

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学科	コース
担当教員	鈴木英子			<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】

健康の概念と公衆衛生の目的について学ぶ。公衆衛生の役割を踏まえて、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。

【授業の概要】

食生活と疾病とのかかわり、健康づくり、調理師法など関係法規、食育、食の安全などについて学習する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	調理師と健康 健康の考え方Ⅰ	公衆衛生の概念とその歴史について学習する。
2	健康の考え方Ⅱ	健康の定義を学習し、WHOの概要と高齢化社会の現状について考える。
3	健康の考え方Ⅲ	わが国の健康水準を見て、健康を測る尺度である平均寿命について考える。また、平均寿命を左右する死亡率について学ぶ。
4	健康の考え方Ⅳ	目指すべき健康とは何かを考え、新しい指標となる健康寿命について考え、WHOが示したヘルスプロモーションの概念を知る。
5	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割を学ぶ中で、WHOが発表したメタボリックシンドロームの概念とその診断基準に基づく特定健診について学ぶ。
6	食と健康の関係Ⅱ	健康的な食習慣づくりを考える中で、文部省・厚生省・農林水産省が連携した食生活指針について学ぶ。
7	調理師の役割Ⅰ	調理師の成り立ちと各都道府県における、条例制定過程について学ぶ。
8	調理師の役割Ⅱ	調理師法の概要とその目的、調理師の定義、免許取得、申請などについて学習する。
9	調理師の役割Ⅲ	食生活における調理師の役割について学ぶ。健康維持、増進させる食事提供、美味しさと喜びを与える料理、生活習慣病、食育などを学ぶ。
10	食生活と疾病Ⅰ	人の健康のための疾病予防とその動向について学び、時代による変遷についても学ぶ。
11	食生活と疾病Ⅱ	予防医学における疾病予防活動の変化について学び、早期発見、早期治療の重要性について考える。
12	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは何かを知り、三大生活習慣病である、がん、心疾患、脳血管疾患について学習する。
13	生活習慣病Ⅱ	虚血性心疾患の要因である、糖尿病、高血圧症、脂質異常症について学習する。
14	生活習慣病Ⅲ	生活習慣病の予防のため、遺伝要因・環境要因・高齢化などについて学習する。
15	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】

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理解・定着をさせて行く。担当する教員は管理栄養士として企業および公衆衛生行政の現場で食を通じた健康づくりに取り組んできた。その経験を活かした授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学 科	コース
担当教員	鈴木英子			<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】					
健康の概念と公衆衛生の目的について学ぶ。公衆衛生の役割を踏まえて、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。					
【授業の概要】					
食生活と疾病とのかかわり、健康づくり、調理師法など関係法規、食育、食の安全などについて学習する。					
◆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の施策は1964年以降に開始された。疾病予防の段階は第1次予防から第3次予防にわたる。それを学ぶ。	
2	健康増進法			健康増進法の概要を学び、その目的、責務、基本方針などについて学習する。	
3	わが国の健康づくり対策 I			わが国における健康づくり対策の概要と、2013年度から行われている第2次国民健康づくり運動について学習する。	
4	わが国の健康づくり対策 II			健康日本21について学習する。	
5	健康教育			健康教育の目的とその情報伝達方法である、マスコミュニケーションとパーソナルコミュニケーションについて考える。	
6	健康に関する食品情報 I			健康に関する食品情報として特に、食品表示法による表示について学ぶ。	
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、機能性表示食品などについて学習する。	
8	心の健康づくり I			心身相関とストレスについて、それぞれの仕組みについて学習する。	
9	心の健康づくり II			ストレスへの対処法について学習する。	
10	調理師と食育 I			明治時代に用いられた食育という言葉が、近年問題視されている食の乱れのなかで、新たな概念として使われる背景を学ぶ。	
11	調理師と食育 II			食育基本法の概要について考え、その推進計画と食育白書について学ぶ。	
12	調理師と食育 III			食育における調理師の役割について考え、学ぶ。	
13	調理師と食育 IV			食生活の課題である、伝統的食生活の見直し、伝統・郷土料理の継承や、食料自給率の問題を学ぶ。	
14	調理師と食育 V			食育基本法にある食育の実践について考え、職場、地域での実践について考え、学ぶ。	
15	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】					
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理解・定着をさせて行く。担当する教員は管理栄養士として企業および公衆衛生行政の現場で食を通じた健康づくりに取り組んできた。その経験を活かした授業を展開する。					

2022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。					

2022年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科	コース
担当教員	永井 豊			<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】					
調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。					
【授業の概要】					
調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	ガイダンス 穀類の特性と加工品 1	食品学を学ぶ目的 食品成分表の見方・活用の仕方を解説する。穀類について、米の構造について解説する。①			
2	穀類の特性と加工品 2	米の生産ランキング、米の種類、加工品について解説する。②			
3	穀類の特性と加工品 3	小麦の特性と小麦粉の種類について解説する。小麦粉の加工品について。			
4	穀類の特性と加工品 4	とうもろこしの生産量、種類と加工品について。大麦の特性、加工品について解説する。			
5	穀類の特性と加工品 5 いも類の特性と加工品1	そば、その他穀類について解説する。じゃがいもの特徴と加工品について解説する。			
6	いも類の特性と加工品 2	さつまいも、さといも、こんにゃくいも、キャッサバの特徴と加工品について解説する。			
7	甘味料の特性と加工品	砂糖など甘味料の特徴と加工品について解説する。			
8	豆類の特性と加工品 1	豆の分類 大豆の成分、機能性、加工品について解説する			
9	豆類の特性と加工品 2	豆腐の加工品 小豆、その他の豆類について解説する、			
10	種実類の特性と加工品 野菜類の分類について	代表的なナッツ類と種実類の特性を解説する。野菜類の分類について解説する。			
11	葉菜類の特性と加工品	キャベツ、白菜など代表的な葉菜類の特性と加工品を解説する。			
12	茎菜類の特性と加工品	ねぎ、たけのこなど代表的な茎菜類の特性と加工品を解説する。			
13	根菜類、果菜類の特性と加工品	大根、かぶ、人参など代表的な根菜類及び、7きゅうり、トマトなど代表的な果菜類の特性と加工品を解説する。			
14	果実類の特性と加工品1	果実類の分類 仁果類(りんご、なし)、準仁果類(柿、かんきつ類)、核果類(もも、梅)など代表的な果実類の特性、加工品について解説する。			
15	果実類の特性と加工品2 まとめ	液果類(いちご、ぶどう)、その他の果物の特性について解説する。 前期のまとめを行う。			
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】					
授業は教科書、食品成分表を中心に必要に応じて資料を配布し講義する。 授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。 担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。					

2022年度 シラバス

科目名	食品学A			学科	コース
担当教員	永井 豊			<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】

調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。

【授業の概要】

調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	前期振り返り	前期テスト範囲を振り返り、知識の定着を図る
2	きのこ類について	きのこ類の特性、機能性成分について解説する
3	藻類について	藻類の分類と特性、機能性についてについて解説する
4	魚介類の特性 1	漁獲量、生産量について。魚介類の構造と栄養成分について解説する
5	魚介類の特性 2	魚の鮮度(死後硬直と腐敗)について解説する。代表的な魚の特性を解説する。
6	魚介類の特性 3	代表的な魚の特性について解説する。
7	魚介類の特性 4	貝類、甲殻類、その他の魚介類および塩蔵・練り製品など加工品について解説する。
8	肉類の構造と成分について	肉の構造と成分、肉の熟成について解説する。
9	肉類の特性 1	牛肉、豚肉の特性について解説する。
10	肉類の特性 2	鶏肉、羊肉、その他の肉の特性について解説する。
11	食肉類の加工品	ハム・ソーセージなど食肉の加工品について解説する。
12	卵類の特性	鶏卵の生産、流通、構造と栄養成分について解説する。
13	乳類の特性 1	牛乳の生産流通、牛乳の種類、成分について解説する。
14	乳類の特性 2	乳製品(練乳、アイスクリーム、チーズなど)の特徴、製造法について解説する
15	まとめ	後期のまとめ

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】

授業は教科書、食品成分表を中心に必要に応じて資料を配布し講義する。
 授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。
 担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。

2022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】

食品学を学ぶ意味を考える。
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】

調理師養成教育全書②食品と栄養の特性 オールガイド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・薬膳学を担当。薬膳料理教室をはじめ、大人の食育講座、フェーズフリーの防災食などオンラインも含め講演会・講習会・セミナーを実施中。
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企画運営を担当。さらに「月刊消防」に関わり、一昨年に出版した『備えいらずの防災レシピ』関連でメディア出演及び対応する実務家教員である。
上記の内容を必要に応じて授業に取り入れる。

2022年度 シラバス

科目名	栄養学			学科		コース
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	法月光			<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	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】

食物に求められる基本的条件の一つに「栄養的要求を満たす」ということがあります。最近の食事には第1次機能である栄養素の摂取はもちろんのこと第3次機能とも言える健康性機能・生体調節機能といったことが求められています。栄養に関する基本的な内容を中心に、それらのことを学びます。

教科書を中心に第1章「栄養素の機能と健康」第1節～第4節までを行います。特に第1節は栄養学が献立の作成に何故重要なのか「動機づけ」に必要な内容であり重点を置きます。以降、5大栄養素について順次学んでいきます。

◆ 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(1)	食物の働きと、食物に求められる条件。基本的条件について。
2	栄養と健康(2)	食物の働きと、食物に求められる条件。制限条件と付加価値について。
3	食物の機能	第一次機能・第二次機能・第三次機能・第四次機能
4	栄養素の種類	5大栄養素の概要
5	炭水化物(1)	炭水化物の種類・単糖類・少糖類・多糖類
6	炭水化物(2)	炭水化物の働き
7	炭水化物(3)	でんぷんの種類とでんぷんの科学
8	脂質(1)	脂質の種類・単純脂質・複合脂質・誘導脂質
9	脂質(2)	脂肪酸について・飽和脂肪酸・不飽和脂肪酸
10	脂質(3)	油脂の調理特性・油脂の持つ性質と調理変化
11	たんぱく質(1)	たんぱく質の種類・単純たんぱく質・複合たんぱく質・誘導たんぱく質
12	たんぱく質(2)	たんぱく質の栄養価・アミノ酸のバランス・プロテンスコア
13	たんぱく質(3)	必須アミノ酸・食事バランスガイド
14	たんぱく質(4)	たんぱく質の調理特性と、その特性を活かした料理方法
15	三大栄養素のまとめと試験対策	前期授業のまとめと試験対策をプリントを用いて行う。

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】

板書及びプロジェクターによる受動的な授業進行には限界があるため、学生個々が能動的な学習ができるようさまざまな演習を取り入れた授業を実施。

担当する教員は、40年以上にわたり調理師の養成に携わり、調理師試験の受験書も執筆。この経験から、「調理師が身につけるべき技術・知識の範囲が大きく広がっているのに、学生の認識が甘く実践力に欠けている」現状を実感。学校が単なる就職斡旋の場とならないよう、今何を学ぶべきか学生の動機付けに努力している。

2022年度 シラバス

科目名	栄養学			学科	コース
担当教員	法月光			<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】

「栄養」とは、食物の摂取から消化吸収、体内での代謝、排泄にいたるまでの一連の過程をさします。各栄養素がどのように消化され吸収されるか？吸収された栄養素は体内でどのように変化し、最終的にどのような形で排泄されるかを学び、様々なライフステージにどのように活用できるかを考察します。

【授業の概要】

第1章の第5節から第7節を行い、その後第2章消化と吸収、第3章エネルギー代謝と食事摂取基準と進めます。食欲に関する様々な要因について飲食店におけるサービスの在り方等を混ぜながら解説します。栄養は健康と密接に結びついており、病態における栄養補給についてアレルギー、生活習慣病などにおける食生活を中心に学びます。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ビタミンについて(1)	各種ビタミンの働きと、多く含む食品
2	ビタミンについて(2)	ビタミン欠乏症と調理におけるビタミンの変化・酵素によるビタミンの破壊
3	ミネラルについて(1)	ミネラルの種類と働き、多く含む食品
4	ミネラルについて(2)	ミネラルの欠乏症、過剰症と調理における損失
5	消化と吸収(1)	摂食中枢と満腹中枢、食欲が生まれる要因及び満腹感
6	消化と吸収(2)	消化液の種類と各消化気管における消化の機序
7	消化と吸収(3)	栄養素の代謝、吸収された栄養素はどのように代謝されるか
8	ホルモンについて	様々なホルモンの働きと欠乏と過剰による異常
9	エネルギー代謝と食事摂取基準(1)	エネルギー代謝とは何か
10	エネルギー代謝と食事摂取基準(2)	BMIの計算
11	エネルギー代謝と食事摂取基準(3)	肥満と生活習慣病との関わり BMIから求める標準エネルギー摂取量の計算
12	献立の栄養計算	簡単な栄養計算と食品発注量計算、原価の算出と売価の計算
13	食事摂取基準と食事バランスガイド	食事バランスガイドの解説と活用方法
14	食事バランスガイド	飲食店における活用方法の実際
15	病態栄養と試験対策	病態栄養学、食物アレルギーと後期試験対策

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】

板書及びプロジェクターによる受動的な授業進行には限界があるため、学生個々が能動的な学習ができるようさまざまな演習を取り入れた授業を実施。
 担当する教員は、40年以上にわたり調理師の養成に携わり、調理師試験の受験書も執筆。この経験から、「調理師が身につけるべき技術・知識の範囲が大きく広がっているのに、学生の認識が甘く実践力に欠けている」現状を実感。学校が単なる就職斡旋の場とならないよう、今何を学ぶべきか学生の動機付けに努力している。

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学A		学科	コース
担当教員	村 清司		<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】

調理師として科学的根拠に基づいた食品の衛生管理が実践できるように、食の安全に関する専門的知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

最初に食品衛生学を学ぶ必要性を説明した後、食品を介して人に危害を及ぼす微生物、および微生物によって生じる食品の腐敗について解説する。さらに食品の加工・保存などの目的で使われる食品添加物、健康危害の原因となる重金属および放射性物質による食品汚染について解説する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食の安全と衛生 (p.2)	食品衛生は食品の安全性を確保する手段であることを説明し、食の安全を脅かす要因や食の安全確保のしくみについて概説する。
2	食品の微生物 (微生物の種類 p.8)	微生物の分類および各種微生物について説明する。
3	食品の微生物 (微生物の種類 p.8)	食品の腐敗や食中毒に関係する細菌、真菌、ウイルスなどについて詳しく解説する。
4	食品の微生物 (微生物の増殖条件 p.12)	微生物の生育に関係する環境要因(栄養素、水分、温度、酸素、pHなど)について解説する。
5	食品の微生物 (食品の微生物汚染 p.15)	食品を汚染する微生物の由来や微生物の相互関係について解説し、さらに食品の汚染指標菌についても説明する。
6	食品の腐敗 (腐敗微生物 p.18)	腐敗に関係する微生物について解説する。
7	食品の腐敗 (腐敗の化学 p.18)	腐敗による食品成分の変化、ならびにそれに伴う悪臭やガスなどの発生について化学的に説明する。
8	食品添加物 (食品添加物の概要 p.20)	食品添加物の分類および使用目的について解説する。
9	食品添加物 (食品衛生関係法規 p.23)	食品衛生法および食品表示法によって規制されている食品添加物の指定基準、成分規格、使用基準、表示基準などについて説明する。
10	食品添加物 (安全性の評価 p.28)	食品添加物の安全性評価について解説する。
11	食品添加物 (食品添加物の用途 p.30)	食品添加物の用途と主な種類について説明する。
12	食品と重金属 (p.34)	ヒ素、水銀、カドミウムなどの重金属による急性中毒や慢性中毒について解説する。
13	食品と放射性物質 (p.37)	放射線および放射性物質の基準値について解説し、さらに放射線照射食品についても説明する。
14	器具・容器包装 (取り扱い p.40)	器具・容器包装の取り扱い、ならびに飲食器の洗浄剤の規格基準について説明する。
15	器具・容器包装 (材質の種類 p.42)	器具・容器包装に用いられるガラス、陶磁器、ほうろろ、ゴム、プラスチック、金属などの特性について説明する。

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】

授業については講義形式を基本とし、重要な点は板書して説明を行い、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。担当する教員は、専門学校で「食品衛生学」、大学で「微生物学」「食品微生物学」などの講義経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学A			学科	コース
担当教員	村 清司			<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】

調理師として科学的根拠に基づいた食品の衛生管理が実践できるように、食の安全に関する専門的知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

わが国における食中毒の発生状況を解説し、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒および化学性食中毒の概況や予防対策などについて説明する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	飲食による健康危害の種類 (p.46)	食品を介して起こる健康危害の種類について解説し、食の安全・安心を揺るがす新たな問題についても取り上げる。
2	食中毒の概要 (p.48)	食中毒の分類や発生状況について解説する。
3	細菌性食中毒 (p.56)	細菌性食中毒の分類について解説する。
4	細菌性食中毒 (感染型食中毒 p.56)	各種感染型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
5	細菌性食中毒 (食品内毒素型食中毒 p.66)	各種食品内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
6	細菌性食中毒 (生体内毒素型食中毒 p.70)	各種生体内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
7	細菌性食中毒 (細菌性食中毒の予防 p.72)	細菌性食中毒予防の三原則について解説する。
8	ウイルス性食中毒 (ノロウイルス食中毒 p.74)	ノロウイルスによる食中毒の発生状況、症状、原因食品について解説する。
9	ウイルス性食中毒 (予防 p.76)	ウイルス性食中毒の予防について解説する。
10	自然毒食中毒 (動物性自然毒 p.77)	フグ中毒、イシナギ中毒、シガテラ中毒などの毒成分や中毒症状について解説する。
11	自然毒食中毒 (動物性自然毒 p.77)	麻痺性貝毒、下痢性貝毒、その他の貝毒による中毒について解説する。
12	自然毒食中毒 (植物性自然毒 p.82)	ビルマ豆、ドクゼリ、チョウセンアサガオ、トリカブト、ジャガイモ、モロヘイヤ、青ウメ、ギンナンなどの毒成分や症状などについて説明する。
13	自然毒食中毒 (植物性自然毒 p.82)	ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジなどの有毒キノコの性状や症状などについて説明し、自然毒食中毒の予防についても解説する。
14	化学性食中毒 (化学性食中毒の概要 p.86)	化学性食中毒の発生、過去の事例、原因物質、人体への影響などについて解説する。
15	化学性食中毒 (化学性食中毒の予防 p.89)	化学性食中毒の予防およびヒスタミンによる食中毒(アレルギー様食中毒)について解説する。

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】

授業については講義形式を基本とし、重要な点は板書して説明を行い、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。担当する教員は、専門学校で「食品衛生学」、大学で「微生物学」「食品微生物学」などの講義経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2022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	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
回数	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(予定)	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 P114～124(予定)	食品安全対策とは、食品衛生法について学ぶ
15	定期試験対策	前期まとめ

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2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。

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学B			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	中野 弘子			<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	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】

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(一般的な構造～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 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)
10	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)
11	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)
12	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
13	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)
14	食品事故対応 P168～175(予定)	食中毒発生時の対応、食中毒事例について学ぶ(演習含む)
15	定期試験対策	後期まとめ

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2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。

2022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			<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"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	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"/> 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	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 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

2022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。

2022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。					

2022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	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	栗原 恵子		<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	30	授業方法	<input type="checkbox"/>			
【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・習得することを目標とする。						
【授業の概要】						
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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・計量と調味の基本	集団調理の授業・大量調理についての説明 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				
2	集団調理実習の目的(P44～48)	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				
3	調理施設の定義と概要(P2～6)	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				
4	施設の建築設備と役割①(P7～13)	施設の設備(電気・空調・衛生)について学ぶ				
5	施設の建築設備と役割②(P13～20)	施設の作業環境について学ぶ				
6	調理機器の分類(P20～25)	調理機器の分類・特徴について学ぶ				
7	各調理設備の特徴と機能の理解①(P26～33)	各種エネルギーによる比較、選択法について学ぶ				
8	各調理設備の特徴と機能の理解②(P34～37)	調理機器の選択、使い方について学ぶ				
9	新調理システムの定義と導入の目的(P38～43)	新調理システムの種類・特徴・利用法などについて学ぶ				
10	大量調理の特徴と理解①(P58～60)	大量調理の特徴・食物アレルギー対応について学ぶ(P58・82・145)				
11	大量調理の特徴と理解②(P60～61)	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)				
12	大量調理の特徴と理解③(P62～64)	大量調理の調理技法について学ぶ②下処理(解凍・切碎・下味付け・卵の処理)				
13	大量調理の特徴と理解④(P65～66)	大量調理の調理技法について学ぶ③計量・調味・主調理(汁物・和え物など)				
14	大量調理の特徴と理解⑤(P65～66)	大量調理の調理技法について学ぶ④主調理(焼き物・炒め物・煮物・揚げ物)				
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】						
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 						

2022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(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】											
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】											
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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	集団調理施設の種類①(P77～79)	学校・病院の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法について学ぶ									
2	集団調理施設の種類②(P79～82)	福祉施設・事業所給食の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法を学ぶ									
3	集団調理実習の進め方①(P48～51)	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									
4	集団調理実習の進め方②(P54～58)	集団調理実習における衛生管理・評価計画について学ぶ									
5	献立作成の考え方と理解①(P66～68)	献立作成の基本を学び、理解する									
6	献立作成の考え方と理解②(P68～76)	献立作成の指標・具体的な献立の立て方、配膳方法について学ぶ									
7	献立の作成演習①	食品成分表の使い方、活用方法を学ぶ									
8	献立の作成演習②	決められた食材・調理法に沿って献立作成を行う									
9	献立の作成演習③	決められたテーマに沿って献立作成を行う									
10	献立の作成演習④	作成した献立を元に調理マニュアル・オペレーションマニュアルを作成する									
11	集団調理に関わる計数の理解(P52～54)	廃棄率と発注換算計数の関係を学ぶ									
12	献立の栄養計算演習①	作成した献立の栄養価計算・栄養比率の計算方法を学ぶ									
13	献立の栄養計算演習②	作成した献立の栄養価計算・栄養比率の計算を行う									
14	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									
15	後期まとめ	後期まとめ・後期試験対策・次年度総合調理実習の心構え									
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】											
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 											

2022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 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、②	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	②調理法の多様性まで 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 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)	④近世(江戸時代) 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)	⑤近世 大正から戦後かけて激動な時代、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 1.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。

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。

2022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	前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<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】

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 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	2.5節 旬の食事 3.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、食文化の課題	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 世界煮るお売りと食文化】 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 1.～6.	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 1.、2.、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)、まとめ	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。

2022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 設楽 学		<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	40	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】

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、アツシェ)／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、ブイヨンの取り方(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(オムレット)、済んだスープの作り方(コンソメ)の習得 P140～142
6	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
7	アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ カジキマグロのグリル	魚の下処理と、オリーブオイルの使い方、グリル調理の習得 P157～161
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	ポーカカレー 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・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。

2022年度 シラバス

科目名	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 設楽 学			<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	60	授業方法	講義(実習)				
【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・ド・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 ヨークシャブディング			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、ラゲースソース(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	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			
14	赤魚のポアレ白ワインソース キャラメルパンパロア			魚の下処理と加熱調理(パンブランソース)との習得 P35、146			
15	牛肉のロースト赤ワインソース			牛肉の下処理と加熱調理(肉のローストと付け合わせと盛り付け方)の習得P135、147			
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・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。							

2022年度 シラバス

科目名	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	山崎 大輔		<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	40	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】

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。(焼き物、煮物、蒸し物など) ・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。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	薄刃包丁の研ぎ 大根の千六本	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千六本)、大根の刻み練習 教科書P2.3.16.17
2	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁の作成 教科書P68
3	若竹椀 豚生姜焼き	一番出汁の取り方を学ぶ 若竹椀、豚生姜焼きの作成 教科書P43.44.45
4	肉じゃが けんちん汁	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、けんちん汁の作成 教科書P44.45
5	豚汁 大根と鯖の和え物	大根の桂剥きを学ぶ 豚汁、大根と鯖の和え物の作成 教科書P20
6	炊き込みご飯 胡瓜とタコの酢の物	炊き込みご飯、三杯酢を学ぶ 炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物の作成 教科書P63.68
7	筑前煮 蛇腹胡瓜	煮物を学ぶ 筑前煮、蛇腹胡瓜、葛まんじゅうの作成 教科書P56
8	厚焼き玉子 筑前煮	卵料理を学ぶ①、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 厚焼き玉子、筑前煮の作成 教科書P67
9	和風オムライス 鶏の鰻焼き	卵料理を学ぶ②、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 和風オムライス、鶏の鰻焼き 教科書P67
10	玉子豆腐 そうめん	卵料理を学ぶ③、蒸して加熱をする 玉子豆腐、そうめん 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っている。

2022年度 シラバス

科目名	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	山崎 大輔			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	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	60	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】

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。(焼き物、煮物、蒸し物など) ・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。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鰻フライ 大根サラダ	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻フライ、大根サラダの作成 教科書P22.23
2	鰻の蒲焼き丼 鰻塩焼き	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻の蒲焼き丼、鰻塩焼きの作成 教科書P22.23
3	親子丼 飛竜頭の煮おろし	丼物を学ぶ、豆腐料理を学ぶ 親子丼、飛竜頭の煮おろしの作成 教科書P67.68
4	天ぷら なめこの味噌汁	天ぷらを学ぶ①、油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら、なめこの味噌汁の作成 教科書P58.59
5	かき揚げ丼 煮干の味噌汁	天ぷらを学ぶ②、油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ丼、煮干の味噌汁の作成 教科書P58.59
6	アラカブの煮付け 茶碗蒸し	魚の煮方を学ぶ、茶碗蒸しを学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸しの作成 教科書P56.61
7	カサゴの唐揚げ 煮しめ	魚のおろし方を学ぶ③、カサゴの三枚おろし カサゴの唐揚げ、煮しめの作成 教科書P22.23
8	鯛の蕪蒸し 里芋と烏賊の煮物	野菜の煮物、蒸し物を学ぶ 里芋と烏賊の煮物、鯛の蕪蒸しの作成 教科書P56.60.61
9	太巻き寿司 細巻き寿司	巻き寿司を学ぶ 太巻き寿司、細巻き寿司 教科書P89
10	にぎり寿司を学ぶ (外部講師)	外部講師によるにぎり寿司の授業を行なう 教科書P87.90
11	おせち料理	おせち料理を学ぶ 栗きんとん、伊達巻、海老つや煮、田作り、雑煮の作成
12	鰻を鮪の2点盛り 味噌汁	刺身の切り方を学ぶ 鰻と鮪の2点盛り、味噌汁の作成 教科書P50.51
13	鰻のから揚げ 煮物	5枚おろしを学ぶ 鰻のから揚げ、煮物の作成 教科書P33
14	吸い物を学ぶ	季節の吸い物を学ぶ
15	前菜を学ぶ	季節の前菜を学ぶ

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っている。

2022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				
担当教員	小平 貴寛		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科				
年 次	1	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	40	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】								
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						
2	軟炸鶏塊・蛋炒飯	基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得①						
3	肉末蘿蔔・蛋炒飯	基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得②						
4	蘿蔔沙律・火腿炒飯	基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得③						
5	棒々鶏・什景炒飯	基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得④						
6	雲白肉・糖醋肉塊・麻婆豆腐	基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得⑤						
7	油淋鶏・粟米湯・回鍋肉	湯(タン)の取り方と中華鍋の扱い方の習得①						
8	麻辣鶏・炒和菜湯麵・酥炸肉片	湯(タン)の取り方と中華鍋の扱い方の習得②						
9	坦々麵・春捲	点心の基本を学ぶ①						
10	什景炒麵・香芒凍布甸	点心の基本を学ぶ②						
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。								

2022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	
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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	60	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	炸醬麵・鍋貼	点心の基礎の習得 2
2	青椒牛肉絲・酥炸蟹箱・沙律蛋皮	複合調理操作の習得 1 (炒菜・炸菜)
3	高麗蝦仁・時菜牛条・開口笑	複合調理操作の習得 2 (炸菜・爆菜・点心)
4	杏仁豆腐・菜肉水餃子・翡翠炒飯	点心の基礎の習得 3
5	紅燒獅子頭・腰果鷄丁・糯米糍	複合調理操作の習得 3 (炒菜・燒菜・点心)
6	乾燒蝦仁・洋油明蝦・宮保鷄丁	複合調理操作の習得 4 (炒菜・爆菜・点心)
7	紅燒鷄翅・燒売・蘭花明蝦	複合調理操作の習得 5 (点心・燒菜・炒菜)
8	醋溜丸子・猪肉粽子	複合調理操作の習得 6 (炸菜・点心・湯菜)
9	上海炒麵・姜汁魷花	複合調理操作の習得 7 (炒菜・冷菜)
10	芙蓉蟹・魚翅湯・軟皮芝麻球	複合調理操作の習得 8 (炒菜・湯菜・甜菜)
11	海鮮鍋粿・腰果酥・皮蛋豆腐	複合調理操作の習得 9 (燉菜・点心・冷菜)
12	鐵板鷄・湯米粉・蛋炒飯	複合調理操作の習得 10 (炒菜・湯菜・冷菜)
13	小肉包・豆沙包・黑醋肉塊・連鍋湯	点心の基礎の習得 4
14	豆豉明蝦・猫耳朵什景・蛋炒飯	複合調理操作の習得 11 (燉菜・点心)
15	青菜百頁・蝦仁吐叻・酸辣湯	複合調理操作の習得 12 (点心・甜菜・湯菜)

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。

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (基礎)		学 科		コース
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	設案 学 山崎大輔 小平貴寛		学 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】					
各料理で使用する包丁をしっかりと研げるように取り組み、砥石の取り扱いを覚える。					
各料理の包丁の扱い方を学び、基礎技術(切り方)を習得する。					
【授業の概要】					
日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの包丁の扱い方、研ぎ方を学び繰り返し練習に取り組む。					
◆ 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① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ①(牛刀) 野菜の切り方の習得①(エマンセ、ジュリアン)			
2	日本料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ②(薄刃) 野菜の切り方の習得②(桂剥き、蛇腹切り)			
3	中国料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ③(中華包丁) 野菜の切り方の習得③(片切り)			
4	西洋料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ④(ペティナイフ) 野菜の切り方の習得④(エマンセ、ジュリアン)			
5	日本料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑤(薄刃) 野菜の切り方の習得⑤(桂剥き、蛇腹切り)			
6	中国料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑥(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑥(片切り)			
7	西洋料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑦(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑦(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)			
8	日本料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑧(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑧(桂剥き、蛇腹切り)			
9	基礎技術試験(赤星1回目)	大根千六本、短冊切り			
10	中国料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑨(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑨(絲切り)			
11	西洋料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑩(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑩(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)			
12	日本料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑪(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑪(桂剥き、蛇腹切り)			
13	中国料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑫(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑫(絲切り、飾り切り)			
14	西洋料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑬(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑬(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)			
15	基礎技術試験(赤星2回目)	大根のさいの目切り、キャベツの千切り			
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】					
基礎技術認定試験(星の試験)に期限内に合格するように取り組む。					
授業を欠席した場合はセルフトレーニングなどの時間を使い放課後に練習を行う。					

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (基礎)			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	設案 学 山崎大輔 小平貴寛			<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】								
各料理で使用する包丁をしっかりと研げるように取り組み、砥石の取り扱いを覚える。								
各料理の包丁の扱い方を学び、基礎技術(切り方)を習得する。								
【授業の概要】								
日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの包丁の扱い方、研ぎ方を学び繰り返し練習に取り組む。								
◆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① 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ①(中華包丁) 野菜の切り方の習得①(絲切り、飾り切り)				
2	西洋料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ②(牛刀) 野菜の切り方の習得②(エマンセ、ジュリアン)				
3	基礎技術試験(青星)			大根の桂剥き				
4	日本料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ③(薄刃) 野菜の切り方の習得③(桂剥き、蛇腹切り)				
5	中国料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ④(中華包丁) 野菜の切り方の習得④(片切り)				
6	西洋料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑤(ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑤(エマンセ、ジュリアン)				
7	日本料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑥(薄刃) 野菜の切り方の習得⑥(桂剥き、蛇腹切り)				
8	中国料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑦(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑦(片切り)				
9	西洋料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑧(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑧(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)				
10	日本料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑨(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑨(桂剥き、蛇腹切り)				
11	中国料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑩(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑩(絲切り)				
12	西洋料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑪(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑪(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)				
13	日本料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑫(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑫(桂剥き、梅大根)				
14	中国料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑬(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑬(絲切り、飾り切り)				
15	西洋料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ			包丁の研ぎを学ぶ⑭(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑭(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)				
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】								
基礎技術認定試験(星の試験)に期限内に合格するように取り組む。								
授業を欠席した場合はセルフトレーニングなどの時間を使い放課後に練習を行う。								

2022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	(前期)・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	90	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】

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】 親子丼・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】 中華丼・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 豚肉の生姜焼き	A班
5	食材管理について②	肉類・卵の取り扱いについて ポークピカタ	B班
6	食材管理について③	魚類の取り扱いについて サバの味噌煮	C班
7	中心温度の管理①	中心温度の管理について① 回鍋肉	A班
8	中心温度の管理②	中心温度の管理について② 鮭のホイル焼き	B班
9	中心温度の管理③	中心温度の管理について③ 鶏肉のから揚げ	C班
10	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 かじきまぐるのソテー	A班
11	調理機器について②	回転釜の使用法 鶏肉のカシューナッツ炒め	B班
12	調理機器について③	回転釜の使用法 ハヤシライス	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 ハンバーグ	A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。

2022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	
14	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 鶏肉のみぞれ煮				B班	
15	調理機器について⑤	フライヤーの使用方法 ミックスフライ				C班	
16	調理機器について⑥	回転釜の使用方法 青椒牛肉絲				A班	
17	調理機器について⑦	フライヤーの使用方法 和風とんかつ				B班	
18	調理機器について⑧	スチームコンベクションオープンの使用 煮込みハンバーグ				C班	
19	調理機器について⑨	フライヤーの使用方法 チキン南蛮				A班	
20	調理機器について⑩	回転釜の使用方法 スパゲッティミートソース				B班	
21	調理機器について⑪	スチームコンベクションオープンの使用 豚の角煮風				C班	
22	総復習①	調理機器の使用方法等の総復習① スパゲッティクリームソース/デザート				A班	
23	総復習②	調理機器の使用方法等の総復習② ビビンバ/デザート				B班	
24	総復習③	調理機器の使用方法等の総復習③ あんかけ焼きそば/デザート				C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。							

2022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 設楽 学		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	<u>前期</u> 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	180	授業方法	講義 <u>実習</u>	<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、魚のフォンの特徴を理解し、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。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	fondヴォーの取り方	基本フオンの取り方、フォンを取る肉、野菜の下処理(焼き方)				
2	fondヴォーの仕上げ	基本フオンの取り方、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 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)				
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 カジキマグロのポワレの仕方の習得(1人で)				
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	ピッツアマルゲリータ	応用調理 ナポリ風ピッツア生地の練り方、伸ばし方、焼き方を学ぶ (1人で)				
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	イカのセトー風	応用調理 魚介の煮込み料理の加熱の仕方の習得				
14	イサキの魚介包み 白ワインソース	応用調理 魚の下処理と加熱調理 野菜の煮込みの習得 (1人)				
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、ホテルの料理長、イタリア料理・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。						

2022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 設楽 学		<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】						
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、生地の使い方の習得				
17	豚フィレ肉のレーズンソース	応用調理 肉の下処理と加熱処理とソースの作り方の習得・(1人で)				
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 鶏肉の下処理と加工調理 (1人で)				
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 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(1人で)				
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い方の習得				
26	特別講習	魚介類を使ったオードブル、魚料理の最新技法 肉料理の加工調理とソース、盛り付けと色彩のバランス				
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	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、ハーヴの使い方の習得				
29	仔羊ロースの鶏のムース包み	応用調理 肉の下処理とロースト調理の習得 (1人で)				
30	技術認定試験 (銀星)	基礎技術試験 ジャガイモのシャトー、ニンジンのジュリエヌ、プレーンオムレツ				
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・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。						

2022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"/> 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	小寺 稔 設楽 学		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期	
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義	<input checked="" type="checkbox"/> 実習	
【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	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	応用調理	肉の調理法と下処理とソースの習得		
32	オリキエッテのプロッコリー	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)		
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	基礎技術コンクール	ジャガイモのシャトー剥き 人参のジュリアン 玉葱のシズレ			
35	鯛と野菜のパイ包み	応用調理	魚の卸し方とパイの包み方、焼き方の習得 (1人で)		
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ーニ	応用調理	カジキマグロで包む蒸し焼きの技法の習得 (1人で)		
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	エイのムニエル、トマトとケツパーの 風味のヴァンブランソース	特殊な魚の扱いを学ぶ、白ワインを使ったソースの習得。(1人)			
41	若鶏のオニオンソース	鶏モモ肉の下処理と焼き方、ソースの習得			
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	豚肉のシャリキテール	応用調理	肉の加熱調理、肉の焼き方とソースの煮詰め方の習得 (1人で)		
44	白身魚の香草風野菜添えグリル	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(魚のグリルローストを学ぶ)		
45	応用調理作品展	豚肉のシャリキティエール ・ パルマンティエ			
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・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。					

2022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 設楽 学			<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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA	
時 間 数	120	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	<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。							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	いちじくとレイクロブスターの温かいサラダ			フランス料理の特殊材料の扱いと処理を学ぶ、皿の盛り付けと色合いの使い方を学ぶ			
2	特別講習			魚介類を使ったオードブル、魚料理の最新技法 肉料理の加工調理とソース、盛り付けと色彩のバランス			
3	カジキマグロのピッツアオーラ			応用調理 ピッツアにも使うマトソースでカジキマグロを煮込む調理法の習得			
4	帆立と甲殻類のフラン、カリフラワーのクレームデュバリー			応用調理 魚介を用いた前菜の応用			
5	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			
6	ブランケット・ド・ヴォー			応用調理 肉の加工調理(牛ヒレ肉の軽い煮込み)の習得			
7	サーモンアンクルート			応用調理 サーモンのロースト調理の習得			
8	柑橘と海の幸のコンソメゼリー寄せ			応用調理 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			
9	ヒラメの蒸し煮トマト入り白ワインソース			応用調理 平目の卸し方とワイン蒸しの仕上げ方の習得			
10	オマール海老のナヴァラン			応用調理 甲殻類の下処理と加熱調理の習得			
11	若鶏のシャスール獵師風			応用調理 肉の加工調理とソースの習得			
12	牛フィレ肉と鴨のフォワグラのソテー・ソースペリゴール			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			
13	技術認定試験(金星)			基礎技術試験 ジャガイモのシャトー、ニンジンのジュリエヌ、プレーンオムレツ			
14	小鳩のロティ サルミソース			応用調理 小鳩の下処理と加熱調理の習得			
15	仔羊のローストキノコとラタトゥーユ添え			応用調理 仔羊肉の下処理と加熱調理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】							
<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・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。							

2022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 設楽 学			<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	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	120	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	<input type="checkbox"/>	
【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	鹿のロースのステーキ・ソースポワ ヴラード			ジビエの扱い方と加熱法を学ぶ、ジビエに合ったソースの作り方と使用法を学ぶ			
17	カルツォーネ			応用調理 包みピッツアの技法の習得			
18	特別講習			魚介類を使ったオードブル、魚料理の最新技法 肉料理の加工調理とソース、盛り付けと色彩のバランス			
19	牛フィレのパートブリック包み			応用調理 肉の加工調理(パイ包みロースト)の習得			
20	ススキのホ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			応用調理 魚の加熱調理とソースの習得			
21	仔牛のガストロノーム			応用調理 肉の加工調理の習得			
22	専攻調理			魚介を使ったオードブル・魚料理・肉料理			
23	専攻調理			魚介を使ったオードブル・魚料理・肉料理			
24	ソーセージと豆の煮込み			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			
25	サルティンボッカ			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の習得			
26	オマール海老のポツシェシャンパンと ヴァニラ風味			応用調理 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・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。							

2022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"/> 前期	<input type="checkbox"/> 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】					
日本料理における季節料理の特徴や料理が持つ意味、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	炊き合わせ(筍、鯛子、ふきのとう) 筍木の芽味噌和え		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	大根の桂剥き、大根の六方むき		基本技術 大根の桂剥き、大根の六方むき		
3	鰯塩焼き、鰯梅香揚げ		魚の基本調理① 個人で鰯をおろし料理を作成する		
4	白魚の蒸し物、蛤潮煮		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		
5	大根の桂剥き、大根の六方むき		基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方		
6	鰯握り、アボカドの巻き寿司		魚の基本調理② 個人で鰯をおろし料理を作成する		
7	鯖の照り焼き あさりの炊き込みご飯		旬の魚を学ぶ① 鯖の扱いを学ぶ		
8	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子		基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方		
9	鰯のお造り、蛸烏賊の酢味噌かけ		魚の基本調理③ 個人で鰯をおろし料理を作成する		
10	アイナメの吸い物 野菜のスープ煮		旬の食材を学ぶ③ アイナメを使用し調理法を学ぶ		
11	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子		基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方		
12	鯖船場汁、鯖おろし煮		三枚おろしを学ぶ① 個人で鯖をおろし料理を作成する		
13	稚鮎唐揚げ、牛ロース旬菜巻き		旬の食材を学ぶ④ 旬の食材(稚鮎)を学ぶ		
14	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子		基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方		
15	鯖の味噌煮、鯖の塩麹焼き		三枚おろしを学ぶ② 個人で鯖をおろし料理を作成する		
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】					
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。					

2022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"/> 前期	<input type="checkbox"/> 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】					
日本料理における季節料理の特徴や料理が持つ意味、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	豚の角煮、和え物	肉の調理を学ぶ① 豚肉の扱い方を学ぶ			
17	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方			
18	鰯の竜田揚げ	5枚おろしを学ぶ① 個人で鰯をおろし料理を作成する			
19	新じゃがベーコン、蜆真丈の吸い物	旬の食材を学ぶ⑤ 旬の食材(新じゃが)の扱いを学ぶ			
20	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方			
21	鰯の煮付け、海老真丈鳴門揚げ	5枚おろしを学ぶ② 個人で鰯をおろし料理を作成する			
22	鮎塩焼き、鮎そうめん	串の打ち方を学ぶ① 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ			
23	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方			
24	穴子棒寿司、味噌汁	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			
25	鯖ベーコン博多、鰯南蛮漬け	魚の応用調理 鯖を使用し、調理法を学ぶ			
26	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術 大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方			
27	外部講師	外部講師による授業を行なう			
28	牛肉一味焼き、前菜	肉料理を学ぶ② 牛肉を使用し焼き物を作成する			
29	技術認定試験(銀星)	大根の桂むき、六方むき、出汁巻き玉子			
30	穴子の八幡巻き、こんにゃく辛子煮	穴子の開き方を学ぶ② 個人で穴子をおろし料理を作成する			
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】					
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。					

2022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	
時 間 数	180	授業方法	講義	実習	
【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料理が持つ意味、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	鮎田楽、豆腐田楽	串の打ち方を学ぶ② 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ			
32	基礎 魚の三枚おろし	基礎技術 魚をさばき包丁技術を学ぶ①			
33	穴子の天ぷら、冷やし鉢	穴子の開きを学ぶ③ 個人で穴子をさばき調理を行なう			
34	基礎技術コンクール	大根の桂むき、六方むき、蛇腹胡瓜			
35	基礎 魚の三枚おろし	基礎技術 魚をさばき包丁技術を学ぶ②			
36	キスの天ぷら、かき揚げ	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			
37	鱧寿司	鱧の扱いを学ぶ 鱧を使い、鱧寿司を作成し扱い方を学ぶ			
38	基礎 魚の三枚おろし	基礎技術 魚をさばき包丁技術を学ぶ③			
39	天井、翡翠茄子	揚げ物調理を学ぶ② 個人で天ぷらを作成する			
40	鱧湯引き 吸い物、天ぷら	鱧の扱いを学ぶ② 鱧を使い湯引きと天ぷらを作成し扱い方を学ぶ			
41	鯛塩焼き、信州蒸し	包丁の基礎技術 小鯛を3枚におろし、焼き物、吸物を作成する			
42	小鯛の押し寿司、握り寿司、かき 玉汁	鯛の三枚おろしを学ぶ① 個人で小鯛をおろし料理を作成する			
43	鯛真丈の吸い物	鯛の三枚おろしを学ぶ② 小鯛姿造り			
44	小鯛姿造り	包丁の基礎技術 小鯛を3枚におろし小鯛姿造り ※コンクール練習			
45	応用調理作品展	小鯛姿造り			
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。					

2022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や料理が持つ意味、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	加茂茄子田楽、松茸土瓶蒸し	旬の野菜を知る 加茂茄子と松茸を使い旬の野菜の扱い方を学ぶ			
2	外部講師	外部講師による授業を行なう			
3	南部焼き、つみれ椀	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			
4	鯛お造り、鯛豊年焼き	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			
5	メジマグロの造り、佃煮三種	大きな魚の扱い方を学ぶ メジマグロを使用し、調理法を学ぶ			
6	秋の松花堂弁当	季節の弁当を学ぶ			
7	鯉の造り、鯉の手捏ね寿司	鯉の扱いを学ぶ 鯉を使いおろし方、調理法を学ぶ			
8	平目薄造り、蒸し物	5枚おろしを学ぶ			
9	太刀魚柚香焼き、射込み菊花蕪	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			
10	実そば蒸し、煮しめ、栗茶巾	そばの実の使い方を学び蒸し物を作成する			
11	墨烏賊造り、握り	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			
12	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	サーモンの扱いを学ぶ			
13	技術認定試験(金星)	大根の桂剥き、蛇腹胡瓜、出汁巻き玉子			
14	手まり寿司、蕪射込み	手まり寿司を学ぶ			
15	蕪蒸し、あんみつ	旬の野菜を知る			
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】					
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。					

2022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"/>	
時 間 数	120	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>		<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や料理が持つ意味、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	合鴨ロースト、鴨の治部煮			鴨肉の扱いを学ぶ 鴨肉を使用し取り扱いについて学ぶ			
17	金目鯛の煮付け、金目鯛の塩焼き			金目鯛の扱い方を学ぶ 金目鯛を使用し煮付けと塩焼きを作成する			
18	外部講師			外部講師による授業を行なう			
19	鰯造り、鰯大根			大きな魚(鰯)の扱い方を学ぶ 鰯を使用し、造りと鰯大根を作成する			
20	鰯奉書巻き、豚バラ煮込み			奉書巻きを学ぶ 鰯と大根の桂むきを使用し奉書巻きを作成する			
21	風呂吹き大根、蕪鶏味噌かけ			旬の食材を学ぶ 旬の大根と蕪を使用し料理を作成する			
22	専攻調理作品展			自身で課題に沿った作品を考案し、材料発注、仕込み作業を行なう			
23	専攻調理作品展			仕込み作業で作ったものを仕上げ、作品展を行なう。			
24	カキフライ、豆腐ステーキ、炒り豆			旬の食材を学ぶ 牡蠣を使用し扱い方を学ぶ			
25	海老芋とニシンの炊き合わせ 玉葱とベーコンのスープ仕立て			魚の取り扱いを学ぶ ニシンを使用し扱い方を学び料理を作成する			
26	鰯粕漬け焼き、鰯蕪汁			魚の扱いを学ぶ 旬の鰯を使用し、料理を作成する			
27	卒業作品展 準備			卒業作品展にむけて見本の料理を作成する アイナメ 吸い物、焼き物			
28	卒業作品展 準備			季節の前菜 筍、ごごみ、芽甘草 恵方巻き			
29	卒業作品展 準備			卒業作品展に向けて準備、試作を行う お椀、焼き物			
30	卒業作品展 準備			卒業作品展に向けて準備、試作を行う 揚げ物、焼き物など			
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。							

2022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	
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"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	180	授業方法	講義	<input 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】					
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	咖喱炒双鮮・雑魚炒飯	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			
17	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑥			
18	伍絲菜排骨炒飯・牛肉焼売	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)①			
19	銀絲蒸扇貝・炒双鮮	ホタテの掃除と調理の習得①			
20	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑦			
21	筍炒肉絲・蒸丸子湯	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)②			
22	魚香茄子・怪味鶏・蜆蛤炒飯	調理材料にあった準備操作の習得の習得①			
23	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑧			
24	宮保明蝦・蚕豆炒魷花	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)③			
25	洋葱牛肉絲・皮蛋豆腐	調理材料にあった準備操作の習得の習得②			
26	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑨			
27	捌絲炒麵・正宗麻婆豆腐	外部講師による時節に合った授業を行う①			
28	雀巢鶏丁・XO醬双絲	調理材料にあった準備操作の習得の習得③			
29	技術認定試験(銀星)	ピーマンの絲 大根の丁 蛋皮			
30	連白鶏條・木須肉・蕃汁炒飯	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)④			
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。					

2022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	
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"/> 前期	<input type="checkbox"/> 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】					
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	沙律鮮魷・蕃茄醬伊麵	調理材料にあった準備操作の習得の習得④			
32	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑩			
33	露笋魷魚・肉末茄子・鮭魚炒飯	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)⑤			
34	基礎調理コンクール	ピーマンの絲 長ネギの未 大根の丁			
35	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑪			
36	蒜泥蒸扇貝・伍菜炒扇貝	ホタテの掃除と調理の習得②			
37	雑烩麵・蝦仁焼売	点心の応用の習得①			
38	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑫			
39	什景涼拌麵・韭黄鍋貼	点心の応用の習得(個人)①			
40	滑菇金錢肉・芳香杏仁	調理材料にあった準備操作の習得の習得⑤			
41	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑬			
42	姜汁墨魷花・XO醬双片	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)⑥			
43	海鮮網春卷・急汁軟鷄	点心の応用の習得②			
44	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑭			
45	応用調理作品展	青椒肉絲・蛋花湯			
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。					

2022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		
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"/>
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】							
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	粉蒸肉・蝦仁粉絲湯			蒸籠での蒸し料理の基礎の習得①			
2	干蒸鮮魚・真蒸丸子			外部講師による時節に合った授業を行う			
3	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)①			
4	搾菜蒸肉片・蝦丸子湯			蒸籠での蒸し料理の基礎の習得②			
5	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)②			
6	小籠包・少仔湯麵			生地の練り方と包み方と麵飯類を学ぶ①			
7	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)③			
8	煎韭菜包・蘿蔔糕			生地の練り方と包み方を学ぶ②			
9	豆豉炒田鶏・伍扣湯			炒菜の習得(個人)①			
10	蝦餃・什景鍋粿			生地の練り方と包み方を学ぶ③			
11	XO醬參鮮・香菇猪肉條			炒菜の習得(個人)②			
12	翡翠水餃子・葱油叉焼麵			生地の練り方と包み方を学ぶ④			
13	技術認定試験(金星)			ピーマンの絲 長ネギの未 大根の丁 蛋皮			
14	水餃子・海鮮脆麵			生地の練り方と包み方を学ぶ⑤			
15	公保龍蝦・搾菜包牛肉			炒菜の習得(個人)③			
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。							

2022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
担当教員	駒塚登志男			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	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】							
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	洋油明蝦・正宗乾焼蝦・山菜三花			炒菜の習得③			
17	魚香干魷花・黒椒牛排・芹菜魷魚			炒菜の習得(個人)④			
18	炸肉捲・合桃酥鷄			外部講師による時節に合った授業を行う③			
19	成都子鷄・青菜香腸			炒菜の習得(個人)⑤			
20	高麗蝦仁・紙包牛肉			炸菜の習得①			
21	炸燒売・咖哩牛肉・蕃茄蛋花湯			炸菜の習得(個人)①			
22	専攻調理作品展			専攻調理作品展			
23	専攻調理作品展			専攻調理作品展			
24	西焗海鮮・咖哩牛腩・白菜連鍋湯			焼菜・煨菜の習得①			
25	燻鷄・百飯魚炸蝦丸			炸菜の習得(個人)②			
26	紅燒排翅・蟹黃白菜			焼菜・煨菜の習得(個人)①			
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。							

2022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 山崎 大輔 小平 貴寛			<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	50	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】					
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	家常豆腐、清蒸鮮魚			中国料理の揚げてから煮込む焼菜と煨菜の汁の量、火加減を習得する ①	
2	おでん、茶飯			魚のすり身の特徴を学び練り製品を技法を習得する	
3	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			西洋料理の魚の加工調理の技術を習得する	
4	魯肉飯、香辣子鶏			中国料理の揚げてから煮込む焼菜と煨菜の汁の量、火加減を学ぶ ②	
5	手打ちうどん、天ぷら			うどん麺の「こし」について学ぶ	
6	ジャンバラヤ、ケイジャンチキン			西洋料理における米料理の仕方について学ぶ	
7	蕃茄明蝦、豆豉蘿蔔炆鶏			中国料理の揚げてから煮込む焼菜と煨菜の汁の量、火加減を学ぶ ③	
8	太巻き寿司、豚汁			鮪、かんぴょう、胡瓜、玉子焼き、サーモン を使い太巻きを作成する	
9	キョフテ(トルコ風肉団子のトマト煮込) トルコピラフ、トルコムミルクプリン			スパイスの使い方を学ぶ	
10	咖哩包子、乾焼包子			発酵麵の生地の特徴を学び、中国点心の技法を習得する	
11	茶巾寿司、いなり寿司、天ぷら			茶巾寿司、いなり寿司の特徴を学ぶ	
12	若鶏のクリームシチュー ニース風サラダ			肉の煮込み調理を習得する	
13	豆豉排骨、粉絲明蝦			材料を切り揃え、火加減ととろみのコントロールを学ぶ	
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。					

2022年度 シラバス

科目名	特別給食実習			学科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	山崎 大輔			<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	24	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】							
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、実際に販売する経験を通して実践的な能力を身につける							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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	販売実習試作②			献立計画で考案した弁当を各グループでまとめて話し合い、弁当の試作を行う。			
4	献立作成①			前回試作した弁当を手直しし、次回の試作にむけて献立の訂正を行なう。			
5	訂正・発注計算①			各グループで訂正をした弁当の試作を行う。発注の計算を行う。			
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							
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】							
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。							

2022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 小寺 稔 小平 貴寛			<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	48	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】

各専門料理の料理構成を理解する。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試食を通じて理解する。
さらに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、実習を通じて身につける。
また、現在ホテルや専門店で活躍するシェフによる専門的な盛り付けや演出を学ぶ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	宴席料理について *1	前菜、点心を作り宴席料理の流れを学ぶ
2	中国料理マナー講習 *2	中国料理の献立の理解、仕込み、配膳、サービスの理解
3	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
4	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
5	会席料理について *1	先付け、前菜、お椀、お造、焼き物、煮物、揚げ物、甘味料理の流れを学ぶ
6	日本料理マナー講習 *2	会席料理の献立の理解、仕込みから配膳までの理解
7	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
8	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
9	西洋コース料理について *1	オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザートのコース料理の流れを学ぶ
10	西洋料理マナー講習 *2	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
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 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
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】

授業の順番や実施する料理の詳細は後日お知らせする。
*1は1コマ 2時間 *2は3コマ 6時間の実習である。その他2コマ4時間
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であり、最新的话题を織り交ぜた専門性の高い授業を展開する。

2022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	
担当教員	木村 快		<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】					
対象言語は英語である。大きなテーマとしては2つ：主に接客時に用いる英語表現の学習；英語の構造の基礎の学習。					
【授業の概要】					
(A)主に接客時に用いる英語表現を学ぶ。 (B)英語の構造の基礎を学習することを通して思考訓練を行う。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	オリエンテーション	授業方針の説明, 講師の自己紹介, 受講生の把握など			
2	シチュエーション1:来店(1) 教科書pp.46-7	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(1) 基本4品詞を理解する			
3	シチュエーション2:来店(2) 教科書p.p48-9	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(2) カタマリ(句・節)を捉える			
4	シチュエーション3:来店(3) 教科書pp.50-1	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(3) 前置詞を理解する			
5	シチュエーション4:来店(4) 教科書pp.52-3	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(4) 品詞のまとめ			
6	中間テスト(1)	これまで学習した事項の確認(1)			
7	シチュエーション5:注文(1) 教科書pp.54-5	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(1) 文型の考え方を知る			
8	シチュエーション6:注文(2) 教科書pp.56-7	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(2) 第1文型			
9	シチュエーション7:注文(3) 教科書pp.58-9 (1)	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(3) 第2文型			
10	シチュエーション8:注文(4) 教科書pp.58-9 (2)	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(4) 第3文型			
11	中間テスト(2)	これまで学習した事項の確認(2)			
12	シチュエーション9:退店(1) 教科書pp.62-3	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(5) 第4文型			
13	シチュエーション10:退店(2) 教科書pp.64-5	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(6) 第5文型(1)			
14	シチュエーション11:退店(3) 教科書pp.66-7	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(7) 第5文型(2)			
15	シチュエーション12:退店(4) 教科書pp.68-9	(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(8) 文型のまとめ			
成績評価方法		試験(実習・講義)	期末試験: 20% 中間テスト(計2回):各15%(計30%)	出席状況 授業態度 課題・レポート	平常点: 30% レポート(計2回):各10%(計20%)
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
はっきりと申し上げておくと、週1回・合計15回の授業だけの英語力が使い物になるとは全く思っていない。 そこで本講義は、英語学習は適切な手順を踏めば思っているよりも難しくないと気づききっかけを与えることを裏テーマとしている。また、日本語も含めて言葉一般に対する感受性も高めていきたい。 受講者はとにかく出席し、そして授業に積極的に取り組んでいただきたい。英語力は全く問わないので、とにかく出席し授業に参加すること。また、他の人や授業の邪魔をしないこと。そのような違反行為があった場合、単位は認定しない。 担当教員については初回授業で述べる。					

2022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	<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 ほか			<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	150	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】

- ・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①	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②	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)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。

2022年度 シラバス

科目名	一般常識 I		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	金井 宏志		<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			
年 次	1	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 <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科						
		<input checked="" type="checkbox"/> 前期			<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 checked="" type="checkbox"/> 後期					<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 checked="" type="checkbox"/> 講義							<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 checked="" type="checkbox"/> 実習								
【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	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							
2	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							
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	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							
5	大人の会話①		主な漢字の読み書きと慣用句について理解する							
6	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							
7	日本の地域		国内の地域の特産物を学ぶ							
8	大人の会話②		基本的な敬語表現を理解する							
9	グループワーク①		班で決めたテーマ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							
10	グループワーク②		②発表資料の作成作業							
11	グループワーク③		③発表資料の作成作業、リハーサル							
12	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 成人年齢が18歳になったことによる権利と義務について理解する							
13	グループワーク④		④成果発表							
14	グループワーク⑤		⑤発表を通じた自己評価							
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。										

2022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				
担当教員	村井美月	小寺稔	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科				
年 次	1	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】								
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。パワーポイントでは、基礎力および情報をまとめる力を養う。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及びペイントを使つてのPC連携操作に慣れる。						
2	ワード中級(チラシ作成)	ワードでビジネス文書作成。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。グラフの種類の意味と作成を学ぶ。						
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・今年度進捗状況を紹介 求人票の見方から試験合格・内定までの流れを説明						
10	就職に対する心構え	学生と社会人の違いを考え、心構えを学ぶ						
11	自己分析の実施Ⅰ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅰ)						
12	自己分析の実施Ⅱ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅱ)						
13	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まとめる						
14	自己分析の発表	自己分析シートをもとに自己分析を発表する						
15	「自己PR」「学生時代に力を入れたこと」発表	「自己PR」と「学生時代に力を入れたこと」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15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。								

2022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"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期				<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	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】

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	面接練習Ⅰ(個人面接)	職種・業態に分かれて面接練習をを行なう
7	面接練習Ⅱ(個人面接)	キャリアセンター担当教員で個人面接の指導を行う
8	面接練習Ⅲ(集団面接)	前回の反省点を踏まえ、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	食育の教科書第9章「地産地消、スローフード」
15	人権を考える	個人情報への取扱い、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 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。

2022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	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	26	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】

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	P2~7 1章 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 1章 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 1. 企業の役割、2経営の形態	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 2章 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 2章 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と領域、ABC分析
6	P42~45 3章 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 3章 1. 経営のための数字、(4)決算	経理の重要性と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 3章 (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 3章 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	P62~65 3章 3. 利益計画の策定 4. 具体的な創業開店の事例	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	P64~65 4. 具体的な創業開店の事例 (採算計算の作成)	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	P70~80 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	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回の欠席者フォロー)
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】

授業は教科書(フードビジネス)を基本とするが、補足としてドリル(計算、簿記、採算計算)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。

2022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	提出課題
				期末試験 60%	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】					
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。					

2022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		<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】				
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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)		
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)		
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		
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		
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		
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		
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		
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～		
15	まとめ	学んだ内容の復習と確認を行う		
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】				
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。				

2022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、設楽学 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 <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	42	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】				
<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	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	西洋料理におけるジビエの活用	ジビエの外国産と国内産の種類等の違い。及びジビエの取り扱い方法を学ぶ		
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>				

2022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、設楽学 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	
時 間 数	42	授業方法	前期(後期)	<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】					
<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)			
16	作品試作 1	作成したレシピを基に試作を行う			
17	作品試作 2	作成したレシピを基に試作を行う			
18	オリジナル弁当作成 1	特別給食実習で販売する弁当のメニューを作成する			
19	オリジナル弁当作成 2	特別給食実習で販売する弁当のメニューを作成する			
20	オリジナル弁当作成 3	特別給食実習で販売する弁当のメニューを作成する			
21	オリジナル弁当作成 4	立案した弁当メニューの原価を求める			
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>					

2022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	色彩活用研究所			<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	16	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】					
「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】					
<ul style="list-style-type: none"> ・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】					
<p>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！</p>					

2022年度 シラバス

科目名	食事と彩り			学 科	コ ー ス
担当教員	黒川 裕子			<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 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】					
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、色彩活用ライフケアカラー検定3級(必修・全員受験)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カラーワークレッシンを通して表現力を養いながら学ぶ。					
◆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 カラーワークレッシン(色相環作成)、色のしくみ	
2	2章 色の基本			色の三属性(色相、明度、彩度)	
3	2章 色の基本			トーン(イメージ、しくみ)	
4	2章 色の基本 3章 色の効果			トーン(色の表し方など)、色名(慣用色名) 3-6 色のイメージと効果(イメージワード、代表的な使い方、活用方法)	
5	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①	
6	3章 色の効果 2章 色の基本			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② 光と色	
7	4章 配色の基本			配色の基本的な考え方 トーンを基準にする配色	
8	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)	
9	4章 配色の基本			色相を基準にする配色	
10	6章 フードカラー			食空間を色で演出する	
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	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	
13	検定対策			模擬試験	
14	検定試験			検定試験	
15	カラーレッシン			食空間を色で演出する	
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】					
<p>授業は講義形式を基本とし、適宜配色カード等を用いたレッシンを行いながら表現力を養います。担当する教員は、色彩、パーソナルカラーなどカラーを専門に専門学校、高校、一般向けにセミナーなどを行っています。色は身の回りに溢れています。ちょっとしたコツがつかめるだけで、効果的な色選びができるようになります。楽しく色に触れながら、ライフケアカラー検定3級合格を目標に一緒に頑張っていきましょう。</p> <p>【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・2級公式問題集、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、筆記用具、ノート(レポート用紙など)</p>					

2022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			<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	20	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】

○普段扱うことの少ない食材の扱い方を学ぶ。

○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	中国料理特殊食材 1	鱻や海參などの扱い方を学ぶ
2	中国料理特殊食材 2	豚(半身)のばらし方を学ぶ
3	日本料理特殊食材 1	河豚の扱い方を学ぶ
4	日本料理特殊食材 2	うなぎの扱い方を学ぶ(関東と関西の違いについてなど)
5	西洋料理特殊食材 1	料理の演出のためのフルーツカットを学ぶ
6	西洋料理特殊食材 2	ジビエ肉の扱い方を学ぶ
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	悪質商法被害防止	マルチ商法やSNS等をきっかけにしたトラブルに合わないために専門家から学ぶ
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、専門調理師である本校専任教員が、普段扱うことの少ない食材の特徴を解説する。また、卒業を控えた学生に対し、社会保険労務士・税理士などの専門家が、最新的话题を含めて専門性の高い授業を展開する。