

## 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:
単位数	6 単位	総時間	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	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
	11	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
	12	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
	13	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
	14	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
	15	食育とは	食育の定義、意義、食育基本法
	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	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:		
単位数	6 単位	総時間	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					
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>			
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	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			
	5	生活環境	環境要因(生物的、物理的、社会的、科学的)			
	6	環境条件	浄水器、環境汚染問題、水道法(上下水道)の説明			
	7	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			
	8	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			
	9	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			
	10	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			
	11	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			
	12	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			
	13	環境汚染とその対策	地球温暖化、温室効果ガス、酸性雨等			
	14	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			
	15	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			
	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	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13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:
単位数	6 単位	総時間	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 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		
	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	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13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:
単位数	6 単位	総時間	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		
	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:	
単位数	4 単位	総時間	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、加工品について学習する		
	15	確認テスト	動物性食品とその加工品について確認		
	16				
	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:
単位数	4 単位	総時間	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	食品貯蔵の目的を知る
	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		
	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:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
<p>学習到達目標 食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害を防ぐことができる。</p>			
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	食の安全確保の仕組みとはなにかを知る
	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	食品添加物の安全性の評価を学習する
	9	食品と放射性物質	放射線照射食品を学習する
	10	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
	11	飲食による健康気概	食中毒の分類、発生状況を知る
	12	細菌性食中毒	感染型食中毒を学習する
	13	細菌性食中毒	生体内毒素型食中毒について学ぶ
	14	細菌性食中毒	細菌性食中毒の予防を学習する
	15	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
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
<p>履修上の留意点</p> <p style="text-align: center;">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。</p>			

## 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:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
<p>学習到達目標 食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害を防ぐことができる。</p>			
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	自然毒食中毒	動物性中毒の種類、特徴を学ぶ
	2	自然毒食中毒	植物性中毒の種類、特徴を学ぶ
	3	自然毒食中毒	自然毒食中毒の予防を勉強する
	4	科学性食中毒	科学性食中毒の概要、予防を学習する
	5	科学性食中毒	ヒスタミンによる食中毒を勉強する
	6	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
	7	経口感染症	経口感染症と食中毒とその予防を知る
	8	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
	9	健康気概	BSE・鳥インフルエンザ、残留農薬について学ぶ
	10	食品安全対策	食品安全行政についての学習
	11	食品安全対策	食品の表示、食品表示法を学ぶ
	12	調理従事者の健康管理	衛生管理、健康チェックを知る
	13	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
	14	HACCP 自主衛生管理	取り組みを学ぶ
	15	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
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
<p><b>履修上の留意点</b></p> <p style="text-align: center;">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。</p>			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食文化概論	指導担当者名	柳沼 暁子
実務経験	結婚式場調理実務経験5年		実務経験: 有
開講時期	前期	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:
単位数	2 単位	総時間	30 時間 週時間数 2 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
	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
	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
	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
	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、問題点を覚える
	6	日本の食文化の歴史を学ぶ	近世、近代、現代の食文化の歴史を覚える
	7	日本の食文化の歴史を学ぶ	近世、近代、現代の食文化の歴史を覚える
	8	日本料理の食文化を学ぶ	日本料理の特徴、様式を覚える
	9	日本料理の食文化を学ぶ	料理の種類について覚えるなどについて覚える
	10	日本料理の食文化を学ぶ	郷土料理を覚える
	11	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
	12	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
	13	世界の料理と文化を学ぶ	世界の料理と文化を学ぶ
	14	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の食文化を学ぶ
	15	中国料理の食文化を学ぶ	中国料理の献立と食事作法
	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	柳沼 暁子
実務経験	結婚式場調理実務経験5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:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 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・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	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
	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
	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
	5	非加熱調理調理操作を知る	洗浄、浸漬、切碎、混合、攪拌を覚える
	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
	7	加熱調理操作を知る	茹でる、煮る、蒸す、炊くを覚える
	8	加熱調理操作を知る	焼く、炒める、揚げるを覚える
	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
	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
	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
	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
	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
	14	植物性食品を知る	イモ類、でんぷん類を覚える
	15	前期テスト	学力を診断する
	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	調理理論	指導担当者名	柳沼 暁子
実務経験	結婚式場調理実務経験5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:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 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・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	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える
	2	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える
	3	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
	4	植物性食品を知る	野菜の性質について覚える
	5	植物性食品を知る	果実類、キノコ類、藻類について覚える
	6	動物性食品を知る	魚介類の加工によるについて覚える
	7	動物性食品を知る	肉の部位と調理法を覚える
	8	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える
	9	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える
	10	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える
	11	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える
	12	その他の食品を知る	油脂の利用性を覚える
	13	その他の食品を知る	調味料について覚える
	14	その他の食品を知る	ゲル状食品について覚える
	15	期末テスト	学力を診断する
	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	調理理論	指導担当者名	柳沼 暁子
実務経験	結婚式場調理実務経験5年		実務経験: 有
開講時期	前期	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:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 4 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・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	その他の食品を知る	確認問題で学力を確認する
	2	調理設備・器具と熱源知る	調理施設・調理器具を覚える
	3	調理設備・器具と熱源知る	調理施設・調理器具を覚える
	4	調理設備・器具と熱源知る	調理器具・加熱調理器具について覚える
	5	調理設備・器具と熱源知る	調理器具・加熱調理器具について覚える
	6	調理設備・器具と熱源知る	加熱調理器具について覚える
	7	調理設備・器具と熱源知る	加熱調理器具について覚える
	8	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
	9	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
	10	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
	11	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
	12	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
	13	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
	14	熱源の種類と特徴を知る	確認問題で学力を確認する
	15	確認テスト・まとめ	調理理論のまとめ
	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:	
単位数	3 単位(合計10単位)	総時間	90 時間(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	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、五目あんの作り方		
	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:	
単位数	3 単位(合計10単位)	総時間	90 時間(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	魚の油の揚げ方 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	切り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	茹で豚の薄切みそ炒め	火を道した材料を切り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、エビの火の通し方		
	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	大根の甘酢漬け	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	シェフ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位(合計10単位)	総時間	90 時間(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 ジュリエンス	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	ウフブルーエ・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ONDポライユ スープレギューム	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	スパゲッティー・ボロネーゼ	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・フォークの使い方
	13	コートドポー フOND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:
単位数	3 単位(合計10単位)	総時間	90 時間(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。		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
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	パスタの茹で方、お湯・塩分量・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・種類を知る
	14	ペニエ	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	野菜のゼリー寄せ	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24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:
単位数	4 単位(合計10単位)	総時間	120 時間(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(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。		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
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	梶田 知己	
実務経験	結婚式場調理実務経験24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:	
単位数	4 単位(合計10単位)	総時間	120 時間(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	秋刀魚の袖庵焼き	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	いか人参	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	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:
単位数	3 単位	総時間	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 鰯の塩焼き 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、出汁の取り方、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 プリ大根 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 コーンスープ	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、油の温度管理
	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	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:	
単位数	3 単位	総時間	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 ヴィシソワーズ	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 出汁巻き玉子	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 鱈南蛮漬け	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 鶏五目炊き込みご飯	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 ピーナッツスープ	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	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	シェフ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	2 単位	総時間	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、教育が出来うる能力を生む。		
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	HACCPとISOによる安全管理への取り組み
	14	食の安全	食品表示問題と有機農産物の基準
	15	食の安全	トレーサビリティ・システムの導入と課題
	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	後期		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:	
単位数	1 単位	総時間	45 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	実習室の使い方、道具の説明、手入れ方	導入		
	2	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		
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 デアマン デアマンショコラ		
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ		
	5	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		
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ		
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシロン		
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ クレームダマンド		
	9	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		
	10	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		
	11	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		
	12	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		
	13	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		
	14	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		
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカロン タルトフロマージュ		
	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	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	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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	蜜汁鷄腿	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		
	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(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2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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  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	菲黄鮮蝦春卷	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		
	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(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	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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、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・成果物の出来栄え(完成度・オリジナリティ・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。		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
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	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	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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・成果物の出来栄え(完成度・オリジナリティ・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。		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
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	なし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	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	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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・グージュール	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	フォアグラのボワレ 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	シュブレードブーレファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える
	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	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	シェフ学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90(合計405h) 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	カジキのバネ 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	マグレドカナール 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	ブーレヴィネーグル	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	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				
	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	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:
単位数	4 単位	総時間	135(合計405h) 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(チヂミ)	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作り方
	13	韓国料理(サムゲタン)	丸鶏の骨の抜き、薬膳の種類、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		
	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	シェフ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	135(合計405h) 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・オリジナリティ・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。		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	イタリア料理、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、仔牛のカツレツ	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、スモーガースポード	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		
	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(テクニカルスキルコース)	指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリスト実務経験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年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 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	キャンディークラフト	クーレ・ティレ・スフレの違いについて
	2	キャンディークラフト	ステンドグラスクッキー・イチゴ飴
	3	キャンディークラフト	飴細工制作
	4	キャンディークラフト	飴細工制作
	5	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	6	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	7	キャンディークラフト	飴細工使用デセール発表会・試食会
	8	ラテアート	ラテアートの基本
	9	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	10	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	11	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	12	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	13	ラテアート	ラテアート発表会・試飲会
	14	そば打ち	そば打ち基本・道具の使い方
	15	そば打ち	そば打ち
	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(テクニカルスキルコース)	指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリススタ実務経験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年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 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		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 通年	1	そば打ち	そば打ち
	2	そば打ち	そば打ち
	3	そば打ち	そば打ち
	4	そば打ち	そば打ち発表会・試食会
	5	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	6	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	7	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	8	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習
	9	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習
	10	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ撮影準備
	11	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ発表会・試食会
	12	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習
	13	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習
	14	学生プレゼン・試食会	プレゼン
	15	学生プレゼン・試食会	プレゼン
	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(食の空間演出コース)	指導担当者名	佐久間郁美
実務経験	イラストレーター実務経験7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:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。		
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		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画  前期	1	SNS媒体の基礎理解	SNS媒体の特徴を理解し、飲食店・食品商品の魅力発信方法を学
	2	販促企画と集客戦略	ターゲット分析を行い、集客につながるSNS運用方法を学習する
	3	フード撮影技術	フード撮影の基本技術を学び、視覚的訴求力を高める表現を習得する
	4	情報発信実践	ハッシュタグやリール機能を活用し、情報拡散の手法を理解する
	5	POP広告基礎	飲食店におけるPOP広告の役割と販促効果について理解する
	6	メニューデザイン技法	メニューデザインの基本構成を学び、見やすく魅力的な表現を習得する
	7	キャッチコピー制作	商品コンセプトに合わせたキャッチコピー制作技術を学ぶ
	8	販促物制作実習	季節イベントや店舗テーマに合わせた販促物制作を行う
	9	テーブルコーディネート基礎	テーブルコーディネートの基礎知識と食空間演出の役割を学ぶ
	10	食文化と演出	和洋中それぞれの食文化に合わせたテーブル演出技法を習得する
	11	空間演出技法	色彩・照明・季節感を取り入れた空間演出方法を学習する
	12	イベントコーディネート	パーティーやブライダルなど目的別テーブル演出を実践する
	13	トレンドフード研究	SNS映える料理・スイーツの特徴とトレンドを理解する
	14	デコレーション技法	写真映えを意識したデコレーション技法を習得する
	15	オリジナル商品開発	季節感やイベント性を取り入れたオリジナル商品開発を行う
	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(食の空間演出コース)	指導担当者名	佐久間郁美
実務経験	イラストレーター実務経験7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:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。		
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		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	SNS投稿実践	制作した料理・スイーツを撮影し、SNS投稿まで実践する
	2	食空間プロデュース概論	飲食空間全体のコンセプト設計と演出意図を理解する
	3	器とカトラリー演出	料理ジャンルに合わせた器・カトラリー選定を学習する
	4	季節演出とディスプレイ	四季や行事に合わせた装飾演出方法を学ぶ
	5	照明コーディネート実習	照明の種類や光の効果による空間演出を理解する
	6	カラーコーディネート応用	食欲や心理効果を意識した色彩活用を学習する
	7	ブライダル・パーティー演出	祝宴やパーティーシーンに適した演出方法を学ぶ
	8	和モダン空間演出	日本文化を取り入れた現代的な食空間表現を学習する
	9	店舗ディスプレイ制作	店頭・店内装飾による集客演出の基礎を学ぶ
	10	総合空間演出制作	学習内容を活かしテーマ別空間演出作品を制作する
	11	オリジナルレシピ考案	オリジナルレシピ考案:食材の特徴や栄養バランスを考慮し、独自性のあるレシピを企画する
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルレシピ試作:考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う
	13	プレゼン資料作成	オリジナルレシピ試作:考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う
	14	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルレシピ発表・試食会:完成したレシピを発表し、試食を通して評価と意見交換を行う
	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(ナチュラルフード研究コース)		指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験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:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。				
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を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	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる				
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・ナチュラルフード基礎知識	オリエンテーション・植物性食材について学ぶ		
	2	乳製品・卵の代替メニュー	豆乳、アーモンドミルク、ココナッツオイル等の特性を活かし、ソースやクリーム の調理		
	3	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したハンバーグの調理		
	4	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したから揚げの調理		
	5	魚出汁・肉出汁の代替メニュー	昆布、椎茸、野菜の旨味を活かしたコクのあるスープを活かし、ラーメンの調理		
	6	ランチプレート試作	調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	7	ランチプレート試作	再試作		
	8	ナチュラルフードランチプレート制作	ナチュラルフードの一汁三菜を仕上げる		
	9	ナチュラルスイーツの基礎知識	代替え食材について学ぶ		
	10	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	11	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	12	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	13	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーのパン ケーキ制作		
	14	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、マカロンの制 作		
	15	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、タルトの制作		
	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(ナチュラルフード研究コース)		指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験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:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。				
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を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	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、ムースやプリン制作		
	2	ナチュラルスイーツアフタヌーンティー	ナチュラルスイーツのアフタヌーンティーパーティー		
	3	ナチュラル製パン基礎知識	代替え食材について学ぶ		
	4	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない丸パンの制作		
	5	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない総菜パンの制作		
	6	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなフォカッチャやベーグルの制作		
	7	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなピザやガレットの制作		
	8	ナチュラル製パンのパンBOX	ナチュラル製パンを4種制作し、詰め合わせBOX制作		
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設定と企画書の作成		
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作		
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案		
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作		
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成		
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価		
	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(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②菅野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1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:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
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				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授業 計画  通年	1	甘酒スムージー	発酵食品(腸内環境を整える)		
	2	季節野菜のドライカレー	スパイスには、健康、美肌のために利用されている		
	3	キムチと豆腐のチゲスープ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	基本メイクアップ方法	メイク道具一式		
	5	豆腐ハンバーグ(きのこあんかけ)	高たんぱく・大豆製品(肌・髪・爪の材料)		
	6	トレンドメイク	メイク道具一式		
	7	塩麴の肉じゃが	麹菌を使い、腸内環境を整える		
	8	ブリスボール、バナナマフィン	米粉を使い糖質を減らしている		
	9	雑穀ごはんのおにぎり+味噌汁	出汁の旨みを利用し、塩分を控える		
	10	写真・動画	魅せる撮影技術を学ぶ		
	11	SNS	SNS発信について学ぶ		
	12	季節野菜のポタージュ	野菜の旬・栄養成分を学ぶ		
	13	塩麴・甘麴仕込み	麹菌について学ぶ		
	14	塩麴・甘麴の活用	素材の旨み・甘味を引き出す		
	15	SNS	料理の写真撮影(自然光と証明)		
	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(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②菅野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1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:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
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				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授業 計画  通年	1	ひじきふりかけ	鉄分補給食材(乾物の扱いを学ぶ)		
	2	季節野菜のピクルス	疲労回復・夏バテ予防		
	3	ロールキャベツ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	高野豆腐の挟み煮	素材の旨みの利用		
	5	生姜焼き	酢玉葱の活用		
	6	カレーハンバーグ	酢玉葱の活用		
	7	全粒粉パン	食物繊維やビタミンについて		
	8	ライ麦パン	食物繊維やビタミンについて		
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設定と企画書の作成		
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作		
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案		
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作		
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成		
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価		
	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。					