

2023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】

公衆衛生の概要を理解し、「健康とは何か」との問いかけに自分の言葉で説明できるように学習する。現代の健康を取り巻く状況を、国の施策という視点で理解し説明できること。

【授業の概要】

公衆衛生学は英語でPublic Health、衛生とは生命を衛(マモ)ること。個人の健康は公衆の健康がまもられてこそ実現する。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として、「食生活と健康」について、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。

◆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 公衆衛生の定義と特性について 憲法における公衆衛生の捉え方 健康の定義について
2	健康の考え方Ⅱ	高齢社会とわが国の健康水準について(平均寿命・死亡率など)
3	健康の考え方Ⅲ	目指すべき健康とは 健康寿命 ヘルスプロモーションの理念
4	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割 ・基礎代謝の概念 ・メタボリックシンドローム ・特定検診 ・国民健康・栄養調査
5	食と健康の関係Ⅱ	健康的な食生活習慣づくり 衛生統計から見える健康状態
6	食と健康の関係Ⅲ	健康的な食生活習慣づくり 食生活指針
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
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
11	食生活と疾病Ⅱ	疾病の予防
12	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは 三大生活習慣病(がん、心疾患、脳血管疾患)
13	生活習慣病Ⅱ	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
14	生活習慣病Ⅲ	生活習慣病の予防
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、教科書の順次音読等により内容の理解・定着を図る。公衆衛生学が調理師になるために なぜ必要なのか、教科書を理解するための音読について、授業のすすめ方について等、初回授業で説明する。

担当する教員は管理栄養士として明治製菓株式会社(現:明治)に商品開発等5年勤務、練馬区職員として35年、主に公衆衛生行政の現場で栄養指導員として「すべての区民を健康にする」ことを目的として、食を通じた健康づくり・食環境整備に取り組んできた。その経験に基づいた授業を展開する。

2023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】					
公衆衛生の視点から、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】					
公衆衛生学は英語でPublic Health、衛生とは生命を衛(マモ)ること。個人の健康は公衆の健康がまもられてこそ実現する。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として、「食生活と健康」について、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。					
◆ 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	
2	健康増進法			健康増進法	
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	
4	わが国の健康づくり対策 II			健康日本21	
5	健康教育			健康教育の目的と方法 健康づくりのための休養指針	
6	健康に関する食品情報 I			食品表示法による表示 (食品表示基準 栄養成分表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品 特定保健用食品)	
7	健康に関する食品情報 II			その他の表示 (公正マーク 冷凍食品マーク HACCPのマーク 各加工食品グループによる表示 容器包装に関する表示)	
8	心の健康づくり I			心身相関とストレス ストレスへの対処法	
9	心の健康づくり II			心の健康と自己実現	
10	調理師と食育 I			食育の定義 食育の意義	
11	調理師と食育 II			食育基本法の概要	
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			食生活の課題 食料事情の課題 SDGs	
14	調理師と食育 V			食育の実践(食育インストラクターとしての実践・職場における実践・地域での実践)	
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、教科書の順次音読等により内容の理解・定着を図る。公衆衛生学が調理師になるためになぜ必要なのか、教科書を理解するための音読について、授業のすすめ方について等、初回授業で説明する。					
担当する教員は管理栄養士として明治製菓株式会社(現:明治)に商品開発等5年勤務、練馬区職員として35年、主に公衆衛生行政の現場で栄養指導員として「すべての区民を健康にする」ことを目的として、食を通じた健康づくり・食環境整備に取り組んできた。その経験に基づいた授業を展開する。					

2023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。さらに民間企業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。					

2023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	川端 彰		<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	<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】						
調理師が取り扱う食材について正確な知識を身につけられるようにする。 植物性食品に含まれる成分や、特徴について総括的な知識を習得する。						
【授業の概要】						
私たちが調理し食べている食品の栄養素やエネルギー、機能性などの特徴について学ぶ。 とくに、調理上の性質について知識を得ることで、厨房での作業を円滑に行えることを目的とした授業を行う。						
◆授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	ガイダンス・穀類の特性1	食品学とは。食品成分表の使い方や米の構造について解説する。				
2	穀類の特性2	米の種類や加工品、性質について解説する。				
3	穀類の特性3	小麦の特性と種類について解説する。				
4	穀類の特性4	トウモロコシや大麦の種類と加工品について解説する。				
5	穀類の特性5・いも類の特性1	そばやその他の穀類、芋類の特性について解説する。				
6	いも類の特性2	さつまいもやさといも、こんにゃくいもの特性について解説する。				
7	甘味料の特性	砂糖など甘味料の特性について解説する。				
8	豆類の特性1	豆の分類や大豆の成分、成分などの特性について解説する。				
9	豆類の特性2	豆腐の加工品や小豆など豆類の特性について解説する。				
10	種実類の特性・野菜の分類	ナッツ類と種実類の特性や野菜の特性について解説する。				
11	葉菜類の特性	キャベツや白菜など葉菜類の特性について解説する。				
12	茎菜類の特性	ネギやタケノコなど茎菜類の特性を解説する。				
13	根菜類・果菜類の特性	大根やカブ、ニンジンなどの根菜類やキュウリやトマトなど果菜類について解説する。				
14	果実類の特性	果実類の特性について解説する。				
15	果実類の特性・まとめ	液果類やその他果実の特性について解説する。				
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】						
教科書や食品成分表を使用し授業を行うが、補足資料を配布し講義することもある。配布された課題の提出から出席を確認する。また、科目の評価は定期試験と配布課題の評価を合わせて行う。 担当教員は管理栄養士で、施設の給食管理を行っている。また、食品学や公衆衛生学の教科書を執筆している。						

2023年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科	コース
担当教員	川端 彰			<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】					
油脂類や菓子類、嗜好飲料類、調味料および香辛料類、調理加工食品類等には、どのようなものがあるのか、また、性質や成分、特徴について総括的な知識を習得する。					
【授業の概要】					
調理現場で用いる食材の特性を知ること、品質の見分け方や取り扱い方を学び、習得した知識を調理に生かされる事を目的とした講義内容にする。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	前期の振り返り			前期テストの範囲を振り返り、知識の定着を図る。	
2	きのこ類について			きのこ類の特性について解説する。	
3	藻類について			藻類の特性について解説する。	
4	魚介類の特性1			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			魚の鮮度について解説する。	
6	魚介類の特性3			魚の特性について解説する。	
7	魚介類の特性4			貝類や甲殻類、その他の魚介類、それらの塩蔵・練り製品について解説する。	
8	肉類の構造と成分について			肉の構造や成分、熟成について解説する。	
9	肉類の特性1			牛肉や豚肉の特性について解説する。	
10	肉類の特性2			鶏肉や羊肉、そのほかの肉のの特性について解説する。	
11	食肉類の加工品			ハムやソーセージ等、食肉加工品の特性について解説する。	
12	卵類の特性			鶏卵の栄養成分や特性について解説する。	
13	乳類の特性1			牛乳の栄養成分やの特性について解説する。	
14	乳類の特性2			乳製品の特徴やの特性について解説する。	
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】					
教科書や食品成分表を使用し授業を行うが、補足資料を配布し講義することもある。配布された課題の提出から出席を確認する。また、科目の評価は定期試験と配布課題の評価を合わせて行う。担当教員は管理栄養士で、施設の給食管理を行っている。また、食品学や公衆衛生学の教科書を執筆している。					

2023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、それぞれの食品の適切な加工・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 トランス脂肪酸 菓子類の分類
3	嗜好飲料類 非アルコール飲料	嗜好飲料とは 嗜好飲料を分類 アルコール飲料
4	お茶 調味料及び香辛料類	非アルコール飲料 お茶 調味料及び香辛料類 その他
5	調理加工食品類	膨張剤 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	調理加工食品類	調理加工食品類
7	調理加工食品類 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
8	特別用途食品	特別用途食品、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	保健機能食品 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 まとめ	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。JDA-DATの研修会にも関わる。
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、『備えいらずの防災レシピ』を出版。TV、ラジオ、新聞等の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。

2023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		
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"/> 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】

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。

【授業の概要】

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。5大栄養素のうち、エネルギー産生栄養素である炭水化物、脂質、たんぱく質について重点的に学びます。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	栄養と健康(1)	食物の働きと食物に求められる条件。三大栄養素。
2	栄養と健康(2)	食物の働きと食物に求められる条件。微量栄養素。
3	栄養と健康(3)	食物の働きと食物に求められる条件。食品の成分と体の構成成分。
4	栄養と健康(4)	食品中の栄養と健康との関わり。食品の機能(第1次・第2次・第3次・第4次)
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)	多糖類の種類と食物繊維の働き
7	炭水化物(3)	でんぷんの調理科学
8	脂質(1)	脂質とは何か、その種類 単純脂質・複合脂質・誘導脂質の分類
9	脂質(2)	脂肪酸の科学 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸
10	脂質(3)	多価不飽和脂肪酸の種類と、健康における役割 脂質の調理科学
11	たんぱく質(1)	たんぱく質とは何か その種類 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・プロテスコア
13	たんぱく質(3)	必須アミノ酸について、その機能性
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 凝固性・熱変成・酸変性など
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】

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。学習の成果を確認するための「修得度確認テスト」を3回実施し平常点とする。
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。

2023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	<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】

「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。健康の増進維持に関する課題、食物アレルギーなどの話題を取り入れて学習します。

【授業の概要】

第1章の第5節ビタミンから第6節ミネラル、第7節その他の成分、第2章第1節食品の摂取、第2節栄養素の消化吸収、第3章第1節エネルギー代謝、第2節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、食物アレルギーや生活習慣病予防などの食生活を学びます。

◆ 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)	ビタミンとは何か、その種類について。(前期試験の反省と復習)
2	ビタミンについて(2)	脂溶性ビタミン ビタミンA ビタミンD ビタミンE ビタミンK
3	ビタミンについて(3)	水溶性ビタミン ビタミンB1 ビタミンB2 ナイアシン ビタミンC その他
4	ビタミンについて(4)	ビタミン類と調理加工における損失 調理法における損失防止について
5	ミネラル(無機質)(1)	ミネラルとは何か、その種類について。 多量ミネラルと微量ミネラル
6	ミネラル(無機質)(2)	ナトリウム カルシウム カリウム
7	ミネラル(無機質)(3)	鉄 亜鉛 無機質の欠乏症 過剰症 調理特性
8	水分について	水分の役割とその重要性 脱水症について 飲料水の種類(軟水・硬水) 料理への適正
9	食品の特殊成分について	機能性成分 ポリフェノール 褐変現象その他
10	消化と吸収(1)	食品の摂取 食欲 生理的欲求 心理的欲求
11	消化と吸収(2)	栄養素の消化と吸収 消化の種類 消化酵素と栄養素 吸収のメカニズム
12	エネルギー代謝と栄養計算	基礎代謝 必要エネルギーの算出 食事摂取基準と栄養計算
13	食品の選択	食事バランスガイドの解説と活用方法
14	献立作成演習	レシピの作成
15	食生活指針	生活習慣病 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】

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。飲食店運営のための計数管理演習、メニュー分析などの実践的学習を取り入れる。
 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。

2023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】

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	食品中の微生物 (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	食品中の微生物 (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	食品中の微生物 (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	食品中の微生物 (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 (腐敗に関与する微生物 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.19)	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 (食品添加物の安全性評価 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・容器包装の衛生 (器具・容器包装の概要 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・容器包装の衛生 (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。

2023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 (感染型食中毒 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 (ノロウイルスによる食中毒 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 (ウイルス性食中毒の予防 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。

2023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提供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	オリエンテーション	各自の自己紹介。授業の進めかた、食と健康危害の概要について
2	寄生虫による食中毒① P90～95	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
3	寄生虫による食中毒② P95～97	淡水産魚介類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③ P97～98	食肉から感染する寄生虫について学ぶ
5	寄生虫による食中毒④ P99～101	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
6	経口感染症① P102	感染症とはどのようなものか学ぶ
7	経口感染症② P103	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
8	経口感染症③ P103	人畜共通感染症、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	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	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	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	定期試験対策	前期まとめ1
15	定期試験対策	前期まとめ2

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、各回のまとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、提出物等による授業受講状況のチェックを随時実施。
 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年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。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。

2023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提供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	食品安全対策、食品安全行政 P114～124	食品安全対策とは、食品衛生法について学ぶ
2	食品安全情報の共有① P124～127	食品表示とは、食品表示の適用範囲と区分について学ぶ
3	食品安全情報の共有② P127～129	加工食品の食品表示について学ぶ(1)～(7)
4	食品安全情報の共有③ P129～134	加工食品の食品表示(8)～(12)、生鮮食品の食品表示(1)～(3)について学ぶ
5	食品安全情報の共有④ P134～138	その他の法律による表示について学ぶ
6	食品営業施設・設備の安全対策① P136～139	食品営業施設・設備について学ぶ(全般的な構造～便所)
7	食品営業施設・設備の安全対策② P139～141	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)
8	食品営業施設・設備の安全対策③ P141～143	給水および排水・廃棄物処理について学ぶ
9	調理従事者の健康管理 P143～145	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
10	調理作業時における安全対策① P145～150	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	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	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	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	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(東京都衛生管理計画・小規模事業者)
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し、各回のまとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、提出物等による授業受講状況のチェックを随時実施。
 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年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。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。

2023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	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	金澤 一人			<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
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	30	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】							
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							

2023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	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。

2023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 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。

2023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 (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】

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。
- ・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・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)	大量調理の調理技法について学ぶ①下処理(洗浄・浸漬・切碎)
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②下処理(解凍・切碎・下味付け・卵の処理)
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③計量・調味・主調理(汁物・和え物など)
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④主調理(焼き物・炒め物)
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⑤主調理(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)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ演習も取り入れて行う。
- ・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。

2023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。
- ・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	食物アレルギー食について	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)
4	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
5	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
6	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・運営計画について学ぶ(調理マニュアル・オペレーションマニュアル)
7	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
8	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
9	献立の作成演習①	食品成分表の使い方、活用方法を学ぶ
10	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
11	献立の作成演習③	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する
12	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
13	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
14	献立作成総仕上げ・実習の心構え	作成した献立の栄養価計算・栄養比率を完成させて提出する。 次年度総合調理実習の説明・心構え
15	後期まとめ	後期まとめ・後期試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	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。

2023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、②	①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 世界の主食の分類型の分布、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 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。

2023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】

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。

2023年度 シラバス

科目名	調理実習 (基礎)		学 科	コース
担当教員	設楽 学 山崎大輔 小平貴寛		<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	30	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
		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】

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む。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)	大根の桂剥き
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、さいの目切り)
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、キャベツの千切り)
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、さいの目切り)
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、キャベツの千切り)
15	基礎技術試験(青星)	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)	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】

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。

2023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	設楽 学 菅原 香織		<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	40	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、プイヨンの取り方(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 カジキマダロのグリル	魚の下処理しと、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	ベシャ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。
担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する菅原香織は西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2023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"/>	<input type="checkbox"/>	
担当教員	設楽 学 菅原 香織		<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】					
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 ヨークシャープディング	牛肉の部位による下処理から、肉質の特徴を生かした加熱調理の習得 P147～151			
10	タリアッテレのミートソース サーモンのアンチョビソース	手打ちパスタ、ラグーソース(パスタに合わせたソース)の作り方の習得 P164～167			
11	ストロガノフ 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	鮮魚のポアレ白ワインソース	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。 担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。担当する菅原香織は西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。専					

2023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				
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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	40	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】

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	和風オムライス 鶏の鯉焼き	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、鶏の鯉焼き 教科書 P67
7	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
8	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
9	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
10	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
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。

2023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	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】

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	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
2	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
3	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
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	鰯のから揚げ 煮物	5枚おろしを学ぶ 鰯のから揚げ、煮物の作成 教科書P33
14	吸い物、揚物を学ぶ	季節の吸い物を学ぶ 浅利真丈の吸い物、小鯛の揚物
15	焼き物、造りを学ぶ	季節の前菜を学ぶ 造り3点盛り、太刀魚塩焼き

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。

2023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・名倉 剛		<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。
 担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2023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・名倉 剛			<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】

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	粉絲明蝦・時菜牛条・開口笑	複合調理操作の習得 2 (炒菜・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・蝦仁吐詞・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。
 担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあっている。

2023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	<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】 麻婆豆腐・副菜・スープ	B班
3	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
4	食材管理について②	魚類の取り扱いについて サバの味噌煮	B班
5	食材管理について③	魚類の取り扱いについて 鮭のムニエル	A班
6	食材管理について④	肉類の取り扱いについて タンドリーチキン	B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 肉巻きキャベツ蒸し	B班
9	中心温度の管理③	中心温度の管理について③ 鶏肉のからあげ	A班
10	中心温度の管理④	中心温度の管理について④ 肉じゃが	B班
11	調理機器について①	回転釜の使用方法 八宝菜	A班
12	調理機器について②	スチームコンベクションオープンの使用 煮込みハンバーグ	B班
13	調理機器について③	フライヤーの使用方法 ミックスフライ	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の2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。

2023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	設 楽 学			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 前期・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・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】 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			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	
4	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)	
5	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	
6	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	
7	カジキマグロのポワレ キノコ添え			応用調理 カジキ鯨のポワレの仕方の習得(1人で)	
8	帆立貝のロザフィ仕立て			応用調理 魚介の加熱と盛り付けのバランスの習得	
9	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	
10	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、延ばし方、焼き方を学ぶ。(1人で)	
11	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	
12	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	
13	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)	
14	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	
15	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、半熟度を学ぶ。 担当する教員は西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。					

2023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	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	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	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】

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、人参のジュリエンス、ブレンオムレツの技術を習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	豚ヒレ肉のレーズンソース	応用調理 豚肉の扱い方、下処理と加熱調理、ソースの作り方の習得(一人で)
17	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、特殊生地の使用法の習得
18	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
19	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 (一人で)
20	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。
21	柑橘類とトマトの冷製パスタ	応用調理 冷製パスタのソース習得(一人で)
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	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
24	若鶏胸肉のコルドンブルー	応用調理 鶏肉の下処理、加熱調理を習得(一人で)
25	鯛と野菜のオープン焼き、プロバンス風	応用調理 鯛の卸し方と加工調理
26	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
27	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、ハーブの使用法の習得(一人で)
28	ナバラダンニョー	応用調理 羊肉の扱いと加熱調理(煮込み)を学ぶ
29	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
30	オリキエッテのブロッコリー	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(一人で)

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、半熟度を学ぶ。担当する教員は西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

2023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	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	2	期 間	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
時 間 数	180	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】

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し行う。

【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	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
32	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)
33	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
34	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
35	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)
36	エスカルゴのブルゴーニュ	応用調理 フランス特殊食材と調理を学ぶ
37	若鶏のオニオンソース	応用調理 鶏もも肉の下処理と焼き方とソースの習得。(一人で)
38	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
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	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)
41	エイのムニエル、トマトとケツパーの 風味のヴァンプソース	応用調理 特殊な魚の扱いを学ぶ、白ワインを使ったソースの習得
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	魚介類のプレゼ ナージュ仕立て	応用調理 魚介類の下処理と加熱調理法を学ぶ。(一人で)
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	ワタリガニのトマトクリームパスタ	応用調理 甲殻類の処理と加工、調理法を学ぶ。

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】

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。
担当する教員は西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

2023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	設楽 学			<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	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】 前期に学んだ基本技術をもとに、応用的な肉・魚の加工調理と基本ソースを学ぶことを目標とする。					
【授業の概要】 応用調理における加工とソースの仕上げ、見映えよく盛り付ける技術を習得する。 基本技術では課題の形状から仕上がりまでを時間内に正確に仕上げる技術を習得する。					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	若鶏もも肉のパロティーヌ 甲殻類風味			応用調理 フランス料理の異なる食材の調和を学ぶ、皿の盛り付けと色合いの使い方を学ぶ	
2	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(一人で)	
3	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 魚介類を使用した冷前菜と温前菜の使い分けを学ぶ	
4	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の習得(一人で)	
5	ブランケット・ド・ヴォー			応用調理 肉の加工調理(仔牛肉の煮込み)の習得	
6	サーモンアングル			応用調理 サーモンのロースト調理の習得(一人で)	
7	ブイヤベース マルセイユ風			応用調理 魚介の下処理と煮込み加熱調理の習得	
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	牛ハラミのステーキ グリーンペッパーソース			応用調理 内臓肉の扱い方 加熱調理の習得(一人で)	
10	ミートボールのトマト煮込みソースのスパゲッティ			応用調理 挽肉の加工、料理の組み立てを学ぶ	
11	若鶏のシャスール猟師風			応用調理 肉の加工調理とソースの習得(一人で)	
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	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(一人で)	
14	猪のラグー ジャガイモのムスリーヌ添え			応用調理 ジビエの下処理と加熱調理の習得 味の含ませかたの習得	
15	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(一人で)	
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】 ・特殊材料の扱い方、骨付き肉の捌き方、甲殻類の扱い方を学ぶ。 ・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。 担当する教員は西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。					

2023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	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	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】

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がまでを時間内に正確に仕上げる技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	鴨胸肉のロティ はちみつとコリアン ダー風味 ビガラートソース	応用調理 鴨肉の下処理と加熱調理を学ぶ
17	カルツォーネ	応用調理 包みピッツアの技法の習得(一人で)
18	鹿肉のステーキ・ 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
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(一人で)
20	豚フィレのジャガイモ包み焼き 粒マスタード風味のソース	応用調理 豚フィレの下処理 加工、加熱調理を習得
21	仔牛のガストロノーム	応用調理 肉の加工調理の習得(一人で)
22	スズキのポワレ赤ワインソースミル フィ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
23	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(一人で)
24	豚足とほうれん草のラビオリ	応用調理 パスタ生地の種類、加工の習得
25	真鯛の鱗仕立て焼き	応用調理 魚料理のバリエーション 細工と調理法を学ぶ(一人で)
26	シュークルート	応用調理 ソーセージの作り方と加熱調理の習得
27	鮮魚のポーピエット	応用調理 魚料理のバリエーション 成型と加工 調理法を学ぶ (一人で)
28	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
29	若鶏もも肉のジャンボネット	応用調理 鶏もも肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ(一人で)
30	牛肉のパイ包み焼き マデラソース	応用調理 牛肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ

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】

・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、見栄えを考え卒業作品展に向かう。
・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。
担当する教員は西洋料理専門店での料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

2023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	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	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】

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	鰻塩焼き、鰻梅香揚げ	魚の基本調理① 個人で鰻をおろし料理を作成する
2	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
3	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
4	鰻握り、アボカドの巻き寿司	魚の基本調理② 個人で鰻をおろし料理を作成する
5	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
6	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
7	鰻のお造り、蛸烏賊の酢味噌かけ	魚の基本調理③ 個人で鰻をおろし料理を作成する
8	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
9	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
10	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
11	鯖ベーコン博多、鰻南蛮漬け	魚の応用調理 鯖を使用し、調理法を学ぶ
12	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
13	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
14	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
15	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

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、ホテルや専門店にて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。

2023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	180	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】

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	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
17	豚の角煮、和え物	肉の調理を学ぶ① 豚肉の扱い方を学ぶ
18	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
19	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
20	新じゃがベーコン、蛸真丈の吸い物	旬の食材を学ぶ⑤ 旬の食材(新じゃが)の扱いを学ぶ
21	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
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	イサキ塩焼き 稲庭うどんトマトソース	魚の応用調理 イサキを使用し、調理法を学ぶ
25	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
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	穴子の八幡巻き、こんにやく辛子煮	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
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	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
30	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

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、ホテルや専門店にて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。

2023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	180	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】

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	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
32	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
33	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
34	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
35	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
36	幕の内弁当	弁当の基礎を学ぶ
37	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
38	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
39	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
40	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
41	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
42	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
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	冷やし鉢	夏の料理を学ぶ
45	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、ホテルや専門店にて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。

2023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	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	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
3	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
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	秋の松花堂弁当	松花堂弁当の基礎を学ぶ
6	平目薄造り、蒸し物	個人で魚をおろし、5枚おろしを学ぶ
7	鰹の造り、鰹の手捏ね寿司	鰹の扱いを学ぶ 鰹を使いおろし方、料理法を学ぶ
8	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
9	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
10	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
11	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
12	手まり寿司、蕪射込み	手まり寿司を学ぶ
13	松花堂弁当 仕込み	松花堂弁当の仕込みを行い、仕込みの基礎を学ぶ
14	松花堂弁当 仕上げ	松花堂弁当を仕上げ、盛り付け等を学ぶ
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、ホテルや専門店にて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。

2023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)
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	造り	旬の魚のお造りを学ぶ
19	鯛造り、鯛大根	大きな魚(鯛)の扱い方を学ぶ 鯛を使用し、造りと鯛大根を作成する
20	鯛奉書巻き、豚バラ煮込み	奉書巻きを学ぶ 鯛と大根の柱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	秋冬の前菜	季節の前菜を学ぶ
23	秋冬の煮物	季節の煮物を学ぶ
24	カキフライ、豆腐ステーキ、炒り豆腐	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	鯛粕漬け焼き、鯛蕪汁	魚の扱いを学ぶ 旬の鯛を使用し、料理を作成する
27	秋冬の揚げ物	季節の揚げ物を学ぶ
28	秋冬の焼き物	季節の焼き物を学ぶ
29	会席料理①	季節の会席料理を学ぶ①
30	会席料理②	季節の会席料理を学ぶ②

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、ホテルや専門店にて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。

2023年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)	学 科		コース
担当教員	小平 貴寛・名倉 剛	<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	180 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】				
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	軟炸鸡塊・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得(個人)①		
2	豆豉鶏塊・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得①		
3	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得①		
4	葱油鶏・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得(個人)②		
5	腰果酥鶏・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得②		
6	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得②		
7	冬菇蒸鶏・鶏翅猫耳朵	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得(個人)③		
8	干煸鶏條・夢国香鶏腿・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方の習得③		
9	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得②		
10	鶏絲烩炒飯・桂花魚翅	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得(個人)①		
11	辣子鶏塊・榨菜鶏絲炒麵	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		
12	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得③		
13	青椒肉絲	豚腿肉の掃除と調理の習得①		
14	炒爆參丁・全槍魚炒飯	中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得②		
15	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得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】				
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。				

2023年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)	学 科		コース
担当教員	小平 貴寛・名倉 剛	<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	180 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】				
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	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		
17	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		
18	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得⑤		
19	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		
20	銀絲蒸扇貝・炒双鮮	ホタテの掃除と調理の習得①		
21	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		
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・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得⑥		
24	捌絲炒麵・正宗麻婆豆腐	調理材料にあった準備操作の習得の習得(個人)④		
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・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得⑦		
27	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)⑤		
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	中華包丁の砥ぎ方・絲切り・蛋皮	基礎技術の習得⑧		
30	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)⑥		
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】				
<p>担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。</p> <p>担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたりている。</p>				

2023年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理)	学 科		コース
担当教員	小平 貴寛・名倉 剛	<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	180 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	
			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)		
31	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑩		
32	蒜泥蒸扇貝・伍菜炒扇貝	ホタテの掃除と調理の習得②		
33	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		
34	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑪		
35	什景涼拌麵・韭黃鍋貼	点心の応用の習得(個人)①		
36	雑烩麵・蝦仁焼売	点心の応用の習得①		
37	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		
38	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		
39	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑫		
40	雑烩麵・蝦仁焼売	点心の応用の習得①		
41	海鮮網春卷・急汁軟鷄	点心の応用の習得②		
42	中華包丁の砥ぎ方・丁切り・蛋皮	基礎技術の習得⑬		
43	青椒肉絲・蛋花湯	応用作品展の練習①		
44	青椒肉絲・蛋花湯	応用作品展の練習②		
45	青椒肉絲・蛋花湯	応用作品展の練習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】				
<p>担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。</p> <p>担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたりている。</p>				

2023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	小平 貴寛・名倉 剛			<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	120	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	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)①			
3	干蒸鮮魚・真蒸丸子			蒸籠での蒸し料理の基礎の習得②			
4	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)②			
5	搾菜蒸肉片・蝦丸子湯			蒸籠での蒸し料理の基礎の習得③			
6	什錦拼盤			飾り前菜の習得(個人)③			
7	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			
8	煎韭菜包・蘿蔔糕			生地の練り方と包み方を学ぶ②			
9	蝦餃・什景鍋粿			生地の練り方と包み方を学ぶ(個人)①			
10	翡翠水餃子・葱油叉焼麵			生地の練り方と包み方を学ぶ(個人)②			
11	洋油明蝦・正宗乾燒蝦・山藥三花			炒菜の習得③			
12	豆豉炒田鷄・伍扣湯			炒菜の習得(個人)①			
13	炸肉捲・合桃酥鷄			炸菜の習得①			
14	XO醬參鮮・香菇猪肉條			炒菜の習得(個人)②			
15	高麗蝦仁・紙包牛肉			炸菜の習得②			
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】							
<p>担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。</p> <p>担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあっている。</p>							

2023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	小平 貴寛・名倉 剛			<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】						
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	公保龍蝦・搾菜包牛肉			炒菜の習得(個人)③		
17	西焗海鮮・咖喱牛腩・白菜連鍋湯			焼菜・煨菜の習得①		
18	魚香干魷花・黒椒牛排・芹菜魷魚			炒菜の習得(個人)④		
19	燻鶏・百飯魚炸蝦丸			炸菜の習得③		
20	成都子鶏・青菜香腸			炒菜の習得(個人)⑤		
21	蕃茄明蝦・豆豉蘿蔔炆鶏			焼菜・煨菜の習得②		
22	炸燒売・咖喱牛肉・蕃茄蛋花湯			炸菜の習得(個人)①		
23	紅燒牛腩・麵包蟹手・蒜苗魷絲			焼菜・炸菜・炒菜の習得①		
24	紅燒排翅・蟹黃白菜			焼菜・煨菜の習得(個人)①		
25	塩鍋烤肉・乾燒双貝			烤菜・焼菜の習得		
26	水餃子・海鮮脆麵			生地 of 練り方と包み方を学ぶ③		
27	紅燒划水・糖醋中段			焼菜・炸菜・炒菜の習得②		
28	青菜奶油・洋辣醬鷄腿			焼菜・炒菜の習得①		
29	葱爆二吃・家常什錦・咖喱炒米紛			焼菜・炒菜の習得②		
30	XO醬牛肉・公保明蝦			炒菜の習得		
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】						
担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあっている。						

2023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	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"/> 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	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】					
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「家常豆腐」「清蒸鮮魚」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	手打ちうどんを学ぶ			手打ちうどん、天ぷら	
6	米料理の仕方			ジャンバラヤ、ケイジャンチキン	
7	焼菜・煨菜の定着 ③			揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「蕃茄明蝦」「豆豉蘿蔔炆雞」を作成する。	
8	太巻き寿司を学ぶ			鮪、かんぴょう、胡瓜、玉子焼き、サーモン 豚汁	
9	スパイスの使い方			キョフテ(トルコ風肉団子のトマト煮込み、トルコピラフ、トルコムルクプリン)	
10	中国点心の技法を学ぶ			発酵麺の生地の練り方を学び「咖哩包子」「乾焼包子」を作成する	
11	茶巾寿司を学ぶ			茶巾寿司、いなり寿司、天ぷら	
12	肉の煮込み調理の習得			若鶏のクリームシチュー ニース風サラダ	
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。 西洋料理を担当する教員は、西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。日本料理、中国料理を担当する教員は各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。					

2023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 設楽 学 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。その後西洋料理テーブルマナー講習と日本料理食卓作法講習を学外の施設を利用して学び、食のプロとしてのマナーを身につける。

【授業の概要】

西洋、日本、中国料理のそれぞれの食事のマナー(作法)を学び知識を身につける。
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	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
2	日本料理マナー講習	会席料理の献立を理解し食卓作法を学ぶ
3	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
4	西洋料理マナー講習	西洋料理のメニューの理解。テーブルマナーを学ぶ
5	宴席料理について *1	中国の宴席料理の流れを学ぶ
6	中国料理マナー講習	前菜、点心を作り宴席料理の流れを学ぶ
7	日本料理 特別講習 ①	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
8	日本料理 特別講習 ②	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
9	中国料理 特別講習 ①	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
10	中国料理 特別講習 ②	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
11	西洋料理 特別講習 ①	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
12	西洋料理 特別講習 ②	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	卒業作品準備 ①	身につけたメニューの知識と見せるための盛り付けを実践する
14	卒業作品準備 ②	身につけたメニューの知識と見せるための盛り付けを実践する
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】

西洋料理テーブルマナーと日本料理食卓作法は学外施設を利用する。

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 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、最新の話題を織り交ぜた専門性の高い授業を展開する。

2023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	皆川 翔		<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	30	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】						
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pp.48-9		(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が、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。						

2023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。

2023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	中島 博行			<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】

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)や時事問題、計算問題などを理解する。グループワークを通じて、社会で必要とされる主体性や協調性について理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	一般常識の必要性、社会人に求められる能力要素
2	国語・数学	基礎学力テストを行い、現状を把握する
3	グループワーク①	社会で必要とされる主体性や協調性を理解し、ワークを実施する
4	国語①	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する
5	国語②	基本的な敬語表現を理解する
6	数学①	就職試験を想定した問題を解く(四則計算、金銭の問題等)
7	数学②	就職試験を想定した問題を解く(速さ、推論等)
8	グループディスカッション	指定されたテーマでグループディスカッションを行う
9	時事	2022年から2023年の時事について理解する
10	クレジットの基本知識	クレジットカード等の基本知識や注意点を理解する
11	グループワーク②	班で決めたテーマについて調査し、資料をまとめ発表する ①班長の選出、テーマ選定、調査
12	グループワーク③	②発表資料の作成
13	グループワーク④	③発表資料のリハーサルを行う
14	グループワーク⑤	④グループ発表
15	まとめ	扱った内容を復習する

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。
 担当する教員は人材業界にて就職支援に携わった経験を持ち、社会で働く上で必要となる一般的な社会常識や時事問題等に対する情報収集力、分析力を身につける指導を行う。
 ※授業の内容は変更になる場合があります。

2023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 間仁田浩久			<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】

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。

2023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	<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	間仁田浩久		期 間					
年 次	2	前期・後期						
時間数	30	授業方法	授 業 方 法					
		講義・実習						
【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。 後半は社会に出る前に必要とされる基本的な教養を身につける。								
【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。 後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを身につける。								
◆ 授業計画								
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)						
1	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	国語・数学	基礎学力テストを行い、現状を把握する						
10	数学	就職試験に出やすい計算問題に取り組む						
11	時事問題	関心のある時事問題(経済分野、国際分野等)を分析し、個人発表をする						
12	グループワーク①	①食に関する社会問題の中から班でテーマを決めて、発表資料の作成をする						
13	グループワーク②	②発表資料のリハーサルを行う						
14	グループワーク③	③グループ発表						
15	まとめ	扱った内容を復習する						
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。 担当する教員は人材業界にて就職支援に携わった経験を持ち、社会で働く上で必要となる一般的な社会常識や時事問題等に対する情報収集力、分析力を身につける指導を行う。 ※授業の内容は変更になる場合があります。								

2023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	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和領域、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	経理の重要性和簿記の基礎について(取引～仕訳～元帳作成)。売上原価計算
8	P46～54 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。

2023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)	期末試験 60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	提出課題 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。

2023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"/> 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	石井善久		<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	30	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】 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」及びプリントを基に、座学と実技の両形式で授業を実施。 担当する教員はホテル勤務後、日生会館レストランアクトレスで店舗経営を経験したのち(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会事務局長を経て現在(株)M&Sサービスパートナーズの代表取締役を務める。また35年にわたり専門学校(調理校・ホテル校)の講師に従事する。					

2023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 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】

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。

「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。

◆ 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	秋の弁当メニュー作成1	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 1
7	秋の弁当メニュー作成2	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 2
8	秋の弁当メニュー作成3	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 3
9	秋の弁当メニュー作成4	作成した秋の弁当メニューの原価計算、発注量を求める
10	冬の弁当メニュー作成1	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 1
11	冬の弁当メニュー作成2	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 2
12	冬の弁当メニュー作成3	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 3
13	冬の弁当メニュー作成4	作成した冬の弁当メニューの原価計算、発注量を求める
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】

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。

2023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	岡山文香			<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	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"/> 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】					
「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（鉛筆、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、立案を行い、イメージを作品として表現していく。 					
◆授業計画					
回	実施項目（シラバス）	実施内容（具体的に）			
1	・画材の使い方/描き方 ・単体を描く鉛筆画（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を使って描く			
2	・色鉛筆画①（リンゴ） ・混色による表現	・リンゴ題材として、色鉛筆で立体的に描いていく ・混色の原理を使い立体感、陰影を描いていく			
3	・色鉛筆画②（玉ねぎ） ・補色による表現	・物理補色を混色して黒を描く ・物理補色の混色を理解し陰影を描いていく			
4	・色鉛筆画③（多素材2種） ・構図、奥行を描く	・玉ねぎ、にんじんを画面上の構図を考え描く ・遠近法を理解して濃淡をつけていく			
5	・鉛筆画④ 立方体を描く ・パースとは	・立方体を描く際、パースを意識して描く ・パース（遠近法）を理解する			
6	・鉛筆画⑤ 円柱を描く ・円柱の描き方・作品考案①	・円柱の見え方を理解して描いていく ・課題説明… 春のイベントを企画、メニュー作成			
7	・作品制作② コンセプト設定・レタリング	・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）商品メニュー（色・形・素材）立案			
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>					

2023年度 シラバス

科目名	食事と彩り		学 科	コース
担当教員	谷貝葉月		<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	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】

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ス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① 2章 色の基本①	オリエンテーション、ライフケアカラーとは 色のはたらき、カラーワークレッスン(色相環作成)
2	2章 色の基本②	色の三属性①(色相、明度、彩度)、トーン①(イメージ、しくみ)
3	2章 色の基本③	トーン②、光と色、色名(慣用色名)
4	3章 色の効果① 4章 配色の基本①	色の心理的効果① 配色の考え方、トーンを基準にする配色①
5	3章 色の効果② 4章 配色の基本②	色の心理的効果② トーンを基準にする配色②
6	4章 配色の基本③	色相を基準にする配色
7	4章 配色の基本④	実用的な配色技法(アクセントカラー、セパレーション)
8	4章 配色の基本⑤ 1章 ライフケアカラー②	配色のまとめ カラーユニバーサルデザイン
9	6章 フードカラー	食空間を演出するカラーコーディネート
10	5章 ファッションカラー 検定対策①	ファッション分野のカラーコーディネート
11	7章 インテリアカラー 検定対策②	インテリア空間のカラーコーディネート
12	検定対策③	模擬試験
13	検定試験	ライフケアカラー検定試験
14	カラーレッスン①	食空間を色で演出する①
15	カラーレッスン②	食空間を色で演出する②

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、適宜配色カード等を用いたレッスンを行いながら表現力を養います。担当する教員は、色彩やパーソナルカラーなど、カラーを専門とした授業やセミナーを、専門学校・高校・一般向けに行っています。色は身の回りに溢れています。ちょっとした色使いの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。
【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)

2023年度 シラバス

科目名	特別講義			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	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	20	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	鱈鱈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	台東区くらしの相談課職員から、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	東京都社会保険労務士会所属の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	東京上野税務署および管内の税理士から、税金の種類と納税の義務、確定申告について学ぶ

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、ホテルや専門店での料理長等の現場経験を有する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、最新の話題を含めて専門性の高い授業を展開する。