

科目名	食品の安全と衛生		年次	1年
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士) 中舘 幸代 (管理栄養士)		授業形態	講義
(実務経験等)	熊谷：管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり			
[授業の目的・ねらい]				
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。				
[授業全体の内容の概要]				
微生物や化学物質による食中毒 器具・容器包装の衛生 飲食による健康危害				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]				
微生物の特徴、性質などの知識を深める。 食中毒の原因と予防について理解する。				
[使用テキスト]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」</li> <li>・プリント</li> </ul>				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・定期的に、小テストを実施する。</li> </ul>	
定期試験 (筆記試験)		70		
小テスト		20		
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
1	オリエンテーション			
2~4	①	食の安全と衛生		
5~7	②-1	食品中の微生物 (種類、増殖条件、微生物汚染)		
8~9	②-2	食品の腐敗		
10~15	③-1	食品添加物 (概要、関係法規、安全性の評価、用途)		
16~17	③-2	食品と重金属		
18	③-3	食品と放射線物質		
19~21	第1章~第3章まとめ、期末試験対策			
22~23	④-1	器具・容器包装の衛生 (概要)		
24	④-2	器具・容器包装の衛生 (材質の種類)		
25	⑤-1	飲食による健康危害の種類		
26~27	⑤-2	食中毒の概要		
28~39	⑤-3	細菌性食中毒 (感染型食中毒、食品内・生体内毒素型食中毒、予防)		
40~42	⑤-4	ウイルス性食中毒		
43~53	⑤-5	自然毒食中毒 (動物性、植物性)		
54~58	⑤-6	化学性食中毒		
59~60	まとめ			

科目名	衛生実習		年次	1年
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	実習
(実務経験等)	管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり			
[授業の目的・ねらい]				
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。				
[授業全体の内容の概要]				
寒天培地の使用方法および培養方法の学習 ヒトの体や、調理実習で使用している器具に付着している菌を調べる。 器具や試薬を用いて、食材の鮮度判定を行う。				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]				
微生物の特徴、性質などの知識を深める。 実験の手順や内容を理解する。 レポート作成では、実験内容を分かりやすく記載し、相手に伝わる文章を書くことが出来る。				
[使用テキスト]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」</li> <li>・プリント</li> </ul>				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・毎回レポートを提出してください。(欠席時も必ず提出してください)</li> </ul>	
定期試験 (筆記試験)		-		
小テスト		-		
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		60		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		30		
身だしなみ・挨拶・衛生		10		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
1・2	実習①⑨	衛生実習オリエンテーション (実験室の使用法、器具の名称、使用法) 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査		
3・4・5	レポートの書き方			
6・7・8	身体の汚れ状態の検査			
9・10	実習⑬	空中浮遊微生物の測定		
11・12	実習⑩	包丁および食器の微生物の測定		
13~15	実習⑪	食器洗浄後の汚れの状態の検査 (試薬使用) 教P197		
16~18	実習②④	魚介類の鮮度判定 教P182		
19~21	実習⑥	食肉の鮮度判定 教P188		
22・23	実習⑭	布巾の微生物の測定		
24・25	実習⑤	魚肉練り製品の鮮度・品質判定 教P186		
26・27	実習⑦	牛乳の鮮度判定 教P191		
28・29	実習③	生卵の鮮度判定 教P180		
30	総まとめ 技術考査対策			

科目名	調理理論と食文化概論		年次	1年
担当教員	兼平 莉沙 (専門調理師)		授業形態	講義
(実務経験等)	調理師として飲食店に勤務経験あり			
[授業の目的・ねらい]				
調理の基礎的理論と実際の調理操作中に生じる様々な現象を一体化させて、実践的にかつ、役立つ知識をわかりやすく解説していく。 また、食文化概論では我が国の伝統的食文化について、地域的及び国際的比較の視点で理解を深め、更に食品素材とその生産、流通、加工、調理法及び供食の変遷に及ぼす民族性の立地条件及び国際関係等について相対的に学ぶ。				
[授業全体の内容の概要]				
おいしさと人体の関わり、食品の栄養特性・物性、新規食品・食品成分と健康や疾病予防での役割、栄養面・安全面・嗜好面の特性と調理法、食品の安全性と衛生管理の理解、大量調理と献立方法。我が国の食文化と海外の食文化の違いを比較しながら、民族性や概念を学ぶ。				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]				
①調理師としての社会的使命を十分理解し、栄養価の高い食事提供と健康の維持・増進を念頭に安全で安心な食品を見極め、衛生的に調理を行うことを徹底させる。 ②調理を科学的、多面的に分析し、調理を行うことによって得られる「おいしさ」の秘密を理解させ調理実習と連動していけるようにする。 ③食文化を通じて、各国の民族性ならびに食習慣を学び理解する。				
[使用テキスト]				
・「新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論」 参考文献 「調理学 第3版」化学同人・「調理学 第2版」同文書院 「調理学 第2版」東京化学同人・「調理学」朝倉書店				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は60点以上を合格とする。	
定期試験(筆記試験)		70		
小テスト		20		
提出物(レシピノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		10		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
7	オリエンテーション・自己紹介・授業概要説明(シラバス・評価方法) 1-1-①～② 第1章 第1節 調理とは 1-2-①～② 第1章 第2節 おいしさの要因			
6	2-1-①～③ 第2章 第1節 非加熱調理操作 ①計量～③浸漬 2-1-④～⑥ ④切碎～⑥磨砕・粉砕 2-1-⑦～⑧ ⑦成形・圧搾・ろ過～⑧冷却 2-1-⑨～⑩ ⑨冷凍～⑩解凍			
7	2-2-①～② 第2節 加熱調理操作 ①湿式加熱～②乾式加熱 2-2-③～④ ③誘電加熱～誘導加熱			
10	5-1-①～② 第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち			
	5-2-①～③ 第5章 第2節 多様な食文化			
	5-3-①～④ 第5章 第3節 食文化の共通化と国際化			
30	3-1-① 第3章 第1節 植物性食品 ①穀類			
	3-1-② ②いもおよびでんぷん類			
	3-1-③ ③砂糖			
	3-1-④ ④豆類			
	3-1-⑤ ⑤種実類			
	3-1-⑥ ⑥野菜類			
	3-1-⑦～⑨ ⑦果実類～⑨藻類			
20	第6章 日本の食文化 第1節日本の食文化史～第4節現代の食生活と未来の食文化			
	第7章 世界の料理と食文化 第1節西洋料理の食文化			
30	教材DVD鑑賞・試験対策・小テスト・総括プリント等			

科目名	調理実習			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 鷲北真吾 (専門調理師)				
(実務経験等)	高橋辰弥 (調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙 (調理師として飲食店に勤務経験あり) 鷲北真吾 (飲食店を営み調理師として勤務している)	授業形態	講義 実習	時間数	330時間
[授業の目的・ねらい] 調理師に係る勤労観及び継続的な学習意欲等の醸成、並びに調理高度技術学科で必要となる知識、技術及び技能の修得又は向上を目的とする。併せて生徒が学内で習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として招聘し、料理の基礎基本を習得させ、仕事に対する職業理解と責任感を養わせることを目的とする。					
[授業全体の内容の概要] 日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、製パンの各分野について、調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] ・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。 ・生徒個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来るようになる。 ・分野ごとと切り方の名称を理解し、料理に適した切り方が出来るようになる。 ・基礎的な調理専門用語を理解する。					
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習」 ・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・レシピノートは、春季・夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行なった実習の内容を全て記入すること。</li> </ul>		
定期試験 (筆記試験)		40			
小テスト		-			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		20			
達成度チェック		20			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【講義】					
26回	日本料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
20回	西洋料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
20回	中国料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
14回	製菓・製パン・和菓子 各種生地の特徴と作り方、基本材料の特性、配合による生地の状態の違いと行程の違い、他				
【実習】					
92回	実習オリエンテーション 実習の心得 (服装、身なり)、砥石の使用方法、包丁の種類・管理の仕方、包丁の研ぎ方、他				
40回	日本料理 だしの作り方、洗米・炊飯の仕方、調味料の使い方、 各食材の切り方 (せん切り、ささがき等)、盛り付けの仕方、他				
44回	西洋料理 各野菜の下処理、基本的なソースの名前と作り方、肉類の下処理 基本的なイタリア料理、他				
20回	中国料理 各食材の切り方、飾り切りの仕方、調味料の特徴と使用方法、 水溶き片栗粉の使用方法、油通しの仕方、鍋振りの仕方等、他				
54回	製菓・製パン・和菓子 調理器具の名称と使い方、製菓・製パンの基本の作り方、工芸菓子の作り方、他				

科目名	高度調理実習			年次	1年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師）			授業形態	講義 実習
（実務経験等）	高橋辰弥（調理師としてホテルに勤務経験あり） 兼平莉沙（調理師として飲食店に勤務経験あり）		時間数		
[授業の目的・ねらい]					
<p>調理師に係る勤労観及び継続的な学習意欲等の醸成、並びに調理高度技術学科で必要となる知識、技術及び技能の修得又は向上を目的とする。併せて生徒が学内で習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として招聘し、料理の基礎基本を習得させ、仕事に対する職業理解と責任感を養わせることを目的とする。</p> <p>さらに企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識向上を目的とする。併せて高度な調理技術及び、多様化した調理業務に 대응する知識、技術を学習する。</p> <p>食という一つの線で結ばれた流れを体験し理解を深めることにより、自然への感謝と生産者への思いやり、料理を通しておもてなしの心（ホスピタリティ）へと繋がっていくことを学習する。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
<p>日本料理、中国料理、西洋料理、製菓について、調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。</p> <p>また調理校外実習では、調理実習および調理業務全般（調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接客等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般）を学ぶ。</p>					
[授業終了時の達成課題（到達目標）]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。</li> <li>・生徒個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来るようになる。</li> <li>・基礎的な調理専門用語を理解する。</li> <li>・食材に対する重要性や思いを再確認するとともに、調理するうえでの自覚や責任感に気付く</li> <li>・調理業務に 対応する知識及び技術を習得する</li> <li>・商品作りから販売を通して、職業観をもち商品や提供サービスに対する責任感を養う。</li> </ul>					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント</li> <li>・校外実習日誌</li> </ul>					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・提出物50%の内訳は、調理校外実習日誌30%、校外研修レポート5%、菜園祭レポート15%である。</li> </ul>		
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		50			
達成度チェック		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		-			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他（調理校外実習外部評価）		50			
[授業内容]					
回数	内容				
28回	調理実習				
10回	校外研修				
30回	菜園祭				
82回	調理校外実習				

科目名	ペン字			年次	1年
担当教員	藤岡 好恵 (小学校教諭一級、中学校教諭一級 (国語)、高等学校教諭二級(国語・書道))	授業形態	演習	時間数	20時間
(実務経験等)	書道教室での勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい] 文字に関する基本事項を学び、丁寧に文字を書く技能を身につける。					
[授業全体の内容の概要] 基本・実用を学び、社会で役立つ技能の定着を図る。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 自信を持って履歴書を仕上げることを目標とする。					
[使用テキスト] ・ペン字上達 テキスト					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。		
定期試験 (筆記試験)		-			
小テスト		-			
提出物 (レシポノート、課題、レポート)		40			
達成度チェック		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		60			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1回	・用具、姿勢、執筆筆順				
2～4回	・漢字、ひらがな、カタカナ、アルファベット、数字				
5～8回	・漢字かな交じり文 縦書き、横書き 姿勢、補助線、用具 自分に合う方法を探り出す				
9～10回	・実用書 はがき、封筒、のし書き (筆ペン)				
11～15回	・菜園祭作品制作 手本4種類、清書				
16回	・住所 改行の書きわけ、県庁所在地				
17～20回	・履歴書 ①名前・住所・学歴・資格の下書き ②補助線の引き方 ③まとめ ④仕上げ				

科目名	食品の安全と衛生			年次	2年
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士)		授業形態	講義	時間数
(実務経験等)	管理栄養士として給食会社・保育園の勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい]					
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。					
[授業全体の内容の概要]					
経口感染症 食品安全対策にかかわる法律や表示について 調理作業時における安全対策					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]					
食品安全対策にかかわる法律や行政の仕組みを理解する。 調理作業時における安全対策の理論を理解し、実行できる調理師になる。 技術審査への合格					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」</li> <li>・プリント</li> </ul>					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・定期的に、小テストを実施する。</li> </ul>		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-			
達成度チェック		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1～15	⑤-7 1年次の復習、寄生虫による食中毒 (概要、予防)				
16	⑤-8 経口感染症				
17・18	⑤-9 食物アレルギー				
19	⑤-10 その他の健康危害				
20	⑥-1 食品安全対策とは				
21・22	期末試験対策				
23～27	⑥-2 安全対策にかかわる法律				
28	⑥-3 食品安全行政				
29～33	⑥-4 食品安全情報の共有				
34	⑥-5 食品営業施設・設備の安全対策				
35	⑥-6 調理従事者の健康管理				
36～45	⑥-7 調理作業時における安全対策				
46～49	⑥-8 自主衛生管理HACCP				
50	⑥-9 食品事故対応、総まとめ				
51～60	技術審査対策、期末試験対策				

科目名	調理理論と食文化概論		年次	2年
担当教員	兼平 莉沙 (専門調理師)		授業形態	講義
(実務経験等)	調理師として飲食店に勤務経験あり			
[授業の目的・ねらい]				
調理の基礎的理論と実際の調理操作中に生じる様々な現象を一体化させて、実践的であつ、役立つ知識をわかりやすく解説していく。 また、食文化概論では我が国の伝統的食文化について、地域的及び国際的比較の視点で理解を深め、更に食品素材とその生産、流通、加工、調理法及び供食の変遷に及ぼす民族性の立地条件及び国際関係等について相対的に学ぶ。				
[授業全体の内容の概要]				
おいしさと人体の関わり、食品の栄養特性・物性、新規食品・食品成分と健康や疾病予防での役割、栄養面・安全面・嗜好面の特性と調理法、食品の安全性と衛生管理の理解、大量調理と献立方法。我が国の食文化と海外の食文化の違いを比較しながら、民族性や概念を学ぶ。				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)]				
①調理師としての社会的使命を十分理解し、栄養価の高い食事提供と健康の維持・増進を念頭に安全で安心な食品を見極め、衛生的に調理を行うことを徹底させる。 ②調理を科学的、多面的に分析し、調理を行うことによって得られる「おいしさ」の秘密を理解させ調理実習と連動していけるようにする。 ③食文化を通じて、各国の民族性ならびに食習慣を学び理解する。				
[使用テキスト]				
・「新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論」 参考文献 「調理学 第3版」化学同人・「調理学 第2版」同文書院 「調理学 第2版」東京化学同人・「調理学」朝倉書店				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は60点以上を合格とする。	
定期試験 (筆記試験)		70		
小テスト		20		
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
20	3-2-① 第3章 第2節 動物性食品 ①魚介類 3-2-② ②食肉類 3-2-③ ③卵類 3-2-④ ④乳類			
8	3-3-① 第3節 ①油脂類 3-3-② ②調味料 3-3-③ ③ゲル状食品			
20	4-1~2-①~③ 第4章 第1節~第2節 4-3-①~② 第3節 食器・容器 4-4-①~② 第4節 調理と熱源			
6	7-1-①~④ 第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化			
16	技術考査対策プリント・試験対策・小テスト・総括プリント・教材DVD鑑賞等			



科目名	高度調理実習			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙 藤原敏裕 山口秀治 鷺北真吾 佐々木克郎(専門調理師)				
(実務経験等)	高橋辰弥(調理師としてホテルに勤務経験あり) 兼平莉沙(調理師として飲食店に勤務経験あり) 藤原敏裕(菓子店を営み調理師として勤務している) 鷺北真吾(飲食店を営み調理師として勤務している) 佐々木克郎(調理師としてホテルに勤務している)	授業形態	実習	時間数	360時間
[授業の目的・ねらい]					
<p>調理師に係る勤労観及び継続的な学習意欲等の醸成、並びに調理高度技術学科で必要となる知識、技術及び技能の修得又は向上を目的とする。併せて生徒が学内で習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として招聘し、料理の基礎基本を習得させ、仕事に対する職業理解と責任感を養わせることを目的とする。</p> <p>さらに企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識向上を目的とする。併せて高度な調理技術及び、多様化した調理業務に応え得る知識、技術を学習する。</p> <p>食という一つの線で結ばれた流れを体験し理解を深めることにより、自然への感謝と生産者への思いやり、料理を通しておもてなしの心(ホスピタリティー)へと繋がっていくことを学習する。</p>					
[授業全体の内容の概要]					
<p>調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。</p> <p>飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通じて、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。</p> <p>また調理校外実習では、調理実習および調理業務全般(調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接客等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般)を学ぶ。</p>					
[授業終了時の達成課題(到達目標)]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。</li> <li>・生徒個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来るようになる。</li> <li>・基礎的な調理専門用語を理解する。</li> <li>・食材に対する重要性や思いを再確認するとともに、調理するうえでの自覚や責任感に気付く。</li> <li>・調理業務に応え得る知識及び技術を習得する。</li> <li>・商品作りから販売を通して、職業観をもち商品や提供サービスに対する責任感を養う。</li> </ul>					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント</li> <li>・校外実習日誌</li> </ul>					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・提出物45%の内訳は、レシピノート20%、調理校外実習日誌20%、校外研修レポート5%である。</li> <li>・レシピノートは、夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行った実習の内容を全て記入すること。</li> </ul>		
定期試験(筆記試験)		-			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		45			
達成度チェック		20			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		5			
その他(調理校外実習外部評価)		20			
[授業内容]					
回数	内容				
39回	実習オリエンテーション				
52回	日本料理(切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等)				
48回	西洋料理(切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等)				
20回	中国料理(切り方、調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等)				
51回	製菓・製パン(調理方法、料理レシピ、専門用語の理解等)				
13回	特別調理実習(蕎麦、寿司、和菓子)				
6回	選択コース(各希望分野ごとの更に専門的な技術と知識の習得)				
21回	シェフのたまごコンテスト(レシピ考案、創造性、仕込み・販売等)				
10回	校外研修(目的・体験内容の説明、研修、研修のまとめ等)				
100回	校外実習(希望調査、実習の諸注意、事前訪問、校外実習、実習のまとめ・報告等)				

科目名	集団調理実習			年次	2年
担当教員	高橋辰弥 藤原拓麻 兼平莉沙（専門調理師）			授業形態	実習
(実務経験等)	高橋辰弥（調理師としてホテルに勤務経験あり） 兼平莉沙（調理師として飲食店に勤務経験あり）				
[授業の目的・ねらい]					
フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 飲食店等を想定し、メニュー考案、企画等を含めたシミュレーション実習を通して実践的な技術を習得する。					
[授業全体の内容の概要]					
大量調理の技術と知識を習得する。 コース料理内容や懐石料理内容を理解し、食器の種類や配置を学ぶ。 商品販売企画（メニュー考案、企画、製作、販売のプロセス）をシミュレーションし、実践する。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
テーブルセッティングやサービス方法を確実に身につける。 商品販売企画を行い、考案から販売までのプロセスを理解する。 大量調理の作業工程と、総合調理機器の使用方法を理解する。					
[使用テキスト]					
・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・提出物40%の内訳は、菜園祭レポート、西洋料理マナーレポート、保護者への食事会レポート、イベントレポート各10%である。</li> <li>・学習態度も各行事で評価する（各10%）</li> <li>・身だしなみ・挨拶・衛生も各行事で評価する（各5%）</li> </ul>		
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		40			
達成度チェック		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		40			
身だしなみ・挨拶・衛生		20			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
50回	菜園祭 メニュー考案（レシピ作成、栄養価計算、試作、発注） 試作 調理 販売				
28回	保護者への食事会 メニュー考案 試作 仕込 調理 サービス				
28回	イベント 試作 仕込 販売				
14回	西洋料理マナー 試作 テーブルマナー（テーブルセッティング、食事作法） 仕込 調理 サービス				

科目名	ペン字			年次	2年
担当教員	藤岡 好恵 (小学校教諭一級、中学校教諭一級 (国語)、高等学校教諭二級(国語・書道))	授業形態	演習	時間数	10時間
(実務経験等)	書道教室での勤務経験あり				
[授業の目的・ねらい] 丁寧な文字での書類の仕上げ方を学ぶ。					
[授業全体の内容の概要] 履歴書に関わる書類を学び、その技能の定着を図る。					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 履歴書に関わる書類を確実に仕上げることを目標とする。					
[使用テキスト] ・ペン字上達 テキスト					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。		
定期試験 (筆記試験)		-			
小テスト		-			
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		50			
達成度チェック		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		50			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1回	封筒の書き方 表、裏書き A4、長3サイズ				
2回					
3回	手紙の書き方				
4回	内定お礼状の書き方				
5回	履歴書 ①前年の振り返り				
6回	②性格、特技など文章記入のバランス				
7回	③細かい文字の記入の仕方				
8回	④細かい文字の記入の注意点について				
9回	⑤全体の仕上げ				
10回	⑥清書、各自の課題対策				