

科目名 (英)	食生活と健康 (Public Health Studies)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	花澤文乃
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	週 月曜4 限
教員の略歴	調理専門学校卒・盛岡大学短期大学部食物栄養学部卒 栄養士免許 株式会社カケルプロジェクト代表							
授業の学習内容	調理師として食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学び、実践できること。							
到達目標	調理師として必要な基礎知識として、健康の維持増進と食生活の関わり的重要性について理解するとともに、その上で調理師の果たすべき役割と使命について理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	／	講義	調理師の使命と役割について記すことができる	教科書を予習してくる
2	／	講義	健康の概念について述べる事が出来る	厚生労働省HPの健康日本21(総論)をWEBで予習
3	／	講義	健康の考え方平均寿命と健康寿命について述べる事が出来る	厚生労働省HPより平均寿命などを予習
4	／	講義	食生活と健康について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
5	／	講義	調理師の役割 調理師法について述べる事が出来る	巻末の調理師法資料に目通しておく
6	／	講義	調理師法について述べる事が出来る2	巻末の調理師法資料に目通しておく
7	／	講義	調理師法について述べる事が出来る3	巻末の調理師法資料に目通しておく
8	／	講義	食生活における調理師の役割について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
9	／	講義	疾病の動向と予防について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
10	／	講義	生活習慣病について述べる事が出来る	生活習慣病とは何か、定義を把握しておく
11	／	講義	生活習慣病について述べる事が出来る	生活習慣病とは何か、定義を把握しておく
12	／	講義	生活習慣病の予防について述べる事が出来る	生活習慣病とは何か、定義を把握しておく
13	／	講義	生活習慣病の予防について述べる事が出来る	生活習慣病とは何か、定義を把握しておく
14	／	講義	期末試験	前期の復習をしておく
15	／	講義	試験の解答解説、前期講義のとまとめ	前期の復習をしておく
16	／			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
新 調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食生活と健康 (Public Health Studies)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	花澤文乃
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	通年
教員の略歴	調理専門学校卒・盛岡大学短期大学部食物栄養学部卒 栄養士免許 株式会社カケルプロジェクト代表							
授業の学習内容	調理師として食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学び、実践できること。							
到達目標	調理師として必要な基礎知識として、健康の維持増進と食生活の関わり的重要性について理解するとともに、その上で調理師の果たすべき役割と使命について理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

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

科目名 (英)	食品の栄養と特性 (食品学) ※オムニバスにて開講 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より菓子製造業の㈱八八にて衛生業務に勤務し、現在に至る。						
授業の学習内容	私達の食生活は多様に変化している。食品についても大きく多様化している。それぞれの食品について知識を深め、旬、特徴、栄養成分を学習する。また、加工品についても知識を深め理解することにより、調理の実践に役立てる。						
到達目標	料理やデザートによく使用される食材の種類を知り、食品の旬や特徴及び加工品について知識を深め、調理の多様化に対応できることを目的とする。						
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)						

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	授業の進め方 ①植物性食品とその加工品 穀類、米とその種類、加工品について理解し、説明ができる	教科書の予習をしておく
2		講義	②植物性食品とその加工品 穀類、小麦、大麦、とうもろこし、そばについて理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
3		講義	③植物性食品とその加工品 いも類、種類と加工品、栄養成分、用途について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
4		講義	④植物性食品とその加工品 ・砂糖、甘味料、種類、分、用途 ・豆類 栄養素、大豆とその加工品の種類について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
5		講義	⑤植物性食品とその加工品 種類、野菜類の分類と種類について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
6		講義	⑥植物性食品とその加工品 野菜類、果実類の栄養価や種類、特徴について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
7		講義	⑦植物性食品とその加工品 種類、きのこ類、藻類の分類と主な栄養について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
8		講義	⑧動物性食品とその加工品 魚介類の種類、成分、栄養と鮮度について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
9		講義	⑨動物性食品とその加工品 魚介類の特徴と復習	前回の復習をしておく
14		講義	小テスト	前回の復習をしておく
10		講義	⑩動物性食品とその加工品 食肉類の成分と種類の特徴について理解し、説明ができる	課題 レポート 旬の食品を5種あげ、調理を記述する
11		講義	⑪動物性食品とその加工品 卵類、牛乳と乳製品の種類と成分について理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
12		講義	⑫動物性食品とその加工品 前期授業のまとめ 小テスト	前回の復習をしておく
13		講義	前期試験 前期試験	前期授業の復習をしておく
15		講義	前期試験解説 試験解説とまとめを実施	試験を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
調理師養成教育全書 第2巻「食品と栄養の特性」				

科目名 (英)	食品の栄養と特性(栄養学) ※オムニバスにて開講 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より菓子製造業の(株)八八にて衛生業務に勤務し、現在に至る。						
授業の学習内容	人はひとつの栄養素だけでは生きていけない。各栄養素の機能性を知り、どのように作用し合うのか学習する。それぞれの栄養素の良い点を最大限に引き出すため、多種類の栄養素をバランスよく摂取することの重要性を理解する。食品を組み合わせる必要性を知り、食事のバランスについて学習する。						
到達目標	栄養の基本概念と意義を知る。栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。食生活の実態や課題について理解し、バランスのとれた食生活を実践できることを目的とする。						
評価方法及び基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)						

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	オリエンテーション:授業の進め方 栄養学概念、栄養と栄養素の違い、3大・5大栄養素について理解し、説明ができる	教科書の予習をしておく
2		講義	①栄養素の基礎知識 炭水化物について理解し、説明ができる(種類と体内での作用、含有食品、摂取方法)	前回の復習をしておく
3		講義	②栄養素の基礎知識 食物繊維について理解し、説明ができる(種類と体内での作用、含有食品、摂取方法と基準)	前回の復習をしておく
4		講義	③栄養素の基礎知識 脂質について理解し、説明ができる(特徴と生理作用、含有食品、分類)	前回の復習をしておく
5		講義	④栄養素の基礎知識 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸、コレステロールについて理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
6		講義	⑤栄養素の基礎知識 たんぱく質について理解し、説明ができる(特徴と体内での作用、含有食品、アミノ酸特徴とは)	前回の復習をしておく
7		講義	⑥栄養素の基礎知識 アミノ酸について理解し、説明ができる(必須アミノ酸、アミノ酸スコア、食品の摂取方法)	前回の復習をしておく
8		講義	⑦栄養素の基礎知識 ビタミンについて理解し、説明ができる(ビタミンの種類、脂溶性ビタミン、ビタミンA,D,E,K)	前回の復習をしておく
9		講義	小テスト	前回の復習をしておく
10		講義	⑧栄養素の基礎知識 ビタミンについて理解し、説明ができる(水溶性ビタミンの性質と体内での作用、含有食品)	前回の復習をしておく
11		講義	⑨栄養素の基礎知識 ミネラルについて理解し、説明ができる(種類と体内での作用、不足と過剰、含有食品)	課題 レポート 五大栄養素の機能と含有食品について
12		講義	⑩栄養素の基礎知識 水分について理解し、説明ができる(体内作用、機能性成分、種類、名称、体内作用、含有食品)	前回の復習をしておく
13		講義	⑪栄養素の基礎知識 まとめチェック 5大栄養素の体内での働き 栄養バランスのとれた食事をするために必要なことはなにか理解し、説明ができる	前回の復習をしておく
14		講義	前期試験 前期試験終了後、	前期授業の復習をしておく
15		講義	前期試験解説 解説と前期授業のまとめを実施	試験を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
調理師養成教育全書第2巻「食品と栄養の特性」				

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Food safety and Hygiene)		必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	佐々木 裕子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 木曜3限
教員の略歴	昭和53年管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員免許取得。							
授業の学習内容	調理師として食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。							
到達目標	調理師として必要な食の安全について概要を学び、食品の安全に関わる微生物、化学物質等について理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(状況、レポート課題を含む)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	5月14日	講義	調理師として必要な食の安全を述べる ことが出来る	第1章 食の安全と衛生 1.食の安全を 守る2. 食の安全を脅かす要因
2	5月21日	講義	食の安全に関わる法規①を述べる ことが出来る	第6章 食品安全対策 2.食品安全にか かわる法律 食品衛生法・食品安全基
3	5月28日	講義	食の安全に関わる法規①を述べる ことが出来る	第6章 食品安全対策 3.食品安全にか かわる法律 食品表示
4	6月4日	講義	食品営業施設・設備の安全対策を述 べる事が出来る	第6章 食品安全対策 4.食品営業施 設・設備の安全対策
5	6月11日	講義	作業時における安全対策を述べる ことが出来る	第6章 食品安全対策 5.調理従事者の 健康管理 作業時における安全対策
6	6月18日	講義	衛生管理を述べる事が出来る	第6章 食品安全対策 6.自主衛生管理
7	6月25日	講義	食品中の微生物を述べる事が出来る	第2章 食品と微生物 1.食品中の微生 物
8	7月2日	講義	食品中の微生物を述べる事が出来る (その2)	第2章 食品と微生物 食品中の微生物 その2
9	7月9日	講義	食品の腐敗について述べる事が出来 る	第2章 食品と微生物 2.食品の腐敗
10	7月16日	講義	食品添加物について述べる事が出来 る	第3章 食品と化学物質 1.食品添加物
11	7月30日	講義	食品と重金属について述べる事が出 来る	第3章 食品と化学物質 2.食品と重金 属
12	8月6日	講義	食品と放射性物質について述べる ことが出来る	第3章 食品と化学物質 3.食品と放射 性物質
13	8月27日	講義	器具・容器包装を述べる事が出来る(2. 材質の種類)	第4章 器具・容器包装の衛生 1.器具・ 容器包装 2.材質の種類
14	9月3日	講義	前期試験	
15	9月17日	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生				

科目名 (英)	食品の栄養と特性 (食品学) ※オムニバスにて開講 (Food Science Nutritional Science)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より菓子製造業の(株)八八にて衛生業務に勤務し、現在に至る。							
授業の学習内容	私達の食生活は多様に変化している。食品についても大きく多様化している。調理師としてそれぞれの食品について知識を深め、旬、特徴、栄養成分を学習する。また、加工品についても知識を深め理解する。調理理論とも関連付けて授業を展開する。							
到達目標	料理やデザートによく使用される食材の種類を知り、食品の旬や特徴及び加工品について知識を深め、調理師としてその調理の多様化に対応できることを目的とする。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

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	消化と吸収 * 消化の仕組みが述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
2	/	講義	消化器官の働き 各消化器官での消化について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
3	/	講義	消化と吸収・各消化器官での消化について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
4	/	講義	消化液の分泌消化の種類について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
5	/	講義	各栄養素(糖質、脂質、タンパク質)の吸収と吸収経路について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
6	/	講義	消化と吸収・栄養素以外の物質の吸収について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
7	/	講義	糖質の代謝(体内での糖質の吸収、消化、エネルギー代謝の流れ)について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
8	/	講義	脂質、タンパク質の代謝(体内での消化、吸収、エネルギー代謝)について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
9	/	講義	・まとめチェック	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
10	/	講義	エネルギー代謝とは・エネルギー摂取量と消費量について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019について予習する
11	/	講義	食事摂取基準と指標について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019について予習する
12	/	講義	食品基準成分表について、活用と実践ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019について予習する
13	/	講義	エネルギー代謝と食事摂取基準・食品分類法・食事バランスガイド	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019について予習する
14	/	講義	後期試験	前期の授業内容を復習する
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019				

科目名 (英)	食品の栄養と特性(栄養学) ※オムニバスにて開講 (Food Science Nutritional Science)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 水曜2限
教員の略歴	昭和56年11月に管理栄養士免許取得。平成18年5月より菓子製造業の(株)八八にて衛生業務に勤務し、現在に至る。							
授業の学習内容	人はひとつの栄養素だけでは生きていけない。各栄養素の機能性を知り、どのように作用し合うのか学習する。それぞれの栄養素の良い点を最大限に引き出すため、多種類の栄養素をバランスよく摂取することの重要性を理解する。食品を組み合わせる必要性を知り、食事のバランスについて調理師として必要な基礎知識を学習する。							
到達目標	調理師として必要な栄養の基本概念と意義を知る。栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。食生活の実態や課題について理解し、バランスのとれた食生活を実践できることを目的とする。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

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	油脂類について説明・述べる事ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
2	/	講義	菓子類の分類や特徴、嗜好飲料、アルコール飲料の説明・述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
3	/	講義	茶、コーヒー、ココア他の種類特徴について説明・述べる事ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
4	/	講義	食塩、食酢、みそ、しょうゆ他調味料について説明・述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
5	/	講義	香辛料の成分と特徴・その他膨張材等の種類と特徴について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
6	/	講義	冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品・ゲル化状食品について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
7	/	講義	特別用途食品、保健機能食品の種類と機能について説明・述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
8	/	講義	食品の加工目的、加工法、種類、微生物利用について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
9	/	講義	食品の貯蔵目的、貯蔵法(乾物、漬物、低温貯蔵)について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
10	/	講義	食品成分の変化、食品の表示について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
11	/	講義	食品の国内生産と輸入 自給率と輸入食品について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
12	/	講義	食品の流通の仕組みや流通経路について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性について予習する
13	/	講義	まとめチェック 日本型食生活の献立から、自給食品と輸入食品について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、第4巻調理理論と食文化概論について予習する
14	/	講義	後期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 ※オムニバスにて開講 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	調理理論としては調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学び、食文化概論として様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・調理方法(西洋、日本、中国)特徴、基本操作を学び、調理に関する原理を知ること 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%(授業内評価を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	調理理論を学ぶ意義や調理の目的について理解できる	教科書の予習
2	/	講義	食べ物の側にある美味しさの要因、科学的な要因について説明ができる	授業内容を反復しながら食生活に気を使う
3	/	講義	食べ物の側にあるおいしさの要因、味やうまみの相互作用について述べる事が出来る	食べ物の組み合わせを日常の食事から考える
4	/	講義	食べ物の側にある美味しさの要因、物理的要因と科学的要因の相関をのべることができる。	食事時に授業で習った要因を反復する
5	/	講義	食べる人の側にある美味しさの要因を説明することができる。	食事時に内面的要因を思いながら反復する
6	/	講義	非加熱調理操作として、正しく計量できる	実習・日常での作業時に反復する
7	/	講義	調理操作の洗浄、浸漬が正しく実践できる。	「米の研ぎ方」を注意し反復
8	/	講義	非加熱調理操作の混合・攪拌・磨砕・粉砕が正しく実践できる。	切り方・下処理作業時に注意を払う
9	/	講義	調理操作の成形・圧搾・ろ過・冷却が正しく実践できる。	食事時に授業で習った要因を反復する
10	/	講義	食品の冷凍・解凍が正しく実践できる。	販売店でどのような冷凍食品があるかリサーチしておく
11	/	講義	加熱調理操作の種類を理解し、ゆでる作業を正しく実践できる。	食事時に授業で習った要因を反復する
12	/	講義	加熱調理操作煮る・蒸す・炊くの基本を実践できる。	食事時に授業で習った要因を反復する
13	/	講義	加熱調理操作 焼く、炒める作業の基本を実践できる。	食事時に授業で習った要因を反復する
14	/	講義	前期試験	前期授業をまとめておく
15	/	講義	試験解説およびまとめ	試験の自己採点をしておく
準備学習 時間外学習			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 ※オムニバスにて開講 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 光
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成14年調理師免許取得後、調理師として旅館等の調理部で勤務、平成23年専門調理師免許取得						
授業の学習内容	調理理論としては調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学び、食文化概論として様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な食文化について学ぶ。和洋中の各料理の基本や裏付けを習得する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)						

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	古から続く食文化は現代、どのような事態を迎えているか述べる事が出来る	教科書の該当箇所を予習しておく
2	/	講義	食文化が宗教の食物禁忌などの影響で多様に展開されてきたことを述べる事が出来る	教科書の該当箇所を予習しておく
3	/	講義	食法・調理法の多様性について、述べる事が出来る	教科書の該当箇所を予習しておく
4	/	講義	現代にいたる食文化の共通化と国際化について述べる事が出来る	WEB農林水産省HP「食文化」のページをリサーチ
5	/	講義	考古学・歴史学的に日本の食文化史を述べる事が出来る	教科書巻末の世界史を予習しておく
6	/	講義	日本と世界における現代の食環境について述べる事が出来る	WEB農林水産省HP「食文化」のページをリサーチ
7	/	講義	現代日本の食生活と食文化について述べる事が出来る	WEB農林水産省HP「食文化」のページをリサーチ
8	/	講義	ユネスコ無形文化遺産である日本料理を述べる事が出来る	WEBで老舗日本料理店のメニューなどをリサーチ
9	/	講義	西洋料理の食文化史を述べる事が出来る	教科書巻末の世界史を予習しておく
10	/	講義	現代各国の西洋料理を述べる事が出来る	ヨーロッパの地理と、その料理店をWEBで把握しておく
11	/	講義	中国料理の食文化史を述べる事が出来る	中国料理史から日本との関わりを予習
12	/	講義	現代中国料理について、系統など述べる事が出来る	中国料理4大系統について予習
13	/	講義	その他各国の料理(エスニック料理)を述べる事が出来る	WEBからエスニック料理店のメニューをリサーチしておく
14	/	講義	前期試験	授業を復習しておく
15	/	講義	試験解説およびまとめ	試験の自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	調理師として、調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学び、食文化概論として様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理する意味・目的・調理方法(西洋、日本、中国)特徴、基本操作を学び、調理に関する原理を知ること 科学的根拠を理解し、発展的な応用料理を理解する。食品学や各種調理実習と関連付けて授業を展開する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)						

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

科目名 (英)	調理実習 ※オムニバスにて開講 (Basic Cooking Practical1)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 曜日・時限 水曜2~5限
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年~(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年~専任教員 副校長							
授業の学習内容	調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。							
到達目標	調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業(包丁使い)、衛生観念などを習得する。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業内評価 10%							

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

科目名 (英)	調理実習 ※オムニバスにて開講 (Basic Cooking Practical1)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員							
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。							
到達目標	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業内評価 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	日本料理の基本・はらこ飯、菊花と春菊のお浸し、鮭汁について、実践できる	鮭について調べてくる(旬、産地など)
2	/	実習	手打ちうどんについて、実践できる	手打ちうどんの作り方について予習
3	/	実習	包丁研ぎについて、実践できる	和洋中の包丁の研ぎ方を振り返り、研ぎ具合をすべて把握してくる
4	/	実習	かぼちゃのポターージュ、ポール・パネ・ソテーについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p141～を予習
5	/	実習	ショップ演習準備	事前に各ジャンルごとグループミーティングをしておくを予習
6	/	実習	ナシゴレン、豆腐元子湯について、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p215～を予習
7	/	実習	木須肉 生煎まんじゅうについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p208～を予習
8	/	実習	セリそば、サバの棒鮓について、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p92～、p83～を予習
9	/	実習	青椒肉絲、春巻きについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p201を予習
10	/	実習	三色ナムル、タック・チムについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p213～を予習
11	/	実習	ショップ演習準備	新調理師養成教育全書 第6巻を予習
12	/	実習	エスカベージュ、シュウマイについて、実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p209～を予習
13	/	実習	小テスト	後期授業内容をまとめておく(復習)
14	/	実習	後期実技試験	後期授業内容をまとめておく(復習)
15	/	実習	後期実技試験解説	試験を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical1)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 土曜2~4限
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員							
授業の学習内容	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します							
到達目標	料理を作るだけの実習でなく、料理をとりまく献立や食事環境、ホスピタリティ接客などを授業内で学びます。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業内評価 10%							

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

科目名 (英)	外国語 (Foreign Language)	必修 選択	選択必 修	年次	1年	担当教員	栗山勝行
学科・コース	調理師科1年生	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 金曜3限
教員の略歴	東北大学卒業 東北大学大学院文学研究科博士課程後期3年在籍 専門:フランス哲学 フランス滞在経験:2年						
授業の学習内容	1. 教科書にそって基本文法を学習する。 2. CD音声などを活用して、発音やリスニングの練習をする。 3. ペアを組んで会話練習をする。						
到達目標	・フランス語の基本分法をマスターする。 ・初歩的なフランス語会話ができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験95% 2) 授業内評価5%						

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	フランスやフランス語について知る。フランス語のアルファベを言うことができる。	教科書8頁から14頁までを読んでおく。
2	/	講義	フランス語で簡単な挨拶ができる。	教科書91頁を読んでおく。
3	/	講義	フランス語のつづり字を読むことができる。	教科書13頁から19頁までを読んでおく。
4	/	講義	フランス語で0から100まで数を数えることができる。	教科書78頁を読んでおく。
5	/	講義	基本的な文法問題を解くことができる。	教科書20頁から29頁までを読んでおく。
6	/	講義	基本的な文法問題を解くことができる。	教科書30頁から39頁までを読んでおく。
7	/	講義	基本的な文法問題を解くことができる。	教科書40頁から49頁までを読んでおく。
8	/	講義	フランス語で自己紹介ができる。	教科書50頁から61頁までを読んでおく。
9	/	講義	フランス語で自己紹介ができる。	教科書62頁から73頁までを読んでおく。
10	/	講義	フランス語で道をたずねたり、道を教えたりすることができる。	教科書126頁を読んでおく。
11	/	講義	フランス語を使って、カフェやレストランで注文することができる。	教科書102頁から103頁までを読んでおく。
12	/	講義	フランス語を使って、カフェやレストランで注文することができる。	
13	/	講義	まとめ 調理3限目 カフェ4限目	
14	/	試験	前期本試験	
15	/	講義	試験問題の解説	
準備学習 時間外学習			予習は必ず、復習はできる範囲で行うこと。	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
東郷雄二 『ニューエクスプレスプラス フランス語』 白水社 2018年				

科目名 (英)	食品の安全と衛生 ※オムニバスにて開講 (Practical Food Hygiene)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	佐々木 裕子
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	通年
教員の略歴	昭和53年管理栄養士、食品衛生管理者、食品衛生監視員免許取得。							
授業の学習内容	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。							
到達目標	器具や容器包装の衛生について理解する。また飲食による健康危害のうち細菌やウイルスによるもの、自然部による食中毒について理解する							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

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

科目名 (英)	食品の安全と衛生 ※オムニバスにて開講 (Practical Food Hygiene)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横山実
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 曜日・時限 火曜4限
教員の略歴	昭和48年3月 東北大学農学部卒業、48年4月より平成22年4月まで宮城県に就職、その間県境生活部食と暮らしの安全推進課長などを歴任							
授業の学習内容	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。							
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活と食品の安全性の重要性を認識し、調理師に最も関係する食品衛生法及び食品安全基本法、食品表示法について理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業内評価を含む)							

授業計画・内容						
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)		
1	／	講義	食品の安全性の重要性について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
2	／	講義	食品衛生行政の変遷について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
3	／	講義	食品衛生法の目的、関係者の責務について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
4	／	講義	清潔衛生の原則と食品販売等の禁止について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
5	／	講義	食品衛生法・食品営業等の規制について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
6	／	講義	食品安全基本法について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
7	／	講義	食品安全行政について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
8	／	講義	食品表示制度、加工食品の表示について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
9	／	講義	食品表示法:加工食品の表示について、記述する事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
10	／	講義	生鮮食品の表示、その他の表示制度について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
11	／	講義	自主衛生HACCPによる衛生管理を述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
12	／	講義	HACCPによる衛生管理について述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
13	／	講義	食品事故時の対応について、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生について予習する		
14	／	講義	期末試験	後期の授業を総復習する		
15	／	講義	試験の解答解説とまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生		
準備学習 時間外学習						
【使用教科書・教材・参考書】 □						
新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生						

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

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

科目名 (英)	企業課題 (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期 月曜2限
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つづつ提示し、こなしていける授業を展開します。						
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をよりの確なものにできるようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業内評価 10%						

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

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

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

科目名 (英)	バリスタ実習 (Practice for Barista)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	田中義也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	後期 水曜3 限
教員の略歴	J.C.Q.A.認定コーヒーインストラクター1級。仙台の自家焙煎会社に勤務。退職までの最後の2年間は焙煎責任者として、月間1トン超のコーヒーを焙煎し市内に供給する。							
授業の学習内容	調理師として、主に料理の最後に提供される、または料理とともに提供されるコーヒーを体系的に学ぶ。豆の知識や歴史を学び、豆のローストからペーパードリップ、エスプレッソの抽出技術を習得することにより、料理を提供する際のコーヒーの味を確たるものとする。							
到達目標	豆のローストを理解し、それに適した方法(ドリップ、エスプレッソなど)でコーヒーを適切に提供出来るようになる。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業内評価 10%							

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

科目名 (英)	情報処理 (Practice of Computer)	必修 選択	選択必修	年次	1年	担当教員	小野寺幸子
学科・コース	調理師科1年生	授業 形態	講義・演 習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 火曜3限
教員の略歴	株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大ほかでパソコンの研修を担当						
授業の学習内容	Wordでは基本的な文書作成からイラスト、写真、図形などを取り込んだ表現力ある文書作成を目指す Excelでは、企業プロジェクトで必要な表を思い通りに操作、編集できるようにする Power Pointでは、様々な場面で自分を表現できるようにスライド作成から発表までまとめる力をつける						
到達目標	10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる						
評価方法と基準	1) 定期試験: Word30% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint50% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 授業内評価・提出物: 20% (授業内での課題の取り組みで評価)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/		パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解	タイピング練習問題①
2	/	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集、便利な機能を理解	タイピング練習問題②
3	/	講義・演習・実技	オブジェクトの利用(ワードアート、クリップアート、図、図形)活用できる	前回の復習をしておく
4	/	講義・演習・実技	まとめと社外文書の練習問題(目標30分)	Word演習問題①
5	/	演習	小テスト	前回の復習をしておく
6	/	講義・演習・実技	オブジェクト入りの文書作成練習(目標45分)	Word演習問題②
8	/	講義・演習・実技	Excelの基本操作、企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	タイピング練習問題③
9	/	講義・演習・実技	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	前回の復習をしておく
10	/	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	前回の復習をしておく
11	/	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する	前回の復習をしておく
7	/	演習	小テスト	前回の復習をしておく
12	/	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	前回の復習をしておく
13	/	講義・演習・実技	課題実習	課題準備とWord演習問題③
14	/	試験	前期本試験①Wordでの文書作成課題テスト	課題準備
15	/	演習・実技	前期本試験① PowerPointでの課題発表	
準備学習 時間外学習			演習問題等で操作をマスターする。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 実教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2010"				