

授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験： 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科 1年
授業方法	講義：○	演習：	実習： 実技：
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	人間の健康を維持・増進し、様々な病気を予防するために必要な基礎知識を理解する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・小テスト・レポート提出・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻食品の安全と衛生		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	健康の考え方	健康とは何か、WHOや高齢化社会について
	2	健康の考え方	わが国の健康水準、平均寿命、死亡率、生活習慣病、健康寿命
	3	食と健康の関係	基礎代謝、特定検診、摂食障害、国民健康、栄養障害の説明
	4	調理師の役割	調理師の成り立ち免許の受け方、申請、免許を与えない要件、取り消し等
	5	調理師の役割	食の安全、地産地消、等の食文化の伝承者
	6	疾病の動向とその予防	疾病の動向、早期発見、早期治療の必要性
	7	疾病の動向とその予防	疾病の予防、生活習慣病について
	8	生活習慣病	がん、心疾患、脳血管疾患の三大生活習慣病等
	9	生活習慣病	生活習慣病の国際化、日本人食生活が国際化している
	10	生活習慣病	生活習慣の改善等
	11	健康づくり対策	疾病予防から健康増進、栄養失調や細菌ウイルス
	12	健康づくり対策	健康増進法や栄養改善法の制定、責務の明確化
	13	健康づくり対策	健康づくり対策の概要、国民健康づくり運動、健康寿命
	14	健康づくり対策	健康教育、健康に関する食品情報
	15	心の健康づくり	心身相関とストレス、欲求のしくみ、適応機制、心身相関、等について
	16	心の健康づくり	ストレスのしくみと対処法、心の健康と自己実現
	17	食育とは	食育の定義、意義、食育基本法
	18	食育とは	目的、基本理念、公共団体の責務、基本的政策
	19	食育における調理師の役割	伝統的な食生活の見直し、伝統料理や郷土料理の伝承、地産地消の促進
	20	食育における調理師の役割	食料自給率、フード・マイレージ、食品のロスについて
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験： 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科 1年
授業方法	講義：○	演習：	実習： 実技：
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	人間の健康を維持・増進し、様々な病気を予防するために必要な基礎知識を理解する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・小テスト・レポート提出・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻食品の安全と衛生		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	労働と健康	作業管理、健康管理、労働衛生教育、労働衛生管理体制について
	2	労働と健康	労働基準法、労働時間、休憩、休日、有給休暇、賃金について
	3	労働と健康	年少者、母性保護、解雇、職業病、労働者災害補償保険法
	4	労働と健康	調理施設の環境、食品製造施設や衣服等
	5	生活環境	自然の生態系、食物連鎖、環境ホルモン、大気汚染、オゾン層の破壊等
	6	生活環境	環境要因(生物的、物理的、社会的、科学的)
	7	環境条件	物質循環、超高压殺菌、真空包装冷却の使用方
	8	環境条件	至適温度と気候順化、気温、湿度、気流、気圧、太陽副放射線について
	9	環境条件	浄水器、環境汚染問題、水道法(上下水道)の説明
	10	環境条件	住居に必要な条件(照明、喚起、ネズミ、昆虫の駆除、給排水、災害)等
	11	環境条件	一般廃棄物と産業廃棄物の違いやリサイクル法
	12	環境条件	電離放射線、非電離放射線(紫外線、可視光線、赤外線等
	13	環境汚染とその対策	公害、環境汚染、環境基本法や四大公害病、光化学スモッグ等
	14	環境汚染とその対策	空気汚染による公害(四日市喘息、二酸化硫黄)や室内空気汚染防止対策
	15	環境汚染とその対策	水質汚染の公害水銀やカドミウム等や産業排水や生活排水について
	16	環境汚染とその対策	感覚公害(騒音、振動、悪臭)店舗や製造工場に対する苦情
	17	環境汚染とその対策	環境ホルモン(外因性内分泌かく乱科学物質、シックスハウス症候群 等
	18	環境汚染とその対策	地球温暖化、温室効果ガス、酸性雨等
	19	環境汚染とその対策	オゾン層の破壊、オゾンホールや代替フロンガスについて
	20	環境汚染とその対策	循環型社会、各リサイクル法、食品循環資源について
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年生
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し、美味しく栄養価が高い食事を提供し、人々の健康維持、増進をはかれること。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	調理師と栄養学	調理師にとって、なぜ栄養学が必要なのか?について考える
	2	栄養素の機能と健康	栄養素の種類と機能について学び「食品栄養」と健康のかかわりについて
	3	栄養素の機能と健康	栄養素の種類と主な機能について理解する
	4	栄養素の機能と健康	食品の成分と体の成分について学ぶ
	5	栄養素の機能と健康	食品中の栄養素と健康について理解する
	6	栄養素の機能と健康	炭水化物とは何か特徴と種類について知る
	7	栄養素の機能と健康	多糖類について覚える
	8	栄養素の機能と健康	資質の特徴種類について学ぶ
	9	栄養素の機能と健康	必要脂肪酸、不飽和、飽和脂肪酸について学ぶ
	10	栄養素の機能と健康	たんぱく質の特徴、種類について学ぶ
	11	栄養素の機能と健康	たんぱく質の栄養価について知る
	12	栄養素の機能と健康	ビタミンの特徴、種類について理解する
	13	栄養素の機能と健康	ミネラルの特徴について学ぶ
	14	栄養素の機能と健康	ミネラルの種類、について学ぶ
	15	確認テスト	各栄養素の特徴、働き、種類について確認する
	16	その他の成分	水分の働き、1日に必要な分量、摂取量について知る
	17	その他の成分	機能性成分について働き、含有食品について知る
	18	確認テスト	水分、機能性成分について確認する
	19	消化と吸収	食品の摂取における生理的、心理的欲求について知る
	20	消化と吸収	栄養素の消化について理解する
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年生
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し、美味しく栄養価が高い食事を提供し、人々の健康維持、増進をはかれること。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	消化と吸収	消化の種類、各消化器官での消化について理解する
	2	確認テスト	食品の摂取、栄養素の消化について確認する
	3	消化と吸収	栄養素の吸収について理解する
	4	消化と吸収	栄養素の代謝について理解する
	5	確認テスト	栄養素の確認代謝について確認する
	6	エネルギー代謝	エネルギー代謝、摂取量、消費量について学ぶ
	7	エネルギー代謝	基礎代謝、身体活動レベル、エネルギー消費量を知る
	8	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取、基準とは何かを知る
	9	日本人の食事摂取基準	食事摂取基準の指標を学ぶ
	10	食品の選択	食品標準成分表について理解する
	11	食品の選択	食品分類法について知る
	12	食品の選択	食事バランスがとれているかを理解する
	13	確認テスト	エネルギー代謝、日本人の食事摂取基準、食品選択を確認
	14	食品の特徴	食物性食品とその加工品(穀物)を知る
	15	食品の特徴	食物性食品とその加工品(穀物)を知る(いもおよびでんぶん類)を学ぶ
	16	食品の特徴	砂糖および甘味について知る
	17	食品の特徴	豆類、種実類について知る
	18	食品の特徴	野菜類、果実類、キノコ類、藻類について知る
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品学		指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数(通年)	60時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	食品中の各種主要成分や成分変化について科学的に理解し、説明できるようにする。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性			
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授 業 計 画 前 期	1	植物性食品とその加工品	こめ・小麦・大麦・とうもろこしについて覚える	
	2	植物性食品とその加工品	イモおよび、でんぷん類を覚える	
	3	植物性食品とその加工品	佐藤および甘味類を学ぶ	
	4	植物性食品とその加工品	豆類、大豆、小豆 など全般を知る	
	5	植物性食品とその加工品	種実類、ナッツ、カカオ、クルミなど種類、特徴を勉強する	
	6	植物性食品とその加工品	野菜の、葉菜類、茎菜類、根菜類の特徴、栄養素を知る	
	7	植物性食品とその加工品	果実類で仁果類、かんきつ類、核果類、フルーツを勉強する	
	8	植物性食品とその加工品	きのこ類の種類、特徴、栄養素を勉強する	
	9	植物性食品とその加工品	藻類の褐藻類、紅藻類、緑藻類について種類、特徴を学習する	
	10	確認テスト	食品の特徴と性質についての確認	
	11	動物性食品とその加工品	魚介類の構造、成分、種類について学習する	
	12	動物性食品とその加工品	食肉類の構造、成分、種類について学習する	
	13	動物性食品とその加工品	卵の貯蔵法、加工品について知る	
	14	動物性食品とその加工品	乳製品の成分、種類、加工品についてがくしゅうする	
	15	確認テスト	動物性食品とその加工品について確認	
	16	その他の食品	油脂類の種類と特徴、使用目的を知る	
	17	その他の食品	菓子の種類、分類、を学ぶ	
	18	その他の食品	アルコール飲料の製造工程、種類を学ぶ	
	19	その他の食品	非アルコール飲料、茶、コーヒー、ココアなど種類、製造工程を学ぶ	
	20	その他の食品	調味料及び香辛料類の種類、特徴を知る	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間	週時間数	2時間
学習到達目標	食品中の各種主要成分や成分変化について科学的に理解し、説明できるようにする。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	その他の食品	ゲル状食品の用途、性質、種類を学習する
	2	その他の食品	特別用途食品、保健機能食品の健康効果を知る
	3	食品の加工	食品加工の目的について学習する
	4	食品の加工	食品の加工法について理解する
	5	食品の加工	微生物を利用する食品に付いて学習する
	6	確認テスト	食品加工について確認する
	7	食品の貯蔵の目的	食品貯蔵のもくてきを知る
	8	食品の貯蔵の目的	食品の貯蔵の栄養価、保存法を学ぶ
	9	食品の貯蔵法	食品の貯蔵法を学ぶ
	10	食品の貯蔵法	食品の殺菌法、技術を理解する
	11	確認テスト	食品の貯蔵について確認する
	12	我が国の食品の生産	食品の生産量について学習する
	13	我が国の食品の生産	食品の需給量を勉強する
	14	海外から輸入される食品	輸入される食品について学ぶ
	15	確認テスト	食品生産の確認
	16	食品の流通の仕組み	市場について学習する
	17	食品の流通の仕組み	トレーサビリティのシステムを学ぶ
	18	各食品の流通経路	食品の流通経路の仕組みを理解する
	19	確認テスト	食品の流通、経路の確認
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	衛生法規	指導担当者名	穴戸 幸
実務経験		実務経験:	無
開講時期	後期	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	調理師に関連する衛生法規の考え方や内容を理解すると共に、調理師として必要な食の安全安心に関わる社会的なテーマや出来事についての理解も深め、適切に対処出来る力を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	『新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康』 『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。また、食に関わるニュースに関心を持つこと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	衛生法規の概要	法とは何か
	2	調理師と健康(1)	健康とは何か 日本の健康水準 目指すべき健康とは
	3	調理師と健康(2)	食生活が健康に果たす役割 健康的な食生活習慣づくり
	4	調理師と健康(3)	調理師の成り立ち 調理師法について(1)
	5	調理師と健康(4)	食生活における調理師の役割(1)
	6	調理師と健康(5)	食生活における調理師の役割(2)
	7	食と微生物(1)	食品中の微生物(1)
	8	食と微生物(2)	食品の腐敗
	9	飲食による健康危害(1)	飲食による健康被害の種類、食中毒の概要
	10	飲食による健康危害(2)	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒
	11	飲食による健康危害(3)	自然毒食中毒、科学性食中毒
	12	飲食による健康危害(6)	その他の健康危害
	13	食品安全対策(1)	食品安全対策とは
	14	食品安全対策(2)	食品安全行政、食品安全情報の共有
	15	定期試験	試験(筆記テスト)
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害をふせぐことができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	食の安全と衛生	食の安全を守れるように学習する
	2	食の安全と衛生	食の安全を脅かす要因について学ぶ
	3	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみとわなにかを知る
	4	食の安全と衛生	食品衛生と調理師の責務について学ぶ
	5	食品と微生物	微生物の種類について学ぶ
	6	食品と微生物	微生物の増殖条件を学習する
	7	食品と微生物	食品中の微生物の汚染を学ぶ
	8	食品の化学物質	食品添加物の概要を知る
	9	食品の化学物質	食品添加物と食品衛生関係法規について学ぶ
	10	食品の化学物質	食品添加物の安全性の評価を学習する
	11	食品の化学物質	主な食品添加物とその用途を知る
	12	食品と重金属	ヒ素および重金属について学習する
	13	食品と重金属	主な有毒元素を学習する
	14	食品と放射性物質	放射性物質の基準値を学ぶ
	15	食品と放射性物質	放射線照射食品を学習する
	16	容器・容器包装の概要	容器・容器包装の定義を学ぶ
	17	容器・容器包装の概要	容器・容器包装の取り扱いを学習する
	18	飲食による健康気概	食中毒の概要、食中毒とは何かを勉強する
	19	飲食による健康気概	食中毒の分類、発生状況を知る
	20	細菌性食中毒	感染型食中毒を学習する
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学		指導担当者名	上田 麗子	
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年		
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間		
学習到達目標	食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害をふせぐことができる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	細菌性食中毒	生体内毒素型食中毒について学ぶ		
	2	細菌性食中毒	細菌性食中毒の予防を学習する		
	3	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、ウイルス性食中毒の予防を知る		
	4	自然毒食中毒	動物性中毒の種類、特徴を学ぶ		
	5	自然毒食中毒	植物性中毒の種類、特徴を学ぶ		
	6	自然毒食中毒	自然毒食中毒の予防を勉強する		
	7	科学性食中毒	科学性食中毒の概要、予防を学習する		
	8	科学性食中毒	ヒスタミンによる食中毒を勉強する		
	9	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の概要、予防を学ぶ		
	10	経口感染症	経口感染症と食中毒とその予防を知る		
	11	食物アレルギー	食物アレルギーの種類と物質の表示を学習する		
	12	健康気概	BSE・鳥インフルエンザ、農薬残留について学ぶ		
	13	食品安全対策	食品安全対策、食品衛生法について学ぶ		
	14	食品安全対策	食品安全行政についての学習		
	15	食品安全対策	食品の表示、食品表示法を学ぶ		
	16	調理従事者の健康管理	衛生管理、健康チェックを知る		
	17	調理従事者の健康管理	衛生教育の重要性、食品衛生責任者について学ぶ		
	18	調理作業時の安全対策	衛生管理、洗浄、消毒、殺菌を学習する		
	19	HACCP 自主衛生管理	取り組みを学ぶ		
	20	HACCP 自主衛生管理	HACCPのシステム、プログラムの管理方法を理解する		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学実習	指導担当者名	宮澤 忠蔵
実務経験		実務経験:	無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	植物性、動物性食品の素材の成り立ちを組織学的・構造学的に理解する。食材の鮮度を組織変化・構造変化・微生物の増殖程度から判定できる知識・技術を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・実習レポート(観察力・考察)・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	1・実験器具	ピンセット、シャーレ、ビーカー、フラスコ、試験管、メスシリンダー、ピペット等
	2	2・実験をするときの注意点	実験時の安全確保 実験計画・準備・観察・結果の記録
	3	3・顕微鏡による食品類の観察(1)	生物顕微鏡の構造・特徴・取扱い方
	4	4・顕微鏡による食品類の観察(2)	細胞(タマネギ)、デンプン(ジャガイモ)、乳酸菌(乳酸飲料)の観察
	5	実習1 ガラス器具の使い方	こまごめピペットの使い方。メスシリンダーの目盛の読み方 共洗いのしかた
	6	実習2 食品のpH測定(1)	pH(水素イオン濃度)の概念。各種pH試験紙。pH計の構造
	7	実習2 食品のpH測定(2)	レモン、トマト、牛乳、スポーツドリンク、コンニャクなどのpH測定
	8	実習3 生卵の鮮度判定(1)	1 卵殻外からの鑑別 2 割卵後の鑑別について
	9	実習3生卵の鮮度判定(2)	比重による卵の鮮度判定。割卵検査による卵の等級
	10	実習4 魚介類の鮮度判定(1)	1 生鮮魚類の鮮度(硬直、皮膚、眼球、えら、腹部、肉の状態)について
	11	実習4 魚介類の鮮度判定(2)	2 貝類の鮮度 3 冷凍魚介類の鮮度について
	12	実習4 魚介類の鮮度判定(3)	pHによる魚介の鮮度判定
	13	実習5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定(1)	1 魚肉製品の種類 2 各種魚肉練り製品の鮮度判定について
	14	実習5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定(2)	顕微鏡での品質(加熱状態)の観察
	15	実習6 食肉の鮮度判定(1)	1 食肉 2 食鳥肉 3 食肉製品について
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学実習	指導担当者名	宮澤 忠蔵
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	植物性、動物性食品の素材の成り立ちを組織学的・構造学的に理解する。食材の鮮度を組織変化・構造変化・微生物の増殖程度から判定できる知識・技術を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・実習レポート(観察力・考察)・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	実習6 食肉の鮮度判定(2)	官能的選び方とpHによる判定
	2	実習7 牛乳の鮮度判定(1)	1・煮沸試験 2・アルコールテストについて
	3	実習7 牛乳の鮮度判定(2)	煮沸試験・アルコールテストによる牛乳の鮮度判定
	4	実習8 食品の内部温度の測定	食品中心部の加熱チェックについて
	5	実習9 手指洗浄前・後の汚れ状態の検査	手指の汚染・洗い残し状況チェックについて
	6	実習10 調理器具の汚れ状態の検査	調理器具の汚染物質の残留チェックについて
	7	実習11 食器洗浄後の汚れ状態の検査	食品成分の残留チェックについて
	8	実習12 水道水の残留塩素測定	水道水の残留塩素チェックについて
	9	実習13 空中浮遊微生物の測定	室内の空気の汚染度チェックについて
	10	実習14 食品からの各種細菌の検出	食品の汚染度、病原菌の検出の簡易チェックについて
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食文化概論	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	食文化を理解して、料理の歴史を考えたうえで、調理を作成することができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	食文化の成り立ちを学ぶ	食文化について学び覚える166～172ページ
	2	食文化の成り立ちを学ぶ	食法の多様性、共通化、国際化、食事上について172～173ページ
	3	食文化の成り立ちを学ぶ	食法の多様性、共通化、国際化、食事上について173～176ページ
	4	食文化の成り立ちを学ぶ	食法の多様性、共通化、国際化、食事上について176～179ページ
	5	食文化の成り立ちを学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる
	6	日本の食文化の歴史を学ぶ	原始、古代、中世の食文化の歴史を覚える180～183ページ
	7	日本の食文化の歴史を学ぶ	金世、近代、現代の食文化の歴史を覚える184～186ページ
	8	日本の食文化の歴史を学ぶ	金世、近代、現代の食文化の歴史を覚える184～188ページ
	9	日本料理の食文化をを学ぶ	日本料理の特徴、様式を覚える188～192ページ
	10	日本料理の食文化をを学ぶ	料理の種類について覚えるなどについて覚える193～195ページ
	11	日本料理の食文化をを学ぶ	料理の種類について覚えるなどについて覚える195～196ページ
	12	日本料理の食文化をを学ぶ	食事作法、行事食について覚える197～201ページ
	13	日本料理の食文化をを学ぶ	五節句の食事、、郷土料理を覚える202～205ページ
	14	日本料理の食文化をを学ぶ	郷土料理を覚える206～207ページ
	15	日本料理の食文化をを学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、学習し覚える
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食文化概論	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	食文化を理解して、料理の歴史を考えたうえで、調理を作成することができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理の返還について覚える220～223ページ
	2	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理の特徴について覚える224～228ページ
	3	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理の特徴について覚える228～231ページ
	4	世界の料理と文化を学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる
	5	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理の特徴について覚える232～233ページ
	6	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理の様式、作法について覚える233～235ページ
	7	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理のテーブルマナーについて覚える236ページ
	8	世界の料理と文化を学ぶ	西洋料理のテーブルマナーについて覚える237ページ
	9	世界の料理と文化を学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる
	10	中国料理の食文化を学ぶ	時代により変化を覚える238～240ページ
	11	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の食文化を学ぶ241～242ページ
	12	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の食文化を学ぶ243～245ページ
	13	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の献立と食事作法245～249ページ
	14	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の献立と食事作法245～249ページ
	15	中国料理の食文化を学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理理論	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	150時間	週時間数	5時間
学習到達目標	調理理論を学び、料理を科学的に論理的に理解して、実際に調理する際に、考えながら調理を進めることができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	調理理論を学ぶ意味、美味しさの構成を知る	美味しさの構成する要因の図を書ける2~7ページ
	2	美味しさの構成を知る	味の相互作用の構図を埋める事が出来る8~12ページ
	3	確認問題を解いてみる	確認問題を解くことができるようになる2~13ページ
	4	非加熱調理調理操作を知る	確認問題を解くことができるようになる24~32ページ解くことができる
	5	非加熱調理調理操作を知る	洗浄、浸漬、切碎、混合、かきはんを覚える15~19ページ
	6	加熱調理操作を知る	磨砕、粉碎、成形、冷却、冷凍、解答を覚える20~23ページ
	7	加熱調理操作を知る	茹でる、煮る、蒸す、炊くを覚える24~28ページ
	8	加熱調理操作を知る	焼く、炒める、揚げるを覚える28~32ページ
	9	植物性食品を知る	確認問題を解くことができるようになる24~32ページ解くことができる
	10	植物性食品を知る	穀類の扱いについて答えられるようになる34~37ページ
	11	植物性食品を知る	味付けごはん、強飯、赤飯、米粉を覚える38~42ページ
	12	植物性食品を知る	小麦粉、ドウとバター、イーストの膨化を覚える43~46ページ
	13	植物性食品を知る	気泡による膨張、空洞の膨化、ルー、そばについて覚える47~49ページ
	14	植物性食品を知る	イモ類、でんぷん類を覚える50~56ページ
	15	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える57~61ページ
	16	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える62~66ページ
	17	植物性食品を知る	野菜の香り、野菜の性質について覚える67~71ページ
	18	植物性食品を知る	野菜の性質について覚える72~75ページ
	19	植物性食品を知る	果実類、キノコ類、藻類について覚える73~82ページ
	20	動物性食品を知る	魚介類の加工によるについておぼえる83~87ページ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理理論	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	150時間	週時間数	5時間
学習到達目標	調理理論を学び、料理を科学的に論理的に理解して、実際に調理する際に、考えながら調理を進めることができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	動物性食品を知る	食肉の加熱による変化について覚える93～98ページ
	2	動物性食品を知る	肉の部位と調理法を覚える98～102ページ
	3	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える102～106ページ
	4	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える107～112ページ
	5	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える112～115ページ
	6	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える116～119ページ
	7	動物性食品を知る	油脂の利用性を覚える120～124ページ
	8	動物性食品を知る	調味料について覚える125～127ページ
	9	動物性食品を知る	ゲル状食品について覚える128～132ページ
	10	動物性食品を知る	確認問題で学力を確認する
	11	調理設備と・器具と熱源知る	調理施設・調理器具を覚える136～140ページ
	12	調理設備と・器具と熱源知る	調理器具・加熱調理器具について覚える141～147ページ
	13	調理設備と・器具と熱源知る	加熱調理器具について覚える148～151ページ
	14	材質別の食器・容器の特徴を知る	食器・容器について覚える152～155ページ
	15	材質別の食器・容器の特徴を知る	食器・容器について覚える155～160ページ
	16	材質別の食器・容器の特徴を知る	確認問題で学力を確認する
	17	熱源の種類と特徴を知る	気体燃料・電気・電子と熱効率を覚える161～162ページ
	18	熱源の種類と特徴を知る	気体燃料・電気・電子と熱効率を覚える162～164ページ
	19	熱源の種類と特徴を知る	確認問題で学力を確認する
	20	期末テスト	学力を診断する
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(中国料理)		指導担当者名	桑名 義栄	
実務経験	結婚式場調理実務経験40年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	シェフ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、中国料理店に就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	中国料理の説明	中国料理の特徴(北京、上海、四川、広東)		
	2	中国料理の説明	実習室、道具の使い方、包丁の研ぎ方		
	3	基本のスープの取り方	基本のスープの種類、料理に使う用途のスープ		
	4	野菜の切り方	包丁の使い方、柔らかい食材、硬い食材に適応した切り方		
	5	中国料理の調味料	調味料の種類、使い方、保存の仕方の説明		
	6	イカの花切り生姜ソース和え	前菜(冷製)扱い方、(衛生面)の注意、盛り付け		
	7	豆腐のピリ辛和え	豆腐の種類、扱い方、トマトや胡瓜の見分け方、高温の油の使い方		
	8	小エビと溶き卵のスープ	海老や野菜のスープ用の切り方、スープの味付け卵の使い方入れるタイミング		
	9	茹で鶏の四川風ゴマソースかけ	鶏肉の種類、部位の説明、茹で方、練りゴマの作り方		
	10	茹で豚の薄切にんにくソースかけ	豚肉の部位の説明、豚肉の茹で方、冷まし方		
	11	中華冷奴のゴマソースかけ	豆腐の余分な水分の取り方、トマト、胡瓜の切り方、鮮度の見分け方		
	12	四川風辛味スープ	干椎茸の戻し方(乾物の種類、戻し方)		
	13	イカの花切り強火炒め	油道しの仕方、炒め方、合わせ調味料の使い方		
	14	イカの花切り生姜ソース和え	イカの種類と扱い方切り方、火の入れ方、生姜を使ったソースの種類		
	15	マーボー豆腐	中華鍋の扱い方、薬味を焦がさないように炒める等		
	16	五目焼きそば	焼きそば麺の作り方、五目あん作り方		
	17	シューマイ	点心の基本、種類、肉と野菜の合わせ方中華セイロの使い方、蒸し方		
	18	春巻き	あんの作り方、巻き方、油温度の管理		
	19	中国料理、麺料理の説明	地方による麺料理の違い、特徴等		
	20	四川風ゴマ風味汁そば	中華麺の種類、茹で方		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(中国料理)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、中国料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	白身魚の甘酢かけ	魚の油揚げ方甘酢あんのかけかた
	2	五目チャーハン	中華鍋での中華の基本炒め方、火の使いかた
	3	ゆで餃子	小麦粉を混ぜる、包み方、茹でる
	4	豚ばら肉の土鍋煮込み	煮込み料理の調理法、土鍋の使い方
	5	小エビのチリソース	エビの下処理、薬味の扱い方
	6	手羽先の醤油煮込み	下加熱した食材と調味料をやわらかくして味を浸透させる、煮汁にトロミをつける
	7	豚ばら肉と野菜の蒸し物	材料を碗またはボールに詰めて入れ調味料を加えて長時間蒸す
	8	カニ玉	加工した材料を少量の油を加えた鍋に入れ両面をじっくり加熱する
	9	酢豚	切そろえた食材に下味を加え衣をつけて大量の油で揚げてあんで絡ませる
	10	揚げ鶏の薬味ソースかけ	鶏肉の下処理、油での揚げ方
	11	茹で豚の薄切り炒め	火を道した材料を切わけ少量の油で短時間加熱調理する
	12	小エビの味炒め	食材を小型に切りそろえる、エビの火の道仕方
	13	豚肉とピーマンの細切炒め	肉、野菜の切揃え方、食材を短時間でシャキと炒める
	14	大根の甘酢漬	香味野菜使用での素材の漬けかた
	15	くらげの和え物	干物の戻し方、味の含ませ方
	16	白菜のクリーム煮	食材による煮込み方の違い、仕上げ方
	17	ワンタンスープ	点心の基本、生地の種類、調理法による皮の食感の違い
	18	エビ団子のトースたまぶし揚げ	揚げ物の種類、エビのすり身の作り方
	19	鶏のさいの目切り炒め	切りそろえた食材に下味をつけ少量の油で加熱し合わせ調味料で仕上げる
	20	厚揚げ豆腐の煮物	高温の油で揚げる豆腐の煮込み方、中華鍋の振り方
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(西洋料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	西洋料理概論・器具・用具・包丁の種類	西洋料理の成り立ちと調理法と器具の組み合わせを理解させる
	2	包丁の使い方 エマンセ ジュリエヌ	包丁の研ぎ方と道具の手入れの大切さを理解させる
	3	西洋料理の成り立ちと調理法と器具	包丁の研ぎ方と道具の手入れの大切さを理解させる
	4	包丁研ぎ野菜の切り方	主に野菜の切り方と名称を理解させる
	5	ウフブレイエ・ポッシュ	基本の卵料理を知る
	6	オムレツ マヨネーズ	加熱時の卵の性質を理解し、スタンダードな卵料理を覚える
	7	ニース風サラダ	フランスの地方料理を知る
	8	フンドボライユ スープレグリューム	基本のだし汁(フォン)の取り方を学ぶ。下処理・過熱を覚える
	9	フリッタータ トマトソース	ジャガイモ料理のバリエーションを知る
	10	スパゲッティ・ポロネーゼ	イタリア料理の基本のソースを知る
	11	グラティネペンネ	ベシャメルを作り方を覚える
	12	牛フィレポアレ ソースマデール	肉の火入れ・ソースの作り方 ナイフホークの使い方
	13	コートドポー フوندヴォー	肉のソテーの技術を覚える。素材に合ったソースを知る
	14	魚の卸し方	魚の卸し方
	15	魚のムニエル ノアゼットソース	魚の扱い、バターの特性を生かしたムニエルの調理法を知る
	16	ベシャメルソース コロッケ	基本のホワイトソースを学ぶ
	17	魚のポアレ 白ワインソース	魚の卸し方・基本のソースを学ぶ
	18	若鶏のソテー シャスール風	主素材、ソース、ガルニチュールまでトータルした料理を覚える
	19	ピラフ シーザーサラダ	基本の米の調理法を覚える
	20	ステーキアッシュ(ハンバーグ)	ファルスを使った料理を覚える
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(西洋料理)		指導担当者名	篠原 大智	
実務経験	ホテル調理実務経験22年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	シェフ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 後 期	1	キッシュとキャロットラペ	パイ料理と、葉物以外のサラダを知る		
	2	パスタペロンチーノ ミルフォンテ	パスタのゆで方、お湯・塩分の量・茹で時間の見方を知る		
	3	コルドンブルードポーク	パン粉を付けた肉の焼き方を覚える		
	4	アクアパッツァ	魚の卸し方・貝類の扱いを覚える		
	5	ロールキャベツ	ファルスを使った料理を覚える		
	6	ローストチキン 人参のポターージュ	丸ごとロティーを知る		
	7	海の幸のパエリア ガスパッチョ	オーブンを使った米料理・火入れを覚える		
	8	魚のエスカベッシュ	オードブルの料理を学ぶ		
	9	ブランケットブーレー	ホワイトソースを使った煮込み料理を覚える		
	10	海の幸のムース アメリカーナ	ムースの蒸しの技術・作り方を学ぶ		
	11	サルティンボッカ	肉のソテー技術・ソースの仕上げの組み合わせを覚える		
	12	プーレソテー ペルシャード	ハーブの香り・ソースの作り方を覚える		
	13	ピッツァ	生地の扱い 生地の種類を知る		
	14	ベニエ	油の温度・生地の作り方を学ぶ		
	15	リゾット ミラネーズ	イタリア料理の米の扱い方を学ぶ		
	16	野菜のゼリー寄	ゼラチンの使い方・野菜の下処理・盛り付けを覚える		
	17	アルボンデュガス スペイン肉団子	ファルスを使いソースの合わせ方・仕上げを覚える		
	18	舌平目のコルベール風	舌平目の卸し方・火入れ方法・仕上げを覚える		
	19	ビーフストロガノフ	ロシア料理を覚える		
	20	期末テスト	学力を診断する		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(和食)	指導担当者名	梶田 知己
実務経験	結婚式場調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	日本料理概論・器具・用具・包丁の種類	成り立ち、調理法、器具など組み合わせを理解させる
	2	包丁研ぎ	包丁の研ぎ方、道具の手入れの大切さを理解させる
	3	野菜の切り方	包丁の扱い方、基本の切り方、名称を学ぶ
	4	出汁のとり方	一番だし・二番だし、基本の出汁を学ぶ
	5	味噌汁	味噌の種類を学ぶ
	6	米のとぎ方・炊き方	米の計量、水の割合を理解させる/鍋炊きの仕方を学ぶ
	7	鰯の三枚おろし・なめろう	魚の扱い方・三枚おろしを理解させる/名称の由来や調理法を学ぶ
	8	鰯の造り・桂剥き・つま	三枚おろしの反復練習/基本の盛りつけを学ぶ/大根の桂剥き・けんの仕方を学ぶ
	9	鰯の南蛮漬け・エスカベッシュ	三枚おろしの反復練習/南蛮漬けの定義を学ぶ/油の扱い方を学ぶ
	10	豚汁	各食材の切り方、下処理を理解させる
	11	厚焼き玉子	銅鍋の特徴を理解させる/厚焼き玉子の焼き方を学ぶ
	12	天婦羅	海老、野菜の下処理を学ぶ/油の温度(適温)を理解させる
	13	鯛の笹寿司	魚の扱い方を理解させる/柳刃包丁の使い方を学ぶ
	14	握り寿司	寿司桶の扱い方を学ぶ/シャリの合わせ方を理解させる/寿司の握り方を学ぶ
	15	巻き寿司	まきずの扱い方を学ぶ
	16	豚の生姜焼き	豚肉の火の入れ方を学ぶ/玉葱の栄養素(硫化アリル)を理解する/キャベツの千切りを学ぶ
	17	茶碗蒸し	卵と出汁の割合を学ぶ/卵の凝固温度を理解させる
	18	前期実技テスト	
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(和食)	指導担当者名	槻田 知己
実務経験	結婚式場調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	沢煮椀	沢煮椀について学ぶ/色味のバランスを考える
	2	筑前煮	手順を理解し、自分で段取りをする
	3	鱈フライ	鱈の背開きについて理解する/フライの揚げ方を学ぶ
	4	秋刀魚の柚庵焼き	大名おろし、串打ちを理解させる/焼き台の使い方を学ぶ
	5	占地と法蓮草の菊花和え	菊花の扱い方を学ぶ/季節の食材を理解させる
	6	黄身酢・蟹砵巻	黄身酢の作り方を学ぶ/胡瓜の桂むき(薄刃包丁の使い方)の練習
	7	柚子釜焼き(和風グラタン)	真カキの扱い方を学ぶ/玉子の素の作り方を学ぶ
	8	いか人參	郷土料理を学ぶ/調理用語を理解させる(玉=水など)
	9	風呂吹き大根・鶏味噌	大根の下処理を学ぶ
	10	治部煮	石川県金沢の郷土料理(定義)を学ぶ/鴨掃除を学ぶ
	11	海老真丈	すり鉢の扱い方を理解させる/しんじょについて学ぶ
	12	鱈の照り焼き	鱈の卸し方を学ぶ(すき引き)/串打ち(平串)について理解させる
	13	菊花蕪	剥き方を学ぶ/浸透圧を理解させる
	14	蕪蒸し	蒸し物について理解させる
	15	きのこの炊き込みご飯	調味料の使い方を理解させる/きのこの下処理を学ぶ
	16	鯖の味噌煮	鯖の扱い方を理解させる/下処理、煮方を学ぶ
	17	炊き合わせ	各食材の下処理を学ぶ/盛り付け方を学ぶ
	18	後期実技テスト	
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	総合調理実習	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	調理師免許所得、給食センター等の集団調理の手法を学ぶ。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、調理作業の協調性)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	集団調理の説明	機材類の使い方、手洗い、まな板の管理等
	2	集団調理の説明	集団調理の必要性、お惣菜、セントラルキッチン、宅配等
	3	集団調理の説明	調味料、食材の管理、仕入れ
	4	中国料理、春雨の辛子煮込み、炊飯	春雨の戻し方、調理法、計量、白米の炊き方
	5	西洋料理 オムライス サラダセゾン ペイザンヌスープ	野菜カット、卵の扱い、トマトエモンデ、ヴィネグレット
	6	中国料理、鶏肉の上海煮込み、炊飯	鶏肉の扱い方、調理法、計量、白米の炊き方
	7	日本料理(あじの塩焼き、お浸し)	魚の扱い、保存の仕方や同時に焼きあがる為の工夫
	8	西洋料理 エビフライ キャベツエマンセ ミネストローネ	キャベツの切り方 フライの衣付けイタリアンスープ
	9	中国料理 上海焼きそば 卵スープ	肉、野菜の切り方炒め方、麺の処理、スープ作りの基本
	10	日本料理(茶碗蒸し、お吸い物)	出汁と卵の合わせの温度、出しの取り方、食器の洗浄等
	11	西洋料理 キーマカレー ポテトサラダ ガスパッチョ	挽肉の扱い ポテトのゆで加減スペインの冷製スープ
	12	中国料理、中華丼 豆腐と搾菜スープ	食材の処理、炊飯、搾菜の切り方、塩抜き
	13	日本料理(ブリ大根、糠漬けおしんこ)	魚のアラの処理、大根の煮崩れを防ぐ、糠床の管理
	14	西洋料理 ハンバーグ、付け合わせパスタ	機械を使用しての肉や調味料の混ぜ方、計量、肉の中心温度管理
	15	中国料理、酢豚 ワンタンスープ 炊飯	肉、野菜の揚げ方 合わせ調味料、ワンタンの包み方
	16	日本料理(太巻き寿司、赤だし味噌汁)	寿司酢の合わせ方、具材仕込み、魚介類の衛生管理
	17	西洋料理 クリームコロッケ コールスローサラダ	ホワイトソースの作り方、均等な大きさの整形
	18	中国料理 中華粥 各種和え物	粥の炊き方、付け合わせ(揚春巻皮、皮蛋、蒸し鶏等)
	19	日本料理(天ぷら、浅漬け)	魚介や野菜の数の確認、油の温度、
	20	西洋料理 シーフードドリア トマトのカプレーゼ	シーフードの火入れ、野菜のカット、オープン料理
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	総合調理実習	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	調理師免許所得、給食センター等の集団調理の手法を学ぶ。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、調理作業の協調性)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	日本料理(山菜うどん)	山菜の煮含め、出汁の計量、うどんの茹で方
	2	西洋料理 メンチカツ、マカロニサラダ ヴィンソワーズ	油の温度管理、生クリーム等の保存管理
	3	中国料理 中華海鮮丼 酸辣スープ	シーフード食材の扱い方、炊飯、スープ料理の味付け
	4	日本料理(出汁巻き卵)	出汁の取り方、卵の割りほぐし、焼き方と保存、盛り付け
	5	西洋料理 ローストポーク パンサラダ クラムチャウダー	塊肉火の入れ方、野菜のカット、ドレッシングの管理
	6	中国料理 鶏唐揚げ、炊飯、葱の香スープ	鶏肉の味付け揚げ方、付け合わせ、炊飯、焼き葱スープ
	7	大量調理(サラダ、チャーハン、鯀南蛮漬)	和、洋、中の混合料理 仕上げ時間の統一等
	8	日本料理(かき揚げそば、炊き込みご飯)	野菜のカット、計量、揚げ方、そばの茹で方
	9	西洋料理 ソースかつ丼 大根サラダ わかめスープ	かつの揚げ方、具材の準備、野菜の切り方
	10	中国料理 麻婆丼 蒸鶏スープ、炊飯	麻婆豆腐の煮込み、付け合わせ、スープの仕込み、味付け
	11	日本料理(肉じゃが、きんぴら炒め)	肉の管理、保存、野菜の準備、出汁との煮込み
	12	西洋料理 ポークジャンジャンブル タラモサラダ	豚肉の下処理 たれの絡め方
	13	中国料理 肉団子と野菜煮込み、炊飯、スープ料理	肉団子の味付け、揚げ煮込み、炊飯、スープ作成
	14	日本料理(赤飯、お吸い物)	もち米のうるかし時間、蒸し方、小豆との合わせ方
	15	西洋料理 ビーフステーキ ガーリックライス	肉の下処理、焼き時間の管理、ポタージュの作り方
	16	中国料理(海老のチリソース、野菜サラダ)	海老の下処理、調味料の準備と配合
	17	日本料理(鳥五目炊き込みご飯)	鶏肉、五目具材の準備、計量、炊飯
	18	西洋料理 ハンバーガー ポテトフライ ビーナッツスープ	パンの扱い アメリカのスープを学ぶ
	19	中国料理 八宝菜、炊飯 スープ料理	食材の切り揃え、火の入れ方、炊飯、スープ料理作製
	20	大量調理(サラダ、から揚げ、三杯酢和え)	から揚げ、油の温度管理、三杯酢の事前作業の確認
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学 I (就職実務含)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	就職活動を始める前の準備。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習 の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	講師紹介 1-1 これからどう生きるのか(宿題として視聴)
	2	就職活動の心構え身だしなみ	1-1宿題振り返り 1-2 一生でどのくらい稼げるのか
	3	就職活動での身だしなみ	5-1~5-1(実践編) 身だしなみ
	4	就職活動の流れ	学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い
	5	職業を知る	圧迫面接
	6	情報収集、企業研究、資料請求 1	2-2(実践編) 業界マップの理解
	7	情報収集、企業研究、資料請求2	2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	8	情報収集、企業研究、資料請求3	2-3(実践編) 業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	9	自分自身を知る 自分史作成 1	1 3-4~3-6-2 ・3-4自己PRのネタを探す
	10	自分自身を知る 自分史作成 2	3-4~3-6-2 ・3-4-1自己PRのネタを探す(経験)
	11	自分自身を知る 自分史作成 3	3-4~3-6-2 ・3-4-2自己PRのネタを探す(特性)
	12	自分自身を知る 自分史作成 4	3-4~3-6-2 ・3-5自己PRの骨格を作る
	13	自分自身を知る 自分史作成 5	3-4~3-6-2 ・3-5自己PRの骨格を作る(実践編)
	14	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り
	15	志望動機の作り方 2	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り
	16	自己PRの作り方 1	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り
	17	自己PRの作り方 2	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り
	18	自己PRの作り方 3	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り
	19	中間テスト	
	20	履歴書作成	まとめ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学 I (就職実務含)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	就職活動を始める前の準備。		
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習 の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り
	2	志望動機の作り方 2	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り
	3	作成書類 1	3-8・3-8(実践編)、加えて3-1~3-3(実践編)、3-6~3-6-2まで 履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなど 履歴書の完成
	4	作成書類 2	
	5	作成書類 3	
	6	企業訪問	5-1~5-2 準備、当日、事後の指導する
	7	就職試験のマナー 1	5-2~5-3(実践編) 入退室
	8	職試験のマナー 2	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策1
	9	職試験のマナー 4	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策2
	10	筆記試験対策 1	5-5(実践編) 筆記試験について、種類や方法を知る
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス	指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	6時間
学習到達目標	レストランの常識・マナーを身に付ける。 サービスや接客応対・食材についての知識を身につける。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・確認テスト。		
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル		
授業外学習 の方法	予習・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	講師紹介 サービスとは
	2	食材・料飲などの基礎知識	6つの基礎食品
	3	食材・料飲などの基礎知識	食品の分類別特徴
	4	食材・料飲などの基礎知識	食品加工
	5	食材・料飲などの基礎知識	食品の貯蔵
	6	食材・料飲などの基礎知識	食品管理
	7	西洋料理に使われる主な食材	前菜・スープ
	8	西洋料理に使われる主な食材	魚・甲殻類・家畜
	9	西洋料理に使われる主な食材	肉・野菜類
	10	一般的な西洋料理調理法	主な魚の仕込みの表現
	11	一般的な西洋料理調理法	主な肉の仕込みの表現
	12	料飲の種類および特徴	ワイン
	13	料飲の種類および特徴	ビール
	14	料飲の種類および特徴	スピリッツ
	15	料飲の種類および特徴	リキュール
	16	メニュー	メニューの歴史
	17	メニュー	メニュー作成の諸規則
	18	西洋料理の食器用具	銀食器・陶磁器・ガラス容器
	19	接客の基本	料飲サービスの役割
	20	接客の基本	サービススタッフに求められる資質
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス	指導担当者名	木村 美紀子
実務経験		実務経験:	無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	6時間
学習到達目標	レストランの常識・マナーを身に付ける。 サービスや接客応対・食材についての知識を身につける。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・確認テスト。		
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル		
授業外学習 の方法	予習・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	宴会とレストランサービス	宴会の種類・準備
	2	宴会とレストランサービス	セッティング・宴会の運営
	3	宴会とレストランサービス	宴会の運営・サービス
	4	宴会とレストランサービス	レストランの準備・セッティング
	5	接客案内	お客様を迎えるにあたって
	6	注文	注文の受け方
	7	注文	伝票処理
	8	テーブルサービス	食器の運搬・持ち方
	9	テーブルサービス	歩行動作
	10	テーブルサービス	テーブルサービスの方法
	11	料理の仕上げ	デクパージュ
	12	料理の仕上げ	カービング
	13	メニュー管理	メニューの役割
	14	食事のサービスマナー	席次・序列
	15	食文化とは	食環境の現状
	16	施設管理	施設の知識
	17	苦情対応	苦情対応の基本
	18	食品衛生	食品衛生の定義と目標
	19	食品衛生	食中毒
	20	安全衛生	労働災害
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	フードコーディネイト	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	2時間
学習到達目標	フードコーディネーター全般を理解し3級資格所得。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキスト 柴田書店発行(フードコーディネーター教本)		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	フードコーディネーター全般	フードコーディネーターの教科の説明、食文化
	2	フードコーディネーター全般	フードコーディネーターの教科の説明、食文化
	3	フードコーディネーター全般	フードコーディネーターの教科の説明、デザイン、アート
	4	フードコーディネーター全般	フードコーディネーターの教科の説明、デザイン、アート
	5	食空間におけるホスピタリティ	サービスとホスピタリティ
	6	食空間のあり方	食空間の意味
	7	テーブルコーディネートの基本的知識	テーブルコーディネートの意味、
	8	テーブルコーディネートの基本的知識	テーブルコーディネートの基本ポイント食、料理の色彩関係
	9	食空間の構成 和食	食文化と風土、歴史 基本
	10	食空間の構成 和食	食文化と風土、歴史 日本料理の基本
	11	食空間の構成 和食	和食の食卓、配膳 等
	12	食空間の構成 洋食	テーブルコーディネートのアイテム
	13	食空間の構成 洋食	テーブルの基本的なセッティングの決まり事
	14	食空間の構成 中国料理	中国の食文化と風土、歴史 基本
	15	食空間の構成 中国料理	中国料理のテーブルセッティング
	16	テスト	前期末テスト
	17	基本的な食事のマナー	和食、西洋、中国、国際料理
	18	西洋料理のマナー	テーブルマナー等
	19	日本料理、中国料理	和食、中国料理のマナー、箸食のマナー等
	20	飲酒、お茶、お菓子のマナー	飲酒やお茶の基本的マナーや和菓子、洋菓子のマナー
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食育論	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	2時間
学習到達目標	近年日本での食生活環境が著しく変化し、その悪影響が顕在化している中、「食育基本法」が制定されたのが、本学習を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践し、また、教育が出来る能力を生む。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	食育インストラクター教本		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	食育の概要	食育とは
	2	食育の概要	歴史・変遷
	3	食育の概要	現在の食糧事情
	4	法令	食育基本法
	5	食育の現状	地域食文化と食育
	6	食育の現状	食料の自給と地球環境
	7	食育の現状	食事作法
	8	食育の現状	学校給食と食育
	9	食の安全	古文・諺文と食育
	10	食の安全	食品の安心・安全
	11	食の安全	食品事故の歴史
	12	食の安全	食品安全の国際基準
	13	食の安全	遺伝子組み換え食品の安全性
	14	食の安全	HACCPとISOによる安全管理への取り組み
	15	食の安全	食品表示問題と有機農産物の基準
	16	食の安全	トレーサビリティ・システムの導入と課題
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学Ⅱ(就職実務含)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験		実務経験:	無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。		
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	就職活動について
	2	就職活動の心構え身だしなみ	昨年の資料に基づくレクチャー
	3	就職活動での身だしなみ	5-1~5-1(実践編) 身だしなみ
	4	就職活動の流れ	学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い
	5	職業を知る	業界の常識をレクチャー
	6	情報収集、企業研究、資料請求 1	2-2(実践編) 業界マップの理解
	7	情報収集、企業研究、資料請求 2	2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	8	情報収集、企業研究、資料請求 3	業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	9	自分自身を知る 自分史作成 1	自己PRのネタを探す
	10	自分自身を知る 自分史作成 2	自己PRのネタを探す(経験)
	11	自分自身を知る 自分史作成 3	自己PRのネタを探す(特性)
	12	自分自身を知る 自分史作成 4	自己PRの骨格を作る
	13	自分自身を知る 自分史作成 5	自己PRの骨格を作る(実践編)
	14	志望動機の作り方 1	業界、会社にあった動機作り
	15	志望動機の作り方 2	業界、会社にあった動機作り
	16	自己PRの作り方 1	業界、会社に合った自己PR 作り
	17	自己PRの作り方 2	業界、会社に合った自己PR 作り
	18	自己PRの作り方 3	業界、会社に合った自己PR 作り
	19	中間テスト	
	20	履歴書作成	まとめ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学Ⅱ(就職実務含)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験		実務経験:	無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。		
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	志望動機の作り方 1	実践)業界、会社にあった動機作り
	2	志望動機の作り方 2	実践)業界、会社にあった動機作り
	3	作成書類 1	実践)加えて履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなど履歴書の完成
	4	作成書類 2	
	5	作成書類 3	
	6	企業訪問	準備、当日、事後の指導をする
	7	就職試験のマナー 1	入退室
	8	職試験のマナー 2	面接試験対策1
	9	職試験のマナー 3	面接試験対策2
	10	筆記試験対策 1	筆記試験について、種類や方法を知る
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	18	ポートフォリオについて	作品について
	19	まとめ	就職活動のまとめ
	20	レポート	レポート提出
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	実践調理	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:◎	実習: 実技:
時間数(前期)	前期15時間	週時間数	1時間
学習到達目標	課題料理の制作により、実践に向けた技術の向上、業界人としてのマナー、常識を学び、業界へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	調理器具の種類について	電気、ガス、その他の調理器具の使い方や特徴を学習する
	2	調味料について	職場によって同じ調味料でもメーカーによって風味の違いがあるので特徴を学ぶ
	3	各種調理実習	実践に向けた様々な調理実習を行う
	4	各種調理実習	実践に向けた様々な調理実習を行う
	5	各種調理実習	実践に向けた様々な調理実習を行う
	6	企業見学	実際の調理現場を見学する
	7	企業見学	実際の調理現場を見学する
	8	各種調理実習	日本料理の過去に行った調理実習内容を自分でアレンジして行う
	9	各種調理実習	西洋料理の過去に行った調理実習内容を自分でアレンジして行う
	10	各種調理実習	中国料理の過去に行った調理実習内容を自分でアレンジして行う
	11	各種調理実習	集団調理の過去に行った調理実習内容を自分でアレンジして行う
	12	企業見学	実際の調理現場を見学する
	13	各種調理実習	実践の場を想定して手順を組み立て調理する
	14	各種調理実習	実践の場を想定して手順を組み立て調理する
	15	実習内容のまとめ	過去実習内の振り返りを行い実習に繋げる
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	イベント企画	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:◎	実習: 実技:
時間数(前期)	15時間	週時間数	1時間
学習到達目標	各種イベントの趣旨を理解し円滑な運営と利益性を考え通常の授業では得る事の出来ない事を学習する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナリティ・表現力・実習態度・一般常識)等の活動状況で総合評価する。		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	課題や趣旨を良く理解しておく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	レストラン実習(折衷料理)	コース料理を提供するうえでの全体のバランスとサービスの仕方を行う
	2	スパイス料理	各スパイスの特徴と組み合わせを学習する
	3	スパイス料理	各スパイスの特徴と組み合わせを学習する
	4	ヴィーガン料理	動物性食材を使わない調理法と献立を考える学習をする
	5	ヴィーガン料理	動物性食材を使わない調理法と献立を考える学習をする
	6	レストラン実習(折衷料理)	コース料理を提供するうえでの全体のバランスとサービスの仕方を行う
	7	レストラン実習(折衷料理)	コース料理を提供するうえでの全体のバランスとサービスの仕方を行う
	8	カレンダー作成	季節ごとの写真映えする料理作りと撮影方を行う
	9	カレンダー作成	季節ごとの写真映えする料理作りと撮影方を行う
	10	カレンダー作成	季節ごとの写真映えする料理作りと撮影方を行う
	11	クリスマス販売	クリスマス用のメニュー作りと販売の仕方を学習する
	12	クリスマス販売	クリスマス用のメニュー作りと販売の仕方を学習する
	13	クリスマス販売	クリスマス用のメニュー作りと販売の仕方を学習する
	14	卒修展	外部施設で行う調理の仕方やサービスの円滑と向上を学習する
	15	卒修展	外部施設で行う調理の仕方やサービスの円滑と向上を学習する
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓・カフェ実習	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食材の切り方、加熱法を理解する。 パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	実習室の使い方、道具の説明、手入れ方	導入
	2	包丁の研ぎ方と手入れ	包丁の研ぎ方、調理機材の使い方、手入れ方
	3	基本的な調理法と切り方	野菜とフルーツの切り方
	4	ドレッシングの基本と応用	グラッセ、野菜のサラダ、バジルソース、マヨネーズ等
	5	野菜の応用	野菜の調理法、保存法、ピクルス、等
	6	卵料理の基本と応用	オムレツ、スクランブルエッグ、ポイルドエッグ、ポーチドエッグ
	7	イタリア料理パスタ	ピッツァ各種、ポタージュ、オムラータ
	8	イタリア料理パスタ	トマトソース系パスタ、キャロットラペ、鶏肉のソテー
	9	使用食材や盛り付けのバランス、色合い等	ランチプレート等
	10	魚介類の扱い方、煮る作業の基本	シーフードサラダ、魚介類パスタ等
	11	魚介類の扱い方、煮る作業の基本	アクアパッツァ、ブイヤベース
	12	日本料理の基本	ご飯、味噌汁、漬物、
	13	日本料理の基本	天ぷら、煮もの、蒸し物、変わりご飯(炊きこみ等)
	14	揚げ物の基本	シーフードフライ、オニオンフライ、ポテトフライ、タルタルソース
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータジェノワーズ カトルカール 等
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ディアマン ディアマンショコラ
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュー ジェノワーズショコラ
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ
	20	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシトロン
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓・カフェ実習	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食材の切り方、加熱法を理解する。 パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	中国料理の基本	チャーハン、餃子各種
	2	中国料理の基本	エビのチリソース、春巻き、卵スープ
	3	中国料理の基本	油淋し鶏、杏仁豆腐
	4	炒め方の基本	鶏肉のポアレ、ソテー、各種ソース
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ケークキャラメル ケークショコラ
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイェール パニラバパロワ
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 カスタードプリン ガレットブルトンヌ
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュクレ パータサブレ パータサブレショコラ
	9	ランチプレート	各種
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ クレームダイヤモンド
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームブリュレ ジュレ ベリーヌ
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダマンド
	13	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョCOND ビスキュイショコラサンファリーヌ
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パンナコッタ マンゴープリン 白ワインゼリー
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ティラミス フォンダンショコラ
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームパティシエール ブラウニー
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカロン タルトフロマジユ
	18	ランチプレート	各種
	19	ランチプレート	各種
	20	テスト	後期末テスト
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(中国料理)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、業界人としてのマナー、常識を学び、中華料理店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	蠟油牛肉	牛肉の切り方炒め方
	2	貴妃鶏棚	手羽先の下処理、料理の仕方
	3	棒々鶏冷麺	冷やし麺の作り方
	4	辣味青蟹(渡り蟹のピリ辛煮)	渡り蟹の扱い方、調理法
	5	蜜汁鶏腿	煮汁(煮込み)を煮切る調理法
	6	葱油鮮貝	ホタテの扱い方、調理法
	7	姜汁墨魚	イカの捌きと茹で方
	8	紅焼丸子	肉団子の作り方、煮込み法
	9	魚香拌茄子	和え物の作り方
	10	檸檬鶏(若鳥レモンソースかけ)	油の温度、鶏肉の下味衣の漬け方
	11	珧柱敦湯	蒸しスープの作り方
	12	東披肉	豚角煮の仕込み煮方及び仕上げ方
	13	宮保蝦仁(エビの唐辛子炒め)	エビの下処理、炒め方
	14	馬拉糕(中華風蒸しカステラ)	中華菓子とその作り方
	15	葱油鶏(蒸し鶏の葱油ソースかけ)	蒸し鶏の作り方、味付け
	16	豆豉鮮貝	生ホタテの管理、調理法
	17	酸辣湯(四川風五目スープ)	スープの仕上げ方、食材の入れるタイミング
	18	葱爆猪肝(豚レバーの葱炒め)	内蔵類の扱い方
	19	東安子鶏(骨付き鶏肉の香味揚げ)	丸鶏の揚げ方、捌き方
	20	砂茶炒鮮魷(イカのバーベキューソース炒め)	イカの種類と調理法
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(中国料理)		指導担当者名	桑名 義栄	
実務経験	結婚式場調理実務経験40年			実務経験:	有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、業界人としてのマナー、常識を学び、中華料理店へ就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	芙蓉菇湯(キノコ入り卵スープ)	基本のスープ、キノコの扱い方		
	2	葱姜蒸魚(白身魚の葱生姜蒸)	魚の下処理、蒸し方		
	3	黒酢肉塊(黒酢豚)	溜菜の基本		
	4	芙蓉蟹(蟹の甘酢あんかけ)	卵の火の入れ方		
	5	怪味鶏腿	骨付き鶏の茹で方、捌き方		
	6	醬爆鶏丁	鶏肉の切り方、炒め方		
	7	什景炒飯	鍋ふりの習得		
	8	蛋花湯	スープの取り方、味付け		
	9	雲白豚(茹で豚のニンニクソース)	茹で豚の薄切り盛り付け		
	10	干雁春筍	筍の扱い方		
	11	生菜包鶏炒め	野菜の切り方、炒め方		
	12	高麗蝦仁	油の温度管理、衣の種類		
	13	韭黄鮮蝦春巻	巻き方、油の管理		
	14	軟炸茭白(マコモダケの天ぷら)	衣の味付け油の種類		
	15	叉焼肉	オーブンの使い方、味付け		
	16	炒肉遍	油道の技術、炒め方		
	17	蝦仁土司	エビのすり身の作り方、揚げ物の種類		
	18	百花蟹手	エビのすり身を蟹爪の巻き方		
	19	西紅柿茄子	茄子とトマトの異なる食材の組み合わせ		
	20	XO醬鮮魚(白身魚のXO醬炒)	魚の種類、火の入れ方		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(日本料理)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度 成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力) 提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	日本料理概論・器具・用具・包丁の種類	成り立ち、調理法、器具など組み合わせを理解させる
	2	包丁研ぎ	包丁の研ぎ方、道具の手入れの大切さを理解させる
	3	野菜の切り方	包丁の扱い方、基本の切り方、名称を学ぶ
	4	出汁のとり方	一番だし・二番だし、基本の出汁を学ぶ
	5	新玉葱のかき揚げ	天衣(薄衣)について学ぶ/適温を理解させる
	6	鶏南蛮	鶏もものそうじ/肉の火の入れ方を学ぶ
	7	タルタル	茹で卵の茹で時間を理解させる
	8	鶏唐揚げ	下味の付け方/二度揚げを学ぶ
	9	ひじき煮	乾物についての理解を深める/調味料の使い方を学ぶ
	10	出汁茶漬(鯛)	鯛の卸し方を学ぶ
	11	鰻フライ	鰻の背開きについて理解させる/フライの揚げ方を学ぶ
	12	天婦羅	食材の下処理を学ぶ/油の温度(適温)を理解させる
	13	たっぷり野菜の茹で豚	豚ロース・バラの火の入れ方を学ぶ
	14	米の鍋炊き	米の計量・水の割合・炊き方を学ぶ
	15	お結び	お結びの仕方を学ぶ
	16	鮎の塩焼き	踊り串、のぼり串について理解させる/化粧塩、振り塩、火の入り方について学ぶ
	17	前期実技テスト	
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(日本料理)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度 成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力) 提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	海鮮太巻き寿司	太巻きの巻き方について学ぶ
	2	裏巻寿司	板海苔の扱い方を理解する/巻物の具材の仕込みを学ぶ
	3	恵方巻	具材七種について理解を深める/干し椎茸・干瓢の煮炊きを学ぶ
	4	揚げ出し豆腐	豆腐の水切りについて学ぶ/扱い方を理解する
	5	いなり寿司	シャリの合わせ方/握り方を学ぶ
	6	秋刀魚の蒲焼丼	大名おろしについて学ぶ/三同割等の調理用語を理解する
	7	芋まんじゅう揚げ出し	揚げ出しについて理解させる/柚子の飾り切りを学ぶ
	8	ざくざく	二本松の郷土料理・定義について理解を深める
	9	鯛カルパッチョ風	薄造りについて理解させる
	10	押し鮓	押し型の扱い方を学ぶ
	11	芋豚汁	各食材の下処理/火入れの手順を理解させる
	12	手毬寿司	彩りを学ぶ/手毬寿司の作り方を学ぶ
	13	鯛兜煮	梨割りについて理解させる/炊き上げを学ぶ
	14	胡麻豆腐	本葛について扱い方を学ぶ/練り方・茶巾絞りを理解させる
	15	カキフライ	活カキの剥き方を学ぶ/揚げ方を学ぶ
	16	後期実技テスト	
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(西洋料理)		指導担当者名	篠原 大智	
実務経験	ホテル調理実務経験22年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	フード学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	春野菜のムースホタテ・エビのマリネ	冷製オードブルのバリエーション		
	2	トマトのファルシーパンチェッター	冷製オードブルのバリエーション ハムの作り方		
	3	サーモンのタルタル ゼリー	冷製オードブルのバリエーション		
	4	パテドカンパーニュ スープ各種	肉加工における正確な計量と温度管理と衛生管理を身につける		
	5	豚のリエット / ゲージェール	伝統料理を知る。		
	6	ムースドポアソン	魚を使ったファルスの作り方を覚える		
	7	サバとジャガイモのテリーヌ	テリーヌ型を使つての料理を覚える		
	8	ホタテのパートフィロー包み	生地 of 扱い方を学ぶ		
	9	フォアグラのポワレ テリーヌ スープ各種	高級食材の扱い方 フォアグラの下処理を覚える		
	10	サーモンのポアレ シードルソース	ワインとヒュメドポアソンの使い方。煮詰める作業の重要性を理解する		
	11	カモのサラダ	ヴィネグレット・乳化習得。メランジェの仕方、仕上げのタイミング		
	12	鶏のバスク風	トマトソースを使った煮込み料理を覚える		
	13	コックオーヴァン	フランスの地方料理を知る		
	14	ステーキフリットとポタージュマイス	ステーキを焼いてみよう		
	15	シュブレードブルーレファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える		
	16	トリッパ ア ラ ロマーニ / グリッシーニ	内臓料理の基礎知識を覚える		
	17	豚肉とレバーのソテー ソースシャリュキュティエール	内臓料理の基礎知識を覚える		
	18	シュブレードブルーレファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える		
	19	パスタジェノベーゼ ブルスケッタ	イタリアンのソースを覚える		
	20	カジキのパネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(西洋料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	カジキのパネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く
	2	カモのロティ ヴィガラードソース	皮下の脂をだす焼き方とルポゼの技術を覚える
	3	マグレドカナル ソースポアブルヴェール	胸肉をロゼに焼く フォンドヴォーを使ったソース
	4	プーレヴィネーグル	ワインヴィネガーの使い方
	5	カレダニョー カフェドパリソース	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	6	鶏のフロマーージュクレーム ポムリヨネーズ添え	鶏肉のソテーとソースのバリエーションを覚える
	7	キャレダニョー カフェドパリ	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	8	プフブルギニオン①	ソースと一体化した煮込み料理を覚える
	9	カルボナーラ アクアパッツァ	イタリア料理を覚える
	10	仔羊のロースト ハーブを使ったソース	骨付き肉の焼き方ルポゼの仕方を覚える
	11	タイのポワレ 赤ワインソース	ポワローアラクレーム 魚に合わせる赤ワインソースを学ぶ
	12	ハッシュパルマンティエ	伝統料理を知る
	13	魚の塩釜焼	魚丸で塩釜で焼く技術を知る
	14	クレープシュゼット	伝統料理を知る
	15	ドラッドアングルート	パイ生地の扱い方を知る
	16	牛フィレのロッシューニ風	伝統料理を知る
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(国際料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	アジア系料理料理の説明	各国の料理の特徴、種類、について
	2	アジア系料理料理の説明	食物禁忌、や作法について
	3	韓国料理(チジミ)	粉類の合わせ方、焼き方、付けタレの作り方
	4	韓国料理(ビビンバ)	石焼の器の扱い方、具材の準備、調理法
	5	タイ料理(トムヤムクン)	アジア系スープの種類、食材の種類や特徴
	6	タイ料理(グリーンカレー)	タイ米の炊き方、香辛料の種類、使い方
	7	ベトナム料理(フォー)	スープの取り方、乾麺の種類扱い方、
	8	インドネシア料理(ナシゴレン)	炊いたご飯調味料の混ぜ方、彩り野菜の盛り付け方
	9	インド料理(キーマカレー)	香辛料の種類、炒め方、インドでは豚肉は食さないなので他の肉を使う等
	10	インド料理(タンドリーチキン)	鶏肉の漬け方、焼き方
	11	トルコ料理(シシカバブ)	羊肉の処理、串に巻き方、オープン管理
	12	メキシコ料理(タコス)	粉を合わせての生地の作り方
	13	韓国料理(サムゲタン)	丸鶏の骨の抜き、菜膳の種類、組み合わせ方
	14	タイ料理(タイ風さつま揚げ)	すり身の作り方、揚げる時の温度管理
	15	インド料理(チャパティ、ナン)	野菜や肉の煮込み、粉を練りこんでの焼き方
	16	エジプト料理(モロヘイヤスープ)	エジプト原産の素材の使い方
	17	ブラジル料理(シュラスコ)	肉の塊の味付け、串に刺し方
	18	ブラジル料理(フェジョアータ)	黒豆の戻し方、煮込み料理の管理
	19	ブラジル料理(ヴァタタパ)	エビの処理、クリームを使用しての煮込み方
	20	アルゼンチン料理(エンパネーダ)	素材をパイ生地でご包んでの焼き方
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(国際料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(調理実習合計360時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	イタリア料理料理、オッソブーコ	イタリア料理の歴史、仔牛のすね肉の煮込み方
	2	イタリア料理、サルティンボッカ	生ハムの種類、熟成法、包み方、付け合わせソース
	3	イタリア料理、ミネストローネ、	各種、野菜の切り方、火の入れ方、トマトソース
	4	スペイン料理、ガスパッチョ	野菜の保存、煮方、冷やした時の味覚の違い
	5	スペイン料理、コシード	豚肉加工品、野菜の煮込み方
	6	イギリス料理、ロースとラム	ラム肉の扱い方、焼き、煮込みなどの火の入れ方
	7	イギリス料理、スモークサーモン	魚の塩漬け、スモークの仕方、スモークチップの種類
	8	イギリス料理、フィッシュアンドチップス	魚フライの揚げ方、各種、漬けソースの作り方
	9	ドイツ料理、ザウアーブラーテン	食酢に漬けた牛肉を焼いてから煮込む調理法
	10	ドイツ料理、ハンバーグステーキ	肉の練り方、火の入れ方、ソース作り
	11	オーストラリア料理、仔牛のカッレツ	肉にパン粉をまぶした焼き方
	12	スイス料理、ラクレット、チーズフォンデュ	チーズの種類、火の入れ方、溶かし方
	13	北欧料理、スモーガースボード	ビュッフェ料理、バイキング料理の食し方、マナー
	14	ロシア料理、ボルシチ	肉や野菜のスープ煮込み、特殊野菜の使い方
	15	ロシア料理、ピロシキ	肉、野菜の炒り方、包み方、揚げ方
	16	アメリカ料理 ポークビーンズ	豚肉の煮込み方、ビーンズの種類、使い方
	17	アメリカ料理 クラムチャウダー	ベーコンの炒め方、一枚貝と二枚貝の違いと種類
	18	アメリカ料理 フライドチキン	鶏の下味付け揚げ用衣の種類、用途
	19	国際料理のまとめ	世界の料理の特徴、気候、文化、習慣嗜好、等を考える
	20	交際料理のまとめ	世界料理の特徴、食材、調味料、調理法の確認
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(世界のパン)	指導担当者名	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験9年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	専門実習(パン)	テキスト準備 テーブルロール バターロール 等
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 メロンパン プリオッシュ 等
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 ソーセージパン クリームパン 等
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオセーグル パンオカンパーニュ 等
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 クゲロフ セーグルノア 等
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオコンプレ パンオルパン 等
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 テーブルロール 食パン(直捏法) 等
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 食パン(中種法) バターロール 等
	9	確認テスト	確認テスト
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 オリジナルパン 等
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(トレンドフード)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験22年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	シュヌレ	2023年は「シュヌレ」が流行るかも？
	2	韓国ワッフル	見た目がおしゃれでボリュームミーという意見
	3	ソトクソク	元祖韓国フード
	4	ズコットケーキ	クリスマスシーズンには、InstagramやTikTok、YouTubeでみたという人も多い
	5	マヌルパン	有名グルメインフルエンサーのウルフさんが仕掛け人
	6	スフォリアテッラ	イタリア・ナポリ地方の郷土菓子で、“ひだを何枚も重ねた” という意味
	7	豆腐干	今年は「豆腐干」が最有力候補
	8	キムマリ	甘い味付けで炒めた春雨を海苔で巻いてまるごと天ぷらにしたもの
	9	確認テスト	確認テスト
	10	クラウド・エッグ	人気の秘密は、そのフォトジェニックなルックス
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(キャンディークラフト)	指導担当者名	伊藤 香奈子
実務経験	ホテル・洋菓子店実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テストなど。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	飴細工の種類(流し飴)	流し飴の基本をマスターする
	2	飴細工の種類(流し飴)	流し飴のアレンジ
	3	飴細工の種類(引き飴)	引き飴の基本をマスターする
	4	飴細工の種類(引き飴)	引き飴のアレンジ
	5	飴細工の種類(スフレ飴)	スフレ飴の基本をマスターする
	6	飴細工の種類(スフレ飴)	スフレ飴のアレンジ
	7	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	8	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ハンドドリップ&ラテアート)	指導担当者名	①高橋 宏明 ②佐藤 郁枝
実務経験	①コーヒー店経営 実務経験6年 ②パ리스タ 実務経験10年		実務経験 ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:○	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	適切なコーヒー豆のひき方からエスプレッソマシンの使い方、エスプレッソの入れ方、ミルクフォームの作り方、ラテアートを習得していく。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト。		
使用教材	カフェクリエーター教本		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	コーヒーの基礎	コーヒー豆の種類
	2	コーヒーの基礎	エスプレッソマシンの使い方
	3	コーヒーの基礎	エスプレッソの入れ方
	4	コーヒーの基礎	ミルクフォームの作り方
	5	コーヒーの応用	ラテアートの基本
	6	コーヒーの応用	ラテアートの基本
	7	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	8	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	9	確認テスト	確認テスト
	10	コーヒーの応用	オリジナルラテアート
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(そば打ち)	指導担当者名	橋本 正希
実務経験			実務経験 無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	蕎麦打ちの基本、工程を覚える。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト。		
使用教材	アジアを中心とした東洋料理の調味料、食材等。		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	手打ちそば	生地を加水量を学ぶ
	2	そばがき、大福、団子	そば粉を使つてのバリエーションを学ぶ
	3	手打ちそば	生地の練りかけんを学ぶ
	4	蕎麦寿司 天婦羅	蕎麦の付け合わせを学ぶ
	5	手打ちそば	蕎麦ののし方を学ぶ
	6	手打ちそば	蕎麦の四つだしを学ぶ
	7	蕎麦ピザ	蕎麦生地を使つての調理
	8	手打ちそば	蕎麦の肉分けを学ぶ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	そばがき、かえし	そば粉を使つてのバリエーションを学ぶ
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(Excel&Word)	指導担当者名	高田 早苗
実務経験			実務経験 無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	ITリテラシー能力を習得し、フード業界での実務的な部分を身に着ける。 プレゼンテーション能力を養う。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	プリント配布		
授業外学習 の方法	授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	導入・iPadを使ってみよう	動機付け、iPadの基本操作
	2	Excelで文章を作ってみよう	Excelの基本操作
	3	Excelでレシピ表を作ろう 1	自分の好きなレシピで表を制作する
	4	Excelでレシピ表を作ろう 2 Wordで文章を作ってみよう	レシピ表講評会、Wordの基本操作
	5	Wordで文章を作ってみよう	チラシ制作、講評会
	6	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 1	PowerPointの基本操作
	7	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 2	レシピ制作 実習
	8	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 3	講評会
	9	確認テスト	確認テスト
	10	最終まとめ	Excel Word PowerPoint
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(世界のヌードル)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験40年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	基本の麺料理を学び、各国の麺料理の知識、技術を習得する。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	醤油ラーメン	スープの作り方。麺のゆで方を学ぶ
	2	焼ビーフン	シンガポール風炒めビーフン
	3	オイル系パスタ	パスタのあえ方、ソースのバリエーションを学ぶ
	4	シンガポールホッケンミー	外国の調味料を知り、使い方を学ぶ
	5	ベトナムフォー	米粉の麺の使い方、スープのだしの取り方を学ぶ
	6	韓国冷麺	スープの作りから、麺のゆで加減、トッピングについて学ぶ
	7	ラクサ	シンガポール米粉麺
	8	五目堅焼きそば	中華風堅焼きそば
	9	確認テスト	確認テスト
	10	けんちんうどん	具材の切り方、麺のゆで加減
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ジャパニーズフード)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験31年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	寿司と蕎麦を中心に日本料理の基礎、基本を学習する。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	巻きずし	ずし飯の合わせ方、シャリの巻き方素材について学ぶ
	2	握り寿司	ネタの切り方、煮方など学ぶ
	3	親子丼・味噌汁	道具の使い方を学ぶ、卵の火入れの仕方を学ぶ
	4	生姜焼き	キャベツ千切り、肉の火入れの仕方を学ぶ
	5	押し寿司	押しずしの型の使い方を学び、作ってみる
	6	軍艦巻き	軍艦巻きの握り方、のりの巻き方を学ぶ
	7	しゃぶしゃぶ	肉の火入れの仕方を学ぶ
	8	煮魚・焼き魚	魚の下処理、調理法を学ぶ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	精進料理	出汁を学ぶ
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(トレンドスイーツ)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物 等。		
使用教材	プリント配布		
授業外学習 の方法	授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(韓国風スコーン)
	2	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(クロッフル)
	3	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(センイルケーキ)
	4	トレンドスイーツ	フランス菓子(カヌレ オ ボルドー フィナンシエ)
	5	トレンドスイーツ	イタリア菓子(カップティラミス ジェラート)
	6	トレンドスイーツ	スペイン・ポルトガル菓子(チュロス)
	7	トレンドスイーツ	シンプルクレープ 純喫茶パンケーキ
	8	トレンドスイーツ	かわいいクッキー缶
	9	確認テスト	確認テスト
	10	トレンドスイーツ	トレンドスイーツを各自制作・発表
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(SNS&ポーセラーツ)	指導担当者名	①安藤 裕介 ②穂積 淳子
実務経験		実務経験	①無 ②無
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト		
使用教材	プリント配布		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	2	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	3	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	4	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	5	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	6	ポーセラーツ	転写紙の使い方
	7	ポーセラーツ	カップ&ソーサーを使ったポーセラーツ
	8	ポーセラーツ	丸皿を使ったポーセラーツ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	お茶会	オリジナル皿・カップ&ソーサーを使ったお茶会
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ショコラティエ&グラシエ)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	チョコレートの基本的な扱い方からテンパリング(調温作業)、ボンボンショコラなどの応用までを習得する。 アイスを扱う殺菌方法からアイスクリームやシャーベットの作り方を習得する。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト。		
使用教材	レシピ・プリント		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	ショコラの基本	ショコラの種類・扱い方
	2	ショコラの基本	ショコラのテンパリング3種類
	3	ショコラの基本	ショコラのテンパリング3種類
	4	ショコラの応用	ショコラの飾り ショコラガナッシュ
	5	ショコラの応用	ボンボンショコラの型取り
	6	グラシエの基本	アイスクリームマシンの殺菌方法 アパレイユの作り方
	7	グラシエの基本	アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み
	8	グラシエの基本	アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み
	9	確認テスト	確認テスト
	10	ショコラ・グラシエの応用	ボンボンショコラ制作 アントルメグラスセ制作 まとめ
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(POP&フラワー)	指導担当者名	①佐久間 郁美 ②萩原 恵望子
実務経験	①イラストレーター実務経験5年 ②花屋・フラワーコーディネーター実務経験12年		実務経験 ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	シェフ学科2年
授業方法	講義:○	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	POP制作の基礎からプライスカードの制作、チラシなど自分たちが作った商品をお客様にアピールする販促物制作を習得する。花の知識や技術を習得することにより、知識や見識が広がり、表現方法や想像力を身につけることができる。就職後も、その広い視点をいかし対応できる能力を養う。また、心に潤いを与える美的情操の科目として豊かな人間性を養うことを目的とする。		
評価方法 評価基準	授業態度、製作物の取り組み方、完成度、レポート提出。		
使用教材	プリント		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	花の名前や種類、他已紹介	今まで意識のなかった花へ意識を向けさせる
	2	プリザーブドフラワー	プチギフトとして提案もできるアレンジ製作
	3	生花のアレンジメント	生花の切り方、扱い方などを学び日常にいかす
	4	テーブル装花やその他の小物	ヘアオーナメントやその他の花の役割
	5	ハーバリウム	名札立てなどにも応用がきくアレンジ製作
	6	つくりりボン、アートフラワー	様々な場面で役立つ作りりボンを学ぶ
	7	POPの基本	基本のレタリング
	8	POPの基本	基本のレタリング
	9	確認テスト	確認テスト
	10	POPの応用	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			