

2020年度 シラバス

科 目 名	公衆衛生学A		学 科	コース
担当教員	和田アツ子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	
時 間 数	30	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

わが国の疾病予防と健康の保持増進のため、公衆衛生活動が果たす役割を理解し、調理師の業務と関連させることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

食生活と疾病との関わり、食を通じた健康づくりの重要性、調理師法や関係法規、食育、食の安全などについて学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	調理師と健康 健康の考え方Ⅰ	公衆衛生の概念 公衆衛生の歴史と発展
2	健康の考え方Ⅱ	健康の定義とその概念 WHOの定義 高齢化社会
3	健康の考え方Ⅲ	わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 国民健康栄養調査
4	健康の考え方Ⅳ	めざすべき健康とは 健康寿命 ヘルスプロモーション
5	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割 メタボリックシンドローム 特定検診
6	食と健康の関係Ⅱ	健康的な食習慣づくり 食生活指針 食事バランスガイド
7	調理師の役割Ⅰ	調理師の成り立ち
8	調理師の役割Ⅱ	調理師法の概要 目的 定義 免許
9	調理師の役割Ⅲ	食生活における調理師の役割
10	食生活と疾病Ⅰ	疾病の動向とその予防 時代による変遷
11	食生活と疾病Ⅱ	疾病の予防 早期発見・早期治療
12	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは がん 心疾患 脳血管疾患
13	生活習慣病Ⅱ	糖尿病 高血圧症 脂質異常症
14	生活習慣病Ⅲ	生活習慣病の予防 生活習慣の改善 喫煙
15	まとめ	試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式で行うが、適宜グループワークや演習も取り入れている。

地域や社会の情報に関心を持ち、授業に積極的に参加すること。

担当する教員は30年以上保健所において栄養行政に携わった実務経験を活かし、実践的な授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	公衆衛生学A		学 科	コース
担当教員	和田アツ子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

わが国の疾病予防と健康の保持増進のため、公衆衛生活動が果たす役割を理解し、調理師の業務と関連させることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

食生活と疾病との関わり、食を通じた健康づくりの重要性、調理師法や関係法規、食育、食の安全などについて学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ 疾病予防の段階
2	健康増進法	健康増進法の概要
3	わが国の健康づくり対策Ⅰ	健康政策 健康日本21計画
4	わが国の健康づくり対策Ⅱ	母と子の健康づくり
5	健康教育	健康教育の目的と方法
6	健康に関する食品情報Ⅰ	健康と食品 食品表示法
7	健康に関する食品情報Ⅱ	特別用途食品 特定保健用食品 その他の表示
8	心の健康づくりⅠ	心身の相関とストレス ストレスのしくみ
9	心の健康づくりⅡ	ストレスへの対処法 休養指針 睡眠指針
10	調理師と食育Ⅰ	食育の定義 食育の意義・背景
11	調理師と食育Ⅱ	食育基本法の概要 食育推進計画 食育白書
12	調理師と食育Ⅲ	食育における調理師の役割
13	調理師と食育Ⅳ	食料事情の課題 食料自給率 食品ロス
14	調理師と食育Ⅴ	食育の実践 食育インストラクター
15	まとめ	試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式で行うが、適宜グループワークや演習も取り入れている。

地域や社会の情報に関心を持ち、授業に積極的に参加すること。

担当する教員は30年以上保健所において栄養行政に携わった実務経験を活かし、実践的な授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	公衆衛生学B		学 科	コース
担当教員	高木 裕		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 (講義)実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

国民の疾病予防と健康保持増進を図るため、公衆衛生活動が果たす役割を理解することを目指す。

【授業の概要】

食生活と疾病の関わり、健康づくり、食育、食の安全、環境保健などについて学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	労働と衛生Ⅰ	作業環境と健康 労働安全衛生法
2	労働と衛生Ⅱ	職業病 労働災害
3	調理師の職場環境Ⅰ	職場環境の現状 調理施設の環境
4	調理師の職場環境Ⅱ	調理施設での労働災害
5	環境と衛生Ⅰ	生活環境の衛生 生態系と食物連鎖
6	環境と衛生Ⅱ	現代の生活環境
7	環境条件Ⅰ	環境基本法 大気
8	環境条件Ⅱ	水の重要性 上下水道
9	環境条件Ⅲ	住居 廃棄物 騒音 振動 悪臭
10	環境条件Ⅳ	放射線と健康 放射線の種類
11	環境汚染とその対策Ⅰ	広がる環境汚染 公害の歴史
12	環境汚染とその対策Ⅱ	空気汚染 水質汚染
13	環境汚染とその対策Ⅲ	環境問題への取り組み
14	環境汚染とその対策Ⅳ	地球温暖化 循環型社会の形成
15	まとめ	試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とする。新調理師養成教育全書「食生活と健康」を使用し、参考資料として「国民衛生の動向」を使用する。受講上の注意としては、地域や社会の情報に関心を持つこと。

担当する教員は、東京都保健所や食肉衛生検査所等において公衆衛生業務(特に食品衛生)に従事した。さらに株式会社魚きんの衛生顧問として食品衛生部門を約5年勤務した。専門学校において食品の安全と衛生の授業も担当している。この経験に基づいた実践的な授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	食品学A		学科	コース
担当教員	岩倉 美幸		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年次	1	期間	☐ 前期・後期	
時間数	30	授業方法	☐ 講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師に必要な幅広い知識のひとつとしていろいろな食品の特性を理解することを目標とする。

【授業の概要】

・各項目ごとに小テストを行い授業内容の達成度を確認、中間テスト時にノートチェックを行い板書や教科書の指示した箇所を記載しているかをチェックする。

・希望者または指名した生徒に教科書を声に出して読ませ、重要な箇所を板書する。・最新情報があれば随時提供する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	【植物性食品とその加工品】 1. 穀類 ①米	米の種類・米の加工品の種類、品種、特徴、栄養価について
2	②小麦 ③とうもろこし	小麦粉の種類と用途・加工品、とうもろこしの種類・とうもろこしの加工品 品種、特徴、栄養価について
3	④大麦、⑤そば ⑥その他の穀類とその加工品	大麦の種類・加工品、そばの種類・加工品、えん麦・ライ麦・あわ・ひえ・きびの各種 類と特徴と加工品 <1. 穀類小テスト>
4	2. いもおよびでんぷん類 ①じゃがいも、②さつまいも	じゃがいもの種類・加工品、さつまいもの種類・加工品 品種、特徴、栄養価について
5	③その他のいも類 およびでんぷん類	さといも・やまのいも・こんにゃくいも・キャッサバ・葛でんぷん、品種、特徴、栄養価に ついて <2. いもおよびでんぷん類小テスト>
6	3. 砂糖および甘味類 ①砂糖、②その他の甘味類	含蜜糖・分蜜糖・その他、水あめ・液糖・蜂蜜・メープルシロップ・オリゴ糖・トレハロ ース・人工甘味料 特徴、栄養価について <3. 砂糖および甘味類小テスト>
7	4. 豆類 ①大豆	大豆の種類・加工品 品種、特徴、栄養価について
8	②小豆	小豆の種類・加工品 品種、特徴、栄養価について
9	③その他の豆類	いんげん豆・えんどう・そら豆・ささげ・ひよこ豆・緑糖・レンズ豆の 種類・加工品、品種、特徴、栄養価について <4. 豆類小テスト>
10	5. 種実類 ①ナッツ類	アーモンド・カカオ・カンヌーナッツ・さんなん・栗・くるみ・ココナッツ、ヒスタチオナ ッツ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・らっかせい 種類・加工品、品種、特徴、栄 養価について
11	②種子類	ごま・その他の種子類の種類・加工品 品種、特徴、栄養価について ⑤種実類小テスト
12	6. 野菜類 ①葉菜類	キャベツ・レタス・ほうれんそう・白菜・小松菜・パセリ・三つ葉・しそ・春菊・チンゲンサ イ・水菜・バジル 品種、特徴、栄養価について
13	②茎菜類	ねぎ・玉ねぎ・たけのこ・アスパラガス・セロリ・にんにく・にら・うど・ふき 品種、特徴、栄養価について <5. ①葉菜類、②茎菜類小テスト>
14	③根菜類 ④果菜類	大根・かぶ・にんじん・ごぼう・れんこん・しょうが・かぼちゃ・きゅうり・なす・ピーマン・ト マト・オクラ・ゴーヤー 品種、特徴、栄養価について
15	⑤花菜類 ⑥野菜類の加工品	ブロッコリー・カリフラワー・アーティチョーク・エディブルフラワー・品種、特徴、栄養価につい て・カット野菜・漬物・乾燥野菜・冷凍野菜 <5. ③根菜類、④果菜類、⑤花菜類、⑥野菜類の 加工品小テスト>

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし教科書を中心に展開するが、実物の食品や食品成分表などの資料も併用し食品の色・形をより理解しやすいようにする。教科書の内容の講義終了後、食事バランスガイドに基づき食品の栄養や特性を活かした献立を立案し、数名ずつの班に分かれて発表する。

担当する教員は、品川栄養士会の会長として離乳食、幼児食、小学生、病態の料理講習会・講演会等を行なっている経験に基づいて、実用性のある授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科	コース
担当教員	岩倉 美幸			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師に必要な幅広い知識のひとつとしていろいろな食品の特性を理解することを目標とする。

【授業の概要】

・各項目ごとに小テストを行い授業内容の達成度を確認、中間テスト時にノートチェックを行い板書や教科書の指示した箇所を記載しているかをチェックする。

・希望者または指名した生徒に教科書を声に出して読ませ、重要な箇所を板書する。・最新情報があれば随時提供する。

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	7. 果実類 ①仁果類、②準仁果類	仁果類(りんご・梨)・準仁果類(柿・かんきつ類)の各品種 特徴、栄養価、加工法について
2	③核果類、④液果類 ⑤その他、⑥加工品	核果類(桃・さくらんぼ・梅・オリーブ)・液果類(いちご・ぶどう)・その他(メロン・すいか)各品種、特徴、栄養価、加工法・果実飲料・ジャム・シロップ漬け・砂糖漬け・乾燥果実・冷凍果実の種類と特徴 <7. 果実類の小テスト>
3	8. きのこ類 ①しいたけ、②マッシュルーム ③その他、④加工品	しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ類(なめこ・まつたけ・しめじ・えのきたけ・まいたけ・エリンギ・きくらげ)の品種、特徴、栄養価 乾燥品・瓶詰・缶詰の種類と加工法について
4	9. 藻類 ①褐藻類、②紅藻類 ③緑藻類、④藍藻類	褐藻類(こんぶ・わかめ・ひじき・もずく)・紅藻類(あまのり・てんぐさ・おごのり・えごのり)・緑藻類(あおのり・あおさ・ひとえぐさ)・藍藻類(水前寺のり)の特徴、産地、種類、栄養価、調理法について <8. きのこ類、9. 藻類の小テスト>
5	【動物性食品とその加工品】 1. 魚介類 ①構造、②成分	魚類の構造(赤身魚と白身魚・普通肉と血合い肉の特徴、種類、栄養価)・魚介類の成分(たんぱく質・脂質・低未成分)分類、特徴について
6	③死後変化と鮮度 ④主な魚介類の種類	死後硬直の進行とうま味成分、調理例・鮮度の具体的見極め方法、あじ・あなご・あまだい・あゆ・あんこう・いわし・うなぎ・かつお・かれい・かんぱち・こい・さけ・ます類の生息地、種類、特徴、調理例、栄養価
7	・魚類	さば・さんま・舌びらめ・すずき・たい・たら・はも・ひらめ・ふぐ・ぶり・まぐろの生息地、種類、特徴、調理例、栄養価 <魚類の小テスト>
8	・貝類 ・えび類	あわび・あさり・かき・さざえ・しじみ・はまぐり・ほたて貝・ムール貝・伊勢えび・ロブスター・くるまえび・ブラックタイガー・さくらえび・あまえびの生息地、種類、特徴、調理例、栄養価
9	・かに類、いか・たこ類 ・その他の魚介類	たらばがに・ずわいがに・がざみ(わたりがに)・毛がに・いか・たこ・うに・なまこ・くらげ・ほよの生息地、種類、特徴、調理例、栄養価
10	⑤魚介類の加工品	冷凍品・乾燥品・塩蔵品・練り製品・缶詰の作成方法、種類、活用法 <貝類から魚介類の加工品までの小テスト>
11	2. 食肉類 ①構造と肉質、②成分	骨格筋の構造(きめ・さし・霜降り・枝肉・正肉・精肉)の各特徴と性質・食肉のたんぱく質・脂質の各成分の特徴と部位ごとの含有量の違い
12	③肉の熟成 ④主な食肉類の種類	死後硬直→解硬→自己消化の仕組み・肉別の熟成期間などについて、牛肉・豚肉・鶏肉・羊肉の各部位と特徴、種類、鮮度の見極めと扱い方
13	⑤その他の食肉類の種類 ⑥食肉類の加工品	いのしし・うさぎ肉・馬肉・鹿肉・やぎ肉・うずら・かも・きじ・七面鳥・はと・フォアグラ・かえる・くじら・すっぽん生息地、種類、特徴、調理例、栄養価、ハム・ベーコン・ソーセージ・乾燥肉・缶詰の種類と製造方法・<2. 食肉類小テスト>
14	3. 卵類	鶏卵の構造、栄養価、特徴・卵の鮮度と貯蔵・卵加工品の種類と加工法
15	4. 乳類	牛乳の成分、種類・乳製品(粉乳・練乳・クリーム・アイスクリーム・チーズ・ヨーグルト・乳酸菌飲料)種類、特徴、調理例、栄養価 <3. 卵類、4. 乳類の小テスト>

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし教科書を中心に展開するが、実物の食品や食品成分表などの資料も併用し食品の色・形をより理解しやすいようにする。教科書の内容の講義終了後、食事バランスガイドに基づき食品の栄養や特性を活かした献立を立案し、数名ずつの班に分かれて発表する。

担当する教員は、品川栄養士の会長として離乳食、幼児食、小学生、病態の料理講習会・講演会等を行なっている経験に基づいて、実用性のある授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	食品学B			学 科	コース
担当教員	飯田 和子			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食品の成分や特性、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知ること
を目標とする。

【授業の概要】

理解を深めるため、内閣府・消費者庁・保健所等の資料活用法を知る。
食材を観察する力を身につけるため、現物を見る。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	【その他の食品】 油脂類	食品学Bの概要について ノートの取り方 油脂類を栄養で分類する
2	油脂類 菓子類 嗜好飲料類	油脂類のまとめ 菓子類の分類 嗜好飲料を分類
3	非アルコール飲料	嗜好飲料 アルコール飲料・非アルコール飲料
4	調味料及び香辛料類	調味料及び香辛料類 その他(膨張剤)
5	調理加工食品類	調理加工食品の定義 加工目的と種類 冷凍食品・インスタント食品
6	ゲル状食品	ゲル状食品の種類と加工法とその特徴を知る ゲル化条件
7	特別用途食品	特別用途食品とは 使用目的と分類
8	保健機能食品	保健機能食品とは 栄養機能食品・機能性表示食品との違い
9	その他の食品のまとめ	その他の食品についてまとめ、加工法につながるよう促す
10	【食品の加工】 食品の加工法・微生物の利用	食品加工の目的と種類 微生物を利用する加工法と特徴を知る
11	【食品の貯蔵】 食品の貯蔵の目的	食品貯蔵の目的と変質・変敗を防ぐ方法について考える
12	食品貯蔵法①	食品の貯蔵法の例を知る。食材毎に適切な貯蔵法を学ぶ
13	食品貯蔵法②	食品の貯蔵法の例を知る。殺菌法・食品添加物の確認
14	【食品の国内生産と輸入】	食品の国内生産と輸入 日本型食生活と食料需給 食糧需給率
15	【食品の流通】	フード・マイレージ 市場と販売について 流通経路とトレーサビリティ

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、教科書および食品成分表を活用し常に繰り返し学習をする。

担当する教員は、幼稚園・保育園での食育授業、アレルギー対応、薬膳学院での食薬学・薬膳学の授業を担当。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で講演会・講習会も実施。また、企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係のマスコミ対応を担当。「月刊消防」にレシピを連載中で、出版にも携わっている。これらの経験を活かし
た授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	栄養学		学 科	コース
担当教員	土屋 一		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 (講義)実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

栄養素の種類と働き等の基礎知識を習得することで、食品と栄養素、そして料理に至る関係性を説明できることを目標とする。

【授業の概要】

この授業は、栄養学の基礎となる五大栄養素とその働き、身体へ及ぼす影響、多く含む食品と摂取方法や量等について学ぶものである。主に教科書に沿って進めるが、必要に応じて、食品標準成分表や他教材も用いる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食事バランスガイドについて	自宅学習課題についての解説
2	栄養と健康(p2～5)	栄養の概念を理解する ・栄養の定義 ・「栄養」と「栄養素」の違い ・栄養素の役割 ・WHOの健康の定義 ・健康の3本柱
3	炭水化物(p6～10)①	炭水化物の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・炭水化物とは ・炭水化物の種類①(単糖類)
4	炭水化物(p6～10)②	炭水化物の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・炭水化物の種類②(少糖類、多糖類)
5	脂質(p11～15)①	脂質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・脂質とは ・単純脂質
6	脂質(p11～15)②	脂質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・複合脂質 ・誘導脂質
7	たんぱく質(p15～19)①	たんぱく質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・たんぱく質とは ・たんぱく質の種類
8	たんぱく質(p15～19)②	たんぱく質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・たんぱく質の栄養価(アミノ酸価) ・たんぱく質の補足効果、機能性
9	脂溶性ビタミン(p19～23)①	脂溶性ビタミン(A、D)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
10	脂溶性ビタミン(p19～23)②	脂溶性ビタミン(E、K)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
11	水溶性ビタミン(p23～27)①	水溶性ビタミン(B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
12	水溶性ビタミン(p23～27)②	水溶性ビタミン(ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビオチン、C)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
13	ミネラル(p28～36)	多量・微量ミネラル(ナトリウム、カリウム、カルシウム、鉄など)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
14	その他の成分(p36～38)	水分と機能性成分(ポリフェノール類など)について理解する
15	前期授業の復習(p2～39)	五大栄養素のまとめ(確認テスト)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解、パワーポイント、動画等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにとること。
担当教員は、修士(食品栄養学)の学位を有する管理栄養士である。

2020年度 シラバス

科目名	栄養学		学科	コース
担当教員	土屋 一		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	
時間数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

各栄養素の消化・吸収・代謝等のしくみと、身体に及ぼす影響をより深く知ること、健康長寿を目的とした食のありかたを総合的に捉え、調理ができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

各栄養素の消化・吸収・代謝等のしくみを知るには、第一に、身体の構造を知ることから始まる。摂取した食物がどのように消化され、各栄養素がどのように関連しあい、身体の栄養になるかを理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品の摂取(p40～43)①	生理的欲求である食欲の調節機構(摂食中枢と満腹中枢、調節に関わる因子)について理解する
2	食品の摂取(p43～44)②	心理的欲求に関わる感覚(味覚、嗅覚、触覚、聴覚、視覚)について理解する
3	栄養素の消化・吸収・代謝(p44～45)	消化器官の構造と働きについて理解する
4	消化液の分泌・消化の種類(p45～46)	栄養素の消化に関わる消化酵素の名称や消化の種類について理解する
5	各消化器官での消化(p46～50)	胃・小腸・大腸で行われている消化のしくみを理解する
6	糖質の消化・吸収・代謝(p51～57)①	でんぷんを例に、糖質の消化と吸収のしくみを理解する
7	糖質の消化・吸収・代謝(p51～57)②	食後・食間期の糖質代謝について理解する
8	脂質の消化・吸収・代謝(p51～57)①	中性脂肪を例に、脂質の消化と吸収のしくみを理解する
9	脂質の消化・吸収・代謝(p51～57)②	食後・食間期の脂質代謝について理解する
10	たんぱく質の消化・吸収・代謝(p51～57)①	たんぱく質の消化と吸収のしくみを理解する
11	たんぱく質の消化・吸収・代謝(p51～57)②	たんぱく質とアミノ酸の代謝を理解する
12	水分と電解質の代謝	水分出納と脱水症、体液の酸・塩基平衡について理解する
13	エネルギー代謝(p58～62)	エネルギー代謝、摂取と消費のバランス、肥満とやせについて理解する
14	食品の選択(p66～73)	日本食品標準成分表の基礎知識、食品分類法について理解する
15	後期授業の復習(p40～73)	後期授業の復習(確認テスト)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解、パワーポイント、動画等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにとること。
担当教員は、修士(食品栄養学)の学位を有する管理栄養士である。

2020年度 シラバス

科 目 名	食品衛生学A		学 科	コース
担当教員	堀井 昭三		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 (講義)実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

まず基礎的事項を講義する。最新の知見、ニュースも加えるが、最終的には日常業務に役立つ知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

テキスト中心でテキスト未記載の場合は追加し基礎的事項を徹底する。それに最新の知見、技術もあれば追加するが、最終目標は日常業務への応用・適用である。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	食品衛生を学ぶ意義。衛生とは、安心と安全の相違。
2	食の安全を守る (P2-4)	食品衛生学の動向は、食の安全を脅かすものは何か。
3	食の安全を守る (P5-7)	食の安全を確保する仕組みとは。基本的には二つの法律および国際的取り組み。
4	食品と微生物①(P8-10)	食品に関与する微生物とは。生物増殖曲線、パスツールの実験などについて学ぶ。
5	食品と微生物②(P10-12)	食品衛生に関与する微生物の種類である細菌、真菌、ウイルス、原虫について学ぶ。
6	食品と微生物③(P10,16-18)	細菌の種類・分類 形状・形態などによる分類とその必要性について学ぶ。
7	食品と微生物④(P13-15,19)	微生物の増殖に必須なものとは。栄養素、水分・水分活性、酸素、pH。腐敗と発酵の違いは。
8	食品添加物①(P20-22)	食品添加物の定義、法的な分類、表示が免除される場合などについて学ぶ。
9	食品添加物②(P23-25, 28,29)	使用基準、安全性評価、ADI とは。国際的基準であるコーデックスなどについて学ぶ。
10	食品添加物③(P30,31)	各論として、保存料、防ばい剤、殺菌料、酸化防止剤、発色剤、甘味料について学ぶ。
11	食品添加物④(P31-34)	着色料 漂白剤 乳化剤 栄養強化剤 その他の食品添加物について学ぶ。
12	食品と重金属①(P34-36)	公害と重金属、有害重金属(ヒ素、水銀、カドミウム)について学ぶ。
13	食品と重金属②(P36)	有害元素、金属として(鉛、クロム、マンガン)、必要な元素(亜鉛、銅について学ぶ。)
14	食品と放射性物質①(P37)	放射能、放射性物質、放射線線量どのように異なるのかや生物と放射性物質について学ぶ。
15	食品と放射性物質②(P38)	放射性物質の残留基準値およびその国際比較。放射線照射食品の安全性について学ぶ。

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書を中心とした講義形式を基本とするが、授業には討議も加えていくため予習は不要。
担当する講師は、東京都健康安全研究センターでダイオキシン類の分析や動態解析等に従事。この経験に基づき最新の食品衛生の授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	食品衛生学A		学 科	コース
担当教員	堀井 昭三		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

まず基礎的事項を講義する。最新の知見、ニュースも加えるが、最終的には日常業務に役立つ知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

テキスト中心でテキスト未記載の場合は追加し基礎的事項を徹底する。それに最新の知見、技術もあれば追加するが、最終目標は日常業務への応用・適用である。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	器具・容器包装 (p40-45)	器具・容器包装の定義、各種製品の性質、差、取り扱い上の注意事項などについて学ぶ。
2	食中毒(P46-55)	食中毒の定義、分類、事例などを挙げ、健康危害を防ぐことについて学ぶ。
3	細菌性食中毒①(P56-60)	感染型食中毒菌として、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ菌について性情などについて学ぶ。
4	細菌性食中毒②(P61-66)	死者や重傷者の発生する病原性大腸菌、細菌性食中毒再発原因菌であるカンピロバクター、さらにエルシニア、リステリアについて学ぶ。
5	細菌性食中毒③(P66-69)	食品内毒素型菌としてブドウ球菌、ラテン語でソーセージ(ボツリン)由来のボツリヌス菌について学ぶ
6	細菌性食中毒④(P70-72)	生体内毒素型食中毒菌であるウエルシュ菌(セレウス菌)は、芽胞菌で残った食品の保管に注意を要することなどを学ぶ。
7	細菌性食中毒⑤(P72-74)	細菌性食中毒総括として、細菌性食中毒の予防三原則を中心に学ぶ。
8	ウイルス性食中毒①(P74-76)	ウイルスの特徴(特に細菌との相違)及び食中毒の患者数一位であるノロウイルスについて学ぶ。
9	ウイルス性食中毒②(p76)	ノロウイルス以外の食中毒起因ウイルス(A型E型肝炎ウイルス、サポウイルス)のほか、ウイルス性食中毒の予防および微生物による食中毒の総括をする。
10	自然毒食中毒①(P77-79)	動物性自然毒であるフグ毒テトロドトキシンはフグ以外の① フグ毒テトロドトキシンシガテラに各種の動物が保持していること、テトロドトキシンは食物連鎖の結果であることなどを学ぶ。
11	自然毒食中毒②(P80-82)	麻痺性貝毒や下痢性貝毒、テトラミンを有する巻貝、アブラソコムツのワックス、シガテラなどについて学ぶ。
12	自然毒食中毒③(P82,84-86)	植物性自然毒として、キノコの毒を中心に青酸配糖体などについて学ぶ。
13	自然毒食中毒④(P82-84,86)	身近な植物性自然毒としてジャガイモのソラニン、スイセンをニラと間違え食し中毒したことなどについて学ぶ。
14	化学性食中毒(p86-90)	化学性食中毒の概要、ヒスタミンはどのようにして生成されるのか、油脂過酸化物の毒性について学ぶ。
15	総括 (p46-90)	自然毒化学性食中毒のまとめ、後期のまとめを含め全体(前後期)を総括する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書を中心とした講義形式を基本とするが、授業には討議も加えていくため予習は不要。
担当する講師は、東京都健康安全研究センターでダイオキシン類の分析や動態解析等に従事。この経験に基づき最新の食品衛生の授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学 B		学 科	コース
担当教員	深堀 義一		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 ☒ 前期 ☐ 後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 ☒ 講義 ☐ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

魚介類・食肉・野菜類・飲料水などから感染する寄生虫と経口感染症、食物アレルギーについて理解することを目標とする。

【授業の概要】

板書により授業を進めるとともに、質問、小テストの実施によりその習熟度を確認していく。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	寄生虫による食中毒の概要 (90ページ・第5章 第7節)	長い地球の歴史の中で、複雑な関係を作ってきた人間と寄生虫について、最近の食生活の観点から考える。
2	魚介類から感染する寄生虫 (92ページ・第7節)	海産・淡水産魚介類及び、淡水産カニ類から感染する寄生虫について、その発生頻度の高いものから解説する。
3	食肉から感染する寄生虫 (97ページ・第7節)	食肉が関係して感染する寄生虫について、最近解明されたものも含めて解説する。
4	野菜類・飲料水等から感染する寄生虫 (99ページ・第7節)	野菜類・飲料水などが関与して感染する寄生虫と上記3項目も含めた寄生虫の予防法について説明する。
5	経口感染症と食中毒 (102ページ・第8節)	経口感染症と食中毒の関係と人獣共通感染症とそれらの予防について解説する。
6	食物アレルギー (104ページ・第9節)	食物アレルギーの定義とその種類について学ぶとともに、アナフィラキシーショック発症時の対応について説明する。
7	アレルギー物質の表示 (106ページ・第9節)	食品表示法に規定されている、特定原材料等27品目の表示例と代替表記、拡大表記についても解説する。
8	その他の健康危害 (110ページ・第10節)	BSE(牛海綿状脳症)、鳥インフルエンザ、農薬及び動物用医薬品等の残留と医薬品医療機器等法について学ぶ。
9	食品安全対策 (114ページ・第6章 第1節)	食品衛生対策ともいわれる食品安全対策について、その概要を解説する。
10	食品衛生法 (116ページ・第2節)	その目的と絶対に知る必要のある主要条文について、逐条的に解説する。
11	食品安全基本法 (119ページ・第2節)	本法の制定の背景と、その基本理念・目的・責務と役割について、説明する。
12	食品安全行政① (121ページ・第3節)	行政機構としての中央組織と地方組織のうちの、中央組織についてその構成と役割等について、学習する。
13	食品安全行政② (124ページ・第3節)	地方組織の地方行政局と都道府県と特別区の保健所について、その業務内容を詳細に説明する。
14	食品安全情報の共有① (124ページ・第4節)	食品表示法の出来上がった歴史と、その適用範囲と区分、そして、加工食品の食品表示について学ぶ。
15	食品安全情報の共有② (132ページ・第4節)	加工食品及び添加物以外の生鮮食品の食品表示で、農産物、畜産物、水産物に分けて、説明する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を中心とした講義形式を基本とし、教科書の順次音読により内容の確認・理解をさせて行く。
担当する教員は東京都及び、豊島区の保健所で食品衛生監視員として勤務歴があり、その経験に基づいた授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	食 品 衛 生 学 B		学 科	コース
担当教員	深堀 義一		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

食品衛生での個人衛生の重要性及び、食材の衛生的管理の方法などを学ぶ。また導入されたHACCPについて理解を深めることを目的とする。

【授業の概要】

板書により授業を進めるとともに、質問、小テストの実施によりその習熟度を確認していく。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	JAS法、景品表示法、計量法 (134ページ 第4節)	消費者が情報を入手する際に、手助けになる表示について学習する。
2	調理施設の全体とその内部構造 (136ページ 第5節)	国が示した施設基準に沿って作成した、条例、特に東京都のそれについて、解説し学習する。
3	手洗い設備と主設備の管理 (137ページ 第5節)	手洗いについての重要性を背景に、手洗い設備、洗浄設備、冷蔵設備等についてそれぞれ説明し、その適正な利用法について学ぶ。
4	給水、排水及び、廃棄物処理 (141ページ 第5節)	調理に欠かせない水について、学習すると共に排水と廃棄物の処理についても考える。食品リサイクル法に関しても考える。
5	調理従事者の健康管理 (143ページ 第6節)	個人衛生の重要性を認識させるとともに、その家族の健康管理までも考え、食品衛生責任者の役割を解説する。
6	調理作業時における安全対策 (145ページ 第7節)	大量調理施設衛生管理マニュアルについての説明と、食材納入時のポイントとその管理・保存について学ぶ。
7	調理中の衛生的取り扱い (148ページ 第7節)	生鮮食品・加熱調理食品、それぞれの特性に応じた対処法を考えるとともに、調理済み食品の配送・販売までの注意点を探る。
8	食品への異物混入防止対策 (150ページ 第7節)	異物の種類によつての混入防止対策を考える。また、食品取扱者側での混入防止の方法を理解させる。
9	手洗いについて (151ページ 第7節)	調理従事者にとってなぜ手洗いが重要かを理解させる。また、その実践のポイントとタイミングについても認識させる。
10	食器・器具・容器等の洗浄・殺菌・消毒①(153ページ)	食器等を清潔に保つために、まずは洗浄を学習し、その後殺菌・消毒の物理的方法について学んでいく。
11	食器等の殺菌・消毒について② (159ページ 第7節)	食器・器具等の殺菌・消毒のうち、化学的方法について学ぶ。特に、利用範囲の広い「次亜塩素酸ナトリウム」について考える。
12	自主衛生管理HACCP① (161ページ 第8節)	安全な食品を製造するための管理手法であるHACCPについてその誕生とその後の我が国への導入・取り組みの解説をする。
13	危害分析重要管理点(HACCP) ②(164ページ)	HACCPシステムの7原則と12手順について、解説するとともにそれを支える一般的衛生管理プログラムを理解させる。
14	法改正で制度化されたHACCP (167ページ)	本年度6月に改正され、本格的に導入されたHACCPシステムの考え方に基づく衛生管理の基準Bについて説明・解説する。
15	食品事故に対応する対処法 (168ページ 第9節)	危機管理の一環としての食中毒対処法を学ぶとともに、過去に起こった実際例をみて、その対処法を考える。

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を中心とした講義形式を基本とし、教科書の順次音読により内容の確認・理解をさせて行く。
担当する教員は東京都及び、豊島区の保健所で食品衛生監視員として勤務歴があり、その経験に基づいた授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	食品衛生実習		学 科	コース
担当教員	金澤 一人		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 講義(実習)	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として衛生上の危害防止をしっかりと認識するために、本実験において食品衛生法などの衛生基準に則り、微生物の実態観察やその管理の重要性を知ること为目标とする。

【授業の概要】

授業時間のうち始めの約1時間の講義を行い内容を把握させ、事故のないように全員が実習(実験)に参加できるよう務める。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	細菌数検査の基本操作	器具の滅菌、培地の作成、希釈液等の準備、無菌操作法
2	食品中の生菌数の測定	空中落下細菌、手指の細菌測定果判定 一般細菌数測定の実際
3	食品添加物に関する実験	食品添加物の種類やその検出法などについて
4	食品の鮮度実験	スナック菓子の過酸化価の判定、油脂の劣化判定
5	飲料水の化学的検査	pH、亜硝酸、塩素イオン、過マンガン酸カリウム消費量、硬度、残留塩素、の実際
6	食品の褐変	アミノカルボニル反応
7	食品の殺菌について	缶詰 殺菌方法
8	乳製品の鮮度	牛乳、チーズ発酵について
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の第1回目～第7回目は2時間続き、第8回目のみ1時間で行なう。
いずれも講義のあと実験に移る形式を基本とする。身近な食材などを使って、誰もが興味をもてるわかりやすい授業を行なう

2020年度 シラバス

科 目 名	調理基本・調理科学		学 科	コース
			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	
担当教員	菅野 麻衣子		☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
年 次	1	期 間	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
時 間 数	30	授業方法		

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し、理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理技術、調理器具と熱源を学び、理解を深める。また、自ら考え確認することで知識の定着をはかる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	調理とおいしさ、おいしさの構成 ① P2～	調理基本・調理科学の授業について説明。おいしさを構成する化学的要因について学ぶ。
2	おいしさの構成② P5～	おいしさを構成する物理的要因、食べる人の側にある要因を学ぶ。
3	非加熱調理操作 P24～	様々な非加熱調理操作とそのポイントを学ぶ。
4	加熱調理操作 P24～	様々な加熱調理操作とそのポイントを学ぶ。
5	穀類①米と米粉の調理性 P34～	米と米粉の調理性を学ぶ。まとめプリントで知識を定着させる。
6	穀類②グルテン、膨化 P43～	小麦粉の調理性、膨化について学ぶ。
7	いも類とでん粉の調理性 P50～	いも類の調理性とでん粉の老化について学ぶ。
8	砂糖の調理性 P57～	砂糖の様々な調理性について学ぶ。
9	豆類の調理性 P62～	大豆、黒豆、小豆の調理性について学ぶ。まとめプリントで知識を定着させる。
10	野菜類①香り、あく、食感 P67～	野菜類のあく、テクスチャーについて学ぶ。
11	野菜類②色素 P70～	野菜類の色素を学び、実際に色の変化を目で確かめる。
12	果実、きのこ類の調理性	果実類の色素、たんぱく質分解酵素、きのこの調理性を学ぶ。
13	海藻類の種類 P79～	海藻類の種類、調理性を学ぶ。小テスト ノート評価
14	魚介類①生食調理性 P83～	魚介類の色素、生食調理性について学ぶ。
15	魚介類②加熱調理性 P86～	魚介類の加熱調理性について学ぶ。

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし板書で進めていくが、イメージが沸きにくいもの(食材、食器等)に関しては見本に触れさせ、内容が複雑な事柄(化学変化など)に関してはポスターやラミネート加工資料、パワーポイント等を用いて展開する。項目ごとにまとめプリントを配布し、知識の定着をはかる。受講生は板書をノートにとり、重要事項にはマーカーをひくこと。また授業中は積極的に挙手し、居眠りはしないこと。
担当する教員は管理栄養士として医療機関等での実務経験があり、その経験に基づいた講義を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	調理基本・調理科学		学 科	コース
担当教員	菅野 麻衣子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し、理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理技術、調理器具と熱源を学び、理解を深める。また、自ら考え確認することで知識の定着をはかる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	いか、貝類 P92～	いか、貝の調理性を学ぶ。魚介類のまとめプリントで知識を定着させる。
2	肉類①加熱による変化 P93～	肉類に加熱による変化について学ぶ。
3	肉類②軟化方法 P96～	食肉類の軟化方法について学ぶ。
4	肉類③部位と加熱調理 P98～	食肉類の副産物について学ぶ。食肉類のまとめプリントで知識を定着させる。
5	卵類①凝固性、鮮度 P101～	卵の凝固性と鮮度について学ぶ。
6	卵類②起泡性、乳化性 P108～	卵の起泡性、乳化性について学ぶ。
7	乳類①牛乳 P112～	牛乳の成分、凝固について学ぶ。卵類のまとめプリントで知識を定着させる。
8	乳類②乳製品 P116～	クリーム、バター、チーズの調理性について学ぶ。
9	油脂類、調味料の調理性① P120～	油脂類と食塩の調理性について学ぶ。牛、乳製品のまとめプリントで知識を定着させる。
10	調味料の調理性② P125～	酢、醤油、味噌の調理性について学ぶ。
11	ゲル状食品 P128～	ゲル状食品の調理性について学ぶ。
12	食器 P152～	見本を用い、様々な陶磁器に触れ、学ぶ。
13	調理と熱源 P161～	気体燃料、電気機器について学ぶ。調味料のまとめプリントで知識を定着させる。
14	非加熱調理器具 P136～	非加熱調理器具を知る。ゲル状食品、食器、調理と熱源のまとめプリントで知識を定着させる。 ノート評価
15	加熱調理器具 P142～	加熱調理器具について学ぶ。期末テスト対策。 ノート評価

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし板書で進めていくが、イメージが沸きにくいもの(食材、食器等)に関しては見本に触れさせ、内容が複雑な事柄(化学変化など)に関してはポスターやラミネート加工資料、パワーポイント等を用いて展開する。項目ごとにまとめプリントを配布し、知識の定着をはかる。受講生は板書をノートにとり、重要事項にはマーカーをひくこと。また授業中は積極的に挙手し、居眠りはしないこと。
担当する教員は管理栄養士として医療機関等での実務経験があり、その経験に基づいた講義を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名		集 団 調 理		学 科		コ ー ス	
担当教員		栗 原 恵 子		☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		1	期 間	☐	調理ベーシック科		
時 間 数		30	授 業 方 法	☐	パティシエテクニカル科		
				☐	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。							
【授業の概要】							
・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を事例を使用して学ぶ。 ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。 ・単元テストを通して、自身のために学ぶ習慣を身につける。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	第1章 第1節 調理施設の定義と概要の理解 (p2)			調理施設の概要と設置、法的基準及びHACCPについて理解する			
2	施設の建築設備と役割の理解 (p7)			施設の設備(電気・空調・衛生)と作業環境の基準について学ぶ			
3	第2節 調理設備の設計とレイアウトの理解 (p18)			調理機器の分類について理解し、必要な設備について考える			
4	各調理設備の特徴と機能の理解 (p22)			調理設備の分類について学び機器の選択方法、各種エネルギーによる比較、選択方を考える			
5	第3節 新調理システムの定義と導入の目的 (p38)			新調理システムの種類、特徴、利用法などについて学ぶ 第1章まとめ・単元テスト			
6	第2章 第1節 集団調理実習の目的 (p44)			集団調理実習の目的、内容、心構え、班編成を学び、理解する			
7	第3節 大量調理の特徴と理解 (p58) ①			大量調理の調理技法について学ぶ① 下処理(洗浄・浸漬・切碎など)			
8	第3節 大量調理の特徴と理解 (p58) ②			大量調理の調理技法について学ぶ② 計量・調味、主調理(焼き物・炒め物など)			
9	第2節 集団調理実習の進め方 (p48) ①			集団調理実習における献立計画、運営計画(調理マニュアル・オペレーションマニュアル)について学ぶ			
10	第2節 集団調理実習の進め方 (p48) ②			集団調理実習における衛生管理・評価計画について学ぶ			
11	第4節 献立作成の考え方の理解 (p66)			献立作成の基本と指標を理解する。(ライフステージ、食事摂取基準、食事バランスガイド・食品分類表)			
12	集団給食の栄養管理の理解 (p71)			具体例を参考にして給与栄養目標量の算出方法を学び、献立の調整に活用する 班ごとにテーマを決めて献立作成の準備をしていく			
13	献立の作成演習 (p75)			決めたテーマに沿って献立を班ごとに作成する			
14	献立の作成演習 (p75)			作成した献立から食材を選び旬や特徴、調理法を調べ、献立カードを作成する			
15	献立作成 前期まとめ			班ごとに作成した献立、献立カードを発表する。 前期まとめ、試験対策			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など事例をあげ、演習も取り入れて行なう。 ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容をわかりやすく指導していく。							

2020年度 シラバス

科 目 名	集 団 調 理		学 科	コ ー ス
担当教員	栗 原 恵 子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授 業 方 法 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・実際に献立作成を行いながら、発注量、栄養価計算、栄養比率の方法を習得する。
- ・食物アレルギー、宗教上の食材の対応を理解する。
- ・単元テストを通して、自身のために学ぶ習慣を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	集団調理に関わる計数の理解 (p52)	廃棄率と発注換算計数の関係を学ぶ
2	食材発注計画と在庫管理 (p52)	前期に作成した献立から発注量を決めるために在庫管理・発注量を算出する
3	献立の栄養計算演習 ①	食品成分表の使い方、活用方法を学ぶ
4	献立の栄養計算演習 ②	栄養価計算、栄養比率の計算方法を学ぶ
5	献立の栄養計算演習 ③	前期に作成した献立の栄養価計算、栄養比率の計算を行う
6	献立の栄養計算演習 ④	総合調理実習の実施献立の栄養価計算、栄養比率の計算を行う
7	献立の評価	献立のバランスを考える。(食材の栄養素・特徴を学ぶ)
8	献立作成のまとめ	献立作成のまとめとして前期との違いをレポートにし、班ごとに発表する
9	振り返りとまとめ	計数管理、栄養価計算を中心に振り返り、実例問題を基に単元テストを行う
10	第2章 第4節 2 集団調理施設の種類 (p77)	学校・病院・福祉施設・事業所給食等の特定給食施設の説明と分類をし、特徴を整理する
11	第2章 第4節 2 集団調理施設の種類 (p77)	学校・病院・福祉施設・事業所給食等の特定給食施設の献立例、調理方法を学ぶ
12	第2章 第4節 4 衛生管理計画の方法 (p54)	食品衛生を施設、設備、調理従事者、作業等のポイントに説明し、チェックの意味と管理を理解する
13	食物アレルギーの対応 (p59・82・145)	各段階における食物アレルギー対応をまとめ、理解する
14	宗教上の食禁忌の対応	宗教上の食禁忌について施設の対応を知る
15	総復習・まとめ	単元テストや授業ノートから本試験の傾向と対策を行う

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ、演習も取り入れて行なう。
- ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容をわかりやすく指導していく。

2020年度 シラバス

科目名	食文化概論		学 科	コース
担当教員	種山 小栗		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	
時 間 数	30	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学び、日本や世界の国々の多種多様な食文化を習得することを目標とする。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に食育など未来への継承を調理師として認識する。また伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

自然環境による主食の違い、宗教による食物禁忌、食法・調理法などの多様性を学ぶ。日本料理の歴史・食文化の特徴を学ぶ。特に行事食、郷土食を理解、習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	【第5章 食と文化】 第1節 食文化の成り立ち	①食文化とは何か ②食文化の総体性 これから始まる食文化概論を理解を深めるために日本・世界の食文化とは何か考える
2	第2節 多様な食文化 ①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌	①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 世界の主食の分類の分布、宗教の習慣による食物禁忌を理解する
3	③食法・調理法などの多様性	②調理法の多様性 三大食文化について理解する。調理法は地域と密着して発達し、それぞれの民族が作り上げた食文化を考える
4	第3節 食文化の共通化と国際化	世界の農耕文化と伝播ルートを知る。国際化が及ぼす食文化の変容、世界の食事情を理解する
5	【第6章 日本の食文化】 第1節 日本の食文化史 ①原始、②古代	①原始(縄文・弥生時代) ②古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代) 原始から古代にかけて食料採取、食事形式など特徴を理解する
6	③中世 (鎌倉・室町・安土桃山時代)	中世に発達した精進料理、本膳料理、懐石料理の歴史と特徴を理解する
7	④近世(江戸時代) 近代(明治時代)	江戸時代の鎖国という特殊な状況下で発達した食文化、明治時代に入り拍車のかかった西洋式食文化を理解する
8	⑤近代(大正・昭和時代初期) 現代(終戦以降)	大正から戦後にかけて激動な時代、現代までの食文化を理解する。調理師の歴史と制度の確認
9	第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴 (素材・五感・食器)	日本料理の特徴(素材・五感・食器)を理解する
10	②日本料理の様式 ・本膳料理・懐石料理	本膳料理・懐石料理の歴史と料理の流れを理解する
11	・懐石料理(つづき) ・会席料理	懐石料理・会席料理の歴史と料理の流れを理解する
12	・袱紗料理・精進料理 ・普茶料理・卓袱料理	・袱紗料理 ・精進料理 ・普茶料理 ・卓袱料理 歴史と料理の流れを理解する
13	③日本料理の食事作法	食事作法の歴史、日本料理の席次を知る 一般的な食事作法の確認。(箸の持ち方)
14	第3節 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性	②行事食の地域性・歴史・特徴を理解する。主な行事食の確認
15	②行事食 ・正月料理	おせち料理の歴史を知り、それぞれの料理の意味、地方ごとの内容の違いを確認する まとめ

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はスライドを用いた講義形式を基本とする。ノートを取るのではなく集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解することを主眼とする。スライドの画像によりイメージを掴んでディスカッションを行ない教科書の内容を理解する。また郷土食を調べて発表したり、食生活の現状・未来についてのグループワークも取り入れる。
担当する教員は、大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わった経験があり、その実務経験を活かした授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	食文化概論		学 科	コース
担当教員	種山 小栗		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☐ 前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	☐ 講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学び、日本や世界の国々の多種多様な食文化を習得することを目標とする。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に食育など未来への継承を調理師として認識する。また伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

食生活を取り巻く現状を知り、今後の食文化のあり方を展望する。
世界各国の歴史・気候風土と独自の料理の特徴を理解する。(変遷、特徴、様式、食文化作法)

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第3節 行事食と郷土料理 ・正月料理 ・郷土料理	各地のお雑煮を確認。都道府県の郷土料理を認識する。生まれ育った地域の郷土料理を知る。実際に調べてみる(郷土料理、家のお雑煮の発表)
2	③郷土料理	郷土料理、自分の家のお雑煮について発表
3	・五節句の食事 ・人生における行事食	五節句の食事 人生における行事食の意味、内容を理解する
4	第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状	現代の食志向の現状をキーワードで認識、食の外部化や食品のロス・エコクッキングなどを学ぶ。食糧事情を知り、自分達のできることを考える
5	②食生活の未来	③食文化の課題、食育の必要性を確認、調理師の役割を認識する
6	【第7章 世界の料理と食文化】 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	古代ギリシアから現代までの歴史・料理の特徴を理解する
7	②西洋料理の特徴	フランス・イタリア・スペイン・ポルトガル・イギリスの料理の特徴を認識する
8	各料理の特徴 (ドイツ～アメリカ)	ドイツ・オーストリア・スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカン・北欧諸国・ロシア・アメリカの料理の特徴を認識する
9	③西洋料理様式 ④西洋料理の食卓の整え方	西洋料理様式の特徴、西洋料理の食卓の整え方を理解する
10	⑤西洋料理のテーブルマナー	西洋料理のテーブルマナーの確認・中間テスト
11	第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷	中国料理の歴史・特徴を理解する (材料・調理法・器具)
12	②中国料理の特徴と系統 ③中国料理様式	系統別料理の特徴・宴席料理の分類を認識する
13	④中国料理の食事作法	中国料理の食事作法・食卓の整え方を認識理解する
14	第3節 その他の国の料理の食文化	アジアの料理(韓国料理・ベトナム料理・タイ料理・インド料理・インドネシア料理)の特徴の確認 (エスニック料理の特徴を確認)
15	各料理の特徴 (トルコ～アルゼンチン)	中東料理(トルコ料理・エジプト料理)、中南米料理(メキシコ・ブラジル・アルゼンチン料理)の特徴の確認 まとめ

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はスライドを用いた講義形式を基本とする。ノートを取るのではなく集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解することを主眼とする。スライドの画像によりイメージを掴んでディスカッションを行ない教科書の内容を理解する。また郷土食を調べて発表したり、食生活の現状・未来についてのグループワークも取り入れる。
担当する教員は、大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わった経験があり、その実務経験を活かした授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)		学 科	コース
			☒ 調理テクニカル科	
担当教員	小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☐ 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	40	授業方法	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
		講義・実習		

【授業の到達目標及びテーマ】

まずは挨拶、身だしなみ、衛生観念に関する事項を習慣として身につける。その上で調理の基本技術を反復練習して身につけることを目標とする。

【授業の概要】

基本の包丁の使い方ポイント、切り方から飾り切や加工調理、加熱調理や基本ソースの作り方を学ぶ。
 [包丁の基本技術の習得、切り方(エマンセ、ジュリアン、アッシュ)/西洋の煮込み料理/パスタソース応用調理の取得/基本ソースを使った料理の習得/調理用語の理解/加工調理の習得/肉、加熱技術の取得 (ソテー調理) など]

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション ハンバーグステーキ	メニューの説明、正しいノートの書き方を理解する。 片付け方の指導(洗い桶を使うなど)、鍋の手入れ
2	レギューム(野菜料理) サラダ	野菜について切り方や調理法(サラダ用野菜の切り方)の習得 P157～161
3	ヴィヤンド(肉料理) ハヤシライス	肉の特徴に適した調理法の習得(基本の野菜の切り方と牛肉の煮込) P147～149
4	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、ブイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得 P131
5	スパゲッティマトソース サラダ	トマトソースの作り方(香味野菜ミルポワの作り方)、パスタのゆで方の習得 P136～137
6	オムレット コンソメスープ	基本の卵料理(オムレツ)、済んだスープの作り方(コンソメ)の習得 P140～142
7	ハンバーグステーキ	牛挽肉の調理法、焼き方(ステーキ)の習得 P147～149
8	チキンアルシデック 野菜ピラフ	ベシヤメルソースの作り方(白色ルー)の習得 P134～136
9	ポークカレー ターメリックライス	カレーソースの作り方(褐色ルー)の習得 P134～136
10	アメリカンクラブサンド コーンクリームスープ	オープンを使ったパンの焼き方、クリームスープの作り方(ポタージュ)の習得 P123、142

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では実習技術試験を行い技術習得の達成度を確認する。また調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用できる調理ポイントを習得する。

担当する教員陣は、ホテルの料理長、イタリア料理店のオーナーシェフ、フランス料理専門店の料理長としての経験に基づき、本校の西洋料理実習担当として専門性の高い技術指導を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科		
担当教員	小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☐ 調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

後期授業では認定水準に達成するまで調理技術の習得への取り組みを継続し、技術ポイントも実習により習得する。また2年次に実施する専攻調理に必要な基本的なスキルを習得することを目標とする。

【授業の概要】

専門調理用語の理解／加工調理の理解／基本ソースを使った応用料理の習得／パスタ生地とパスタソース応用調理の習得／肉と魚の加熱技術の取得(ボワレ調理、煮込み調理、グリル調理、ロースト調理)など

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	チキンディアボラ カルボナーラ	イタリア料理の肉の調理法(グリル)、パスタの茹で方の習得 P166～168
2	若鶏のグラタン 季節のサラダ	ホワイトソースを作りグラタンに仕上げる。基本技術(技術検定課題)
3	ムース・ド・ボワソン なすとトマトのグラタン	魚介のムースを作り蒸し煮にする調理法の習得 P143～147
4	海の幸のマリネ ペンネアラビアータ	魚介の下処理、加熱調理をしオードブル(マリネ)に仕上げる。P139、146、147
5	鴨のローストオレンジ風味 帆立貝のワイン蒸し、玉子のフラン	オードブル料理(鴨肉のロースト、エスカベッシュ、フラン)の習得 P138～140
6	パエリア スペイン風オムレツ	スペインの代表的な料理(パエリアパンを使った技法)の習得 P169
7	ローストチキン	若鶏の下処理(ブリデ)からロティールの加熱調理の習得 P151～154
8	カニクリームコロッケ キノコのクリームスープ	クリームコロッケの作り方、フライ(フリール)の加熱調理の習得 P123
9	牛フィレ肉のローストビーフ ヨークシャープディング	牛肉の部位による下処理から、肉質の特徴を生かした加熱調理の習得 P147～151
10	タリアッテレのミートソース サーモンのアンチョビソース	手打ちパスタ、ラグーソース(パスタに合わせたソース)の作り方の習得 P164～167
11	ストロガノフ ブレーンオムレツ	ロシアの代表的な煮込み料理(サワークリーム使用)の習得 P169 卵料理(ブレーンオムレツ)の作り方の再確認
12	海老のニューバーグ オニオングラタンスープ	甲殻類の下処理、加熱調理(ソース・アメリカヌ)の習得 P146、147
13	ラザーニア イタリアンサラダ	ホワイトソース、ラグーソースを合わせグラタンに仕上げる。ソースの用途の応用。 P135～137
14	フレッシュ野菜のオリーブオイルパスタ、カジキマグロのグリル	季節の野菜を下処理し、素材に合わせた加熱調理の習得 P157～161
15	帆立貝のグラタン オムライス	魚介の下処理、加熱調理、野菜ピューレ(マッシュポテト)の作り方の習得 P135～137、159

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では実習技術試験を行い技術習得の達成度を確認する。また調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用できる調理ポイントを習得する。

担当する教員陣は、ホテルの料理長、イタリア料理店のオーナーシェフ、フランス料理専門店の料理長としての経験に基づき、本校の西洋料理実習担当として専門性の高い技術指導を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	調理実習 (日本料理)		学 科	コース
担当教員	山崎 大輔		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	40	授業方法 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

包丁の基礎技術の習得(包丁の研ぎ、手入れ)と調理器具の手入れ(鍋磨き、掃除)の習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・一年を通じ日本料理の基礎を学ぶ。 ・基本の切り方(桂剥き、蛇腹切りなど)を学ぶ。
- ・日本の四季と節句料理を学ぶ。 ・日本料理の基礎を学ぶ。(焼き物、煮物、蒸し物など)

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	庖丁の研ぎ、 野菜の切り方を学ぶ①	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千本)、大根の桂剥き 教科書P2.3.16.17
2	庖丁の研ぎ、 野菜の切り方を学ぶ②	柳刃、出刃包丁の研ぎ 野菜の切り方(半月、銀杏、短冊、千切り、桂剥き) 教科書P16.17.19
3	ご飯の炊き方、 野菜の切り方を学ぶ④	米の研ぎ方、ご飯の炊き方を学ぶ 白飯、豚汁、大根と鯖の和え物 教科書P68
4	庖丁の研ぎ、 野菜の切り方を学ぶ③	野菜の切り方(桂むき)、豚生姜焼き、 教科書P62
5	炊き込みご飯の炊き方、 野菜の切り方を学ぶ⑤	炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物、味噌汁 教科書P63.68
6	一番出汁の取り方 吸い物を学ぶ	一番出汁の取り方を学ぶ 蟹真丈の吸物、大根サラダ 教科書P43.44.45
7	二番出汁の取り方 一番出汁と二番出汁の違いを学ぶ	二番出汁の取り方、二番出汁を使った料理を学ぶ 肉じゃが、けんちん汁 教科書P44.45
8	野菜の切り方を学ぶ⑥	野菜の切り方(蛇腹切り)、筑前煮 教科書P62
9	巻き焼き鍋の使い方① 玉子焼きを学ぶ	厚焼き玉子 里芋とイカの煮ころがし 教科書P67
10	巻き焼き鍋の使い方② 和風オムライスを作成	和風オムライス、ヒレカツ 教科書P67
11		
12		
13		
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

周囲に聞こえるような大きな声で挨拶・返事を行なうこと。
担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2020年度 シラバス

科 目 名	調理実習 (日本料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科	☐ 調理ベーシック科	
担当教員	山崎 大輔		☐ 調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

包丁の基礎技術の習得(包丁の研ぎ、手入れ)と調理器具の手入れ(鍋磨き、掃除)の習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・一年を通じ日本料理の基礎を学ぶ。
- ・日本の四季と節句料理を学ぶ。
- ・基本の切り方(桂剥き、蛇腹切りなど)を学ぶ。
- ・日本料理の基礎を学ぶ。(焼き物、煮物、蒸し物など)

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	揚げ物を学ぶ① 揚げ油(180℃)	油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら 教科書P58.59
2	揚げ物を学ぶ② 揚げ油(170℃)	油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ、味噌汁 教科書P58.59
3	鶏の焼き方を学ぶ 鶏の種類の違いを学ぶ	鶏の違いを学ぶ 大山鶏とブロイラー塩焼き がんもどきの煮おろし 教科書P53
4	鶏の焼き方を学ぶ オーブンの使い方を学ぶ	鶏肉の焼き方、オーブンの使い方を学ぶ 鶏の鉄焼き、つくね、和風サラダ 教科書P53
5	野菜の煮物を学ぶ 蒸し物を学ぶ	筑前煮、蕪蒸し 教科書P56.60
6	魚の煮方を学ぶ 茶碗蒸しを学ぶ	魚の煮方を学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸し 教科書P56.61
7	魚のおろし方を学ぶ①	鰹の三枚おろしを学ぶ 鰹フライ、大根サラダ 教科書P22.23
8	魚のおろし方を学ぶ②	鰹の三枚おろしを学ぶ 塩焼き、蒲焼き、花蓮根酢漬 教科書P22.23
9	魚のおろし方を学ぶ③	鯖の三枚おろしを学ぶ 竜田揚げ、味噌煮 教科書P22.23
10	巻き寿司を学ぶ	太巻き寿司、細巻き寿司 教科書P89
11	にぎり寿司を学ぶ	にぎり寿司、蜆の味噌汁 教科書P87.90
12	おせち料理を学ぶ	おせち(きんとん、伊達巻、鶴の子芋、梅人参、矢羽根人参)
13	牛肉の扱い方を学ぶ	牛肉菜種包み 教科書P35.60
14	お作りを学ぶ	お作りの作り方を学ぶ 鮪と鯛の2点盛り、吸い物 教科書P50.51
15	鍋料理を学ぶ	寄せ鍋、雑炊 教科書P63

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況・授業態度・レポート・課題	30%
--------	-----------	-----	-------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

周囲に聞こえるような大きな声で挨拶・返事を行なうこと。
担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2020年度 シラバス

科 目 名	調理実習 (中国料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科	☐ 調理ベーシック科	
担当教員	小平 貴寛		☐ パティシエテクニカル科	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA
年 次	1	期 間	☒ 前期	☐ 後期	☐ W スタディコースB
時 間 数	40	授業方法	講義(実習)		

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中国料理の説明	中国料理の特徴と四大料理を学ぶ P170
2	基本の刀工と中華鍋の扱い方①	中華包丁を用いた基本的の切り方「塊」を学び「軟炸鶏塊」を作成する P202 中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する P210
3	基本の刀工と中華鍋の扱い方②	中華包丁を用いた基本的の切り方「丁」を学び「肉末蘿蔔」を作成する P204 中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する P210
4	基本の刀工と中華鍋の扱い方③	中華包丁を用いた基本的の切り方「絲」を学び「蘿蔔沙律」を作成する P200 中華鍋の使い方の基本を学び「火腿炒飯」を作成する 210P
5	基本の刀工と中華鍋の扱い方④	中華包丁を用いた基本的の切り方「絲」を学び「棒々鶏」を作成する P202 中華鍋の扱い方を学び「什景炒飯」を作成する P210
6	基本の刀工と中華鍋の扱い方⑤	中華鍋の扱い方を学び「糖醋肉塊」と「麻婆豆腐」を作成する P202、204
7	湯(タン)の取り方①	湯の取り方を学び「油淋鶏」と「炒合菜湯麵」を作成する P202、210
8	湯(タン)の取り方②	湯の取り方を学び「麻辣鶏」と「搾菜肉末湯麵」を作成する P200、210
9	点心の基本の習得①	点心の基本を学び「坦々麵」と「杏仁豆腐」を作成する P210、207
10	点心の基本の習得②	点心の基本を学び「什景炒麵」と「香芒凍布甸」を作成する P210、207
11		
12		
13		
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する教員は中国料理の専門調理師としての実力に基づき、丁寧でわかりやすい授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科	コース
				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	小平 貴寛				
年 次	1	期 間	前期(後期)		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)		

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	複合調理操作の習得① (炒菜・炸菜)	揚げてから炒める炒菜を学び「青椒牛肉絲」を作成する。P201 適切な油の温度を学び「酥炸蟹箱」を作成する。P202
2	複合調理操作の習得② (炒菜・爆菜)	揚げてから炒める炒菜を学び「乾焼蝦仁」を作成する。P204 揚げてから強火で炒める爆菜を学び「時菜牛条」を作成する。P201
3	複合調理操作の習得③ (炒菜・焼菜)	揚げてから煮込む操作を学び「紅焼獅子頭」を作成する。P204 揚げてから炒める炒菜を学び「腰果鶏丁」を作成する。P201
4	複合調理操作の習得④ (炒菜・爆菜)	揚げてから炒める炒菜を学び「洋油明蝦」を作成する。P202 揚げてから強火で炒める爆菜を学び「宮保鶏丁」を作成する。P201
5	複合調理操作の習得⑤ (点心・焼菜)	揚げてから煮込むポイントを学び「鶏翅鮑魚」を作成する。P204 焼売の肉あんの練り方と成形の方法を学び「焼売」を作成する。P209
6	複合調理操作の習得⑥ (炸菜・点心・湯菜)	揚げてから汁を絡ませる技法を学び「醋溜丸子」を作成する。P202 もち米と具材を汁で煮る技法と、竹の皮の扱い方を学び「猪肉粽子」を作成する。P210 スープにおける卵の扱い方を学び「蛋花湯」を作成する。P205
7	複合調理操作の習得⑦ (炸菜・炒菜・冷菜)	中華麺を焼き炒める炒菜を学び「上海炒麵」を作成する。P210 揚げてから炒める炒菜を学び「蘭花明蝦」を作成する。P201 細かく包丁で切り目を入れる「花」を学び「姜汁鮮花」を作成する。P200
8	複合調理操作の習得⑧ (炒菜・湯菜・甜菜)	卵を炒め丸く成形する操作を学び「芙蓉蟹」を作成する。P202 ザーサイの塩抜き処理を学び「榨菜豆腐湯」を作成する。P205 白玉粉の扱い方を学び「軟皮芝麻球」を作成する。P207
9	複合調理操作の習得⑨ (燉菜・点心)	揚げてから炒める炒菜を学び「豆豉明蝦」を作成する。P202 ネコミミ麺の生地作り方を学び「猫耳朵什景」を作成する。P205
10	複合調理操作の習得⑩ (炒菜・湯菜)	強火で焼く燉菜を学び「鐵板鷄腿」を作成する。P202 ビーフンの戻し方を学び「炒米粉」を作成する。P210
11	複合調理操作の習得⑪ (燉菜・点心・冷菜)	おこげを揚げてからかけるアンの濃度を学び「海鮮鍋粿」を作成する。P202 腰果酥の生地の作成とオープン温度管理を学び「腰果酥」を作成する。P207 白肉の扱い方を学び「雲白肉」を作成する。P200
12	複合調理操作の習得⑫ (点心・甜菜・湯菜)	煮てから炒める燉菜を学び「青菜百頁」を作成する。P201 低温で揚げる炸菜を学び「蝦仁吐詞」を作成する。P202 スープにおけるとろみのつけ方を学び「酸辣湯」を作成する。P205
13	点心の基礎の習得③	加熱調理操作を理解し、「炸醬麵」「鍋貼」を作成する。P210、209
14	点心の基礎の習得④ とろみスープの習得	生地の発酵を学び「小肉包」「豆沙包」を作成する。P208 水溶き片栗粉の使い方を学び「魚翅湯」を作成する。P205
15	点心の基礎の習得⑤ とろみスープの習得	春巻きの作り方を学び作成する。 水餃子の生地の配合や練り方、あんの包み方を学び「菜肉水餃子」を作成する。P209

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する教員は中国料理の専門調理師としての実力に基づき、丁寧でわかりやすい授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	総合調理実習		学 科	コース
担当教員	栗原 恵子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐ 前期・後期	
時 間 数	54	授業方法	☐ 講義 ☐ 実習 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

給食調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

大量調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。

大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)		総合調理実習室での作業担当班
1	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション	マーボー豆腐	A班
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション	牛丼、味噌汁	B班
3	食材管理について①	オリエンテーション	ポークカレー	C班
4	食材管理について②	肉類の取り扱いについて	鶏の照り焼き	A班
5	食材管理について③	魚類の取り扱いについて	鯖の味噌煮	B班
6	中心温度の管理①	中心温度の管理について①	とんかつ	C班
7	中心温度の管理②	中心温度の管理について②	鶏の唐揚げ	A班
8	中心温度の管理③	中心温度の管理について③	煮込みハンバーグ	B班
9	中心温度の管理④	中心温度の管理について④	チキントマト煮	C班
10				
11				
12				
13				
14				
15				

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・B・Cの3班に分け、総合調理実習室と調理実習室をローテーションで使用する。

細菌検査の結果が陽性の者または未実施の者は実習に参加できない。

担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。

2020年度 シラバス

科 目 名	総合調理実習			学 科	コース
担当教員	栗原 恵子			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	42	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

給食調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

大量調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。

大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	総合調理実習室での作業担当班
1	調理機器について①	スチームコンベクションオープンの使用① ホイコーロー	C班
2	調理機器について②	スチームコンベクションオープンの使用② 豚の生姜焼き	A班
3	調理機器について③	スチームコンベクションオープンの使用③ タンドリーチキン	B班
4	調理機器について④	フライヤーの使用方法① カツ煮	C班
5	調理機器について⑤	フライヤーの使用方法② ミックスフライ	A班
6	調理機器について⑥	回転釜の使用① ハヤシライス	B班
7	調理機器について⑦	回転釜の使用② 中華丼	C班
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・B・Cの3班に分け、総合調理実習室と調理実習室をローテーションで使用する。

細菌検査の結果が陽性の場合、または未実施の者は実習に参加できない。

担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理)		学 科		コース	
担当教員		小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		2	期 間	☐	調理ベーシック科		
時 間 数		180	講義・実習	☐	パティシエテクニカル科		
				☐	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
肉、魚のフองの特徴を理解し、1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。並びに基礎技術定着のための練習を繰り返し行う。							
【授業の概要】							
仕込みから仕上げまで全て1人で行う「個人実習」と複数名で取り組む「グループ実習」を繰り返し行い、魚の卸し方から肉料理、魚料理のポワレ調理、グリル調理、煮込み料理、ロースト調理を学ぶ。 基本技術ではジャガイモのシャトー、人参のジュリエヌ、プレーンオムレツの技術を習得する。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	フONDヴォーの取り方			基本フONの取り方、フONを取る肉、野菜の下処理（焼き方） カジキ鰯のポワレの仕方 ・（1人でソースの仕上げを学ぶ）			
2	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ			基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方			
3	フONDヴォーの仕上げ 豚フィレ肉のレーズンソース			基本フONの取り方、火加減と灰汁の引き方、漉しかた方の習得 肉の下処理と加熱処理とソースの作り方の習得			
4	チキンのマレンゴ風			応用調理 鶏もも肉の下処理、煮込み料理に合った加熱調理の習得・（1人で煮込み料理を学ぶ）			
5	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ			基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方			
6	若鶏のソテーオニオンソース トマトとモッツァレラのタルティーヌ			応用調理 鶏もも肉の下処理、焼き方の習得、温製焼きプレートを学ぶ。			
7	白身魚の香草風野菜添えグリル ロースト			応用調理 白身魚の下処理法、香草の使い分けの知識の習得 ・（1人で魚のグリルローストを学ぶ）			
8	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ			基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方			
9	鯛のポワレ タプナードソース キャロットピューレソースと共に			応用調理 魚の卸し方と野菜のピューレ作り方の習得			
10	仔牛のカツレツ カポナータ			応用料理 仔牛のカツレツ（パン粉付けの仕方）、カポナータ（野菜の煮込み）の習得 ・（1人でカツレツの焼き方を学ぶ）			
11	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ			基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方			
12	アンティパスト(5種の野菜の盛り合わせ)、季節のリゾット			応用調理 季節の野菜を下処理し、イタリアの技法による調理法の習得			
13	ポークのシャリキティエール			応用調理 肉の加熱調理とソースの作り方の習得 ・（1人で肉の焼き方とソースの煮詰め方を学ぶ）			
14	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ			基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方			
15	帆立貝の甘酢仕立て 豚フィレのオロロン風			応用調理 魚介のワイン蒸しとソース、肉の加熱調理の習得			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フONの煮詰め方を学ぶ。 基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。 担当する教員は、各企業で修業を重ね、専門店でのマネージメントからホテルでの料理長として経験を積み、新人育成に務めた。その人材育成の大切な思いから調理師養成施設での調理師の育成に努める。							

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理)		学 科		コース
			☒	調理テクニカル科	
担当教員	小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☐	調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐ 前期・後期	パティシエテクニカル科	
時 間 数	180	授業方法	☐ 講義・実習	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
肉、魚のフองの特徴を理解し、1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。仕込みから仕上げまで全て1人で行う「個人実習」と複数名で取り組む「グループ実習」並びに基礎技術定着のための練習を繰り返す。					
【授業の概要】					
魚の卸し方から肉料理、魚料理のポワレ調理、グリル調理、煮込み料理、ロースト調理を学ぶ。基本技術ではジャガイモのシャトー、人参のジュリエヌ、ブレンオムレツの技術を習得する。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
16	真鯛と野菜のパイ包み		応用調理 魚の卸し方と加工調理の習得 ・(1人でパイの包み方と焼き方を学ぶ)		
17	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
18	オカマ風冷製スパゲティ 海老のソテー香草風味		応用調理 冷製パスタに合うソースやパスタの茹で方、冷まし方の習得		
19	鶏と野菜の香り焼きマスタードソース 鶏肉と鶏ムース違いを学ぶ		応用調理 鶏肉の下処理と加工調理 ・(1人で鶏のムースの作り方焼き加減を学ぶ)		
20	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
21	サーモンアンクルート シーメ風グラタン		応用調理 魚のロースト調理とグラタンとモルネソースの習得		
22	オリキエッテのブロッコリ ジュリエヌサラダ		応用調理 手打ちのショートパスタオリキエッテの作り方(耳の形)の習得 ・(1人で手打ちショートパスタを学ぶ)		
23	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
24	手打ちパスタジェノバ風グリーンソース 鶏のソテーグリーンベツパーソース		応用調理 手打ちパスタのタリアテッレを作り、イタリアジェノバの技法の習得		
25	ピッツア ミックス		応用調理 ナポリ風ピッツア生地との練り方 ・(1人で伸ばし方、焼き方を学ぶ)		
26	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
27	タコのカルパッチョ ラザニア		応用調理 生きたタコの下処理をし、カルパッチョの技法や知識の習得		
28	仔羊の鶏のムース包み		応用調理 肉の下処理とロースト調理の習得 ・(1人で仔羊ロースの下処理と加熱の仕方を学ぶ)		
29	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
30	桃とトマトの冷製パスタ 玉葱とグリエールチーズ卵サンド		応用調理 冷製パスタのソースとバケットを使ったサンドイッチの習得		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フองの煮詰め方を学ぶ。 基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。 担当する教員は、各企業で修業を重ね、専門店でのマネージメントからホテルでの料理長として経験を積み、新人育成に務めた。その人材育成の大切な思いから調理師養成施設での調理師の育成に努める。					

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理)			学 科	コース
				☒ 調理テクニカル科	
担当教員	小寺 稔 高野 富博 設楽 学			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☒ 前期 ☐ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	☒ 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
肉、魚のフオンの特徴を理解し、1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。仕込みから仕上げまで全て1人で行う「個人実習」と複数名で取り組む「グループ実習」並びに基礎技術定着のための練習を繰り返す。					
【授業の概要】					
魚の卸し方から肉料理、魚料理のポワレ調理、グリル調理、煮込み料理、ロースト調理を学ぶ。基本技術ではジャガイモのシャトー、人参のジュリエヌ、ブレーンオムレツの技術を習得する。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
31	カジキマグロのインボルチーニ		応用調理、白身魚の包む技法の習得 ・(1人蒸し焼きとソースの作り方を学ぶ)		
32	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
33	サルティンボッカ 魚介のオードブル3品盛		応用調理 薄切りの仔牛肉と生ハムをサンドしてローマ風に仕上げる技法と基本オードブルの習得		
34	アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ 白身魚の香草トマトソース		応用調理 オリーブオイルとにんにくと唐辛子を使ったイタリアの基本のソースの習得 ・(1人で香草の扱い方とオイルパスタソースを学ぶ)		
35	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
36	カジキマグロのピッツアオーラ、フロッキー とベーコンのオリーブオイルスパゲティ		応用調理 ピッツアにも使うトマトソースでカジキマグロを煮込む調理法の習得 オイルベースパスタの習得		
37	ラムチャップのグリル フィジリのブタネス		応用調理 骨付きラム肉の下処理、加熱調理(グリル)法の習得 ・(1人で仔羊肉下処理を学ぶ)		
38	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
39	イサキのベーコン巻き ブラマンジェ		応用調理 魚の卸し方と加工調理 デザートのゼラチンの使い方の習得		
40	スズキのポワレバターソース 焼きリゾット添え		応用調理 スズキの下処理とフランスの技法(ポワレ)の習得 ・(1人で魚のポワレとバターソースを学ぶ)		
41	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
42	牛フィレのエシャロットソース イカのリゾット詰め		応用調理 牛フィレ肉をフライパンで焼きソースまで作り上げる技法(火力の調節、焼き加減)の習得		
43	仔羊のもも肉のマスタードソース ポレンタと野菜のフリット		応用調理 骨付き仔羊もも肉の下処理、野菜のフリット(揚げ物)の習得 ・(1人で仔羊の焼き方とポレンタの作り方を学ぶ)		
44	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリエヌ、オムレツ		基本技術 ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリエヌの切り揃え方、オムレツの焼き方とフライパンの使い方		
45	イカのセトー風 若鶏のスパイシーサラダ		応用調理 魚介の煮込み料理の加熱の仕方、スパイシーサラダの香草の使い方の習得		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フオンの煮詰め方を学ぶ。 基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。 担当する教員は、各企業で修業を重ね、専門店でのマネージメントからホテルでの料理長として経験を積み、新人育成に務めた。その人材育成の大切な思いから調理師養成施設での調理師の育成に努める。					

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理)		学 科		コース	
担当教員		小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☒	調理テクニカル科		
年 次		2	期 間	前期・後期	☐	調理ベーシック科	
時 間 数		120	授業方法	講義・実習	☐	パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
					☐	スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
前期に学んだ基本技術をもとに、応用的な肉・魚の加工調理と基本ソースを学ぶことを目標とする。							
【授業の概要】							
応用調理における加工とソースの仕上げ、見映えよく盛り付ける技術を習得する。 基本技術では課題の形状から仕上がりまでを時間内に正確に仕上げる技術を習得する。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	鯛のポワレケツパー風味ブルブランソース			応用調理 魚の下処理とバターソースの煮詰め方の習得			
2	ソーセージと豆の煮込みニョッキ			応用調理 ソーセージの作り方と豆の戻し方、加熱調理の習得			
3	鴨のロースト柚子胡椒風味			応用調理 鴨胸肉の下処理とロースト調理の習得			
4	帆立貝のプロシェットイサキのゴマ風味			応用調理 魚の卸し方と魚介の加熱調理の習得			
5	ソールムニエルキノコ添え			応用調理 舌平目の卸し方との加熱調理の習得			
6	ヒラメの蒸し煮シャンピニオンソース、キノコリゾット			応用調理 平目の卸し方とワイン蒸しとリゾットの仕上げ方の習得			
7	仔牛肉の肉団子の煮込み			応用調理 肉の加工調理と煮込み調理の習得(1人で)			
8	若鶏のグリル秋野菜のポトフエスカルゴブルゴーニュ			応用調理 肉のグリル調理とエスカルゴの下処理とソースの習得			
9	サーモンのポワレアボカド添え			応用調理 魚の卸し方と加熱調理の習得			
10	オマール海老の温製サラダオムライス			応用調理 甲殻類の下処理と加熱調理の習得			
11	ミラノ風ピカタカポナータ添えブカティーニアマトリチャーナ			応用調理 ピカタソースを使った加熱調理と パスタソースの習得			
12	そば粉のバツパダレーレ季節のスープ			応用調理 手打ちパスタの生地の習得とスープの仕上げ方。			
13	鹿肉のステーキ赤ワインソース			応用調理 肉の下処理とソースの習得			
14	小鳩のサルミキッシュロレーヌ			応用調理 小鳩下処理と加熱調理と練りパイの習得			
15	仔羊のキャラ香草風味トマトの帆立のファルスバジリコ風味			応用調理 仔羊肉の下処理と加熱調理と魚介とトマト加熱調理の習得			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
・小鳩の捌き方、骨付き肉の捌き方、甲殻類の卸し方を学ぶ。 ・基本技術では野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。 担当する教員は、各企業で修業を重ね、専門店でのマネージメントからホテルでの料理長として経験を積み、新人育成に務めた。その人材育成の大切な思いから調理師養成施設での調理師の育成に努める。							

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理)		学 科		コース	
担当教員		小寺 稔 高野 富博 設楽 学		☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		2	期 間	☐	調理ベーシック科		
時 間 数		120	授業方法	☐	パティシエテクニカル科		
			前期・後期	☐	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
前期に学んだ基本技術をもとに、応用的な肉・魚の加工調理と基本ソースを学ぶことを目標とする。							
【授業の概要】							
応用調理における加工とソースの仕上げ、見映えよく盛り付ける技術を習得する。 基本技術では課題の形状から仕上がりまでを時間内に正確に仕上げる技術を習得する。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
16	オマール海老のポッシュドウスソース エスカルゴの煮込み、シャンピニオン			応用調理 甲殻類茹で方とフルーツを使ったソースとエスカルゴの煮込みの習得			
17	牛フィレのパートブリック包み キノコのクリームスープ			応用調理 肉の加工調理とクリームスープの習得④			
18	マグロのペッパーステーキ			応用調理 魚のグリルの調理の習得			
19	牛ハラミ肉のソテーポルチーニ いわしのオリーブオイルスパゲッティ			応用調理 肉の焼き方とポルチーニの扱い習得			
20	若鶏のシャスール猟師風			応用料理 肉の加工調理とソースの習得			
21	スズキのボワレ赤ワインソースアサリとゆり根を添えて			応用調理 魚の加熱調理とソースの習得			
22	マトダイのキャベツ包みサフランソース			応用調理 魚の加工調理と蒸し方の習得			
23	卒業作品展			卒業作品展参考作品のデモンストレーションを見て学ぶ			
24	ほうれん草のラビオリ猟師風 タコとジャガイモのサラダ			応用調理 パスタ生地とラビオリの包み方とタコと野菜の加熱調理の習得			
25	魚介のブイヤベース			応用調理 魚介の煮込み調理の習得			
26	仔牛のガストロノーム 小海老のリゾット			応用調理 肉の加工調理と米料理の習得			
27	卒業作品展			卒業作品展に向けて準備、試作を行う			
28	卒業作品展			卒業作品展に向けて準備、試作を行う			
29	卒業作品展			卒業作品展に向けて準備、試作を行う			
30	卒業作品展			卒業作品展に向けて準備、試作を行う			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
・フランス料理、イタリア料理の習った応用料理をもとに食材、盛り付け、見栄えを考え作品展料理を仕上げる。 ・基本技術での野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。 担当する教員は、各企業で修業を重ね、専門店でマネージメントからホテルでの料理長として経験を積み、新人育成に務めた。その人材育成の大切な思いから調理師養成施設での調理師の育成に努める。							

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科		
担当教員	秋葉 文夫		☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目標とする。					
1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。					
また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
1	魚の基本調理①		個人で実習を行い、一人2尾の鰻をおろす 鰻塩焼き、鰻梅香揚げ		
2	旬の魚を学ぶ①		鰯を使用し焼き物、蒸し物を作成する 鰯照り焼き、空也蒸し		
3	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
4	魚の基本調理②		個人で鰻をおろし、料理を作成する 鰻の蒲焼き、鰻の塩焼き、笹切り		
5	鯛の取り扱いを学ぶ		真鯛を使用し蒸し物を作成する 鯛信州蒸し		
6	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
7	魚の基本調理③		個人で鰻をおろし、にぎり寿司を作成する メ 鰻にぎり、アボカドの巻き寿司、鰻酢の物(蛇腹きゅうり)		
8	旬の魚を学ぶ②		鮎の扱い方を学ぶ 鮎塩焼き、鮎ご飯、海老真丈の吸い物		
9	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
10	お造り、揚げ物ができる		個人で魚介を処理してお造り、揚げ物を作成する 鰻お造り、海老真丈鳴門揚げ		
11	肉の調理を学ぶ①		豚肉を使用し煮物、和え物を作成する 豚の角煮、和え物		
12	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
13	鯖の3枚おろしを学ぶ		個人で鯖をおろし料理を作成する 鯖船場汁、鯖おろし煮		
14	基礎調理作品展		基礎調理作品展を行う 鰻の三枚おろし、鰻の梅香揚げ		
15	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。					
担当する教員は、日本料理専門調理師、ふぐ調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識や技術をもとに学生の教育を行っている。食生活文化賞受賞、日本料理研究会師範。					

2020年度 シラバス

科 目 名	専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科		
担当教員	秋葉 文夫		☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目標とする。					
1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。					
また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
16	5枚おろしを学ぶ①		個人で鰯をおろし、料理を作成する 鰯の竜田揚げ		
17	旬の食材を知る⑥		旬の食材を使用して揚げ物、炒め御飯を作成する 帆立貝新緑揚げ、ジャコと高菜の炒めご飯		
18	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
19	5枚おろしを学ぶ②		個人で鰯をおろし料理を作成する 鰯の煮付け、海老真丈鳴門揚げ		
20	魚の応用調理		鰻を使用しおろし方や料理法を学ぶ 鰻の木の芽焼き、鰻おとし		
21	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
22	穴子の開きを学ぶ①		個人で穴子をおろし料理を作成する 煮穴子(棒寿司)、味噌汁		
23	魚の串打ちを学ぶ②		鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ 鮎田楽、豆腐の田楽		
24	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
25	穴子の開きを学ぶ②		個人で穴子を開き、料理を作成する 穴子の竜眼巻き(フライ)、味噌汁		
26	旬の食材を知る⑦		旬の食材を使用して炒め物、汁物を作成する 新じゃがベーコン、浅利ワタンスープ		
27	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
28	穴子の開きを学ぶ③		個人で穴子をおろし料理を作成する 穴子の八幡巻き、こんにゃく辛子煮		
29	肉の調理を学ぶ②		牛肉を使用し焼き物を作成する 牛肉一味焼き、野菜のスープ煮(鶏つくね、南瓜、人参、蓮根、冬瓜)		
30	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。					
担当する教員は、日本料理専門調理師、ふぐ調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識や技術をもとに学生の教育を行っている。食生活文化賞受賞、日本料理研究会師範。					

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース
			☒ 調理テクニカル科		
担当教員	秋葉 文夫		☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	☐ 前期・後期		☐ W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	☐ 講義・実習		☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目指す。					
1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。					
また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
31	揚げ物調理ができる①		旬の野菜を使用して揚げ物を個人で作成する キス、メゴチの天ぷら、かき揚げ		
32	お造りができる		メジマグロのおろし方を学びお造りを作成する メジマグロの造り、佃煮(メジ、桜エビ、独活)		
33	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
34	揚げ物調理ができる②		個人で天ぷらを作成する 天麩羅、天むす		
35	旬の食材を知る (鮭、イクラ)		生鮭から鮭とイクラの親子丼を作成する。イクラの漬け方の習得 鮭親子丼、秋茄子帆立あんかけ		
36	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
37	鯛の三枚おろしを学ぶ①		個人で小鯛を3枚におろし、焼き物、吸物を作成する 鯛塩焼き、蓮根、丸十(絞り、あやめ)吸物		
38	旬の食材を知る 大きな魚をおろせる		鰯を使い鰯の扱い方を学ぶ 蕪野菜鑄込み、鰯ベーコン巻き焼き		
39	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
40	鯛の三枚おろしを学ぶ②		個人で小鯛をおろし料理を作成する 押し寿司(鯛、海老、玉子焼き)、かき玉汁		
41	旬の前菜を学ぶ		吹き寄せ盛りを作成し、旬の前菜を学ぶ 吹き寄せ盛り、きのこご飯		
42	包丁の基礎技術		大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方		
43	鯛の三枚おろしを学ぶ③		個人で小鯛を三枚におろし握り寿司を作成する 鯛の握り寿司、蛤の吸い物		
44	専攻調理作品展 試作		専攻調理作品展にむけて試作を行う		
45	専攻調理作品展 試作		専攻調理作品展にむけて試作を行う		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。					
担当する教員は、日本料理専門調理師、ふぐ調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識や技術をもとに学生の教育を行っている。食生活文化賞受賞、日本料理研究会師範。					

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース	
担当教員		秋葉 文夫		☒	調理テクニカル科		
年 次		2	期 間	前期・後期	☐	調理ベーシック科	
時 間 数		120	授業方法	講義・実習	☐	パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
					☐	スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目標とする。							
1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。							
【授業の概要】							
旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。							
また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	旬の魚の扱い方を学ぶ (秋刀魚)			個人で秋刀魚をおろし、料理を作成する 秋刀魚南部焼き、つみれ碗、秋刀魚の握り			
2	鰹の扱いを学ぶ			鰹を使いおろし方、料理法を学ぶ 鰹の造り、鰹の煮びたし、鰹の手握ね寿司			
3	鯛をおろし、お造りを作成する			個人で鯛を3枚におろし、料理を作成する 鯛お造り、鯛豊年焼き			
4	土瓶蒸しを作る			コース料理を勉強し、煮物、土瓶蒸しを作成する 土瓶蒸し、海老芋オランダ煮			
5	季節の弁当を作る(仕込み) 鮪の柵どり、刺身を引く			個人で実習を行い、鮪の柵どり、刺身の引き方を学ぶ 鉄火丼、味噌汁、秋の松花堂仕込み			
6	季節の弁当を作る			弁当の基礎を学び松花堂弁当を作成する 秋の松花堂弁当、吸物			
7	太刀魚の扱いを学ぶ			個人で実習を行い、太刀魚をおろし扱い方を学ぶ 太刀魚塩焼き、蓮根はさみ揚げ			
8	旬の野菜を知る			加茂茄子を使い旬の野菜の扱い方を学ぶ 加茂茄子田楽、茄子焼き浸し			
9	造り3点盛りを作る			個人で実習を行いコース料理、前菜の理解を深める 造り(3点盛り)、蟹ご飯			
10	朴葉の使い方を学ぶ			朴葉を使用し、扱い方を学ぶ 朴葉焼き、鰯大根			
11	烏賊のさばき方を学ぶ			個人で烏賊をさばき、料理を作成する 烏賊細造り、握り、ゲソのから揚げ			
12	大きな魚の扱い方を学ぶ(鰯)			大きな魚(鰯)の扱い方を学ぶ 鰯造り、鰯灘仕立て			
13	貝のさばき方を学ぶ			個人で貝3種をさばき、料理を作成する 貝3種(赤貝、とり貝、つづ貝)お造り、蒸し物			
14	鴨肉の扱いを学ぶ			鴨肉を使用し取り扱いについて学ぶ 合鴨ロースト、鴨の治部煮			
15	牛肉の扱い方を学ぶ			個人で実習を行い牛肉の扱いを学ぶ 強肴(和風ローストビーフ)、酢の物			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。							
担当する教員は、日本料理専門調理師、ふぐ調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識や技術をもとに学生の教育を行っている。食生活文化賞受賞、日本料理研究会師範。							

2020年度 シラバス

科 目 名	専攻調理実習 (日本料理)			学 科	コース		
				☒ 調理テクニカル科			
担当教員	秋葉 文夫			☐ 調理ベーシック科			
年 次	2	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA		
時 間 数	120	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】							
日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目標とする。 1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。							
【授業の概要】							
旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。 また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)				
16	サーモンの扱いを学ぶ		サーモンの扱いを学ぶ サーモン造り(アボカドソース)、野菜巻き、野菜の炊き合わせ				
17	旬の野菜を知る		個人で実習を行い旬の野菜を学ぶ 里芋揚げ出汁、鶏けんちん焼き				
18	5枚おろしを学ぶ		平目を使用し5枚おろしを学ぶ 平目薄造り、平目の竜田揚げ				
19	細工寿司を学ぶ		個人で実習を行い細工寿司を学ぶ				
20	金目鯛の扱いを学ぶ		金目鯛の扱い方を学ぶ 金目鯛の煮付け、金目鯛の塩焼き				
21	筍の扱いを学ぶ		筍の扱い方を学ぶ 筍の木の芽焼き、筍土佐煮				
22	魚の取り扱いを学ぶ		個人でイサキをさばき料理を作成する イサキの塩焼き、イサキの煮つけ				
23	卒業作品展参考作品		卒業作品展参考作品のデモンストレーションを見て学ぶ				
24	季節の前菜を学ぶ		初釜点心(前菜)を学ぶ				
25	カワハギの扱いを学ぶ		個人で実習を行いカワハギの扱いを学ぶ カワハギの姿造り、カワハギの煮付け				
26	旬の食材を使用し弁当をつくる		旬の野菜を学び春の弁当を作成する(春野菜を学ぶ) 青豆ご飯、たらの芽の天ぷら、甘鯛焼き物、海老甘煮				
27	卒業作品展 準備		卒業作品展に向けて準備、試作を行う				
28	卒業作品展 準備		卒業作品展に向けて準備、試作を行う				
29	卒業作品展 準備		卒業作品展に向けて準備、試作を行う				
30	卒業作品展 準備		卒業作品展に向けて準備、試作を行う				
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		
					30%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。 担当する教員は、日本料理専門調理師、ふぐ調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識や技術をもとに学生の教育を行っている。食生活文化賞受賞、日本料理研究会師範。							

2020年度 シラバス

科 目 名	専攻調理実習 (中国料理)			学 科	コース		
				☒ 調理テクニカル科			
担当教員	駒塚 登志男			☐ 調理ベーシック科			
年 次	2	期 間	☒ 前期 ☐ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA		
時 間 数	180	授業方法	講義 ☒ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターすることを目標とする。							
【授業の概要】							
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)				
1	鶏のおろし方①		個人実習 鶏のおろし方を学び「軟炸鶏塊」を作成する				
2	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得①		基本の刀工「絲」を学び「干貝蘿蔔」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
3	基礎技術の定着①		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
4	鶏のおろし方②		個人実習 鶏のおろし方を学び「葱油鶏」を作成する				
5	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得②		基本の刀工「絲」を学び「桂花魚翅」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
6	基礎技術の定着②		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
7	鶏のおろし方③		個人実習 鶏のおろし方を学び「醬爆鶏」を作成する				
8	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得③		基本の刀工「絲」を学び「干煸牛肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
9	基礎技術の定着③		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
10	鶏のおろし方④		個人実習 鶏のおろし方を学び「豆豉蒸鶏」を作成する				
11	湯(タン)の取り方の習得①		湯の取り方を学び「炒和菜湯麵」を作成する 中華鍋の振り方を学び「什錦炒飯」を作成する				
12	基礎技術の定着④		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
13	鶏のおろし方⑤		個人実習 鶏のおろし方を学び「咖喱鶏塊」を作成する				
14	湯(タン)の取り方の習得②		湯の取り方を学び「清湯」「油淋鶏」を作成する 中華鍋の振り方を学び「什錦炒飯」を作成する				
15	基礎技術の定着⑤		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
成績評価方法		試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	70%		
					30%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
担当する教員は、数々の有名中国料理店の料理長を務めて得た豊富な経験と技術を学生たちに教える。また、学生指導係として調理技術のみならず調理師になるために必要な礼儀、礼節を教えている。							

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)			学 科	コース
				☒ 調理テクニカル科	
担当教員	駒塚 登志男			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☒ 前期 ☐ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	講義 ☒ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し 応用自在な調理基礎をマスターすることを目標とする。					
【授業の概要】					
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから 仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
16	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得①		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「青椒牛肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する		
17	調理材料にあった準備操作の習得①		基本の上漿・泡油・碗献を学び「炒素什錦」を作成する		
18	基礎技術の定着⑥		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮		
19	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得②		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「魚香肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する		
20	調理材料にあった準備操作の習得②		基本の上漿・泡油・碗献を学び「炸溜明蝦」を作成する		
21	基礎技術の定着⑦		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮		
22	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得③		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「筍炒肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する		
23	調理材料にあった準備操作の習得③		基本の上漿・泡油・碗献を学び「宮保明蝦」「蚕豆炒魷花」を作成する		
24	基礎技術の定着⑧		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮		
25	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得④		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「金醬肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する		
26	上海鍋の扱い方の習得①		上海鍋の扱い方を学び「時菜鴨脯」「香辣子鷄」を作成する		
27	基礎技術の定着⑨		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮		
28	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑤		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「蒜苗魷絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する		
29	上海鍋の扱い方の習得②		上海鍋の扱い方を学び「雀巢鷄丁」「辣子肚絲」を作成する		
30	基礎技術の定着⑩		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
担当する教員は、数々の有名中国料理店の料理長を務めて得た豊富な経験と技術を学生たちに教える。また、学生指導係として調理技術のみならず調理師になるために必要な礼儀、礼節を教えている。					

2020年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)			学 科	コース		
				☒ 調理テクニカル科			
担当教員	駒塚 登志男			☐ 調理ベーシック科			
年 次	2	期 間	☒ 前期 ☐ 後期	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA		
時 間 数	180	授業方法	講義 ☒ 実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し 応用自在な調理基礎をマスターすることを目標とする。							
【授業の概要】							
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから 仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)				
31	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑥		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「韭菜肝絲」を作成する中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
32	中国料理における煮込みの複合調理操作の習得①		煮込みの複合調理操作を学び「鶏翅鮑魚」「蟹扒鮮竹捲」を作成する				
33	基礎技術の定着⑪		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
34	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑦		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「山哲菜鶏絲」を作成する中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
35	油と揚げ器具の基礎的な扱いの習得①		油と揚げ器具の基礎的な扱いを学び「籠炸牛肉」「酥炸双味」を作成する				
36	基礎技術の定着⑫		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
37	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑧		個人実習 基本の刀工「絲」を学び「棒々鶏絲」を作成する中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する				
38	油と揚げ器具の基礎的な扱いの習得②		油と揚げ器具の基礎的な扱いを学び「咖喱排骨」「苹果蝦仁」を作成する				
39	基礎技術の定着⑬		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
40	冷菜・前菜の調理工程と盛りつけの習得①		個人実習 冷菜の調理工程と盛りつけを学び「葱姜墨魷花」「辣双花」を作成する				
41	中国料理における煮込みの複合調理操作の習得②		煮込みの複合調理操作を学び「紅燒牛腩」「干貝白菜」を作成する				
42	基礎技術の定着⑭		基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮				
43	冷菜・前菜の調理工程と盛りつけの習得②		個人実習 冷菜の調理工程と盛りつけを学び「雲白肉」「如意捲」を作成する				
44	専攻調理作品展 試作		専攻調理作品展に向け試作を行う				
45	専攻調理作品展 試作		専攻調理作品展に向け試作を行う				
成績評価方法		試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	70%		
					30%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
担当する教員は、数々の有名中国料理店の料理長を務めて得た豊富な経験と技術を学生たちに教える。また、学生指導係として調理技術のみならず調理師になるために必要な礼儀、礼節を教えている。							

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理)		学 科		コース	
担当教員		駒塚 登志男		☒	調理テクニカル科		
年 次		2	期 間	前期(後期)	☐	調理ベーシック科	
時 間 数		120	授業方法	講義(実習)	☐	パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
					☐	スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し 応用自在な調理基礎をマスターすることを目標とする。							
【授業の概要】							
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから 仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑨			個人 魚のおろし方を学び「生鯛魚滑」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する			
2	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得①			炒めてから蒸す蒸菜を学び「粉蒸肉」を作成する 茹でてから中華スープで煮る湯菜を学び「蝦仁粉絲湯」を作成する			
3	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑩			個人 基本の刀工「絲」と中華鍋の扱いを学び「肉絲炒麵」を作成する			
4	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得②			鮮魚に下味し蒸す蒸菜を学び「干蒸鮮魚」を作成する 豚肉に下味し丸く成形して蒸す湯菜を学び「真蒸丸子」を作成する			
5	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得③			個人 食材に下味し蒸す蒸菜を学び「搾菜蒸肉片」を作成する 海老をミンチにし茹でて中華スープで煮る湯菜を学び「蝦丸子湯」を作成する			
6	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得④			揚げてから蒸す蒸菜を学び「芋頭鶏塊」を作成する			
7	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得⑤			個人 具材に下味をして蒸す蒸菜を学び「銀絲蒸扇貝」を作成する 食材を茹でて白湯で煮る「白菜連鍋湯」を作成する			
8	生地の練り方と包み方を習得 麵飯類①			「小籠包」生地の練り方と包み方を学び「小籠包」を作成する 具材のとりみ加減を学び「少仔湯麵」を作成する			
9	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得⑥			個人 食材に下味し蒸す蒸菜を学び「豆豉蒸鶏塊」を作成する 茹でてから中華スープで煮る湯菜を学び「四扣湯」を作成する			
10	生地の練り方と包み方を習得 麵飯類②			生地の練り方と包み方を学び「煎韭菜包」「蘿蔔糕」を作成する			
11	炒菜の習得①			個人 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「XO醬參鮮」「香菇猪肉條」を作成する			
12	生地の練り方と包み方を習得 麵飯類③			点心の生地の練り方包み方を学び「蝦餃」を作成する おこげの揚げ方、あんのとろみを学び「什景鍋粿」を作成する			
13	炒菜の習得②			個人 茹でてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「炒三鮮」「脆盅牛肉」を作成する			
14	生地の練り方と包み方を習得 麵飯類④			「翡翠水餃子」の生地の配合や練り方と包み方を学び「翡翠水餃子」を作成する 中華面の茹で方を学び「葱油叉焼麵」を作成する。			
15	炒菜の習得③			個人 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「宮保明蝦」「搾菜包牛肉」を作成する			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
担当する教員は、数々の有名中国料理店の料理長を務めて得た豊富な経験と技術を学生たちに教える。また、学生指導係として調理技術のみならず調理師になるために必要な礼儀、礼節を教えている。							

2020年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理)		学 科		コース	
担当教員		駒塚 登志男		☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		2	期 間	☐	調理ベーシック科		
時 間 数		120	前期(後期)	☐	パティシエテクニカル科		
			講義(実習)	☐	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターすることを目標とする。							
【授業の概要】							
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
16	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類⑤			「水餃子」「海鮮脆麺」の生地の配合や練り方と包み方を学び「水餃子」「海鮮脆麺」を作成する。			
17	炒菜の習得④			個人 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「魚香干魷花」「黒椒牛排」を作成する。			
18	炒菜の習得⑤			揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「洋油明蝦」「山菜三花」を作成する。			
19	炒菜の習得⑥			個人 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「成都子鶏」「青菜香腸」を作成する。			
20	炸菜の習得①			材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「合桃酥鶏」「炸肉捲」を作成する。			
21	炸菜の習得②			個人 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「高麗蝦仁」「紙包牛肉」を作成する。			
22	炸菜の習得③			材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「酥炸三味」を作成する。			
23	卒業作品展参考作品			卒業作品展参考作品のデモンストレーションをみて学ぶ			
24	炸菜の習得④			個人 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「燻鶏」「百飯魚炸蝦丸」を作成する。			
25	焼菜・煨菜の定着①			揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「西焗海鮮」「咖喱牛腩」を作成する。			
26	焼菜・煨菜の定着②			個人 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「紅焼排翅」「蟹黃白菜」を作成する。			
27	卒業作品展 準備			卒業作品展に向け準備、試作を行う			
28	卒業作品展 準備			卒業作品展に向け準備、試作を行う			
29	卒業作品展 準備			卒業作品展に向け準備、試作を行う			
30	卒業作品展 準備			卒業作品展に向け準備、試作を行う			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
担当する教員は、数々の有名中国料理店の料理長を務めて得た豊富な経験と技術を学生たちに教える。また、学生指導係として調理技術のみならず調理師になるために必要な礼儀、礼節を教えている。							

2020年度 シラバス

科 目 名	特別(応用)調理実習			学 科	コース
担当教員	小寺 稔 小平 貴寛 山崎 大輔			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	☐ 調理ベーシック科	
時 間 数	50	授業方法	講義・実習	☐ パティシエテクニカル科	
				☐ スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
様々な分野の料理を勉強し自身の知識の幅を広げ、より高度な調理技術を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
クラス単位で実習を行い自身の専攻以外の料理も学ぶ。					
各料理で1年次よりも高度な調理技術を学ぶ。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	焼菜・煨菜の定着 ①			揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「團圓豆腐」「豆豉蒸鮮魚」を作成する。	
2	練り製品を作る			おでん、茶飯	
3	魚の加工調理の習得			温かい鯖とトマトの玉葱コンフィのタルト、彩り野菜のミネストローネ	
4	焼菜・煨菜の定着 ②			揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「魯肉飯」「香辣子鶏」を作成する。	
5	魚の扱い方を学ぶ			太刀魚塩焼き、桜エビご飯	
6	パスタ調理の習得			ナポリタン、チョコムース、アイスコーヒー	
7	焼菜・煨菜の定着 ③			揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「蕃茄明蝦」「豆豉蘿蔔炆雞」を作成する。	
8	巻き寿司を学ぶ			鮪、かんぴょう、キュウリ、玉子焼き、サーモン、豚汁	
9	肉の加工調理の習得			若鳥手羽肉のCHEDDARチーズ包み クラムチャウダー	
10	中国点心の技法を学ぶ			発酵麺の生地の練り方を学び「咖哩包子」「乾焼包子」を作成する	
11	プレート料理を学ぶ			茶巾寿司(椎茸、エビ、いくら)、いなりすし、キス、メゴチの天麩羅、煮物(高野豆腐、がんもどき、人参、絹さや)、鶏塩焼き	
12	肉の加工調理の習得			若鶏の腿肉の煮込みグランメール風、牡蠣のグラタンフィレンツェ風	
13	火加減ととろみのコントロールを学ぶ			材料を切り揃え、火加減・とろみ加減を学び「豆豉排骨」「粉絲明蝦」を作成する。	
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	0% 100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
授業はクラス単位に実施し、自身の専攻以外の料理についても興味関心を抱き積極的に取り組んでいく。 担当する教員は、それぞれの料理の専門調理師として十分な知識と技術を持ち、それを惜しみなく学生に伝授していく。					

2020年度 シラバス

科 目 名	特別給食実習			学 科	コース
				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山崎 大輔			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	40	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
総合調理実習で習得した大量調理の特徴や衛生管理の方法を活用し、専攻料理別のグループに分かれてランチメニューを作成。それを弁当として校内で販売できる商品として仕上げ、実際に販売することを目標とする。					
【授業の概要】					
・各グループに分かれ弁当と丼を考案し材料発注、試作、レシピ作りを行う。 ・衛生管理の徹底。 ・販売までの段取りや調理作業の効率化を図る。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	販売実習試作①			教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って作り、試作を行う。	
2	販売実習①			教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って作り、販売実習を行う。	
3	献立作成①			グループに分かれ販売実習の献立を作成する。次回の試作の際に作るので材料の発注までを行う。	
4	販売実習試作②			各グループで考案した献立の試作を行う。	
5	訂正・発注計算①			各グループで試作をした献立について訂正を行う。発注の計算を行う。次回作る販売実習の献立を決定する。	
6	販売実習②			クラスで決まった献立3種類を実際に販売する。	
7	献立作成②			グループに分かれ2回分の販売実習の献立を作成する。次回の試作の際に作るので材料の発注までを行う。	
8	販売実習試作③			各グループで考案した献立の試作を行う。	
9	訂正・発注計算②			各グループで試作をした献立について訂正を行う。発注の計算を行う。次回作る販売実習の献立を決定する。	
10	販売実習③			クラスで決まった献立3種類を実際に販売する。	
11					
12					
13					
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)		0%	出席状況 授業態度 課題・レポート
					100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
販売実習後には評価会を行い、販売原価や販売時に実施するアンケートの結果分析により、利用者の要望や達成度を確認する。 担当する教員は、総合調理実習の授業を担当する専門調理師として指導にあたっている。					

2020年度 シラバス

科 目 名	フードマナー(作法)実習		学 科		コース
			☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	秋葉 文夫 小平 貴寛 高野 富博		☐	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☐	パティシエテクニカル科	
時 間 数	48	授業方法	☐	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
マルチホールでレストランを再現し食事の際のテーブルマナーを身につけることを目標とする。 併せてギャルソンによるサービスの仕方を学ぶ。					
【授業の概要】					
西洋、日本、中国料理のそれぞれのテーブルマナーを実際の試食を通じて理解する。 また各料理の仕込から配膳、サービスまで対応できるよう講義、演習を通じて身につける。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
1	宴席料理について		前菜、点心を作り宴席料理の流れを学ぶ		
2	宴席料理について		炒め物、揚げ物、焼き物、煮物を作り宴席料理の流れを学ぶ		
3	1年中国料理マナー講習		中国料理の献立の理解、仕込み、配膳、サービスの理解		
4	1年中国料理マナー講習		中国料理の食事作法の理解、知識の習得		
5	会席料理について		先付け、前菜、お椀、お造りを作り料理の流れを学ぶ		
6	会席料理について		焼き物、煮物、揚げ物、甘味を作り料理の流れを学ぶ		
7	2年日本料理マナー講習		会席料理の献立の理解、仕込みから配膳までの理解		
8	2年日本料理マナー講習		会席料理の食事作法の理解、知識の習得		
9	西洋コース料理について		オードブル、スープ、魚料理を作りコース料理の流れを学ぶ		
10	西洋コース料理について		肉料理、デザートを作りコース料理の流れを学ぶ		
11	2年西洋料理マナー講習		西洋料理のメニューの理解。仕込から配膳、サービスの理解		
12	2年西洋料理マナー講習		西洋料理の食事作法の理解、知識の習得		
13					
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
中国料理のマナー講習は1年次に終了、日本料理、西洋料理のマナー講習は2年次に行う 授業は各料理についての事前講習を2回行った後、実習としてマナー講習の食事と調理およびサービスを行う					

2020年度 シラバス

科目名	外国語 (英語)		学 科	コース
担当教員	尾崎 萌子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	
時 間 数	30	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

楽しく学びながら、社会に出て実際に働き始めてから役に立つ実践的な英語を身につける。外国人の同僚やお客様に対して、言葉は拙くてもホスピタリティが伝わるように、「使える英語」「使いたくなる英語」を身につけ、外国人と臆することなく会話ができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

自己紹介やおもてなし英語など、一度は必ず使うであろうフレーズを中心に、繰り返し声に出し練習することで習得する。本講義では会話を重点的に練習し、文法や読解は基本的に扱わない。フレーズを覚えて繰り返し練習することで咄嗟の場面でも学んだフレーズを使えるようにする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	英語を学ぶ意義を理解する	英語が使えなくてもジェスチャーなどでコミュニケーションは取れるが、少しでも喋れた方が楽であることをミニゲームとレクチャーで実感する。授業方針を説明する。
2	自己紹介 (教科書 p.17)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 1人ずつ発表
3	会話の中での自己紹介 (教科書 p.19)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
4	自己紹介(実践) (教科書 pp. 17, 19)	第2回と第3回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人1組)
5	カフェで注文を受ける (教科書 p.48)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
6	レストランで注文を受ける (教科書 p.50)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
7	注文を受ける(実践) (教科書 pp. 48, 50)	第5回と第6回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人1組)
8	店頭で予約を受ける (教科書 p.52)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
9	電話で予約を受ける (教科書 p.64)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
10	予約を受ける(実践) (教科書 pp.52, 64)	第8回と第9回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人1組)
11	注文を受ける (教科書 p.56)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
12	お会計をする (教科書 p.62)	前半: 単語の確認と会話練習 後半: 2人1組になって練習
13	注文受け & 会計する(実践) (教科書 pp.56, 62)	第11回と第12回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人1組)
14	身につけた英語力を応用する	初回のミニゲームを再度行い、英語力が身についたことを実感する。少ない英単語を幅広い表現に活用できる便利フレーズなどを教える。
15	世界の英語を知る	世界各国では様々な英語が用いられており、「正しい英語」は存在しないことを講義を通して学ぶ。

成績評価方法	試験(実習・講義)	期末試験: 40% 授業内小テスト: 20%	出席状況 授業態度 課題・レポート	出席: 14% 発表: 26%
--------	-----------	---------------------------	-------------------------	--------------------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

この授業では単語の暗記・会話の暗記・ゲーム・グループでの会話練習・講義など様々な形式を取り入れ、気がいたら同じ会話を少なくとも10回は練習している状況を作ること、頭でなく体で英会話を覚えていく。たくさんの英語を中途半端に覚えるのではなく、厳選されたフレーズをしっかりと使えるようになるまで練習し、さらにジェスチャーなどを駆使することで「英語を使いつつ、使えるものは全て使ってなんとしても言いたいことを伝える」ことに主眼を置く。参加型の授業のため、学生には積極的に参加する姿勢を期待する。担当する教員は、幼少期にアメリカに7年間在住、現在大学院に所属、企業のグローバルマーケティングにて勤務歴あり。この経験を活かして「使える英語」の習得を指導する。

2020年度 シラバス

科 目 名	校外実習			学 科	コース
担当教員	秋葉 文夫ほか			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1・2	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	150	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・自分が目指すプロが活躍する職場体験を通じて、自分の適性を確認し、キャリアデザインを描く。
- ・働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。
- ・これまで学んできた基礎技術、社会人基礎力を活かしたかを確認し、今後の課題を明確にする。

【授業の概要】

ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1回オリエンテーション	実習の目的および概要、心構えおよび諸注意、今後の流れ、履歴書の書き方について
2	第2回オリエンテーション	実習先事前訪問にむけた指導(訪問時のマナーおよび確認事項について、報告書の書き方等)・服装頭髪指導
3	第3回オリエンテーション	校外実習の心構え確認、諸注意説明、服装頭髪チェック、実習ノート(実習日誌)配布、書き方指導等
4	校外実習	企業での実際の業務
5	中間報告	中間報告書の作成と提出
6	校外実習	企業での実際の業務
7	終了報告	終了報告書の作成と提出
8	実施結果のまとめ1	発表会についての説明と準備(グループワーク)
9	実施結果のまとめ2	発表会準備(グループワーク)
10	実施結果のまとめ3	発表会準備(グループワーク)
11	実施結果のまとめ4	発表会準備
12	実施結果のまとめ5	発表会準備
13	実施結果のまとめ6	発表会
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

【インターンシップ】

主として実践的教育から構成される授業である

- ①事前学習として3回の講義を受ける。
 - ②企業・団体(ホテル・専門店・結婚式場、給食施設)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
 - ③終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。
- これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。

【担当教員】

学内：調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店で培ってきた知識をもとに学生の指導を行う。
学外：ホテル・専門店・結婚式場等において実務に携わる講師(料理長、実習担当調理師)が実践的な指導を行う。

2020年度 シラバス

科 目 名	一般常識 I		学 科	コース
担当教員	金井 宏志		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	
時 間 数	30	授業方法	☐ 講義・実習 ☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

2年後に社会人となる者に求められる基本的な教養や常識、資質を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

国語(漢字、慣用句、敬語、作文)や社会(国際情勢、特産物、選挙権)、時事問題などを理解する。食材についてグループの調べ学習～発表を行い理解を深める。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	一般常識の必要性、採用担当者の声、主な例題、社会人に求められる能力要素
2	作文	前期の目標について作文にまとめる また短い文章にまとめる練習をする
3	時事	気になった最近のニュースについて自分の意見をまとめる
4	国語	新聞の構成を理解し、報道記事を書く
5	社会	SDGsやG7などを通して海外の国々について理解する
6	国語	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する
7	社会	国内の地域の特産物を学ぶ
8	国語	基本的な敬語表現を理解する
9	社会	18歳として初めて得る選挙権について理解する
10	グループワーク①	班で決めた食材について比較調査し、資料をまとめ発表する。 ①班長の選出、テーマ選定、調査作業
11	グループワーク②	②発表資料の作成作業
12	グループワーク③	③発表資料の作成作業、リハーサル
13	グループワーク④	④グループ発表
14	グループワーク⑤	⑤発表を通した振り返り
15	まとめ	扱った内容を復習

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表なども随時取り入れていく。
講義を担当する教員は社会科教員と法学士の資格を有し、その経験を活かして専門学校生が不得手とする内容を中等教育の内容に遡って授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	一般常識Ⅱ			学科	コース
担当教員	村井美月、キャリアセンター			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時間数	30	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

就職先や学内・学外活動における書類の作成(ご案内文書、チラシ、メニュー、請求書など)、企画書作成、プレゼンテーションがスムーズにできる程度のパソコン操作を習得することを目標とする。また次年度の就職活動の準備として「自己分析」と「企業研究」を行なう。

【授業の概要】

前半のパソコン授業では、ワードの基礎からはじめて便利な操作方法を学びビジネス文書やチラシ作成する。エクセルではグラフ作成やデータ処理の方法を身につける。
後半の就職対策就職活動で求められる基本的な挨拶や身だしなみを身につけるため、ビジネススーツでの受講とする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ワード基礎	ワードでの入力や書類設定の方法、テキストボックスの扱い方に慣れる
2	ワード中級(チラシ作成)	ワードで料理教室のご案内を作成する
3	ワード中級(栄養情報リーフレットの作成)	食材の栄養・レシピを紹介するリーフレットをワードのテキストボックスを利用し作成する
4	エクセル基礎	エクセルのセルの入力、表作成、請求書を作成をする
5	エクセル・グラフ作成	エクセルでのデータ処理の仕方。グラフの種類と作成を学ぶ
6	エクセル関数	エクセル関数の種類を知り、関数入力の練習をする
7	パワーポイント基礎	パワーポイントを使いスライド作成の基礎を学ぶ
8	プレゼンテーションの方法	パワーポイントのデザインやレイアウトをする実習をし、また上手なプレゼンテーションの手法を学ぶ
9	昨年度就職実績・今年度状況就職活動の流れ	学科別、選考別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ
10	社会の状況及び会社組織就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる
11	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅰ)
12	自己分析のまとめ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅱ)
13	業界・企業研究	職種別や業態別の企業研究を行なう
14	「学生時代に力を入れた事」作文作成	学生時代に力を入れた事を作文する ⇒添削して翌週返却
15	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」を各自が発表し意見を出し合う

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

学内や就職先で役に立つ制作物(料理教室案内、請求書、報告書等)を実際に作りながらワードやエクセルの基礎力を身に付ける授業を実施する。操作が分からないところはそのままにせず、率先して講師に聞くようにすること。
パソコンを担当する教員は、Web制作、書籍編集業務の現場経験をはじめ、PC資格取得の学校、デザイン専門学校、栄養士養成専門学校での講師経験が12年以上ある。この経験に基づいて分かりやすく役に立つ楽しい授業を展開する。就職指導を担当する教員は、有名ホテル料理長の経験による幅広い調理業界の人脈を活かした指導を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	就職対策		学 科	コース
担当教員	キャリアセンター、金井宏志		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間 (前期)後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法 (講義)実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

前半は就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の応対を身につけ内定獲得を目標とする。
後半は食育インストラクター認定の出題内容を扱い合格をめざす。

【授業の概要】

前半は就職活動に求められる挨拶や身だしなみも身につける。
後半は食育インストラクターの内容を扱うとともに、社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを学び関心を高める。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	履歴書の書き方及び作成	履歴書の書き方を説明し記入する
2	履歴書作成	履歴書を記入する
3	履歴書の書き方指導	記入した履歴書の実例を基に書き方を指導
4	一般常識 小テスト	過去に出題された例を基に試験演習
5	面接のための備え	過去に出された面接での主な質問項目に対する回答を作成
6	集団面接練習Ⅰ	職種・業態に分かれて面接練習をを行なう
7	集団面接練習Ⅰ	グループを作り、キャリアセンター担当教員で集団面接の指導を行う
8	集団面接練習Ⅱ	前回の反省点を踏まえ、前回と違うメンバーのグループをつくり、キャリアセンター担当教員で集団面接の指導を行う
9	社会	国民の祝日、SDGs、ビジネスマナー、電話応対、名刺交換など
10	国語	慣用句、ことわざ、四字熟語、食材の漢字、陰暦など
11	時事	気になった最近のニュースについて自分の意見をまとめる
12	食育 (教科書第7章)	食の心理学(食生活による心への影響、食卓コーディネート)
13	食育 (教科書第8章)	日本と世界の食事情(食と環境、食品ロス、廃プラスチック)、作文
14	食育 (教科書第9章、第2章)	日本と世界の食育(地産地消、スローフード)、おいしさと科学(味覚)
15	社会	クレジットカード、個人情報の取扱い、SNS、著作権、肖像権など

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、面接練習の際は模擬面接の形式をとる。
就職指導を担当する教員は、有名ホテル料理長の経験による幅広い調理業界の人脈を活かした指導を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	店舗経営		学 科	コース
担当教員	酒井 恒雄		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐ 前期 ☒ 後期	
時 間 数	26	授業方法	☐ 講義 ☒ 実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

企業(ホテル・外食産業)で調理師として働くうえで必要とされる店舗経営に関する知識全般を習得し、最終的には自ら創業するための具体的な開店事例を学び採算計算書を作成できることを目標とする。

【授業の概要】

調理師を目指す以上、外食産業の歴史と産業化のプロセスについて知ること。そして外食産業の経営者は社会的に、企業経営において重要な責任を有しており、そのための知識や役割について学び、数字で物事を判断できる能力を養う。また、就職後の日常業務で必要とされる基礎知識や計数管理及び計算等も身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	p2～7、1章「調理師と外食産業」 1 外食産業の発展	外食産業の歴史と産業化のプロセス。特に昭和後期から現在まで(チェーン店のシステム化について)
2	p7～15 2 外食産業の市場規模と動向	市場規模の推移と上場企業について。外食産業と社会のニーズ及び調理師の役割
3	p16～21、2章「企業の経営」 1 企業の役割	企業の社会的責任。経営理念と方針。経営の形態と法人の設立
4	p22～30 3 経営者として必要なこと	経営者の条件。人材の育成。標準化、マニュアル化。組織のあり方と種類
5	p31～41 5-1 経営戦略とは 5-2 マーケティング	経営戦略と方針。戦略策定のポイント。マーケティングの必要性和領域、ABC分析
6	p42～45、3章「財務管理」 1 経営のための数字。確認試験	物事を数字で把握する。確認試験(範囲シラバス1～5回、p2～41まで)
7	p42～46 1 経営のための数字、1-4 決算	経理の重要性和簿記の基礎について(取引～仕訳～元帳作成)。売上原価計算
8	p46～54 1-4 決算	減価償却費、貸借対照表、損益計算書、C/F、日常の管理、税金の納付
9	p54～62 2 経営分析	変動費と固定費、損益分岐点計算、企業の健康診断(重要公式の理解と計算)
10	p62～69 3 利益計画の策定 4 具体的な創業開店	利益計画の作成、目標売上高の決定。事業計画と採算計算
11	開店「俺(私)のレストラン」	店舗経営の集大成として「新規開店の採算計算書」を作成する
12	p70～80、4章「メニュープランニング」 1 メニュープランニングの必要性 2 流れとポイント	飲食店の顔であるメニュープランニングの重要性。メニュープランニングの流れ(具体的7項目)
13	p42～80までのまとめ 前12回のフォロー	「まとめ」と「本試験の傾向と対策」(特に前12回欠席者のフォロー)

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、補足として計算ドリル、簿記ドリル、採算計算書、戦略策定ポイント等を配布する。常に計算ができるよう「電卓」を必携とする。
担当する教員は外食産業に40年従事し、ファミリーレストラン、ファストフード、ゴルフ場内レストラン、社員食堂等のマネジメントおよび店舗運営、開店、閉店業務に携わる。店長、営業部長、役員・社長、常務執行役員として、現場の実務や経営の任に当たった経験を活かした授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	マーケティング		学 科	コース
担当教員	徳岡 健男		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	
時 間 数	26	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

マーケティングとは、「①顧客に支持されるための仕組みづくりであること」と、「②競争に勝つための考え方であること」を理解することを目標とする。

【授業の概要】

顧客に支持され競争に勝つための、4つのマーケティング手段と競争戦略を学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 概論	市場とは供給と需要が出会う場であることを学ぶ。
2	第2章 食環境とF/M	F/M(フードマーケティング)における市場と現代の環境を学ぶ。
3	第3章 市場調査	現代の外食市場の環境を調べてみる。
4	第3章 消費者分析	消費者の購買行動と審理を学ぶ。
5	第4章 マーケティング戦略	売れ続ける仕組みを具体的に考えてみる。
6	～前半授業の振り返り～	簡単な小テスト実施(記述させる・全体像と4P)
7	第4章 マーケティング戦略	マーケティングの要素を学ぶ。4P:①プロダクト
8	第4章 マーケティング戦略	マーケティングの要素を学ぶ。4P:②プライス
9	第4章 マーケティング戦略	マーケティングの要素を学ぶ。4P:③プロモーション
10	第4章 マーケティング戦略	マーケティングの要素を学ぶ。4P:④プレイス
11	第4章 マーケティング戦略	ケーススタディ(食品メーカーとファーストフード店)
12	第5章 サービスマーケティング	今までの学習から、調理師に求められるサービスを考えてみる。
13	～全授業の振り返り～	各自、新業態のプレゼンテーション

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する教員は、マーケティング会社勤務時に婦人アパレル企業の運営マニュアル作成や販売員指導などを経験している。また実際の市場調査にも携わりマーケティング会社の主宰する研究会で紹介された経験を持つ。この経験に基づいた実用性の高いマーケティングの授業を展開する。

2020年度 シラバス

科 目 名	料飲サービス			学 科	コース
担当教員	北山 太一朗			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

国家資格「レストランサービス技能3級」程度の実技 レベルの習得を目標とする。

【授業の概要】

普通教室(ホームルーム)での講義の間に、マナー演習室(マルチホール)にてサービスの実技講習を行なう。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	実施教室
1	接客者としての意識を身につける サービスと調理の関わりを知る	オリエンテーション(授業の 目的) 求められるサービスについてP2 ～11	普通 教室
2	基本姿勢を身につける 正しい言葉づかいを身につける	歩き方、お辞儀の仕方 テキストP14～27 敬語、後客用語、電話対応	普通 教室
3	食器類の名称を知る	カトラリー・皿・グラス・リネン類の名称と用途 テキストP56.57及びプリント ※チーム編成	普通 教室
4	トレイで食器類を取り扱える	トレイの取り扱い シルバー・グラスのトレイサービス P58	普通 教室
5	リネングッズの基本的取り扱いができる	・テーブルクロスの掛け方 テキストP54～ ・ナプキンホールド ・基本テーブルセット	マルチ ホール
6	イングリッシュサービス(持ち回り)ができる	サーバーのサービス ・スプーンとフォークでパンサービスする	マルチ ホール
7	アメリカンサービス(皿盛り)ができる①	・水の注ぎ方 ・皿の持ち方(料理出しと下げ)	マルチ ホール
8	アメリカンサービス(皿盛り)ができる②	・水の注ぎ方 ・皿の持ち方(料理出しと下げ)	マルチ ホール
9	グループでランチタイムサービスができる①	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチ ホール
10	グループでランチタイムサービスができる②	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチ ホール
11	小テスト	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチ ホール
12	快適な食事環境 を理解する	お客様が満足する雰囲気づくりP52 日本料理の食器P59	マルチ ホール
13	日本料理と中国料理の食器を知る	お客様が満足する雰囲気づくりP52 中国料理の食器P62	マルチ ホール
14	クレーム対応を理解する	クレーム対応の心構えとケーススタディーP64～	普通 教室
15	まとめ	学んだ内容の復習と確認を行う	普通 教室

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

社団法人全国調理師養成施設協会発行の教科書「レストランサービス」及びプリントを元に、座学と実技の両形式で授業を実施。

担当する教員は、「虎幻庭」、「レストランオークラ」、「神田小西」などの飲食店マネジメントを担当。ソムリエ、レストランサービス技能士1級。また人材教育にも従事。ホテルレストラン専門学校講師。GOLDENMUSTARD(株)代表取締役。これらの経験を活かした料飲サービスの授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	献立計画		学 科	コース
			☒ 調理テクニカル科	
担当教員	永井 豊 高野 富博 小平 貴寛 山崎 大輔		☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日常食のメニュー構成を理解し、日常食の献立が作成できるようになる。さらに、専門料理のメニュー構成を理解して一般外食店(ファミリーレストラン)向けのメニューを、食材原価を考慮して作成できるようになる。

【授業の概要】

「集団調理」の授業で学んだ献立作成の知識を活かし、日常食の献立が立案でき、さらに西洋・日本・中国の各料理のメニューについて習得し、オリジナルメニューを作成する。
メニュー開発は、グループで行い実際に製作する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	日常食の献立構成の理解	日常食の主食、汁物、主菜、副菜について復習する
2	日常食の献立作成 1	一汁三菜の日常食献立を作成する 1
3	日常食の献立作成 2	一汁三菜の日常食献立を作成する 2
4	日常食の献立作成 3	一汁三菜の日常食献立を作成する 3
5	日常食の献立作成 4	一汁三菜の日常食献立を作成する 4
6	西洋料理メニュー構成の理解1	牛肉(オーストラリア産)をメニューに活用する技法について学ぶ
7	西洋料理メニュー構成の理解2	イタリアンのメニュー構成と代表的メニューを学ぶ
8	日本料理メニュー構成の理解1	四季のメニュー構成と代表的メニューを学ぶ
9	日本料理メニュー構成の理解2	メニューに影響する鰹節、昆布などの食材と調味料について学ぶ
10	中国料理メニュー構成の理解1	中国四大料理の宴席メニューについて学ぶ
11	中国料理メニュー構成の理解2	メニューに影響する調味料と香辛料について学ぶ
12	オリジナルメニュー開発1	ランチメニューの作成 1
13	オリジナルメニュー開発2	ランチメニューの作成 2
14	オリジナルメニュー開発3	ランチメニューの作成 3
15	オリジナルメニュー開発4	ランチメニューの作成 4

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

日常食から専門料理のメニュー開発ができるよう、演習を中心に進める。
提出物は必ず提出期限を守ること。
担当する教員は、給食や栄養教育を専門とする管理栄養士および各料理の専門調理師である。

2020年度 シラバス

科 目 名	献立計画		学 科	コース
担当教員	永井 豊 高野 富博 小平 貴寛 山崎 大輔		☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間 前期 後期	☐ 調理ベーシック科	
時 間 数	12	授業方法 講義 実習	☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】				
日常食のメニュー構成を理解し、日常食の献立が作成できるようになる。さらに、専門料理のメニュー構成を理解して一般外食店(ファミリーレストラン)向けのメニューを、食材原価を考慮して作成できるようになる。				
【授業の概要】				
「集団調理」の授業で学んだ献立作成の知識を活かし、日常食の献立が立案でき、さらに西洋・日本・中国の各料理のメニューについて習得し、オリジナルメニューを作成する。 メニュー開発は、グループで行い実際に製作する。				
◆ 授業計画				
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)	
1	オリジナルメニュー開発 5		カフェ、喫茶向き軽食とドリンクのメニュー作成 1	
2	オリジナルメニュー開発 6		カフェ、喫茶向き軽食とドリンクのメニュー作成 2	
3	作成したメニューの試作 1		作成したメニューを試作する 1	
4	作成したメニューの試作 2		作成したメニューを試作する 2	
5	作成したメニューの試作 3		作成したメニューを試作する 3	
6	作成したメニューの試作 4		作成したメニューを試作する 4	
成績評価方法		試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート 100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】				
日常食から専門料理のメニュー開発ができるよう、演習を中心に進める。 提出物は必ず提出期限を守ること。 担当する教員は、給食や栄養教育を専門とする管理栄養士および各料理の専門調理師である。				

2020年度 シラバス

科目名	フードデザイン		学科	コース
担当教員	矢田部 倫子		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年次	2	期間 前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時間数	16	授業方法 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

「観察力(素材を複数の方向から観察する視点)」と「イメージ表現(盛付けやメニューの雰囲気や第三者に伝える表現手法)」を習得することを目標とする

【授業の概要】

- ・毎回の授業で1作品(着彩画)を仕上げて提出する
- ・さまざまな題材を描きながら、物の特徴を捉える視点を養いスケッチ表現のスキルを上げていく
- ・授業後半の課題は、企画からプレゼンまでを行い、他者の作品評価も行う

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	・画材の使い方/描き方 ・単体を描く(リンゴ)	・リンゴを題材として、色・形・素材感を観察し、物の特徴を捉える ・得られた特徴を鉛筆/色鉛筆を使って描く
2	・色鉛筆画①(玉ねぎ+皿) ・混色による表現	・玉ねぎ+皿を題材として、形の違いによる影の違いを捉える ・立体的に見せるための影の方向・色を描く
3	・色鉛筆画②(野菜3種類) ・構図バランス/遠近感の表現	・3種類の野菜を題材として、描きやすい構図、素材の形を活かす構図を考える(手前のものは詳細に、奥のものは多少ぼかして描く)
4	・色鉛筆画③(多素材3種) ・素材感の違いを表現する	・ボトル(ガラス)、布、野菜を題材として、素材感(人工物と自然物)の違いを描き分ける
5	・作品制作① 課題説明、作品考案	・課題 … 冬のイベントの目玉商品(1品)を企画し提案する ・1人1作品を仕上げる(コンセプトシート/着彩画)
6	・作品制作② コンセプト設定	・コンセプト(商品イメージ/キャッチコピー/商品名/価格/ターゲット層など)を詰めていき、商品自体(色・形・素材)を考えていく
7	・作品制作③ 作品仕上げ、提出	・着彩画を仕上げる(色・形・素材感の表現を高める)
8	・作品評価 総評/まとめ	・プレゼン形式で作品発表を行い、作品を客観的な視点で評価する
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	40%	出席状況 授業態度 課題・レポート	60%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は実技主体で、1回の授業につき1作品を仕上げて提出する。またグループで1セットのモチーフ(題材)で行うが、グループ内に関わらずクラス内で「うまい!」と思った技法はどんどん真似をしてOK!(教室を自由に動いてOK、他人の作品を見てOK、相談してOK)

2020年度 シラバス

科目名	食事と彩り		学 科		コース
			☒	調理テクニカル科	
担当教員	吉富 幸恵		☐	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☐	パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	☐	スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
料理の盛り付け、テーブルコーディネート、空間演出に必要な色彩の基礎知識を習得し、ライフケアカラー検定3級(必修受験)に合格することを目標とする。					
【授業の概要】					
ライフケアカラー検定3級テキストを使用し色彩の基礎知識を習得する。さらに、飲食店を始め食空間全般における、色の効果的な活用方法を学ぶ。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
1	1章 ライフケアカラー 2章 色の基本		ライフケアカラーとは、トーンマップ 作成		
2	2章 色の基本		色の三属性(色相、明度、彩度)、 トーン		
3	2章 色の基本		色の伝え方、PCCSにおける色の表示方法、色名、慣用色名		
4	6章 フードカラー① 3章 色の効果		食と色の効果 色で「食」を演出する 色のイメージワードと、代表的な使い方、活用方法		
5	自宅学習フォローアップ		自宅学習補足説明、習熟度確認のための小テスト		
6	6章 フードカラー② 2章 色の基本		食空間を想定したカラーコーディネートの方法 光と色(光の種類と食品の見え方)		
7	3章 色の効果		色の心理的効果と色の三属性との関係を把握する		
8	4章 配色の基本		トーンを基準にする配色		
9	4章 配色の基本		色相を基準にする配色		
10	4章 配色の基本		実用的な配色技法(アクセントカラー、セパレーション)		
11	7章 インテリアカラー		インテリア空間における色の構成と役割 色の心理効果を活用する方法		
12	5章 ファッションカラー		ファッションにおける色の構成と役割、配色の考え方		
13	検定対策		検定に向けての対策と復習		
14	検定対策		模擬試験、解説(2019年夏期使用)		
15	検定試験				
成績評価方法		試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
授業は講義形式を基本とし、随時配色カード等を用いた演習を行なう。 担当する教員は、色彩、POP、ディスプレイ講師を務め、飲食店、食品物販の売り場づくりの実務とコンサルティングの経験を持つ。その経験に基づきライフケアカラー検定3級に対応する内容で、現場における実践的な色彩の活用方法の習得に重点を置いた授業を展開する。					
【使用教材】ライフケアカラー検定公式3級テキスト、ライフケアカラー検定3級対策問題集、配色カード199a、トーンマップ、演習プリント					
【各自持参するもの】はさみ、のり、色鉛筆					

2020年度 シラバス

科 目 名	特別講義		学 科	コース
担当教員	秋葉 文夫ほか		☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間 前期・後期	☐ パティシエテクニカル科	
時 間 数	20	授業方法 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての専門性を高め、社会人としての基礎知識を理解することを目標とする。

【授業の概要】

○第一線で活躍している著名な料理人を招いて、スペシャリテを紹介して頂き、その中から一部の料理を実習指導して頂く。

○専任教員による特殊食材の扱いや高度技術のデモンストレーションで、専門性を高める。

○労働や租税に関する知識、飲食店の下水処理の重要性などを専門家による講義で理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	西洋料理 特別講習	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
2	日本料理 特別講習	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
3	中国料理 特別講習	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
4	特殊食材 特別講習	ふぐ、フカヒレなどの特殊食材の扱いや、フルーツカットなどの専門技術を学ぶ
5	特殊食材 特別講習	ふぐ、フカヒレなどの特殊食材の扱いや、フルーツカットなどの専門技術を学ぶ
6	特殊食材 特別講習	ふぐ、フカヒレなどの特殊食材の扱いや、フルーツカットなどの専門技術を学ぶ
7	下水道について	東京都下水道局の職員から、グリストラップの設置義務など下水汚水処理の重要性について学ぶ
8	乳製品について	牛乳、チーズ、クリームなどの乳製品の種類と特徴を、専門家から学ぶ
9	労働基準法について	社会保険労務士から労働時間や給与についての基本を学ぶ
10	税金について	税理士から税金の種類と納税の義務について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義・デモンストレーションを基本とし、一部において調理実習も行う。

担当する教員は本校専任教員をはじめ、西洋・日本・中国料理の第一線で活躍する著名料理人や、社会保険労務士・税理士などの専門家が、最新の話題を含めて専門性の高い授業を展開する。