

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学		指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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  後 期	1	労働と健康	作業管理、健康管理、労働衛生教育、労働衛生管理体制について	
	2	労働と健康	労働基準法、労働時間、休憩、休日、有給休暇、賃金について	
	3	労働と健康	年少者、母性保護、解雇、職業病、労働者災害補償保険法	
	4	労働と健康	調理施設の環境、食品製造施設や衣服等	
	5	生活環境	自然の生態系、食物連鎖、環境ホルモン、大気汚染、オゾン層の破壊等	
	6	生活環境	環境要因(生物的、物理的、社会的、科学的)	
	7	環境条件	物質循環、超高压殺菌、真空包装冷却の使用方	
	8	環境条件	至適温度と気候順化、気温、湿度、気流、気圧、太陽副放射線について	
	9	環境条件	浄水器、環境汚染問題、水道法(上下水道)の説明	
	10	環境条件	住居に必要な条件(照明、喚起、ネズミ、昆虫の駆除、給排水、災害)等	
	11	環境条件	一般廃棄物と産業廃棄物の違いやリサイクル法	
	12	環境条件	電離放射線、非電離放射線(紫外線、可視光線、赤外線等	
	13	環境汚染とその対策	公害、環境汚染、環境基本法や四大公害病、光化学スモッグ等	
	14	環境汚染とその対策	空気汚染による公害(四日市喘息、二酸化硫黄)や室内空気汚染防止対策	
	15	環境汚染とその対策	水質汚染の公害水銀やカドミウム等や産業排水や生活排水について	
	16	環境汚染とその対策	感覚公害(騒音、振動、悪臭)店舗や製造工場に対する苦情	
	17	環境汚染とその対策	環境ホルモン(外因性内分泌かく乱科学物質、シックスハウス症候群 等	
	18	環境汚染とその対策	地球温暖化、温室効果ガス、酸性雨等	
	19	環境汚染とその対策	オゾン層の破壊、オゾンホールや代替フロンガスについて	
	20	環境汚染とその対策	循環型社会、各リサイクル法、食品循環資源について	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

## 授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年生
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し、美味しく栄養価が高い食事を提供し、人々の健康維持、増進をはかれること。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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
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10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年生
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し、美味しく栄養価が高い食事を提供し、人々の健康維持、増進をはかれること。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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	食品の特徴	砂糖および甘味について知る
	17	食品の特徴	豆類、種実類について知る
	18	食品の特徴	野菜類、果実類、キノコ類、藻類について知る
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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こと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  前 期	1	植物性食品とその加工品	こめ・小麦・大麦・とうもろこしについて覚える
	2	植物性食品とその加工品	イモおよび、でんぷん類を覚える
	3	植物性食品とその加工品	佐藤および甘味類を学ぶ
	4	植物性食品とその加工品	豆類、大豆、小豆 など全般を知る
	5	植物性食品とその加工品	種実類、ナッツ、カカオ、クルミなど種類、特徴を勉強する
	6	植物性食品とその加工品	野菜の、葉菜類、茎菜類、根菜類の特徴、栄養素を知る
	7	植物性食品とその加工品	果実類で仁果類、かんきつ類、核果類、フルーツを勉強する
	8	植物性食品とその加工品	きのこ類の種類、特徴、栄養素を勉強する
	9	植物性食品とその加工品	藻類の褐藻類、紅藻類、緑藻類について種類、特徴を学習する
	10	確認テスト	食品の特徴と性質についての確認
	11	動物性食品とその加工品	魚介類の構造、成分、種類について学習する
	12	動物性食品とその加工品	食肉類の構造、成分、種類について学習する
	13	動物性食品とその加工品	卵の貯蔵法、加工品について知る
	14	動物性食品とその加工品	乳製品の成分、種類、加工品についてがくしゅうする
	15	確認テスト	動物性食品とその加工品について確認
	16	その他の食品	油脂類の種類と特徴、使用目的を知る
	17	その他の食品	菓子の種類、分類、を学ぶ
	18	その他の食品	アルコール飲料の製造工程、種類を学ぶ
	19	その他の食品	非アルコール飲料、茶、コーヒー、ココアなど種類、製造工程を学ぶ
	20	その他の食品	調味料及び香辛料類の種類、特徴を知る
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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こと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  後 期	1	その他の食品	ゲル状食品の用途、性質、種類を学習する
	2	その他の食品	特別用途食品、保健機能食品の健康効果を知る
	3	食品の加工	食品加工の目的について学習する
	4	食品の加工	食品の加工法について理解する
	5	食品の加工	微生物を利用する食品に付いて学習する
	6	確認テスト	食品加工について確認する
	7	食品の貯蔵の目的	食品貯蔵のもくてきを知る
	8	食品の貯蔵の目的	食品の貯蔵の栄養価、保存法を学ぶ
	9	食品の貯蔵法	食品の貯蔵法を学ぶ
	10	食品の貯蔵法	食品の殺菌法、技術を理解する
	11	確認テスト	食品の貯蔵について確認する
	12	我が国の食品の生産	食品の生産量について学習する
	13	我が国の食品の生産	食品の需給量を勉強する
	14	海外から輸入される食品	輸入される食品について学ぶ
	15	確認テスト	食品生産の確認
	16	食品の流通の仕組み	市場について学習する
	17	食品の流通の仕組み	トレーサビリティのシステムを学ぶ
	18	各食品の流通経路	食品の流通経路の仕組みを理解する
	19	確認テスト	食品の流通、経路の確認
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	衛生法規	指導担当者名	穴戸 幸
実務経験	法学部卒業		実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	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  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		
	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	衛生法規	指導担当者名	宍戸 幸
実務経験	法学部卒業		実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	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	食と微生物(1)	食品中の微生物(1)
	2	食と微生物(2)	食品中の微生物(2)
	3	食と微生物(3)	食品の腐敗
	4	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
	5	飲食による健康危害(2)	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒
	6	飲食による健康危害(3)	自然毒食中毒、科学性食中毒
	7	飲食による健康危害(4)	寄生虫による食中毒、経口感染症
	8	飲食による健康危害(5)	食物アレルギー
	9	飲食による健康危害(6)	その他の健康危害
	10	食品安全対策(1)	食品安全対策とは
	11	食品安全対策(2)	食品安全対策に関わる法律
	12	定期試験	試験(筆記テスト)
	13	食品安全対策(3)	食品安全行政、食品安全情報の共有
	14	食品安全対策(4)	自主衛生管理HACCP
	15	食品安全対策(5)	食品事故対応
	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90時間	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義：○	演習：	実習： 実技：
時間数(通年)	通年90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害をふせぐことができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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法規について学ぶ
	10	食品の化学物質	食品添加物の安全性の評価を学習する
	11	食品の化学物質	主な食品添加物とその用途を知る
	12	食品と重金属	ヒ素および重金属について学習する
	13	食品と重金属	主な有毒元素を学習する
	14	食品と放射性物質	放射性物質の基準値を学ぶ
	15	食品と放射性物質	放射線照射食品を学習する
	16	容器・容器包装の概要	容器・容器包装の定義を学ぶ
	17	容器・容器包装の概要	容器・容器包装の取り扱いを学習する
	18	飲食による健康気概	食中毒の概要、食中毒とは何かを勉強する
	19	飲食による健康気概	食中毒の分類、発生状況を知る
	20	細菌性食中毒	感染型食中毒を学習する
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年90時間	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食の安全と衛生を予防して、食中毒の危害をふせぐことができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科学年	フード学科1年	
授業方法	講義:○	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年30時間		週時間数	1時間	
学習到達目標	植物性、動物性食品の素材の成り立ちを組織学的・構造学的に理解する。食材の鮮度を組織変化・構造変化・微生物の増殖程度から判定できる知識・技術を養う。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・実習レポート(観察力・考察)・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。				
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、ビーカー、フラスコ、試験管、メスシリンダー、ピペット等		
	2	2・実験をするときの注意点	実験時の安全確保。実験計画・準備・観察・結果の記録		
	3	3・顕微鏡による食品類の観察(1)	生物顕微鏡の構造・特徴・取扱い方		
	4	4・顕微鏡による食品類の観察(2)	細胞(タマネギ)、デンプン(ジャガイモ)、乳酸菌(乳酸飲料)の観察		
	5	実習1 ガラス器具の使い方	こまごめピペットの使い方。メスシリンダーの目盛の読み方。共洗いのしかた		
	6	実習2 食品のpH測定(1)	pH(水素イオン濃度)の概念。各種pH試験紙。pH計の構造		
	7	実習2 食品のpH測定(2)	レモン、トマト、牛乳、スポーツドリンク、コンニャクなどのpH測定		
	8	実習3 生卵の鮮度判定(1)	1・卵殻外からの鑑別 2・割卵後の鑑別 について		
	9	実習3生卵の鮮度判定(2)	比重による卵の鮮度判定。割卵検査による卵の等級		
	10	実習4 魚介類の鮮度判定(1)	1・生鮮魚類の鮮度(硬直、皮膚、眼球、えら、腹部、肉の状態)について		
	11	実習4 魚介類の鮮度判定(2)	2・貝類の鮮度 3・冷凍魚介類の鮮度 について		
	12	実習4 魚介類の鮮度判定(3)	pHによる魚介の鮮度判定		
	13	実習5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定(1)	1. 魚肉製品の種類 2. 各種魚肉練り製品の鮮度判定 について		
	14	実習5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定(2)	顕微鏡での品質(加熱状態)の観察		
	15	実習6 食肉の鮮度判定(1)	1・食肉 2・食鳥肉 3・食肉製品 について		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	食文化概論	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	食文化を理解して、料理の歴史を考えたうえで、調理を作成することができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食文化概論	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	食文化を理解して、料理の歴史を考えたうえで、調理を作成することができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	調理理論	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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150時間	週時間数	5時間
学習到達目標	調理理論を学び、料理を科学的に論理的に理解して、実際に調理する際に、考えながら調理を進めることができるようになる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	新調理師養成養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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(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1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	4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	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(調理実習合計300時間)	週時間数	4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 後期	1	白身魚の甘酢かけ	魚の油揚げ方甘酢あんのかけかた
	2	五目チャーハン	中華鍋での中華の基本炒め方、火の使いかた
	3	ゆで餃子	小麦粉を混ぜる、包み方、茹でる
	4	豚ばら肉の土鍋煮込み	煮込み料理の調理法、土鍋の使い方
	5	小エビのチリソース	エビの下処理、薬味の扱い方
	6	手羽先の醤油煮込み	下加熱した食材と調味料をやわらかくして味を浸透させる、煮汁にトロミをつける
	7	豚ばら肉と野菜の蒸し物	材料を碗またはボールに詰めて入れ調味料を加えて長時間蒸す
	8	カニ玉	加工した材料を少量の油を加えた鍋に入れ両面をじっくり加熱する
	9	酢豚	切そろえた食材に下味を加え衣をつけて大量の油で揚げてあんで絡ませる
	10	揚げ鶏の薬味ソースかけ	鶏肉の下処理、油での揚げ方
	11	茹で豚の薄切り炒め	火を道した材料を切わけ少量の油で短時間加熱調理する
	12	小エビの味炒め	食材を小型に切りそろえる、エビの火の道仕方
	13	豚肉とピーマンの細切炒め	肉、野菜の切揃え方、食材を短時間でシャキと炒める
	14	大根の甘酢漬	香味野菜使用での素材の漬けかた
	15	くらげの和え物	干物の戻し方、味の含ませ方
	16	白菜のクリーム煮	食材による煮込み方の違い、仕上げ方
	17	ワンタンスープ	点心の基本、生地の種類、調理法による皮の食感の違い
	18	エビ団子のトースたまぶし揚げ	揚げ物の種類、エビのすり身の作り方
	19	鶏のさいの目切り炒め	切りそろえた食材に下味をつけ少量の油で加熱し合わせ調味料で仕上げる
	20	厚揚げ豆腐の煮物	高温の油で揚げる豆腐の煮込み方、中華鍋の振り方
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(西洋料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年90時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  前 期	1	西洋料理概論・器具・用具・包丁の種類	西洋料理の成り立ちと調理法と器具の組み合わせを理解させる
	2	包丁の使い方 エマンセ ジュリエンス	包丁の研ぎ方と道具の手入れの大切さを理解させる
	3	西洋料理の成り立ちと調理法と器具	包丁の研ぎ方と道具の手入れの大切さを理解させる
	4	包丁研ぎ野菜の切り方	主に野菜の切り方と名称を理解させる
	5	ウフブレイエ・ポッシュ	基本の卵料理を知る
	6	オムレツ マヨネーズ	加熱時の卵の性質を理解し、スタンダードな卵料理を覚える
	7	ニース風サラダ	フランスの地方料理を知る
	8	フンドボライユ スープレグリューム	基本のだし汁(フォン)の取り方を学ぶ。下処理・過熱を覚える
	9	フリッタータ トマトソース	ジャガイモ料理のバリエーションを知る
	10	スパゲッティ・ポロネーゼ	イタリア料理の基本のソースを知る
	11	グラティネペンネ	ベシャメルを作り方を覚える
	12	牛フィレポアレ ソースマデール	肉の火入れ・ソースの作り方 ナイフホークの使い方
	13	コートドポー フوندヴォー	肉のソテーの技術を覚える。素材に合ったソースを知る
	14	魚の卸し方	魚の卸し方
	15	魚のムニエル ノアゼットソース	魚の扱い、バターの特性を生かしたムニエルの調理法を知る
	16	ベシャメルソース コロッケ	基本のホワイトソースを学ぶ
	17	魚のポアレ 白ワインソース	魚の卸し方・基本のソースを学ぶ
	18	若鶏のソテー シャスール風	主素材、ソース、ガルニチュールまでトータルした料理を覚える
	19	ピラフ シーザーサラダ	基本の米の調理法を覚える
	20	ステーキアッシュ(ハンバーグ)	ファルスを使った料理を覚える
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(西洋料理)		指導担当者名	篠原 大智	
実務経験	ホテル調理実務経験 22年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	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90時間(調理実習合計300時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、西洋料理店に就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。				
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・塩分の量・茹で時間の見方を知る		
	3	コルドンブルードポーク	パン粉を付けた肉の焼き方を覚える		
	4	アクアパッツァ	魚の卸し方・貝類の扱いを覚える		
	5	ロールキャベツ	ファルスを使った料理を覚える		
	6	ローストチキン 人参のポターージュ	丸ごとロティエーを知る		
	7	海の幸のパエリア ガスパッチョ	オーブンを使った米料理・火入れを覚える		
	8	魚のエスカベッシュ	オードブルの料理を学ぶ		
	9	ブランケットブーレー	ホワイトソースを使った煮込み料理を覚える		
	10	海の幸のムース アメリカーナ	ムースの蒸しの技術・作り方を学ぶ		
	11	サルティンボッカ	肉のソテー技術・ソースの仕上げの組み合わせを覚える		
	12	プーレソテー ペルシャード	ハーブの香り・ソースの作り方を覚える		
	13	ピッツァ	生地への扱い 生地の種類を知る		
	14	ベニエ	油の温度・生地の作り方を学ぶ		
	15	リゾット ミラネーズ	イタリア料理の米の扱い方を学ぶ		
	16	野菜のゼリー寄	ゼラチンの使い方・野菜の下処理・盛り付けを覚える		
	17	アルボンデュガス スペイン肉団子	ファルスを使いソースの合わせ方・仕上げを覚える		
	18	舌平目のコルベール風	舌平目の卸し方・火入れ方法・仕上げを覚える		
	19	ビーフストロガノフ	ロシア料理を覚える		
	20	期末テスト	学力を診断する		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習(和食)	指導担当者名	槻田 知己
実務経験	結婚式場調理実務経験 21年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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	酢鰹お造り	酢鰹お造り
	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	天井 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
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 21年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年100時間(調理実習合計300時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食料理店に就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え(完成度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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 鮓にぎり	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	鱈大根 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 蟹餡かけ 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	総合調理実習	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	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90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	調理師免許所得、給食センター等の集団調理の手法を学ぶ。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、調理作業の協調性)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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	集団調理の説明	機材類の使い方、手洗い、まな板の管理等
	2	集団調理の説明	集団調理の必要性、お惣菜、セントラルキッチン、宅配等
	3	集団調理の説明	調味料、食材の管理、仕入れ
	4	中国料理、春雨の辛子煮込み、炊飯	春雨の戻し方、調理法、計量、白米の炊き方
	5	西洋料理 オムライス サラダセゾン ペイザンヌスープ	野菜カット、卵の扱い、トマトエモンデ、ヴィネグレット
	6	中国料理、鶏肉の上海煮込み、炊飯	鶏肉の扱い方、調理法 計量、白米の炊き方
	7	日本料理(あじの塩焼き、お浸し)	魚の扱い、保存の仕方や同時に焼きあがる為の工夫
	8	西洋料理 エビフライ キャベツエマンセ ミネストローネ	キャベツの切り方 フライの衣付けイタリアンスープ
	9	中国料理 上海焼きそば 卵スープ	肉、野菜の切り方炒め方、麺の処理、スープ作りの基本
	10	日本料理(茶碗蒸し、お吸い物)	出汁と卵の合わせの温度、出しの取り方、食器の洗浄等
	11	西洋料理 キーマカレー ポテトサラダ ガスパッチョ	挽肉の扱い ポテトのゆで加減スペインの冷製スープ
	12	中国料理、中華丼 豆腐と搾菜スープ	食材の処理、炊飯、搾菜の切り方、塩抜き
	13	日本料理(ブリ大根、糠漬けおしんこ)	魚のアラの処理、大根の煮崩れを防ぐ、糠床の管理
	14	西洋料理 ハンバーグ、付け合わせパスタ	機械を使用しての肉や調味料の混ぜ方、計量、肉の中心温度管理
	15	中国料理、酢豚 ワンタンスープ 炊飯	肉、野菜の揚げ方 合わせ調味料、ワンタンの包み方
	16	日本料理(太巻き寿司、赤だし味噌汁)	寿司酢の合わせ方、具材仕込み、魚介類の衛生管理
	17	西洋料理 クリームコロッケ コールスローサラダ	ホワイトソースの作り方、均等な大きさの整形
	18	中国料理 中華粥 各種和え物	粥の炊き方、付け合わせ(揚春巻皮、皮蛋、蒸し鶏等)
	19	日本料理(天ぷら、浅漬け)	魚介や野菜の数の確認、油の温度、
	20	西洋料理 シーフードドリア トマトのカプレーゼ	シーフードの火入れ、野菜のカット、オープン料理
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年30時間	週時間数	1時間
学習到達目標	職活動を始める前の準備。		
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習 の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。		
<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	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り
	2	志望動機の作り方 2	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り
	3	作成書類 1	3-8・3-8(実践編)、加えて3-1~3-3(実践編)、3-6~3-6-2まで 履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなど 履歴書の完成
	4	作成書類 2	
	5	作成書類 3	
	6	企業訪問	5-1~5-2 準備、当日、事後の指導する
	7	就職試験のマナー 1	5-2~5-3(実践編) 入退室
	8	職試験のマナー 2	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策1
	9	職試験のマナー 4	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策2
	10	筆記試験対策 1	5-5(実践編) 筆記試験について、種類や方法を知る
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス	指導担当者名	①篠原 大智 ②野口 森幸
実務経験	①ホテル調理実務経験 22年 ②ホテル料飲サービス実務経験 25年		実務経験: ①有 ②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)	90時間	週時間数	6時間
学習到達目標	レストランの常識・マナーを身に付ける。 サービスや接客応対・食材についての知識を身につける。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・確認テスト		
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル		
授業外学習 の方法	予習・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計 画  前 期	1	オリエンテーション	講師紹介 サービスとは
	2	食材・料飲などの基礎知識	6つの基礎食品
	3	食材・料飲などの基礎知識	食品の分類別特徴
	4	食材・料飲などの基礎知識	食品加工
	5	食材・料飲などの基礎知識	食品の貯蔵
	6	食材・料飲などの基礎知識	食品管理
	7	西洋料理に使われる主な食材	前菜・スープ
	8	西洋料理に使われる主な食材	魚・甲殻類・家畜
	9	西洋料理に使われる主な食材	肉・野菜類
	10	一般的な西洋料理調理法	主な魚の仕込みの表現
	11	一般的な西洋料理調理法	主な肉の仕込みの表現
	12	料飲の種類および特徴	ワイン
	13	料飲の種類および特徴	ビール
	14	料飲の種類および特徴	スピリッツ
	15	料飲の種類および特徴	リキュール
	16	メニュー	メニューの歴史
	17	メニュー	メニュー作成の諸規則
	18	西洋料理の食器用具	銀食器・陶磁器・ガラス容器
	19	接客の基本	料飲サービスの役割
	20	接客の基本	サービススタッフに求められる資質
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス	指導担当者名	①篠原 大智 ②野口 森幸
実務経験	①ホテル調理実務経験 22年 ②ホテル料飲サービス実務経験 25年		実務経験: ①有 ②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)	90時間	週時間数	6時間
学習到達目標	レストランの常識・マナーを身に付ける。 サービスや接客応対・食材についての知識を身に付ける。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・確認テスト		
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル		
授業外学習 の方法	予習・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画  後 期	1	宴会とレストランサービス	宴会の種類・準備
	2	宴会とレストランサービス	セッティング・宴会の運営
	3	宴会とレストランサービス	宴会の運営・サービス
	4	宴会とレストランサービス	レストランの準備・セッティング
	5	接客案内	お客様を迎えるにあたって
	6	注文	注文の受け方
	7	注文	伝票処理
	8	テーブルサービス	食器の運搬・持ち方
	9	テーブルサービス	歩行動作
	10	テーブルサービス	テーブルサービスの方法
	11	料理の仕上げ	デクパージュ
	12	料理の仕上げ	カービング
	13	メニュー管理	メニューの役割
	14	食事のサービスマナー	席次・序列
	15	食文化とは	食環境の現状
	16	施設管理	施設の知識
	17	苦情対応	苦情対応の基本
	18	食品衛生	食品衛生の定義と目標
	19	食品衛生	食中毒
	20	安全衛生	労働災害
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	食育論	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	45時間	週時間数	3時間
学習到達目標	近年日本での食生活環境が著しく変化し、その悪影響が顕在化している中、「食育基本法」が制定されたのが、本学習を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践し、また、教育が出来る能力を生む。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	食育インストラクター教本		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	食育の概要	食育とは
	2	食育の概要	歴史・変遷
	3	食育の概要	現在の食糧事情
	4	法令	食育基本法
	5	食育の現状	地域食文化と食育
	6	食育の現状	食料の自給と地球環境
	7	食育の現状	食事作法
	8	食育の現状	学校給食と食育
	9	食の安全	古文・諺文と食育
	10	食の安全	食品の安心・安全
	11	食の安全	食品事故の歴史
	12	食の安全	食品安全の国際基準
	13	食の安全	遺伝子組み換え食品の安全性
	14	食の安全	HACCPとISOによる安全管理への取り組み
	15	食の安全	食品表示問題と有機農産物の基準
	16	食の安全	トレーサビリティ・システムの導入と課題
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)	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: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間	週時間数	2時間
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。		
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	SUCCESS		
授業外学習の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	就職活動について
	2	就職活動の心構え身だしなみ	昨年の資料に基づくレクチャー
	3	就職活動での身だしなみ	5-1~5-1(実践編) 身だしなみ
	4	就職活動の流れ	学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い
	5	職業を知る	業界の常識をレクチャー
	6	情報収集、企業研究、資料請求 1	2-2(実践編) 業界マップの理解
	7	情報収集、企業研究、資料請求 2	2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	8	情報収集、企業研究、資料請求 3	業界ごとに必要な仕事内容を理解する
	9	自分自身を知る 自分史作成 1	自己PRのネタを探す
	10	自分自身を知る 自分史作成 2	自己PRのネタを探す(経験)
	11	自分自身を知る 自分史作成 3	自己PRのネタを探す(特性)
	12	自分自身を知る 自分史作成 4	自己PRの骨格を作る
	13	自分自身を知る 自分史作成 5	自己PRの骨格を作る(実践編)
	14	志望動機の作り方 1	業界、会社にあった動機作り
	15	志望動機の作り方 2	業界、会社にあった動機作り
	16	自己PRの作り方 1	業界、会社に合った自己PR 作り
	17	自己PRの作り方 2	業界、会社に合った自己PR 作り
	18	自己PRの作り方 3	業界、会社に合った自己PR 作り
	19	中間テスト	
	20	履歴書作成	まとめ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)		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:	無
開講時期	通年		対象学科学年	フード学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年60時間		週時間数	2時間	
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。				
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。				
使用教材	SUCCESS				
授業外学習 の方法					
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画  後 期	1	志望動機の作り方 1	実践)業界、会社にあった動機作り		
	2	志望動機の作り方 2	実践)業界、会社にあった動機作り		
	3	作成書類 1	実践)加えて履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなど履歴書の完成		
	4	作成書類 2			
	5	作成書類 3			
	6	企業訪問	準備、当日、事後の指導をする		
	7	就職試験のマナー 1	入退室		
	8	職試験のマナー 2	面接試験対策1		
	9	職試験のマナー 3	面接試験対策2		
	10	筆記試験対策 1	筆記試験について、種類や方法を知る		
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)		
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)		
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)		
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)		
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)		
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	18	ポートフォリオについて	作品について		
	19	まとめ	就職活動のまとめ		
	20	レポート	レポート提出		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	ディスプレイ	指導担当者名	市川 美佳
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験10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)	通年30時間	週時間数	2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・成果物の出来栄え(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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	製菓・カフェ実習	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年135時間	週時間数	4時間
学習到達目標	食材の切り方、加熱法を理解する。 パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	実習室の使い方、道具の説明、手入れ方	導入
	2	包丁の研ぎ方と手入れ	包丁の研ぎ方、調理機材の使い方、手入れ方
	3	基本的な調理法と切り方	野菜とフルーツの切り方
	4	ドレッシングの基本と応用	グラッセ、野菜のサラダ、バジルソース、マヨネーズ等
	5	野菜の応用	野菜の調理法、保存法、ピクルス、等
	6	卵料理の基本と応用	オムレツ、スクランブルエッグ、ポイルドエッグ、ポーチドエッグ
	7	イタリア料理パスタ	ピッツァ各種、ポタージュ、オムトラーナ
	8	イタリア料理パスタ	トマトソース系パスタ、キャロットラペ、鶏肉のソテー
	9	使用食材や盛り付けのバランス、色合い等	ランチプレート等
	10	魚介類の扱い方、煮る作業の基本	シーフードサラダ、魚介類パスタ等
	11	魚介類の扱い方、煮る作業の基本	アクアパッツァ、ブイヤベース
	12	日本料理の基本	ご飯、味噌汁、漬物、
	13	日本料理の基本	天ぷら、煮もの、蒸し物、変わりご飯(炊きこみ等)
	14	揚げ物の基本	シーフードフライ、オニオンフライ、ポテトフライ、タルタルソース
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータジェノワーズ カトルカール 等
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ディアマン ディアマンショコラ
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュー ジェノワーズショコラ
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ
	20	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシトロン
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓・カフェ実習	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年135時間	週時間数	4時間
学習到達目標	食材の切り方、加熱法を理解する。 パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄え・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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	中国料理の基本	チャーハン、餃子各種
	2	中国料理の基本	エビのチリソース、春巻き、卵スープ
	3	中国料理の基本	油淋し鶏、杏仁豆腐
	4	炒め方の基本	鶏肉のポアレ、ソテー、各種ソース
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ケークキャラメル ケークショコラ
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイェール パニラバパロワ
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 カスタードプリン ガレットブルトンヌ
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュクレ パータサブレ パータサブレショコラ
	9	ランチプレート	各種
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ クレームダイヤモンド
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームブリュレ ジュレ ベリーヌ
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダマンド
	13	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョCOND ビスキュイショコラサンファリーヌ
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パンナコッタ マンゴープリン 白ワインゼリー
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ティラミス フォンダンショコラ
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームパティシエール ブラウニー
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカロン タルトフロマジユ
	18	ランチプレート	各種
	19	ランチプレート	各種
	20	テスト	後期末テスト
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(中国料理)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、業界人としてのマナー、常識を学び、中華料理店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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	蠟油牛肉	牛肉の切り方炒め方
	2	貴妃鶏棚	手羽先の下処理、料理の仕方
	3	棒々鶏冷麺	冷やし麺の作り方
	4	辣味青蟹(渡り蟹のピリ辛煮)	渡り蟹の扱い方、調理法
	5	蜜汁鶏腿	煮汁(煮込み)を煮切る調理法
	6	葱油鮮貝	ホタテの扱い方、調理法
	7	姜汁墨魚	イカの捌きと茹で方
	8	紅焼丸子	肉団子の作り方、煮込み法
	9	魚香拌茄子	和え物の作り方
	10	檸檬鶏(若鳥レモンソースかけ)	油の温度、鶏肉の下味衣の漬け方
	11	珧柱敦湯	蒸しスープの作り方
	12	東披肉	豚角煮の仕込み煮方及び仕上げ方
	13	宮保蝦仁(エビの唐辛子炒め)	エビの下処理、炒め方
	14	馬拉糕(中華風蒸しカステラ)	中華菓子とその作り方
	15	葱油鶏(蒸し鶏の葱油ソースかけ)	蒸し鶏の作り方、味付け
	16	豆豉鮮貝	生ホタテの管理、調理法
	17	酸辣湯(四川風五目スープ)	スープの仕上げ方、食材の入れるタイミング
	18	葱爆猪肝(豚レバーの葱炒め)	内蔵類の扱い方
	19	東安子鶏(骨付き鶏肉の香味揚げ)	丸鶏の揚げ方、捌き方
	20	砂茶炒鮮魷(イカのバーベキューソース炒め)	イカの種類と調理法
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(中国料理)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、業界人としてのマナー、常識を学び、中華料理店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(衛生管理、食材の扱い方、味覚)・提出課題・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
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(白身魚の葱生姜蒸)	魚の下処理、蒸し方
	3	黒酢肉塊(黒酢酢豚)	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	韭黃鮮蝦春卷	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(日本料理)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験 31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度 成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力) 提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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	冬レストランメニュー	レストランメニューデモ
	2	冬レストランメニュー	レストランメニュー試作
	3	ちらし寿司、お椀	ふぐ白子の茹で方、さえ巻海老、の塩茹で、酢飯合わせ
	4	酢の物、ホタテ黄身焼き、	酢の物のやり方、じゆれの作り方
	5	真鯛道明け寺蒸	桜花蓮根の仕込み、鯉出しの取り方
	6	黒糖ワラビ餅	黒糖の溶かし方、葛の合わせ、
	7	鯉の洗い	鯉のお造り、酢味噌の作り方、盛り付け
	8	魚の朴葉焼き	朴葉味噌の作り方、焼き方
	9	鯉の揚げ物グリーンソース	鯉の揚げ方、グリーンピースの裏ごし、ソース作り
	10	季節野菜の蕪蒸	蕪のおろし方、下味付け蒸し方、あんづくり
	11	土瓶蒸し	松茸の下処理、出しの取り方、蒸し方、
	12	タコと若芽の辛子酢味噌和え	タコの扱い方、胡瓜の板摺、酢味噌作り
	13	キノコの菊花浸し	キノコの選別、下処理、菊の煮びたし
	14	イワシのつみれ鍋	イワシのすり身の作り方、鍋の食材の選別、煮方
	15	滝川豆腐(寄せ物)	豆乳の搾り、葛和え方
	16	厚焼き玉子(関西風)	卵と出しの合わせ、焼き方、巻きすの使い方
	17	栗蒸羊羹	栗の下処理、あんこ練り、寒天固め
	18	季節の前菜	各種、素材の組み合わせ、色彩、盛り付け
	19	季節の前菜	味のバランス、食べやすさ
	20	前期のまとめ	前期のまとめ
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	専門調理実習(日本料理)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験 31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、和食店へ就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度 成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力) 提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
<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	寿司酢の合わせ	米須、赤酢、穀酢の種類、使い方
	2	握り寿司	基本の握り方、軍艦巻き、素材選び
	3	巻寿司(細巻)	巻き方の基本、干瓢の戻し方味付け等の仕方
	4	巻寿司(太巻)	具材の仕込み、卵焼き、でんぶ等
	5	飾り寿司	四海巻き、七宝巻、梅の花等
	6	飾り寿司	細工寿司、(食材の扱い方)
	7	天ぷら	かき揚げ、各種の天ぷら衣作り、揚げ方
	8	天ぷら	天ぷらに適した素材の選び方、使い方
	9	天ぷら	素材に合った薬味(桜塩、抹茶塩、等)
	10	天つゆ、そば、うどんつゆ	出しの取り方、返しの作り方
	11	そば 作り	生地の仕込み方、そば粉の種類について
	12	そば 作り	天ぷらそば、かけそば、ざるそば等、各種について
	13	うどん 作り	生地の仕込み方、うどんの種類について
	14	うどん 作り	かけうどん、釜玉うどん、カレーうどん等、各種について
	15	すき焼き、しゃぶしゃぶ	食材の選別、付けダレについて
	16	慶弔料理	祝いの席の料理、作法について
	17	慶弔料理	弔いの席の料理、作法について
	18	懐石料理、宴席料理	和食料理の季節感や素材の組み合わせでコース料理を構築する
	19	春レストランメニュー	レストランメニューデモ
	20	春レストランメニュー	レストランメニュー試作
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(西洋料理)		指導担当者名	篠原 大智	
実務経験	ホテル調理実務経験 22年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	フード学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)		週時間数	3時間	
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、就職しても活躍できる人材になる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	春野菜のムースホタテ・エビのマリネ	冷製オードブルのバリエーション		
	2	トマトのファルシーパンチェッター	冷製オードブルのバリエーション ハムの作り方		
	3	サーモンのタルタル ゼリー	冷製オードブルのバリエーション		
	4	パテドカンパーニュ スープ各種	肉加工における正確な計量と温度管理と衛生管理を身につける		
	5	豚のリエット / ゲージェール	伝統料理を知る。		
	6	ムースドポアソン	魚を使ったファルスの作り方を覚える		
	7	サバとジャガイモのテリーヌ	テリーヌ型を使つての料理を覚える		
	8	ホタテのパートフィロー包み	生地 of 扱い方を学ぶ		
	9	フォアグラのポワレ テリーヌ スープ各種	高級食材の扱い方 フォアグラの下処理を覚える		
	10	サーモンのポアレ シードルソース	ワインとヒュメドポアソンの使い方。煮詰める作業の重要性を理解する		
	11	カモのサラダ	ヴィネグレット・乳化習得。メランジェの仕方、仕上げのタイミング		
	12	鶏のバスク風	トマトソースを使った煮込み料理を覚える		
	13	コックオーヴァン	フランスの地方料理を知る。		
	14	ステーキフリットとポタージュマイス	ステーキを焼いてみよう。		
	15	シュブレードブルーレファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える。		
	16	トリッパ ア ラ ロマーニ / グリッシーニ	内臓料理の基礎知識を覚える。		
	17	豚肉とレバーのソテー ソースシャリュキュティエール	内臓料理の基礎知識を覚える。		
	18	シュブレードブルーレファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える。		
	19	パスタジェノベーゼ ブルスケッタ	イタリアンのソースを覚える。		
	20	カジキのパネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く。		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	専門調理実習(西洋料理)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年60時間(調理実習合計180時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、就職しても活躍できる人材になる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	カジキのパネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く
	2	カモのロティ ヴィガラードソース	皮下の脂をだす焼き方とルポゼの技術を覚える
	3	マグレドカナル ソースポアブルヴェール	胸肉をロゼに焼く フォンドヴォーを使ったソース
	4	プーレヴィネーグル	ワインヴィネガーの使い方
	5	カレダニョー カフェドパリソース	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	6	鶏のプロマーージュクレーム ポムリヨネーズ添え	鶏肉のソテーとソースのバリエーションを覚える
	7	キャレダニョー カフェドパリ	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	8	プフブルギニオン①	ソースと一体化した煮込み料理を覚える
	9	カルボナーラ アクアパッツァ	イタリア料理を覚える
	10	仔羊のロースト ハーブを使ったソース	骨付き肉の焼き方ルポゼの仕方を覚える
	11	タイのポワレ 赤ワインソース	ポワローアラクレーム 魚に合わせる赤ワインソースを学ぶ
	12	ハッシュパルマンティエ	伝統料理を知る
	13	魚の塩釜焼	魚丸で塩釜で焼く技術を知る
	14	クレープシュゼット	伝統料理を知る
	15	ドラッドアングルート	パイ生地の扱い方を知る
	16	牛フィレのロッシューニ風	伝統料理を知る
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(世界のスイーツ&パン)	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)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上。製パン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・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ムースフローズ・ムースキャラメル)
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(タルトポワル・タルトアナナス)
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナナ)
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 テーブルロール 食パン(直捏法) 等
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 食パン(中種法) バターロール 等
	9	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
	10	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
	11	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
	12	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
	13	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
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(オリエンタルフード)	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)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	東洋の食文化や調味料、調理方について修得する。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テストなど。		
使用教材	アジアを中心とした東洋料理の調味料、食材等。		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	白身魚のレモングラス煮	魚の扱い方、蒸物の火の入れ方について学ぶ
	2	シンガポールチキンライス	ジャスミン米の炊飯の仕方蒸鶏の下ごしらえ、付け合わせについて学ぶ
	3	トムヤンクン	海老や各香辛料からの出汁の取り方、色目の盛り付け方について学ぶ
	4	タンドリーチキン	鶏肉の漬け方、焼き加減について学ぶ
	5	サテ・アヤム	串焼きを通して素材の他、焼き方について修得する
	6	生春巻き	生食特有の衛生管理や食し方を中心に勉強する
	7	トムヤンクン	海老や各香辛料からの出汁の取り方、色目の盛り付け方について学ぶ
	8	白身魚のレモングラス煮	魚の扱い方、蒸物の火の入れ方について学ぶ
	9	テスト	見極めの確認テストを行う
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ヘルシーフード)	指導担当者名	橋本 あゆみ
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食を通して体と地球環境の将来を見据えた学習を行い、食の大切さを修得する。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	ヘルシーフードの必要性について	主な食材、調理方についての解説
	2	豆腐と野菜炒め	豆腐の扱い方、使用する野菜の種類、調味料について学ぶ
	3	おからの肉団子揚げ黒酢風味	おからの練り方、揚げ油の管理、ソースの合わせ方について学ぶ
	4	大豆ミート回鍋肉	強火での炒め方、肉の食感を残す技法について学ぶ
	5	肉野菜ノンオイル炒め	肉から出る油での野菜の炒め方、合わせ調味料の種類や味付けを修得する
	6	蒟蒻ソテー(ステーキ)	蒟蒻の焼き方、ソースの合わせ方について学ぶ
	7	蒟蒻麺冷やし麺	蒟蒻麺での清涼感の出し方、他の具材の合わせ方について学ぶ
	8	鶏胸肉蒸の冷製	鶏肉の火を入れてからの冷やし方、切り方を修得する
	9	野菜の生姜焼き	彩り野菜の種類や火の通し方を学ぶ
	10	テスト	見極めの確認テストを行う
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ポーセラーツ&ドリンク)		指導担当者名	穂積 淳子
実務経験	ホテル・洋菓子店10年勤務			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)	30時間	週時間数	3時間	
学習到達目標	ポーセラーツとは、白磁器に転写紙などを使って自分好みのオリジナル食器が作れるハンドクラフトアート。の基礎と、トレンドなドリンクを学ぶ。			
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テストなど。			
使用教材	プリント配布			
授業外学習 の方法	予習復習			
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>	
授業計画 通年	1	ポーセラーツとは	不器用な人など、誰でも気軽に簡単に楽しめます	
	2	ポーセラーツ作りに必要な道具や材料	実際にどんな道具や手法を使うのか、簡単にご紹介	
	3	白磁	白磁はわずかに透光性があり、たたくと金属的な高い音がする品質の高い白磁です	
	4	転写紙	パターンやデザインがあらかじめ印刷されているシート	
	5	セラミックペンシル	白磁に直接絵付けができる特殊な色鉛筆	
	6	電気炉	絵付けした作品は、電気炉で焼成して完成	
	7	ターメリックラテ	ターメリックの色素で黄金色に見えることから、別名“ゴールデンミルク”とも呼ばれています	
	8	ノンアルコール	低アルコールドリンクやノンアルコールドリンクが注目を浴びています	
	9	わらび餅ドリンク	もっちりやわらかく、ぷるぷるな食感がクセになります	
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20			
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ジャパニーズフード)	指導担当者名	柳沼 暁子
実務経験	日本料理レストラン7年勤務		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)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	寿司と蕎麦を中心に日本料理の基礎、基本を学習する		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テスト		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布。		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	巻きずし	ずし飯の合わせ方、シャリの巻き方素材について学ぶ
	2	握り寿司	ネタの切り方、煮方など学ぶ
	3	蕎麦	蕎麦粉の練り方、切り方の基本とそばつゆの作り方を行う
	4	天ぷら蕎麦	天ぷらの素材選び揚げ方を学んで、温かい蕎麦、冷たい蕎麦を作る
	5	押し寿司	押しずしの型の使い方を学び、作ってみる
	6	軍艦巻き	軍艦巻きの握り方、のりの巻き方を学ぶ
	7	テスト	見極めの確認テストを行う
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

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

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(SNS)	指導担当者名	根本 裕太
実務経験	映像会社実務経験7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)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	ムービーの撮影、ムービー編集の基本から実際に自分で作ったムービーを編集する事でスキルを身につける。		
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テストなど。		
使用教材	プリント配布		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画  通 年	1	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	2	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	3	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	4	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	5	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	6	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	7	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	8	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	9	オリジナルムービー発表会	ムービー発表会
	10	オリジナルムービー発表会	ムービー発表会
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(商業簿記)	指導担当者名	高橋 稜真
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	簿記の基本を身に付けて業務に役立てる事を目的とするコンセプトで、入門者向けとして新たに生まれ変わったのがこの初級を学ぶ。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。		
使用教材	プリント配布		
授業外学習の方法	授業内で行う例題(問題)の復習。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	取引の種類や意義、勘定、帳簿、証票	簿記を学ぶ上で必ず理解すべき要素
	2	期中取引の処理	現金預金や売掛金、買掛金、債務や資産、収益と費用などに関する内容
	3	月次の集計	毎月の決算を行い、数値を正確に読み取る
	4	商品有高帳	基本的な伝票や補助簿などの記載方法が理解
	5	損益計算書・貸借対照表	基本的な伝票や補助簿などの記載方法が理解
	6	精算表、決算整理後残高試算表作成	決算整理絡みの総合問題が出題される傾向を学ぶ
	7	現金過不足	複数の仕訳を積み重ねてそれを素早く集計する
	8	当座借越の振替、商品棚卸	決算整理仕訳のパターンをマスター
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(POP&フラワー)	指導担当者名	①佐久間郁美 ②萩原恵望子
実務経験	①イラストレーター実務経験 5年②花屋・フラワーコーディネーター実務経験 12年		実務経験: 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)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	POP制作の基礎からプライスカードの制作、チラシなど自分たちが作った商品をお客様にアピールする販促物制作を習得する。花の知識や技術を習得することにより、知識や見識が広がり、表現方法や想像力を身につけることができる。就職後も、その広い視点をいかし対応できる能力を養う。また、心に潤いを与える美的情操の科目として豊かな人間性を養うことを目的とする。		
評価方法 評価基準	授業態度、製作物の取り組み方、完成度、レポート提出。		
使用教材	プリントなど。		
授業外学習 の方法	予習復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業計画 通年	1	花の名前や種類、他己紹介	今まで意識のなかった花へ意識を向けさせる
	2	プリザーブドフラワー	プチギフトとして提案もできるアレンジ製作
	3	生花のアレンジメント	生花の切り方、扱い方などを学び日常にいかす
	4	テーブル装花やその他の小物	ヘアオーナメントやその他の花の役割
	5	ハーバリウム	名札立てなどにも応用がきくアレンジ製作
	6	つくりリボン、アートフラワー	様々な場面で役立つ作りリボンを学ぶ
	7	POPの基本	基本のレタリング
	8	POPの基本	基本のレタリング
	9	POPの応用	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	10	POPの応用	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	11	テスト	見極めの確認テストを行う
	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	西洋料理コース	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	1年次は西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術、技術に裏付けられる理論など調理師免許取得のためのカリキュラムです。2年次からは選択コース分野の専門技術を習得、実践的なカリキュラムになっています。		
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こと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  前 期	1	ホタテ貝のマリネ レモン風味	冷製オードブルのバリエーション
	2	生ハムクリュ	冷製オードブルのバリエーション ハムの作り方
	3	アボカドとえびのカクテルソース	冷製オードブルのバリエーション
	4	鴨のガランティヌ スープ各種	肉加工における正確な計量と温度管理と衛生管理を身につける
	5	プティ・サレとレンズマメの煮込み	伝統料理を知る。
	6	サクラマスのムース	魚を使ったファルスの作り方を覚える
	7	鰻となすのテリーヌ	テリーヌ型を使つての料理を覚える
	8	海老とホタテのパーとブリック包み	生地 of 扱い方を学ぶ
	9	フォアグラのテリーヌ	高級食材の扱い方 フォアグラの下処理を覚える
	10	平目のポワレ ノイリー酒ソース	ワインとヒュメドポアソンの使い方。煮詰める作業の重要性を理解する
	11	カモのコンフィーサラダ	ヴィネグレット・乳化習得。メランジェの仕方、仕上げのタイミング
	12	地鶏のカチャトラ	トマトソースを使った煮込み料理を覚える
	13	クロックムツシュ	フランスの地方料理を知る。
	14	牛フィレ肉のポワレ ベアルネーズソース	ステーキを焼いてみよう。
	15	イカのファルシー	ファルシの技術を覚える。
	16	鶏のレバームース	内臓料理の基礎知識を覚える。
	17	豚の内臓入りソーセージ	内臓料理の基礎知識を覚える。
	18	シュブレードブルーファルシオーシュー	ファルシの技術を覚える。
	19	ケッカーソース	イタリアンのソースを覚える。
	20	舌平目のパネ コルベヌ風	素材に衣をつけて焼く。
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	西洋料理コース	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	1年次は西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術、技術に裏付けられる理論など調理師免許取得のためのカリキュラムです。2年次からは選択コース分野の専門技術を習得、実践的なカリキュラムになっています。		
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	マグロのバネ プロヴァンス風	素材に衣をつけて焼く
	2	シャラン産鴨のロースト フランボワーズソース	皮下の脂をだす焼き方とルポゼの技術を覚える
	3	マグレドカナル ソースポアブルヴェール	胸肉をロゼに焼く。 フォンドヴォーを使ったソース
	4	ポール ヴィネーグル	ワインヴィネガーの使い方
	5	カレダニョー ブルギニョンバター	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	6	鶏のプロマーージュクレーム ポムリヨネーズ添え	鶏肉のソテーとソースのバリエーションを覚える
	7	仔羊モモ肉のロースト カフェドパリ	骨付き肉の焼き方とブルコンポゼの使い方
	8	ナバラン①	ソースと一体化した煮込み料理を覚える
	9	サルティンポッカ アクアパッツァ	イタリア料理を覚える
	10	うずらのロースト ハーブを使ったソース	骨付き肉の焼き方ルポゼの仕方を覚える
	11	キングサーモンのポワレ 赤ワインソース	ポワローアラクレーム 魚に合わせる赤ワインソースを学ぶ
	12	エスカルゴのオープン焼き	伝統料理を知る
	13	鱸の塩釜焼	魚丸で塩釜で焼く技術を知る
	14	カスレ	伝統料理を知る
	15	ドラッドアングルート	パイ生地の扱い方を知る
	16	パテアングルート	伝統料理を知る
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	日本料理コース	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験 31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	通常の実習内容プラスしてより高級食材、調理技法を追求した授業内容で行う		
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) 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	日本料理の献立	祝い膳、法要等、催事に応じた献立を考える
	2	日本料理の献立	季節ごとの素材、調理法、表現の仕方の考案
	3	先付け、突き出し、お道し等	それぞれの素材の組み合わせ盛り付けを考える
	4	前菜、前八寸、八寸	盛付の彩り盛り、季節観を重視する盛り付けを行う
	5	向こう付け	懐石料理で向こうつけの意味合いの理解と代表的な料理を学ぶ
	6	煮物、炊き合わせ	煮物の応用料理と素材選びを学ぶ
	7	刺身、お造り	儀式、催事に応じた魚選びや盛り付け方を学ぶ
	8	先付け 車海老、うるい、春若芽	車海老の仕込み、黄身酢の作り方を学ぶ
	9	新筍のみ和え、わらび白酢掛け、もろ子甘露煮	新筍の下ごしらえ、わらびのアク抜き、管路煮を勉強する
	10	菜の花と子持ち昆布、近江葡萄のお浸し	子持ち昆布の扱い方、近江葡萄の下処理を学ぶ
	11	旬魚のお造り	季節ごとの魚のおろし方切り方を学ぶ
	12	旬魚のお造り	お造りの種類を学ぶ
	13	煮物椀 帆立真丈清い	お椀の吸い汁の種類と作り方真丈作りの基本を作る
	14	真丈作り	ホタテ、海老、魚等の海鮮物の作り方、特徴を学ぶ
	15	真丈作り	ホタテ、海老、魚等の海鮮物の作り方、特徴を学ぶ
	16	つみれ作りの基本、素材の種類について	魚介類、肉類の仕込み方、作り方のちがいや特徴について学ぶ
	17	真丈とつみれ作り	つみれと真丈を両方作成しお椀を完成させ試食してみる
	18	小テスト	今まで学んだことの威容についてテストを行う
	19	小テストの反省	テストの結果をみて各個人毎の反省と改良についてミーティングを行う
	20	前期のまとめ	前期のまとめ
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	日本料理コース	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験 31年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	フード学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	通常の実習内容プラスしてより高級食材、調理技法を追求した授業内容で行う		
評価方法 評価基準	出席・授業態度 成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力) 提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	煮物	煮物の基本炊き方を練習する
	2	煮物	季節ごとの素材選び切り方煮方を学ぶ
	3	煮物	色々な食材の組み合わせ盛り付け方を練習する
	4	焼き物	焼き方の基本を学ぶ
	5	焼き物	焼き物の季節ごとの素材と味付け見た目の盛り方を学ぶ
	6	焼き物	特選和牛ステーキ あしらい 肉の焼き方を学習する
	7	焼き物	近海鮑の味噌掛け、鱈の巻き焼き
	8	天ぷら	天ぷらに適した素材の選び方、使い方、油の温度管理
	9	天ぷら	素材に合った薬味(桜塩、抹茶塩、等)盛り付け等
	10	天つゆ、そば、うどんつゆ	出しの取り方、返しの作り方
	11	お浸ぎ	薄い豆のすり流し、蒸ホタテ、すり流しの技術を学ぶ
	12	鉢物	牛肉の柔らかく煮琥珀あんかけ、あんかけの仕方を学ぶ
	13	鉢物	金目鯛と道明寺の銀あんかけ 春野菜の下処理について学ぶ
	14	食事物	春アサリと筍の土鍋ご飯、浅利と筍の熱い方を学ぶ
	15	強肴	伊勢海老葛うち 雲丹と生のりの特性ソース作り
	16	料理の応用	過去に学んだ基礎料理を参考に展示料理を考える
	17	作品展示	自分のイメージの料理を作成する
	18	作品展示の反省	料理内容について反省会を行う
	19	料理の見直し	反省会にもとつた改良料理の作成
	20	料理の見直し	反省会にもとつた改良料理の作成
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。			