

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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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 前期	1	オリエンテーション	食品学を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章食品学の概要(第1節食品の条件)	テキスト準備 食品と生活との関係 等
	3	第1章食品学の概要(食品学とは)	テキスト準備 健全な社会生活を営むためには 等
	4	第1章食品学の概要(食品の人体における機能)	テキスト準備 エネルギーのもとになる 身体の組織の成分となる 等
	5	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 栄養素を含んでいる 安全であること 等
	6	第1章食品学の概要(第2節食品の種類と成分)	テキスト準備 タンパク質 体構成源 等
	7	第1章食品学の概要(一般成分)	テキスト準備 第6の栄養素 等
	8	第1章食品学の概要(嗜好成分)	テキスト準備 有機酸 アルカロイド 香気成分 等
	9	第1章食品学の概要(有害成分)	テキスト準備 食中毒のような急性毒性を示すもの 等
	10	第1章食品学の概要(食品成分値)	テキスト準備 食品に含まれる栄養成分の種類 等
	11	第1章食品学の概要(食品成分表)	テキスト準備 各食品に含まれるエネルギーの量 等
	12	第1章食品学の概要(食品の持つエネルギー)	テキスト準備 エネルギーの量を図る単位をカロリー 等
	13	期末テスト 期末テストフィードバック	
	14	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 食品の栄養価値の判断基準 等
	15	第1章食品学の概要(第3節食品の分類と特性)	テキスト準備 日常摂取している食品の種類 等
	16	第1章食品学の概要(食品の種類と分類)	テキスト準備 栄養素による分類 用途による分類 生産様式による分類 等
	17	第1章食品学の概要(食品の特性)	テキスト準備 米 糯米とうるち米 レトルト食品 コピー食品 等
	18	第1章食品学の概要(食品微生物応用食品)	テキスト準備 カビ類の利用 納豆菌 等
	19	第2章食品の変質とその防止(第1節食品の変質)	テキスト準備 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質 等
	20	第2章食品の変質とその防止(自己消化)	テキスト準備 獣肉や魚介類などの鮮度低下 等
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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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 後 期	1	第2章食品の変質とその防止(酸化)	テキスト準備 空気中の酸素の作用による変質 等
	2	第2章食品の変質とその防止(第2節食品の変質の防止)	テキスト準備 水分活性 水素イオン濃度 等
	3	第2章食品の変質とその防止(第3節食品の保存方法)	テキスト準備 食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減 等
	4	第2章食品の変質とその防止(腐敗・変敗)	テキスト準備 空気中、その他に存在する有害微生物の作用による変敗 等
	5	第2章食品の変質とその防止(物理的処理による方法)	テキスト準備 冷蔵・冷凍法 乾燥法 等
	6	第2章食品の変質とその防止(細菌学的に処理による方法)	テキスト準備 細菌・酵母の応用 カビの応用 等
	7	第2章食品の変質とその防止(科学的処理による方法)	テキスト準備 塩蔵法 酢漬け法 砂糖法 等
	8	第2章食品の変質とその防止(総合的処理による方法)	テキスト準備 くん煙法 塩乾法 等
	9	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の変化)	テキスト準備 国民1人1日当たりの栄養供給量は 等
	10	期末テスト範囲確認/期末テスト	
	11	期末テストフィードバック	期末テスト 解答 解説
	12	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の特徴)	テキスト準備 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にあること 等
	13	第3章食品の生産と消費(第2節食品生産)	テキスト準備 昭和30年代後半以降の農業生産 等
	14	第3章食品の生産と消費(生産の動向)	テキスト準備 40年代前半は畜産物・果実・野菜の生産量が増加 等
	15	第3章食品の生産と消費(有機農産物)	テキスト準備 有機農法によって栽培された農産物のこと 等
	16	第3章食品の生産と消費(遺伝子組み換え食品)	テキスト準備 組み換えDNA技術とは? 強い農作物の改良 等
	17	第3章食品の生産と消費(食品の消費構造の変化)	テキスト準備 食品の消費構造の変化とは? 等
	18	第3章食品の生産と消費(第3節食品の生産と輸入)	テキスト準備 我が国の食料の輸入は? 等
	19	第3章食品の生産と消費(第4節食品の流通と価格)	テキスト準備 温度帯別流通体制(コールドチェーン)など 等
	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 I	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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 前期	1	オリエンテーション	食品学を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章食品学の概要(第1節食品の条件)	テキスト準備 食品と生活との関係 等
	3	第1章食品学の概要(食品学とは)	テキスト準備 健全な社会生活を営むためには 等
	4	第1章食品学の概要(食品の人体における機能)	テキスト準備 エネルギーのもとになる 身体の組織の成分となる 等
	5	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 栄養素を含んでいる 安全であること 等
	6	第1章食品学の概要(第2節食品の種類と成分)	テキスト準備 タンパク質 体構成源 等
	7	第1章食品学の概要(一般成分)	テキスト準備 第6の栄養素 等
	8	第1章食品学の概要(嗜好成分)	テキスト準備 有機酸 アルカロイド 香気成分 等
	9	第1章食品学の概要(有害成分)	テキスト準備 食中毒のような急性毒性を示すもの 等
	10	第1章食品学の概要(食品成分値)	テキスト準備 食品に含まれる栄養成分の種類 等
	11	第1章食品学の概要(食品成分表)	テキスト準備 各食品に含まれるエネルギーの量 等
	12	第1章食品学の概要(食品の持つエネルギー)	テキスト準備 エネルギーの量を図る単位をカロリー 等
	13	期末テスト 期末テストフィードバック	
	14	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 食品の栄養価値の判断基準 等
	15	第1章食品学の概要(第3節食品の分類と特性)	テキスト準備 日常摂取している食品の種類 等
	16	第1章食品学の概要(食品の種類と分類)	テキスト準備 栄養素による分類 用途による分類 生産様式による分類 等
	17	第1章食品学の概要(食品の特性)	テキスト準備 米 糯米とうるち米 レトルト食品 コピー食品 等
	18	第1章食品学の概要(食品微生物応用食品)	テキスト準備 カビ類の利用 納豆菌 等
	19	第2章食品の変質とその防止(第1節食品の変質)	テキスト準備 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質 等
	20	第2章食品の変質とその防止(自己消化)	テキスト準備 獣肉や魚介類などの鮮度低下 等
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 I	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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 後期	1	第2章食品の変質とその防止(酸化)	テキスト準備 空気中の酸素の作用による変質 等
	2	第2章食品の変質とその防止(第2節食品の変質の防止)	テキスト準備 水分活性 水素イオン濃度 等
	3	第2章食品の変質とその防止(第3節食品の保存方法)	テキスト準備 食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減 等
	4	第2章食品の変質とその防止(腐敗・変敗)	テキスト準備 空気中、その他に存在する有害微生物の作用による変敗 等
	5	第2章食品の変質とその防止(物理的処理による方法)	テキスト準備 冷蔵・冷凍法 乾燥法 等
	6	第2章食品の変質とその防止(細菌学的に処理による方法)	テキスト準備 細菌・酵母の応用 カビの応用 等
	7	第2章食品の変質とその防止(科学的処理による方法)	テキスト準備 塩蔵法 酢漬け法 砂糖法 等
	8	第2章食品の変質とその防止(総合的処理による方法)	テキスト準備 くん煙法 塩乾法 等
	9	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の変化)	テキスト準備 国民1人1日当たりの栄養供給量は 等
	10	期末テスト範囲確認/期末テスト	
	11	期末テストフィードバック	期末テスト 解答 解説
	12	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の特徴)	テキスト準備 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にあること 等
	13	第3章食品の生産と消費(第2節食品生産)	テキスト準備 昭和30年代後半以降の農業生産 等
	14	第3章食品の生産と消費(生産の動向)	テキスト準備 40年代前半は畜産物・果実・野菜の生産量が増加 等
	15	第3章食品の生産と消費(有機農産物)	テキスト準備 有機農法によって栽培された農産物のこと 等
	16	第3章食品の生産と消費(遺伝子組み換え食品)	テキスト準備 組み換えDNA技術とは? 強い農作物の改良 等
	17	第3章食品の生産と消費(食品の消費構造の変化)	テキスト準備 食品の消費構造の変化とは? 等
	18	第3章食品の生産と消費(第3節食品の生産と輸入)	テキスト準備 我が国の食料の輸入は? 等
	19	第3章食品の生産と消費(第4節食品の流通と価格)	テキスト準備 温度帯別流通体制(コールドチェーン)など 等
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	8 単位	総時間	120 時間 週時間数 4 時間
学習到達目標	食品衛生学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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の事前学習 ・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 前期	1	オリエンテーション	食品衛生学を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章食品衛生学の概要(第1節食品衛生の意義と現状)	テキスト準備 人が生命を維持するために不可欠な栄養 等
	3	第2章食中毒(第1節食中毒の発生状況)	テキスト準備 食中毒とは? 等
	4	第2章食中毒(食中毒の分類)	テキスト準備 病因物質別に分類 等
	5	第2章食中毒(年次推移)	テキスト準備 保健所が食中毒について調査 等
	6	第2章食中毒(第2節食中毒の病因物質と予防対策)	テキスト準備 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 等
	7	第2章食中毒(微生物による食中毒)	テキスト準備 サルモネラ 腸炎ピリオ 病原性大腸菌 等
	8	第2章食中毒(科学物質による食中毒)	テキスト準備 食品添加物の誤用 カドミウム 水銀 等
	9	第2章食中毒(自然毒による食中毒)	テキスト準備 自然毒のレクチャー 等
	10	第2章食中毒(動物性自然毒)	テキスト準備 ふぐ イシナギ 下痢性貝毒 等
	11	第2章食中毒(植物性自然毒)	テキスト準備 毒キノコ ジャガイモの芽 青酸含有雑豆 等
	12	第2章食中毒(食中毒の予防)	テキスト準備 微生物による食中毒の予防 微生物をつけない 等
	13	期末テスト	
	14	第2章食中毒(第3節菓子と食中毒)	テキスト準備 菓子づくりにおける注意点 等
	15	第2章食中毒(和菓子による食中毒の事例)	テキスト準備 大福もち 冷凍3色団子 黄色ブドウ球菌食中毒 等
	16	第2章食中毒(洋菓子による食中毒の事例)	テキスト準備 サルモネラ食中毒 原因食(パパロア) 等
	17	第2章食中毒(ノロウイルス食中毒の事件)	テキスト準備 ノロウイルスは長生きする ノロウイルスの感染力の強さ 等
	18	第3章食品添加物(第1節食品添加物の種類と使用方法)	テキスト準備 食品に色々な目的で加える 等
	19	第3章食品添加物(食品添加物の定義と使用規制)	テキスト準備 指定添加物 既存添加物 等
	20	第3章食品添加物(食品添加物の分類)	テキスト準備 保存料 防カビ剤 甘味料 等
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	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	8 単位	総時間	120 時間 週時間数 4 時間
学習到達目標	食品衛生学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書、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の事前学習 ・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 後 期	1	第3章食品添加物(第2節菓子と食品添加物)	テキスト準備 漂白剤 保存料 乳化剤 等
	2	第3章食品添加物 (和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物)	テキスト準備 着色料 香料 酸味料 膨張剤 等
	3	第4章食品中における有害物質 (第1節化学物質による環境汚染と生物濃縮)	テキスト準備 生物が環境中にある物質を高い濃度で取り込む 等
	4	第4章食品中における有害物質 (生物濃縮と食物連鎖)	テキスト準備 食物連鎖を介する間接濃縮・直接濃縮 等
	5	第4章食品中における有害物質(重金属)	テキスト準備 重金属は地殻の正常成分である 等
	6	第4章食品中における有害物質(放射性物質)	テキスト準備 放射線を持った物質を言う 等
	7	第4章食品中における有害物質(有機塩素系農薬)	テキスト準備 有機性の環境汚染物質 等
	8	第4章食品中における有害物質(PCB)	テキスト準備 電気機器の耐熱絶縁油 等
	9	第4章食品中における有害物質(ダイオキシン)	テキスト準備 ポリ塩化ジベンゾオキシン(PCDD) 等
	10	期末テスト	
	11	第4章食品中における有害物質(第2節農薬・動物用 医薬品および肥料添加物の食品中の残留)	テキスト準備 食品中に残留する農薬などの医誠会病院 等
	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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	栄養と体の関係を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	栄養学の概要	栄養の意義、栄養学をなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	栄養学の概要	人体構成成分について学ぶ
	3	栄養学の概要	栄養素の分類を理解する
	4	栄養素の機能	栄養素の働きを知る
	5	栄養素の働き	タンパク質の特徴・必須アミノ酸を覚える
	6	栄養素の働き	アミノ酸スコア・タンパク質の補足効果を理解する
	7	栄養素の働き	脂質の特徴・必須脂肪酸を覚える
	8	栄養素の働き	飽和脂肪酸・不飽和脂肪酸を理解する
	9	栄養素の働き	炭水化物の特徴・分類について学習する
	10	栄養素の働き	炭水化物の消化吸収について理解する
	11	栄養素の働き	無機質の種類体の中での働きを知る
	12	栄養素の働き	ビタミンの食品中の性質・生理作用欠乏症を学習する
	13	栄養素の働き	水の役割・1日の必要量を学習する
	14	期末テスト/期末テストフィードバック	
	15	基礎食品	食品の分類を理解する
	16	基礎食品	食事バランスガイドを知る
	17	ホルモンとその機能	ホルモンの種類と働きを学習する
	18	確認テスト	基礎食品・ホルモンの種類と働きについて確認
	19	栄養の消化と吸収	口腔内での消化を理解する
	20	栄養の消化と吸収	腸での消化吸収を知る
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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	栄養と体の関係を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	栄養の消化と吸収	消化吸収率について学習する
	2	栄養の摂取	国民健康・栄養調査を学ぶ
	3	確認テスト	栄養素の消化吸収について確認する
	4	エネルギー代謝	基礎代謝・活動代謝について確認する
	5	エネルギー代謝	食事誘発性耐熱産生について知る
	6	エネルギー代謝	推定エネルギー必要量について知る
	7	栄養の摂取	食事摂取基準エネルギーの指標を理解する
	8	栄養の摂取	栄養素の指標を理解する
	9	栄養の摂取	生活消費量を知る
	10	期末テスト/テスト範囲確認	
	11	栄養の摂取	ライフステージの栄養を理解する
	12	栄養の摂取	労働と栄養について理解する
	13	栄養の摂取	食生活と疾病について理解する
	14	栄養の摂取	高血圧と食事のポイント
	15	栄養の摂取	糖尿病の食事のポイント
	16	栄養の摂取	栄養成分表示について
	17	栄養の摂取	保健機能食品について
	18	栄養成分表示	条件つき特定保健用食品
	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	製菓理論	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	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を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習		
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	製菓理論を勉強する意味・どのように役に立つのか。
	2	第1章 菓子の原材料(甘味料)	テキスト準備 甘味料の種類や分類 甘味料の特性 等
	3	第1章 菓子の原材料(小麦粉)	テキスト準備 小麦粉の用途別分類や特性 加工適性 等
	4	第1章 菓子の原材料(でんぷん)	テキスト準備 でんぷんの種目や特徴 糊化・老化や膨化性 ミニテスト 等
	5	第1章 菓子の原材料(米粉・鶏卵)	テキスト準備 米粉の種類と特徴 鶏卵の特徴 卵白の起泡性 等
	6	第1章 菓子の原材料(油脂)	テキスト準備 油脂の種類と特徴 油脂の加工適性(ショートニング性) 等
	7	第1章 菓子の原材料(乳製品および牛乳など)	テキスト準備 乳製品の種類と特徴 チーズやバター 等
	8	第1章 菓子の原材料(原料チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類や特徴 加工適性 テンパリング 等
	9	第1章 菓子の原材料(果実及び果実加工品)	テキスト準備 果実加工品の種類や特徴 加工適性 風味の付与 ミニテスト 等
	10	第1章 菓子の原材料(凝固材料)	テキスト準備 凝固剤の種類や特徴 寒天の種類とゲル強度 等
	11	第1章 菓子の原材料(種実類)	テキスト準備 主な種実類の特徴と用途 等
	12	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/テストフィードバック	
	13	第1章 菓子の原材料(香料 風味・調理材料)	プリント準備 香料の種類や特徴 種類や香辛料 等
	14	第1章 菓子の原材料のまとめ	テキスト準備 練習問題の実施 / 解答・解説
	15	第2章 補助材料(パン酵母イースト)	テキスト準備 酵母の成分や生地中の酵母の作用 等
	16	第2章 補助材料(食塩・水)	テキスト準備 生地中における食塩や水の作用 等
	17	第2章 補助材料(モルトエキス・製パン改良剤(イーストフード))	テキスト準備 モルトエキスの成分組成 製パン改良剤の素材と使用目的 ミニテスト 等
	18	第2章 補助材料(膨張剤)	テキスト準備 膨張剤の種類と特性 等
	19	第2章 補助材料(乳化剤)	テキスト準備 乳化剤の種類と特性 等
	20	第2章 補助材料(着色料)	テキスト準備 着色料の種類と特性 等
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	製菓理論	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	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を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・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	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 生クリームやバタークリーム 等
	2	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 カスタードクリームやフルーツクリーム 等
	3	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	テキスト準備 生地の種類と特性 共立法や別立法 やオールインミックス法 等
	4	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	テキスト準備 ジェノワーズ・ビスキュイ・ブランデーケーキ 等
	5	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 シュガーバター法・フラワーバター法・オールインミックス法 等
	6	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 パウンドケーキ・マドレーヌ・フィナンシェ 等
	7	洋菓子の分類(シュー生地類)	テキスト準備 シュークリーム・ドーナツの種類 (アメリカン・フレンチ・イングリッシュ) 等
	8	洋菓子の分類(パイ・フィユタージュ類)	テキスト準備 フィユタージュノルマル・ラピド・バルミエ・ミルフィーユ 等
	9	洋菓子の分類(タルト・タルトレット類)	テキスト準備 生地の分類と特性 (パートフォンセ・パートサブレ・パートシュクレ) 等
	10	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/テストフィードバック	
	11	洋菓子の分類(クッキー類)	テキスト準備 生地の分類と特性(ザントケベック・フルーツクッキー) 等
	12	洋菓子の分類(テンパリング)	テキスト準備 テンパリングの種類(水冷法・フレーク法・タブラージュ法) 等
	13	洋菓子の分類(チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類と特性(ダーク・ミルク・ホワイト・ルビー) 等
	14	洋菓子の分類(イーストもの)	テキスト準備 パンの種類と特性(パンオレ・プリオッシュ) 等
	15	洋菓子の分類(プディング・クレームブリュレ)	テキスト準備 プリンやクレームブリュレの製造工程 等
	16	洋菓子の分類(ゼリー類)	テキスト準備 ゼリーの凝固剤の種類での違い(寒天・ペクチン・ゼラチン) 等
	17	洋菓子の分類(ババロワ類)	テキスト準備 ババロワのレシピ・製造工程 等
	18	洋菓子の分類(ムース類)	テキスト準備 ムースのレシピ(フルーツ・ショコラ・キャラメル) 等
	19	洋菓子の分類のまとめ	テキスト準備 確認テスト オリジナルスイーツレシピ考案 等
	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	製菓実習(製パン実習)	指導担当者名	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	180 時間 週時間数 6 時間
学習到達目標	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・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	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、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	パンの意義、パンをなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	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
	3	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
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 レーズンパン コーンパン チーズパン 等
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 マヨネーズパン クリームパン アンパン 等
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 クロワッサン パンオショコラ デニッシュブレッド 等
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 フランスパン ベーコンエピ パン オ ノア 等
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 カイザーゼンメル ピザパン ベーグル 等
	9	専門実習(パン)	テキスト準備 イーストドーナッツ パン細工 等
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 UFOパン ビーナッツバタープレット ウィンナーロール 等
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 パタートッププレット モーニングプレット 等
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ メロンパン あみばん 等
	13	期末テスト	
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 マロンパン チョコレートマーブルパン プリオッシュ 等
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 プリオッシュ オ テッド ブルマン ブルーンヘルシーパン 等
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 かぼちゃパン パラーダ バゲット 等
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 プレットル シュトーレン フランスパンアラカルト 等
	18	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ サンタパン ココアチョコロール 等
	19	専門実習(パン)	テキスト準備 塩パン 塩アンパン プッタークーヘン 等
	20	専門実習(パン)	テキスト準備 フラワーパン パンダパン オモチバゲット 等
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	製菓実習(製パン実習)	指導担当者名	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	180 時間 週時間数 6 時間
学習到達目標	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・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	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(パン)	テキスト準備 中華まん・ナーン 等
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 イーストドーナツ・ピューリポート
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 ロゼッタ
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 ロッゲンミッシュブロード
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 マルゲリータ・ピタ
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 パン・リュスティック パンドロデブ
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオルパン
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 パンドカンパーニュ
	9	専門実習(パン)	テキスト準備 パンドセーグル・ミルクハースプレット
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 チャバタ・フランスパン
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 カイザーゼンメル・バゲットヴィエルワ
	12	期末テスト	テキスト準備 クグロフ・イングリッシュマフィン
	13	専門実習(パン)	テキスト準備 ホワイトロール・ホイゲル
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 プレヒクーヘン・プリオッシュ
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 フォカッチャ・プリオッシュアテッド
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 プチ パンオ レ
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 パネトーネ・シナモンロール
	18	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ・イングリッシュマフィン
	19	専門実習(パン)	テキスト準備 オリジナルパン
	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	製菓実習(和菓子実習)	指導担当者名	神山 修一
実務経験	製菓衛生師取得者 かどや代表 和菓子店経営 実務経験52年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	120 時間 週時間数 6 時間
学習到達目標	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。 和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・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	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、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	お菓子の意義、和菓子をなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	専門実習(和菓子)	テキスト準備 製餡 串団子 等
	3	専門実習(和菓子)	テキスト準備 柏餅 桜餅 大福餅 等
	4	専門実習(和菓子)	テキスト準備 菓饅頭 田舎饅頭 等
	5	専門実習(和菓子)	テキスト準備 利休饅頭 葛饅頭 等
	6	専門実習(和菓子)	テキスト準備 黄味時雨 上用饅頭 等
	7	専門実習(和菓子)	テキスト準備 松風 蒸しカステラ 等
	8	専門実習(和菓子)	テキスト準備 蒸し羊羹 錦玉羹 等
	9	専門実習(和菓子)	テキスト準備 浮島 高麗餅 村雨時雨 等
	10	期末テスト	
	11	専門実習(和菓子)	テキスト準備 上南羹 吉野羹 等
	12	専門実習(和菓子)	テキスト準備 水ようかん 練り羊羹 等
	13	専門実習(和菓子)	テキスト準備 どら焼き つやぶくさ かすてら 等
	14	専門実習(和菓子)	テキスト準備 焼ききんつば 焼き皮桜餅 等
	15	専門実習(和菓子)	テキスト準備 中花物 調布仕上げ 栗饅頭 等
	16	専門実習(和菓子)	テキスト準備 かすてら饅頭 桃山 等
	17	専門実習(和菓子)	テキスト準備 求肥 蒸し練り 等
	18	専門実習(和菓子)	テキスト準備 うぐいす餅 雪平 こなし 等
	19	専門実習(和菓子)	テキスト準備 寒水 雲平 おきな飴 等
	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	製菓実習(洋菓子)	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 時間 週時間数 6 時間	
学習到達目標	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・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	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・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	これから洋菓子を作るための準備(道具・実習室の使い方など)	
	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iamond デiamond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 ウイークエンドシロン	
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 チーズケーキ ウイークエンドバナナ	
	9	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	
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイエール バニラババロワ	
	11	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	
	12	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	
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		
	14	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	
	15	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	
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダイヤモンド	
	17	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	
	18	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	
	19	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	
	20	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	
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	製菓実習(洋菓子)	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 時間 週時間数 6 時間	
学習到達目標	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・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	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パントジェヌマロン 焼きドーナツ 等	
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フィユタージュ フィユタージュアンベルセ フィユタージュラビド	
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 シャロットポワール チュイールアマンド	
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 サブレノワゼット アールグレイシフォン	
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ザントケベック テリーヌショコラ	
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オートヌ アップルパイ モンブラン	
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フロランタン ダックワーズ モンブラン	
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ムースショコラ ガナッシュフランボワーズ	
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカダミアクッキー ヘーゼルナッツクッキー	
	10	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ダックワーズ アナナス キャラメルポワール	
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マジパン細工 チョコレート ボンボンショコラ	
	13	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ムースフリユイルージュ ビスキュイダマンド	
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイショコラサンファリーヌ ムースキャラメルショコラ	
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ミルフィーユショコラ ガナッシュモンテショコラ	
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オペラ オペラテペール	
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 飴細工 チョコレート細工	
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドテ サブレオセザム ケークオランジュ	
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オリジナルスイーツ プロフィットロール エクレア	
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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		
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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	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		
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	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(いもおよびでんぷん類)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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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 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	砂糖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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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 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 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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	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。		
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		
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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	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。		
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、農業残留について学ぶ
	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		
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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	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・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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
単位数	10 単位	総時間	150 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、かくはんを覚える		
	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	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える		
	16	植物性食品を知る	砂糖の調理性を覚える		
	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		
	18	植物性食品を知る	野菜の性質について覚える		
	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		
	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		
	21	動物性食品を知る	魚介類の加熱調理について覚える		
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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
単位数	10 単位	総時間	150 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	テキスト 調理師養成教育全書				
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 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		
	2	動物性食品を知る	肉の部位と調理法を覚える		
	3	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える		
	4	動物性食品を知る	卵の調理性と調理例を覚える		
	5	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える		
	6	動物性食品を知る	牛乳の調理による変化を覚える		
	7	動物性食品を知る	油脂の利用性を覚える		
	8	動物性食品を知る	調味料について覚える		
	9	動物性食品を知る	ゲル状食品について覚える		
	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		
	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		
	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		
	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		
	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		
	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		
	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		
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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、料理に使用用途のスープ
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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 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	材料を椀またはボウ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	エビ団子のトーストまぶし揚げ	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	ウフブリエ ポンシェ	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ボライユ 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	グラティネベネ	ベシャメル作り方を覚える
	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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 後 期	1	キッシュとキャロットラペ	パイ料理と、薬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	コルドンブレードポーク	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	海の幸のパエリヤ ガスパッチョ	オープンを使った米料理・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 アメリカヌ	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	ブーレソテー ベルシャード	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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。		
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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)2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	鰯フライ	鰯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、胡瓜の柱むき(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	鰯の照り焼き	鰯の卸し方を学ぶ(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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	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・成果物の出来栄え(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 バイザンヌスープ	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 コーンスープ	機械を使用する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	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	調理製菓ライセンス学科(2年制)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	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・成果物の出来栄え(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 鯀南蛮漬け	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。			