

## 2019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 checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |        |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

◆授業の目的・内容

国民の疾病予防と健康保持増進を図るために、公衆衛生活動が果たす役割を理解する。  
 そのために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  | 調理師と健康<br>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                           |

|   |         |                          |
|---|---------|--------------------------|
| ◆ | 教科書     | 新調理師養成教育全書1「食生活と健康」      |
| ◆ | 資料・参考文献 |                          |
| ◆ | 受講上の注意  | 地域や社会の情報に関心を持ち、授業を受講すること |

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

## 2019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 checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |        |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

◆授業の目的・内容

国民の疾病予防と健康保持増進を図るために、公衆衛生活動が果たす役割を理解する。  
 そのために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  | 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  | 健康政策づくり 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                  |

|   |         |                          |
|---|---------|--------------------------|
| ◆ | 教科書     | 新調理師養成教育全書1「食生活と健康」      |
| ◆ | 資料・参考文献 |                          |
| ◆ | 受講上の注意  | 地域や社会の情報に関心を持ち、授業を受講すること |

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

## 2019年度 シラバス

|       |        |      |        |  |  |
|-------|--------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 公衆衛生学B |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 和田 アツ子 |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |        |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

国民の疾病予防と健康保持増進を図るために、公衆衛生活動が果たす役割を理解する。  
 そのために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。  
 講義形式を基本として、授業時間は90分、週1回で15回を実施。指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)    | 実施内容(具体的に)       |
|----|---------------|------------------|
| 1  | 労働と健康 I       | 作業環境と健康 労働安全衛生法  |
| 2  | 労働と健康 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  | 環境と健康 I       | 生活環境の衛生 生態系と食物連鎖 |
| 6  | 環境と健康 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             |

|   |         |                          |
|---|---------|--------------------------|
| ◆ | 教科書     | 新調理師養成教育全書1「食生活と健康」      |
| ◆ | 資料・参考文献 |                          |
| ◆ | 受講上の注意  | 地域や社会の情報に関心を持ち、授業を受講すること |

|        |           |     |      |     |
|--------|-----------|-----|------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 80% | 出席状況 | 20% |
|--------|-----------|-----|------|-----|

## 2019年度 シラバス

|       |       |      |                                     |             |  |
|-------|-------|------|-------------------------------------|-------------|--|
| 科目名   | 食品学A  |      |                                     | 学 科         | コース  |
| 担当教員  | 岩倉 美幸 |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1     | 期 間  | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |  |
| 時 間 数 | 30    | 授業方法 | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 |  |
|       |       |      | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |  |

### ◆授業の目的・内容

- 調理師に必要な幅広い知識のひとつとしていろいろな食品の特性を理解させる。
- 最新情報があれば随時提供する。
- 希望者または指名した生徒に教科書を声に出して読ませ、重要な箇所を板書する。
- 食品の実物、食品成分表や資料も併用し、食品の色・形をより理解しやすいようにする。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                   | 実施内容(具体的に)                                   |
|----|------------------------------|--|
| 1  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P74~79   | 穀類(米)の種類と加工品                                 |
| 2  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P79~83   | 穀類(小麦・とうもろこし)の種類と加工品                         |
| 3  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P83~85   | 穀類(大麦・そば・その他)の種類と加工品                         |
| 4  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P85~87   | 穀類の小テスト<br>いも及びでんぷん類(じゃがいも・さつまいも)の種類と加工品     |
| 5  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P87~90   | その他のいも及びでんぷん類の種類と加工品                         |
| 6  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P90~94   | いも及びでんぷん類の小テスト<br>砂糖及び甘味料(砂糖・その他の甘味料)の種類と加工品 |
| 7  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P94~97   | 砂糖及び甘味料の小テスト<br>豆類(大豆)の種類と加工品                |
| 8  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P97~99   | 豆類(小豆・その他)の種類と加工品                            |
| 9  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P99~102  | 豆類の小テスト<br>種実類(ナッツ類・種子類)の種類と加工品              |
| 10 | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P102~106 | 種実類の小テスト<br>野菜類(葉菜類)の種類と調理法                  |
| 11 | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P106~109 | 野菜類(茎菜類・根菜類)の種類と調理法                          |
| 12 | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P109~113 | 野菜類(果菜類・花菜類・加工品)の種類と調理法                      |
| 13 | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P113~116 | 野菜類の小テスト<br>果実類(仁果類・準仁果類・核果類)の種類と加工          |
| 14 | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P116~118 | 果実類(液果類・その他・果実類・加工品)の種類と加工<br>果実類小テスト        |
| 15 | 植物性食品とその加工品の種類把握             | 前期まとめのテスト<br>ノートチェック                         |

|   |         |                                  |
|---|---------|----------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書                        |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食品成分表・食品の実物・食品に関する最新資料           |
| ◆ | 受講上の注意  | 定期試験・小テスト・前期まとめテスト・ノート・課題発表・授業態度 |

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- 調理師に必要な幅広い知識のひとつとしていろいろな食品の特性を理解させる。
- 最新情報があれば随時提供する。
- 希望者または指名した生徒に教科書を声に出して読ませ、重要な箇所を板書する。
- 食品の実物、食品成分表や資料も併用し、食品の色・形をより理解しやすいようにする。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                   | 実施内容(具体的に)                      |
|----|------------------------------|---------------------------------|
| 1  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P118~120 | きのこ類(しいたけ・マッシュルーム・その他・加工品)の種類   |
| 2  | 植物性食品とその加工品の種類把握<br>P121~123 | 藻類(褐藻類・紅藻類・緑藻類・藍藻類)の種類          |
| 3  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P124~128 | きのこ類と海藻類の小テスト<br>魚介類(構造・成分)     |
| 4  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P128~130 | 魚介類(成分)<br>死後変化と鮮度              |
| 5  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P130~132 | 主な魚介類(魚類)の種類                    |
| 6  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P132~134 | 主な魚介類(魚類)の種類                    |
| 7  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P134~135 | 魚類の小テスト<br>主な魚介類(貝類・えび類)の種類     |
| 8  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P136~137 | 主な魚介類(かに類・いか、たこ類・その他)の種類        |
| 9  | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P137~139 | 魚介類の加工品<br>貝類~加工品の小テスト          |
| 10 | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P139~143 | 食肉類(構造と肉質・成分)                   |
| 11 | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P143~146 | 食肉類(肉の熟成・主な食肉類の種類)              |
| 12 | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P146~149 | 食肉類(その他の食肉類の種類・加工品)             |
| 13 | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P149~151 | 食肉類の小テスト<br>卵類(鶏卵・鮮度と貯蔵・加工品)    |
| 14 | 動物性食品とその加工品の種類把握<br>P151~157 | 乳類(牛乳・乳製品)の種類                   |
| 15 | 動物性食品とその加工品の種類把握             | 卵類・乳類の小テスト<br>後期まとめのテスト・ノートチェック |

|   |         |                                  |
|---|---------|----------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書                        |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食品成分表・食品の実物・食品に関する最新資料           |
| ◆ | 受講上の注意  | 定期試験・小テスト・後期まとめテスト・ノート・課題発表・授業態度 |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

食品の特性を知り、それぞれの食品に適切な加工・保存方法、流通などを学ぶ。  
食品成分表等も活用し実践できるようにする。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)    | 実施内容(具体的に)                        |
|----|---------------|-----------------------------------|
| 1  | その他の食品 油脂類    | 食品学Bの概要・ノートの取り方 その他の食品 油脂類 菓子類    |
| 2  | 嗜好飲料類         | 嗜好飲料 アルコール飲料・非アルコール飲料             |
| 3  | 調味料及び香辛料類     | 調味料及び香辛料類 その他(膨張剤)                |
| 4  | 調理加工食品類①      | 調理加工食品の加工目的と種類                    |
| 5  | 調理加工食品類②      | 冷凍食品・インスタント食品・インスタント食品の定義と加工目的    |
| 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  | 食品の加工と貯蔵      | 食品加工と貯蔵について概要を知り特徴を理解する           |
| 10 | 食品の加工の目的      | 食品加工の目的と加工法の種類について知る              |
| 11 | 食品の加工法・微生物の利用 | 食品加工 微生物を利用する加工法と特徴を知る            |
| 12 | 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         |
| 13 | 食品貯蔵法         | 食材毎に適切な貯蔵法を学ぶ殺菌法・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 |

|   |         |                             |
|---|---------|-----------------------------|
| ◆ | 教科書     | 食品と栄養の特性 P158～              |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食品成分表・調理師試験過去問題・農水、保健所等の資料  |
| ◆ | 受講上の注意  | 自分の知識として定着させる 商品パッケージ等を観察する |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 90% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 10% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

|       |      |      |  |  |
|-------|------|------|--|--|
| 科目名   | 栄養学  |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 南 恭子 |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1    | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30   | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |      |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

◆授業の目的・内容

調理師に必要な幅広い知識と教養を身につける。特に、栄養学の必要性和活用について理解を深める。

- ①人々の健康を維持する
- ②食の安全性の確保
- ③食文化継承の役割

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)            | 実施内容(具体的に)                                    |
|----|-----------------------|---|
| 1  | 栄養学とは                 | オリエンテーション<br>栄養学を学ぶ意義と活用法、調理師に求めるもの(1年の抱負等提出) |
| 2  | 栄養と健康(p2~5)           | 栄養素の種類と健康について(確認テスト)                          |
| 3  | 炭水化物(p6~10)           | 炭水化物の種類と働き、特徴、多く含む食品(確認テスト)                   |
| 4  | 脂質(p11~15)            | 脂質の種類と働き、特徴、多く含む食品(確認テスト)                     |
| 5  | たんぱく質(p15~19)         | たんぱく質の種類と働き、特徴、多く含む食品(確認テスト)                  |
| 6  | エネルギー産生栄養素のまとめ(p6~19) | 炭水化物・脂質・たんぱく質のまとめ(確認テスト)                      |
| 7  | 脂溶性ビタミン(p19~23)       | 脂溶性ビタミンの種類と働き、特徴、多く含む食品①(確認テスト)               |
| 8  | 脂溶性ビタミン(p19~23)       | 脂溶性ビタミンの種類と働き、特徴、多く含む食品②(確認テスト)               |
| 9  | 水溶性ビタミン(p23~27)       | 水溶性ビタミンの種類と働き、特徴、多く含む食品①(確認テスト)               |
| 10 | 水溶性ビタミン(p23~27)       | 水溶性ビタミンの種類と働き、特徴、多く含む食品②(確認テスト)               |
| 11 | 各種ビタミンについて(p19~27)    | ビタミンのまとめ(確認テスト)                               |
| 12 | ミネラル(p28~36)          | ミネラルの種類と働き、特徴、多く含む食品①(確認テスト)                  |
| 13 | ミネラル(p28~36)          | ミネラルの種類と働き、特徴、多く含む食品②(確認テスト)                  |
| 14 | その他の成分(p36~39)        | その他の成分(確認テスト)、サプリメントについて                      |
| 15 | 前期授業の復習(p2~39)        | 五大栄養素のまとめ<br>チーム対抗レシピ対決                       |

|           |                      |
|-----------|----------------------|
| ◆ 教科書     | 新調理師養成教育全書 2食品と栄養の特性 |
| ◆ 資料・参考文献 | 必要に応じてプリント等配布        |
| ◆ 受講上の注意  | 確認テスト、提出物            |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

調理師を目指す者に必要な栄養学を理解し、習得する。  
 十分な知識と技術を習得することで、現場で柔軟に対応できる調理師を目指す。

◆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)        | 生理的欲求、心理的欲求、味覚テスト                        |
| 2  | 食品の摂取(p43~44)        | 栄養管理(栄養指導の実際)                            |
| 3  | 栄養素の消化・吸収・代謝(p44~45) | 消化器官の構造と働き(確認テスト)                        |
| 4  | 消化液の分泌・消化の種類(p45~46) | 消化液と消化のしくみ(確認テスト)                        |
| 5  | 各消化器官での消化(p46~50)    | 小腸内・大腸内での消化(確認テスト)                       |
| 6  | 各栄養素の吸収(p51~57)      | 糖質の消化・吸収・代謝(確認テスト)                       |
| 7  | 各栄養素の吸収(p51~57)      | 脂質の消化・吸収・代謝(確認テスト)                       |
| 8  | 各栄養素の吸収(p51~57)      | たんぱく質の消化・吸収・代謝(確認テスト)                    |
| 9  | 食物アレルギー              | 食物アレルギーのメカニズムと対応(副教材配布)、食物アレルギー対応レシピ作成演習 |
| 10 | スポーツと栄養              | スポーツと栄養について(副教材配布)                       |
| 11 | 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(自分の基礎代謝量の計算)          |
| 12 | 日本人の食事摂取基準(p62~65)   | 食事摂取基準とは(自分の食事摂取基準を知る)                   |
| 13 | 食品の選択(p66~70)        | 食品標準成分表、食品分類法(栄養価計算の演習)                  |
| 14 | 食品の選択(p70~73)        | 食事バランスガイド(バランスのよい食事作り演習)                 |
| 15 | 後期授業の復習(p40~73)      | 後期授業の復習(確認テスト)                           |

|   |         |                      |
|---|---------|----------------------|
| ◆ | 教科書     | 新調理師養成教育全書 2食品と栄養の特性 |
| ◆ | 資料・参考文献 | 必要に応じてプリント等配布        |
| ◆ | 受講上の注意  | 確認テスト、提出物            |

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



## 2019年度 シラバス

|       |        |      |  |  |
|-------|--------|------|--|--|
| 科目名   | 食品衛生学A |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 丸山文一   |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |        |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

将来、調理師として活躍できるように衛生意識の向上と知識・技術を習得する。  
 教科書に基づき、黒板を使用わかりやすく説明する。生徒の授業態度をみて質問する。  
 授業の後半に、さらに理解を高めるため順番に教科書を読んでもらい総仕上げをする。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                 | 実施内容(具体的に)  |
|----|----------------------------|---|
| 1  | 食品中の微生物の種類                 | 微生物の種類、細菌(球菌、桿菌)<br>ポイントを黒板に書き説明する。                           |
| 2  | 食品中の微生物の種類                 | 細菌(らせん菌) 真菌類(かび、酵母)<br>ポイントを黒板に書き説明する。                        |
| 3  | 食品中の微生物の種類                 | ウイルス、微生物の増殖条件<br>ポイントを黒板に書き説明する。                              |
| 4  | 食品中の微生物の増殖条件               | 微生物の増殖条件(栄養素、水分と水分活性、温度)<br>ポイントを黒板に書き説明する。                   |
| 5  | 食品中の微生物の増殖条件               | 低温殺菌、微生物の発育温度、酸素、水素イオン濃度、食品を汚染する微生物の由来<br>ポイントを黒板に書き説明する。     |
| 6  | 食品中の微生物汚染                  | 微生物叢(マイクロフローラ)、食品の汚染指標菌(菌数測定、糞便汚染指標)<br>ポイントを黒板に書き説明する。       |
| 7  | 食品の腐敗食中毒の概要                | 腐敗とは、腐敗に関与する微生物、腐敗の化学、食中毒とは<br>ポイントを黒板に書き説明する。                |
| 8  | 食中毒の分類、発生状況                | 食中毒分類、食中毒の発生状況(食中毒の発生と季節、起こりやすい食品、病因物質、原因施設、) ポイントを黒板に書き説明する。 |
| 9  | 食中毒の発生状況<br>細菌性食中毒(サルモネラ)  | 大規模食中毒の発生状況、サルモネラ属菌(汚染源、症状、予防)<br>ポイントを黒板に書き説明する。             |
| 10 | 細菌性食中毒<br>(腸炎ビブリオ)         | 腸炎ビブリオ(汚染源、症状、予防)<br>ポイントを黒板に書き説明する。                          |
| 11 | 細菌性食中毒<br>(病原大腸菌)          | 病原大腸菌の種類、腸管出血性大腸菌(汚染源、症状)<br>ポイントを黒板に書き説明する。                  |
| 12 | 細菌性食中毒<br>(カンピロバクター、エルシニア) | 腸管出血性大腸菌の予防、カンピロバクター、エルシニア、リステリア<br>ポイントを黒板に書き説明する。           |
| 13 | 細菌性食中毒<br>(黄色ブドウ球菌、ポツリヌス菌) | 黄色ブドウ球菌、ポツリヌス菌の汚染源<br>ポイントを黒板に書き説明する。                         |
| 14 | 細菌性食中毒<br>(ウエルシュ菌、セレウス菌)   | ポツリヌス菌(症状、予防)、ウエルシュ菌、セレウス菌(汚染源、症状、予防) ポイントを黒板に書き説明する。         |
| 15 | 細菌性食中毒の予防                  | 細菌性食中毒の予防<br>ポイントを黒板に書き説明する。                                  |

|   |         |                         |
|---|---------|-------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書 必須編3 食品の安全と衛生 |
| ◆ | 資料・参考文献 |                         |
| ◆ | 受講上の注意  | 受講中に居眠りや周りの人と雑談をしないこと。  |

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

## 2019年度 シラバス

|       |         |      |        |  |  |
|-------|---------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 食品衛生学 A |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 丸山 文一   |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1       | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30      | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |         |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

将来、調理師として活躍できるように衛生意識の向上と知識・技術を習得する。  
 教科書に基づき、黒板を使用わかりやすく説明する。生徒の授業態度をみて質問する。  
 授業の後半に、更に理解を高めるため、順番に教科書を読んでもらい総仕上げをする。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                  | 実施内容(具体的に)                                       |
|----|-----------------------------|--|
| 1  | ウイルス性食中毒                    | ノロウイルス(特徴、症状、原因食品、予防)<br>ポイントを黒板に書き説明する。         |
| 2  | 自然毒食中毒<br>(フグ、イシナギ)         | フグ中毒(有毒成分、中毒症状)、イシナギ毒成分、症状<br>ポイントを黒板に書き説明する。    |
| 3  | 自然毒食中毒<br>(シガテラ、貝毒等)        | シガテラ中毒、貝毒、ビルマ豆、トリカブト等の毒成分<br>ポイントを黒板に書き説明する。     |
| 4  | 自然毒食中毒<br>(ジャガイモ、青ウメ等)      | ジャガイモ、青ウメ、ギンナン、有毒キノコの毒成分・症状<br>ポイントを黒板に書き説明する。   |
| 5  | 自然毒食中毒<br>(有毒キノコ)           | 有毒キノコの症状、自然毒食中毒の予防<br>ポイントを黒板に書き説明する。            |
| 6  | 化学性食中毒の発生状況                 | 化学物質の混入経路、過去の事例、人体への影響、予防<br>ポイントを黒板に書き説明する。     |
| 7  | ヒスタミン中毒<br>食品添加物の概要         | ヒスタミンによる食中毒の原因・症状、食品添加物の定義・分類<br>ポイントを黒板に書き説明する。 |
| 8  | 食品添加物の使用目的<br>添加物と関係法規      | 食品添加物の使用目的、指定基準<br>ポイントを黒板に書き説明する。               |
| 9  | 食品添加物の成分規格<br>使用基準          | 食品添加物の成分規格、使用基準<br>ポイントを黒板に書き説明する。               |
| 10 | 食品添加物の表示基準                  | 食品添加物の表示基準<br>ポイントを黒板に書き説明する。                    |
| 11 | 食品添加物の安全性評価<br>主な添加物の用途     | 食品添加物の表示基準、安全性の評価、主な添加物の用途<br>ポイントを黒板に書き説明する。    |
| 12 | 食品と重金属<br>(ヒ素、水銀、カドミウム)     | 主な有毒元素(ヒ素、水銀、カドミウム)の特徴、中毒症状<br>ポイントを黒板に書き説明する。   |
| 13 | 放射線とは、<br>種類、人体への影響         | 放射線とは何か、粒子線、電磁波線、人体への影響<br>ポイントを黒板に書き説明する。       |
| 14 | 器具・容器包装の定義、種類               | 器具・容器包装の定義、種類、用途、特徴(ガラス、陶磁器)<br>ポイントを黒板に書き説明する。  |
| 15 | ほうろろ、ゴム、プラスチック、<br>金属、紙等の特徴 | ほうろろ、ゴム、プラスチック、金属、紙、木製の特徴<br>ポイントを黒板に書き説明する。     |

|   |         |                         |
|---|---------|-------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書 必須編3 食品の安全と衛生 |
| ◆ | 資料・参考文献 |                         |
| ◆ | 受講上の注意  | 受講中に居眠りや周りの人と雑談をしないこと。  |

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

## 2019年度 シラバス

|       |         |      |  |  |
|-------|---------|------|--|--|
| 科目名   | 食品衛生学 B |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 深堀 義一   |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1       | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30      | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |         |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

◆授業の目的・内容

魚介類・食肉・野菜類・飲料水などから感染する寄生虫についてと、経口感染症と人獣共通感染症の予防について学習する。また、近年、増加傾向にある食物アレルギーも学習する。調理師にとっても関係の深い食品衛生法について解説する。その後、食品安全基本法と行政組織に関しても、理解を深めていく。前期最後は、食品表示法について考える。

◆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の概要 (P90・第5章 第7節)  | 長い地球の歴史の中で、複雑な関係を作ってきた人間と寄生虫について、最近の食生活の観点から考える。      |
| 2  | 魚介類から感染する寄生虫 (P92・第7節)      | 海産・淡水産魚介類及び、淡水産カニ類から感染する寄生虫について、その発生頻度の高いものから解説する。    |
| 3  | 食肉から感染する寄生虫 (P97・第7節)       | 食肉が関係して感染する寄生虫について、最近解明されたものも含めて解説する。                 |
| 4  | 野菜類・飲料水等から感染する寄生虫 (P99・第7節) | 野菜類・飲料水などが関与して感染する寄生虫と上記3項目も含めた寄生虫の予防法について説明する。       |
| 5  | 経口感染症と食中毒 (P102・第8節)        | 経口感染症と食中毒の関係と人獣共通感染症とそれらの予防について解説する。                  |
| 6  | 食物アレルギー (P104・第9節)          | 食物アレルギーの定義とその種類について学ぶとともに、アナフィラキシーショック発症時の対応について説明する。 |
| 7  | アレルギー物質の表示 (P106・第9節)       | 食品表示法に規定されている、特定原材料等27品目の表示例と代替表記、拡大表記についても解説する。      |
| 8  | その他の健康危害 (P110・第10節)        | BSE(牛海綿状脳症)、鳥インフルエンザ、農薬及び動物用医薬品等の残留と医薬品医療機器等法について学ぶ。  |
| 9  | 食品安全対策 (P114・第6章 第1節)       | 食品衛生対策ともいわれる食品安全対策について、その概要を解説する。                     |
| 10 | 食品衛生法 (P116・第2節)            | その目的と絶対に知る必要のある主要条文について、逐条的に解説する。                     |
| 11 | 食品安全基本法 (P119・第2節)          | 本法の制定の背景と、その基本理念・目的・責務と役割について、説明する。                   |
| 12 | 食品安全行政① (P121・第3節)          | 行政機構としての中央組織と地方組織のうちの、中央組織についてその構成と役割等について、学習する。      |
| 13 | 食品安全行政② (P124・第3節)          | 地方組織の地方行政局と都道府県と特別区の保健所について、その業務内容を詳細に説明する。           |
| 14 | 食品安全情報の共有① (P124・第4節)       | 食品表示法の出来上がった歴史と、その適用範囲と区分、そして、加工食品の食品表示について学ぶ。        |
| 15 | 食品安全情報の共有② (P132・第4節)       | 加工食品及び添加物以外の生鮮食品の食品表示で、農産物、畜産物、水産物に分けて、説明する。          |

|   |         |                       |
|---|---------|-----------------------|
| ◆ | 教科書     | 新 調理師養成教育全書 必修編 第3巻   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食品安全の事典 (朝倉書店)        |
| ◆ | 受講上の注意  | 小テストの実施により、習熟度の確認をする。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |         |      |        |  |  |
|-------|---------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 食品衛生学 B |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 深堀 義一   |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1       | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30      | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |         |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

食品衛生について、個人衛生の重要性と、食材管理における衛生的管理方法を学び、それぞれの具体例を挙げて、実践的な知識を理解させて行く。また、導入が決まったHACCPについて、理解を深めさせると共に、その実際について学んで行く。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                | 実施内容(具体的に)  |
|----|---------------------------|---|
| 1  | JAS法、景品表示法、計量法(P134 第4節)  | 消費者が情報を入手する際に、手助けになる表示について学習する。                             |
| 2  | 調理施設の全体とその内部構造(P136 第5節)  | 国が示した施設基準に沿って作成した、条例、特に東京都のそれについて、解説し学習する。                  |
| 3  | 手洗い設備と主設備の管理(P137 第5節)    | 手洗いについての重要性を背景に、手洗い設備、洗浄設備、冷蔵設備等についてそれぞれ説明し、その適正な利用法について学ぶ。 |
| 4  | 給水、排水及び、廃棄物処理(P141 第5節)   | 調理に欠かせない水について、学習すると共に排水と廃棄物の処理についても考える。食品リサイクル法についても考える。    |
| 5  | 調理従事者の健康管理(P143 第6節)      | 個人衛生の重要性を認識させるとともに、その家族の健康管理までも考え、食品衛生責任者の役割を解説する。          |
| 6  | 調理作業時における安全対策(P145 第7節)   | 大量調理施設衛生管理マニュアルについての説明と、食材納入時のポイントとその管理・保存について学ぶ。           |
| 7  | 調理中の衛生的取り扱い(P148 第7節)     | 生鮮食品・加熱調理食品、それぞれの特性に応じた対処法を考えるとともに、調理済み食品の配送・販売までの注意点を探る。   |
| 8  | 食品への異物混入防止対策(P150 第7節)    | 異物の種類によつての混入防止対策を考える。また、食品取扱者側での混入防止の方法を理解させる。              |
| 9  | 手洗いについて(P151 第7節)         | 調理従事者にとってなぜ手洗いが重要かを理解させる。また、その実践のポイントとタイミングについても認識させる。      |
| 10 | 食器・器具・容器等の洗浄・殺菌・消毒①(P153) | 食器等を清潔に保つために、まずは洗浄を学習し、その後殺菌・消毒の物理的方法について学んでいく。             |
| 11 | 食器等の殺菌・消毒について②(P159 第7節)  | 食器・器具等の殺菌・消毒のうち、化学的方法について学ぶ。特に、利用範囲の広い「次亜塩素酸ナトリウム」について考える。  |
| 12 | 自主衛生管理HACCP①(P161 第8節)    | 安全な食品を製造するための管理手法であるHACCPについてその誕生とその後の我が国への導入・取り組みの解説をする。   |
| 13 | 危害分析重要管理点(HACCP)②(P164)   | HACCPシステムの7原則と12手順について、解説するとともにそれを支える一般的衛生管理プログラムを理解させる。    |
| 14 | 法改正で制度化されたHACCP(P167)     | 本年度6月に改正され、本格的に導入されたHACCPシステムの考え方に基づく衛生管理の基準Bについて説明・解説する。   |
| 15 | 食品事故に対応する対処法(P168 第9節)    | 危機管理の一環としての食中毒対処法を学ぶとともに、過去に起こった実際例をみて、その対処法を考える。           |

|   |         |                           |
|---|---------|---------------------------|
| ◆ | 教科書     | 食品の安全と衛生 (調理師養成教育全書 必修編3) |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食品安全の事典 (朝倉書店)            |
| ◆ | 受講上の注意  | 小テストの実施により、習熟度の確認をする。     |

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

## 2019年度 シラバス

|       |        |      |                                     |             |  |
|-------|--------|------|-------------------------------------|-------------|--|
| 科目名   | 食品衛生実習 |      |                                     | 学 科         | コース  |
| 担当教員  | 金澤 一人  |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 |  |
|       |        |      | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |  |

◆授業の目的・内容

調理師として衛生上の危害防止をしっかりと認識する為に、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。

◆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価の判定、油脂の劣化判定                 |
| 5  | 飲料水の化学的検査   | pH、亜硝酸、塩素イオン、過マンガン酸カリウム消費量、硬度、残留塩素、の実際 |
| 6  | 食品の褐変       | アミノカルボニル反応                             |
| 7  | 食品の殺菌について   | 缶詰 殺菌方法                                |
| 8  | 乳製品の鮮度      | 牛乳、チーズ発酵について                           |
| 9  |             |  |
| 10 |             |  |
| 11 |             |  |
| 12 |             |  |
| 13 |             |  |
| 14 |             |  |
| 15 |             |  |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     |  |
| ◆ | 資料・参考文献 |  |
| ◆ | 受講上の注意  |  |

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

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や応用力を身につけることを目的とする。授業は講義を中心に行うが、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、内容が複雑な事柄は予め講師が準備したイラスト、ラミネート加工した資料なども用いる。また、授業中はマーカーをひかせ、重要事項を明確に伝える。板書、音読を行い、積極的な挙手を促す。

### ◆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 P2～       | 調理基礎科学の授業についての説明。調理師の責任、役割について講義を行う。      |
| 2  | おいしさの構成 P5～       | おいしさの根拠についてポスターを用いて講義を行う。                 |
| 3  | 非加熱調理操作 P14～      | 非加熱調理の種類についてポスターを用いて講義を行う。                |
| 4  | 加熱調理操作 p24～       | 加熱調理の種類についてポスターやラミネート資料を用いて講義を行う。         |
| 5  | 穀類①米と米粉の調理特性 P34～ | 米や米粉の調理特性についてポスターやラミネート資料を用いて講義を行う。       |
| 6  | 穀類②グルテン、膨化 P43～   | 小麦粉の調理特性についてポスターを用いて講義を行う。                |
| 7  | いも類とでん粉の調理特性 P50～ | いも類の調理特性とでんぷんの老化についてポスターを用いて講義を行う。        |
| 8  | 砂糖の調理特性 P57～      | 砂糖の様々な調理特性について、実物、ポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。  |
| 9  | 豆類の調理特性 P62～      | 豆の種類による調理特性の違いについて、ポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。 |
| 10 | 野菜類①香り、アク、食感 P67～ | 野菜類の調理特性について、ポスターやラミネート資料を用いて講義を行う。       |
| 11 | 野菜類②色素 P70～       | 野菜類の色素について実物に触れさせ、ポスターを用いて講義を行う。          |
| 12 | 果実、きのこ類の調理特性 P76～ | 果実類、きのこ類の調理特性についてポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。   |
| 13 | 海藻類の種類 P79～ 小テスト  | 海藻類の種類について現物、ポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。       |
| 14 | 魚介類①生食調理特性 P83～   | 魚介類の生食調理についてポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。        |
| 15 | 魚介類②加熱調理特性 P86～   | 魚介類の加熱調理について魚モデル、ポスター、ラミネート資料を用いて講義を行う。   |

|   |         |                                   |
|---|---------|-----------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 新調理師要請教育全書 必修編 第四巻 調理理論と食文化概論     |
| ◆ | 資料・参考文献 |                                   |
| ◆ | 受講上の注意  | 授業態度、ノート確認、小テスト、期末テストの結果をもとに評価する。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |           |      |        |  |  |
|-------|-----------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 調理基本・調理科学 |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 菅野 麻衣子    |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1         | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30        | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |           |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

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や応用力を身につけることを目的とする。授業は講義を中心に行うが、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、内容が複雑な事柄は予め講師が準備したイラスト、ラミネート加工した資料なども用いる。また、授業中はマーカーを引かせ、重要事項を明確に伝える。板書、音読を行い、積極的な挙手を促す。

### ◆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～<br>魚介類まとめ | 魚介類の調理特性についてポスター、写真を用いて講義を行う。魚介類まとめ。      |
| 2  | 肉類①加熱による変化 P93～      | 食肉類の加熱による変化(肉汁、色等)をポスターや見本を用いて講義を行う。      |
| 3  | 肉類②軟化方法 P96～         | 食肉類の軟化方法について、市販の軟化剤等用いて講義を行う。             |
| 4  | 肉類③部位と加熱調理 P98～      | 食肉類の軟化方法について、市販の軟化剤等用いて講義を行う。             |
| 5  | 卵類①凝固性、鮮度 P101～      | 卵の凝固性と鮮度についてラミネート資料、現物、ポスターを用いて講義を行う。     |
| 6  | 卵類②起泡性、乳化性 P108～     | 卵の起泡性、乳化性について、ポスターを用いて講義を行う。              |
| 7  | 乳類①牛乳 P112～          | 牛乳の成分、凝固についての特性についてポスターと写真を用いて講義を行う。      |
| 8  | 乳類②乳製品 P116～         | クリーム、バター、チーズについて、ポスターや見本を用いて講義を行う。        |
| 9  | 油脂類、調味料の調理特性① P120～  | 油脂類と食塩の種類、調理特性について、ポスターや見本を用いて講義を行う。      |
| 10 | 調味料の調理特性② P125～      | 酢、醤油、味噌の調理特性と種類について、ポスターや資料を用いて講義を行う。     |
| 11 | ゲル状食品、非加熱調理器具 P128～  | ゲル状食品の調理性、非加熱調理器具の特徴について、資料を用いて講義を行う。     |
| 12 | 食器 P152～             | 見本を用い、様々な食器について触れさせ、ポスターを用いて講義を行う。        |
| 13 | 調理と熱源 P161～ 小テスト     | 都市ガスとプロパンガスの違い、電気製品について、ポスターや資料を用いて講義を行う。 |
| 14 | 加熱調理器具 P142～         | 加熱調理器具の取り扱いについてポスターや資料を用いて講義を行う。          |
| 15 | まとめ                  | プリントを用いて1年間のまとめを行う。また、期末テスト対策も行う。         |

|   |         |                             |
|---|---------|-----------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理理論と食文化概論 (調理師養成教育全書 必修編4) |
| ◆ | 資料・参考文献 | イラスト、ラミネート加工した資料            |
| ◆ | 受講上の注意  |                             |

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- ◎単元テストを通して、自身のために学ぶ習慣を身に付ける。
- 集団調理施設の概要を知り、その目的や考え方を理解する。
- 大量調理をするにあたっての具体的な計画を知り、活用方法を実例を使って学ぶ。
- 実際に献立作成をしながら、必要な計数の計算方法を習得する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                   | 実施内容(具体的に)   |
|----|------------------------------|--|
| 1  | 第1章 第1節<br>調理施設の定義と概要の理解(p2) | 調理施設の概要と設置に関する法律およびHACCPについてまとめる                                       |
| 2  | 施設の建築設備と役割の理解(p7)            | 施設の設備(電気・空調・衛生)と作業環境の基準について事例を基に学ぶ                                     |
| 3  | 第2節<br>調理設備の設計とレイアウトの理解(p18) | 施設設備の計画と調理設備の分類し、必要な設備を考える   |
| 4  | 各調理設備の特徴と機能の理解(p22)          | 調理機器の使い方を知り、機器の選択方法を学ぶ<br>エネルギー管理からの視点からも同様に機器の選択を考える                  |
| 5  | 第3節<br>新調理システムの定義と導入の目的(p38) | 新調理システムを分類し、特徴を整理する  |
| 6  | 第2章 第1節<br>集団調理実習の目的(p44)    | 第1章まとめ 単元テスト<br>集団調理実習の内容と計画の進め方の説明と班編成及び作成用紙を配布する                     |
| 7  | 第3節<br>大量調理の特徴の理解(p58)       | 大量調理の業務内容と必要な調理技術を学ぶ<br>調味パーセントや動線の考え方を作業工程とともに確認する                    |
| 8  | 第2節<br>献立計画の作成方法の理解(p48)     | 献立作成に伴い運営計画の調理マニュアルとオペレーションマニュアルを理解し、実例をみて書き方を学ぶ                       |
| 9  | 第4節<br>献立作成の考え方の理解(p66)      | 献立作成の基本と指標知り、具体的な使い方を学ぶ<br>(ライフステージ・食事摂取基準・食事バランスガイド・食品分類法)            |
| 10 | 集団給食の栄養管理の理解(p71)            | 具体例を参考にして給与栄養目標量の算出方法を学び、献立の調整に活かす<br>班ごとにテーマ(指標・対象・給与目標量等)を決めて献立作成をする |
| 11 | 献立の作成演習(p75)                 | 班ごとにテーマに沿った献立を作成し、内容を決める   |
| 12 | 献立の栄養計算演習                    | 栄養成分表の使い方と活用方法を学び、作成した献立の栄養価の調整を行う                                     |
| 13 | 集団調理に関わる計数の理解(p52)           | 食材原価、原価率、売上高と粗利益を実例を挙げて計算する  |
| 14 | 廃棄率の考え方と発注量の理解(p53)          | 廃棄率と発注換算計数の関係を知る<br>実例を基に作成した発注量・廃棄率の計算を解き活用方法を身に付ける                   |
| 15 | 献立作成のまとめ                     | 献立作成のまとめとして、班ごとに作成した献立を発表する  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     | 新調理師養成教育全書 必修編 6「総合調理実習」第3版 第2刷         |
| ◆ | 資料・参考文献 | プリント 献立作成マニュアル 調理のためのベーシックデータ 日本食品成分表 他 |
| ◆ | 受講上の注意  | 単元テストは何度でも受け直し可能                        |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 60% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 40% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|



## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- ◎単元テストを通して、自身のために学ぶ習慣を身に付ける。
- 集団調理施設の特徴を理解し、調理以外の衛生分野と食材管理の計数を管理できるようにする。
- 食物アレルギーや食禁忌に対応する方法を理解する。
- 接客サービスの求められる姿勢ができる心構えと本質を理解する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                     | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------------------|--|
| 1  | 第2章 第4節 2<br>集団調理施設の種類(p77)    | 学校給食、病院給食、福祉施設、事業所給食等の特定給食施設の説明と分類をし、特徴を整理する                               |
| 2  | 第2章 第2節 4<br>衛生管理計画の方法(p54)    | 施設の食品衛生を施設、設備、調理従事者、作業等のポイントごとに説明し、チェックの意味と管理を理解する                         |
| 3  | 食材発注計画と在庫管理(p52)               | 作成した献立から発注量を決めるために前期での廃棄率をおさらいし、在庫管理を実例から計算する                              |
| 4  | 食物アレルギーの対応(p59、82、145)         | 各段階における食物アレルギー対応をまとめる  |
| 5  | 宗教上の食禁忌の対応                     | 宗教上の食禁忌について施設の対応を知る  |
| 6  | 第2章<br>振り返りとまとめ                | 第2章 単元テスト<br>計数管理の計算を中心に振り返り、実例問題を解く                                       |
| 7  | 第3章 第1節<br>接客サービスの意識の確認(p84)   | サービスの本来の意味から本質を考える<br>外食産業等の飲食店に求められる姿勢を考えてまとめる                            |
| 8  | 第2節<br>接客の基本とマナーの理解(p93)       | 表面的なことだけでなく、プロとしての意識から考える。身だしなみ、言葉遣い、所作や障害者配慮等を実践しながら感じたことをまとめる            |
| 9  | 第3節 第4節 テーブルセッティングとおもてなし(p120) | お客様をお迎えるにあたっての食事空間の作り方の考え方の理解<br>1日の業務(特に来店時のお出迎えからお見送り)を確認し、チェックポイントをまとめる |
| 10 | 第5節<br>クレーム対応と情報管理の理解(p127)    | クレームの種類と心構えを知り、対応と情報整理、上層および本部への報告方法を学ぶ<br>傾聴し、誠意と謝罪の機会を失わないためのポイントを理解する   |
| 11 | 第3章<br>振り返りとまとめ                | 第3章 単元テスト<br>接客サービスを1日の流れからイメージし、間違えのない対応を選択できるようにする                       |
| 12 | 第4章 第1節<br>外食産業の現状と傾向の理解(p138) | 食環境の変遷と近年の傾向を知り、情報を獲得する方法を学ぶ   |
| 13 | 第2節<br>飲食店開業計画の考え方と理解(p146)    | 開業に関する心構えと戦略の立て方を知る<br>開業までのスケジュール(開業日からの逆算)を理解し、資金の確保方法、手順を理解する           |
| 14 | 事業の運営と人材育成(p160)               | 開業までに必要な依頼、契約や免許および資格等を知る<br>人材募集から育成マニュアルの作成、日々の帳簿の確認をする                  |
| 15 | 総復習・まとめ                        | 単元テストから本試験の傾向と対策をする  |

|           |   |
|-----------|---|
| ◆ 教科書     | 新調理師養成教育全書 必修編 6「総合調理実習」第3版 第2刷                             |
| ◆ 資料・参考文献 | プリント 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き<br>宗教と食 今日からできるムスリム対応 ハラール調理師テキスト 他 |
| ◆ 受講上の注意  | 単元テストは何度でも受け直し可能  |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 60% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 40% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

|       |       |      |                                     |             |  |
|-------|-------|------|-------------------------------------|-------------|--|
| 科目名   | 食文化概論 |      |                                     | 学 科         | コース  |
| 担当教員  | 種山 小栗 |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1     | 期 間  | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |  |
| 時 間 数 | 30    | 授業方法 | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 |  |
|       |       |      | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |  |

### ◆授業の目的・内容

日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。  
 日本料理の歴史・特徴、特に行事食、郷土食を理解、習得する。  
 世界各国の気候風土と独自の料理の特徴を認識する。  
 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。

### ◆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 食と食文化<br>第1節 食文化の成り立ち             | ①食文化とは何か ②食文化の総体性 これから始まる食文化概論を理解を深めるために日本・世界の食文化とは何か考える      |
| 2  | 第2節 多様な食文化                            | ①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 世界の主食の分類型の分布、宗教の習慣による食物禁忌を理解する。            |
| 3  | 第2節 多様な食文化 食<br>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                       | 世界の農耕文化と伝播ルートを知る。国際化が及ぼす食文化の変容、世界の食事情をを理解する。                  |
| 5  | 第6章 日本の食文化<br>第1節日本の食文化史              | 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  | 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  | 近世(江戸時代) 近代(明治時代)                     | 鎖国という特殊な状況下で発達した食文化を理解する。                                     |
| 8  | 近代(大正・昭和時代初期)、現代(終戦以降)                | 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<br>日本料理の特徴<br>(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 | 日本料理の様式<br>本膳料理 懐石料理                  | ①本膳料理、②懐石料理の歴史と料理の流れを理解する。                                    |
| 11 | 懐石料理 会席料理                             | ②懐石料理、③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<br>普茶料理 卓袱料理                | ④袱紗料理 ⑤精進料理 ⑥普茶料理 ⑦卓袱料理の歴史と料理の流れを理解する。                        |
| 13 | 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。<br>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<br>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 | 第3節 行事食と郷土料理<br>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                    |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     | 調理理論と食文化論   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 日本の食文化 食文化論 調理の中の食文化 フードコーディネーター論                   |
| ◆ | 受講上の注意  | 筆記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。 |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 60% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 40% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

|      |       |      |   |  |  |
|------|-------|------|---|--|--|
| 科目名  | 食文化概論 |      |   | 学 科  | コース  |
| 担当教員 | 種山 小栗 |      |   | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次  | 1     | 期 間  | 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時間数  | 30    | 授業方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 講義・実習 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|      |       |      |   | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する

日本料理の歴史・特徴、特に行事食、郷土食を理解、習得する。

世界各国の気候風土と独自の料理の特徴を認識する。

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。

### ◆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<br>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  | 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<br>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<br>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  | 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 第1節 西洋料理の食文化<br>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  | 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<br>(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  | 西洋料理様式<br>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 | 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<br>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 | 中国料理の系統<br>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 | 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<br>(トルコ～アルゼンチン)      | 中南アジア料理(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。        |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     | 調理理論と食文化論   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 日本の食文化 食文化論 調理の中の食文化 フードコーディネーター論                   |
| ◆ | 受講上の注意  | 筆記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。 |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 60% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 40% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- ・包丁の基本技術(切り方)の習得・基本のブイヨンを取り入れ 基本のソースの作り方
- ・調理用語の理解 ・加工調理の習得
- ・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
- ・肉、加熱技術の取得 (ソテー調理)
- ・調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用出来る調理ポイントの習得

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                | 実施内容(具体的に)                                     |
|----|---------------------------|--|
| 1  | メニューの説明、正しいノートの書き方を理解する   | 模範授業を見せノートの書き方を指導<br>片付け方の指導(洗い桶を使うなど)、鍋の手入れ   |
| 2  | 基本技術、切り方習得                | 野菜の切り方の練習<br>野菜の刻み(サラダ、スープ)                    |
| 3  | 基本技術、切り方習得                | 切り方の演習<br>野菜の刻み(サラダ、スープ)                       |
| 4  | 基本技術、包丁砥ぎ、切り方習得、フライパンの使い方 | 牛刀、ペティナイフの砥ぎ<br>野菜の刻み(サラダ、スープ)                 |
| 5  | 基本技術、基本ソース習得              | トマトソースの作り方・パスタのゆで方<br>切り方(ミジン切り) 季節のサラダ        |
| 6  | 基本技術 加熱調理とパスタソースの習得       | フライドチキン、(骨付き鶏モモ肉のバラ仕方)<br>カルボナーラ               |
| 7  | 基本技術 西洋のブイヨンの習得           | 基本ブイヨンの取り方<br>切り方(エマンセ)(ジュリアン、アッシェ)(オムレツ)(スープ) |
| 8  | 基本技術 材料の計量の習得、焼き方の習得      | ハンバーグステーキ 付け合せの切り方<br>肉の焼き方                    |
| 9  | 基本技術、ルーとソース習得①            | ホワイトソース、マヨネーズの作り方<br>チキンアルシデック、ポテトサラダ          |
| 10 | 基本技術、ルーとソース習得②            | ルーの作り方・西洋カレーの作り方<br>ポークカレー ターメリックライス           |
| 11 |                           |  |
| 12 |                           |  |
| 13 |                           |  |
| 14 |                           |  |
| 15 |                           |  |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習   |
| ◆資料・参考文献 | テキスト  |
| ◆受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いように行う。認定試験赤星不合格者は前期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 調理実習<br>(西洋料理) |      |       | 学 科                                 |             | コース                                 |
|-------|----------------|------|-------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
|       |                |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    |                                     |
| 担当教員  | 高野 富博          |      |       | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA |
| 年 次   | 1              | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   | <input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 時 間 数 | 60             | 授業方法 | 講義・実習 | <input type="checkbox"/>            |             |                                     |

### ◆授業の目的・内容

- ・基本のソースの作り方・調理用語の理解
- ・加工調理の習得
- ・西洋の前菜メニューの習得
- ・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)

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                      | 実施内容(具体的に)  |
|----|---------------------------------|---|
| 1  | 肉の過熱調理の習得<br>魚介の加熱調理の習得①        | チキンディアボラ<br>ワタリガニのリングイネ                             |
| 2  | オープン調理の習得①<br>クリームスープの理解        | アメリカンクラブサンド<br>コーンクリームスープ                           |
| 3  | 魚介の加工調理<br>魚介の加熱調理の習得②          | ムースの作り方(魚の生身)、グラタンの作り方<br>ムース・ド・ポワソン、なすとトマトのグラタン    |
| 4  | 魚介の下処理の習得                       | 海の幸のマリネ<br>ペンネアラビアータ                                |
| 5  | スペイン料理の習得                       | パエリア<br>スペイン風オムレツ                                   |
| 6  | オープン調理の習得②<br>デザート理解            | 魚介類のオープン調理<br>ペッシエカルトッチョ、ロールケーキ                     |
| 7  | オードブル料理の習得①                     | フランス料理のオードブル・アミューズ<br>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 |
| 8  | オードブル料理の習得②<br>魚の焼き方習得①         | 海老とアボカドのニース風<br>鯛のポワレマトソース                          |
| 9  | パン粉のつけ方と揚げ調理<br>の習得とポターージュの習得   | カニクリームコロッケ<br>カブのクリームスープ                            |
| 10 | ロースト調理の習得①                      | 肉のローストの仕方、作品展対策<br>ローストチキン                          |
| 11 | 基本パスタ生地とパスタソースの<br>習得、魚の焼き方の習得② | タリアッテレのミートソース<br>サーモンのアンチョビソース                      |
| 12 | 煮込み料理の習得<br>卵料理の習得              | ロシア料理(ボルシチ)<br>オムレツキノコ料理                            |
| 13 | ブイヨンスープの習得<br>魚介の加熱調理の習得③       | オニオングラタンスープ<br>海老のニューバーグ                            |
| 14 | パスタソースの習得<br>魚介の加熱調理の習得④        | 野菜のオリーブオイルスパゲター<br>カジキマグロのグリル                       |
| 15 | ロースト調理の習得②                      | 牛フィレ肉のローストビーフ<br>ヨークシャブディング                         |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習   |
| ◆資料・参考文献 | テキスト  |
| ◆受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いように行う。認定試験青星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|      |                |      |  |  |
|------|----------------|------|--|--|
| 科目名  | 調理実習<br>(日本料理) |      | 学科   | コース  |
| 担当教員 | 山崎 大輔          |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年次   | 1              | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時間数  | 40             | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|      |                |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |
|      |                |      |  |  |

### ◆ 授業の目的・内容

- ① 庖丁の基本技術の習得。(毎時間庖丁の砥ぎ、手入れ) 器具の手入れ(毎時間鍋みがき、掃除)  
 衛生チェック(毎時間手洗いの徹底、実習時の衛生指導) 実習台の整理整頓が出来る  
 食材の知識(食材準備をしながら指導)
- ② 周りに聞こえるような声で、挨拶、返事が出来るようにする。
- ③ レシピをかけるよう指導
- 学生による食材準備、仕込み、調理、盛り付けと順を追って教えていく。

### ◆ 授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                   | 実施内容(具体的に)  |
|----|------------------------------|---|
| 1  | 庖丁の研ぎ、<br>野菜の切り方を学ぶ①         | 和包丁の研ぎ(薄刃)、刻み、包丁の持ち方、立ち方、姿勢を学ぶ<br>野菜の切り方(千本)、大根の桂剥き |
| 2  | 庖丁の研ぎ、<br>野菜の切り方を学ぶ②         | 和包丁の研ぎ(柳刃、出刃)<br>野菜の切り方(半月、銀杏、短冊、千切り、桂剥き)を学ぶ        |
| 3  | 庖丁の研ぎ、<br>野菜の切り方を学ぶ③         | 野菜の切り方(桂剥き)を学ぶ<br>豚生姜焼き                             |
| 4  | ご飯の炊き方、<br>野菜の切り方を学ぶ④        | 米の研ぎ方、ご飯の炊き方、野菜の切り方(乱切り)を学ぶ<br>白飯、豚汁、大根サラダ          |
| 5  | 炊き込みご飯の炊き方、<br>野菜の切り方を学ぶ⑤    | 野菜の切り方、炊き込みご飯の炊き方を学ぶ<br>炊き込みご飯、和え物(鯖缶、野菜)、味噌汁       |
| 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<br>蟹真丈の吸物、大根サラダ                         |
| 7  | 二番出汁の取り方、<br>一番出汁、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<br>肉じゃが、野菜たっぷり味噌汁            |
| 8  | 蕎麦出汁の取り方、<br>三種類の出汁の違いを学ぶ    | 蕎麦出汁の取り方を学ぶ<br>サラダ蕎麦、大根の桂むき                         |
| 9  | 巻き焼き鍋の使い方①<br>玉子焼きを学ぶ        | 玉子焼きの焼き方、大根の桂剥き(8cm長さの大根)を学ぶ                        |
| 10 | 巻き焼き鍋の使い方②<br>和風オムライスを作成     | 和風オムライス、大根サラダ、大根の皮の漬物                               |
| 11 |                              |   |
| 12 |                              |   |
| 13 |                              |   |
| 14 |                              |   |

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| ◆ 教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会    |
| ◆ 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                            |
| ◆ 受講上の注意  | 認定試験赤星不合格者は前期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 調理実習<br>(日本料理) |      |    | 学 科                                 |             | コース |  |                          |            |
|-------|----------------|------|----|-------------------------------------|-------------|-----|--|--------------------------|------------|
|       |                |      |    | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    |     |  |                          |            |
| 担当教員  | 山崎 大輔          |      |    | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |     |  |                          |            |
| 年 次   | 1              | 期 間  | 前期 | <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 | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |     |  | <input type="checkbox"/> | W スタディコースB |

### ◆授業の目的・内容

- ① 基本料理の習得。(揚げる、焼く、煮る基本の料理技術の習得) 器具の手入れ(毎時間鍋みがき、掃除) 毎時間の庖丁の砥ぎ、手入れ指導
- ② 食材の知識(食材準備をしながら指導)

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                | 実施内容(具体的に)                                |
|----|---------------------------|---|
| 1  | 基本調理 揚げ物を学ぶ①<br>揚げ油(180℃) | 油の温度(適温)を学び理解する<br>天ぷら、なめこの味噌汁            |
| 2  | 基本調理 揚げ物を学ぶ②<br>揚げ油(170℃) | 油の温度(適温)を学び理解する、煮干出汁を学ぶ<br>かき揚げ、味噌汁(煮干出汁) |
| 3  | 基本調理 焼き物を学ぶ①              | 魚の焼き方を学ぶ<br>鰯の照り焼き、きんぴら牛蒡                 |
| 4  | 基本調理 焼き物を学ぶ②              | 鶏肉の焼き方、オーブンの使い方を学ぶ<br>鶏燗焼き、鶏つくね焼き、かき玉汁    |
| 5  | 基本調理 煮物を学ぶ①               | 筑前煮、がんもどきの煮卸し                             |
| 6  | 基本調理 煮物を学ぶ②               | 魚の煮方を学ぶ<br>煮魚(あらかぶ)、茶碗蒸し                  |
| 7  | 基本調理<br>魚のおろし方を学ぶ①        | 鰹の三枚おろしを学ぶ<br>鰹フライ、大根サラダ                  |
| 8  | 基本調理<br>魚のおろし方を学ぶ②        | 鰹の三枚おろしを学ぶ<br>塩焼き、かば焼き、花蓮根酢漬              |
| 9  | 基本調理<br>魚のおろし方を学ぶ③        | 鯖の三枚おろしを学ぶ<br>竜田揚げ、味噌煮                    |
| 10 | 基本調理 巻き寿司を学ぶ              | 太巻き寿司、細巻き寿司の作成                            |
| 11 | 基本調理 にぎり寿司を学ぶ             | にぎり寿司、蜆の味噌汁の作成                            |
| 12 | 基本調理<br>魚のおろし方を学ぶ④        | 鰯の5枚おろしを学ぶ<br>鰯の竜田揚げ、お浸し(菊菜、黄菊、えのき、椎茸)    |
| 13 | 基本調理 御節料理を学ぶ              | きんとん、伊達巻、鶴の子芋、梅人参、矢羽人参、慈姑、<br>花蓮根、紅白なます   |
| 14 | 基本調理 造り①                  | お造りの作り方を学ぶ<br>2点盛り(鮪、鯛)、吸い物               |
| 15 | 基本調理 造り②                  | お造りの作り方を学ぶ<br>3点盛り(鰯、烏賊、甘えび)、吸い物(鰯灘仕立て)   |

|   |         |                                       |
|---|---------|---------------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会    |
| ◆ | 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                            |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験青星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 調理実習<br>(中国料理) |      | 学 科  |  | コース  |
|-------|----------------|------|--|--|--|
| 担当教員  | 小平 貴寛          |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科      | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><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            |  |
| 時 間 数 | 40             | 授業方法 | 講義   | <input checked="" type="checkbox"/> 実習 |  |
|       |                |      | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科     |  |

◆授業の目的・内容

調理のコツと技術及び食品素材や器具の扱い方を習得すると共に応用自在な調理基礎をマスターする  
衛生観念を身につける  
大きな声で挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)     | 実施内容(具体的に)   |
|----|----------------|--|
| 1  | 中国料理の説明        | 中国料理の特徴と四大料理を学ぶ  |
| 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<br>中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 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「片」を学び「花椒蘿蔔」を作成する<br>中華鍋の使い方の基本を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 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<br>中華鍋の使い方の基本を学び「火腿炒飯」を作成する |
| 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<br>中華鍋の扱い方を学び「什景炒飯」を作成する     |
| 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                                 |
| 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                                   |
| 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                                  |
| 9  | 点心の基礎の習得1      | 点心の基本を学び「坦々麵」と「杏仁豆腐」を作成する                                    |
| 10 | 点心の基礎の習得2      | 点心の基本を学び「什景炒麵」と「香芒凍布甸」を作成する                                  |
|    |                |  |
|    |                |  |
|    |                |  |
|    |                |  |
|    |                |  |
|    |                |  |

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会    |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                            |
| ◆受講上の注意  | 認定試験赤星不合格者は前期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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



## 2019年度 シラバス

|       |                |      |        |  |  |
|-------|----------------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 調理実習<br>(中国料理) |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 小平 貴寛          |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1              | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 60             | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |                |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

調理のコツと技術及び食品素材や器具の扱い方を習得すると共に応用自在な調理基礎をマスターする  
衛生観念を身につける  
大きな声で挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)              | 実施内容(具体的に)  |
|----|-------------------------|---|
| 1  | 点心の基礎の習得2               | 加熱調理操作を理解し、「炸醬麵」「鍋貼」作成する  |
| 2  | 点心の基礎の習得3<br>とろみスープの習得1 | 生地発酵を学び「小肉包」「豆沙包」を作成する。<br>水溶き片栗粉の使い方を学び「魚翅湯」を作成する。                   |
| 3  | 点心の基礎の習得4<br>とろみスープの習得2 | 春巻きの作り方を学び作成する。<br>水餃子の生地の配合や練り方、あんのみ方を学び「菜肉水餃子」を作成する。                |
| 4  | 複合調理操作の習得1<br>(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。<br>適切な油の温度を学び「酥炸蟹箱」を作成する。                  |
| 5  | 複合調理操作の習得2<br>(炒菜・爆菜)   | 揚げてから炒める炒菜を学び「乾焼蝦仁」を作成する。<br>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。             |
| 6  | 複合調理操作の習得3<br>(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。<br>揚げてから炒める炒菜を学び「腰果鷄丁」を作成する。               |
| 7  | 複合調理操作の習得4<br>(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。<br>揚げてから強火で炒める爆菜を学び「宮保鷄丁」を作成する。             |
| 8  | 複合調理操作の習得5<br>(点心・焼菜)   | 揚げてから煮込むポイントを学び「鷄翅素鮑魚」を作成する。<br>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。         |
| 9  | 複合調理操作の習得6<br>(炸菜・点心)   | 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。<br>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。 |
| 10 | 複合調理操作の習得7<br>(炸菜・炒菜)   | 中華麵を焼き炒める炒菜を学び「上海炒麵」を作成する。<br>揚げてから炒める炒菜を学び「蘭花明蝦」を作成する。               |
| 11 | 複合調理操作の習得8<br>(炒菜・湯菜)   | 卵を炒め丸く成形する操作を学び「芙蓉蟹」を作成する。<br>ザーサイの塩抜き処理を学び「榨菜豆腐湯」を作成する。              |
| 12 | 複合調理操作の習得9<br>(燉菜・点心)   | 揚げてから炒める炒菜を学び「豆豉明蝦」を作成する。<br>ネコミミ麵の生地の作り方を学び「猫耳朵什景」を作成する。             |
| 13 | 複合調理操作の習得10<br>(炒菜・湯菜)  | 強火で焼く烤菜を学び「鐵板鷄腿」を作成する。<br>ビーブンの戻し方を学び「炒米粉」を作成する。                      |
| 14 | 複合調理操作の習得11<br>(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。<br>腰果酥の生地の作成とオーブンの温度管理を学び「腰果酥」を作成する。 |
| 15 | 複合調理操作の習得12<br>(点心・甜菜)  | 煮てから炒める煨菜を学び「青菜百頁」を作成する。<br>低温で揚げる炸菜を学び「蝦仁吐詞」を作成する。                   |

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会    |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                            |
| ◆受講上の注意  | 認定試験青星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 総合調理実習         |  | 学 科  | コース  |
|-------|----------------|--|--|--|
| 担当教員  | 恩田 政廣<br>山崎 大輔 |  | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2              | 期 間 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">前期</span> 後期  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 60             | 授業方法 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">講義・実習</span> | <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           |  |

◆授業の目的・内容

大量調理に対する理解を深める。  
 衛生管理の徹底、衛生観念を身につける。  
 大量調理に使用する機器、器具の使用方法的学習。  
 食材検品を通じ食材に対する知識を深める。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)          |                |
|----|------------|---------------------|----------------|
| 1  | 大量調理の一日の流れ | オリエンテーション           | 牛丼、味噌汁         |
| 2  | 大量調理の一日の流れ | 調理機器の使い方            | マーボー豆腐         |
| 3  | 食材管理について①  | 非加熱調理の注意点           | 野菜サラダ、豚のしょうが焼き |
| 4  | 食材管理について②  | 肉類の取り扱いについて         | ポークカレー         |
| 5  | 食材管理について③  | 魚類の取り扱いについて         | サーモンフライ        |
| 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           |
| 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          |
| 8  | 中心温度の管理③   | 中心温度の管理について③        | カツ煮            |
| 9  | 中心温度の管理④   | 中心温度の管理について④        | チキントマト煮        |
| 10 | 調理機器について①  | スチームコンベクションオーブンの使用① | 肉味噌キャベツ        |
| 11 | 調理機器について②  | スチームコンベクションオーブンの使用② | ホイコーロー         |
| 12 | 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③ | 鶏の照り焼き         |
| 13 |            |                     |                |
| 14 |            |                     |                |
| 15 |            |                     |                |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 全国調理師養成施設協会 総合調理実習                                   |
| ◆ | 資料・参考文献 |  |
| ◆ | 受講上の注意  | 衛生面に十分注意し、怪我の無いように実習を行う<br>細菌検査の結果が陽性または未実施の者は参加できない |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

大量調理に対する理解を深める。  
 衛生管理の徹底、衛生観念を身につける。  
 大量調理に使用する機器、器具の使用方法的学習。  
 食材検品を通じ食材に対する知識を深める。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)                        |
|----|------------|-----------------------------------|
| 1  | 調理機器について④  | スチームコンベクションオーブンの使用④      タンドリーチキン |
| 2  | 調理機器について⑤  | フライヤーの使用法①      カツ煮               |
| 3  | 調理機器について⑥  | フライヤーの使用法②      ミックスフライ           |
| 4  | 調理機器について⑦  | 回転釜の使用①      ハヤシライス               |
| 5  | 調理機器について⑧  | 回転釜の使用②      中華丼                  |
| 6  | 調理機器について⑨  | 炊飯機器について      かやくご飯               |
| 7  |            |                                   |
| 8  |            |                                   |
| 9  |            |                                   |
| 10 |            |                                   |
| 11 |            |                                   |
| 12 |            |                                   |
| 13 |            |                                   |
| 14 |            |                                   |
| 15 |            |                                   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 全国調理師養成施設協会      総合調理実習                              |
| ◆ | 資料・参考文献 |  |
| ◆ | 受講上の注意  | 衛生面に十分注意し、怪我の無いように実習を行う<br>細菌検査の結果が陽性または未実施の者は参加できない |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |  |  |
|-------|------------------|------|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(西洋料理) |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 小寺 稔             |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

・調理の基本から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込みから仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習並びに基礎技術定着の練習を繰り返し行う。

・基本のソースの作り方を習得 ・魚の加工調理の習得・肉の加熱技術の習得(ロースト調理、ソテー調理)  
 ・手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                    | 実施内容(具体的に)   |
|----|-------------------------------|--|
| 1  | 応用調理<br>基本フォンの取り方の習得①         | フONDヴォー取り方 フONDヴォー仕込み<br>イサキの卸し方、ポワレの仕方 1人で魚のおろし方を学ぶ |
| 2  | 応用調理<br>基本フォンの取り方の習得②         | フONDヴォーの仕上げ<br>豚フィレ肉のレーズンソース                         |
| 3  | 応用調理<br>煮込み料理と切り方の習得          | チキンのマレンゴ風<br>1人で煮込み料理を学ぶ                             |
| 4  | 応用調理<br>肉の下処理、加工調理の習得①        | 若鶏のソテーオニオンソース温野菜添え<br>トマトとモッツァレラのタルティーヌ              |
| 5  | 応用調理<br>魚グリル調理の習得①            | 白身魚の香草風野菜添えグリルロースト<br>1人で魚のグリルローストを学ぶ                |
| 6  | 応用調理<br>魚の加工調理の習得①            | 鯛と菜の花のバター風味 キャロットピューレソースと共に                          |
| 7  | 応用調理<br>肉の加工調理の習得①            | 仔牛のカツレツ、野菜の煮込み、カポナータ<br>1人で仔牛肉の加工と煮込み料理を学ぶ           |
| 8  | 応用調理<br>季節野菜のオードブルの習得         | アンティパスト(5種の野菜の盛り合わせ)<br>季節のリゾット                      |
| 9  | 応用調理<br>肉の加熱調理の習得②            | ポークのシャリキティエール<br>1つの鍋で肉の焼き方と仕上げまで学ぶ                  |
| 10 | 応用調理魚介のワイン蒸しの習得<br>肉の加熱調理の習得③ | 帆立貝の甘酢仕立て<br>豚フィレのオロロン風                              |
| 11 | 応用調理<br>魚の加工調理の習得②            | 真鯛と野菜のパイ包み<br>1人で鯛のおろし方とパイの扱いを学ぶ                     |
| 12 | 応用調理手打ちパスタの習得①<br>鶏肉の下処理の習得①  | 手打ちパスタジェノバ風グリーンソース<br>鳥のソテーグリーンペッパーソース               |
| 13 | 応用調理<br>鶏肉の加工調理の習得②           | 鶏と野菜の香り焼きマスタードソース<br>1人で鶏肉と鶏ムース違いを学ぶ                 |
| 14 | 応用調理<br>魚のロースト調理の習得           | サーモンアングルーフ<br>シーメ風グラタン                               |
| 15 | 応用調理<br>手打ちパスタの習得②            | オリキエッテのブロッコリ、ジュリエヌサラダ<br>1人で手打ちショートパスタを学ぶ            |

|          |  |
|----------|--|
| ◆教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習  |
| ◆資料・参考文献 | テキスト   |
| ◆受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いよう行う。認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |  |  |
|-------|------------------|------|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(西洋料理) |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 小寺 稔             |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

・調理の基本から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込みから仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習並びに基礎技術定着の練習を繰り返し行う。  
 ・基本のソースの作り方を習得。・魚の加工調理の習得・肉の加熱技術の習得(ロースト調理、ソテー調理)  
 ・手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)           | 実施内容(具体的に)   |
|----|----------------------|--|
| 16 | 基本技術<br>基本ピッツア生地の作り方 | ピッツアミックス、応用トマトソース<br>1人でピッツア生地の練り方を学ぶ                      |
| 17 | 応用調理<br>冷製パスタの習得     | オカマ風冷製スパゲティー<br>海老のソテー香草風味                                 |
| 18 | 応用調理<br>肉のロースト調理の習得① | 仔羊の鶏のムース包み<br>1人で仔羊の下処理と過熱の仕方を学ぶ                           |
| 19 | 基本技術<br>基本パスタ生地の作り方  | タレアッテレ生トマトソース<br>タコのカルパッチョ                                 |
| 20 | 応用調理<br>魚の加工調理の習得③   | カジキマグロのインボルチーニ<br>1人で魚の包み方と過熱の仕方を学ぶ                        |
| 21 | 応用調理<br>魚の下処理の習得①    | イサキのベーコン巻きブラマンジェ   |
| 22 | 応用調理<br>魚の香草調理の習得    | 白身魚の香草トマトソース・アーリオオーリオペロンチーノ<br>1人で香草の扱い方とオイルパスタソースを学ぶ      |
| 23 | 応用調理<br>肉の加工調理の習得④   | サルティンボッカ<br>魚介のオードブル3品盛                                    |
| 24 | 応用調理<br>魚のグリル調理の習得②  | カジキマグロのピッツアオーラソース 1人で魚の軽い煮込みを学ぶ<br>ブロッコリとベーコンのオリーブオイルスパゲター |
| 25 | 応用調理<br>挽肉の加工調理の習得   | ソーセージと豆の煮込み<br>ニョッキ  |
| 26 | 応用調理<br>肉のロースト調理の習得② | ラムチャップのグリル<br>フィジリのプッタネスカ 1人で仔羊の下処理とパスタソースを学ぶ              |
| 27 | 応用調理<br>肉のロースト調理の習得③ | 牛フィレのエシャロットソース<br>イカのリゾット詰め                                |
| 28 | 応用調理<br>魚の焼き方調理の習得   | スズキのポワレバターソース 焼きリゾット添え<br>1人で魚のポワレを学ぶ                      |
| 29 | 応用調理<br>煮込み料理と切り方の習得 | 煮込み料理、イカのセトー風<br>若鶏のスパイシーサラダ                               |
| 30 | 応用調理<br>羊肉の下処理の習得    | 仔羊のバラ肉のマスタードソースポレンタと野菜のフリット<br>1人で仔羊の焼き方とポレンタの作り方を学ぶ       |

|          |  |
|----------|--|
| ◆教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習  |
| ◆資料・参考文献 | テキスト   |
| ◆受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いよう行う。認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |        |  |  |
|-------|------------------|------|--------|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(西洋料理) |      |        | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 小寺 稔             |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 180              | 授業方法 | 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

・調理の基本から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込みから仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習並びに基礎技術定着の練習を繰り返し行う。

・基本のソースの作り方を習得。・魚の加工調理の習得・肉の加熱技術の習得(ロースト調理、ソテー調理)

・手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                   | 実施内容(具体的に)                                     |
|----|------------------------------|--|
| 1  | 応用調理<br>魚介の下処理の習得            | 鯛のポワレケッパー風味ブルブランソース<br>1人で魚のポワレと魚のソースを学ぶ       |
| 2  | 基本技術                         | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                     |
| 3  | 応用調理<br>冷製パスタの習得             | 桃とトマトの冷製パスタ<br>玉葱とグリエールチーズの卵サンド                |
| 4  | 応用調理<br>ロースト調理               | 鴨のロースト柚子胡椒風味<br>1人で鴨のロースト調理を学ぶ                 |
| 5  | 基本技術                         | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                     |
| 6  | 応用調理<br>魚介の加熱調理の習得①          | 帆立貝のプロシエット<br>イサキのゴマ風味                         |
| 7  | 応用調理<br>魚介の加工調理の習得②          | ソールムニエルキノコ添え<br>1人でムニエルの焼き方を学ぶ                 |
| 8  | 基本技術                         | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                     |
| 9  | 応用調理<br>魚介のワイン蒸しの習得          | ヒラメの蒸し煮シャンピニオンソース<br>キノコリゾット                   |
| 10 | 応用調理<br>肉の煮込み調理の習得           | 仔牛肉の肉団子の煮込み<br>1人で肉の加工と煮込みを学ぶ                  |
| 11 | 基本技術                         | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                     |
| 12 | 応用調理<br>肉のグリル調理の習得           | 若鶏のグリル秋野菜のポトフ<br>エスカルゴブルゴーニュ                   |
| 13 | 応用調理<br>魚介のソテーの習得①           | サーモンのポワレアボカド添え 1人で魚の焼きとフレンチトーストを学ぶ<br>フレンチトースト |
| 14 | 基本技術                         | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                     |
| 15 | 応用調理 肉の加工調理の習得①<br>パスタソースの習得 | ミラノ風ピカタカポナータ添え<br>ブカティーニアマトリチャーナ               |

|          |  |
|----------|--|
| ◆教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習  |
| ◆資料・参考文献 | テキスト   |
| ◆受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いよう行う。認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 専攻調理実習<br>(西洋料理) |      |       | 学 科                                 |             | コース                                 |
|-------|------------------|------|-------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
|       |                  |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    |                                     |
| 担当教員  | 小寺 稔             |      |       | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   | <input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 時 間 数 | 180              | 授業方法 | 講義・実習 | <input type="checkbox"/>            |             |                                     |

### ◆授業の目的・内容

・調理の基本から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込みから仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習並びに基礎技術定着の練習を繰り返し行う。  
 ・基本のソースの作り方を習得。・魚の加工調理の習得・肉の加熱技術の習得(ロースト調理、ソテー調理)  
 ・手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。

### ◆授業計画

|    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| 16 | 応用調理<br>手打ちパスタ生地の習得①      | スカンピの詰め物トルテローニ 1人でパスタ生地で海老の詰め物を学ぶ<br>季節のサラダ     |
| 17 | 基本技術                      | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                      |
| 18 | 応用調理<br>甲殻類の下処理の習得①       | オマール海老の温製サラダ<br>オムライス                           |
| 19 | 応用調理 手打ちパスタの生地の習得②        | そば粉のパツパラデーレ 1人でそば粉でのパスタ生地を学ぶ<br>季節のスープ          |
| 20 | 基本技術                      | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                      |
| 21 | 応用調理<br>小鳩下処理の習得          | 小鳩のサルミキッシュロレーヌ                                  |
| 22 | 応用調理<br>肉のソテーの習得          | 鹿肉のステーキ<br>1人で鹿肉の焼き方を学ぶ                         |
| 23 | 基本技術                      | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                      |
| 24 | 応用調理<br>肉の下処理の習得          | 仔羊のキャレ香草風味<br>トマトの帆立のファルスバジリコ風味                 |
| 25 | 応用調理<br>魚介のソテーの習得②        | スズキのポワレ赤ワインソースアサリとゆり根を添えて<br>1人で魚料理での赤ワインソースを学ぶ |
| 26 | 基本技術                      | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                      |
| 27 | 応用調理 肉の加工調理の習得②<br>米料理の習得 | 仔牛のガストロノーム<br>小海老のリゾット                          |
| 28 | 応用調理<br>魚介のソテーの習得③        | マグロのペッパーステーキ<br>1人で生食用の魚のステーキの仕方を学ぶ             |
| 29 | 基本技術                      | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                      |
| 30 | 応用調理<br>肉の焼き方とソース習得       | 牛ハラミ肉のソテーポルチーニソース<br>いわしのオリーブオイルスパゲッティ          |

|           |   |
|-----------|---|
| ◆ 教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習   |
| ◆ 資料・参考文献 | テキスト  |
| ◆ 受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いように行う。認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 専攻調理実習<br>(西洋料理) |      | 学 科                                 |                          | コース                                 |
|-------|------------------|------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|       |                  |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科                 |                                     |
| 担当教員  | 小寺 稔             |      | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科                 |                                     |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期                                  | <input type="checkbox"/> | パティシエテクニカル科                         |
| 時 間 数 | 180              | 授業方法 | 講義                                  | <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 |

### ◆授業の目的・内容

・調理の基本から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込みから仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習並びに基礎技術定着の練習を繰り返す行う。  
 ・基本のソースの作り方を習得。・魚の加工調理の習得・肉の加熱技術の習得(ロースト調理、ソテー調理)  
 ・手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。

### ◆授業計画

|    |                    |  |
|----|--------------------|--|
| 31 | 応用調理<br>肉の加工調理の習得③ | 若鳥のシャスール猟師風<br>1人で鶏肉の下処理と軽い煮込み方を学ぶ                   |
| 32 | 基本技術               | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                           |
| 33 | 応用調理<br>甲殻類茹で方の習得② | オマール海老のポッシュェドゥソース<br>エスカルゴの煮込み、シャンピニオン風味             |
| 34 | 応用調理<br>魚の加工調理の習得③ | マトダイのキャベツ包みサフランソース<br>1人で魚の加工調理と蒸し方を学ぶ               |
| 35 | 基本技術               | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                           |
| 36 | 応用調理<br>パスタ生地の習得   | ほうれん草のラビオリ猟師風<br>タコとジャガイモのサラダ                        |
| 37 | 応用調理<br>肉のグリル調理の習得 | ポークの網焼きと野菜のブレゼ、スイートマスタードソース<br>1人で豚のグリル調理と野菜の煮込み方を学ぶ |
| 38 | 基本技術               | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                           |
| 39 | 応用調理<br>魚の煮込み調理の習得 | 魚介のブイヤベース  |
| 40 | 応用調理<br>ピッツア生地の応用  | 包みピッツア 1人でピッツア生地の包み焼きを学ぶ<br>季節のサラダ                   |
| 41 | 基本技術               | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                           |
| 42 | 応用調理<br>肉の加工調理の習得④ | 牛フィレのパートブリック包み<br>キノコのクリームスープ                        |
| 43 | 応用調理<br>魚の加工調理の習得④ | 白身魚のガレット、サワークリーム添え<br>1人で魚のジャガイモのガレット包み焼きを学ぶ         |
| 44 | 基本技術               | ジャガイモ、シャトー・人参ジュリアン<br>オムレツ                           |
| 45 | 応用調理<br>肉の加工調理の習得⑤ | 仔羊肉の煮込みナバラン<br>ポーチドエックのチロリアンソース                      |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     | 全国調理師養成施設協会調理実習   |
| ◆ | 資料・参考文献 | テキスト  |
| ◆ | 受講上の注意  | 衛生に注意してケガの無いように行う。認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。内容は変更する場合がある。 |

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



## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |  |  |
|-------|------------------|------|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(日本料理) |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 秋葉 文夫            |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 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           |  |

◆授業の目的・内容

- ①日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。
- ②1年次に習得した基本技術の定義を更に高度な、専門的技術を身につける。
- ③食材の旬を理解する。

「グループ実習」のほかに、1人で分配・作成をする「個人実習」を取り入れる

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)  |
|----|------------|---|
| 1  | 魚の基本調理①    | 個人で鰹をおろす<br>鰹塩焼き、鰹梅香揚げ                              |
| 2  | 旬の食材を知る①   | 旬の食材を用いて汁物、煮物を作成する<br>鶏つくねと蒨の煮物、白魚豆腐の吸物             |
| 3  | 魚の基本調理②    | 個人で鰹をおろし、料理を作成する<br>鰹の蒲焼き、鰹の塩焼き、笹切り                 |
| 4  | 旬の食材を知る②   | 旬の野菜を使用し天ぷらを作成する<br>春野菜の天ぷら、桜饅頭                     |
| 5  | 魚の基本調理③    | 個人で鰹をおろし、にぎり寿司を作成する<br>メ鰹にぎり、アボカドの巻き寿司、鰹酢の物(蛇腹きゅうり) |
| 6  | 旬の食材を知る③   | 旬の野菜を使用し和え物を作成する<br>蒨信田巻き、木の芽味噌和え(烏賊、海老、独活)         |
| 7  | お造り、揚げができる | 個人で魚介を処理してお造り、揚げ物を作成する<br>鰹お造り、海老真丈鳴門揚げ             |
| 8  | 魚の基本調理③    | 魚介を使用し焼き物、蒸し物を作成する<br>鰹西京焼き、空也蒸し                    |
| 9  | 鯖の3枚おろしを学ぶ | 個人で鯖をおろし料理を作成する<br>鯖船場汁、鯖おろし煮                       |
| 10 | 旬の食材を知る④   | 旬の食材を使用し揚げ物、汁物を作成する<br>稚鮎の唐揚げ、春キャベツのポタージュ           |
| 11 | 5枚おろしを学ぶ①  | 個人で鰹をおろし、料理を作成する<br>鰹の竜田揚げ、鶏つくねと野菜のスープ煮             |
| 12 | 旬の食材を知る⑤   | 旬の食材を使用し炊き込みご飯、蒸し物を作成する<br>桜鯛信州蒸し、桜海老ご飯             |
| 13 | 5枚おろしを学ぶ②  | 個人で鰹をおろし料理を作成する<br>鰹の煮付け、海老真丈鳴門揚げ                   |
| 14 | 肉の調理を学ぶ①   | 豚肉を使用し煮物、和え物を作成する<br>豚の角煮、和え物                       |
| 15 | 穴子の開きを学ぶ①  | 個人で穴子をおろし料理を作成する<br>煮穴子(棒寿司)、味噌汁                    |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     |   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |   |  |  |
|-------|------------------|---|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(日本料理) |   | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 秋葉 文夫            |   | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">前期</span> 後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 授業方法  | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |                  | 講義 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">実習</span>     | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

- ①日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。
- ②1年次に習得した基本技術の定義を更に高度な、専門的技術を身につける。
- ③食材の旬を理解する。

「グループ実習」のほかに、1人で分配・作成をする「個人実習」を取り入れる

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)   |
|----|------------|--|
| 16 | 旬の食材を知る⑥   | 旬の食材を使用して揚げ物、炒め御飯を作成する<br>帆立貝新緑揚げ、ジャコと高菜の炒めご飯      |
| 17 | 穴子の開きを学ぶ②  | 個人で穴子を開き、料理を作成する<br>穴子の竜眼巻き(フライ)、味噌汁               |
| 18 | 魚の応用調理     | 鱧を使用しおろし方や料理法を学ぶ<br>鱧の木の芽焼き、鱧おとし                   |
| 19 | 穴子の開きを学ぶ③  | 個人で穴子をおろし料理を作成する<br>穴子の八幡巻き、こんにやく辛子煮               |
| 20 | 肉の調理を学ぶ②   | 牛肉を使用し焼き物を作成する<br>牛肉一味焼き、野菜のスープ煮(鶏つくね、南瓜、人参、蓮根、冬瓜) |
| 21 | 揚げ物調理ができる① | 旬の食材を使用して揚げ物を個人で作成する<br>キス、メゴチの天麩羅、かき揚げ            |
| 22 | 旬の食材を知る⑦   | 旬の食材を使用して炒め物、汁物を作成する<br>新じゃがベーコン、浅利ワタンスープ          |
| 23 | 揚げ物調理ができる② | 個人で天ぷらを作成する<br>天麩羅、天むす                             |
| 24 | 魚の串打ち①     | 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ<br>鮎の塩焼き、鮎ご飯                       |
| 25 | 3枚おろしができる① | 個人で小鯛を3枚におろし、焼き物、吸物を作成する<br>鯛塩焼き、蓮根、丸十(絞り、あやめ)吸物   |
| 26 | 魚の串打ち②     | 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ<br>鮎田楽、豆腐の田楽                       |
| 27 | 3枚おろしができる② | 個人で小鯛をおろし料理を作成する<br>押し寿司(鯛、海老、玉子焼き)、かき玉汁           |
| 28 | お造りができる    | メジマグロのおろし方を学びお造りを作成する<br>メジマグロの造り、佃煮(メジ、桜エビ、独活)    |
| 29 | 鯛の三枚おろしを学ぶ | 個人で小鯛を三枚におろし握り寿司を作成する<br>鯛の握り寿司、蛤の吸い物              |
| 30 | 姿造りができる    | 小鯛を三枚におろし姿造りを作成する<br>小鯛の3枚おろし、姿造り                  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     |   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |  |  |  |
|-------|------------------|------|--|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(日本料理) |      |  | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 秋葉 文夫            |      |  | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 180              | 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

- ① 日本料理における季節料理の、特徴、意味合いを理解する
- ② 1年次に習得した基本技術の定義と更に高度な専門的技術を身につける
- ③ 食材の旬を理解する。

「グループ実習」のほかに、1人で分配・作成をする「個人実習」を取り入れる

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)              | 実施内容(具体的に)                                      |
|----|-------------------------|---|
| 1  | 旬の魚の扱い方を学ぶ<br>(秋刀魚)     | 個人で秋刀魚をおろし、料理を作成する<br>秋刀魚南部焼き、つみれ椀、秋刀魚の握り       |
| 2  | 包丁の基本技術                 | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子                               |
| 3  | 旬の食材を知る<br>(鮭、イクラ)      | 生鮭から鮭とイクラの親子丼を作成する。イクラの漬け方の習得<br>鮭親子丼、秋茄子帆立あんかけ |
| 4  | 鯛をおろし、お造りを作成する          | 個人で鯛を3枚におろし、料理を作成する<br>鯛お造り、鯛豊年焼き               |
| 5  | 包丁の基本技術                 | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子                               |
| 6  | 旬の食材を知る<br>大きな魚をおろせる    | 鰯を使い鰯の扱い方を学ぶ<br>蕪野菜鑄込み、鰯ベーコン巻き焼き                |
| 7  | 季節の弁当を作る<br>鰯の柵どり、刺身を引く | 鰯の柵どり、刺身の引き方を学ぶ<br>鉄火丼、味噌汁、秋の松花堂仕込み             |
| 8  | 包丁の基本技術                 | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子                               |
| 9  | 季節の弁当を作る                | 弁当の基礎を学び松花堂弁当を作成する<br>秋の松花堂弁当、吸物                |
| 10 | 太刀魚の扱いを学ぶ               | 太刀魚をおろし、扱い方を学ぶ<br>太刀魚塩焼き、蓮根はさみ揚げ                |
| 11 | 包丁の基本技術                 | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子                               |
| 12 | 鰹の扱いを学ぶ                 | 鰹を使いおろし方、料理法を学ぶ<br>鰹の造り、鰹の煮びたし、鰹の手捏ね寿司          |
| 13 | 造り3点盛りを作る               | 個人で実習を行いコース料理、前菜の理解を深める<br>造り(3点盛り)、蟹ご飯         |
| 14 | 包丁の基本技術                 | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                         |
| 15 | 土瓶蒸しを作る                 | コース料理を勉強し、煮物、土瓶蒸しを作成する<br>土瓶蒸し、海老芋オランダ煮         |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     |   |
| ◆ | 資料・参考文献 |   |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- ① 日本料理における季節料理の、特徴、意味合いを理解する
- ② 1年次に習得した基本技術の定義と更に高度な専門的技術を身につける
- ③ 食材の旬を理解する。

「グループ実習」のほかに、1人で分配・作成をする「個人実習」を取り入れる

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)         | 実施内容(具体的に)                                   |
|----|--------------------|--|
| 16 | 烏賊のさばき方を学ぶ         | 個人で烏賊をさばき、料理を作成する<br>烏賊細造り、握り、ゲソのから揚げ        |
| 17 | 包丁の基本技術            | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                      |
| 18 | 旬の前菜を学ぶ            | 吹き寄せ盛りを作成し、旬の前菜を学ぶ<br>吹き寄せ盛り、きのこご飯           |
| 19 | 貝のさばき方を学ぶ          | 個人で貝3種をさばき、料理を作成する<br>貝3種(赤貝、とり貝、つぶ貝)お造り、蒸し物 |
| 20 | 包丁の基本技術            | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                      |
| 21 | 旬の野菜を知る            | 加茂茄子を使い旬の野菜の扱い方を学ぶ<br>加茂茄子田楽、茄子焼き浸し          |
| 22 | 牛肉の扱い方を学ぶ          | 個人で実習を行い牛肉の扱いを学ぶ<br>強肴(和風ローストビーフ)、酢の物        |
| 23 | 包丁の基本技術            | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                      |
| 24 | 朴葉の使い方を学ぶ          | 朴葉を使用し、扱い方を学ぶ<br>朴葉焼き、鰯大根                    |
| 25 | 旬の野菜を知る            | 個人で実習を行い旬の野菜を学ぶ<br>里芋揚げ出汁、鶏けんちん焼き            |
| 26 | 包丁の基本技術            | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                      |
| 27 | 大きな魚の扱い方を学ぶ<br>(鰯) | 大きな魚(鰯)の扱い方を学ぶ<br>鰯造り、鰯灘仕立て                  |
| 28 | 伊勢海老の扱い方を学ぶ        | 伊勢海老の扱い方を学ぶ<br>伊勢海老具足煮、吸い物                   |
| 29 | 包丁の基本技術            | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                      |
| 30 | 鰻のさばき方を学ぶ          | 鰻のさばき方、調理方法を学ぶ<br>うな重、肝吸い                    |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     |   |
| ◆ | 資料・参考文献 |   |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

- ① 日本料理における季節料理の、特徴、意味合いを理解する
- ② 1年次に習得した基本技術の定義と更に高度な専門的技術を身につける
- ③ 食材の旬を理解する。

「グループ実習」のほかに、1人で分配・作成をする「個人実習」を取り入れる

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)                                  |
|----|------------|---|
| 31 | 河豚の扱いを学ぶ   | 河豚の扱い方を学ぶ<br>河豚造り、皮煮凝り、唐揚げ                  |
| 32 | 包丁の基本技術    | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                     |
| 33 | サーモンの扱いを学ぶ | サーモンの扱いを学ぶ<br>サーモン造り(アボカドソース)、野菜巻き、野菜の炊き合わせ |
| 34 | 魚の取り扱いを学ぶ  | 個人でイサキをさばき料理を作成する<br>イサキの塩焼き、イサキの煮つけ        |
| 35 | 包丁の基本技術    | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                     |
| 36 | 作品展参考作品    | 卒業作品展参考作品                                   |
| 37 | 押し寿司を学ぶ    | 個人で実習を行い押し寿司を学ぶ<br>押し寿司、味噌汁                 |
| 38 | 包丁の基本技術    | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                     |
| 39 | 5枚おろしを学ぶ   | 平目を使用し5枚おろしを学ぶ<br>平目薄造り、平目の竜田揚げ             |
| 40 | カワハギの扱いを学ぶ | 個人で実習を行いカワハギの扱いを学ぶ<br>カワハギの姿造り、カワハギの煮付け     |
| 41 | 包丁の基本技術    | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                     |
| 42 | 旬の魚を学ぶ     | 金目鯛を使用し金目鯛の扱い方を学ぶ<br>金目鯛の煮付け、金目鯛の塩焼き        |
| 43 | サザエの扱い方を学ぶ | 個人で実習を行いサザエの扱い方を学ぶ<br>サザエの造り、サザエのつぼ焼き       |
| 44 | 包丁の基本技術    | 大根の桂剥き、梅人参、出汁巻き玉子、里芋の六方                     |
| 45 | 鯛のおろしを学ぶ②  | 鯛を使用し三枚おろし、アラの使い方を学ぶ<br>塩釜焼、鯛兜煮             |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     |   |
| ◆ | 資料・参考文献 |   |
| ◆ | 受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |   |  |  |
|-------|------------------|---|--|--|
| 科目名   | 専攻調理実習<br>(中国料理) |   | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 駒塚 登志男           |   | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">前期</span> 後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 授業方法  | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |                  | 講義 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">実習</span>     | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

調理の基礎から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込から仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習を行う。  
衛生観念を身につける  
大きな挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                | 実施内容(具体的に)                                      |
|----|---------------------------|---|
| 1  | 鶏のおろし方①                   | 鶏のおろし方を学び「軟炸鸡塊」を作成する。                           |
| 2  | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得① | 基本の刀工「絲」を学び「干貝素烩」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 3  | 鶏のおろし方②                   | 鶏のおろし方を学び「葱油鶏」を作成する。                            |
| 4  | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得② | 基本の刀工「絲」を学び「桂花魚翅」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 5  | 鶏のおろし方③                   | 鶏のおろし方を学び「醬爆鶏」を作成する。                            |
| 6  | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得③ | 基本の刀工「絲」を学び「干煸牛肉絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する |
| 7  | 鶏のおろし方④                   | 鶏のおろし方を学び「豆豉蒸鶏」を作成する。                           |
| 8  | 湯(タン)の取り方の習得1             | 湯の取り方を学び「炒和菜湯麵」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「什錦炒飯」を作成する   |
| 9  | 鶏のおろし方⑤                   | 鶏のおろし方を学び「咖喱鶏塊」を作成する。                           |
| 10 | 湯(タン)の取り方の習得2             | 湯の取り方を学び「清湯」「油淋鶏」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「什錦炒飯」を作成する |
| 11 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得1 | 基本の刀工「絲」を学び「青椒牛肉絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する |
| 12 | 調理材料にあった準備操作の習得1          | 基本の上漿・泡油・碗献を学び「炒素什錦」を作成する                       |
| 13 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得2 | 基本の刀工「絲」を学び「魚香肉絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 14 | 調理材料にあった準備操作の習得2          | 基本の上漿・泡油・碗献を学び「炸溜明蝦」を作成する                       |
| 15 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得3 | 基本の刀工「絲」を学び「筍炒肉絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会        |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆受講上の注意  | 認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                  |      |  |  |  |
|-------|------------------|------|--|--|--|
| 科 目 名 | 専攻調理実習<br>(中国料理) |      |  | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 駒塚 登志男           |      |  | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                | 期 間  | <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 120              | 授業方法 | 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習                          | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |                  |      |  | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

調理の基礎から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込から仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習を行う。  
衛生観念を身につける  
大きな挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                 | 実施内容(具体的に)                                      |
|----|----------------------------|---|
| 16 | 調理材料にあった準備操作の習得3           | 基本の上漿・泡油・碗献を学び「宮保明蝦」「蚕豆炒魷花」を作成する                |
| 17 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得4  | 基本の刀工「絲」を学び「金醬肉絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 18 | 上海鍋の扱い方の習得1                | 上海鍋の扱い方を学び「時菜鴨脯」「香辣子鷄」を作成する                     |
| 19 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得6  | 基本の刀工「絲」を学び「蒜苗魷絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 20 | 上海鍋の扱い方の習得2                | 上海鍋の扱い方を学び「雀巢鷄丁」「辣子肚絲」を作成する                     |
| 21 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得8  | 基本の刀工「絲」を学び「韭菜肝絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 22 | 中国料理における煮込みの複合調理操作の習得3     | 煮込みの複合調理操作を学び「鷄翅鮑魚」「蟹扒鮮竹捲」を作成する                 |
| 23 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得9  | 基本の刀工「絲」を学び「山蜆菜鷄絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する |
| 24 | 油と揚げ器具の基礎的な扱いの習得1          | 油と揚げ器具の基礎的な扱いを学び「籠炸牛肉」「酥炸双味」を作成する               |
| 25 | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得10 | 基本の刀工「絲」を学び「棒々鷄絲」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する  |
| 26 | 油と揚げ器具の基礎的な扱いの習得2          | 油と揚げ器具の基礎的な扱いを学び「咖哩排骨」「苹果蝦仁」を作成する               |
| 27 | 冷菜・前菜の調理工程と盛りつけの習得1        | 冷菜の調理工程と盛りつけを学び「葱姜墨魷花」「辣双花」を作成する                |
| 28 | 中国料理における煮込みの複合調理操作の習得1     | 煮込みの複合調理操作を学び「紅燒牛腩」「干貝白菜」を作成する                  |
| 29 | 冷菜・前菜の調理工程と盛りつけの習得2        | 冷菜の調理工程と盛りつけを学び「雲白肉」「如意捲」を作成する                  |
| 30 | 中国料理における煮込みの複合調理操作の習得2     | 煮込みの複合調理操作を学び「奶油海鮮」「東坡肉」を作成する                   |

|           |   |
|-----------|---|
| ◆ 教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会        |
| ◆ 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆ 受講上の注意  | 認定試験銀星不合格者は前期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

調理の基礎から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込から仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習を行う。  
衛生観念を身につける  
大きな挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)               | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------------|--|
| 1  | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得 | 魚のおろし方を学び「生鯛魚滑」を作成する<br>中華鍋の振り方を学び「蛋炒飯」を作成する                       |
| 2  | 基礎技術の定着①                 | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 3  | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得②          | 炒めてから蒸す蒸菜を学び「粉蒸肉」を作成する。<br>茹でてから中華スープで煮る湯菜を学び「蝦仁粉絲湯」を作成する。         |
| 4  | 中華包丁を用いた基本の刀工と中華鍋の振り方の習得 | 基本の刀工「絲」と中華鍋の扱いを学び「肉絲炒麵」を作成する。                                     |
| 5  | 基礎技術の定着②                 | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 6  | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得④          | 鮮魚に下味し蒸す蒸菜を学び「干蒸鮮魚」を作成する。<br>豚肉に下味し丸く成形して蒸す湯菜を学び「真蒸丸子」を作成する。       |
| 7  | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得           | 揚げてから蒸す蒸菜を学び「芋頭鶏塊」を作成する。   |
| 8  | 基礎技術の定着③                 | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 9  | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得⑥          | 食材に下味し蒸す蒸菜を学び「搾菜蒸肉片」を作成する。<br>海老をミンチにし茹でて中華スープで煮る湯菜を学び「蝦丸子湯」を作成する。 |
| 10 | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得           | 具材に下味をして蒸す蒸菜を学び「銀絲蒸扇貝」を作成する。<br>食材を茹でて白湯で煮る「白菜連鍋湯」を作成する。           |
| 11 | 基礎技術の定着④                 | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 12 | 生地の練り方と包み方を習得 麵飯類②       | 「小籠包」生地の練り方と包み方を学び「小籠包」を作成する。<br>具材のとりみ加減を学び「少仔湯麵」を作成する。           |
| 13 | 蒸籠での蒸し料理の基礎の習得           | 食材に下味し蒸す蒸菜を学び「豆豉蒸鶏塊」を作成する。<br>茹でてから中華スープで煮る湯菜を学び「四扣湯」を作成する。        |
| 14 | 基礎技術の定着⑤                 | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 15 | 生地の練り方と包み方を習得 麵飯類③       | 生地の練り方と包み方を学び「煎韭菜包」「蘿蔔糕」を作成する。                                     |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会        |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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



## 2019年度 シラバス

| 科 目 名 | 専攻調理実習<br>(中国料理) |      |        | 学 科                                 |             | コ ー ス                               |
|-------|------------------|------|--------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
|       |                  |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    |                                     |
| 担当教員  | 駒塚 登志男           |      |        | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   | <input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 時 間 数 | 180              | 授業方法 | 講義(実習) |                                     |             |                                     |

### ◆授業の目的・内容

調理の基礎から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込から仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習を行う。  
衛生観念を身につける  
大きな挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)         | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------|--|
| 16 | 生地の練り方と包み方を習得 麺飯類② | 点心の生地の練り方包み方を学び「蝦餃」を作成する。<br>おこげの揚げ方、あんのとろみを学び「什景鍋粿」を作成する。       |
| 17 | 基礎技術の定着⑥           | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 18 | 生地の練り方と包み方を習得 麺飯類③ | 「翡翠水餃子」の生地の配合や練り方と包み方を学び「翡翠水餃子」を作成する。<br>中華面の茹で方を学び「葱油叉焼麺」を作成する。 |
| 19 | 生地の練り方と包み方を習得 麺飯類④ | 「水餃子」「海鮮脆麺」の生地の配合や練り方と包み方を学び「水餃子」「海鮮脆麺」を作成する。                    |
| 20 | 基礎技術の定着⑦           | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 21 | 炒菜の習得①             | 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「XO 醤参鮮」「香菇猪肉條」を作成する。              |
| 22 | 炒菜の習得②             | 茹でてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「炒三鮮」「脆盅牛肉」を作成する。                  |
| 23 | 基礎技術の定着⑧           | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 24 | 炒菜の習得③             | 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「宮保明蝦」「榨菜包牛肉」を作成する。                |
| 25 | 炒菜の習得④             | 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「魚香干魷花」「黒椒牛排」を作成する。                |
| 26 | 基礎技術の定着⑨           | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 27 | 炒菜の習得⑤             | 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「洋油明蝦」「山藥三花」を作成する。                 |
| 28 | 炒菜の習得⑥             | 揚げてから炒める炒菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「成都子鷄」「青菜香腸」を作成する。                 |
| 29 | 基礎技術の定着⑩           | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮  |
| 30 | 炸菜の習得①             | 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「合桃酥鷄」「炸肉捲」を作成する。           |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会        |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 専攻調理実習<br>(中国料理) |      |        | 学 科                                 |             | コース                                 |
|-------|------------------|------|--------|-------------------------------------|-------------|-------------------------------------|
|       |                  |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    |                                     |
| 担当教員  | 駒塚 登志男           |      |        | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |                                     |
| 年 次   | 2                | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA |
| 時 間 数 | 180              | 授業方法 | 講義(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 |

### ◆授業の目的・内容

調理の基礎から高度な応用技術まで段階的に学び、より専門的な調理技術を習得するために、仕込から仕上げまで全て1人で行う個人実習とグループで取り組む実習を行う。  
衛生観念を身につける  
大きな挨拶、返事などをはじめとする調理師としての心構えを身につける

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)     | 実施内容(具体的に)  |
|----|----------------|---|
| 31 | 炸菜の習得②         | 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「高麗蝦仁」「紙包牛肉」を作成する。 |
| 32 | 基礎技術の定着⑪       | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮                                 |
| 33 | 炸菜の習得③         | 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「酥炸三味」を作成する。       |
| 34 | 炸菜の習得④         | 材料にそれぞれ下味をしてあげる炸菜の加熱温度、時間、調味のタイミングを学び「燻鶏」「百飯魚炸蝦丸」を作成する。 |
| 35 | 基礎技術の定着⑫       | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮                                 |
| 36 | 焼菜・煨菜の定着①      | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「西焗海鮮」「咖喱牛腩」を作成する。              |
| 37 | 焼菜・煨菜の定着②      | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「虎皮魚翅捲」「雪菜銀絲」を作成する。             |
| 38 | 基礎技術の定着⑬       | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮                                 |
| 39 | 焼菜・煨菜の定着③      | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「蝦子鍋煽豆腐」「青苔生蠔」を作成する。            |
| 40 | 特徴的な材料の取り扱い①   | 特徴的な材料の扱いを学び「宮保鯊肉片」「二吃青蚶」を作成する。                         |
| 41 | 基礎技術の定着⑭       | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮                                 |
| 42 | 特徴的な材料の取り扱い②   | 特徴的な材料の扱いを学び「東安子鷄」「姜炒軟蟹」を作成する。                          |
| 43 | 火加減ととろみのコントロール | 加熱調理を総合的に学び、「紅焼排翅」「蟹黄白菜」を作成する。                          |
| 44 | 基礎技術の定着⑮       | 基礎技術の習得 中華包丁の砥ぎ方・片切り・蛋皮                                 |
| 45 | 特徴的な材料の取り扱い③   | 特徴的な材料の扱いを学び「西芥炒蝦肝」「家常焼双」を作成する。                         |

|          |   |
|----------|---|
| ◆教科書     | 調理師養成教育全書「調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会        |
| ◆資料・参考文献 | 補助プリント(随時)                                |
| ◆受講上の注意  | 認定試験金星不合格者は後期実技試験受験資格なし。<br>内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                        |             |  |  |
|-------|------------------------|-------------|--|--|
| 科 目 名 | 特別(応用)調理実習             |             | 学 科  | コ ー ス  |
| 担当教員  | 駒塚 登志男<br>小寺 稔<br>西野 茂 |             | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                      | 期 間 (前期・後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 50                     | 授業方法        | <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           |  |

◆授業の目的・内容

自身の専攻以外の分野の料理も学び、1年次に習得した基本技術の向上を目指しより高度な調理技術を身につけることを目的に行う。また、各料理に使われる食材の旬についての理解も深める。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)         | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------|--|
| 1  | 焼菜・煨菜の定着①          | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「團圓豆腐」「炸烹鶏魚」を作成する。                     |
| 2  | 練り製品を作る            | おでん、茶飯   |
| 3  | 魚の加工調理の習得          | 温かい鯖とトマトの玉葱コンフィのタルト、<br>彩り野菜のミネストローネ                           |
| 4  | 焼菜・煨菜の定着②          | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「全家福」「燉蛋餃」を作成する。                       |
| 5  | 魚の扱い方を学ぶ           | 太刀魚塩焼き、桜エビご飯   |
| 6  | パスタ調理の習得①          | ナポリタン、チョコムース、アイスコーヒー   |
| 7  | 焼菜・煨菜の定着③          | 揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学び「蕃茄明蝦」「豆豉蘿蔔炆鶏」を作成する。                   |
| 8  | 巻き寿司を学ぶ            | 鮪、かんぴょう、キュウリ、玉子焼き、サーモン、豚汁                                      |
| 9  | 肉の加工調理の習得          | 若鳥手羽肉のCHEDDARチーズ包み クラムチャウダー                                    |
| 10 | 火加減ととろみのコントロールを学ぶ① | 材料を切り揃え、火加減・とろみ加減を学び「八宝辣醬」「鶏翅二様」を作成する。                         |
| 11 | プレート料理を学ぶ          | 茶巾寿司(椎茸、エビ、いくら)、いなりすし、キス、メゴチの天麩羅<br>煮物(高野豆腐、がんもどき、人参、絹さや)、鶏塩焼き |
| 12 | 肉の加工調理の習得①         | 若鶏の腿肉の煮込みグランメール風、 牡蠣のグラタンフィレンツェ風                               |
| 13 | 火加減ととろみのコントロールを学ぶ② | 材料を切り揃え、火加減・とろみ加減を学び「豆豉排骨」「粉絲明蝦」を作成する。                         |
| 14 | 幕の内弁当を作る           | 玉子焼き、小板、鮭塩焼き、花蓮根、天豆、海老真丈俵型<br>野菜の煮物(南瓜、人参、里芋、鶏もも、絹さや)、しし唐、白飯   |
| 15 | パスタ調理の習得②          | 森と海の和風スパゲティー、かぼちゃプリン、ホットコーヒー                                   |

|   |         |               |
|---|---------|---------------|
| ◆ | 教科書     | なし            |
| ◆ | 資料・参考文献 | 補助プリント(随時)    |
| ◆ | 受講上の注意  | 内容は変更する場合がある。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |                                  |      |  |                                     |
|-------|----------------------------------|------|--|-------------------------------------|
| 科目名   | 特別給食実習                           |      | 学 科  | コース                                 |
| 担当教員  | 秋葉 文夫<br>小寺 稔<br>駒塚 登志男<br>山崎 大輔 |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 |                                     |
| 年 次   | 2                                | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |                                     |
| 時 間 数 | 16                               | 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 |

### ◆授業の目的・内容

総合調理実習で習得した、大量調理の特徴や衛生管理の方法を活用し、グループに分かれ、ランチメニューを作成し、実際に弁当として販売を行う。  
販売実習後には、評価会を行い販売原価や、販売時に実施するアンケート結果の分析により利用者の要望や達成度を確認する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)   |
|----|------------|--|
| 1  | 販売実習①      | 教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って作り、販売実習を行う。アンケートの実施。 |
| 2  | 販売実習②      | 教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って作り、販売実習を行う。アンケートの実施。 |
| 3  | 献立作成①      | グループに分かれ、アンケートの結果を参考にして販売実習の献立を作成し、試作のための材料発注まで行う。       |
| 4  | 試作①        | 各グループで考案した献立の試作を行い検討する。                                  |
| 5  | 試作②        | 各グループで考案した献立の試作を行い検討する。                                  |
| 6  | 訂正・発注計算①   | 各グループで試作をした献立について訂正を行う。発注の計算を行う。次回作る販売実習の献立を決定する。        |
| 7  | 販売実習③      | クラスで決まった献立3種類を実際に販売する。アンケートを集計する。                        |
| 8  | 献立作成②      | グループに分かれ2回分の販売実習の献立を作成する。次回の試作の際に作るの材料の発注までを行う。          |
| 9  | 試作③        | 各グループで考案した献立の試作を行う。                                      |
| 10 | 試作④        | 各グループで考案した献立の試作を行う。                                      |
| 11 | 訂正・発注計算②   | 各グループで試作をした献立について訂正を行う。発注の計算を行う。次回作る販売実習の献立を決定する。        |
| 12 | 販売実習④      | クラスで決まった献立3種類を実際に販売する。アンケートを集計しまとめる。                     |
| 13 |            |  |
| 14 |            |  |
| 15 |            |  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ◆ | 教科書     | 全国調理師養成施設協会 総合調理実習  |
| ◆ | 資料・参考文献 |   |
| ◆ | 受講上の注意  | 実習日程の詳細は別途掲示するので注意すること。<br>衛生面に十分注意し、怪我の無いように実習を行う。<br>細菌検査の結果が陽性または未実施の者は参加できない。 |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

西洋、日本、中国料理のそれぞれのテーブルマナーを実際の試食を通して理解する。  
 また、各料理の仕込みから配膳サービスまで対応できるよう、講義、演習を通じて身につける。  
 マルチホールでレストランを再現し、テーブルマナーを身につける。  
 ギャルソンによるサービスの仕方を学ぶ。  
 調理・接客・お客に分かれ、それぞれの立場・役割を学ぶ。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)  | 実施内容(具体的に)                    |
|----|-------------|-------------------------------|
| 1  | 会席料理について    | 先付け、前菜、お椀、お造り、を作り料理の流れを学ぶ     |
| 2  | 会席料理について    | 焼き物、煮物、揚げ物、甘味を作り料理の流れを学ぶ      |
| 3  | 1年日本料理マナー講習 | 会席料理の献立の理解、仕込みから配膳までの理解       |
| 4  | 1年日本料理マナー講習 | 会席料理の食事作法の理解、知識の習得            |
| 5  | 宴席料理について    | 前菜、点心を作り宴席料理の流れを学ぶ            |
| 6  | 宴席料理について    | 炒め物、揚げ物、焼き物、煮物を作り宴席料理の流れを学ぶ   |
| 7  | 1年中国料理マナー講習 | 中国料理の献立の理解、仕込みから、配膳、サービスの理解   |
| 8  | 1年中国料理マナー講習 | 中国料理の食事作法の理解、知識の習得            |
| 9  | 西洋コース料理について | オードブル、スープ魚料理を作りコース料理の流れを学ぶ    |
| 10 | 西洋コース料理について | 肉料理、デザートを作りコース料理の流れを学ぶ        |
| 11 | 2年西洋料理マナー講習 | 西洋料理のメニューの理解、仕込みから、配膳、サービスの理解 |
| 12 | 2年西洋料理マナー講習 | 西洋料理の食事作法の理解、知識の習得            |
| 13 |             |                               |
| 14 |             |                               |
| 15 |             |                               |

|   |         |                    |
|---|---------|--------------------|
| ◆ | 教科書     |                    |
| ◆ | 資料・参考文献 | テキスト、献立            |
| ◆ | 受講上の注意  | 実習の都合で内容が前後することがある |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

基本的なおもてなし英語、レストランでの英会話、調理に関する英語表現を定着させ、外国人のお客様に感じよく対応できるようにする。具体的には、テキストに沿って基本英文法を学び練習問題を解いていく。また本文を使ったリスニングやディクテーションもやっていく。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)          | 実施内容(具体的に)   |
|----|---------------------|--|
| 1  | ガイダンス・英語に親しむ        | 英語を勉強するための心構え、授業の進め方などを説明。簡単なリスニング・英単語・表現を確認             |
| 2  | 英語でコミュニケーション        | 基本的なリスニング・文法確認。簡単な英単語を使って自分自身について表現する。                   |
| 3  | 基本的なおもてなし英語         | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚え暗唱する。                |
| 4  | 基本的なおもてなし英語         | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚え暗唱する。                |
| 5  | 基本的なおもてなし英語         | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚え暗唱する。                |
| 6  | 基本的なレストランでのおもてなし英語  | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚え暗唱する。                |
| 7  | 基本的なレストランでのおもてなし英語  | 中間テスト・基本的なリスニング・文法確認。レストランでのおもてなし英語をチャンツで覚え暗唱する。         |
| 8  | 基本的なレストランでのおもてなし英語  | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いてレストランでのおもてなし英語をチャンツで覚える。            |
| 9  | おもてなし英語<br>調理に関する英語 | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。調理に使う英語やその使用例を覚える。 |
| 10 | おもてなし英語<br>調理に関する英語 | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。調理に使う英語やその使用例を覚える。 |
| 11 | おもてなし英語<br>調理に関する英語 | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。調理に使う英語やその使用例を覚える。 |
| 12 | おもてなし英語<br>調理に関する英語 | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。調理に使う英語やその使用例を覚える。 |
| 13 | 英語のレシピを読む<br>作成する   | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。実際に英語のレシピを読んで作成する。 |
| 14 | 英語のレシピを読む<br>作成する   | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。実際に英語のレシピを読んで作成する。 |
| 15 | 英語のレシピを読む<br>作成する   | 基本的なリスニング・文法確認。CDを用いておもてなし英語をチャンツで覚える。実際に英語のレシピを読んで作成する。 |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | フードランゲージ英語   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 適宜プリント配布   |
| ◆ | 受講上の注意  | 授業に積極的に参加してもらうため音読・暗唱はしっかりやること。<br>スマホを見たり居眠りをしている生徒は欠席扱いにします。 |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 校外実習    |      |       | 学 科  | コース  |
|-------|---------|------|-------|--|--|
| 担当教員  | 秋葉 文夫ほか |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1・2     | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 150     | 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

- ・自分が目指すプロが活躍する職場体験を通じて、自分の適性を確認し、キャリアデザインを描けるようにする。
- ・働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる
- ・これまで学んできた基礎技術、社会人基礎力を活かせたかを確認し、今後の課題を明確にする。

○ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)   | 実施内容(具体的に)  |
|----|--------------|---|
| 1  | 第1回オリエンテーション | 実習の目的および概要、心構えおよび諸注意、今後の流れ、履歴書の書き方について            |
| 2  | 第2回オリエンテーション | 実習先事前訪問にむけた指導(訪問時のマナーおよび確認事項について、報告書の書き方等)・服装頭髪指導 |
| 3  | 第3回オリエンテーション | 校外実習の心構え確認、諸注意説明、服装頭髪チェック、実習ノート(実習日誌)配布、書き方指導等    |
| 4  | 校外実習         | 企業での実際の業務 19日間×8時間(150時間以上)                       |
| 5  | 報告書作成        | 報告書の作成と提出   |
| 6  | 実施結果のまとめ1    | 発表会の説明と発表内容の準備について(グループワーク)                       |
| 7  | 実施結果のまとめ2    | 発表会   |
| 8  |              |   |
| 9  |              |   |
| 10 |              |   |
| 11 |              |   |
| 12 |              |   |
| 13 |              |   |
| 14 |              |   |
| 15 |              |   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 校外実習の手引き、校外実習ノート                             |
| ◆ | 資料・参考文献 | 配布資料(随時)                                     |
| ◆ | 受講上の注意  | 評価方法:実習先の評価60%、実習ノートおよび報告書等の提出物20%、発表会20%とする |

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

## 2019年度 シラバス

|       |        |      |                                     |             |  |
|-------|--------|------|-------------------------------------|-------------|--|
| 科目名   | 一般常識 I |      |                                     | 学 科         | コース  |
| 担当教員  | 金井 宏志  |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 1      | 期 間  | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 |  |
|       |        | 講義   | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |  |

### ◆授業の目的・内容

○就職試験や就職後に求められる国語(漢字、四字熟語、慣用句など)・算数(計算、割合など)・社会(地理、産業、政治など)を解けるように、一般教養の知識を身につける。

○時事問題に関心を持ち、それについての意見や解決策などを考え理解を深め、個人またグループで発表できる知識と資質を身につける。

○グループワークを通して、社会人基礎力12の能力要素を自己確認する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                     | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------------------|--|
| 1  | オリエンテーション                      | 一般常識の必要性、採用担当者の声、主な例題、12の能力要素                        |
| 2  | 社会                             | 国民の祝日を把握する / 時事問題                                    |
| 3  | 作文                             | 前期の目標について400字の作文を書く                                  |
| 4  | 数学                             | 計算問題   |
| 5  | 国語                             | 漢字の読み書き / 慣用句を理解する                                   |
| 6  | 国語                             | 新聞の構成を理解し、報道記事を書く                                    |
| 7  | 社会                             | 県庁所在地とその特産物を学ぶ                                       |
| 8  | 国語                             | 敬語表現を理解する  |
| 9  | グループワーク①<br>発表する内容を決め、調べ学習を進める | 班で決めた食材について比較調査し、資料をまとめ発表する。<br>班長の選出/班で扱うテーマ選定/調査作業 |
| 10 | グループワーク②<br>調べ学習・レジメまとめ作業      | 発表資料作業   |
| 11 | グループワーク③<br>発表リハーサル            | 発表資料作業、リハーサル   |
| 12 | グループワーク④<br>発表                 | グループ発表   |
| 13 | 社会                             | 18歳有権者として初投票を意識 衆議院・参議院について 時事問題                     |
| 14 | グループワーク⑤<br>振り返り               | 発表を通して12の能力要素について自己評価し、以前との差異を把握する                   |
| 15 | 国語・社会・数学の基礎<br>(まとめ)           | 国語・社会・数学で扱った内容を復習                                    |

|   |         |                                 |
|---|---------|---------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 指定教材なし                          |
| ◆ | 資料・参考文献 | 参考書及び問題集の抜粋、新聞記事、ワークシート、原稿用紙 など |
| ◆ | 受講上の注意  | 確認試験、提出物、出席状況、授業態度の総合評価         |

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



## 2019年度 シラバス

|      |             |      |  |  |
|------|-------------|------|--|--|
| 科目名  | 一般常識Ⅱ       |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員 | 村井 美月/金井 宏志 |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年次   | 1           | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時間数  | 30          | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|      |             |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

○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ようにする。実際の制作物を作成しながら、ワード、エクセル、パワーポイントの基礎から中級程度を目指す。  
 ○就職試験や就職後に求められる国語(漢字、四字熟語、慣用句など)・算数(計算、割合など)・社会(地理、産業、政治など)を解けるように、一般教養の知識を身につける。  
 ○時事問題に関心を持ち、それについての意見や解決策などを考え理解を深め、発表できる知識と資質を身につける。

※1～8回を村井、9～15回を金井が担当

### ◆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                | 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)         | 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作成する。         |
| 4  | エクセル基礎               | 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           | 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               | 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         | デザインやレイアウト、上手なプレゼンテーションの手法を学ぶ。     |
| 9  | 社会                   | 国民の祝日を理解する / 時事問題                  |
| 10 | 国語                   | 漢字の読み書き / 慣用句を理解する                 |
| 11 | 数学                   | 計算問題                               |
| 12 | 社会                   | 18歳有権者として初投票を意識する 衆参両議院について / 時事問題 |
| 13 | 作文                   | 食に関するテーマで400字の作文を書く                |
| 14 | 社会                   | 県庁所在地とその特産物を学ぶ                     |
| 15 | 国語                   | 敬語表現を理解する                          |

|   |         |                                      |
|---|---------|--------------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 指定教材なし                               |
| ◆ | 資料・参考文献 | プリント、参考書及び問題集の抜粋、新聞記事、ワークシート、原稿用紙 など |
| ◆ | 受講上の注意  | 確認試験、提出物、出席状況、授業態度の総合評価              |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 55% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 45% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 就職対策     |      |  | 学 科  | コース  |
|-------|----------|------|--|--|--|
| 担当教員  | キャリアセンター |      |  | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2        | 期 間  | <input checked="" type="radio"/> 前期 <input type="radio"/> 後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30       | 授業方法 | <input checked="" type="radio"/> 講義 <input type="radio"/> 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           |  |

### ◆授業の目的・内容

調理師として就職するために必要な心構え・企業研究・履歴書の書き方の指導を行う。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<br>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<br>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<br>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<br>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                                |
| 4  | 業界・企業研究                  | 職種別や業態別の企業研究を行う                                    |
| 5  | 「自己PR」作文作成               | 自己PRを作文する<br>⇒添削して翌週返却                             |
| 6  | 「学生時代に力を入れた事」<br>作文作成    | 学生時代に力を入れた事を作文する<br>⇒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 | 時事問題の作文                  | 最近のニュースから気になったニュースを選び作文作成⇒添削して翌週返却                 |
| 13 | 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                         |
| 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 |

|   |         |                               |
|---|---------|-------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 無し                            |
| ◆ | 資料・参考文献 | 無し                            |
| ◆ | 受講上の注意  | 座学時は静粛にしてグループワーク時は積極的に発言をすること |

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

## 2019年度 シラバス

|       |       |      |       |  |  |
|-------|-------|------|-------|--|--|
| 科目名   | 店舗経営  |      |       | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 酒井 恒雄 |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2     | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 26    | 授業方法 | 講義・実習 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |       |      |       | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

○目的:

企業(ホテル・外食産業)で調理師として働くうえで、必要とされる店舗経営に関する知識全般を習得する。

○内容:

(1)「店舗経営」ですから経営に関する数字やその内容を理解すること、自分で実際に計算することも大切で、8回以降は特に多くなります。また、計算には時間を要しますので調整は考えますが、初回から計算ができるよう計算用具を持参して下さい。

(2)この科目は他の履修科目よりも学習することが不得意、苦手とする学生もいると思われませんが、興味が持てるよう身近

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                  | 実施内容(具体的に)                              |
|----|-----------------------------|---|
| 1  | 1章-1外食産業の発展                 | 外食産業の歴史と産業化のプロセス。特に昭和後期から現在まで講義する       |
| 2  | 1章-2外食産業の市場規模と動向            | 市場規模の推移と上場企業について。外食業の調理師の役割を講義する        |
| 3  | 2章-1企業の役割                   | 企業の社会的責任。経営理念と方針。法人の形態と設立まで講義する         |
| 4  | 2章-3経営者として必要なこと             | 経営者の条件(資質とバランス)。組織のあり方と種類まで講義する         |
| 5  | 2章-5-1経営戦略とは                | 経営戦略と方針。戦略と戦術。マーケティングの必要性和領域まで講義する      |
| 6  | 2章-5-2マーケティング               | 市場の5C。マーケティングの各手法や法則まで講義する。ABC分析計算する    |
| 7  | 確認試験                        | 6回までの授業から40問の予定                         |
| 8  | 3章-1経営のための数字                | 経営を数字で捉える。簿記の基礎まで講義する(取引～仕訳～元帳を作成)      |
| 9  | 3章-1-4決算                    | 貸借対照表と損益計算書を講義する。売上原価を計算する              |
| 10 | 3章-2経営分析                    | 損益分岐点を計算する。企業の健康診断(重要な経営分析を計算する)        |
| 11 | 3章-3利益計画の策定、4具体的な創業開店の事例    | 利益計画の作成手順。事業計画と採算計算の内訳を講義する             |
| 12 | 4章-1メニュープランニングの必要性、2流れとポイント | メニューは飲食店の顔。メニュープランニングの重要性和流れを講義する       |
| 13 | 4章-2メニュープランニング流れとポイント       | メニュープランニングの流れ(ターゲットの見極め～プロダクトミックス)を講義する |
| 14 |                             |   |
| 15 |                             |   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書 フードビジネス                                |
| ◆ | 資料・参考文献 | 簿記の基礎学習のため(取引～仕訳～元帳)の参考資料を作成                     |
| ◆ | 受講上の注意  | 授業では色々な計算をするため常に計算用具を持参して下さい。尚、試験では電卓だけの使用になります。 |

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

## 2019年度 シラバス

|       |         |      |       |  |  |
|-------|---------|------|-------|--|--|
| 科目名   | マーケティング |      |       | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 徳岡 健男   |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2       | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 26      | 授業方法 | 講義・実習 | <input type="checkbox"/> パティエテクニカル科          |  |
|       |         |      |       | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

目的: マーケティングとは、顧客に支持されるための活動であることを理解させる。また、マーケティングとは競争に勝つための考え方であることを理解させる。

内容: 顧客第一主義と顧客満足を理解させ、顧客から支持されるための最重要課題であることを学。また、それを商品計画、価格政策、立地政策、販売促進などの具体的活動を通して実現できることを学。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)         | 実施内容(具体的に)                                   |
|----|--------------------|--|
| 1  | テキスト第1章<br>概論      | 市場とは供給と需要が会う場であることを学ぶ。                       |
| 2  | テキスト第2章<br>食環境とF/M | フードマーケティングにおける市場と、現代の環境を学ぶ。                  |
| 3  | 第3章 市場調査           | 現代の外食市場の環境を調べてみる。                            |
| 4  | 第3章 消費者分析          | 消費者の購買行動と心理を学ぶ。                              |
| 5  | 第4章 マーケティング戦略      | 売れ続ける仕組みの具体的な内容を4Pで考える。                      |
| 6  | 前半授業の振り返り          | 簡単な小テスト実施(記述させる・全体像と4P)                      |
| 7  | 第4章 マーケティング戦略      | マーケティングの要素 productを学ぶ。                       |
| 8  | 第4章 マーケティング戦略      | マーケティングの要素 priceを学ぶ。                         |
| 9  | 第4章 マーケティング戦略      | マーケティングの要素 promotionを学ぶ。                     |
| 10 | 第4章 マーケティング戦略      | マーケティングの要素 placeを学ぶ。                         |
| 11 | 第4章 マーケティング戦略      | ケーススタディ(食品メーカーとファーストフード店)                    |
| 12 | 第5章 サービスマーケティング    | 今までの学習から、調理師に求められるサービスを考えてみる。                |
| 13 | 全授業の振り返り           | グループプレゼンテーション<br>全授業のポイント復習と定期試験の出題ポイントを伝える。 |
| 14 |                    |  |
| 15 |                    |  |

|   |         |                                  |
|---|---------|----------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 調理師養成教育全書 フードマーケティング             |
| ◆ | 資料・参考文献 | 商工会議所主催・リテールマーケティング書籍及びオリジナルプリント |
| ◆ | 受講上の注意  | 毎回、課題を提出する。数回はグループワークを実施する。      |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 60% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 40% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

|       |        |      |  |  |
|-------|--------|------|--|--|
| 科目名   | 料飲サービス |      | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 北山 太一朗 |      | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2      | 期 間  | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 30     | 授業方法 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |        |      | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

国家資格レストランサービス技能3級程度の実技 レベルを習得する。

レストランで使用する器具や備品類の名称と用途を学び、衛生的な使用方法とともに事故を未然に防ぐ動作・接客職としてふさわしい立ち居振る舞いを体得する。

また、グループワークを通して調和と協調精神を養う。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                    | 実施内容(具体的に)  |
|----|-------------------------------|---|
| 1  | 接客者としての意識を身につけるサービスと調理の関わりを知る | オリエンテーション(授業の目的)<br>求められるサービスについてP2～11            |
| 2  | 基本姿勢を身につける<br>正しい言葉づかいを身につける  | 歩き方、お辞儀の仕方 テキストP14～27<br>敬語、後客用語、電話対応             |
| 3  | 食器類の名称を知る                     | カトラリー・皿・グラス・リネン類の名称と用途<br>テキストP56.57及びプリント ※チーム編成 |
| 4  | トレーで食器類を取り扱える                 | トレーの取り扱い<br>シルバー・グラスのトレーサービス P58                  |
| 5  | リネングッズの基本的取り扱いができる            | テーブルクロス の掛け方 テキストP54～<br>ナプキンホールド ・基本テーブルセット      |
| 6  | イングリッシュサービス(持ち回り)ができる         | サーバーのサービス<br>スプーンとフォークでパンサービスする                   |
| 7  | アメリカンサービス(皿盛り)ができる1           | 水の注ぎ方<br>皿の持ち方(料理出しと下げ)                           |
| 8  | アメリカンサービス(皿盛り)ができる2           | 水の注ぎ方<br>皿の持ち方(料理出しと下げ)                           |
| 9  | グループでランチタイムサービスができる1          | グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる                  |
| 10 | グループでランチタイムサービスができる2          | グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる                  |
| 11 | 小テスト                          | グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる                  |
| 12 | 快適な食事環境を理解する                  | お客様が満足する雰囲気づくりP52<br>日本料理の食器P59                   |
| 13 | 日本料理と中国料理の食器を知る               | お客様が満足する雰囲気づくりP52<br>中国料理の食器P62                   |
| 14 | クレーム対応を理解する                   | クレーム対応の心構えとケーススタディーP64～                           |
| 15 | まとめ                           | 学んだ内容の復習と確認を行う                                    |

|   |         |                                    |
|---|---------|------------------------------------|
| ◆ | 教科書     | 社団法人全国調理師養成施設協会発行「レストランサービス」及びプリント |
| ◆ | 資料・参考文献 |                                    |
| ◆ | 受講上の注意  |                                    |

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

年間、月間、旬間、1週間、1日、1食に対し、栄養目標量を満たす献立作成の理論と実際を学び、計画的に献立作成が出来るようにする。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)               | 実施内容(具体的に)   |
|----|--------------------------|--|
| 1  | 献立作成にあたって                | 献立とは、献立の考え方、献立の要件                                  |
| 2  | 献立作成の理論と実際               | 献立立案までの基礎計画、目的や各施設の栄養管理の基準、日本人の食事摂取基準              |
| 3  | 献立作成までの手順                | 献立計画の流れ、栄養目標量、食品成分表や6つの食品群について                     |
| 4  | 献立表の役割と様式、献立の見方、読み方、考え方① | 献立表の役割と様式、献立の立案と献立計画(献立の種類、献立立案の留意点、基本的事項)         |
| 5  | 献立の見方、読み方、考え方②           | 年間の献立計画  |
| 6  | 献立の見方、読み方、考え方③           | 月間・旬間・1週間の献立計画                                     |
| 7  | 予定献立の作成(種類、手順、評価)        | 予定献立の作成(種類、手順)、献立の評価の仕方(評価の重要性、留意点)                |
| 8  | 学校給食献立の特徴と献立作成①          | 学校給食の献立作成(目的、特徴、種類、運営、要点、献立評価のチェックポイント)            |
| 9  | 学校給食献立の特徴と献立作成②          | 学校給食の献立の展開の仕方                                      |
| 10 | 事業所給食献立の特徴と献立作成①         | 事業所給食の献立作成(目的、特徴、種類、要点、献立評価のチェックポイント)              |
| 11 | 事業所給食献立の特徴と献立作成②         | 事業所給食の種類別、献立の展開の仕方                                 |
| 12 | 社会福祉施設給食献立の特徴と献立作成①      | 社会福祉施設給食の献立作成(目的、特徴、要点、献立評価のチェックポイント)              |
| 13 | 社会福祉施設給食献立の特徴と献立作成②      | 社会福祉施設給食の種類別、献立の展開の仕方(誤嚥や噛み難い食材の種類や噛みやすくする方法なども含む) |
| 14 | 社会福祉施設給食献立の特徴と献立作成②      | 病院給食の献立作成(目的と意義、特徴、留意点、献立評価のチェックポイント)              |
| 15 | 病院給食献立の特徴と献立作成②          | 病院給食献立の特徴と献立作成②                                    |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 無し   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 給食施設の献立作成マニュアル、食事摂取基準、6つの基礎食品群、バランスガイド       |
| ◆ | 受講上の注意  | オリジナル手法を使い、板書や資料等を用いて献立作成のテクニックを学ぶ、テストで評価する。 |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 90% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 10% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 献立計画  |      | 学 科                                 |                          | コース  |             |
|-------|-------|------|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------|
|       |       |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科                 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |             |
| 担当教員  | 石井 直美 |      | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科                 |  |             |
| 年 次   | 2     | 期 間  | 前期・後期                               | <input type="checkbox"/> |  | パティシエテクニカル科 |
| 時 間 数 | 12    | 授業方法 | (講義)実習                              | <input type="checkbox"/> |  | スイーツ・カフェ科   |

◆授業の目的・内容

行事食、郷土料理の献立作成、お弁当の適量(性別、年齢別)、料理のカロリーを知り低カロリーにするためのテクニック、食材や調味料や料理による塩分量を知り減塩にするためのテクニックを学び、低カロリーメニューや減塩メニューが立てれるようにする。

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)    | 実施内容(具体的に)  |
|----|---------------|---|
| 16 | 行事食、郷土料理、お弁当  | 行事食、郷土料理の特徴とその食材の適量を学ぶ、メニュー作り、お弁当の配分  |
| 17 | カロリーについて①     | 食材の部位や種類、同じ食材で献立別によるカロリーの違い(肉、魚他、食材)、メニュー別、油の(使用量、吸着率)、メニューから100kcalを減らす方法(日本、中華、洋食別) |
| 18 | カロリーについて②     | 食材の部位や種類、同じ食材で献立別によるカロリーの違い(肉、魚他、食材)、メニュー別、油の(使用量、吸着率)、メニューから100kcalを減らす方法(日本、中華、洋食別) |
| 19 | 減塩について①       | 調味料の塩分量、出しや加工食品の塩分量、塩分の使う量と食べる量、メニューによる違い   |
| 20 | 減塩について②       | メニュー例からの減塩するテクニック、減塩メニュー 作成   |
| 21 | 献立作成が上手になるために | 献立作成の上手になる方法、農林水産省と厚生労働省の食育モデル事業の食事方法、減ら脂なさいや増やしな菜食の紹介                                |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |
|    |               |   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | 無し   |
| ◆ | 資料・参考文献 | 食事摂取基準、食品成分表、データブック、カロリーブック、100kcalを減らすには、市町村保健指導の高血圧予防資料(減塩食の仕方、塩蔵加工品や調味料の塩分量など)、食文化概論(行事食) |
| ◆ | 受講上の注意  | オリジナル手法を使い、板書や資料等を用いて献立作成のテクニックを学ぶ、テストで評価する。   |

|        |           |     |                         |     |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|
| 成績評価方法 | 試験(実習・講義) | 90% | 出席状況<br>授業態度<br>課題・レポート | 10% |
|--------|-----------|-----|-------------------------|-----|

## 2019年度 シラバス

|       |                   |      |       |  |  |
|-------|-------------------|------|-------|--|--|
| 科目名   | フードデザイン<br>(デッサン) |      |       | 学 科  | コース  |
| 担当教員  | 高橋 進              |      |       | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2                 | 期 間  | 前期・後期 | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 16                | 授業方法 | 講義・実習 | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |                   |      |       | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

◆授業の目的・内容

デッサン、作品制作

- ・観察力の習得→素材を複数の方向から観察する視点の習得
- ・イメージ表現の習得→盛り付けやメニューの雰囲気や第三者に伝える表現手法の習得
- ・評価方法→毎回の課題の評価、最終課題の評価
- ・使用教材
  - 学生持参:鉛筆2本(HB、2B)、消しゴム、色鉛筆(3回目授業より使用)、クリアファイル(作品保管用)
  - 学校準備:画用紙(A4サイズ程度)1人あたり7枚、各課題モチーフ(★)、電動鉛筆削り1台

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)                  | 実施内容(具体的に)  |
|----|-----------------------------|---|
| 1  | 立体の描き方を知る<br>(光と影を捉える)      | 鉛筆画① 鉛筆の使い方、影を描く手法<br>★:りんご・オレンジなど×合わせて6個                               |
| 2  | 空間と形を捉える<br>(遠近感の表現を知る)     | 鉛筆画② 画面構成、形の捉え方、素材感の表現<br>★:人参・なす・玉ねぎなど×合わせて6個、皿(白)×6枚                  |
| 3  | 人工素材と自然素材の<br>描き方を知る        | 鉛筆画③ 人工素材と自然素材の特徴を描き分ける<br>★:ワインボトル×6本、りんご×6個・玉ねぎ×6個                    |
| 4  | 素材の色と表現を知る                  | 色鉛筆画① 色鉛筆の特徴、混色による表現、素材感の表現<br>★:りんご・玉ねぎ×合わせて6個、<br>人参・なす・ピーマンなど×合わせて6個 |
| 5  |                             | 作品制作① 課題説明、プレゼンボードの効果<br>作品考案   |
| 6  | 想像したものを効果的に<br>表現するテクニックを知る | 作品制作② 文字による表現の種類とイメージ<br>コンセプト策定  |
| 7  |                             | 作品制作③ 作品仕上げ、提出  |
| 8  | 客観的な視点を知る                   | 作品評価・まとめ 作品発表、総評、表現の意義  |
| 9  |                             |   |
| 10 |                             |   |
| 11 |                             |   |
| 12 |                             |   |
| 13 |                             |   |
| 14 |                             |   |
| 15 |                             |   |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     |  |
| ◆ | 資料・参考文献 |  |
| ◆ | 受講上の注意  |  |

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



## 2019年度 シラバス

|       |       |      |                                     |             |  |
|-------|-------|------|-------------------------------------|-------------|--|
| 科目名   | 食事と彩り |      |                                     | 学 科         | コース  |
| 担当教員  | 高橋 進  |      | <input checked="" type="checkbox"/> | 調理テクニカル科    | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2     | 期 間  | <input type="checkbox"/>            | 調理ベーシック科    |  |
| 時 間 数 | 30    | 授業方法 | <input type="checkbox"/>            | パティシエテクニカル科 |  |
|       |       |      | <input type="checkbox"/>            | スイーツ・カフェ科   |  |

◆授業の目的・内容

- 色彩理論の基礎を理解し、現場で活かせる知識を身につける。
- ライフケアカラー検定3級受験対応(任意)

◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス)    | 実施内容(具体的に)                                  |
|----|---------------|---|
| 1  | オリエン色の三属性について | 検定についての説明色の基本、色の三属性について                     |
| 2  | 色の調子(トーン)     | トーンのしくみ・トーンのイメージ                            |
| 3  | 配色の基本①        | トーン配色                                       |
| 4  | 配色の基本②        | 色相配色  |
| 5  | 配色の基本③        | 実用的な配色技法<br>アクセントカラー、セパレーション                |
| 6  | 色の心理的効果       | 色の三属性と心理的効果                                 |
| 7  | インテリアカラー      | ライフケアカラーにおける住と色(色の心理的効果の応用)<br>「安全」のための色づかい |
| 8  | 色名、色のイメージ     | 色名、色のイメージと効果                                |
| 9  | ファッションカラー     | ファッションにおける配色の考え方                            |
| 10 | フードカラー        | 食品の色と効果、テーブルコーディネート                         |
| 11 | 光と色           | 色はなぜ見える                                     |
| 12 | 検定対策、復習       | 検定試験に向けての対策と復習                              |
| 13 | CW実習①         | 色相配色、トーン配色の復習<br>2つの配色技法を活かした作品制作           |
| 14 | CW実習②         | フードカラーの復習<br>盛りつけ、テーブルコーディネートの作品制作          |
| 15 | 復習            | 定期試験の対策と復習                                  |

|   |         |  |
|---|---------|--|
| ◆ | 教科書     | ライフケアカラー検定3級公式テキスト(色彩生活)、配色カード199a、トーンマップ、ペーパーボンド、ライフケアカラー検定3級対策問題集、配色演習プリント |
| ◆ | 資料・参考文献 |  |
| ◆ | 受講上の注意  | (各自用意)ノート、はさみ、色鉛筆  |

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

## 2019年度 シラバス

| 科目名   | 特別講義    |      |        | 学 科  | コース  |
|-------|---------|------|--------|--|--|
| 担当教員  | 秋葉 文夫ほか |      |        | <input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科 | <input type="checkbox"/> W スタディコースA<br><input type="checkbox"/> W スタディコースB |
| 年 次   | 2       | 期 間  | 前期(後期) | <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科            |  |
| 時 間 数 | 20      | 授業方法 | 講義(実習) | <input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科         |  |
|       |         |      |        | <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科           |  |

### ◆授業の目的・内容

- 西洋・日本・中国料理の第一線活躍している著名な料理人を招いて、スペシャリテを紹介して頂き、その中から一部の料理を実習指導して頂く。
- 特殊食材の扱いや高度技術のデモンストレーションで、専門性を高める。
- 社会人として必要な労働や租税に関する知識、飲食業界で求められる下水処理の重要性などを専門家による講義で理解する。

### ◆授業計画

| 回  | 実施項目(シラバス) | 実施内容(具体的に)                                  |
|----|------------|---|
| 1  | 西洋料理 特別講習  | ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモと実習指導で一流の技術を学ぶ        |
| 2  | 日本料理 特別講習  | ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモと実習指導で一流の技術を学ぶ        |
| 3  | 中国料理 特別講習  | ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモと実習指導で一流の技術を学ぶ        |
| 4  | 特殊食材 特別講習  | ふぐ、あんこう、すっぽん、フカヒレなどの特殊食材の扱いを学ぶ              |
| 5  | 特殊食材 特別講習  | ふぐ、あんこう、すっぽん、フカヒレなどの特殊食材の扱いを学ぶ              |
| 6  | 特殊食材 特別講習  | ふぐ、あんこう、すっぽん、フカヒレなどの特殊食材の扱いを学ぶ              |
| 7  | 下水道の基本知識   | 東京都下水道局の職員から、グリストラップの設置義務など下水汚水処理の重要性について学ぶ |
| 8  | 乳製品について    | 牛乳、チーズ、クリームなどの乳製品の種類と特徴を、専門家から学ぶ            |
| 9  | 労働基準法について  | 社会保険労務士から労働時間や給与についての基本を学ぶ                  |
| 10 | 税金について     | 税理士から税金の種類と納税の義務について学ぶ                      |
| 11 |            |   |
| 12 |            |   |
| 13 |            |   |
| 14 |            |   |
| 15 |            |   |

|   |         |                           |
|---|---------|---------------------------|
| ◆ | 教科書     | なし                        |
| ◆ | 資料・参考文献 | 配布資料                      |
| ◆ | 受講上の注意  | 実施日程は後日告知する。内容は変更する場合がある。 |

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