

目 次

◎ 調理師科

・ 食品の安全と衛生(衛生法規)	1
・ 食生活と健康(公衆衛生学)	3
・ 食品と栄養の特性(栄養学)	7
・ 食品と栄養の特性(食品学)	11
・ 食品の安全と衛生(食品衛生学)	15
・ 調理理論と食文化概論(調理理論)	19
・ 調理理論と食文化概論(食文化概論)	23
・ 総合調理実習	25
・ 調 理 実 習 (日本料理)	27
・ 調理実習(日本料理基礎実習)	31
・ 調 理 実 習 (西洋料理)	33
・ 調理実習(西洋料理基礎実習)	37
・ 調 理 実 習 (イタリアン・梶原先生)	39
・ 調 理 実 習 (中国料理)	43
・ 経 営	47
・ 美 術	49

食生活と健康(衛生法規)

科目名	食品の安全と衛生(衛生法規)						
担当者	大平 俊尚(獣医師・食品衛生監視員・環境衛生監視員)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	食品衛生は、食の生産から消費までのすべての段階における安全の確保である。調理師は自らの責任において法令を遵守し、安全な食品を提供する社会的な責務がある。自らの役割を正しく理解し、いかにしたら社会貢献ができるかを学ぶ。また、食品安全対策は公衆衛生の視点から食品衛生法等を中心に対人・対物の衛生について学ぶ。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	食品営業をするためには如何に法令を遵守しなければならないか理解でき、また、法令を学ぶことによって食の安全・安心が如何に重要か理解でき、卒後の業務において社会に信頼されるような見識ある調理師になれる。						
学習方法	テキスト、プリント資料、パワーポイント等による講義						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成施設教育全書 3巻 食品の安全と衛生 (全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)							合計					
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)		2)	3)	1)	2)	3)
学修比率		20			30			30							20										100
評価基準・方法																									
定期試験				○												○									
小テスト等				○												○									
宿題・授業外レポート				○												○									
授業態度	◎												◎												
受講者の発表				○												○									
授業への参加度	◎												◎												
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全対策にかかわる法律について(食品衛生法の大意と逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全対策にかかわる法律について(食品衛生法の大意と逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全対策にかかわる法律について(食品衛生法の逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全対策にかかわる法律について(食品衛生法の逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全行政(国の機関の役割、地方組織の役割等)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全情報の共有(食品表示法の大意と逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全情報の共有(食品表示法の大意と逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全情報の共有(食品表示法の大意と逐条解説)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品表示法以外の表示について(健康食品の表示、JAS法、景品表示法、計量法の表示方法)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品表示法以外の表示について(健康食品の表示、JAS法、景品表示法、計量法の表示方法)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品営業施設・設備の安全対策(施設・設備の衛生管理、給水・排水・廃棄物処理について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	調理作業時における安全対策(食材の衛生管理、異物混入防止、洗浄・消毒・殺菌について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	調理作業時における安全対策(食材の衛生管理、異物混入防止、洗浄・消毒・殺菌について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品事故対応(危機管理、実際日本で起こった食中毒事例と対応)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	自主管理(HACCP方式による自主管理方法とその重要性)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	専門学校では自らが問題点・疑問点を見出し、課題として取り組むことが重要です。そうすることによって研究心・探求心が身につく成果が期待できます。先生はその手助けをするのが役割です。		
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

食生活と健康(公衆衛生学)

科目名	食生活と健康(公衆衛生学)						
担当者	内山 睦美(歯科医師)・林田 ひろみ(管理栄養士・衛生検査技師・福岡県公衆衛生学会会員)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	調理師として健康に関わる諸問題(疾病、心の健康)を理解しどのように関わっていけば健康につながるか理解を高め、正しい知識の普及に努める。労働災害、生活環境と調理師の関係良好な環境条件のもとに楽しい食事の提供が出来ることを忘れない						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	職業人としての調理師に求められる法規遵法の心構え等の習得に重点を置き教えるまた単元では実例を上げ効果的な授業を展開する						
学習方法	講義、プリント、視聴覚教材(ict活用)						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 1巻 食生活と健康(全国調理師養成施設協会)、国民衛生の動向、インターネット活用						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力					
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率	5			5								5			55			20			10			100			
評価基準・方法																											
定期試験	○			○												◎			◎			○			70		
小テスト等																											
宿題・授業外レポート																											
授業態度																○									10		
受講者の発表																											
授業への参加度	○												○												20		
その他	(最大文字数 50文字)																										
合計																									100		

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト第一章2～19p	(最大文字数 50文字)
	授業	健康の現況と目標	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント、板書	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト10～19p	(最大文字数 50文字)
	授業	調理師法(成り立ち)概要、役割)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テスト 板書	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト24～30p	(最大文字数 50文字)
	授業	食生活と疾病	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト26～30p	(最大文字数 50文字)
	授業	生活習慣病とは	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テスト、プリント 板書	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト29～30p	(最大文字数 50文字)
	授業	生活習慣の重要性と予防	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	板書	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	第三章 健康づくり 34～36p	(最大文字数 50文字)
	授業	疾病予防から健康増進の1	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	健康増進の2 テキスト34p	(最大文字数 50文字)
	授業	リスクの低減 第一 第二, 第三次予防 ゼロ次予防	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	健康増進法 37p	(最大文字数 50文字)
	授業	目的、責務(二～六条)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テスト 板書	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	基本方針 (七～三三条)39～41p	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養調査、生活習慣とがん循環器病との関連性、保健、栄養指導づくりの推進受動喫煙の防止	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント、板書	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	食品表示制度47～53p	(最大文字数 50文字)
	授業	a栄養表示 b強調表示 栄養機能食品表示 特別用途食品 特定保健用食品	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント、板書	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	心と健康づくり54～58p	(最大文字数 50文字)
	授業	欲求のしくみ…適応機制, 心身相関のしくみ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テスト板書によるまとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	調理師と食育60～72p	(最大文字数 50文字)
	授業	食育の意義 食基本法の概要…理念、施策、基本計画	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	食育の実践70～72p	(最大文字数 50文字)
	授業	インストラクター職場、地域での実践	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントまとめ	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	労働と健康4～86p	(最大文字数 50文字)
	授業	作業環境と健康 作業条件と健康…労働時間、休憩 休日 賃金 資料実例を上げ理解させ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントまとめ	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	職業病 労働災害 調理師の職場環境…賃金、労働時間賃金78～85p	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考			
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

食生活と健康(公衆衛生学)

科目名	食生活と健康(公衆衛生学)						
担当者	内山 睦美(歯科医師)・林田 ひろみ(管理栄養士・衛生検査技師・福岡県公衆衛生学会会員)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	60	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	健康と環境 人類は、地球とともに生きている。地球環境が回復不能なほど悪くなると、人類は地球とともに滅びる身の回りの環境は個人の健康に大きな影響を与える。自然なものから人間的なものまで、直接、間接的にプラスにもマイナスにも作用する。人間を取り巻く環境条件や環境汚染について、最近の話題を取りまながら学んでいく。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	人類は、多様な環境の中で生活している、自然は大気、土、水の生態系の中で循環し、得られた資源(植物、動物、鉱物etc)は生活に利用され、その廃棄物は自然に帰っていく自然の処理能力より大きいと公害、自然破壊が起こり、人は環境に適応し恒常性維持機能が働く。原因は環境条件の大気、水、土、悪臭、振動の異常値、環境ホルモン、地球温暖化など私たちを取り巻く環境の異常な現象が日本のみでなく、地球全体の問題として発生していることを学ぶべきである						
学習方法	講義、プリント視聴覚教材(ict活用)						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 1巻 食生活と健康、国民衛生の動向、インターネット活用						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力					
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率	5			5									5			55			20			10			100		
評価基準・方法																											
定期試験	○			○												◎			◎			○			70		
小テスト等																											
宿題・授業外レポート																											
授業態度																○									10		
受講者の発表																											
授業への参加度	○												○												20		
その他	(最大文字数 50文字)																							100			
合計																											

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	生活環境、生態系、食物連鎖88～89p	(最大文字数 50文字)
	授業	自然破壊の公害、人の環境維持機能	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	図式プリント板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	現代の生活環境 環境因子、環境条件(大気の組成、気圧、温度)	(最大文字数 50文字)
	授業	用語解釈、生活への影響	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	水上水道、下水道94～95p	(最大文字数 50文字)
	授業	処理方法 普及率	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	図式を参照 板書	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	廃棄物96～96p	(最大文字数 50文字)
	授業	産業廃棄物、一般廃棄物の種類と量、処分方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	図式 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	放射線 1) 97p	(最大文字数 50文字)
	授業	電離放射線と非電離放射線種類別説明	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	板書	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	放射線2)	(最大文字数 50文字)
	授業	電磁波数による区分の説明 X線～家電製品まで	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	図式による説明	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	環境汚染とその対策 98～99p	(最大文字数 50文字)
	授業	公害とは、公害の流れ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	板書	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	空気汚染 100～101p	(最大文字数 50文字)
	授業	一酸化硫黄、二酸化硫黄、二酸化窒素、浮遊粉じん、微小粒子状物質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テスト	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	水質汚染102～103p	(最大文字数 50文字)
	授業	水俣病、イタイイタイ病(メチル水銀)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	騒音、振動、悪臭	(最大文字数 50文字)
	授業	基準値について 苦情事例	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	環境ホルモン、地球温暖化110～112	(最大文字数 50文字)
	授業	図表説明	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	オゾン層破壊	(最大文字数 50文字)
	授業	インターネット	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	図譜説明	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	循環型社会の形成115～117p	(最大文字数 50文字)
	授業	容器包装、家電リサイクル、食品リサイクル	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	教科書を読む	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリント 板書まとめ	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	教科書を読む	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

食品と栄養の特性(栄養学)

科目名	食品と栄養の特性(栄養学)						
担当者	田中 美香子(管理栄養士・調理師・食育インストラクター)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	60	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
	最大文字数 150文字(3行以内)						
授業の概要 及びねらい	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い、栄養素の性質と健康とのかかわりを理解する						
	最大文字数 500文字(9行以内)						
授業の 到達目標	1. 栄養の概念を理解する。 2. 主要な栄養素の性質と役割を理解する。 3. 栄養と健康との関わりについて基本的な知識を習得する。						
学習方法	教科書に添って授業を進めるので、事前に教科書を読んでおく。必要に応じてプリントを配布するので復習する。不明な点や疑問点があれば、各自調べること。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 2巻 食品と栄養の特性 (全国調理師施設協会)、必要に応じて適宜紹介する						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
必修比率	10			10									30			50									
評価基準・方法																									
定期試験	○			○												◎									70
小テスト等				○												◎									10
宿題・授業外レポート																									
授業態度	◎															◎									10
受講者の発表																									
授業への参加度	○			○									○			◎									10
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ①栄養と健康	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ①栄養と健康	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ②炭水化物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ③脂質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ③脂質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ④たんぱく質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ④たんぱく質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑤ビタミン脂溶性	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑤ビタミン脂溶性	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑤ビタミン水溶性	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑤ビタミン水溶性	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑥ミネラル	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑥ミネラル	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	栄養素の機能と健康 ⑦その他の成分 ⑧その他の成分	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	テキスト2を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

食品と栄養の特性(栄養学)

科目名	食品と栄養の特性(栄養学)						
担当者	田中 美香子(管理栄養士・調理師・食育インストラクター)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内) 5年間に一度改定される「食事摂取基準」は、栄養アセスメントや適切な食事計画を立てる際の科学的根拠となるガイドラインである。表面的な理解に基づく現場での利用に留まることなく、その策定の背景や基礎理論、並びに活用の基礎理論を深く理解し、本ガイドラインを柔軟かつ適切に活用するために必要な学習を行う。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 日本人の食事摂取基準は、健康な個人または集団を対象として、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防と重症化予防のために基準となるエネルギー及び各栄養素の摂取量が示されており、多くの教科に関連する重要な内容である。また、健康増進法や栄養改善事業施策の基本となるものとされている。この授業では、「日本人の食事摂取基準」の基本を学び、根本的な考え方、年齢区分と基準体位、食事摂取基準の指標、食事摂取基準の適用について理解を深めることを目標とする。						
学習方法	講義、ワーク、レポート、テキスト及び配布プリント等						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 2巻 食品と栄養の特性(全国調理師養成施設協会)、必要に応じて適宜紹介する						

	到達目標																				合計				
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)		3)	1)	2)	3)
学修比率	20			40									10			30									100
評価基準・方法																									
定期試験	◎			◎									○			○									60
小テスト等	○			○									○			○									15
宿題・授業外レポート																									
授業態度	○			○																					15
受講者の発表																									
授業への参加度	○			○																					10
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準①	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝③	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝④	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節日本人の食事摂取基準①	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節日本人の食事摂取基準②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節日本人の食事摂取基準③	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節日本人の食事摂取基準④	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節食品の選択①	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節食品の選択②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章消化と吸収 第2節栄養素の消化・吸収・消化②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節食品の選択③	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節食品の選択④	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	第3章エネルギー代謝と食事摂取基準を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章消化と吸収 第2節栄養素の消化・吸収・消化⑤	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	テキスト及び参考書を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
備考			
最大文字数 200文字(4行以内)			
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

食品と栄養の特性(食品学)

科目名	食品と栄養の特性(食品学)						
担当者	松尾 靖子(管理栄養士・専門調理師)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	食材の主体をなす原材料的食品をはじめ副材料的食品ならびに今日その需要が増大している調理加工食品等について、その種類、成分、特性、利用法等について学習し、食品に関する具体的、実用的認識の習得を目指す。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	調理師として必要とされる食品についての知識を身につける。専門調理師技術考查試験に合格できる学力を習得する。						
学習方法	講義、テキストおよび配布プリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養の特性(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力					
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率	10			20								20			50									100			
評価基準・方法																											
定評試験				○												◎											
小テスト等				○												○											
宿題・授業外レポート																											
授業態度	○			○									○														
受講者の発表																											
授業への参加度	○			○																							
その他	(最大文字数 50文字)																										
合計																											

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第1節 ①穀類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ①穀類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第1節 ②いもおよびでんぷん類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第1節 ③砂糖および甘味類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ③砂糖および甘味類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第1節 ④豆類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ④豆類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第1節 ⑤種実類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ⑤種実類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第1節 ⑥野菜類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第1節 ⑦果実類を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ⑦果実類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第1節 ⑧きのこ類 ⑨藻類	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類 ⑨藻類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 魚介類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 魚介類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 魚介類・食肉類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 食肉類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 食肉類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 卵類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 動物性食品とその加工品 乳類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考			
提出			
			コメント:最大文字数 100文字

食品と栄養の特性(食品学)

科目名	食品と栄養の特性(食品学)						
担当者	松尾 靖子(管理栄養士・専門調理師)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	専門教育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	食材の主体をなす原材料的食品をはじめ副材料的食品ならびに今日その需要が増大している調理加工食品等について、その種類、成分、特性、利用法等について学習し、食品に関する具体的、実用的認識の習得を目指す。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	調理師として必要とされる食品についての知識を身につける。専門調理師技術考査試験に合格できる学力を習得する。						
学習方法	講義、テキストおよび配布プリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率	10			20								20			50									100	
評価基準・方法																									
定期試験				○												◎									
小テスト等				○												○									
宿題・授業外レポート																									
授業態度	○			○									○												
受講者の発表																									
授業への参加度	○			○																					
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 前期で学んだ範囲を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	後期授業計画の説明、前期学習内容の確認テスト	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	後期学習内容を確認すること。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 油脂類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 菓子類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 嗜好飲料類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 調味料類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 香辛料類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 調理加工食品類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 ゲル状食品	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の特徴と性質 その他の食品 特別用途食品・保険機能食品	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	2週目から9週目までの学習内容を教科書及びノート、配布資料等で復習すること。	(最大文字数 50文字)
	授業	小テスト及び解答・解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	小テストの内容を復習すること。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第5章 第1節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の加工と貯蔵 食品の加工の目的・加工法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第5章 第1節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の加工と貯蔵 食品の加工 微生物の利用	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第5章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の加工と貯蔵 食品の貯蔵 貯蔵の目的	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第5章 第2節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の加工と貯蔵 食品の貯蔵 食品の貯蔵法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第2巻 第4・5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内) 授業計画の各週の内容は、授業で取り上げる主な事項を示しています。 授業計画はあくまで予定であり、進度に応じて変更が出る場合があります。	
提出		☒ 提出する	コメント: 最大文字数 100文字

食品の安全と衛生(食品衛生学)

科目名	食品の安全と衛生(食品衛生学)						
担当者	古賀 敬章(管理栄養士)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	60	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内) 食品衛生の正しい知識をもち、将来調理師としての実務にあたって特に必要とおもわれる食中毒、経口感染症、食品添加物、品質鑑別法、消毒法、食品衛生対策などの基礎的知識を理解する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 食品に携わる者として必要な、衛生的感覚・概念を身につける。専門調理師技術考查試験に合格できる学力を習得する。						
学習方法	講義、テキストおよび配布プリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率																								合計エラー	
評価基準・方法																									
定期試験																									
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度																									
受講者の発表																									
授業への参加度																									
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第1章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生学概論 食品衛生とは、食生活の変化と食品衛生の課題等	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第2章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と微生物 微生物の種類、微生物の増殖条件、食品中の微生物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第2章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と微生物 食品の微生物汚染と汚染指標菌、食品の腐敗	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	飲食に伴う健康危害 飲食による健康危害の種類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	飲食に伴う健康危害 経口感染症	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 食中毒の概要	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 細菌性食中毒(感染型食中毒、食品内毒素型食中毒)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 細菌性食中毒(生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 ウイルス性食中毒	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 自然毒食中毒(動物性食中毒、植物性食中毒)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 化学性食中毒、アレルギー様食中毒	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 食品と寄生虫 寄生虫症について 魚介類から感染する寄生虫	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 食品と寄生虫 食肉・野菜類・飲料水・その他から感染する寄生虫	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒 食品と寄生虫 食肉・野菜類・飲料水・その他から感染する寄生虫	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。 総まとめ	(最大文字数 50文字)
備考			
最大文字数 200文字(4行以内)			
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

食品の安全と衛生(食品衛生学実習を含む)

科目名	食品の安全と衛生(食品衛生学実習を含む)						
担当者	古賀 敬章(管理栄養士)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	60	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	専門教育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	食品衛生の正しい知識をもち、将来調理師としての実務にあたって特に必要とおもわれる食中毒、経口感染症、食品添加物、品質鑑別法、消毒法、食品衛生対策などの基礎的知識を理解する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	食品に携わる者として必要な、衛生的感覚・概念を身につける。専門調理師技術考查試験に合格できる学力を習得する。実験操作の基礎的な技術の理解、修得を目指す。						
学習方法	講義、テキストおよび配布プリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																	
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)					
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解		
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)
学修比率																		合計エラー
評価基準・方法																		
定期試験																		
小テスト等																		
宿題・授業外レポート																		
授業態度																		
受講者の発表																		
授業への参加度																		
その他	(最大文字数 50文字)																	
合計																		

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	器具・容器包装の衛生 器具・容器包装の概要(容器器具の定義・取扱い)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	器具・容器包装の衛生 材質の種類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物の概要	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物と食品衛生法規	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物の安全性の評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物の安全性の評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物とその用途	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品添加物 食品添加物とその用途	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品と重金属	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品と化学物質 食品と放射性物質	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第7章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生実習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第7章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生実習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第7章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生実習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第7章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生実習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書 第3巻 第7章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	配布プリント、ビデオ内容、板書等を合わせ要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

調理理論と食文化概論(調理理論)

科目名	調理理論と食文化概論(調理理論)						
担当者	松尾 靖子(管理栄養士・専門調理師)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	90	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	専門教育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	食べるという行動をおこさせるには、おいしそう、食べたいと食欲をかきたてることが最も大切であり、調理をすることで、食品の持つ栄養素を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしているということを学ぶ。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	調理の目的は、食品素材に適した調理操作を加えて、人が食べやすい食物にすることにある。それぞれの操作方法を学び、調理に適した調理操作の選択、応用に役立つ理論を習得する。						
学習方法	講義、ワーク、レポート、テキスト及びプリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト;新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論(全国調理師養成施設協会)、カラーチャート食品成分表						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率	10			30						40			20											100	
評価基準・方法																									
定期試験		○			○						◎			◎										40	
小テスト等		○			○						○			○										10	
宿題・授業外レポート					○																			10	
授業態度		○																						10	
受講者の発表											○													10	
授業への参加度		○									◎													20	
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																								100	

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P2～13を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	調理の意義・目的 おいしさの構成 食べ物側による要因 食べる人の側による要因	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P14～23を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	調理の基本技術	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P24～33を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	調理の基本技術	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P34～82を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の調理科学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P83～132を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の調理科学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P34～49を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 植物性食品(穀類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P50～56を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 植物性食品(芋類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P57～66を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 植物性食品(砂糖類)(豆類)(種実類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P67～82を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 植物性食品(野菜類)(きのこ類)(藻類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P83～101を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 動物性食品(魚介類)(肉類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P101～119を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 動物性食品(卵類)(乳類)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P120～127を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 その他の食品(油脂類)(調味料)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P128～132を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	主な食品の調理と科学 その他の食品(ゲル状食品)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	調理理論と食文化概論 P134～141を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	調理器具と熱源 調理器具 食器・容器	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等をを合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ・総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

調理理論と食文化概論(調理理論)

科目名	調理理論と食文化概論(調理理論)						
担当者	松尾 靖子(管理栄養士・専門調理師)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	60	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	基本の調理法や調理操作のより具体的な内容を学び、献立の構成、食事の作法、食器など幅広く学ぶ。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①健康で豊かな食生活を送るために、食物を「安全」「栄養」「嗜好」の視点よりとらえた食事計画、調理環境、調理操作などを理解できる。 ②科学的裏付けのもとに現在の食のあり方を見直し、健康を維持する食事作りを考えることができる。 ③食品のもつ栄養成分が調理によりどのように変化するかを学ぶことにより、健康を維持するための食事計画をたてることができる。						
学習方法	講義、ワーク、レポート、テキスト及び配布プリント、視聴覚教材(ビデオ等)に基づき学習する						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理師養成教育全書 4巻 調理理論と食文化概論 (全国調理師養成施設協会)、必要に応じて適宜紹介						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力					
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率	10			30						40			20												100		
評価基準・方法																											
定期試験		○			○						◎			◎											50		
小テスト等		○			○						○			○											10		
宿題・授業外レポート											○														10		
授業態度		○									○														10		
受講者の発表																											
授業への参加度		○			○						◎					○									20		
その他																(最大文字数 50文字)											
合計																								100			

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第1節調理施設・設備とは	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第2節調理器具①	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第2節調理器具②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第2節調理器具③	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第3節食器・熱源①	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第3節食器・熱源②	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	第4章調理施設・器具と熱源を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章調理施設・器具と熱源 第3節食器・熱源③	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 一般	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 ライフステージ別	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	食文化概論で学んだ行事食について理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 行事	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 集団	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 日本料理・西洋料理・中国料理	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 日本料理・西洋料理・中国料理	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	実習でのレシピを理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	献立作成 日本料理・西洋料理・中国料理	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	栄養学で学んだ病態について理解しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ・総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考			
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理理論と食文化概論(食文化概論)

科目名	調理理論と食文化概論(食文化概論)						
担当者	田中 美香子(管理栄養士・調理師・食育インストラクター)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内) 食文化とは何なのか、それは人類の歴史の中でどのように展開してきたか、そして、現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 食文化が自然環境や宗教などとの関連で多様に展開されてきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。そして異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化を、グローバルな視野で捉えることの必要性について理解を深める。調理師が食文化の継承者としてその重要な使命を実行するには、世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学ぶ。今日の日本の食生活を彩るさまざまな国の料理を、西洋料理、中国料理、その他の国の料理に大別し学ぶ。						
学習方法	講義・テキスト・プリント配布・DVD						
テキスト及び 参考書籍	テキスト: 全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 4巻 調理理論と食文化概論						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率	10			15			15			10			10			20			10			10			100
評価基準・方法																									
試験				○												○									50
小テスト等				○												○									10
宿題・授業外レポート				○												○									10
授業態度	◎												◎												15
受講者の発表																									
授業への参加度	◎												◎												15
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキストP166～169を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	食文化の成り立ち	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキストP169～174を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	多様な食文化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキストP174～177を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	食文化の共通化と国際化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキストP177～179を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	食文化の共通化と国際化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキストP180～183を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	日本の食文化史	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキストP183～184を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	日本の食文化史	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキストP185～188を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	日本の食文化史	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキストP188～207を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	日本の食生活と食文化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキストP188～207を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	日本料理の食文化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	テキストP208～214を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	現代の食環境	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキストP208～214を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	現代の食環境	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキストP166～169を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	西洋料理の食文化	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキストP166～169を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	中国料理の食文化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキストP250～255を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	その他の国の食文化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	教科書を読み直す	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキストと板書等を合わせ要点をまとめる	(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出		☒ 提出する	コメント:最大文字数 100文字

総合調理実習

科目名	実習(総合調理)						
担当者	香月 博幸(ビストロ香月オーナーシェフ) 鳥谷 憲樹(インナーホスピタリティコンサルティング代表) 横尾 喜代志(元佐世保シティホテル料理長) 古川 福見(元北山カントリー料理長 佐賀県調理師連合会理事) 松尾 靖子(管理栄養士・専門調理師)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	90	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内) 料理に必要なのは、おいしさだけでなく、盛付のテクニックや器の良し悪し、お店の雰囲気づくりも、料理を楽しくおいしく演出してくれる大切な要素である。 フルーツカービングやサービス概論などさらに技術と知識を磨くための授業である。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 高い調理技術とプロ意識を兼ね備えた、食文化の継承を担う調理師に育成する。						
学習方法	実習、講義						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国調理師養成施設協会 6巻 総合調理実習						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)										合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)		2)	3)
学修比率	10			15			15			10			10			20			10			10			100
評価基準・方法																									
定期試験													◎			○			○			○			50
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									10
授業態度	○									○															30
受講者の発表																									
授業への参加度																									10
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	フランス料理入門・オムレツ・若鶏のガランティース	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	カービングに適する果物を調べる	(最大文字数 50文字)
	授業	フルーツカービング	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト第1章を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	調理設備について	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	調理設備についてまとめる	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	今後の進路について自分の考えをまとめておく	(最大文字数 50文字)
	授業	進路選択論(適職の選び方 × 街 × ライフイベント)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	鶏ハム	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	エスプレッソコーヒーについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	前期授業の全てをアウトプット。エスプレッソマシンの取り扱い	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト第3章を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	飲食業界で求められる知識とは? 学生と社会人の学び作法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト第3章を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	サービスマン概論(役割、必要性、適性)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト第3章を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	サービスマン実技(皿持ち、立ち居振る舞い)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる。皿持ちの練習をする	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	観光ビジネスについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	観光ビジネスの最前線(嬉野とイタリアの事例。日本と地方の強み)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	お茶、ワイン、コーヒー、水について調べる。	(最大文字数 50文字)
	授業	お茶、ワイン、コーヒー、水	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オムレツ(テリヌ)・シャトー・ベシャメル	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト第4章を読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	開業支援塾(事業計画書、開業スケジュール、事前準備)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	試験	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	集団調理実習について	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	集団調理についてまとめる	(最大文字数 50文字)
備考			
		最大文字数 200文字(4行以内)	
備考		総合調理実習の中に集団給食実習を含む(別途6時間)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

令和6年度 総合調理実習(昼)

(R6)

No.	日付	実習内容	担当	集給
1	10月1日(火)	フランス料理入門・オムレツ・若鶏のガランティース	香月	
2	10月8日(火)	フルーツカービング	横尾	
3	10月15日(火)	調理設備について	古川	○香月
4	10月22日(火)	進路選択論(適職の選び方 × 街 × ライフイベント)	鳥谷	○古川
5	11月5日(火)	鶏ハム	古川	
6	11月12日(火)	前期授業の全てをアウトプット。エスプレッソマシンの取り扱い	鳥谷	
7	11月19日(火)	飲食業界で求められる知識とは? 学生と社会人の学びの作法(西大島)	鳥谷	○香月
8	11月26日(火)	サービスマン概論(役割、必要性、適性)	鳥谷	
9	12月3日(火)	サービスマン実技(皿持ち、立ち居振る舞い)	鳥谷	○香月
10	12月10日(火)	観光ビジネスの最前線(嬉野とイタリアの事例。日本と地方の強み)	鳥谷	
11	12月17日(火)	お茶、ワイン、コーヒー、水	鳥谷	○香月
12	1月7日(火)	オムレツ(テリーヌ)・シャトー・ベシヤメル	香月	
13	1月14日(火)	開業支援塾(事業計画書、開業スケジュール、事前準備)	鳥谷	
14	1月21日(火)	試験(ベシヤメル)	香月	
15	1月28日(火)	集団調理実習について	松尾	

調理実習(日本料理)

科目名	調理実習(日本料理)						
担当者	古川 福見(元北山カントリー料理長 佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	45	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	調理の基礎技術・技法・食材の適切な使い方。調理器具、備品を大切に扱い整理整頓をして礼儀正しく健康で明るい笑顔、清潔で衛生面に気をくばり協調性を持ち、料理人へと導く。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①調理の基礎的な理解をする。 ②器具の種類と特徴を知る。 ③包丁の種類と使い方、研ぎ方。 ④野菜の切り方、桂剥きを重視する。 ⑤ご飯の炊き方で火加減を知る。 ⑥調味料の使い方、分量を覚える。 ⑦だしの取り方、材料、種類を理解する。 ⑧野菜類、魚介類の下処理を覚える。 ⑨肉類、卵類の調理法を理解する。 ⑩煮る、蒸す、焼く、揚げるの温度、火加減を知る。 ⑪盛り付け、器に対する量とバランスを知る。						
学習方法	調理実習						
テキスト及び 参考書籍	新調理養成教育全書 必修編 第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」(全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)											合計	
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)		3)
学修比率	10			15			15			10			10			20			10			10			100
評価基準・方法																									
定期試験	○												○												10
小テスト等																○						○			20
宿題・授業外レポート																									
授業態度													○			◎						○			30
受講者の発表																									
授業への参加度	○												○									○			30
その他	自主的に復習を行う。												(最大文字数 50文字)											10	
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト第2章 日本料理の器具(p24～26)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	器具の名称と使い方、後片付け、ご飯の炊き方、包丁の種類、研ぎ方、手入れの仕方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。ご飯を自宅で炊く	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト第2章 日本料理の切り方(p12～21)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	野菜類の基本的な切り方、ご飯の炊き方、大根なます	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	毎日、包丁を手に取り野菜などを切る。ご飯を炊くときの火の加減を知る。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト第2章 材料の扱いと下処理法(p27～30)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	大根の桂剥き、だしの取り方、竹の子三昧(筍御飯、木の芽和え、若竹汁)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。竹の子のもし方を理解する。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	大根の桂剥きを練習しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	大根の桂剥き、大根の金平、味噌汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。金平を作る時の火加減を理解する。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	胡瓜の小口切りを練習しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	嫁菜飯、胡瓜の酢の物、かきたま汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	はぎ菜とご飯の混ぜ方、吸地に溶き卵を入れるタイミングを理解する。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	季節の野菜を理解する。	(最大文字数 50文字)
	授業	年輪大根煮物、春野菜の胡麻和え	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。大根の剥き方、厚さを理解して調理する。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p62～63)、第3章すし(p76～91)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	信田寿司、お浸し	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。油揚げの煮方、しゃりの量を均等に出来るように練習する。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p46～47)、第3章すし(p76～91)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	サラダ巻き、大根の味噌汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。海苔巻きのポイントを掴む。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p60～62)、第3章すし(p76～91)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	巻き寿司、茶碗蒸し	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	海苔巻きのポイントを掴む。蒸し物の火加減、時間を理解する。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p46～48)、第3章すし(p76～91)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	散らし寿司、吉野鶏の吸い物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。散らし寿司の盛り付け、工夫を考える。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキスト第4章うどん(p107～113)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	手打ちうどん、かき揚げ、干瓢の煮物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。うどんの打ち方を手で感じて夏・冬の水分の加減を知る。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p56～63)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	炊き合わせ、蒸し鶏の酢の物	(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。材料、色、味のバランスを考える。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p53～60)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	鰻と茄子の挟み揚げ、焼き浸し(鮭・アスパラ・パプリカ黄)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。干瓢での結び方を知る。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキスト第2章日本料理の種類と調理例(p65～66)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	蟹と卵の絹田巻き、胡麻豆腐 総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。練り方と火の加減を理解する。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	実習の振り返り、プリントを再度見る。	(最大文字数 50文字)
	授業	実習のまとめ 総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考			
授業計画はあくまで予定であり、材料状況等に応じて変更が出る場合があります。			
提出		☒ 提出する	コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(日本料理)

科目名	調理実習(日本料理)						
担当者	古川 福見(元北山カントリー料理長 佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	45	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	調理の基礎技術・技法・食材の適切な使い方。調理器具、備品を大切に扱い整理整頓をして礼儀正しく健康で明るい笑顔、清潔で衛生面に気をくばり協調性を持ち、料理人へと導く。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①調理の基礎的な理解をする。 ②器具の種類と特徴を知る。 ③包丁の種類と使い方、研ぎ方。 ④野菜の切り方、桂剥きを重視する。 ⑤ご飯の炊き方で火加減を知る。 ⑥調味料の使い方、分量を覚える。 ⑦だしの取り方、材料、種類を理解する。 ⑧野菜類、魚介類の下処理を覚える。 ⑨肉類、卵類の調理法を理解する。 ⑩煮る、蒸す、焼く、揚げるの温度、火加減を知る。 ⑪盛り付け、器に対する量とバランスを知る。						
学習方法	調理実習						
テキスト及び 参考書籍	新調理養成教育全書 必修編 第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」(全国調理師養成施設協会)						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)														
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			合計		
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率	10			15			15			10			10			20			10			10			100		
評価基準・方法																											
期試験	○												○												10		
小テスト等																○						○			20		
宿題・授業外レポート																											
授業態度													○			◎						○			30		
受講者の発表																											
授業への参加度	○												○									○			30		
その他	自主的に復習を行う。												(最大文字数 50文字)												10		
合計																									100		

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト切り方、材料の扱い・下処理法、種類と調理例(p22・23、30、46～48)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	白身魚の幽庵焼き、潮汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。魚の卸し方を理解する。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例(p56～60)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	筑前煮、竜田揚げ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。油の温度を理解する。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例(p56～58)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	魚の煮付け、魚のつみれ入れ汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。何回も煮付け、火加減を知る。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例(p60～63)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	白和え、土瓶蒸し、卵豆腐	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。蒸し時間、火加減を理解する。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト材料の扱い・下処理法、種類と調理例(p30・31、53・54、62・63)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	松茸飯、沼田和え、鰯の塩焼き	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。松茸を入れるタイミング、化粧塩の仕方。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト 第4章 そば(p92～107)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	手打ち蕎麦、金平(牛蒡)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントのまとめ。そば粉・水・まとめ・こね・ねり・くり・のし・畳み・切り・保存を再度見直す。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例、(p46～48、58～60、65・66)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	つみれ汁(味噌仕立て)、団唐、曙羹	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。魚の卸し方、練る時間、火加減を練習する。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例、(p46～53)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	鰯のお造り、風呂吹き大根、雲汁	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。刺身の切り方、大根の下茹での練習をする。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト第2章 材料の扱いと下処理法(p33)を読んでおくこと。鯛について調べる。	(最大文字数 50文字)
	授業	鯛の蕪蒸し、あら炊き	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。写真等を撮り保存する。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	料理名を調べ、材料などを把握する。	(最大文字数 50文字)
	授業	叩き牛蒡、雑煮、照りごまめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。ごまめの炒り方、火加減、時間、煮詰め、タイミングを練習。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 材料の扱いと下処理法(p35)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	ずっぱん料理	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。専門誌などで学習する。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキスト 第2章 種類と調理例(p58～60)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	天 麩 羅の盛り合わせ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。天ぷらの材料を調べて理解すること。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト第2章 材料の扱いと下処理法(p33)を読んでおくこと。鯛について調べる。	(最大文字数 50文字)
	授業	お造り、なます	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。刺身の切り方、あら炊き方を再度練習する。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキスト 第2章種類と調理例、第3章寿司の種類(p56～58、88)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	パテラ寿司、鯖の味噌煮	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、プリントのまとめ。鯖の卸し方、塩の打ち方、酢の時間の時間など再度練習する。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	実習の振り返り、プリントを再度見る。	(最大文字数 50文字)
	授業	実習のまとめ 総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	授業計画はあくまで予定であり、材料状況等に応じて変更が出る場合があります。		
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(日本料理基礎実習)

科目名	調理実習(日本料理基礎実習)						
担当者	古川 福見(元北山カントリー料理長 佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	通年	時間	15	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	実習内容の要点に迫り、生徒が理解できるまで指導。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	回数的には少ないが、日本料理の基礎的な事を反復練習によって、学生に習得してもらう。 ①和包丁の使い方、研ぎ方を習得させる。 ②野菜の切り方(桂剥き方、飾り切り)を習得させる。 ③煮る、焼く、揚げるなどの基礎的調理法を習得させる。 ④料理演出(氷の彫刻、フルーツカービング)について学習する。						
学習方法	調理実習						
テキスト及び 参考書籍	新調理養成教育全書 必修編 第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」 全国調理師養成施設協会編						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)		
学修比率	10			15			15			10			10			20			10			10			100
評価基準・方法																									
月試験	○												○												10
小テスト等																○						○			20
宿題・授業外レポート																									
授業態度													○			◎						○			30
受講者の発表																									
授業への参加度													○									○			30
その他	自主的に復習を行う												(最大文字数 50文字)												10
合計																									

第1週	事前学習(予習)	テキスト第2章 切り方、日本料理の器具(p20、24～26)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	器具の名前と使い方の説明・桂剥き	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、桂剥きは、毎日練習を行う。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト第2章 切り方(p12～21)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・薄刃包丁の活用 桂剥き、繊切り	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、包丁は、毎日使い清潔にする。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト第2章 だし、煮物(p43～45、56～58)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・出汁の取り方・野菜の剥き物・煮物の作り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、だしの取り方昆布、かつお節の入れるタイミングを再度行う。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト第2章 卵(鶏卵)料理(p66～68)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・厚焼き卵・薄焼き卵の作り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、火の加減を再度確認する。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト第2章 砥石と研ぎ方(p14～17)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・厚焼き卵	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、厚焼き卵は、何回も巻いて復習する。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト第2章 魚の卸し方(p22～23)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・柳刃、出刃包丁の活用 魚の三枚卸し、刺身の切り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、基本的な卸し方を何度もイメージして卸す。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト第2章 焼き物(p53～56、200～201)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・焼き物、炒め物の火加減	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、フライパンで油、火加減、材料の量で火の通り具合を確認する。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト第2章 揚げ物(p58～61)を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・天麩羅の仕込み方、揚げ方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、油の温度、衣のかたさを知る。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	包丁研ぎ・その他	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	氷の彫刻	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振りかえり、写真を撮影保存する。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第16週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	期末試験	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出		☐ 提出する	コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(西洋料理)

科目名	調理実習(西洋料理)						
担当者	香月 博幸(ピストロ香月 オーナーシェフ)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	36	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	西洋料理の基礎から応用まで実習を通し、その知識と技術を習得する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	西洋料理の基礎及び特色と献立形式の習得。 食品素材、調理器具の扱い方の習得。 調理法(材料の切り方、調味、加熱方法等)の習得。盛り付け、テーブルセッティング、食事作法の習得。						
学習方法	プリントレシピに基づく師範実演、その後グループに別れての調理実習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 第4巻「調理実習」 調理実習レシピ集						

	到達目標																										
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計		
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力					
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)			
学修比率																									合計エラー		
評価基準・方法																											
定期試験													◎			○			○			○			70		
小テスト等																											
宿題・授業外レポート																											
授業態度	○																								30		
受講者の発表																											
授業への参加度	○																										
その他	(最大文字数 50文字)																										
合計																									100		

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	料理の基本・ハムと野菜のサンドウィッチ(マヨネーズ)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	野菜の切り方・ジャガイモのシャトー(ルシアンサラダ)・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ブイヨンの取り方・野菜スープ・コンビーネーションサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ムニエル・シャトー・キャベツのマリネ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	サンジェルマン・コンソメロワイヤル・シャトー	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シシリアンライス(肉の部位)、カスタードプディング	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	スパイスカレー・バターライス・コンビーネーションサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	(テーブルマナーについて)ハンバーグステーキ・シャトー	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ポークピカタ・シャトー(フライドポテト)・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シャリアピンスステーキ・オムレツ・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ロールキャベツ・コンビーネーションサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	実技試験	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

《 調理実習 (日本料理) 》					
調理師科		通 年	昼 間	必修科目	100 時間
担当者	古川 福見				
授業目標	1.基本的な調理実習衛生管理、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。				
テキスト	新調理養成教育全書 必修編 第6巻「総合調理実習」全国調理師養成施設協会編				
参考書					
試験	定期期末試験				
成績評価	試験結果と平常の出席状況及び受講態度、課題提出物などにより評価する。				
授 業 計 画 (授業内容とスケジュール)					
第 1 週	器具の名称と使い方、後片付け、ご飯の炊き方、包丁の種類、研ぎ方、手入れの仕方				
第 2 週	野菜類の基本的な切り方、ご飯の炊き方、大根なます				
第 3 週	大根の桂剥き、だしの取り方、竹の子三昧(筍御飯、木の芽和え、若竹汁)				
第 4 週	大根の桂剥き、大根の金平、味噌汁				
第 5 週	嫁菜飯、胡瓜の酢の物、かきたま汁				
第 6 週	年輪大根煮物、春野菜の胡麻和え				
第 7 週	サラダ巻き、大根の味噌汁				
第 8 週	巻き寿司、茶碗蒸し				
第 9 週	信田寿司、お浸し				
第 10 週	散らし寿司、吉野鶏の吸い物				
第 11 週	手打ちうどん、かき揚げ、干瓢の煮物				
第 12 週	炊き合わせ、蒸し鶏の酢の物				
第 13 週	鰻と茄子の挟み揚げ、焼き浸し(鮭・アスパラ・パプリカ黄)				
第 14 週	蟹と卵の絹田巻き、胡麻豆腐				
第 15 週	期 末 試 験 (前期) 桂剥き・出し巻き卵				
第 16 週	白身魚の幽庵焼き、潮汁				
第 17 週	筑前煮、竜田揚げ				
第 18 週	魚の煮付け、魚のつみれ入れ汁				
第 19 週	白和え、土瓶蒸し、卵豆腐				
第 20 週	松茸飯、沼田和え、鰺の塩焼き				
第 21 週	手打ち蕎麦、金平(牛蒡)				
第 22 週	つみいれ汁(味噌仕立て)、団唐、曙羹				
第 23 週	鰺のお造り、風呂吹き大根、羹汁				
第 24 週	叩き牛蒡、雑煮、照りごまめ				
第 25 週	すっぽん料理				
第 26 週	天 麩 羅の盛り合わせ				
第 27 週	鯛の蕪蒸し、お造り、あら炊き				
第 28 週	パッテラ寿司、鯖の味噌煮				
第 29 週	実習のまとめ				
第 30 週	期 末 試 験 (後期) 魚の三枚卸し・横けん				
備 考					

調理実習(西洋料理)

科目名	調理実習(西洋料理)						
担当者	香月 博幸(ビストロ香月 オーナーシェフ)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	36	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	西洋料理の基礎から応用まで実習を通し、その知識と技術を習得する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	西洋料理の基礎及び特色と献立形式の習得。 食品素材、調理器具の扱い方の習得。 調理法(材料の切り方、調味、加熱方法等)の習得。盛り付け、テーブルセッティング、食事作法の習得。						
学習方法	プリントレシピに基づく師範実演、その後グループに別れての調理実習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト: 全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 第4巻「調理実習」 調理実習レシピ集						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率																								合計エラー	
評価基準・方法																									
定期試験													◎		○		○		○					70	
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度		○																						30	
受講者の発表																									
授業への参加度		○																							
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																								100	

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	料理の基本・ハムと野菜のサンドウィッチ(マヨネーズ)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	野菜の切り方・ジャガイモのシャトー(ルシアンサラダ)・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ブイヨンの取り方・野菜スープ・コンビーフサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ムニエル・シャトー・キャベツのマリネ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	サンジェルマン・コンソメロワイヤル・シャトー	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シシリアンライス(肉の部位)、カスタードプディング	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	スパイスカレー・パターライス・コンビーフサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	(テーブルマナーについて)ハンバーグステーキ・シャトー	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ポークピカタ・シャトー(フライドポテト)・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	しゃりアピンスステーキ・オムレツ・包丁研ぎ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ロールキャベツ・コンビーフサラダ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	実技試験	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(西洋料理基礎実習)

科目名	調理実習(西洋料理基礎実習)						
担当者	香月 博之(ビストロ香月 オーナーシェフ)						
開講年次	1	開講期	通年	時間	15	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	調理の基本となる包丁の手入れ法(包丁研ぎ)の習得、美しい切り方の習得、オムレツの作り方の習得						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	包丁が切れるよう砥げるようになる。 美しいシャトー切りが出来るようになる。 オムレツが完璧に焼けるようになる。						
学習方法	繰り返し実技練習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書5巻 調理実習 調理実習レシピ集						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率																								合計エラー	
評価基準・方法																									
定期試験																									
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度																									
受講者の発表																									
授業への参加度																									
その他													(最大文字数 50文字)												
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p14～15、120を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁の手入れ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	包丁を砥ぐ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p14～15、120を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁の手入れ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	包丁を砥ぐ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p14～15、120を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	包丁の手入れ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	包丁を砥ぐ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p121～122を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シャトー切り	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	シャトー切りの練習	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p121～122を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シャトー切り	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	シャトー切りの練習	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト5巻 p121～122を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	シャトー切り	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	シャトー切りの練習	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	調理実習レシピ集 p90を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オムレツ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	オムレツを焼く練習	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	調理実習レシピ集 p90を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オムレツ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	オムレツを焼く練習	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	調理実習レシピ集 p90を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オムレツ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	オムレツを焼く練習	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	調理実習レシピ集 p90を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オムレツ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	オムレツを焼く練習	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第16週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☐ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(西洋料理・イタリアン)

科目名	調理実習(イタリアン)						
担当者	梶原 大輔(kaji synergy restaurant オーナーシェフ)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	9	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	本事業により多様化した日本の食文化に対しての関心や興味を持つこと。環境や趣向の変化に対応するための志向や技術を磨き、社会に出た際に必要となる考える事の大切さを紹介する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	食材や歴史背景に裏打ちされる食文化を理解し、主体性をもって基本の大切さを理解し、より深く調理に対する考える力を習得する						
学習方法							
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率																								合計エラー	
評価基準・方法																									
定期試験																									
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度																									
受講者の発表																									
授業への参加度																									
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	基本のソフリット・サルサポモドーロ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	ミネストローネスープ・ニョッキ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	アクアパッツァ・じゃがいものスープ(冷製)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(西洋料理・イタリアン)

科目名	調理実習(イタリアン)						
担当者	梶原 大輔(kaji synergy restaurant オーナーシェフ)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	9	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	専門教育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
学習方法							
テキスト及び 参考書籍	テキスト: 全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」						

	到達目標																	
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)					
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解		
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)
学修比率																		
評価基準・方法	合計エラー																	
定期試験																		
小テスト等																		
宿題・授業外レポート																		
授業態度																		
受講者の発表																		
授業への参加度																		
その他	(最大文字数 50文字)																	
合計																		

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	カチャトーラ・マッシュルームのスープ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	オレキエッテ・いかのフリッター	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	新調理師養成教育全書第5巻「調理実習」「調理実習レシピ集」を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	サワラのグリル・蕪と菜の花のピュレ・パンナコッタと苺ヨーグルトのエスプーマ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

調理実習(中国料理)

科目名	実習(中国料理実習)						
担当者	立岡 池敏((株)シャンリー 代表取締役)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	45	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	専門教育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	中国料理の実習を通して、調理師の基本である包丁と仲良くなる、火と仲良くなることを身につけ、料理することの楽しみ喜びを体感し、とにかく料理を好きになってもらう。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①包丁の基礎技術を身につける。 ②中華鍋の扱い方を身につける。 ③炒める・蒸す・揚げる・煮る 等 最低限の調理法を身につける。 ④調味料・香辛料を覚える。 ⑤グループ実習を通して計画性、協 調性を身につける。						
学習方法	プリントレシピに基づく師範実技、その後 グループに分かれての調理実習						
テキスト及び 参考書籍	新調理養成教育全書 第5巻「調理実習」全国調理師養成施設協会編						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率				10						5			55			10			20						100
評価基準・方法																									
試験				○									◎			○			◎						70
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度													○			○									20
受講者の発表																									
授業への参加度													○												10
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																								100	

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト(p.170～173)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	蕃茄炒蛋 蕃茄蛋花湯 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト(p.182～184 中国料理の器具)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	淨肉焼売 芥末帶子 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト(p.176～182 切り方～鍋の扱い方)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	家常蘿卜 蘿卜蓮鍋湯 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト(p.199～202)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	棒棒鶏絲 油淋鷄腿 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～198 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	蠔油牛肉 酥炸子鷄 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～198 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	宮保鷄丁 蟹肉扒蘭花 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～198 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	乾燒蝦仁 粉絲肉末 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト(p.200～207 熱菜技法)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	三茹豆腐 蒜苔肉片 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト(p.200～210 熱菜技法 点心)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	沙拉蝦仁 醃調春捲 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	テキスト(p.200～207 熱菜技法)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	芙蓉蟹 蟹黃生菜 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキスト(p.189～195 調味料 だし)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	青椒牛肉 酸辣上湯 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキスト(p.184～192 特殊材料 調味料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	回鍋肉片 雲白肉片 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト(p.189～195 調味料 だし)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	糖醋肉塊 雪花米湯 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキスト(p.184～192 特殊材料 調味料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	加 鷄丁 檸檬鷄腿 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	実習まとめ① 総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	授業計画はあくまで予定であり、進度・材料状況に応じて変更が出る場合があります。 定期試験は、後期のみに行う。		
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

令和6年度 西洋料理実習(昼)

(R6)

No.	日付	実習内容	担当
1	4月10日(水)	料理の基本・ハムと野菜のサンドウィッチ(マヨネーズ)	香月
2	4月17日(水)	野菜の切り方・ジャガイモのシャトー(ルシアンサラダ)・包丁研ぎ	香月
3	4月24日(水)	ブイヨンの取り方・野菜スープ・コンビネーションサラダ	香月
4	5月1日(水)	ムニエル・シャトー・キャベツのマリネ	香月
5	5月8日(水)	サンジェルマン・コンソメロワイヤル・シャトー	香月
6	5月13日(月)	ソフリット・サルサポモドーロ	梶原
7	5月22日(水)	シシリアンライス(肉の部位)、カスタードプディング	香月
8	5月29日(水)	スパイスカレー・バターライス(コンビネーションサラダ)	香月
9	6月3日(月)	ミネストローネスープ・ニョッキ	梶原
10	6月12日(水)	(テーブルマナーについて)ハンバーグステーキ、シャトー	香月
11	6月19日(水)	ポークピカタ、シャトー(フライドポテト)、包丁研ぎ	香月
12	6月24日(月)	アクアパッツァ・じゃがいものスープ(冷製)	梶原
13	7月3日(水)	シャリアピンスステーキ・オムレツ・包丁研ぎ	香月
14	7月10日(水)	ロールキャベツ・コンビネーションサラダ	香月
15	7月18日(木)	前期試験(コンビネーションサラダ)	香月
16	9月25日(水)	ハヤシライス・小海老のカクテル	香月
17	10月2日(水)	グラタン・オムレツ	香月
18	10月7日(月)	カチャトーラ・マッシュルームのスープ	梶原
19	10月16日(水)	魚のパイ包み焼き・オムレツ	香月
20	11月18日(月)	オレキエッテ・いかのフリッター	梶原
21	10月23日(水)	パピョット・シャトー・包丁研ぎ	香月
22	10月30日(水)	コロッケ・飾り切り(ラディッシュ)・オムレツ	香月
23	11月6日(水)	カキフライ・オムレツ・包丁研ぎ	香月
24	11月13日(水)	ローストチキン・あめ色玉ねぎ(オムレツ)	香月
25	11月27日(水)	鯛のポワレ小海老添え・ブルブランソース	香月
26	12月2日(月)	サワラのグリル・蕪と菜の花のピューレ・パンナコッタと苺ヨーグルトのエスプーマ	梶原
27	12月11日(水)	オニオングラタン・ゼノワーズ	香月
28	1月8日(水)	若鶏ときのこのココット・オムレツ	香月
29	1月15日(水)	ローストポーク・オムレツ	香月
30	1月22日(水)	後期試験(オムレツ・シャトー)	香月

調理実習(中国料理)

科目名	調理実習(中国料理)						
担当者	立岡 池敏((株)シャンリー 代表取締役)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	45	必修・選択	必修
開講学科	調理師科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	中国料理の実習を通して、調理師の基本である包丁と仲良くなる、火と仲良くなることを身につけ、料理することの楽しみ喜びを体感し、とにかく料理を好きになってもらう。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①包丁の基礎技術を身につける。 ②中華鍋の扱い方を身につける。 ③炒める・蒸す・揚げる・煮る 等最低限の調理法を身につける。 ④調味料・香辛料を覚える。 ⑤グループ実習を通して計画性、協調性を身につける。						
学習方法	プリントレシピに基づく師範実技、その後 グループに分かれての調理実習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:新調理養成教育全書 第5巻「調理実習」全国調理師養成施設協会編						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)								合計				
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)		3)	1)	2)	3)
学修比率				10						5			55			10			20						100
評価基準・方法																									
試験				○									◎			○			◎						70
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度										○			○												20
受講者の発表																									
授業への参加度													○												10
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキスト(p.184～192 特殊材料 調味料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	奶油蝦仁 葱爆鶏塊 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト(p.184～192 特殊材料 調味料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	家常摩芋 醃齏蝦仁 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	家常肉片 醋烹鮮魚 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキスト(p.189～192 調味料・香辛料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	麻婆豆腐 公保蝦仁 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	肉餅蒸蛋 家常茄子 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	醬爆肉片 奶油白菜 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキスト(p.192～195 だしの取り方)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	竹節鶏盅 魚香墨片 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキスト(p.200～202 種類と調理法)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	蝦仁吐司 黑椒牛軟 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキスト(p.203～206 種類と調理法)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	蠔油生菜 葱香鯛魚 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	芙蓉香菇湯 糖醋丸子 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	宮保牡蠣 紅湯蛋糕 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキスト(p.189～192 調味料・香辛料)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	醬爆鷄丁 韭菜炒蛋 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキスト(p.208～210 点心)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	干燒青蚶 肉絲春卷 蛋炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	テキスト(p.195～206 調理工程)を読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	干燒炒蛋 芙蓉炒飯	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	実習まとめ② 総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りプリントのまとめ	(最大文字数 50文字)
		事後学習(復習)	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	授業計画はあくまで予定であり、進度・材料状況に応じて変更が出る場合があります。		
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

《 調理実習 (中国料理) 》

調理師科		通 年	昼 間	必 修 科 目	90 時 間
担 当 者	立 岡 池 敏				
授 業 目 標	調理の基礎から応用まで技術を習得させる。				
テキスト	新調理養成教育全書 第5巻「調理実習」全国調理養成施設協会編				
参 考 書					
試 験	定期期末試験(論述式とマーク式併用・実技)				
成績評価	試験結果と平常の出席状況及び受講態度などにより評価する。				
授 業 計 画 (授業内容とスケジュール)					
第 0 週	オリエンテーション				
第 1 週	蕃茄炒蛋 蕃茄蛋花湯 蛋炒飯				
第 2 週	淨肉焼売 芥末帶子 蛋炒飯				
第 3 週	家常蘿卜 蘿卜蓮鍋湯 蛋炒飯				
第 4 週	棒棒鷄絲 油淋鷄腿 蛋炒飯				
第 5 週	蠔油牛肉 酥炸子鷄 蛋炒飯				
第 6 週	宮保鷄丁 蟹肉扒蘭花 蛋炒飯				
第 7 週	乾焼蝦仁 粉絲肉末 蛋炒飯				
第 8 週	三茹豆腐 蒜苔肉片 蛋炒飯				
第 9 週	沙拉蝦仁 醃翻春捲 蛋炒飯				
第 10 週	芙蓉蟹 蟹黄生菜 蛋炒飯				
第 11 週	青椒牛肉 酸辣上湯 蛋炒飯				
第 12 週	回鍋肉片 雲白肉片 蛋炒飯				
第 13 週	糖醋肉塊 雪花米湯 蛋炒飯				
第 14 週	加 鷄丁 檸檬鷄腿 蛋炒飯				
第 15 週	期 末 試 験 (前期)				
第 16 週	奶油蝦仁 葱爆鷄塊 蛋炒飯				
第 17 週	家常蘿芋 醃翻蝦仁 蛋炒飯				
第 18 週	家常肉片 醋烹鮮魚 蛋炒飯				
第 19 週	麻婆豆腐 公保蝦仁 蛋炒飯				
第 20 週	肉餅蒸蛋 家常茄子 蛋炒飯				
第 21 週	醬爆肉片 奶油白菜 蛋炒飯				
第 22 週	竹節鷄盅 魚香墨片 蛋炒飯				
第 23 週	蝦仁吐司 黒椒牛軟 蛋炒飯				
第 24 週	蠔油生菜 葱香鯛魚 蛋炒飯				
第 25 週	芙蓉香菇湯 糖醋丸子 蛋炒飯				
第 26 週	宮保牡蠣 紅湯蛋糕 蛋炒飯				
第 27 週	醬爆鷄丁 韭菜炒蛋 蛋炒飯				
第 28 週	干焼青蚶 肉絲春卷 蛋炒飯				
第 29 週	干焼炒蛋 芙蓉炒飯				
第 30 週	期 末 試 験 (後期)				
備 考					

経 営

科目名	経営						
担当者	北島 直幸（校長） （高等学校教諭2級商業・高等学校教諭専修免許状商業・日本商工会議所 簿記検定1級）						
Ⅰ	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	教養育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	現在はIT社会といわれるように情報・通信技術の飛躍的な発達は目覚ましいものがあり、企業経営においても合理化・効率化や、より戦略的な活動の推進のためIT技術の積極的な導入が図られている。しかし、これらの情報機器は計算・集計・伝達のツールであり、得られたデータを活かすためには簿記会計の知識を持った人の判断が必要となる。この授業では管理会計とりわけ原価計算の基礎知識を習得することにより、意思決定のできる経営者を育成する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	1)商業簿記と工業簿記の違いを理解する。 2)工業簿記と原価計算について主な用語とその概要を理解する。 3)会計期間と原価計算期間の違いを理解する。 4)製造原価と総原価・非原価項目を理解する。 5)製造原価の費目別計算を理解し、正しく原価計算を行うことができる。 6)総合原価計算・直接原価計算が理解でき正しく原価計算ができるようになる。						
学習方法	講義、ワーク、宿題、配布プリント、視聴覚教材(ICT活用等)に基づいて学習する。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト：自作プリント、必要に応じて適宜紹介する。						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)								合計				
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)		3)	1)	2)	3)
学修比率		5											5			60			20			10			100
評価基準・方法																									
定期試験		○											○		◎		◎		○						70
小テスト等																									
宿題・授業外レポート													○		○		○		○						10
授業態度													○												10
受講者の発表																									
授業への参加度		○											○												10
その他																(最大文字数 50文字)									
合計																								100	

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	複式簿記の概要(複式簿記とは 簿記の目的) 商業簿記と工業簿記の違い	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	原価計算とは 会計期間と眼科計算期間 製造原価と非原価項目	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	製造原価の分類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	個別原価計算と総合原価計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算(直接材料費と加工費)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算(平均法) 月末仕掛品の計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算(平均法) 月末仕掛品の計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算(先入先出法) 月末仕掛品の計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算(先入先出法) 月末仕掛品の計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合原価計算における勘定の流れ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	直接原価計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	直接原価計算	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	CVP分析	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	前回の要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	CVP分析	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	これまでのまとめの要点、プリントを読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	高低点法による原価の分解	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	授業計画の各週の内容は、授業で取り上げる主な事項を示しています。 授業計画はあくまでも進度に応じて変更が出る場合があります。		
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

美術

科目名	美術						
担当者	栢島 恵						
開講年次	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	調理師科				分類	教養育科目	
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	1、日常生活で使える配色や食の現場ですぐに活かせる色彩学を解説する。 2、メニュー企画や考案などに必須なデッサン力を習得させる。 3、色彩学、デッサンの表現力を学んだ上で、実際のレシピが提案できるよう仕上げさせる。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	1、色彩学の基礎知識を理解し、調理の盛り付けなどに役立てる。 2、自分のアイディアやイメージを絵で表現できるデッサン力を習得する。 3、学習を活かし、実際もレシピを提案する。						
学習方法	講義、配色カードなどを使った演習、デッサンやデザイン実技。 テキスト、配布プリントに基づき学習する。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:「カラー＆ライフ」「配色カード」(日本色研事業)						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率	30			15											15			25			15			100	
評価基準・方法																									
定期試験				○												○			◎			○			50
小テスト等				○												○			○			○			20
宿題・授業外レポート																									
授業態度	◎																								15
受講者の発表																									
授業への参加度	○																								15
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									100

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	色彩学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	色彩学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	色彩学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	色彩学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	色彩学	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントと板書等を合わせ、要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	配色演習	(最大文字数 50文
	事後学習(復習)	演習を振り返り、ノートにまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	配色演習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	演習を振り返り、ノートにまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	配色演習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	演習を振り返り、ノートにまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	デッサン実技	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実技を振り返り、練習。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	デッサン実技	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実技を振り返り、練習。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	デッサン実技	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実技を振り返り、練習。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	デッサン実技	(最大文字数 50文
	事後学習(復習)	実技を振り返り、練習。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	デッサン実技	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実技を振り返り、練習。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	これまでの要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
	授業	レシピ考案	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	これまでの要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		最大文字数 200文字(4行以内)	
提出	☒ 提出する		コメント: 最大文字数 100文字

衛生法規

科目名	衛生法規						
担当者	林田 ひろみ(管理栄養士・衛生検査技師・福岡県公衆衛生学学会会員)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	パティシエ科			分類	専門教育科目		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	私達が社会生活を円満に維持し、健全に発達させるためには、組織と秩序を保つことがどうしても必要となる。それを保っていくためにはその社会に生活している人に対して、「しなければならないこと」や「してはならないこと」の規律(法律等)が必要である。真のパティシエになるためには、法の中でも衛生法規を中心とした社会規範を学習することが重要であり、卒業後、業務上において行政法、民法、刑法が発生することがあり得ることを認識し、そのための知識の習得をする。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	憲法と法の関連を知ることができ、社会生活するうえで如何に社会規範が重要であるかを理解できる。また、卒後、衛生規範を学習したことによって業務上いろんな方面に目配り・気配りすることができ、食品事故の発生防止に繋がる。						
学習方法	テキスト、プリント資料、プロゼクターの使用により講義。また、国家試験を対象とした演習問題。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト: 日本菓子教育センター製菓衛生師全書						

	到達目標																								
	汎用的能力要素(共通)												専門・応用的能力要素(学科別)												合計
	態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造的 思考力			
	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	1)	2)	3)	
学修比率																								合計エラー	
評価基準・方法																									
定期試験				○												○									
小テスト等				○												○									
宿題・授業外レポート																○									
授業態度	◎												◎												
受講者の発表				○												○									
授業への参加度	◎												◎												
その他	(最大文字数 50文字)																								
合計																									

授業計画(学習内容・キーワードのスケジュール)			
第1週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	法学の大意(法と他の社会規範、憲法・法律・命令・自治法規・条約の種類や成文法優越主義。)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	法学の大意(法と他の社会規範、憲法・法律・命令・自治法規・条約の種類や成文法優越主義。)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生法規の現状(公衆衛生法規の保健予防法規や環境衛生法規の概要)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	一般衛生法規(医事・薬事法規)、学校保健法規、労働衛生法規、環境保全法規の概要)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生行政の概要(保健予防行政、環境衛生行政について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生行政の組織(国、都道府県、市町村の組織・役割)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師法の概要(目的及び定義、製菓衛生師試験について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師法の概要(製菓衛生師の免許及び登録について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師法の意義及び逐条解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師法施行令の逐条解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師施行規則の解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	食品安全基本法の概要	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)		(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生法の意義及び逐条解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生法の逐条解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	自主学習は講義等での問題点を課題として取り組む。考える力を養い調査研究方法を身に着ける。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品表示法の解説及び地域保健法等の衛生法規関連の解説	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	試験に向けてまとめる	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考	専門学校では自らが問題点・疑問点を見出し、課題として取り組むことが重要です。そうすることによって研究心・探求心が身につく成果が期待できます。先生はその手助けをするのが役割です。		
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字