

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	五十嵐 有香
	Public Health Studies	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 木曜1限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士、修士（公衆衛生学）、博士（医学）取得。クリニック管理栄養士。						
授業の学習内容	生活習慣病をはじめとする、さまざまな疾病の特徴や原因、予防方法を学ぶ。さらに、我が国の健康問題を把握し、食生活の向上に関する法律や活動について学ぶ。調理師と「食生活と健康」とのかかわりについて理解する。						
到達目標	食生活と健康に関する基本的知識を身につけ、調理師としての役割を見出すことができる。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月18日	講義	調理師の役割について述べるができる	教科書を予習しておく
2	4月25日	講義	健康の考え方について述べるができる①	前回の復習をしておく
3	5月9日	講義	健康の考え方について述べるができる②	前回の復習をしておく
4	5月16日	講義	食と健康の関係について述べるができる①	前回の復習をしておく
5	5月23日	講義	食と健康の関係について述べるができる②	前回の復習をしておく
6	5月30日	講義	調理師法について述べるができる①	前回の復習をしておく
7	6月13日	講義	調理師法について述べるができる②	前回の復習をしておく
8	6月20日	講義	食生活における調理師の役割について述べるができる	前回の復習をしておく
9	6月27日	講義	疾病の動向とその予防について述べるができる	前回の復習をしておく
10	7月4日	講義	生活習慣病について述べるができる①	前回の復習をしておく
11	7月11日	講義	生活習慣病について述べるができる②	前回の復習をしておく
12	7月18日	講義	生活習慣病について述べるができる③	前回の復習をしておく
13	8月29日	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	9月5日	試験	前末期試験	前回の復習をしておく
15	9月12日	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修・選択必修 ・選択等	年次	1	担当教員	五十嵐有香
	Public Health Studies	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成30年管理栄養士免許取得、令和2年修士（公衆衛生学）号取得、クリニック管理栄養士						
授業の学習内容	調理師として食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を実践できる。公衆衛生学と関連付けて授業を展開する。						
到達目標	調理師として必要な食の安全について概要を学び、食品の安全に関わる微生物、化学物質等について理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度、レポート課題を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	1体と心の健康づくりについて学び、食育の意義と調理師の役割について考える。また労働について学ぶ	前期の復習をしておく
2	/	講義	第3章 健康づくり 11 健康づくり対策 1) 疾病予防から健康増進について学ぶ	前回の復習をしておく
3	/	講義	わが国における健康作り対策 4) 健康教育について学ぶ	前回の復習をしておく
4	/	講義	健康に関する食品情報 1食品表示法による表示について学ぶ	前回の復習をしておく
5	/	講義	特定用途食品について学ぶ	前回の復習をしておく
6	/	講義	特定保健用食品/その他の表示について学ぶ	前回の復習をしておく
7	/	講義	心の健康づくりについて学ぶ	前回の復習をしておく
8	/	講義	心身相関とストレスについて学ぶ	前回の復習をしておく
9	/	講義	ストレスへの対処方法 (3) 心の健康と自己表現について学ぶ	前回の復習をしておく
10	/	講義	調理師と食育1 食育とは1) 定義 2) 意義について学ぶ	前回の復習をしておく
11	/	講義	食育基本法の概要について学ぶ	前回の復習をしておく
12	/	講義	2) 食育における調理師の役割 1) 正しい知識の提供 1食生活の課題 2食糧事情の課題について学ぶ	前回の復習をしておく
13	/	講義	2) 食育の実践1食育インストラクターとしての実践の職場における実践 3地域での実践について学ぶ	前回の復習をしておく
14	/	講義	後期本試験	後期授業の復習をしておく
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
新 調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康				

科目名 (英)	食品と栄養の特性	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	五十嵐 有香
	Food Science Nutritional Science	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 4	開講区分	前期 金曜日 1, 2限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士、修士（公衆衛生学）、博士（医学）取得。クリニック勤務管理栄養士。						
授業の学習内容	①われわれの心身を構成する栄養素について、種類や働き、機能を学習する。さらに、栄養素を組み合わせることで摂取することの重要性を学ぶ。 ②様々な栄養素が構成されている食品について、栄養成分、特徴、旬、種類、加工方法などについて学習する。						
到達目標	①栄養バランスを考慮した食生活の重要性を理解し、実践することができる。 ②各食品の特徴などについて知識を深め、食品の特徴を活かした調理を実践することができる。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月12日	講義	①栄養学とはなにか、栄養素の種類の概要を説明できる ②穀類：米について説明できる	教科書を予習してくる
2	4月19日	講義	①食品と体の成分、食品の機能について説明できる ②穀類：米について説明できる	前回の復習をしておく
3	4月26日	講義	①炭水化物について説明できる ②穀類：小麦、とうもろこしについて説明できる	前回の復習をしておく
4	5月10日	講義	①脂質について説明できる ②穀類：大麦、そばについて説明できる	前回の復習をしておく
5	5月17日	講義	①脂質について説明できる ②いも類およびんぷん類について説明できる	前回の復習をしておく
6	5月24日	講義	①たんぱく質について説明できる ②砂糖および甘味類について説明できる	前回の復習をしておく
7	5月31日	講義	①たんぱく質について説明できる ②豆類について説明できる	前回の復習をしておく
8	6月14日	講義	①脂溶性ビタミンについて説明できる ②種実類について説明できる	前回の復習をしておく
9	6月21日	講義	①水溶性ビタミンについて説明できる ②野菜類について説明できる	前回の復習をしておく
10	6月28日	講義	①多量ミネラルについて説明できる ②野菜類について説明できる	前回の復習をしておく
11	7月5日	講義	①微量ミネラルについて説明できる ②果実類について説明できる	前回の復習をしておく
12	7月12日	講義	①その他の成分（水分、機能性成分）について説明できる ②きのこ類および藻類について説明できる	前回の復習をしておく
13	8月30日	講義	まとめ	前回の復習をしておく
14	9月6日	試験	前期末試験	前回の復習をしておく
15	9月13日	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養の特性				

科目名 (英)	食品と栄養の特性	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	五十嵐 有香
	Food Science Nutritional Science	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 4	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士、修士(公衆衛生学)、博士(医学)取得。クリニック勤務管理栄養士。						
授業の学習内容	人間は誕生から老年期まで成長するスピードや生活パターンが異なる。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化する。調理を学ぶものとしてライフステージ毎の必要な栄養素と望ましい食生活について学習する。また調理師として、現代の課題に即し、生活習慣病について理解を深め、疾病の改善、治療につながる栄養摂取について学習する。						
到達目標	調理師として必要なライフステージ毎の必要な栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る。また、生活習慣病等の症状に合わせた栄養摂取を学び、食生活や食習慣を望ましいものにでき、能力を身に付けることを目的とする。						
評価方法及び基準	1.筆記試験 2.出席状況 3.平常時の授業態度						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠・授乳期の栄養と食事について理解し、説明ができる 消化 * 消化の仕組みが述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる 消化器官の働き 各消化器官での消化について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる 消化と吸収 各消化器官での消化について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる 消化液の分泌消化の種類について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる 各栄養素(糖質、脂質、タンパク質)の吸収と吸収経路について述べる ことが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
6	/	講義	⑦病気と健康 病態栄養、栄養の過不足と病気について理解し、説明ができる 消化と吸収 栄養素以外の物質の吸収について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
7	/	講義	⑧病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる 糖質の代謝(体内での糖質の吸収、消化、エネルギー代謝の流れ)につ いて述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
8	/	講義	⑨病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる 脂質、タンパク質の代謝(体内での消化、吸収、エネルギー代謝)につ いて述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
9	/	講義	⑩病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる まとめチェック	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
10	/	講義	⑪病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明がで きる エネルギー代謝とは エネルギー摂取量と消費量について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
11	/	講義	⑫病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のう、腎臓の病気について理解し、説明ができる・食 事摂取基準と指標について述べることが出来る	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
12	/	講義	まとめ 復習 小テスト 食品基準成分表について、活用と実践ができる	前回の復習・レポート
13	/	講義	まとめ 復習 小テスト エネルギー代謝と食事摂取基準 食品分類法・食事バランスガイド	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習
14	/	講義	後期試験を実施	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習
15	/	講義	試験解説及び後期のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☑				
新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019				

科目名 (英)	食品の安全と衛生 (Practical Food Hygiene)		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1	担当教員	田中 宏明
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日1限目
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は食品衛生コンサルティング会社を経営							
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。							
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解							
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	5月13日	講義・PBL	授業ガイダンス/第1章 食の安全と衛生 第1節～第2節 食の安全について	レポート
2	5月20日	講義・PBL	第1章 食の安全と衛生 第3節～第5節 食の安全確保と調理師の責務	レポート
3	5月27日	講義・PBL	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ①②微生物の種類と増殖条件	レポート
4	6月10日	講義・PBL	第2章 食品と微生物 第1節③微生物汚染 第2節 食品の腐敗	レポート
5	6月17日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物（前）：概要と関連法規	レポート
6	6月24日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第2節 食品添加物（後）：安全性評価と用途	レポート
7	7月1日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第2節/第3節 食品と重金属/放射性物質	レポート
8	7月8日	講義・PBL	第4章 器具容器包装の衛生 第5章 第1節 飲食による健康被害の種類 第2節 食中毒の概要	レポート
9	7月15日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（前） 感染型食中毒の概要と事例	レポート
10	7月22日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（中） 感染型食中毒の概要と事例	レポート
11	8月19日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（後）：生体内 毒素型食中毒の事例/細菌性食中毒の予防	レポート
12	8月26日	講義・PBL	第6章 ウィルス性食中毒	レポート
13	9月2日	講義・PBL	試験前 振り返り	レポート
14	9月9日	講義・PBL	前期末試験	試験
15	9月17日	講義・PBL	前期末試験解説	レポート
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 ※調理理論 Cooking Theory Introduction to Food Cultures		必修 選択	必修・選択必修 選択等	年次	1	担当教員	片山 ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 火曜日2限目
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。							
授業の 学習内容	調理理論としては、調理の意義、目的、食品の特性、調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。							
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。							
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)							

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	4月23日	講義	調理理論を学ぶ意義や調理の目的について理解する	復習：調理理論を学ぶ意義や調理の目的について、教科書を再度読む	
2	5月7日	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある科学的要因(味)について理解する	食事時に科学的要因を考えながら反復する	
3	5月14日	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある科学的要因(味の相互作用と香り)について理解する	食事時に科学的要因を考えながら反復する	
4	5月21日	講義	おいしさの要因：食べ物の側にある物理的要因と化学的要因について理解する	食事時に物理的・化学的要因を考えながら反復する	
5	5月28日	講義	おいしさの要因：食べる人の側にある要因について理解する	食事時に内面的要因を考えながら反復する	
6	6月11日	講義	非加熱調理操作：正しく計量できる	実習・日常での作業時に反復する(調理計量器具を实际使ってみる)	
7	6月18日	講義	非加熱調理操作：洗浄、浸漬が正しく実践できる。	実習・日常での作業時に反復する(食品を適切な方法で洗浄してみる)	
8	6月25日	講義	非加熱調理操作：切碎・混合・攪拌・磨砕・粉砕が正しく実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
9	7月2日	講義	非加熱調理操作：成形・圧搾・ろ過が正しく実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
10	7月9日	講義	非加熱調理操作：冷却・冷凍・解凍が正しく実践できる。	予習：販売店でどのような冷凍食材があるかリサーチしておく	
11	7月16日	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。ゆでる・煮るの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
12	7月23日	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。蒸す・炊くの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
13	8月27日	講義	加熱調理操作：操作の種類を理解する。焼く・炒める・揚げるの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する	
14	9月3日	試験	前期試験		
15	9月10日	講義	試験解説およびまとめ		
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践していただくこと。		
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>					
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論					

科目名 (英)	調理理論と食文化概論 ※食文化概論 Cooking Theory Introduction to Food Cultures		必修 選択	必修・選択必修 選択等	年次	1	担当教員	片山 ひろみ
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 火曜1限目
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。							
授業の 学習内容	様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものになる。							
到達目標	調理師として必要な食文化について学ぶ。和洋中の各料理の基本や裏付けを習得する。現在の食に関わる問題を理解し、調理師の役割を考える。							
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月23日	講義 (4限目に変更)	食文化とは何か、多様な食文化を理解する	調理師として食文化を学ぶことの意味を考える
2	5月7日	講義	食文化の共通化と国際化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
3	5月14日	講義 (3・4限目)	日本の食文化史と日本料理の特徴を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
4	5月21日	休講		
5	5月28日	講義	日本料理の様式を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
6	6月11日	講義	日本の行事食と郷土料理を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 自分の出身地の行事食・郷土料理を調べる
7	6月18日	講義	現在の食生活の現状を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
8	6月25日	講義	食文化の課題を理解し、対策を考える	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
9	7月2日	講義	西洋料理の食文化(歴史と特徴)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
10	7月9日	講義	西洋料理の食文化(各国料理)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
11	7月16日	講義	中国料理の食文化(歴史と特徴)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
12	7月23日	講義	中国料理の食文化(様式と作法)を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
13	8月27日	講義	その他の国の料理の食文化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習
14	9月3日	試験	前期試験	
15	9月10日	講義	試験解説およびまとめ	
準備学習 時間外学習			過去に使用した歴史の教科書などを時間外学習に活用する。	
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理実習 (Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	榊澤明
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	スイスに渡り、ローザンヌのホテル『デ・ラベル』や、ルベンの『レストラン・ビュネ』で修行後、秋保リゾートホテルクレセント料理長に就任。複数の飲食事業を展開する(株)カリナに勤務後、現在はフードコンサルティング『Hare-masuu』の代表として活躍。						
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を取得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。(内 フランス料理 1単位)						
到達目標	洋食料理を中心に食の歴史、食品の安全、食材の知識、調理法など、実習を通して学び、それらの知識を活かし、レストランやカフェ等でお客様に提供出来る料理の仕上がりを目指す。						
評価方法と基準	実技50点・・・ 学期末テスト 態度20点・・・ 学ぼうとする姿勢 出席30点・・・ 出席率80%以上→10点、85%以上→20点、90%以上→30点						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月19日	実習	調理師の心得(調理道具・包丁の種類) 野菜の切り方	新調理師養成教育全書
2	5月10日	実習	野菜の切り方② 人参のポタージュ	新調理師養成教育全書
3	5月24日	実習	ミックスサンド、マヨネーズ、パリ風ポタージュ	新調理師養成教育全書
4	6月14日	実習	海老のグラタン	新調理師養成教育全書
5	6月28日	実習	サーモンムニエル、タルタルソース	新調理師養成教育全書
6	7月12日	実習	鶏ももグリル、ラタトゥイユ添え	新調理師養成教育全書
7	8月30日	実習	豚ロースのソテー、サラダ添え	新調理師養成教育全書
8	9月6日	実習	期末テスト	新調理師養成教育全書
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	調理実習 (Practice for Cooking)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	中井寛
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分 曜日・時限	金曜4-5限
教員の略歴	ローマのミシュラン1つ星『Metomorfosi』シチリアのミシュラン2つ星『La Madia』等7年間イタリアで修行をしながら、現地での生活を通して多くの家庭料理や郷土料理を学んできた。							
授業の学習内容	調理に必要とする原材料知識や食品取扱に関する知識を学ぶ。(内 イタリア料理 1単位)							
到達目標	イタリア料理の基本的な技術を身につける イタリア料理に関する知識を学ぶ							
評価方法と基準	イタリア料理をレシピに従って作ることができたか 衛生面に配慮しながら調理をしていたか 授業で習ったイタリア料理の知識が身についているか							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	5月18日	実習	ブカティーニのアマトリチャーナ ローマ風サルティンボッカ ペペロナータ	
2	6月1日	実習	彩り野菜のスカパーチェ サルシッチャとレモンのリゾット ライスコロッケ	
3	7月6日	実習	カヴァテッリのジェノヴェーゼ シチリア風ピザ パブリカのマリネ	
4	8月31日	実習	メカジキと大麦のサラダ 季節のミネストローネ	
5	9月14日	実習	米なすのバルミジャーナ ローマ風カルボナーラ タラッリ	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	調理実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	芳賀辰弥
	Basic Cooking Practical	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	曜日・時限 火曜3-5限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	仙台にて本格中国料理店『仙臺Chinese funkku』を営んでいる。自家製の香辛料や季節の食材を使うなど、こだわりの本格中華を展開している。						
授業の学習内容	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。(内 中国料理 1単位)						
到達目標	実習の中で調理理論、食文化に触れながら道具の取り扱い、素材の企仕方や基本調理を習得する						
評価方法と基準	1) 定期試験実技 80% 2) 授業態度と出席状況 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月23日	実習	鶏手羽から揚げ 薬味ソース	
2	5月7日	実習	五目炒飯	
3	5月14日	実習	鶏肉とカシューナッツ炒め	
4	5月21日	実習	ニラと豚レバーの炒め	
5	5月28日	実習	五目あんかけ焼きそば	
6	6月11日	実習	酢豚	
7	6月18日	実習	豚肉ピーマン細切り炒め	
8	6月25日	実習	海老のチリソース煮	
9	7月2日	実習	かに玉	
10	7月9日	実習	焼売	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	調理実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 光
	Basic Cooking Practical	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	曜日・時限 木曜2-4限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	日本料理専門調理師 割烹料理店、惣菜店、旅館、ホテル等食調理場勤務を経て2014年より専任教員として勤務						
授業の学習内容	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。(内 日本料理 1単位)						
到達目標	実習の中で調理理論、食文化に触れながら道具の取り扱い、素材の扱い方や基本調理を習得する						
評価方法と基準	1) 定期試験実技 80% 2) 授業態度と出席状況 20%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	4月25日	実習	実習の受け方、掃除の仕方、米の研ぎ方、おにぎり		
2	5月16日	実習	包丁砥ぎ：キャベツの千切り、目玉焼き		
3	5月23日	実習	鰻の3枚おろし		
4	5月30日	実習	出汁の引き方、炊き込みご飯、ひつつみ		
5	6月13日	実習	鱸のお吸い物、茶碗蒸し		
6	6月20日	実習	鰻の塩焼き、紅白なます、蛇腹胡瓜、土佐酢		
7	7月11日	実習	鶏松風焼き、法蓮草白和え		
8	7月18日	実習	親子丼		
9	8月29日	実習	天ぷら		
10	9月5日	実習	実技試験：鰻の3枚おろし		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>					

科目名 (英)	店舗運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	川村武明
	Shop Management	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成27年～継続月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得						
授業の学習内容	企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けてのプランニングなどを行います。これにより企画を立案し、お客様に対するホスピタリティ/サービスを充実、調理実習などの料理をつくるだけでなく、提供しマネジメントまで完成できる調理師となることを目指します。						
到達目標	調理師として必要な、店舗の運営に必要な原価計算や販売技術、コミュニケーションのとり方が身につき、またホスピタリティやサービスの概念を習得し、ショップ運営や企業プロジェクトに役立てることが出来る。						
評価方法と基準	実技試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容						
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)	
1	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「誰のためのサービスなのか」述べる事が出来る	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
2	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「顧客の前での姿勢、動き」が実践できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
3	/	講義	ホスピタリティ/サービスとは「忙しい時ほどきれいにさせる動き」が実践できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
4	/	講義	ショップ運営の準備が実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
5	/	講義	ショップ運営が実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
6	/	講義	「言葉遣いと伝え方」をふまえたホスピタリティ/サービスが実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
7	/	講義	「運営」とは、を説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
8	/	講義	組織運営について、実践でき、説明できる	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章	について予習する	
9	/	講義	組織でのコミュニケーションについて実践でき、説明できる			
10	/	講義	ホスピタリティについて、述べる事が出来る	予習	ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する	
11	/	講義	「原価とは」原価計算について、実践でき、説明できる	予習	ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する	
12	/	講義	後期セルフマネジメントについて実践でき、説明できる	予習	ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する	
13	/	講義	後期セルフマネジメントについて、自己評価できる	予習	ホスピタリティ・コーディネータ教本について予習する	
14	/	講義	後期試験			
15	/	講義	試験解説およびまとめ			
準備学習 時間外学習						
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>						
マネジメントの基本 テキスト&ワークシート、ホスピタリティ・コーディネータ教本新、調理師養成教育全書 必修編 第6巻						

科目名 (英)	企業課題	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川一也
	Corporate Project	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つずつ提示し、こなしていける授業を展開します。						
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をよりの確なものにできるようになる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	企業プロジェクトの概要について説明できる	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通ししておく。
2	/	実習	企業プロジェクトのオリエンテーションを実践する	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通ししておく。
3	/	実習	レシピ作成とブラッシュアップを実践する	レシピを個々に準備する
4	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
5	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
6	/	実習	企業プロジェクトの課題作成とプレゼンテーションを実践する	レシピ材料の発注書、PPTを準備しておく
7	/	実習	前回の発表の反省と振り返り	発表内容を振り返っておく
8	/	実習	基礎調理作業を実践する	オムレツとシャトー剥きの復習
9	/	実習	企業プロジェクトのオリエンテーションを実践する	昨年度の企業プロジェクトの内容などを目通ししておく。
10	/	実習	レシピ作成とブラッシュアップを実践する	レシピを個々に準備する
11	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
12	/	実習	前回レシピの試作を実践する(ブラッシュアップ)	グループのレシピをブラッシュアップしておく
13	/	実習	企業プロジェクトの課題作成とプレゼンテーションを実践する	レシピ材料の発注書、PPTを準備しておく
14	/	実習	前回の発表の反省と振り返り	発表内容を振り返っておく
15	/	実習	まとめ	前回までのプレゼンを振り返っておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	進級制作	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	高橋 光
	Promotion Study	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	日本料理専門調理師。 割烹料理店、惣菜店、旅館、ホテル等食調理場勤務を経て2014年より専任教員として勤務						
授業の学習内容	1年間の実習授業をまとめ、集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行うことにより、本校独自の5つ星教育プログラム（技術、クリエイティブ、コーディネート、ビジネス、ホスピタリティ）を達成する。						
到達目標	1年間のレシピをまとめ、復習をしてからこの授業に臨むことにより、年間の集大成としての調理演習を実施する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	卒業進級展のコンセプトを述べる事が出来る		前期の実習をまとめておく
2	/	実習	卒業進級展 日本料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
3	/	実習	卒業進級展 フランス料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
4	/	実習	卒業進級展 中国料理レシピを記することができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
5	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
6	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
7	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践しブラッシュアップすることができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
8	/	実習	卒業進級展 日本料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(和)を復習しておく
9	/	実習	卒業進級展 フランス料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(洋)を復習しておく
10	/	実習	卒業進級展 中国料理を実践することができる		調理実習で使用したレシピ(中)を復習しておく
11	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
12	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
13	/	実習	ショップ運営準備を実践することができる		新調理師養成教育全書 第6巻を復習しておく
14	/	実習	進級卒業展実施実践		プレゼン内容をまとめておく
15	/	実習	進級卒業展実践の講評		プレゼン内容を振り返る
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☑					
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習					

科目名 (英)	製菓実習	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1	担当教員	大平 夏美
	Practice of Basic Confection	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	県内のパティスリー勤務中に製菓衛生師資格取得。その後市内のレストランやカフェで勤務。 2017年ジャパンケーキショー東北ブロックコンテスト連合会会長賞						
授業の学習内容	製菓材料についての基本的な知識を学びながらの実習。的確な材料や製菓器具の扱いを学び、現場で活かせる技術を身につける。						
到達目標	基本的な材料の特性を理解できるようになる。丁寧な計量を身につける。 ジェノワーズの仕込みについて学び、安定した製品を作れるようになる。						
評価方法と基準	規定にそった身だしなみで授業にのぞみ、積極的に実習に参加できているか。 実技試験：50% 筆記試験：30% 出席率・授業態度：20%						

授業計画・内容							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1		講義	実習室の使い方やルール、道具の使い方について				
2		実習	【バターと乳化について学ぶ】 サブレ仕込み焼成		レシピ作成		
3		実習	【卵と小麦粉について学ぶ】 ケークシトロン		レシピ作成		
4		実習	【凝固剤と砂糖の役割を学ぶ】 ブランマンジェ		レシピ作成		
5		実習	【生クリームについて学ぶ】 ガトーショコラ		レシピ作成		
6		実習	【共立て生地について学ぶ】 ジェノワーズ		レシピ作成		
7		実習	【別立て生地について学ぶ】 ビスキュイルーロー		レシピ作成		
8		実習	【タルト生地について学ぶ】 タルトシトロン		レシピ作成		
9		実習	【シュー生地について学ぶ】 シューアラクレーム		レシピ作成		
10		実習	【気泡と油脂の関係性を学ぶ】 ジェノワーズココア		レシピ作成		
11		実習	【チョコの乳化について学ぶ】 ガナッシュケーキ		レシピ作成		
12		実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ		レシピ作成		
13		実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ		レシピ作成		
14		試験	前期本試験				
15		実習	試験解説				

【使用教科書・教材・参考書】

入学前から始める製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識

科目名 (英)	コーヒー実習 Practice for Coffee		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	細貝涼哉
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	J. C. Q. A. 認定コーヒーインストラクター1級。仙台の自家焙煎会社に勤務。退職までの最後の2年間は焙煎責任者として、月間1トン超のコーヒーを焙煎し市内に供給する。							
授業の学習内容	調理師として、主に料理の最後に提供される、または料理とともに提供されるコーヒーを体系的に学ぶ。豆の知識や歴史を学び、豆のローストからペーパードリップ、エスプレッソの抽出技術を習得することにより、料理を提供する際のコーヒーの味を確たるものとする。							
到達目標	豆のローストを理解し、それに適した方法（ドリップ、エスプレッソなど）でコーヒーを適切に提供出来るようになる。							
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%, 包丁 10% 衛生・片付け 10%, 授業態度 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション	街場のカフェの流行についてリサーチしておく
2	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	前回の復習をしておく
3	/	実習	シヨップ演習とパンフェスの試作を実践できる	前回の復習をしておく
4	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	リサーチした店舗でも何種類かのカッピングをする
5	/	実習	コーヒー豆のローストについて説明できる	前回の復習をしておく
6	/	実習	ペーパードリップについて説明できる	前回の復習をしておく
7	/	実習	ペーパードリップについて述べる事が出来る	ペーパードリップ練習
8	/	実習	ペーパードリップについて実践できる	ペーパードリップ練習
9	/	実習	エスプレッソについて説明できる	前回の復習をしておく
10	/	実習	エスプレッソについて述べる事が出来る	前回の復習をしておく
11	/	実習	エスプレッソについて実践できる	前回の復習をしておく
12	/	実習	エスプレッソ抽出について実践できる	エスプレッソ抽出練習
13	/	実習	抽出について述べる事が出来る	エスプレッソ抽出練習
14	/	実習	後期試験	前回までの復習をしておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	試験内容を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識				

科目名 (英)	外国語 Foreign Language	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	平松剣二
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	東北学院大学文学部英文科卒業 高等学校教諭一種免許状、中学校教諭二種免許状						
授業の学習内容	1. 教科書にそって基本文法を学習する。 2. CD音声などを活用して、発音やリスニングの練習をする。 3. ペアを組んで会話練習をする。						
到達目標	・英語の基本分法をマスターする。 ・初歩的な英語会話ができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験80% 2) パフォーマンステスト10% (第13回で実施) ※講義の中で学習したことをアウトプットという形で発表できるかを観る試験 3) 確認テスト10% 第2回から行われる復習テスト数回にわたり実施されその平均点を成績の一部とする。						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	日常、身のまわりの品の単語		単語テストに向けてP5～10の基本単語を確認
2	/	講義	英語でコミュニケーション 基本文型と時制/挨拶・自己紹介		単語テストに向けてP14～19の基本単語を確認
3	/	講義	命令文・一般動詞		文法テストに向けてP20～26の基本単語を確認
4	/	講義	進行形・There is/are～の文 canの文		文法テストに向けてP27～31の基本単語を確認
5	/	講義	疑問詞(1)		文法テストに向けてP32～35の基本単語を確認
6	/	講義	疑問詞(2)		文法テストに向けてP36～41の基本単語を確認
7	/	講義	ショッピングの時の会話		文法テストに向けてP42～45の基本単語を確認
8	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
9	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
10	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP46～51の基本単語を確認
11	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP52～57の基本単語を確認
12	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP58～65の基本単語を確認
13	/	講義	重要単語・重要表現の復習 英語で自己紹介します		テキスト内容の復習
14	/	試験	ペーパーテスト		テキスト内容の復習
15	/	講義			テキスト内容の復習
準備学習 時間外学習			予習は必ず、復習はできる範囲で行うこと。		
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>					
フードランゲージ・英語 ～English～ (全国調理師養成施設協会)					

科目名 (英)	情報処理 (Practice of Computer)	必修 選択	必修 必修・選択 等	年次	1	担当教員	小野寺 幸子
		授業 形態	講義 演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 後期 月曜日3限
学科・コース	調理師科						
教員の略歴							
<p>授業の学習内容</p> <p>社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎が一番大事です。簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトで必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。</p>							
<p>到達目標</p> <p>10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる</p>							
<p>評価方法と基準</p> <p>1) 定期試験：Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物：20% (授業内での課題の取り組みで評価)</p>							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月22日	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解	タイピング練習問題課題①
2	5月13日	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集 (オートフォーマット、書式設定)	
3	5月20日	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
4	5月27日	講義・演習・実技	オブジェクト (ワードアート、クリップアート) を活用した文書作成①	
5	6月10日	講義・演習・実技	オブジェクト (SmartArt、図、図形) を活用した文書作成②	Word演習問題課題②
6	6月17日	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
7	6月24日	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
8	7月1日	講義・演習・実技	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	プロジェクトシート提出
9	7月8日	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題課題	
10	7月15日	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	
11	7月22日	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する	
12	8月19日	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13	8月26日	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	9月9日	前期末試験	前期末試験 Wordでの文書作成テスト	
15	9月9日	演習・実技	PowerPointでの課題作成 (発表) 提出	10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習				
<p>【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>実教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2021"</p>				