

令和4年度

# シラバス

帯広調理師専門学校

科目名	食生活と健康 I	単位		学科	調理師科
		時間	40	授業形態	講義・実習
担当教員名	今井 邦俊・豊留 孝仁	実務経験資格	有	資格名称	獣医師・医学博士
授業目的	高等学校における教育の基礎の上に、公衆衛生、環境衛生についての知識を習得させる。				
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第2章食生活と疾病 第1節疾病の動向とその予防 第2節生活習慣病 第3章健康づくり 第1節健康づくり対策 期末試験				
2学期 8月～12月	第6章環境と健康 第1節生活環境 第2節環境条件 第3節環境汚染とその対策 期末試験				
3学期 1月～3月					

科目名	食生活と健康Ⅱ	単位		学科	調理師科
		時間	50	授業形態	講義・実習
担当教員名	奥野 尚志	実務経験資格	有	資格名称	獣医師
授業目的	高等学校における教育の基礎の上に、公衆衛生、環境衛生についての知識を習得させる。				
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第1章調理師と健康 第1節健康の考え方 第2節食と健康の関係 第3節調理師の役割 期末試験				
2学期 8月～12月	第4章調理師と食育 第1節食育とは 第2節食育における調理師の役割 第5章労働と健康 第1節労働と健康 第2節調理師の職場環境 期末試験				
3学期 1月～3月	第3章健康づくり 第2節心の健康づくり 期末試験				

科目名	食品と栄養の特性 I	単位		学科	調理師科
		時間	90	授業形態	講義・実習
担当教員名	喜多 美紀	実務経験資格	有	資格名称	栄養士
授業目的	穀物、野菜、魚、肉等食品全般にわたり種類、性質、成分について、また加工食品の製造過程やその調理法を習得させる。				
到達目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第4章食品の特徴と性質 第1節植物性食品とその加工品 期末試験				
2学期 8月～12月	第1節植物性食品とその加工品 第2節動物性食品とその加工品 期末試験				
3学期 1月～3月	第2節動物性食品とその加工品 第3節その他の食品 第5章食品の加工と貯蔵 第6章食品の生産と流通 期末試験				

科目名	食品と栄養の特性Ⅱ	単位		学科	調理師科
		時間	60	授業形態	講義・実習
担当教員名	山田 真子	実務経験資格	有	資格名称	管理栄養士・管理栄養士
授業目的	食品に含まれる各栄養素とその働き、及び体内の生理について習得させる。				
到達目標	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第1章栄養素の機能と健康 第1節栄養と健康 第2節炭水化物 第3節脂質 第4節たんぱく質 期末試験				
2学期 8月～12月	第5節ビタミン 第6節ミネラル 第7節その他の成分 第2章消化と吸収 第1節食品の摂取 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝 第2節日本人の食事摂取基準 期末試験				
3学期 1月～3月	第3節食品の選択 期末試験				

科目名	食品の安全と衛生 I	単位		学科	調理師科
		時間	50	授業形態	講義・実習
担当教員名	前田 勝美	実務経験資格	有	資格名称	獣医師
授業目的	高等学校における教育の基礎の上に、衛生に関する法規及び対策の目的や内容についての知識を習得させる。				
到達目標	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するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第6章食品安全対策 第1節食品安全対策とは 第2節食品安全対策にかかわる法律 第3節食品安全行政 第4節食品安全情報の共有 期末試験				
2学期 8月～12月	第3章食品と化学物質 第1節食品添加物 第2節食品と重金属 第3節食品と放射線物質 第4章器具・容器包装の衛生 第1節器具・容器包装の概要 第2節材質の種類 第6章第5節食品営業施設・設備の安全対策 期末試験				
3学期 1月～3月	第6節調理従事者の健康管理 第7節調理作業時における安全対策 第8節自主衛生管理HACCP 第9節食品事故対応 期末試験				



科目名	食品の安全と衛生Ⅲ	単位		学科	調理師科
		時間	30	授業形態	(講義)・(実習)
担当教員名	石井 洋	実務経験資格	(有)	資格名称	農学博士
授業目的	食中毒や食品による、伝染病等の原因と、それらを防止するための食品の取り扱い方を習得させる。				
到達目標	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するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第7章食品衛生実習 実習1 手の洗い方、布巾の洗い方、調理器具の洗浄・殺菌法 実習2 白衣の着替え方・管理、トイレの入り方 実習3 洗剤消毒薬の種類、実習台の洗浄・殺菌 実習4 まな板・ボウル・ザルの殺菌、冷蔵庫の掃除と管理 実習5 食品のpH 実習6 卵・牛乳の鮮度判定 実習7 調理用具の残留タンパク・残留洗剤測定、消毒液・水道水の塩素濃度測定 実習8 食品添加物Ⅰ 実習9 食品添加物Ⅱ 実習10 手洗い前後の一般生菌数測定 実習11 まな板、調理器具の一般生菌数測定 実習12 実習13 試験 実習14 ノロウイルスの吐物処理Ⅰ 実習15 ノロウイルスの吐物処理Ⅱ				
2学期 8月～12月					
3学期 1月～3月					

科目名	調理理論と食文化概論 I	単位		学科	調理師科
		時間	50	授業形態	講義・実習
担当教員名	加藤 和彦	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	効率的料理のための科学的知識と、調理機械、器具等の名称及び取り扱い方を習得させる。				
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第4章調理施設・器具と熱源 第1節調理施設・設備とは 第2節調理器具 第3節食器・容器 第4節調理と熱源                      期末試験				
2学期 8月～12月	第7章世界の料理と食文化 第1節西洋料理の食文化 第2節中国料理の食文化                      期末試験				
3学期 1月～3月	第3節その他の料理の食文化                      期末試験				

科目名	調理理論と食文化概論Ⅱ	単位		学科	調理師科
		時間	90	授業形態	講義・実習
担当教員名	立川 健	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	効率的料理のための科学的知識と、調理機械、器具等の名称及び取り扱い方を習得させる。				
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第1章調理とおいしさ 第1節調理とは 第2節おいしさの要因 第2章調理の基本操作 第1節非加熱調理操作 期末試験				
2学期 8月～12月	第1節非加熱調理操作 第2節加熱調理操作 第3章食品の調理科学 第1節植物性食品 第2節動物性食品 期末試験				
3学期 1月～3月	第2節動物性食品 第3節その他の食品 期末試験				

科目名	調理理論と食文化概論Ⅲ	単位		学科	調理師科
		時間	40	授業形態	講義・実習
担当教員名	浦木 明子	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	各食文化の基礎と共に、その歴史について学び、食全般についての知識を深める。また、調理師の業務と社会的役割について、理解する。				
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・提出物・授業態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	第5章食と文化 第1節食文化の成り立ち 第2節多様な食文化 第3節食文化の共通化と国際化 期末試験				
2学期 8月～12月	第3節食文化の共通化と国際化 第6章日本の食文化 第1節日本の食文化史 第2節日本料理の食文化 第3節行事食と郷土料理 期末試験				
3学期 1月～3月	第3節行事食と郷土料理 第4節現代の食生活と未来の食生活				

科目名	西洋料理実習	単位		学科	調理師科
		時間	75	授業形態	講義・実習
担当教員名	工藤一幸・西澤孝昌・佐藤裕恒	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	西洋料理の特徴や、調理、盛付を実習で体得し、将来応用のきく基本を習得させる。				
到達目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を学ぶと共に、各種料理の特性について調理を通して理解する。				
履修上の注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・実技試験・提出物(実習ノート)・実習態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の切り方(人参、玉葱)、人参スープ、サラダ</li> <li>・魚介類と野菜のフライタルタルソース添え</li> <li>・鶏肉のカチャトーラ、マッシュポテト添え</li> <li>・スパゲッティ・カルボナーラ、スープミネストロン</li> <li>・海老とベーコンのペペロンチーノ、人参のムース</li> <li>・ハンバーグステーキ、温野菜添え、海老とレタスのピラフ</li> <li>・鯛のポワレ、ヒュムドポワソン、パセリソース</li> <li>・オムレツのシーフードトマトソース、スパゲッティ・ボロネーゼ</li> <li>・鶏肉のおろし方、チキンビヨンを作る、鶏肉と彩り野菜のチーズ風味焼き</li> <li>・1学期末実技テスト: 野菜の切り方(人参、玉葱)</li> <li>・ジャガイモのニョッキ魚介のジェノベーゼ、野菜のペペロンチーノ</li> <li>・細切り野菜のコンソメスープ、白身魚と海老の包み物ソースブルブラン</li> </ul>				
2学期 8月～12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉のトスカーナ風、野菜のテリーヌ</li> <li>・若鶏のバロッチェーヌと野菜のトマトソース煮、つぶ貝と茸のガーリックバター風味トースト添え</li> <li>・秋鮭のメダイヨンソテー茸のクリームソース、冷たいポテトスープ</li> <li>・連子鯛のローストタイム風味、キャベツのエチュベ添え、ニンニク風味のバターソース</li> <li>・豚肉のポーピエット・ごぼうのクリームソース、鶏モモとキノコのスパイスピラフ</li> <li>・舌平目(黒)のボンファンサヴァイヨンソース、じゃが芋のクリーム煮</li> <li>・若鶏の白ワインビネガー煮、ジャーマンポテト、リンゴサラダ</li> <li>・海老とマカロニのクリームグラタン、秋鮭のエスカベッシュ</li> <li>・シェルブル美食婦人風(魚介のクレープ包み)アメリカーナ、連子鯛</li> <li>・若鶏のトマトカレー、ホタテとカラポテト、半熟卵のサラダ</li> <li>・鴨ロース肉のソテー・オレンジ風味、ポテトのリヨン添え、シーフードチャウダー</li> <li>・豚フィレ肉のストロガノフ風、魚介類とポテトのグラタン</li> <li>・2学期末実技テスト: 連子鯛のロースト、キャベツのエチュベ添え、ニンニク風味のバターソース</li> <li>・魚介のトマトソース西澤スペシャル(リガトーニ)、ギャレット</li> <li>・ローストチキン・フライドポテト添え、海老・スモークサーモン・アボカドのシーザーサラダ</li> </ul>				
3学期 1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アクアパッツァ、鮭のクリームニョッキ</li> <li>・ビーフシチュー温野菜添え</li> <li>・活蛸のカルパッチョ、活蛸のパスタ、その他</li> <li>・牛肉のハーブカツレツ、ソースシャスール、とかちマッシュのリゾット</li> <li>・牛フィレ肉のステーキ、フォアグラのソテー添え</li> </ul>				

科目名	中国料理実習	単位		学科	調理師科
		時間	75	授業形態	講義・実習
担当教員名	伊藤敬士・漆原稔育・鈴木邦彦	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	中国料理の特徴や、調理、盛付を実習で体得し、将来応用のきく基本を習得させる。				
到達目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を学ぶと共に、各種料理の特性について調理を通して理解する。				
履修上の注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・実技試験・提出物(実習ノート)・実習態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きゅうりの切り方、盛り方(1学期末テスト内容)・麻婆豆腐</li> <li>・焼売、蛋花湯、清湯を作る(先生のデモのみ)包丁の研ぎ方</li> <li>・蛋黄醬蝦仁(エビマヨ)、軟炸子鶏(から揚げ)</li> <li>・奶油帶子(帆立のクリーム煮)、肉団子の醤油煮</li> <li>・回鍋肉(ホイコーロー)、天津飯(かに玉丼)</li> <li>・木須肉白飯、肉絲春卷、人参の蝶々、長葱の花</li> <li>・棒々鶏、奶油白菜</li> <li>・白葱魷魚(いかの葱油かけ)、青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)</li> <li>・生春卷、糖醋肉片(酢豚ケチャップ味)</li> <li>・1学期末実技テスト: 絲・塊・条・丁・片の中から4種類</li> <li>・餃子(鍋貼餃子・水餃子)、杏仁豆腐</li> <li>・油淋鶏、乾焼蝦仁(エビチリ)</li> </ul>				
2学期 8月～12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・酸辣湯、前菜三点盛り(塩水蝦、紅油拼墨魚、脆皮鶏)</li> <li>・魚香鶏片(鶏肉の四川辛味炒め)、黒椒蝦球(海老の黒胡椒炒め)</li> <li>・炒飯、葱爆墨魚</li> <li>・韭菜炒肝(レバニラ炒め)、海鮮鍋巴(おこげの海鮮あんかけ)</li> <li>・玉米羹湯(生のとうもろこしを使用する)、檸檬鶏</li> <li>・蝦餃子、水煮鶏</li> <li>・紅焼鶏翅、担々麺、冷拌鶏翅</li> <li>・口水鶏(よだれ鶏)、肉絲皮蛋卷</li> <li>・あんかけ炒飯、雲吞</li> <li>・腰果鶏丁(カシューナッツ炒め)、芋カゴ、什錦炒麵(あんかけ焼きそば)</li> <li>・2学期末実技テスト: 炒飯</li> <li>・芝麻球(ごま団子)、蝦仁吐司(すり身のせトースト)</li> <li>・醤油ラーメン、蒜茸蒸大蝦</li> </ul>				
3学期 1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・白身魚のXO醬炒め、如意卷</li> <li>・姜葱白肉、肉包子、桃包子、東坂肉の仕込み</li> <li>・小籠包、東坂肉</li> <li>・粉蒸羊肉、清蒸鮮魚</li> <li>・ふかひれの姿煮、糖醋時魚</li> </ul>				

科目名	日本料理実習	単位		学科	調理師科
		時間	75	授業形態	講義・実習
担当教員名	木幡好斗・藤原隆一・吉田真二	実務経験資格	有	資格名称	調理師
授業目的	日本料理の特徴や、調理、盛付を実習で体得し、将来応用のきく基本を習得させる。				
到達目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を学ぶと共に、各種料理の特性について調理を通して理解する。				
履修上の注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・実技試験・提出物(実習ノート)・実習態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の説明、包丁の研ぎ方、大根の桂剥き</li> <li>・大根の桂剥き、つまの打ち方、出汁のとり方、豚汁</li> <li>・海老の三色揚げ、野菜の白和え</li> <li>・天ぷら、鰯の梅だし汁漬け</li> <li>・茄子そうめん、時鮭のソテー塩昆布ソース</li> <li>・前菜三点盛り</li> <li>・鰯のたたき、湯葉の三色揚げ</li> <li>・鮎の塩焼き、海老の二色揚げ</li> <li>・ごま豆腐、もやしの酢びたし</li> <li>・1学期末実技テスト: 大根の桂剥き</li> <li>・蕎麦寿司、ホッキと蕪のぬた和え</li> <li>・牛蒡のかき揚げ、ちかの天ぷら、冷たい素麺</li> </ul>				
2学期 8月～12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤飯、秋刀魚のつみれ汁、炊き合わせ</li> <li>・鶏手羽と大根の煮物、海老の黄身炊き、刺身の切り方(こんにやく)</li> <li>・大根の桂剥き、秋刀魚のお造り</li> <li>・連子鯛のから揚げ煮おろし餡、沢煮椀</li> <li>・焼き八寸</li> <li>・海老手綱巻き、天ぷら変わり揚げ、かむろ菊</li> <li>・峰岡豆腐、秋鮭の信州蒸し、秋野菜の白和え</li> <li>・鮭の友禅焼き、管牛蒡のホタテしんじょう射込み、蓮子花金平</li> <li>・鰯の煮つけ、ホッケの椀物、南瓜の小豆煮</li> <li>・鴨治部煮、鱈の吹き寄せかぶら蒸し</li> <li>・南瓜饅頭の菊花餡、マグロのごまダレ混ぜご飯</li> <li>・2学期末実技テスト: 大根の桂剥き、秋刀魚のお造り</li> <li>・五点盛</li> <li>・七点盛</li> </ul>				
3学期 1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若竹蒸し、筍ご飯、筍木の芽味噌和え</li> <li>・合鴨柳川風鍋、馬鈴薯まんじゅう</li> <li>・鯛かぶら、鯛ご飯、鯛のつみれ汁</li> </ul>				

科目名	特別講習	単位		学科	調理師科
		時間	75	授業形態	講義・ <b>実習</b>
担当教員名	遠藤珠子・外部講師	実務経験資格	<b>有</b>	資格名称	調理師
授業目的	調理師としての幅広い知識を学ぶと共に、社会人としての教養を習得させる。				
到達目標	各界で活躍している先生方を招いて講習会を開き、調理師としての幅広い知識を学ぶ。				
履修上の注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験・実技試験・提出物(実習ノート)・実習態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓実習① (レアチーズケーキ)</li> <li>・製パン実習①(テーブルロール)</li> <li>・フルーツカット講習、カクテル講習</li> <li>・製菓実習②(ロールケーキ)</li> <li>・珈琲講習</li> <li>・製パン実習②(イギリス食パン)</li> <li>・フルーツカットコンクール総練習</li> <li>・フルーツカットコンクール</li> <li>・製パン実習③(ドーナッツ)</li> <li>・製菓実習③フルーツタルト</li> </ul>				
2学期 8月～12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワイン講習</li> <li>・製パン実習④(菓子パン2種 つぶあん、クリーム)</li> <li>・製菓実習④ (シュークリーム)</li> <li>・校内コンクール総練習</li> <li>・寿司講習①</li> <li>・校内コンクール</li> <li>・寿司講習②</li> <li>・製菓実習⑤(苺のショートケーキ)</li> <li>・製菓実習①( 学校祭準備 )</li> <li>・製菓実習②( 学校祭準備 )</li> <li>・蕎麦講習</li> <li>・製菓実習⑥ ( エレガント・ショコラ )</li> </ul>				
3学期 1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒コン作品提出①</li> <li>・卒コン総練習①</li> <li>・卒コン総練習②</li> <li>・卒業料理コンクール</li> </ul>				

科目名	総合調理実習	単位		学科	調理師科
		時間	30	授業形態	講義・ <b>実習</b>
担当教員名	立川 健	実務経験資格	<b>有</b>	資格名称	調理師
授業目的	集団調理の特徴や、調理、盛付を実習で体感し、将来応用のきく基本を習得させる。				
到達目標	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。集団調理の基本技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。				
履修上の注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	提出物(実習記録等)・実習態度				
テキスト	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習 ・ 講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
1学期 4月～7月	・集団調理実習①				
2学期 8月～12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・集団調理実習②</li> <li>・いずみ交流会(芋団子)</li> <li>・帯調レストラン(前日準備)</li> <li>・帯調レストラン</li> <li>・集団調理実習③</li> <li>・集団調理実習④</li> <li>・クリスマス会 準備</li> <li>・クリスマス会</li> </ul>				
3学期 1月～3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・集団調理実習⑤</li> <li>・お別れ会準備</li> <li>・お別れ会</li> </ul>				
	第1章調理施設・設備 第1節調理施設 第2節調理設備 第3節調理システム 第2章集団調理実習 第1節集団調理実習にあたって 第2節集団調理実習の進め方 第3節大量調理の特徴と調理技術 第4節献立作成と調理				

科目名	総合調理実習 (校外実習にあたる単位)	単位	実習合計 2	学科	調理師科 1年
		時間	実習合計60 30(5日間) ×2	授業形態	実習
担当教員名	各業態・業種の 責任者または担当者	実務経験資格(有)		資格名称	調理師 製菓衛生士 食品衛生責任者
授業目的	インターンシップにおいて実社会の現状を把握し、学習意欲の向上や職業意欲の育成を図る				
達成目標	現場での衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ				
履修上の 注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと ※社会状況などの影響による学内での実施も有				
成績評価方法	評価表、校外実習日誌				
テキスト	なし				
授 業 計 画					
事前準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生と面接をし、分野別に研修先を決定。</li> <li>・インターンシップ1ヶ月ほど前に研修先に依頼文を送付。</li> <li>・インターンシップ依頼先から引受の有無をFaxもしくは郵送にて返信してもらう。</li> <li>・引受可能な研修先に学生の履歴書を送付する。</li> <li>・インターンシップ1週間前から学生と研修先担当者として研修時間・休日・持ち物など詳細打合わせをする。</li> </ul>				
第1回 ～ 5回	<p>研修の開始</p> <p>①原則として1日実働6時間程度(場合によっては研修先担当者と応相談) 実働6時間×5日=30時間程度</p> <p>②原則として無償。</p> <p>③研修期間中、学生は毎日勉強したことを校外実習日誌に記入する。</p> <p>④研修期間中、出席簿に証明の検印をしてもらう。</p> <p>⑤最終日には学生の校外実習日誌に研修先担当者から総括を記入してもらう。</p> <p>⑥研修期間中に担任または副担任が学生の様子を伺いに訪問し、研修生の校外実習証明書・評価表の記入と返送をお願いする。</p>				
	⑦研修終了後、校外実習証明書・評価表にて学生を評価し、郵送してもらう。				