

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生の視点から、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。

【授業の概要】

公衆衛生とは？健康とは何か、食生活と疾病の関わり、健康づくり、食育などについて学ぶ。

◆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 公衆衛生の定義と特性について 憲法における公衆衛生の捉え方 健康の定義について
2	健康の考え方Ⅱ	高齢社会とわが国の健康水準について(平均寿命・死亡率など)
3	健康の考え方Ⅲ	目指すべき健康とは 健康寿命 ヘルスプロモーションの理念
4	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割 ・基礎代謝の概念 ・メタボリックシンドローム ・特定検診 ・国民健康・栄養調査
5	食と健康の関係Ⅱ	健康的な食生活習慣づくり 衛生統計から見える健康状態
6	食と健康の関係Ⅲ	健康的な食生活習慣づくり 食生活指針
7	調理師の役割Ⅰ	調理師の成り立ち p.10
8	調理師の役割Ⅱ	調理師法の概要 p.10～19
9	調理師の役割Ⅲ	食生活における調理師の役割 p.19～23
10	食生活と疾病Ⅰ	疾病の動向
11	食生活と疾病Ⅱ	疾病の予防
12	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは 三大生活習慣病(がん、心疾患、脳血管疾患)
13	生活習慣病Ⅱ	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
14	生活習慣病Ⅲ	生活習慣病の予防
15	まとめ	試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

特徴:教科書に沿った授業を基本とする。教科書の順次音読、単元ごとの小テスト等により内容の理解・定着を図る。授業の感想・質問等を毎回記入することで授業の活性化、積極的参加を促す。公衆衛生学が調理師になるためになぜ必要なのか、音読の効用について、授業のすすめ方について等、「受講上の注意」については初回授業で説明する。

教員紹介:管理栄養士として明治製菓株式会社(現:明治)に商品開発等5年勤務、練馬区職員として35年、主に公衆衛生行政の現場で栄養指導員として、食を通じた健康づくり・食環境整備に取り組んできた。これらの経験に基づいた実践的な授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	公衆衛生学A			学科	コース
担当教員	鈴木英子			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生の視点から、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。

【授業の概要】

公衆衛生とは？健康とは何か、食生活と疾病の関わり、健康づくり、食育などについて学ぶ。

◆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
2	健康増進法	健康増進法
3	わが国の健康づくり対策Ⅰ	わが国における健康づくり対策の概要
4	わが国の健康づくり対策Ⅱ	健康日本21
5	健康教育	健康教育の目的と方法 健康づくりのための休養指針
6	健康に関する食品情報Ⅰ	食品表示法による表示(食品表示基準 栄養成分表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品 特定保健用食品)
7	健康に関する食品情報Ⅱ	その他の表示(公正マーク 冷凍食品マーク HACCPのマーク 各加工食品グループによる表示 容器包装に関する表示)
8	心の健康づくりⅠ	心身相関とストレス ストレスへの対処法
9	心の健康づくりⅡ	心の健康と自己実現
10	調理師と食育Ⅰ	食育の定義 食育の意義
11	調理師と食育Ⅱ	食育基本法の概要
12	調理師と食育Ⅲ	食育における調理師の役割
13	調理師と食育Ⅳ	食生活の課題 食料事情の課題 SDGs
14	調理師と食育Ⅴ	食育の実践(食育インストラクターとしての実践・職場における実践・地域での実践)
15	まとめ	試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

特徴:教科書に沿った授業を基本とする。教科書の順次音読、単元ごとの小テスト等により内容の理解・定着を図る。授業の感想・質問等を毎回記入することで授業の活性化、積極的参加を促す。公衆衛生学が調理師になるためになぜ必要なのか、音読の効用について、授業のすすめ方について等、「受講上の注意」については初回授業で説明する。

教員紹介:管理栄養士として明治製菓株式会社(現:明治)に商品開発等5年勤務、練馬区職員として35年、主に公衆衛生行政の現場で栄養指導員として、食を通じた健康づくり・食環境整備に取り組んできた。これらの経験に基づいた実践的な授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	公衆衛生学B		学 科	コース
担当教員	鈴木英子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期)後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法 (講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】				
公衆衛生の視点から、健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることを目標とする。				
【授業の概要】				
食生活と健康、労働と健康、環境と健康について学ぶ。				
◆授業計画				
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)	
1	労働と衛生 I		作業環境と健康 労働安全衛生法	
2	労働と衛生 II		職業病 労働災害	
3	調理師の職場環境 I		職場環境の現状 調理施設の環境	
4	調理師の職場環境 II		調理施設での労働災害	
5	環境と衛生 I		生活環境の衛生 生態系と食物連鎖	
6	環境と衛生 II		現代の生活環境	
7	環境条件 I		環境基本法 大気	
8	環境条件 II		水の重要性 上下水道	
9	環境条件 III		住居 廃棄物 騒音 振動 悪臭	
10	環境条件 IV		放射線と健康 放射線の種類	
11	環境汚染とその対策 I		広がる環境汚染 公害の歴史	
12	環境汚染とその対策 II		空気汚染 水質汚染	
13	環境汚染とその対策 III		環境問題への取り組み	
14	環境汚染とその対策 IV		地球温暖化 循環型社会の形成	
15	まとめ		試験対策	
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート
				20%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】				
<p>授業は講義形式を基本とする。新調理師養成教育全書「食生活と健康」を使用し、参考資料として「国民衛生の動向」を使用する。受講上の注意としては、地域や社会の情報に関心を持つこと。</p> <p>担当する教員は、東京都保健所や食肉衛生検査所等において公衆衛生業務(特に食品衛生)に従事した。さらに民間企業の衛生顧問として食品衛生部門を約5年勤務した。専門学校において食品の安全と衛生の授業も担当している。この経験に基づいた実践的な授業を展開する。</p>				

2025年度 シラバス

科目名	食品学A		学科	コース
担当教員	永井 豊		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。

【授業の概要】

調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ガイダンス 穀類の特性と加工品 1	食品学を学ぶ目的 食品成分表の見方・活用に仕方を解説する。 穀類について、米の構造について解説する。①
2	穀類の特性と加工品 2	米の生産ランキング、米の種類、加工品について解説する。②
3	穀類の特性と加工品 3	小麦の特性と小麦粉の種類について解説する。小麦粉の加工品について。
4	穀類の特性と加工品 4	とうもろこしの生産量、種類と加工品について。大麦の特性、加工品について解説する。
5	穀類の特性と加工品 5 いも類の特性と加工品1	そば、その他穀類について解説する。じゃがいもの特徴と加工品について解説する。
6	いも類の特性と加工品 2	さつまいも、さといも、こんにゃくいも、キャッサバの特徴と加工品について解説する。
7	甘味料の特性と加工品	砂糖など甘味料の特徴と加工品について解説する。
8	豆類の特性と加工品 1	豆の分類 大豆の成分、機能性、加工品について解説する
9	豆類の特性と加工品 2	豆腐の加工品 小豆、その他の豆類について解説する、
10	種実類の特性と加工品 野菜類の分類について	代表的なナッツ類と種実類の特性を解説する。野菜類の分類について解説する。
11	葉菜類、茎菜類の特性と成分	キャベツや白菜など葉菜類や、ねぎ、たけのこなど茎菜類の特性と成分について解説する。
12	根菜類、果菜類、花菜類の特性と成分	大根、かぶ、人参など代表的な根菜類及び、きゅうり、トマトなど代表的な果菜類の特性と成分について解説する。
13	果実類の特性と成分 1	果実類の分類 仁果類(りんご、なし)や準仁果類(柿、かんきつ類)などの代表的な果実類の特性と成分、加工品について解説する。
14	果実類の特性と成分 2	核果類(もも、梅)や液果類(いちご、ぶどう)、その他の果物の特性と成分、加工品について解説する。
15	まとめ	前期のまとめを行う。

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では毎回プリントを配布し、各自が教科書、食品成分表を活用し調べ学習を行った後に解説を行う。授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。
担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。

2025年度 シラバス

科目名	食品学A			学科	コース
担当教員	永井 豊			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。

【授業の概要】

調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	前期振り返り	前期テスト範囲を振り返り、知識の定着を図る
2	きのこ類について	きのこ類の特性、機能性成分について解説する
3	藻類について	藻類の分類と特性、機能性についてについて解説する
4	魚介類の特性 1	漁獲量、生産量について。魚介類の構造と栄養成分について解説する
5	魚介類の特性 2	魚の鮮度(死後硬直と腐敗)について解説する。代表的な魚の特性を解説する。
6	魚介類の特性 3	代表的な魚の特性について解説する。
7	魚介類の特性 4	貝類、甲殻類、その他の魚介類および塩蔵・練り製品など加工品について解説する。
8	肉類の構造と成分について	肉の構造と成分、肉の熟成について解説する。
9	肉類の特性 1	牛肉、豚肉の特性について解説する。
10	肉類の特性 2	鶏肉、羊肉、その他の肉の特性について解説する。
11	食肉類の加工品	ハム・ソーセージなど食肉の加工品について解説する。
12	卵類の特性	鶏卵の生産、流通、構造と栄養成分について解説する。
13	乳類の特性 1	牛乳の生産流通、牛乳の種類、成分について解説する。
14	乳類の特性 2	乳製品(練乳、アイスクリーム、チーズなど)の特徴、製造法について解説する
15	まとめ	後期まとめ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では毎回プリントを配布し、各自が教科書、食品成分表を活用し調べ学習を行った後に解説を行う。授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

科目名	栄養学			学科	コース
担当教員	川端 彰			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	(前期)後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を使用し授業を行うが、知識を深められるよう補足資料を配布し講義することもある。

科目の評価は定期試験のほかに、配布課題の評価を合わせて行う。

担当教員は管理栄養士で、施設の給食管理や栄養指導を行っている。また、食品学や公衆衛生学、調理学の教科書を執筆している。

2025年度 シラバス

科目名	栄養学			学科	コース
担当教員	川端 彰			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

各栄養素の消化・吸収・代謝等のしくみと、身体に及ぼす影響をより深く知ること、健康長寿を目的とした食のありかたを総合的に学び、なぜ、栄養バランスを考えることが大切なのかを理解する。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を使用し授業を行うが、知識を深められるよう補足資料を配布し講義することもある。
 科目の評価は定期試験のほかに、配布課題の評価を合わせて行う。
 担当教員は管理栄養士で、施設の給食管理や栄養指導を行っている。また、食品学や公衆衛生学、調理学の教科書を執筆している。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

食の安全の重要性を認識し、飲食に起因する危害とその予防法に関する知識と技術の習得を目指す。
科学的根拠に基づいた衛生管理を実践し、安全な食品を調理提供するという責務と役割を担う調理師としての自覚を養う。

【授業の概要】

調理師として安全な食品を提供することが求められている。衛生的な調理を実践するために必要な基礎的知識として、食中毒に関与する微生物と腐敗に関与する微生物、食品の加工・保存に使われる食品添加物、健康危害となる重金属や汚染物質などについて解説する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ガイダンス 食の安全と衛生 (p.2-7)	食品の安全はどのようにして守るのか。食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みとその手段である食品衛生、そして調理師の責務について概説する。
2	食品中の微生物 微生物の種類 (p.8-12)	微生物の分類および各種微生物について説明する。
3	食品中の微生物 微生物の増殖条件 (p.12-15)	微生物の生育に関係する環境要因(栄養素、水分、温度、酸素、pHなど)について解説する。
4	食品中の微生物 食品の微生物汚染 (p.15-17)	食品を汚染する微生物の由来や微生物の相互関係について解説し、さらに食品の汚染指標菌についても説明する。
5	食品の腐敗 腐敗とは (p.18-19)	腐敗とはどういう現象か。腐敗、変敗、酸敗などについて解説する。
6	腐敗に関与する微生物 腐敗の化学 (p.19)	腐敗に関与する微生物と腐敗による食品成分の変化、ならびにそれに伴う悪臭やガスなどの発生について説明する。
7	食品添加物の概要 (p.20-23)	食品添加物の分類および使用目的について解説する。
8	食品添加物と食品衛生関係法規 (p.23-27)	食品衛生法および食品表示法によって規制されている食品添加物の指定基準、成分規格、使用基準、表示基準などについて説明する。
9	食品添加物の安全性評価 (p.28-29)	食品添加物の安全性評価について解説する。
10	主な食品添加物とその用途 (p.30-34)	食品添加物の用途と主な種類について説明する。
11	食品と重金属 (p.34-36)	ヒ素、水銀、カドミウムなどの重金属による急性中毒や慢性中毒について解説する。
12	食品と放射性物質 (p.37-39)	放射線および放射性物質の基準値について解説し、さらに放射線照射食品についても説明する。
13	器具・容器包装の概要 (p.40-42)	器具・容器包装の取り扱い、ならびに飲食器の洗浄剤の規格基準について説明する。
14	器具・容器包装の衛生 材質の種類 (p.42-45)	器具・容器包装に用いられるガラス、陶磁器、ほうろう、ゴム、プラスチック、金属などの特性について説明する。
15	まとめ (p.2-45)	前期のまとめと試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業については講義形式を基本とし、チェックポイントなどは話し合いの機会を設ける。また、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。
担当する教員は、保健所で食品衛生監視等に従事し、衛生行政に35年以上携わった実績があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	食品衛生学A			学科	コース
担当教員	宮崎 晴久			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食の安全の重要性を認識し、飲食に起因する危害とその予防法に関する知識と技術の習得を目指す。科学的根拠に基づいた衛生管理を実践し、安全な食品を調理提供するという責務と役割を担う調理師としての自覚を養う。

【授業の概要】

食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒の発生状況、細菌やウイルス、自然毒、化学物質によるものなどについて概況と予防対策を説明する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	飲食による健康危害の種類 (p.46-47)	食品を介して起こる健康危害の種類について解説し、食の安全・安心を揺るがす新たな問題についても取り上げる。
2	食中毒の概要 (p.48-55)	食中毒の分類や発生状況について解説する。
3	細菌性食中毒 感染型食中毒1 (p.56-66)	細菌性食中毒の分類について解説する。
4	細菌性食中毒 感染型食中毒2 (p.56-66)	各種感染型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
5	細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒 (p.66-70)	各種食品内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
6	細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒 (p.70-72)	各種生体内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
7	細菌性食中毒の予防 (p.72-74)	細菌性食中毒予防の三原則について解説する。
8	ウイルス性食中毒 (p.74-76)	ノロウイルスによる食中毒の発生状況、症状、原因食品について説明するとともに、ウイルス性食中毒の予防について解説する。
9	動物性自然毒1 (p.77-80)	フグ中毒、イシナギ中毒、シガテラ中毒などの毒成分や中毒症状について解説する。
10	動物性自然毒2 (p.80-82)	麻痺性貝毒、下痢性貝毒、その他の貝毒による中毒について解説する。
11	植物性自然毒1 (p.82-84)	ビルマ豆、ドクゼリ、チョウセンアサガオ、トリカブト、ジャガイモ、モロヘイヤ、青ウメ、ギンナンなどの毒成分や症状などについて説明する。
12	植物性自然毒2 (p.84-86)	ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジなどの有毒キノコの性状や症状などについて説明し、自然毒食中毒の予防についても解説する。
13	化学性食中毒の概要と予防 (p.86-90)	化学性食中毒の発生、過去の事例、人体への影響について説明するとともに、化学性食中毒の予防法について解説する。
14	後期授業の復習 (p.46-90)	後期授業の復習
15	まとめ	後期まとめと試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業については講義形式を基本とし、プロジェクターを使用するなど視覚的で理解しやすいよう工夫する。また、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。
担当する教員は、保健所で食品衛生監視等に従事し衛生行政に35年以上携わった経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	食品衛生学B		学科	コース
担当教員	中野 弘子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 (前期) 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 (講義) 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師は、食品に係る専門職のひとつである。消費者に美味しい食の提供をめざすその根本は安全・安心な食品を提供することである。調理師として食品の安全性を確保するための基礎的知識を理解し、それらを防ぐ方法を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

食品による健康危害にはどのようなものがあり、それをいかにして防ぐのか、事例等も取り入れながら身近に感じることをできるよう講義する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	各自の自己紹介。授業の進めかた、食と健康危害の概要について
2	寄生虫による食中毒① P90～97	寄生虫による食中毒の概要、魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
3	寄生虫による食中毒② P97～98	食肉から感染する寄生虫について学ぶ
4	寄生虫による食中毒③ P99～101	野菜類・飲料水から感染する寄生虫について学ぶ 寄生虫による食中毒の予防法について学ぶ
5	経口感染症① P02	感染症とはどのようなものか学ぶ
6	経口感染症② P03	経口感染症とは、経口感染症と食中毒の関係について学ぶ
7	経口感染症③ P103	人畜共通感染症、経口感染症の予防について学ぶ
8	食物アレルギー① P04～106(予定)	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類について学ぶ
9	食物アレルギー② P06～107	その他の食物アレルギー、アレルギー物質の表示について学ぶ(特定原材料)
10	食物アレルギー③ P07	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)
11	食物アレルギー④ P08	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)
12	食物アレルギーへの対応 P110	食物アレルギーを持つ客に対応する飲食店の手順等について学ぶ
13	その他の健康危害 P110～112	BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留について学ぶ
14	定期試験対策1	授業資料の確認、前期まとめ問題の実施1
15	定期試験対策	前期まとめ問題の実施2

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、適宜まとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、提出物等による授業受講状況のチェックを随時実施。

担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	食品衛生学B			学科	コース
担当教員	中野 弘子			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師は、食品に係る専門職のひとつである。消費者に美味しい食の提供をめざすその根本は安全・安心な食品を提供することである。調理師として食品の安全性を確保するための基礎的知識を理解し、それらを防ぐ方法を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

食品による健康危害にはどのようなものがあり、それをいかにして防ぐのか、事例等も取り入れながら身近に感じることでできるよう講義する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品安全対策、食品安全行政 P114～124	食品安全対策とは、食品衛生法について学ぶ
2	食品安全情報の共有① P124～127	食品表示とは、食品表示の適用範囲と区分について学ぶ
3	食品安全情報の共有② P127～129	加工食品の食品表示について学ぶ(1)～(7)
4	食品安全情報の共有③ P129～134	加工食品の食品表示(8)～(12)、生鮮食品の食品表示(1)～(3)について学ぶ
5	食品安全情報の共有④ P134～139	その他の法律による表示について学ぶ
6	食品営業施設・設備の安全対策 ① P136～139	食品営業施設・設備について学ぶ(一般的な構造～便所)
7	食品営業施設・設備の安全対策 ② P139～141	食品営業施設・設備について学ぶ(附帯設備～そ族、衛生害虫の駆除)
8	食品営業施設・設備の安全対策 ③ P141～143	給水および排水・廃棄物処理について学ぶ
9	調理従事者の健康管理 P143～145	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ
10	調理作業時における安全対策① P145～150	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ (食材の衛生管理)
11	調理作業時における安全対策② P150～153	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ (異物混入、手洗い)
12	調理作業時における安全対策③ P153～161	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ (洗浄・消毒・殺菌)
13	自主衛生管理HACCP P161～163	HACCPとは、わが国での取り組み等について学ぶ
14	定期試験対策1	授業資料の確認、後期まとめ問題の実施1
15	定期試験対策	後期まとめ問題の実施2

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、適宜まとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、提出物等による授業受講状況のチェックを随時実施。

担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2025年度 シラバス

科目名	食品衛生実習		学科	コース
担当教員	茂木 秀喜		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 (前期)後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義(実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として必要な、食中毒の原因となる微生物や化学物質、食品の変質など、食品衛生に関する基本的な知識を習得するとともに、実験により食中毒の予防方法や品質の劣化を確認することができる。

【授業の概要】

授業時間のはじめに、授業内容についての説明および実験操作についての講義を行い、残りの時間に実際に実験操作を行う。講義についてはしっかりとメモ等を取り、事故のないよう実験操作を行って欲しい。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	実験についての注意事項 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	一般生菌数の測定
3	調理環境の微生物試験	空中落下金、手指の菌数測定
4	身近な最近の確認	黄色ブドウ球菌の検出、一般生菌数の測定(菌数のカウント)
5	食品添加物の試験	酸化防止剤、発色剤、漂白剤、殺菌料など、黄色ブドウ球菌の観察
6	食品の鮮度試験	油脂性食品、鶏卵、米
7	洗浄の検査	でんぷん、油脂、たんぱく質汚れの検出、洗剤の検出
8	寄生虫の観察	アニサキスの観察
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し、理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理技術、調理器具と熱源を学び、理解を深める。また、自ら考え確認することで知識の定着をはかる。

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し、理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理技術、調理器具と熱源を学び、理解を深める。また、自ら考え確認することで知識の定着をはかる。

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

科目名	集団調理		学科	コース
担当教員	栗原 恵子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 (前期) 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 (講義) 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。
- ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション・計量と調味の基本	集団調理の授業・大量調理についての説明 計量カップ・計量スプーン・はかりの使い方、容量と重量の違いについて学ぶ
2	調理施設の定義と概要(P2～6)	調理施設の概要と設置・法的基準及びHACCPについて理解する
3	施設の建築設備と役割(P7～20)	施設の設備(電気・空調・衛生)、作業環境について学ぶ
4	各調理設備の特徴と機能の理解①(P21～37)	調理機器の分類・特徴、各種エネルギーによる比較、選択法について学ぶ
5	新調理システムの定義と導入の目的(P38～43)	新調理システムの種類・特徴・利用法などについて学ぶ
6	大量調理の特徴と理解①(P58～60)	大量調理の調理技法について学ぶ①下処理(洗浄・浸漬)
7	大量調理の特徴と理解②(P58～60)	大量調理の調理技法について学ぶ②下処理(洗浄・浸漬)
8	大量調理の特徴と理解③(P61～62)	大量調理の調理技法について学ぶ③下処理(切碎・解凍)
9	大量調理の特徴と理解④(P62)	大量調理の調理技法について学ぶ④下処理(下味付け・卵の処理)
10	大量調理の特徴と理解⑤(P63～65)	大量調理の調理技法について学ぶ⑤計量・調味・主調理について
11	大量調理の特徴と理解⑥(P63～65)	大量調理の調理技法について学ぶ⑥計量・調味・主調理(汁物)
12	大量調理の特徴と理解⑦(P63～65)	大量調理の調理技法について学ぶ⑦計量・調味・主調理(酢の物・和え物・浸し物)
13	大量調理の特徴と理解⑧(P65～66)	大量調理の調理技法について学ぶ⑧主調理(焼き物・炒め物)
14	大量調理の特徴と理解⑨(P65～66)	大量調理の調理技法について学ぶ⑨主調理(煮物・揚げ物・飯類・麺類)
15	前期まとめ	前期復習・前期試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ演習も取り入れて行う。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。
- ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。
- ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	集団調理実習の目的(P44~48) 食物アレルギー食について(P58・82・145)	集団調理実習の目的・内容・班編成について理解する。食物アレルギー対応について学ぶ。
2	集団調理実習の進め方① (P48~51)	集団調理実習における献立計画・運営計画について学ぶ (調理マニュアル・オペレーションマニュアル)
3	集団調理実習の進め方② (P54~58)	集団調理実習における衛生管理・評価計画について学ぶ
4	献立作成の考え方と理解 (P66~76)	献立作成の基本を学び、指標・具体的な献立の立て方、配膳方法について学ぶ
5	集団調理施設の種類①(P77~79)	学校・病院の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法について学ぶ
6	集団調理施設の種類②(P79~82)	福祉施設・事業所給食の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法を学ぶ
7	献立の作成演習①	決められた食材・調理法に沿って献立作成を行う。
8	献立の作成演習②	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する①
9	献立の作成演習③	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する②
10	献立の作成演習④	作成した献立を元に作業指示書(オペレーションマニュアル)を作成する。
11	集団調理に関わる計数の理解 (P52~54)	廃棄率と発注換算計数の関係・食品成分表の使い方、活用方法を学ぶ
12	献立の栄養価計算演習①	作成した献立の栄養価計算を学び、行う。
13	献立の栄養価計算演習②	栄養価計算の続きを行う。
14	献立作成総仕上げ	作成した献立を完成させ、提出する。
15	後期まとめ・総合調理実習について	後期まとめ・後期試験対策・次年度総合調理実習の説明

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ演習も取り入れて行う。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。
- ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。

2025度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に、食育など未来への継承を調理師として認識する。伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

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

◆授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。都道府県の郷土食、各々の家庭のお雑煮を調べて行事食の造景を深める。食生活の現状、食の未来についてグループワークする。記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。

教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に、食育など未来への継承を調理師として認識する。伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

行事食と郷土食の継承の必要性を理解する。
 食生活を取り巻く現状を知り、今後の食文化のあり方を展望する。
 世界各国の歴史・気候風土と独自の料理の特徴を理解する。(変遷、特徴、様式、食事作法)

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第3節 行事食と郷土料理 ②行事食 ③郷土料理	各地のお雑煮を確認。都道府県の郷土料理を認識する。生まれ育った地域の郷土料理を知る。実際に調べてみる。(郷土料理、家のお雑煮について)
2	2.五節句の食事 3.人生における行事食	五節句の食事、人生における行事食の意味、内容を理解する。
3	第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状	現代の食志向の現状をキーワードで認識、食の外部化や食品のロス・エコクッキングなどを学ぶ。食糧事情を知り、自分達のできることを考える。
4	②食生活の未来、食文化の課題	食文化の課題、食育の必要性を確認、調理師の役割を認識する。
5	【第7章 世界の料理と食文化】 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	古代ギリシアから現代までの歴史・料理の特徴を理解する。
6	②西洋料理の特徴	フランス・イタリア・スペインの料理の特徴を理解する。
7	各料理の特徴(ポルトガル～ギリシャ・バルカン)	ポルトガル・イギリス・ドイツ・オーストリア・スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカンの料理の特徴を理解する。
8	各料理の特徴(北欧諸国～アメリカ) ③西洋料理様式	北欧諸国・ロシア・アメリカの料理の特徴を理解する。 西洋料理様式の特徴を認識する。
9	④西洋料理の食卓の整え方 ⑤西洋料理のテーブルマナー	西洋料理の食卓の整え方を認識する。 西洋料理のテーブルマナーの確認。
10	第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷 1～6	中国料理の歴史・特徴を理解する (材料・調理法・器具)
11	②中国料理の系統 1、2特徴・系統	四つの地域に大別される系統別料理の特徴・産物を理解する。
12	③中国料理様式	宴席料理(筵席)の分類・飲茶・家常菜を理解する。
13	④中国料理の食事作法	中国料理の食事作法・食卓の整え方を認識、理解する。中テスト
14	第3節 その他の国の料理の食文化	アジアの料理(韓国料理・ベトナム料理・タイ料理・インド料理・インドネシア料理)の特徴の確認 (エスニック料理の特徴を確認)
15	各料理の特徴(トルコ～アルゼンチン)、まとめ	中東料理(トルコ料理・エジプト料理)、中南米料理(メキシコ・ブラジル・アルゼンチン料理)の特徴の確認。まとめ。

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。都道府県の郷土食、各々の家庭のお雑煮を調べて行事食の造景を深める。食生活の現状、食の未来についてグループワークする。
 記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。

教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。

2025年度 シラバス

科目名	調理実習 (基礎)		学科	コース
担当教員	設楽 学 山崎大輔 小平貴寛		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<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 <u>前期</u> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 <u>講義・実習</u>	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

各料理で使用する包丁をしっかりと研げるように取り組む。砥石の取り扱いを覚える。
各料理の包丁の扱い方を学び、基礎技術(切り方)を習得する。

【授業の概要】

日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの包丁の扱い方、研ぎ方を学び繰り返し練習に取り組む。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	西洋料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ①(牛刀) 野菜の切り方の習得①(エマンセ、ジュリアン)
2	日本料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ②(柳刃、出刃)
3	中国料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ③(中華包丁) 野菜の切り方の習得②(片切り)
4	西洋料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ④(ペティナイフ) 野菜の切り方の習得③(エマンセ、ジュリアン)
5	日本料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑤(薄刃) 野菜の切り方の習得④(桂剥き、蛇腹切り)
6	中国料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑥(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑤(片切り)
7	西洋料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑦(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑥(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ)
8	日本料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑧(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑦(桂剥き、蛇腹切り)
9	基礎技術試験(赤星)	大根の桂剥き
10	中国料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎ学ぶ⑨(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑧(絲切り、さいの目切り)
11	西洋料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑩(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑨(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ、キャベツの千切り)
12	日本料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑪(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑩(桂剥き、蛇腹切り)
13	中国料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑫(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑪(絲切り、さいの目切り)
14	西洋料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑬(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑫(エマンセ、ジュリアン、アッシュェ、キャベツの千切り)
15	基礎技術試験(青星)	大根のシャトー、長葱のみじん切り

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

基礎技術認定試験(星の試験)に期限内に合格するように取り組む。

授業を欠席した場合はセルフトレーニングなどの時間を使い放課後に補習を行う。

西洋料理を担当する教員は、西洋料理専門店で料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。日本料理、中国料理を担当する教員は各料理の専門調理師として十分な知識と技術を持ち、それを惜しみなく学生に伝授していく。

2025年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)		学科	コース
担当教員	設楽 学・佐藤 美穂 菅原 香織		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 (前期・後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	40	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

後期授業では認定水準に達成するまで調理技術の習得への取り組みを継続し、技術ポイントも実習により習得する。また2年次に実施する専攻調理に必要な基本的なスキルを習得することを目標とする。

【授業の概要】

専門調理用語の理解／加工調理の理解／基本ソースを使った応用料理の習得／パスタ生地とパスタソース応用調理の習得／肉と魚の加熱技術の取得(ポワレ調理、煮込み調理、グリル調理、ロースト調理)など

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	レギューム(野菜料理) サラダ	野菜について切り方や調理法(サラダ用野菜の切り方)の習得
2	ヴィヤンド(肉料理) ハヤシライス	肉の特徴に適した調理法の習得(基本の野菜の切り方と牛肉の煮込)
3	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、ブイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得
4	スパゲッティマトソース サラダ	トマトソースの作り方(香味野菜ミルポワの作り方)、パスタのゆで方の習得
5	オムレット コンソメスープ	基本の卵料理(オムレツ)、澄んだスープの作り方(コンソメ)の習得
6	アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ カジキマグロのグリル	魚の下処理しと、オリーブオイルの使い方、グリル調理の習得
7	ハンバーグステーキ	牛挽肉の調理法、焼き方(ステーキ)の習得
8	チキンアルシデック	ベシャメルソースの作り方(白色ルー)の習得
9	ポークカレー ターメリックライス	カレーソースの作り方(褐色ルー)の習得
10	チキンディアボラ カルボナーラ	鶏肉(骨付き)の処理と調理、パスタの茹で方の習得
11		
12		
13		
14		
15		

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では実習技術試験を行い技術習得の達成度を確認する。また調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用できる調理ポイントを習得する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
佐藤 美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員。
菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	調理実習 (西洋料理)			学 科		コース
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	設楽 学 佐藤 美穂 菅原 香織			<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"/>		

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	アメリカンクラブサンド コーンクリームスープ	オープンを使ったパンの焼き方、クリームスープの作り方(ポタージュ)の習得
2	牛モモ肉のローストビーフ	牛肉の部位による下処理から、肉質の特徴を生かした加熱調理の習得
3	ムース・ド・ポワソン なすとトマトのグラタン	魚介のムースを作り蒸し煮にする調理法の習得
4	オムライス キノコのコンソメ	魚介の下処理、加熱調理をしオードブル(マリネ)に仕上げる
5	鴨のローストオレンジ風味 帆立貝のワイン蒸し、玉子のフラン	オードブル料理(鴨肉のロースト、エスカベッシュ、フラン)の習得
6	パエリア スペイン風オムレツ	スペインの代表的な料理(パエリアパンを使った技法)の習得
7	ローストチキン	若鶏の下処理(ブリデ)からロティールの加熱調理の習得
8	カルトッチョ ロールケーキ	魚介類の加熱調理法の習得 基本の菓子の生地の作り方を学ぶ
9	ポークソテー ピシソワーズ	豚肉の加熱調理法を学ぶ 基本のポタージュの作り方の習得
10	若鶏のグラタン 季節のサラダ	ホワイトソースを作りグラタンに仕上げる。基本技術(技術検定課題)
11	鮮魚のポアレ白ワインソース ゼリー寄せ	魚の下処理と加熱調理(ヴァンプランソース)の習得
12	牛肉のパイ包み焼き赤ワインソース サラダ	牛肉の下処理と加熱調理(肉のパイ包みと付け合わせと盛り付け方)の習得
13	海老のニューバーグ オニオングラタンスープ	甲殻類の下処理、加熱調理(ソース・アメリカーナ)の習得
14	豚フィレフリカッセ	豚肉の加熱調理、取り扱いを学ぶ
15	タリアッテレのミートソース ディマール	手打ちパスタ、ラギーソース(パスタに合わせたソース)の作り方の習得

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では実習技術試験を行い技術習得の達成度を確認する。また調理師としての意識を持たせ、就職してから実践で活用できる調理ポイントを習得する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

佐藤 美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員。

菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	薄刃包丁の研ぎ 大根の千六本	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千六本)、大根の刻み練習 教科書P2.3.16.17
2	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁の作成 教科書P68
3	豚汁 大根と鯖の和え物	大根の桂剥きを学ぶ 豚汁、大根と鯖の和え物の作成 教科書P20
4	一番出汁の取り方 海老真丈の吸物	一番出汁の取り方を学ぶ 海老真丈の吸い物、大根の和え物の作成 教科書P43.44.45
5	肉じゃが けんちん汁	二番出汁の取り方、二番出汁を使った料理を学ぶ 肉じゃが、けんちん汁の作成 教科書P44.45
6	親子丼 揚げだし豆腐	丼物を学ぶ 親子丼、揚げ出し豆腐の作成 教科書P67.68
7	胡麻豆腐 そうめん	胡麻豆腐の作り方を学ぶ 胡麻豆腐、大根そうめん 教科書P65
8	鰻のさんが焼き	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻のさんが焼き 教科書P22.23
9	鰻フライ	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻フライ 教科書P22.23
10	鰻の蒲焼き丼 鰻塩焼き	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻の蒲焼き丼、鰻塩焼きの作成 教科書P22.23
11		
12		
13		
14		
15		

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

周囲に聞こえるような大きな声で挨拶・返事を行なうこと。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	調理実習 (日本料理)			学 科		コ ー ス	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	山崎大輔 飛知和圭			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	炊き込みご飯 胡瓜とタコの酢の物	炊き込みご飯、三杯酢を学ぶ 炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物の作成 教科書P63.68
2	筑前煮 厚焼き玉子 蛇腹胡瓜	卵料理を学ぶ①、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 厚焼き玉子、筑前煮の作成 教科書P67
3	かに飯和風オムライス 鶏の鰹焼き	卵料理を学ぶ②、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 和風オムライス、鶏の鰹焼き 教科書P67
4	天ぷら なめこの味噌汁	天ぷらを学ぶ①、油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら、なめこの味噌汁の作成 教科書P58.59
5	かき揚げ丼 煮干の味噌汁	天ぷらを学ぶ②、油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ丼、煮干の味噌汁の作成 教科書P58.59
6	アラカブの煮付け 茶碗蒸し	魚の煮方を学ぶ、茶碗蒸しを学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸しの作成 教科書P56.61
7	カサゴの唐揚げ 鶏もも肉と里芋の煮物	魚のおろし方を学ぶ③、カサゴの三枚おろし カサゴの唐揚げ、煮しめの作成 教科書P22.23
8	鯛の蕪蒸し 里芋と烏賊の煮物	野菜の煮物、蒸し物を学ぶ 里芋と烏賊の煮物、鯛の蕪蒸しの作成 教科書P56.60.61
9	太巻き寿司 細巻き寿司	巻き寿司を学ぶ 太巻き寿司、細巻き寿司 教科書P89
10	にぎり寿司を学ぶ	にぎり寿司を学ぶ 教科書P87.90
11	おせち料理	おせち料理を学ぶ 栗きんとん、伊達巻、海老つや煮、田作り、雑煮の作成
12	鰻の梅香揚げ	個人で鰻を三枚におろし蒸して揚げる作業までを行う 鰻の梅香揚げの作成する 教科書P22.23
13	鰯のから揚げ 煮物	5枚おろしを学ぶ 鰯のから揚げ、煮物の作成 教科書P33
14	吸い物を学ぶ	季節の吸い物を学ぶ、魚の串打ちを学ぶ 太刀魚真丈の吸い物、鰻塩焼き 教科書P46.58
15	お造りを学ぶ	刺身の切り方を学ぶ 鯛と鯖の2点盛りの作成 教科書P50.51

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

周囲に聞こえるような大きな声で挨拶・返事を行なうこと。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	調理実習 (中国料理)			学 科		コース			
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
担当教員	小平 貴寛 名倉 剛			<input type="checkbox"/>	パーティシエテクニカル科				
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科				
時 間 数	40	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>					
【授業の到達目標及びテーマ】 調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。									
【授業の概要】 調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。									
◆ 授業計画									
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)							
1	中国料理の説明	中国料理の特徴と四大料理を学ぶ							
2	軟炸鶏塊・蛋炒飯	基本の切りかた塊(ぶつ切り)と中華鍋の扱い方を学び、鶏のから揚げとチャーハンを作る							
3	肉末蘿蔔・蛋炒飯	基本の切りかた片と末(薄切りとみじん切り)と中華鍋の扱い方を学び、挽き肉と大根の辛し煮とネギチャーハンを作る							
4	蘿蔔沙律・火腿炒飯・搾菜蘿蔔湯	基本の切りかた絲(細切り)と中華鍋の扱い方を学び、大根サラダ・ハムチャーハン・ザーサイと大根のスープを作る							
5	棒棒鶏・什景炒飯	基本の切りかた絲と丁(細切りとさいの目切り)と中華鍋の扱い方を学び、バンバンジー・五目チャーハンを作る							
6	雲白肉・糖醋肉塊・麻婆豆腐	基本の切りかた片と末と油通しの基礎を学び、豚バラ肉の紅油ソースかけと酢豚とマーボー豆腐を作る							
7	油淋鶏・回鍋肉・粟米湯	湯(鶏ガラスープ)の取り方と中華鍋の扱い方を学び、鶏のから揚げ薬味ソースとキャベツと豚肉の辛し味噌炒めとコーンスープをつくる							
8	麻辣鶏・炒和菜湯麺・酥炸肉片	湯(鶏ガラスープ)の取り方と中華鍋の扱い方を学び、鶏のピリ辛和えと野菜炒めラーメンと豚肉の中国風天ぷらを作る							
9	坦々麺・春捲	点心の基本を学び、タンタンメンと春巻きを作る							
10	什景炒麵・香芒凍布甸	点心の基本を学び、五目あんかけ焼きそばとマンゴープリンを作る							
11									
12									
13									
14									
15									
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		30%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】 調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。 担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。									

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	炸醬麵・鍋貼	点心の基礎を学び、肉味噌ソバと焼き餃子を作る
2	杏仁豆腐・菜肉水餃子・翡翠炒飯	点心の基礎を学び、アンニンドウフとすいぎょうざとほうれん草炒飯を作る
3	乾焼蝦仁・洋油明蝦・宮保鶏丁	複合調理操作を学び、エビのチリソースとエビのマヨネーズ炒めと鶏肉の辛炒めを作る
4	青椒牛肉絲・酥炸蟹箱・沙律蛋皮	複合調理操作を学び、牛肉とピーマンの細切り炒めとカニ爪フライと野菜サラダの薄焼き玉子巻きを作る
5	紅焼獅子頭・腰果鶏丁・糯米糍	複合調理操作を学び、大肉団子の醤油煮込みと鶏肉とカシューナッツの炒めとココナッツ団子を作る
6	紅焼鶏翅・焼売・蘭花明蝦	複合調理操作を学び、手羽先の醤油煮込みとシュウマイとエビとブロッコリーの炒めを作る
7	醋溜丸子・猪肉粽子・蛋花湯	複合調理操作を学び、肉団子の甘酢かけと中華チマキと玉子スープを作る
8	白粥・麒麟鯛魚・芫爆鶏条・炒蛋	粥の作り方を学び、白かゆと鯛の飾り蒸し、鶏ムネと三つ葉の和え物と玉子炒めを作る
9	上海炒麵・姜汁魷花	複合調理操作を学び、一人づつ上海風焼きそばとイカの生姜ソースを作る
10	芙蓉蟹・魚丸湯・皮蛋豆腐軟皮芝麻球	複合調理操作を学び、かに玉とすり身団子のスープとピータンドウフとゴマ団子を作る
11	什景鍋粿・避風塔鶏魚・合桃酥	複合調理操作を学び、おこげの五目あんかけとイサキのスパイシー炒めと中国風クルミクッキーを作る
12	鐵板鶏・炒米粉・魚翅湯	複合調理操作を学び、中国風鶏モモのローストと焼きビーフンとふかひれスープを作る
13	小肉包・豆沙包・黒醋肉塊・連鍋湯	点心の基礎を学び、にくまん・あんまんと黒酢の酢豚と豚肉と白菜のスープを作る
14	豆豉明蝦・猫耳朵什景・糖醋鱸魚	複合調理操作を学び、エビのトウチ炒めと猫耳麺いり五目スープとスズキの甘酢かけを作る
15	青菜百頁・蝦仁吐詞・酸辣湯麵	複合調理操作を学び、青菜と押し豆腐の炒め煮と中国風エビのカナッペと酸味入りとろみ麵を作る

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

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

2025年度 シラバス

科目名	総合調理実習		学 科	コース
担当教員	栗原 恵子		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 (前期)・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	90	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義(実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

給食調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

大量調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。
 大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	総合調理実習室での作業担当班
1	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 カレーライス・サラダ	A班
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 牛丼・副菜・味噌汁	B班
3	食材管理について①	魚類の取り扱いについて 鮭のホイル焼き	A班
4	食材管理について②	肉類の取り扱いについて 麻婆豆腐	B班
5	食材管理について③	肉類の取り扱いについて 豚肉の生姜焼き	A班
6	食材管理について④	魚類の取り扱いについて サバの味噌煮	B班
7	中心温度の管理①	中心温度の管理について① 豚肉ときくらげの炒め物	A班
8	中心温度の管理②	中心温度の管理について② チキントマト煮	B班
9	中心温度の管理③	中心温度の管理について③ 鶏肉の照り焼き	A班
10	中心温度の管理④	中心温度の管理について④ ミックスフライ	B班
11	調理機器について①	スチームコンベクションオープンの使用方法 煮込みハンバーグ	A班
12	調理機器について②	スチームコンベクションオープンの使用方法 回鍋肉	B班
13	調理機器について③	回転釜の使用方法 ジャージャー麺	A班
14	調理機器について④	回転釜の使用方法 冷やしうどん又は冷やし中華	B班
15	調理機器について⑤	フライヤーの使用方法 鶏肉のから揚げ	A班

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・Bの2班に分け、総合調理実習室で実習を行う。
 細菌検査の結果が陽性の者または未実施の者は実習に参加できない。
 担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。
 ※献立は変更になる場合があります。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理・グループ実習)			学科	コース
担当教員	古川 瑞雄 設楽 学・菅原香織		<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
時間数	180	授業方法	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

肉、魚のフองの特徴を理解し、1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。並びに基礎技術定着のための練習を繰り返す。

【授業の概要】

仕込みと仕上げをグループで行う事で、チームワークでのコミュニケーションと盛り付け・味ともに一年次より高いレベルでの実習とする。
食材に応じた調理法を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	フONDヴォーの取り方	基本フONの取り方、フONを取る肉、野菜の下処理(焼き方)
2	鯛のポワレ春野菜添え	魚の卸し方と野菜の茹で方の習得(仏)
3	帆立貝のロザフィ仕立て	魚介の加熱と盛り付けのバランスの習得(仏)
4	イカのセトー風	魚介の煮込み料理の加熱の仕方の習得(仏)
5	サーモンのカダイフ巻き ソースレムラード	魚介類の扱い方と加熱方法、特殊食材の扱い方の習得(仏)
6	アツシェパルマンティエ	野菜の加工調理法、基本作業の習得(仏)
7	サーモンのエスカロップ オゼイユ風味	サーモンの調理法と、ハーヴの使い方の習得(仏)
8	季節野菜のリゾット	米の調理方法の習得(伊)
9	魚のパイ包み焼き 白ワインソース	魚介の加工調理法、加熱調理を学ぶ(仏)
10	若鶏胸肉のコルドンブルー	鶏肉の下処理、加熱調理を習得(仏)
11	エスカルゴのブルゴーニュ	フランス特殊食材と調理を学ぶ(仏)
12	エイのムニエル、トマトとケツパーの風味のヴァンブランソース	特殊な魚の扱いを学ぶ、白ワインを使ったソースの習得(仏)
13	アンティパスト ミスト	イタリアンの前菜の盛り合わせと技法を学ぶ(伊)
14	若鶏とアサリのフリカッセターメリックとヴァニラ風味	肉の調理法と下処理とソースの習得(仏)
15	若鶏もも肉のバロティーヌ	異なる食材の合わせ方を学ぶ、皿盛りのバランスを学ぶ。(仏)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと加熱調理、ソース作りでのワイン、フONの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理・個人実習)			学 科		コ ー ス		
	古川 瑞雄 設楽 学 菅原 香織			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB		
<input type="checkbox"/>				調理ベーシック科				
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 前期	<input type="checkbox"/> 後期				
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義・実習					

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基礎から応用技術を段階的に学び、専門技術のより高い習得のために、仕込み、調理と仕上げを1人で行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	フONDヴォーの仕上げ	基本フONDの取り方、火加減と灰汁の引き方、漉しかた方の習得
2	鶏肉のマレンゴ風	鶏もも肉の下処理、煮込み料理に合った加熱調理の習得(仏)
3	ピッツアマルゲリータ	ナポリ風ピッツア生地の練り方、延ばし方、焼き方を学ぶ(伊)
4	若鶏のソテーオニオンソース	鶏もも肉の下処理、焼き方の習得(仏)
5	鶏もも肉のグリーンペッパーソース	鶏もも肉の下処理の復習 イタリア料理の技法を用いての仕上げ(伊)
6	豚ヒレ肉のレーズンソース	豚肉の扱い方、下処理と加熱調理、ソースの作り方の習得(仏)
7	鶏と野菜の香り焼きマスタードソース	鶏肉の下処理と加工調理(仏)
8	オリキエッテのブロッコリー	手打ちのショートパスタを学ぶ(伊)
9	ファルファレのサーモンクリーム	手打ちのショートパスタの作り方の習得(伊)
10	カジキマグロのインボルティエニ	カジキマグロで包む蒸し焼き技法の習得(伊)
11	カルツォーネ	ピッツア生地の作り方と応用の習得(伊)
12	豚ヒレ肉のピカタ	豚肉の加工を学ぶ 生地を用いての加熱調理の習得(伊)
13	豚肉のシャリキテール	肉の加熱調理、肉の焼き方とソースの煮詰め方の習得 (仏)
14	ポターージュパルマンティエ	基本のポターージュの調理工程の習得(仏)シャリキテールの復習
15	応用料理作品展(練習)	規定の料理を、一人で時間内に調理作業、片付けまで行い、仕上げる。(練習)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フONDの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理・基礎実習)			学 科	コース
担当教員	古川 瑞雄 設楽 学 菅原 香織			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	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	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基本的な切り方、加熱調理等を1人で行う練習を繰り返し行う事により、高いレベルでの技術習得を目標とする。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
2	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
3	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
4	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
5	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
6	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
7	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
8	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
9	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
10	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	銀星試験
11	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
12	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
13	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
14	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
15	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フォンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理・グループ実習)			学 科	コ ー ス
担当教員	古川 瑞雄 設楽 学 菅原 香織			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	120	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

肉、魚のフองの特徴を理解し、1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。仕込みから仕上げまで全て1人で行う「個人実習」と複数名で取り組む「グループ実習」並びに基礎技術定着のための練習を繰り返す行う。

【授業の概要】

仕込みと仕上げをグループで行う事で、チームワークでのコミュニケーションと盛り付け・味ともに一年次より高いレベルでの実習とする。
食材に応じた調理法を学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鴨胸肉のロティ はちみつとコリアンダー風味 ビガラートソース	鴨肉の下処理と加熱調理を学ぶ(仏)
2	豚フィレのジャガイモ包み焼き 粒マスタード風味のソース	豚フィレの下処理 加工、加熱調理を習得(仏)
3	ジュー・ド・ブッフ	牛肉の特殊部位の取り扱い、煮込み調理法の復習(仏)
4	ブイヤベース マルセイユ風	魚介の下処理と煮込み加熱調理の習得(仏)
5	牛モモと旬野菜のロースト	牛肉のロースト方法 加熱調理の習得(仏)
6	ポルペッテのトマト煮込み	挽肉の扱いを理解し処理、加工を学ぶ。加熱調理と仕上げ(伊)
7	牛フィレ肉と鴨のフォワグラのソテー・ソースペリゴール	牛肉の加熱調理、フランス特殊食材の扱い方を学ぶ。
8	鮮魚のポーピエット	魚料理のバリエーション 成型と加工 調理法を学ぶ (仏)
9	カネロニ ポロネーゼ	パスタの打ち方(カネロニ)の作り方<加熱調理法を学ぶ。(伊)
10	シュークルート	ソーセージの作り方と加熱調理の習得(仏)
11	いのししのラグー	ジビエ肉の取り扱い、煮込みの調理法を学ぶ(仏)
12	鹿肉のステーキ・ソースポワヴラード	ジビエの扱い方と加熱法を学ぶ、ジビエに合ったソースの作り方と使用法を学ぶ(仏)
13	ジャガイモのニョッキ	生パスタの作り方、成型と加熱調理を学ぶ(伊)
14	オカマ風 冷製カッペリーニ	乾麺の扱い方、温かいソースと冷たいパスタの合わせ方を学ぶ(伊)
15	牛ハラミ肉のソテーポルチーニ	肉の焼き方とポルチーニの扱い習得(伊)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フองの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄:ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (西洋料理・個人実習)		学科	コース
担当教員	古川 瑞雄 設楽 学 菅原 香織		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間 前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	120	授業方法 講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を学び、応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基礎から応用技術を段階的に学び、専門技術のより高い習得のために、仕込み、調理と仕上げを1人で行う。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	カジキマグロのピッツアオーラ	ピッツアにも使うマトソースでカジキマグロを煮込む調理法の習得(伊)
2	白身魚のグリエ 香草トマトソース	魚の取り扱い、加熱調理、イタリアンの技法を学ぶ。(伊)
3	オムレツ ア・ラ・レーヌ	金星試験
4	マンドローニア	内臓の処理と取り扱いと加熱調理法を学ぶ(伊)
5	サーモンアングルート	サーモンのロースト調理の習得(仏)
6	若鶏のシャスール猟師風	肉の加工調理とソースの習得(仏)
7	柑橘と海の幸のコンソメゼリー寄せ	魚介の加熱調理の習得 魚介のゼリー寄せ前菜を学ぶ(仏)
8	仔羊のローストキノコとラタトゥーユ添え	仔羊肉の下処理と加熱調理とトマト加熱調理の習得(仏)
9	仔牛のガストロノーム	肉の加工調理の習得(仏)
10	カイエット	内臓の処理と取り扱いと加熱調理法を習得(仏)
11	パロッティニーヌ	鶏もも肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ(仏)
12	真鯛の鱗仕立て焼き	魚料理のバリエーション 細工と調理法を学ぶ(仏)
13	専攻料理作品展	これまでの実習と経験を用いてレシピを作成し、作品として作り上げる(仕込み)
14	牛肉のパイ包み焼き マデラソース	牛肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ(仏)
15	サルティンボッカ	薄切りの仔牛肉と生ハムをサンドしてローマ風に仕上げる技法との習得(伊)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フォンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 菅原 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目標とする。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	筍木の芽焼き 筍木の芽味噌和え	旬の食材を学ぶ① 筍木の芽焼き、筍木の芽味噌和え
2	鯖の照り焼き 竹の子ご飯	旬の魚を学ぶ① 鯖の扱いを学ぶ
3	白魚道明寺蒸し、蛤潮煮	旬の食材を学ぶ② 春が旬の魚介を使用し料理を作成する
4	鯛オイル焼き 粽寿司	旬の食材を学ぶ③ 鯛を使用し調理法を学ぶ
5	鯖ベーコン博多、公魚南蛮漬け	魚の応用調理 鯖を使用し、調理法を学ぶ
6	稚鮎唐揚げ、牛ロース旬菜巻き	旬の食材を学ぶ④ 旬の食材(稚鮎)を学ぶ
7	鮎塩焼き、稲庭うどん	串の打ち方を学ぶ① 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ
8	鮎の唐揚げ	鮎を使用し、三枚におろして料理に使用する。 鮎の内臓の使い方を学ぶ
9	穴子の八幡巻き、こんにやく辛子煮	穴子の開き方を学ぶ② 穴子をさばきグループで料理を作成する
10	穴子の竜眼揚げ 野菜スープ煮	穴子の開きを学ぶ③ 穴子をさばきグループで調理を行なう
11	牛肉一味焼き、胡麻豆腐揚げだし	肉料理を学ぶ② 牛肉を使用し焼き物を作成する
12	天井、翡翠茄子	揚げ物調理を学ぶ② 天ぷらを作成し井を作る
13	鶏けんちん焼き	けんちん焼きを学ぶ 鶏肉を使用し、鶏けんちん焼きを作成する
14	幕の内弁当	幕の内弁当について学ぶ
15	小鯛姿造り	小鯛を3枚におろし小鯛姿造りの作成

成績評価方法

試験(実習・講義)

70%

出席状況
授業態度
課題・レポート

30%

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目標とする。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鰻塩焼き、鰻梅香揚げ	魚の基本調理① 個人で鰻をおろし料理を作成する
2	鰻握り、鰻の巻き寿司	魚の基本調理② 個人で鰻をおろし料理を作成する
3	鰻のお造り、蛍烏賊の酢味噌かけ	魚の基本調理③ 個人で鰻をおろし料理を作成する
4	鯖船場汁、鯖おろし煮	三枚おろしを学ぶ① 個人で鯖をおろし料理を作成する
5	鯖の味噌煮、焼き鯖寿司	三枚おろしを学ぶ② 個人で鯖をおろし料理を作成する
6	鰯の竜田揚げ	5枚おろしを学ぶ① 個人で鰯をおろし料理を作成する
7	鰯の煮付け、海老真丈鳴門揚げ	5枚おろしを学ぶ② 個人で鰯をおろし料理を作成する
8	穴子の天ぷら	穴子の開きを学ぶ① 個人で穴子をさばき調理を行なう
9	穴子棒寿司、味噌汁	穴子の開き方を学ぶ③ 個人で穴子をさばき、料理を作成する
10	イサキ塩焼き イサキ竜田揚げ	魚の応用調理 個人でイサキをおろし、調理法を学ぶ
11	キスの天ぷら、桜海老かき揚げ	揚げ物調理を学ぶ① 旬の食材を使用して揚げ物を個人で作成する
12	鯛塩焼き、小鯛信州蒸し	包丁の基礎技術 個人実習 小鯛を3枚におろし、焼き物、吸物を作成する
13	鰻寿司、鰻湯引き	鰻の扱いを学ぶ 鰻を使い、個人で鰻寿司を作成し扱い方を学ぶ
14	太刀魚若狭焼き 玉子豆腐	個人で料理を仕上げ、夏の料理を学ぶ
15	応用調理作品展 練習	応用調理作品展の練習を行なう

成績評価方法

試験(実習・講義)

70%

出席状況
授業態度
課題・レポート

30%

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理・基礎実習)		学科	コース
担当教員	山崎大輔 飛知和圭		<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 <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時間数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
			前期・後期	
			講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴や意味合い、また食材の旬を理解することを目標とする。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)
1	大根の桂剥き、大根の六方むき	基本技術	大根の桂剥き、大根の六方むき
2	大根の桂剥き、大根の六方むき	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
3	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
4	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
5	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
6	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
7	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
8	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
9	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
10	銀星		大根の桂剥き、六方剥き、出汁巻き玉子
11	大根の桂剥き、里芋の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
12	大根の桂剥き、里芋の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
13	大根の桂剥き、里芋の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
14	大根の桂剥き、里芋の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
15	大根の桂剥き、里芋の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき

成績評価方法

試験(実習・講義)

70%

出席状況
授業態度
課題・レポート

30%

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理・グループ実習)			学 科	コース
担当教員	山崎大輔 飛知和圭			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目標とする。
1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。
また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	メジマグロの造り、佃煮三種	大きな魚の扱い方を学ぶ メジマグロを使用し、調理法を学ぶ
2	メジマグロオランダ煮 メジマグロホイル焼き	大きな魚の扱い方を学ぶ② メジマグロを使用し、調理法を学ぶ
3	鰹の造り、鰹の手捏ね寿司	鰹の扱いを学ぶ 鰹を使いおろし方、料理法を学ぶ
4	秋の前菜	秋の食材を使用し、前菜を作成する
5	加茂茄子田楽、松茸土瓶蒸し	旬の野菜を知る 加茂茄子と松茸を使い旬の野菜の扱い方を学ぶ
6	鮭挟み焼き	鮭のおろし方を学ぶ 鮭挟み焼き、鮭と茸の炊き込みご飯の作成
7	サーモン造り野菜巻き (アボカドソース)	サーモンの扱いを学ぶ
8	豚の角煮	豚肉の扱い方と角煮の作り方を学ぶ
9	金目鯛の煮付け、金目鯛の塩焼き	金目鯛の扱い方を学ぶ 金目鯛を使用し煮付けと塩焼きを作成する
10	鯛造り、鯛大根	大きな魚(鯛)の扱い方を学ぶ 鯛を使用し、造りと鯛大根を作成する
11	鯛粕漬け焼き、鯛蕪汁	魚の扱いを学ぶ 旬の鯛を使用し、料理を作成する
12	海老芋とニシンの炊き合わせ	魚の取り扱いを学ぶ ニシンを使用し扱い方を学び料理を作成する
13	合鴨ロースト、鴨の治部煮	鴨肉の扱いを学ぶ 鴨肉を使用し取り扱いについて学ぶ
14	春の前菜	卒業作品展にむけて季節の前菜を学ぶ
15	春の煮物	卒業作品展にむけて季節の煮物を学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。
担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (日本料理・個人実習)			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 飛知和圭			<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			

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目標とする。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	南部焼き、つみれ椀	旬の魚の扱い方を学ぶ 個人で魚をおろし、料理を作成する
2	基礎技術試験 金星	大根の桂剥き、横けん、蛇腹胡瓜、出汁巻き玉子
3	小鯛の造り 小鯛豊年焼き	魚の扱いを学ぶ 小鯛を使用し個人で造りと焼き物を学ぶ
4	太刀魚 柚香焼き、射込み菊花蕪	太刀魚の扱いを学ぶ 個人で実習を行い、太刀魚をおろし扱い方を学ぶ
5	手まり寿司、蕪射込み	手まり寿司を学ぶ、蕪の扱いを学ぶ
6	実そば蒸し、煮しめ、栗ご飯	そばの実の使い方を学び蒸し物を作成する
7	墨烏賊造り、握り	烏賊のさばき方を学ぶ個人で烏賊をさばき、料理を作成する
8	牛八幡巻き、蓮根饅頭	牛肉の扱い方を学ぶ 蓮根を使用し蓮根饅頭を作成する
9	平目の造り、蒸し物	旬の魚のお造りを学ぶ
10	押し寿司	個人で材料を用意し3種類の押し寿司を作成する
11	カワハギ造り	カワハギのおろし方を学ぶ カワハギ造り、お椀の作成
12	貝造り	貝を二種類使用し下処理を学ぶ 貝のお造りを学ぶ
13	作品展 試作	専攻調理作品展の試作を行なう
14	春の焼き物	卒業作品展にむけて季節の焼き物を学ぶ
15	春の揚げ物	卒業作品展にむけて季節の揚げ物を学ぶ

成績評価方法

試験(実習・講義)

70%

出席状況
授業態度
課題・レポート

30%

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあっている。

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理・グループ実習)		学 科	コース
担当教員	小平貴寛 名倉剛		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 (前期) 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義 (実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】				
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターする。				
【授業の概要】				
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。				
◆ 授業計画				
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)		
1	軟炸鸡塊・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏のから揚げとチャーハンをつくる		
2	腰果酥鶏・生菜炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏のカシューナッツ揚げとレタスチャーハンを作る		
3	冬菇蒸鶏・鶏翅猫耳朵	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏とシイタケの蒸し物と鶏手羽のネコミミ麺いり煮込みを作る		
4	鶏絲烩炒飯・桂花魚翅	中華包丁を用いた基本の切り方絲(細切り)と中華鍋の振り方を学び、鶏あんかけチャーハンとフカヒレと玉子の炒めを作る		
5	炒爆參丁・全槍魚炒飯	中華包丁を用いた基本の切り方丁(さいの目切り)と中華鍋の振り方を学び、三種具材の炒めとツナチャーハンを作る		
6	伍絲菜排骨炒飯・牛肉焼売	中華包丁を用いた基本の切り方絲(細切り)と中華鍋の振り方を学び、豚唐揚げの野菜あんかけチャーハンと牛肉シュウマイをつくる		
7	魚香茄子・怪味鶏・蜆蛤炒飯	調理材料にあった準備操作を学び、豚肉と茄子の辛炒めと鶏の四川風和え物とアサリチャーハンを作る		
8	銀絲蒸扇貝・炒双鮮	ホタテの掃除と調理を学び、ホタテと春雨のトウチ蒸しとイカとホタテの炒めを作る		
9	捌絲炒麵・正宗麻婆豆腐	調理材料にあった準備操作を学び、8種細切りのあんかけ焼きそばと元祖マーボー豆腐を作る		
10	雀巢鶏丁・XO醬双絲	調理材料にあった準備操作を学び、鶏肉炒めの巣ごもり風と2種主材のXO醬炒めを作る		
11	沙律鮮魷・蕃茄醬伊麵	調理材料にあった準備操作を学び、スルメイカのサラダ仕立てとナポリタン風焼きそばを作る		
12	雜烩麵・蝦仁焼売	点心の応用を学び、ちゃんぽんとエビシュウマイを作る		
13	滑菇金錢肉・芳香杏仁	調理材料にあった準備操作を学び、中国風ハンバーグとやわらかアンニン豆腐を作る		
14	海南鶏飯・咖哩炸餃子	点心の応用を学び、海南風チキンライスとカレー揚げ餃子を作る		
15	沙律冷拌麵・家常鱸魚	調理材料にあった準備操作を学び、サラダ冷やし麺とスズキのピリ辛煮を作る		
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート
				30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】				
担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。				

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理・個人実習)		学 科	コース
担当教員	小平貴寛 名倉剛		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	180	授業方法 <input type="checkbox"/> 講義 <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	
【授業の到達目標及びテーマ】				
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターする。				
【授業の概要】				
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。				
◆ 授業計画				
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)	
1	豆豉鶏塊・蛋炒飯		鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏のトウチ蒸しとチャーハンを作る	
2	葱油鶏・酥鶏炒飯		鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で蒸し鶏のネギソースとから揚げチャーハンを作る	
3	干煸鶏條・夢国香鶏腿・蛋炒飯		鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏の辛し炒めとエスニック風ローストを作る	
4	辣子鶏塊・榨菜鶏絲炒麵		中華包丁を用いた基本の切り方塊(ぶつ切り)と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏の唐辛子炒めとザーサイと鶏あんかけチャーハンを作る	
5	青椒肉絲		豚腿肉の掃除と調理を学び、豚肉とピーマンの細切り炒めを作る	
6	咖喱炒双鮮・雑魚炒飯		調理材料にあった準備操作を学び、個人で2種主材のカレー炒めとじゃこチャーハンを作る	
7	筍炒肉絲・蒸丸子湯		調理材料にあった準備操作を学び、個人で豚肉と筍の炒めと団子の蒸しスープを作る	
8	宮保明蝦・蚕豆炒魷花		調理材料にあった準備操作を学び、個人でエビの辛し炒めとイカとそら豆の炒めを作る	
9	洋葱牛肉絲・皮蛋豆腐		調理材料にあった準備操作を学び、個人で牛肉と玉葱の炒めとピータン豆腐を作る	
10	連白鶏條・木須肉・蕃汁炒飯		調理材料にあった準備操作を学び、個人でキャベツと鶏肉の炒めと豚肉ときくらげの炒めとケチャップチャーハンを作る	
11	露笋魷魚・肉末茄子・鮭魚炒飯		調理材料にあった準備操作を学び、個人でアスパラとイカの炒めと挽き肉と茄子の煮込みと鮭チャーハンを作る	
12	什景凉拌麵・韭黄鍋貼		点心の応用を学び、個人で五目冷やし中華とにらギョウザを作る	
13	姜汁墨魷花・XO醬双片		調理材料にあった準備操作を学び、個人でイカの生姜ソースとXO醬炒めを作る	
14	蒜泥蒸扇貝・伍菜炒扇貝		ホタテの掃除と調理を学び、個人でホタテのニンニク蒸とホタテと野菜の炒めを作る	
15	応用料理作品展(練習)		規定の料理を、一人で時間内に調理作業、片付けまで行い、仕上げる。(練習)	
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート
				30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】				
<p>担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。</p> <p>担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。</p>				

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理・基礎実習)		学科	コース
担当教員	小平貴寛 名倉剛		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	180	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術習得のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
2	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
3	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
4	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
5	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
6	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
7	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
8	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
9	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
10	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
11	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
12	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
13	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
14	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
15	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

科目名	専攻調理実習 (中国料理・グループ実習)			学科	コース
担当教員	小平貴寛 名倉剛			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	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	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を学び、し応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術学び、のために仕込みから仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学び、グループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	粉蒸肉・蝦仁粉絲湯	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、豚肉のもち米蒸しとエビと春雨のスープを作る
2	翡翠水餃子・葱油叉焼麵	生地の練り方と包み方と麵飯類を学び、ほうれん草水餃子とチャーシューと葱のラーメンを作る
3	高麗蝦仁・紙包牛肉	炸菜を学び、エビの卵白揚げと牛肉の紙包揚げを作る
4	洋油明蝦・正宗乾燒蝦・山藥三花	炒菜を学び、エビマヨ炒めと元祖エビのチリソースと3種肉と山芋の炒めを作る
5	西焗海鮮・咖哩牛腩・白菜連鍋湯	焼菜・煨菜を学び、中国風グラタンと牛バラのカレー煮込みと豚バラと白菜のスープを作る
6	干蒸鮮魚・真蒸丸子	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、魚の蒸し物ともち米肉団子を作る
7	搾菜蒸肉片・蝦丸子湯	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、豚肉と搾菜の蒸しものとエビ団子のスープを作る
8	蝦餃・什景鍋粿	生地の練り方と包み方を学び、個人でエビ蒸し餃子とおこげの五目あんかけを作る
9	燻鶏・百飯魚炸蝦丸	炸菜を学び、中国風スモークチキンとエビ団子のじゃこまぶしを作る
10	紅燒牛腩・麵包蟹手・蒜苗魷絲	焼菜・炸菜・炒菜を学び、牛バラの醤油煮込みとカニ爪フライとイカとニンニクの芽の炒めを作る
11	塩鍋烤肉・乾燒双貝	烤菜・焼菜を学び、豚バラの塩釜焼と貝のチリソースを作る
12	紅燒划水・糖醋中段	鯉の扱いを学び、鯉の醤油煮込み・甘酢かけを作る
13	青菜奶油・洋辣醬鷄腿	焼菜・炒菜を学び、青菜のクリーム煮と鶏のコチジャンマヨネーズ炒めを作る
14	麒麟鯛魚・醬鷄・油爆軟蟹	蒸菜・爆菜を学び、タイの飾り蒸しと鶏モモの醤油煮と脱皮蟹の強火炒めを作る
15	各式焼売・蝦餃	生地の練り方と包餡を学び、飾りシュウマイと海老蒸し餃子を作る

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

2025年度 シラバス

科 目 名	専攻調理実習 (中国料理・個人実習)			学 科		コ ー ス	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	小平貴寛 名倉剛			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	
時 間 数	180	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
【授業の到達目標及びテーマ】							
調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を学び、し 応用自在な調理基礎をマスターする。							
【授業の概要】							
調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術学び、のために仕込みから 仕上げまで1人で行う個人実習とチームワークを学び、グループ実習を行う。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)			
1	豆豉炒田鶏・伍扣湯			炒菜を学び、個人でカエルのトウチ炒めと蒸しスープを作る			
2	XO醤参鮮・香菇猪肉條			炒菜を学び、個人で3種主材のXO醤炒めと豚ヒレの和え物を作る			
3	炸肉捲・合桃酥鷄			炸菜を学び、個人で① 金星試験			
4	公保龍蝦・搾菜包牛肉			炒菜を学び、個人でイセエビの辛し炒めと牛肉と搾菜の炒めを作る			
5	魚香干魷花・黒椒牛排・芹菜魷魚			炒菜を学び、個人で戻しスルメの辛し炒めと牛肉の黒胡椒炒めとイカとセ ロリの炒めを作る			
6	什錦拼盤			飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける①			
7	什錦拼盤			飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける②			
8	什錦拼盤			飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける③			
9	小籠包・少仔湯麵			生地の練り方と包み方と麵飯類を学び、ショウロンポウと肉みそラーメン を作る			
10	煎韭菜包・蘿蔔糕			生地の練り方と包み方を学び、にらまんじゅうと大根モチを作る			
11	水餃子・海鮮脆麵			生地の練り方と包み方を学び、すいぎょうざと海鮮カタ焼きそばを作る			
12	紅焼排翅・蟹黄白菜			焼菜・煨菜を学び、個人でフカヒレの煮込みと白菜と蟹みその煮込みを作 る			
13	専攻料理作品展			これまでの実習と経験を用いてレシピを作成し、作品として作り上げる(仕 込み)			
14	成都子鷄・青菜香腸			炒菜を学び、個人で成都風鷄の炒めと青菜と腸詰の炒めを作る			
15	XO醤牛肉			炒菜を学び、牛肉のXO醤炒めを作り巣ごもり風に盛り付ける			
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の現場があり、その経験に基づき専門性の高い技 術指導を展開する。 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっ ている。							

2025年度 シラバス

科目名	特別(応用)調理実習			学 科	コース
担当教員	設楽 学 小平 貴寛 山崎 大輔			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	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	
【授業の到達目標及びテーマ】					
いろいろな分野の料理を勉強し自身の知識の幅を広げ、より高度な調理技術を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
クラス単位で実習を行い自身の専攻以外の料理も学ぶ。 各料理で1年次よりも高度な調理技術を学ぶ。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	家常豆腐・清蒸鱈魚			揚げてから煮込む焼菜を学び家庭風豆腐の煮込みと鱈のおろし方を学び、鱈の中国風蒸し物を作る	
2	手打ちうどんを学ぶ			手打ちうどん、天ぷら	
3	生地を使用した調理を学ぶ			ミートパイ 彩り野菜のミネストローネ	
4	魯肉飯・沸騰鯛片			揚げてから煮込む焼菜・燻製の汁の量、火加減を学びルーロー飯と鯛の四川風辛し煮を作る	
5	太巻き寿司を学ぶ			鮭、かんぴょう、胡瓜、玉子焼き、サーモン 豚汁	
6	米料理の仕方			ジャンバラヤ、ケイジャンチキン	
7	鮮肉酥餅・参碼麵			中国パイの作り方を学び、中国風ミートパイとサンマー麵を作る	
8	茶巾寿司を学ぶ			茶巾寿司、いなり寿司、天ぷら	
9	スパイスの使い方			キョフテ(トルコ風肉団子のトマト煮込み、トルコピラフ、トルコミルクプリン)	
10	咖哩包子・乾焼蝦包子			発酵麵の生地の練り方を学び、エビチリまん、カレーまんを作成する	
11	練り製品を作る			おでん、茶飯	
12	肉の煮込み調理の習得			若鶏のクリームシチュー ニース風サラダ	
13	伊府麵・湖南排骨			揚げ戻し麵の作り方を学び伊府麵と湖南風スペアリブの炒めを作る	
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)		0%	出席状況 授業態度 課題・レポート
				100%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
授業はクラス単位に実施し、自身の専攻以外の料理についても興味関心を抱き積極的に取り組んでいく。 担当する教員は、それぞれの料理の専門調理師として十分な知識と技術を持ち、それを惜しみなく学生に伝授していく。					

2025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	設楽 学 小平 貴寛 山崎 大輔			<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	50	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
各専門料理の料理構成を理解する。そして、西洋・日本・中国各料理のマナー講習を学外の施設を利用して学び、食のプロとしてのマナーを身につける。					
【授業の概要】					
西洋、日本、中国料理のそれぞれの食事のマナー(作法)を学び知識を身につける。 また、現在ホテルや専門店で活躍するシェフによる専門的な盛り付けや演出を学ぶ					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	会席料理について *1			先付け、前菜、お椀、お造、焼き物、煮物、揚げ物、甘味料理の流れを学ぶ	
2	日本料理マナー講習			会席料理の献立を理解し食卓作法を学ぶ	
3	西洋料理マナー講習 ①			オードブル、スープ、魚料理のコース料理を作成する	
4	西洋料理マナー講習 ②			オードブル、スープ、魚料理のコース料理のサービスについて学ぶ	
5	西洋料理マナー講習 ③			肉料理、デザートコース料理を作成する	
6	西洋料理マナー講習 ④			肉料理、デザートコース料理のサービスを学ぶ	
7	中国料理マナー講習 ①			中国料理の宴席料理の前菜、湯を作成する	
8	中国料理マナー講習 ②			中国料理の宴席料理の前菜、湯のサービスについて学ぶ	
9	中国料理マナー講習 ③			中国料理の宴席料理の大菜、点心を作成する	
10	中国料理マナー講習 ④			中国料理の宴席料理の大菜、点心のサービスについて学ぶ	
11	西洋料理 特別講習 ①			ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導	
12	日本料理 特別講習 ①			ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習	
13	中国料理 特別講習 ①			身につけたメニューの知識と見せるための盛り付けを実践する	
14					
15					
成績評価方法		試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	0% 100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
日本料理食卓作法は学外施設を利用する。 授業の順番や実施する料理の詳細は後日お知らせする。 *1は1コマ 2時間 その他2コマ4時間 担当する教員は、本校専任教員をはじめ、西洋・日本・中国料理の第一線で活躍する著名料理人であり、最新的话题を織り交ぜた専門性の高い授業を展開する。					

2025年度 シラバス

科目名	外国語 (英語)		学 科		コース
			<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	寺澤 志帆		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】					
テーマ:「英語をとにかく使ってみよう」 到達目標: 英語の基本を理解しつつ、簡単なコミュニケーションや接客を英語で行えるようになる。					
【授業の概要】					
1. 基本的な英語と英語でのコミュニケーションを学ぶ 2. 接客など、特定の場面での英語のコミュニケーションを学ぶ 3. 英語を学ぶ意義やモチベーションを得る					
◆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	講師の紹介、授業内容・進行の説明、受講生の顔合わせなど。			
2	語彙の基礎 教科書: pp. 5-10.	英語の料理名や体の部位など基本的な語彙を確認する。			
3	基礎コミュニケーション(1) 教科書: pp. 12-18.	自己紹介など基礎的な表現を学ぶ。			
4	基礎コミュニケーション(2) 教科書: pp. 19-21.	命令文と一般動詞を学ぶ。			
5	基礎コミュニケーション(3) 教科書: pp. 22-26.	一般動詞like/play/wantを用いた表現を学ぶ。			
6	基礎コミュニケーション(4) 教科書: pp. 27-31.	Thereを用いた所在を表す表現とcanを用いた可能を表す表現を知る。			
7	基礎コミュニケーション(5) 教科書: pp. 32-35.	5W1Hを利用した疑問文を使えるようにする。			
8	基礎コミュニケーション(6) 教科書: pp. 36-40.	How ~ の表現と、その答え方について学ぶ。			
9	基礎コミュニケーション(7) 教科書: pp. 41-45.	買い物や海外旅行で用いる便利な表現を学ぶ。			
10	まとめのテスト(1)	ここまで学習した内容の定着度を確認する。			
11	接客コミュニケーション(1) 教科書: pp. 46-49.	接客に関連した英語表現を学ぶ。			
12	接客コミュニケーション(2) 教科書: pp. 50-55.	接客に関連した英語表現を学ぶ。			
13	接客コミュニケーション(3) 教科書: pp.56-63.	接客に関連した英語表現を学ぶ。			
14	接客コミュニケーション(4) 教科書: pp. 64-69.	接客に関連した英語表現を学ぶ。			
15	まとめのテスト(2)	ここまで学習した内容の定着度を確認する。			
成績評価方法		試験(実習・講義)	50% (授業内20%・期末30%)	出席状況 授業態度 課題・レポート	授業内課題: 50%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
海外から多くの観光客が日本を訪れ、英語を耳にすることが増えた一方で、自動翻訳も発達してきた現代において、英語を学ぶ意義は何だろうか？この授業では、英語の基本を理解し、レストランでの接客における具体的な場面を想定しながら基礎的なコミュニケーションを英語でできるようになることを目標としつつ、英語を学び、使えるようになる意義についても一緒に考えていきたい。この授業を通して受講生一人一人が英語を使うことへのモチベーションやヒントを得ることができればなによりである。 受講生は、まず出席をすること。そのうえで積極的に授業に参加することを期待したい。なお英語力に関しては一切問わないので安心してほしい。					

2025年度 シラバス

科目名	校外実習			学 科		コース	
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科		<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科						
<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						
担当教員	小平 貴寛 ほか						
年 次	1	期 間	前期(後期)				
時 間 数	150	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

[インターンシップ]

主として実践的教育から構成される授業である

- ①事前学習として3回の講義を受ける。
 - ②企業・団体(ホテル・専門店・結婚式場)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
 - ③終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。
- これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。

[担当教員]

学外：ホテル・専門店・結婚式場等において実務に携わる講師(料理長、実習担当調理師)が実践的な指導を行う。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

社会人となる者に求められる基本的な教養や常識、資質を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	社会人に求められる能力要素、コミュニケーションについて
2	国語 I	主な漢字の読み書きと慣用句、四字熟語を理解する
3	国語 II	基本的な敬語表現を理解する
4	算数 I	就職試験を想定した問題を解く(速度算、買い物算、集合、確立)
5	算数 II	就職試験を想定した問題を解く(割合、利益率)
6	社会 I	経済の基本を学ぶ(株式、外為、金融)
7	社会 II	資本主義と社会主義の違いから現在の国際社会を学ぶ
8	社会 III	国際社会の紛争状況を知り、その根底を理解する
9	時事 I	指定された時事テーマでグループディスカッションを行い、問題を考察する
10	時事 II	2023年から2025年の時事を問題形式で学び、理解する
11	歴史(日本史)	近代国家に進歩した明治維新にスポットをあて、その成り立ちを学ぶ
12	地理	日本の地形からくる地方に根付く生活習慣と食生活の違いについて学ぶ
13	労働・雇用	雇用契約や育児休業、働き方改革、賃金問題など課題を考察し法律や制度を理解する
14	金融	社会人になるにあたり必要な金融知識を身につけ、講義にて起業や新ビジネス創造について考える
15	まとめ	今までの授業内容を振り返り復習する

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表なども随時取り入れていく。
 担当する教員はキャリアコンサルタントであり、社会で働く上で必要となる一般的な社会常識や時事問題等に対する情報収集力、分析力を身につける指導を行う。
 ※授業の内容や順番は変更になる場合があります。

2025年度 シラバス

科目名	一般常識Ⅱ			学 科		コース
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	村井美月・中島博行			<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	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/>		

【授業の到達目標及びテーマ】

就職先や学内・学外活動における書類の作成(ご案内文書、チラシ、メニュー、請求書など)、企画書作成等ができる程度のパソコン操作を習得することを目標とする。
また、就職試験や社会人として必要とされる知識を身につける。

【授業の概要】

前半の授業では、ワードの基礎からはじめて便利な操作方法を学びビジネス文書やチラシ作成する。エクセルではグラフ作成やデータ処理の方法を身につける。パワーポイントでは、基礎力および情報をまとめる力を養う。
後半の授業は就職活動の準備として「自己分析」と「企業研究」等を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ワード基礎	ワードでの入力や書類設定の方法及びペイントを使つてのPC連携操作に慣れる。
2	ワード中級(チラシ作成)	ワードでビジネス文書作成。料理教室のご案内を作成する。
3	ワード中級(栄養情報リーフレットの作成)	食材の栄養・レシピを紹介するリーフレットをテキストボックスを利用し作成する。
4	エクセル基礎	エクセルのセルの入力、表作成、請求書を作成をする。
5	エクセル・グラフ作成	エクセルでのデータ処理の仕方。グラフの種類の意味と作成を学ぶ。
6	エクセル関数	エクセル関数の種類を知り、関数入力の練習をする。
7	パワーポイント基礎	パワーポイントを使いスライド作成の基礎を学ぶ。
8	プレゼンテーションの方法	パワーポイントのデザインやレイアウトをする実習。、行事紹介のスライドを作成。
9	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、専攻別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から学内就職活動ルールを知る。
10	業界研究	ホテル・飲食業界について理解する。
11	自己分析の実施Ⅰ	自己分析シートに記入して自己分析を行う。振り返り作業を行い自身の自己概念を確認する。
12	自己分析の実施Ⅱ	自己の過去を振り返り「学生時代に力を入れたこと」についてまとめる。
13	自己PRの作成	テーマ「自己PR」についてまとめる。
14	履歴書の作成	履歴書を作成する。
15	まとめ・復習	前回までの授業内容を復習し、定着度を確認する。

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

前半は学内や就職先で役に立つ制作物(料理教室案内、請求書、報告書等)を実際に作りながらワードやエクセルの基礎力を身に付ける授業を実施する。操作が分からないところはそのままにせず、率先して講師に聞くようにすること。
パソコンを担当する教員は、Web制作、書籍編集業務の現場経験をはじめ、PC資格取得の学校、デザイン専門学校、栄養士養成専門学校での講師経験が15年以上ある。この経験に基づいて分かりやすく役に立つ楽しい授業を展開する。
後半の授業はビジネススーツでの受講とする。

2025年度 シラバス

科目名	就職対策			学 科		コース					
				<input checked="" type="checkbox"/>	調理テクニカル科						
担当教員	間仁田浩久			<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	30	授業方法	(講義)実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科					<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】											
前半は就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の対応を身につけ内定獲得を目標とする。 後半は社会に出る前に必要とされる基本的な教養を身につける。											
【授業の概要】											
前半は就職活動に求められる挨拶や身だしなみも身につける。 後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを身につける。											
◆ 授業計画											
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)									
1	飲食業専門就職サイトの説明・登録	飲食業専門就職サイトの使用方法の説明を受け会員登録をする									
2	インターンシップを振り返る	インターンシップを振り返り、どのような職業理解ができたのかを知り、自分の適性を知る									
3	自己概念・コミュニケーション能力について	スーパーの理論から自己概念の形成や職業的自己概念を理解し、職業選択との関係を学ぶ。また、就職学生に求められるコミュニケーション能力について学ぶ									
4	企業研究・就職サイトを知る	就職サイトの会員登録を行い、サイト内の職種別条件を調べ把握する									
5	就職活動におけるマナー	ビジネス敬語のルールとマナーを学び、面接に備える									
6	履歴書作成	2年次作成の履歴書を元に就職活動用の下書き履歴書を作成し書類作成能力を身につける									
7	面接のための備え	面接試験の基本動作をロールプレイング方式で復習し、身につける									
8	面接練習 I (グループ面接)	学生が面接者・面接官に分かれて面接練習をを行ない、面接回答を身につける									
9	面接練習 II (個人面接)	担当教員で個人面接の指導を行い、面接回答を身につける									
10	国語	テスト形式で国語力を身につける									
11	算数	テスト形式で数的処理能力を身につける									
12	時事問題	テスト形式で時事問題の知識を身につける									
13	社会問題	国内食料自給率の現況を学び、食に携わる職業の重要性を学ぶ									
14	経済概論	国内・国際経済構造を学び、経営スキルを身につける(株式・外為など)									
15	まとめ・復習	前回までの授業振り返り復習をする									
成績評価	試験(実習・講義)			50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%					
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】											
授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表なども随時取り入れていく。 担当する教員はキャリアコンサルタントであり、職業選択のアドバイザーとして適切な職業選択を行えるよう指導していく。 ※授業の内容や順番は変更になる場合があります。											

2025年度 シラバス

科目名	店舗経営		学科	コース
担当教員	福原 敬輔		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	26	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

到達目標: 企業(ホテル・外食産業)で調理師として働くうえで、必要とされる店舗経営に関する知識全般を習得し、最終的には自ら創業するための具体的な開店事例を学び採算計算を作成する。

【授業の概要】

調理師を目指す以上、外食産業の歴史と産業化のプロセスについて知ること。そして外食産業の経営者は社会的に、企業経営において重要な責任を有しており、そのための知識や役割について学び、数字で物事を判断できる能力を養う。また、就職後の日常業務で必要とされる基礎知識や計数管理及び計算等も身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	1章 1. 外食産業の発展 P2~7	外食産業の歴史と産業化のプロセス。特に昭和後期から現在まで(チェーン店のシステム化について)
2	1章 2. 外食産業の市場規模と動向 P7~15	市場規模の推移と上場企業について。外食産業と社会のニーズ及び調理師の役割
3	2章 1. 企業の役割、2経営の形態 P16~21	企業の社会的責任。経営理念と方針。経営の形態と法人の設立
4	2章3. 経営者として必要なこと P22~30	経営者の条件。人材の育成。標準化、マニュアル化。組織のあり方と種類
5	2章 5-1. 経営戦略とは 5-2. マーケティング P31~41	経営戦略と方針。戦略策定のポイント。マーケティングの必要性和領域、ABC分析
6	3章 1. 経営のための数字 確認試験 P42~45	物事を数字で把握する。 確認試験(範囲シラバス1~5回、P2~41まで)
7	3章1. 経営のための数字、 (4)決算 P42~46	経理の重要性和簿記の基礎について(取引~仕訳~元帳作成)。売上原価計算
8	3章 (4)決算 P46~54	減価償却費、貸借対照表、損益計算書、C/F、日常の管理、税金の納付
9	P54~62 3章 2. 経営分析	変動費と固定費、損益分岐点計算、企業の健康診断(重要公式の理解と計算)
10	3章 3. 利益計画の策定 4. 具体的な創業開店の事例 P62~65	利益計画の作成、目標売上高の決定。事業計画と採算計算
11	4. 具体的な創業開店の事例 (採算計算の作成) P64~65	店舗経営の集大成として「新規開店の採算計算」を作成する
12	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 P70~80	飲食店の顔であるメニュープランニングの重要性。メニュープランニングの流れ(具体的7項目)
13	まとめ(P42~80まで) 前12回のフォロー	「まとめ」と「本試験の傾向と対策」(特に前12回の欠席者フォロー)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書(フードビジネス)を基本とするが、補足としてドリル(計算、簿記、採算計算)等を配布する。常に計算ができるよう「電卓」を必帯とする。

担当する教員は、和洋中の一般レストラン、社員食堂等の集団給食など幅広い業態を展開してきた、世界最大の外資系フードビジネスの会社に35年間在籍。店舗マネジメントを始め、25年に亘り人事部門において様々な階層の教育にも携わる。また安全・環境、広報、クライアント対応部門などでも活躍。その間、複数の大学で非常勤講師も務めてきた。幅広い知識と経験をもとに、学生の将来に役立つ授業を展開する。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

フードマーケティングの基本知識を習得する。具体的には、市場調査とマーケティング手段である4Pの内容を学び、顧客支持拡大のための考え方を深めることが目標である。

【授業の概要】

指定図書「フードマーケティング」に沿って、特に重要な論点を解説する。また、現状フードビジネスにあてはめながら理解を深めるものとなる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 概論	マーケティングの柱(市場調査と・4P)で全体像を学ぶ。
2	第1章 マーケティング発展の歴史	マーケティングの進化を学ぶ。(20世紀～現代)
3	第2章 フードマーケティング	食環境の多様性(食の外部化と最近の傾向)
4	1章、2章のまとめ	テキストP29のチェック(課題作成)
5	第3章 市場調査	環境分析(手法:SWOT分析・ポジショニング)
6	第3章 消費者の分析	消費者の分析(マズローの欲求段階説・購買者心理段階など)
7	第3章 実際に調べる	マーケティングリサーチの種類を学ぶ。
8	第3章 まとめ	テキストP57のチェック(課題作成)
9	第4章 マーケティング戦略	製品戦略と価格戦略を学ぶ。
10	第4章 マーケティング戦略	チャネル戦略とプロモーション戦略を学ぶ。
11	第4章 マーケティング戦略	店舗立地と業態の組合せを学ぶ。
12	総まとめ復習授業①	全体像と重要ポイント確認。
13	総まとめ復習授業②	全体像と重要ポイント確認。
14		
15		

成績評価方法	試験(実習・講義)	期末試験 60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	提出課題 40%
--------	-----------	----------	-------------------------	----------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

テキストを参考として、基本的なマーケティングの知識を身につける授業である。一方通行的な授業ではなく、双方向を意識した学生参加型の授業(アクティブラーニング)を取り入れたものである。講義を担当する教員は、マーケティング会社で実務経験があり、実際の商品開発から市場に投入される流れをわかりやすく伝えることができる。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

国家資格「レストランサービス技能3級」程度の基本動作を習得することを目標とする。

【授業の概要】

普通教室(ホームルーム)での講義とともに、マナー演習室(マルチホール)にてレストランサービスに必要な知識と付随する基本動作を身につけるための演習を行なう。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	
1	接客者としての意識を身につけるサービスと調理の関わりを知る	オリエンテーション(授業の目的) 求められるサービスについてP2～11	普通教室
2	基本姿勢を身につける 正しい言葉づかいを身につける	歩き方、お辞儀の仕方 テキストP14～27 敬語、接客用語、電話対応	マルチホール
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/取り扱い方 テキストP56及びプリント ※チーム編成(出席順で組み合わせ)	マルチホール
4	リネングッズの基本的取り扱いができる	・テーブルクロス(の掛け方) テキストP54 ・ナプキンホールド ・基本テーブルセット(ランチタイム)	マルチホール
5	トレーサービスができる	サービストレーの取り扱い シルバー/グラスのトレーサービス P58	マルチホール
6	正しい水注ぎ・ワイン注ぎ/基本通りの皿の持ち方ができる	・水の注ぎ方/ワインの注ぎ方 ・皿の持ち方	マルチホール
7	正しい水注ぎ・ワイン注ぎ/基本通りの皿の取り扱いができる①	・水の注ぎ方 ・皿の持ち方と姿勢(料理出しと下げ) ※清潔・安全な取り扱い	マルチホール
8	基本通りの皿の取り扱いができる②	正しい姿勢で料理出し・料理下げができる。	マルチホール
9	まとめ小テスト1	実技小テスト20% 2名分の水注ぎと料理出し	マルチホール
10	グループでランチタイムサービスができる①	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチホール
11	グループでランチタイムサービスができる②	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチホール
12	まとめ小テスト2	実技小テスト30% グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる	マルチホール
13	日本料理と中国料理について概略を知る/箸の使い方	日本料理サービス実務P64 日本料理の食器P59 中国料理サービス実務P73 中国料理の食器P76 箸の種類と正しい使い方	普通教室
14	アルコール飲料の種類と特徴を知る	醸造酒・蒸留酒・混成種の製造法、種類と特徴P84	普通教室
15	快適な食事環境を理解する クレーム対応を理解する	お客様が満足する雰囲気・客が嫌う店 クレーム対応P33	普通教室

成績評価方法	試験(実習・講義)	実技小テスト20%×1・30%×1 期末筆記テスト30%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	---------------------------------	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

受講上の注意 携帯電話の使用禁止/マルチホールへの携帯電話持ち込み禁止

社団法人全国調理師養成施設協会発行の教科書「レストランサービス」及びプリントを基に、座学と実技の両形式で授業を実施。担当する教員はホテル勤務後、日生会館レストランアクテスで店舗経営を経験したのち(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会事務局長を経て現在(一般)ホスピタリティ・サービス支援機構の理事を務める。また37年にわたり専門学校(調理校・ホテル校・短期大学)の講師に従事。

2025年度 シラバス

科目名	献立計画		学 科	コース
担当教員	永井豊、設楽学 小平貴寛、山崎大輔		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	42	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日常食のメニュー構成を理解し、日常食の献立が作成できるようになる。さらに、専門料理のメニュー構成を理解しオリジナルメニューの立案ができるようになる。また、各自が設定したテーマにあわせた専攻別の調理作品の製作ができるようになる。

「集団調理」で学んだ献立作成の知識を活かし、日常食の献立が立案できさらに、西洋・日本・中国の各料理のメニュー構成を習得し、テーマに沿ったメニューを作成する。テーマによってはグループ学習を行う。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	日常食の献立構成の理解	日常食の主食、汁物、主菜、副菜について復習する
2	日常食の献立作成1	主食+主菜パターンの献立を作成する
3	日常食の献立作成2	主食+主菜パターンの献立を作成する
4	日常食の献立作成3	一汁三菜の日常食献立を作成する
5	日常食の献立作成4	一汁三菜の日常食献立を作成する
6	秋の弁当メニュー作成1	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 1
7	秋の弁当メニュー作成2	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 2
8	秋の弁当メニュー作成3	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 3
9	秋の弁当メニュー作成4	作成した秋の弁当メニューの原価計算、発注量を求める
10	冬の弁当メニュー作成1	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 1
11	冬の弁当メニュー作成2	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 2
12	冬の弁当メニュー作成3	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 3
13	冬の弁当メニュー作成4	作成した冬の弁当メニューの原価計算、発注量を求める
14		
15		

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

日常食から専門料理の作品や実践的な弁当メニューが立案できるよう演習を中心に進める。
 提出物は期限を厳守すること。
 担当する教員は、給食や栄養教育を専門とする管理栄養士及び西洋・日本・中国の各料理の専門調理師である。

2025年度 シラバス

科 目 名	フードデザイン		学 科	コース
担当教員	岡山文香		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> WスタディコースA <input type="checkbox"/> WスタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	16	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】
 「観察力（素材を複数の方向から観察する視点）」と「イメージ表現（盛り付けやメニューの雰囲気や第三者に伝える表現手法）」を習得することを目標とする

【授業の概要】
 ・毎回の授業で1作品（鉛筆、着彩画）を仕上げ提出する
 ・さまざまな題材を描きながら、物の特徴を捉える視点を養いスケッチ表現のスキルを上げていく
 ・授業後半の課題は、企画、立案を行い、イメージを作品として表現していく。

◆授業計画

回	実施項目（シラバス）	実施内容（具体的に）
1	・画材の使い方/描き方 ・単体を描く鉛筆画（リンゴ）	・リンゴを題材として、色・形・素材感を観察し、物の特徴を捉える ・得られた特徴を鉛筆を使って描く
2	・色鉛筆画①（リンゴ） ・混色による表現	・リンゴ題材として、色鉛筆で立体的に描いていく ・混色の原理を使い立体感、陰影を描いていく
3	・色鉛筆画②（玉ねぎ） ・補色による表現	・物理補色を混色して黒を描く ・物理補色の混色を理解し陰影を描いていく
4	・色鉛筆画③（多素材2種） ・構図、奥行を描く	・玉ねぎ、にんじんを画面上の構図を考え描く ・遠近法を理解して濃淡をつけていく
5	・鉛筆画④立方体、円柱を描く ・パースとは	・パースを意識して立方体を描く、円柱の視点による見え方を理解する ・パース（遠近法）を理解する
6	・レタリング ・作品作成①	・イメージに合わせた文字をデザインする ・課題説明… 年末のイベントを企画、メニュー作成
7	・作品制作② ・コンセプト設定	・コンセプト（商品イメージ/キャッチコピー/商品名/価格/ターゲット層など）商品メニュー（色・形・素材）立案
8	・作品制作③ ・作品仕上げ、提出	・着彩画を仕上げる（色・形・素材感の表現を高める）
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】
 授業は実技主体で、1回の授業につき1作品を仕上げ提出してもらいます。提出作品が成績になりますので欠席しないようにしましょう
 描き方の基本を抑え楽しみながら表現していきましょう。

2025年度 シラバス

科目名	食事と彩り		学 科	コース
担当教員	山口 奈緒美		<input checked="" type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <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	

【授業の到達目標及びテーマ】

料理の盛り付け、テーブルコーディネート、空間演出に必要な色彩学の基礎知識を習得し、色彩活用ライフケアカラー検定・色彩学(任意受験)の合格レベルの知識を身に付ける。

【授業の概要】

講義では、ライフケアカラー検定の色彩学のテキストを使用し、色彩学の基礎を学ぶ。実習では演習台紙や演習プリントを使用し、カラーワークを通して食生活全般における色彩表現力を養う。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	1章 ライフケアカラー p.6~11	オリエンテーション、ライフケアカラーとは カラーワーク
2	2章 色の性質と表現 p.14~19	色の三属性(色相、明度、彩度) カラーワーク
3	2章 色の性質と表現 p.20~31	トーン(イメージ、しくみ)、色の表示、色名、慣用色名 カラーワーク
4	2章 色の性質と表現 p.32~33	色はなぜ見える?、光と色、照明(フード) カラーワーク
5	3章 色による効果 p.36~42	色の心理的效果 カラーワーク
6	3章 色による効果 p.43~48	色のイメージと効果 カラーワーク
7	特別授業(フード)	味と色(フード) カラーワーク
8	4章 色の組み合わせ(基本編) p.50~56	色相配色 カラーワーク
9	4章 色の組み合わせ(基本編) p.57~61	トーン配色 カラーワーク
10	特別授業(フード)	対比と同化 カラーワーク
11	5章 色の組み合わせ(応用編) p.64~67	グラデーション カラーワーク
12	5章 色の組み合わせ(応用編) p.68~69	ドミナント カラーワーク
13	5章 色の組み合わせ(応用編) p.70~71	アクセントカラー、セパレーション カラーワーク
14	特別授業(フード)	トーンオントーン、トーンイントーン カラーワーク
15	定期試験	定期試験

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はテキストを用いた講義形式を基本とし、毎回、配色カードを用いたカラーワークを行う。使用教材と各自の持参物はすべて毎回持ってくる。はさみとのりを忘れた際のカラーワークは宿題とする。
担当する教員は、ライフケアカラー検定・色彩学の作問に携わっており、色彩学については、専門学校や高校で講義を行っている。

【使用教材】色彩活用ライフケアカラー検定公式テキスト(色彩学)、配色カード199a、演習台紙、演習プリント
【各自持参するもの】はさみ、のり、筆記用具

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての専門性を高め、社会人としての基礎知識を理解することを目標とする。

【授業の概要】

- 普段扱うことの少ない食材の扱い方を学ぶ。
- 労働や租税に関する知識、飲食店の下水処理の重要性などを専門家による講義で理解する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中国料理特殊食材 1	鱻や海參などの扱い方を学ぶ
2	中国料理特殊食材 2	豚(半身)のばらし方を学ぶ
3	日本料理特殊食材 1	河豚の扱い方を学ぶ
4	日本料理特殊食材 2	うなぎの扱い方を学ぶ(関東と関西の違いについてなど)
5	西洋料理特殊食材 1	料理の演出のためのフルーツカットを学ぶ
6	西洋料理特殊食材 2	ジビエ肉の扱い方を学ぶ
7	下水道について	東京都下水道局の職員から、グリストラップの設置義務など下水汚水処理の重要性について学ぶ
8	悪質商法被害防止	台東区くらしの相談課職員から、マルチ商法やSNS等をきっかけにしたトラブルに合わないために専門家から学ぶ
9	労働基準法について	東京都社会保険労務士会所属の社会保険労務士から、労働時間や給与についての基本を学ぶ
10	税金について	東京上野税務署および管内の税理士から、税金の種類と納税の義務、確定申告について学ぶ
11	最新の調理設備を学ぶ	フードシステムソリューションに参加し、最新の機器・器具、衛生管理対策について学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義・デモンストレーションを基本とし、一部において調理実習も行う。
 担当する教員は、専門調理師である本校専任教員が、普段扱うことの少ない食材の特徴を解説する。また、卒業を控えた学生に対し
 社会保険労務士・税理士などの専門家が、最新の話題を含めて専門性の高い授業を展開する。
 ※シラバス7～11回はレポートを提出すること。