

2021年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学科	コース
担当教員	高木 裕			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

我が国の疾病予防と健康保持増進のため、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ことを目標とする。

【授業の概要】

食生活と健康との関わり、食を通じた健康づくりの重要性及び調理師法を含めた衛生法規を理解し、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 衛生法規とは
2	調理師と健康 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	調理師と健康 健康の考え方Ⅲ	我が国の健康水準 平均寿命 死亡率 国民健康栄養調査
4	調理師と健康 健康の考え方Ⅳ	めざすべき健康 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 特定健診
6	食と健康の関係Ⅱ	健康的なづくり 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	生活習慣病の定義 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。

2021年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学科	コース
担当教員	高木 裕			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

我が国の疾病予防と健康保持増進のため、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ことを目標とする。

【授業の概要】

食生活と健康との関わり、食を通じた健康づくりの重要性及び調理師法を含めた衛生法規を理解し、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
2	健康増進法	健康増進法の概要
3	我が国の健康づくり対策Ⅰ	健康改善 健康日本21計画
4	我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	特殊栄養食品 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 ストレスの仕組み
9	心の健康づくりⅡ	ストレスの対処法 休養指針 睡眠指針
10	調理師と食育Ⅰ	食育の定義 食育の意識・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	食糧事情の課題 食料自給率
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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 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標とする。

【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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 ・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 ・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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。

◆ 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・緑豆・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・カンユーナッツ・きんなん・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・みつば・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 <6. 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 <6. 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。

2021年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科		コ ー ス	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	岩倉 美幸			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
【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. きのご類 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・その他のきのご類(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. きのご類、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・旨味成分)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・ほやの生息地、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。							

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 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。

【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を知るその特徴 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】

現在、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・薬膳学を担当しております。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で後援会講習会を実施しております。
 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。
 加えて、月刊消防に関わり、昨年出版した『備えいらずの防災レシピ』は重版になりました。

2021年度 シラバス

科目名	栄養学		学科	コース
担当教員	土屋 雅嗣		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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、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	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
2	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)
3	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)
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	ミネラル(p28~36)①	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
13	ミネラル(p28~36)②	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。

2021年度 シラバス

科目名	栄養学			学科	コース
担当教員	土屋 雅嗣			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 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	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(ポツリン)由来のポ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。

2021年度 シラバス

科目名	食品衛生学B		学科	コース
担当教員	中野 弘子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食品衛生の必要性、概念を理解し、食の安全を守るための方法を自ら考え、実践するための基礎的な力を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

調理人として消費者に安全な食品を摂取することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について事例を交えて講義する。

◆ 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① P90～95(予定)	食中毒と寄生虫による食中毒の概要、海産魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
2	寄生虫による食中毒② P95～97(予定)	淡水産魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
3	寄生虫による食中毒③ P97～98(予定)	食肉から感染する寄生虫について学ぶ
4	寄生虫による食中毒④ P99～101(予定)	野菜類・飲料水から感染する寄生虫について学ぶ 寄生虫による食中毒の予防法について学ぶ
5	経口感染症① P102(予定)	感染症とはどのようなものか学ぶ
6	経口感染症② P103(予定)	経口感染症とは、経口感染症と食中毒の関係について学ぶ
7	経口感染症③ P103(予定)	人畜共通感染症について学ぶ
8	経口感染症④ P104(予定)	経口感染症の予防について学ぶ
9	食物アレルギー① P104～106(予定)	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類について学ぶ
10	食物アレルギー② P106～107(予定)	その他の食物アレルギー、アレルギー物質の表示について学ぶ(特定原材料)
11	食物アレルギー③ P107(予定)	アレルギー物質の表示について学ぶ(個別表示と一括表示)
12	食物アレルギー④ P108(予定)	アレルギー物質の表示について学ぶ(代替表記・拡大表記、その他の留意点)
13	その他の健康危害 P110～112	BSE,鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留について学ぶ
14	食品安全対策、食品安全行政① P114～119(予定)	食品安全対策とは、食品衛生法について学ぶ
15	食品安全対策、食品安全行政② P119～124(予定)	食品安全基本法、食品安全行政について学ぶ

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するが、講義だけではなく適宜ディスカッション等を取り入れた授業を行う。
 担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年、食品衛生コンサルタント技術主幹として1年勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	食品衛生学B			学科	コース
担当教員	中野 弘子			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食品衛生の必要性、概念を理解し、食の安全を守るための方法を自ら考え、実践するための基礎的な力を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

調理人として消費者に安全な食品を摂取することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について事例を交えて講義する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品安全情報の共有① P124～127(予定)	食品表示とは、食品表示の適用範囲と区分について学ぶ
2	食品安全情報の共有② P127～129(予定)	加工食品の食品表示について学ぶ(1)～(7)
3	食品安全情報の共有③ P129～134(予定)	加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示について学ぶ(8)～
4	食品安全情報の共有④ P134～136(予定)	その他の法律による表示について学ぶ
5	食品営業施設・設備の安全対策① P136～139(予定)	食品営業施設・設備について学ぶ(全般的な構造～便所)
6	食品営業施設・設備の安全対策② P139～141(予定)	食品営業施設・設備について学ぶ(附帯設備～そ族、衛生害虫の駆除)
7	食品営業施設・設備の安全対策③ P141～143(予定)	給水および排水・廃棄物処理について学ぶ
8	調理従事者の健康管理① P143～145(予定)	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ
9	調理従事者の健康管理② P143～145(予定)	衛生教育、食品衛生責任者について学ぶ
10	調理作業時における安全対策① P145～150(予定)	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(食材の衛生管理)
11	調理作業時における安全対策② P150～153(予定)	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(異物混入、手洗い)
12	調理作業時における安全対策③ P153～161(予定)	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(洗浄・消毒・殺菌)
13	自主衛生管理HACCP① P161～163(予定)	HACCPとは、わが国での取り組み等について学ぶ
14	自主衛生管理HACCP② P163～167(予定)	HACCPシステムの7原則12手順、普及・推進について学ぶ。衛生管理計画の作成演習(小規模事業者)
15	食品事故対応 P168～175	食中毒発生時の対応、食中毒事例について学ぶ(演習含む)

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、講義だけではなく適宜ディスカッション等を取り入れた授業を行う。担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年、食品衛生コンサルタント技術主幹として1年勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	食品衛生実習			学 科		コース			
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科				
担当教員	金澤 一人			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科				
年 次	1	期 間	(前期)後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			<input type="checkbox"/>	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	魚の鮮度試験 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		0%		
					授業態度				
					課題・レポート				
【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									

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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実例を使用して学ぶ。
- ・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。
- ・毎時間ごとに単元テストを行い、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	オリエンテーション	集団調理の授業・大量調理についての説明
2	計量と調味の基本	計量カップ・計量スプーン・はかりの使い方、容量と重量の違いについて学ぶ
3	調理機器の分類(p20～26)	調理機器の分類・特徴について学ぶ
4	集団調理実習の目的(p44～)	集団調理実習の目的・内容・心構え・班編成について理解する
5	大量調理の特徴と理解①(p58～)	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)
6	大量調理の特徴と理解②(p58～)	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)
7	大量調理の特徴と理解③(p58～)	大量調理の調理技法について学ぶ③主調理(煮物・揚げ物など)
8	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
9	調理施設の定義と概要(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。
10	施設の建築設備と役割①(p7～)	施設の設備(電気・空調・衛生)について学ぶ。
11	施設の建築設備と役割②(p7～)	施設の作業環境について学ぶ。
12	各調理設備の特徴と機能の理解①	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、選択法について考える。
13	各調理設備の特徴と機能の理解②	大量調理で使われる調理機器について説明、特徴を学ぶ。
14	食物アレルギーの対応(p58・82・145)	各段階における食物アレルギー対応について理解する。
15	前期まとめ	前期まとめ・前期試験対策

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う。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。
- ・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。

2021年度 シラバス

科目名	集団調理			学 科		コース					
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科						
担当教員	栗原 恵子			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科						
年 次	1	期 間	前期 <u>後期</u>	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科					<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<u>講義</u> ・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科					<input type="checkbox"/>	W スタディコースB

【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実例を使用して学ぶ。
- ・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。
- ・毎時間ごとに単元テストを行い、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	集団調理実習の進め方①(p48～)	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。
2	集団調理実習の進め方②(p48～)	集団調理実習における衛生管理・評価計画について学ぶ。
3	献立作成の考え方と理解①(p66～)	献立作成の基本を学び、理解する。
4	献立作成の考え方と理解②(p66～)	献立作成の指標・献立の立て方について理解する。
5	献立の作成演習①	決められたテーマに沿って献立作成を行う。
6	献立の作成演習②	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する。
7	献立の作成演習③	作成した献立を元にオペレーションマニュアルを作成する。
8	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
9	献立の栄養計算演習②	作成した献立の栄養価計算・栄養比率の計算方法を学ぶ。
10	献立の栄養計算演習③	作成した献立の栄養価計算・栄養比率の計算を行う。
11	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。
12	献立作成総仕上げ	栄養価計算・調理マニュアル・オペレーションマニュアルを完成させて提出する。
13	集団調理施設の種類①(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・特徴を整理する
14	集団調理施設の種類②(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。
15	総復習・まとめ	後期まとめ・後期試験対策

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う。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。
- ・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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【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ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。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。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 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から	③調理法の多様性 三大食法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 ①～④	①～④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)	③(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)	④江戸時代の鎖国という特殊な状況下で発達した食文化、明治時代に入り舶来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)	⑤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 1.本膳料理 2.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	2.懐石料理(つづき) 3.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	4.袱紗料理 5.精進料理 6.普茶料理 7.卓袱料理	袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理の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	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】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。郷土食を調べて発表する。食生活の現状、未来についてグループワークする。
記入するところは指定するので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。

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

2021年度 シラバス

科目名	食文化概論			学 科		コース
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	種山 小栗			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
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ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。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。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、食事作法)

◆ 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 ②行事食 正月料理 ③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中国料理の系統 ③特徴・系統・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】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。郷土食を調べて発表する。食生活の現状、未来についてグループワークする。

記入するところは指定するので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。

教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。

2021年度 シラバス

科目名	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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	40	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB

【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	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
2	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
3	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、フイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得 P131
4	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
5	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
6	魚介のカルトッチョ フルーツロールケーキ	魚介の下処理の仕方、デザートの基本のスポンジ生地焼き方の習得 P143~147
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 ポテトサラダ	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、専門性の高い技術指導を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
		前期・後期 講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> 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(ポワレ調理、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・ポワソン 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	タリアットレのミートソース サーモンのアンチョビソース	手打ちパスタ、ラゲソース(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 プレーンオムレツ	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(プレーンオムレツ)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、ラゲ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 プレーンオムレツ	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、専門性の高い技術指導を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)		学 科		コ ー ス	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	小平 貴寛		<input type="checkbox"/>	パーティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	40	授業方法	<input type="checkbox"/>			
【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	中華包丁を用いた基本的の切り方「末」を学び「皮蛋豆腐」を作成するP199 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「粟米湯」を作成する P202、210 中華鍋の扱い方を学び「回鍋肉」を作成する P201				
8	湯(タン)の取り方②	湯の取り方を学び「麻辣鶏」と「炒和菜湯麵」を作成する P200、210 適切な油の温度を学び「酥炸肉片」を作成する。P202				
9	点心の基本①	点心の基本を学び「坦々麵」と「春捲」を作成する P210、207				
10	点心の基本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。						

2021年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科		コ ー ス	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	小平 貴寛			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	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、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	点心の基礎の習得 2	加熱調理操作を理解し、「炸醬麵」「鍋貼」作成する P210、209
2	点心の基礎の習得 3	生地発酵を学び「小肉包」「豆沙包」を作成する。P208 水溶性片栗粉の使い方を学び「酸辣湯」を作成する。P205
3	点心の基礎の習得 4	ゼラチンと寒天の扱いを学び「杏仁豆腐」を作成する。P210 水餃子の生地の配合や練り方、あんのみみ方を学び「菜肉水餃子」を作成する。P209 中華鍋の使い方の基本を学び「翡翠炒飯」を作成する。P210
4	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 薄焼き卵の焼き方を学び「沙律蛋皮捲」を作成する。P199
5	複合調理操作の習得 2 (炒菜・爆菜・点心)	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 適切な油の温度を学び「開口笑」を作成する。P209
6	複合調理操作の習得 3 (炒菜・焼菜・点心)	揚げてから煮込む操作を学び「紅燒獅子頭」を作成する。P204 揚げてから炒める炒菜を学び「腰果雞丁」を作成する。P201 適切な油の温度を学び「高麗蝦仁」を作成する。P202
7	複合調理操作の習得 4 (炒菜・爆菜・点心)	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「宮保雞丁」を作成する。P201 白玉粉の生地の扱いを学び「糯米糍」を作成する。P209
8	複合調理操作の習得 5 (点心・焼菜・炒菜)	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 揚げてから炒める炒菜を学び「蘭花明蝦」を作成する。P201
9	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
10	複合調理操作の習得 7 (炒菜・冷菜)	中華麵を焼き炒める炒菜を学び「上海炒麵」を作成する。P210 細かく包丁で切り目を入れる「花」を学び「姜汁魷花」を作成する。P200
11	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 水溶性片栗粉の使い方を学び「魚翅湯」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
12	複合調理操作の習得 9 (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ブンの温度管理を学び「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
13	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」を作成する。P202 ビーフンの戻し方を学び「湯米粉」を作成する。P210 中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する。P210
14	複合調理操作の習得 11 (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 ネコミミ麵の生地の作り方を学び「猫耳菜什景」を作成する。P205 中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する。P210
15	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 ザーサイの塩抜き処理を学び「榨菜豆腐湯」を作成する。P205

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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	90	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義(実習)	<input type="checkbox"/> 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【実習室についての説明】 カレーライス・サラダ	A班
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 牛丼・副菜・味噌汁	B班
3	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 麻婆豆腐・副菜・スープ	C班
4	食材管理について①	肉類の取り扱いについて 鶏のから揚げ	A班
5	食材管理について②	魚類の取り扱いについて 鯖の味噌煮	B班
6	食材管理について③	肉類・卵の取り扱いについて ポークピカタ	C班
7	中心温度の管理①	中心温度の管理について① ハンバーグ ①	A班
8	中心温度の管理②	中心温度の管理について② タンドリーチキン	B班
9	中心温度の管理③	中心温度の管理について③ かじきまぐろけんちん焼き	C班
10	調理機器について①	回転釜の使用法 白身魚の野菜あんかけ	A班
11	調理機器について②	回転釜の使用法 ハヤシライス	B班
12	調理機器について③	回転釜の使用法 八宝菜	C班
13	調理機器について(前期復習)	さまざまな調理機器を使用した復習 和風ハンバーグ	B班

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。

2021年度 シラバス

科目名	総合調理実習			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	栗原 恵子			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	90	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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④	スチームコンベクションオープンの使用① 鶏肉の照り焼き	C班
2	調理機器について⑤	スチームコンベクションオープンの使用② 回鍋肉	A班
3	調理機器について⑥	スチームコンベクションオープンの使用③ 豚肉の生姜焼き	B班
4	調理機器について⑦	フライヤーの使用法① とんかつ	C班
5	調理機器について⑧	フライヤーの使用法② ミックスフライ	A班
6	調理機器について⑨	フライヤーの使用法③ チキン南蛮	B班
7	調理機器について⑩	スチームコンベクションの使用法④ ハンバーグ②	C班
8	調理機器について⑪	回転釜の使用法 豚肉となすのみそ炒め	A班
9	総復習①	調理機器の使用法等の総復習① 鶏肉カシューナッツ炒め/デザート	B班
10	総復習②	調理機器の使用法等の総復習② チキントマト煮込み/デザート	C班
11	総復習③	調理機器の使用法等の総復習③ サバ焼き浸し/デザート	A班
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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	##	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> 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)			
2	フONDヴォーの仕上げ	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			
3	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	<u>基本技術</u> 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			
4	鯛のポワレ春野菜添え	応用調理 魚の卸し方と野菜の茹で方の習得			
5	チキンマレンゴ	応用調理 個人で鶏もも肉の下処理、煮込み料理に合った加熱調理の習得			
6	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	<u>基本技術</u> 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			
7	帆立貝のロザフィ仕立て	応用調理 魚介のワイン蒸しとソースの習得			
8	カジキマグロのポワレキノコ添え	応用調理 個人でカジキ鮪のポワレの仕方の習得			
9	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	<u>基本技術</u> 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			
10	アンティパストミスト	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			
11	若鶏のソテーオニオンソース	応用調理 個人で鶏もも肉の下処理、焼き方の習得			
12	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	<u>基本技術</u> 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			
13	オカマ風冷製スパゲティー	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			
14	作品展 (若鶏のソテーオニオンソース)	応用調理 個人で鶏もも肉の下処理、焼き方、ソースの習得			
15	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	<u>基本技術</u> 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			
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加熱調理、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、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、専門性の高い技術指導を展開する。					

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理)		学 科		コース
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	小寺 稔 高野富博 設楽 学				
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 前期・後期		<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義・ <input checked="" type="checkbox"/> 実習		<input type="checkbox"/> 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、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)			
16	サーモンのカダイフ巻き ソースレムラード	応用調理	魚の加熱調理と、生地の使用法の習得		
17	豚フィレ肉のレーズンソース	応用調理	個人で 肉の下処理と加熱処理とソースの作り方の習得		
18	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		
19	マグロのグリエ 温製サラダ仕立て	応用調理	マグロのグリエ方法、加熱方法を学ぶ。		
20	鶏と野菜の香り焼きマスタードソース	応用調理	個人で 鶏肉の下処理と加工調理		
21	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		
22	手打ちパスタジェノバ風グリーンソース	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		
23	桃とトマトの冷製パスタ	応用調理	個人で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		
24	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		
25	鯛と野菜のオープン焼き、プロバンス風	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用法の習得		
26	ピッツアマルゲリータ	応用調理	個人で ナポリ風ピッツア生地の練り方、伸ばし方、焼き方を学ぶ		
27	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		
28	イカのセー風	応用調理	魚介の煮込み料理の加熱の仕方の習得		
29	仔羊ロースの鶏のムース包み	応用調理	個人で肉の下処理とロースト調理の習得		
30	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		
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、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、専門性の高い技術指導を展開する。					

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> 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、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)			
31	そば粉のバツパルデッレ	応用調理 手打ちパスタの生地習得とスープの仕上げ方。			
32	オリキエッテのプロッコリー	応用調理 個人で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			
33	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			
34	サーモンのエスカロップ オゼイユ風味	応用調理 サーモンの調理法と、ハーブの使い方の習得			
35	鯛と野菜のパイ包み	応用調理 個人で魚の卸し方とパイの包み方、焼き方の習得			
36	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			
37	豚肉のカイエット	応用調理 肉の加工と内臓の処理方法 加熱調理の習得			
38	カジキマグロのインボルチャーニ	応用調理 個人で カジキマグロで包む蒸し焼きの技法の習得			
39	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			
40	タコのカルパッチョ	応用調理 生のタコの下処理をし、カルパッチョの技法や知識の習得			
41	豚肉のシャリキテール	応用調理 個人で肉の加熱調理、肉の焼き方とソースの煮詰め方の習得			
42	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			
43	アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ	応用調理 個人で オリーブオイルとんにくと唐辛子を使ったイタリアの基本の Pasta ソースの習得			
44	作品展試作	作品展に向けて準備、試作を行う			
45	作品展試作	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】					
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、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、専門性の高い技術指導を展開する。					

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理)			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	小寺 稔 高野富博 設楽 学			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA	
時 間 数	120	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> 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を時間を正確に仕上げる技術を習得する。							
【授業の実施内容】							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
1	サルティンボッカ	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の習得					
2	鴨のロースト柚子胡椒風味	鴨胸肉の下処理とロースト調理の取得					
3	ソーセージと豆の煮込み	ソーセージの作り方と豆の戻し方、加熱調理の習得					
4	カルツオーネ	個人で包みピッツアの技法の習得					
5	柑橘と海の幸のコンソメゼリー寄せ	魚の卸し方と魚介の加熱調理の習得 魚介のゼリー寄せ前菜を学ぶ					
6	ヒラメの蒸し煮トマト入り白ワインソース	個人で平目の卸し方とワイン蒸しの仕上げ方の習得					
7	カジキマグロのピッツアオーラ	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					
8	牛肉のカルパッチョ	個人で基本の牛肉のカルパッチョの近代の調理法の習得					
9	若鶏とアサリのフリカッセターメリックとヴァニラ風味	肉の調理法と下処理とソースの習得					
10	若鶏のシャスール猟師風	個人で肉の加工調理とソースの習得					
11	オマール海老のナヴァラン	甲殻類の下処理と加熱調理の習得					
12	サーモンアンクルート	個人でサーモンのロースト調理の習得					
13	牛フィレのエシャロットソース	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					
14	仔羊のローストキノコとラトウユ添え	個人で仔羊肉の下処理と加熱調理とトマト加熱調理の習得					
15	小鳩のロティ サルミソース	小鳩の下処理と加熱調理の習得					
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】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、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、専門性の高い技術指導を展開する。							

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理)			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	小寺 稔 高野 富博 設楽 学			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	120	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	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を時間を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	牛フィレのパートブリック包み	個人で肉の加工調理(パイ包みロースト)の習得					
17	ブランケット・ド・ヴォー	肉の加工調理(牛ヒレ肉の軽い煮込み)の習得					
18	ミラノ風ピカタポナータ添え	個人でピカタソースを使った加熱調理との習得					
19	白身魚の香草風野菜添えグリル	白身魚の下処理法、香草の使い分けの知識の習得(魚のグリルローストを学ぶ)					
20	仔牛のガストロノーム	個人で肉の加工調理の習得					
21	ススキのボワレ赤ワインソースミル フィーユ仕立てアサリとゆり根を添えて	魚の加熱調理とソースの習得					
22	仔牛肉の肉団子の煮込み	個人で肉の加工調理と煮込み調理の習得(1人で)					
23	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	牛ハラミ肉のソテーポルチーニ	応用料理 個人で肉の焼き方とポルチーニの扱い習得					
25	ほうれん草のラビオリ猟師風	応用調理 パスタ生地とラビオリの包み方と野菜の加熱調理の習得					
26	オマール海老のポツェシヤンパンと ヴァニラ風味	応用調理 個人で甲殻類の茹で方とシャンパンを使ったソースの習得					
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】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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、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、専門性の高い技術指導を展開する。							

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	秋葉 文夫		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		<input type="checkbox"/> 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	旬の食材を学ぶ①	炊き合わせ(筍、鯛子、ふきのとう) 筍木の芽味噌和え
2	魚の基本調理①	個人で鰯をおろし料理を作成する 鰯塩焼き、鰯梅香揚げ
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	旬の食材を学ぶ②	春が旬の魚介を使用し料理を作成する 白魚の蒸し物、蛤潮煮
5	魚の基本調理②	個人で鰯をおろし料理を作成する ×鰯にぎり、アボカドの巻き寿司
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	旬の魚を学ぶ①	鯖の扱いを学ぶ 鯖の照り焼き、あさりと分葱の辛子味噌かけ
8	魚の基本調理③	個人で鰯をおろし料理を作成する 鰯のお造り、蜆烏賊の酢味噌かけ
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	旬の食材を学ぶ③	白魚玉子豆腐の吸い物 鶏つくねお野菜の煮しめ
11	三枚おろしを学ぶ①	個人で鯖をおろし料理を作成する 鯖船場汁、鯖おろし煮
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	旬の食材を学ぶ④	旬の食材(稚鮎)を学ぶ 稚鮎唐揚げ、牛ロース旬菜巻き
14	三枚おろしを学ぶ②	個人で鯖をおろし料理を作成する 鯖の味噌煮、鯖の塩麴焼き
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。

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)		学 科		コース	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	秋葉 文夫		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	(前期)後期	<input type="checkbox"/>		パティシエテクニカル科
時 間 数	180	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>		スイーツ・カフェ科

【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	肉の調理を学ぶ①	豚肉の扱い方を学ぶ 豚の角煮、和え物
17	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
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	旬の食材を学ぶ⑤	旬の食材(新じゃが)の扱いを学ぶ 新じゃがベーコン、浅利ワタンスープ
20	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
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	串の打ち方を学ぶ①	鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ 鮎塩焼き、酢の物
23	穴子の開き方を学ぶ①	個人で穴子を開き、料理を作成する 穴子棒寿司、味噌汁
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	魚の応用調理	鱧を使用しおろし方や料理法を学ぶ 鱧の木の芽焼き、鱧おとし
26	穴子の開き方を学ぶ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
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	肉料理を学ぶ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)
29	肉の調理を学ぶ②	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
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。

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)			学 科		コース					
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB			
担当教員	秋葉 文夫			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB					
年 次	2	期 間	(前期)後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科					<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
時 間 数	180	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科						
【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)									
31	串の打ち方を学ぶ②	鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ 鮎田楽									
32	揚げ物調理を学ぶ①	旬の野菜を使用して揚げ物を個人で作成する キスの天ぷら、かき揚げ									
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	お造りを学ぶ①	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)									
35	揚げ物調理を学ぶ②	個人で天ぷらを作成する 天麩羅、天むす									
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	大きな魚をおろせる	鯖を使い鯖の扱い方を学ぶ 蕪野菜銚込み、鯖ベーコン巻き焼き									
38	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、吸物									
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	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									
41	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									
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。											

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	120	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【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
2	旬の魚の扱い方を学ぶ	個人で魚をおろし、料理を作成する 南部焼き、つみれ椀
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	旬の食材を使用し土瓶蒸しを作成する 土瓶蒸し
5	鯉の扱いを学ぶ	鯉を使いおろし方、料理法を学ぶ 鯉の造り、鯉の煮びたし、鯉の手捏ね寿司
6	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
7	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、太刀魚丹波焼き
8	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
9	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、鰯大根
10	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
11	季節のコース料理を学ぶ	各班で担当に分かれ、コース料理の流れを学ぶ
12	季節のコース料理を学ぶ	各班で担当に分かれ、コース料理の流れを学ぶ
13	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
14	貝のさばき方を学ぶ	個人で貝をさばき、料理を作成する 貝のお造り、蒸し物
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。

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理)			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	秋葉 文夫			<input type="checkbox"/>	パーティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	120	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>			
【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	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					
18	旬の野菜を知る	個人で実習を行い旬の野菜を学ぶ 海老芋オランダ煮					
19	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					
20	細工寿司を学ぶ	個人で実習を行い細工寿司を学ぶ					
21	肉料理を学ぶ②	豚肉を使用し、蒸し物を学ぶ 豚ロースの菜種包み蒸し					
22	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					
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	前菜、焼き物を学ぶ	季節の前菜と焼き物の作り方を学ぶ 季節の前菜、焼き物を作成する					
25	前菜、揚げ物を学ぶ	季節の前菜と揚げ物の作り方を学ぶ 季節の前菜、揚げ物を作成する					
26	焼き物八寸を学ぶ	焼き物八寸を作成し、作り方と盛り付け方を学ぶ					
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。							

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)		学 科		コース
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
担当教員	駒塚 登志男		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	180	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義(実習)	<input type="checkbox"/> 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。					
【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	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得①	鶏のおろし方を学び「蘿蔔鶏塊」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する			
2	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得②	個人で鶏のおろし、「軟炸鶏塊」と「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	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得③	鶏のおろし方を学び「腰果酥鶏」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する			
5	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得④	個人で鶏のおろし、「葱油鶏」と「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	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得⑤	鶏のおろし方を学び「干煸鶏條」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する			
8	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得⑥	個人で鶏のおろし、「辣子鶏塊」と「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	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「桂花魚翅」を作成する 中華鍋の振り方を学び「生菜炒飯」を作成する			
11	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得⑥	個人で鶏のおろし、「冬菇蒸鶏」と「蛋炒飯」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	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「丁」を学び「炒爆參丁」を作成する 中華鍋の振り方を学び「全槍魚炒飯」を作成する			
14	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	個人で基本の刀工「片」を学び「咖哩炒双鮮」を作成する 中華鍋の振り方を学び「雜魚炒飯」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)	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】					
数々の有名中国料理店の料理長を務め、現場での豊富な経験と技術を学生たちに教えている。また、学生指導担当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。					

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)		学 科		コース
			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	駒塚 登志男		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/>	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。					
【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	調理材料にあった準備操作の習得①	個人で基本の上漿・泡油・碗献を学び「炒素什錦」「牛肉焼売」を作成する			
17	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	基本の刀工「絲」を学び「青椒牛肉絲」「海鮮豆腐羹」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」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⑤	基本の刀工「絲」を学び「魚香肉絲」「海苔蛋花湯」を作成する 中華鍋の振り方を学び「辣泡菜炒飯」を作成する			
20	調理材料にあった準備操作の習得②	個人で基本の上漿・泡油・碗献を学び「炸溜明蝦」「銀絲扇貝」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⑥	基本の刀工「絲」を学び「筍炒肉絲」「拌干貝蘿蔔絲」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	個人で基本の上漿・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	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			
26	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	個人で基本の刀工「絲」を学び「染菜牛肉絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「咖哩炒飯」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	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			
29	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	個人で基本の刀工「絲」を学び「蒜苗貳絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「蟹肉炒飯」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】					
数々の有名中国料理店の料理長を務め、現場での豊富な経験と技術を学生たちに教えている。また、学生指導担当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。					

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)		学 科		コース	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	駒塚 登志男		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	(前期)後期	<input type="checkbox"/>		パティシエテクニカル科
時 間 数	180	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>		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。						
【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				
32	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	個人で基本の刀工「絲」を学び「木須肉炒蛋」を作成する 中華鍋の振り方を学び「叉焼炒飯」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	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」(蝦仁吐詞・酥炸魷魚)を作成する				
35	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	個人で基本の刀工「絲」を学び「山蜇菜鷄絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「日式炒飯」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	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				
38	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得⑪	個人で基本の刀工「絲」を学び「棒々鷄絲」を作成する 中華鍋の振り方を学び「肉絲炒飯」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	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				
41	冷菜・前菜の調理工程と盛りつけの習得①	個人で冷菜の調理工程と盛りつけを学び「葱姜墨魷花」「急汁軟鷄」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	個人で冷菜の調理工程と盛りつけを学び「雲白肉」「生滑鯛魚」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)	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】						
数々の有名中国料理店の料理長を務め、現場での豊富な経験と技術を学生たちに教えている。また、学生指導担当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。						

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)			学 科		コ ー ス			
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	駒塚 登志男			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科				
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科				
時 間 数	120	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応用自在な調理基礎をマスターする。									
【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	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							
2	飾り前菜の習得①	個人で飾り前菜の基礎を学び「什錦拼盤」を作成する							
3	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。							
4	飾り前菜の習得②	個人で飾り前菜の基礎を学び「什錦拼盤」を作成する							
5	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得③	長物に下味し蒸す蒸菜を学び「作菜蒸肉片」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	飾り前菜の習得③	個人で飾り前菜の基礎を学び「什錦拼盤」を作成する							
7	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類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。 具材のとろみ加減を学び「少仔湯麵」を作成する。							
8	飾り前菜の習得④	個人で飾り前菜の基礎を学び「什錦拼盤」を作成する							
9	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類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。							
10	蒸籠での蒸し料理の基礎の習得④	個人で揚げてから炒める炒菜を学び「豆豉炒田鶏」を作成する。 蒸し器で作る中華スープを学び「伍扣湯」を作成する。							
11	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類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。							
12	炒菜の習得①	個人で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。							
13	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類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「葱油叉燒麵」を作成する。							
14	炒菜の習得②	個人で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。							
15	生地の練り方と包み方を習得 麺飯類⑤	「水餃子」「海鮮脆麵」の生地の配合や練り方と包み方を学び「水餃子」「海鮮脆麵」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】									
数々の有名中国料理店の料理長を務め、現場での豊富な経験と技術を学生たちに教えている。また、学生指導担当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。									

2021年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	調理ベーシック科
担当教員	駒塚 登志男			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> W スタディコースA	
時 間 数	120	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 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。							
【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	炒菜の習得③			個人で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「公保龍蝦」「搾菜包牛肉」を作成する。			
17	炒菜の習得④			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」「山薬三花」を作成する。			
18	炒菜の習得⑤			個人で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」「蝦丸子湯」を作成する。			
19	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「合桃酥鷄」「炸肉捲」を作成する。			
20	炒菜の習得⑥			個人で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「成都子鷄」「青菜香腸」を作成する。			
21	炸菜の習得②			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			個人で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			個人で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「燻鷄」「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」「咖哩牛腩」「白菜連鍋湯」を作成する。			
26	焼菜・煨菜の定着②			個人で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】							
数々の有名中国料理店の料理長を務め、現場での豊富な経験と技術を学生たちに教えている。また、学生指導担当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。							

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
いろいろ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」「豆豉蘿蔔炆鶏」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	発酵麵の生地の練り方を学び「咖哩包子」「乾焼包子」を作成する			
11	技術認定試験(金星) 茶巾寿司を学ぶ	各料理ごとの技術認定試験を行う。 茶巾寿司(椎茸、エビ、いくら)、いなり寿司			
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)	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。					

2021年度 シラバス

科目名	フードマナー(作法)実習		学 科	コース
担当教員	秋葉 文夫 小平 貴寛 高野 富博		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1・2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	48	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【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	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	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	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	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	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	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、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				

2021年度 シラバス

科目名	外国語 (英語)		学 科		コース	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科		<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	細谷 諒太		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【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。特に調理や飲食に関する場面において、外国人の同僚やお客様と接する必要があるときに、多少たどたどしくとも、臆することなく、なんとか意思の疎通ができるよう、汎用性の高い会話表現を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

調理や飲食に関係する場面で役に立つであろう事項を中心に、基本的な英語の会話表現を扱う。文法や読解には時間をかけず、重要なフレーズを繰り返し練習して実際に自分で使えるようになることに主眼を置く。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	イントロダクション	授業方針の説明, 受講生の英語力の把握, 英語学習のポイントについての説明。
2	自己紹介 (教科書 pp.17-19)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:発表
3	カフェで注文を受ける (教科書 p.48)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語1
4	レストランで注文を受ける (教科書 p.50)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語2
5	注文を受ける(実践) (教科書 pp. 48, 50)	前半: 第3, 4回の内容の復習 後半: 会話練習, 発表
6	小テスト1	前半: 第2-5回の授業内容に関する小テスト 後半: 英単語BINGOなど
7	店頭で予約を受ける (教科書 p.52)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語ゲーム1
8	電話で予約を受ける (教科書 p.64)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語ゲーム2
9	予約を受ける(実践) (教科書 pp.52, 64)	前半: 第7, 8回の内容の復習 後半: 会話練習, 発表
10	小テスト2	前半: 第6-9回の授業内容に関する小テスト 後半: 英単語BINGOなど
11	注文を受ける (教科書 p.56)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語ゲーム3
12	お会計をする (教科書 p.62)	前半:新たに学ぶ表現の解説 後半:会話練習, 調理に関する英単語ゲーム4
13	注文受け & 会計する(実践) (教科書 pp.56, 62)	前半: 第11, 12回の内容の復習 後半: 会話練習, 発表
14	これまでの復習, まとめ (教科書 pp. 88, 89)	これまでの総復習, 会話練習, 習得した内容を用いたアクティビティを行う。
15	期末テスト対策演習, 総括	期末試験の模擬試験と一学期で学んだ内容の総括を行う。

成績評価方法	試験(実習・講義)	期末試験:40% 授業内小テスト:30%	出席状況 授業態度 課題・レポート	出席:14% 発表:16%
--------	-----------	-------------------------	-------------------------	------------------

【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・小グループでの会話練習・学んだ単語/表現を用いたアクティビティやゲームなど、様々な形式を取り入れ、重要な表現を繰り返し使うことで、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、重要なフレーズをしっかりと使えるようになるまで練習する。たとえ滑らかに英語を話すことができなくても、本講義で習得した表現を身振り手振りと一緒に組み合わせることで、社会で必要が生じた際になんとか自分の意思を伝えることができる能力を育むことをねらいとする。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。著しくひどい出席率や態度には注意のこと。

担当する教員は現在大学院で英語学を専攻している

2021年度 シラバス

科目名	校外実習			学 科		コース		
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科			
担当教員	秋葉 文夫ほか			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科			
年 次	1・2	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>			W スタディコースA
時 間 数	150	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>			W スタディコースB

【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。

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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	社会人の基礎力	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	前期の目標を明確にする	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	旬なニュース	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	新聞を読む、報道記事を書く	新聞の構成を理解し、報道記事を書く
5	世界の国々	SDGsやG7などを通して海外の国々について理解する
6	大人の会話 I	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する
7	日本の地域	国内の地域の特産物を学ぶ
8	大人の会話 II	基本的な敬語表現を理解する
9	未来を担う	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	自分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成果発表
14	グループワーク⑤	⑤発表を通した振り返り
15	まとめ	前期の復習と振り返り

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。

2021年度 シラバス

科目名	一般常識Ⅱ			学 科		コ ー ス	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科						
<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科						
<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科						
担当教員	村井 美月	小寺 稔					
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】

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に、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。

2021年度 シラバス

科目名	就職対策		学 科		コ ー ス			
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科				
担当教員	小寺 稔 金井 宏志		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科				
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースB

【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対応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	面接のための備えⅠ	面接試験の基本動作(ノック、お辞儀、入退室、基本姿勢、発声など)
5	面接のための備えⅡ	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Ⅱ	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Ⅲ	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	環境を考える	SDGs、食品ロス、海洋プラスチック、気候危機
10	大人の会話	国民の祝日、慣用句、ことわざ、四字熟語、食材の漢字、陰暦など
11	旬なニュース	最近のニュースを振り返る 参政権(選挙権)を確認する
12	食の心理学	食育の教科書第7章「食生活による心への影響、食卓コーディネート」
13	日本と世界の食事情	食育の教科書第8章「食と環境、食品ロス、廃プラスチック、作文」
14	日本と世界の食育 おいしさと科学	食育の教科書第9章「地産地消、スローフード」 食育の教科書第2章「味覚」
15	人権を考える	個人情報の取扱い、SNS、著作権、肖像権、補助犬、受動喫煙など

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

【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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	26	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

到達目標：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を作成する。

【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	1章 1. 外食産業の発展 p2~7	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	1章 2. 外食産業の市場規模と動向 p7~15	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	2章 1. 企業の役割 2. 経営の形態 p16~21	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	2章 3. 経営者として必要なこと p22~30	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	2章 5-1. 経営戦略とは 5-2. マーケティング p31~41	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	3章 1. 経営のための数字 p42~45。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	3章 1. 経営のための数字、 1-4. 決算 p42~46	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	3章 1-4. 決算 p46~54	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	3章 2. 経営分析 p54~62	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	3章 3. 利益計画の策定、4. 具体的な創業開店 p62~65	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	採算計算の作成 p64~65	店舗経営の集大成として「新規開店の採算計算」を作成する
12	4章 1. メニュープランニングの必要性、2. 流れとポイント p70~80	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までのまとめと前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)
14		
15		

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、補足として計算ドリル、簿記ドリル、採算計算ドリル等を配布する。常に計算ができるよう「電卓」を必帯とする。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。

2021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			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	26	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
フードマーケティングの基本知識を習得する。具体的には、市場調査とマーケティング手段である4Pの内容を学び、顧客支持拡大のための考え方を深めることが目標である。					
【授業の概要】					
指定図書「フードマーケティング」に沿って、特に重要な論点を解説する。また、現状フードビジネスにおいてあてはめながら理解を深めるものとなる。					
◆ 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 概論			マーケティングの柱(市場調査と・4P)で全体像を学ぶ。	
2	第1章 マーケティング発展の歴史			マーケティングの進化を学ぶ。(20世紀～現代)	
3	第2章 フードマーケティング			食環境の多様性(食の外部化と最近の傾向)	
4	1章、2章のまとめ			テキストP29のチェック(課題作成)	
5	第3章 市場調査			環境分析(手法:SWOT分析・ポジショニング)	
6	第3章 消費者の分析			消費者の分析(マズローの欲求段階説・購買者心理段階など)	
7	第3章 実際に調べる			マーケティングリサーチの種類を学ぶ。	
8	第3章 まとめ			テキストP57のチェック(課題作成)	
9	第4章 マーケティング戦略			製品戦略と価格戦略を学ぶ。	
10	第4章 マーケティング戦略			チャネル戦略とプロモーション戦略を学ぶ。	
11	第4章 マーケティング戦略			店舗立地と業態の組合せを学ぶ。	
12	総まとめ復習授業①			全体像と重要ポイント確認。	
13	総まとめ復習授業②			全体像と重要ポイント確認。	
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	提出課題 40%
				期末試験 60%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
テキストを参考として、基本的なマーケティングの知識を身につける授業である。一方通行的な授業ではなく、双方向を意識した学生参加型の授業(アクティブラーニング)を取り入れたものである。講義を担当する教員は、マーケティング会社で実務経験があり、実際の商品開発から市場に投入される流れをわかりやすく伝えることができる。					

2021年度 シラバス

科目名	料飲サービス		学 科		コ ー ス	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	北山 太一郎		<input type="checkbox"/>	パーティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
【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)				
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	トレーで食器類を取り扱える	トレーの取り扱い シルバー・グラスのトレーサービス 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。飲食コンサルタント。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。						

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	42	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】				
<p>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オリジナルメニューの立案ができるようになる。また、各自が設定したテーマにあわせた専攻別の調理作品の製作ができるようになる。</p> <p>「集団調理」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構成を習得し、テーマに沿ったメニューを作成する。テーマによってはグループ学習を行う。</p>				
◆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	主食+主菜パターンの献立を作成する		
3	日常食の献立作成2	主食+主菜パターンの献立を作成する		
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		
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		
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を学ぶ		
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	四季のメニューの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、昆布等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	専攻別作品レシピ作成 1	専攻料理別に課題に沿った作品のレシピを作成する 1		
13	専攻別作品レシピ作成 2	専攻料理別に課題に沿った作品のレシピを作成する 2		
14	専攻別作品レシピ作成 3	専攻料理別に課題に沿った作品のレシピを作成する 3		
15	専攻別作品レシピ作成 4	専攻料理別に課題に沿った作品のレシピを作成する 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】				
<p>日常食から専門料理の作品や実践的な弁当メニューが立案できるよう演習を中心に進める。 提出物は期限を厳守すること。 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及び西洋・日本・中国の各料理の専門調理師である。</p>				

2021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		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> 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（盛り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2種） ・素材感の違いを表現する	・ボトル（ガラス）、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	・色鉛筆画④（多素材3種） ・素材感の違いを表現する	・ボトル（ガラス）、スプーン（金属）、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
6	・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）
7	・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
8	・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）
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作品を仕上げ提出してもらいます。
 また、グループで1セットのモチーフ(題材)で行いますが、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!
 (教室内を自由に動いてOK!、他人の作品を見てOK!、相談してOK!)
 技を真似しながら、自分の技として吸収してください!

2021年度 シラバス

科目名	食事と彩り		学 科		コース	
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	吉富 幸恵		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期	後期		<input type="checkbox"/>
時 間 数	30	授業方法	講義	実習		<input type="checkbox"/>
【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	オリエンテーション、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	3章 色の効果	3-6 色のイメージと効果 色のイメージワードと、代表的な使い方、活用方法				
5	6章 フードカラー 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)				
6	3章 色の効果	3-1~5 色の心理的効果と色の三属性との関係を把握する				
7	4章 配色の基本	トーンを基準にする配色				
8	4章 配色の基本	色相を基準にする配色				
9	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)				
10	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				
11	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				
12	検定対策	模擬試験				
13	検定試験	検定試験				
14	飲食店POPの作り方①	色彩を活用したメニューやプライスカード の作り方				
15	飲食店POPの作り方②	色彩を活用したメニューやプライスカード の作り方				
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】						
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						

