

科目名 (英)	食生活と健康 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	五十嵐 有香
		授業 形態	講義	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30年管理栄養士免許取得後、奥口内科クリニック管理栄養士及び仙台白百合女子大学非常勤職員、令和2年修士(公衆衛生学)号取得						
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%(受講態度と参加度、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	／	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、前期講義のまとめ	前期の復習をしておく
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1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食生活と健康 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	五十嵐 有香
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	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30年管理栄養士免許取得後、奥口内科クリニック管理栄養士及び仙台白百合女子大学非常勤職員、令和2年修士(公衆衛生学)号取得						
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%(受講態度と参加度、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	/	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) (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	前期
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欄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%(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	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、分類、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 種実類、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 種実類、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) (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース	調理師科						
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	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 5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)	食品と栄養の特性(栄養学)	必修 選択	必修	年次	1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)	120 (4)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科					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㈱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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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)	食品の栄養と特性 (食品学) (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木喜美子
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
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。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%(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	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)	食品の安全と衛生 (Practical food Hygiene)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	山田 和幸
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース	調理師科						
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。現在は経営コンサルティング会社を経営。						
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%(受講態度と参加度、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事が出来る	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を述べる事が出来る	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・食品安全基本法
3	5月28日	講義	食の安全に関わる法規①を述べる事が出来る	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事が出来る	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事が出来る	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)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	山田 和幸
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	調理師科						
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。現在は経営コンサルティング会社を経営。						
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%(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	材飲食による健康危害の種類について、述べることができる	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トeria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)	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	花澤文乃
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	日本料理専門調理師、栄養士						
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%(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	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)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	片山ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日 4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。						
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	4月14日	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	復習:調理理論を学ぶ意義や調理の目的について、教科書を再度読む
2	4月21日	講義	おいしさの要因:食べ物の側にある科学的要因(味)について説明ができる	食事時に科学的要因を思いながら反復する
3	4月28日	講義	おいしさの要因:食べ物の側にある科学的要因(味の相互作用と香り)について説明ができる	食事時に科学的要因を思いながら反復する
4	5月12日	講義	おいしさの要因:食べ物の側にある物理的要因と化学的な相関について説明ができる	食事時に物理的要因を思いながら反復する
5	5月19日	講義	おいしさの要因:食べる人の側にある要因について説明ができる	食事時に内面的要因を思いながら反復する
6	5月26日	講義	非加熱調理操作:正しく計量できる	実習・日常での作業時に反復する(調理計量器具を実際使ってみる)
7	6月2日	講義	非加熱調理操作:洗浄、浸漬が正しく実践できる。	実習・日常での作業時に反復する(食品を適切な方法で洗浄してみる)
8	6月16日	講義	非加熱調理操作:切碎・混合・攪拌・磨砕・粉砕が正しく実践できる。	実習・日常での作業時に反復する
9	6月23日	講義	非加熱調理操作:成形・圧搾・ろ過が正しく実践できる。	実習・日常での作業時に反復する
10	6月30日	講義	非加熱調理操作:冷却・冷凍・解凍が正しく実践できる。	予習: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	7月7日	講義	加熱調理操作:操作の種類を理解する。ゆでる・煮るの基本を実践できる。	実習・日常での作業時に反復する
12	7月14日	講義	加熱調理操作:操作の種類を理解する。蒸す・炊くの基本を実践できる。	実習・日常での作業時に反復する
13	8月25日	講義	加熱調理操作:操作の種類を理解する。焼く・炒める・揚げるの基本を実践できる。	実習・日常での作業時に反復する
14	9月1日	試験	前期試験	
15	9月8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	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	片山ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日 4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。						
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	「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	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 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	前期
学科・コース	調理師科					曜日・時限	
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	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	シヨ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 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	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17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台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	日本料理の基本・はらこ飯、菊花と春菊のお浸し、 鮭粕汁について、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92～、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	エスカベッシュ、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
		授業 形態	実習	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	
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	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】				
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)	店舗運営 (Shop Management)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	川村武明
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成27年～㈱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く、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出来る。						
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	／	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させる動き」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		
16	／				
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
		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						
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	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
16	／			
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
		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	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
16	／			
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)	製菓実習 (Practice of Basic Confection)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
		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	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士						
授業の学習内容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本なお菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。						
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。						
評価方法と基準	1)定期実技試験 80% 2)定期筆記試験 10% 3)授業態度、出席日数 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	4月8日	講義	実習について ・ プリンアラモード ・ 絞りの練習	
2	6月5日	実習	プロフィトロールが習得できる。	レシピ作成
3	6月12日	実習	プティフルが習得できる。	レシピ作成
4	6月19日	実習	ムースショコラ・フルーツチップが習得できる。	レシピ作成
5	6月26日	実習	クレームキャラメル・ピーチメルバが習得できる。午前の部担当鈴木	レシピ作成
6	7月3日	実習	ヌガーグラッセが習得できる。	レシピ作成
7	7月10日	実習	アリュメット・オ・ポンム・ポンヌフが習得できる。	レシピ作成
8	7月17日	実習	アリュメット・オ・ポンム・ポンヌフが習得できる。	レシピ作成
9	7月24日	実習	パルフェ・グラニテが習得できる。	レシピ作成
10	7月31日	実習	期末試験・回答	
【使用教科書・教材・参考書】				

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	三船沙也 加
	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
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	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ピングをする
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できる	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
16	／			
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)	外国語	必修 選択	選択必修	年次	1年	担当教員	平松 剣二
	(Foreign Language)	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	東北学院大学文学部英文科卒業 高等学校教諭一種免許状、中学校教諭二種免許状						
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	・英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) 授業態度と参加度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	英語について知る。英語のアルファベット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	英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	英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	英語で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	英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	英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	英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	英語を使って、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	英語を使って、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	
14	／	試験	前期本試験	
15	／	講義	試験問題の解説	

16	／		
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】 フードランゲージ・英語 ～English～ （全国調理師養成施設協会）			

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
		授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期 火曜3限
学科・コース	調理師科						
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、企業プロジェクトに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) 態度・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”				

科目名 (英)	食生活と健康 (Diet and Health)	必修 選択	必修	年次	2年	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
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成30年管理栄養士免許取得、令和2年修士(公衆衛生学)号取得						
授業の学習内容	我が国の健康問題を把握し、食生活の向上に関する法律や活動について学ぶ。調理師と「食生活と健康」とのかかわりについて理解する。						
到達目標	食生活と健康に関する基本的知識を身につけ、調理師としての役割を見出すことができる。						
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	／	講義	調理師の役割について述べるができる	教科書を予習してくる
2	／	講義	健康の考え方について述べるができる①	前回の復習をしておく
3	／	講義	健康の考え方について述べるができる②	前回の復習をしておく
4	／	講義	食と健康の関係について述べるができる①	前回の復習をしておく
5	／	講義	食と健康の関係について述べるができる②	前回の復習をしておく
6	／	講義	調理師法について述べるができる①	前回の復習をしておく
7	／	講義	調理師法について述べるができる②	前回の復習をしておく
8	／	講義	食生活における調理師の役割について述べるができる	前回の復習をしておく
9	／	講義	疾病の動向とその予防について述べるができる	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ができる①	前回の復習をしておく
11	／	講義	生活習慣病について述べるができる②	前回の復習をしておく
12	／	講義	生活習慣病について述べるができる③	前回の復習をしておく
13	／	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	／	試験	末期試験	
15	／	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、気になったところは積極的に調べてみる	
【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(栄養学) (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	鈴木 喜美子
		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						
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	2年生
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)
学科・コース	調理師科				
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。現在は経営コンサル外				
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、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、 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
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の種類
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の種類(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の種類(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の種類(生体内毒素型)
6		講義	ウィ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の種類
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の種類
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の種類
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の種類
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の種類
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の種類
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の種類
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の種類

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				

担当教員	山田 和幸
開講区分	通年
曜日・時限	木曜4限
テイング会社を経営。	
よって起きる健康危害を	
、またそれを実現するた	

学習(学習課題)
習 1. 飲食による健康危
習 2.食中毒
習 3.細菌性食中毒（感染
習 3.細菌性食中毒（食品
習 3.細菌性食中毒（生体
習 4.ウイルス性食中毒
習 5.自然毒食中毒
習 6.植物性自然毒
習 7.寄生虫による食中毒
習 8.化学性食中毒
習 9.経口感染症
習 10.食物アレルギー
習 11.食物アレルギー

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	山田 和幸
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	調理師科						
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。現在は経営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	授業ガイダンス 5. 寄生虫による食中毒について理解でき述べるができる	レポート
2	／	講義	5. 経口感染症について理解でき述べる ことができる	レポート
3	／	講義	5. 食物アレルギーについて理解でき述 べるができる	レポート
4	／	講義	5. BSE、鳥インフルエンザ、農薬や抗 生物質について理解でき述べるが できる	レポート
5	／	講義	6. 食品安全対策について理解でき述 べるができる	レポート
6	／	講義	6. 食品安全対策に関わる法律について 理解でき述べるができる	レポート
7	／	講義	6. 食品安全行政について理解でき述 べるができる	レポート
8	／	講義	6. 食品安全情報の共有について理解で き述べるができる	レポート
9	／	講義	6. 食品営業施設設備の安全対策につい て理解でき述べるができる	レポート
10	／	講義	6. 調理従事者の健康管理について理解 でき述べるができる	レポート
11	／	講義	6. 調理作業時における安全対策につい て理解でき述べるができる	レポート
12	／	講義	6. 自主衛生管理HACCPについて理解 でき述べるができる	レポート
13	／	講義	6. 食品事故の対応について理解でき述 べるができる	レポート
14	／	講義	7. 食品衛生の測定試験について 理解 でき述べるができる	レポート
15	／	講義	振り返りとレビュー	レポート
16	／	試験	前期試験	レポート
準備学習 時間外学習			レポートにより理解を深め、自身の応用力も身につける(インプットを効果的にアウトプットする)	
【使用教科書・教材・参考書】				
食品の安全と衛生(全国調理師養成施設協会)・法令規制に関する文書・その他HACCPやGMP(規範)、PRPに関する文書				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	片山
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日 4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。						
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	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（野菜の色の変化～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	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	片山
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日 4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。						
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	オープン（天火）～その他の冷却用機器（タンブルチラー）	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 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	石川一也
		授業 形態	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 ことが出来る	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 ことが出来る	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	鰹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
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、ボム・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	ボム・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	ボム・ド・テールのシャトー、ポタージュ・バルマンティエ、ブレ・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	ボム・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
16	／			
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 (Total Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	関 雅人
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (4)	開講区分	前期
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	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	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	／			
16	／			
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6巻総合調理実習				

科目名 (英)	創作料理実習 (Total Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2年生	担当教員	石川一也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (4)	開講区分	後期
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 け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	じゃが芋料理「ポム ドゥ テールナチュール」「ソール グルノーブル風」	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	エスカベッシュ（スペイン料理）ポタージュ パリジェンス	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	フリカッセ ド プーレ 季節感を加えた バターライス「栗」	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	基本野菜切り方	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	魚のだし汁フメドボワソン	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	クールブイヨンの作り方	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	エスカルゴ ブルゴニユー風	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	基本フォン ブイヨンドボライユ	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	特別授業 レシピ 解説	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	ポムシャトー（グルメピック内容 説明）	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	ウーア・ラ・ネージュ	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	フランス南部料理「シュークルート」	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 オムレツ ポム シャトー	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
16	／			
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
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
16	／			
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
		授業 形態	実習	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	
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ぎ、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ョ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、レシピを記述することが出来る	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、修正レシピを記述することができる	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、修正レシピを記述することが出来る	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を記述することが出来る	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を記述することが出来る	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を記述することが出来る	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
16	／			
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 曜日・時限	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位設定、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	1年	担当教員	関 雅人
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	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	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
16	／			
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・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	櫻井寿隆
	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)	60 (2)	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等 土曜日1～3 限目
教員の略歴	ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て10年間独立開業、現在は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	製パン技術者として正しい知識と製造理論を習得する。							
到達目標	製パン技術者としての心構え、基本知識を習得できる。							
評価方法と基準	1)定期試験 実技80% 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17日	実習	自己紹介、行動目標設定、パン屋とは、パン屋さんになることが理解できる	
2	4月24日	実習	各工程の基礎知識 ミキシングについて理解を深めることができる	ミキシングについてノートにまとめる
3	5月8日	実習	各工程の基礎知識 発酵について知識習得できる	発酵についてノートにまとめる
4	5月22日	実習	各工程の基礎知識 分割、成形について知識習得できる	分割成型についてノートにまとめる
5	6月5日	実習	各工程の基礎知識 ホイロについて理解を深めることができる	ホイロの基礎知識をノートにまとめる
6	6月12日	実習	各工程の基礎知識 焼成について理解を深めることができる	焼成の基礎知識をノートにまとめる
7	6月26日	実習	オープンの分類および用途を習得できる	オープンの基礎知識をノートにまとめる
8	7月10日	実習	生地捏上温度および生地の温度管理を習得できる	温度管理の基礎知識をノートにまとめる
9	8月28日	実習	自家製酵母の作り方、保存方法、目的が習得できる	酵母の基礎知識をノートにまとめる
10	9月4日	試験	前期本試験	
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
16	／			
準備学習 時間外学習			基礎知識の習得	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	ビバレッジ実習 (Practice for Barista)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
	学科・コース	調理師科	授業 形態	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通年・ 集中等 金曜日 1・2限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。						
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。						
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。						
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	ビバレッジ授業とは	カクテルの名前の由来を調べる
2		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる1	ウイスキーとは何かを調べる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる2	ブランデーとは何かを調べる
4		実習	基本のカクテルとバーツールを覚える	ジンとは何かを調べる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを調べる
6		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	モクテルとは何か 1
7		実習	ショップ演習準備	モクテルとは何か 2
8		演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを調べる
9		演習	オリジナルドリンク作成1	テキーラとは何かを調べる
10		実習	オリジナルドリンク作成2	リキュールとは何かを調べる
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを調べる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	テスト準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験ふりかえり まとめ	
16				
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	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	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
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	／	講義	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	／	講義／実習	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	／	講義／実習	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	／	講義／実習	『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、実際の照明色を観察する。
5	／	講義／実習	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	／	講義／実習	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	／	講義／実習	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	／	講義／実習	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	／	実習	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	／	講義／実習	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	／	実習	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	／	実習	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	／	実習	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。
16	／			
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				