

科目名	キャリアデザイン キャリア実践演習		単位数 (時間数)	1(30時間)	科目コード			
授業形態	演習 講義		対象学生	調理師科2年コース 2年生	開設期			
受講条件			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)	調理師としての就職活動から入職後の実務、さらに将来のキャリア形成までを具体的に設計し、自立した職業人として行動できる力を養う。							
授業の一般目標	・自身のキャリア目標を明確化し、就職活動を主体的に進められるようにする。 ・エントリーから面接までの実践力を高める。 ・入職後のマナー、退職時の対応まで理解し、職業人としての責任ある行動を身につける。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)								
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								
1	キャリアの再確認と目標設定	1年次内容の振り返り 2年次の進路目標明確化						
2	業界研究の深化	・レストラン、ホテル、給食、独立開業の違い ・企業研究方法						
3	求人票の読み方と企業分析	・労働条件の確認 ・ブラック求人の見分け方						
4	応募書類作成演習①	・履歴書 ・志望動機の具体化						
5	応募書類作成演習②	・職務経歴書(アルバイト含む) ・自己PR添削						
6	エントリー実践	・メール応募マナー ・電話対応練習						
7	面接対策①	・頻出質問対策 ・身だしなみ確認						
8	面接対策②(模擬面接)	・個人面接ロールプレイ ・フィードバック						
9	内定後の心構え	・入社準備 ・社会人マナー ・SNSリスク管理						
10	退職方法と将来設計	・円満退職の方法 ・キャリアアップ・独立の考え方 ・授業総まとめ						
11	業界研究(第2回関連)	・希望する業態を2つ選び、企業研究を行う ・企業理念・特徴・求める人物像をまとめる(A4 1枚)						
12	求人票分析	・実際の求人票を1件選び、以下を整理する ・勤務条件 ・給与・福利厚生 ・気になる点						
13	応募書類ブラッシュアップ	・履歴書・志望動機を完成させる ・自己PRを300字で作成する ・指摘事項を修正して再提出						
14	面接対策準備	・自己紹介(1分間)を練習し録音・自己評価						
15	キャリアプラン作成	・3年後・5年後・10年後の目標を文章化 ・必要なスキル・資格を整理 ・A4 1枚にまとめ提出						
授業外学習の指示								
業界研究、求人票分析、応募書類ブラッシュアップ、面接対策準備、キャリアプラン作成(5時間)								
単位認定方法								
1、自己キャリア分析レポートの提出								
成績評価方法								
	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	フードビジネスⅡ	単位数 (時間数)	2(60)	科目コード	
授業形態	講義 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)	本科目は、カフェクリエータ3級、2級に規定される知識・技能を体系的に学び、飲食店におけるドリンク・フードの基礎的な提供、接客、衛生管理および基礎的な店舗運営に必要な原価等の知識を修得することを目的とする。				
授業の一般目標	・カフェ業務の流れと役割を理解し、原価について知識を身につける。 ・多様なドリンク歴史について学ぶ ・メニューの調理および盛り付けができる。 ・接客マナーおよびコミュニケーションの重要性を理解し、顧客対応を適切に行うことができる。 ・食品衛生および安全管理の基礎を理解し、衛生的な作業を実践できる。 ・カフェクリエータ3級、2級の試験に対応した知識・技能を身につける。				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・カフェ業務の流れと役割を理解し、原価について知識を身につける。 ・多様なドリンク歴史について学ぶ					
☐ 思考・判断の観点					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点 ・接客マナーおよびコミュニケーションの重要性を理解し、顧客対応を適切に行うことができる。 ・食品衛生および安全管理の基礎を理解し、衛生的な作業を実践できる。					
☐ 技能・表現の観点 ・メニューの調理および盛り付けができる。 ・カフェクリエータ3級試験に対応した知識と2級の技能を身につける。					
1	カフェスイーツ実習 (1)	グラススイーツ			
2					
3					
4	カフェスイーツ実習 (2)	焼菓子(クッキー)			
5					
6					
7	カフェフード実習(1)	アラカルトメニュー			
8					
9					
10	カフェフード実習(2)	ワンプレートフード			
11					
12					
13	学科	カフェの歴史と現在のマーケットについて カフェのトレンドについて			
14					
15					
16		原価と原価率			
17					
18					
19	学科	開業準備からオープンまでに必要な書類・原価計算を理解する			
20					
21					
22		ベースに、店舗デザインや簡易的な事業計画書を作成する			
23					
24					

25～36	ビバレッジ論	ドリンクについて種類・特徴・焙煎等を理解する ・コーヒー豆の精製方法 ・焙煎【焙煎ロースト】の段階(焙煎体験) ・コーヒー豆の粒度・コーヒー豆の原産国・コーヒーの味の5つの特徴 ・抽出方法 ・紅茶について ・日本茶について ・中国茶について ・アルコールについて	
37	メニュープランニング ①	メニューの考案・作成・発注	
38			
39			
40		カフェメニューの考案・作成・発注	
41			
42			
43		カフェメニューの提供	
44			
45			
46	メニュープランニング ②	カフェメニューの考案・作成・発注	
47			
48			
49		カフェメニューの考案・作成・発注	
50			
51			
52		カフェメニューの提供	
53			
54			
61	単位認定試験		

授業外学習の指示								
・マイカフェ・コンセプトワーク: 身近なカフェ1店舗を選び、以下の項目について調査・考察し、レポートにまとめる。(6時間) コンセプト(雰囲気・メニュー構成・価格帯)、ドリンク・フードの特徴、接客・サービスの印象 ※レポートは指定の書式を使用すること								

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	フードビジネス実践	単位数 (時間数)	1(30)	科目コード				
授業形態	実習 講義 演習	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)	本科目は、調理技術を基盤としながら、飲食店運営に必要なフードビジネスの基礎的な知識と実践力を身につけることをねらいとする。メニュー開発、食材や料理の魅力を伝える写真撮影、効果的なPR方法の検討、周辺飲食店の調査などを通じて、顧客視点を意識した商品づくりと発信力を養う。講義と演習を組み合わせることで、現場で活用できる実践的な思考力と表現力の習得を目指す。							
授業の一般目標	・飲食店におけるメニュー開発の基本的な考え方を理解し、ターゲットを意識したメニュー提案ができる。 ・食材や料理の魅力を的確に伝えるための写真撮影の基礎を理解し、実践することができる。 ・SNSや販促物を想定し、効果的なPR方法を企画・提案することができる。 ・周辺の飲食店を調査し、特徴や強みを分析した上で、自店の方向性を考察することができる。 ・カフェクリエータ2級試験に対応した知識・技能を身につける。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・飲食店におけるメニュー開発の基本的な考え方を理解し、ターゲットを意識したメニュー提案ができる。								
□ 思考・判断の観点 ・周辺の飲食店を調査し、特徴や強みを分析した上で、自店の方向性を考察することができる。								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点								
□ 技能・表現の観点 ・食材や料理の魅力を的確に伝えるための写真撮影の基礎を理解し、実践することができる。 ・SNSや販促物を想定し、効果的なPR方法を企画・提案することができる。								
1	メニュー開発の基礎	メニュー構成について学ぶ						
2								
3								
4	広告について	食材の写真の取り方 店舗撮影						
5								
6								
7		PR方法 チラシ作成について						
8								
9								
10		周辺の飲食店についてリサーチする						
11								
12								
13	カフェ・レストランメニューの基礎	売れる商品の開発について学ぶ						
14								
15								
16	メニュー開発応用	メニュー構成について学ぶ						
17								
18								
19	新メニュー提案	レシピ作成						
20								
21								
22	新メニュー提案	レシピ作成 試作						
23								
24								
25	新メニュー提案	調理						
26								
27								
28	まとめ	売れる商品の開発について学ぶ						
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	レストランサービス	単位数 (時間数)	2(60)	科目コード	
授業形態	講義・演習	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)	本科目はレストランサービス技能検定試験に必要な知識・技能を体系的に理解し、実務に即したサービスを安全かつ的確に実践できる能力を養う。レストランサービス技能検定試験3級の試験合格を目指す。				
授業の一般目標	・食品衛生・安全衛生に関する基礎知識を理解し、現場で実践できる ・料飲およびレストランサービスの基本理論を説明できる ・食文化やサービスの背景を理解し、適切な接遇ができる ・苦情対応や関係法規を理解し、適切な判断と行動ができる ・技能検定試験(学科・実技)に対応できる力を身につける				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・料飲およびレストランサービスの基本理論を説明できる					
□ 思考・判断の観点 ・苦情対応や関係法規を理解し、適切な判断と行動ができる					
□ 関心・意欲の観点					
□ 態度の観点 。					
□ 技能・表現の観点 ・食品衛生・安全衛生に関する基礎知識を理解し、現場で実践できる ・食文化やサービスの背景を理解し、適切な接遇ができる ・技能検定試験(学科・実技)に対応できる力を身につける					
1	食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。			
2	西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を 有すること。			
3	飲料の種類及び特徴	西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランディー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール (10)ミネラルウォーター			
4					
5		西洋料理に供されるワインの種類及び性質 (1)生ワイン(スティルワイン)(2)発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3)酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4)混成ワイン(フレーバード・ワイン)			
6					
7		各国のワインの産地、特徴及び品質について (1)フランスのワイン (2)ドイツのワイン (3)イタリアのワイン (4)アメリカのワイン (5)オーストラリアのワイン (6)その他			
8		ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)赤ワイン用ぶどうの品種			
9	宴会の種類及び運営	宴会の種類及び内容に関し、詳細な知識について (1)晚餐 (2)昼餐 (3)ビュッフェ (4)カクテル・パーティ (5)レセプション (6)ティーパーティ (7)その他			
10					
11		宴会の運営について (1)配置する従業員の手配 (2)家具・什器とリネンの準備 (3)付随する食品及び飲料 (4)テーブルプランの作成 (5)客席と食器具の準備 (6)受付・案内 (7)客の誘導 (8)宴会サービス			
12					
13	レストランサービスの種類、準備	(1)テーブルの準備 (2)椅子の配置			
14		(1)フランス式サービス			
15		(1)テーブルの準備 (2)椅子の配置			
16		(2)ロシア式サービス			
17		(1)テーブルの準備 (2)椅子の配置			
18		(3)イギリス式サービス			
19		(1)テーブルの準備 (2)椅子の配置			
20		(3)アメリカ式サービス			
21	食文化に関する詳細な知識	テーブルマナー			
22	レストランにおける施設とその取り扱い	1)建築設備 (2)防災設備 (3)空気調和設備、換気設備、ダンパー等 (4)排水設備 (5)化粧室、トイレ (6)電気設備、店内照明			
23		遺失物への対処方法			
24	苦情への対応	(1)食事サービスの遅延 (2)注文と現品の相違 (3)サービス中の粗相			
25		(4)料理への異物の混入 (5)食中毒			
26		不良客への対応			

27-50	テーブルサービス	正しい接客を身につける 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 正しくオーダーを通せること。 5 伝票処理ができること。 6 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 8 料理、飲料の正しい運搬ができること。 9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 10 食器類の後片付けが正しくできること。 11 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 12 テーブルの後片付けが正しくできること。						
51-60	テーブルサービス 実践	レストランでのサービス実践 レストランサービス学科試験 レストランサービス学科試験 レストランサービス学科試験実技試験 レストランサービス学科試験実技試験						
61	単位認定試験							
授業外学習の指示								
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			○	◎			2	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	レストランサービス実践	単位数 (時間数)	5(150)	科目コード				
授業形態	実習 講義 演習	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)	本科目は実際のレストラン運営を想定した実習を通して、サービススタッフとして必要な基本技術、接客態度、チームワークおよび安全・衛生管理能力を総合的に身につける。							
授業の一般目標	・レストラン開店前の準備作業(仕込み)を適切に行うことができる ・基本的なテーブルサービスを安全かつ丁寧に実践できる ・お客様対応を意識した言葉遣い・立ち居振る舞いができる ・チームの一員として役割を理解し、協力してレストラン運営ができる ・実習後の振り返りを通して改善点を明確にできる							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・事前にレシピを読んでおくこと							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 ・お客様対応を意識した言葉遣い・立ち居振る舞いができる								
□ 思考・判断の観点 ・チームの一員として役割を理解し、協力してレストラン運営ができる ・実習後の振り返りを通して改善点を明確にできる								
□ 関心・意欲の観点								
□ 態度の観点								
□ 技能・表現の観点 ・レストラン開店前の準備作業(仕込み)を適切に行うことができる ・基本的なテーブルサービスを安全かつ丁寧に実践できる								
1	レストラン調理Ⅰ	調理試作(講義形式) 衛生管理						
2		調理実習						
3		調理実習・総評						
4	レストラン調理Ⅱ	レストランのレシピ確認・質問・計量						
5		調理実習						
6		調理実習・総評						
7	レストラン調理Ⅲ	前日レストラン実習仕込み レストラン						
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
上記レストラン調理15時間×10回実施								
	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			○	◎			2	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	応用調理	単位数 (時間数)	2(60)	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)	本科目は、調理の基礎技術を踏まえ、世界各国および日本の多様な料理を通して応用的な調理技術と献立構成力を養うことを目的とする。 各国料理や鍋料理・麺料理・郷土料理の特徴を理解し、食文化的背景を踏まえた調理実習を行うとともに、全国調理養成施設協会グレード2試験に対応した実践的技術力の向上を図る。				
授業の一般目標	・各国料理および日本の伝統料理の食文化・特徴・調理法を理解できる。 ・食材の特性を活かした応用的な調理技術を習得する。 ・グレード2試験に求められる基本技術・衛生管理・作業手順を実践できる。 ・限られた時間内での効率的な調理計画と作業分担ができる。 ・料理の仕上がりを客観的に評価し、改善点を考察できる力を身につける。				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・料理の仕上がりを客観的に評価し、改善点を考察できる力を身につける。					
☐ 思考・判断の観点 ・限られた時間内での効率的な調理計画と作業分担ができる。					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点					
☐ 技能・表現の観点 ・食材の特性を活かした応用的な調理技術を習得する。 ・グレード2試験に求められる基本技術・衛生管理・作業手順を実践できる。					
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	世界の料理 ①	トルコ料理			
2					
3					
4	世界の料理 ②	ベトナム料理			
5					
6					
7	世界の料理 ③	ロシア料理			
8					
9					
10	世界の料理 ④	韓国料理			
11					
12					
13	世界の料理 ⑤	鍋料理			
14					
15					
16	世界の料理 ⑥	麺料理			
17					
18					
19	世界の料理 ⑦	日本の郷土料理			
20					
21					
22	世界の料理 ⑦	日本の郷土料理			
23					
24					
25	世界の料理 ⑧	日本の郷土料理			
26					
27					
28	世界の料理 ⑨	東南アジアの郷土料理・デザート			
29					
30					

31	世界の料理 ⑩	ヨーロッパの郷土料理・デザート						
32								
33								
34	日本料理実技	グレード2調理技術【海老しんじょ、清まし仕立て 魚の塩焼き】						
35								
36								
37	日本料理実技	グレード2調理技術【海老しんじょ、清まし仕立て 魚の塩焼き】						
38								
39								
40	日本料理実技	グレード2調理技術【海老しんじょ、清まし仕立て 魚の塩焼き】						
41								
42								
43	中国料理実技	グレード2調理技術【蛋花湯(ダンファタン) 青椒肉絲】						
44								
45								
46	中国料理実技	グレード2調理技術【蛋花湯(ダンファタン) 青椒肉絲】						
47								
48								
49	中国料理実技	グレード2調理技術【蛋花湯(ダンファタン) 青椒肉絲】						
50								
51								
52	実技練習	グレード2調理技術【じゃがいものポタージュ、豚背肉のソテーシャルキュイエール風】						
53								
54								
55	実技練習	グレード2調理技術【じゃがいものポタージュ、豚背肉のソテーシャルキュイエール風】						
56								
57								
58	実技練習	グレード2調理技術【じゃがいものポタージュ、豚背肉のソテーシャルキュイエール風】						
59								
60								
61	単位認定試験	じゃがいものポタージュ、豚背肉のソテーシャルキュイエール風						
授業外学習の指示								
レシピ考案(6時間)								
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	介護食基礎調理	単位数 (時間数)	2(60)	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)	本科目は、高齢者や要配慮者の「食べる力」を支えるために、介護食の基礎知識と調理技術、ならびに食育の基本的な考え方を理解し、現場で実践できる力を養う。介護食士3級および食育インストラクター3級に必要な知識と技能を習得し、安全で安心な食事提供と、食を通じた生活の質(QOL)の向上に貢献できる人材の育成を目的とする。				
授業の一般目標	・介護食の目的と役割を理解し、対象者(高齢者・嚥下困難者・咀嚼困難者等)の特徴を説明できる。 ・介護食士3級で求められる基礎知識(食事形態、栄養の基本、衛生管理)を理解している。 ・対象者に配慮したやさしい食事(刻み・やわらか調理・とろみ等)を安全に調理できる。 ・衛生管理や調理手順を守り、現場を想定した食事提供ができる。 ・食材の選択や調理法を工夫し、食べやすさと見た目の両立を意識した調理ができる。 ・「食べることの喜び」や「食を通じた心身の健康」を大切にする姿勢を身につけている。				
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 ・介護食の目的と役割を理解し、対象者(高齢者・嚥下困難者・咀嚼困難者等)の特徴を説明できる。 ・介護食士3級で求められる基礎知識(食事形態、栄養の基本、衛生管理)を理解している。 ・食育の意義と役割を理解し、食育インストラクター3級に必要な基本的概念を説明できる。					
☐ 思考・判断の観点					
☐ 関心・意欲の観点 ・資格試験(介護食士3級・食育インストラクター3級)に向けて、主体的に学習に取り組むことができる。					
☐ 態度の観点 ・「食べることの喜び」や「食を通じた心身の健康」を大切にする姿勢を身につけている。					
☐ 技能・表現の観点 ・対象者に配慮したやさしい食事(刻み・やわらか調理・とろみ等)を安全に調理できる。 ・衛生管理や調理手順を守り、現場を想定した食事提供ができる。 ・食材の選択や調理法を工夫し、食べやすさと見た目の両立を意識した調理ができる。					
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	介護食士概論	1)栄養摂取法 2)介護食士の仕事 3)科学・技術・技能 4)介助と介護 5)介護食士が求められている社会 6)介護食士の大切な心構え			
2					
3	医学的基礎知識	1)高齢者の身体機能の低下 2)摂食活動に係わる器官とその機能 3)生活習慣病			
4					
5					
6					
7	高齢者の心理	1)高齢者の心理の理解(含・高齢健常者の心理) 2)高齢者の食への支援 3)食事介助			
8					
9					
10	栄養学	栄養学Ⅱ 1)高齢者の特徴と栄養 2)高血圧 3)低栄養 4)脱水			
11					
12	食品学	1)主食、主菜、副菜について			
13	食品衛生学	1)食中毒について			
14	調理理論・調理実習Ⅱ	高齢者の普通食の基本料理法① (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート			
15					
16					
17		高齢者の普通食の基本料理法② (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート			
18					
19					
20		高齢者の普通食の基本料理法③ (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート			
21					
22					
23		高齢者の普通食の基本料理法④ (日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート			
24					
25					

26	調理理論・調理実習Ⅱ	高齢者の普通食の基本料理法⑤ （日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート	
27			
28			
29			
30		高齢者の普通食の基本料理法⑥ （日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート	
31			
32			
33		高齢者の普通食の基本料理法⑦ （日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート	
34			
35			
36		高齢者の普通食の基本料理法⑧ （日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート	
37			
38			
39		高齢者の普通食の基本料理法⑨ （日本・西洋・中国／行事食／季節別／デザート	
40			
41			
42		1)生活習慣病予防食（Ⅰ）	
43			
44			
45			
46	1)生活習慣病予防食（Ⅱ）		
47			
48			
49	1)便秘予防食（Ⅰ）		
50			
51			
52	1)便秘予防食（Ⅱ）		
53			
54			
55	1)軟食（食べやすい・飲み込みやすい食事）		
56			
57-60	まとめ	介護食修了評価試験	
		修了評価試験 実技	

授業外学習の指示								

単位認定方法								
1、介護食士3級の受験								
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	フード外国語	単位数 (時間数)	1(30)	科目コード				
授業形態	講義、演習	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)	調理現場で必要とされるフランス語の専門用語および、接客に必要な基本的な英語表現を習得し、国際的な食の現場で対応できる基礎力を身につける。							
授業の一般目標	・フランス料理の基本用語を理解し、メニューや簡単なレシピを読解できる力を養う。 ・レストランサービスにおける基本的な英語での挨拶・応対ができるようにする。 ・外国語に対する抵抗感をなくし、実務で活用できるコミュニケーション力を育成する。							
受講条件								
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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								
1-2	フランス語 調理表現	フランス語の発音基礎 調理現場で使う基本単語						
3-4		基本調理法①						
5-6		基本調理法②						
7-8		切り方用語						
9-10		ソース・出汁の名称						
11-12		肉・魚・野菜の名称						
13-14		卵・乳製品・調味料の名称						
15-16		メニューの読み方 前菜～デザート表現						
17-18		簡単なレシピ読解演習						
19-20		まとめ						
21-22	英会話表現	基本挨拶						
23-24		注文を取る						
25-26		メニュー説明						
27-28		アレルギー・特別対応						
29-30		ロールプレイ演習 まとめ・試験対策						
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、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			○	◎			2	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

科目名	校外実習Ⅱ	単位数 (時間数)	3 (90)	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）	校外実習は、これまでに学内で修得した調理技術・衛生管理・接遇の知識を、実際の調理現場において実践的に活用することを目的とする。 飲食店や給食施設等の現場業務を体験することで、調理師として求められる責任感、協調性、職業意識を養い、将来の進路選択および就業に向けた基礎力を高める。							
授業の一般目標	・調理現場における基本的な作業手順・役割分担を理解し、指示に従って行動できる。 ・食品衛生および安全管理の重要性を認識し、現場のルールを遵守した行動ができる。 ・調理補助・仕込み・盛り付け・清掃等を通して、実務に必要な基礎的技能を身につける。 ・職場の一員としての自覚を持ち、報告・連絡・相談を適切に行うことができる。 ・現場での経験を振り返り、自己の課題や今後の学習目標を明確にすることができる。							
受講条件								
事前学習について （テキスト・参考書等）	・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 ・調理現場における基本的な作業手順・役割分担を理解し、指示に従って行動できる。								
☐ 思考・判断の観点 ・職場の一員としての自覚を持ち、報告・連絡・相談を適切に行うことができる。								
☐ 関心・意欲の観点 ・現場での経験を振り返り、自己の課題や今後の学習目標を明確にすることができる。								
☐ 態度の観点 ・食品衛生および安全管理の重要性を認識し、現場のルールを遵守した行動ができる。								
☐ 技能・表現の観点 ・調理補助・仕込み・盛り付け・清掃等を通して、実務に必要な基礎的技能を身につける。								
授業計画（授業単位）								
回数日付	授業項目・内容等				授業の記録			
全90時間	校外実習Ⅱ							
単位認定方法								
1、90時間以上の出席で単位認定とする。								
成績評価方法								
1、実技試験の得点5割、作品制作評価3割、平常点2割で評価する。								
	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（企業実習態度）	○	○	○	○	○	-	10割	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	食育実践	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)	本科目は、食育の基本的な考え方を理解し、食を通じて健康で安全な生活を支えるための基礎知識を身につけることをねらいとする。 食品の選別や食の安全・安心、栄養バランスといった実践的視点に加え、食の心理的側面や世界の食料事情・食育の取り組みを学ぶことで、個人および社会における「食の役割」を多角的に理解できる力を養う。				
授業の一般目標	・食育の概念と目的を理解し、現代社会における食育の重要性を説明できる。 ・食品表示や品質の見方を学び、安全で適切な食品を選別する基礎的な力を身につける。 ・食の安全と安心に関わる基本的な知識を理解し、日常生活や介護・支援の場で留意すべき点を把握できる。 ・食事バランスの基本を理解し、健康維持に配慮した食事構成を考えることができる。 ・食行動に影響を与える心理的要因を学び、人の食の選択や嗜好について理解を深める。 ・世界の食料事情や各国の食育の取り組みを通して、食を取り巻く国際的課題と文化的背景を理解する。				
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 ・食育の概念と目的を理解し、現代社会における食育の重要性を説明できる。 ・食の安全と安心に関わる基本的な知識を理解し、日常生活や介護・支援の場で留意すべき点を把握できる。 ・食行動に影響を与える心理的要因を学び、人の食の選択や嗜好について理解を深める。 ・世界の食料事情や各国の食育の取り組みを通して、食を取り巻く国際的課題と文化的背景を理解する。					
☐ 思考・判断の観点 ・食事バランスの基本を理解し、健康維持に配慮した食事構成を考えることができる。					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点					
☐ 技能・表現の観点 ・食品表示や品質の見方を学び、安全で適切な食品を選別する基礎的な力を身につける。					
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	食育基本法と食育推進基本計画	食育となにか			
2		国の食育推進について			
3	食品の選別	味覚識別能力			
4		食品識別法、食材の旬、食品の表示等			
5	食の安全と安心	さまざまな食害について学び、食中毒防止法について理解する			
6					
7	食事バランス	食事バランスガイドや食事摂取基準などを活用した献立作成法を学ぶ			
8					
9	食事マナー	地域の食料需給率の問題、発展途上国の食料問題を理解することができる			
10					
11	食の心理学	食卓におけるコミュニケーションの重要性			
12					
13	世界の食料事情	我が国の食料自給率・地産地消			
14		先進国に見られる動き			
15	食育実習	テーマに対応した献立を作ることができる			
16					
17					
18	食育実習	テーマに対応した献立を提供することができる			
19					
20					
21	食育実習	テーマに対応した献立を作ることができる			
22					
23					

24	食育実習	テーマに対応した献立を作ることができる	
25			
26			
27	食育実習	テーマに対応した献立を作ることができる	
28			
29			
30	食育実習	テーマに対応した献立を提供することができる	
31	食育インストラクター試験		

単位認定方法								
1、食育インストラクター認定登録試験受験								
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	食品衛生学Ⅱ	単位数	1(30)	科目コード				
授業形態	講義 演習	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)	本授業では、調理従事者として必要不可欠な健康管理、安全な調理作業の実践、自主衛生管理(HACCP)の考え方、ならびに食品事故発生時の適切な対応について理解することを目的とする。食品の安全性を確保するための知識と実践力を身につけ、現場で即応できる能力を養う。							
授業の一般目標	・調理従事者に求められる健康管理の重要性を理解し、適切な対応を説明できる。 ・調理作業時における危険要因を把握し、安全対策を実践できる。 ・HACCPに基づく自主衛生管理の基本的な考え方を理解し、説明できる。 ・食品事故発生時の対応手順と再発防止策について理解する。 ・技術考查に合格することができる。							
受講条件	食品衛生学Ⅲの単位取得者							
事前学習について(テキスト・参考書等)	食品の安全と衛生(新 調理師養成教育全書) 西洋料理 飲食接客サービス技法							
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健康管理の重要性を理解し、適切な対応を説明できる。 ・食品事故発生時の対応手順と再発防止策について理解する。								
□ 思考・判断の観点 ・衛生管理の基礎を身に付け、食中毒予防や事故防止を自分で考え、行動に移す								
□ 関心・意欲の観点 ・食品の安全性を厳守し、レシピ開発や調理作業、応用に活かす								
□ 態度の観点 ・積極的に学び、自主管理していく。又、資格試験での衛生管理を学ぶ。								
□ 技能・表現の観点 ・調理作業時における危険要因を把握し、安全対策を実践できる。 ・HACCPに基づく自主衛生管理の基本的な考え方を理解し、説明できる。								
1	食品の安全と衛生 (調理師養成教育全書) 第6章 食品安全対策 第6節 調理従事者の健康管理	食品衛生Ⅲの概要、食品衛生の最新動向						
2		調理従事者の健康管理①(健康状態の把握、衛生意識)						
3		調理従事者の健康管理②(感染症対策、就業制限)						
4	第7節 調理作業時における安全対策	調理作業時における安全対策①(作業環境と整理整頓)						
5		調理作業時における安全対策②(異物混入と手洗い)						
6		調理作業時における安全対策③(消毒殺菌について)						
7		調理作業時における安全対策④(薬剤と殺菌法)						
8		調理作業時における安全対策⑤(薬剤と殺菌法)						
9		安全対策のまとめ テスト						
10	西洋料理 飲食接客サービス技法	食品衛生の復習 第1節 食中毒予防の三原則と調理従事者の責務						
11								
12		食中毒の発生状況と食中毒の原因						
13								
14		細菌とウイルス、自然毒、寄生虫の復習とその対策						
15	第7章 食品衛生							
16		衛生害虫と腐敗、変敗の復習と対策、保存方法						
17								
18		レストランサービスでの衛生管理と対応、試験対策						
19		まとめ レストランサービス試験対策						
20								
21	食品の安全と衛生(調理師養成教育全書) 第8節 自主衛生管理HACCP	第8節 自主衛生管理HACCP①(HACCPの概要と目的)						
22		第8節 自主衛生管理HACCP②(一般衛生管理と重要管理点)						
23		第8節 自主衛生管理HACCP③(現場への導入と運用) まとめのテストと復習						
24								
25	第9節 食品事故対応	第9節 食品事故対応①(事例から学ぶ食品事故)						
26								
27		第9節 食品事故対応②(事故発生時の対応、再発防止)						
28		食品事故対策、食品表示など						
29	まとめ	まとめ						
30		まとめ						
31	単位認定試験							
校外実習、イベントなどの食品表示・衛生管理について								
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＋単位認定試験の得点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):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・製パン	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)	本科目は、製パン・洋菓子・和菓子・調理菓子・冷菓に関する幅広い技術を学び、素材の特性と調理・製菓技法を理解しながら、安全かつ効率的に製品を仕上げる力を養うことを目的とする。				
授業の一般目標	・素材理解:小麦粉、卵、バター、砂糖、果実などの性質を理解し、製品ごとに適切に活用できる。 ・基礎技術の習得:パン生地の発酵・成形、焼成、洋菓子や和菓子の成形、冷菓・ジェラート・スムージーの温度管理など、各工程の基本技術を身につける。 ・製品の形・色・味の調和を意識し、季節やテーマに応じた美しい仕上がりを実現できる。 ・工程管理、時間配分、衛生管理、安全な器具操作など、実習全体を通した総合力を養う。 ・習得した基礎技術を組み合わせ、複雑な製品(例:クレープシュゼットや多層洋菓子)を自立して作ることができる。				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・小麦粉、卵、バター、砂糖、果実などの性質を理解し、製品ごとに適切に活用できる。					
☐ 思考・判断の観点 ・製品の形・色・味の調和を意識し、季節やテーマに応じた美しい仕上がりを実現できる。					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点 ・工程管理、時間配分、衛生管理、安全な器具操作など、実習全体を通した総合力を養う。					
☐ 技能・表現の観点 ・パン生地の発酵・成形、焼成、洋菓子や和菓子の成形、冷菓・ジェラート・スムージーの温度管理など、各工程の基本技術を身につける。 ・習得した基礎技術を組み合わせ、複雑な製品(例:クレープシュゼットや多層洋菓子)を自立して作ることができる。					
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	製パンの基礎①	パン作りの基本(計量・こね・一次発酵・成形・焼成)を理解する。			テーブルロール
2					
3					
4	製パンの基礎②	パン作りの基本(計量・こね・一次発酵・成形・焼成)を理解する。			テーブルロール
5					
6					
7	洋菓子	焼き菓子の生地作りと焼き加減の調整を学ぶ。			オレンジパウンドケーキ ブルドネージュ
8					
9					
10	洋菓子	フルーツの活用方法、味のバランス、盛り付けの基本を学ぶ。			ガトーウィークエンド ベリースムージー
11					
12					
13	洋菓子(冷菓)	冷菓作りの基本(混ぜ方、冷却、保存)、素材の風味を活かす方法。			アイスクリーム シャーベット
14					
15					
16	洋菓子	ゼラチンや卵の扱い方、滑らかな食感を出す技術			ババロア レモンゼリー
17					
18					
19	洋菓子	ムースの泡立て・混ぜ方・構成 クレープの焼成			チョコとフランボワーズムース クレープ
20					
21					
22	洋菓子基礎	まとめ【焼き菓子・冷製菓子の応用、食感の違いを理解する】			チョコレートのテリーヌ ダイヤモンドクッキー ムラング・ココ
23					
24					
25	実技練習	調理手順確認、試験対策			クレープシュゼット
26					
27					

28	実技練習	プレテスト、調理手順確認、試験対策	クレープシュゼット					
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	総合製作	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)	本授業では、調理における味だけでなく「見た目の美しさ」に着目し、料理をより美味しく見せるための技術や工夫について探究する。盛り付け、色彩バランス、器の選び方、光の使い方などの視覚的要素を学び、それらを実際の調理・制作活動を通して実践する。				
授業の一般目標	・料理を美味しく見せる視覚的表現力を身につける ・調理と発表を通して情報発信力を向上させる ・創造的な課題解決能力を養う				
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 ・各国料理および日本の伝統料理の食文化・特徴・調理法を理解できる。 ・料理の仕上がりを客観的に評価し、改善点を考察できる力を身につける。					
☐ 思考・判断の観点 ・限られた時間内での効率的な調理計画と作業分担ができる。					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点					
☐ 技能・表現の観点 ・食材の特性を活かした応用的な調理技術を習得する。					
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	レシピ考案①	目的やテーマを決める(例:季節感、色彩、食材の特徴) 美味しく見せるための盛り付けや彩りを意識したレシピを作成 食材の選び方や調理工程を検討			
2					
3					
4	仕込み	食材の下ごしらえ(洗浄、切り方、下味付けなど) 見た目を整えるための前処理(色止め、食感の調整) 調理工程の効率化と安全管理の確認			
5					
6					
7	調理	火加減や調理時間に注意しながら実践 盛り付けや彩りを意識して料理を完成させる 見た目の美しさを最終確認し、必要なら微調整			
8					
9					
10	提供・発表	作った料理を提供 外部に向けての発表 発表後の振り返り・改善点の共有			
11					
12					
13	レシピ考案②	目的やテーマを決める(例:季節感、色彩、食材の特徴) 美味しく見せるための盛り付けや彩りを意識したレシピを作成 食材の選び方や調理工程を検討			
14					
15					
16	仕込み	食材の下ごしらえ(洗浄、切り方、下味付けなど) 見た目を整えるための前処理(色止め、食感の調整) 調理工程の効率化と安全管理の確認			
17					
18					
19	調理	火加減や調理時間に注意しながら実践 盛り付けや彩りを意識して料理を完成させる 見た目の美しさを最終確認し、必要なら微調整			
20					
21					
22	提供・発表	作った料理を提供 外部に向けての発表 発表後の振り返り・改善点の共有			
23					
24					
25	課題作品製作	料理を美味しく見せる視覚的表現力を身につける			
26					
27					
28	課題作品製作	料理を美味しく見せる視覚的表現力を身につける			
29					
30					

授業外学習の指示

コンクールでの料理作品の構図、調理試作、作品制作(15時間)

単位認定方法

1、授業時数の9割以上出席で課題提出の資格が与えられる。

成績評価方法

1、課題作品の提出8割 平均2割で評価する。

	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	○				◎		5	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	◎	-	-	-	◎	-	3	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	中国料理応用 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)	本授業は、中国料理基礎で修得した下処理、基本的な加熱法、調味の知識を基盤に、炒め・揚げ・蒸し・煮込みなど中国料理の主要技法を応用的に学ぶことを目的とする。多様な食材と調味料を用いた実習を通して、火力・油温・調味バランスを理解し、安定した調理技術を身につけるとともに、中国料理特有の味の構成力を養う。				
授業の一般目標	・中国料理における炒め・揚げ・蒸し・煮込みの基本および応用技法を理解し実践できる ・食材の下処理と調味の順序を理解し、火力と油温を適切にコントロールできる ・主菜・副菜・点心・デザートを含む献立構成を意識した調理ができる ・盛り付け・提供温度に配慮し、料理の完成度を高めることができる ・衛生管理を遵守し、チームで協力しながら効率的に調理作業を行うことができる				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・中国料理における炒め・揚げ・蒸し・煮込みの基本および応用技法を理解し実践できる					
☐ 思考・判断の観点 ・主菜・副菜・点心・デザートを含む献立構成を意識した調理ができる					
☐ 関心・意欲の観点 ・衛生管理を遵守し、チームで協力しながら効率的に調理作業を行うことができる					
☐ 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 ・食材の下処理と調味の順序を理解し、火力と油温を適切にコントロールできる ・盛り付け・提供温度に配慮し、料理の完成度を高めることができる					
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	中国料理の調理技術【応用】	包丁応用			
2					
3					
4	中国料理の調理技術【煮込み料理】	スープ応用 無水調理			
5					
6					
7	中国料理の調理技術【前菜】	前菜応用 低温調理 焼き物			
8					
9					
10	中国料理の調理技術【揚げ物】	揚げ物			
11					
12					
13	中国料理の調理技術【炒め物】	肉料理、炒め料理応用			
14					
15					
16	中国料理の調理技術【煮込み料理】	煮込み料理応用 圧力鍋の使用法			
17					
18					
19	中国料理の調理技術【焼き物、蒸し物】	焼き物、蒸し物			
20					
21					
22	中国料理の調理技術	各料理の復習、調理手順確認、試験対策			
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	中国料理応用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、中国料理応用Ⅰで修得した調理技法を基盤に、より高度な火力操作、調味の組み立て、点心技法を体系的に学ぶことを目的とする。代表料理に加え、ふかひれ料理や点心実習を通して、実践的な応用力を養う				
授業の一般目標	・中国料理における揚げ・炒め・蒸し・煮込みの応用技法を理解し再現できる ・火力・油温・調味のタイミングを調整し、料理の品質を安定させることができる ・高級食材を含む料理において、素材の扱いと仕上げを適切に行うことができる ・点心の基礎から応用までを理解し、成形・加熱を正確に行うことができる ・衛生管理およびチームワークを意識し、実践的な調理現場に対応できる				
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 ・高級食材を含む料理において、素材の扱いと仕上げを適切に行うことができる					
☐ 思考・判断の観点 ・中国料理における揚げ・炒め・蒸し・煮込みの応用技法を理解し再現できる					
☐ 関心・意欲の観点					
☐ 態度の観点 ・衛生管理およびチームワークを意識し、実践的な調理現場に対応できる					
☐ 技能・表現の観点 ・火力・油温・調味のタイミングを調整し、料理の品質を安定させることができる ・点心の基礎から応用までを理解し、成形・加熱を正確に行うことができる					
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	中国料理の応用調理技術 【乾物】	乾物の基本			
2					
3					
4	中国料理の応用調理技術 【精進料理】	精進料理			
5					
6					
7	中国料理の応用調理技術 【麺飯】	麺飯応用			
8					
9					
10	中国料理の応用調理技術 【点心】	点心応用			
11					
12					
13	中国料理の応用調理技術 【デザート】	デザート			
14					
15					
16	中国料理の応用調理技術 【四川、広東料理】	四川料理、広東料理			
17					
18					
19	中国料理の応用調理技術 【前菜】	前菜応用			
20					
21					
22	中国料理の応用調理技術 【前菜】	前菜応用・まとめ			
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、調理手順確認、試験対策	
29			
30			
31	単位認定		

授業外学習の指示

単位認定方法

1、授業時数の9割以上に出席し、中国料理応用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	日本料理応用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)	本授業は、日本料理基礎で修得した包丁技術、火入れ、調味の基礎を踏まえ、応用的な日本料理の調理技術と構成力を身につけることを目的とする。				
授業の一般目標	・日本料理における応用的な包丁技術(薄造り、姿盛り、細工切り等)を適切に行うことができる ・焼き物・煮物・揚げ物・酢の物・寿司など、各調理法の特徴を理解し、的確な火加減・味付けができる ・季節感・彩り・器を考慮した盛り付けおよび献立構成ができる ・会席料理・松花堂弁当の構成を理解し、料理の流れと意味を説明できる ・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				
受講条件	日本料理Ⅱの単位を取得した者				
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 ・季節感・彩り・器を考慮した盛り付けおよび献立構成ができる					
□ 思考・判断の観点					
□ 関心・意欲の観点 ・会席料理・松花堂弁当の構成を理解し、料理の流れと意味を説明できる					
□ 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 ・日本料理における応用的な包丁技術(薄造り、姿盛り、細工切り等)を適切に行うことができる ・焼き物・煮物・揚げ物・酢の物・寿司など、各調理法の特徴を理解し、的確な火加減・味付けができる					
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	日本料理の調理技術	焼き物・細工寿司の応用技法、盛り付け表現			
2					
3					
4	日本料理の調理技術 【寿司】	寿司飯管理、握りの力加減、巻き技法			
5					
6					
7	日本料理の調理技術 【揚げ物・蒸し物】	揚げ物・蒸し物のバリエーション			
8					
9					
10	日本料理の調理技術 【野菜・魚の扱い】	大豆加工品の扱い、椀物の基礎と応用 煮付けの味含ませ			
11					
12					
13	日本料理の調理技術 【弁当】	弁当構成、盛り込み技法、時間管理			
14					
15					
16	日本料理の調理技術 【会席料理①】	献立構成、料理の意味、提供順の理解			
17					
18					
19	日本料理の調理技術 【会席料理②】	献立構成、料理の意味、提供順の理解			
20					
21					
22	日本料理の調理技術 【焼き物・汁物】	川魚料理(塩焼き)、だしを生かした汁物、蒸し物の火加減			
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	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	日本料理応用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、日本料理応用Ⅰで修得した技術を基盤とし、一つの食材を余すことなく使い切る技術、献立構成力、創作力の習得を目的とする。魚一匹を用いたコース料理、精進料理、旬・地産地消食材を用いたレシピ開発、ミニ懐石の組み立てを通して、実践的な日本料理の総合力と料理人としての思考力・表現力を養う。				
授業の一般目標	・魚一匹を分解し、部位に応じた最適な調理法を選択できる ・焼き物・煮物・酢の物・椀物など、日本料理の味の組み立てを理解し再現できる ・精進料理の思想を理解し、動物性食材を使わずに料理構成ができる ・旬・地産地消食材を活かしたオリジナルレシピを考案できる ・懐石料理の流れを理解し、献立構成・器使い・盛り付けを総合的に実践できる				
受講条件					
事前学習について(テキスト・参考書等)	・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 ・焼き物・煮物・酢の物・椀物など、日本料理の味の組み立てを理解し再現できる ・旬・地産地消食材を活かしたオリジナルレシピを考案できる					
☐ 思考・判断の観点 ・					
☐ 関心・意欲の観点 ・精進料理の思想を理解し、動物性食材を使わずに料理構成ができる					
☐ 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 ・魚一匹を分解し、部位に応じた最適な調理法を選択できる ・懐石料理の流れを理解し、献立構成・器使い・盛り付けを総合的に実践できる					
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	日本料理の調理技術 【魚料理】	魚の下処理、部位活用、コース構成について			小鯛姿盛り
2					鯛めし
3					
4	日本料理の調理技術 【魚料理】	柚庵地の扱い、澄まし汁のだしと吸い口			鯡の柚庵焼
5					花海老と三つ葉の澄まし汁
6					
7	日本料理の調理技術 【魚料理】	青魚の臭み取り、煮物の火加減、副菜構成			鯖の味噌煮
8					卵豆腐のけんちん汁
9					胡瓜とじゃこの酢物
10	日本料理の調理技術 【季節・行事調理】	昆布・干し椎茸だし、野菜の旨味活用、盛り付け			季節・行事調理
11					
12					
13	日本料理の調理技術 【肉料理】	肉の下処理、火入れ、薬味・たれの工夫			肉料理
14					
15					
16	日本料理の調理技術 【地産地消調理】	食材選定、原価意識、料理コンセプト設計			旬・地産地消の食材でレシピ作成
17					
18					
19	日本料理の調理技術 【会席料理③】	総合実習(献立構成・調理・盛り付け)			ミニ会席
20					
21					
22	日本料理の調理技術 【魚料理】	魚の下処理、部位活用、コース構成			小鯛活なます姿盛り
23					鯛めし、鯛の潮汁
24					

25	実技練習	各料理の復習、調理手順確認、試験対策	試験課題 練習 (小鯛活なます姿盛り ・鯛めしと鯛の潮汁)					
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	試験課題 プレテスト (小鯛活なます姿盛り ・鯛めしと鯛の潮汁)					
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、日本料理応用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								