

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 《省令で定める単位数等の基準相当分》

ハッピー製菓調理専門学校

衛生専門課程 パティシエ科

NO	授業科目名	担当教員	実務経験	開設期	授業 時間数
1	基礎実習	小沼 善裕・石田 祐基 菊池 孝・石井 美晴 他 外部講師	ホテルやパティスリーでのパティシエやブーランジェとして製菓、製パンの製造に携わる。また、外部講師については現役パティシエ、ブーランジェであり、自身経営のパティスリー等の経営、運営に携わっている。	1 年前期	180 時間

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 《省令で定める単位数等の基準相当分》

ハッピー製菓調理専門学校

衛生専門課程 調理師科

NO	授業科目名	担当教員	実務経験	開設期	授業時間数
1	調理実習（西洋）	白熊 佳和・松井 理沙 高橋 麻衣子・他外部 講師	ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。	1 年前期・後期	120 時間
2	調理実習（日本）			1 年前期・後期	90 時間
3	調理実習（中国）			1 年前期・後期	90 時間
					授業時間合計 300 時間

科目名	衛生法規		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	憲法などの法の種類を学び、製菓衛生師法を心くむ食品衛生に関連する様々な法律の理解を深めます。また、衛生法規は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師教本（上下巻）（全国製菓衛生師養成施設協会）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	第1章 法学大意 第1節 法学に関する基礎的事項	社会生活の秩序と規律、法と他の社会規範、法の種類、衛生法規の意義、衛生法規の分類
2	2	第1章 法学大意 第2節 法学に関する基礎的事項	法の種類、衛生法規の意義、衛生法規の分類
3	3	第2章 衛生行政概説 第1節 行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構
4	4	第2章 衛生行政概説 第1節 わが国の衛生行政機構	国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは
5	5	第3章 製菓衛生師法 第1節 製菓衛生師法の沿革	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織
6	6	第3章 製菓衛生師法 第1節 製菓衛生師法の沿革	厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構、製菓衛生師法の沿革
7	7	第3章 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の目的、製菓衛生師試験
8	8	第3章 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許及び登録
9	9	第3章 製菓衛生師法 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許及び登録、製菓衛生師法（抄）
10	10	第3章 製菓衛生師法 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法（抄）
11	11	第3章 製菓衛生師法 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行令（抄）
12	12	第3章 製菓衛生師法 第2節 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行規則（抄）
13	13	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法の概要	製菓衛生師法制定に関する陳情書
14	14	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法の概要	食品安全基本法（総則）
15	15	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法の概要	食品安全基本法（総則）、同（施策の策定に関する基本的な方針）
16	16	第4章 関係法令 第1節 食品安全基本法の概要	同（食品安全委員会）、食品衛生法の目的、食品衛生法の用語の定義
17	17	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	食品及び添加物、添加物等の販売等の禁止
18	18	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	食品等の規格・基準と総合衛生管理製造過程、器具及び容器包装の規格基準、表示の規制
19	19	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	表示の規制、報告の要求・臨検・検査・収去、食品衛生監視員による監視指導
20	20	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）
21	21	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）
22	22	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）
23	23	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	施設基準、営業許可、営業者に対する行政処分、食中毒調査、食品衛生推進員、
24	24	第4章 関係法令 第2節 食品衛生法の概要	準用、罰則、洋生菓子の衛生規範等
25	25	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	洋生菓子の衛生規範等
26	26	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	洋生菓子の衛生規範等
27	27	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	食品表示法
28	28	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	食品表示法
29	29	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	地域保健法、感染症予防法
30	30	第4章 関係法令 第3節 その他の衛生関係法令（概要）	健康増進法、食育基本法
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	公衆衛生学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	自分が風邪をひかないために毎日うがいを欠かさないことは個人衛生であり、クラスみんなが風邪をひかないようにするために、自分になにができるかを考えることは、公衆衛生につながります。その公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。職員全体の心身の健康に配慮する必要がある製菓衛生師にとって、公衆衛生学は、深く知っておくべき学問です。公衆衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師教本（上下巻）（全国製菓衛生師養成施設協会）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	公衆衛生の定義
2	3・4	第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	公衆衛生の歴史
3	5・6	第1章 公衆衛生学の概要 第2節 公衆衛生の現状	公衆衛生行政、公衆衛生行政の制度
4	7・8	第1章 公衆衛生学の概要 第2節 公衆衛生の現状	保健所・保健センターの機能
5	9・10	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	人口統計
6	11・12	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	人口統計
7	13・14	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	疾病統計
8	15・16	第1章 公衆衛生学の概要 第3節 衛生統計	疾病統計
9	17・18	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義	空気
10	19・20	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義	空気
11	21・22	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義、第2節 環境と健康	光、水、水道
12	23・24	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義、第2節 環境と健康	光、水、水道
13	25・26	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康	水道、下水道、清掃及び廃棄物処理
14	27・28	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康	ねずみ族・衛生害虫などの駆除、その他の生活衛生
15	29・30	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康、第3節 公害	その他の生活衛生
16	31・32	第2章 環境衛生 第2節 環境と健康、第3節 公害	菓子製造施設の環境衛生、大気汚染
17	33・34	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	水質汚濁、騒音
18	35・36	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	その他の公害、感染症と病原体
19	37・38	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症と病原体
20	39・40	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症の起こる三条件
21	41・42	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症の予防対策
22	43・44	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防	感染症の予防対策
23	45・46	第3章 疾病の予防 第2節 生活習慣病の予防	経口感染症の予防の実際
24	47・48	第3章 疾病の予防 第2節 生活習慣病の予防	生活習慣病の予防、循環器病
25	49・50	第3章 疾病の予防 第2節 生活習慣病の予防	循環器病、がん、その他の生活習慣病
26	51・52	第3章 疾病の予防 第2節 生活習慣病の予防	生活習慣病の予防と菓子成分
27	53・54	第4章 労働衛生 第1節 労働と健康、第2節 安全衛生管理	作業環境と健康、作業方法と健康
28	55・56	第4章 労働衛生 第1節 労働と健康、第2節 安全衛生管理	職業病と労働災害
29	57・58	第4章 労働衛生 第2節 安全衛生管理	安全衛生管理体制、環境管理、作業管理、健康管理、衛生教育
30	59・60	第4章 労働衛生 第2節 安全衛生管理	心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成菓子製造施設における労働安全衛生
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品衛生学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期48時間・後期48時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	食品衛生学は、菓子を含む食品をいかに衛生的に保つことができるかを学ぶ学問であり、製菓衛生師にとって、とくに重要な分野です。食中毒の防止対策のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌などの微生物、有害物質、ポジティブリスト制度、消毒法、食品の保存法、個人衛生、施設のあり方、営業者の責任、HACCP（ハサップ）、総合衛生管理製造過程等を学びます。食品衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師教本（上下巻）（全国製菓衛生師養成施設協会）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～3	第1章 食品衛生学の概要 第1節 食品衛生の意義と現状	食中毒の分類
2	4～6	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況	年次推移
3	7～9	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況	季節変動
4	10～12	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況	微生物による食中毒
5	13～15	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒
6	16～18	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒
7	19～21	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	自然毒による食中毒（動物性自然毒、植物性自然毒）
8	22～24	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	自然毒による食中毒（動物性自然毒、植物性自然毒）
9	25～27	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	食中毒の予防、和菓子による食中毒の事例、洋菓子による食中毒の事例
10	28～30	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	食中毒の予防、和菓子による食中毒の事例、洋菓子による食中毒の事例
11	31～33	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒、（食品衛生学実習）	「刻みのり」によって広域発生したノロウイルス大規模食中毒事件、（食品衛生学実習）
12	34～36	第2章 食中毒 第3節 菓子と食中毒、（食品衛生学実習）	「刻みのり」によって広域発生したノロウイルス大規模食中毒事件、（食品衛生学実習）
13	37～39	（食品衛生学実習）	（食品衛生学実習）
14	40～42	（食品衛生学実習）	（食品衛生学実習）
15	43～45	第4章 食品中における有害物質 第1節 生物濃縮と食物連鎖	生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射性物質
16	46～48	第4章 食品中における有害物質 第1節 生物濃縮と食物連鎖	生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射性物質
17	49～51	第4章 第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	放射性物質、有機塩素系農薬、PCB
18	52～54	第4章 第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	ダイオキシン、残留農薬、残留動物用医薬品
19	55～57	第4章 食品中における有害物質 第3節 食品中の異物	残留動物用医薬品、残留飼料添加物、動物性異物
20	58～60	第4章 食品中における有害物質 第3節 食品中の異物	植物性異物、鉱物性異物、食品取扱いの三原則
21	61～63	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	食品取扱者の衛生
22	64～66	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	食品取扱者の衛生
23	67～69	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	洗浄と消毒
24	70～72	第5章 衛生管理 第1節 食品の取扱い	洗浄と消毒
25	73～75	第5章 衛生管理 第2節 施設・設備の要件と管理	施設の構造、食品取扱設備
26	76～78	第5章 衛生管理 第2節 施設・設備の要件と管理	食品の取扱い給水及び汚物の処理
27	79～81	第5章 衛生管理 第3節 営業者の責務	菓子製造業の施設基準と施設設備の構造
28	82～86	第5章 衛生管理 第4節 総合衛生管理製造過程	管理運営基準と施設設備の管理、HACCPによる衛生管理
29	87～91	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示、（食品衛生学実習）	HACCPによる衛生管理、菓子製造におけるHACCP、製品の保存、表示事項
30	92～96	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示、（食品衛生学実習）	アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について、（食品衛生学実習）
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	食品衛生学実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期12時間・後期12時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	食品衛生学の中のアレルギー物質、食品添加物とその表示方法を対象にしています。たとえば、食品添加物には、使用できる食品が定められているもの、ある食品に使用してもよいが量規制があるもの、どのような食品にも使用できるもの、国の規制によって、ある食品には使用してはならないものがあるなど、様々な側面があります。このような分野について、自ら調べ、学び、まとめていきます。食品衛生学実習は、食品衛生学として製菓衛生師試験の出題科目に含まれます。合格を目指し、得点力を高める実習を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	演習形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、製菓衛生師教本（上下巻）（全国製菓衛生師養成施設協会）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	(食品衛生学)	(食品衛生学)
2	2	(食品衛生学)	(食品衛生学)
3	3	(食品衛生学)	(食品衛生学)
4	4	(食品衛生学)	(食品衛生学)
5	5	(食品衛生学)	(食品衛生学)
6	6	(食品衛生学)	(食品衛生学)
7	7	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	(食品衛生学)、化学物質による食中毒(アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒))
8	8	第2章 食中毒 第2節 食中毒の病因物質と予防対策	(食品衛生学)、化学物質による食中毒(アレルギー様食中毒(ヒスタミン食中毒))
9	9	(食品衛生学)	(食品衛生学)
10	10	(食品衛生学)	(食品衛生学)
11	11	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	(食品衛生学)、食品添加物の定義と使用規制、食品添加物の分類
12	12	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	(食品衛生学)、食品添加物の定義と使用規制、食品添加物の分類
13	13	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の分類
14	14	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の分類
15	15	第3章 食品添加物 第2節 菓子と食品添加物、(食品衛生学)	食品添加物の安全性の再検討、和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物、(食品衛生学)
16	16	第3章 食品添加物 第2節 菓子と食品添加物、(食品衛生学)	食品添加物の安全性の再検討、和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物、(食品衛生学)
17	17	(食品衛生学)	(食品衛生学)
18	18	(食品衛生学)	(食品衛生学)
19	19	(食品衛生学)	(食品衛生学)
20	20	(食品衛生学)	(食品衛生学)
21	21	(食品衛生学)	(食品衛生学)
22	22	(食品衛生学)	(食品衛生学)
23	23	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示	(食品衛生学)、菓子の保存と表示、アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品の表示について
24	24	第5章 衛生管理 第5節 食品の保存と表示	(食品衛生学)、菓子の保存と表示、アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品の表示について
25			
26			
27			
28			
29			
30			
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	栄養学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのような働きをしているのか知っておくことが大切です。私たちの体はその人が食べているもので出来ています。私たちが食事をするによりそれぞれの食品に含まれている栄養素がどのように体内で働き生命を維持しているかを勉強します。それらを理解したうえで、健康を維持増進し、栄養改善できるような知識を習得します。</p>		
到達目標	2年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	第1章 栄養学の概要 1	栄養学とは／栄養の意義と栄養素の分類 ①
2	3・4	第1章 栄養学の概要 2	栄養学とは／栄養の意義と栄養素の分類 ②
3	5・6	第2章 栄養素の機能・分類 1	たんぱく質 / 脂質 ①
4	7・8	第2章 栄養素の機能・分類 2	たんぱく質 / 脂質 ②
5	9・10	栄養素の分類 1	炭水化物 / 食物繊維 ①
6	11・12	栄養素の分類 2	炭水化物 / 食物繊維 ②
7	13・14	栄養素の分類 3	ミネラル / ビタミン ①
8	15・16	栄養素の分類 4	ミネラル / ビタミン ②
9	17・18	栄養素の分類 5	ビタミン ①
10	19・20	栄養素の分類 6	ビタミン ②
11	21・22	栄養素の分類 7	基礎食品 / ホルモンとその機能 ①
12	23・24	栄養素の分類 8	基礎食品 / ホルモンとその機能 ②
13	25・26	栄養素の分類 9	基礎食品 / ホルモンとその機能 ③
14	27・28	試験	前期定期試験
15	29・30	前期総括	前期定期試験解説・前期復習
16	31・32	第3章 栄養の消化と吸収 1	食べ物の行方／口腔内での消化 ①
17	33・34	第3章 栄養の消化と吸収 2	食べ物の行方／口腔内での消化 ②
18	35・36	第3章 栄養の消化と吸収 3	食べ物の行方／口腔内での消化 ③
19	37・38	第3章 栄養の消化と吸収 4	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ①
20	39・40	第3章 栄養の消化と吸収 5	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ②
21	41・42	エネルギー代謝 1	エネルギー代謝 ※お菓子の栄養価計算 ①
22	43・44	エネルギー代謝 2	エネルギー代謝 ※お菓子の栄養価計算 ②
23	45・46	第4章 栄養の摂取 1	食事摂取基準 / 生活消費量 ①
24	47・48	第4章 栄養の摂取 2	食事摂取基準 / 生活消費量 ②
25	49・50	第4章 栄養の摂取 3	食事摂取基準 / 生活消費量 ③
26	51・52	第4章 栄養の摂取 4	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病 / 栄養成分表示①
27	53・54	第4章 栄養の摂取 5	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病 / 栄養成分表示②
28	55・56	第4章 栄養の摂取 6	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病 / 栄養成分表示③
29	57・58	試験	後期定期試験
30	59・60	後期総括	後期定期試験解説・後期復習
【評価の方法】			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	食品学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのようなものか知っておくことが大切です。食品は生命維持に欠くことのできないもので、健康の維持・増進、生活習慣病と密接な関係にある食品について理解する必要があります。製菓材料は食品でありその成分を知ることにより、特徴や動きをより理解することで、洋菓子作りに生かすのが目的です。</p>		
到達目標	2年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	食品学の概要 ①	食品学とは・食品の機能と条件 ①
2	3・4	食品学の概要 ②	食品学とは・食品の機能と条件 ②
3	5・6	食品の条件 ①	一般成分・嗜好成分・有害成分 ①
4	7・8	食品の条件 ②	一般成分・嗜好成分・有害成分 ②
5	9・10	食品の種類と成分 ①	食品成分値・食品成分表 ①
6	11・12	食品の種類と成分 ②	食品成分値・食品成分表 ②
7	13・14	食品の種類と成分 ③	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基 ①
8	15・16	食品の種類と成分 ④	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基 ②
9	17・18	食品の分類と特性 ①	穀類・米・麦類・その他の雑穀 ①
10	19・20	食品の分類と特性 ②	穀類・米・麦類・その他の雑穀 ②
11	21・22	食品の分類と特性 ③	芋及びデンプン類・豆类・種実類・野菜類・果実類 ①
12	23・24	食品の分類と特性 ④	芋及びデンプン類・豆类・種実類・野菜類・果実類 ②
13	25・26	食品の分類と特性 ⑤	キノコ・藻類・魚介類・肉類 ①
14	27・28	前期期末試験・食品の分類と特性⑥	前期期末筆記試験 キノコ・藻類・魚介類・肉類 ②
15	29・30	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	31・32	前期復習・食品の分類と特性 ⑦	卵類
17	33・34	食品の分類と特性 ⑧	卵類・乳類・油脂類・嗜好飲料類 ①
18	35・36	食品の分類と特性 ⑨	卵類・乳類・油脂類・嗜好飲料類 ②
19	37・38	食品の分類と特性 ⑩	調味料・調理加工食品類・微生物応用食品 ①
20	39・40	食品の分類と特性 ⑪	調味料・調理加工食品類・微生物応用食品 ②
21	41・42	食品の変質とその防止 ①	自己消化・腐敗、変敗・酸化・食品の変質の防止 ①
22	43・44	食品の変質とその防止 ②	自己消化・腐敗、変敗・酸化・食品の変質の防止 ②
23	45・46	食品の保存方法 ①	物理的処理・細菌学的処理による方法
24	47・48	食品の保存方法 ②	化学的処理・総合的処理による方法
25	49・50	食品の生産と消費 ①	食品の消費構造の変化 ①
26	51・52	食品の生産と消費 ②	食品の消費構造の変化 ②
27	53・54	食品の消費 ②	生産の動向・有機農産物
28	55・56	食品の消費 ②	遺伝子組換え食品の生産と輸入・食品の流通と価格
29	57・58	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	59・60	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	社会		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	製菓衛生師を「社会人」という側面から捉え、菓子製造と小売りの現場で活躍するために不可欠な素養（例：菓子の歴史）や考え方について学びます。とくに人材育成、接客、店員教育などの内容を通じて、一般常識を身につけ、「人間」の質を高め、優れた社会人となるための概念に力点を置いて学んでいきます。また、将来的に経営者を目指すための経営学の基礎についても学びます。		
到達目標	製菓分野の社会人として知っておくべき一般的な知識、概念について理解する。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	第1章 菓子と食生活 第1節 菓子と食生活	菓子とは、食生活における意義、上古時代～京菓子・江戸風菓子時代①
2	2	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史①	菓子とは、食生活における意義、上古時代～京菓子・江戸風菓子時代②
3	3	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史②	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史①
4	4	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史③	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史②
5	5	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史①	菓子小史①
6	6	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史②	菓子小史②
7	7	第1章 菓子と食生活 第2節 菓子の歴史③	菓子小史③
8	8	第1章 菓子と食生活 第3節 パンの歴史	パンの歴史、日本のパンの歴史
9	9	第1章 菓子と食生活 第4節 菓子製造の要件①	美的に優れていること、味覚的に優れていること、衛生的であること、栄養的に優れていること①
10	10	第1章 菓子と食生活 第4節 菓子製造の要件②	美的に優れていること、味覚的に優れていること、衛生的であること、栄養的に優れていること②
11	11	第1章 菓子と食生活 第4節 菓子製造の要件③	栄養的に優れていること
12	12	第1章 菓子と食生活 第5節 菓子の生産と消費、第6節菓子の包装	和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況、包装の定義と目的
13	13	第1章 菓子と食生活 第6節 菓子の包装	包装の定義と目的、包装素材
14	14	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務①	品質保持剤の封入、過大過剰包装と環境、容器包装リサイクル法、容器包装の識別表示
15	15	第2章 菓子店経営論 第1節 経営者の職務②	経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るための果たすべき役割
16	16	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査①	菓子店に適した立地
17	17	第2章 菓子店経営論 第2節 立地条件および市場調査②	菓子店に適した立地、住民の特性把握、競合店の調査
18	18	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方①	和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進、専門店にふさわしい販売促進
19	19	第2章 菓子店経営論 第3節 販売促進のあり方②	専門店にふさわしい販売促進、菓子店の販売促進はどのように行われるべきか、その他菓子店の販売促進の留意点、和菓子店
20	20	第2章 菓子店経営論 第4節 店舗のつくり方①	和菓子店
21	21	第2章 菓子店経営論 第4節 店舗のつくり方	和菓子店、洋菓子店
22	22	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性①	生産性の意味、労働生産性を高めるために
23	23	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性②	労働生産性を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適正値を知る労働分配率、材料費と人件費の有効活用、5S活動による効率化の推進①
24	24	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性③	労働生産性を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適正値を知る労働分配率、材料費と人件費の有効活用、5S活動による効率化の推進②
25	25	第2章 菓子店経営論 第5節 労働生産性 第6節 必要売上高の求め方	5S活動による効率化の推進、損益分岐点売上高は菓子店経営の羅針盤、損益分岐点の求め方、必要売上高の求め方、菓子店にとっての適正利益とは
26	26	第2章 菓子店経営論 第7節 原価管理の方法	菓子店にとっての適正利益とは
27	27	第2章 菓子店経営論 第7節 原価管理の方法、第8節 労務管理①	人材とは、接客サービスと店員教育①
28	28	第2章 菓子店経営論 第8節 労務管理②	人材とは、接客サービスと店員教育②
29	29	第2章 菓子店経営論 第8節 労務管理③	接客サービスと店員教育、労働時間①
30	30	第2章 菓子店経営論 第8節 労務管理④	接客サービスと店員教育、労働時間②
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	製菓理論		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	石田 祐基		
実務経験	有	実務経験内容	製菓衛生師、調理師資格所持。ホテルでのシェフ、パティシエの経験を活かした講義形式の授業。
講義概要	製菓・製パンの技術を身に付けるにあたり、原材料の種類、基本特性や分類、製造工程、器具・機器の扱い方を実習授業と結びつけながら学んでいきます。材料が製品にどのように作用するか、そしてその特性をどのように活かしていくかという事を理論に基づいて考えていく力は技術者にとって必要不可欠となります。1年間でしっかりと製菓・製パンの基本理論を様々な角度から学び、製菓衛生師資格取得を目指していきます。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 パティシエとして最低限求められる知識を身につける。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～3	甘味料入り口	砂糖の種類
2	4～6	甘味料	砂糖の特徴
3	7～9	小麦粉入り口	小麦種類
4	10～12	小麦粉	グルテンの特性
5	13～15	でん粉	でん粉の性質について
6	16～18	米粉	米粉の種類
7	19～21	鶏卵	卵の特性
8	22～24	牛乳	乳製品の特性
9	25～27	原料チョコレート類	チョコレートの特徴、加工適正
10	28～30	乳製品 チョコレート復習	チョコレート乳製品詳細
11	31～33	油脂	油脂の扱い方・特性について
12	34～36	果実	果実の分類、果実加工品
13	37～39	種実類	ナッツの特徴
14	40～42	凝固材料	凝固剤の種類
15	43～45	前期復習 期末試験	前期の内容を振り返り、期末試験
16	46～48	乳製品 期末試験フィードバック	期末試験フィードバック。乳加工品種類
17	49～51	風味 香料	香料、香辛料について
18	52～54	調味材料 酒	お酒の種類
19	55～57	パン酵母	パンにおけるイーストの効果
20	58～60	食塩・水	パンにおける塩・水の効果
21	61～63	モルト、製パン改良剤	モルト、イーストフードの作用
22	64～66	膨張剤、乳化剤	膨張剤、乳化剤の作用
23	67～69	着色料、増粘安定剤	添加物の使用目的
24	70～72	和菓子実習	和菓子分類
25	73～75	製パン実習	製パン分類
26	76～78	洋菓子実習 洋菓子の分類	洋菓子の製法による分類
27	79～81	洋菓子実習 基本配合	基本となる菓子類の配合
28	82～84	洋菓子実習	工程・焼成温度
29	85～87	後期振り返り 期末試験	後期の内容を振り返り、期末試験
30	88～90	期末試験 フィードバック	期末試験フィードバック。まとめ。
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	基礎実習（洋菓子・和菓子・製パン）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期	授業時間	洋菓子60時間、和菓子60時間、製パン60時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、菊池 孝、石井 美春、他外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやパティスリーでのパティシエやブーランジェとして製菓、製パンの製造に携わる。また、外部講師については現役パティシエ、ブーランジェであり、自身経営のパティスリー等の経営、運営に携わっている。
講義概要	基礎技術の復習を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子を学びます。また、基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そして、その中のグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きをお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とします。		
到達目標	職人として求められる技術や能力の向上。 現場で必要とされる個々の技術・チームワーク力・コミュニケーション能力を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	洋菓子教本（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	実習への導入・洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、サブレでバターの可塑性の理解
2	7～12	製パン実習	基礎となる製造技術習得、グルテンの理解
3	13～18	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、基礎
4	19～24	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、プリンで卵熱凝固
5	25～30	製パン実習	基礎となる製造技術習得、イーストについて理解
6	31～36	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製法の理解
7	37～42	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、シュガーバター法
8	43～48	製パン実習	基礎となる製造技術習得、ミキシング段階の理解
9	49～54	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、製餡
10	55～60	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、メレンゲの基本
11	61～66	製パン実習	基礎となる製造技術習得、発酵の理解
12	67～72	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、焼き菓子
13	73～78	製パン実習	基礎となる製造技術習得、パンチの理解
14	79～84	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、流し物
15	85～90	期末試験・洋菓子実習	基本的な技術の実習試験・振り返り
16	91～96	製パン実習	基礎となる製造技術習得、パンの働きを助けるもの
17	97～102	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、朝生菓子
18	103～108	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、タルト、フォンサーージュ
19	109～114	製パン実習	基礎となる製造技術習得、グルテン形成を阻害するもの
20	115～120	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、上生菓子
21	121～126	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、マジパンの基本
22	127～132	製パン実習	基礎となる製造技術習得、成形のコツ
23	133～138	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、平鍋物
24	139～144	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、ババロアについて
25	145～150	製パン実習	基礎となる製造技術習得、焼成の理解
26	151～156	和菓子実習	基礎となる製造技術習得、蒸し物
27	157～162	洋菓子実習	基礎となる製造技術習得、別立て法について
28	163～168	製パン実習・実技テスト	基本的な技術の実習試験
29	169～174	和菓子実習・実技テスト	基本的な技術の実習試験
30	175～180	期末試験・洋菓子実習	基本的な技術の実習試験・振り返り
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期150時間・後期150時間
担当者	石田 祐基、菊池 孝		
実務経験	有	実務経験内容	
講義概要	基礎技術の習得を行い、基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作します。そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 職人として求められる技術・知識を身につける		
授業運営方法	実習形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1~8	洋菓子実習	パートプリゼについて、生地の理解
2	9~16	洋菓子実習	シュー生地作業工程、製法理解
3	17~24	洋菓子実習	大量実習
4	25~32	洋菓子実習	ナッペの技術習得
5	33~40	洋菓子実習	ベリール、凝固剤について理解
6	41~48	洋菓子実習	コンフィズリーの製造
7	49~56	洋菓子実習	フロマージュの製造
8	57~64	洋菓子実習	外部講師① 現場の話を聞く
9	65~72	洋菓子実習	ハバロワの製法理解
10	73~80	洋菓子実習	外部講師② 現場の技術
11	81~88	洋菓子実習	学園祭の大量実習
12	89~96	洋菓子実習	学園祭の大量実習
13	97~104	洋菓子実習 基礎練習	試験前の技術練習
14	105~112	洋菓子実習 期末試験	基本となる技術の実習試験
15	113~120	洋菓子実習 前期振り返り	テスト解説
16	121~128	洋菓子実習	タルト・プリゼ生地、フォンサージュ
17	129~136	洋菓子実習	マカロンの製造
18	137~144	洋菓子実習	ショコラの製造
19	145~152	洋菓子実習	ショコラテンパリングの方法・理解
20	153~160	洋菓子実習	ムースの製造・組立
21	161~168	洋菓子実習	外部講師③ アシェットデセール製法、盛り付け方法
22	169~176	洋菓子実習	モンブラン製造・組立
23	177~184	洋菓子実習	外部講師④ 製造技術
24	185~192	洋菓子実習	クリスマスケーキ、飾りつけ
25	193~200	洋菓子実習	パイ生地
26	201~208	洋菓子実習	角ナッペ
27	209~216	洋菓子実習	特別授業、お客様の立場になって考える。
28	217~224	洋菓子実習 基礎練習	クリームを使った技術練習
29	225~240	洋菓子実習 期末試験	基本となる技術の実習試験・後期振り返り、テスト解説
30	241~300	校外実習	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	製菓衛生師講座		
科目区別	必修科目		
実施期間	1 年次・前期・後期	授業時間	前期 4 5 時間・後期 4 5 時間
担当者	先崎 仁忠		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	人は、自分の限界を知っているつもりになり、それを理由に様々なことをあきらめます。しかし、アルフレッド・アドラーが述べているように、「人は、変わらないのではなく、変わらないという決断を常に行っているだけ」であり、その決断を変えれば、人は、変わることができます。製菓衛生師国家試験は、自分の作り上げていた限界を変えることで、それまでの自分を変えることができる試験といえます。大多数の先輩たちが成し遂げてきたように、自分を変え、自治体の長の名が入った合格証を手にする喜びを体験しましょう。講義では、①難解な科目の理解と②得点力の強化という2点から合格にアプローチしていきます。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書、洋菓子教本（ともに日本菓子教育センター）、製菓衛生師教本（上下巻）（全国製菓衛生師養成施設協会）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	全教科の理解と得点力の向上 1	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
2	4・5・6	全教科の理解と得点力の向上 2	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
3	7・8・9	全教科の理解と得点力の向上 3	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
4	10・11・12	全教科の理解と得点力の向上 4	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
5	13・14・15	全教科の理解と得点力の向上 5	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
6	16・17・18	全教科の理解と得点力の向上 6	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
7	19・20・21	全教科の理解と得点力の向上 7	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
8	22・23・24	全教科の理解と得点力の向上 8	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
9	25・26・27	全教科の理解と得点力の向上 9	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
10	28・29・30	全教科の理解と得点力の向上 10	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
11	31・32・33	全教科の理解と得点力の向上 11	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
12	34・35・36	全教科の理解と得点力の向上 12	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
13	37・38・39	全教科の理解と得点力の向上 13	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
14	40・41・42	全教科の理解と得点力の向上 14	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
15	43・44・45	全教科の理解と得点力の向上 15	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
16	46・47・48	全教科の理解と得点力の向上 16	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
17	49・50・51	全教科の理解と得点力の向上 17	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
18	52・53・54	全教科の理解と得点力の向上 18	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
19	55・56・57	全教科の理解と得点力の向上 19	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
20	58・59・60	全教科の理解と得点力の向上 20	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
21	61・62・63	全教科の理解と得点力の向上 21	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
22	64・65・66	全教科の理解と得点力の向上 22	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
23	67・68・69	全教科の理解と得点力の向上 23	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
24	70・71・72	全教科の理解と得点力の向上 24	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
25	73・74・75	全教科の理解と得点力の向上 25	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
26	76・77・78	全教科の理解と得点力の向上 26	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
27	79・80・81	全教科の理解と得点力の向上 27	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
28	82・83・84	全教科の理解と得点力の向上 28	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
29	85・86・87	全教科の理解と得点力の向上 29	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
30	88・89・90	全教科の理解と得点力の向上 30	①難解とされる教科の学力向上を目的とした授業（主な対象教科：衛生法規、公衆衛生学及び食品衛生学）。②過去出題問題を活用した得点力向上のための演習形式の授業（対象教科：衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技）。
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	ホスピタリティ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期 15時間・後期15時間
担当者	黒坂 明子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティー精神を身に付ける ・「もてなし」の行動や考え方を通し、接客・接遇の場面でのホスピタリティーを理解する。 ・主客の両方がお互い満足し、それによって信頼関係を強め、共に価値を高めていく「共創」の理解。 ・「ホスピタリティー」と「サービス」の違いを理解する。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得 		
授業運営方法	演習形式		
教科書	ホスピタリティーマインド 養成ワークブック		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	ホスピタリティーの理解 I	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 I
2	2	ホスピタリティーの理解 II	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 II
3	3	自分探しの旅 I	他己紹介・絵による自己表現 I
4	4	自分探しの旅 II	他己紹介・絵による自己表現 II
5	5	自己理解・自己受容 I	心理学による自己分析・自分を知る I
6	6	自己理解・自己受容 II	心理学による自己分析・自分を知る II
7	7	気づきと自己改善の勧め I	マイナス思考とプラス思考の違いを考える I
8	8	気づきと自己改善の勧め II	マイナス思考とプラス思考の違いを考える II
9	9	ホスピタリティーマインドの確立 I	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 I
10	10	ホスピタリティーマインドの確立 II	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 II
11	11	他者理解・他者受容 I	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る I
12	12	他者理解・他者受容 II	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る II
13	13	他者理解・他者受容 III	相手を理解し、受容する事の重要性
14	14	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	15	前期まとめ	前期フィードバック
16	16	前期振り返り	前期振り返り
17	17	ホスピタリティーマインドの発揮 I	他者から見る自分のイメージを知る I
18	18	ホスピタリティーマインドの発揮 II	他者から見る自分のイメージを知る II
19	19	自画像と他画像の違い I	印象ゲーム I
20	20	自画像と他画像の違い II	印象ゲーム II
21	21	豊かな触れ合いのために I	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 I
22	22	豊かな触れ合いのために II	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 II
23	23	温かい交流のために I	ストローク演習/DVD鑑賞 I
24	24	温かい交流のために II	ストローク演習/DVD鑑賞 II
25	25	ホスピタリティーサービスの本質 I	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 I
26	26	ホスピタリティーサービスの本質 II	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 II
27	27	おもてなしについて I	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に I
28	28	おもてなしについて II	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に II
29	29	後期期末試験	後期期末試験
30	30	後期まとめ	1年間の振り返りとまとめ
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

パティシエ科 1年生

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	石田 祐基、菊池 孝		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルでのパティシエとして勤務。ホテルでのスイーツ作りや宴会や結婚式でのケーキ、デザートを担当。
講義概要	職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やすことで、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。 個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒントを日々の生活の中から探していく。		
到達目標	日々の課題と向き合い、解決する力を身に着ける		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解、マナー指導 クラスリーダー係決め。
2	2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、目標、マナー指導
3	3	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	GWの過ごし方・自分自身の想像 先生のショッピングリサーチ
4	4	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表 洋菓子協会ガトー解説
5	5	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
6	6	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
7	7	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
8	8	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
9	9	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
10	10	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
11	11	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	洋菓子コンテストについて。
12	12	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	洋菓子コンテストについて。振り返り。
13	13	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	期末試験について。
14	14	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	夏休みの過ごし方・自分自身の想像
15	15	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
16	16	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クールライフマニュアルの活用、マナー指導
17	17	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表 洋菓子協会ガトー解説
18	18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
19	19	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
20	20	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
21	21	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
22	22	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
23	23	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
24	24	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
25	25	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	企業実習へ向けて、マナー、話し方
26	26	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	企業実習へ向けて、マナー、話し方
27	27	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、自己評価シート
28	28	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
29	29	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
30	30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り・2年生に向けて
【評価の方法】			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科 1年生

科目名	スイーツコンテストI		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期24時間
担当者	小沼 善裕		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義概要	製菓実習で学んだ知識や技術を生かし、展示作品の制作や商品販売を行い、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。地域交流と技術披露の場としてコンテストを開催。 コンテスト運営から出品に挑みながらコミュニケーション力と技術力・表現力を高めていく。		
到達目標	技術力、表現力の向上		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	多量実習	・作品（商品）を限定し、同じ味・同じ見た目の製品を製造
2	7～12	商品管理と包装	・賞味期限とラッピング
3	13～18	販売方法	・商品の陳列と販売方法
4	19～24	原価について	・売り上げと原価計算、課題と改善方法
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

菓専門課程 パティシエ科 2年

科目名	専門実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次 前期 210時間		
	2年次 後期 210時間	授業時間	420時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、菊池 孝、石井 美晴、外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義テーマ	基礎技術の習得。基本から応用のアイテムやマジパン等の工芸菓子を学ぶ。		
講義概要	・基礎、応用技術を生かし、オリジナルアイテムの考案、制作するグループワークを通じ、個人の技量と共に協働の大切さを学ぶ。		
	・個々の作業を丁寧に学んでいく事で、正しい技術と知識をバランスよく習得できた職業人になることを目的とする。		
到達目標	職業人として求められる技術や能力の向上。現場で必要とされる個々の技術と協調性を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	洋菓子教本（日本菓子センター）※1年次購入済み。		

【講義計画】

回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～14	タルト復習 ①	タルトショコラ、タルトオランジュ
2	15～28	ロール復習 ①	黒蜜ロール、チョコレートのロール
3	29～42	マジパン導入	『マジパン』作成のために必要な基本技術を学ぶ。
4	43～56	タルト復習 ②	タルトフロマージュ
5	57～70	ロール復習 ②	ルーローフリユイ
6	71～84	ムース復習 ①	ムースオランジュ、クレームパティシエール
7	85～98	ムース復習 ②	フレジエ、パリプレスト
8	99～112	古典菓子	ガレットブルトンヌ、ファーブルトン、揚げシュー
9	113～126	ヴェリーヌ応用	苺のヴェリーヌ
10	127～140	マジパン作成 ①	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
11	141～154	マジパン作成 ②	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
12	155～168	マジパン作成 ③	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
13	169～182	製パン応用 ①	米粉ロール、栗ロール、ビスキュイロール
14	183～196	前期期末試験	製菓実技試験：シューアラクレーム
15	197～210	フィードバック	前期期末試験のフィードバックと前期授業のまとめ
16	211～224	季節のフルーツを使用した菓子	シープスト、ティラミス
17	225～238	製パン応用 ②	ミルクパン・ライ麦パン・焼きチーズカレーパン
18	239～252	製パン応用 ③	シュトーレン、パネトーネ
19	253～266	重ね菓子のお菓子	ミルクレーブ クリームチーズ
20	267～280	クリスマスアイテム	ブッシュドノエル、
21	281～294	クリーム応用	クリームグリオット、抹茶のガトーショコラ
22	295～308	和菓子応用 ①	栗饅頭・かすてら饅頭・桃山
23	309～322	デセール応用	レモンのムースとクレームダンジュの皿盛り、タルトショコラの皿盛りデセール
24	323～336	イースト菓子	ハバ・オ・ラム、クグロフ
25	337～350	トレトゥール	キッシュロレーヌ、タブレ
26	351～364	オリジナルアイテム考案・試作 ①	
27	365～378	オリジナルアイテム考案・試作 ②	
28	379～392	オリジナルアイテム考案・試作 ③	
29	393～406	後期期末試験	製菓実技試験：基本となる技術の製菓作成
30	407～420	フィードバック	後期期末試験のフィードバックと授業のまとめ

【評価の方法】

必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	ヴァンドゥーズ実習		
科目区別	必修科目	授業時間	84時間
実施期間	2年次、前期 42時間		
	2年次、後期 42時間		
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、菊池 孝、石井 美晴、外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	各担当教員は、製菓店での洋菓子製造経験及び製菓販売の経験が豊富である。製菓販売員としての技術・知識を周到くしている。
講義テーマ	華やかで美味しそうな菓子類を、お客様へお届けする最後の販売接客という場面での技術や知識を学ぶ。		
講義概要	・菓子類の販売時に必要な接客のスキルを、学内販売実習を通じて実践的に学ぶ。		
	・販売時の食品衛生管理の重要性を認識し、安全で安心な商品の取り扱いルールを学ぶ。		
	・接客の手法をロールプレイングを通して学び、お客様とのコミュニケーションのスキルを向上する。		
	・学外のイベント時、菓子製造販売を通じ販売スキルの習得に努める。		
到達目標	菓子販売員のための技術・知識の習得。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	ヴァンドゥーズ実習導入	販売実習をするにあたって
2	4・5・6	校内販売の役割分担・理解	校内販売での役割の把握。ポジション別の業務内容を理解する。
3	7・8・9	販売業務の演習 ①	商品の取り扱い方法、会計業務①
4	10・11・12	販売業務の演習 ②	商品の包装、会計業務②
5	13・14・15	販売業務の演習 ③	講義：ホスピタリティのある接客をするために
6	16・17・18	販売業務の演習 ④	講義：サービスとホスピタリティの違いについて
7	19・20・21	販売業務の演習 ⑤	美味しいケーキを素晴らしいホスピタリティで販売するためには。
8	22・23・24	前期期末試験	ヴァンドゥーズ実習の基本となる技術の実習試験
9	25・26・27	フィードバック	前期期末試験のフィードバックと前期授業のまとめ
10	28・29・30	スイーツコンテストに向けて ①	校内販売実店舗運営準備
11	31・32・33	スイーツコンテストに向けて ②	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
12	34・35・36	販売業務の演習 ⑥	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
13	37・38・39	販売業務の演習 ⑦	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
14	40・41・42	販売業務の演習 ⑧	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
15	43・44・45	販売業務の演習 ⑨	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
16	46・47・48	販売業務の演習 ⑩	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
17	49・50・51	スイーツコンテストに向けて ③	校内販売実店舗運営準備
18	52・53・54	スイーツコンテストに向けて ④	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
19	55・56・57	スイーツコンテストに向けて ⑤	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
20	58・59・60	スイーツコンテストに向けて ⑥	校内販売実店舗運営準備、反省・フィードバック
21	61・62・63	販売業務の演習 ⑪	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
22	64・65・66	販売業務の演習 ⑫	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
23	67・68・69	販売業務の演習 ⑬	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
24	70・71・72	販売業務の演習 ⑭	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
25	73・74・75	スイーツコンテストに向けて ⑦	外部実店舗運営の準備
26	76・77・78	スイーツコンテストに向けて ⑧	外部実店舗運営の準備
27	79・80・82	後期期末試験	メンバーや役割をローテーションで交代し販売：毎回チームを入れ替え校内販売を運営する。
28	83・84	フィードバック	後期期末試験のフィードバックと授業のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	国家試験対策 I		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	75時間
担当者	先崎 仁思・恩田 麻衣		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓衛生師取得のための対策講座		
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ・1年時に学んだ製菓衛生師試験問題の内容を復習し、試験本番に向け対策する。 ・試験の出題方式の四者択一形式の模擬試験を行い、試験本番に向け訓練する。 ・試験合格だけを目標にするのではなく、就職してからの業務の中で学んだことをいかす。 		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5	合格ライン到達のための模擬試験、1年次の復習	製菓衛生師試験の模試を行い、誤ったヶ所に関し教科書を用いて修正することで、自分の弱点を把握し、又それを克服するために試験対策にあたる。6月の東京都をはじめ各自治体の試験問題の傾向やその対策を実施し、練習問題を繰り返し継続して行う。
2	6・7・8・9・10		
3	11・12・13・14・15		
4	16・17・18・19・20		
5	21・22・23・24・25		
6	26・27・28・29・30		
7	31・32・33・34・35		
8	36・37・38・39・40		
9	41・42・43・44・45		
10	46・47・48・49・50		
11	51・52・53・54・55		
12	56・57・58・59・60		
13	61・62・63・64・65		
14	66・67・68・69・70		
15	71・72・73・74・75		
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	シヨップデザイン		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	45時間
担当者	高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルでの調理職に従事。
講義テーマ	製菓販売に於いて店舗の装飾レイアウトに関わるディスプレイのノウハウを学ぶ。		
講義概要	・ラッピング・POP・カラーコーディネートの基本を理解する。		
	・コストの考え方、商圈分析、店舗調査などを実施し、実際の職場で見実際に行う業務に取り組み、オーナーシェフになる場合役立つ。		
	・スイーツコンテストやイベントなど各種行事に合わせ、目的や季節に合った装飾や空間作りを会得する。		
到達目標	ラッピング、カラーコーディネート基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式、グループワーク、グループディスカッション		
教科書	スイーツラッピング・マニュアル		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	導入	年間スケジュール説明、ベネフィットの説明
2	3・4	カラー①・ラッピング①	色彩の基本法則について、ラッピングの基礎技術
3	5・6	マーケティングについて①	4P・4Cについて、「商品から顧客」について学ぶ
4	7・8	カラー②・ラッピング②	色彩の授業、ラッピングの演習
5	9・10	マーケティングについて②	売り上げの考え方、原価計算の基礎、コストの基礎知識
6	11・12	店舗の作り方・装飾	商圈の分析、店舗コンセプト、店舗イメージについて
7	13・14	演習①-1	近隣の競合店舗の調査、グループ発表
8	15・16	演習①-2	演習のフィードバック
9	17・18・19	スイーツコンテストに向けて①	店舗イメージの考案
10	20・21・22	カラー③・ラッピング③	色彩の授業、ラッピングの演習
11	23・24・25	スイーツコンテストに向けて②	店舗イメージの具現化
12	26・27・28	演習②	フィードバック、近隣の競合店舗調査のグループ発表
13	29・30・31	カラー④・ラッピング④	色彩の授業、ラッピングの演習
14	32・33・34	スイーツコンテストに向けて③	オリジナル店舗の考案、具現化に向けて準備作業
15	35・36・37	カラー⑤・ラッピング⑤	色彩の授業、ラッピングの演習
16	38・39・40	カラー⑥・ラッピング⑥	色彩の授業、ラッピングの演習
17	41・42・43	期末試験	期末試験
18	44・45	卒業制作に向けて	店舗の装飾企画運営に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	フードデザイン						
科目区別	必修科目						
実施期間	2年次、後期	授業時間	45時間				
担当者	高橋 麻衣子						
実務経験	有	実務経験内容	ホテルでの調理職に従事。				
講義テーマ	スイーツのデッサンを通じて、質の高いスイーツを考案する技量を習得する。						
講義概要	・スイーツのデザイン演習を行い、視覚から訴える事の出来る能力を磨く。						
	・食品全般への色彩の考え方を学び、「美味しく見せる」「美しく見せる」ための手法を習得する。						
	・季節感を表現するための色彩表現をカラーチャート、色鉛筆での配色演習、切り抜きなどを使ったカラーシュ制作など学びセンスを養う。						
到達目標	フードデザイン、色彩感覚の基礎知識習得						
授業運営方法	講義形式、グループワーク、グループディスカッション						
教科書	色の辞典、配食カード199a						
【講義計画】							
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細				
1	1・2	導入	年間スケジュール説明、ベネフィットの説明				
2	3・4	ケーキデザイン	人気のスイーツ、流行の店舗を参考にしながらデザインや色彩との関係性を紐解いていく。				
3	5・6	差別化について	ブランドイメージやコンセプトに合った色彩の使い方、デザインの手法を学ぶ。				
4	7・8	マジパン作成①	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。				
5	9・10	マジパン作成②	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。				
6	11・12	マジパン作成③	マジパン作成の実技を色彩の考え方を反映させながら行う。				
7	13・14	演習①-1	近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備				
8	15・16	演習①-2	演習のフィードバック				
9	17・18・19	演習②	近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備				
10	20・21・22	スイーツコンテストに向けて①	オリジナルガトー考案				
11	23・24・25	スイーツコンテストに向けて②	オリジナルガトー考案				
12	26・27・28	演習③	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備				
13	29・30・31	演習④	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表の準備				
14	32・33・34	演習⑤	フィードバック、近隣競合店舗調査を行い、グループ発表				
15	35・36・37	スイーツコンテストに向けて③	オリジナルガトー考案・試作				
16	38・39・40	スイーツコンテストに向けて④	オリジナルガトー考案・試作				
17	41・42・43	スイーツコンテストに向けて⑤	オリジナルガトー考案・試作				
18	44・45	期末試験	期末試験実施				
【評価の方法】筆記試験、出席率、授業態度							
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。							

科目名	接客ベーシック		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	15時間	授業時間
	2年次、後期	15時間	
担当者	井部 有美子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	店舗に於いて、お客様への対応や接客のマナーを学ぶ。		
講義概要	・商品説明や様々なケースを想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。		
	・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法を、個人やグループワークでの試験を通じ、自ら解決しようとする意識を養う。		
	・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の習得に努める。		
到達目標	・職場で「真心と思いやりの精神」を発揮できる人材育成を目指す。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	授業概要、プロ意識について	授業概要と授業内容の年間スケジュール、ありがたい自分の姿を思い描く。
2	2	接客マナーの基本①	接客マナーの5原則 接客7大用語
3	3	接客マナーの基本②	挨拶練習、お辞儀の種類と内容
4	4	顧客について学ぶ①	顧客とは、顧客満足度について
5	5	顧客について学ぶ②	顧客満足度向上にむけて
6	6	敬語について①	敬語の基本、
7	7	敬語について②	接客用語について
8	8	敬語について③	ビジネスに於ける敬語の実際、
9	9	接客ロールプレイング①	アプローチからお見送り迄
10	10	接客ロールプレイング②	アプローチからお見送り迄
11	11	接客ロールプレイング③	商品説明
12	12	接客ロールプレイング④	商品説明
13	13	接客ロールプレイング⑤	これまでのまとめ
14	14	前期期末試験実施	前期試験実施
15	15	期末試験フィードバック、前期	成績発表、フィードバック
16	16	電話対応①	電話対応の基本
17	17	電話対応②	電話の受け方、かけ方の基本、練習
18	18	電話対応③	不在時の対応、伝言の承り方
19	19	電話対応④	電話対応の実際：バースデーケーキの受注
20	20	電話対応⑤	これまでのまとめ
21	21	クレームについて①	クレームの事例とその対応方法
22	22	クレームについて②	クレームの事例とその対応方法
23	23	クレームについて③	これまでのまとめ
24	24	不満を信頼に変える接客①	クレームを承るときの心構え、
25	25	不満を信頼に変える接客②	信頼関係を築くためには、
26	26	チームで働く①	店舗運営でのチームワークの意義と重要性
27	27	チームで働く②	店舗運営でのチームワークの意義と重要性
28	28	接客ロールプレイング⑥	様々なケースの接客について
29	29	後期期末試験実施	後期期末試験
30	30	期末試験フィードバック、1年	1年間の総まとめ、試験のフィードバック
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	F&Bオペレーション		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期 18時間	授業時間	36時間
	2年次、後期 18時間		
担当者	福島 勘太郎		
実務経験	有	実務経験内容	コーヒー専門店やカフェ業態店舗での実務経験に基づき、コーヒーやお茶などの飲料全般に関し、実習形式で作製方法を指導する。
講義テーマ	カフェやラウンジでのサービス技法について		
講義概要	・フード&ビバレッジのサービスをトレーニングを通して身につける。		
	・ドリンクアイテムの製法の理解、技術習得。		
	・基本の飲料と菓子のペアリングについて、実際に触れながら理解する。		
到達目標	サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		

回	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	コーヒーの抽出①	コーヒーの基礎知識
2	3・4	コーヒーの抽出②	ドリップコーヒー抽出実技とテイスティング
3	5・6	コーヒーの抽出③	復習とまとめ
4	7・8	ドリンク論①	紅茶の基礎知識
5	9・10	ドリンク論②	紅茶の実技とテイスティング
6	11・12	ドリンク論③	復習とまとめ
7	13・14	エスプレッソの抽出①	エスプレッソ抽出の基礎知識
8	15・16	前期期末試験実施・フィードバック	コーヒー抽出実技試験、フィードバックと前期授業のまとめ
9	17・18	エスプレッソの抽出②	ラテアートの基本技術
10	19・20	エスプレッソの抽出③	復習とまとめ
11	21・22	ドリンク論④	飲料提供のサービスの知識
12	23・24	ドリンク論⑤	ドリンク全般概要説明
13	25・26	ドリンクと菓子のペアリング①	コーヒーとスイーツのマリアージュ
14	27・28	ドリンクと菓子のペアリング②	紅茶とスイーツ、アフタヌーンティーについて
15	29・30	ドリンクと菓子のペアリング③	抹茶、煎茶と甘味の組み合わせについて
16	31・32	創作ドリンク①	コンセプトと試作
17	33・34	創作ドリンク②	プレゼンテーション、フィードバック
18	35・36	後期期末試験実施・フィードバック	期末試験と1年間のまとめ

【評価の方法】

必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。

科目名	就職業界ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	30時間
担当者	就職担当		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> • これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深める。 • 求人情報の案内。 • 採用活動の傾向と対策。(自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、過去の実績や情報を踏まえた受験指導) • 職人といえども一社会人。職場での立ち振る舞いやビジネスマナー、社会保険や税金の知識を伏せて身につける。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> • 卒業後の進路決定 • 社会人基礎力の構築 		
授業運営方法	演習形式		
教科書	これだけは知っておきたい！面接対策&ビジネスマナー		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	採用試験の傾向と対策/企業への訪問・連絡の取り方	企業形態別の試験傾向&対策/企業訪問時のマナー・電話やメール、書類の送り方について
2	3・4	提出書類 自己分析	履歴書作成時のポイントと記入演習/自己分析の大切さ
3	5・6	卒業生講話	勤務先の紹介/就職活動へのアドバイス
4	7・8	自己PRとは…	自己PR作成のポイント/自己の振り返り(アピールポイントを見つける)
5	9・10	自己PR作成	自己PR作成
6	11・12	志望動機の書き方	志望動機作成のポイント/業界志望動機作成
7	13・14	面接試験の傾向と対策	挨拶/姿勢/言葉使い/第一印象と一貫性の大切さ
8	15・16		面接演習(グループ)
9	17・18	一般常識試験対策	試験問題演習/解説
10	19・20	時事問題対策	昨今起きた社会的な事象を解説
11	21・22	小論文	小論文の書き方/演習
12	23・24	就業準備	職場でのマナー/情報管理
13	25・26		知っておきたいお金のこと
14	27・28	前期期末試験キャリアについて考える	前期期末筆記試験/「働く」と「人生」を考える
15	29・30	テスト返却 内定とは…	内定=終わりではない(目的を持ち残りの学生生活を送る)
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	小沼 善裕、石井 美晴		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルでのパティシエとして勤務。ホテルでのスイーツ作りや宴会や結婚式でのケーキ、デザートを担当。
講義概要	職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やすことで、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。 個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒントを日々の生活の中から探していく。		
到達目標	日々の課題と向き合い、解決する力を身に着ける		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解、マナー指導 クラスリーダー係決め。
2	2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、目標、マナー指導
3	3	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	GWの過ごし方・自分自身の想像 先生のショッピングリサーチ
4	4	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表 洋菓子協会ガトー解説
5	5	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
6	6	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
7	7	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
8	8	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
9	9	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
10	10	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スポーツ大会等の行事準備
11	11	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	洋菓子コンテストについて。
12	12	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	洋菓子コンテストについて。振り返り。
13	13	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	期末試験について。
14	14	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	夏休みの過ごし方・自分自身の想像
15	15	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
16	16	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	クールライフマニュアルの活用、マナー指導
17	17	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表 洋菓子協会ガトー解説
18	18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	ショッピングリサーチ、発表
19	19	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
20	20	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
21	21	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
22	22	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭等学校行事の準備
23	23	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
24	24	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、企業実習へ向けて
25	25	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	企業実習へ向けて、マナー、話し方
26	26	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	企業実習へ向けて、マナー、話し方
27	27	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、自己評価シート
28	28	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
29	29	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
30	30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り・2年生に向けて
【評価の方法】			
成績の評定は、出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、R評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	スイーツコンテストI		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期24時間
担当者	小沼 善裕		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義概要	製菓実習で学んだ知識や技術を生かし、展示作品の制作や商品販売を行い、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。地域交流と技術披露の場としてコンテストを開催。 コンテスト運営から出品に挑みながらコミュニケーション力と技術力・表現力を高めていく。		
到達目標	技術力、表現力の向上		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	多量実習	・作品（商品）を限定し、同じ味・同じ見た目の製品を製造
2	7～12	商品管理と包装	・賞味期限とラッピング
3	13～18	販売方法	・商品の陳列と販売方法
4	19～24	原価について	・売り上げと原価計算、課題と改善方法
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	スイーツコンテストⅡ		
科目区別	必修科目	授業時間	7時間
実施期間	2年次、後期 7時間		
担当者	小沼 善裕		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフが交代で授業を受け持つ。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義テーマ	テーマに沿って商品の考案、製造、販売を行う。		
講義概要	・地域の食材の活用方法を念頭に、食材の特性を生かした商品作りを実践する。		
	・食材生産者の方との関りを通して、地産地消や地域の特色を生かした商品の企画力などを身につける。		
	・企画、製造、販売の業務をチームで行うことにより、チームでの協力の重要性を認識する。		
到達目標			
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1~7	「ちば ~想いをつなげるバトン」	千葉出身、千葉で学んだパティシエとして、地元の生産者の方が心を込めて育てている食材を使い、2年間で学んだ知識と技術を生かしたスイーツを考案・作成する。 ・テーマに沿ったオリジナルケーキの考案・作製 ・製作意図やコンセプトのプレゼンテーションを行い、試食審査を通して、表彰する。
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
[評価の方法]			
R：出席率・取り組み姿勢優良・プレゼンテーション・作品評価 D：出席率・取り組み姿勢不可・プレゼンテーション・作品評価			

製菓専門課程 パティシエ科 2年生

科目名	国家試験対策Ⅱ		
科目区別	自由選択科目	授業時間	12時間
実施期間	2年次、後期 12時間		
担当者	先崎 仁思		
実務経験	—	実務経験内容	
講義テーマ	製菓衛生師国家試験対策		
講義概要	・1年時に学んだ製菓衛生師試験問題の内容を復習し、試験本番に向け対策する。		
	・試験の出題方式の四者択一形式の模擬試験を行い、試験本番に向け訓練する。		
	・試験合格だけを目標にするのではなく、就職してからの業務の中で学んだことをいかす。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義方式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
【講義計画】			
回	コマ数	授業テーマ	内容
1	1	合格ライン到達のための模擬試験、1年次の復習	模擬試験を実施し、誤った箇所について教科書などを用いて修正することで、自分の弱点を把握・克服する。10月以降に実施される都道府県に向けての受験対策を行う。
2	2		
3	3		
4	4		
5	5		
6	6		
7	7		
8	8		
9	9		
10	10		
11	11		
12	12		
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	食生活と健康		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。 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学ぶ。 食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。 労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。 環境問題や自然環境が生活に及ぼす影響を理解し、これからの適正なライフスタイルを意識する。 		
到達目標	調理師免許取得、技術審査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 1 食生活と健康 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	健康の考え方	わが国の健康水準、死亡率、健康寿命
2	4・5・6	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割
3	7・8・9	調理師の役割	調理師法の概要
4	10・11・12	食生活と疾病	疾病の動向、疾病の予防
5	13・14・15	生活習慣病とは①	三大生活習慣病
6	16・17・18	生活習慣病とは②	生活習慣病の予防
7	19・20・21	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ
8	22・23・24	健康づくり対策②	健康増進法、健康教育
9	25・26・27	心の健康づくり	心神喪失とストレス
10	28・29・30	調理師と食育①	食育とは、食育基本法の概要
11	31・32・33	調理師と食育②	食育における調理師の役割
12	34・35・36	食糧事情の課題	フードマイレージ
13	37・38・39	食育の実践	味覚の授業：味覚の1週間模擬授業
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	46・47・48	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康
17	49・50・51	職業病	職業病の原因
18	52・53・54	労働災害	労働災害の現状
19	55・56・57	調理師の職場環境①	職場環境の現状
20	58・59・60	調理師の職場環境②	調理施設の環境
21	61・62・63	調理施設での労働災害	調理施設での労働災害の防止
22	64・65・66	環境と健康	生活環境の衛生
23	67・68・69	現代の生活環境	環境因子
24	70・71・72	環境条件	大気の組成
25	73・74・75	水	水の重要性
26	76・77・78	住居、廃棄物、放射線	健康で安全な住居に必要な条件
27	79・80・81	環境汚染とその対策	広がる環境汚染
28	82・83・84	まとめ	1年間のまとめ、振り返り
29	85・86・87	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	食品と栄養の特性		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。		
	・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。		
	・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。		
	・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。		
	・食品の生産と輸入、流通の仕組みを学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術審査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5	栄養素の機能と健康 1、2、3・炭水化物1	栄養と健康・栄養の種類・炭水化物とは、炭水化物の種類
2	6・7・8・9・10	炭水化物2・脂質	でんぷん・食物繊維・脂質とは・脂質の種類
3	11・12・13・14・15	たんぱく質・ビタミン	たんぱく質とは・たんぱく質の種類・ビタミンとは・脂溶性ビタミンとその脂質や栄養
4	16・17・18・19・20	ビタミン・ミネラル	水溶性ビタミンとその性質や栄養・栄養素の種類（ミネラルとは、ミネラルの種類）
5	21・22・23・24・25	その他の成分・食品の特徴と性質①	水分、機能性成分・植物性食品とその加工品（米・小麦・トウモロコシ）
6	26・27・28・29・30	食品の特徴と性質 ②③	植物性食品とその加工品（芋類）・砂糖類
7	31・32・33・34・35	食品の特徴と性質 ④⑤	豆類・種実類・野菜とは
8	36・37・38・39・40	食品の特徴と性質 ⑥⑦	野菜・野菜類
9	41・42・43・44・45	食品の特徴と性質 ⑧⑨	果実類
10	46・47・48・49・50	食品の特徴と性質 ⑩⑪	きのこ類
11	51・52・53・54・55	食品の特徴と性質 ⑫⑬	海藻類・魚介類
12	56・57・58・59・60	食品の特徴と性質 ⑭⑮	魚介類の成分・栄養価・主な魚介類の種類（魚）
13	61・62・63・64・65	食品の特徴と性質 ⑯⑰	主な魚介類の種類（貝類）・主な魚介類（海老・その他）
14	66・67・68・69・70	食品の特徴と性質⑱ 前期期末試験	魚介類の加工品・前期まとめ・前期期末試験
15	71・72・73・74・75	前期復習・栄養価計算	試験結果のフォローアップ・前期まとめ・栄養価計算・後期の予習
16	76・77・78・79・80	食品の特徴と性質 ⑲⑳	食肉類（食肉の構造・成分）・主な食肉の種類
17	81・82・83・84・85	食品の特徴と性質 ㉑㉒	その他の食肉の種類・食肉の加工品、卵類
18	86・87・88・89・90	食品の特徴と性質㉓・その他の食品①	乳類・油脂類
19	91・92・93・94・95	その他の食品 ②③	菓子類・嗜好品飲料類（アルコール）
20	96・97・98・99・100	その他の食品 ④⑤	嗜好品飲料類（非アルコール飲料）・調味料及び香辛料
21	101・102・103・104・105	その他の食品 ⑥⑦	膨張剤、調理加工食品・ゲル状食品
22	106・107・108・109・110	その他の食品⑧・食品の加工と貯蔵①	特別用途、保健機能食品・食品の加工法、貯蔵方法
23	111・112・113・114・115	食品の加工と貯蔵②・食品の生産と流通①	食品の加工法（燻製法、食品添加物）・食品の国内生産と輸入
24	116・117・118・119・120	食品の生産と流通②・消化と吸収①	食品の流通の仕組み、各食品の流通経路・食品の摂取、心理的欲求、栄養管理
25	121・122・123・124・125	消化と吸収 ②③	栄養素の消化、吸収、代謝（消化器官の構造と働き、各消化器官での消化）・栄養素の吸収
26	126・127・128・129・130	エネルギー代謝と食事摂取①②	エネルギー代謝・日本人の食事摂取基準
27	131・132・133・134・135	健康作りの食事プラン①②	食品の選択（食品成分表、成分を使った栄養価計算の方法）・食品分類法、食事バランスガイド
28	136・137・138・139・140	健康作りの食事プラン③④	演習①②・献立作成①②
29	141・142・143・144・145	まとめ①②	後期期末試験、フォローアップ
30	146・147・148・149・150	試験結果フォローアップ	後期期末試験フォローアップ・自分のお店で出したいメニューやそれについての栄養価計算
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	食品の安全と衛生・実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・食品と微生物の関わりについて理解する。		
	・食品に関する化学物質についての知識を深める。		
	・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。		
	・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術審査合格		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	食の安全と衛生①	食の安全を守る
2	4・5	食の安全と衛生②	食の安全を脅かす要因
3	6・7・8	食の安全と衛生③	食の安全確保のしくみ
4	9・10	食の安全と衛生④	食品衛生とは
5	11・12・13	食の安全と衛生⑤	食品衛生と調理師の責務
6	14・15	食品と微生物①	微生物の種類
7	16・17・18	食品と微生物②	微生物の増殖条件
8	19・20	食品と微生物③	食品の微生物汚染
9	21・22・23	食品と微生物④	腐敗とは
10	24・25	食品と微生物⑤	腐敗に関する微生物
11	26・27・28	食品と微生物⑥	腐敗の化学
12	29・30	食品と化学物質①	食品添加物の概要
13	31・32・33	食品と化学物質②	食品添加物と食品衛生関係法規
14	34・35	食品と化学物質③	食品添加物の安全性の評価
15	36・37・38	食品と化学物質④	主な食品添加物とその用途
16	39・40	食品と化学物質⑤	ヒ素および重金属
17	41・42・43	食品と化学物質⑥	主な有毒元素
18	44・45	食品と化学物質⑦	放射能
19	46・47・48	食品と化学物質⑧	放射性物質の基準値
20	49・50	食品と化学物質⑨	放射線照射食品
21	51・52・53	器具・容器包装の衛生①	器具・容器包装の衛生
22	54・55	器具・容器包装の衛生②	器具・容器包装の取り扱い
23	56・57・58	飲食による健康危害①	飲食による健康危害の種類
24	59・60	飲食による健康危害②食中毒	食中毒菌の分類
25	61・62・63	飲食による健康危害③食中毒	食中毒の発生状況：食中毒の概況、食中毒の発生と季節
26	64・65	飲食による健康危害④食中毒	食中毒の起こりやすい食品、食中毒の病因物質
27	66・67・68	飲食による健康危害⑤食中毒	食中毒の原因施設、大規模食中毒の発生状況、細菌性食中毒：感染型食中毒
28	69・70・71	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	72・73	試験結果フォローアップ	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	74・75・76	食品衛生実習①	ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
31	77・78・79	飲食による健康危害⑦食中毒	食品内毒素型食中毒：ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒
32	80・81	飲食による健康危害⑧食中毒	生体内毒素型食中毒：ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒
33	82・83・84	飲食による健康危害⑨食中毒	細菌性食中毒の予防
34	85・86	飲食による健康危害⑩食中毒	ウイルス性食中毒
35	87・88・89	飲食による健康危害⑪食中毒	自然毒食中毒：動物性自然毒 自然毒食中毒：植物性自然毒
36	90・91	飲食による健康危害⑬食中毒	化学性食中毒、寄生虫による食中毒
37	92・93・94	経口感染症	経口感染症とは、経口感染症と食中毒
38	95・96	食品衛生実習②	生卵の鮮度判定
39	97・98・99	食品衛生実習③	魚介類の鮮度判定
40	100・101	植物アレルギー	植物アレルギーとは、植物アレルギーの種類
41	102・103	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び動物医薬品等の残留
42	104・105・106	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全委員会
43	107・108・109	食品衛生実習④	魚肉練り製品の鮮度・品質判定、
44	110・111	食品安全情報の共有①	食品表示とは、食品表示法、加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示、その他の法律による表示
45	112・113・114	食品衛生実習⑤	食肉の鮮度判定
46	115・116	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び排水・廃棄物処理
47	117・118・119	食品衛生実習⑥	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
48	120・121	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握、食品衛生責任者
49	122・123・124	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理：食品簡易鑑別法、異物混入防止、手洗い
50	125・126	調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌、：物理的方法、化学的方法
51	127・128・129	食品衛生実習⑦	牛乳の鮮度判定
52	130・131	自主衛生管理HACCP	HACCPとは：衛生管理の従来方式とHACCP方式の比較
53	132・133・134	食品事故対応	食中毒発生の事例検証
54	135・136	食品衛生実習⑧	食品の内部温度の測定
55	137・138・139	食品衛生実習⑨	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
56	140・141	食品衛生実習⑩	調理器具・食器洗浄後の汚れの状態の検査、
57	142・143・144	後期期末筆記試験	
58	145・146	試験結果フォローアップ	後期期末試験フォローアップ、後期のまとめ
59	147・148	食品衛生実習⑪	空中浮遊微生物の測定
60	149・150	食品衛生実習⑫	食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	調理理論と食文化概論		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期90時間・後期90時間
担当者	松井 理紗		
実務経験	有	実務経験内容	専門調理師。飲食業界において7年間の経験の後、調理師養成施設に於いて調理師の育成に携わる。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。 時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。 食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。 		
到達目標	調理師免許取得、技術審査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	調理の目的、おいしさの構成①	調理とは。調理理論を学ぶ意義
2	4・5・6	おいしさの構成②	食べ物の側にある要因。味の相互作用
3	7・8・9	おいしさの構成③	物理的要因、化学的要因
4	10・11・12	おいしさの構成④	食べる人の側にある要因
5	13・14・15	調理の基本操作①	非加熱調理操作①計量、洗浄、浸漬、切碎
6	16・17・18	調理の基本操作②	非加熱調理操作②混合、かくはん、磨砕、粉碎、成形、圧搾、ろ過、冷却、冷凍、解凍
7	19・20・21	調理の基本操作③	加熱調理操作：湿式加熱、乾式加熱、誘電加熱、誘導加熱
8	22・23・24	食品調理科学（植物性食品①）	穀類：米
9	25・26・27	// （植物性食品②）	米粉、小麦粉、そば
10	28・29・30	// （植物性食品③）	いも類、でんぷん類
11	31・32・33	// （植物性食品④）	砂糖
12	34・35・36	// （植物性食品⑤）	豆類・種実類
13	37・38・39	// （植物性食品⑥）	野菜類
14	40・41・42	// （植物性食品⑦）	果実類・きのこ類・藻類
15	43・44・45	// （動物性食品①）	魚介類の調理特性
16	46・47・48	// （動物性食品②）	食肉類の調理特性
17	49・50・51	// （動物性食品③）	食肉類の部位
18	52・53・54	// （動物性食品④）	卵類の調理特性
19	55・56・57	// （動物性食品⑤）	乳類の調理特性
20	58・59・60	// （その他の食品①）	油脂類
21	61・62・63	// （その他の食品②）	調味料、食塩
22	64・65・66	// （その他の食品③）	ゲル状食品：寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン
23	67・68・69	調理設備、器具	非加熱調理器具、加熱調理器具
24	70・71・72	食器、容器	土器・陶器・磁器
25	73・74・75	調理と熱源①	熱源の種類と特徴①
26	76・77・78	調理と熱源②	熱源の種類と特徴②
27	79・80・81	調理と熱源③	熱源の種類と特徴③
28	82・83・84	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	85・86・87	試験結果フィードバック	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	88・89・90	世界の食と文化	食文化の成り立ち
31	91・92・93	千葉県の食文化の研究①	千葉県の郷土料理の研究
32	94・95・96	千葉県の食文化の研究②	千葉県の料理店の研究
33	97・98・99	千葉県の食文化の研究③	千葉県の郷土料理の調理実習
34	100・101・102	日本の食文化（日本料理①）	日本の料理の変遷
35	103・104・105	日本の食文化（日本料理②）	日本料理の特徴・様式
36	106・107・108	日本の食文化（日本料理③）	日本料理の献立の構成
37	109・110・111	日本の食文化（日本料理④）	日本料理の給仕と作法
38	112・113・114	// （行事食と郷土料理①）	日本の食文化の地域性、行事食
39	115・116・117	// （行事食と郷土料理②）	日本の郷土料理について
40	118・119・120	// （現代、未来①）	食生活の現状、現代の食志向、食育について
41	121・122・123	// （現代、未来②）	老舗料亭の料理人の研究
42	124・125・126	西洋料理の食文化	西洋料理の変遷
43	127・128・129	西洋料理の特徴①	欧米各国の料理の概要
44	130・131・132	西洋料理の特徴②	歴史に残るフランス料理の偉大なシェフの研究
45	133・134・135	フランス料理の概要	フランス料理の歴史
46	136・137・138	フランス料理の調理法①	調理法の分類、用途
47	139・140・141	フランス料理の調理法②	フランス料理のメニュー構成
48	142・143・144	フォンとソース	基本の出汁とソースの種類、分類、用途
49	145・146・147	魚介料理	魚介料理（古典～現代に至る料理、調理法の変遷）
50	148・149・150	肉料理	肉料理（古典～現代に至る料理、調理法の変遷）
51	151・152・153	イタリア料理の概要	イタリア料理の歴史
52	154・155・156	イタリア料理の調理法	イタリア料理のメニュー構成、各地方料理の特徴
53	157・158・159	中国料理の食文化	中国料理の概論
54	160・161・162	中国料理の様式①	中国料理の変遷、四大流派、
55	163・164・165	エスニック料理と食文化①	アジア各国の料理概論
56	166・167・168	エスニック料理と食文化②	中東、中南米各国の料理概論
57	169・170・171	試験前まとめ	試験範囲の振り返り
58	172・173・174	後期期末筆記試験	後期期末筆記試験
59	175・176・177	試験結果フィードバック	後期期末試験フォローアップ、後期のまとめ
60	178・179・180	1年間のまとめ	1年の振り返り
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	調理実習（西洋） ※調理実習（西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	高橋 守・白熊 佳和・高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	高橋守：専門調理師。ホテルでの調理職に従事。日本司厨士協会千葉県本部理事。白熊、高橋麻衣子：ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。
【講義概要】	<ul style="list-style-type: none"> 西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。 調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。 魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。 西洋料理で使用するフォン（出し汁）の取り方を理解し、ソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。 基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。 		
【到達目標】	<ul style="list-style-type: none"> 調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。 挨拶、礼儀を身につける。 調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	実習室の使い方西洋料理の調理器具	実習室、調理器具の説明。ナイフの種類と研ぎ方、使い方と姿勢。
2	5・6・7・8	包丁の研ぎ方、野菜の切り方練習	包丁研ぎ、姿勢、野菜で切る練習（サラダ・ドレッシング）
3	9・10・11・12	野菜の切り方①	各種野菜の切り方（ジュリアン、エマンセ、アッシュ）試験課題の発表（シャトー）・パスタ
4	13・14・15・16	野菜の切り方②、基本のフォン	野菜のスープ・チキンブイヨン（フォンブラン）・シャトー剥き
5	17・18・19・20	野菜の切り方③、基本のソース①	各種野菜の切り方（試験課題を含む）マヨネーズソース、 サンドウィッチ（2種）
6	21・22・23・24	野菜の切り方④、基本のソース②	コールスローサラダ・フレンチドレッシング・マカロニグラタン（ベシャメル）
7	25・26・27・28	模擬試験・サラダ・ポッシュ	スキルチェック（シャトー）ポーチドエッグのサラダ
8	29・30・31・32	魚介類の扱い方①	魚介のエスカベッシュ・ムニエル（プールノワゼットなど）
9	33・34・35・36	魚介類の扱い方②	マリネサーモン・スモークサーモンのオードブル
10	37・38・39・40	魚、肉類の保存調理	マリネサーモン・ポークリエット
11	41・42・43・44	肉類の保存調理・バターライス	ポークリエット・チキンピラフ・フライパン練習
12	45・46・47・48	基本のスープ	人参のポタージュ・コンソメ・白身魚のグジョネット
13	49・50・51・52	基本のスープ②・ゼラチンの扱い方	バリソワール・試験練習含む
14	53・54・55・56	期末試験	じゃが芋のシャトー剥き・野菜のリゾット
15	57・58・59・60	期末試験の振り返り	フィードバック・オムレツ、シャトーの練習・大掃除
16	61・62・63・64	後期試験課題発表・野菜料理	試験課題デモ（オムレツ）カポナータ・カプレーゼ
17	65・66・67・68	煮込み料理・卵料理	ポトフ・シャトー復習・ポーチドエッグのフロランタン
18	69・70・71・72	基本のフォン②・基本のソース③	ビーフコンソメ・野菜の切り方・オムレツ練習
19	73・74・75・76	温製オードブル・基本のフォン復習	インヴォルティエニ・トマトのグラタン・チキンブイヨンなど
20	77・78・79・80	基本のスープ③・基本のだし	オニオングラタンスープ・フュメドボワソン・帆立貝のグラタン
21	81・82・83・84	魚の卸し方・基本のソース④	白身魚のポッシュ・白ワインソース・帆立のムース
22	85・86・87・88	魚料理・基本のソース⑤	サーモンムニエル・プールブラン・マルガトニススープ
23	89・90・91・92	鶏肉の卸し方	フリカッセドブーレ・バターライス（復習）・ガルニチュール
24	93・94・95・96	基本のソース⑥・基本のパスタ	フォンドヴォアの作り方・パスタ生地・パスタソース（トマトベーシック）
25	97・98・99・100	肉類の扱い方	仔牛のエスカロップ、茸のアラクレーム、スープ
26	101・102・103・104	卵料理・基本の野菜料理	プレーンオムレツ・ラタトゥイユ・若鶏のマレンゴ風
27	105・106・107・108	古典料理（煮込み）	豚肉のグランメール風（ボムノワゼット・ペコロスグラッセ）
28	109・110・111・112	牛肉料理	ビーフストロガノフ・サラダ・オムレツ練習
29	113・114・115・116	後期実技試験	オムレツ・筆記試験
30	117・118・119・120	後期まとめ	後期フィードバック・2年生に向けて
【評価の方法】			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

調理師科 1年生

科目名	調理実習（日本） ※調理実習（西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	高岡 寿康・伊藤 直行・大阿久 和徳・白熊 佳和		
実務経験	有	実務経験内容	高岡：調理師。日本料理店に於いて料理長として献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成に従事する。白熊：白熊：ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。
【講義概要】	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理に使用する和包丁の使用方、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。 ・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。 ・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。 ・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。 		
【到達目標】	<ul style="list-style-type: none"> ・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。 ・挨拶、礼儀を身につける。 ・調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	基本包丁技術① 基本調理法①	和包丁を中心に調理器具の説明。包丁研ぎ実践①
2	4・5・6	基本包丁技術② 基本調理法②	包丁研ぎ実践②野菜の切り方①
3	7・8・9	基本包丁技術③ 基本調理法③	野菜の切り方②(桂剥き・織切り・短冊切り・拍子切り・銀杏切り)
4	10・11・12	基本のだし汁、魚介類の調理①	1番出し・2番出し・魚の3枚卸し・酢の物
5	13・14・15	基本のだし汁②・炊飯・揚げ物①	1番出し・炊飯（土鍋）・魚の天茶
6	16・17・18	酢の物・和え物	酢の物・白和え・ぬた和え・煮びたし
7	19・20・21	焼き物①・炊飯②	味噌焼きおにぎり・鰻の吸い物
8	22・23・24	模擬試験	鰻の3枚卸し・模擬試験練習
9	25・26・27	魚料理	魚の塩焼き（串打ち）・だし巻き玉子
10	28・29・30	蒸し物・汁物・お椀	茶碗蒸し・海老真薯など
11	31・32・33	煮物①	茄子のオランダ煮・海老黄味煮
12	34・35・36	揚げ物②	季節の素材を使用した天ぷら（海老・南瓜・大葉・舞茸・茄子）
13	37・38・39	焼き物②・和え物②	鰻を使用した料理（両妻打ち・塩焼き）・鰻の南蛮漬け
14	40・41・42	基本技術試験	鰻の3枚卸し・試験終了後照り焼き
15	43・44・45	前期まとめ	前期フィードバック 切り方練習など
16	46・47・48	前期復習	前期復習（天婦羅）・出し汁・蕎麦（うどん） 試験課題発表
17	49・50・51	秋刀魚料理・和え物③	秋刀魚の照り焼き・茸のちり酢和え・炊飯
18	52・53・54	秋鮭料理	鮭と茸の炊き込みご飯・吸い物
19	55・56・57	前菜	野菜の胡麻和え・茶碗蒸し（銀杏）
20	58・59・60	季節料理（焼き物）	鰯の照り焼き・生酢・炊飯・味噌汁
21	61・62・63	すき鍋料理	豚すき鍋・炊飯
22	64・65・66	季節料理（蒸し物）	鯛のかぶら蒸し・鶏肉のみの揚げ
23	67・68・69	模擬試験	大根の桂剥き 模擬試験
24	70・71・72	握り寿司	握り寿司・細巻き寿司・吸い物
25	73・74・75	正月料理（1）	口取り・酢の物（茸の菊花浸し・温州和え）
26	76・77・78	正月料理（2）	煮物（炊き合わせ）・里芋・海老・人参・小松菜
27	79・80・81	焼き物③	焼き物（カマス）・あしらい（菊花蕪）
28	82・83・84	松花堂弁当	各種料理 吸い物
29	85・86・87	後期技術試験	大根桂剥き・筆記試験
30	88・89・90	後期のまとめ	後期フィードバック・2年生に向けて
【評価の方法】	必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。		

調理師科 1年生

科目名	調理実習(中国) ※調理実習(西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	古作 哲也・白熊 佳和・松井 理沙		
実務経験	有	実務経験内容	古作：陳健一麻婆豆腐店店長。献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に従事。白熊：白熊、松井：ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。
【講義概要】	<ul style="list-style-type: none"> 中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。 代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げ方の基本プロセスを習得する。 中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。 		
【到達目標】	<ul style="list-style-type: none"> 調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。 挨拶、礼儀を身につける。 調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	中国料理の基本	中国料理の歴史・実習室の説明・授業の流れ・器具の説明・包丁の説明
2	4・5・6	基本技術①器具	包丁研ぎ・鍋振り練習 切り方のデモンストレーション 丁・糸・片・塊
3	7・8・9	基本技術②切り方	胡瓜で飾り切り 丁・糸・片・塊
4	10・11・12	基本技術③毛湯について	毛湯・清湯・白湯の違い
5	13・14・15	基本技術④調味料について	各種調味料の名称・味を覚える
6	16・17・18	基本技術⑤切り方・鍋作業	ピーマン糸切り 炒合菜
7	19・20・21	実技試験模擬	ピーマン糸切り
8	22・23・24	基本技術⑥飾り切り	飾り皿 辣白菜
9	25・26・27	基本技術⑦上漿・炒	ピーマン糸切り 肉の下処理、青椒肉絲
10	28・29・30	基本技術⑧冷菜	トマト飾り切り 棒棒鶏
11	31・32・33	基本技術⑨蒸	蒸し器の使い方 焼売
12	34・35・36	基本技術⑩炸	揚げ油の使い方 春巻
13	37・38・39	基本技術⑪炒	多種の食材を使った炒め 上海焼麺
14	40・41・42	前期実技試験	ピーマン糸切り
15	43・44・45	前期実技試験のフィードバック	試験のフィードバック、飾り切り
1	46・47・48	前期復習	切り方 鍋作業の復習 什錦炒飯
2	49・50・51	基本技術⑫焼	各種調味料の使い方 麻婆豆腐
3	52・53・54	基本技術⑬炒	各種調味料の使い方 回鍋肉
4	55・56・57	基本技術⑭飾り切り	一角包丁の使い方 リンゴの鳥
5	58・59・60	基本技術⑮炸	揚げ油の温度管理 芝麻球
6	61・62・63	基本技術⑯蒸	点心について 小籠包
7	64・65・66	実技試験模擬	蛋炒飯
8	67・68・69	基本技術⑰上漿・炒	魚介の下処理 芹菜鱿鱼
9	70・71・72	基本技術⑱上漿・炒	肉の下処理 腰果鶏丁
10	73・74・75	基本技術⑲炸+炒	材料の下処理 咕啞肉
11	76・77・78	基本技術⑳点心	甘味 杏仁豆腐
12	79・80・81	基本技術㉑乾貨の使い方	干貝・冬菇を使った料理 干貝白菜
13	82・83・84	基本技術㉒面料理	各種調味料の使い方 担々麵
14	85・86・87	後期実技試験	蛋炒飯
15	88・89・90	後期実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
【評価の方法】			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

調理師科 1年生

科目名	総合調理実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	松井 理沙		
実務経験	有	実務経験内容	ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有
講義概要	・調理施設、設備の種類、使用法、用途を学び、各厨房の特徴を理解する。		
	・大量調理実習において、計画、実施、評価、改善の具体的な方法を学び理解する。		
	・大量調理の調理技法を学び、基本的な調理プロセスを理解する。		
	・各業種別の献立作成方法を具体的に学び、それぞれの特徴を理解する。		
	・班（チーム）での計画立案を通し、意思決定能力、コミュニケーション能力を養う。		
到達目標	・大量調理の知識を理解し、食品衛生に基づいた食品の下処理法や調理の基本操作、調理機器の取り扱いを習得する。		
	・HCCPに則った食品の衛生管理を学び、それを実践することが出来るスキルを身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 6総合調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	大量調理・集団調理について①	集団調理実習の目的と内容、運営方法の理解 【実習】包丁の研ぎ方、玉ねぎのスライス
2	4・5・6	大量調理・集団調理について②	調理施設概論、法的基準、HACCP、厨房環境 【実習】包丁の研ぎ方、キャベツの千切り
3	7・8・9	大量調理に使用する調理器具	調理機器の分類、その機器の特徴、用途、使用法について【実習】ご飯の炊飯
4	10・11・12	大量調理に使用する調理機材	調理システムの種類、集団調理実習オリエンテーション【実習】カレー
5	13・14・15	集団調理・指定献立実習①	集団調理 食材検品・計量・調理・配膳・下膳・衛生までの流れ
6	16・17・18	集団調理・指定献立実習②	集団調理 食材検品・計量・調理・配膳・下膳・衛生までの流れ
7	19・20・21	集団調理・献立作成・指定献立実習①	主菜・主食・副菜の献立作成、指定献立実習
8	22・23・24	集団調理・献立作成・指定献立実習②	主菜・主食・副菜の献立作成、指定献立実習
9	25・26・27	実技試験模擬	試験を想定した練習
10	28・29・30	集団調理・献立作成・指定献立実習③	主菜・主食・副菜の献立作成・実習
11	31・32・33	集団調理・献立作成・指定献立実習④	主菜・主食・副菜の献立作成・実習
12	34・35・36	集団調理・献立作成・指定献立実習⑤	主菜・主食・副菜の献立作成・実習
13	37・38・39	集団調理・献立作成・指定献立実習⑥	主菜・主食・副菜の献立作成・実習
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末試験
15	43・44・45	前期まとめ	前期フィードバック
16	46・47・48	学園祭の運営について①	学園祭の運営目標、メニュー、運営方法考案
17	49・50・51	学園祭の運営について②	運営方法の確立・商品確立（ルセットの作成）
18	52・53・54	学園祭の運営について③	原価計算・販売目標の確立
19	55・56・57	学園祭準備①	メニュー試作・写真撮影
20	58・59・60	学園祭準備②	メニュー試作・写真撮影②
21	61・62・63	学園祭準備③	商品保存方法の決定・仕込み
22	64・65・66	学園祭準備④	商品保存方法の決定・仕込み②
23	67・68・69	集団調理・献立作成・指定献立実習⑦	子供を喫食対象とした献立作成と実習
24	70・71・72	集団調理・献立作成・指定献立実習⑧	子供を喫食対象とした献立作成と実習
25	73・74・75	集団調理・献立作成・指定献立実習⑨	高齢者を喫食対象とした献立作成と実習
26	76・77・78	集団調理・献立作成・指定献立実習⑩	高齢者を喫食対象とした献立作成と実習
27	79・80・81	集団調理・献立作成・指定献立実習⑪	アレルギー食について
28	82・83・84	後期まとめ	試験前対策と後期まとめ
29	85・86・87	後期期末試験	後期期末試験
30	88・89・90	実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	ホスピタリティ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期 15時間・後期15時間
担当者	黒坂 明子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・ホスピタリティー精神を身に付ける		
	・「もてなし」の行動や考え方を通し、接客・接遇の場面でのホスピタリティーを理解する。		
	・主客の両方がお互い満足し、それによって信頼関係を強め、共に価値を高めていく「共創」の理解。		
	・「ホスピタリティー」と「サービス」の違いを理解する。		
到達目標	・サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	ホスピタリティーマインド 養成ワークブック		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	ホスピタリティーの理解 I	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 I
2	2	ホスピタリティーの理解 II	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 II
3	3	自分探しの旅 I	他己紹介・絵による自己表現 I
4	4	自分探しの旅 II	他己紹介・絵による自己表現 II
5	5	自己理解・自己受容 I	心理学による自己分析・自分を知る I
6	6	自己理解・自己受容 II	心理学による自己分析・自分を知る II
7	7	気づきと自己改善の勧め I	マイナス思考とプラス思考の違いを考える I
8	8	気づきと自己改善の勧め II	マイナス思考とプラス思考の違いを考える II
9	9	ホスピタリティーマインドの確立 I	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 I
10	10	ホスピタリティーマインドの確立 II	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 II
11	11	他者理解・他者受容 I	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る I
12	12	他者理解・他者受容 II	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る II
13	13	他者理解・他者受容 III	相手を理解し、受容する事の重要性
14	14	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	15	前期まとめ	前期フィードバック
16	16	前期振り返り	前期振り返り
17	17	ホスピタリティーマインドの発揮 I	他者から見る自分のイメージを知る I
18	18	ホスピタリティーマインドの発揮 II	他者から見る自分のイメージを知る II
19	19	自画像と他画像の違い I	印象ゲーム I
20	20	自画像と他画像の違い II	印象ゲーム II
21	21	豊かな触れ合いのために I	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 I
22	22	豊かな触れ合いのために II	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 II
23	23	温かい交流のために I	ストローク演習/DVD鑑賞 I
24	24	温かい交流のために II	ストローク演習/DVD鑑賞 II
25	25	ホスピタリティーサービスの本質 I	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 I
26	26	ホスピタリティーサービスの本質 II	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 II
27	27	おもてなしについて I	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に I
28	28	おもてなしについて II	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に II
29	29	後期期末試験	後期期末試験
30	30	後期まとめ	1年間の振り返りとまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	担任		
実務経験	—	実務経験内容	専門調理師。飲食業界において7年間の経験の後、調理師養成施設に於いて調理師の育成に携わる。
講義概要	1年次から調理師の業界事情触れ、職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。		
	社会で注目されている出来事や、流行をテーマとし、グループワークを通して、社会に目を向け、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げる。		
到達目標	学生生活における基本的知識を理解する。		
	また学内ルール等を理解することにより社会性を身に付ける。		
	クラス運営を通じ、組織での自分の在り方、チームワークの重要性を認識する。		
授業運営方法	講義形式 内容により個人ワークとグループワーク形式も実施する。		
教科書	なし 適宜資料配布		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	オクレンジャー登録・日直について	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解
2	2	クラス委員（リーダーSAM）決定	
3	3	GWの過ごし方・自分自身の想像	卒業に向けての大きなテーマを考える。また1年間の具体的な目標を設定する。
4	4	ロッカー室の使用注意・授業の受け方	各自の個人目標を決め、ゴールに向け細かい目標を整理し決める。
5	5	調理実習室の使用注意	実習室の利用の仕方・日直の仕事の再確認
6	6	健康管理について	休日の過ごし方
7	7	自己管理	自己管理（学校への連絡）
8	8	学校生活	2年間の学園生活を過ごす
9	9	スポーツ大会について I	役割の確立・運営について I
10	10	スポーツ大会について II	役割の確立・運営について II
11	11	各行事運営	スポーツ大会等の行事準備、運営、振り返り
12	12	学校生活、卒業に向けての理解	
13	13	企業実習・社会体験の理解	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
14	14	個人目標設定の振り返り	卒業後に向けての目標への再認識。前期を振り返り、後期に向け細かい目標の再設定。
15	15	授業改善アンケート	受講した各授業に対するアンケート実施
16	16	オクレンジャー登録・日直について	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解
17	17	クラス委員（リーダーSAM）決定	
18	18	GWの過ごし方・自分自身の想像	卒業に向けての大きなテーマを考える。また1年間の具体的な目標を設定する。
19	19	ロッカー室の使用注意・授業の受け方	各自の個人目標を決め、ゴールに向け細かい目標を整理し決める。
20	20	学園祭について I	学園祭運営方法について（役割）I
21	21	学園祭について II	学園祭運営方法について（役割）II
22	22	試食研修について	試食研修の目的・就職を意識する
23	23	ISについて I	ISを向かえるにあたっての心構え I
24	24	学園祭の振り返り	チームワークの大切さ
25	25	今の自分を見つめなおす	身だしなみ再確認。未来の自分を想像する。
26	26	ISについて II	ISを向かえるにあたっての心構え II
27	27	ISについて III	ISを向かえるにあたっての心構え III
28	28	研修を終えて	ISを終えての振り返り
29	29	2年生に向けて	就職を意識し行動を変える
30	30	1年間の振り返り	1年を振り返り、来年度に向けての自分の目標
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 1年生

科目名	企業実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期150時間
担当者	外部企業		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	営業している現場で、調理師の働き方や職場の環境を体験する。		
	お客様に対して料理を提供する緊張感や真剣な作業の実際を体感する。		
	将来の就職先として、その職場で実際に働くことで将来の自分の姿を思い浮かべ、実際と想像のギャップをできるだけ小さくする。		
	研修先の料理長や先輩の方々に、自分の調理師とし働く能力を見ていただき、就職活動が正式に始まってからスムーズに評価していただけるようにする。		
到達目標	調理師の新人として、職場での仕事の進め方や立ち振る舞いを理解し実行できる。		
	業界の実際を研修と通じ理解する。		
授業運営方法	実地研修形式		
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6・7	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	研修先の職場への事前挨拶。仕事の流れや施設、設備の場所と使い方の指導を受ける。
2	8・9・10・11・12・13・14	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
3	15・16・17・18・19・20・21	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
4	22・23・24・25・26・27・28	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
5	29・30・31・32・33・34・35	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
6	36・37・38・39・40・41・42	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
7	43・44・45・46・47・48・49	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
8	50・51・52・53・54・55・56	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
9	57・58・59・60・61・62・63	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
10	64・65・66・67・68・69・70	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
11	71・72・73・74・75・76・77	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
12	78・79・80・81・82・83・84	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
13	85・86・87・88・89・90・91	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
14	92・93・94・95・96・97・98	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
15	99・100・101・102・103・104・105	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
16	106・107・108・109・110・111・112	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
17	113・114・115・116・117・118・119	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
18	120・121・122・123・124・125・126	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
19	127・128・129・130・131・132・133	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
20	134・135・136・137・138・139・140	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
21	141・142・143・144・145・146・147	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
22	148・149・150	時間の厳守、挨拶、返事の徹底	実際の調理業務を、指導係の方からご指導をいただきながら遂行する。
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	フードコンテスト		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、後期	授業時間	後期24時間
担当者	担任		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習で学んだ知識や技術を生かし学生食堂を運営し、地域の方々など外部の方々への技術披露を目的とする。 地域交流と調理技術披露の機会とする。 学生レストラン運営に挑みながらコミュニケーション力と技術力・表現力を高めていく。 販売する商品として、品質のクオリティを上げ、衛生管理を万全に管理し安全安心を提供する。 地産地消をテーマに地元食材を生かす内容を企画する。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 販売できる商品の提供が、衛生的にできる。 調理工程の役割分担を理解し、協力的に効率よく作業が出来る。 1年間学んだ調理技術を高い水準で再現できる。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6	営業のクオリティの実現	コンセプト、仕様食材、原価、メニュー考案、効率的な作業工程並びに役割分担のプランニング
2	7・8・9・10・11・12	大量調理	衛生的で作業効率とチームでの協力体制を考えた調理作業。
3	13・14・15・16・17・18	//	//
4	19・20・21・22・23・24	振り返り、後片付け	良かった点、改善点を話し合い、今後に向け意志の統一をする。
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 2年生

科目名	専門調理実習（西洋） ※専門調理実習（西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間）		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	白熊 佳和・高橋 守・高橋 麻衣子・川瀬 智也		
実務経験	有	実務経験内容	白熊：ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 高橋：専門調理師。日本司厨士協会千葉県本部理事。
講義概要	・西洋料理の基本を復習し、高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。		
	・西洋料理で使用するフォン（出し汁）を活用し、ソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。		
	・食材の加工を含め、より高度な技術を学び様々な調理法の知識を広げる。		
	・基本技術の大切さを再確認し、高度技術を身に付け西洋料理の奥深さを知る。		
到達目標	・調理師免許取得、技術者合格		
	・調理器具の使い方や技術を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。		
	・挨拶、礼儀を身に付ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	1年次の復習	サーモンムニエル・ポムシャトー
2	5・6・7・8	基本のソース①・魚料理	白身魚のポワレ、赤ワインソース・レギュームリュバン（アラクレーム）
3	9・10・11・12	鶏肉料理・スープ①	鶏肉のルーラード・スーパドパルマンティエ・技術試験課題発表
4	13・14・15・16	鶏肉料理②・基本のソース②	若鶏のソテー、シャスール風・ポタージュタイエ・ポムドフュノワーズ
5	17・18・19・20	イタリア料理・パスタ	サルサボモドーロ・アラビアータ・ペペロンチーノ・ニョッキ
6	21・22・23・24	イタリア料理②	ラザニア・白身魚のインボルティエニ
7	25・26・27・28	魚料理②・スープ②	鱈のポワレ、ピストゥー（レギュームバイヤルディー）・ポタージュドサンジェルマン
8	29・30・31・32	魚料理③	鯉のポッシェ、ヌイユ添え（ポッシェ・グラチネ）
9	33・34・35・36	魚料理④	真鯛のヴァブール、ブルブランソース
10	37・38・39・40	イタリア料理③	豚もも肉のカツレツ、ミラノ風・スープ
11	41・42・43・44	魚料理⑤	白身魚のアンクルート、ショロンソース・スープ
12	45・46・47・48	豚肉料理	豚肉のシャルキティエール風
13	49・50・51・52	鶏肉料理③	鶏肉のロティー、ディアブルソース
14	53・54・55・56	前期期末試験	前期期末技術試験
15	57・58・59・60	前期まとめ	前期授業フィードバック・後期に向けて
16	61・62・63・64	オードブル①	鮭と真鯛のタルタル・キッシュロレーヌ
17	65・66・67・68	フロマージュについて	フロマージュスフレ・アミューズ・状態の変化について
18	69・70・71・72	魚料理⑥	貝類のパナッシュェ・白身魚のポワレ、貝風味のソース
19	73・74・75・76	牛肉料理	仔牛のメダイヨン、マスタード風味・サラダ
20	77・78・79・80	ひき肉料理・基本のソース②	ひき肉のアンクルート、ペリゲーソース
21	81・82・83・84	魚料理⑦	白身魚の荒塩包み焼き
22	85・86・87・88	鶏肉料理	鶏むね肉のフォアグラ包み
23	89・90・91・92	魚料理⑧	白身魚のフラン、茸のカプチーノ風・サーモンポワレ、フレッシュトマトのソース
24	93・94・95・96	ブレゼ料理	カサゴのブレゼ
25	97・98・99・100	真空調理	子羊フィレ肉のニース風
26	101・102・103・104	ジビエ料理	鴨胸肉のオレンジ風味、ソースビガラード・後期技術試験課題発表
27	105・106・107・108	牛肉料理②	牛フィレ肉のポワレ、マデラ酒ソース
28	109・110・111・112	ラグー料理	牛肉の煮込み、ブルゴーニュ風、ヌイユ添え
29	113・114・115・116	後期期末技術試験	後期期末技術試験
30	117・118・119・120	後期まとめ	後期フィードバック・卒業制作
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 2年生

科目名	専門調理実習（日本） ※専門調理実習（西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間）		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	高岡 寿康・伊藤 直行・大阿久 和徳		
実務経験	有	実務経験内容	高岡：調理師。日本料理店に於いて料理長として献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成に従事する。
講義概要	・1年次に習得した技術と知識をもう一度再確認し、基本を中心に更に高度な内容で技術と知識の習得を目指す。		
	・季節を意識し、食材に見合った調理法の習得。		
	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。		
到達目標	・調理師免許取得、技術者合格		
	・日本料理の技術習得だけでなく、背後にある根柢や伝承された文化を学ぶ。		
	・挨拶、礼儀を身に付ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	基本技術の確認	基本技術の再確認（包丁技術など）
2	4・5・6	筍料理・出し汁復習	各種筍料理（炊き込みご飯・土佐煮・吸い物など）
3	7・8・9	焼き物・出し汁巻き玉子	魚の焼き物（串打ち）・蛇腹胡瓜・出し汁巻き玉子・試験課題発表
4	10・11・12	揚げ物・出し汁・炊飯	天婦羅復習（下処理から）・炊飯・天つゆ
5	13・14・15	懐石料理①	一汁三菜
6	16・17・18	懐石料理②	椀物・煮物・焼き物
7	19・20・21	模擬試験	前期技術試験練習
8	22・23・24	会席料理①	先付け（前菜）・椀物（吸い物、煮物）
9	25・26・27	会席料理②	向付け（刺身）・鉢肴（焼き物・焼き魚）
10	28・29・30	会席料理③	八寸・強い肴（炊き合わせ等）・止め肴（酢の物）
11	31・32・33	会席料理④	止め肴（和え物）・食事（ご飯、止め椀、香の物）・水菓子（果物）
12	34・35・36	お寿司①	握り・出し汁巻き玉子・ネタの下処理
13	37・38・39	冷やし鉢	冷やし鉢各種
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末技術試験
15	43・44・45	前期まとめ	前期授業フィードバック・後期に向けて
16	46・47・48	季節料理① 焼き物・蒸し物	鮭の灘焼き・鮭の舞茸焼きべっ甲餡掛け・後期技術試験課題発表
17	49・50・51	季節料理② 揚げ物・煮物	中村 孝明氏 特別授業
18	52・53・54	季節料理③ ご飯・汁物・造り	茸ご飯・汁物・旬魚を使用した造り
19	55・56・57	季節料理④ 前菜・ご飯	松茸を使用した前菜・炊き込みご飯・土瓶蒸しなど
20	58・59・60	精進料理① 前菜・煮物	野菜の豆腐あんかけ・生湯葉の煮物
21	61・62・63	精進料理②	
22	64・65・66	お寿司②	太巻き寿司・押し寿司
23	67・68・69	季節料理⑤	季節の食材を使用した 前菜・焼き物
24	70・71・72	正月料理①	栗きんとん・金平牛蒡・伊達巻
25	73・74・75	正月料理②	鰯や鯛の焼き物・筑前煮・煮蛤
26	76・77・78	模擬試験	後期技術模擬試験
27	79・80・81	鍋物	各種鍋料理（水炊き・鴨鍋・石狩鍋）
28	82・83・84	季節料理⑥	季節の食材を使用した蒸し物・焼き物・揚げ物
29	85・86・87	後期期末技術試験	後期期末技術試験
30	88・89・90	後期まとめ	後期フィードバック・卒業制作
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 2年生

科目名	専門調理実習（中国） ※専門調理実習（西洋120時間、日本90時間、中国90時間、計300時間）		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	古作 哲也		
実務経験	有	実務経験内容	古作：陳健一麻婆豆腐店店長。献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に従事。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> ・1年次学んだ技術の応用、技術の研鑽 ・中国の伝統的な技法を理解、習得する ・現場を意識した技術、知識を身に付ける 		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> ・コース料理を作れる幅広い知識、技術を身に付ける ・挨拶、礼儀、衛生観念の徹底 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	1年次復習・切り方	絲・塊・片・丁の確認
2	4・5・6	応用技術①調味料の作り方	中国特有の調味料の作り方
3	7・8・9	応用技術②前菜・飾り切り	飾り皿を用いた前菜
4	10・11・12	応用技術③前菜・飾り切り	飾り皿を用いた前菜
5	13・14・15	応用技術④肉料理	肉の切り方・下処理
6	16・17・18	応用技術⑤肉料理・飾り切り	炒の復習・野菜の飾り切り
7	19・20・21	応用技術⑥点心	粉の使い方・生地作り方
8	22・23・24	実技試験模擬	蛋皮・人参の飾り切り（鳥）
9	25・26・27	応用技術⑦スープ	毛湯・清湯・白湯 上湯スープ
10	28・29・30	応用技術⑧蒸	炒・蒸 ちまき
11	31・32・33	応用技術⑨飾り切り	フルーツの盛り合わせ
12	34・35・36	応用技術⑩魚介料理	魚介の切り方・下処理
13	37・38・39	応用技術⑪揚げ物・デザート	油の扱い方・季節のデザート
14	40・41・42	実技試験	蛋皮・人参の飾り切り（鳥）
15	43・44・45	前期実技試験のフィードバック	試験の振り返り
1	46・47・48	前期復習	野菜、肉の切り方復習
2	49・50・51	応用技術⑫乾物	乾物の使い方
3	52・53・54	応用技術⑬炸+炒	油の扱い方 鍋作業の確認
4	55・56・57	応用技術⑭拼盤	一角包丁の使い方 リンゴの鳥
5	58・59・60	応用技術⑮点心	粉の使い方 浮き粉を使った点心
6	61・62・63	応用技術⑯飲茶	中国茶の飲み方・種類・効能
7	64・65・66	実技試験模擬	料理1品
8	67・68・69	応用技術⑰前菜	コース料理の前菜盛り合わせ
9	70・71・72	応用技術⑱スープ	コース料理のスープ
10	73・74・75	応用技術⑲メイン	コース料理のメイン、肉・魚料理
11	76・77・78	応用技術⑳ご飯・麺	コース料理のご飯・麺料理
12	79・80・81	応用技術㉑デザート	コース料理のデザート
13	82・83・84	応用技術㉒魚介料理	魚1尾を使った料理
14	85・86・87	後期実技試験	料理1品
15	88・89・90	後期実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

調理師科 2年生

科目名	素材学		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。
講義概要	和洋中に通じる食材のなり立ちや旬について		
	素材を生かすための調味料や乾物、甘味料についても学ぶ		
	料理の様式や行事食との関連		
	食材の選び方や仕入れ方		
到達目標	素材の色と栄養素の関連や食と色の関係を学ぶ		
	各食材の成り立ちや旬を学ぶ。また、その組み合わせによる味の広がりや四季の表現を皿の上に描き出せる調理師を目指す。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	オールフォト食材図鑑		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	塩・胡椒について	種類と用途
2	3・4	春野菜・山菜・魚	特徴と下処理について
3	5・6	鶏・卵・代表的な料理	調理実習より（復習もかねて）
4	7・8	貝類・米・餅	季節の貝類・端午の節句についての料理文化
5	9・10	牛・乳製品	調理実習より・部位別の扱い・代表料理
6	11・12	油脂類	分類と使用用途・特徴
7	13・14	豚から派生する食品	調理実習より・部位別の扱い・代表料理
8	15・16	ハラルフードについて	飲食店が知っておくべきこと
9	17・18	イースト・植物ミルク	酵母・酵素について
10	19・20	ベジタリアン・ヴィーガン①	野菜料理について
11	21・22	ベジタリアン・ヴィーガン②	実際のメニューからの応用を考える
12	23・24	夏野菜①・麺類について	七夕料理について
13	25・26	夏野菜②・スパイス&酢	烏賊・海老・タコを使用した代表的な料理
14	27・28	前期期末試験	前期期末試験
15	29・30	前期まとめ	前期フィードバック
16	31・32	薬膳食材・スーパーフード	食材の特性・食養生や食育について
17	33・34	食育・食養生	食養生や食育について
18	35・36	和・洋・中 各料理の様式	酒・茶・器について
19	37・38	葉物野菜・秋野菜・魚類	種類と用途、料理に使われる役割について
20	39・40	果実の分類	栽培・収穫について
21	41・42	粟・豆類・ナッツ・小麦粉・米粉	乾物の使い方、粉の種類によるたんぱく質の違い
22	43・44	冬野菜・根菜・魚類	種類と用途、料理に使われる役割について
23	45・46	砂糖類（蜂蜜・メイプル）	天然・人工の違い
24	47・48	ワイン・ジビエ	ボジョレヌーボー
25	49・50	発酵について	発酵の仕組みについて
26	51・52	食と環境の言葉・遺伝子組み換え	食品表示を学ぶ
27	53・54	Xmas食材	食のテーマパーク
28	55・56	お節料理について	重箱の盛り付け
29	57・58	後期期末試験	後期期末試験
30	59・60	後期まとめ	後期フィードバック
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	レストランサービス		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	石田 和秀		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・サービスマンとしての立ち居振る舞いと知識を習得		
	・情報収集が様々なお客様へホスピタリティーに繋がる		
	・世界のアルコール知識とテイasting表現を学ぶ		
	・様々な飲料（日本茶、中国茶、紅茶など）知識を学ぶ		
到達目標	・誰にでも好かれる魅力あるプロフェッショナル		
	・ホスピタリーマインドを持たせる		
授業運営方法	演習形式		
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	インバウンド需要	訪日客と目的及び観光地
2	3・4	日本の実情	自給率、出生率、喫煙率
3	5・6	日本のホテルとレストラン 1	日本のホテルの歴史と御三家から最新ホテル事情とレストラン 1
4	7・8	日本のホテルとレストラン 2	日本のホテルの歴史と御三家から最新ホテル事情とレストラン 2
5	9・10	ホスピタリティーとプロトコール	国際儀礼の基本、宗教戒律、社会人として必要最低限のマナー
6	11・12	調理の種類と特徴 1	日本料理、フランス料理、中国料理、イタリア料理の特徴（料理内容やメニュー構成） 1
7	13・14	調理の種類と特徴 2	日本料理、フランス料理、中国料理、イタリア料理の特徴（料理内容やメニュー構成） 2
8	15・16	サービス方法と什器備品	洋食サービス、和食サービス、中国料理サービスと特徴
9	17・18	サービス実技 1	テーブルセッティングとテーブルレイアウト、皿持ち、サーバーの使い方、トレンチの持ち方
10	19・20	サービス実技 2	テーブルセッティングとテーブルレイアウト、皿持ち、サーバーの使い方、トレンチの持ち方
11	21・22	酒類の基礎知識 1	商品特性の必要性、酒類全般の分類、発酵（発酵食品、発酵メカニズム、アルコール発酵）、人体に及ぼす影響 1
12	23・24	酒類の基礎知識 2	商品特性の必要性、酒類全般の分類、発酵（発酵食品、発酵メカニズム、アルコール発酵）、人体に及ぼす影響 2
13	25・26	サービスの基本と実技 1	お出迎え、ご案内、オーダーテイク、伝票の書き方、テーブルサービス、お会計、お見送り（日本語、英語） 1
14	27・28	前期期末試験・サービスの基本と実技 2	お出迎え、ご案内、オーダーテイク、伝票の書き方、テーブルサービス、お会計、お見送り（日本語、英語） 2
15	29・30	前期まとめ	前期フィードバック
16	31・32	様々な飲料 1	日本茶、中国茶、紅茶の基礎知識 1
17	33・34	様々な飲料 2・サービス実技 1	日本茶、中国茶、紅茶の基礎知識 2、サービス実技の基本 1
18	35・36	サービス実技 2	サービス実技の基本 2
19	37・38	サービスにおける危機管理	危機管理の定義と事例、トラブル対処法（救急患者、クレーム客）、サービスに関連する法規・法令
20	39・40	世界のアルコール 1	ビール、ラム、テキーラ、ウォッカ、ウィスキーの基礎知識 1
21	41・42	世界のアルコール 2	ビール、ラム、テキーラ、ウォッカ、ウィスキーの基礎知識 2
22	43・44	世界のアルコール 3	ワイン、日本酒、焼酎、泡盛の基礎知識 1
23	45・46	世界のアルコール 4	ワイン、日本酒、焼酎、泡盛の基礎知識 2
24	47・48	お節とお屠蘇	お節料理の内容の意味とお屠蘇
25	19・50	様々な酒類と食品のサービス 1	チーズの種類と飲料の保存方法、提供温度 1
26	51・52	様々な酒類と食品のサービス 2	チーズの種類と飲料の保存方法、提供温度 2
27	53・54	サービス実技 1	チーズカッティングと盛り付け、デカンタージュの仕方、ドリンクサービス
28	55・56	サービス実技 2・セールスプロモーション 1	セールスプロモーションの定義、目的、数値目標、売上と利益を上げる、具体的事例 1
29	57・58	後期期末試験・セールスプロモーション 2	後期期末試験・セールスプロモーションの定義、目的、数値目標、売上と利益を上げる、具体的事例 2
30	59・60	後期まとめ	後期フィードバック
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	ホテルベーシック		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	三村 明栄		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルにて宴会予約・ウェディングプランナー、宣伝広報に従事。その後、ペット同伴ホテルの立ち上げ経験
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ホテルの歴史と種類、チェーンについて学ぶ。 ホテルの組織やそこで働く人たちの勤務内容を認識する。 ホテルマンとして働くために必要な知識やマナーを認識し習得をする。 マーケティングやセールスについて学ぶ。企画立案 旅館業法と国際観光ホテル整備法を認識する。 個人情報保護法やバリアフリー新法、ホテルが抱える環境問題について認識する。 		
	<ul style="list-style-type: none"> 様々なホテルについての基本的知識と、就業するために必要な知識を得る。 集客を図るためのレストランイベントの企画 		
	到達目標		
	授業運営方法		
	教科書		
	ホテルテキスト基礎から学ぶホテルの概論（ウィネット）・ホテル業界就職ガイド2021（オータパブリケーション）		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	ホテルとは何か I	ホテルの基礎知識と日本には世界にはどのようなホテルがあるのかを学ぶ I
2	2	ホテルとは何か II	ホテルの基礎知識と日本には世界にはどのようなホテルがあるのかを学ぶ II
3	3	ホテルとは何か III	ホテルの基礎知識と日本には世界にはどのようなホテルがあるのかを学ぶ III
4	4	ホテルの分類 I	機能別のホテルやグレード・ホテルブランドについて I
5	5	ホテルの分類 II	機能別のホテルやグレード・ホテルブランドについて II
6	6	ホテル産業の組織と職種	ホテルなどの宿泊施設の歴史や特徴
7	7	ホテルの組織と職種 I	宿泊、料飲、宴会、管理、営業、調理などの職種と部門を知る I
8	8	ホテルの組織と職種 II	宿泊、料飲、宴会、管理、営業、調理などの職種と部門を知る II
9	9	ホテルの組織と職種 III	宿泊、料飲、宴会、管理、営業、調理などの職種と部門を知る III
10	10	宿泊部門の基礎知識 I	客室タイプや眺望、チェックインアウトなどのシステムを理解する I
11	11	宿泊部門の基礎知識 II	客室タイプや眺望、チェックインアウトなどのシステムを理解する II
12	12	ホテルスタッフに求められる能力 I	ホスピタリティーやマナー、主なサービス規程などを知る I
13	13	ホテルスタッフに求められる能力 II	ホスピタリティーやマナー、主なサービス規程などを知る II
14	14	前期期末試験	前期期末試験
15	15	前期フォローアップ	前期まとめ
16	16	料飲部門、宴会部門の基礎知識 I	レストラン業務や一般宴会・婚礼の知識 I
17	17	料飲部門、宴会部門の基礎知識 II	レストラン業務や一般宴会・婚礼の知識 II
18	18	料飲部門、宴会部門の基礎知識 III	レストラン業務や一般宴会・婚礼の知識 III
19	19	レストランイベントを企画、プレゼン I	ホテルで集客を図る為のレストランイベントをチームで考えプレゼンする I
20	20	レストランイベントを企画、プレゼン II	ホテルで集客を図る為のレストランイベントをチームで考えプレゼンする II
21	21	レストランイベントを企画、プレゼン III	ホテルで集客を図る為のレストランイベントをチームで考えプレゼンする III
22	22	レストランイベントを企画、プレゼン IV	ホテルで集客を図る為のレストランイベントをチームで考えプレゼンする IV
23	23	ホテルを取り巻く環境 I	旅行会社やインターネットなどを利用したエージェント I
24	24	ホテルを取り巻く環境 II	旅行会社やインターネットなどを利用したエージェント II
25	25	ホテルの社会的責任 I	ホテルに関わる法律や、アレルギー対応・個人情報などの取り扱い I
26	26	ホテルの社会的責任 II	ホテルに関わる法律や、アレルギー対応・個人情報などの取り扱い II
27	27	これからのホテル I	今後のホテルの展開 I
28	28	これからのホテル II	今後のホテルの展開 II
29	29	後期期末試験	後期期末試験
30	30	後期フォローアップ	後期まとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	外国語		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	飯塚 昌亨		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・西洋、中国料理等で食分野における基本的な語学を学ぶ。		
	・接客用語や、日常の会話を中心にグループワークなどを行う。		
	・英語、フランス語、中国語を中心とした語学を幅広く学ぶ。		
到達目標	・挨拶を通して、英語、フランス語、中国語などを学び、サービス業に役立てる様になる。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	導入編 I	授業のスケジュール 予定 進め方 (英語)
2	2	導入編 II	アルファベット 筆記体 練習 I 基本単語/食材
3	3	導入編 III	アルファベット 筆記体 練習 II 基本単語/食材
4	4	挨拶 I	挨拶表現の基本 カジュアル&丁寧な表現 練習
5	5	挨拶 II	挨拶表現の基本 カジュアル&丁寧な表現 練習
6	6	会話 I	レストラン・カフェでの対応 案内する
7	7	会話 II	レストラン・カフェでの対応 飲み物・料理の注文
8	8	会話 III	レストラン・カフェでの対応 飲み物・料理の注文
9	9	会話 IV	レストラン・カフェでの対応 料理のサービス
10	10	会話 V	レストラン・カフェでの対応 デザート・食後の飲み物
11	11	コミュニケーション I	会話Iのロールプレイ 復習
12	12	コミュニケーション II	会話II・IIIのロールプレイ 復習
13	13	コミュニケーション III	会話IV・Vのロールプレイ 復習
14	14	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	15	前期まとめ	前期フィードバック 覚えて欲しい事の確認
16	16	導入編 I	授業のスケジュール 予定 進め方 (フランス語)
17	17	導入編 II	アルファベット 筆記体 練習 I 基本単語/食材
18	18	導入編 III	アルファベット 筆記体 練習 II 基本単語/食材
19	19	挨拶 I	挨拶表現の基本 カジュアル&丁寧な表現 練習
20	20	挨拶 II	挨拶表現の基本 カジュアル&丁寧な表現 練習
21	21	会話 I	レストラン・カフェでの対応 案内する
22	22	会話 II	レストラン・カフェでの対応 飲み物・料理の注文
23	23	会話 III	レストラン・カフェでの対応 飲み物・料理の注文
24	24	会話 IV	レストラン・カフェでの対応 料理のサービス
25	25	会話 V	レストラン・カフェでの対応 デザート・食後の飲み物
26	26	コミュニケーション I	会話Iのロールプレイ 復習
27	27	コミュニケーション II	会話II・IIIのロールプレイ 復習
28	28	コミュニケーション III	会話IV・Vのロールプレイ 復習
29	29	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	30	後期まとめ	後期フィードバック 覚えて欲しい事の確認
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	接客ベーシック		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	井部 有美子		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・お客様への対応や接客マナーを学ぶ。		
	・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の習得に努める。		
	・料理の説明や様々なケースを想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。		
	・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法を、グループワークを通じ、自ら解決しようとする意識を養う。		
到達目標	・職場で「真心と思いやりの精神」を発揮できる人材育成を目指す。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	授業概要、プロ意識について	授業概要と授業内容の年間スケジュール、ありたい自分の姿を思い描く。
2	2	接客マナーの基本①	接客サービスの心構え 接客7大用語
3	3	接客マナーの基本②	挨拶練習、お辞儀の種類と内容
4	4	接客について考える	良い接客、悪い接客とは
5	5	顧客について	顧客とは、顧客満足度向上にむけて
6	6	敬語について①	敬語の基本
7	7	敬語について②	接客用語について
8	8	敬語について③	ビジネスに於ける敬語
9	9	接客ロールプレイング①	お出迎え、ご案内、オーダーを受ける
10	10	接客ロールプレイング②	お料理をお出しする、会計、お見送り
11	11	接客ロールプレイング③	お出迎え～お見送りまで
12	12	接客ロールプレイング④	お出迎え～お見送りまで（テスト）
13	13	前期のまとめ	前期のまとめ
14	14	前期期末試験実施	前期試験実施
15	15	期末試験フィードバック	期末試験解説 これまでのまとめ
16	16	電話対応①	電話対応の基本 電話での言葉遣いや表現
17	17	電話対応②	電話の受け方、かけ方の基本、練習
18	18	電話対応③	不在時の対応、伝言の承り方
19	19	電話対応④	電話で食事の予約を承る
20	20	電話対応⑤	これまでのまとめ
21	21	傾聴①	聴く姿勢、傾聴力の習得
22	22	傾聴②	共感表現の体験的理解
23	23	クレームについて①	クレームはなぜ起こるのか、クレーム対応の基本、NG
24	24	クレームについて②	クレームの事例とその対応方法
25	25	クレームについて③	クレームを信頼に変える
26	26	接客ロールプレイング⑤	想いをお客さまに届ける
27	27	接客ロールプレイング⑥	想いをお客さまに届ける
28	28	接客ロールプレイング⑦	想いをお客さまに届ける
29	29	後期期末試験実施	後期期末試験
30	30	期末試験フィードバック	期末試験解説 これまでのまとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	就職業界ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	前期30時間
担当者	就職担当		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> • これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深める。 • 求人情報の案内。 • 採用活動の傾向と対策。(自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、過去の実績や情報を踏まえた受験指導) • 職人といえども一社会人。職場での立ち振る舞いやビジネスマナー、社会保険や税金の知識を伏せて身につける。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> • 卒業後の進路決定 • 社会人基礎力の構築 		
授業運営方法	演習形式		
教科書	これだけは知っておきたい！面接対策&ビジネスマナー		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	採用試験の傾向と対策/企業への訪問・連絡の取り方	企業形態別の試験傾向&対策/企業訪問時のマナー・電話やメール、書類の送り方について
2	3・4	提出書類 自己分析	履歴書作成時のポイントと記入演習/自己分析の大切さ
3	5・6	卒業生講話	勤務先の紹介/就職活動へのアドバイス
4	7・8	自己PRとは…	自己PR作成のポイント/自己の振り返り(アピールポイントを見つける)
5	9・10	自己PR作成	自己PR作成
6	11・12	志望動機の書き方	志望動機作成のポイント/業界志望動機作成
7	13・14	面接試験の傾向と対策	挨拶/姿勢/言葉使い/第一印象と一貫性の大切さ
8	15・16		面接演習(グループ)
9	17・18	一般常識試験対策	試験問題演習/解説
10	19・20	時事問題対策	昨今起きた社会的な事象を解説
11	21・22	小論文	小論文の書き方/演習
12	23・24	就業準備	職場でのマナー/情報管理
13	25・26		知っておきたいお金のこと
14	27・28	前期期末試験キャリアについて考える	前期期末筆記試験/「働く」と「人生」を考える
15	29・30	テスト返却 内定とは…	内定=終わりではない(目的を持ち残りの学生生活を送る)
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	人間力アップ講座		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	三村 明栄		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルにて宴会予約・ウェディングプランナー、宣伝広報に従事。その後、ペット同伴ホテルの立ち上げ経験
講義概要	近年、企業では人間力が高い人材を求めています。業界の知識だけではなく会社ないや顧客など		
	様々な年齢層や考えを持つ人たちと人間関係を築く必要があります。		
	まずは人間関係の構築や他の人たちの考え方の違い、自分をより深く知り行動ができるようになることを目指します		
到達目標	・第一印象で感じがいいと思われる人になる		
	・お互い尊重しあえる環境を自ら築くことができる		
	・人前で話す事に慣れていく事で就活にも生かしていく		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	人間力を高めるとは I	人間力を高めるにはどうすればいいのか・そして就活前に習慣をつけておく事を学ぶ為のワーク I
2	2	人間力を高めるとは II	人間力を高めるにはどうすればいいのか・そして就活前に習慣をつけておく事を学ぶ為のワーク II
3	3	人間力を高めるとは III	人間力を高めるにはどうすればいいのか・そして就活前に習慣をつけておく事を学ぶ為のワーク III
4	4	ノンバーバルコミュニケーション I	言語を用いず他者とのコミュニケーションの必要性 I
5	5	ノンバーバルコミュニケーション II	言語を用いず他者とのコミュニケーションの必要性 II
6	6	ノンバーバルコミュニケーション III	言語を用いず他者とのコミュニケーションの必要性 III
7	7	第一印象をアップする秘訣 I	メラビアンの法則から、笑顔や立ち居振る舞いを学ぶ I
8	8	第一印象をアップする秘訣 II	メラビアンの法則から、笑顔や立ち居振る舞いを学ぶ II
9	9	第一印象をアップする秘訣 III	メラビアンの法則から、笑顔や立ち居振る舞いを学ぶ III
10	10	ポジティブとネガティブ I	ポジティブワードとネガティブワードや態度について I
11	11	ポジティブとネガティブ II	ポジティブワードとネガティブワードや態度について II
12	12	人の話を聴く自分の想いを話す I	様々な人達と楽しく過ごす為に、相手に合わせた話の聞き方や自分の意志を相手に伝える方法 I
13	13	人の話を聴く自分の想いを話す II	様々な人達と楽しく過ごす為に、相手に合わせた話の聞き方や自分の意志を相手に伝える方法 II
14	14	前期期末試験	前期期末試験
15	15	前期フォローアップ	前期まとめ
16	16	セルフマネジメント I	前期で学んだコミュニケーション力を使い自分をマネジメントと自己理解を深める I
17	17	セルフマネジメント II	前期で学んだコミュニケーション力を使い自分をマネジメントと自己理解を深める II
18	18	セルフマネジメント III	前期で学んだコミュニケーション力を使い自分をマネジメントと自己理解を深める III
19	19	セルフマネジメント IV	前期で学んだコミュニケーション力を使い自分をマネジメントと自己理解を深める IV
20	20	セルフマネジメント V	前期で学んだコミュニケーション力を使い自分をマネジメントと自己理解を深める V
21	21	自分の夢を叶えるために I	ライフプランを考え夢を叶える為に何をしなければいけないか目標を設定をする I
22	22	自分の夢を叶えるために II	ライフプランを考え夢を叶える為に何をしなければいけないか目標を設定をする II
23	23	チーム力とディスカッション力 I	プレスト法を用いて皆で意志を出し合い、まとめて行く方法などを身に付ける I
24	24	チーム力とディスカッション力 II	プレスト法を用いて皆で意志を出し合い、まとめて行く方法などを身に付ける II
25	25	チーム力とディスカッション力 III	プレスト法を用いて皆で意志を出し合い、まとめて行く方法などを身に付ける III
26	26	やる気を出す為に I	やる気が出ない時に自分の気持ちをコントロールする I
27	27	やる気を出す為に II	やる気が出ない時に自分の気持ちをコントロールする II
28	28	やる気を出す為に III	やる気が出ない時に自分の気持ちをコントロールする III
29	29	後期期末試験	後期期末試験
30	30	後期フォローアップ	後期まとめ
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	担任		
実務経験	有	実務経験内容	ホテル・レストランでの調理として勤務。メニュー作成、計数管理、衛生管理を担当。
講義概要	・職業人として生きて行く為に、同じ夢を持つ仲間との意見交換の場とする。		
	・2年次では社会に目を向ける機会を増やし、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。		
	・後期では学園祭や卒業制作に向け、クラスの仲間とのグループワークでイベントなどの運営を考えます。		
到達目標	・日々の課題と向き合い解決する力を身に付ける。		
	・グループワークを通して、仲間との連携を高める。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
【講義計画】			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	オクレンジャー・日直	学校生活の連絡方法・学生の役割分担等の理解。
2	2	クラス委員決定	クラス運営・クラスリーダー・SAM委員・スポーツ大会委員決定
3	3	身だしなみ	学園生活・就職に向けての身だしなみの確認
4	4	自分自身の想像	卒業に向けての大きな目標を決める
5	5	スポーツ大会に向けて	学生主体の運営について考える
6	6	スポーツ大会に向けて②	競技種目・役割・種目ルールを考える
7	7	スポーツ大会に向けて③	運営の確立・役割分担の確立
8	8	学園（学校）ルールの確認	有意義な学園生活を送る為に、ルールの確認
9	9	学園（学校）ルールの確認②	有意義な学園生活を送る為に、ルールの確認②
10	10	飲食業界について	グループワークでの意見交換
11	11	飲食業界について②	各自意見をまとめ発表
12	12	振り返り	スポーツ大会の振り返り
13	13	各行事運営に向けて	学園祭に向けて
14	14	夏休みの過ごし方	学生生活最後の夏休みの活用
15	15	授業改善アンケート	授業改善アンケート
16	16	学園祭について	学園祭役割分担・メニュー決定
17	17	学園祭について②	グループワークでの意見交換・役割等の確立
18	18	学園祭について③	販売方法の意見交換と確立
19	19	社会体験の理解	就職に向けての再度の理解
20	20	社会体験の理解②	就職後の自分自身の想像
21	21	学園祭について④	学園祭での衛生観念の理解
22	22	学園祭について⑤	メニューの原価計算
23	23	各行事運営に向けて②	卒業制作に向けて
24	24	卒業制作・卒業式に向けて	運営方法の理解・役割分担の理解
25	25	卒業制作・卒業式に向けて	メニュー内容意見交換・卒業アルバム写真選定
26	26	卒業制作・卒業式に向けて	メニュー内容意見交換②・卒業アルバム内容について
27	27	卒業制作・卒業式に向けて	卒業制作の運営方法決定
28	28	卒業制作・卒業式に向けて	卒業制作の運営方法決定②
29	29	卒業制作・卒業式に向けて	卒業制作の運営方法決定③
30	30	振り返り	2年間をすごして
【評価の方法】			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

調理師科 2年生

科目名	レストランシュミレーション		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期90時間・後期90時間
担当者	外部講師・白熊 佳和		
実務経験	有	実務経験内容	白熊：ホテル、レストラン等飲食業界において、シェフとして献立作成、計数管理、衛生管理、人材育成等に携わった経験有。
講義概要	・1年次の総合調理実習で学んだ事を、より実践的に行う。		
	・調理工程だけでなく、商品の原価計算や発注の流れ、仕込みの計画を考える事まで学ぶ。また衛生概念や運営方法も学びます。		
	・様々な調理分野の調理技術も学び、知識を深める。		
	・地域交流と調理技術披露の機会とする。		
到達目標	・調理工程の役割分担を理解し、協力的に効率よく作業が出来る。		
	・学園祭等を含め、調理からサービスまでの運営方法を自らが学び行動できるようにする。		
	・販売できる商品の提供が、衛生的に出来る。		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6	大量調理の重要性	大量調理の重要性と活躍の場（講義）運営方法・原価計算・次週メニューの解説（デモ）
2	7・8・9・10・11・12	集団調理実習①	前週のメニューを元に、調理実習・サービス練習
3	13・14・15・16・17・18	衛生概念の重要性	機内食を通して衛生概念を学ぶ（講義）次週メニューの解説（デモ）
4	19・20・21・22・23・24	集団調理実習②	前週のメニューを元に、調理実習・サービス練習
5	25・26・27・28・29・30	アレルギー食について	アレルギー（乳製品・小麦等）について（講義）次週メニューの解説（デモ）
6	31・32・33・34・35・36	集団調理実習③	前週のメニューを元に、調理実習・サービス練習
7	37・38・39・40・41・42	レストランシュミレーション①	翌週からの3週分のメニュー考案（グループ分け）・レシピ作成・発注のまとめ
8	43・44・45・46・47・48	レストランシュミレーション②	学校内へ食事の提供・サービス
9	49・50・51・52・53・54	レストランシュミレーション③	学校内へ食事の提供・サービス②
10	55・56・57・58・59・60	レストランシュミレーション④	学園内へ食事の提供・サービス
11	61・62・63・64・65・66	デザート	アシェットデセールを学ぶ
12	67・68・69・70・71・72	パンを学ぶ	料理に必要なパンの技術を学ぶ
13	73・74・75・76・77・78	デザート②	アシェットデセールを学ぶ②
14	79・80・81・82・83・84	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	85・86・87・88・89・90	前期まとめ	前期フィードバック・後期に向けて
16	91・92・93・94・95・96	学園祭の運営について①	学園祭の運営目標、メニュー、運営方法考案
17	97・98・99・100・101・102	学園祭の運営について②	運営方法の確立・商品確立（ルセットの作成）
18	103・104・105・106・107・108	学園祭の運営について③	原価計算・販売目標の確立
19	109・110・111・112・113・114	学園祭準備①	メニュー試作・写真撮影
20	115・116・117・118・119・120	学園祭準備②	メニュー試作・写真撮影②
21	121・122・123・124・125・126	学園祭準備③	商品保存方法の決定・仕込み
22	127・128・129・130・131・132	学園祭準備④	商品保存方法の決定・仕込み②
23	133・134・135・136・137・138	パンを学ぶ②	料理に必要なパンの技術を学ぶ
24	139・140・141・142・143・144	デザート③	アシェットデセールを学ぶ③
25	145・146・147・148・149・150	卒業制作について	卒業制作についての内容確立（メニュー・運営方法）・役割分担考案
26	151・152・153・154・155・156	卒業制作について②	卒業制作についての内容確立（メニュー・運営方法）・原価計算・役割分担考案
27	157・158・159・160・161・162	卒業制作試作（仕込み）準備①	卒業制作仕込み・運営確認①
28	163・164・165・166・167・168	卒業制作試作（仕込み）準備②	卒業制作仕込み・運営確認②
29	169・170・171・172・173・174	後期期末試験	後期期末筆記試験・卒業制作仕込み・運営確認③
30	175・176・177・178・179・180	後期まとめ	後期フィードバック・卒業制作仕込み
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	レストランマネジメント		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	石田 和秀		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> ・運営マネジメントに必要な最低限の数字管理と原価率、粗利、損益分岐の計算方法を把握 ・マネージャーの役割とリーダーの役割の違いを明確化する ・開業に向けた市場調査と手続き書類、各種費用、保険の種類、税金の種類（カフェ業態） ・パートナー企業（取引会社）との信頼関係の重要性 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・原価率や売り上げ管理及び売り上げ目標の把握 ・開業の為に必要な事業計画作成 		
授業運営方法	演習形式		
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	マネジメントとは 1	マネジメントの意味と目的、種類
2	3・4	マネジメントとは 2	組織にあった目標設定、環境づくり、チームメンバーの育成など 1
3	5・6	マネジメントとは 3	組織にあった目標設定、環境づくり、チームメンバーの育成など 2
4	7・8	マネジメントリーダーシップの違い 1	マネジメントの目標達成の管理、リーダーシップは目標の方向に導く事
5	9・10	飲食店の売上収支シュミレーション 1	飲食店の「物件取得」費用と、「店舗投資」費用、開業後の経費種類。ストローや砂糖、お皿カップの値段等
6	11・12	飲食店の売上収支シュミレーション 2	飲食店の「物件取得」費用と、「店舗投資」費用、開業後の経費種類。ストローや砂糖、お皿カップの値段等
7	13・14	飲食店別の食材原価 1	ローレンジ、ミドルレンジ、ハイレンジによる仕入れ食材の違いと金額 1
8	15・16	飲食店別の食材原価 2・東京の相場	ローレンジ、ミドルレンジ、ハイレンジによる仕入れ食材の違いと金額 1・東京の相場
9	17・18	東京の家賃相場と坪数、市場調査	東京と地方の家賃相場と1坪当たりの金額の違い、市場調査の重要性
10	19・20	カフェ業態のメニューと原価計算 1	どのようなメニューがお客様は求めているのか、人気なのか。原価率の計算、粗利益の計算、チェーン店の店舗数 1
11	21・22	カフェ業態のメニューと原価計算 2	どのようなメニューがお客様は求めているのか、人気なのか。原価率の計算、粗利益の計算、チェーン店の店舗数 2
12	23・24	メニュー開発と店の拘り、コンセプト	開業するお店のコンセプトやメニュー開発の重要性。
13	25・26	コーヒー豆産地、焙煎	コーヒー豆の種類、産地と特徴、焙煎方法と味わいの違い。
14	27・28	物件にかかる主なお金と店舗工事 1	保証金や敷金、権利金、共催費などの説明。店舗工事の基本的な流れ。 1
15	29・30	前期期末試験・物件にかかる主なお金と店舗工事 2	前期期末試験・保証金や敷金、権利金、共催費などの説明。店舗工事の基本的な流れ。 2
16	31・32	前期まとめ	前期フィードバック
17	33・34	開業に向けてのイメージを具体化	お店のイメージを具体化する方法、店舗レイアウトの考え方。
18	35・36	設計、施工会社の選別	施工、設計会社の探し方と見積りの取り方
19	37・38	什器や備品、食材の仕入れパートナー	什器や備品のリストアップと調達方法。取引パートナーとの信頼関係の重要性
20	39・40	店名や看板、メニューブック	既存店舗の名前の由来と看板種類、メニューブックの種類
21	41・42	従業員雇用と保険加入、スタッフ教育	スタッフ雇用までの流れと、保険の種類。スタッフ育成
22	43・44	開業に必要な資格と営業許可 1	食品衛生管理者、調理師、防火責任者の資格と営業許可までの流れと必要書類 1
23	45・46	開業に必要な資格と営業許可 2	食品衛生管理者、調理師、防火責任者の資格と営業許可までの流れと必要書類 1
24	47・48	シュミレーション 1	店舗引き渡しから準備、開業までに営業シュミレーションの重要性 1
25	49・50	シュミレーション 2	店舗引き渡しから準備、開業までに営業シュミレーションの重要性 2
26	51・52	営業日報 1	日報に必要な項目と売れ行き傾向のチェック、日々の動向など運営方法の見直し 1
27	53・54	営業日報 2・売上目標と収支計画 1	日報に必要な項目と売れ行き傾向のチェック、日々の動向など運営方法の見直し 1・売上目標の立て方と損益分岐点の出し方 1
28	55・56	売上目標と収支計画 2	売上目標の立て方と損益分岐の出し方 2
29	57・58	税金	個人事業主の税金種類
30	59・60	開業と運営後の資金	金銭の流れ、活用方法 1
		後期期末試験・開業と運営後の資金	後期期末試験・金銭の流れ、活用方法 2
		後期まとめ	後期フィードバック
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	フードコンテスト		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次 後期	授業時間	後期24時間
担当者	担任		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやレストランでの調理職に従事。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習で学んだ知識や技術を生かし、学生食堂を運営し地域の方々など外部の方々などへの技術披露を目的とする。 学生レストラン運営に挑みながら、コミュニケーション力と技術力、表現力を高めていく。 販売する商品として、品質のクオリティをあげ、衛生管理を万全に管理し安全安心を提供する。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 販売できる商品の提供が、衛生的にできる。 調理工程の役割分担を理解し、協力的に効率よく作業が出来る。 学んだ調理技術を高い水準で再現できる。 		
授業運営方法	実習形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6	大量調理とフードデザイン①	フードコンテストに向けて、商品の仕込み（保存等）を確認・フードデザイン①
2	7・8・9・10・11・12	大量調理とフードデザイン②	フードコンテストに向けて、商品の仕込み（保存等）を確認・フードデザイン②
3	13・14・15・16・17・18	営業のクオリティと表現①	衛生概念を意識し、商品の提供をする。
4	19・20・21・22・23・24	営業のクオリティと表現②	前日の状況を把握し、より高いレベルでの販売を意識する。
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			