

科目名 (英)	食生活と健康 (Diet and Health)	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	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限
学科・コース	調理科						
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。仙台白百合女子大学教授						
授業の学習 内容	教科書に書かれている内容をしっかり読みこみ、把握できる。また、食品成分表からも必要な情報を見つけ出し、実戦にいかせることができる。そのためにも、自身の食生活の把握からはじまり、検証を重ね、調理師法の基本的な法律知識をも身につける。						
到達目標	基本的な食生活知識を身につけることができる。そのうえで健康とは何かを自ら見出せることができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験50% 2) レポート(毎授業実施)50%						

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	自己紹介 食卓健康診断について説明できる	前回の復習・レポート
2		講義	授業目的の把握 自給率 リサイクル法について述べるができる	前回の復習・レポート
3		講義	労働と健康について述べるができる①	前回の復習・レポート
4		講義	労働と健康について述べるができる②	前回の復習・レポート
5		講義	労働と健康について述べるができる③	前回の復習・レポート
6		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・レポート
7		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・レポート
8		講義	生活環境について述べるができる	前回の復習・レポート
9		講義	環境条件について述べるができる	前回の復習・レポート
10		講義	環境汚染とその対策について述べるができる①	前回の復習・レポート
11		講義	環境汚染とその対策について述べるができる②	前回の復習・レポート
12		講義	環境汚染とその対策について述べるができる③	前回の復習・レポート
13		講義	試験前対策	試験前対策
14		試験	試験	試験
15		講義	試験振り返り	試験振り返り

準備学習 時間外 新聞を読む習慣を作り、就職面接試験にのぞませたい

【使用教科書・教材・参考書】 □
 全国調理師養成施設協会 第1巻 『食生活と健康』 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行

科目名 (英)	食品と栄養の特性(栄養学)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	鈴木 喜美子
	(Food Science Nutritional Science)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時限	月曜1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榊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る。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化する。調理を学ぶものとしてライフステージ毎の必要栄養素と望ましい食生活について学習する。また調理師として、現代の課題に即し、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について学習する。						
到達目標	調理師として必要なライフステージ毎の必要な栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る。また、生活習慣病等の症状に合わせた栄養摂取を学び、食生活や食習慣を望ましいものにでき、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						

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	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠期・授乳期の栄養と食事について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
6	/	講義	⑦病気と健康 病態栄養、栄養の過不足と病気について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
7	/	講義	⑧病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
8	/	講義	⑧病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
9	/	講義	⑨病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
10	/	講義	⑩病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
11	/	講義	⑪病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のう、腎臓の病気について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
12	/	講義	まとめ 復習 小テスト	前回の復習・レポート
13	/	講義	前期試験とその解説	
14	/	講義	試験解説を実施	
15	/	講義	前期のまとめ	
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)	食品の安全と衛生 ※オムニバスにて開講 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	山田和幸
	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
教員の略歴	食品メーカーに20年勤務。品質保証部長、研究開発部長を歴任。現在はISO22000(FSMS)の准審査員及び経営コンサルタント事務所を経営。						
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、実習を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。 また、積極的にアクティブラーニング手法を用いて、技能・態度・能力を育てる。						
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	成績は出席点および授業態度、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		講義	健康危害の種類について説明できる	第5章 飲食による健康危害 1. 飲食による健康危害の種類
2		講義	食中毒について述べることができる	第5章 飲食による健康危害 2. 食中毒
3		講義	細菌性食中毒(感染型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(感染型)
4		講義	細菌性食中毒(食品内毒素型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(食品内毒素型)
5		講義	細菌性食中毒(生体内毒素型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(生体内毒素型)
6		講義	ウイルス性食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 4. ウイルス性食中毒
7		講義	自然毒食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 5. 自然毒食中毒
8		講義	植物性自然毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 6. 植物性自然毒
9		講義	寄生虫による食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 7. 寄生虫による食中毒
10		講義	化学性食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 8. 化学性食中毒
11		講義	経口感染症について説明できる	第5章 飲食による健康危害 9. 経口感染症
12		講義	食物アレルギーの種類と気を付けること	第5章 飲食による健康危害 10. 食物アレルギー
13		講義	食物アレルギーの予防・重症化予防	第5章 飲食による健康危害 11. 食物アレルギー
14		講義	前期試験	
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	2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)	60 (2)	開講区分	通年 曜日・時限 火曜2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。仙台白百合女子大学教授							
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%(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	アレルギー物質の表示について述べる事が出来る	教科書を予習しておく
2	/	講義	健康危害(1)BSE(2)鳥インフルエンザ(3)農薬および動物用医薬品の残留について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
3	/	講義	食品営業施設・設備の衛生管理 棄物処理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
4	/	講義	食物アレルギー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	調理従事者の健康管理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
6	/	講義	食材の衛生管理 ◎食品の鑑別法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
7	/	講義	食材を購入するときのポイント、食材の保存・管理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
8	/	講義	調理中の衛生的取り扱い、盛り付けと客への提供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	異物混入防止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	手洗いについて述べる事が出来る	前回の復習をしておく
11	/	講義	(4)洗浄・消毒・殺菌の食品、容器、器具などの洗浄 2殺菌と消毒	前回の復習をしておく
12	/	講義	殺菌と消毒 物理的方法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
13	/	講義	消毒・殺菌化学的方法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
14	/	講義	後期本試験	前期をまとめ、復習しておく
15	/	講義	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】 □				
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)	調理理論と食文化概論 (調理理論) (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	笹山由貴
	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 金曜1,2限 (前期)
教員の略歴	管理栄養士、大学卒業後食品会社にて商品開発に携わり、大学、専門学校の非常勤講師として従事							
授業の学習内容	調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。							
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%(受講態度と参加度と小テストを含む)							

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	前期の復習(デンプンの糊化老化など)	
2	/	講義	③砂糖	砂糖を使用・調理を実践する
3	/	講義	④豆類	豆類を使用・調理を実践する
4	/	講義	⑤種実類	種実類を使用・調理を実践する
5	/	講義	⑥野菜類(野菜の香り～野菜のテクスチャー)	野菜類を使用・調理を実践する
6	/	講義	⑥野菜(野菜の色の变化～野菜類の調理による栄養成分の変化)	野菜類を使用・調理を実践する
7	/	講義	⑦果物	果物を使用・調理を実践する
8	/	講義	⑧きのこ類⑨藻類	きのこ類、藻類を使用・調理を実践する
9	/	講義	①魚介類(魚介類の生食調理～魚介類の加熱による変化)	魚介類を使用・調理を実践する
10	/	講義	①魚介類(魚介類の加熱調理～いかと貝類の調理)	魚介類を使用・調理を実践する
11	/	講義	②肉(食肉類の加熱による変化～食肉類の軟化)	肉類を使用・調理を実践する
12	/	講義	②肉(食肉類の調理)③卵類(卵類の鮮度)	肉類を使用・調理を実践する
13	/	講義	③卵類(卵類の凝固性～卵類の起泡性)	卵類を使用・調理を実践する
14	/	講義	前期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習		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 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	関 雅人
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	通年 火曜3限
学科・コース	調理師科						
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	食は生命の源であり、食と健康は密接な関係を持っている。また人として、食を分化的な一面で捉えている。「調理師」とは、食品を調理し人々に食を提供することのできる専門職であり、社会的使命は大きい。実際に食を作る前に、科学的知識を習得し、調理技術に関する原理を学ぶ。						
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%(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について述べる事が出来る	卵を使った調理実習・製菓実習のレシピ復習しておく	
2	/	講義	希釈卵液を用いる調理~卵の乳化性について述べる事が出来る	卵を使った調理実習・製菓実習のレシピ復習しておく	
3	/	講義	チーズの調理特性について述べる事が出来る	教科書に掲載されるチーズについて予習しておく	
4	/	講義	ゲル状食品の調理について述べる事が出来る	ゼリー(ゼラチン・アガーなど)を使用したレシピを復習しておく	
5	/	講義	寒天の調理~カラギーナンの調理について述べる事が出来る	ゼリー(ゼラチン・アガーなど)を使用したレシピを復習しておく	
6	/	講義	加熱調理器具・鍋の選択について述べる事が出来る	調理実習室の器具名について、実習内容を復習しておく	
7	/	講義	オープン(天火)~その他の冷却用機器について述べる事が出来る	オープンやスチコンを使用したレシピを復習しておく	
8	/	講義	食器・容器~熱エネルギー源について述べる事が出来る	各実習室の加熱器具について確認しておく	
9	/	講義	調理施設について述べる事が出来る	前回までの授業をまとめておく	
10	/	講義	クックチルシステムについて述べる事が出来る	スチコンと真空調理機、プラストチャーを把握しておく	
11	/	講義	フランス料理の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
12	/	講義	中国料理の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
13	/	講義	その他各国の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
14	/	講義	期末テスト	総まとめをしておく	
15	/	講義	解答・まとめ	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4巻 調理理論と食文化概論					

科目名 (英)	調理実習 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期 月曜3~4 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	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習得した調理師となることを目指す。						
到達目標	和洋中の基本となる調理作業を(例:魚のおろし方、肉の加熱など)実践し述べる事が出来る調理師となる。						
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	ショップ演習中国料理メニューを実践し、述べる事が出来る	1年時のショップ演習内容を振り返る
2	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを説明できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
3	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを表現できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
4	/	実習	日本料理の基本動作(牛丼、味噌汁)が実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
5	/	実習	ショップ演習準備が実践できる	前回のショップ演習の内容振り返りしておく
6	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
7	/	実習	中国料理の基本動作(製麺>炸醬麵)を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
8	/	実習	学園祭について説明できる(料理試作)	昨年度の学園祭の振り返りしておく
9	/	実習	フランス料理の基本動作牛フィレ肉のステーキについて述べる事が出来る	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
10	/	実習	日本料理の基本動作 魚(鰻)のおろし方を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
11	/	実習	鰻のおろし方を習得し、握り寿司を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
12	/	実習	鯉の御作りなどを習得できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
13	/	実習	和洋中のテーブルマナーについて説明できる	新調理師養成教育全書 第6巻調理実習の該当ページを予習しておく
14	/	実習	前期試験	前期の授業内容をまとめておく
15	/	実習	試験解答	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)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期 木曜1~2 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	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 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	シヨップ演習(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	シヨップ演習(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	ポ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	シヨップ演習(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、 ドフィン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 ※オムニバスにて開講 (Practice for creative cooking)		必修 選択	必修	年次	2年生	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)	120 (4)	開講区分	前期 木曜2~5 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	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、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	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
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	包丁の研ぎ方、ショップ演習試作品を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	バーニャカウダ、カジキマグロのカルボナーラを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	アクアパッツァ、旬の野菜のサラダ、ドレッシングの作り方を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	カルパッチョ、小松菜の Pasta、サーモンのメッシュナ風を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	ショップ演習提供料理を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
6	/	実習	各種基本的なソース、パンナコッタ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
7	/	実習	米粉を使ったニョッキ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	学園祭提供料理を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
9	/	実習	魚の水洗い、赤メバルの煮付けを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	パスタの取使い方、スモークサーモンのクリームパスタを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	和食の小品(いんげんの白和え、基本の茶碗蒸し)を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	丸鶏のおろし方、中国料理の冷たい麺、変わり麺を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	試験練習	課題を練習しておく	
14	/	実習	前期試験	課題を練習しておく	
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)	創作料理実習 ※オムニバスにて開講 (Practice for creative cooking)		必修 選択	必修	年次	2年生	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)	120 (4)	開講区分 曜日・時限	後期 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	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、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	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
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	西洋料理 若鶏のフリカッセについて実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p105を予 習しておく
2	/	実習	中国料理、西洋料理について実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
3	/	実習	芙蓉蟹について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p158を予 習しておく
4	/	実習	食材を学ぶ「宮城のポーク・漢方豚」について説明 できる	「ミヤギノポーク」についてWEBなどから情報をあつ めておく
5	/	実習	肉饅頭について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p172を予 習しておく
6	/	実習	ワカサギエスカベッシュとさつま芋ポタージュにつ いて実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p84を予 習しておく
7	/	実習	中国料理の揚げ物について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p154を予 習しておく
8	/	実習	鹹点心・甜点心について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p172~を 予習しておく
9	/	実習	まとめ・小テスト	いままでの授業を復習しておく
10	/	実習	エスカルゴブルゴニュー風について実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
11	/	実習	什景炒飯・蛋花湯について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p166,180 を予習しておく
12	/	実習	西洋料理 牛タンプレゼについて実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
13	/	実習	試験練習	いままでの授業を復習しておく
14	/	実習	後期試験	いままでの授業を復習しておく
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)	就職講座 (Career Guidance)		必修 選択	必修	年次	2年生	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)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期 木曜1 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	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	求人票・サクセスナビの見方について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
5	／	講義	インターンシップ(業界研修)について	SUCCESS NOTEを予習しておく
6	／	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
7	／	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
8	／	講義	封筒の宛名の書き方の注意ポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
9	／	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
10	／	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
11	／	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
12	／	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
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年生	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 月曜5 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	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、課題を一つ一つ提示し、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	じゃがいものシャトーむき、オムレツを実践し説明できる	レシピの復習をしておく
2	／	実習	じゃがいものシャトー(復習)、銀鮭のムニエルを実践し説明できる	レシピの復習をしておく
3	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	昨年の企業Pのレシピの振り返りをしておく
4	／	実習	企業プロジェクト試作を実践し説明できる	レシピのまとめをしておく
5	／	実習	企業プロジェクトとシヨップ演習試作を実践し説明できる	レシピのブラッシュアップをしておく
6	／	実習	企業プロジェクトの試作を実践し説明できる	レシピのブラッシュアップをしておく
7	／	実習	企業Pの試作、レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
8	／	実習	試作品のブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
9	／	実習	試作品の2度めのブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
10	／	実習	学園祭料理試作を実践し説明できる	レシピをまとめておく
11	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ1を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
12	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ2を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
13	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ3を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
14	／	実習	企業課題の発表、審査(期末試験)	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
15	／	実習	結果の解説およびまとめ	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】 □				
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)	業界研修 (Business Internship)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	関 雅人
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	集中
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	実企業または実店舗を各10名設定、分析と対抗できる対策を作成する。30時間は学内にて講義を受講し、90時間は学外にてインターンシップ。						
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。						
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・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	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion/ StudyGraduation)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	後期 金曜2~4 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	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	1年時の進級卒業展を振り返る
2	/	実習	卒業進級展 日本料理レシピを記することができる	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	後期試験	授業内容を復習する
15	/	実習	試験解答	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)	製パン実習 (Practice of Basic Baking)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	櫻井寿隆
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	後期 金曜1~3
教員の略歴	平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。						
授業の学習内容	調理師として必要となる、製パンの工程を理解し、基礎を習得します。(計10回)調理理論や食文化、食品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製パン技術と知識を身につける。理論的にパン作りに取り組み、基礎技術を学ぶ。						
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	製パン作業内容の理解と取り組みを説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識
2	／	実習	製パン作業内容の理解と取り組みを実践できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識
3	／	実習	パンフェスティバル商品について説明できる	配布資料を予習
4	／	実習	パンフェスティバルの商品作成を実践できる	配布資料を予習
5	／	実習	発酵に関する知識と酵母について述べる事が出来る	配布資料を予習
6	／	実習	日本とヨーロッパのパンの違いについて説明できる	配布資料を予習
7	／	実習	パン料理に必要な知識と技法を説明できる	配布資料を予習
8	／	実習	無発酵パンと伝統的に受け継がれたパンの歴史が説明できる	配布資料を予習
9	／	実習	試験準備	
10	／	実習	試験、回答	
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
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)	ビバレッジ (Beverages)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	川村武明
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3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	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「バリスタ」授業はコーヒーを主眼とし、それ以外の飲料について講義します。料理提供の前、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めざす。						
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、ノンアルコールのカクテルを条件に従い作成、提供できることを到達目標とする。						
評価方法と基準	実技試験 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	/	実習	オリエンテーション(実習の受け方、身嗜みなど)		レストランで提供される飲料について調べておく		
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		前回の授業を復習しておく		
3	/	実習	紅茶(ストレート) ※茶葉の違いのテイastingを実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
5	/	実習	紅茶(ブレンド) 既存のブレンドティーをテイasting、実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
8	/	実習	ノンアルコールカクテル2 小品考案を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
9	/	実習	ノンアルコールカクテル3 制作と調整を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
10	/	実習	ノンアルコールカクテルの 制作と調整を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
13	/	実習	試験練習		授業のまとめをしておく		
14	/	実習	後期試験		授業のまとめをしておく		
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】 □							
オリジナル資料を配布							

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	今出千博
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 月曜2限
教員の略歴	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)の知識を習得し、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	調理師としてひつような美味しさの表現を、より完成度の高いものにするために、食に関する色彩の知識を習得し、また創作イメージを、写真・イラストやスケッチでなどを含めた“提案レシピ”“絵献立”として表現出来るように表現技術を習得します。						
評価方法と基準	1)レポート90% ※2課題を提出 2)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	/	演習	この授業における教室・実習室の使い方	使用器具・機材についてチェックしておく
2	/	演習	携帯電話機能による『“美味しそう”な画像』を 実践できる。	“美味しそう”に撮れるアングルを探す。
3	/	演習	美味しさを左右する色・色と味について述べられる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
4	/	演習	『フードと環境』食べ物と照明・記憶色について述べられる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。
5	/	演習	季節感・色のメッセージについて述べられる。	季節感をしっかりと表せるようにする。
6	/	演習	学園祭で提供する料理の絵献立を作る	自宅で授業で実施した内容を反復する。
7	/	演習	学園祭で提供する料理の絵献立を作る	自宅で授業で実施した内容を反復する。
8	/	演習	直線、曲線、四角、丸など、単純な図形の描き方について実践できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
9	/	演習	ボトルを題材にした図形の描き方、陰影の付け方、透き通った感じに見せる着彩ができる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
10	/	演習	食器類を題材にした具体的な描き方、垂直投影法を実践できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
11	/	演習	課題1: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	/	演習	筆ペンによる、イラスト画を描かける。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
13	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を作成できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
14	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(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。
15	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を提出できる。	授業の総まとめをしておく。
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				

科目名 (英)	食生活と健康 (Diet and Health)	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	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限
学科・コース	調理科						
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。仙台白百合女子大学教授						
授業の学習 内容	教科書に書かれている内容をしっかり読みこみ、把握できる。また、食品成分表からも必要な情報を見つけ出し、実戦にいかせることができる。そのためにも、自身の食生活の把握からはじまり、検証を重ね、調理師法の基本的な法律知識をも身につける。						
到達目標	基本的な食生活知識を身につけることができる。そのうえで健康とは何かを自ら見出せることができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験50% 2) レポート(毎授業実施)50%						

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	自己紹介 食卓健康診断について説明できる	前回の復習・レポート
2		講義	授業目的の把握 自給率 リサイクル法について述べるができる	前回の復習・レポート
3		講義	労働と健康について述べるができる①	前回の復習・レポート
4		講義	労働と健康について述べるができる②	前回の復習・レポート
5		講義	労働と健康について述べるができる③	前回の復習・レポート
6		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・レポート
7		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・レポート
8		講義	生活環境について述べるができる	前回の復習・レポート
9		講義	環境条件について述べるができる	前回の復習・レポート
10		講義	環境汚染とその対策について述べるができる①	前回の復習・レポート
11		講義	環境汚染とその対策について述べるができる②	前回の復習・レポート
12		講義	環境汚染とその対策について述べるができる③	前回の復習・レポート
13		講義	試験前対策	試験前対策
14		試験	試験	試験
15		講義	試験振り返り	試験振り返り

準備学習 時間外 新聞を読む習慣を作り、就職面接試験にのぞませたい

【使用教科書・教材・参考書】 □
 全国調理師養成施設協会 第1巻 『食生活と健康』 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行

科目名 (英)	食品と栄養の特性(栄養学)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	鈴木 喜美子
	(Food Science Nutritional Science)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時限	月曜1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榊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る。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化する。調理を学ぶものとしてライフステージ毎の必要栄養素と望ましい食生活について学習する。また調理師として、現代の課題に即し、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について学習する。						
到達目標	調理師として必要なライフステージ毎の必要な栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る。また、生活習慣病等の症状に合わせた栄養摂取を学び、食生活や食習慣を望ましいものにでき、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						

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	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠期・授乳期の栄養と食事について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
6	/	講義	⑦病気と健康 病態栄養、栄養の過不足と病気について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
7	/	講義	⑧病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
8	/	講義	⑧病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
9	/	講義	⑨病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
10	/	講義	⑩病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
11	/	講義	⑪病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のう、腎臓の病気について理解し、説明ができる	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 該当箇所を予習
12	/	講義	まとめ 復習 小テスト	前回の復習・レポート
13	/	講義	前期試験とその解説	
14	/	講義	試験解説を実施	
15	/	講義	前期のまとめ	
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)	食品の安全と衛生 ※オムニバスにて開講 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	山田和幸
	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
教員の略歴	食品メーカーに20年勤務。品質保証部長、研究開発部長を歴任。現在はISO22000(FSMS)の准審査員及び経営コンサルタント事務所を経営。						
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、実習を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。 また、積極的にアクティブラーニング手法を用いて、技能・態度・能力を育てる。						
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	成績は出席点および授業態度、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		講義	健康危害の種類について説明できる	第5章 飲食による健康危害 1. 飲食による健康危害の種類
2		講義	食中毒について述べることができる	第5章 飲食による健康危害 2. 食中毒
3		講義	細菌性食中毒(感染型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(感染型)
4		講義	細菌性食中毒(食品内毒素型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(食品内毒素型)
5		講義	細菌性食中毒(生体内毒素型)について説明できる	第5章 飲食による健康危害 3. 細菌性食中毒(生体内毒素型)
6		講義	ウイルス性食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 4. ウイルス性食中毒
7		講義	自然毒食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 5. 自然毒食中毒
8		講義	植物性自然毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 6. 植物性自然毒
9		講義	寄生虫による食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 7. 寄生虫による食中毒
10		講義	化学性食中毒について説明できる	第5章 飲食による健康危害 8. 化学性食中毒
11		講義	経口感染症について説明できる	第5章 飲食による健康危害 9. 経口感染症
12		講義	食物アレルギーの種類と気を付けること	第5章 飲食による健康危害 10. 食物アレルギー
13		講義	食物アレルギーの予防・重症化予防	第5章 飲食による健康危害 11. 食物アレルギー
14		講義	前期試験	
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	2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)	60 (2)	開講区分	通年 曜日・時限 火曜2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。仙台白百合女子大学教授							
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%(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	アレルギー物質の表示について述べる事が出来る	教科書を予習しておく
2	/	講義	健康危害(1)BSE(2)鳥インフルエンザ(3)農薬および動物用医薬品の残留について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
3	/	講義	食品営業施設・設備の衛生管理 棄物処理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
4	/	講義	食物アレルギー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	調理従事者の健康管理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
6	/	講義	食材の衛生管理 ◎食品の鑑別法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
7	/	講義	食材を購入するときのポイント、食材の保存・管理について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
8	/	講義	調理中の衛生的取り扱い、盛り付けと客への提供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	異物混入防止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	手洗いについて述べる事が出来る	前回の復習をしておく
11	/	講義	(4)洗浄・消毒・殺菌の食品、容器、器具などの洗浄 2殺菌と消毒	前回の復習をしておく
12	/	講義	殺菌と消毒 物理的方法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
13	/	講義	消毒・殺菌化学的方法について述べる事が出来る	前回の復習をしておく
14	/	講義	後期本試験	前期をまとめ、復習しておく
15	/	講義	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】 □				
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)	調理理論と食文化概論 (調理理論) (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	笹山由貴
	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 金曜1,2限 (前期)
教員の略歴	管理栄養士、大学卒業後食品会社にて商品開発に携わり、大学、専門学校の非常勤講師として従事							
授業の学習内容	調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特徴、基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。							
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%(受講態度と参加度と小テストを含む)							

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	前期の復習(デンプンの糊化老化など)	
2	/	講義	③砂糖	砂糖を使用・調理を実践する
3	/	講義	④豆類	豆類を使用・調理を実践する
4	/	講義	⑤種実類	種実類を使用・調理を実践する
5	/	講義	⑥野菜類(野菜の香り～野菜のテクスチャー)	野菜類を使用・調理を実践する
6	/	講義	⑥野菜(野菜の色の变化～野菜類の調理による栄養成分の変化)	野菜類を使用・調理を実践する
7	/	講義	⑦果物	果物を使用・調理を実践する
8	/	講義	⑧きのこ類⑨藻類	きのこ類、藻類を使用・調理を実践する
9	/	講義	①魚介類(魚介類の生食調理～魚介類の加熱による変化)	魚介類を使用・調理を実践する
10	/	講義	①魚介類(魚介類の加熱調理～いかと貝類の調理)	魚介類を使用・調理を実践する
11	/	講義	②肉(食肉類の加熱による変化～食肉類の軟化)	肉類を使用・調理を実践する
12	/	講義	②肉(食肉類の調理)③卵類(卵類の鮮度)	肉類を使用・調理を実践する
13	/	講義	③卵類(卵類の凝固性～卵類の起泡性)	卵類を使用・調理を実践する
14	/	講義	前期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習			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 (Cooking Theory Introduction to Food Cultures)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	関 雅人
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 火曜3限
学科・コース	調理師科						
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	食は生命の源であり、食と健康は密接な関係を持っている。また人として、食を分化的な一面で捉えている。「調理師」とは、食品を調理し人々に食を提供することのできる専門職であり、社会的使命は大きい。実際に食を作る前に、科学的知識を習得し、調理技術に関する原理を学ぶ。						
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%(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について述べる事が出来る	卵を使った調理実習・製菓実習のレシピ復習しておく	
2	/	講義	希釈卵液を用いる調理~卵の乳化性について述べる事が出来る	卵を使った調理実習・製菓実習のレシピ復習しておく	
3	/	講義	チーズの調理特性について述べる事が出来る	教科書に掲載されるチーズについて予習しておく	
4	/	講義	ゲル状食品の調理について述べる事が出来る	ゼリー(ゼラチン・アガーなど)を使用したレシピを復習しておく	
5	/	講義	寒天の調理~カラギーナンの調理について述べる事が出来る	ゼリー(ゼラチン・アガーなど)を使用したレシピを復習しておく	
6	/	講義	加熱調理器具・鍋の選択について述べる事が出来る	調理実習室の器具名について、実習内容を復習しておく	
7	/	講義	オープン(天火)~その他の冷却用機器について述べる事が出来る	オープンやスチコンを使用したレシピを復習しておく	
8	/	講義	食器・容器~熱エネルギー源について述べる事が出来る	各実習室の加熱器具について確認しておく	
9	/	講義	調理施設について述べる事が出来る	前回までの授業をまとめておく	
10	/	講義	クックチルシステムについて述べる事が出来る	スチコンと真空調理機、プラストチャーを把握しておく	
11	/	講義	フランス料理の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
12	/	講義	中国料理の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
13	/	講義	その他各国の食文化についてまとめ、述べる事が出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻を予習しておく	
14	/	講義	期末テスト	総まとめをしておく	
15	/	講義	解答・まとめ	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4巻 調理理論と食文化概論					

科目名 (英)	調理実習 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期 月曜3~4 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	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習得した調理師となることを目指す。						
到達目標	和洋中の基本となる調理作業を(例:魚のおろし方、肉の加熱など)実践し述べる事が出来る調理師となる。						
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	ショップ演習中国料理メニューを実践し、述べる事が出来る	1年時のショップ演習内容を振り返る
2	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを説明できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
3	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを表現できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
4	/	実習	日本料理の基本動作(牛丼、味噌汁)が実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
5	/	実習	ショップ演習準備が実践できる	前回のショップ演習の内容振り返りをしておく
6	/	実習	課題に沿った中国料理の創作メニューを実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
7	/	実習	中国料理の基本動作(製麺>炸醬麵)を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
8	/	実習	学園祭について説明できる(料理試作)	昨年度の学園祭の振り返りをしておく
9	/	実習	フランス料理の基本動作牛フィレ肉のステーキについて述べる事が出来る	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
10	/	実習	日本料理の基本動作 魚(鰻)のおろし方を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
11	/	実習	鰻のおろし方を習得し、握り寿司を実践できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
12	/	実習	鯉の御作りなどを習得できる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習の該当ページを予習しておく
13	/	実習	和洋中のテーブルマナーについて説明できる	新調理師養成教育全書 第6巻調理実習の該当ページを予習しておく
14	/	実習	前期試験	前期の授業内容をまとめておく
15	/	実習	試験解答	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)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	前期 木曜1~2 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	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 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	シヨップ演習(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	シヨップ演習(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	ポ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	シヨップ演習(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、 ドフィン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 ※オムニバスにて開講 (Practice for creative cooking)		必修 選択	必修	年次	2年生	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	週午 木曜2~5 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	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、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	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
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	包丁の研ぎ方、ショップ演習試作品を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	バーニャカウダ、カジキマグロのカルボナーラを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	アクアパッツァ、旬の野菜のサラダ、ドレッシングの作り方を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	カルパッチョ、小松菜の Pasta、サーモンのメッシュナ風を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	ショップ演習提供料理を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
6	/	実習	各種基本的なソース、パンナコッタ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
7	/	実習	米粉を使ったニョッキ、オムレツを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	学園祭提供料理を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく	
9	/	実習	魚の水洗い、赤メバルの煮付けを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	パスタの取使い方、スモークサーモンのクリームパスタを実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	和食の小品(いんげんの白和え、基本の茶碗蒸し)を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	丸鶏のおろし方、中国料理の冷たい麺、変わり麺を実践し説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、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	試験練習	課題を練習しておく	
14	/	実習	前期試験	課題を練習しておく	
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)	創作料理実習 ※オムニバスにて開講 (Practice for creative cooking)		必修 選択	必修	年次	2年生	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 曜日・時限	通年 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	創作性を伸ばすため、まずは基礎的な知識を1年時には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年時の実習を基礎として、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	和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得します。							
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	西洋料理 若鶏のフリカッセについて実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p105を予 習しておく
2	/	実習	中国料理、西洋料理について実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
3	/	実習	芙蓉蟹について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p158を予 習しておく
4	/	実習	食材を学ぶ「宮城のポーク・漢方豚」について説明 できる	「ミヤギノポーク」についてWEBなどから情報をあつ めておく
5	/	実習	肉饅頭について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p172を予 習しておく
6	/	実習	ワカサギエスカベッシュとさつま芋ポタージュにつ いて実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p84を予 習しておく
7	/	実習	中国料理の揚げ物について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p154を予 習しておく
8	/	実習	鹹点心・甜点心について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p172~を 予習しておく
9	/	実習	まとめ・小テスト	いままでの授業を復習しておく
10	/	実習	エスカルゴブルゴニュー風について実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
11	/	実習	什景炒飯・蛋花湯について実践し、述べる ことができる	新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p166,180 を予習しておく
12	/	実習	西洋料理 牛タンプレゼについて実践し、述べる ことができる	いままで配布されたレシピを復習しておく
13	/	実習	試験練習	いままでの授業を復習しておく
14	/	実習	後期試験	いままでの授業を復習しておく
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)	就職講座	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	高橋光
	(Career Guidance)	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1 限
学科・コース	調理師科						
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	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	求人票・サクセスナビの見方について学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
5	/	講義	インターンシップ(業界研修)について	SUCCESS NOTEを予習しておく
6	/	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
7	/	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
8	/	講義	封筒の宛名の書き方の注意ポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習しておく
9	/	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
10	/	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
11	/	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
12	/	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
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年生	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 月曜5 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	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	じゃがいものシャトーむき、オムレツを実践し説明できる	レシピの復習をしておく
2	／	実習	じゃがいものシャトー(復習)、銀鮭のムニエルを実践し説明できる	レシピの復習をしておく
3	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	昨年の企業Pのレシピの振り返りをしておく
4	／	実習	企業プロジェクト試作を実践し説明できる	レシピのまとめをしておく
5	／	実習	企業プロジェクトとシヨップ演習試作を実践し説明できる	レシピのブラッシュアップをしておく
6	／	実習	企業プロジェクトの試作を実践し説明できる	レシピのブラッシュアップをしておく
7	／	実習	企業Pの試作、レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
8	／	実習	試作品のブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
9	／	実習	試作品の2度めのブラッシュアップ、修正レシピを記すことができる	レシピのブラッシュアップをしておく
10	／	実習	学園祭料理試作を実践し説明できる	レシピをまとめておく
11	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ1を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
12	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ2を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
13	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレシピ3を記すことができる	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
14	／	実習	企業課題の発表、審査(期末試験)	レシピブラッシュアップ/PPT作成をしておく
15	／	実習	結果の解説およびまとめ	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】 □				
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)	業界研修 (Business Internship)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	2年	担当教員	関 雅人
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	集中
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	実企業または実店舗を各10名設定、分析と対抗できる対策を作成する。30時間は学内にて講義を受講し、90時間は学外にてインターンシップ。						
到達目標	勤務地の周りには必ず脅威になるライバルがいる。ライバルをしっかり分析できるよう、前期で得た基礎を駆使し分析、対策を施せるようになる。						
評価方法と基準	試験は筆記(70%)、授業態度・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	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
2	/	講義	ライバル店の設定ができる	ライバル店の設定提出
3	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
4	/	講義	調査の仕方が習得できる	調査結果報告
5	/	講義	マーケティング分析(1)ができる	マーケティング分析(1)提出
6	/	講義	マーケティング分析(2)ができる	マーケティング分析(2)提出
7	/	講義	マーケティング分析(3)ができる	マーケティング分析(3)提出
8	/	講義	マーケティング分析(4)ができる	マーケティング分析(4)提出
9	/	講義	マーケティング分析(5)ができる	マーケティング分析(5)提出
10	/	講義	資料のまとめ(1)ができる	資料(1)提出
11	/	講義	資料のまとめ(2)ができる	資料(2)提出
12	/	講義	資料のまとめ(3)ができる	資料(3)提出
13	/	講義	資料のまとめ(4)ができる	資料(4)提出
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	優秀者資料発表、まとめ	
準備学習 時間外学習			企業で役に立ち、自分の理想のライフプランが形成できる力をつける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
なし				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion/ StudyGraduation)	必修 選択	必修	年次	2年生	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)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	後期 金曜2~4 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	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	1年時の進級卒業展を振り返る
2	/	実習	卒業進級展 日本料理レシピを記することができる	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	後期試験	授業内容を復習する
15	/	実習	試験解答	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)	製パン実習 (Practice of Basic Baking)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	櫻井寿隆
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	後期 金曜1~3
教員の略歴	平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。						
授業の学習内容	調理師として必要となる、製パンの工程を理解し、基礎を習得します。(計10回)調理理論や食文化、食品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製パン技術と知識を身につける。理論的にパン作りに取り組み、基礎技術を学ぶ。						
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	製パン作業内容の理解と取り組みを説明できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識
2	/	実習	製パン作業内容の理解と取り組みを実践できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識
3	/	実習	パンフェスティバル商品について説明できる	配布資料を予習
4	/	実習	パンフェスティバルの商品作成を実践できる	配布資料を予習
5	/	実習	発酵に関する知識と酵母について述べる事が出来る	配布資料を予習
6	/	実習	日本とヨーロッパのパンの違いについて説明できる	配布資料を予習
7	/	実習	パン料理に必要な知識と技法を説明できる	配布資料を予習
8	/	実習	無発酵パンと伝統的に受け継がれたパンの歴史が説明できる	配布資料を予習
9	/	実習	試験準備	
10	/	実習	試験、回答	
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
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)	ビバレッジ (Beverages)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	川村武明
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3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	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「バリスタ」授業はコーヒーを主眼とし、それ以外の飲料について講義します。料理提供の前、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めざす。						
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、ノンアルコールのカクテルを条件に従い作成、提供できることを到達目標とする。						
評価方法と基準	実技試験 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	/	実習	オリエンテーション(実習の受け方、身嗜みなど)		レストランで提供される飲料について調べておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
8	/	実習	ノンアルコールカクテル2 小品考案を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
9	/	実習	ノンアルコールカクテル3 制作と調整を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
10	/	実習	ノンアルコールカクテルの 制作と調整を実践し説明できる		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
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		前回の授業を復習しておく		
13	/	実習	試験練習		授業のまとめをしておく		
14	/	実習	後期試験		授業のまとめをしておく		
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】 □							
オリジナル資料を配布							

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	今出千博
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 月曜2限
教員の略歴	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)の知識を習得し、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	調理師としてひつような美味しさの表現を、より完成度の高いものにするために、食に関する色彩の知識を習得し、また創作イメージを、写真・イラストやスケッチでなどを含めた“提案レシピ”“絵献立”として表現出来るように表現技術を習得します。						
評価方法と基準	1)レポート90% ※2課題を提出 2)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	/	演習	この授業における教室・実習室の使い方	使用器具・機材についてチェックしておく
2	/	演習	携帯電話機能による『“美味しそう”な画像』を实践できる。	“美味しそう”に撮れるアングルを探す。
3	/	演習	美味しさを左右する色・色と味について述べられる。	美味しそうな色、不味そうな色を实际比べてみる。
4	/	演習	『フードと環境』食べ物と照明・記憶色について述べられる。	電気屋さんに行き、实际の照明色を観察する。
5	/	演習	季節感・色のメッセージについて述べられる。	季節感をしっかりと表せるようにする。
6	/	演習	学園祭で提供する料理の絵献立を作る	自宅で授業で実施した内容を反復する。
7	/	演習	学園祭で提供する料理の絵献立を作る	自宅で授業で実施した内容を反復する。
8	/	演習	直線、曲線、四角、丸など、単純な図形の描き方について实践できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
9	/	演習	ボトルを題材にした図形の描き方、陰影の付け方、透き通った感じに見せる着彩ができる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
10	/	演習	食器類を題材にした具体的な描き方、垂直投影法を实践できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
11	/	演習	課題1: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	/	演習	筆ペンによる、イラスト画を描かける。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
13	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を作成できる。	自宅で授業で実施した内容を反復する。
14	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(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。
15	/	演習	課題2:オリジナルご提案レシピ(手描きイラスト入り)を提出できる。	授業の総まとめをしておく。
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				