

科目名 (英)	食生活と健康 (Public Heaith Studies)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	五十嵐 有香
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	前期 木曜2限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士、修士（公衆衛生学）、博士（医学）取得。クリニック管理栄養士。						
授業の学習内容	職場における健康問題や健康管理の方法および環境問題について学ぶ。さらに、調理師としての健康のあり方を考え、健康に働くための健康管理を実践できる知識を身につける。調理師としての環境問題におけるかかわりを発見する。						
到達目標	調理師として従事するうえでの、健康の維持増進の重要性を理解する。さらに、調理師としての環境問題への取り組みを実践することができる。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月18日	講義	調理師の役割を述べるができる	教科書を予習してくる
2	4月25日	講義	労働と健康について述べるができる①	前回の復習をしておく
3	5月9日	講義	労働と健康について述べるができる②	前回の復習をしておく
4	5月16日	講義	調理師の職場環境について述べるができる①	前回の復習をしておく
5	5月23日	講義	調理師の職場環境について述べるができる②	前回の復習をしておく
6	5月30日	講義	生活環境について述べるができる①	前回の復習をしておく
7	6月13日	講義	生活環境について述べるができる②	前回の復習をしておく
8	6月20日	講義	生活条件について述べるができる①	前回の復習をしておく
9	6月27日	講義	生活条件について述べるができる②	前回の復習をしておく
10	7月4日	講義	生活汚染とその対策について述べるができる①	前回の復習をしておく
11	7月11日	講義	生活汚染とその対策について述べるができる②	前回の復習をしておく
12	7月18日	講義	生活汚染とその対策について述べるができる③	前回の復習をしておく
13	8月29日	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	9月5日	試験	前末期試験	前回の復習をしておく
15	9月12日	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 ☑				
新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食品の栄養と特性 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐々木 裕子
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	前期 月曜日3限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	昭和58年 管理栄養士、食品衛生監視員 取得 仙台北百合女子大学 健康栄養学科 教授						
授業の学習内容	人間は誕生から老年期まで成長するスピードや生活パターンが異なり、各年代により必要な栄養素も変化する。 また、日本は四季があるため、旬の食材の調達がライフステージにも影響を与えている。さらに、現代の課題でもある生活習慣病について理解を深め、疾病の改善、治療につながる栄養摂取と食生活について学習する。四季おりおりの食品を献立に繁栄できるようになる。						
到達目標	ライフステージ毎の特徴と必要な栄養素を知り、食品の選び方で健康な体を作る。 また、現代社会で増加している生活習慣病をはじめ、主な疾病について学び、それぞれの症状に合わせた栄養摂取を理解して、食生活や外食を望ましいものにできる能力を身に付けることを目的とする。						
評価方法と基準	1. 筆記試験 2. 出席状況 3. 平常時の授業態度・課題提出						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	4月22日	講義	授業内容と進め方についてオリエンテーション ①食品と栄養 4月の食材の栄養と献立について理解し、説明ができる		
2	5月13日	講義	②食品と栄養 5月の食材の栄養と献立の特徴について理解し、説明ができる		
3	5月20日	講義	③食品と栄養 春の食品の栄養と献立の特徴について理解し、説明ができる		
4	5月27日	講義	④食品と栄養 夏の栄養と特徴について理解し、説明ができる		
5	6月10日	講義	⑤食品と栄養 秋の食品の栄養と特徴について理解し、説明ができる		
6	6月17日	講義	⑥食品と栄養 冬の食品の栄養と特徴について理解し、説明ができる		
7	6月24日	講義	①ライフステージの病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病と関連する食品について理解し、説明ができる		
8	7月1日	講義	②ライフステージの病気と栄養 循環器の病気、高血圧と関連する食品について理解し、説明ができる		
9	7月8日	講義	③ライフステージの病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症に関連する食品について理解し、説明ができる		
10	7月15日	講義	④ライフステージの病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢と関連する食品について理解し、説明ができる		
11	7月22日	講義	⑤ライフステージの病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のうの病気と関連する食品について理解し、説明ができる		
12	8月19日	講義	⑥ライフステージの病気と栄養 腎臓の病気と関連する食品について理解し、説明ができる		
13	8月26日	講義	⑦ライフステージの病気と栄養 アレルギー・貧血・抵抗力を高める身体と関連する食品について理解し、説明ができる		
14	9月2日	試験	前期試験		
15	9月9日	解説とまとめ	前期試験の解説と前期授業のまとめ		
準備学習		時間外学習			
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					
2 食品の栄養と特性 ・ 食品成分表					

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	田中 宏明
		授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通年・集中等 月曜日2限目
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は食品衛生コンサルティング会社を経営						
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。						
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解						
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	5月13日	講義・PBL	授業ガイダンス、第6章第1節～第3節：食品安全対策、法律、食品安全行政の振り返り		レポート
2	5月20日	講義・PBL	第6章第4節食品安全情報の共有 (1) 食品の表示 (2) 食品表示法①～④		レポート
3	5月27日	講義・PBL	第6章第4節食品安全情報の共有(2) 食品表示法⑤加工食品の食品表示、(3) その他		レポート
4	6月10日	講義・PBL	第6章第5節食品営業施設設備の安全対策～施行規則の別表19との関連①		レポート
5	6月17日	講義・PBL	第6章第5節食品営業施設設備の安全対策～施行規則の別表19との関連②		レポート
6	6月24日	講義・PBL	第6章第6節調理従事者の健康管理 第6章第7節調理作業時における安全対策①		レポート
7	7月1日	講義・PBL	第6章第7節調理作業時における安全対策②異物混入防止③手洗い④洗浄消毒殺菌(前)		レポート
8	7月8日	講義・PBL	第6章第7節調理作業時における安全対策④洗浄消毒殺菌(中)		レポート
9	7月15日	講義・PBL	第6章第7節調理作業時における安全対策④洗浄消毒殺菌(後)		レポート
10	7月22日	講義・PBL	第6章第8節自主衛生管理HACCP ①HACCPとは ②我が国のHACCP経緯		レポート
11	8月19日	講義・PBL	第6章第8節自主衛生管理HACCP③④HACCP管理 と考え方を取り入れた管理⑤普及		レポート
12	8月26日	講義・PBL	第6章第9節食品事故対応		レポート
13	9月2日	講義・PBL	第6章第9節食品事故対応(続き) 試験前の振り返り		レポート
14	9月9日	講義	前期末試験		試験
15	9月17日	講義・PBL	試験解説		レポート
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 ※調理理論	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	片山 ひろみ
	Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期・後期・通年・集中等 木曜日1, 3限 目
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の 学習内容	調理理論：2年次（前期2コマ、後期1コマ） 調理理論としては、食品の特性及びその調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。 各種調理実習と関連付けて、科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)	
1	4月18日	講義	砂糖の種類・特徴・調理方法を理解する	砂糖を使用した調理を実践する	
2	4月25日	講義	豆類の種類・特徴・調理方法を理解する	豆類を使用した調理を実践する	
3	5月9日	講義	種実類の種類・特徴・調理方法を理解する	種実類を使用した調理を実践する	
4	5月16日	講義	野菜類の種類・特徴・調理方法を理解する(香り・テクスチャーを中心に)	野菜類を使用した調理を実践する	
5	5月23日	講義	野菜類の色の変化や調理による栄養成分の変化を理解する	野菜類を使用した調理を実践する	
6	5月30日	講義	果物の種類・特徴・調理方法を理解する	果物を使用した調理を実践する	
7	6月13日	講義	きのこ類と藻類の種類・特徴・調理方法を理解する	きのこ類、藻類を使用した調理を実践する	
8	6月20日	講義	魚介類の生食調理と加熱調理を理解する	魚介類を使用した調理を実践する	
9	6月27日	講義	魚介類の加熱調理の方法を理解する	魚介類を使用した調理を実践する	
10	7月4日	講義	食肉類の加熱による変化や軟化を理解する	食肉類を使用した調理を実践する	
11	7月11日	講義	食肉類の調理法を理解する	食肉類を使用した調理を実践する	
12	7月18日	講義	卵類の特徴を理解する	卵類を使用した調理を実践する	
13	8月29日	講義	卵類の調理方法を理解する	卵類を使用した調理を実践する	
14	9月5日	試験	前期試験		
15	9月12日	講義	試験解説およびまとめ		
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみること。		
【使用教科書・教材・参考書】			☑		
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論					

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

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

科目名 (英)	調理実習（和・洋・中） (Basic Cooking Practical)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	芳賀辰弥
			授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース	調理師科						曜日・時限	火曜1～2限
教員の略歴	仙台にて本格中国料理店『中国菜 龍穂』を営んでいる。自家製の香辛料や季節の食材を使うなど、こだわりの本格中華を展開している。							
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。							
到達目標	1) 和洋中の基本となる調理作業を実践し述べる事が出来る調理師となる。 2) 基本となる調理技術の習得							
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と出席状況 20%							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	4月23日	実習	鶏手羽から揚げ 薬味ソース		
2	5月7日	実習	五目炒飯		
3	5月14日	実習	鶏肉とカシューナッツ炒め		
4	5月21日	実習	ニラと豚レバー炒め		
5	5月28日	実習	五目あんかけ焼きそば		
6	6月11日	実習	酢豚		
7	6月18日	実習	豚肉ピーマン細切り炒め		
8	6月25日	実習	海老のチリソース煮		
9	7月2日	実習	かに玉		
10	7月9日	実習	焼売		
11	7月16日	実習	麻婆豆腐		
12	7月23日	実習	冷やし中華		
13	8月27日	実習	包丁技術の確認		
14	9月3日	実習	実技試験		
15	9月10日	実習	鶏の唐揚げ		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

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

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

科目名 (英)	創作料理実習 (Practice for Creative Cooking)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	鹿野佐一
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	曜日・時限 水曜1-4限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	フランス、ドイツ、イタリア等ヨーロッパ各地で修行経験を持ち、東北で唯一トック・ドールコンテストや技能五輪などのプロのコンクールでの審査委員の資格を持つ。2021年度厚生労働大臣表彰「現代の名工」に選ばれている。						
授業の学習内容	各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。						
到達目標	調理全般に関する知識、技術の総合力を学び、正確な調理作業のできる人材を育成する。						
評価方法と基準	①実技60% ②身だしなみ10% ③包丁管理10% ④衛生・片付け10% ⑤授業態度と参加度10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1		実習	オムレツ初回練習		
2		実習	ショップ演習		
3		実習	包丁研ぎ⇒大根桂むき、梅人参		
4		実習	学園祭メニュー（豚角煮、鰻フライ）		
5		実習	学園祭レストランメニュー（炊き合わせ、焼き物）		
6		実習	剥きもの、出汁巻玉子		
7		実習	食材研究・天ぷら		
8		実習	包丁技術の確認		
9		実習	季節の前菜		
10		実習	子羊の煮込み　クスクスサラダ		
11		実習	若鶏のフリカッセ。アスパラガスのオランダーズ		
12		実習	豚肉のグーラッシュ、　ガスパチョスープ		
13		実習	牛フィレ肉のストロガノフ、ヴィシソワーズ団ムレツ		
14		実習	牛フィレ肉のストロガノフ、ヴィシソワーズ オムレツ練習		
15	／	実習	実技試験（オムレツ・梅人参、桂剥き）		
準備学習　時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】　☒					

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

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

科目名 (英)	企業課題 (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高橋 光
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					曜日・時限	
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部に勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つずつ提示し、こなしていける授業を展開します。						
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をより的確なものにできるようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	企業プロジェクトオリエンテーション	
2	/	実習	チーム編成、コンセプト、ゲストターゲット等の決定	
3	/	実習	課題に添ったメニュー考案（試作）	
4	/	実習	課題に添ったメニュー考案（試作）	
5	/	実習	課題に添ったメニュー考案（試作）	
6	/	実習	レシピ作成、原価計算	
7	/	実習	一次審査会の実施	
8	/	実習	ブラッシュアップのための試作	
9	/	実習	ブラッシュアップのための試作	
10	/	実習	ブラッシュアップのための試作	
11	/	実習	プレゼンテーション資料、原稿の作成	
12	/	実習	プレゼンテーション資料、原稿の作成	
13	/	実習	レシピ作成、原価計算	
14	/	実習	企業課題の発表、審査（期末試験）	
15	/	実習	結果の解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion/ Study Graduation)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高橋 光
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴		平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部に勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容		2年間の実習授業をまとめ、集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行うことにより、本校独自の5つ星教育プログラム（技術、クリエイティブ、コーディネート、ビジネス、ホスピタリティ）を達成する。						
到達目標		2年間のレシピをまとめ、復習をしてからこの授業に臨むことにより、年間の集大成としての調理演習を実施する。						
評価方法と基準		実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

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

科目名 (英)		製パン実習 Practice for Baking		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	穴戸 周
学科・コース		調理師科		授業形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期 金曜日 2～4限
教員の略歴		製菓衛生師。ドンク、ジョアン、ウェスティン仙台にて製パン製造勤務。宮城調理製菓専門学校にて製パン教職に携わる。2008年クインビーガーデןコンテスト銀賞							
授業の学習内容		製パンを作るための衛生観念、機材・器具の使用方法からベーカーズパーセント、製パン工程を学ぶ事を目的とする。製パン理論と材料学を学ばせる事で科学的要素を加える。料理とパンの重要性、相性とバランスについて学習する。							
到達目標		製パン器具・機材の使用方法を理解して作業が出来るようになる。ソフト系生地 of 成形各種から発酵見極め、焼成工程の理解を高める。ポーション相違によるパンの在り方、パンと相性の良い食材組み合わせのバリエーションを組み立てる。							
評価方法と基準		定期試験（実技・筆記） 70% 授業参加率・授業態度・課題 30%							
授業計画・内容									
回数	日程	授業形態	学習内容			準備学習 時間外学習(学習課題)			
1	4月12日	実習	実習実の使い方 製パン工程・ベーカーズパーセント説明 「パン生地の扱い方」						
2	4月19日	実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション I						
3	5月10日	実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション II						
4	5月17日	実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション III						
5	5月24日	実習	ソフト系生地バリエーション セミハード系生地バリエーション IV						
6	5月31日	実習	菓子パン						
7	6月14日	実習	菓子パン						
8	6月21日	実習	前期実技試験対策			パン屋食べ歩きレポート			
9	6月28日	試験	前期実技試験						
10	7月5日	試験	試験解説 前期まとめ						
準備学習 時間外学習			製パン工程、種類の理解を深める。						
【使用教科書・教材・参考書】 ☒									

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

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

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)	必修 選択	必修 選択	年次	2	担当教員	今出 千博
		授業 形態	演習・実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等 曜日・時限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成11年～店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。						
授業の学習内容	食に関する色彩学(色の基礎知識、フード、季節、行事、照明など)の知識や、Wordを使用してチラシやメニュー等の美味しそう且つ見やすいレイアウトについて学びます。また、ワークシートを使用しながらイラストの描き方のコツを掴み、最終的に“イラスト入りの提案レシピ”を表現出来るように表現技術を習得します。						
到達目標	考案した料理を人に伝えるためのイラスト表現を習得。 料理を広めるためのチラシ・メニューなどの表現技術を習得。 料理がより美味しく見せるための食に関する色彩の知識を習得。						
評価方法と基準	1) レポート80% ※5課題提出 2) 授業態度と参加度20%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)	
1	4月22日	講義/演習	チラシとは何かを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	チラシ・メニューのデザインたくさん見て、どのようなものがあるか整理する。	
2	5月13日	講義/演習	イメージの違いを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	習得したイメージに合ったチラシ・メニューのデザインを見つける。	
3	5月20日	講義/演習	美味しそうなお店の撮り方ができる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	“美味しそう”に撮れるアングルを探す。	
4	5月27日	講義/演習	美味しそうなお店の色の使い方ができる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。	
5	6月10日	講義/演習	照明・季節感について述べられる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。季節感を飲食店で観察する。	
6	6月17日	演習	課題1・2：チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
7	6月24日	演習	課題1・2チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
8	7月1日	講義/演習	レシピのレイアウトのコツを習得できる。	様々なレシピを見る。	
9	7月8日	演習	課題3：レシピを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
10	7月15日	講義/演習	課題4：お弁当を題材にしたイラスト画をアイソメトリックで描ける。	食に関するイラストをたくさん見て、描いてみる。	
11	7月22日	演習	課題4：お弁当を題材にしたイラスト画をアイソメトリックで描ける。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
12	8月19日	講義/演習	課題5：提案レシピ(手描き・イラスト入り)を作成できる。	手描きのレシピをたくさん見て、どのようなレシピがあるか整理する。	
13	8月26日	演習	課題5：提案レシピ(手描き・イラスト入り)を作成できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
14	9月2日	演習	チラシ・メニュー・レシピ(デジタル・アナログ)の制作が自らできる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
15	9月9日	演習	チラシ・メニュー・レシピ(デジタル・アナログ)の制作が自らできる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。	
準備学習 時間外学習			常においしそうに見えるのはなぜか観察すること。		
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、はさみ(カッター)、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具					