

## 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	フード学科 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	教科書・食品衛生学参考書・参照			
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	
	21	食育における調理師の役割	食育インストラクター、職場や地域や地域行事、調理師養成施設の実践	
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	フード学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習:
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	教科書・食品衛生学参考書・参照		
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		
<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	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	保住 ミキ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科	フード学科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	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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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	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
	21	消化と吸収	消化器官の構造と働き、消化液の分泌について知る
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	保住 ミキ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科	フード学科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	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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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		
<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	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	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	フード学科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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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		
<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	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。
	21	その他の食品	調理加工食品、レトルト食品、インスタント食品など勉強する。
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	フード学科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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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		
<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	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	松崎 聡
実務経験	法学部卒業		実務経験
開講時期	通年	対象学科	フード学科 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。		
<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	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
	3	調理師と健康(2)	日本の健康水準
	4	調理師と健康(3)	目指すべき健康とは
	5	調理師と健康(4)	食生活が健康に果たす役割
	6	調理師と健康(5)	健康的な食生活習慣づくり
	7	調理師と健康(6)	調理師の成り立ち
	8	調理師と健康(7)	調理師法について(1)
	9	調理師と健康(8)	調理師法について(2)
	10	調理師と健康(9)	調理師法について(3)
	11	調理師と健康(10)	調理師法について(4)
	12	調理師と健康(11)	調理師法について(5)
	13	定期試験	試験(筆記テスト)
	14	調理師と健康(12)	食生活における調理師の役割(1)
	15	調理師と健康(13)	食生活における調理師の役割(2)
	16	調理師と食育(1)	食育とは
	17	調理師と食育(2)	食育における調理師の役割
	18	労働と健康(1)	労働と健康
	19	労働と健康(2)	調理師の職場環境
	20		
	21		
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	松崎 聡
実務経験	法学部卒業		実務経験
開講時期	通年	対象学科	フード学科 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	食の安全と衛生(1)	食の安全を守る
	2	食の安全と衛生(2)	食の安全を脅かす要因
	3	食の安全と衛生(3)	食の安全確保のしくみ
	4	食の安全と衛生(4)	食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務
	5	食と微生物(1)	食品中の微生物(1)
	6	食と微生物(2)	食品中の微生物(2)
	7	食と微生物(3)	食品の腐敗
	8	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
	9	飲食による健康危害(2)	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒
	10	飲食による健康危害(3)	自然毒食中毒、科学性食中毒
	11	飲食による健康危害(4)	寄生虫による食中毒、経口感染症
	12	飲食による健康危害(5)	食物アレルギー
	13	飲食による健康危害(6)	その他の健康危害
	14	食品安全対策(1)	食品安全対策とは
	15	食品安全対策(2)	食品安全対策に関わる法律
	16	定期試験	試験(筆記テスト)
	17	食品安全対策(3)	食品安全行政、食品安全情報の共有
	18	食品安全対策(4)	自主衛生管理HACCP
	19	食品安全対策(5)	食品事故対応
	20	総括	衛生法規総まとめ
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	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	フード学科 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	テキスト 全国調理師養成施設協会			
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	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	
	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。	
	21	細菌性食中毒	食品内毒素系食中毒を勉強する。	
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	フード学科 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	テキスト 全国調理師養成施設協会			
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	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	食品衛生実習		指導担当者名	宮澤 忠蔵
実務経験	歯学部口腔衛生学講座・薬学部(衛生学・環境毒理学)50年			実務経験
開講時期	通年	対象学科	フード学科 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	テキスト 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。			
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、ピーカー、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	実習6 食肉の鮮度判定(2)	官能的選び方とpHによる判定	
	17	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。	
	18	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	
	19	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。	
	20	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。	
	21	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。	
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	食品衛生実習	指導担当者名	宮澤 忠蔵
実務経験	歯学部口腔衛生学講座・薬学部(衛生学・環境毒性学)50年		実務経験
開講時期	通年	対象学科	フード学科 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	テキスト 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		
<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	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。
	2	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。
	3	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。
	4	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。
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
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	フード科 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、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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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	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学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、学習し覚える
	16	食環境の変化を学ぶ	家族の変化、食志向について覚える208～212ページ
	17	食環境の変化を学ぶ	食品ロス、食育の必要性について覚える212～213ページ
	18	食環境の変化を学ぶ	食品ロス、食育の必要性について覚える213～216ページ
	19	食環境の変化を学ぶ	食文化の課題について覚える216～217ページ
	20	食環境の変化を学ぶ	食文化の課題について覚える217～219ページ
	21	食環境の変化を学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる
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	フード科 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、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	テキスト 全国調理師養成施設協会			
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	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	アジア料理を学ぶ	韓国、ベトナム、タイ料理を覚える250～251ページ	
	17	アジア料理を学ぶ	インド、インドネシア、トルコ、エジプト料理を覚える252～254ページ	
	18	アジア料理を学ぶ	中南米の料理を覚える255～256ページ	
	19	アジア料理を学ぶ	確認問題で学習の理解度を知り、問題点をおぼえる	
	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	フード学科 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	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 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、かくはんを覚える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	
	21	動物性食品を知る	魚介類の加熱調理について覚える88~92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	フード学科 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	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(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 20年			実務経験 有
開講時期	通年	対象学科	フード学科 1年	
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)		週時間数	5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	テキスト 全国調理師養成施設協会			
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	出汁の引きかた	日本文化、日本料理、鰹出汁について。	
	2	庖丁の研ぎ方	包丁の扱い	
	3	総合デモ 切りもの	桂剥き、千切り	
	4	御飯の炊き方	お米の扱いについて。	
	5	桂剥き 出汁の引きかた② 赤だし	桂剥き 出汁の引きかた② 赤だし	
	6	酢メ鰹お造り	酢メ鰹お造り	
	7	南蛮漬け・豆乳蒸し	衛生管理・卵、魚の取り扱い(HACCP)	
	8	鰹の南蛮漬け	鰹に触ってみる。	
	9	前期実技試験		
	10	鰹塩焼き・幽庵焼き	魚の卸し方、鰹の焼き方、揚げ方	
	11	和蘭煮 けんちん焼き	そばろを作ってみる。	
	12	鰹唐揚げ	鰹の扱い	
	13	鰹酒蒸し	鰹の扱い、桂剥きの練習	
	14	煮寄せ卵	蒸し物、蒸し器の扱い方	
	15	後期鰹試験課題	後期実技試験の課題練習	
	16	秋刀魚蒲焼 白和え	秋の食材	
	17	鰹煮付け 卵豆腐	鰹の扱い 桂剥きの練習 煮魚の基本	
	18	天丼 焼き茄子の味噌汁	天ぷらの揚げ方 秋刀魚の扱い	
	19	帆立真丈椀	真丈の作り方、説明。	
	20	秋刀魚のつけ焼き	秋刀魚の扱い	
	21	秋草菊花浸し	秋の食材の取り扱い	
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	榎田 知己
実務経験	結婚式場調理実務経験 20年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科	フード学科 1年
授業方法	講義:	演習: ○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)	週時間数	5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	テキスト 全国調理師養成施設協会		
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		
<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	秋刀魚のつけ焼き	秋刀魚の扱い お魚の串の刺し方
	2	秋刀魚の有馬煮	秋刀魚の扱い秋刀魚を上手に扱う。
	3	菊菜錦秋浸し	煮物の仕上げタレの詰め方
	4	巻物 鮭にぎり	お寿司を覚える
	5	茄子のしぎ焼き 半熟玉子	卵の火入れ
	6	秋刀魚あられ揚げ 雲飴かけ	秋刀魚の扱い 卸し方
	7	菊花と舞茸のお吸い物 薄葛仕立て	菊花の扱い
	8	伊達巻 なます 雑煮	おせちについていろいろなようを知る
	9	秋刀魚小袖焼き目寿司	秋刀魚の卸し方、扱い、締め方、焼き方、巻き方を知り、おぼえる。
	10	秋茄子煮びたし 浅利の赤だし汁	茄子の揚げ方
	11	JT1照り焼き・南蛮・炊き込みご飯	レストランに向けて
	12	T 南瓜ほうとう・味噌カツ	2年生の授業の内容を取り入れる
	13	鶏卵うどん 鶏の治部煮	肉の火の入れ方
	14	鰯大根 鯛潮汁	魚の出汁の取り方
	15	鯛炊き込み	鯛の頭の割り方
	16	蟹の大根包み	桂剥き・切り物の確認
	17	信田巻き	巻きの確認
	18	蕪 蟹飴かけ 野菜雑炊	冬野菜のメニュー
	19	大根の炊き込みご飯 風呂吹き大根	冬の大根を扱う
	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(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	フード学科 1年
授業方法	講義:	演習: ○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)	週時間数	5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	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		
<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	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	ウフブルーイェ・ポッシュェ	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	フォンドボライユ スープドレギューム	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・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 フォンドヴォー	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	ステーキアッシュェ(ハンバーグ)	ファルスを使った料理を覚える
	21	シーフードカレー ミネストローネ	基本のルーの作り方 イタリア料理のスープを学ぶ
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	フード学科 1年	
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)	週時間数	5時間	
時間数(通年)	・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	調理師免許所得、就職活動の進め方			
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	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	牛肉の煮込みブルゴーニュ風	デミソースを使った牛肉の煮込み料理を覚える	
	10	海の幸のムース アメリケーヌ	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	タイ風グリーンカレー	スパイス・ハーブの香り・ソースの作り方を覚える	
	13	サーモンのポアレ ヌイユ	大きい魚の卸す方を学び、ヌイユの付け合せを覚える	
	14	ベニエ	油の温度・生地作り方を学ぶ	
	15	コックオウバン	赤ワインを使った鶏の煮込み料理を学ぶ	
	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	牛肉のパルマンティエ風	トール技術の習得・合わせ方・蒸しに料理を覚える	
	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(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	フード学科 1年	
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)		週時間数	5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こと			
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	
	21	鮮魚の飾り蒸し	魚の下処理、蒸し方、	
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	フード学科 1年	
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:
時間数(通年)	通年100時間(前後期合わせて)		週時間数	5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こと			
<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	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	茹で豚の薄切みそ炒め	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	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	フード学科 1年	
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:
時間数(通年)	90時間(前後期合計)		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	集団調理レシピ参照、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こと			
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	日本料理(豚汁)	豚肉、野菜の切り方、出汁の取り方、計量	40食
	5	西洋料理(コールスローサラダ)	機械での野菜カット、マヨネーズ、ゆで卵、トマトエモンデ	40食
	6	中国料理(チャーハン、卵スープ)	炊飯、卵の保存方法、御飯の炒め方、スープの保温	40食
	7	日本料理(あじの塩焼き)	魚の扱い、保存の仕方や同時に焼きあがる為の工夫	40食
	8	西洋料理(サーモンマリネ)	サーモンの塩漬けスライスなど容器の衛生面の管理	40食
	9	中国料理(油淋鶏)	鶏肉の扱い方、揚げ油の保管	40食
	10	日本料理(茶碗蒸し)	出汁と卵の合わせの温度、食器の洗浄等	40食
	11	西洋料理(エビフライ)	海老の下処理 パン粉、小麦粉の管理、	40食
	12	中国料理(麻婆豆腐)	豆腐を崩さないように煮る、調味料の計量、大量の煮込みの仕方	40食
	13	日本料理(ブリ大根)	魚のアラの処理、大根の煮崩れを防ぐ	40食
	14	西洋料理(ハンバーグ)	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	40食
	15	中国料理(スプタ)	肉、野菜の揚げ方 合わせ調味料で一揆に混ぜ合わせる	40食
	16	日本料理(太巻き寿司)	寿司酢の合わせ方、具材仕込み、魚介類の衛生管理	40食
	17	西洋料理(クリームコロッケ)	ホワイトソースの作り方、均等な大きさの整形	40食
	18	中国料理(春巻き)	具材の切り込み同じ大きさでの巻き込み	40食
	19	日本料理(天ぷら)	魚介や野菜の数の確認、油の温度、	40食
	20	西洋料理(マカロニサラダ)	マカロニの茹で方、野菜のカット、合わせた時の保存の仕方	40食
	21	中国料理(蒸し鶏サラダ)	鶏肉の火の入れ方、ゴマタレソースの合わせ方	40食
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	フード学科 1年
授業方法	講義:	演習: ○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(前後期合計)	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	集団調理レシピ参照、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こと		
<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	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 40食
	2	西洋料理(海の幸テリーヌ)	魚介類のすり身の仕込み、生クリーム等の保存管理 40食
	3	中国料理(中華丼)	炊飯、食材の計量、味付け、配膳 40食
	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 40食
	5	西洋料理(シーフードマリネ)	魚介類の火の入れ方、野菜のカット、ドレッシングの管理 40食
	6	中国料理(焼きそば)	麺の仕込み、野菜カット、機会を使用しての炒め方 40食
	7	大量調理(サラダ、チャーハン、鯔南蛮漬け)	和、洋、中の混合料理 仕上げ時間の統一等 70食
	8	日本料理(かき揚げそば)	野菜のカット、計量、揚げ方、そばの茹で方 40食
	9	西洋料理(ピッツア)	粉の配合、具材の準備、焼き方 40食
	10	中国料理(マーボー茄子)	茄子のアク抜き、調味料の確認、仕上がりの均一 40食
	11	日本料理(肉じゃが)	肉の管理、保存、野菜の準備、出汁との煮込み 40食
	12	西洋料理(パエリア)	米の計量、具材の準備、出来上がり時間の確認 40食
	13	中国料理(肉団子の春雨煮)	肉味付け機械を使つての混ぜ方、春雨の戻し方、煮込み法 40食
	14	日本料理(赤飯)	もち米のうるかし時間、蒸し方、小豆との合わせ方 40食
	15	西洋料理(ローストポーク)	肉の下処理、焼き時間の管理、カットした肉のサービス 40食
	16	中国料理(海老のチリソース)	海老の下処理、調味料の準備と配合 40食
	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 40食
	18	西洋料理(シーフードグラタン)	シーフードの処理、焼き時間の管理 40食
	19	中国料理(鶏のオイスターソース炒め)	大量食材の油道し、炒め方の工夫、盛り付けまでの時間管理 40食
	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 70食
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	接客マナー論		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:
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(前後期合計)		週時間数	1時間
学習到達目標	マナーや言葉使いの講義・演習を通じ、より良い人間関係の構築に欠かすことが出来ないコミュニケーションの向上を目指す併せて自己表現力のスキルを身に付け、社会生活・店舗・サービスのあらゆる場面でスムーズに行動できる能力を養う			
評価方法 評価基準	筆記試験・実技試験			
使用教材	東京法令出版 「新ビジネスマナーと実務」 大石 雄子			
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	ビジネス活動とビジネス実務	自己分析と自己PR	
	2	企業(会社)とは	職業を知る	
	3	キャリアデザイン	志望動機	
	4	キャリアデザイン	情報収集のポイント	
	5	ビジネスパーソンの資質と要件	企業研究の方法1	
	6	人間関係とコミュニケーション	企業研究の方法2	
	7	人間関係とコミュニケーション	エントリーシートの書き方	
	8	仕事のしかた	履歴書の書き方1	
	9	仕事のしかた	履歴書の書き方2	
	10	来客対応の実際	履歴書の書き方3	
	11	来客対応の実際	企業訪問1	
	12	来客対応の実際	企業訪問2	
	13	来客対応の実際	就職試験のマナー	
	14	電話対応の実際	面接試験の形式	
	15	ビジネス文書	面接試験の受け答えとスピーチ	
	16	ビジネス文書	適性検査	
	17	ビジネス文書	筆記試験	
	18	郵便・宅配便・Eメール	就職作文の書き方	
	19	郵便・宅配便・Eメール	受験報告	
	20	郵便・宅配便・Eメール	演習1 自己PR	
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	接客マナー論		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:
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(前後期合計)	週時間数	1時間	
学習到達目標	卒業後に自身の目指す専門職・企業・店舗等に就職するため、社会人として必要なルール・マナーを身に付け、より具体的な対策をもって自己発現の道を開く能力を養う			
評価方法 評価基準	筆記試験			
使用教材	東京法令出版 「新ビジネスマナーと実務」 大石 雄子			
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	慶弔業務	1. 弔事 2. 贈答	
	2	慶弔業務	1. お見舞い 2. パーティのマナー	
	3	慶弔業務	1. 国際儀礼(プロトコール)	
	4	契約とは	1. 契約の成立	
	5	知的財産権と情報保護	1. 知的財産権の種類と内容	
	6	知的財産権と情報保護	1. 個人情報保護法	
	7	人間関係とコミュニケーション	1. 来客対応	
	8	仕事のしかた	1. 接待	
	9	仕事のしかた	1. 外国人の接待	
	10	来客対応の実際	1. 基本マナー	
	11	来客対応の実際	1. ビジネス文書の種類	
	12	来客対応の実際	1. ビジネス文書作成の基本	
	13	来客対応の実際	1. 文書の管理	
	14	電話対応の実際	1. 文書の受信	
	15	ビジネス文書	1. 郵便の知識	
	16	ビジネス文書	1. 宅配便	
	17	ビジネス文書	1. 会議の種類	
	18	郵便・宅配便・Eメール	1. 会議の形式	
	19	郵便・宅配便・Eメール	1. 議長の役割とメンバーの役割 2. 議事録の作成	
	20	郵便・宅配便・Eメール	1. 冠婚葬祭 2. 慶事	
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	デザイン学	指導担当者名	佐藤 日和
実務経験	野外広告業 5年経験		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	デザインの基礎概念を学習し、形の基本や平面構成、色彩構成を理解したうえで、実戦で役に立つ色彩感覚。ラッピング技術。店舗デザイン。装飾などを身に着ける。		
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	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こと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画  前期	1	デザイン学基礎	かたちの基本1 造形の要素
	2	デザイン学基礎	かたちの基本2 機能とかたち
	3	デザイン学基礎	ものづくりの面白さと実際
	4	デザイン学基礎	ものづくりのプロセス
	5	ラッピング基礎	ラッピングの役割と歴史
	6	ラッピング基礎	包み方の種類
	7	ラッピング基礎	包装紙とリボンの色の関係
	8	ラッピング基礎	包み方の基本1 斜め包み・リボン (十字がけ)
	9	ラッピング基礎	包み方の基本1 合わせ包み・リボン (斜めがけ・横一文字・たて一文字・V字)
	10	ラッピング応用	包み方の応用1 リバーシブル包装紙の活用とダブルリボン
	11	ラッピング応用	包み方の応用2 合わせ包みと表裏のあるリボン
	12	ラッピング応用	包み方の応用3 円形筒の包み方とカーリングリボン
	13	ラッピング応用	包み方の応用4 袋を使ったラッピング
	14	ラッピング応用	包み方の応用5 季節・催事のラッピング (クリスマス)
	15	ラッピング応用	包み方の応用6 季節・催事のラッピング (バースディギフト)
	16	ラッピング応用	包み方の応用7 風呂敷の包み方
	17	色彩学基礎	色の表示 (色の三属性と色立体・色名の分類)
	18	色彩学基礎	色彩調和 (色相配色・トーン配色・配色の基本技法)
	19	色彩学基礎	光と色 (光の成り立ち・目のしくみ・照明・混色)
	20	色彩学基礎	色彩心理 (心理的效果・視覚効果)
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	デザイン学	指導担当者名	佐藤 日和
実務経験	野外広告業 5年経験		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	デザインの基礎概念を学習し、形の基本や平面構成、色彩構成を理解したうえで、実戦で役に立つ色彩感覚。ラッピング技術。店舗デザイン。装飾などを身に着ける。		
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	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こと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	店舗デザイン基礎	各種店舗研究
	2	店舗デザイン基礎	空間構成の立ち上げ方
	3	店舗デザイン基礎	自己計画平面レイアウト1
	4	店舗デザイン基礎	自己計画平面レイアウト2
	5	インテリアデザイン基礎	商品レイアウト・家具選択
	6	インテリアデザイン基礎	アートワーク・インテリアエレメント選択
	7	インテリアデザイン基礎	照明器具・照明計画
	8	インテリアデザイン基礎	プレゼンボード作成
	9	総合演習	総合演習1
	10	総合演習	総合演習2
	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	ビバリッチ	指導担当者名	村上 史成
実務経験	ビバレッジ、バーテンダー経験2年		実務経験:
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(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	食事環境を清潔、衛生的で快適な雰囲気とし、良質の物的。人的サービスの提供を行う「ソムリエ」・「バリスタ」の職業を学び飲食提供の現場で同様の意識をもって働ける人材を育成する。		
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 プリント使用		
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	ソムリエの概要	ソムリエの定義・職務
	2	ワインの概要	ワイン概論・テイスティングの基本
	3	ワインの概要	ワインの三大要素・ブドウ栽培の基本
	4	ワインの醸造法	ワインの醸造法1 赤・白・ロゼ
	5	ワインの醸造法	ワインの醸造法2 甘口・酒精強化ワイン・
	6	ワインをとりまく外因	グラスとデキャンタ・世界のワイン市場
	7	ワインをとりまく外因	料理とワインの相性・ワインの管理と販売
	8	ワインをとりまく外因	飲食時のワイン以外の飲料サービス
	9	産地別ワイン概要	産地別ワインの特徴
	10	食事環境	食事環境の衛生と快適性
	11	その他ソムリエ	その他のソムリエ資格 野菜・フード・他
	12	演習	テイスティングの実際
	13	演習	ソムリエ業務演習
	14	バリスタの概要	バリスタの定義・職務
	15	バリスタ技術	マシン・ツールについて
	16	バリスタ技術	コーヒーの技術① (エスプレッソ・カフェラテ)
	17	バリスタ技術	コーヒーの技術② (ミルクの種類とスチーミング)
	18	バリスタ技術	コーヒーの技術③ (カプチーノ・デザインカプチーノ)
	19	コーヒーメニュー開発	メニュー開発① (アレンジコーヒー)
	20	コーヒーメニュー開発	メニュー開発② (アイス&ホットドリンク)
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	ビバリッチ		指導担当者名	村上 史成
実務経験	ビバレッジ、バーテンダー経験2年			実務経験:
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(通年)	30時間(前後期合計)		週時間数	1時間
学習到達目標	食事環境を清潔、衛生的で快適な雰囲気とし、良質の物的。人的サービスの提供を行う「ソムリエ」・「バリスタ」の職業を学び飲食提供の現場で同様の意識をもって働ける人材を育成する。			
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	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	コーヒーメニュー開発	メニュー開発③ (オリジナルソース)	
	2	コーヒーメニュー開発	メニュー開発④ (フレーバーシロップの使い方)	
	3	コーヒーメニュー開発	メニュー開発⑤ (チョコレートドリンク)	
	4	その他のメニュー開発	その他のメニュー開発① (エスプレッソに合うフード)	
	5	その他のメニュー開発	その他のメニュー開発② (エスプレッソに合うデザート)	
	6	その他のメニュー開発	その他のメニュー開発③ (コーヒーのトッピング)	
	7	その他のメニュー開発	その他のメニュー開発④ (ペアドリンク)	
	8	その他のメニュー開発	その他のメニュー開発⑤ (フレンチプレスコーヒー)	
	9	ドリンクの知識	コーヒー豆の知識・アルコールの知識	
	10	まとめ	総括	
	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	基礎経営学	指導担当者名	次澤 隆
実務経験	経済学部卒、金融・保育園事務局経験 5年		実務経験:
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(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	経営学の基礎的部分を学習し、企業。組織・サービスの成り立ちを理解し、店舗・調理現場などで原価意識を持った企業視点からの「調理」を取得する。		
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 プリント使用		
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	経営とは	経営とは
	2	企業とは	企業の定義
	3	企業とは	企業倒産の原理
	4	企業とは	企業の組織構造
	5	企業とは	企業の資金調達
	6	企業とは	賃金制度
	7	サービス経営学	経営学とサービス
	8	サービス経営学	サービス・マーケティング
	9	サービス経営学	サービス・マネジメント
	10	様々な経営理論	戦略論
	11	様々な経営理論	組織論 組織の中の個人
	12	様々な経営理論	組織論 リストラ
	13	様々な経営理論	組織論 リーダーシップ理論
	14	様々な経営理論	組織論 パーンアウト理論
	15	様々な経営理論	意思決定論
	16	様々な経営理論	モチベーション理論
	17	様々な経営理論	企業文化論
	18	サービス概念	現代社会とサービス産業
	19	サービス概念	商業経営とサービス1
	20	サービス概念	商業経営とサービス2
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	基礎経営学	指導担当者名	次澤 隆
実務経験	経済学部卒、金融・保育園事務局経験 5年		実務経験:
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(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	経営学の基礎的部分を学習し、企業。組織・サービスの成り立ちを理解し、店舗・調理現場などで原価意識を持った企業視点からの「調理」を取得する。		
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	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	調理業務と経営学	調理業務における組織
	2	調理業務と経営学	調理業務におけるサービス・コンセプト
	3	調理業務と経営学	調理業務における原価計算・在庫管理1
	4	調理業務と経営学	調理業務における原価計算・在庫管理2
	5	店舗経営と経営学	店舗経営 新設1
	6	店舗経営と経営学	店舗経営 新設2
	7	店舗経営と経営学	店舗経営 新設1
	8	店舗経営と経営学	店舗経営 経営2
	9	まとめ	まとめ1
	10	まとめ	まとめ2
	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	地産地消論		指導担当者名	山際 博美	
実務経験	ホテルシェフ・山際食彩工房オーナー 実務経験34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(通年)	30時間(前後期合計)		週時間数	1時間	
学習到達目標	近年、消費者の農産物に対する安全、安心志向の高まりにより、「地元で生産されたものを地元で消費する」＝「地産地消」の期待が高まっている。その中で、今後の「食」を担う人材として知識と実践は必要不可欠であり、当該学習により実戦での意識付けを習得する。				
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	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				
<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	地産地消の概念	地産地消の概念・意義		
	2	地産地消の概念	地産地消の位置付けと類型化		
	3	地産地消の概念	地産地消の諸理念		
	4	地産地消の概念	地産地消に係る行政施策と関連団体		
	5	地産地消と農業	日本農業と食料自給率		
	6	地産地消と農業	地域農業と食料自給率		
	7	地産地消と農業	福島県の農業の現状と課題		
	8	地域経済と地産地消	地域内市場形成の意義と課題		
	9	地域経済と地産地消	地域農産物ブランドの形成		
	10	地域経済と地産地消	地域経済と食育の推進		
	11	地域経済と地産地消	地産地消と循環型社会の形成		
	12	地産地消の計画	推進主体の組織化		
	13	地産地消の計画	運営と施設の整備		
	14	地産地消と食育	地産地消と食育の関係1		
	15	地産地消と食育	地産地消と食育の関係2		
	16	地産地消の全国事例	優良事例1		
	17	地産地消の全国事例	優良事例2		
	18	地産地消の全国事例	優良事例3		
	19	地産地消の全国事例	優良事例4		
	20	地産地消の実践	福島県での実践1		
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	地産地消論	指導担当者名	山際 博美
実務経験	ホテルシェフ・山際食彩工房オーナー 実務経験34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(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	近年、消費者の農産物に対する安全、安心志向の高まりにより、「地元で生産されたものを地元で消費する」=「地産地消」の期待が高まっている。その中で、今後の「食」を担う人材として知識と実践は必要不可欠であり、当該学習により実戦での意識付けを習得する。		
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	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		
<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	地産地消の実践	福島県での実践2
	2	地産地消の実践	福島県での実践3
	3	地産地消の演習	学校での地産地消推進 演習1
	4	地産地消の演習	学校での地産地消推進 演習2
	5	地産地消の演習	学校での地産地消推進 演習3
	6	地産地消の演習	学校での地産地消推進 演習4
	7	地産地消の今後	運動としての推進
	8	地産地消の今後	人材育成
	9	まとめ	総括1
	10	まとめ	総括2
	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	食育論		指導担当者名	山際 博美	
実務経験	ホテルシェフ・山際食彩工房オーナー 実務経験34年			実務経験:	有
開講時期	通年	対象学科学年	フード科 2年		
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	30時間(前後期合計)		週時間数	1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	筆記試験				
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こと				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	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		
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	山際 博美	
実務経験	ホテルシェフ・山際食彩工房オーナー 実務経験34年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	フード科 2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	30時間(前後期合計)		週時間数	1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	筆記試験				
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こと				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	食の安全	リスクコミュニケーションと企業・消費者の役割		
	2	食の安全	食品安全の経済学		
	3	食の安全	フード・マイレージ		
	4	食と人間生活	食生活と心の健康		
	5	食と人間生活	食を通じての「生きる力」		
	6	食と人間生活	子供と食生活		
	7	食と人間生活	偏食・過食・小食		
	8	食と人間生活	心を育む家族での食育		
	9	食と人間生活	食文化を伝える行事食		
	10	食材と食育	食材と食育		
	11	食材と食育	食農教育		
	12	食材と食育	スローフード		
	13	食の総括	食の安全に関する最新情報		
	14	食の総括	食の安全をより確かなものにするために		
	15	食の総括	食品表示問題と有機農産物の基準		
	16	食の総括	食品表示問題と有機農産物の基準		
	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(就職実務)		指導担当者名	佐藤雅之
実務経験				実務経験:
開講時期	前期(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(前後期合計)	週時間数	1時間	
学習到達目標	就学意識・一般常識・目標設定を学ぶ			
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	学科授業を受けて、また、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	自分次死因を知る 自分史作成 1	自己PRのネタを探す	
	10	自分次死因を知る 自分史作成 2	自己PRのネタを探す(経験)	
	11	自分次死因を知る 自分史作成 3	自己PRのネタを探す(特性)	
	12	自分次死因を知る 自分史作成 4	自己PRの骨格を作る	
	13	自分次死因を知る 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(就職実務)		指導担当者名	佐藤雅之
実務経験				実務経験:
開講時期	前期(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(前後期合計)	週時間数	1時間	
学習到達目標	就学意識・一般常識・目標設定を学ぶ			
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	学科授業を受けて、また、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の話しもしてください。*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、事後の指導をしてください	
	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	国際コミュニケーション学	指導担当者名	高澤 祐一郎
実務経験	瀋陽大学講師		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・世界の食文化を風土・歴史・思想・宗教等とともに理解する。 本文化との比較を理解し、実践力を養う。 食のグローバルゼーションを理解し、応用力を養う		2・日 3・
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	オリジナルテント・プリント使用		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	食文化の概要	食文化とは
	2	食文化の概要	食文化の成り立ち
	3	食文化の概要	食物連鎖
	4	世界の食文化と日本	世界の主作物と主食
	5	世界の食文化と日本	日本の風土と日本型食生活
	6	世界の食文化と日本	アジアの食生活
	7	世界の食文化と日本	ヨーロッパの食生活
	8	世界の食文化と日本	アメリカの食生活
	9	食べ物から見る食文化	主な食べ物からみる食文化1 (主食作物の多様性)
	10	食べ物から見る食文化	主な食べ物からみる食文化2 (主食の調理法)
	11	食べ物から見る食文化	主な食べ物からみる食文化3 (食材の伝播と毒抜き技術)
	12	食べ物から見る食文化	主な食べ物からみる食文化4 (「主食」という概念の有無、加工と保存)
	13	食べ物から見る食文化	主な食べ物からみる食文化5 (牧畜と肉食、屠畜と肉、血の利用)
	14	文化的要因から見る禁忌等	食物の選択に影響を与える文化的要因1 (ユダヤ教と食の禁忌、合食禁)
	15	文化的要因から見る禁忌等	食物の選択に影響を与える文化的要因2 (イスラム教と食の禁忌、断食)
	16	文化的要因から見る禁忌等	食物の選択に影響を与える文化的要因3 (その他の忌避や禁忌、認識と食)
	17	文化的要因から見る禁忌等	食と宗教、行事食
	18	文化的要因から見る禁忌等	文化人類学におけるタブー論、経済人類学からみる狩猟採集民の食と暮らし
	19	文化的要因から見る禁忌等	調味の文化圏 (トマト・唐辛子・スパイス・発酵調味料、うま味の文化圏)
	20	文化的要因から見る禁忌等	日常の食制とマナー
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	国際コミュニケーション学	指導担当者名	高澤 祐一郎
実務経験	瀋陽大学講師		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・世界の食文化を風土・歴史・思想・宗教等とともに理解する。 本文化との比較を理解し、実践力を養う。 食のグローバリゼーションを理解し、応用力を養う		2・日 3・
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習 の方法	オリジナルテント・プリント使用		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  後 期	1	食文化と歴史	調理機器・食具・食器の変遷
	2	食文化と歴史	世界を動かした食物1
	3	食文化と歴史	世界を動かした食物2
	4	食文化と歴史	西洋料理史1 西洋料理と美食
	5	食文化と歴史	西洋料理史2 フランス高級料理の誕生
	6	食文化と歴史	西洋料理史3 レストラン・ホテルの発展
	7	食文化と歴史	中国料理史1
	8	食文化と歴史	中国料理史2
	9	食の発達	食の精神的・社会的な機能
	10	食の発達	文化の受容と変容、グローバリゼーションとグローカリゼーション
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
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	情報処理学	指導担当者名	清水 誠一
実務経験	基本情報技術者 初級アドミニストレータ取得者		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・ パソコンの基本操作の修得 インターネットの基礎修得 3・ メール操作の修得 4・ Word,Excel基本ソフト操作の修得 <span style="float: right;">2・</span>		
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	社団法人全国調理師養成施設協会「フードITコーディネート」		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	基本操作	基本操作の修得
	2	基本操作	情報の管理とソフトウェア
	3	基本操作	日本語基礎入力
	4	インターネットの基礎	ブラウザ・情報の検索
	5	インターネットの基礎	情報の保存・活用
	6	情報処理	PCでの情報整理・数値処理
	7	ワープロ演習	演習1 Wordを利用した基本処理
	8	ワープロ演習	演習2 図形や写真の挿入・ビジネス文書の作成1
	9	ワープロ演習	演習3 ビジネス文書の作成2
	10	ワープロ演習	演習4 ビジネス文書の作成3
	11	表計算ソフトの活用	演習1 Excelを利用した基本処理
	12	表計算ソフトの活用	演習2 Excel関数の基本
	13	表計算ソフトの活用	演習3 表作成(罫線・配置・飾り)
	14	表計算ソフトの活用	演習4 Excel関数の種類と使用方法
	15	表計算ソフトの活用	演習5 印刷を含めた総合演習1
	16	表計算ソフトの活用	演習5 印刷を含めた総合演習2
	17	IT活用でフードコーディネート	栄養価計算にIT活用
	18	IT活用でフードコーディネート	経営・管理にIT活用
	19	情報発信	インターネットで情報発信
	20	情報発信	パワーポイント・Wordで情報発信
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	情報処理学	指導担当者名	清水 誠一
実務経験	基本情報技術者 初級アドミニストラータ取得者		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・ パソコンの基本操作の修得 インターネットの基礎修得 3・ メール操作の修得 4・ Word,Excel基本ソフト操作の修得		2・
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	社団法人全国調理師養成施設協会「フードITコーディネート」		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	情報発信	Windows共通の機能
	2	コンピューターの活用	生活の中のコンピューター
	3	コンピューターの活用	コンピューターの仕組みと利点
	4	インターネットの仕組み	インターネットでの特徴と情報交換
	5	インターネットの仕組み	WWWとそのしくみ
	6	ネットワークでコミュニケーション	電子メールのしくみと送受信ソフト
	7	ネットワークでコミュニケーション	利用上の注意とコミュニケーション
	8	デジタル情報機器の発展	アナログからデジタルへ、記録媒体の変化
	9	情報社会と個人の責任	情報社会への参加のポイント
	10	情報社会と個人の責任	安全教室
	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	食品放射線学	指導担当者名	吉澤 敏雄
実務経験	第一種放射線取扱主任者		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・放射線の正しい知識の修得 2・放射線の食品に与える作用と人体への影響を理解する。 3・専門機器を操作した食品放射線含量の計測 4・風評被害に係る正しい知識の啓蒙		
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	社団法人全国調理師養成施設協会 「フードITコーディネート」		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	基本知識	放射線の基本知識1
	2	基本知識	放射線の基本知識2
	3	基本知識	放射線の基本知識3
	4	3.11原発事故の現状	事故の状況と放射線1
	5	3.12原発事故の現状	事故の状況と放射線2
	6	放射線の演習	放射線演習1
	7	放射線の演習	放射線演習2
	8	放射線と食品	放射線と食品1
	9	放射線と食品	放射線と食品2
	10	放射線と食品	放射線と食品3
	11	放射線測定機器の知識	放射線測定機器1
	12	放射線測定機器の知識	放射線測定機器2
	13	放射線測定機器の知識	放射線測定機器3
	14	演習	演習1
	15	演習	演習2
	16	演習	演習3
	17	演習	演習4
	18	演習	演習5
	19	演習	演習6
	20	演習	演習7
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	食品放射線学	指導担当者名	吉澤 敏雄
実務経験	第一種放射線取扱主任者		実務経験:
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(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	1・放射線の正しい知識の修得 2・放射線の食品に与える作用と人体への影響を理解する。 3・専門機器を操作した食品放射線含量の計測 4・風評被害に係る正しい知識の啓蒙		
評価方法 評価基準	筆記試験		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	社団法人全国調理師養成施設協会 「フードITコーディネート」		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	演習	演習8
	2	演習	演習9
	3	演習	演習10
	4	演習	演習11
	5	演習	演習12
	6	演習	演習13
	7	演習	演習14
	8	演習	演習15
	9	演習	演習16
	10	総括	総括
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
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	フード学科2年	
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	60時間(前後期合計)		週時間数	2時間	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・洋菓子を化学的に学ぶ(レシピの比率など)</li> </ul>				
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>				
使用教材	製菓衛生師全書				
授業外学習 の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家でのテキストの復習</li> </ul>				
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	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト/テストフィードバック	テキスト準備 中間テスト 中間テスト範囲確認 等		
	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		
	21	第2章 補助材料(増粘安定剤)	テキスト準備 増粘剤の種類と特性 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	フード学科2年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・洋菓子を化学的に学ぶ(レシピの比率など)</li> </ul>		
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家でのテキストの復習</li> </ul>		
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・ラビド・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	中間テスト	
	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		
<b>履修上の留意点</b> 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	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	120時間(前後期合計)	週時間数	4時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>		
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>		
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・		
<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	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 デリアマン デリアマンショコラ
	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 ウィークエンドシトロン
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 チーズケーキ ウィークエンドバナナ
	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 ビスキュイキュイェール 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	中間テスト	
	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
	21	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
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	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	120時間(前後期合計)	週時間数	4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・		
<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	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パントジェンヌマロン 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 フィユタージュラピド
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 シャルロットポワール 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 ガナッシュフランポワーズ
	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	中間テスト	
	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 ビスキュイダイヤモンド
	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 バウンドテ 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
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)	120時間(前後期合計)	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こと		
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	貴妃鶏柳	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
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)	120時間(前後期合計)	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こと		
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	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(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	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(通年)	40時間	週時間数	2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、国際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こと		
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(キーマーカレー)	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)	粉を合わせたの生地作り方
	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	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(フェジョアード)	黒豆の戻し方、煮込み料理の管理
	19	ブラジル料理(ヴァタタバ)	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)	素材をパイ生地包んでの焼き方
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(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 20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)	120時間(前後期合計)	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	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  前 期	1	春レストランメニュー	春メニューデモ
	2	春レストランメニュー	試作
	3	帆立真丈椀	春の時期のすいものを感じる
	4	初鯉叩き 白ご飯	初物、初鯉を知る
	5	筍と姫皮の黄身酢和え	筍、姫皮の取扱い
	6	前期試験課題	注意点 実技試験のやり方
	7	鰯、錦野菜かけ	春野菜の特徴など。
	8	赤貝の造り	貝類の扱い
	9	粽寿司	粽の巻方
	10	鰯と長芋のごはん 筑前煮	初夏のご飯 郷土料理
	11	鯉山掛け霜降りたたき 丸茄子の田楽	鯉の扱い 夏野菜の扱い
	12	蛸のみぞれ酢和え 葛切り	蛸の扱い ぐず粉の扱い
	13	夏レストランメニュー	夏メニューデモ
	14	夏レストランメニュー	試作
	15	金目鯛煮浸け	旬のものを扱う 金目鯛の扱い
	16	桜海老掻き揚げ	衣の下限
	17	鱸洗い 茄子蟹餡かけ	夏の魚(鱸)の扱い
	18	うなぎ 野菜の炊き合わせ	うなぎの扱い
	19	翡翠茄子 鮎の塩焼き	鮎の扱い
	20	前期実技試験	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、前期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(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 20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)	120時間(前後期合計)	週時間数	3時間
学習到達目標			
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席・授業態度</li> <li>・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力)</li> <li>・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</li> </ul>		
使用教材	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	冷やしのっぺい煮 新生姜むすび	野菜の扱い
	2	海老具足煮 峰岡豆腐	具足煮とは
	3	穴子白焼き	穴子の取り扱い
	4	レストラン仕込み	コースについて
	5	鯛のつみれ汁 粗面南京の山葵和え	鯛の取扱い
	6	鮎と夏野菜のキウイ酢掛け	鮎の扱い方
	7	焼茄子のアボカド掛け	夏の料理
	8	鮎風干し・茗荷御飯・焼きナス胡麻掛け	鮎の取り扱い
	9	鱧の落とし・秋刀魚寿司	鱧の扱い
	10	秋レストランメニュー	コースについて
	11	細工寿司(初回)	細工寿司、細工について
	12	後期試験課題	注意点 実技試験のやり方
	13	絹かつぎ、花蓮根、秋鮭、卵蒲鉾、手毬寿司	八寸物の構成
	14	うどん打ち	うどんの作り方
	15	米茄子柚子胡椒鱈甲餡掛け	米茄子について
	16	秋刀魚御飯・甘鯛饅頭	甘鯛の取り扱い
	17	鯖幽庵焼き	鯖の扱い
	18	伝統的 細工寿司①	飾り寿司について
	19	里芋饅頭・里芋蒸し煮	里芋の取り扱い
	20	海老と蕪の峰岡鍋	ロブスターの扱い 展示での使い方
<b>履修上の留意点</b> 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	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(通年)	120時間(前後期合計)	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	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 前期	1	桜海老と野菜のキッシュ	パートを使う料理の復習。
	2	マグロのミルフィーユ	冷製オードブルのバリエーション
	3	鶏のグルノーブル風煮込み	骨付き肉の煮込み方とソースの仕上げ方。。
	4	シズカン仕込み①	(ピクルス、キッシュ、ラタトゥイユ、鶏のグルノーブル、牛ホホ)
	5	真鯛のソテー ソースシードル	クリームを使ったソースの応用。
	6	豚のリゼット / ゲージュール	伝統料理を知る。。
	7	蕎麦粉のガレット 魚介のサラダ添え	フランスの地方料理を知る。
	8	サーモンのおゼイユソース	ソースの味の変化を知る
	9	サーモンとホタテ貝の燻製	スモークという調理法を体験する。
	10	鴨のサラダ	サラダのバリエーションを知る。
	11	クレープシュゼット バニラアイス添え	温かいデザートを感じる。
	12	鶏のバスク風煮込み ニョッキ添え	トマトソースを使った煮込み料理を感じる。
	13	ストゥブココットを使った野菜のエチュベ	ストゥブココットを使ってみよう。
	14	コックオーヴァン	フランスの地方料理を知る。
	15	サーモンスフレ ソースヴェルモット	基本のソースヴェルモットを感じる。
	16	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。
	17	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感じる。
	18	シュプレームドブルーレファルシオーシュー	ファルシの技術を感じる。
	19	ムースドポアソン ア ラ ソシス	魚を使ったファルスの作り方を感じる。
	20	豚肉とレバーのソテー ソースシャリュキュティエ	内臓料理の基礎知識を感じる。
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	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	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(通年)	120時間(前後期合計)		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	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	カジキのバネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く。		
	2	シュブレードブルー ソースヴィガラード	ワインヴィネガーの使い方。		
	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	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。		
	5	シュブレードブルー ソースヴィガラード	ワインヴィネガーの使い方。		
	6	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。		
	7	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。		
	8	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。		
	9	ブーレヴィネーグル / ビュンヌ	鶏肉を使ったフランスの地方料理を知る。		
	10	カイユグリエサラダ仕立て	鶏類の1枚卸し(背開きを覚える)		
	11	クラムチャウダー/エスカルゴ	スープの応用とピストロ料理を知る。		
	12	ブフブルギニオン①	ソースと一体化した煮込み料理を覚える。		
	13	プロフィットロール	基本のシュー生地を覚える。		
	14	コンソメ	基本のコンソメを知る。		
	15	リンゴのフィロ包み焼き	温かいデザートのパリエーションを知る。		
	16	オマール海老の Pasta	甲殻類のソースを使ったパスタ料理を知る。		
	17	パテドカンパーニュ	シャリュキュトリーを作る。		
	18	ジゴダニョーロティ	丸ごとのロティを勉強する。		
	19	仔牛のポアレ ポルチーニソース	ガルニチュールからソースまでの茸の幅広い使い方を知る。		
	20	トロフィエとサワラの香草パン粉焼き	イタリア料理のピアットウニコのスタイルを知る。		
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					