

	調理実習 西洋料理 I	単位数	1	科目コード				
授業形態	実習	対象学生	調理師科1年コース	開設期				
受講条件		開設時期		教員実務経験対象				
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、西洋料理の基礎的技術と調理理論の習得を目的とする。包丁の研ぎ方およびジュリエヌ、ミルポワ、マセドワースなどの基本的な野菜の切り方を理解し、正確に扱う技能を身につける。							
授業の一般目標	・包丁の研ぎ方および野菜の基本的な切り方（ジュリエン、ミルポワ、マセドアン等）を理解できる。 ・フONDヴォライユ（鶏の基本だし）およびフュメドボワソン（魚のだし）の調理原理を理解し、適切な手順で仕込むことができる。 ・コロッケの成形・揚げ方、マヨネーズなど基本ソースの乳化原理を理解し、安定した仕上がりを得ることができる。 ・前菜・スープを基本技法に沿って調理できる。 ・汁物・煮込み料理の火加減、具材のカット、味の調整が適切にできる。 ・洋食の揚げ物技法（バターリング・パン粉付け・揚温管理）に基づいて仕上げ、ソースを調理できる。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	レシピを確認し、使用する材料をレシピノートに記入する。							
授業の到達目標								
☐ 知識・理解の観点 ・包丁の研ぎ方および野菜の基本的な切り方（ジュリエン、ミルポワ、マセドアン等）を理解できる。								
☐ 思考・判断の観点								
☐ 関心・意欲の観点								
☐ 態度の観点								
☐ 技能・表現の観点 ・洋食の揚げ物技法（バターリング・パン粉付け・揚温管理）に基づいて仕上げ、ソースを調理できる。								
授業計画（授業単位）								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
1	西洋料理の調理技術【基本】	包丁研ぎ、野菜の切り方						
2								
3								
4	西洋料理の調理技術【だし】	鶏だしの取り方、野菜カットの応用 ドレッシングの乳化						
5								
6								
7	西洋料理の調理技術【揚げ物・乳化】	揚げ物の基礎、乳化ソースの理論と実技						
8								
9								
10	西洋料理の調理技術【前菜・スープ】	前菜の構成、食材の火入れ・味付け						
11								
12								
13	西洋料理の調理技術【汁物・煮込み料理】	魚のだし、煮込みの基礎、具材の切り方						
14								
15								
16	西洋料理の調理技術【パスタ】	パスタの基本調理						
17								
18								
19	西洋料理の調理技術【デザート】	蒸し焼きの技法・冷菓技法（アングレーズソース）						
20								
21								
22	西洋料理の調理技術【揚げ物・乳化】	洋食のフライ技法、ソースの基本、盛り付け						
23								
24								
25	実技練習							
26								
27								
28	実技練習							
29								
30								
31	単位認定試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上出席で単位認定試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点（出席状況・課題・実習態度等）3割、30点＋実技試験の得点7割、70点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験							7	秀、S(4)：90点以上
小テスト								優、A(3)：80点以上
宿題授業外レポート								良、B(2)：70点以上
授業態度							1	可、C(1)：60点以上
発表・作品								不可、D(0)：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	()内はGPA点数
担当教員（実務経験者）：								

科目名	総合調理		単位数	3	科目コード				
授業形態	実習		対象学生	調理師科1年コース	開設期				
受講条件			開設時期		教員実務経験対象				
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	本授業では、大量調理に必要な基礎知識と実践力の習得を目的とする。大量調理における衛生管理の重要性を理解し、HACCP的思考に基づいた安全管理の考え方を身につける。								
授業の一般目標	・大量調理の衛生管理(HACCP的思考)を理解する。 ・仕込み・加熱・盛り付け・提供の基本工程を身につける。 ・バランスの良い定食を班で協力して完成させる。								
受講条件									
事前学習について(テキスト・参考書等)									
授業の到達目標									
☐ 知識・理解の観点									
☐ 思考・判断の観点									
☐ 関心・意欲の観点									
☐ 態度の観点									
☐ 技能・表現の観点									
授業計画(授業単位)									
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録			
1	オリエンテーション	大量調理施設の安全・衛生、導線、器具説明、温度管理基礎							
2									
3									
4	大量調理における下処理技術	野菜の下処理、肉・魚の下処理、計量、作業分担							
5									
6									
7	ご飯・主食の炊き上げ管理／配食準備	炊飯の大量管理、配食器具の扱い							
8									
9									
10	加熱と大量調理の火入れ管理	回転釜・オープンの扱い、スチコン基礎、温度計管理							
11									
12									
13	汁物・主菜の大量調理(基礎実習)	味の均一化、塩分管理、盛り付けラインの作り方							
14									
15									
16	副菜の大量調理(色・食感を活かす)	和え物・炒め物・煮物の大量調理技術							
17									
18									
19	定食の流れを理解する(部分実習)	主菜＋副菜を組み合わせたミニ定食を作成							
20									
21									
22～30	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
31～39	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
40～48	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
49～57	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
58～66	調理から提供まで	小テスト ・チーム調理 ・トラブル対処 ・衛生管理チェック							
67～75	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
76～84	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
85～90	実技試験メニュー考案	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供							
	単位認定試験	・チーム調理 ・トラブル対処 ・衛生管理チェック							
単位認定方法									
1、授業時数の9割以上出席で単位認定試験の受験資格が与えられる。									
2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。									
成績評価方法									
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)3割、30点＋実技試験の得点7割、70点の100点方式で行う。									
		知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験		○				○		7	秀、S(4):90点以上
小テスト									優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート						○		2	良、B(2):70点以上
授業態度					○			1	可、C(1):60点以上
発表・作品									不可、D(0):59点以下
演習									未修得、履修放棄、F
出席									()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):									

科目名	調理実習 西洋料理 I		単位数	1	科目コード			
授業形態	実習	対象学生	調理師科2年コース 1年生		開設期			
受講条件			開設時期		教員実務経験対象			
授業概要(目的、目標とする資格・検定等)	西洋料理における基礎的な調理技法を習得し、実践的な調理技能の確立を図ることを目的とする。包丁の研ぎと基本的な野菜の切り方、フイヨン・フユメ等の基本だし類の習得、基本ソースの理解、前菜・スープ・揚げ物といった洋食の主要調理技術を身につける。							
授業の一般目標	・包丁の研ぎ方および野菜の基本的な切り方(ジュリエン、ミルポワ、マセドアン等)を理解できる。 ・フONDヴォライユ(鶏の基本だし)およびフュメドボワソン(魚のだし)の調理原理を理解し、適切な手順で仕込むことができる。 ・コロッケの成形・揚げ方、マヨネーズなど基本ソースの乳化原理を理解し、安定した仕上がりを得ることができる。 ・前菜・スープを基本技法に沿って調理できる。 ・汁物・煮込み料理の火加減、具材のカット、味の調整が適切にできる。 ・洋食の揚げ物技法(バターリング・パン粉付け・揚温管理)に基づいて仕上げ、ソースを調理できる。							
受講条件	レシピを確認し、使用する材料をレシピノートに記入する。							
事前学習について(テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
☐ 知識・理解の観点								
☐ 思考・判断の観点								
☐ 関心・意欲の観点								
☐ 態度の観点								
☐ 技能・表現の観点								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録		
1	西洋料理の調理技術【基本】	包丁研ぎ、野菜の切り方				包丁研ぎ		
2						野菜の切り方(デモのみ)		
3								
4	西洋料理の調理技術【だし】	鶏だしの取り方、野菜カットの応用 ドレッシングの乳化				フONDヴォライユ		
5						キャベツのジュリエン		
6						ソース・ピネグレット		
7	西洋料理の調理技術【揚げ物・乳化】	揚げ物の基礎、乳化ソースの理論と実技				コロッケ		
8						マヨネーズ		
9								
10	西洋料理の調理技術【前菜・スープ】	前菜の構成、食材の火入れ・味付け				パルマンティエ		
11						マセドアン サラダ		
12								
13	西洋料理の調理技術【汁物・煮込み料理】	魚のだし、煮込みの基礎、具材の切り方				フユメ・ド・ボワソン		
14						クラムチャウダー		
15								
16	西洋料理の調理技術【パスタ】	パスタの基本調理				アーリオ・オーリオ・ペペロンチーニ		
17						ポモドーロ		
18								
19	西洋料理の調理技術【デザート】	蒸し焼きの技法・冷菓技法(アングリーズソース)				カスタードプリン		
20						バニラアイス		
21								
22	西洋料理の調理技術【揚げ物・乳化】	洋食のフライ技法、ソースの基本、盛り付け				アジのフライ		
23						タルタルソース		
24								
25	実技練習	アジのフライ、タルタルソース						
26								
27								
28	実技練習(ブレ)	アジのフライ、タルタルソース						
29								
30								
31	単位認定試験	アジのフライ、タルタルソース						
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)3割、30点＋実技試験の得点7割、70点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験							7	秀、S(4):90点以上
小テスト								優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート								良、B(2):70点以上
授業態度							1	可、C(1):60点以上
発表・作品								不可、D(0):59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):								

科目名	総合調理実習		単位数	3	科目コード			
授業形態	実習		対象学生	調理師科2年コース 1年生	開設期			
受講条件			開設時期		教員実務経験対象			
授業概要(目的、目標とする資格・検定等)	大量調理に必要な作業工程、衛生管理、器具機材の扱いを学び、基本的な定食の調理・提供までを実践する。							
授業の一般目標	・大量調理の衛生管理(HACCP的思考)を理解する。 ・仕込み・加熱・盛り付け・提供の基本工程を身につける。 ・バランスの良い定食を班で協力して完成させる。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点								
□ 思考・判断の観点								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点								
□ 技能・表現の観点								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録		
1	オリエンテーション	大量調理施設の安全・衛生、導線、器具説明、温度管理基礎	実習の流れ					
2			実習室の使い方					
3			器具の説明					
4	大量調理における下処理技術	野菜の下処理、肉・魚の下処理、計量、作業分担	食材の下処理					
5								
6								
7	ご飯・主食の炊き上げ管理／配食準備	炊飯の大量管理、配食器具の扱い	洗米、炊飯					
8			主食の調理・配食					
9								
10	加熱と大量調理の火入れ管理	回転釜・オープンの扱い、スチコン基礎、温度計管理	卵料理					
11			肉料理					
12			野菜料理					
13	汁物・主菜の大量調理(基礎実習)	味の均一化、塩分管理、盛り付けラインの作り方	汁もの					
14			具材ごとの下準備					
15			盛り付け					
16	副菜の大量調理(色・食感を活かす)	和え物・炒め物・煮物の大量調理技術	和え物					
17			炒め物					
18			煮物					
19	定食の流れを理解する(部分実習)	主菜＋副菜を組み合わせたミニ定食を作成	ミニ定食の作成					
20								
21								
22～30	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
31～39	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
40～48	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
49～57	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
58～66	調理から提供まで	小テスト ・チーム調理 ・トラブル対処 ・衛生管理チェック	小テスト					
			チームによる定食づくり					
67～75	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
76～84	調理から提供まで	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	献立考案					
			献立試作					
			調理から提供					
85～90	実技試験メニュー考案	・定食づくり＋献立考案 ・定食づくり＋献立試作 ・定食づくり＋献立指定:主菜・副菜・主食・汁物の調理から提供	実技試験に向けての					
			メニュー考案・試作					
単位認定試験	実技試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は単位試験で60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)3割、30点＋実技試験の得点7割、70点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験							7	秀、S(4):90点以上
小テスト								優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート								良、B(2):70点以上
授業態度							1	可、C(1):60点以上
発表・作品								不可、D(0):59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席							2	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):								

科目名	西洋料理応用Ⅰ	単位数 (時間数)	1(30)	科目コード				
授業形態	実習	対象学生	調理師科2年コース 2年生	開設期				
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり			
授業概要(目的、目標とする資格・検定等)	西洋料理基礎で習得した下処理、基本的な火入れ、ソースの知識を基盤に、前菜・スープ・魚料理・肉料理・製菓的要素を含む応用的な西洋料理技法を習得することを目的とする。テリーヌやフィユタージュなどの仕込み料理、ムニエルなどの加熱技法を通して、調理工程の組み立て力と実践的な現場対応力を養う。							
授業の一般目標	・西洋料理における前菜・主菜・スープの基本構成を理解し調理できる ・ソテー、ブレゼ、ムニエル、グラタンなど加熱方法の違いを理解し使い分けられる ・テリーヌ、パテ、フィユタージュなど仕込みを伴う料理を計画的に作業できる ・食材の組み合わせやソースに配慮した盛り付けと料理表現ができる ・衛生管理を遵守し、効率的な作業工程を構築できる							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・事前にレシピを確認し授業前までに段取りを理解すること							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・西洋料理における前菜・主菜・スープの基本構成を理解し調理できる ・ソテー、ブレゼ、ムニエル、グラタンなど加熱方法の違いを理解し使い分けられる								
□ 思考・判断の観点 ・テリーヌ、パテ、フィユタージュなど仕込みを伴う料理を計画的に作業できる								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点 ・衛生管理を遵守し、効率的かつ安全に調理作業を行うことができる								
□ 技能・表現の観点 ・食材の組み合わせやソースに配慮した盛り付けと料理表現ができる								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
1	西洋料理の調理技術【温かいオードブル】	パートの作り方、フォンサージュ、ピケの基礎 コンフィの技法						
2								
3								
4	西洋料理の調理技術【冷たいオードブル】	冷製前菜の仕込み						
5								
6								
7	西洋料理の調理技術【鶏料理】	ソテー技法、果実を用いたソースの応用						
8								
9								
10	西洋料理の調理技術【魚料理】	スープの取り方、ブレゼ技法、魚の火入れ						
11								
12								
13	西洋料理の調理技術【魚料理】	食材のマリネ・即席パン生地の基礎						
14								
15								
16	西洋料理の調理技術【卵・肉料理】	卵料理、オープン調理、バターソースの扱い						
17								
18								
19	西洋料理の調理技術【卵料理】	折り込み生地、パテの成形と焼成 ①						
20								
21								
22	西洋料理の調理技術	折り込み生地、パテの成形と焼成 ②						
23								
24								
25	実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
26								
27								
28	実技練習	プレテスト、各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
29								
30								
31	単位認定試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上出席で単位認定試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)2割、20点＋実技試験の得点8割、80点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験	○				◎		8	秀、S(4):90点以上
小テスト	－	－	－	－	－	－		優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	－	－	－	－	－	－		良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			1	可、C(1):60点以上
発表・作品	－	－	－	－	－	－	－	不可、D(0):59点以下
演習	－	－	－	－	－	－	－	未修得、履修放棄、F
出席				○			1	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):調理師(元ホテル料理長、元給食委託企業勤務)専門調理師 等								

科目名	西洋料理応用Ⅱ	単位数 (時間数)	1(30)	科目コード				
授業形態	実習	対象学生	調理師科2年コース 2年生	開設期				
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり			
授業概要(目的、目標とする資格・検定等)	本授業は、西洋料理応用Ⅰで習得した基本技法・加熱法・仕込みの知識を基礎に、肉・魚・パスタ・米料理を中心とした本格的な西洋料理(特にイタリア・フランス料理)の応用技術を修得することを目的とする。また煮込み、ロースト、オープン調理、リゾット、手打ちパスタなどを通して、調理理論に基づいた火入れ・食感・味の組み立てを理解し、実践できる力を養う。							
授業の一般目標	・フリカッセ、ロースト、アクアパッツァなど代表的な西洋料理の加熱技法を理解し再現できる ・肉・魚介・野菜の特性を踏まえた適切な下処理と調理ができる ・リゾットや米料理における水分・火加減・仕上げの管理ができる ・手打ちパスタ・ニョッキなどの生地作りと成形技術を習得する ・前菜から主食までの献立構成と盛り付けを意識した料理提供ができる							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・事前にレシピを確認し授業前までに段取りを理解すること							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・フリカッセ、ロースト、アクアパッツァなど代表的な西洋料理の加熱技法を理解し再現できる ・手打ちパスタ・ニョッキなどの生地作りと成形技術を習得する								
□ 思考・判断の観点 ・前菜から主食までの献立構成と盛り付けを意識した料理提供ができる								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点 ・衛生管理を遵守し、効率的かつ安全に調理作業を行うことができる								
□ 技能・表現の観点 ・肉・魚介・野菜の特性を踏まえた適切な下処理と調理ができる ・リゾットや米料理における水分・火加減・仕上げの管理ができる								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
1	西洋料理の調理技術 【鶏肉料理】	鶏肉の煮込み、白いソースの構成、付け合わせ						
2								
3								
4	西洋料理の調理技術 【仔羊料理】	仔羊の下処理、ロースト技法、香草の使い方						
5								
6								
7	西洋料理の調理技術 【魚料理】	魚介の旨味抽出、シンプルな煮込み料理						
8								
9								
10	西洋料理の調理技術 【イタリア料理】	冷前菜、サラダ構成、スープの基礎						
11								
12								
13	西洋料理の調理技術 【イタリア料理】	オープン調理、リゾットの乳化と仕上げ						
14								
15								
16	西洋料理の調理技術 【イタリア料理 手打ちパスタ】	フレッシュパスタ生地作り						
17								
18								
19	西洋料理の調理技術 【イタリア料理 パスタ】	成形技術の応用、食感の違いの理解						
20								
21								
22	西洋料理の調理技術 【イタリア料理 肉】	ポッシェ技法、イタリアン万能ソース						
23								
24								
25	実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
26								
27								
28	実技練習	プレテスト、各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
29								
30								
31	単位認定							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、西洋料理応用Ⅰの単位を取得することで、単位認定試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)2割、20点＋実技試験の得点8割、80点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験	○				◎		8	秀、S(4):90点以上
小テスト	-	-	-	-	-	-		優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	-	-	-	-	-	-		良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			1	可、C(1):60点以上
発表・作品	-	-	-	-	-	-	-	不可、D(0):59点以下
演習	-	-	-	-	-	-	-	未修得、履修放棄、F
出席				○			1	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):調理師(元ホテル料理長、元給食委託企業勤務)専門調理師 等								

科目名	西洋料理発展	単位数 (時間数)	1(30)	科目コード				
授業形態	実習	対象学生	調理師科2年コース 2年生	開設期				
受講条件	必須	開設時期		教員実務経験対象	あり			
授業概要(目的、目標とする資格・検定等)	本授業は、西洋料理応用Ⅰ・Ⅱで修得した調理技術と理論を基盤とし、レストラン実務に対応できる高度な調理技術と料理構成力を身につけることを目的とする。高級食材やロースト料理を通して、火入れの精度、ソースの完成度、盛り付けの表現力を高いレベルで習得する。							
授業の一般目標	・ピッツァ、ステーキ、ローストなど専門性の高い調理技術を的確に実践できる ・牛肉・魚介類など高級食材の特性を理解し、最適な火入れができる ・煮込み料理において味の深みと仕上がりをコントロールできる ・ソース・付け合わせを含めた主菜としての完成度を高めることができる ・提供を意識した盛り付け・段取り・時間管理ができる							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・事前にレシピを確認し授業前までに段取りを理解すること							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・煮込み料理において味の深みと仕上がりをコントロールできる								
□ 思考・判断の観点 ・ソース・付け合わせを含めた主菜としての完成度を高めることができる ・提供を意識した盛り付け・段取り・時間管理ができる								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点 ・衛生管理を遵守し、効率的かつ安全に調理作業を行うことができる								
□ 技能・表現の観点 ・ピッツァ、ステーキ、ローストなど専門性の高い調理技術を的確に実践できる ・牛肉・魚介類など高級食材の特性を理解し、最適な火入れができる								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
1	西洋料理の応用調理技術【イタリア料理】	生地作り(発酵)、焼成管理、トッピング構成						
2								
3								
4	西洋料理の応用調理技術【牛肉】	肉の部位理解、焼き加減のコントロール、ソース						
5								
6								
7	西洋料理の応用調理技術【牛肉】	下処理、長時間加熱、味のまとめ方						
8								
9								
10	西洋料理の調理技術【魚介類のソース】	高級食材の扱い、加熱とソースの一体化						
11								
12								
13	西洋料理の応用調理技術【魚介類のソース】	魚介のポワレ、焼き色と火入れ						
14								
15								
16	西洋料理の応用調理技術【行事食】	低温調理、休ませ、カット技術						
17								
18								
19	西洋料理の応用調理技術【米を使った料理】	水分の調節、水分を考慮した火の入れ方						
20								
21								
22	西洋料理の応用調理技術	フレンチの技法を使った牛肉料理						
23								
24								
25	実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
26								
27								
28	実技試験	プレテスト、各料理の復習、調理手順確認、試験対策						
29								
30								
31	単位認定試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、西洋料理応用Ⅱの単位を取得することで、単位認定試験の受験資格が与えられる。								
2、実技試験は60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・実習態度等)2割、20点＋実技試験の得点8割、80点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
実技試験	○				◎		8	秀、S(4):90点以上
小テスト	-	-	-	-	-	-		優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	-	-	-	-	-	-		良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			1	可、C(1):60点以上
発表・作品	-	-	-	-	-	-		不可、D(0):59点以下
演習	-	-	-	-	-	-		未修得、履修放棄、F
出席				○			1	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):調理師(元ホテル料理長、元給食委託企業勤務)専門調理師 等								

科目名	製菓理論Ⅰ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義		対象学生	製菓衛生師科	開設期			
受講条件	必須		開設時期		教員実務経験対象	あり		
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる製菓衛生師を目指す。							
授業の一般目標	各食品の調理特性を学び、実践、実習時に応用できる知識として理解する。							
受講条件								
事前学習について（テキスト・参考書等）								
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点								
□ 思考・判断の観点								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点								
□ 技能・表現の観点								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
1	第1章 菓子の原材料 1 甘味料	製菓理論を学ぶ意義と甘味料の分類						
2	①砂糖	砂糖の種類と特性						
3	①砂糖	砂糖の種類と特性						
4	①砂糖	砂糖の調理性						
5	①砂糖	砂糖の調理性						
6	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性						
7	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性						
8	②でんぷん糖	でんぷん糖の種類と特性						
9	③その他の糖類	和三盆、蜂蜜、メープルシュガーの特性						
10	④非糖質甘味料	天然甘味料や人工甘味料の種類と特性						
11	2 小麦粉	小麦に関する基礎知識						
12	①種類と特徴	小麦粉の種類、用途別分類と特性						
13	①種類と特徴	小麦粉の品位別分類と特性						
14	②加工適性	グルテン形成と菓子、パンへの影響						
15	②加工適性	グルテン形成と菓子、パンへの影響						
16	3 でんぷん ①種類と特徴	地上でんぷんと地下でんぷんの分類と特性、おもなでんぷんの性質						
17	①種類と特性	各種でんぷんのアミロース、アミロペクチンの含有量						
18	②加工適性	でんぷんの糊化と老化						
19	②加工適性	でんぷん粘度特性						
20	②加工適性	膨化性、吸湿性						
21	4 米粉	米粉の基礎知識と米粉の種類、分類について						
22	①白玉粉 ②餅粉・求肥	各米粉の特性について						
23	③上新粉・上用粉・かるかん粉	各米粉の特性と用途						
24	④焼みじん粉・寒梅粉	特性と用途						
25	⑤上早粉(早味基粉)(煎みじん粉)	特性と用途						
26	⑥道明寺粉・道明寺種	特性と用途						
27	⑦上南粉、新引粉、おこし種	各米粉の特性と用途						
28	⑧早並粉、うるち上南粉	各米粉の特性と用途						
29	これまでの授業のまとめ	これまでの授業のまとめ						
30	これまでの授業のまとめと国家試験対策	これまでの授業のまとめと国家試験対策、試験対策						
	単位認定試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上出席で課題試験の受験資格が与えられる。								
2、試験は単位試験で60点以上で合格とする。								
成績評価方法								
1、平常点(出席状況・課題・授業態度等)3割、30点＋試験の得点7割、70点の100点方式で行う。								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
試験	◎	○	○				70	秀、S(4)：90点以上
小テスト	◎	○	○				15	優、A(3)：80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				5	良、B(2)：70点以上
授業態度			○	◎			10	可、C(1)：60点以上
発表・作品								不可、D(0)：59点以下
演習								未修得、履修放棄、F
出席								()内はGPA点数
担当教員				実務経験紹介				

科目名	洋菓子基礎 I		単位数	3	科目コード	
授業形態	講義		対象学生	製菓衛生師科	開設期	
受講条件	必須		開設時期		教員実務経験対象	あり
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	洋菓子製造の基礎技術を実習を通して習得する。 クッキー・スポンジ生地・シュー生地・ムース・タルト・パイなど基本生地の製法を学び、併せて包丁研ぎ、材料計量、衛生管理、器具の扱いなど製菓の基本動作を身につける。					
授業の一般目標	・基本生地(クッキー・ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー等)を正確に製造できる ・基本クリーム(アングレーズ、ムース、バタークリーム等)を理解し応用できる ・包丁の研ぎ方・フルーツカットなど基礎技能を習得する ・衛生管理・作業工程管理を実践できる					
受講条件						
事前学習について(テキスト・参考書等)						
授業の到達目標						
☐ 知識・理解の観点						
☐ 思考・判断の観点						
☐ 関心・意欲の観点						
☐ 態度の観点						
☐ 技能・表現の観点						
授業計画(授業単位)						
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録
1-3	実習基礎・包丁の研ぎ方	実習室の使い方・砥石を用いて安全に包丁を研ぐことができる。				
4-6	クッキー・焼菓子基礎	絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。配合による食感・広がりの違いを理解する。粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。				
7-9		絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。 配合による食感・広がりの違いを理解する。 粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。				
10-12		絞り袋の扱いを習得し、均一な大きさに成形できる。 配合による食感・広がりの違いを理解する。 粉の扱いと焼成状態の見極めを習得する。				
13-15		小テスト				
16-18		気泡生地	別立て法の作り方を習得する			
19-21	気泡生地(全卵生地)の基本					
22-24	気泡生地(全卵生地)の基本					
25-27	小テスト	小テスト				
28-30	クッキー	販売可能な焼き菓子を習得する				
31-33	即席生地	販売可能な焼き菓子を習得する				
34-36	シュー生地・カスタード	シュー生地の特徴と応用技術を理解する				
37-39		シュー生地の特徴と応用技術を理解する				
40-42	メレンゲ・ムース	板ゼラチンの取り扱い方とホワイトチョコレートの性質や特徴について学び、ムースの作り方を学ぶ。フルーツカットの練習をする。				
43-45		ゼラチンの特性について学ぶ				
47-48		イタリアンメレンゲについて学び、メレンゲの種類について知る。				

