

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

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

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

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

◆授業の目的・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 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 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 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 P85~87	穀類の小テスト 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 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 P90~94	いも及びでんぷん類の小テスト 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 P94~97	砂糖及び甘味料の小テスト 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 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 P99~102	豆類の小テスト 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 P102~106	種実類の小テスト 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 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 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 P113~116	野菜類の小テスト 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 P116~118	果実類(液果類・その他・果実類・加工品)の種類と加工 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 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 授業態度 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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・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 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 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 P124~128	きのこ類と海藻類の小テスト 魚介類(構造・成分)
4	動物性食品とその加工品の種類把握 P128~130	魚介類(成分) 死後変化と鮮度
5	動物性食品とその加工品の種類把握 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 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 P134~135	魚類の小テスト 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 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 P137~139	魚介類の加工品 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 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 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 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 P149~151	食肉類の小テスト 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 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 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 授業態度 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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・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	食品と栄養の特性と食品学Bの概要について ノートの取り方
2	嗜好飲料類	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
3	調味料及び香辛料類	嗜好飲料 アルコール飲料・非アルコール飲料
4	調理加工食品類①	調味料及び香辛料類 その他(膨張剤)
5	調理加工食品類②	調理加工食品の加工目的と種類
6	ゲル状食品	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
7	特別用途食品	ゲル状食品の種類と加工法を知るその特徴 ゲル化条件
8	保健機能食品	特別用途食品とは 使用目的と分類
9	食品の加工と貯蔵	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
10	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
11	食品貯蔵の目的	食品貯蔵の目的と変質・変敗を防ぐ方法について考える
12	食品貯蔵法①	食品の貯蔵法の例を知る。食材毎に適切な貯蔵法を学ぶ
13	食品貯蔵法②	食品の貯蔵法の例を知る。殺菌法・食品添加物の確認
14	食品の国内生産と輸入	食品の国内生産と輸入 日本型食生活と食料需給 食糧需給率
15	食品の流通	フード・マイレージ 市場と販売について 流通経路とトレーサビリティ

◆	教科書	食品と栄養の特性
◆	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 授業態度 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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・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、栄養学の必要性と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 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 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 授業態度 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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・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 授業態度 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	堀井 昭三		<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
◆授業の目的・内容					
調理師にとり必要不可欠である食の安全・安心を確保する重要性を十分認識し、日常業務にそれを生かさせる。					
教科書を中心に、最近の事実、情報なども加え、分かりやすく授業する。					
◆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		食品衛生を学ぶ意義 衛生とは 安心と安全		
2	食の安全を守る(1)		食品衛生学の動向 安全を脅かすもの		
3	食の安全を守る(2)		食の安全確保の仕組み		
4	食品と微生物(1)		微生物とは 生物増殖曲線 パスツールの実験		
5	食品と微生物(2)		微生物の種類 細菌・真菌・ウイルス・原虫		
6	食品と微生物(3)		細菌の種類・分類 形状・形態		
7	食品と微生物(4)		栄養素 水分・水分活性 酸素 腐敗と発酵		
8	食品添加物(1)		定義 法的な分類 製造方法による分類		
9	食品添加物(2)		使用基準 指定基準 表示基準 安全性評価 ADI 国際的基準 Codex		
10	食品添加物(3)		各論(1) 保存料 防ばい剤 殺菌料 酸化防止剤 発色剤 甘味料		
11	食品添加物(4)		各論(2) 着色料 漂白剤 乳化剤 栄養強化剤 その他の食品添加物		
12	食品と重金属(1)		公害と重金属 有害重金属(ヒ素、水銀、カドミウム)		
13	食品と重金属(2)		有害元素、金属(鉛、クロム、マンガン) 必要な元素(亜鉛、銅)		
14	食品と放射性物質(1)		放射能 放射線 生物と放射性物質		
15	食品と放射性物質(2)		放射性物質残留基準値 放射線照射食品		
◆	教科書		調理師養成教育全書 3『食品の安全と衛生』		
◆	資料・参考文献		試験、小テスト、授業態度		
◆	受講上の注意				
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%

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	堀井 昭三			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

食の安心・安全を守ることは、調理師にとり当然のことであり、食品衛生学の重要な役割の一つである。最近の食中毒事例などの話題も取り入れるなど、調理の日常業務の中に活かせるような授業をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	器具・容器包装	器具・容器包装の定義、取り扱い 注意事項
2	食中毒	食中毒とは 飲食による健康危害 概要 発生状況
3	細菌性食中毒 (1)	感染型食中毒菌 サルモネラ属菌 腸炎ビブリオ菌
4	細菌性食中毒 (2)	病原性大腸菌 カンピロバクター エルシニア リステリア
5	細菌性食中毒 (3)	食品内毒素型菌 ブドウ球菌 ボツリヌス菌
6	細菌性食中毒 (4)	生体内毒素型食中毒菌 ウエルシュ菌 セレウス菌
7	細菌性食中毒 (5)	細菌性食中毒総括 細菌性食中毒の予防三原則
8	ウイルス性食中毒 (1)	ウイルスの特徴 ノロウイルス
9	ウイルス性食中毒 (2)	ノロウイルス以外の食中毒起因ウイルス ウイルス性食中毒の予防 微生物による食中毒まとめ
10	自然毒食中毒 (1)	動物性自然毒① フグ毒テトロドトキシン シガテラ
11	自然毒食中毒 (2)	動物性自然毒② 麻痺性貝毒 下痢性貝毒 テトラミン
12	自然毒食中毒 (3)	植物性自然毒 キノコ 身近な食品中の中毒物質
13	自然毒、化学性食中毒	最近多く見られる自然毒、大規模化学性食中毒
14	化学性食中毒	化学性食中毒の概要 ヒスタミン 油脂過酸化物
15	総括	自然毒化学性食中毒のまとめ 後期のまとめ 全体(前後期)総括

◆	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	食中毒統計 各省庁の統計
◆	受講上の注意	授業に集中

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

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

◆授業の目的・内容

○調理人として消費者に安全な食品を摂取することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について事例を交えて講義する。
 ○食品衛生の必要性、概念を理解し、食の安全を守るための方法を自ら考え、実践するための基礎的な力を身につける。

◆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、海産魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
2	寄生虫による食中毒 P90～101	淡水産魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
3	主要な寄生虫の形態、感染源、予防法について解説する	食肉から感染する寄生虫について学ぶ
4		野菜類・飲料水から感染する寄生虫について学ぶ 寄生虫による食中毒の予防法について学ぶ
5		感染症とはどのようなものか学ぶ
6	経口感染症 P102～104	経口感染症とは、経口感染症と食中毒の関係について学ぶ
7	経口感染症の分類、発生状況、感染経路、予防法について解説する	人畜共通感染症について学ぶ
8		経口感染症の予防について学ぶ
9		食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類について学ぶ
10	食物アレルギー P104～110	アレルギー物質の表示について学ぶ(特定原材料)
11	食物アレルギーの概要、留意点について解説する	アレルギー物質の表示について学ぶ(個別表示と一括表示)
12		アレルギー物質の表示について学ぶ(代替表記・拡大表記、その他の留意点)
13	その他の健康危害P110～112 近年話題になっている健康危害について解説する	BSE,鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留について学ぶ
14	食品安全対策 食品安全行政P114～124	食品衛生法について学ぶ
15	食品衛生行政において必要な関連法規を解説する	食品安全基本法、食品安全行政について学ぶ

◆	教科書	調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意	

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

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

◆授業の目的・内容

○調理人として消費者に安全な食品を摂取することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について事例を交えて講義する。
 ○食品衛生の必要性、概念を理解し、食の安全を守るための方法を自ら考え、実践するための基礎的な力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品安全対策 食品安全情報の共有	食品表示とは、食品表示の適用範囲と区分について学ぶ
2	P124~136 食品表示法について解説する	加工食品の食品表示について学ぶ
3	また、食品の情報を正しく理解できるように、表示の読み方を解説する	加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示について学ぶ
4		その他の法律による表示について学ぶ
5	食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備について学ぶ(全般的な構造~附带危機)
6	P136~143 設備基準等について解説する	食品営業施設・設備について学ぶ(建物の運営管理~そ族、衛生害虫の駆除)
7		給水および排水・廃棄物処理について学ぶ
8	調理従事者の健康管理 P143~145	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ
9	調理者の健康管理について解説する	衛生教育、食品衛生責任者について学ぶ
10	調理作業時における安全対策	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(食材の衛生管理、異物混入防止)
11	P145~161 調理時の安全対策について	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(手洗い、洗浄)
12	解説する	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ(消毒、殺菌)
13	自主衛生管理HACCP P161~167	HACCPとは、わが国での取り組みについて学ぶ
14	HACCPについて解説する	HACCPシステムの7原則12手順、HACCPの普及・推進について学ぶ
15	食品事故対応P168~175 食品事故の対応について解説する	食中毒発生時の対応、食中毒事例について学ぶ

◆	教科書	調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意	

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

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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> 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"/> 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

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

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

◆授業の目的・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～ 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 ①P120～	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 授業態度 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	法月 光		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義	<input type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> W スタディコースB

◆授業の目的・内容

調理師として社会で活躍するためには、飲食に携わる職業人としてのモチベーションを高めることが重要です。自己の職業に誇りを持てるよう、技術、知識、実践力を身に付けるための基礎を学びます。

①「食」の持つ力の理解(栄養・嗜好・コミュニケーション等)、美味しさを作り出す因子(五感での味わい・食環境・心理的要因等)について。②提供される料理は飲食店の商品です、商品を作るため設計図(メニュー作成)、食材管理(食品の発注・保管)、食材の加工(調理)、調理設備、道具についての修得を中心に前期授業を行います。学生が自己研鑽に励むためには、今学ぶことで報酬が得られることを知ること、社会に出てからの自分の利益となると思うようにすることです。

◆授業計画

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

◆	教科書	調理師養成教育全書(調理実習・総合調理実習)
◆	資料・参考文献	修得度確認の自作プリント(教科書以外の資料を使用)
◆	受講上の注意	ノート及び配布プリントを中心に行いますので、しっかり聞き書くこと。

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

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

販売管理を中心に勧めます、飲食店で使われる様々な計数管理と現状評価のための様々な手法について学び、原価管理、メニュー評価管理、損益分岐点管理等を実践的に行います。飲食店におけるサービスの在り方、メニューブック作成ポイント、売上向上のための手段等を学び、飲食店経営のためのノウハウを学習していきます。飲食店は利益を確保する場所です、経済に裏付けされたものでないと継続が不可能となります、料理作りと計数管理は店舗運営の両輪であり、調理師は双方を身に付ける必要があります。

◆授業計画

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

◆	教科書	調理師養成教育全書(調理実習・総合調理実習)
◆	資料・参考文献	配布プリント
◆	受講上の注意	教科書に無いことを多く取り入れますので、ノートをしっかりとること。

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

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・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。
- 自然環境と食の関係を理解し、世界の多様な食文化を知識として習得する。
- 日本の食文化を、食物や料理とともに、歴史や人物と繋げて理解する。
- 日本料理様式を、特徴や形式化された背景を理解するだけでなく、当時の人の思いや願いを考える。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第5章 第1節 食文化の成り立ちを知る(p166)	食が文化に成り得た要因を挙げ、食習慣との違いを理解する
2	第2節 第3節 食の自然環境の関わりと伝播を理解(p169)	三大穀物と世界の主食を世界地図から視る 食物とともに食文化の伝播した経路を知り、つながりを意識して理解する
3	第2節 宗教による食禁忌と考え方(p171)	宗教により異なる禁忌を知り、代表的な宗教の規定を理解する
4	第2節 食法と調理法の多様性の理解(p172)	食や食法の多様性を世界の食事情とともに考える
5	第5章 振り返りとまとめ	第5章 単元テスト 食文化の定義を理解し、世界の食文化の発生と自然環境の関わりを振り返る
6	第6章 第1節 日本の食文化① 原始から中世の変遷の理解(p180)	日本の食文化の創成期を当時の環境や生活から紐解き、採取から農耕への変化を確認する 鎌倉時代から室町時代の形式の変化を食の様式の確立に関わった人物を中心に学ぶ
7	日本の食文化② 中世から近世の変遷の理解(p184)	安土桃山時代の食の様式に影響を与えた諸外国の文化を学ぶ 江戸時代初期に、独自の料理が多く誕生した背景を知る
8	日本の食文化③ 近世から近代の変遷の理解(p185)	江戸時代後期に定着・確立した料理を、当時の料理本等の内容を参考に学ぶ 明治時代の庶民の生活様式の欧風化に伴う西洋食文化の広がりを知る
9	日本の食文化④ 近代から現代の変遷の理解(p186)	昭和初期の食卓を中心に、食糧不足と政策の関わりに触れる 高度経済成長期後から発展し続ける現代の食環境を、問題点を考えながら学ぶ
10	日本の食文化 まとめ	第6章 第1節 単元テスト 日本における食文化の変遷をキーワードを基に時系列でまとめる
11	第2節 日本料理様式の変遷① 日本料理の特徴と和食の理解(p188)	日本料理を特徴付ける要素を具体例を挙げて学ぶ 日本料理様式の起源である神饌料理や形式化された大饗料理を学ぶ
12	日本料理様式の変遷② 精進料理、本膳料理の理解(p190)	精進料理と本膳料理の特徴と献立の例を確認し、現在とのつながりを探る
13	日本料理様式の変遷② 懐石(会席)料理、派生料理様式の理解(p192)	懐石料理と会席料理の違いを献立構成から理解する 基本的な料理様式から派生した袱紗料理や卓袱料理、普茶料理の特徴を知る
14	日本料理様式の変遷③ 食事作法と箸の所作の実践(p195)	料理様式の移り変わりとともに変化する食事作法と箸の使い方を、実践を交えて身に付ける 無作法とされる箸の使い方がなぜだめなのかを理解し、普段からしないように意識する
15	日本料理様式 まとめ	第6章 第2節 単元テスト 日本料理様式の変遷を巻末の食文化年表を基に時系列でまとめる

◆	教科書	新調理師養成教育全書 必修編 4「調理理論と食文化概論」第3版 第2刷
◆	資料・参考文献	プリント 宗教と食 今日からできるムスリム対応 ハラル調理師テキスト 料理百珍集(豆腐百珍、名飯部類等収録) 日本料理技術百科 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 授業態度 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	立木 治彦			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義・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

- ◎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。
- 日本の行事食や節句がどのような形式で行われているかを理解する。
- 郷土料理がどのような要因によって、独自の食文化に成り得たのかを理解する。
- 世界の食文化がどのように発生・伝播し、継承されたかを料理の特徴を学び、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6章 第3節 行事食と正月料理の理解(p198)	四季節だけでなく二十四節季も含め、各地の行事食を具体的な料理から学ぶ お節料理に供される料理の意味を理解し、地方で異なる雑煮を確認する
2	五節句と人生儀礼の理解(p201)	五節句や人生の節目の行事の料理を確認し、その意味や願いを理解する
3	郷土料理の定義と地理の理解(p203)	郷土料理に地域差が生じる要因を、日本の地形や生産される作物から考える 課題:教科書に掲載されていない郷土料理を調べ提出する
4	第4節 現代の食生活の変化の理解(p208)	戦後日本の家族に焦点を当てて、食生活を確認する 現代の食志向を取り巻く食環境から考え、それに伴う問題点を抽出し、解決策を挙げて議論する
5	第6章 振り返りとまとめ	第6章 単元テスト 食文化の継承と調理師の役割を食育を通して確認する
6	第7章 第1節 世界の食文化 西洋料理の歴史と変遷の理解(p220)	西洋諸国の歴史を年表で確認し、各時代の料理の特徴を大まかに捉える
7	欧米諸国の料理の特徴①(p224)	フランス・イタリア・スペイン・ポルトガル・イギリスの代表的な料理と特徴を知る また、コースの組み立てにも触れる
8	欧米諸国の料理の特徴②(p229)	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・アメリカの代表的な料理と特徴を知る
9	西洋料理の様式と作法(p233)	西洋料理の様式と作法を確認し、テーブルセッティングと席次の決め方を理解する テーブルマナーでの注意点を料理ごとにポイントをまとめる
10	第2節 世界の食文化 中国料理の歴史と変遷の理解(p238)	中国の歴史を年表で確認し、各時代の料理の特徴と考え方を捉える
11	中国料理の特徴と系統(p241)	中国料理の食材と乾物および調理器具の特徴を学ぶ 系統ごとに地域の特色や代表的な調理方法、料理を理解する
12	中国料理の様式と作法(p244)	中国料理の基本的な宴席料理を分類し、献立構成を確認する 食事作法の変遷と食卓の整え方を理解する
13	第3節 世界の食文化 その他の国の食文化と料理①(p250)	アジア圏(韓国・タイランド・インド・インドネシア)の料理の特徴と共通点の確認 中東諸国(トルコ・エジプト)の料理と宗教の関わりを理解する
14	その他の国の食文化と料理②(p255)	中南米(メキシコ・ブラジル・アルゼンチン)の料理の特徴と移民の歴史を関連付けて学ぶ
15	第7章 振り返りとまとめ 食文化 総復習 まとめ	第7章 単元テスト 食文化を通じて、世界各国の歴史と地理を繋げ、知識を広げる

◆ 教科書	新調理師養成教育全書 必修編 4「調理理論と食文化概論」第3版 第2刷 新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」第3版 第2刷
◆ 資料・参考文献	プリント 食生活論 フードコーディネーター教本 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 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・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 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①	野菜の切り方の練習 野菜の刻み(サラダ、スープ)
3	基本技術、切り方習得②	切り方の演習 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 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 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) 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 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 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 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 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「5.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。内容を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 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)			学 科	コース
担当教員	高野 富博			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	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

後期授業で認定水準に達成するまで継続し技術ポイントも実習により習得する。

- ・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	肉の加熱調理の習得 魚介の加熱調理の習得①	チキンディアボラ ワタリガニのリングイネ
2	オープン調理の習得① クリームスープの理解	アメリカンクラブサンド コーンクリームスープ
3	魚介の加工調理 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 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 ペンネアラビアータ
5	スペイン料理の習得	パエリア スペイン風オムレツ
6	オープン調理の習得② デザート理解	魚介類のオープン調理 ペッシェカルトッチョ、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 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 魚の焼き方習得①	海老とアボカドのニース風 鯛のポワレマトソース
9	パン粉のつけ方と揚げ調理 の習得とポターージュの習得	カニクリームコロッケ 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 ローストチキン
11	基本パスタ生地とパスタソースの 習得、魚の焼き方の習得②	タリアッテレのミートソース サーモンのアンチョビソース
12	煮込み料理の習得 卵料理の習得	ロシア料理(ボルシチ) オムレツキノコ料理
13	ブイヨンスープの習得 魚介の加熱調理の習得③	オニオングラタンスープ 海老のニューバーグ
14	パスタソースの習得 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 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 ヨークシャプディング

◆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。 認定試験赤星不合格者は、前期実技試験受験資格なし。内容を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 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)		学 科	コース
担当教員	山崎 大輔		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	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、 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 野菜の切り方(千本)、大根の桂剥き
2	庖丁の研ぎ、 野菜の切り方を学ぶ②	和包丁の研ぎ(柳刃、出刃) 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、 野菜の切り方を学ぶ③	野菜の切り方(桂剥き)を学ぶ 豚生姜焼き
4	ご飯の炊き方、 野菜の切り方を学ぶ④	米の研ぎ方、ご飯の炊き方、野菜の切り方(乱切り)を学ぶ 白飯、豚汁、大根サラダ
5	炊き込みご飯の炊き方、 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 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 蟹真丈の吸物、大根サラダ
7	二番出汁の取り方、 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 肉じゃが、野菜たっぷり味噌汁
8	蕎麦出汁の取り方、 三種類の出汁の違いを学ぶ	蕎麦出汁の取り方を学ぶ サラダ蕎麦、大根の桂むき
9	巻き焼き鍋の使い方① 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 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。 内容を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 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)		学 科		コース
担当教員	山崎 大輔		<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
時 間 数	24	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 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 揚げ油(180℃)	油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら、なめこの味噌汁
2	基本調理 揚げ物を学ぶ② 揚げ油(170℃)	油の温度(適温)を学び理解する、煮干出汁を学ぶ 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 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 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 煮魚(あらかぶ)、茶碗蒸し
7	基本調理 魚のおろし方を学ぶ①	鰹の三枚おろしを学ぶ 鰹フライ、大根サラダ
8	基本調理 魚のおろし方を学ぶ②	鰹の三枚おろしを学ぶ 塩焼き、かば焼き、花蓮根酢漬
9	基本調理 魚のおろし方を学ぶ③	鯖の三枚おろしを学ぶ 竜田揚げ、味噌煮
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 魚のおろし方を学ぶ④	鰯の5枚おろしを学ぶ 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、 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 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 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前期実技試験受験資格なし。 内容を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 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・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「軟炸鸡塊」を作成する 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 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 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 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
11		
12		
13		
14		
15		

◆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。 内容を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 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科	コース
担当教員	小平 貴寛			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" 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 とろみスープの習得	生地の発酵を学び「小肉包」「豆沙包」を作成する。 水溶性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 とろみスープの習得	春巻きの作り方を学び作成する。 水餃子の生地配合や練り方、あん包み方を学び「菜肉水餃子」を作成する。
4	複合調理操作の習得 1 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (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。 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 (炒菜・湯菜)	強火で焼く烤菜を学び「鐵板鷄腿」を作成する。 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 (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。 腰果酥の生地作成とオーブンの温度管理を学び「腰果酥」を作成する。
15	複合調理操作の習得 12 (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。 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前期実技試験受験資格なし。 内容を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 授業態度 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 山崎 大輔			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	90	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> 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

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、器具の使用方の学習。
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	調理機器の取り扱い 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
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 ミックスフライ
9	調理機器について①	スチームコンベクションオーブンについて① チキントマト煮
10	調理機器について②	スチームコンベクションオーブンについて② 鶏の照り焼き
11	調理機器について③	フライヤーの使用方法① チキン南蛮
12	調理機器について④	フライヤーの使用方法② ミックスフライ
13	調理機器について⑤	回転釜の使用方法① ハヤシライス
14	調理機器について⑥	回転釜の使用方法② 中華丼
15	調理機器について⑦	炊飯器の使用方法 かやくご飯

◆	教科書	全国調理師養成施設協会 「6.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 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 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・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 授業態度 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 type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="radio"/> 前期 <input type="radio"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="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、心構えや企業研究を指導する。あわせて面接時に必要となる自己分析や自己PRについて指導する。

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、選考別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ
2	社会の状況及び会社組織 就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる
3	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う
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 ⇒添削して翌週返却
6	「学生時代に力を入れた事」作文 作成	学生時代に力を入れた事を作文する ⇒添削して翌週返却
7	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」を各自が発表し意見を出し合う
8	履歴書の書き方及び作成	履歴書の書き方を説明し記入する
9	履歴書作成	履歴書を記入する
10	履歴書の書き方指導	記入した履歴書の実例を基に書き方を指導
11	一般常識 小テスト	過去に出題された例を基に試験演習
12	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 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

○生活全般や調理に関する基礎単語の習得に加え、挨拶や自己紹介などの基礎的な日常会話表現を学習する。

○ホテル、レストランなどでの基本的な「おもてなし英語」を学習する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	英語を知る、英語圏を知る (教科書第1章)	英語および、英語圏について定量的・定性的に学習する 身の回りの単語や、数、日付、職業などに関する単語を確認する
2	「出会いの場面」での英語表現 (挨拶、自己紹介、出身など) (教科書第2章①～⑤)	自己紹介などの基本表現を学習する 文法(疑問文・命令文)を学習する
3	基本動詞を用いた英語表現 (like, play, wantなど) (教科書第2章⑥～⑩)	願望・意思表示の基本表現を学習する 文法(現在進行形)を学習する
4	助動詞・疑問詞を用いた英語表現 (教科書第2章⑪～⑮)	助動詞「Can」を用いた表現を学習する 疑問詞を用いた疑問文を学習する
5	「買物・旅行の場面」での英語表現 (教科書第2章⑯～⑳)	値段の尋ね方や両替の仕方、買い物や旅行の場面などにおいて、よく使用される会話表現を学習する
6	おもてなし英語表現 (簡単な接客会話) (教科書第3章①～③)	ファーストフード、サンドイッチショップ、レストランでの接客英語や入店時の対応に用いる英語表現を学習する
7	おもてなし英語表現 (オーダーの受け方) (教科書第3章④～⑦)	注文の受け方などの接客英語を学習する
8	おもてなし英語表現 (お会計、電話予約の対応) (教科書第3章⑧～⑨)	お会計、および電話予約時の接客英語を学習する
9	英会話表現 (料理を作り方など) (教科書第3章⑩～⑪)	料理の作り方やレストラン選びの場面での簡単な英会話表現を学習する
10	英語を聞く①	英語の映画・映像作品、TV番組、CM等を鑑賞し、これまでの学習内容が実際に使われていることを確認する
11	英語を聞く②	英語の映画・映像作品、TV番組、CM等を鑑賞し、これまでの学習内容が実際に使われていることを確認する
12	英語でレシピを読む (教科書第4章③)	英語で書かれたレシピを読んだり、比較的長い文章を読む 調理に関連する単語、表現を学習する
13	スピーチ原稿作成	学習した内容を組み込みながらショートスピーチの原稿を作成する
14	スピーチ練習	作成したショートスピーチの原稿の発話、発表練習を行う
15	スピーチ発表	発表会

◆ 教科書	フードランゲージ英語
◆ 資料・参考文献	配布資料
◆ 受講上の注意	

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