

2020年度 シラバス

科 目 名	公衆衛生学A		学 科		コ ー ス	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	和田アツ子		<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<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
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】 わが国の疾病予防と健康の保持増進のため、公衆衛生活動が果たす役割を理解し、調理師の業務と関連させることができるようになることを目標とする。						
【授業の概要】 食生活と疾病との関わり、食を通じた健康づくりの重要性、調理師法や関係法規、食育、食の安全などについて学ぶ。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	調理師と健康 健康の考え方Ⅰ	公衆衛生の概念 公衆衛生の歴史と発展				
2	健康の考え方Ⅱ	健康の定義とその概念 WHOの定義 高齢化社会				
3	健康の考え方Ⅲ	わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 国民健康栄養調査				
4	健康の考え方Ⅳ	めざすべき健康とは 健康寿命 ヘルスプロモーション				
5	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割 メタボリックシンドローム 特定検診				
6	食と健康の関係Ⅱ	健康的な食習慣づくり 食生活指針 食事バランスガイド				
7	調理師の役割Ⅰ	調理師の成り立ち				
8	調理師の役割Ⅱ	調理師法の概要 目的 定義 免許				
9	調理師の役割Ⅲ	食生活における調理師の役割				
10	食生活と疾病Ⅰ	疾病の動向とその予防 時代による変遷				
11	食生活と疾病Ⅱ	疾病の予防 早期発見・早期治療				
12	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは がん 心疾患 脳血管疾患				
13	生活習慣病Ⅱ	糖尿病 高血圧症 脂質異常症				
14	生活習慣病Ⅲ	生活習慣病の予防 生活習慣の改善 喫煙				
15	まとめ	試験対策				
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】 授業は講義形式で行うが、適宜グループワークや演習も取り入れている。 地域や社会の情報に関心を持ち、授業に積極的に参加すること。 担当する教員は30年以上保健所において栄養行政に携わった実務経験を活かし、実践的な授業を展開する。						

2020年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A		学 科	コース
担当教員	和田アツ子		<input 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"/> 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】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式で行うが、適宜グループワークや演習も取り入れている。
 地域や社会の情報に関心を持ち、授業に積極的に参加すること。
 担当する教員は30年以上保健所において栄養行政に携わった実務経験を活かし、実践的な授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	公衆衛生学B			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	
担当教員	高木 裕			<input checked="" 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】							
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。							

2020年度 シラバス

科目名	食品学A		学 科		コ ー ス		
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科			
担当教員	永井 豊		<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科			
年 次	1	期 間	前期	<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	<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・活用に仕方を解説する。 米の特性と加工品について解説する。①				
2	穀類の特性と加工品 2		米の特性と加工品について解説する。②				
3	穀類の特性と加工品 3		小麦の特性と加工品について解説する。				
4	穀類の特性と加工品 4		大麦、とうもろこしなどその他穀類を解説する。				
5	いも類の特性と加工品 1		じゃがいも、さつま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		さといも、やまのいも、こんにゃくも他、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	確認テスト1 豆類の特性と加工品 1		第1回～第6回までの確認テストを行う。 大豆の特性について解説する、				
9	豆類の特性と加工品 2		大豆の加工品について解説する。				
10	豆類の特性と加工品 3		小豆およびその他の豆類の特性と加工品を解説する。				
11	種実類の特性と加工品		代表的なナッツ類と種実類の特性を解説する。				
12	蔬菜類の分類 葉菜類の特性と加工品		蔬菜類の分類を解説する。 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。				
13	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。				
14	根菜類の特性と加工品		大根、かぶ、人参など代表的な根菜類の特性と加工品を解説する。				
15	果菜類、花菜類の特性 第7回～第14回のまとめ		果菜類、花菜類それぞれの特性を解説する。 第7回～第14回のまとめ				
成績評価方法		試験(実習・講義)	100%	出席状況	授業態度	課題・レポート	0%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業は教科書、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。 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。							

2020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 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"/> 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	果実類の特性と加工品	果実類を分類し、その特性と加工品を解説する。
2	きのこ類、藻類の特性と加工品	しいたけなどのきのこ類及びわかめなど代表的な藻類の特性と加工品を解説する。
3	確認テスト3 魚の構造について	第1回～第2回の確認テスト 魚介類の構造について解説する。
4	魚介類の特性 1	赤身魚と白身魚の違いや魚の鮮度について解説する。
5	魚介類の特性 2	代表的な魚の特性を解説する。
6	魚介類の特性 3	貝類、甲殻類、その他の魚介類について解説する。
7	魚介類の加工品	魚介類の塩蔵・練り製品など加工品について解説する。
8	確認テスト5 肉類の構造について	魚介類の確認テスト 肉の構造について解説する。
9	肉類の特性 1	肉類の特徴的な成分と肉の熟成について解説する。
10	肉類の特性 2	牛肉、豚肉の品種と部位による特性の違いを解説する。
12	肉類の特性 3	鶏肉、羊肉、いのししその他の食肉類について解説する。
13	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。
14	卵類・乳類の特性	鶏卵・乳類の特性について解説する。
15	確認テスト6 まとめ	全体のまとめ 肉類・卵類・乳類の確認テスト
15	果菜類、花菜類の特性 第7回～第14回のまとめ	果菜類、花菜類それぞれの特性を解説する。 第7回～第14回のまとめ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書、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。
成績評価は、定期試験と確認テストを統合して行う。
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。

2020年度 シラバス

科目名	食品学B		学科	コース
担当教員	飯田 和子		<input 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 checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 ・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、教科書および食品成分表を活用し常に繰り返し学習をする。
担当する教員は、幼稚園・保育園での食育授業、アレルギー対応、薬膳学院での食薬学・薬膳学の授業を担当。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で講演会・講習会も実施。また、企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係のマスコミ対応を担当。「月刊消防」にレシピを連載中で、出版にも携わっている。これらの経験を活かした授業を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	栄養学		学科	コース
担当教員	大野 大		<input 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 checked="" 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】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

科目名	栄養学		学科	コース
担当教員	菅野 菜美		<input 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"/> 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】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学A		学科	コース
担当教員	村 清司		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科 <input checked="" 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 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】

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。

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学A		学 科	コース
担当教員	村 清司		<input 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"/> 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】

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。

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学B		学科	コース
担当教員	中野 弘子		<input 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"/> 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】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	寄生虫による食中毒① P90~101	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 P90~101	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 P90~101	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 P90~101	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
5	経口感染症① P102~104	感染症とはどのようなものか学ぶ
6	経口感染症② P102~104	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 P102~104	人畜共通感染症について学ぶ
8	経口感染症④ P102~104	経口感染症の予防について学ぶ
9	食物アレルギー① P104~110	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 P104~110	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 P104~110	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 P104~110	アレルギー物質の表示について学ぶ(代替表記・拡大表記、その他の留意点)
13	その他の健康危害 P110~112	BSE,鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留について学ぶ
14	食品安全対策、食品安全行政① P114~124	食品衛生法について学ぶ
15	食品安全対策、食品安全行政② P114~124	食品安全基本法、食品安全行政について学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、講義だけではなく適宜ディスカッション等を取り入れた授業を行う。
 担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年勤務。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。

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学B		学 科	コース
担当教員	中野 弘子		<input 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"/> 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】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品安全対策、食品安全情報の共有① P124～136	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	食品安全対策、食品安全情報の共有② P124～136	加工食品の食品表示について学ぶ
3	食品安全対策、食品安全情報の共有③ P124～136	加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示について学ぶ
4	食品安全対策、食品安全情報の共有④ P124～136	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 P136～143	食品営業施設・設備について学ぶ(一般的な構造～附帯危機)
6	食品営業施設・設備の安全対策② P136～143	食品営業施設・設備について学ぶ(建物の運営管理～そ族、衛生害虫の駆除)
7	食品営業施設・設備の安全対策③ P136～143	給水および排水・廃棄物処理について学ぶ
8	調理従事者の健康管理① P143～145	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ
9	調理従事者の健康管理② P143～145	衛生教育、食品衛生責任者について学ぶ
10	調理作業時における安全対策① P145～161	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、異物混入防止)
11	調理作業時における安全対策② P145～161	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(手洗い、洗浄)
12	調理作業時における安全対策③ P145～161	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(消毒、殺菌)
13	自主衛生管理HACCP① P161～167	HACCPとは、わが国での取り組みについて学ぶ
14	自主衛生管理HACCP② P161～167	HACCPシステムの7原則12手順、HACCPの普及・推進について学ぶ
15	食品事故対応 P168～175	食中毒発生時の対応、食中毒事例について学ぶ

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。

2020年度 シラバス

科目名	食品衛生実習			学 科	コース
担当教員	金澤 一人			<input 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 checked="" 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)に参加できるよう努める。

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

科目名	調理基本・調理科学		学 科	コース
担当教員	菅野 麻衣子		<input 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 checked="" 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。

2020年度 シラバス

科目名	調理基本・調理科学		学 科	コース
担当教員	菅野 麻衣子		<input 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"/> 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。

2020年度 シラバス

科目名	集団調理		学 科	コース
担当教員	法 月 光		<input 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"/> 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】

『料理のみにとらわれず、飲食店運営センスのある調理師になろう』をテーマに、「調理基準書(調理マニュアル・調理レシピ)を読み解く能力を身につけること」と、「商品管理という側面から基準書を読み解く能力」を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

飲食業におけるQ(料理の質の向上)、S(サービスの在り方)、C(5Sの徹底)、A(客席の雰囲気作り・インテリア等)コントロール及びP(献立の立て方)、D(調理の実際)、C(提供した料理のチェック・収益の計算)、A(改善点の発見)を学習する。前期は料理の品質向上のための内容Q、衛生管理のための5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)についてCを中心に学習する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	「食」の役割・「食」の持つ力。	食生活が私たちに与えてくれるものを、肉体的・精神的・社会的側面から学んでいきます。
2	「美味しさ」を作り出す要素。	生理的要求にあうものはおいしい。食べ慣れたものはおいしい。情報がおいしさをリードする。脳の報酬系にあうものはおいしい。
3	五味・五色・五法について。	料理の美味しさは五感で味わうもの、視覚・聴覚・触覚・嗅覚・味覚を意識して料理を作ることの大切さ
4	飲食業界の現状と未来。	最近の飲食業界の売上高ランキング、外食産業の未来展望と調理師に求められているもの。今飲食業界で起きていること。
5	商品管理(1)	メニュー作成の手順、メニューの基本形、レシピの記入方法、食事バランスガイドの活用(レストラン・給食施設)。
6	商品管理(2)	食材の購入について(発注量の計算)、原価を改善するための具体的な方法、ポーションコントロール、納入業者の選択、調理ロスの撲滅、計量の正確さ。
7	商品管理(3)	味の管理(正確な調理基準書の作成)。マニュアル作成の重要性。
8	衛生管理	調理場の衛生管理の実際、調理師の健康管理と個人衛生管理。食材の衛生管理(野菜の扱い方、魚の扱い方、肉の扱い方他)
9	大量調理のコツと科学(1)	洗浄(生で食べる野菜・果物)、魚類の洗浄、ゆでる、煮るなど加熱する場合の洗浄)、切碎(包丁や切碎機による切碎)、下調理(浸漬・下味)
10	大量調理のコツと科学(2)	加熱調理操作について。ゆでる(根菜類・麺類・いも類)、煮る(和風料理・洋風料理)揚げる(から揚げ・衣揚げ・変わり揚げ)
11	大量調理のコツと科学(3)	焼き物料理(魚類・肉類)、誘電加熱と誘導加熱。冷凍の技術と科学。
12	大量調理のコツと科学(4)	米の調理(白飯の炊飯、炊き込みご飯、混ぜご飯)。麺の料理(そば、うどん、パスタ)。
13	食空間計画	店舗運営や経営に影響する食空間の設計。飲食店の店舗は、食事をする単なる場の提供ではなく、如何に快適な環境で食事をしてもらうかにある。
14	厨房計画の基本	店のコンセプトに合った厨房設計。厨房施工時の注意点。調理場の形、調理場の環境づくり。
15	前期のまとめと試験対策	前期授業内容の総まとめと前期試験対策。

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】

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。

2020年度 シラバス

科目名	集団調理		学 科	コース
担当教員	法 月 光		<input 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"/> 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】

『料理のみにとらわれず、飲食店運営センスのある調理師になろう』をテーマに、「調理基準書(調理マニュアル・調理レシピ)を読み解く能力を身につけること」と、「販売管理という側面から基準書を読み解く能力」を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

飲食業におけるQ(料理の質の向上)、S(サービスの在り方)、C(5Sの徹底)、A(客席の雰囲気作り・インテリア等)コントロール及びP(献立の立て方)、D(調理の実際)、C(提供した料理のチェック・収益の計算)、A(改善点の発見)を学習する。後期はサービスS、店舗設計とデザインAを中心に学習。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	計数管理の目的	飲食店経営は「経験」「カン」ではなく金額、数字などの計数に基づいて経営分析を行い、あらゆる面から業務を行うことである。目的、分類、売上高の計数。
2	売上高に関する計数。売上高を構成する要因を細かく分析する	売上高を構成する要素と改善点を見つけるための計算式。①客単価×客数×営業日数 ②客単価×客席数×客席利用率×客回転数×営業日数
3	算数で解く損益分岐点売上高。	ある蕎麦店の収支決算から、その蕎麦店の損益分岐点売上高を算出する。損益分岐点売上高について売上高、固定費、変動費からグラフを作成する。
4	自店の目標とする売上高を算定する。	損益分岐点売上高及び借入金の返済額、利益目標といったものから必要とする売上高を計算する。
5	年間売り上げ目標額を各月、各曜日に配分する。	過去の実績から季節指数・月間比を算出し、それぞれの月別目標売上高を算出し、月間営業日数から曜日ごとの売上目標を計算する。
6	小さな飲食店の損益分岐点売上高の算出。	屋台のラーメン店が目標利益を達成する。移動カレーショップのオーナーが目標利益を達成するという計算をする。
7	販売促進のためのノウハウをメニュー分析等から行う。	メニューのABC分析。メニューマトリクス分析。方法と結果の分析と改善点を探る。
8	利益を上げる図式	売上高を増やす方法及び原価を下げる方法について具体的に説明。客数を増やす、客単価を上げる、回転数を高める、満席率を高める、材料費の削減等
9	計数管理の演習問題を解く	売上高、変動費、固定費から損益分岐点。利益目標を勘案しての必要売上高。様々な条件設定による必要売上高の算出を演習する。
10	セールスプロモーション(SP)のノウハウ。	メニューブックの作り方。ネーミングにより売り上げに変化が生ずる。FD比を変化させることで利益を生む。
11	飲食店のマーケティングと一般企業のマーケティングは異なる	飲食店におけるマーケティングの特徴。様々なマーケティングとSP技法。
12	明日の仕込み量をどう計算する、廃棄ロスの撲滅について。	飲食店における食材の廃棄は様々な場面で生ずる、食材の廃棄を減らす工夫が原価率を低下させる。売り上げを予測し材料を仕入れることで利益が上昇。
13	飲食店のサービスと人間関係の構築。	挨拶・返事・態度の重要性と実際の注意点。挨拶の働きと感じのよい挨拶の仕方。返事の働きと良い返事。敬語トレーニング。
14	クレーム対応	苦情の定義・苦情の原因・苦情の内容・苦情の重要性と利点・苦情処理の目的・苦情対応の仕方・PL法
15	計数管理と販売管理のまとめと後期試験対策。	過去の演習、修得度確認試験等の総まとめを実施。

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。

2020年度 シラバス

科目名	食文化概論		学 科	コース
担当教員	種山小栗		<input 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"/> 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び、日本や世界の国々の多種多様な食文化を習得することを目標とする。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に食育など未来への継承を調理師として認識する。また伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

科目名	食文化概論		学 科	コース
担当教員	種山小栗		<input 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"/> 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び、日本や世界の国々の多種多様な食文化を習得することを目標とする。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に食育など未来への継承を調理師として認識する。また伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

基本の包丁の使い方ポイント、切り方から飾り切や加工調理、加熱調理や基本ソースの作り方を学ぶ。
 [包丁の基本技術の習得、切り方(エマンセ、ジュリアン、アッシェ) / 西洋の煮込み料理 / パスタソース応用調理の習得 / 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]

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション ハンバーグステーキ	メニューの説明、正しいノートの書き方を理解する。 片付け方の指導(洗い桶を使うなど)、鍋の手入れ
2	レギューム(野菜料理) サラダ	野菜について切り方や調理法(サラダ用野菜の切り方)の習得 P157~161
3	ヴィヤンド(肉料理) ハヤシライス	肉の特徴に適した調理法の習得(基本の野菜の切り方と牛肉の煮込) P147~149
4	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、ブイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得 P131
5	スパゲッティトマトソース サラダ	トマトソースの作り方(香味野菜ミルポワの作り方)、パスタのゆで方の習得 P136~137
6	オムレット コンソメスープ	基本の卵料理(オムレツ)、済んだスープの作り方(コンソメ)の習得 P140~142
7	ハンバーグステーキ	牛挽肉の調理法、焼き方(ステーキ)の習得 P147~149
8	チキンアルシデック 野菜ピラフ	ベシヤメルソースの作り方(白色ルー)の習得 P134~136
9	ポークカレー ターメリックライス	カレーソースの作り方(褐色ルー)の習得 P134~136
10	アメリカンクラブサンド コーンクリームスープ	オープンを使ったパンの焼き方、クリームスープの作り方(ポターージュ)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の習得する。
 担当する教員は、イタリア料理を9年、フランス料理を3年経験し、イタリア料理店のオーナーシェフとして10年の経営経験に基づき、本校の西洋料理実習担当として一層専門性の高い技術指導を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	小寺 稔 高野 富博		<input checked="" 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を継続し、就職後も実務で活用できる技術ポイントも実習により習得することを目標とする。

【授業の概要】

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 ペネアラピアータ	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	卒業作品展準備	卒業作品展に向けて準備、試作を行う
14	卒業作品展準備	卒業作品展に向けて準備、試作を行う
15	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】

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の習得する。
担当する教員は、イタリア料理を9年、フランス料理を3年経験し、イタリア料理店のオーナーシェフとして10年の経営経験に基づき、本校の西洋料理実習担当として一層専門性の高い技術指導を展開する。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)		学 科	コース
担当教員	山崎 大輔		<input 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 checked="" 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】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	庖丁の研ぎ 野菜の切り方を学ぶ①	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千六本)、大根の桂剥き 教科書P2.3.16.17
2	庖丁の研ぎ 野菜の切り方を学ぶ②	柳刃、出刃包丁の研ぎ 野菜の切り方(半月、銀杏、短冊、千切り、桂剥き) 教科書P16.17.19
3	ご飯の炊き方 野菜の切り方を学ぶ④	米の研ぎ方、ご飯の炊き方を学ぶ 白飯、豚汁、大根と鯖の和え物 教科書P68
4	庖丁の研ぎ 野菜の切り方を学ぶ③	野菜の切り方(桂むき)、豚生姜焼き、 教科書P62
5	炊き込みご飯の炊き方 野菜の切り方を学ぶ⑤	炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物、味噌汁 教科書P63.68
6	一番出汁の取り方 吸い物を学ぶ	一番出汁の取り方を学ぶ 蟹真丈の吸物、大根サラダ 教科書P43.44.45
7	二番出汁の取り方 一番出汁と二番出汁の違いを学ぶ	二番出汁の取り方、二番出汁を使った料理を学ぶ 肉じゃが、けんちん汁 教科書P44.45
8	野菜の切り方を学ぶ⑥	野菜の切り方(蛇腹切り)、筑前煮 教科書P62
9	巻き焼き鍋の使い方① 玉子焼きを学ぶ	厚焼き玉子 里芋とイカの煮ころがし 教科書P67
10	巻き焼き鍋の使い方② 和風オムライスを作成	和風オムライス、ヒレカツ 教科書P67

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。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)		学 科		コース
担当教員	山崎 大輔		<input 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"/>	調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	揚げ物を学ぶ① 揚げ油(180℃)	油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら 教科書P58.59
2	揚げ物を学ぶ② 揚げ油(170℃)	油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ、味噌汁 教科書P58.59
3	鶏の焼き方を学ぶ 鶏の種類の違いを学ぶ	鶏の違いを学ぶ 大山鶏とブロイラー塩焼き がんとどきの煮おろし 教科書P53
4	鶏の焼き方を学ぶ オーブンの使い方を学ぶ	鶏肉の焼き方、オーブンの使い方を学ぶ 鶏の炊焼き、つくね、和風サラダ 教科書P53
5	野菜の煮物を学ぶ 蒸し物を学ぶ	筑前煮、蕪蒸し 教科書P56.60
6	魚の煮方を学ぶ 茶碗蒸しを学ぶ	魚の煮方を学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸し 教科書P56.61
7	魚のおろし方を学ぶ①	鱈の三枚おろしを学ぶ 鱈フライ、大根サラダ 教科書P22.23
8	魚のおろし方を学ぶ②	鱈の三枚おろしを学ぶ 塩焼き、蒲焼き、花蓮根酢漬 教科書P22.23
9	魚のおろし方を学ぶ③	鯖の三枚おろしを学ぶ 竜田揚げ、味噌煮 教科書P22.23
10	巻き寿司を学ぶ	太巻き寿司、細巻き寿司 教科書P89
11	にぎり寿司を学ぶ	にぎり寿司、蜆の味噌汁 教科書P87.90
12	おせち料理を学ぶ	おせち(きんとん、伊達巻、鶴の子芋、梅人参、矢羽根人参)
13	卒業作品展 準備、試作	卒業作品展に向けて準備、試作を行う
14	卒業作品展 準備、試作	卒業作品展に向けて準備、試作を行う
15	卒業作品展 準備、試作	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】

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

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)		学 科	コース
担当教員	須田 智尋		<input 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 checked="" 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	
		講義(実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業を通して、基本的な調理技術の習得を目指す。

担当する教員は、中国料理の専門調理師としての知識・技術に基づき授業を展開する。併せて社会人・調理師として社会に通用する基本的な生活習慣の指導を行なう。

2020年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科	コース
担当教員	須田 智尋			<input 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 checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<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ことを目標とする。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆ 授業計画

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

授業を通して、基本的な調理技術の習得を目指す。

担当する教員は、中国料理の専門調理師としての知識・技術に基づき授業を展開する。併せて社会人・調理師として社会に通用する基本的な生活習慣の指導を行なう。

2020年度 シラバス

科目名	総合調理実習			学 科	コース
担当教員	栗原 恵子			<input 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 checked="" 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】

大量調理実習を通して、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 牛丼、味噌汁	A班
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション マーボー豆腐	B班
3	食材管理について①	オリエンテーション ポークカレー	C班
4	食材管理について②	肉類の取り扱いについて 鶏の照り焼き	A班
5	食材管理について③	魚類の取り扱いについて 鯖の味噌煮	B班
6	中心温度の管理①	中心温度の管理について① とんかつ	C班
7	中心温度の管理②	中心温度の管理について② 鶏の唐揚げ	A班
8	中心温度の管理③	中心温度の管理について③ チキントマト煮	B班
9	調理機器について①	スチームコンベクションオープンについて① ホイコーロー	C班
10	調理機器について②	スチームコンベクションオープンについて② 豚の生姜焼き	A班
11	調理機器について③	スチームコンベクションオープンについて③ タンドリーチキン	B班
12	調理機器について④	フライヤーの使用方法① カツ煮	C班
13	調理機器について⑤	フライヤーの使用方法② ミックスフライ	A班
14	調理機器について⑥	回転釜の使用方法① ハヤシライス	B班
15	調理機器について⑦	回転釜の使用方法② 中華丼	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。

2020年度 シラバス

科目名	一般常識		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		<input type="checkbox"/>
担当教員	村井 美月、金井宏志		<input checked="" 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		
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】

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】

前半はパソコンでワードの基礎からはじめて便利な操作方法を学びビジネス文書やチラシ作成する。エクセルではグラフ作成やデータ処理の方法を身につける。

後半は食育インストラクターの出題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	ワード基礎	ワードでの入力や書類設定の方法、テキストボックスの扱い方に慣れる。
2	ワード中級(チラシ作成)	ワードで料理教室のご案内を作成する。
3	ワード中級(栄養情報リーフレットの作成)	食材の栄養・レシピを紹介するリーフレットをワードのテキストボックスを利用し作成する。
4	エクセル基礎	エクセルのセルの入力、表作成、請求書を作成をする。
5	エクセル・グラフ作成	エクセルでのデータ処理の仕方。グラフの種類と作成を学ぶ。
6	エクセル関数	エクセル関数の種類を知り、関数入力の練習をする。
7	パワーポイント基礎	パワーポイントを使いスライド作成の基礎を学ぶ。
8	プレゼンテーションの方法	パワーポイントのデザインやレイアウトをする実習をし、また上手なプレゼンテーションの手法を学ぶ。
9	社会	国民の祝日、ビジネスマナー、電話対応、名刺交換
10	国語	食材の漢字、慣用語、ことわざ、四字熟語、陰暦
11	時事	気になった最近のニュースについて自分の意見をまとめる
12	食育(教科書第7章)	食の心理学(食生活による心への影響、食卓コーディネート)
13	食育(教科書第8章)	日本と世界の食事情(食と環境、食品ロス、廃プラスチック)、作文
14	食育(教科書第9章、第2章)	日本と世界の食育(地産地消、スローフード)、おいしさと科学(味覚)
15	社会	クレジットカードのしくみ、個人情報の取扱い、SNS、著作権、肖像権

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2020年度 シラバス

科目名	就職対策		学 科		コ ー ス	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	キャリアセンター		<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<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"/>	
時 間 数	30	授業方法	<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】						
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。						
【授業の概要】						
調理師として就職するために必要な心構えや企業研究を指導する。あわせて面接時に必要となる自己分析や自己PRについて指導する。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、選考別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ				
2	社会の状況及び会社組織 就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる				
3	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅰ)				
4	自己分析のまとめ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅱ)				
5	業界・企業研究	職種別や業態別の企業研究を行なう				
6	「学生時代に力を入れた事」作文 作成	学生時代に力を入れた事を作成する ⇒添削して翌週返却				
7	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」を各自が発表し意見を出し合う				
8	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				
9	履歴書作成	履歴書を記入する				
10	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				
11	一般常識 小テスト	過去に出題された例を基に試験演習				
12	面接のための備え	過去に出された面接での主な質問項目に対する回答を作成				
13	個人面接練習	業種・業態別に分かれて面接練習を行う				
14	集団面接練習Ⅰ	グループを作り、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導				
15	集団面接練習Ⅱ	前回の反省点を踏まえ、前回と違うメンバーのグループをつくり、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導				
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。 担当する教員は、有名ホテルの料理長としての実務経験による幅広い人脈を活かした指導を展開する。						

2020年度 シラバス

科目名	外国語 (英語)		学 科	コース
担当教員	尾崎萌子		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1	期 間	<input checked="" 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	
				<input type="checkbox"/> W スタディコースA
				<input type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	英語を学ぶ意義を理解する	英語が使えなくてもジェスチャーなどでコミュニケーションは取れるが、少しでも喋れた方が楽であることをミニゲームとレクチャーで実感する。授業方針を説明する。
2	自己紹介 (教科書 p.17)	前半:単語の確認と会話練習 後半:1人ずつ発表
3	会話の中での自己紹介 (教科書 p.19)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
4	自己紹介(実践) (教科書 pp. 17, 19)	第2回と第3回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人一組)
5	カフェで注文を受ける (教科書 p.48)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
6	レストランで注文を受ける (教科書 p.50)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
7	注文を受ける(実践) (教科書 pp. 48, 50)	第5回と第6回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人一組)
8	店頭で予約を受ける (教科書 p.52)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
9	電話で予約を受ける (教科書 p.64)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
10	予約を受ける(実践) (教科書 pp.52, 64)	第8回と第9回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人一組)
11	注文を受ける (教科書 p.56)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
12	お会計をする (教科書 p.62)	前半:単語の確認と会話練習 後半:2人1組になって練習
13	注文受け & 会計する(実践) (教科書 pp.56, 62)	第11回と第12回の内容の小テスト(20分) + 発表 (2人一組)
14	身につけた英語力を応用する	初回のミニゲームを再度行い、英語力が身についたことを実感する。少ない英単語を幅広い表現に活用できる便利フレーズなどを教える。
15	世界の英語を知る	世界各国では様々な英語が用いられており、「正しい英語」は存在しないことを講義を通して学ぶ。

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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