

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A		学 科	コース
担当教員	鈴木英子		<input 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】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を中心とした講義形式を基本とし、教科書の順次音読により内容の理解・定着をさせて行く。担当する教員は管理栄養士として企業および公衆衛生行政の現場で食を通じた健康づくりに取り組んできた。その経験を活かした授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学 科		コース	
				<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	鈴木英子			<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	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】							
健康の概念と公衆衛生の目的について学ぶ。公衆衛生の役割を踏まえて、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。							
【授業の概要】							
食生活と疾病とのかかわり、健康づくり、調理師法など関係法規、食育、食の安全などについて学習する。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	健康づくり対策			疾病予防から健康増進への施策は1964年以降に開始された。疾病予防の段階は第1次予防から第3次予防にわたる。それを学ぶ。			
2	健康増進法			健康増進法の概要を学び、その目的、責務、基本方針などについて学習する。			
3	わが国の健康づくり対策Ⅰ			わが国における健康づくり対策の概要と、2013年度から行われている第2次国民健康づくり運動について学習する。			
4	わが国の健康づくり対策Ⅱ			健康日本21について学習する。			
5	健康教育			健康教育の目的とその情報伝達方法である、マスコミュニケーションとパーソナルコミュニケーションについて考える。			
6	健康に関する食品情報Ⅰ			健康に関する食品情報として特に、食品表示法による表示について学ぶ。			
7	健康に関する食品情報Ⅱ			特別用途食品、特定保健用食品、機能性表示食品などについて学習する。			
8	心の健康づくりⅠ			心身相関とストレスについて、それぞれの仕組みについて学習する。			
9	心の健康づくりⅡ			ストレスへの対処法について学習する。			
10	調理師と食育Ⅰ			明治時代に用いられた食育という言葉が、近年問題視されている食の乱れのなかで、新たな概念として使われる背景を学ぶ。			
11	調理師と食育Ⅱ			食育基本法の概要について考え、その推進計画と食育白書について学ぶ。			
12	調理師と食育Ⅲ			食育における調理師の役割について考え、学ぶ。			
13	調理師と食育Ⅳ			食生活の課題である、伝統的食生活の見直し、伝統・郷土料理の継承や、食料自給率の問題を学ぶ。			
14	調理師と食育Ⅴ			食育基本法にある食育の実践について考え、職場、地域での実践について考え、学ぶ。			
15	まとめ			試験対策			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
教科書を中心とした講義形式を基本とし、教科書の順次音読により内容の理解・定着をさせて行く。担当する教員は管理栄養士として企業および公衆衛生行政の現場で食を通じた健康づくりに取り組んできた。その経験を活かした授業を展開する。							

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学B		学 科	コース
担当教員	高木 裕		<input 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】				
国民の疾病予防と健康保持増進を図るため、公衆衛生活動が果たす役割を理解することを目標とする。				
【授業の概要】				
食生活と疾病の関わり、健康づくり、食育、食の安全、環境保健などについて学ぶ。				
◆ 授業計画				
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)	
1	労働と衛生 I		作業環境と健康 労働安全衛生法	
2	労働と衛生 II		職業病 労働災害	
3	調理師の職場環境 I		職場環境の現状 調理施設の環境	
4	調理師の職場環境 II		調理施設での労働災害	
5	環境と衛生 I		生活環境の衛生 生態系と食物連鎖	
6	環境と衛生 II		現代の生活環境	
7	環境条件 I		環境基本法 大気	
8	環境条件 II		水の重要性 上下水道	
9	環境条件 III		住居 廃棄物 騒音 振動 悪臭	
10	環境条件 IV		放射線と健康 放射線の種類	
11	環境汚染とその対策 I		広がる環境汚染 公害の歴史	
12	環境汚染とその対策 II		空気汚染 水質汚染	
13	環境汚染とその対策 III		環境問題への取り組み	
14	環境汚染とその対策 IV		地球温暖化 循環型社会の形成	
15	まとめ		試験対策	
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート
				20%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】				
授業は講義形式を基本とする。新調理師養成教育全書「食生活と健康」を使用し、参考資料として「国民衛生の動向」を使用する。受講上の注意としては、地域や社会の情報に関心を持つこと。				
担当する教員は、東京都保健所や食肉衛生検査所等において公衆衛生業務(特に食品衛生)に従事した。さらに株式会社魚きんの衛生顧問として食品衛生部門を約5年勤務した。専門学校において食品の安全と衛生の授業も担当している。この経験に基づいた実践的な授業を展開する。				

2022年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科	コース
担当教員	永井 豊			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。					
【授業の概要】					
調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	ガイダンス 穀類の特性と加工品 1	食品学を学ぶ目的 食品成分表の見方・活用の仕方を解説する。穀類について、米の構造について解説する。①			
2	穀類の特性と加工品 2	米の生産ランキング、米の種類、加工品について解説する。②			
3	穀類の特性と加工品 3	小麦の特性と小麦粉の種類について解説する。小麦粉の加工品について。			
4	穀類の特性と加工品 4	とうもろこしの生産量、種類と加工品について。大麦の特性、加工品について解説する。			
5	穀類の特性と加工品 5 いも類の特性と加工品1	そば、その他穀類について解説する。じゃがいもの特徴と加工品について解説する。			
6	いも類の特性と加工品 2	さつまいも、さといも、こんにゃくいも、キャッサバの特徴と加工品について解説する。			
7	甘味料の特性と加工品	砂糖など甘味料の特徴と加工品について解説する。			
8	豆類の特性と加工品 1	豆の分類 大豆の成分、機能性、加工品について解説する			
9	豆類の特性と加工品 2	豆腐の加工品 小豆、その他の豆類について解説する、			
10	種実類の特性と加工品 野菜類の分類について	代表的なナッツ類と種実類の特性を解説する。野菜類の分類について解説する。			
11	葉菜類の特性と加工品	キャベツ、白菜など代表的な葉菜類の特性と加工品を解説する。			
12	茎菜類の特性と加工品	ねぎ、たけのこなど代表的な茎菜類の特性と加工品を解説する。			
13	根菜類、果菜類の特性と加工品	大根、かぶ、人参など代表的な根菜類及び、7きゅうり、トマトなど代表的な果菜類の特性と加工品を解説する。			
14	果実類の特性と加工品1	果実類の分類 仁果類(りんご、なし)、準仁果類(柿、かんきつ類)、核果類(もも、梅)など代表的な果実類の特性、加工品について解説する。			
15	果実類の特性と加工品2 まとめ	液果類(いちご、ぶどう)、その他の果物の特性について解説する。 前期のまとめを行う。			
成績評価方法		試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
授業は教科書、食品成分表を中心に必要に応じて資料を配布し講義する。 授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。 担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。					

2022年度 シラバス

科目名	食品学A			学 科		コース		
				<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	永井 豊			<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】 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	きのこ類について			きのこ類の特性、機能性成分について解説する				
2	藻類について			藻類の分類と特性、機能性についてについて解説する				
3	魚介類の特性 1			漁獲量、生産量について。魚介類の構造と栄養成分について解説する				
4	魚介類の特性 2			魚の鮮度(死後硬直と腐敗)について解説する。代表的な魚の特性を解説する。				
5	魚介類の特性 3			代表的な魚の特性について解説する。				
6	魚介類の特性 4			貝類、甲殻類、その他の魚介類および塩蔵・練り製品など加工品について解説する。				
7	肉類の構造と成分について			肉の構造と成分、肉の熟成について解説する。				
8	肉類の特性 1			牛肉、豚肉の特性について解説する。				
9	肉類の特性 2			鶏肉、羊肉、その他の肉の特性について解説する。				
10	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。				
11	卵類の特性			鶏卵の生産、流通、構造と栄養成分について解説する。				
12	乳類の特性 1			牛乳の生産流通、牛乳の種類、成分について解説する。				
13	技術考査対策			問題集を活用して受験対策を行う。				
14	乳類の特性 2			乳製品(練乳、アイスクリーム、チーズなど)の特徴、製造法について解説する				
15	まとめ			全体のまとめ				
成績評価方法		試験(実習・講義)			60%	出席状況 授業態度 課題・レポート		40%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】 授業は教科書、食品成分表を中心に必要に応じて資料を配布し講義する。 授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。 担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。								

2022年度 シラバス

科目名	食品学B			学科	コース
担当教員	飯田和子			<input 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】

食品学を学ぶ意味を考える。
食品の成分や特性、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知る。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

調理師養成教育全書②食品と栄養の特性 オールガイド食品成分表を活用し、常に繰り返し学習をする。
担当する教員は、幼稚園、保育園での食育授業。アレルギー対応。薬膳学院での食薬学・薬膳学を担当。薬膳料理教室をはじめ、大人の食育講座、フェーズフリーの防災食などオンラインも含め講演会・講習会・セミナーを実施中。
企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係の企画運営を担当。さらに「月刊消防」に関わり、一昨年に出版した『備えいらずの防災レシピ』関連でメディア出演及び対応する実務家教員である。
上記の内容を必要に応じて授業に取り入れる。

2022年度 シラバス

科目名	栄養学		学科	コース
担当教員	渡部 渉		<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	<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	
時間数	30	授業方法		
		<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習		

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解、パワーポイント、動画等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにとること。担当する教員は、管理栄養士であり栄養専門学校にて栄養士育成に従事。

2022年度 シラバス

科目名	栄養学			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	渡部 渉			<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"/>	
時間数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
【授業の到達目標及びテーマ】							
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① (p40～43)			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② (p43～44)			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① (p51～57)			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② (p51～57)			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① (p51～57)			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② (p51～57)			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① (p51～57)			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② (p51～57)			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、食事バランスガイド作成の経緯、食事バランスガイドの活用と注意点について理解する			
15	後期授業の復習 (p40～73)			後期授業の復習(確認テスト)			
成績評価方法		試験(実習・講義)		80%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						20%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
教科書(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解、パワーポイント、動画等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにとること。担当する教員は、管理栄養士であり栄養専門学校にて栄養士育成に従事。							

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学A			学科	コース
担当教員	村 清司			<input 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】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学A			学 科		コ ー ス	
				<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	村 清司			<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	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師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	20%		
				課題・レポート			
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業については講義形式を基本とし、重要な点は板書して説明を行い、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。担当する教員は、専門学校で「食品衛生学」、大学で「微生物学」「食品微生物学」などの講義経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。							

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学B		学科	コース
担当教員	中野 弘子		<input 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	
回数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、講義だけではなく適宜ディスカッション等を取り入れた授業を行う。担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年、食品衛生コンサルタント技術主幹として2年勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学B			学 科		コ ー ス	
				<input 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	中野 弘子			<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		
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】							
食品衛生の必要性、概念を理解し、食の安全を守るための方法を自ら考え、実践するための基礎的な力を身につけることを目標とする。							
【授業の概要】							
調理人として消費者に安全な食品を摂取することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について講義する。							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	食品安全情報の共有① P124～127(予定)			食品表示とは、食品表示の適用範囲と区分について学ぶ			
2	食品安全情報の共有② P127～129(予定)			加工食品の食品表示について学ぶ(1)～(7)			
3	食品安全情報の共有③ P129～134(予定)			加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示について学ぶ(8)～			
4	食品安全情報の共有④ P134～136(予定)			その他の法律による表示について学ぶ			
5	食品営業施設・設備の安全対策① P136～139(予定)			食品営業施設・設備について学ぶ(全般的な構造～便所)			
6	食品営業施設・設備の安全対策② P139～141(予定)			食品営業施設・設備について学ぶ(附帯設備～そ族、衛生害虫の駆除)			
7	食品営業施設・設備の安全対策③ P141～143(予定)			給水および排水・廃棄物処理について学ぶ			
8	調理従事者の健康管理 P143～145(予定)			病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ			
9	調理作業時における安全対策① P145～150(予定)			大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(食材の衛生管理)			
10	調理作業時における安全対策② P150～153(予定)			大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(異物混入、手洗い)			
11	調理作業時における安全対策③ P153～161(予定)			大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(洗浄・消毒・殺菌)			
12	自主衛生管理HACCP① P161～163(予定)			HACCPとは、わが国での取り組み等について学ぶ			
13	自主衛生管理HACCP② P163～167(予定)			HACCPシステムの7原則12手順、普及・推進について学ぶ。衛生管理計画の作成演習(小規模事業者)			
14	食品事故対応 P168～175			食中毒発生時の対応、食中毒事例について学ぶ(演習含む)			
15	定期試験対策			後期まとめ			
成績評価方法		試験(実習・講義)		80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業は講義形式を基本とするが、講義だけではなく適宜ディスカッション等を取り入れた授業を行う。担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年、食品衛生コンサルタント技術主幹として2年勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。							

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生実習			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	金澤 一人			<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】							
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							

2022年度 シラバス

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2022年度 シラバス

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2022年度 シラバス

科目名	集団調理			学 科		コース	
				<input 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	栗原 恵子			<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	(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】							
集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。							
【授業の概要】							
<ul style="list-style-type: none"> ・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。 ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。 ・単元テストを行い、自身のために学ぶ習慣を身につける。 							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
1	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	調理施設・設備について① (P2～19)	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					
3	調理施設・設備について② (P26～38)	施設の設備(電気・空調・衛生)、作業環境について学ぶ					
4	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					
5	集団調理実習の目的(P44～48)	集団調理実習の目的・内容・心構え・班編成について理解する					
6	集団調理実習の進め方① (P48～51・P54～58)	集団調理実習における献立計画・運営計画・衛生管理・評価管理について学ぶ					
7	集団調理実習の進め方② (P52～54)	集団調理実習における食品発注計画について学ぶ					
8	大量調理の特徴と理解①(P58～60)	大量調理の特徴・食物アレルギー対応について学ぶ(P58・82・145)					
9	大量調理の特徴と理解②(P60～61)	大量調理の調理技法について学ぶ①下処理(洗浄・浸漬・切碎・卵の処理など)					
10	大量調理の特徴と理解③(P62～64)	大量調理の調理技法について学ぶ②計量・調味・主調理(汁物・和え物など)					
11	大量調理の特徴と理解④(P65～66)	大量調理の調理技法について学ぶ③主調理(焼き物・炒め物・煮物・揚げ物)					
12	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					
13	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					
14	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					
15	前期まとめ・復習	前期まとめ・前期試験対策・後期総合調理実習の心構え					
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
<ul style="list-style-type: none"> ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ、演習も取り入れて行う。 ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。 ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。 							

2022年度 シラバス

科目名	集団調理 (サービス マネジメント論含む)		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	コース
担当教員	中富 貴仁 ・ 栗原恵子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年次	1	期 間 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時間数	30	授業方法 <input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

前期で修得した献立作成の知識を活用し日常食の献立作成に取り組む。さらに「サービス マネジメント論」として、調理師・製菓衛生師の仕事は社会に安心・安全な飲食物を提供する事が最も重要なミッション(使命)です。そのミッションを遂行する行為は食事の提供です。食事は「人」を「良く」する「事」(食事=人+良+事)と書くように人が生きていくための最重要な行為です。その食事は単に飲食物の提供で空腹を満たすだけではなく、人の心まで満たすことが食事を与えられた重要なミッションの一つです。ホスピタリティーやサービスといった付加価値を食事に含ませることで人の心に影響を与え、人を良くしていきます。本授業では食事でのホスピタリティーやサービスを解説し、現在運営している外食産業、飲食店経営(マネジメント)の状況もケーススタディーとして取り入れ授業を進めていきます。本授業の内容が理解できると「食事」にかかわるステイクホルダーの全体像が見えてきます。フードサービスビジネスでの重要な担い手である調理師・製菓衛生師は製造技術のみならず、食生活文化の担い手であることにも気づき、食のプロとしての自信が付くようになります。

授業の概要

- ・サービスマネジメントは講義を主体とするが、実践的な立場から演習も取り入れて効果的に行なう。
- ・献立作成は演習中心で行なう。授業回の詳細は変更することがある。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション・授業計画	職業訓練校の生徒として プロ意識 調理師・製菓衛生師の基礎知識の確認
2	食事学(食事=人+良+事)	「食事」という行為を分析する。最先端の食事のプロは調理師である。「食事」という商品理解
3	サービス論	サービス業(第三次産業)に位置する飲食業・外食産業。サービスとホスピタリティーの相違点
4	レストラン・飲食業の歴史的推移	食生活文化を地政学的に考察。Restaurantの語源。飲食業から外食産業へ
5	テーブルマナー・接客サービス	食卓作法・接客サービスの解説(日本料理・フランス料理・中国料理)
6	ホテルでの料飲サービス I	レストランサービス(朝食・昼食・夕食)・喫茶・バー・ルームサービス・デリバリーサービス 立地: シティー・ビジネス・リゾート・温泉・トラフィック(ステーション: エアポート)
7	ホテルでの料飲サービス II	宴会サービス(結婚披露宴<冠婚葬祭 通過儀礼>・各種集会・パーティー)・ケータリングサービス コンベンション/カンファレンス
8	商品販売・売上構成	売上構成(原材料費・人件費・販売管理費・利益)+税金 商品価格の設定
9	組織運営・マネジメント	飲食店経営(会社組織・個人経営) 社会保険(健康・労災・雇用・年金)
10	まとめ 社会的使命	調理師・製菓衛生師の取り扱う商品の確認。未来の食生活文化を予測する
11	献立作成の考え方と理解	献立作成の基本・具体的な献立の立て方、配膳方法について学ぶ
12	献立の作成演習①	決められたテーマに沿って献立作成を行う。
13	献立の作成演習②	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し完成させる。
14	献立の栄養計算演習	栄養価計算・栄養比率の計算・廃棄率・発注量の計算を行う。
15	総仕上げ	作成した献立の総仕上げ、技術考査解説

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】

授業の特徴・受講上の注意 : 本授業はマナーを重視いたします。そのため授業開始は礼をもって始まり、礼をもって終えます。挨拶発声や重要事項は毎回授業で反復練習をいたします。また、受講に際しての服装はセミフォーマル(スーツ)を着用し、社会人としての着こなし・センスをも養っていきたくと考えています。

献立作成を担当する教員は、給食専門調理師、栄養士の資格を持つ。サービス マネジメント論を担当する教員は、飲食店経営者(調理師・1級レストランサービス技能士)であり、MBA、東京聖栄大学・専門学校非常勤講師、国際観光日本レストラン協会理事、日本ホテルレストランコンサルタント協会認定上級レストランコンサルタント、日本フードサービス学会会員など幅広く携わる実務家教員である。

2022年度 シラバス

科目名	食文化概論			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	種山 小栗			<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	<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】							
食文化とはどういうものなのか学ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に、食育など未来への継承を調理師として認識する。伝統を尊重する気持ちを養う。							
【授業の概要】							
自然環境による主食の違い、宗教による食物禁忌、食法・調理法など多様性を学ぶ。日本料理の歴史・食文化の特徴を学ぶ。特に行事食、郷土食を理解、習得する。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	【第5章 食と文化】 第1節 食文化の成り立ち			①食文化とは何か ②食文化の総体性 これから始まる食文化概論を理解を深めるために日本・世界の食文化とは何か考える			
2	第2節 多様な食文化 ①、②			①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 世界の主食の分類の分布、宗教の習慣による食物禁忌を理解する。			
3	③食法・調理法などの多様性から			②調理法の多様性まで 三大食文化について理解する。調理法は地域と密着して発達し、それぞれの民族が作り上げた食文化を考える			
4	第3節 食文化の共通化と国際化 ①～④			①～④世界の農耕文化と伝播ルートを知る。国際化が及ぼす食文化の変容、世界の食事情を理解する。			
5	【第6章 日本の食文化】 第1節日本の食文化史 ①原始、②古代			①原始(縄文・弥生時代) ②古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代) 原始から古代にかけて食料採取、食事形式など特徴を理解する。			
6	③中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)			③中世(鎌倉・室町・安土桃山時代) 中世に発達した精進料理、本膳料理、懐石料理の歴史と特徴を理解する。			
7	④近世(江戸時代) 近代(明治時代)			④近世(江戸時代) 鎖国という特殊な状況下で発達した食文化、明治時代に入り拍車のかかった西洋式食文化を理解する。			
8	⑤近代(大正・昭和時代初期)、現代(終戦以降)			⑤近世 大正から戦後かけて激動な時代、現代までの食文化を理解する。調理師の歴史と制度の確認。			
9	第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴(素材・五感・食器)			日本料理の特徴(素材・五感・食器)を理解する。			
10	②日本料理の様式 1.本膳料理 2.懐石料理			本膳料理・懐石料理の歴史と料理の流れを理解する。			
11	2.懐石料理(つづき) 3.会席料理			懐石料理・会席料理の歴史と料理の流れを理解する。			
12	4.袱紗料理 5.精進料理 6.普茶料理 7.卓袱料理			袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理の歴史と料理の流れを理解する。			
13	③日本料理の食事作法			食事作法の歴史、日本料理の席次を知る。一般的な食事作法の確認。(箸の持ち方)			
14	第3節 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性			行事食の地域性・歴史・特徴を理解する。主な行事食の確認。			
15	②行事食 1.正月料理			おせち料理の歴史を知り、それぞれの料理の意味、地方ごとの内容の違いを確認する。まとめ			
成績評価方法		試験(実習・講義)		80%	出席状況 授業態度 課題・レポート		20%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。郷土食を調べて発表する。食生活の現状、未来についてグループワークする。 記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。							
教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。							

2022年度 シラバス

科目名	食文化概論			学 科		コース	
				<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	種山 小栗			<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		
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】							
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	2.五節句の食事 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 世界煮るお売りど食文化】 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷			古代ギリシアから現代までの歴史・料理の特徴を理解する。			
7	②西洋料理の特徴			フランス・イタリア・スペイン・ポルトガル・イギリスの料理の特徴を認識する。			
8	各料理の特徴(ドイツ～アメリカ)			ドイツ・オーストリア・スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカン・北欧諸国・ロシア・アメリカの料理の特徴を認識する。			
9	③西洋料理様式 ④西洋料理の食卓の整え方			西洋料理様式の特徴、西洋料理の食卓の整え方を理解する。			
10	⑤西洋料理のテーブルマナー			西洋料理のテーブルマナーの確認・中間テスト。			
11	第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷 1.～6.			中国料理の歴史・特徴を理解する(材料・調理法・器具)			
12	②中国料理の系統 1.、2.、3.特徴・系統・料理様式			系統別料理の特徴・宴席料理の分類を認識する。			
13	④中国料理の食事作法			中国料理の食事作法・食卓の整え方を認識理解する。			
14	第3節 その他の国の料理の食文化			アジアの料理(韓国料理・ベトナム料理・タイ料理・インド料理・インドネシア料理)の特徴の確認(エスニック料理の特徴を確認)			
15	各料理の特徴(トルコ～アルゼンチン)、まとめ			中東料理(トルコ料理・エジプト料理)、中南米料理(メキシコ・ブラジル・アルゼンチン料理)の特徴の確認。まとめ。			
成績評価方法		試験(実習・講義)		80%	出席状況 授業態度 課題・レポート		20%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。郷土食を調べて発表する。食生活の現状、未来についてグループワークする。 記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。							
教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。							

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)		学 科	コース
担当教員	小寺 稔 設楽 学		<input 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	40	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	レギューム(野菜料理) サラダ	野菜について切り方や調理法(サラダ用野菜の切り方)の習得 P157～161
2	ヴィヤンド(肉料理) ハヤシライス	肉の特徴に適した調理法の習得(基本の野菜の切り方と牛肉の煮込) P147～149
3	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、ブイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得 P131
4	スパゲッティマトソース サラダ	トマトソースの作り方(香味野菜ミルポワの作り方)、パスタのゆで方の習得 P136～137
5	オムレット コンソメスープ	基本の卵料理(オムレツ)、済んだスープの作り方(コンソメ)の習得 P140～142
6	ハンバーグステーキ	牛挽肉の調理法、焼き方(ステーキ)の習得 P147～149
7	アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ カジキマグロのグリル	魚の下処理しと、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を習得する。

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

2022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 設楽 学			<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次				1	期 間		前期
時 間 数	60	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】							
後期授業では認定水準に達成するまで調理技術の習得への取り組みを継続し、技術ポイントも実習により習得する。また2年次に実施する専攻調理に必要な基本的なスキルを習得することを目標とする。							
【授業の概要】							
専門調理用語の理解／加工調理の理解／基本ソースを使った応用料理の習得／パスタ生地とパスタソース応用調理の習得／肉と魚の加熱技術の取得(ポワレ調理、煮込み調理、グリル調理、ロースト調理)など							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	チキンディアボラ カルボナーラ			イタリア料理の肉の調理法(グリル)、パスタの茹で方の習得 P166～168			
2	若鶏のグラタン 季節のサラダ			ホワイトソースを作りグラタンに仕上げる。基本技術 (技術検定課題)			
3	ムース・ポワゾン なすとトマトのグラタン			魚介のムースを作り蒸し煮にする調理法の習得 P143～147			
4	海の幸のマリネ ペンネアラビアータ			魚介の下処理、加熱調理をしオードブル(マリネ)に仕上げる。P139、146、147			
5	鴨のローストオレンジ風味 帆立貝のワイン蒸し、玉子のフラン			オードブル料理(鴨肉のロースト、エスカベッシュ、フラン)の習得 P138～140			
6	パエリア スペイン風オムレツ			スペインの代表的な料理(パエリアパンを使った技法)の習得 P169			
7	ローストチキン			若鶏の下処理(ブリデ)からロティールの加熱調理の習得 P151～154			
8	カニクリームコロッケ キノコのクリームスープ			クリームコロッケの作り方、フライ(フリール)の加熱調理の習得 P123			
9	牛フィレ肉のローストビーフ ヨークシャブディング			牛肉の部位による下処理から、肉質の特徴を生かした加熱調理の習得 P147～151			
10	タリアッテレのミートソース サーモンのアンチョビソース			手打ちパスタ、ラゲースソース(パスタに合わせたソース)の作り方の習得 P164～167			
11	ストロガノフ プレーンオムレツ			ロシアの代表的な煮込み料理(サワークリーム使用)の習得 P169 卵料理(プレーンオムレツ)の作り方の再確認			
12	海老のニューバーグ オニオングラタンスープ			甲殻類の下処理、加熱調理(ソース・アメリカヌ)の習得 P146、147			
13	帆立貝のグラタン プレーンオムレツ			魚介の下処理、加熱調理、野菜ピューレ(マッシュポテト)の作り方の習得 P135～137、159			
14	赤魚のポアレ白ワインソース キャラメルババロア			魚の下処理と加熱調理(バンブランソース)との習得 P35、146			
15	牛肉のロースト赤ワインソース			牛肉の下処理と加熱調理(肉のローストと付け合わせと盛り付け方)の習得P135、147			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業では実習技術試験を行い技術習得の達成度を確認する。また調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用できる調理ポイントを習得する。 担当する教員陣は、ホテルの料理長、イタリア料理・フランス料理専門店の料理長としての経験に基づき、本校の西洋料理実習担当として専門性の高い技術指導を展開する。							

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	飛知和 圭		<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	40	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
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】					
<ul style="list-style-type: none"> ・一年を通じ日本料理の基礎を学ぶ。(焼き物、煮物、蒸し物など) ・基本の切り方(桂剥き、蛇腹切りなど)を学ぶ。 ・日本の四季と節句料理を学ぶ。 					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	薄刃包丁の研ぎ 大根の千六本	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千六本)、大根の刻み練習			教科書P2.3.16.17
2	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁の作成			教科書P68
3	若竹椀 豚生姜焼き	一番出汁の取り方を学ぶ 若竹椀、豚生姜焼きの作成			教科書P43.44.45
4	肉じゃが けんちん汁	二番出汁の取り方、二番出汁を使った料理を学ぶ 肉じゃが、けんちん汁の作成			教科書P44.45
5	豚汁 大根と鯖の和え物	大根の桂剥きを学ぶ 豚汁、大根と鯖の和え物の作成			教科書P20
6	炊き込みご飯 胡瓜とタコの酢の物	炊き込みご飯、三杯酢を学ぶ 炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物の作成			教科書P63.68
7	筑前煮 蛇腹胡瓜	煮物を学ぶ 筑前煮、蛇腹胡瓜、葛まんじゅうの作成			教科書P56
8	厚焼き玉子 筑前煮	卵料理を学ぶ①、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 厚焼き玉子、筑前煮の作成			教科書P67
9	和風オムライス 鶏の鋏焼き	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、鶏の鋏焼き			教科書P67
10	玉子豆腐 そうめん	卵料理を学ぶ③、蒸して加熱をする 玉子豆腐、そうめん			教科書P67
11					
12					
13					
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
周囲に聞こえるような大きな声で挨拶・返事を行なうこと。 担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。					

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)			学 科		コース	
				<input 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	飛知和 圭			<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	前期 後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	
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"/>	
【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】							
<ul style="list-style-type: none"> ・一年を通じ日本料理の基礎を学ぶ。(焼き物、煮物、蒸し物など) ・基本の切り方(桂剥き、蛇腹切りなど)を学ぶ。 ・日本の四季と節句料理を学ぶ。 							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	鰻フライ 大根サラダ			鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻フライ、大根サラダの作成 教科書P22.23			
2	鰻の蒲焼き丼 鰻塩焼き			鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻の蒲焼き丼、鰻塩焼きの作成 教科書P22.23			
3	親子丼 飛竜頭の煮おろし			丼物を学ぶ、豆腐料理を学ぶ 親子丼、飛竜頭の煮おろしの作成 教科書P67.68			
4	天ぷら なめこの味噌汁			天ぷらを学ぶ①、油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら、なめこの味噌汁の作成 教科書P58.59			
5	かき揚げ丼 煮干の味噌汁			天ぷらを学ぶ②、油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ丼、煮干の味噌汁の作成 教科書P58.59			
6	アラカブの煮付け 茶碗蒸し			魚の煮方を学ぶ、茶碗蒸しを学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸しの作成 教科書P56.61			
7	カサゴの唐揚げ 煮しめ			魚のおろし方を学ぶ③、カサゴの三枚おろし カサゴの唐揚げ、煮しめの作成 教科書P22.23			
8	鯛の蕪蒸し 里芋と烏賊の煮物			野菜の煮物、蒸し物を学ぶ 里芋と烏賊の煮物、鯛の蕪蒸しの作成 教科書P56.60.61			
9	太巻き寿司 細巻き寿司			巻き寿司を学ぶ 太巻き寿司、細巻き寿司 教科書P89			
10	にぎり寿司を学ぶ (外部講師)			外部講師によるにぎり寿司の授業を行なう 教科書P87.90			
11	おせち料理			おせち料理を学ぶ 栗きんとん、伊達巻、海老つや煮、田作り、雑煮の作成			
12	鰻を鯖の2点盛り 味噌汁			刺身の切り方を学ぶ 鰻と鯖の2点盛り、味噌汁の作成 教科書P50.51			
13	鰻のから揚げ 煮物			5枚おろしを学ぶ 鰻のから揚げ、煮物の作成 教科書P33			
14	吸い物を学ぶ			季節の吸い物を学ぶ			
15	前菜を学ぶ			季節の前菜を学ぶ			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
<p>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。</p> <p>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。</p>							

2022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	小平 貴寛		<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	40	授業方法	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
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	軟炸鸡塊・蛋炒飯		基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得①		
3	肉末蘿蔔・蛋炒飯		基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得②		
4	蘿蔔沙律・火腿炒飯		基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得③		
5	棒々鶏・什景炒飯		基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得④		
6	雲白肉・糖醋肉塊・麻婆豆腐		基本の刀工と中華鍋の扱い方の習得⑤		
7	油淋鶏・粟米湯・回鍋肉		湯(タン)の取り方と中華鍋の扱い方の習得①		
8	麻辣鶏・炒和菜湯麵・酥炸肉片		湯(タン)の取り方と中華鍋の扱い方の習得②		
9	坦々麵・春捲		点心の基本を学ぶ①		
10	什景炒麵・香芒凍布甸		点心の基本を学ぶ②		
11					
12					
13					
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。					

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科		コ ー ス	
				<input 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	小平 貴寛			<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	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。							
【授業の概要】							
調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	炸醬麵・鍋貼			点心の基礎の習得 2			
2	青椒牛肉絲・酥炸蟹箱・沙律蛋皮			複合調理操作の習得 1 (炒菜・炸菜)			
3	高麗蝦仁・時菜牛条・開口笑			複合調理操作の習得 2 (炸菜・爆菜・点心)			
4	杏仁豆腐・菜肉水餃子・翡翠炒飯			点心の基礎の習得 3			
5	紅燒獅子頭・腰果鷄丁・糯米糍			複合調理操作の習得 3 (炒菜・燒菜・点心)			
6	乾燒蝦仁・洋油明蝦・宮保鷄丁			複合調理操作の習得 4 (炒菜・爆菜・点心)			
7	紅燒鷄翅・燒売・蘭花明蝦			複合調理操作の習得 5 (点心・燒菜・炒菜)			
8	醋溜丸子・猪肉粽子			複合調理操作の習得 6 (炸菜・点心・湯菜)			
9	上海炒麵・姜汁魷花			複合調理操作の習得 7 (炒菜・冷菜)			
10	芙蓉蟹・魚翅湯・軟皮芝麻球			複合調理操作の習得 8 (炒菜・湯菜・甜菜)			
11	海鮮鍋粿・腰果酥・皮蛋豆腐			複合調理操作の習得 9 (燉菜・点心・冷菜)			
12	鐵板鷄・湯米粉・蛋炒飯			複合調理操作の習得 10 (炒菜・湯菜・冷菜)			
13	小肉包・豆沙包・酸辣湯			点心の基礎の習得 4			
14	卒業作品展に向け什錦拼盤を制作			前菜を学ぶ			
15	卒業作品展に向け東坡肉を作成			主菜を学ぶ			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。							

2022年度 シラバス

科目名	調理実習 (基礎)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	設楽 学 山崎大輔 小平貴寛			<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input checked="" type="radio"/> 前期 <input type="radio"/> 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 <input checked="" type="radio"/> 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1回目)	大根千六本、短冊切り				
10	中国料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑨(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑨(糸切り)				
11	西洋料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑩(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑩(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)				
12	日本料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑪(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑪(桂剥き、蛇腹切り)				
13	中国料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑫(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑫(糸切り、飾り切り)				
14	西洋料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑬(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑬(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)				
15	基礎技術試験(赤星2回目)	大根のさいの目切り、キャベツの千切り				
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】						
基礎技術認定試験(星の試験)に期限内に合格するように取り組む。 授業を欠席した場合はセルフトレーニングなどの時間を使い放課後に練習を行う。						

2022年度 シラバス

科目名	総合調理実習			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	栗原 恵子			<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		
時 間 数	90	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】							
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 【実習室についての説明】 カレーライス・サラダ				A班	
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション 【実習室についての説明】 牛丼・副菜・味噌汁				B班	
3	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション 【実習室についての説明】 麻婆豆腐・副菜・スープ				C班	
4	食材管理について①	魚類の取り扱いについて	サバ味噌煮			A班	
5	食材管理について②	肉類/野菜の取り扱いについて	回鍋肉			B班	
6	食材管理について③	肉類の取り扱いについて	豚肉の生姜焼き			C班	
7	調理機器について①	回転釜の使用方法	八宝菜			A班	
8	中心温度の管理①	中心温度の管理について①	鮭のムニエル			B班	
9	調理機器について②	フライヤーの使用方法	とんかつ			C班	
10	中心温度の管理②	中心温度の管理について②	鶏肉のから揚げ			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ブンの使用方法	煮込みハンバーグ			B班	
12	中心温度の管理③	中心温度の管理について③	タンドリーチキン			C班	
13	総復習①	調理機器の使用方法等の総復習①	シュウマイ/デザート			A班	
14	総復習②	調理機器の使用方法等の総復習②	ミックスフライ/デザート			B班	
15	総復習③	調理機器の使用方法等の総復習③	サバ塩焼き/炊き込みご飯			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的場合、または未実施の者は実習に参加できない。 担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。							

2022年度 シラバス

科目名	一般常識		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
就職先や学内・学外活動における書類の作成(ご案内文書、チラシ、メニュー、請求書など)、企画書作成、プレゼンテーションがスムーズにできる程度のパソコン操作を習得することを目標とする。また食育インストラクター認定登録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。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及びペイントを使っの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	環境を考える	SDGs、食品ロス、海洋プラスチック、気候危機			
10	大人の会話	国民の祝日、慣用句、ことわざ、四字熟語、食材の漢字、陰暦など			
11	旬なニュース	最近のニュースを振り返る 参政権(選挙権)を確認する			
12	食の心理学	食育の教科書第7章「食生活による心への影響、食卓コーディネート」			
13	日本と世界の食事情	食育の教科書第8章「食と環境、食品ロス、廃プラスチック、作文」			
14	日本と世界の食育	食育の教科書第9章「地産地消、スローフード」			
15	人権を考える	個人情報の取扱い、SNS、著作権、肖像権、補助犬、受動喫煙など			
成績評価方法		試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
操作が分からないところはそのままにせず、率先して講師に聞くようにすること。PC操作は今、習得しておく就職活動に有利になる。また就職後にも活用できるため基礎をマスターすべく集中して取り組むこと。 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。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。 一般教養を担当する教員は社会科教員と法学士の資格を有し、専門学校生が不得手とする内容を中等教育の内容に遡って授業を展開する。					

2022年度 シラバス

科目名	就職対策		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	小寺 稔		<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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
就職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、専攻別昨年度就職実績・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	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			
3	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)			
4	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)			
5	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			
6	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			
7	業界・企業研究 I	職種別や業態別の企業研究を行なう			
8	業界・企業研究 II	職種別や業態別の企業研究を行なう			
9	業界・企業研究 III	職種別や業態別の企業研究を行なう			
10	履歴書の書き方および作成	履歴書を作成する			
11	履歴書の作成	記入した履歴書の実例を基に書き方を指導			
12	履歴書の書き方指導	仕上げた履歴書を添削指導			
13	個人面接練習	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 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。					

2022年度 シラバス

科目名	外国語 (英語)		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	木村 快		<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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB	
【授業の到達目標及びテーマ】						
対象言語は英語である。大きなテーマとしては2つ：主に接客時に用いる英語表現の学習；英語の構造の基礎の学習。						
【授業の概要】						
(A)主に接客時に用いる英語表現を学ぶ。 (B)英語の構造の基礎を学習することを通して思考訓練を行う。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)			
1	オリエンテーション		授業方針の説明, 講師の自己紹介, 受講生の把握など			
2	シチュエーション1: 来店(1) 教科書pp.46-7		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(1) 基本4品詞を理解する			
3	シチュエーション2: 来店(2) 教科書p.p48-9		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(2) カタマリ(句・節)を捉える			
4	シチュエーション3: 来店(3) 教科書pp.50-1		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(3) 前置詞を理解する			
5	シチュエーション4: 来店(4) 教科書pp.52-3		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)品詞(4) 品詞のまとめ			
6	中間テスト(1)		これまで学習した事項の確認(1)			
7	シチュエーション5: 注文(1) 教科書pp.54-5		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(1) 文型の考え方を知る			
8	シチュエーション6: 注文(2) 教科書pp.56-7		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(2) 第1文型			
9	シチュエーション7: 注文(3) 教科書pp.58-9 (1)		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(3) 第2文型			
10	シチュエーション8: 注文(4) 教科書pp.58-9 (2)		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(4) 第3文型			
11	中間テスト(2)		これまで学習した事項の確認(2)			
12	シチュエーション9: 退店(1) 教科書pp.62-3		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(5) 第4文型			
13	シチュエーション10: 退店(2) 教科書pp.64-5		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(6) 第5文型(1)			
14	シチュエーション11: 退店(3) 教科書pp.66-7		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(7) 第5文型(2)			
15	シチュエーション12: 退店(4) 教科書pp.68-9		(A)新たに学ぶ表現の解説 (B)文型(8) 文型のまとめ			
成績評価方法		試験(実習・講義)	期末試験: 20% 中間テスト(計2回): 各15%(計30%)	出席状況 授業態度 課題・レポート	平常点: 30% レポート(計2回): 各10%(計20%)	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】						
はっきりと申し上げておくが、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。						