

科目名 (英)	食生活と健康 (Public Health Studies)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	五十嵐有香
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成30年管理栄養士免許取得、令和2年修士（公衆衛生学）号取得、クリニック管理栄養士						
授業の学習内容	わが国の健康問題を把握し、食生活の向上に関する法律や活動について学ぶ。調理師としての「食生活と健康」とのかかわりについて理解する。						
到達目標	健康について、自身の考えを述べることができる。 食生活と健康に関する基本的知識を身に着け、調理師としての役割を見出すことができる。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	調理師の役割について述べるができる	教科書を予習してくる
2	/	講義	健康の考え方について述べるができる①	前回の復習をしておく
3	/	講義	健康の考え方について述べるができる②	前回の復習をしておく
4	/	講義	食と健康の関係について述べるができる①	前回の復習をしておく
5	/	講義	食と健康の関係について述べるができる②	前回の復習をしておく
6	/	講義	調理師法について述べるができる①	前回の復習をしておく
7	/	講義	調理師法について述べるができる②	前回の復習をしておく
8	/	講義	食生活における調理師の役割について述べるができる	前回の復習をしておく
9	/	講義	疾病の動向とその予防について述べるができる	前回の復習をしておく
10	/	講義	生活習慣病について述べるができる①	前回の復習をしておく
11	/	講義	生活習慣病について述べるができる②	前回の復習をしておく
12	/	講義	生活習慣病について述べるができる③	前回の復習をしておく
13	/	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	/	試験	前期末試験	前期授業の復習をしておく
15	/	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食生活と健康 (Public Health Studies)		必修 選択	必修・選択必修 ・選択等	年次	1	担当教員	五十嵐有香
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	通年 (後期)
教員の略歴	平成30年管理栄養士免許取得、令和2年修士（公衆衛生学）号取得、クリニック管理栄養士							
授業の学習内容	調理師として食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。							
到達目標	調理師として必要な食の安全について概要を学び、食品の安全に関わる微生物、化学物質等について理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度、レポート課題を含む）							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	1体と心の健康づくりについて学び、食育の意義と調理師の役割について考える。また労働について学ぶ	前期の復習をしておく
2	/	講義	第3章 健康づくり 11 健康づくり対策 1) 疾病予防から健康増進について学ぶ	前回の復習をしておく
3	/	講義	わが国における健康作り対策 4) 健康教育について学ぶ	前回の復習をしておく
4	/	講義	健康に関する食品情報 1食品表示法による表示について学ぶ	前回の復習をしておく
5	/	講義	特定用途食品について学ぶ	前回の復習をしておく
6	/	講義	特定保健用食品/その他の表示について学ぶ	前回の復習をしておく
7	/	講義	心の健康づくりについて学ぶ	前回の復習をしておく
8	/	講義	心身相関とストレスについて学ぶ	前回の復習をしておく
9	/	講義	ストレスへの対処方法 (3) 心の健康と自己表現について学ぶ	前回の復習をしておく
10	/	講義	調理師と食育1 食育とは1) 定義 2) 意義について学ぶ	前回の復習をしておく
11	/	講義	食育基本法の概要について学ぶ	前回の復習をしておく
12	/	講義	2 食育における調理師の役割 1) 正しい知識の提供 1食生活の課題 2食糧事情の課題について学ぶ	前回の復習をしておく
13	/	講義	2) 食育の実践1食育インストラクターとしての実践の職場における実践 3地域での実践について学ぶ	前回の復習をしておく
14	/	講義	後期本試験	後期授業の復習をしておく
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食品と栄養の特性 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	調理師科 1年生	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より㈱トレンドにて勤務し、現在に至る。						
授業の学習内容	人体内での各栄養素の働きを知り、どのように作用し合うのが学習する。毎日の食事において、それぞれの栄養素の良い点を最大限に引き出すため、多種類の栄養素をバランスよく摂取することの重要性について学ぶ。また、現代の食生活は多様化が進み、食品についても大きく多様化している。それぞれの食品及び、加工品について知識を深め、旬、特徴、栄養成分について学習する。多様化する現代の食生活について対応できるように理解を深めていく。						
到達目標	栄養と食品の基本概念と意義を知る。栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。食品及び加工品の種類を知り、旬や特徴、栄養素について知識を深め、食品の多様化、調理の多様化に対応し、バランスのとれた食生活を実践できることを目的とする。						
評価方法と基準	1.筆記試験 2.出席状況 3.平常時の授業態度						

授業計							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1	/	講義	オリエンテーション：授業の進め方①栄養学の概念、三大・五大栄養素について理解し、説明ができる ②縄文・弥生時代から現代の食糧事情。植物性食品：穀類・米とその種類について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
2	/	講義	①栄養素の機能食物繊維について理解し、説明ができる(種類と体内での作用、含有食品、摂取方法と基準) ②米の加工品と小麦について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
3	/	講義	①栄養素の機能：食物繊維について理解し、説明ができる(種類と体内での作用、含有食品、摂取方法と基準) ②穀類：とうもろこし、大麦、そばの種類と加工品について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
4	/	講義	①栄養素の機能：脂質について理解し、説明ができる(特徴と生理作用、含有食品、分類) ②いも類：種類と加工品、栄養成分、特徴について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
5	/	講義	①栄養素の機能：飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸、コレステロールについて理解し、説明ができる。 ②砂糖及び甘味類：特徴、用途について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
6	/	講義	①栄養素の機能：たんぱく質について理解し、説明ができる(特徴と体内での作用、含有食品、アミノ酸価とは) ②豆類：大豆とその加工品、種類について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
7	/	講義	①栄養素の機能：アミノ酸について理解し、説明ができる(必須アミノ酸、アミノ酸スコア、食品の摂取方法) ②野菜類：分類と種類について理解し説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
8	/	講義	①栄養素の機能：ビタミンについて理解し、説明ができる(ビタミンの種類、脂溶性ビタミン、ビタミンA, D, E, K) ②野菜類と加工品について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
9	/	講義	①栄養素の機能：ビタミンについて理解し、説明ができる(水溶性ビタミンの性質と体内での作用、含有食品) ②果実類：種類と加工品、きのこ類と加工品について理解し説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
10	/	講義	①栄養素の機能：ミネラルについて理解し、説明ができる(種類と体内での作用、不足と過剰、含有食品) ②動物性食品：魚介類の種類について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
11	/	講義	①栄養素の機能：水分について理解し、説明ができる(体内に60%、栄養素ではないが重要な作用) ②魚介類の特徴と成分について理解し説明ができる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
12	/	講義	①栄養素の機能：フィトケミカルについて理解し、説明ができる(種類と体内での作用、不足と過剰、含有食品) ②魚介類：力二類他加工品、食肉類の構造と成分について理解し、説明できる。	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
13	/	講義	①栄養素の機能：五大栄養素の体内での働き、栄養バランスのとれた食事について理解し説明できる。 ②食肉類：種類と特徴について理解し、説明できる。 前期のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
14	/	試験	前期試験	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
15	/	解説とまとめ	前期試験の解説と前期授業のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
準備学習 時間外学習							
【使用教科書・教材・参考書】							
調理師養成教育全書第2巻「食品と栄養の特性」							

科目名 (英)	食品と栄養の特性 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木喜美子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年 (後期)
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より㈱トレンドにて勤務し、現在に至る。						
授業の学習内容	人間は誕生から老年期まで成長するスピードや生活パターンが異なる。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化 する。調理を学ぶものとしてライフステージ毎の必要栄養素と望ましい食生活について学習する。また調理師として、 現代の課題に即し、生活習慣病について理解を深め、疾病の改善、治療につながる栄養摂取について学習する。						
到達目標	調理師として必要なライフステージ毎の必要栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る。また、生活習慣病等 の症状に合わせた栄養摂取を学び、食生活や食習慣を望ましいものにでき、能力を身に付けることを目的とする。						
評価方法及び基準	1.筆記試験 2.出席状況 3.平常時の授業態度						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠・授乳期の栄養と食事について理解し、説明 ができる 吸収・消化の仕組みが述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる ・消化器官の働き 各消化器官での消化について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる ・消化と吸収 ・各消化器官での消化について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる ・消化液の分泌消化の種類について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる ・各栄養素(糖質、脂質、タンパク質)の吸収と吸収経路について述べ ることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
6	/	講義	⑦病気と健康 病態栄養、栄養の過不足と病気について理解し、説明ができる ・消化と吸収 ・栄養素以外の物質の吸収について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
7	/	講義	⑧病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる ・糖質の代謝(体内での糖質の吸収、消化、エネルギー代謝の流れ)につ いて述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
8	/	講義	⑨病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる ・脂質、タンパク質の代謝(体内での消化、吸収、エネルギー代謝)につ いて述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
9	/	講義	⑩病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる ・まとめチェック	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
10	/	講義	⑪病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明がで きる エネルギー代謝とは ・エネルギー摂取量と消費量について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
11	/	講義	⑫病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のう、腎臓の病気について理解し、説明ができる・食 事摂取基準と指標について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
12	/	講義	まとめ 復習 小テスト ・食品基準成分表について、活用と実践ができる	前回の復習・レポート
13	/	講義	まとめ 復習 小テスト ・エネルギー代謝と食事摂取基準 ・食品分類法・食事バランスガイド	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
14	/	講義	後期試験を実施	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習
15	/	講義	試験解説及び後期のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019				

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1	担当教員	千葉朱詠
	(Practical Food Hygiene)	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営						
授業の学習内 容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。						
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）・提出物（20％）・授業態度や出席率（20％）						

授業計画・内容							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1	/	講義・PBL	授業ガイダンス 1.食品の安全と衛生について理解でき述べるができる		レポート		
2	/	講義・PBL	1.食品の安全確保の仕組みについて理解でき述べるができる		レポート		
3	/	講義・PBL	1. 食品衛生について理解でき述べるができる		レポート		
4	/	講義・PBL	1. 食品衛生と調理師の責務について理解でき述べるができる		レポート		
5	/	講義・PBL	2. 食品中の微生物について理解でき述べるができる		レポート		
6	/	講義・PBL	2. 食品中の微生物増殖について理解でき述べるができる		レポート		
7	/	講義・PBL	2. 食品微生物汚染について理解でき述べるができる		レポート		
8	/	講義・PBL	2. 食品の腐敗について理解でき述べるができる		レポート		
9	/	講義・PBL	3. 食品添加物、食品衛生関係法規について理解でき述べることができる		レポート		
10	/	講義・PBL	3. 食品添加物について理解でき述べることができる		レポート		
11	/	講義・PBL	3. 食品と重金属の毒性について理解でき述べることができる		レポート		
12	/	講義・PBL	3. 食品と放射性物質の危険性について理解でき述べることができる		レポート		
13	/	講義・PBL	4. 器具容器包装の衛生について理解でき述べるができる		レポート		
14	/	講義	前期末試験		レポート		
15	/	講義・PBL	前期末試験の解答解説、前期の振り返り		レポート		
準備学習				時間外学習			
【使用教科書・教材・参考書】							
新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生							

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	千葉朱詠
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年 (後期)
教員の略歴	委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営							
授業の学習内容	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。							
到達目標	器具や容器包装の衛生について理解する。また飲食による健康危害のうち細菌やウイルスによるもの、自然部による食中毒について理解する							
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	材飲食による健康危害の種類について、述べることができる	前回までの復習をしておく
2	/	講義	食中毒の発生状況 や概況について、述べることができる	前回までの復習をしておく
3	/	講義	食中毒の発生と季節、食中毒の起こりやすい食品(食中毒の病因物質)について、述べることができる	前回までの復習をしておく
4	/	講義	食中毒の原因・施設について、述べることができる	前回までの復習をしておく
5	/	講義	大規模食中毒の発生状況について、述べることができる	前回までの復習をしておく
6	/	講義	細菌性食中毒(1) 感染型食中毒のサルモネラ食中毒 腸炎ヒブリオ食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
7	/	講義	病原大腸菌食中毒、ウェルシュ菌食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
8	/	講義	カンピロバクター食中毒・エルシニア食中毒のリステリア食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
9	/	講義	食品内毒素型食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
10	/	講義	ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
11	/	講義	生体内毒素型食中毒 1セレウス菌食中毒について述べるができる	前回までの復習をしておく
12	/	講義	細菌性食中毒の予防について、述べるができる	前回までの復習をしておく
13	/	講義	ノロウイルスによる食中毒・その他のウイルス性食中毒の予防について述べるができる	前回までの復習をしておく
14	/	講義	後期本試験	前回までの復習をしておく
15	/	講義	試験解説およびまとめ	試験の自己採点をしておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (食文化概論) ※オムニバスにて開講 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1	担当教員	片山ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	管理栄養士、管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものになる。						
到達目標	調理師として必要な食文化について学ぶ。和洋中の各料理の基本や裏付けを習得する。現在の食に関わる問題を理解し、調理師の役割を考える。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	食文化とは何か、多様な食文化を理解する	調理師として食文化を学ぶことの意味を考える
2	/	講義	食文化の共通化と国際化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
3	/	講義	日本の食文化史を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
4	/	講義	日本料理の特徴を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
5	/	講義	日本料理の様式を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
6	/	講義	日本の行事食と郷土料理を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 自分の出身地の行事食・郷土料理を調べる
7	/	講義	現在の食生活の現状を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
8	/	講義	食文化の課題を理解し、対策を考える	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
9	/	講義	西洋料理の食文化(歴史と特徴)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
10	/	講義	西洋料理の食文化(各国料理)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
11	/	講義	中国料理の食文化(歴史と特徴)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
12	/	講義	中国料理の食文化(様式と作法)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
13	/	講義	その他の国の料理の食文化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
14	/	試験	前期試験	教科書の該当箇所の復習
15	/	講義	試験解説およびまとめ	教科書の該当箇所の復習
準備学習 時間外学習			過去に使用した歴史の教科書などを時間外学習に活用する。	
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (調理理論) ※オムニバスにて開講 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1	担当教員	片山ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	管理栄養士、管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	調理理論としては、調理の意義、目的、食品の特性、調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	調理理論を学ぶ意義や調理の目的について理解する	復習：調理理論を学ぶ意義や調理の目的について、教科書を再度読む	
2	/	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある科学的要因(味)について理解する	食事時に科学的要因を考えながら反復する	
3	/	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある科学的要因(味の相互作用と香り)について理解する	食事時に科学的要因を考えながら反復する	
4	/	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある物理的要因と化学的要因について理解する	食事時に物理的・化学的要因を考えながら反復する	
5	/	講義	おいしさの要因：食べる人の側にある要因について理解する	食事時に内面的要因を考えながら反復する	
6	/	講義	非加熱調理操作：正しく計量できる	実習・日常での作業時に反復する(調理計量器具を实际使ってみる)	
7	/	講義	非加熱調理操作：洗浄・浸漬が正しく実践できる。	実習・日常での作業時に反復する(食品を適切な方法で洗浄してみる)	
8	/	講義	非加熱調理操作：切碎・混合・攪拌・磨砕・粉砕が正しく実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
9	/	講義	非加熱調理操作：成形・圧搾・ろ過が正しく実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
10	/	講義	非加熱調理操作：冷却・冷凍・解凍が正しく実践できる。	予習：販売店でどのような冷凍食材があるかリサーチしておく	
11	/	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。ゆでる・煮るの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
12	/	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。蒸す・炊くの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
13	/	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。焼く・炒める・揚げるの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
14	/	試験	前期試験		
15	/	講義	試験解説およびまとめ		
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみること。		
【使用教科書・教材・参考書】					
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論					

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (調理理論) ※オムニバスにて開講 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修 選択 必修 選択等	年次	1	担当教員	片山ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義 演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	管理栄養士、管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	調理理論：1年次（前期1コマ、後期1コマ）、2年次（前期2コマ、後期1コマ） 調理理論としては、調理の意義、目的、食品の特性、調理方法（西洋、日本、中国）の特徴、基本操作を学び、 これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法（西洋、日本、中国）の特徴・基本操作を学び、 調理に関する原理を知る。科学的根拠を理解し、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	「揚げる」調理が正しく実践できる。火を利用しない加熱調理器具について理解し、正しく使用できる。		揚げ物調理を実践する、電磁調理器を操作する
2	/	講義	米の炊飯工程を正しく実践できる (洗米～浸水)		炊飯を実践する
3	/	講義	米の炊飯工程を正しく実践できる (洗米～蒸らし)		炊飯を実践する
4	/	講義	炊飯工程における米の変化について理解する。		炊飯を実践する
5	/	講義	白飯以外の飯の調理法について実践できる		炊き込み飯を実践する
6	/	講義	もち米の扱いを実践できる		もち米の調理を実践する
7	/	講義	米と小麦の扱いの違いを説明できる。		薄力粉を使用した調理を実践する
8	/	講義	小麦の特性を述べる事が出来る。		小麦粉生地を利用した調理を実践する
9	/	講義	穀類の扱いを実践できる		そばやじゃがいもなどの調理を実践する
10	/	講義	穀類の扱いを実践できる		さつまいもやさといもの調理を実践する
11	/	講義	穀類の扱いを実践できる		その他イモ類について、調理を実践する
12	/	講義	デンプンを利用する食材の調理の注意点を述べる事が出来る		水溶き片栗粉を利用した調理を実践する
13	/	講義	砂糖について、特性を説明できる。		砂糖を使用・加熱調理を実践する（溶かしてみる）
14	/	講義	後期末テスト		
15	/	講義	解説		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論					

科目名 (英)	調理実習(和・洋・中) ※オムニバスにて開講 (Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。						
到達目標	調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業(包丁使い)、衛生観念などを習得する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	実習室への入り方(身だしなみ・あいさつ・衛生観念など)が実践できる	入学前から始める!製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識を予習
2	/	実習	実習授業の進め方が実践できる。レシピの読み方、記入が理解できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
3	/	実習	中華包丁の研ぎ方、チャーハン・たまごスープの作り方が実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p175～を予習しておく
4	/	実習	西洋料理の基本動作・たまねぎのみじん切りとソテーが実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p121～を予習しておく
5	/	実習	シヨップ演習の準備と試作が実践できる。	新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習しておく
6	/	実習	日本料理基本動作・炊飯、出汁ひき、肉じゃがの調理が実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p43～を予習しておく
7	/	実習	基本の調理・オニオングラタンスープ、サンドウィッチが実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
8	/	実習	日本料理の基本動作・煮魚、味噌汁が実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p57を予習しておく
9	/	実習	中国料理・製麺～炒麺、麻婆豆腐(あんかけの基本)が実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
10	/	実習	日本料理・照り焼き、和え物、漬物が実践できる。	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
11	/	実習	試験練習(鶏もものさばき方)が自己評価できる	試験練習をしておく
12	/	実習	試験練習(蛇腹きゅうり)が自己評価できる	試験練習をしておく
13	/	実習	和洋中の包丁の研ぎ方が実践できる。	試験練習をしておく
14	/	実習	前期試験	試験練習をしておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める!製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	調理実習(和・洋・中) ※オムニバスにて開講 (Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに調理師として必要な基礎知識を学びます。						
到達目標	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに調理師として必要な基礎知識を学びます。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	日本料理の基本・はらこ飯、菊花と春菊のお浸し、鮭粕汁について、実践できる	鮭について調べてくる(旬、産地など)
2	/	実習	手打ちうどんについて、実践できる	手打ちうどんの作り方について予習
3	/	実習	包丁研ぎについて、実践できる	和洋中の包丁の研ぎ方を振り返り、研ぎ具合をすべて把握してくる
4	/	実習	かぼちゃのポタージュ、ポール・パネ・ソテーについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p141～を予習
5	/	実習	シヨップ演習準備	事前に各ジャンルごとグループミーティングをしておくを予習
6	/	実習	ナシゴレン、豆腐元子湯について、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p215～を予習
7	/	実習	木須肉 生煎まんじゅうについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p208～を予習
8	/	実習	芹そば、鯖の棒ずしについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習92～、p83～を予習
9	/	実習	青椒肉絲、春巻きについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p201を予習
10	/	実習	三色ナムル、タック・チムについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p213～を予習
11	/	実習	シヨップ演習準備	新調理師養成教育全書 第6巻を予習
12	/	実習	エスカベッシュ、シュウマイについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p209～を予習
13	/	実習	小テスト	後期授業内容をまとめておく(復習)
14	/	実習	後期実技試験	後期授業内容をまとめておく(復習)
15	/	実習	後期実技試験解説	試験を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical)		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	関雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員							
授業の学習内容	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します							
到達目標	料理を作るだけの実習でなく、料理をとりまく献立や食事環境、ホスピタリティ接客などを授業内で学びます。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	調理実習の受け方について、理解し実践できる	新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習
2	/	実習	献立のたてかた、接客との関連について実践できる	新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習
3	/	実習	注文内容から調理、接客までを実践できる	新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習
4	/	実習	試験練習	新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習
5	/	実習	試験解説とまとめ	
6	/			
7	/			
8	/			
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	店舗運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	川村武明
	(Shop Management)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得						
授業の学習内容	企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けてのプランニングなどを行います。これにより企画を立案し、お客様に対するホスピタリティ/サービスを充実、調理実習などの料理をつくるだけでなく、提供しマネジメントまで完成できる調理師となることを目指します。						
到達目標	調理師として必要な、店舗の運営に必要な原価計算や販売技術、コミュニケーションのとり方が身につき、またホスピタリティやサービスの概念を習得し、ショップ運営や企業プロジェクトに役立てることが出来る。						
評価方法と基準	実技試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「誰のためのサービスなのか」述べる事が出来る	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
2	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「顧客の前での姿勢、動き」が実践できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
3	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「忙しい時ほどきれいに見せる動き」が実践できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
4	/	講義	ショップ運営の準備が実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
5	/	講義	ショップ運営が実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
6	/	講義	「言葉遣いと伝え方」をふまえたホスピタリティ/サービスが実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
7	/	講義	「運営」とは、を説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
8	/	講義	組織運営について、実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
9	/	講義	組織でのコミュニケーションについて実践でき、説明できる	
10	/	講義	ホスピタリティについて、述べる事が出来る	予習 ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する
11	/	講義	「原価とは」原価計算について、実践でき、説明できる	予習 ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する
12	/	講義	後期セルフマネジメントについて実践でき、説明できる	予習 ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する
13	/	講義	後期セルフマネジメントについて、自己評価できる	予習 ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する
14	/	講義	後期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
マネジメントの基本 テキスト&ワークシート、ホスピタリティ・コーディネータ教本新、調理師養成教育全書 必修編 第6巻				

科目名 (英)	企業課題 (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川一也
	学科・コース 調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つずつ提示し、こなしていける授業を展開します。						
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をよりの確なものにできるようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	企業プロジェクトの概要について説明できる	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通しておく。
2	/	実習	企業プロジェクトのオリエンテーションを実践する	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通しておく。
3	/	実習	レシピ作成とブラッシュアップを実践する	レシピを個々に準備する
4	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
5	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
6	/	実習	企業プロジェクトの課題作成とプレゼンテーションを実践する	レシピ材料の発注書、PPTを準備しておく
7	/	実習	前回の発表の反省と振り返り	発表内容を振り返っておく
8	/	実習	基礎調理作業を実践する	オムレツとシャトー剥きの復習
9	/	実習	企業プロジェクトのオリエンテーションを実践する	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通しておく。
10	/	実習	レシピ作成とブラッシュアップを実践する	レシピを個々に準備する
11	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
12	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
13	/	実習	企業プロジェクトの課題作成とプレゼンテーションを実践する	レシピ材料の発注書、PPTを準備しておく
14	/	実習	前回の発表の反省と振り返り	発表内容を振り返っておく
15	/	実習	まとめ	前回までのプレゼンを振り返っておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion/ Graduation Study)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	関 雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	1年間の実習授業をまとめ、集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行うことにより、本校独自の5つ星教育プログラム（技術、クリエイティブ、コーディネート、ビジネス、ホスピタリティ）を達成する。						
到達目標	1年間のレシピをまとめ、復習をしてからこの授業に臨むことにより、年間の集大成としての調理演習を実施する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	卒業進級展のコンセプトを述べる事が出来る		前期の実習をまとめておく
2	/	実習	卒業進級展 日本料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ（和）を復習しておく
3	/	実習	卒業進級展 フランス料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ（洋）を復習しておく
4	/	実習	卒業進級展 中国料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ（中）を復習しておく
5	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ（和）を復習しておく
6	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ（洋）を復習しておく
7	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ（中）を復習しておく
8	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ（和）を復習しておく
9	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ（洋）を復習しておく
10	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ（中）を復習しておく
11	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
12	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
13	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
14	/	実習	進級卒業展実施実践		プレゼン内容をまとめておく
15	/	実習	進級卒業展実践の講評		プレゼン内容を振り返る
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	製菓実習 ※オムニバスにて開講 (Practice of Basic Confection)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2	担当教員	田邊ともみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生師							
授業の学習内 容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本的なお菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。							
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。							
評価方法と基準	1) 定期実技試験 80% 2) 定期筆記試験 10% 3) 授業態度、出席日数 10%							

授業計画・内容						
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)	
1	4月8日	講義	実習について・プリンアラモード・絞りの練習			
2	6月5日	実習	プロフィットロールが習得できる。		レシピ作成	
3	6月12日	実習	プティフルが習得できる。		レシピ作成	
4	6月19日	実習	ムースショコラ・フルーツチップが習得できる。		レシピ作成	
5	6月26日	実習	クレームキャラメル・ピーチメルバが習得できる。		レシピ作成	
6	7月3日	実習	ヌガーグラッセが習得できる。		レシピ作成	
7	7月10日	実習	アリユメット・オ・ボンム・ボンヌフが習得できる。		レシピ作成	
8	7月17日	実習	アリユメット・オ・ボンム・ボンヌフが習得できる。		レシピ作成	
9	7月24日	実習	パルフェ・グラニテが習得できる。		レシピ作成	
10	7月31日	実習	期末試験・回答			
【使用教科書・教材・参考書】						
入学前から始める製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識						

科目名 (英)	バリスタ実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	細貝涼哉
	(Practice for Barista)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	J.C.Q.A. 認定コーヒーインストラクター1級。仙台の自家焙煎会社に勤務。退職までの最後の2年間は焙煎責任者として、月間1トン超のコーヒーを焙煎し市内に供給する。						
授業の学習内容	調理師として、主に料理の最後に提供される、または料理とともに提供されるコーヒーを体系的に学ぶ。豆の知識や歴史を学び、豆のローストからペーパードリップ、エスプレッソの抽出技術を習得することにより、料理を提供する際のコーヒーの味を確たるものとする。						
到達目標	豆のローストを理解し、それに適した方法（ドリップ、エスプレッソなど）でコーヒーを適切に提供出来るようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション	街場のカフェの流行についてリサーチしておく
2	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	前回の復習をしておく
3	/	実習	ショップ演習とパンフェスの試作を実践できる	前回の復習をしておく
4	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	リサーチした店舗でも何種類かのカップングをする
5	/	実習	コーヒー豆のローストについて説明できる	前回の復習をしておく
6	/	実習	ペーパードリップについて説明できる	前回の復習をしておく
7	/	実習	ペーパードリップについて述べる事が出来る	ペーパードリップ練習
8	/	実習	ペーパードリップについて実践できる	ペーパードリップ練習
9	/	実習	エスプレッソについて説明できる	前回の復習をしておく
10	/	実習	エスプレッソについて述べる事が出来る	前回の復習をしておく
11	/	実習	エスプレッソについて実践できる	前回の復習をしておく
12	/	実習	エスプレッソ抽出について実践できる	エスプレッソ抽出練習
13	/	実習	抽出について述べる事が出来る	エスプレッソ抽出練習
14	/	実習	後期試験	前回までの復習をしておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	試験内容を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識				

科目名 (英)	外国語	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	平松剣二
	(Foreign Language)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	東北学院大学文学部英文科卒業 高等学校教諭一種免許状、中学校教諭二種免許状						
授業の学習内容	1. 教科書にそって基本文法を学習する。 2. CD音声などを活用して、発音やリスニングの練習をする。 3. ペアを組んで会話練習をする。						
到達目標	・英語の基本分法をマスターする。 ・初歩的な英語会話ができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験80% 2) パフォーマンステスト10% (第13回で実施) ※講義の中で学習したことをアウトプットという形で発表できるかを観る試験 3) 確認テスト10% 第2回から行われる復習テスト数回にわたり実施されその平均点を成績の一部とする。						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	日常、身のまわりの品の単語		単語テストに向けてP5～10の基本単語を確認
2	/	講義	英語でコミュニケーション 基本文型と時制/挨拶・自己紹介		単語テストに向けてP14～19の基本単語を確認
3	/	講義	命令文・一般動詞		文法テストに向けてP20～26の基本単語を確認
4	/	講義	進行形・There is/are～の文 canの文		文法テストに向けてP27～31の基本単語を確認
5	/	講義	疑問詞(1)		文法テストに向けてP32～35の基本単語を確認
6	/	講義	疑問詞(2)		文法テストに向けてP36～41の基本単語を確認
7	/	講義	ショッピングの時の会話		文法テストに向けてP42～45の基本単語を確認
8	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
9	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
10	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP46～51の基本単語を確認
11	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP52～57の基本単語を確認
12	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP58～65の基本単語を確認
13	/	講義	重要単語・重要表現の復習 英語で自己紹介します		テキスト内容の復習
14	/	試験	ペーパーテスト		テキスト内容の復習
15	/	講義			テキスト内容の復習
準備学習 時間外学習			予習は必ず、復習はできる範囲で行うこと。		
【使用教科書・教材・参考書】					
フードランゲージ・英語 ～English～ (全国調理師養成施設協会)					

科目名 (英)	情報処理	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1	担当教員	小野寺幸子
	(Practice of Computer)	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大、職業訓練等でパソコンの研修を担当						
授業の学習内容	社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。 Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎が一番大事です。簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトに必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。 授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。						
到達目標	10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる						
評価方法及び基準	1) 定期試験：Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物：20% (授業内での課題の取り組みで評価)						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解		タイピング練習問題課題①
2	/	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集 (オートフォーマット、書式設定)		
3	/	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習		Word演習問題課題①
4	/	講義・演習・実技	オブジェクト (ワードアート、クリップアート) を活用した文書作成①		
5	/	講義・演習・実技	オブジェクト (SmartArt、図、図形) を活用した文書作成②		Word演習問題課題②
6	/	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定		タイピング練習問題課題②
7	/	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解		10分間タイピングテスト
8	/	講義・演習・実技	”企業プロジェクト” 例題をもとに入力、作成、完成		
9	/	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題課題		
10	/	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行		
11	/	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する		
12	/	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習		PowerPoint演習問題課題①
13	/	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習		テーマ課題準備とWord演習問題③
14	/	試験	後期本試験 Wordでの文書作成テスト		
15	/	演習・実技	PowerPointでの課題作成 (発表) 提出		10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
実教出版株式会社 ”ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2016”					

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	五十嵐有香
	(Public Health Studies)	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成30年管理栄養士免許取得、令和2年修士（公衆衛生学）号取得、クリニック栄養管理士						
授業の学習内容	我が国の公衆衛生学上の健康問題と環境問題について知り、課題を発見する。そして、自身の食生活の把握し、調理師としての健康のあり方や予防法について学び、実践できる知識を身につける。						
到達目標	調理師として、労働に関連する健康問題や環境問題に関する知識を身につけ、健康の維持増進の重要性を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	調理師の役割を述べるができる	教科書を予習してくる
2	/	講義	労働と健康について述べるができる①	前回の復習をしておく
3	/	講義	労働と健康について述べるができる②	前回の復習をしておく
4	/	講義	調理師の職場環境について述べるができる①	前回の復習をしておく
5	/	講義	調理師の職場環境について述べるができる②	前回の復習をしておく
6	/	講義	生活環境について述べるができる①	前回の復習をしておく
7	/	講義	生活環境について述べるができる②	前回の復習をしておく
8	/	講義	生活条件について述べるができる①	前回の復習をしておく
9	/	講義	生活条件について述べるができる②	前回の復習をしておく
10	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる①	前回の復習をしておく
11	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる②	前回の復習をしておく
12	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる③	前回の復習をしておく
13	/	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	/	試験	前期末試験	前期授業の復習をしておく
15	/	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食品と栄養の特性 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より㈱トレンドにて勤務し、現在に至る。						
授業の学習内容	人間は誕生から老年期まで成長するスピードや生活パターンが異なる。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化する。ライフステージ毎に必要な栄養素と望ましい食生活について学習する。また、現代の課題でもある生活習慣病について理解を深め、疾病の改善、治療につながる栄養摂取と食生活について学習する。						
到達目標	ライフステージ毎の特徴と必要な栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る。また、現代社会で増加している生活習慣病をはじめ、主な疾病について学び、それぞれの症状に合わせた栄養摂取を理解して、食生活や食習慣を望ましいもののできる能力を身に付けることを目的とする。						
評価方法と基準	1.筆記試験 2.出席状況 3.平常時の授業態度						

授業計画・内容							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1	/	講義	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠期・授乳期の栄養と食事について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
6	/	講義	①病態栄養 病態栄養の栄養補給法を理解する。また栄養の評価・判定について理解し説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
7	/	講義	②病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
8	/	講義	③病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
9	/	講義	④病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
10	/	講義	⑤病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
11	/	講義	⑥病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のうの病気について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
12	/	講義	⑦病気と栄養 腎臓の病気について理解し、説明ができる		前期まとめテスト①		
13	/	講義	⑧病気と栄養 アレルギー・貧血・抵抗力を高める身体について理解し、説明ができる		前期まとめテスト②		
14	/	試験	前期試験	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
15	/	解説とまとめ	前期試験の解説と前期授業のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
準備学習 時間外学習							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 第2巻「食品と栄養の特性」							

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	千葉朱詠
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
教員の略歴	委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営						
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。						
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）・提出物（20％）・授業態度や出席率（20％）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義・PBL	授業ガイダンス / (6)1. 食品安全対策	レポート
2	/	講義・PBL	2. 食品安全対策に関わる法律－食品衛生法	レポート
3	/	講義・PBL	2. 食品安全対策に関わる法律－食品安全基本法	レポート
4	/	講義・PBL	3. 食品安全行政	レポート
5	/	講義・PBL	4. 食品安全情報の共有	レポート
6	/	講義・PBL	4. 食品安全情報の共有－アレルギー130	レポート
7	/	講義・PBL	5. 食品営業施設・設備の安全対策	レポート
8	/	講義・PBL	6. 調理従事者の健康管理	レポート
9	/	講義・PBL	6. 調理従事者の健康管理	レポート
10	/	講義・PBL	7. 調理作業次における安全対策	レポート
11	/	講義・PBL	7. 調理作業次における安全対策	レポート
12	/	講義・PBL	8. 自主衛生管理HACCP	レポート
13	/	講義・PBL	8. 自主衛生管理HACCP	レポート
14	/	講義	上期試験	レポート
15	/	講義・PBL	上期試験の解答解説、上期の振り返り	レポート
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生				

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	千葉朱詠
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 曜日・時限
教員の略歴	委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営							
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。							
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解							
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%）							

授業計画・内容						
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)	
1	/	講義	授業ガイダンス 5. 寄生虫による食中毒について理解でき述べるができる		レポート	
2	/	講義	5. 経口感染症について理解でき述べるができる		レポート	
3	/	講義	5. 食物アレルギーについて理解でき述べるができる		レポート	
4	/	講義	5. BSE、鳥インフルエンザ、農薬や抗生物質について理解でき述べるができる		レポート	
5	/	講義	6. 食品安全対策について理解でき述べるができる		レポート	
6	/	講義	6. 食品安全対策に関わる法律について理解でき述べるができる		レポート	
7	/	講義	6. 食品安全行政について理解でき述べるができる		レポート	
8	/	講義	6. 食品安全情報の共有について理解でき述べるができる		レポート	
9	/	講義	6. 食品営業施設設備の安全対策について理解でき述べるができる		レポート	
10	/	講義	6. 調理従事者の健康管理について理解でき述べるができる調理作業時における安全対策について理解でき述べることができる		レポート	
11	/	講義	6. 自主衛生管理HACCPについて理解でき述べるができる		レポート	
12	/	講義	6. 食品事故の対応について理解でき述べるができる		レポート	
13	/	講義	7. 食品衛生の測定試験について 理解でき述べるができる		レポート	
14	/	講義	前期試験		レポート	
15	/	講義	振り返りとレビュー		レポート	
準備学習 時間外学習			レポートにより理解を深め、自身の応用力も身につける (インプットを効果的にアウトプットする)			
【使用教科書・教材・参考書】						
食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会）・法令規制に関する文書・その他HACCPやGMP（規範）、PRPに関する文書						

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	片山ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	管理栄養士、管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	調理理論：2年次（前期2コマ、後期1コマ） 調理理論としては、食品の特性及びその調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。 各種調理実習と関連付けて、科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	砂糖の種類・特徴・調理方法を理解する	砂糖を使用した調理を実践する
2	/	講義	豆類の種類・特徴・調理方法を理解する	豆類を使用した調理を実践する
3	/	講義	種実類の種類・特徴・調理方法を理解する	種実類を使用した調理を実践する
4	/	講義	野菜類の種類・特徴・調理方法を理解する (香り・テクスチャーを中心に)	野菜類を使用した調理を実践する
5	/	講義	野菜類の色の変化や調理による栄養成分の変化を理解する	野菜類を使用した調理を実践する
6	/	講義	果物の種類・特徴・調理方法を理解する	果物を使用した調理を実践する
7	/	講義	きのこ類と藻類の種類・特徴・調理方法を理解する	きのこ類、藻類を使用した調理を実践する
8	/	講義	魚介類の生食調理と加熱調理を理解する	魚介類を使用した調理を実践する
9	/	講義	魚介類の加熱調理の方法を理解する	魚介類を使用した調理を実践する
10	/	講義	食肉類の加熱による変化や軟化を理解する	食肉類を使用した調理を実践する
11	/	講義	食肉類の調理法を理解する	食肉類を使用した調理を実践する
12	/	講義	卵類の特徴を理解する	卵類を使用した調理を実践する
13	/	講義	卵類の調理方法を理解する	卵類を使用した調理を実践する
14	/	試験	前期末試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみること。	
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	片山ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	管理栄養士、管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	調理理論：1年次（前期1コマ、後期1コマ）、2年次（前期2コマ、後期1コマ） 調理理論としては、調理の意義、目的、食品の特性、調理方法（西洋、日本、中国）の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な調理する意味・目的・食品の特性・調理方法（西洋、日本、中国）の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。科学的根拠を理解し、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	卵の調理 ～卵の割りほぐす調理	卵iを使用・調理を実践する
2	/	講義	希釈卵液を用いる調理～卵の乳化性	卵iを使用・調理を実践する
3	/	講義	乳類の調理～乳製品の調理特性（チーズ）	乳製品の使用・調理を実践する
4	/	講義	油脂類を用いた調理～ゲル状食品の調理	ゲル化する食品を使用・調理を実践する
5	/	講義	寒天の調理～カラギーナンの調理	ゲル化する食品を使用・調理を実践する
6	/	講義	非加熱調理器具～加熱調理器具・鍋の選択	野菜類を使用・調理を実践する
7	/	講義	オーブン（天火）～その他の冷却用機器（タンブルチラー）	真空調理を実践する
8	/	講義	食器・容器～熱エネルギー源	水分の多い食品を使用・調理を実践する
9	/	講義	調理施設～ウェットシステムとドライシステム	魚介類を使用・調理を実践する
10	/	講義	各種の調理機器～クックチルシステム	魚介類を使用・調理を実践する
11	/	講義	フランス料理の食文化	肉類を使用・調理を実践する
12	/	講義	中国料理の食文化	肉類を使用・調理を実践する
13	/	講義	その他各国の食文化	卵類を使用・調理を実践する
14	/	講義	前期末試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習			常に自分の食事は、授業で習ったことを念頭に、興味をもって食べる	
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理実習 (和・洋・中)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川一也
	(Basic Cooking Practical)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を習得した調理師となることを目指す。						
到達目標	和洋中の基本となる調理作業を（例：魚のおろし方、肉の加熱など）実践し述べる事が出来る調理師となる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)	
1	/	実習	ショップ演習中国料理メニューを実践し、述べる事が出来る	1年時のショップ演習内容を振り返る	
2	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを説明できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
3	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを表現できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
4	/	実習	日本料理の基本動作(牛丼、味噌汁)が実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
5	/	実習	ショップ演習準備が実践できる	前回のショップ演習の内容振り返りをしておく	
6	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
7	/	実習	中国料理の基本動作(製麺>炸醬麵)を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
8	/	実習	学園祭について説明できる(料理試作)	昨年度の学園祭の振り返りをしておく	
9	/	実習	フランス料理の基本動作牛フィレ肉のステーキについて述べる事が出来る	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
10	/	実習	日本料理の基本動作 魚(鰯)のおろし方を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
11	/	実習	鰯のおろし方を習得し、握り寿司を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
12	/	実習	鯉の御作りなどを習得できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく	
13	/	実習	和洋中のテーブルマナーについて説明できる	新調理師養成教育全書 第6巻調理実習の該当ページを予習しておく	
14	/	実習	前期試験	前期の授業内容をまとめておく	
15	/	実習	試験解答	自己採点しておく	
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	総合調理実習(西洋料理) (Total Basic Cooking Practical)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年~(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年~専任教員 副校長							
授業の学習内容	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。							
到達目標	料理を作るだけの実習でなく、料理をとりまく献立や食事環境、ホスピタリティ接客などを授業内で学びます。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	基本動作、ポム・ド・テールのシャトーとオムレツを 実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
2	/	実習	ポム・ド・テールのシャトー、宮城県産銀鮭の ムニエルを実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
3	/	実習	ポム・ド・テールのシャトー、ポターージュ・パルマ ンティエ、ブレ・ビネーグルを実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
4	/	実習	ポム・ド・テールのシャトー、オムレツを応用 (ヴァリエ) 実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
5	/	実習	シヨップ演習(学園祭) 試作と準備を実践し説明でき る。	新調理師養成教育全書	第6巻調理実習を予習しておく
6	/	実習	シヨップ演習(学園祭) 試作と準備を実践し説明でき る。	新調理師養成教育全書	第6巻調理実習を予習しておく
7	/	実習	ポルチーニのリゾットを実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
8	/	実習	シヨップ演習(学園祭)を実践し説明できる。	新調理師養成教育全書	第6巻調理実習を予習しておく
9	/	実習	ローストビーフ、キャロットグラッセ、パリソワ ール、ドフィノワーズを実践し説明できる	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
10	/	実習	カルボナーラ、ホタテのムース、ジュ・ド・クリ ュスタッセを実践し説明できる	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
11	/	実習	コンソメのひきかた、豚肉のジャスールを実践し説 明できる。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
12	/	実習	スズキのおろし方、スズキのポワレを実践し説明でき る。	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
13	/	実習	子羊のマリア・カラスを実践し説明できる。、試験 練習	新調理師養成教育全書	第5巻調理実習を予習しておく
14	/	実習	試験		前期授業を復習しておく
15	/	実習	試験回答		自己採点しておく
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	創作料理実習 (Practice Creative Cooking)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 (前期)
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
到達目標	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	包丁の砥方、シヨップ演習試作品を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
2	/	実習	バーニャカウダ、カジキマグロのカルボナーラを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
3	/	実習	アクアパッツァ、旬の野菜サラダ、ドレッシングの作り方を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
4	/	実習	カルパッチョ、小松菜の Pasta、サーモンのメツシーナ風を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
5	/	実習	シヨップ演習を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
6	/	実習	各種基本的なソース、パンナコッタ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
7	/	実習	米粉を使ったニョッキ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
8	/	実習	学園祭の準備を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
9	/	実習	魚の水洗い、赤メバルの煮つけを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
10	/	実習	Pastaの取り扱い方、スモークサーモンのクリームPastaを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
11	/	実習	和食の小品(いんげんの白和え、基本の茶碗蒸し)を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
12	/	実習	丸鶏のおろし方、中国料理の冷たい麺、変わり麺を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
13	/	実習	試験練習		課題を練習しておく
14	/	実習	前期末試験		課題を練習しておく
15	/	実習	試験解説及びまとめ		自己採点しておく
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	創作料理実習 (Practice Creative Cooking)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 (後期)
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。							
到達目標	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	じゃが芋料理「ポム ドゥ テールナチュール」 「ソール グルノーブル風」	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
2	/	実習	エスカベッシュ(スペイン料理)ポタージュ パリ ジェンヌ	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
3	/	実習	フリカッセ ド ブーレ 季節感を加えた パターラ イス「栗」	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
4	/	実習	基本野菜切り方	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
5	/	実習	魚のだし汁フメドボワソン	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
6	/	実習	クールビヨンの作り方	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
7	/	実習	エスカルゴ ブルゴニュー風	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
8	/	実習	基本フォン プイヨンドボライユ	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
9	/	実習	特別授業 レシピ 解説	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
10	/	実習	ポムシャトー(グルメピク内容 説明)	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
11	/	実習	ウーア・ラ・ネージュ	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
12	/	実習	フランス南部料理「シュークルート」	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく
13	/	実習	試験 練習 オムレツ ポム シャトー	課題を練習しておく
14	/	実習	前期試験	課題を練習しておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	就職講座 (Career Guidance)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高橋光
	学科・コース 調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。						
到達目標	就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。						
評価方法と基準	1) レポート60% 2) 出席数40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	キャリアセンターの役割について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
2	/	講義	就職活動の流れについて学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
3	/	講義	自己分析・目的意識の明確化について実践する	SUCCESS NOTEを予習しておく
4	/	講義	履歴書の書き方、記入例について学習し実践する	SUCCESS NOTEを予習しておく
5	/	講義	志望動機のポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
6	/	講義	筆記試験の種類と対策について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
7	/	講義	面接の受け方について実践する	SUCCESS NOTEを予習しておく
8	/	講義	PRポイントの確認について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
9	/	講義	面接でよく出る質問について学習と実践をする	SUCCESS NOTEを予習しておく
10	/	講義	社会人基礎力について理解する①	SUCCESS NOTEを予習しておく
11	/	講義	社会人基礎力について理解する②	SUCCESS NOTEを予習しておく
12	/	講義	社会人基礎力について理解する③	SUCCESS NOTEを予習しておく
13	/	講義	敬語について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
14	/	講義	添え状・挨拶状、お礼状について、理解し実践する	SUCCESS NOTEを予習しておく
15	/	講義	就活について、まとめ	SUCCESS NOTEを予習しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
SUCCESS NOTE				

科目名 (英)	企業課題 (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	関雅人
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つづつ提示し、こなしていける授業を展開します。						
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組みめる。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をよりの確なものにできるようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	じゃがいものシャトーむき、オムレツを实践し説明できる		レシピの復習をしておく
2	/	実習	じゃがいものシャトー(復習)、銀鮭のムニエルを实践し説明できる		レシピの復習をしておく
3	/	実習	企業プロジェクトの概要と試作を实践し説明できる		昨年の企業Pのレシピの振り返りをしておく
4	/	実習	企業プロジェクト試作を实践し説明できる		レシピのまとめをしておく
5	/	実習	企業プロジェクトとショップ演習試作を实践し説明できる		レシピのブラッシュアップをしておく
6	/	実習	企業プロジェクトの試作を实践し説明できる		レシピのブラッシュアップをしておく
7	/	実習	企業Pの試作、レシピを記すことができる		レシピのブラッシュアップをしておく
8	/	実習	試作品のブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる		レシピのブラッシュアップをしておく
9	/	実習	試作品の2度めのブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる		レシピのブラッシュアップをしておく
10	/	実習	学園祭料理試作を实践し説明できる		レシピをまとめておく
11	/	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ1を記すことができる		レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
12	/	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ2を記すことができる		レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
13	/	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ3を記すことができる		レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
14	/	実習	企業課題の発表、審査(期末試験)		レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
15	/	実習	結果の解説およびまとめ		自己採点をしておく
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める!製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion/ Study Graduation)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	関 雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	1年間の実習授業をまとめ、集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行うことにより、本校独自の5つ星教育プログラム（技術、クリエイティブ、コーディネート、ビジネス、ホスピタリティ）を達成する。						
到達目標	1年間のレシピをまとめ、復習をしてからこの授業に臨むことにより、年間の集大成としての調理演習を実施する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	卒業進級展のコンセプトを述べる事が出来る		前期の実習をまとめておく
2	/	実習	卒業進級展 日本料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
3	/	実習	卒業進級展 フランス料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
4	/	実習	卒業進級展 中国料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
5	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
6	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
7	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
8	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
9	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
10	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
11	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
12	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
13	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
14	/	実習	進級卒業展実施実践		プレゼン内容をまとめておく
15	/	実習	進級卒業展実践の講評		プレゼン内容を振り返る
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】					
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	製パン実習 (Practice of Basic Baking)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	櫻井寿隆
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・(実習等)	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期
教員の略歴	ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て10年間独立開業、現在はベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。							
授業の学習内容	製パンの工程を理解し、基礎を習得する。正しい知識と製造理論を習得する。							
到達目標	製パン技術者としての心構え、基本知識を習得できる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と参加度20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	自己紹介、行動目標設定、パン屋とは、パン屋さんになることが理解できる	
2	/	実習	各工程の基礎知識 ミキシングについて理解を深めることができる	ミキシングについてノートにまとめる
3	/	実習	各工程の基礎知識 発酵について知識習得できる	発酵についてノートにまとめる
4	/	実習	各工程の基礎知識 分割、成形について知識習得できる	分割成型についてノートにまとめる
5	/	実習	各工程の基礎知識 ホイロについて理解を深めることができる	ホイロの基礎知識をノートにまとめる
6	/	実習	各工程の基礎知識 焼成について理解を深めることができる	焼成の基礎知識をノートにまとめる
7	/	実習	オーブンの分類および用途を習得できる	オーブンの基礎知識をノートにまとめる
8	/	実習	生地捏上温度および生地の温度管理を習得できる	温度管理の基礎知識をノートにまとめる
9	/	実習	自家製酵母の作り方、保存方法、目的が習得できる	酵母の基礎知識をノートにまとめる
10	/	試験	前期本試験	
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習			基礎知識の習得	
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識				

科目名 (英)	ビバレッジ (Beverages)	必修 選択	<input checked="" type="radio"/> 必修 <input type="radio"/> 選択 必修 選択等	年次	2	担当教員	川村武明
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 曜日・時限
教員の略歴	平成14年ソムリエ協会認定ソムリエ取得						
授業の学習内容	調理業界に携わるものとして必要な知識として、各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。この授業では料理の前・中・後にそれぞれ適した飲み物をお客様に提供することができる調理師を目指す。						
到達目標	授業中に習う紅茶や他の飲料メニューを基礎にノンアルコールカクテルを条件に従い作成、提供できることを到着目標とする。						
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2) 授業態度と参加度30%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	オリエンテーション	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	ビバレッジ(ドリンク) 実習の概念を実践し説明できる	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	紅茶(ストレート) ※茶葉の違いのテイastingを実践し説明できる	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	紅茶(ミルクティー、煮出し) ※作り方の違いによる味の違いを実践し説明できる	ジンとは何かを調べる
5		実習	紅茶(ブレンド) 既存のブレンドティーをテイasting、実践し説明できる	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	飲料メニュー、F/Bコストの考え方の違いを実践し説明できる	モクテルとは何か1
7		実習	ノンアルコールカクテルの製法を実践し説明できる	モクテルとは何か2
8		演習	ノンアルコールカクテル2商品を考案	ラムとは何かを調べる
9		演習	ノンアルコールカクテル3製作と調整を実践し説明	テキーラとは何かを調べる
10		実習	ノンアルコールカクテル4製作と調整を実践し説明	リキュールとは何かを調べる
11		実習	ノンアルコールカクテル5実演を実践し説明できる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	ノンアルコールカクテル6実演を実践し説明できる	テストのプレゼンを考える
13		実習	試験練習	テストのプレゼンを考える
14		試験	後期末試験	テストの自己評価をする
15		実習	試験解説及びまとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	デザイン論	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2	担当教員	今出千尋
	(Basic of Design)	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成11年～店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。						
授業の学習内容	食に関する色彩学(色の基礎知識、フード、季節、行事、照明など)の知識を習得し、またワークシートを使用しながらイラストの描き方のコツを掴み、最終的に“イラスト入りの提案レシピ”を表現出来るように表現技術を習得します。						
到達目標	美味しさの表現を、より完成度の高いものにするために、食に関する色彩の知識を習得し、また創作イメージを、写真・イラストやスケッチでなどを含めた“提案レシピ”として表現出来るように表現技術を習得します。						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席率(20%)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義/演習	携帯電話機能による『“美味しそう”な画像』を実践できる。	“美味しそう”に撮れるアングルを探す。
2	/	講義/演習	美味しさを左右する色・色と味について述べられる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
3	/	講義/演習	直線、曲線、四角、丸など、単純な図形の描き方について実践できる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
4	/	講義/演習	『フードと環境』 食べ物と照明・記憶色・について述べられる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。
5	/	講義/演習	ボトルを題材にした図形の描き方、陰影の付け方、透き通った感じに見せる着色ができる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
6	/	講義/演習	季節感・色のメッセージについて述べられる。	季節感をしっかりと表せるようにする。
7	/	講義/演習	食器類を題材にした具体的な描き方、垂直投影法を実践できる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
8	/	講義/演習	PCによるデザインレイアウトについて述べられる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
9	/	演習	課題1：PCでイラスト入り提案レシピを完成できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
10	/	講義/演習	食材を題材にした具体的な描き方、美味しそうに見える着色ができる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
11	/	講義/演習	課題2：お弁当を題材にしたイラスト画をアイソメトリックで描ける。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
12	/	講義/演習	筆ペンによる、イラスト画を描かける。	自宅にて、得意な仕上げ方法を探す。
13	/	講義/演習	課題3：オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を作成できる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
14	/	演習	課題3：オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を作成できる。	自宅にて授業で実施した内容を反復する。
15	/	演習	課題1・2・3のイラストまたはオリジナル提案レシピ(手描きイラスト入り)を完成できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
16	/			
準備学習 時間外学習			常においしそうに見えるのはなぜか観察すること。	
【使用教科書・教材・参考書】				
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、はさみ(カッター)、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具				