

授 業 計 画

Syllabus

令和7年度

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

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)					
	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)	
学修比率	5			5						5			100
評価基準・方法													
月試験	○			○						◎			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 3/p	(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			
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)
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

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		
授業の概要 及びねらい	最大文字数 150文字(3行以内)						
	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						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	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)
学修比率	10			10									30			50									
b. 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)
		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			
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																								
	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			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 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)												
	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			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 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																									
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)											
	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																								
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 寄生虫について 魚介類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)								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																									
月試験																									
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			
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			20						30			20			20								100	
評価基準・方法																									
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)												
	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			20						30			20			20									100
評価基準・方法																									
期試験		○			○						◎			◎			◎								40
小テスト等		○			○						○			○											10
宿題・授業外レポート											○					○						◎			20
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節調理器具ー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節調理器具ー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節調理器具ー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・熱源ー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・熱源ー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・熱源ー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																									
期試験				○												○									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)	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)	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)			
備考			
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	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(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)	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)	授業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)	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)	授業を振り返りまとめる	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	テーブルマナーについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	テーブルマナー、ビジネスマナー、面接	(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)	イタリア料理について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	イタリア料理概論、美食地質学	(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)	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	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8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9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10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11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12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13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	すっぽん料理、天ぷら	(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	献立作成と調理について	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	献立作成と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	

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(佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	42	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	大根の柱剥き、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。竹の子のもどし方を理解する。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	大根の柱剥きを練習しておく。	(最大文字数 50文字)
	授業	大根の柱剥き、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文字)
	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抑える。	(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抑える。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文字)
	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)、胡麻豆腐	(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。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	実習のまとめ 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)		(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)
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(佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	42	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、揚げるとの温度、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																											
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・量み・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、羹汁	(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。写真等を撮影保存する。	(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 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。天ぶらの材料を調べて理解すること。	(最大文字数 50文字)
第12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13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	パッテラ寿司、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、酢の時間など再度練習する。	(最大文字数 50文字)
第14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)	実習を振りかえり、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		(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(佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	前期	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																											
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																											

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、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3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、織切り	(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4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、織切り	(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5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6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7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8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9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10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(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(佐賀県調理師連合会理事)						
開講年次	1	開講期	後期	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																									
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																									

第1週	事前学習(予習)	前期基礎実習の自主練習	(最大文字数 50文字)
	授業	柱剥き・厚焼き卵 復習・評価	(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2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3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4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5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6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7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8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	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)						
	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・シャトー・コンソメロワイヤル	(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	スパイスカレー・バターライス・コンビネーションサラダ	(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	(テーブルマナーについて)ハンバーグステーキ・シャトー・コンビネーションサラダ	(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	若鶏ときのこのココット・オムレツ	(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	にんにくのスープ・いわしのフライ、ガスパチョソース・コンビネーションサラダ	(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10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(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	後期	時間	42	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き師範実演。その後グループにわかれての調理実習						
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													◎			○			○			○			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	海の幸のベニエ・鶏肉のリエット、柚子胡椒風味	(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	シャリアピンステーキ・シャトー・オムレツ	(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	カナッペ・牛バラの煮込み春風	(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	ポーグピカタ・いちじくの赤ワイン煮	(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	魚のポワレ小海老添え、ブルブランソース	(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	コロッケ・シャトー・飾り切り	(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	若鶏のガランティース・オムレツ	(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	チコリとハムのグラタン・魚介類のサラダ	(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	ローストチキン・オムレツ	(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	魚のパイ包み焼き・オムレツ	(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	オニオングラタンスープ・ゼノワーズ・オムレツ	(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)	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・チーズの燻製・オムレツ	(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13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	ローストポーク、ブーランジェール・オムレツ	(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14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)
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	21	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																									
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	豚ヒレのカツレツ、ミラノ風・フレッシュマトの Pasta	(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	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	タコとセロリのサラダ・カルボナーラ	(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	夏野菜の冷製 Pasta・ズッキーニのスープ	(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	スズキのカルパッチョ・イサキのグリル	(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)		(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)
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)												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																									
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	サワラのグリル・蕪と菜の花のピュレ・ブロッコリーのオレキエッテ	(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	カキとホワイトアスパラガスのオランダーズソース・ヒラメと春キャベツのソース	(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	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) 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																											
中期試験				○									◎			○			◎						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)	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	蕃茄炒蛋 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	淨肉焼売 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	蠔油牛肉 棒棒鷄絲 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	酥炸子鷄 乾燒蝦仁 宮保鷄丁 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)	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	粉絲肉末 沙拉蝦仁 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	醃醃春捲 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	雲白肉片 青椒牛肉 回鍋肉片 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	糖醋肉塊 加 鷄丁 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	檸檬鷄腿 家常蘿卜 奶油蝦仁 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10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) 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	

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	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)						
	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																				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)			
学修比率				10						5			55			10			20						100
評価基準・方法																									
期試験				○									◎			○			◎						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)	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	醍醐蝦仁 葱爆鶏塊 麻婆豆腐 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)	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	家常肉片 醋烹鮮魚 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	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	三茹豆腐 醬爆肉片 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	竹節鷄盅 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	奶油白菜 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	蠔油生菜 葱香鯛魚 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	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	肉絲春卷 醬爆鷄丁 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)		(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)
		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)	
備考		授業計画はあくまで予定であり、進捗・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

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）						
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	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)
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	椋島 恵						
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	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

目 次

◎ パティシエ科

・ 衛 生 法 規	1
・ 公衆衛生学	3
・ 食 品 学	7
・ 食 品 衛 生 学	11
・ 栄 養 学	15
・ 製 菓 理 論	19
・ 学 外 実 習	23
・ 製 菓 実 習	25
・ 製 菓 実 習 (外部講師)	29
・ 製 菓 実 習 (製パン)	31
・ 製 菓 実 習 (和菓子)	33
・ 社 会	35
・ 美 術	37

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、民事法、刑事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)
備考		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	

公衆衛生学

科目名	公衆衛生学						
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	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)						
	公衆衛生とは環境衛生の改善、感染症の改善等により地域社会の組織的な努力を通じて疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率を図る科学であり、技術である。公衆衛生の対象は国民全体の問題であり、地域社会の個々の問題でもある。公衆衛生行政の仕組みや現状を把握することによって積極的な健康増進への取り組みを理解することができ、公衆衛生全般の知識を習得することができる。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	公衆衛生に関する基礎的知識を習得し、健康の保持増進に関わる諸問題を考えることができる。また、日本をはじめ世界全体の健康や環境等に関する現状と課題を理解し、認識することができる。卒業後はこの現状等を学んだことにより社会生活や菓子作り等に反映することができる。環境と健康は深い関わりあり、生活するうえで、如何に環境と私たちの生活が密接な関わり合いがあり、また、仕事との関連が重要かということがわかる。						
学習方法	講義を主体とし、テキスト・プロゼクター・プリント等を用いる。 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 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																										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	公衆衛生学の概要(製菓衛生師に公衆衛生学の必要性)	(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	公衆衛生の意義(公衆衛生の定義及び歴史について)	(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	日本及び世界の公衆衛生の現状と課題	(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	衛生統計で知る現状と課題、疾病統計	(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	環境衛生の意義(環境因子は物理的要因、化学的要因、生物学的要因、社会的要因等があること)	(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	環境衛生の意義(空気について)	(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	環境衛生の意義(光、水について)	(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	環境と健康について(水道の安全性について)	(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	環境と健康について(下水道の普及率及び重要性について)	(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	環境と健康について(清掃、産業廃棄物及び一般廃棄物について)	(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	環境と健康について(衛生の害虫等の駆除及び感染症との関連について)	(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	生活衛生(衣服の衛生、住居・作業場の衛生、事務所・建物の衛生管理)	(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	菓子製造施設の衛生管理	(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	公害について(公害の変遷と日本の4大公害病について)	(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	公害について(典型七公害について)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
備考		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	

公衆衛生学

科目名	公衆衛生学						
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	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)						
	公衆衛生学は健康維持増進のための学問であり、科学・技術である。疾病を予防するためには第一次予防、第二次予防、第三次予防があるが、近年では生活習慣病をはじめ他の疾病に置いても第一次予防に重点が置かれている。健康状態を知り、保つための予防手段や健診等を中心に疾病の予防、労働衛生、学校保健、母子衛生、産業衛生など、広範囲な学習を行う。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	生活習慣病をはじめ他の疾病等を学習することによって、自分の健康及び家族等の健康の維持増進に役立てることができる。また、卒業後の仕事に置いて、菓子等の食べ物を取り扱う者として衛生的な施設の重要性、菓子製造に従事する者の健康の大切さ等が理解できる。その他にも学校保健、産業衛生、医療等の身近な問題にも対応できるようになる。						
学習方法	講義を主体とし、テキスト・プロゼクター・プリント等を用いる。 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、プリント						

	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			40									10			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)	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	疾病の予防について(我が国の感染症と生活習慣病の実態と対策)	(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	感染症の予防について(①感染症と病原体)	(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	感染症の起こる三条件について(感染源、感染経路、感受性)	(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	感染症の起こる三条件について(感染源、感染経路、感受性)	(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	感染症の予防対策について(感染症全体及び輸入感染症、感染経路対策、感受性対策)	(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	感染症の予防の実際(細菌を付けない、増やさない、十分な加熱の実施)	(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	生活習慣病の予防(日本における生活習慣病の実態と対策)	(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	生活習慣病の予防(高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患、心臓病の循環器病について)	(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。	について
	授業	生活習慣病の予防(高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患、心臓病の循環器病について)	(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	生活習慣病の予防(高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患、心臓病の循環器病について)	(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	生活習慣病(糖尿病実態及び原因、診断、併発する疾病について)	(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	生活習慣病の予防と菓子成分について	(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)		(最大文字数 50文字)
	授業	労働衛生(労働衛生の必要性と近年の課題、職業病と労働災害)	(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	労働と健康(作業環境と健康及び作業方法と健康)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		
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。	
	授業	職場における安全衛生管理と衛生管理体制。菓子製造業における労働安全衛生について	(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

食品学

科目名	食品学						
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	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) 食品の各種成分(植物性食品・動物性食品など)について理解する。食品成分の栄養素としての働きやその機能性について理解を深める。加工による食品成分の変化を学習する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) ①食品の種類、特性、成分、利用 ②食品の変質とその防止法 ③食品の生産、流通、消費の各項目について、菓子との関連を含めて、その内容を述べるようになる。						
学習方法	テキストおよび配布プリント、視聴覚教材による講義。学生による発表に基づいて学習する。						
テキスト及び 参考書籍	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）						

	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				20						5				15				60							100
評価基準・方法																									
定期試験				◎												◎									80
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													○												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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓衛生師として食品学を学ぶ目的、食品学とは、食品の人体における機能	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品としての条件、食品成分の体系	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	嗜好成分(有機酸、アルカロイド、アルデヒド、色素成分)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	〃 (香気成分、その他の特殊成分)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	有害成分(急性毒成分、慢性毒成分、生理阻害成分、アレルギー)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品成分智、食品成分表、食品のエネルギー、栄養価値の判定基準	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の種類と分類、植物性食品と動物性食品の比較	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓理論の功で学ばない重要食品:米とその加工品	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章(p122～)読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	麦類と雑穀類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	サツマイモ、ジャガイモ、その他の芋類、芋類の成分表	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	でんぷん類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子類の成分表	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	大豆及びその製品、豆類の成分表	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	調味料、調理加工食品。冷凍食品、インスタント食品の分類	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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)	テキスト第1章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	かび、酵母、細菌の類別と特性及び応用食品 総合まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章、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	授業計画は予定であり、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

食品学

科目名	食品学						
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	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)						
	食品の各種成分(植物性食品・動物性食品など)について理解する。食品成分の栄養素としての働きやその機能性について理解を深める。加工による食品成分の変化を学習する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①食品の種類、特性、成分、利用 ②食品の変質とその防止法 ③食品の生産、流通、消費の各項目について、菓子との関連を含めて、その内容を述べるようになる。						
学習方法	テキストおよび配布プリント、視聴覚教材による講義。学生による発表に基づいて学習する。						
テキスト及び 参考書籍	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)						

	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				20						5			15			60									100
評価基準・方法																									
定期試験				◎												◎									80
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													○												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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の変質(Ⅰ 自己消化、Ⅱ 腐敗・変敗、Ⅲ 酸化)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の変質防止	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品保存の体系、冷蔵・冷凍法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章(p134～)読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	加熱殺菌法、乾燥法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	熱蔵庫、放射線の照射、CA貯蔵法、細菌学的処理による方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	塩蔵法、酢漬法、砂糖漬、化学物質の添加	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	くん煙法、塩乾法、凍結乾燥法、調味	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	瓶詰・缶詰、プラスチック真空包装、漬物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第2章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	コールドチェーン(冷蔵、氷温、冷凍)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の消費構造の変化	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品生産の動向、各食品別国内生産量の推移	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	有機農産物とその表示	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	組換えDNA応用食品とその表示	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の生産と輸入、農産物の輸入動向	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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)	テキスト第3章読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の流通と価格、食用農産物の自給率の推移 総合 まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第3章、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			
授業計画は予定であり、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

食品衛生学

科目名	食品衛生学						
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	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) 食品衛生の正しい知識をもち、将来パティシエ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。製菓衛生師国家試験に合格するための学力・知識を習得する。						
学習方法	講義、実習、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: 日本菓子教育センター製菓衛生師全書 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	10				50								10			30								100	
評価基準・方法																									
定期試験	○			◎																				70	
小テスト等	○			○																				5	
宿題・授業外レポート																									
授業態度	◎			◎																				1	
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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生学の意義と現状	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食品衛生学の意義と現状	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の現状	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の現状	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の病院物質と予防対策	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の病院物質と予防対策	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の病院物質と予防対策	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食中毒	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食中毒	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食中毒	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の種類と使用方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の種類と使用方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食品添加物	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	食中毒の予防 菓子と食中毒	(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)	教科書を予習する	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食品添加物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	前期試験に向けてのまとめ	(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

食品衛生学

科目名	食品衛生学						
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	60	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) 食品衛生の正しい知識をもち、将来パティシエ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。製菓衛生師国家試験に合格するための学力・知識を習得する。						
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、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: 日本菓子教育センター製菓衛生師全書 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	10			30						20			20			20									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		○								○															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)	製菓衛生師全書 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の概要	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の種類と使用方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の種類と使用方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品添加物の種類と使用方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第3章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子と食品添加物	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品汚染有害物質(環境汚染)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品汚染有害物質(農薬及び動物医薬品の残留)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第4章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品汚染有害物質(異物混入)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生管理(食品の取扱い)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生管理(洗浄と消毒)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	衛生管理(施設・設備の要件と管理)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	総合衛生管理	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章 第5節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の保存と表示	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 第5章 第5節を読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	食品の保存と表示	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	プリントとビデオ内容、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)	製菓衛生師全書 読んでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	期末試験対策・国家試験に向けての学習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	自身の理解が足りないところを把握し、重点的に学習する。	(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

栄養学

科目名	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	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) 栄養についての概念を学ぶために、栄養とは何か、栄養と健康との関わり合いを学習し、栄養素の欠乏の研究から明らかとなった栄養素の種類や機能を理解する。 タンパク質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラルの五大栄養素について、種類、生理機能、過剰症や欠乏症についてなど。 栄養学のすべての基本となる基礎的知識の習得を目的としている。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 栄養素の種類やそれぞれの機能を知り、栄養素の相互関係について理解をすること 栄養学を学ぶ上での基礎知識を身に着ける						
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: 日本菓子教育センター製菓衛生師全書 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			態度・志向性			知識・理解			技能・表現			行動 経験・創造 的			
	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				50									10			30								100
評価基準・方法																									
定期試験		○			◎																				70
小テスト等		○			○																				5
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)	テキスト第1章 栄養学の内容を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第1章 栄養学の内容 第1節 栄養の意義 1 栄養学とは	(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)	テキスト第1章 栄養学の内容を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第1章 栄養学の内容 第2節 栄養素の分類	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 1 たんぱく質	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 2 脂質	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 3 炭水化物	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 4 ミネラル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7週	事前学習(予習)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 4 ミネラル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8週	事前学習(予習)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 5 ビタミン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9週	事前学習(予習)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 5 ビタミン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10週	事前学習(予習)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 5 ビタミン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11週	事前学習(予習)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 6 水	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章 栄養素機能 第1節 栄養素の働き 7 エネルギー源としての機能	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	2章 栄養素機能 第2節 基礎食品 1 食品の分類	(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)	テキスト第2章 栄養素機能を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	2章 栄養素機能 第2節 基礎食品 2 食事バランスガイド	(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)	総まとめ	(最大文字数 50文字)
	授業	総まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	総復習	(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	

栄養学

科目名	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	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)						
	各種栄養素(タンパク質、糖質、脂質、ビタミン、ミネラル)の消化・吸収のメカニズムについてその概要を把握する。また、各種栄養素の生体内での代謝や生理機能について理解するとともに、水・電解質の栄養学的意義やエネルギー代謝についても学ぶ。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	① タンパク質、糖質、脂質の消化・吸収メカニズムの概要を説明できる。 ② アミノ酸の代謝とタンパク質の栄養価、糖質の代謝と血糖調節、食物繊維の生理機能について説明できる。 ③ 各種ビタミン、ミネラルの生理機能と欠乏症について説明できる。 ④ 水・電解質の栄養学的意義やエネルギー代謝について簡潔に説明できる。						
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等						
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 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	10				30									10			50								
評価基準・方法																									
定期試験		○			○									○			◎								60
小テスト等		○			○																				5
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																									

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)	前期の復習	(最大文字数 50文字)
	授業	前期の復習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	前期の復習	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第1節 栄養の消化と吸収 1口腔内での消化	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第1節 栄養の消化と吸収 2胃での消化	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第1節 栄養の消化と吸収 3腸での消化	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝 1基礎代謝	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝 2活動代謝	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝 3食事誘発性体熱産生	(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)	テキスト第3章 栄養の消化と吸収を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝 4推定エネルギー必要量	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第1節 食事摂取基準 1エネルギーの指標・2栄養素の指標	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第2節 生活消費量	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第3節 国民健康・栄養調査	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第4節 ライフステージの栄養	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第5節 労働と栄養	(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)	テキスト第4章 栄養の摂取を読んでおくこと	(最大文字数 50文字)
	授業	第4章 栄養の摂取 第6節 食生活と疾病	(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)	総復習	(最大文字数 50文字)
	授業	総まとめ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	総まとめ	(最大文字数 50文字)
最大文字数 200文字(4行以内)			
備考			
提出	☒ 提出する		コメント:最大文字数 100文字

製菓理論

科目名	製菓理論						
担当者	松雪 容子(製菓衛生師)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	60	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)						
	各種製菓材料の性質と製菓・製パンの理論を理解し、製菓専門職として必要な基礎的知識を習得する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	それぞれの素材の役割をインプットする。 その成り立ち製造方法を理解する。						
学習方法	講義、テキスト、プリンと配布。 DVD、実習。						
テキスト及び 参考書籍	「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」上巻・下巻 日本菓子教育センター						

	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)			
学修比率	10			30						40			20												100
評価基準・方法																									
定期試験	○			○						◎			◎												4
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)

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)	菓子製造の要件テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子製造の衛生、栄養	(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)	菓子製造の要件テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子製造の味、香り、包装など	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子の分類、甘味料(砂糖)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	甘味料(転化糖、でんぶん糖、その他糖類)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	甘味料(糖濃度測定、甘味料の使い方)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	小麦粉(小麦粉の分類、各種小麦粉の特性)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	小麦粉(小麦粉を用いた基本生地)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	でん粉(でん粉の構造及び性質など)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	米粉(米粉の分類、製造法など)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	卵(卵の成分及び性質など)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	卵(卵の乳化作用、気泡作用、メレンゲなど)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	油脂(油脂の種類及びその性質など)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	油脂(油脂の加工適性)	(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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	牛乳(牛乳の成分、各種乳製品)	(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)	テキストを読んでおく。	(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)	総復習	(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

製菓理論

科目名	製菓理論						
担当者	松雪 容子(製菓衛生師)						
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) 製菓技術者の育成を目指す。 様々な素材を実験、検証していきます。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 基本知識を基にオリジナルレシピなども作成。 国家試験問題の理解。						
学習方法	講義、テキスト及びプリント配布						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:製菓衛生師全書、和洋菓子・パンのすべて 日本菓子教育センター、 「洋菓子、和菓子 改訂版」 日本菓子専門学校						

	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			20			20			20			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	◎			◎			○			◎															60		
受講者の発表	○																								10		
授業への参加度	◎																								30		
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)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	チョコレート(チョコレートの原料および規格)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	チョコレート(チョコレートの加工適性)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	補助材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	膨張剤(膨張剤の種類、使用法など)(凝固剤の種類、使用法など)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	豆類(豆の種類、豆の煮方、煮豆の硬度測定)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	菓子の原材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	餡(餡の種類、規格、練り餡の製法)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	補助材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	パン(酵母の働き、パン材料など)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	補助材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	パン(パンの製法、各種パンのレシピなど)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	風味・調味材料 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	洋酒(洋酒の分類と性質、洋酒の使い方)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	和菓子実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	蒸し菓子(主な蒸し菓子生地の基本配合)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	オープン焼き菓子	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	スポンジ生地(デコ台、ロール生地の基本配合など)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	バターケーキ生地(バターケーキ生地の作り方とその応用)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	パイ生地(各種パイ生地の作り方)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第14週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	パン(パンの製法、各種パンのレシピなど)	(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て要点をまとめる。	(最大文字数 50文字)
第15週	事前学習(予習)	製菓実習 テキストを読んでおく。	(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)	総復習	(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

学外実習

科目名	学外実習						
担当者	松雪 容子(製菓衛生師)						
開講年次	1	開講期		時間		必修・選択	
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) 本学で学んだ専門知識と能力を実践し、職業意識を高める。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 実際の仕事の現場で実習を通じて、職業体験し仕事・業界を総合的に理解する力をやしなう。社会人になるまでに身につける能力や今後の学習目標について理解を深める。						
学習方法	年間スケジュールを通して計画し実践する。						
テキスト及び 参考書籍							

	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)		(最大文字数 50文字)
	授業	大量製造・販売実習(詳細は後日連絡)	(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)		(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3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

製菓実習

科目名	製菓実習						
担当者	松雪 容子(製菓衛生師)						
開講年次	1	開講期	前期	時間	146	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)						
	原材料の扱い方や基本生地の知識・製法など、製菓・製パンの基礎技術を学びます。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	①製菓の材料、器具を覚える。 ②道具の扱い方を身につける。 ③オーブンの取り扱い方を覚える。						
学習方法	レシピに基づく師範実演、その後グループに別れての製菓・製パン実習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国製菓衛生師養成施設協会 洋菓子教本・和菓子教本						

	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	10												50			10			20			10			100
評価基準・方法																									
定期試験													◎			○			○			○			9
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度	○																								5
受講者の発表																									
授業への参加度	○																								5
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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	スポンジ生地(共立法)	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	スポンジ生地(別立法)	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	バター生地(共立法)	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	バター生地(別立法)	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	クッキー・タルト生地	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	パイ生地	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ゼリー、プリン、デザート盛り	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	シフォン生地	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	シュー生地	(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13週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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14週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	皿盛りデザート	(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15週	事前学習(予習)	総まとめ	(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)	実習を振り返りレシピのまとめ	(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			

製菓実習

科目名	製菓実習						
担当者	松雪 容子(製菓衛生師)						
開講年次	1	開講期	後期	時間	156	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)						
	高度なテクニックの習得、及び礼儀やマナーなどプロとしての心得などを身に付けていきます。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	初歩的な基本技術から一歩進んで応用技術まで学んでいく。 オリジナルレシピ作成。 デザートプレートの盛り付け方。						
学習方法	レシピに基づく師範実演、その後グループに別れての製菓・製パン実習						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:全国製菓衛生師養成施設協会 洋菓子教本・和菓子教本						

	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												50			20			10			10			100
評価基準・方法																									
定期試験	◎ ○ ○ ○ 90																								
小テスト等																									
宿題・授業外レポート																									
授業態度	○ 5																								
受講者の発表																									
授業への参加度	○ 5																								
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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	スポンジ生地応用	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	バター生地応用	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ムース生地	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	皿盛りデザート	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	タルト生地応用	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	シュー生地応用	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	チョコレート	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	パイ生地応用	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	製菓基礎	(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13週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	復習	(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14週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	皿盛りデザート	(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15週	事前学習(予習)	総まとめ	(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)	総復習	(最大文字数 50文字)
備考			
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	

製菓実習(西洋菓子)

科目名	製菓実習(外部講師)						
担当者	中島 要一郎(Cake&Cafee Hinodeyaオーナーパティシエ) 田中 昌信((株)クルール・ド・銀月オーナーパティシエ) 瀬上 真二(パティスリーブランシェオーナーパティシエ) 奈良崎 秀文((株)村岡屋)						
開講年次	1	開講期	通年	時間数	58	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)						
	基本を学んだ後は、第一線で活躍されている講師の方々から、実際にお店で販売されているような本格的な製菓・製パンの技術を学びます。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内)						
	お店の事をプロから直接聞き、技術や仕事に対する姿勢・価値観を身につける。						
学習方法	外部講師のレシピに基づき師範実演、その後グループに別れて製菓実習						
テキスト及び 参考書籍	プリントレシピ						

	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													40			20			20			20			20			10
評価基準・方法																												
定期試験													◎	○			○			○						100		
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																												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)	マジパンについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	マジパン細工	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	サンマルク	(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)	マジパンについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	マジパン細工	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	チーズスフレ	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	桃のタルト	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ネグレスコ	(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)	マジパンについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	マジパン細工	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	桃のシブースト	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	オペラ	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	クラシックショコラ	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	栗のモンブラン	(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)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	デコレーションロールケーキ	(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13週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ブッシュドノエル	(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14週	事前学習(予習)	飴細工について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	飴細工	(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15週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ティ・オ・レ	(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16週	事前学習(予習)	作品のデッサンをしておく	(最大文字数 50文字)
	授業	飴細工	(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17週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ガレット・デ・ロワ	(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18週	事前学習(予習)	お菓子の意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ボンボンショコラ	(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19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)

製菓実習(製パン)

科目名	製菓実習(製パン)						
担当者	坂井 啓太(ベーカリーバッケンハイムボルガ オーナー)						
開講年次	1	開講期	通年	時間数	60	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) パン作りの基本、発酵の見極め、生地丸め分割、成形の基礎 パン作りの難しさ、楽しさ、パンが焼き上がったときの喜びと感動を体感する。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) ①製造パンに使う材料の意味を理解する。 ②めん棒、餡べらを使えるようになる。 ③生地の取り扱いに慣れ、丸めや成形を覚える。						
学習方法	レシピに基づいて師範実演、その後グループに分かれて製パン実習をする。						
テキスト及び 参考書籍	プリントレシピ						

	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													40			20			20			20			10				
評価基準・方法																													
定期試験													◎				○				○				○				90
小テスト等																													
宿題・授業外レポート																													
授業態度	○																											5	
受講者の発表																													
授業への参加度	○																											5	
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)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ポーリッシュ種、ピザソース、手捏ねピザ、塩パン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	食パン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	菓子パン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	焼き込み調理パン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	フランスパン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	ベーグル	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	クロワッサン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	シュトレン	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	テスト練習	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	パンの意味・由来を調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	総合評価	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	実習を振り返りレシピをまとめる	(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		(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)		(最大文字数 50文字)
第17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18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19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)

製菓実習(和菓子)

科目名	製菓実習(外部講師)						
担当者	古河 義継((株)北島 顧問)						
開講年次	1	開講期	通年	時間数	60	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) ①和菓子製造における基本的な知識と実技指導 ②使用する材料、器具、道具類の説明と使用法 ③社会に出て即戦力として必要とされる人材を育てることがねらい						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 基本技法(①分割 ②包餡 ③成形 ④着色) 基本的な製餡技術小豆餡、小倉漬し餡、白餡、黄身餡、基本的な和菓子の種類えお作成する(①焼き菓子 ②蒸し菓子 ③餅菓子 ④流し菓子 ⑤上生菓子 ⑥干菓子等) 具体的に分割から成形まで学生自身が作成できるようにすること。						
学習方法	講習会形式 テキスト、プリント配布で技術指導						
テキスト及び 参考書籍	プリントレシピ						

	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			40			40						10
評価基準・方法																									
定期試験													○	◎			◎						100		
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																					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)	和菓子教本豆類について P15製餡、P29饅頭、P37～調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	あずき餡の本格的な製法、蒸し物類の小麦饅頭の作成「応用編」	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	基本的な製餡工程を覚える、饅頭の包餡の練習	(最大文字数 50文字)
第2週	事前学習(予習)	蒸し菓子、薯饅頭P46、軽羹P195について読んでおく	(最大文字数 50文字)
	授業	薯饅頭の作成、軽羹の作成	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	山芋やかかるかん粉について調べる	(最大文字数 50文字)
第3週	事前学習(予習)	流し物について読んでおく P114～	(最大文字数 50文字)
	授業	錦玉羹製で季節の和菓子を作成する「葛粉、みじん粉を使用」	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	別の副材料も使用してみる。洋酒や果物等	(最大文字数 50文字)
第4週	事前学習(予習)	水羊羹 P118について、ちまき、柏餅について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	抹茶水羊羹、外部製の柏餅、ちまきの作り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	ちまきや柏餅の歴史について調べておく	(最大文字数 50文字)
第5週	事前学習(予習)	小豆のつぶし餡 和生菓子について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	つぶし餡の炊き方と練り方、練きり餡の作り方と練きり製品の作成	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	つぶし餡の色々な使い方を勉強する 例「どら焼き用、饅頭用、生菓子用」	(最大文字数 50文字)
第6週	事前学習(予習)	平鍋物について調べておく P169 干し菓子について調べておく P207～	(最大文字数 50文字)
	授業	どら焼きの作成 干菓子 艶干し錦玉の作り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	白餡の炊き方について調べておく	(最大文字数 50文字)
第7週	事前学習(予習)	豆類について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	手亡豆を使って白餡の作成 干菓子の寒氷の作成	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	ブッセについて調べておく P133	(最大文字数 50文字)
第8週	事前学習(予習)	ブッセの別立て法と共立て法、また材料について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	麦こがしを使ったブッセを作る 有平糖を使って茶席用の干菓子を作る	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	丸ぼうろの名前の由来や材料について調べておく	(最大文字数 50文字)
第9週	事前学習(予習)	丸ぼうろを作る時の材料と道具について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	手打ち式で丸ぼうろを作成する 求肥で「きな粉餅」を作る	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	求肥について色々な製造法も調べる	(最大文字数 50文字)
第10週	事前学習(予習)	浮島の別素材との組み合わせ方法について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	大納言と栗を使った浮島を作る 生菓子のきんとんで季節を表現する	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	きんとん餡の作り方の工程を覚える	(最大文字数 50文字)
第11週	事前学習(予習)	わらび粉について調べておく わらび餅用のきな粉について調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	美味しいわらび餅の作り方 雲平で作る干菓子の作り方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	わらび餅についてまとめておく	(最大文字数 50文字)
第12週	事前学習(予習)	練きりについて調べておく	(最大文字数 50文字)
	授業	練切の包餡と成形を練習「三種」きな粉州浜を使った季節の干菓子	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	レシピをまとめておく	(最大文字数 50文字)
第13週	事前学習(予習)	前回の予習をしておく	(最大文字数 50文字)
	授業	試験用の練切製品の仕上げの練習	(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14週	事前学習(予習)	前回の予習をしておく	(最大文字数 50文字)
	授業	試験用の練切製品の仕上げの練習	(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15週	事前学習(予習)	前回の予習をしておく	(最大文字数 50文字)
	授業	総合評価(練切り)	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	レシピ提出	(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)
第17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18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19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)

社 会

科目名	社会						
担当者	北島 直幸 (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)						
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	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) 菓子産業は、国民の生活文化と共生する中ではぐくまれ、3兆円を超える一大産業に発展した。菓子は、地域性、文化性、伝統性から生じるさまざまな商品特性を有し、味わう人々に夢を与え、憩いや潤いを求める生活に欠くことのできないものとして、すべての人々に愛されてきた。パティシエを目指す者として、基本的な菓子、パンの歴史、製造要件を理解すると同時に、菓子店を経営するときの基本理念、店舗設計、原価計算、接客等の基本的な知識技能を身につけさせる。						
授業の 到達目標	最大文字数 500文字(9行以内) 1)菓子の役割、歴史を理解する。2)パンの歴史を理解する。3)菓子の製造要件、包装を理解する。4)経営者の職務を理解し、説明できる。5)店舗づくりを理解し、説明できる。6)経営計画について理解し、説明できる。7)労務管理、販売促進について理解し、説明できる。8)接客サービスについて理解し、説明できる。						
学習方法	講義、ワーク、ワールドカフェ方式。配布プリント、視聴覚教材(ICT活用等)、学生による発表に基づいて学習する。						
テキスト及び 参考書籍	テキスト:「製菓衛生師全書(和洋菓子・パンのすべて)」(日本菓子教育センター)。参考図書:猫井登著「お菓子の由来物語」(幻冬舎ルネッサンス)ほか、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)			
	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)	
学修比率	5									5	55		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										○	○	○	20
授業態度													
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)	テキスト第1章第1節(P318～319)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第1節菓子と食生活 菓子とは、食生活における意義	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第1節(P318～319)、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)	テキスト第1章第2節(P319～327)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第2節菓子の歴史	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第2節(P319～327)、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)	テキスト第1章第3節(P328～330)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3節パンの歴史 日本のパンの歴史	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第3節(P328～330)、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)	テキスト第1章第4節(P330～334)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4節菓子製造の要件	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第4節(P330～334)、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)	テキスト第1章第5節(P334～336)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第5節菓子の生産と消費	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第5節(P334～336)、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)	テキスト第1章第6節(P336～339)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第6節菓子の包装	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第1章第6節(P336～339)、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)	テキスト第2章第1節(P340～343)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第2章菓子店経営論 第1節経営者の職務	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第1節(P340～343)、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)	テキスト第2章第2節(P343～345)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第2節立地条件および市場調査	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第2節(P343～345)、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)	テキスト第2章第3節(P346～350)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第3節販売促進のあり方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第3節(P346～350)、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)	テキスト第2章第4節(P350～352)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第4節店舗のつくり方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第4節(P350～352)、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)	テキスト第2章第5節(P353～357)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第5節労働生産性	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第5節(P353～357)、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)	テキスト第2章第6節(P358～359)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第6節必要売上高の求め方	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第6節(P358～359)、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)	テキスト第2章第7節(P360～361)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第7節原価管理の方法	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第7節(P360～361)、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)	テキスト第2章第8節(P362～364)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第8節労務管理 自主性を大切にする職場から人材は育つ	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第8節(P362～364)、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)	テキスト第2章第8節(P364～370)をよんでおくこと。	(最大文字数 50文字)
	授業	第8節労務管理 接客サービスと店員教育	(最大文字数 50文字)
	事後学習(復習)	テキスト第2章第8節(P364～370)、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	枕島 恵						
開講年次	1	開講期	後期	時間	30	必修・選択	必修
開講学科	パティシエ科				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、製菓に必要な色彩感覚を養う為、色彩学の基礎を解説する。 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指導する。 3、お店の看板やPOP制作に役立つ技術を紹介し、オリジナリティあふれるお菓子の紹介方法や、お客様を惹きつけるデザインなどを習得させる。						
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、製菓に必要な色彩感覚を持つ。 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、POPデザインやレタリングの技術を学び、魅せるデザインを習得する。						
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)	実技準備。	(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9週	事前学習(予習)	実技準備。	(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)	実技準備。	(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)	実技準備。	(最大文字数 50文字)
	授業	POPデザイン・レタリング	(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)	実技準備。	(最大文字数 50文字)
	授業	POPデザイン・レタリング	(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13週	事前学習(予習)	実技準備。	(最大文字数 50文字)
	授業	POPデザイン・レタリング	(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)	実技準備。	(最大文字数 50文字)
	授業	POPデザイン・レタリング	(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15週	事前学習(予習)	これまでの要点をよく読んでおく。	(最大文字数 50文字)
	授業	まとめ解説	(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

