

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	公衆衛生学 1	講義
担当教師	澤田由利佳	
科目の概要	公衆衛生の理念と目的、集団における健康問題に関する予防医学、社会医学の役割と実際について学習する。授業内容にはわが国の保健統計指標の動向や意義、疾病予防、健康の維持増進、健康管理、産業保健に関する事項のほか、食品衛生や感染症の予防など環境衛生についても学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康	
教育目標	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学ぶ。また、調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について理解を深める。	
評価方法	授業の出欠席と学習態度、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	健康の考え方	
2	食と健康の関係	
3	調理師の役割 ・調理師の成り立ち ・調理師法の概要	
4	調理師の役割 ・食生活における調理師の役割	
5	疾病の動向とその予防 ・疾病の動向	
6	疾病の動向とその予防 ・疾病の予防	
7	生活習慣病 ・生活習慣の国際比較と生活習慣の重要性	
8	生活習慣病 ・生活習慣病の予防	
9	健康づくり対策 ・疾病予防から健康増進へ	
10	健康づくり対策 ・健康増進法	
11	健康づくり対策 ・我が国における健康づくり対策	
12	健康づくり対策 ・健康に関する食品情報	
13	心の健康づくり ・心の健康と自己実現	
14	心の健康づくり ・ストレス	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	公衆衛生学 2 前期	講義
担当教師	鈴木勝、高橋敏之	
科目の概要	公衆衛生の理念と目的、集団における健康問題に関する予防医学、社会医学の役割と実際について学習する。授業内容にはわが国の保健統計指標の動向や意義、疾病予防、健康の維持増進、健康管理、産業保健に関する事項のほか、食品衛生や感染症の予防など環境衛生についても学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康	
教育目標	自分の健康、環境の健康を確保することは個人にとって重要なだけでなく、企業の責任でもある。人間をとりまく労働条件、環境条件、環境汚染について学んでいく。	
評価方法	期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	労働と健康・作業環境と健康 作業環境管理	
2	労働と健康・作業環境と健康 健康管理	
3	労働と健康・作業環境と健康 労働衛生教育	
4	労働と健康・作業条件と健康 労働時間、休憩、休日、年次有給休暇	
5	労働と健康・作業条件と健康 賃金、年少者の保護、母性保護、解雇	
6	労働と健康・職業病 作業方法が原因となるもの	
7	労働と健康・職業病 作業環境が原因となるもの	
8	労働と健康・労働災害	
9	調理師の職場環境・職場環境の現状	
10	調理師の職場環境・調理施設の環境 調理場 換気	
11	調理師の職場環境・調理施設の環境 調理場 採光、照明	
12	調理師の職場環境・調理施設の環境 調理場 食品製造施設、調理場での衣服	
13	調理師の職場環境・調理施設での労働災害	
14	環境と健康・生活環境の衛生	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	公衆衛生学 2 後期	講義
担当教師	鈴木勝、高橋敏之	
科目の概要	公衆衛生の理念と目的、集団における健康問題に関する予防医学、社会医学の役割と実際について学習する。授業内容にはわが国の保健統計指標の動向や意義、疾病予防、健康の維持増進、健康管理、産業保健に関する事項のほか、食品衛生や感染症の予防など環境衛生についても学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康, その他資料	
教育目標	自分の健康、環境の健康を確保することは個人にとって重要なだけでなく、企業の責任でもある。人間をとりまく労働条件、環境条件、環境汚染について学んでいく。	
評価方法	期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	環境と健康 ・現代の生活環境 ・環境因子	
2	環境条件 ・大気 ・水	
3	環境条件 ・住居	
4	環境条件 ・廃棄物	
5	環境条件 ・放射線	
6	環境汚染とその対策 ・広がる環境汚染 公害	
7	環境汚染とその対策 ・空気汚染	
8	環境汚染とその対策 ・水質汚染	
9	環境汚染とその対策 ・騒音	
10	環境汚染とその対策 ・振動	
11	環境汚染とその対策 ・悪臭	
12	環境汚染とその対策 ・環境問題とその取り組み 環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨	
13	環境汚染とその対策 ・環境問題とその取り組み オゾン層、食品中の放射性物質	
14	環境汚染とその対策 ・環境問題とその取り組み 循環型社会	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	栄養学		講義
担当教師	柴田広大		
科目の概要	<p>栄養とは何か、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。 後期は、脂質やたんぱく質等の生体内での働き、それらの相互作用について学ぶ。</p>		
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
教育目標	<p>栄養素の種類と機能について学び食品と栄養と健康のかかわりについて理解すること、摂取した栄養素が人体内でどのように消化・吸収し代謝されるのかを理解すること、そして日本人の食事摂取基準について学ぶことを目的とする。</p>		
評価方法	出欠席、期末試験	GPAの目標は2.5以上	
単元	内容		該当項目
1	栄養素の機能と健康	・栄養と健康	
2	栄養素の機能と健康	・炭水化物	
3	栄養素の機能と健康	・脂質	
4	栄養素の機能と健康	・たんぱく質	
5	栄養素の機能と健康	・ビタミン	
6	栄養素の機能と健康	・ミネラル	
7	栄養素の機能と健康	・その他の成分	
8	栄養素の機能と健康	・栄養素のまとめ	
9	消化と吸収	・食品の摂取 ・栄養素の消化、吸収、代謝	
10	消化と吸収	・食品の摂取 ・栄養素の消化、吸収、代謝	
11	エネルギー代謝と食事摂取基準	・エネルギー代謝	
12	エネルギー代謝と食事摂取基準	・日本人の食事摂取基準	
13	エネルギー代謝と食事摂取基準	・食品の選択 食品標準成分表	
14	エネルギー代謝と食事摂取基準	・食品の選択 食事バランスガイド	
15	振り返り、まとめ		
教員の実務経験	<p>管理栄養士取得後、病院での給食管理業務に3年間、スポーツクラブでの栄養指導及び食事提供等の業務に2年間携わった実績を踏まえ、栄養管理の実務者としての観点から講義を行う。</p>		

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品学 1 前期	講義
担当教師	柴田広大、野村菜歩子	
科目の概要	調理に使用する、農産物や畜肉、魚介類などの、各食品の種類ごとの栄養成分の特性や、調理特性を学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性	
教育目標	市場に出回る食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶこと によって、調理の多様化、省略化に対応し調理の幅を広げられるようにしたい。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	植物性食品とその加工品・穀類 米	
2	植物性食品とその加工品・穀類 小麦	
3	植物性食品とその加工品・穀類 とうもろこし	
4	植物性食品とその加工品・穀類 蕎麦	
5	植物性食品とその加工品・穀類 大麦 その他	
6	植物性食品とその加工品・いも類 じゃがいも さつまいも	
7	植物性食品とその加工品・いも類 さといも やまのいも	
8	植物性食品とその加工品・いも類 こんにゃくいも キャッサバ	
9	植物性食品とその加工品・砂糖類 砂糖類	
10	植物性食品とその加工品・砂糖類 その他の甘味類	
11	植物性食品とその加工品・豆類 大豆	
12	植物性食品とその加工品・豆類 小豆	
13	植物性食品とその加工品・豆類 その他の豆類	
14	植物性食品とその加工品・種実類 ナッツ類	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品学 1 後期	講義
担当教師	柴田広大	
科目の概要	調理に使用する、農産物や畜肉、魚介類などの、各食品の種類ごとの栄養成分の特性や、調理特性を学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性	
教育目標	市場に出回る食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し調理の幅を広げられるようにしたい。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	植物性食品とその加工品 ・野菜類 葉菜類	
2	植物性食品とその加工品 ・野菜類 茎菜類	
3	植物性食品とその加工品 ・野菜類 根菜類	
4	植物性食品とその加工品 ・野菜類 果菜類	
5	植物性食品とその加工品 ・野菜類 花菜類	
6	植物性食品とその加工品 ・果実類 仁果類 準仁果類	
7	植物性食品とその加工品 ・果実類 核果類	
8	植物性食品とその加工品 ・果実類 液果類	
9	植物性食品とその加工品 ・きのこ類	
10	植物性食品とその加工品 ・藻類 褐藻類	
11	植物性食品とその加工品 ・藻類 紅藻類 緑藻類	
12	その他の食品 ・油脂類 植物性油脂	
13	その他の食品 ・油脂類 動物性油脂 加工油脂	
14	その他の食品 ・嗜好飲料類 アルコール飲料	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	病院での給食管理業務に3年間、スポーツクラブでの栄養指導及び食事提供等の業務に2年間携わった実績を踏まえ、管理栄養士としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品学 2	講義
担当教師	脇村優子	
科目の概要	調理に使用する、農産物や畜肉、魚介類などの、各食品の種類ごとの栄養成分の特性や、調理特性を学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性	
教育目標	市場に出回る食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し調理の幅を広げられるようにしたい。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	動物性食品とその加工品 ・魚介類 魚介類の構造、魚介類の成分	
2	動物性食品とその加工品 ・魚介類 死後変化と鮮度	
3	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 魚類	
4	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 魚類	
5	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 魚類	
6	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 貝類	
7	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 えび類	
8	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 かに類	
9	動物性食品とその加工品 ・魚介類 主な魚介類の種類 いか、たこ類	
10	動物性食品とその加工品 ・魚介類 魚介類の加工品	
11	動物性食品とその加工品 ・食肉類 食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成	
12	動物性食品とその加工品 ・食肉類 主な食肉類の種類 牛肉、豚肉、鶏肉など	
13	動物性食品とその加工品 ・食肉類 主な食肉類の種類 牛肉、豚肉、鶏肉など	
14	動物性食品とその加工品 ・卵類 ・乳類	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	保育所給食において調理・栄養指導などの業務に携わった実績を踏まえ、管理栄養士の観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品学 3	講義
担当教師	脇村優子、柴田広大	
科目の概要	調理に使用する、農産物や畜肉、魚介類などの、各食品の種類ごとの栄養成分の特性や、調理特性を学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性	
教育目標	食品の加工の目的とその加工法、食品の貯蔵の目的とその貯蔵法を学び、それぞれの特徴を理解する。 また、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学んでいく。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	その他の食品 ・調味料および香辛料類 調味料	
2	その他の食品 ・調味料および香辛料類 香辛料	
3	その他の食品 ・調味料および香辛料類 その他（膨張剤）	
4	その他の食品 ・調理加工食品類	
5	その他の食品 ・ゲル状食品	
6	その他の食品 ・保健機能食品	
7	食品の加工と貯蔵 ・食品の加工	
8	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 乾燥	
9	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 漬物	
10	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 低温貯蔵	
11	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 CA貯蔵、空気遮断	
12	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 燻煙	
13	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 殺菌、食品添加物	
14	食品の生産と流通 ・食品の国内生産と輸入 ・食品の流通	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	担当教師の脇村は、保育所給食において調理・栄養指導などの業務に携わった実績を踏まえ、管理栄養士の観点から講義を行う。 担当教師の柴田は、病院での給食管理業務に3年間、スポーツクラブでの栄養指導及び食事提供等の業務に2年間携わった実績を踏まえ、管理栄養士としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品衛生学 1 前期	講義
担当教師	大迫泰広	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務における衛生管理の手法を習得する。 ここでは、食品添加物や食品と化学物質について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。ときとして健康危害の原因となってしまうことがある食品添加物、重金属等の化学物質、器具・容器包装について、また、食の安全を守るための法律と行政についても学習する。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の概要	
2	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物と食品衛生関係法規	
3	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の安全性の評価	
4	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
5	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
6	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
7	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
8	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
9	食品と化学物質 ・食品添加物 主な食品添加物とその用途	
10	食品と化学物質 ・食品と重金属	
11	食品と化学物質 ・食品と放射性物質	
12	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要	
13	器具・容器包装の衛生 ・材質の種類	
14	食品安全対策 ・食品安全食品安全とは ・食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	
15	食品安全対策 ・食品安全対策にかかわる法律 食品安全基本法	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品衛生学 1 後期	講義
担当教師	大迫泰広	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務における衛生管理の手法を習得する。 ここでは、食品添加物や食品と化学物質について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。食の安全を守るために調理師が果たすべき食品調理施設、調理作業時の安全対策、HACCP、食品安全情報の共有（食品表示）について学習する。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品安全対策 ・食品安全行政	
2	食品安全対策 ・食品調理施設・設備の安全対策	
3	食品安全対策 ・調理従事者の健康管理	
4	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 食材の衛生管理、異物混入防止	
5	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 手洗い	
6	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 物理的殺菌・消毒	
7	食品安全対策 ・調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌 化学的殺菌・消毒	
8	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP 7原則12手順	
9	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP HACCPを支える一般衛生管理プログラム	
10	食品安全対策 ・食品事故対応 危機管理、実際に起こった食中毒の例	
11	食品安全対策 ・食品事故対応 実際に起こった食中毒の例	
12	食品安全対策 ・食品事故対応 実際に起こった食中毒の例	
13	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 加工食品	
14	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 生鮮食品 その他の法律の表示	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品衛生学 2 前期	講義
担当教師	中川幸子	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務において衛生管理の手法を習得する。 ここでは食中毒について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。 ときとして健康危害の原因となる微生物の基本知識、食中毒の概要、細菌性食中毒の種類について、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を学習する。	
評価方法	毎授業での小テスト及び中間テスト、本試験の総合得点での評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食の安全と衛生 ・ 食の安全を守る ・ 食の安全を脅かす要因	
2	食の安全と衛生 ・ 食の安全確保のしくみ ・ 食品衛生とは ・ 調理師の責務	
3	食品と微生物 ・ 食品中の微生物 微生物の種類	
4	食品と微生物 ・ 食品中の微生物 微生物の増殖条件、食品の微生物汚染	
5	食品と微生物 ・ 食品の腐敗	
6	飲食による健康危害 ・ 飲食による健康危害の種類	
7	飲食による健康危害 ・ 食中毒の概要	
8	飲食による健康危害 ・ 細菌性食中毒 感染型食中毒	
9	飲食による健康危害 ・ 細菌性食中毒 感染型食中毒	
10	飲食による健康危害 ・ 細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒	
11	飲食による健康危害 ・ 細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防	
12	飲食による健康危害 ・ ウィルス性食中毒	
13	飲食による健康危害 ・ 自然毒食中毒 動物性自然毒 フグ	
14	飲食による健康危害 ・ 自然毒食中毒 動物性自然毒 イシナギ、シガテラ、貝	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	高齢者福祉施設や学校の給食管理業務に4年間携わった実績を踏まえ、管理栄養士であり食品衛生管理の実務者としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品衛生学 2 後期	講義
担当教師	中川幸子	
科目の概要	食品の安全の重要性を認識し、調理師としての実務において衛生管理の手法を習得する。 ここでは食中毒について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	食品は安全であることが絶対条件であり、食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理師の責務は大きい。 ときとして健康危害の原因となる微生物の基本知識、食中毒の概要、細菌性食中毒の種類について、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を学習する。	
評価方法	毎授業での小テスト及び中間テスト、本試験の総合得点での評価	GPAの目標は 2.5 以上
単元	内容	該当項目
1	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 植物性自然毒 有毒植物 身近な植物	
2	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 植物性自然毒 有毒きのこ	
3	飲食による健康危害 ・自然毒食中毒 化学性自然毒	
4	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 海産魚類	
5	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 海産魚類	
6	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水魚類	
7	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水魚類	
8	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 淡水カニ類	
9	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 食肉	
10	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 食肉	
11	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 野菜類	
12	飲食による健康危害 ・寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要 飲料水	
13	飲食による健康危害 ・経口感染症	
14	飲食による健康危害 ・食物アレルギー ・その他の健康被害	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	高齢者福祉施設や学校の給食管理業務に4年間携わった実績を踏まえ、管理栄養士であり食品衛生管理の実務者としての観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	食品衛生学実験	実験
担当教師	大迫泰広	
科目の概要	食品衛生学における、簡易的な鮮度試験や、細菌などの衛生検査方法を学び現場で実践できるようにする。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生	
教育目標	調理師にとって衛生管理は最も重点を置くべきポイントのひとつである。生鮮食品の鮮度に関しては色やにおいで判別できるものもあるが、食中毒菌が付いた食品には、見た目には異変が起こっていないものも多い。また食品添加物や使用水などは、何がどのくらい含まれているか、食べたり飲んだりしただけの感覚ではわかりにくい。そこで食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を理解することを目的とする。	
評価方法	授業毎のレポート、試験、授業態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	・実験器具・実験をするときの注意点	
2	・ガラス測定器具の使い方	
3	・食品のpH測定	
4	・生卵の鮮度判定	
5	・魚介類の鮮度判定	
6	・魚肉練り製品の鮮度、品質判定	
7	・食肉の鮮度判定	
8	・牛乳の鮮度判定	
9	・食品の内部温度の測定	
10	・手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査	
11	・調理器具の汚れ状態の検査	
12	・食器洗浄後の汚れ状態の検査	
13	・水道水の残留塩素測定	
14	・空中浮遊微生物の測定	
15	・食品からの各種細菌の検出	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	調理理論 1 前期	講義
担当教師	平塚未来・中村哲・川瀬幸司	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論	
教育目標	調理操作の種類と特徴を学ぶ。 料理に適した調理操作を選択し、さらに応用できるようにすることを目標とする。	
評価方法	小テスト及び試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	調理とおいしさ 調理とは 調理理論を学ぶ意義	
2	調理とおいしさ 調理とは 調理理論を学ぶ意義	
3	調理とおいしさ 調理とは 調理の目的	
4	調理とおいしさ 調理とは 調理の目的	
5	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 化学的要因	
6	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 化学的要因	
7	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 化学的要因	
8	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 物理的要因	
9	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 物理的要因	
10	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 2要因の相関	
11	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 心理的要因	
12	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 生理的要因	
13	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 先天的要因	
14	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 後天的要因	
15	調理とおいしさ おいしさの構成 食べ物の側にある要因 環境的要因	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	調理理論 1 後期	講義
担当教師	平塚未来・中村哲・川瀬幸司	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論	
教育目標	調理操作の種類と特徴を学ぶ。 料理に適した調理操作を選択し、さらに応用できるようにすることを目標とする。	
評価方法	小テスト及び試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	調理の基本操作 非加熱調理操作 計量	
2	調理の基本操作 非加熱調理操作 計量	
3	調理の基本操作 非加熱調理操作 洗浄	
4	調理の基本操作 非加熱調理操作 洗浄	
5	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬	
6	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬	
7	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬	
8	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬	
9	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
10	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
11	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
12	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
13	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
14	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	
15	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	調理理論 2 前期	講義
担当教師	加藤順子	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論	
教育目標	食品の特性を踏まえて調理過程を科学的にとらえることは、それぞれの調理操作について、なぜそうするのかという裏付けを知ることになり、調理技術の習得をより確かなものにすることができる。 食品の性質と調理による変化をとらえることで、調理の要点をつかめるようにしたい。 また、我が国の食文化がどのような変遷をたどり現代に至ったのか、簡単に追ったうえで、外国との比較も交え学ぶ。現代の食生活を見つめ、グローバルな視点で普遍性、多様性を理解したい。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品の調理科学・植物性食品 穀類 米	
2	食品の調理科学・植物性食品 穀類 小麦	
3	食品の調理科学・植物性食品 いもおよびでんぷん類	
4	食品の調理科学・植物性食品 砂糖	
5	食品の調理科学・植物性食品 豆類	
6	食品の調理科学・植物性食品 種実類、野菜類	
7	食品の調理科学・植物性食品 果実類	
8	食品の調理科学・植物性食品 きのこと類	
9	食品の調理科学・植物性食品 藻類	
10	食品の調理科学・動物性食品 魚介類 生食調理	
11	食品の調理科学・動物性食品 魚介類 加熱による変化、加熱調理	
12	食品の調理科学・動物性食品 食肉類 食肉類の加熱による変化	
13	食品の調理科学・動物性食品 食肉類 食肉類の軟化	
14	食品の調理科学・動物性食品 食肉類 食肉類の調理 乳類	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	調理理論 2 後期	講義
担当教師	加藤順子	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論	
教育目標	食品の特性を踏まえて調理過程を科学的にとらえることは、それぞれの調理操作について、なぜそうするのかという裏付けを知ることになり、調理技術の習得をより確かなものにすることができる。 食品の性質と調理による変化をとらえることで、調理の要点をつかめるようにしたい。 また、我が国の食文化がどのような変遷をたどり現代に至ったのか、簡単に追ったうえで、外国との比較も交え学ぶ。現代の食生活を見つめ、グローバルな視点で普遍性、多様性を理解したい。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・筆記試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	食品の調理科学 ・動物性食品 卵類 卵類の鮮度、卵類の凝固性	
2	食品の調理科学 ・動物性食品 卵類 卵類の起泡性、卵類の乳化性	
3	食品の調理科学 ・その他の食品 油脂類	
4	食品の調理科学 ・その他の食品 調味料	
5	食品の調理科学 ・その他の食品 ゲル状食品	
6	食と文化 食文化の成り立ち	
7	食と文化 多様な食文化	
8	食と文化 食文化の共通化と国際化	
9	日本の食文化 日本の食文化史	
10	日本の食文化 日本料理の食文化	
11	日本の食文化 行事食と郷土料理	
12	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化	
13	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化	
14	世界の料理と食文化 中国料理の食文化 その他の国の料理の食文化	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	調理理論 3	講義
担当教師	松本恭平	
科目の概要	調理過程において生じる様々な現象をとらえ、調理操作の原理や食品の変化を科学的、物理的に理解する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論 必修編6 総合調理実習	
教育目標	調理機器を知り、自分はどう選択をして料理をするのか。 調理機器をしらなければ選択できないので、調理機器全般について学ばせ、かつ機械を利用し作業効率を上げる方法を考える。調理機器を知り、自分はどう選択をして料理をするのか。調理機器をしらなければ選択できないので、調理機器全般について学ばせ、かつ機械を利用し作業効率を上げる方法を考える。 即戦力になれるよう、調理機器の仕組みを知り、使いこなせるように知識と実践をもちいて学生の経験値をあげる。	
評価方法	平常点 + 試験課題 = 総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	
2	施設設備について（厨房設備・ドライ厨房）	
3	施設設備について（厨房の熱源、電子レンジ・IH）	
4	冷蔵庫について（冷蔵庫の種類・保存温度・冷媒フロンの種類と環境問題）	
5	冷蔵庫について（恒温高湿庫の仕組み・ブライン冷却方式・解凍）	
6	ブラストチラーについて（保存温度と細菌・最大氷結晶生成帯・緩慢冷凍と急速冷凍）	
7	ブラストチラーについて（ブラストチラーの仕組みと急速冷却と品質）	
8	スチームコンベクションオープンについて（スチコンの種類と原理）	
9	スチームコンベクションオープンについて（温度と湿度とタンパク質の変性）	
10	プロから学ぶスチコンセミナー① ブラストチラー、スチコン、製氷機について	
11	プロから学ぶスチコンセミナー② スチコン調理デモ プリン・肉じゃが・焼きそば	
12	プロから学ぶスチコンセミナー③ スチコン調理デモ ローストビーフ・セミフレッド	
13	プロから学ぶスチコンセミナー④ 真空包装機 調理デモ 真空包装機について 真空比較実験	
14	振り返り、まとめ	
15	テスト対策	
教員の実務経験	調理師免許取得後、給食施設の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり集団調理の実務者の観点から講義を行う。	

教科目名	調理実習 前期	実習
担当教師	小島勇介、中山健太郎、森岡真、青木健一、大西由紀子、磯川博志	
科目の概要	包丁の扱い方から始まり、煮る、焼く、蒸す、揚げる、生の基本的技術の習得、料理の故事背景を学ぶ、衛生の7Sを基本にし、安心・安全な料理を提供できるようにする。	
教材	教科書・プリント資料	
教育目標	基礎的な包丁の取り扱い、包丁の素材を学び、衛生的に調理ができるようになる。包丁に合わせて、盛り付けができるようになる。	
評価方法	学期末に実習試験 (授業内試験) を行い、合格点は70点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	調理実習の心得 (輪切、詰切、手指、その他・衛生的な習慣・調理実習室及び器具の清掃・食器材料の扱い方、ごみの出し方)	
2	調理実習室の使用にあたって (包丁・まな板の扱い方、包丁削ぎ)	
3	日本 (胡瓜半月小口切りの三杯酢・じゃがいもの薄切り・千切り)	
4	中華 (スープの取り方、大根の甘酢漬)	
5	西洋 (アツシュ ノリマンティエ)、シャトー調製	
6	日本 (出汁の取り方、ご飯の炊き方)	
7	中華 (鮮チャーハン・白菜と肉団子のスープ)	
8	西洋 (人魚のムース・鶏のエスカベッシュ・食材の切り方)	
9	西洋 (オープンレンジの扱い、パトシュクレ・羅天・小豆餅)	
10	日本 (串焼き餅・出汁巻き・焼き込みご飯)	
11	中華 (ピーマンと豚肉炒め・鶏肉の千切り和え)	
12	西洋 (フォンゴライユ・キノコのソリット・カボチャのポタージュ)	
13	日本 (鰻の竜巻揚げ (三枚煎し)・つみれ汁・ピース磁板)	
14	中華 (鶏のチリソース)	
15	西洋 (サルティンボッカ・ボムデュレ)	
16	西洋 (グトマルグリット・ムースドココ・アイスティ)	
17	日本 (竜巻揚げ・餅のつみれ餅汁・胡瓜の酢の物)	
18	中華 (酢豚・鶏肉のレタス包み)	
19	西洋 (じゃがいものニョッキ・サルサポモドーロ)	
20	西洋 (シューアラクレーム・フレンチドーナツ)	
21	日本 (鮎の塩焼 (串うち)・冷やしとろろ汁)	
22	西洋 (イサキのアクアパッツァ)	
23	中華 (麻婆豆腐・白菜と帆立の風伝・杏仁豆腐)	
24	西洋 (数パン・バターロール・ピロシキ)	
25	日本 (鰻のたたき・土佐漬り・タコ餅の酢の物)	
26	西洋 (子羊のグリエ ラタトゥイユ)	
27	中華 (鶏のトウチ炒め・エビのチリソース)	
28	西洋 (スポンジケーキ共立法・シュクルナッツ)	
29	日本 (太巻き寿司・蛤の吸い物・乾物の扱い)	
30	日本 (冷飯・米なす竜甲焼き・餅日餅あんかけ)	
31	中華 (水餃子・白粥・肉しょうまい)	
32	西洋 (オムレツグラタン)	
33	日本 (鰻の味噌汁・和巻汁)	
34	中華 (あんかけ焼きそば・ゴマ団子)	
35	西洋 真空調理 (鴨のロースト フォウグラのポワレ)	
36	西洋 (アマンディーヌ ブルーベリームース)	
37	日本 真空調理 (鰻の味噌煮・パッテラ)	
38	中華 (真ダイの塩蒸し・ジャガイモバスケット入り豚ひれ炒め)	
39	西洋 (ジャガイモのトルティーヤ・シャトー)	
40	日本 (松茸土瓶蒸し・栗ご飯・春巻と巻のおぼろ)	
41	中華 (もち米のハスの鍋包み飯・ユーリンチー)	
42	西洋 (アップルパイ・カラメルソース・アングレーソース)	
43	日本 (炊き合わせ・アサリの味噌汁)	
44	中華 (豚/羊肉の酒込み)	
45	西洋 (仔羊のロースト 竜巻パン粉風味)	
教員の業務概要	担当教師の4名は、調理師免許取得後専任の実務に2年携わった事をも経て、専門調理師の資格者の観点から実習を行う。担当教師の4名は、調理師免許取得後専任の実務に3年携わった事をも経て、専門調理師の資格者の観点から実習を行う。	

調理師本科課程部 (1年制) シラバス

教科名	内容	実習
担当教師	小島典介、幸田健太郎、森寛貴、野木健一、大西由紀子、榎尾博志	
科目の概要	前期に身につけた調理技術や知識を基礎として、現場に出て即戦力になれるように技術の幅を広げるために様々なメニューの実習を行う。	
教材	教科書・プリント資料	
教育目標	前期行った調理実習の技術を繰り返し行うことで定着させ、より高度な調理技術を身につける。また、段取りや調理技術、衛生観念を更に向上させ、現場で即戦力になるための技術や知識を身につける。	
評価方法	学期末に実技試験(授業内試験)を行い、合格点は70点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	日本(天ぷら・赤だし)	
2	日本(茶碗蒸し・変わりきんぴら・置飯・かつら削ぎ)	
3	西洋(鶏のジャンボネット グランメール風)	
4	西洋(スペイン イカ墨の(エリア・ガスパチョ)	
5	日本(親子丼・奈良漬・刺身)	
6	中華(調味料の作り方 ラー油・芝麻醤・担担麺)	
7	西洋(苺のショートケーキ)	
8	日本(黒出し・蟹雑炊・胡麻豆腐)	
9	中華(黒豆のピリ辛炒め・海鮮炒飯)	
10	西洋(オリキエツテ・魚介のラグーソース)	
11	西洋(チョコレートブローニュー)	
12	日本(刺身大皿盛り込み・ご飯)	
13	西洋(オマールのポワレ アメリカソース)	
14	中華(象入りちまき・タピオカ入りココナツミルク)	
15	日本(季節の前菜・才巻貫串寿司・レバー煎・若づく・灌腸)	
16	西洋(赤海老の真念焼 ソースリッシュ)	
17	日本(焼酎料理)	
18	中華(あんかけ炒飯・川塩お汁粉)	
19	西洋(若鶏のソテー シャスール風)	
20	西洋(ハンバーガー・リングのタルト ヴァニラアイス添え)	
21	日本(松花堂弁当)	
22	西洋(ローストビーフ・ザワークラウトの添え)	
23	西洋(スフレチーズケーキ・コーヒー)	
24	日本(にぎり寿司・かわり寿司・くずきり)	
25	西洋(コンベクションオープン・アルギン酸)	
26	西洋(エスプーマ・液体窒素の使い方)	
27	中華(白菜の干し貝柱あんかけ・蓮の葉包みごはん)	
28	西洋(デコレーションケーキ)	
29	日本(雫 木の芽和え・炊き合わせ粥 若芽 鶏丸・粥ごはん)	
30	西洋(レギュムグレッグ・バーニャカワダー・オニオンフラン)	
31	日本(拾得・串団子・フルーツ巻)	
32	中華(軌立のチリソースの揚げ物)	
33	日本(節目の木の芽焼き・早月粥・餅の節の物)	
34	西洋(生パスタ ポスカイオーラ・キャラメル)	
35	中華(アサリのトウチ炒め)	
36	日本(胡麻豆腐・茄子佃煮・漬物ご飯)	
37	西洋(スペイン料理 液体窒素・モルソー・バエリアミクスタシュリンプトースト・タコのマリナー風)	
38	西洋(イングリッシュマフィン・ケーゼシュニッケン)	
39	中華(牛ひれの胡麻炒め)	
40	日本(冬山海老そば・蟹のから揚げ・谷中ご飯)	
41	西洋(ヘルシーメニュー トマトの冷製カッパレニ・黒のスープ 真鍮添え・グレープフルーツのシュレ 豆乳アイス添え)	
42	西洋(全粒粉のパン・チョコレートパン)	
43	中華(五目精進煮込み)	
44	日本(鬼川豆腐・石川亭 餅 炊き合わせ・鯛茶漬け)	
45	西洋(ステーキハンブルグ風、エビのクリームコロッケ)	
修習の業務経歴	旧当科修習の申請は、調理師免許取得後、飲食店の実習に2年関わった事績を基に、専門調理師の資格者の観点から実習を行う。 旧当科修習の申請は、調理師免許取得後、飲食店の実習に3年関わった事績を基に、専門調理師の資格者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	集団調理実習	講義
担当教師	松本恭平 鈴木桜子	
科目の概要	集団調理実習は、通常の調理とは違うため、大量調理の方法、調理作業の効率化、施設、設備の取り扱い、衛生管理、評価の手法を実習する。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習・最新食品成分表	
教育目標	<p>調理マネジメントとして時間通りに作業が終わるようにタイムラインを考え作業効率について考える。</p> <p>■給食の種類 学校給食、病院給食、事業所給食などの仕組みについて学ぶ。現場の考え方や対象者の違い、アレルギーの対応、コントラクトフードサービスの特徴を学ぶ。</p> <p>■給食大量調理の特徴について 下処理から加熱まで、少量調理と大量調理の違いについて学ぶ。温度上昇速度の違い、安全に提供する為の手順。加熱温度、中心温度、加熱時間について学ぶ。 大量調理マニュアルに基づき、大量調理を学ぶ。</p> <p>■栄養計算と献立作成 食品標準成分表の活用方法を学び、食品の100gあたりの成分値から計算が出来るようになる。日本人の食事摂取基準に基づき、献立の作成方法を学ぶ。</p>	
評価方法	平常点+試験課題=総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	
2	給食の種類① 集団調理実習の進め方（PDCAサイクル）特定給食施設について	
3	給食の種類② 学校給食、病院給食、老人福祉施設食、事業所給食の特徴	
4	栄養計算① 栄養価計算の方法 考え方 栄養計算の基本 栄養価の単位	
5	栄養計算② 食事摂取基準について エネルギー産生栄養バランス算出方法	
6	献立作成① 献立作成の方法 献立とは、献立作成の基本	
7	献立作成② 献立作成の方法 具体的な献立のたて方 献立作成の指標	
8	大量調理の特徴① 大量調理の特徴少量調理と大量調理の比較 下処理、浸漬、調味、計量	
9	大量調理の特徴② 主調理（汁物、煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、炊飯）、保存食について	
10	大量調理について（コメットカトウセミナー①） 厨房メーカー目線での大量調理を厨房機器で扱う場合はどのような方法と工夫が必要か	
11	大量調理について（コメットカトウセミナー②） 大量調理の調理デモンストレーション（映像）	
12	アレルギー対応食（コメットカトウセミナー③） アレルギー対応食の作り方。厨房機器をどのように活用し、対応ができるのか。	
13	アレルギー対応食（コメットカトウセミナー④） アレルギー対応食の調理デモンストレーション（映像）	
14	振り返り、まとめ	
15	テスト対策	
教員の実務経験	担当教師の松本は調理師免許取得後、給食施設の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり集団調理の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	接客サービス1	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な、接客サービスとは何かを理解する。 接客サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習、レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというものではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	試験+授業態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	求められるサービス サービスとは何か 関連する言葉の語源と意味	
2	求められるサービス サービスとは何か サービスの種類	
3	求められるサービス サービスとは何か サービスの特徴	
4	求められるサービス サービスにおける大切な姿勢 ホスピタリティ	
5	求められるサービス サービスにおける大切な姿勢 コミュニケーション、チームワーク	
6	求められるサービス サービスと調理従事者のかかわり	
7	求められるサービス お客様の存在とは	
8	接客サービスの基本 接客者としての意識 自己の人間性の育成	
9	接客サービスの基本 接客者としての意識 プロとしての仕事	
10	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 身だしなみ	
11	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 態度 姿勢、歩き方、視線	
12	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 態度 おじぎ、名刺の受け方、物の渡し方	
13	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
14	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
15	接客サービスの基本 接客者の基本マナー 電話応対	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	接客サービス2	講義
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	飲食店で必要な、接客サービスとは何かを理解する。 接客サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習、レストランサービストレーニングマニュアル	
教育目標	飲食店はお客様の存在なくしては成立しない。お客様に食事を楽しんでもらうためには、単に料理がおいしければよいというものではなく、それに加えて充実した接客サービスが求められる。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、適切な対応をしなければならない。サービスの本質を知り、接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶとともに、クレームの対応方法も知る。	
評価方法	試験+授業態度	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	接客実務 基本的なサービスの流れ 入店から退店まで	
2	接客実務 基本的なサービスの流れ 接客者の1日の業務	
3	接客実務 料理別サービス方法 日本料理	
4	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
5	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
6	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
7	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
8	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
9	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
10	接客実務 料理別サービス方法 西洋料理	
11	食卓の演出 カラーコーディネート	
12	食卓の演出 テーブルコーディネート	
13	クレーム対応 クレーム対応の心構え	
14	クレーム対応 クレームの種類とその対応方法	
15	クレーム対応 クレームを発生させないためには	
教員の実務経験	担当教師の森島は、レストランにてサービスの実務に12年携わった実績を踏まえ、レストランサービス、ソムリエの実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部（1年制）シラバス

教科目名	レストラン論		講義
担当教師	國井直子		
科目の概要	外食産業業界の現状を幅広くとらえ、飲食店運営の上で「価値の作り方」「価値の伝え方」及び基礎的数値管理（原価管理など）について習得する。		
教材	教科書 その他資料		
教育目標	学内で調理技術や知識を得ることと並行して「調理師として社会で働くとはどういうことか」「店を持つとはどういうことか」「業界の魅力はどんなところにあるか」等について学ぶ。 業界の「実際」をなるべく幅広くとらえ、実務の具体的なイメージをリアルにもてるようにする。外食産業業界で活躍できるベースをこの授業を通し得られるように研鑽する。		
評価方法	出欠状況、授業への取り組み姿勢（発表などの積極性）、グループディスカッションの評価、試験		GPAの目標は2.5以上
単元	内容		該当項目
1	調理師と外食産業	レストラン産業の発展	
2	調理師と外食産業	外食産業業界に興味をもつ	
3	店舗づくり	付加価値の考え方	
4	店舗づくり	競合の考え方	
5	飲食店の広報	広報についての概要、ニュースリリースのタイトルを考える	
6	メニュープランニング	メニューブックの作り方、考え方	
7	メニュープランニング	メニュー開発の実務	
8	メニュープランニング	メニュー原価の考え方（原価計算）	
9	メニュープランニング	メニュー原価の考え方（実際原価と理論原価）	
10	就職について	外食産業業界に就職するとはどういうことか	
11	就職について	就職に関する実情	
12	店舗プランニングワーク	店舗づくり・各班プレスト1（プレストの手法を学ぶ）	
13	店舗プランニングワーク	店舗づくり・各班プレスト2（プレゼンテーションの準備）	
14	店舗プランニングワーク	店舗づくりについてプレゼンテーション	
15	振り返り、まとめ		
教員の實務経験	調理師免許取得後、外食産業にてメニューの企画・開発や原価管理、また、広報業務に14年間携わった実績を踏まえ、外食産業の實務者の観点から講義を行う。		