

科目名	フードビジネスⅠ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義 演習 実習 学外実習		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)	本授業では、飲食業界の基礎知識を学ぶとともに、カフェメニューの企画立案から原価計算、フード色彩の活用、調理、販売実習までを総合的に学習する。実践的な演習を通して、商品力・接客力・衛生意識を高め、将来フードビジネスに関わるための基礎力を養う。 目標資格:カフェクリエイター3級							
授業の一般目標	・社会人として求められるビジネスマナーの習得 ・飲食業界の仕組みや職種についての理解 ・原価計算の基礎知識の習得 ・カフェメニューの企画・考案および調理技術の習得 ・フード色彩の基礎知識と、商品価値を高める色彩表現の理解 ・食品衛生管理に関する基礎知識の理解 ・販売における接客技術の習得							
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 ・飲食業界の仕組みや職種についての理解 ・原価計算の基礎知識の習得 ・食品衛生管理に関する基礎知識の理解 ・販売における接客技術の習得								
☐ 思考・判断の観点								
☐ 関心・意欲の観点								
☐ 態度の観点 ・社会人として求められるビジネスマナーの習得								
☐ 技能・表現の観点 ・カフェメニューの企画・考案および調理技術の習得 ・フード色彩の基礎知識と、商品価値を高める色彩表現の理解								
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	ビジネスマナー基礎	オリエンテーション・授業概要説明						
2		挨拶・言葉遣いの基本						
3		身だしなみ・立ち居振る舞い						
4		電話応対・来客応対						
5		ロールプレイング演習						
6	飲食業界の基礎理解	カフェについて						
7		原価計算の基礎						
8		食材原価と利益の考え方						
9		メニュー企画の立て方						
10		カフェメニュー考案						
11								
12								
13	フード色彩	色彩の基礎(色相・明度・彩度)						
14		食欲と色の関係						
15		盛り付けと配色バランス						
16		カフェメニューへの色彩応用演習						
17	調理実習	カフェメニュー調理①						
18								
19								
20		カフェメニュー調理②						
21								
22								
23		カフェメニュー調理(考案・試作)						
24								
25								
26								
27	販売実習(総合演習)	接客の基本						
28		販売トークと商品説明						
29		レジ対応・会計実習						
30		販売実習						
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								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								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	食品と栄養の特性 栄養学Ⅰ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義		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)	栄養学の基礎を学び、栄養素の種類とその働き。消化吸収構造を学ぶ。自身の健康管理を含め、栄養バランスの良いレシピの考案や疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義などお客様の栄養管理、食行動、心理を学ぶ。資格)調理師、技術考査(座学)							
授業の一般目標	卒業後のレシピ考案や事業への展開。健康管理の知識を深め、健全な調理師を目指す。介護食士や食育、レストランサービス資格取得にも活かせる栄養学を学ぶ。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第2巻 食品と栄養の特性 事前にテキストを読んでおくこと							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・栄養学の基礎、成立ちを学ぶ。自分の健康管理に役立たせる。アレルギー、宗教上の禁忌などを学び、社会活動に活かせる栄養学を学ぶ。								
□ 思考・判断の観点・食品の選択、アレルギーなどの代替食品など選択する方法を学ぶ。								
□ 関心・意欲の観点・心身ともに健康を考え、食品や栄養に関心を示す。又、加熱に向く食品やアレルギーなど調理に役立つ栄養学を学ぶ。								
□ 態度の観点・積極的に学び、自主管理していく。又、資格試験に向けて、積極的に学ぶ。								
□ 技能・表現の観点・応用として、コンクールの出展やレシピの考案をお勧めしまし								
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章栄養素の機能と健康 第1節	栄養素の種類や基礎、役割を学ぶ						
2		食品の成分と体の成分の違いや、代謝に影響する栄養素を学ぶ						
3		食品の機能と健康効果を学ぶ						
4	第2節	炭水化物の種類や構造を学ぶ						
5		炭水化物の種類と甘さについて						
6		多糖類のでんぷんやグリコーゲンを学ぶ						
7		食物繊維について学び、食品や調理としての特性を学ぶ						
8	第4節	第1～2節 小テストと応用栄養実験、復習						
9		たんぱく質の構造と基礎知識						
10		たんぱく質の種類とその特性を学ぶ						
11		たんぱく質の栄養価						
12		たんぱく質の栄養価と補足効果、スポーツと栄養の効果						
13		たんぱく質の機能性について学ぶ、疾病と栄養素						
14		第4節 小テストと応用栄養実験、復習						
15		炭水化物とたんぱく質のまとめ						
16	第3節	脂質の構造と基礎知識について学ぶ						
17		脂質の種類と性質① 分類と形						
18		脂質の種類と性質② 分類と融点、食品の選択について						
19		脂質の種類と性質③ 分類と調理方法						
20		脂質の種類と性質② 分類と消化吸収						
21		脂質のまとめ						
22		第3節 小テストと応用栄養実験、復習						
23	第5節	ビタミンの基礎と役割						
24		脂溶性ビタミンとはなにか①						
25		脂溶性ビタミンの種類と過剰症①						
26		脂溶性ビタミンの種類と過剰症②						
27		水溶性ビタミンとはなにか①						
28		水溶性ビタミンの種類と欠乏症①						
29		水溶性ビタミンの種類と欠乏症②						
30		第5節 豆テスト・復習						
31	単位試験							
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	◎	○	○	○			7	秀、S(4):90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	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	食品と栄養の特性 栄養学Ⅱ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義		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)	栄養学の基礎を学び、栄養素の種類とその働き。消化吸収構造を学ぶ。自身の健康管理を含め、栄養バランスの良いレシピの考案や疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義などお客様の栄養管理、食行動、心理を学ぶ。 資格:調理師免許、技術考査(座学) 希望者のみ:介護食士3級、食育インストラクター							
授業の一般目標	卒業後のレシピ考案や事業への展開。健康管理の知識を深め、健全な調理師を目指す。介護食士や食育資格取得にも活かせる栄養学を学ぶ。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第2巻 食品と栄養の特性 事前にテキストを読んでおくこと							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点・栄養学の基礎、成立ちを学ぶ。自分の健康管理に役立たせる。アレルギー、宗教上の禁忌などを学び、社会活動に活かせる								
□ 思考・判断の観点・食品の選択、アレルギーなどの代替食品など選択する方法を学ぶ。								
□ 関心・意欲の観点・心身ともに健康を考え、食品や栄養に関心を示す。又、加熱に向く食品やアレルギーなど調理に役立つ栄養学を学ぶ。								
□ 態度の観点・積極的に学び、自主管理していく。又、資格試験に向けて、積極的に学ぶ。								
□ 技能・表現の観点・応用として、コンクールの出展やレシピの考案をお勧めし:								
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6節	ミネラルの基礎知識と役割						
2		ミネラルの種類						
3		ミネラルの種類と役割①						
4		ミネラルの種類と役割②						
5		ミネラルの種類と役割③						
6		ミネラルの種類と役割④						
7		ミネラルの種類と役割⑤						
8		ミネラルの種類と役割⑥						
9		ミネラルの種類と役割⑦						
10		栄養素の組み合わせや相乗効果、調理方法						
11		機能性食品と水分について						
12	第2章 消化と吸収 第1節・第2節	食品の摂取と心理について学ぶ						
13		栄養素の消化と吸収・代謝について学ぶ①						
14		栄養素の消化と吸収・代謝について学ぶ②						
15		栄養素の消化と吸収・代謝について学ぶ③						
16		栄養素の消化と吸収・代謝について学ぶ④						
17		栄養素の消化と吸収・代謝について学ぶ⑤						
18		第2章 豆テスト・復習						
19	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝と食事摂取基準概要と歴史						
20	第1節	エネルギー代謝とは①						
21		エネルギー代謝とは②						
22		エネルギー消費量について。運動の役割						
23	第2節	エネルギー代謝と日本人の摂取基準①						
24		エネルギー代謝と日本人の摂取基準②						
25		エネルギー代謝と日本人の摂取基準③						
26	第3節	食品成分表を学ぶ						
27		食品分類表を学ぶ						
28		食事バランスガイドを学ぶ①						
29		食事バランスガイドを学ぶ②						
30		第3章 小テスト・復習						
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、栄養学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、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	◎	○	○	○			7	秀、S(4):90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	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 基本調理 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)	本科目は調理師としての安全管理・衛生について学び、必要な基礎技術を習得する。								
授業の一般目標	・安全な作業環境を維持するためのルール(器具の取り扱い、危険予知、火・刃物の扱いに関する安全知識)を体系的に理解している。 ・衛生管理の重要性を理解し、常に清潔で安全な作業を心がける態度を身につけている。 ・包丁の扱い、火加減の調整、安全な立ち位置や姿勢など、調理の基礎的な作業動作を正確・安全に行うことができる。								
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	調理器具の安全な取り扱い基礎 作業環境の安全チェックと整理整頓	包丁・まな板・ピーラーなどの取扱いルール 器具別の適切な保管方法 切れ味維持(砥石・メンテナンス)の安全に関する考え方 破損・不具合器具の発見と報告の仕方 調理場内の動線設計と事故防止 作業前後の点検表を使った安全チェック指導				包丁研ぎ			
2						すべての包丁を研がせる			
3									
4	火を扱う際の安全管理	ガスコンロ・IH機器の正しい使用方法 火災につながるリスク(油の過熱、水分混入など)の理解 衣服・タオルの取り扱いによる火災防止 小規模火災発生時の初期対応(消火器の使用手順含む)				オリエンテーション			
5	刃物の基本操作と危険予知	包丁の安全な持ち方・渡し方・置き方 作業中に起こりやすい事故例の分析 切削事故を防ぐための姿勢・作業動線の理解				実習室の使い方 実習器具の使い方			
6	調理実習における安全ルールの実践確認	実習メニューを通して火・刃物の危険ポイントを確認 その日使用する器具の安全点検 安全ルールを守れているかのチェックフィードバック 作業後の安全ふり返り							
7	日本料理	野菜の切り方 大根・かつらむき けん きゅうり・じゃばら							
8									
9									
10									
11									
12									
13	西洋料理	野菜の切り方 じゃがいも・シャトー にんじん・ジュリエンス 玉ねぎ・シズレ							
14									
15									
16									
17									
18									
19	中国料理	野菜の切り方 大根・ティン ビーマン・スー 長ネギ・ツォンホワ 炒飯							
20									
21									
22									
23									
24									
25	魚料理	鯉の三枚おろし							
26									
27									
28									
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):									

不可、D(0):59点未満

科目名	調理実習 基本調理Ⅱ		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)	本 科 目 は調理師としての安全管理・衛生について学び、必要な基礎技術を習得する。							
授業の一般目標	・基本的な卵料理の技術習得、煮物・洋食・中華の基礎技術を習得する。 ・調理手順の計画力・安全衛生管理の習得 ・全国調理師養成施設協会(全調教)グレード1実技試験の基礎技能に対応できる技術と理解を習得する。							
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	オムレツ(基本の卵焼き) かつらむき	フライパンの馴らし方、取り扱い、片付けのやり方、桂むきグレード対策						
2								
3								
4	オムレツ(基本の卵焼き) かつらむき	フライパンの馴らし方、取り扱い、片付けのやり方、桂むきグレード対策						
5								
6								
7	グレード課題	桂むきの課題提出						
8								
9								
10	薄焼き卵(飾り用卵、細切りなど) 大根の丁	切り方・飾り切り・盛り付け、大根の丁グレード対策						
11								
12								
13	薄焼き卵(飾り用卵、細切りなど) 大根の丁	切り方・飾り切り・盛り付け、大根の丁グレード対策						
14								
15								
16	グレード課題	大根の丁の課題提出、シャトーグレード対策						
17								
18								
19	だし巻き卵(認定試験課題)	だし巻き卵、シャトーグレード対策						
20								
21								
22	だし巻き卵(認定試験課題)	だし巻き卵、シャトーグレード対策						
23								
24								
25	グレード課題	シャトー課題提出、単位認定試験対策(だし巻き)						
26								
27								
28	プレテスト	だし巻き卵						
29								
30								
31	単位認定試験	だし巻き卵						
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、基本調理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	調理実習 基本調理Ⅲ（総合制作）		単位数	1	科目コード			
授業形態	実習 演習		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）	本科目は、学生がこれまでの調理実習で習得した技術・知識を総合的に発揮し、創意工夫を伴った調理作品を制作・発表することを目的とする。							
授業の一般目標	・学んだ調理技術を組み合わせ、計画的に完成品を仕上げることができる。 ・メニュー構成、調理法、盛り付けの工夫を適切に行い、独創性のある作品を完成させる。 ・自身の技術到達度を確認し、次の学習・改善点を明確にすることができる。							
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	調理作品制作について	作品展とは、メニュー構成について						
2								
3								
4		ゼリーかけ、盛り付けについて						
5								
6								
7	作品制作	作品製作						
8								
9								
10								
11								
12	作品展示①	切り方・飾り切り・盛り付け						
13								
14								
15	調理作品制作について	前回の振り返り						
16								
17								
18								
19								
20		メニュー構成、ゼリーかけ、盛り付けについて						
21								
22								
23								
24								
25	作品制作	作品製作						
26								
27								
28	課題提出	作品製作、展示						
29								
30								
単位認定方法								
1、年2回の課題提出								
成績評価方法								
1、作品展後、5段階評価を行う								
	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								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								可、C(1):60点以上
発表・作品							10	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	校外実習Ⅰ	単位数	2	科目コード				
授業形態	実習 演習	対象学生	調理師科2年コース 1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)	本授業は調理師業務の実際を実地に経験させ、職業意識及び態度を学び専門的知識及び技能を習得させる。							
授業の一般目標	・調理師としてより高度な専門的知識、調理技術を学びフードサービスの運営管理など実績的な知識を習得することができる。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・実習先との打ち合わせ方法の確認							
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
90時間	校外での調理実習							
単位認定方法								
1、規定時間の出席確認								
成績評価方法								
1、校外実習先の指導者が7項目について5段階評価を行う								
	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								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				◎			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	食品の安全と衛生 食品衛生学Ⅰ		単位数	2	科目コード			
授業形態	講義		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)	安全で衛生的な食材管理や食品添加物、食品表示の基礎を学ぶ。食品衛生の基礎と関連法規、HACCPの概要について。 資格:調理師免許、技術考査(座学)、 希望者のみ:介護食士3級、食育インストラクター							
授業の一般目標	衛生管理の基礎を学び、安全で衛生的な行動を身につける							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第3巻 食品の安全と衛生 事前にテキストを読んでおくこと							
授業の到達目標								
☐ 知識・理解の観点・調理従事者に求められる衛生管理の基礎を学ぶ								
☐ 思考・判断の観点・食品を安全で衛生的に取り扱い、事故防止に努める								
☐ 関心・意欲の観点・就職先や校外実習先、イベント先で求められる衛生管理、営業許可を受ける重要性について学ぶ								
☐ 態度の観点・整理整頓や、学んだことを活かし、行動に移せるようになる								
☐ 技能・表現の観点・出来上ったメニューや料理が安全で衛生的であるか。顧客を満足させられるか、実習に活かしているかを学ぶ								
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 食の安全と衛生	食の安全を守る						
2		食の安全を脅かす要因						
3		食の安全確保のしくみ						
4		食品衛生とは						
5		食品衛生と調理師の責務						
6		第1章 小テスト						
7	第2章 食品と微生物	食品中の微生物、その種類①						
8		食品中の微生物、その種類②						
9		微生物の増殖条件①						
10		微生物の増殖条件②						
11		微生物の増殖条件③						
12		微生物の増殖条件④						
13		実演)水分活性やpHを学ぼう！ 豆テスト						
14		食品の微生物汚染、検査項目とその指数①						
15		食品の微生物汚染、検査項目とその指数②						
16		食品の腐敗、酸化、酸敗の定義と関わる栄養素について						
17		腐敗に関係する微生物とその化学						
18		実演)発酵について学ぼう！ 豆テスト						
19	第3章 食品と化学物質	食品添加物の概要、分類						
20		食品添加物の使用目的、関連法規						
21		食品添加物の関連法規と基準、表示、安全性						
22		食品添加物の安全性の評価						
23		食品添加物のとその用途①						
24		食品添加物のとその用途②						
25		食品と重金属、中毒事例						
26		食品と放射性物質						
27		実演)加工ジュースをつくろう！！ 豆テスト						
28	第4章 器具・容器包装の衛生	器具の材質の種類や特徴を知り、適切な扱いを学ぶ						
29		素材の種類について。 洗い方や洗剤、厨房機器を例に話す						
30	まとめ							
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	◎	○	○	○			7	秀、S(4):90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	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	食品の安全と衛生 食品衛生学Ⅱ		単位数	2	科目コード				
授業形態	講義		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)	食中毒の概要、食中毒の種類と対策について学び、食品の安全な取り扱い、清掃、消毒の仕方を学ぶ。手洗いの重要性や食品の管理を学び、衛生管理を徹底する。								
授業の一般目標	衛生管理の基礎を学び、安全で衛生的な行動を身につける								
受講条件									
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第3巻 食品の安全と衛生 事前にテキストを読んでおくこと								
授業の到達目標									
□ 知識・理解の観点・調理従事者に求められる衛生管理の基礎を学ぶ									
□ 思考・判断の観点・食品を安全で衛生的に取り扱い、事故防止に努める									
□ 関心・意欲の観点・就職先や校外実習先、イベント先で求められる衛生管理、営業許可を受ける重要性について学									
□ 態度の観点・整理整頓や、学んだことを活かし、行動に移せるようになる									
□ 技能・表現の観点・出来上ったメニューや料理が安全で衛生的であるか。顧客を満足させられるか、実習に活かしているかを学ぶ									
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5章 飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類							
2		食中毒の概要① 分類と発生状況							
3		食中毒の概要② 季節の関連性、原因食品、原因施設							
4		小テスト							
5	第3節 細菌性食中毒	細菌性食中毒① 感染型食中毒							
6		細菌性食中毒② 感染型食中毒							
7		細菌性食中毒③ 感染型食中毒							
8		細菌性食中毒④ 感染型食中毒							
9		細菌性食中毒① 食品内毒素型食中毒							
10		細菌性食中毒② 食品内毒素型食中毒							
11		細菌性食中毒③ 食品内毒素型食中毒							
12		細菌性食中毒の予防①							
13	第4節 ウイルス性食中毒	細菌性食中毒の予防②							
14		ウイルス性食中毒							
15		小テスト							
16		動物性毒を学ぶ①							
17	第5節 自然毒食中毒	動物性毒を学ぶ②							
18		動物性毒を学ぶ③							
19		植物性毒を学ぶ①							
20		植物性毒を学ぶ②							
21		植物性毒を学ぶ③、エディブルフラワーについて学ぶ							
22		小テスト							
23	第6節 化学性食中毒	化学性食中毒の概要と事例検証について①							
24		化学性食中毒の概要と事例検証について②							
25	第7節 寄生虫による感染症	寄生虫による食中毒①							
26		寄生虫による食中毒②							
27		寄生虫による食中毒③							
28		寄生虫による食中毒④							
29		寄生虫による食中毒⑤、ジビエについて							
30	単位認定試験②	小テスト まとめ							
31									
単位認定方法									
1、授業時数の9割以上に出席し、食品衛生学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、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		◎	○	○	○			7	秀、S(4):90点以上
小テスト		○	◎	○	○			1	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート		○	○	◎	○			1	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	食品の安全と衛生 食品衛生学Ⅲ		単位数	2	科目コード			
授業形態	講義		対象学生	調理師科2年コース 1年生	開設期			
受講条件	食品の安全と衛生 食品衛生学Ⅰ単位取得者		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)	経口感染症と関連法規、就業規制について学び、手袋の必要性や調理への行動に活かす。 安食品表示法と表示の仕方について学ぶ。 アレルギーの概要と食品、代替食品、表示について学ぶ。 施設設備の衛生管理と構造について学び、整理整頓、掃除へ活かす。							
授業の一般目標	衛生管理の基礎を学び、安全で衛生的な行動を身につける							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第3巻 食品の安全と衛生 事前にテキストを読んでおくこと							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・調理従事者に求められる衛生管理の基礎を学ぶ								
□ 思考・判断の観点 ・食品を安全で衛生的に取り扱い、事故防止に努める								
□ 関心・意欲の観点 ・就職先や校外実習先、イベント先で求められる衛生管理、営業許可を受ける重要性について学ぶ								
□ 態度の観点 ・整理整頓や、学んだことを活かし、行動に移せるようになる								
□ 技能・表現の観点 ・出来上ったメニューや料理が安全で衛生的であるか。顧客を満足させられるか、実習に活かしているかを学ぶ								
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8節 経口感染症	経口感染症①						
2		経口感染症②						
3		経口感染症③						
4	第9節 食物アレルギー	食物アレルギーについて①						
5		食物アレルギーについて②						
6		食物アレルギーの表示①						
7		食物アレルギーの表示②						
8	第10節 その他の健康危害	その他の健康危害						
9		実演)アレルギーのレシピをつくる 小テスト						
10	第6章 食品安全対策	食品安全対策に関わる法律 食品衛生法①						
11	第1、2節	食品安全対策に関わる法律 食品衛生法②						
12		食品安全対策に関わる法律 食品衛生法③						
13		食品安全基本法①						
14		食品安全基本法②						
15		食品安全基本法③						
16	第3節 食品安全行政	食品安全行政①						
17		食品安全行政②						
18		食品安全行政③						
19	第4節 食品安全情報の共有	食品表示、食品表示法について①						
20		食品表示、食品表示法について②						
21		食品表示、食品表示法について③						
22		食品表示、食品表示法について④						
23		食品表示、食品表示法について⑤						
24		食品表示、食品表示法について⑥						
25		その他の法律による表示 JASマークなど						
26	第5節 食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理①						
27		食品営業施設・設備の衛生管理②						
28		食品営業施設・設備の衛生管理③						
29		食品営業施設・設備の衛生管理④						
30	まとめ	小テスト まとめ						
31	単位認定試験③	P102～P141までの試験						
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、食品衛生学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、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	◎	○	○	○			7	秀、S(4):90点以上
小テスト	○	◎	○	○			1	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			1	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	食品の安全と衛生 食品衛生学実習		単位数	1	科目コード	
授業形態	講義		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)	食品の安全性や細菌の培養など具体的な検査を可視化し、衛生管理の根拠と重要性を学ぶ。					
授業の一般目標	食品衛生の意義や適切な食品の取り扱い、鮮度の見極めを学び、検査の方法を学ぶことで自主衛生を強化していく。					
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	実験に関する諸注意 手指の汚れ状態の検査	実験で使用する基本的な器具の種類と扱い方 実験時の注意点について				
2	手指の汚れ状態の検査	手洗いチェック装置を使い、手指の汚れ状態を検査する				
3	食品のpH 空中落下菌の採取	食品、調味料のpHの測定 空中落下菌の採取と培養				
4	食品のpH フードスタンプによる菌の採取	腐敗によるpHの変化 フードスタンプによる菌の採取と培養				
5	空中落下菌数の測定	前回培養した空中落下菌の観察とコロニーカウント、標準寒天培地と空中落下菌について				
6	フードスタンプの菌数の測定	前回培養したフードスタンプの観察とコロニーカウント				
7	大腸菌群、黄色ブドウ球菌について	食中毒の事例から大腸菌群、黄色ブドウ球菌について理解する				
8	魚肉練り製品の鮮度・品質	ヨウ素液を使用した魚肉練り製品の品質検査				
9	魚肉練り製品の鮮度・品質	ヨウ素液を使用した魚肉練り製品の品質検査				
10	生卵の鮮度測定	比重による卵の鮮度の検査				
11	生卵の鮮度測定	割卵後の鮮度の検査と卵の鮮度の指標について				
12	食肉の鮮度判定	食肉の腐敗による見た目、pHの変化				
13	食肉色素と発色剤	食肉色素と発色剤について				
14	食肉色素と発色剤	発色剤の効果とボツリヌス菌について				
15	水道水の残留塩素測定	残留塩素の測定と残留塩素基準について				
16	水道水の残留塩素測定	残留塩素の測定と残留塩素基準について				
17	ノロウイルス	ノロウイルス食中毒の症例から予防策を考える				
18	ノロウイルス	ノロウイルス食中毒の症例から予防策を考える				
19	ノロウイルス	ノロウイルスに関する小テストとまとめ				
20	食器洗浄後の汚れ状態の検査	簡易検査キットを使用した食器汚れの洗い残しの検査				
21	食器洗浄後の汚れ状態の検査	食器汚れ検査の必要性について				
22	油脂の劣化	簡易検査キットによる油脂の酸価の測定				
23	油脂の劣化	油脂の劣化と調理への影響について				
24	油脂の劣化	油脂の劣化と調理への影響について				
25	牛乳の鮮度測定	煮沸試験とアルコール試験による牛乳の鮮度の測定				
26	牛乳の鮮度測定	牛乳の成分と鮮度測定の原理について				
27	牛乳の鮮度測定	牛乳の殺菌方法、成分規格について				
28	ホウ酸団子の作成	ホウ酸団子の作成				
29	ホウ酸団子の作成	そ族、衛生害虫による汚染について				
30	食品衛生学実習のまとめ	これまでの授業のまとめと過去問を使用しての技術考查対策				
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。

[illegible]

科目名	食生活と健康 I	単位数	1	科目コード				
授業形態	講義	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)	健康とは何か。健康の概念を理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活・疾病・食育・労働・環境について学ぶ。							
授業の一般目標	調理師法、健康増進法などから健康についての定義と健康づくりについての知識を身につける。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第1巻 食生活と健康 事前にテキストを読んでおくこと							
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 調理師と健康 第1節 健康の考え方	健康の定義、わが国の健康水準について						
2	③目ざすべき健康とは	健康寿命と健康増進について						
3	第2節 食と健康の関係 ①食生活が健康に果たす役割	食生活と健康の関係について						
4	②健康的な食生活習慣づくり	健康な食生活習慣、食生活指針について						
5	第3節 調理師の役割 ①調理師の成り立ち ②調理師法の概要	調理師の成り立ちと調理師法						
6	②調理師法の概要	調理師免許の取得、調理師免許の申請、変更						
7	②調理師法の概要	調理師免許を与えない要件、免許の取り消し						
8	②調理師法の概要	調理師就業届け出制度、調理師の設置						
9	②調理師法の概要	調理師技能評価試験、調理師会						
10	②調理師法の概要	食生活における調理師の役割						
11	②調理師法の概要	食生活における調理師の役割						
12	第2章 食生活と疾病 第1節 疾病の動向とその予防	疾病の動向、疾病の予防						
13	第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは	生活習慣病の定義と三大生活習慣病						
14	①生活習慣病とは	生活習慣病の定義と三大生活習慣病						
15	②生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性						
16	③生活習慣病の予防	生活習慣病の予防						
17	③生活習慣病の予防	生活習慣病の予防						
18	第3章 健康づくり 第1節 健康づくり対策	疾病予防の段階、健康増進						
19	②健康増進法	健康増進法 基本方針、健康増進計画について						
20	②健康増進法	健康増進法 国民健康・栄養調査、保健指導・栄養指導について						
21	②健康増進法	健康増進法 特定給食施設での栄養管理、受動喫煙、特別用途表示について						
22	③わが国における健康対策	健康づくり対策 健康日本21(第2次)について						
23	④健康教育	健康づくり対策 健康教育について						
24	⑤健康に関する食品表示	食品表示法による表示						
25	⑤健康に関する食品表示	栄養機能食品、機能性表示食品						
26	⑤健康に関する食品表示	特別用途食品						
27	⑤健康に関する食品表示	特定保健用食品						
28	⑤健康に関する食品表示	特別用途食品と保健機能食品の分類						
29	⑤健康に関する食品表示	その他の表示						
30	まとめ							
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	◎	○	○				10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○		○				10	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(実務経験者):								

科目名	食生活と健康Ⅱ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義		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)	健康とは何か。健康の概念を理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活・疾病・食育・労働・環境について学ぶ。							
授業の一般目標	食育の実践と労働環境、労働条件や労働災害について理解する。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第1巻 食生活と健康 事前にテキストを読んでおくこと							
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3章 健康づくり 第2節 心の健康づくり ①心身相関とストレス	心身相関とストレス						
2	①心身相関とストレス	ストレスのしくみ						
3	②ストレスへの対処方法	ストレスへの対処方法について						
4	③心の健康と自己実現	自己実現の定義と自己実現の達成						
5	第4章 調理師と食育 第1節 食育とは ①食育の定義 ②食育の意義	食育の定義、食育の意義						
6	③食育基本法の概要	食育基本法の理念、基本的施策						
7	③食育基本法の概要	食育推進会議・基本計画						
8	③食育基本法の概要	食育推進会議・基本計画、食育白書						
9	第2節 食育における調理師の役割 ①正しい知識の提供	現代の食生活における課題						
10	①正しい知識の提供	食料自給率の現状と目標						
11	①正しい知識の提供	食料自給率の現状と目標						
12	①正しい知識の提供	フードマイレージ、食品ロスの現状と改善						
13	②食育の実践	食育インストラクターとしての実践						
14	②食育の実践	地域での実践						
15	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ①作業環境と健康	作業環境管理、健康管理について						
16	②作業条件と健康	労働条件、賃金について						
17	②作業条件と健康	労働条件、賃金について						
18	②作業条件と健康	年少者、母性保護、解雇の制限						
19	③職業病	様々な職業病の主な症状、原因、かかりやすい職業について						
20	③職業病	様々な職業病の主な症状、原因、かかりやすい職業について						
21	④労働災害	労働災害の現状						
22	④労働災害	労働基準法と労働災害が起こった時の対策						
23	④労働災害	労働基準法と労働災害が起こった時の対策						
24	第2節 調理師の職場環境 ① 職場環境の現状	調理人の数、賃金、労働時間の現状						
25	①職場環境の現状	調理人の数、賃金、労働時間の現状						
26	②調理施設の環境	換気や照明などの調理施設の環境条件について						
27	②調理施設の環境	食品製造施設、調理施設での衣服						
28	②調理施設の環境	食品製造施設、調理施設での衣服						
29	③調理施設での労働災害	調理施設での労働災害の現状						
30	まとめ							
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、食生活と健康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、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	◎	○	○				10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○		○				10	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(実務経験者):								

科目名	食生活と健康Ⅲ	単位数	1	科目コード				
授業形態	講義	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)	健康とは何か。健康の概念を理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活・疾病・食育・労働・環境について学ぶ。							
授業の一般目標	環境問題に関する知識を学び、その対策のために自身ができることについて考える。技術考査の合格を目指す。							
受講条件	食生活と健康Ⅱの単位取得者							
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第1巻 食生活と健康 事前にテキストを読んでおくこと							
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6章 環境と健康 第1節 生活環境 ①生活環境の衛生	生態系や食物連鎖の基礎知識について						
2	②現代の生活環境 ③環境因子	環境ホルモン、人を取り巻く環境因子						
3	第2節 環境条件 ①大気	大気の組成、気圧、温度、気候に関する基礎知識						
4	②水	水の重要性、水道法						
5	②水	上水道と下水道						
6	③住居 ④廃棄物	健康で安全な住居の条件、廃棄物の種類と現状						
7	⑤放射線	放射線の種類と健康への影響						
8	⑤放射線	放射線の種類と健康への影響						
9	第3節 環境汚染とその対策 ①広がる環境汚染	公害の概要、公害の歴史						
10	①広がる環境汚染	公害の歴史						
11	②空気汚染	空気汚染による公害、空気汚染防止対策						
12	②空気汚染	主な大気汚染物質とその影響						
13	③水質汚染	水質汚染による公害						
14	③水質汚染	水質汚染の現状、安全な水の確保について						
15	④騒音、振動、悪臭	騒音、振動のレベルと規制基準値						
16	④騒音、振動、悪臭	悪臭による苦情件数の現状、悪臭への対策						
17	④騒音、振動、悪臭	悪臭による苦情の事例						
18	⑤環境問題とその取り組み	SDGs(持続可能な開発目標)について						
19	⑤環境問題とその取り組み	SDGs(持続可能な開発目標)の実現のためにできること						
20	⑤環境問題とその取り組み	海洋ごみ、内分泌かく乱物質						
21	⑤環境問題とその取り組み	地球温暖化の基礎知識と現状						
22	⑤環境問題とその取り組み	地球温暖化の防止						
23	⑤環境問題とその取り組み	酸性雨の基礎知識と現状、対策について						
24	⑤環境問題とその取り組み	食品に含まれる放射性物質						
25	⑤環境問題とその取り組み	循環型社会の形成にかかわる各法律の特徴						
26	⑤環境問題とその取り組み	循環型社会の形成にかかわる各法律の特徴						
27	食生活と健康のまとめ	これまでの授業のまとめと技術考査対策						
28	食生活と健康のまとめ	これまでの授業のまとめと技術考査対策						
29	食生活と健康のまとめ	これまでの授業のまとめと技術考査対策						
30	総まとめ							
31	単位取得試験							
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、食生活と健康Ⅲ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、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	◎	○	○				10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○		○				10	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(実務経験者):								

科目名	食品と栄養の特性 食品学Ⅰ		単位数	1	科目コード	
授業形態	講義		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)	食品の種類や特徴、栄養価について学ぶことで、調理実習などの実践で活用できる知識をつけることを目的とする					
授業の一般目標	食品を購入、調理をする上で重要な食品の特徴や旬、成分、貯蔵法、流通についての知識を深めること					
受講条件						
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第2巻 食品と栄養の特性 事前にテキストを読んでおくこと					
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4章 食品の特性と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類	穀類とは ①米(米の種類、米の加工品)				
2	米	①米(米の加工品) ②小麦(小麦の種類と用途)				
3	小麦	②小麦(小麦の種類と用途、小麦の加工品)				
4	とうもろこし、大麦	③とうもろこし(とうもろこしの種類、とうもろこしの加工品) ④大麦(大麦の種類、大麦の加工品)				
5	そば	⑤そば(そばの種類、そばの加工品) ⑥その他の穀類とその加工品(えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび)				
6	第1節 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類	いもおよびでんぷん類とは ①じゃがいも(じゃがいもとは)				
7	いもおよびでんぷん類	①じゃがいも(じゃがいもの種類、じゃがいもの加工品) ②さつまいも(さつまいもの種類、さつまいもの加工品)				
8	いもおよびでんぷん類	③その他のいも類およびでんぷん類(さといも、やまのいも)				
9	いもおよびでんぷん類	③その他のいも類およびでんぷん類(こんにゃくいも、キャッサバ、葛でんぷん)				
10	小テスト 第1節 植物性食品とその加工品	1～9回の授業の小テスト(穀類、いもおよびでんぷん類) 砂糖				
11	小テストの解説 第1節 植物性食品とその加工品	小テストの解説 ①砂糖(砂糖とは)				
12		①砂糖(含蜜糖、分蜜糖、その他)				
13	③砂糖および甘味料 第1節 植物性食品とその加工品 ④豆類	②その他の甘味料 豆類とは				
14	④豆類	①大豆(大豆とは、大豆の種類)				
15	④豆類	①大豆(大豆の加工品) ②小豆とは				
16	④豆類	②小豆とは ③その他の豆類				
17	第1節 植物性食品とその加工品 ⑤種実類	①ナッツ類				
18	⑤種実類	①ナッツ類 ②種子類				
19	小テスト(砂糖および甘味料、豆類、種実類) 第1節植物性食品とその加工品	10～18回の授業の小テスト(砂糖および甘味料、豆類、種実類) 野菜類とは				
20	小テストの解説 第1節 植物性食品とその加工品	小テストの解説 ・ 野菜類 ①葉菜類 ②茎菜類				
21	⑥野菜類	①葉菜類 ②茎菜類				
22	⑥野菜類	③根菜類 ④果菜類				
23	⑥野菜類	⑤花菜類 ⑥野菜類の加工品				
24	第1節 植物性食品とその加工品 果実類	①仁果類 ②準仁果類				
25	果実類	③核果類 ④液果類 ⑤その他 ⑥果実類の加工品				
26	第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類	①しいたけ ②マッシュルーム ③その他のきのこ類 ④きのこ類の加工品				
27	第1節 植物性食品とその加工品	⑨藻類(褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類)				
28	小テスト(野菜類、果実類、きのこ類、藻類) 第1節植物性食品とその加工品	19～27回の授業の小テスト(野菜類、果実類、きのこ類、藻類)				
29	小テストの解説	小テストの解説 試験前の第1節復習				
30	まとめ					
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	◎	○	○				10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			10	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(実務経験者):								

科目名	食品と栄養の特性 食品学Ⅱ	単位数	1	科目コード				
授業形態	講義	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)	食品の種類や特徴、栄養価について学ぶことで、調理実習などの実践で活用できる知識をつけることを目的とする							
授業の一般目標	食品を購入、調理をする上で重要な食品の特徴や旬、成分、貯蔵法、流通についての知識を深めること							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第2巻 食品と栄養の特性 事前にテキストを読んでおくこと							
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2節 動物性食品とその加工品 魚介類	①魚介類の構造(魚類の構造、軟体動物の構造) ②魚介類の成分(たんぱく質)						
2	魚介類	②魚介類の成分(脂質、呈味成分)						
3	魚介類	③死後変化と鮮度(死後硬直とうま味成分)						
4	魚介類	③死後変化と鮮度(鮮度)						
5	魚介類	④主な魚介類の種類 ⑤魚介類の加工品(冷凍品、乾燥品、塩蔵品、練り製品、缶詰)						
6	第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類	①食肉類の構造と肉質						
7	②食肉類	②食肉類の成分(たんぱく質)						
8	②食肉類	②食肉類の成分(脂質)						
9	②食肉類	③肉の熟成 ④主な食肉類の種類(牛肉、豚肉)						
10	②食肉類	④主な食肉類の種類(鶏肉、羊肉) ⑤その他の食肉類の種類						
11	②食肉類	食肉類 ⑥食肉類の加工品(ハム、ベーコン、ソーセージ、乾燥肉、缶詰)						
12	小テスト(魚介類、食肉類) 第2節 動物性食品とその加工品	小テスト(魚介類、食肉類) 卵類						
13	小テストの解説 第2節 動物性食品とその加工品	小テストの解説 ③卵類 ①鶏卵の成分						
14	③卵類	①鶏卵の成分 ②卵の鮮度と貯蔵						
15	③卵類	②卵の鮮度と貯蔵 ③卵の加工品						
16	第2節 動物性食品とその加工品 ④乳類	牛乳とは 牛乳の成分						
17		④乳類 牛乳の種類						
18		④乳類 乳製品(粉乳、練乳、クリーム、アイスクリーム類)						
19		④乳類 乳製品(チーズ)						
20		④乳類 乳製品(チーズ、ヨーグルト、乳酸菌飲料)						
21	小テスト(卵類、乳類) 第3節 その他の食品	小テスト 油脂類 ①油脂類とは						
22	小テストの解説	小テストの解説 油脂類 ①植物性油脂(調合油)						
23	油脂類	①植物性油脂(ごま油、オリーブオイル)						
24		①植物性油脂(大豆油、なたね油)						
25		②動物性油脂(ラード、ヘット、バター、魚油)						
26		③加工油脂(硬化油、マーガリン、ショートニング)						
27	菓子類	②菓子類(和菓子、洋菓子)						
28		②菓子類(洋菓子、中華菓子)						
29	小テスト(油脂類、菓子類)	小テスト(油脂類、菓子類)						
30	小テストの解説 試験前 第2節、第3節まとめ	小テストの解説 試験前の第2節、第3節の復習						
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、食品学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、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	◎	○	○				10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			10	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(実務経験者):								

科目名	食品と栄養の特性 食品学Ⅲ		単位数	1	科目コード	
授業形態	講義		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)	食品の種類や特徴、栄養価について学び、調理理論や調理実習など実践で活用できる知識として身につける。					
授業の一般目標	食品を購入、調理をする上で重要な食品の特徴や旬、成分、貯蔵法、流通についての知識を深めること					
受講条件	食品と栄養の特性 食品学Ⅰ単位取得者					
事前学習について(テキスト・参考書等)	新調理師養成教育全書＜必修編＞ 第2巻 食品と栄養の特性 事前にテキストを読んでおくこと					
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3節 その他の食品嗜好飲料類 ①アルコール飲料	①醸造酒				
2		②蒸留酒				
3		③混成酒 ④発泡性酒				
4	②非アルコール飲料	①茶				
5		①茶				
6		②コーヒー・ココア類 ③炭酸飲料				
7	④調味料および香辛料類 ①調味料	①食塩 ②食酢				
8		③みそ				
9		④しょうゆ				
10		⑤ウスターソース類 ⑥トマト加工品 ⑦化学調味料)				
11	1～10回の小テスト 第3節 その他の食品	小テスト(嗜好飲料類、調味料) ②香辛料				
12	小テストの解説 第3節 その他の食品	小テストの解説 ②香辛料				
13		香辛料とは				
14	膨張剤	膨張剤とは ①重曹				
15		②ベーキングパウダー ③イスパタ ④アンモニアパウダー				
16	⑤調理加工食品類	①冷凍食品 ②インスタント食品 ③レトルト食品				
17	⑥ゲル状食品	①寒天 ②ゼラチン ③カラギーナン ④ペクチン				
18	⑦特別用途食品、保健機能食品	①特別用途食品 ②保健機能食品 栄養機能食品				
19	11～19回の小テスト	小テスト(香辛料、膨張剤、調理加工食品類、ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品) 食品の加工の目的				
20	小テストの解説 第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工	小テストの確認 ①食品の加工の目的 ②食品の加工法				
21	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工	②食品の加工法 ③微生物の利用				
22	第2節 食品の貯蔵	①食品の貯蔵の目的 ②食品の貯蔵法(乾燥法、漬物法)				
23		③低温貯蔵法 ④CA貯蔵、MA包装				
24		⑤空気遮断法 ⑥燻煙法 ⑦殺菌 ⑧食品添加物				
25		①わが国の食品の生産 ②海外から輸入される食品				
26	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入	①食品の流通のしくみ (市場、産地直送・インターネット販売、トレーサビリティ)				
27	第2節 食品の流通	②各食品流通経路 (青果物の流通、水産物の流通、食肉の流通、加工食品の流通)				
28	20～27回の小テスト	小テスト(食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通) 試験前の復習				
29	小テストの解説	小テストの解説 試験前の復習				
30	まとめ	試験前の復習				
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、食品学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、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。

[illegible]

担当教員(実務経験者):

科目名	調理理論と食文化概論 食文化概論Ⅰ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義		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)	本科目は食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解する。食育などを通して食文化の継承に貢献できる調理師を目指す。							
授業の一般目標	食文化の概要について理解する。日本料理の食文化や作法について実践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	食文化概論について	教科書の説明、調理師の社会的使命について						
2	第5章 食と文化	食文化とは何か						
3		食文化の相対性①						
4		食文化の相対性② プリントと発表						
5	多様な食文化	自然環境と食文化						
6		宗教と食物禁忌						
7	食法、調理法などの多様性	食法、調理法などの多様性						
8	食文化の共有化と国際化	食の伝播と変容(大航海時代)						
9		異文化交流による食の国際化						
10		食生活の変容と諸徳文化の創造						
11	日本料理の食事作法	世界の食事情						
12		原始						
13	第6章 日本の食文化	古代①						
14		古代②						
15		中世①						
16		中世②						
17		近代						
18		現代						
19		コラム(料理人の歴史と調理師制度)						
20		プリント(日本の食文化)復習						
21	和食について	ユネスコ無形文化遺産について						
22		和食とは何か						
23		「和食」が日本文化である理由						
24		和食の特徴① 一汁三菜						
25		和食の特徴② 栄養バランス						
26		和食が危ない 和食の未来						
27	食文化史年表	プリント演習						
28	日本料理の食文化	日本料理の特徴、日本料理様式						
29	1～29についての復習、まとめ							
30	1～29についての復習、まとめ							
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								優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			10	良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			20	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	調理理論と食文化概論 食文化概論Ⅱ		単位数	1	科目コード			
授業形態	講義 演習 実習 学外実習		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)	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解する。食育などを通して食文化の継承に貢献できる調理師を目指す。							
授業の一般目標	行事食や郷土料理など日本独自の食文化について種類と地域性や背景などを理解する。世界の各料理の食文化や作法について理解する。技術考査の合格を目指す。							
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	日本料理様式	試験問題の回答、復習						
2		本膳料理、懐石料理						
3		会席料理、袱紗料理、精進料理						
4		普茶料理、卓袱料理						
5	日本料理の食事作法	歴史						
6		日本料理の一般的な食事作法						
7		プリント(不作法な箸の使い方)						
8		復習(日本料理様式、食事作法)①						
9		復習(日本料理様式、食事作法)②						
10	行事食と郷土料理	食文化の地域性						
11	行事食	行事食(ハレの日、ケの日)						
12		主な行事食						
13		正月料理について						
14		おせちのいわれ、他						
15		ご節句の食事、人生における行事食						
16		プリント(雑煮、正月料理について)						
17	郷土料理	郷土料理に分類						
18		全国各地の主な郷土料理①						
19		全国各地の主な郷土料理②						
20		プリント(郷土料理のまとめ)						
21	現代の食生活と未来の文化	食生活の現状、食志向						
22		中食の出現と食の外部化						
23		食文化の未来、課題						
24	第7章 世界の料理と食文化	西洋料理の特徴①						
25		西洋料理の特徴②(フランス～アメリカ料理)						
26		西洋料理様式、テーブルマナー						
27		中国料理の特徴						
28		中国料理の系統、マナー						
29		その他の国の料理、食文化						
30	食文化についての復習、まとめ	プリントとまとめ						
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、食文化概論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、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								優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎	○			10	良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			20	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・フュ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、ミルボワ、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				フュメ・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	調理実習 西洋料理Ⅱ		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)	本科目は西洋料理の基礎技術を踏まえ、実践的な調理技術・衛生管理・盛り付け・提供方法を習得する。伝統的なフランス料理を中心に、卵料理、粉物、クリーム類、焼き菓子など幅広い技法を実習形式で学ぶ。							
授業の一般目標	・西洋料理の基本技法(ソテー、煮込み、ポーチ、乳化、焼成など)を適切に実践できる。 ・食材の特徴を理解し、適切な前処理・火入れ・味付けができる。 ・デザート・菓子の基本生地とクリーム類を仕上げられる。 ・安全・衛生管理に基づく厨房作業を行い、班で協力して料理を完成できる							
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【コンソメ】	コンソメスープの理論と取り方			コンソメ			
2								
3								
4	西洋料理の調理技術【コンソメの応用】	鶏もも肉の焼き方 玉ねぎのソテー(メイラード反応の理解)			オニオングラタンスープ			
5					チキンソテー			
6								
7	西洋料理の調理技術【卵料理】	卵料理の種類と作り方			エッグベネディクト			
8					卵料理			
9								
10	西洋料理の調理技術【デザート】	気泡生地の基本と性質			ジェノワーズ			
11					シフォンケーキ			
12								
13	西洋料理の調理技術【デザート】	ロール生地の基本と巻き方 基本の絞りクッキーの生地と絞り方			ロールケーキ			
14					サブレポッシュ			
15								
16	西洋料理の調理技術【ソース】	若鶏の煮込み方と煮汁からソースを仕上げる			若鶏のフリカッセ			
17								
18								
19	西洋料理の調理技術【デザート】	シュー生地とクリーム			シュークリーム			
20					クレームパティシエール			
21					(ディプロマット)			
22	西洋料理の調理技術【ソース・乳化】	ソースベシャメル(ホワイトソースの基本と作り方) グラチネの仕方			小海老のグラタン			
23								
24								
25	実技練習	若鶏のポッシュの仕方 ホワイトソースからのモルネーソースへの展開			チキングラタン			
26								
27								
28	実技練習(ブレ)	チキングラタン						
29								
30								
31	単位認定試験	チキングラタン						
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、西洋料理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								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								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	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	調理実習 中国料理 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)	中国料理の基礎技術を体系的に学ぶ。切り方、火加減、油の使い方、調味・香りの立たせ方など、中国料理特有の技法を理解し、基本料理を通して正確な実習力を身につける。								
授業の一般目標	・中華包丁の扱いと基本切り方(片・絲・丁・塊など)を習得する。 ・清湯・上湯など出汁の基礎理解と応用ができる。 ・炒め、揚げ、蒸しなど主要な中華調理法を使い分けられる。 ・メニューに応じた下処理、油通し、味付け、火加減の調節ができる。								
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		中国料理の調理技術【基礎】	切り方・中華包丁の扱い	色々な切り方					
2				中華鍋等の油ならし					
3				中華包丁の研ぎ方					
4		中国料理の調理技術【火力技法】	スープの取り方	毛湯、清湯					
5				蛋花湯					
6				蒸しスープ					
7		中国料理の調理技術【前菜】	前菜の基本	クラゲ					
8				豆魚焼					
9									
10		中国料理の調理技術【炒め物】	鶏モモ肉のさばきと下処理(筋切り・均一化)	鶏モモのさばき方					
11				油淋鶏球					
12									
13		中国料理の調理技術【炒め物】	エビの下処理、点心の基本	蝦のチリソース					
14				焼餃子					
15									
16		中国料理の調理技術【炒め物】	肉の捌き、炒め物基本	青椒牛肉絲					
17									
18									
19		中国料理の調理技術【炒め物】	麵飯の基本	五目炒飯					
20				五目焼麵					
21									
22		中国料理の調理技術【炒め物】	炒め技法	鶏肉のカシューナッツ炒め					
23									
24									
25		実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策	炒飯					
26									
27									
28		実技試験 プレテスト	炒飯	炒飯					
29									
30									
31		単位認定試験	炒飯						
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									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									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):									

不可、D(0):59点未満

科目名	調理理論と食文化概論 調理理論 I		単位数	2	科目コード	
授業形態	講義		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)	食品の調理性や器具、熱源の特徴など調理の理論的な部分を学ぶ。					
授業の一般目標	調理と嗜好性について、基本的な調理方法の理論について学ぶ。 各食品の調理特性を理解し、実践実習で活かせる知識として身につける。					
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 調理とおいしさ 第1節 調理とは	調理理論を学ぶ意義、調理の目的について				
2	第2節 おいしさの要因	おいしさを感じる要因、五つの基本味について				
3		味の相互作用について				
4		その他物理的要因と食べる人側にある要因				
5	第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作	非加熱調理操作の種類と各操作の特徴				
6	第1節 非加熱調理操作	非加熱調理操作の種類と各操作の特徴				
7	第2節 加熱調理操作	加熱調理操作の種類と熱の伝わり方、湿式加熱について				
8		乾式加熱、その他の加熱調理操作について				
9	第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 (米)	米の調理性と炊飯				
10	第1節 植物性食品 (米)	米の調理性と炊飯				
11		かゆ、味付け飯、すし飯調理の特徴と注意点				
12		もち米の調理性と強飯の炊き方と注意点				
13		米粉製品の調理性				
14	第1節 植物性食品 (小麦粉)	グルテンの性質、ドウとバターの違いと特徴				
15		グルテンの性質、ドウとバターの違いと特徴				
16		生地膨化の種類とそれぞれの特徴				
17		ルーの調理方法と粘性、ホワイトルーとブラウンルーの違い				
18		グルテン形成を抑制する調理方法について、そばの調理性				
19	第1節 植物性食品 (いもおよびでんぶん類)	じゃがいもの種類と適した調理法、褐変の原因と抑制方法				
20		じゃがいもの調理性と加熱調理の注意点				
21		さつまいもの加熱による糖度変化				
22		さつまいもの褐変の原因と抑制方法				
23		さといも、やまのいもの調理性				
24		各でんぶんの種類と特徴				
25		でんぶんの糊化と老化				
26	第1節 植物性食品 (砂糖)	砂糖の性質と調理性、砂糖が与える各調理への影響				
27		砂糖が与える各調理への影響、結晶化が起こる原理				
28		カラメル化反応、転化糖の生成				
29	第1節 植物性食品 (大豆・黒豆・小豆)	大豆の吸水性、大豆と黒豆の加熱の際の特徴と注意点 小豆の吸水性、加熱調理の特徴と注意点				
30	小テスト	これまでの内容についての小テスト				

31	復習と技術考查対策	小テスト内容の復習と過去問を使用しての技術考查対策	
32	第1節 植物性食品 （野菜類）	野菜類の種類と特徴、香り、あく成分について	
33		野菜類の水分とペクチン質の性質	
34		野菜類の色の変化	
35		野菜類の色の変化	
36		野菜類の褐変の原因と抑制方法	
37		野菜類の調理による栄養成分の変化	
38		野菜類の調理による栄養成分の変化	
39	第1節 植物性食品 （果実類）	果実類の香り、色の成分について、ペクチンの調理性	
40		果実類に含まれる酵素と調理への影響	
41		果実類に含まれる酵素と調理への影響	
42	第1節 植物性食品 （きのこ類）	きのこ類の調理性、香りやうま味の特徴について	
43	第1節 植物性食品（藻類）	藻類の種類、色の変化について	
44		藻類のうま味成分、出汁の	
45	第2節 動物性食品 （魚介類）	魚介類の種類と特徴、生食調理	
46		魚介類の生食調理、加熱による香りやうま味の変化	
47		赤身魚と白身魚の特徴と加熱による違い	
48		赤身魚と白身魚の特徴と加熱による違い	
49		加熱調理の特徴と注意点	
50		加熱調理の特徴と注意点	
51		魚肉団子を作るときの注意点と添加物の影響	
52		魚肉団子を作るときの注意点と添加物の影響	
53		いかと貝類の調理性	
54	第2節 動物性食品 （食肉類）	食肉類の加熱による変化	
55		食肉類の加熱による変化、色の変化	
56		食肉類の軟化 機械的方法、酵素の利用	
57		食肉類の軟化 調味料の利用、pHと肉の軟化の関係	
58		肉の部位と調理法、焼く調理について	
59		ひき肉調理の特徴、副生物の調理について	
60	復習	単位認定試験に向けたこれまでの内容の復習、過去問を使用した技術考 査対策	
61	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	◎	○					10	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート	○	○	◎				10	良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			5	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			◎	○			5	()内はGPA点数
担当教員(実務経験者):								

科目名	調理理論と食文化概論 調理理論Ⅱ		単位数	2	科目コード	
授業形態	講義		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)	食品の調理性や器具、熱源の特徴など調理の理論的な部分を学ぶ。					
授業の一般目標	調理と嗜好性について、基本的な調理方法の理論について学ぶ。 各食品の調理特性を理解し、実践実習で活かせる知識として身につける。					
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2節 動物性食品（卵類）	卵の鮮度による調理への影響				
2		卵の凝固性、卵黄と卵白の凝固温度と調理への利用				
3		ゆで卵、目玉焼き、ポーチドエッグの調理				
4		玉子焼き、オムレツの調理				
5		希釈卵液を用いる調理 添加物の影響				
6		希釈卵液を用いる調理 添加物の影響、加熱の注意点				
7		スープストックでの利用、熱以外の凝固性				
8		卵白の起泡性と添加物の影響				
9		卵白の起泡性と添加物の影響				
10		卵黄、全卵の起泡性				
11		卵の乳化性、エマルションについて				
12		卵の乳化性、エマルションについて				
13	第2節 動物性食品（乳類）	牛乳のたんぱく質の調理性				
14		加熱による牛乳の味や香りの変化				
15		牛乳の調理性				
16		牛乳の調理性				
17		クリーム、バターの調理性				
18		クリーム、バターの調理性				
19		チーズの種類とその特徴、チーズの水分と調理の関係				
20	第3節 その他の食品（油脂類）	揚げ物調理の特徴、油脂の劣化と調理への影響				
21		揚げ物調理の特徴、油脂の劣化と調理への影響				
22		揚げ物調理の特徴と種類				
23		調味料としての油脂の利用				
24		調味料としての油脂の利用、油脂の乳化について				
25		菓子への利用、固体脂(バター、マーガリン)の調理性				
26	第3節 その他の食品（調味料）	食塩の調理性				
27		食塩の調理性、食酢の調理性				
28		みその調理性、しょうゆの調理性				
29	復習と技術考査対策	これまでの授業の復習と過去問を使用しての技術考査対策				
30	小テスト	これまでの内容についての小テスト				

科目名	調理実習 日本料理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)	本科目は、日本料理における基礎的な調理技術を習得することを目的とする。包丁の正しい扱いと野菜の基本的切り方、和食の基本であるだしの取り方、米の炊飯、魚のさばき方、和え物・汁物・丼物・川魚料理など、多様な日本料理の基礎調理技法を体系的に身につける。また、季節の食材の特性を理解し、和食文化の基本原理に基づいた調理ができる能力を養う。				
授業の一般目標	・包丁の基本操作と野菜の切法(乱切り・千切り・拍子木・ささがき等)を安全かつ正確に行える。 ・一番だし・二番だしを目的に応じて適切に取ることができ、米を正しい手順で炊飯できる。 ・魚の構造を理解し、三枚おろし・下処理などの基礎的な魚さばきを行える。 ・旬の食材を用いた和え物や煮物を調理し、調味のバランスを理解する。 ・だしの風味を活かした汁物(吸い物・味噌汁等)を適切な味付けで仕上げることができる。 ・丼物の構成と調理工程を理解し、代表的な丼物を一品として完成させることができる。 ・川魚の特徴を理解し、焼き物の基本的な川魚料理を調理できる。				
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	包丁の安全な扱いと基本切法の習得	日本料理の包丁の使い方、野菜の切り方			
2					
3					
4	日本料理の調理技術【基本】	出汁の取り方(昆布だし・かつおだし)、ご飯の炊き方			
5					
6					
7	日本料理の調理技術【魚】	魚の構造を理解し、三枚おろし・下処理など基礎的な魚さばき			
8					
9					
10	日本料理の調理技術【魚】	季節の魚介類を使用した焼き物・煮物・和え物			
11					
12					
13	日本料理の調理技術【汁物】	吸い物・味噌汁など、だしの特性を生かした汁物			
14					
15					
16	日本料理の調理技術【煮物】	魚や野菜の特性を活かした煮物調理			
17					
18					
19	日本料理の調理技術【丼もの】	丼物の調理(親子丼、天丼など)			
20					
21					
22	日本料理の調理技術【魚】【煮物】	川魚料理(塩焼き、煮つけ等)、焚き合わせ			
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	調理実習 日本料理Ⅱ		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)	本科目は、季節の食材を活かした日本料理の知識を高めることを目的とする。活魚の取り扱いと刺身技法、揚げ物・蒸し物・煮物など多様な基本料理技法を学び、料理の構成・盛り付け・味付けの調整力を身につける。さらに、松花堂弁当などの多品目献立の構成力を習得し、和食調理における応用力と総合的な表現力の向上を図る。							
授業の一般目標	・活魚の取り扱いと刺身の基本技法を理解し、姿造りを安全かつ適切に仕上げることができる。 ・冷製料理・揚げ物の応用技法を理解し、冷やしのつべい仕立てやエビのすだれ揚げを調理できる。 ・季節魚(サンマ等)を用いた小袖巻き、秋野菜の揚げ出し、茶碗蒸しを適切な火加減と味付けで調理できる。 ・鯛のあら炊き、鯛茶漬け、潮汁など、魚の部位ごとの特性を活かした煮物・吸い物・飯物が作れる。 ・松花堂弁当の構成、盛り付け、味の組み合わせを理解し、多品目の料理を一つの弁当として仕上げることができる。 ・日本料理の基本煮物である筑前煮を、素材の切り方・下処理・味の含ませ方を踏まえて調理できる。							
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	日本料理の調理技術【魚】	活魚の扱い、三枚おろし、刺身の引き方、盛り付け			活鰯の姿造り			
2								
3								
4	日本料理の調理技術【あんかけ】	冷製餡かけの技術、揚げ物の応用、衣の扱い			冷やしのつべい仕立て			
5					海老のすだれ揚げ			
6								
7	日本料理の調理技術【季節食材】	季節魚の処理、巻き技法、揚げ出し、蒸し物の火加減			秋刀魚小袖焼き			
8					秋茄子揚げ出し			
9					茶碗蒸し			
10	日本料理の調理技術【魚料理】	魚の部位別調理法、煮物の味付け、吸い物のだし使い			鯛のあら炊き			
11					鯛茶漬け			
12					鯛頭の潮汁			
13	日本料理の調理技術【弁当】	多品目構成、盛り付け、彩り、味の調和			松花堂弁当			
14								
15								
16	日本料理の調理技術【揚げ物】	材料の下処理方法、衣の調整、油温管理、素材別の揚げ方			天麩羅			
17								
18								
19	日本料理の調理技術【煮物】	野菜の切り方、下処理、炒め煮、煮含め技法			筑前煮			
20								
21								
22	日本料理の調理技術【魚】	魚料理(塩焼き)			小鯛の姿焼き			
23					菊花蕪			
24								
25	実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策			筑前煮(実技試験練習)			
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			筑前煮(プレテスト)			
29								
30								
31	単位認定試験				実技試験(筑前煮)			
単位認定方法								
1、授業時数の9割以上に出席し、日本料理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):								