

教科目名	公衆衛生学1	講義
担当教師	豊川智之、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	【1-1】健康の考え方	
2	【1-2】食と健康の関係	
3	【1-3】調理師の役割 ・調理師の成り立ち ・調理師法の概要	
4	【1-3】調理師の役割 ・食生活における調理師の役割	
5	【2-1】疾病の動向とその予防 ・疾病の動向	
6	【2-1】疾病の動向とその予防 ・疾病の予防	
7	【2-2】生活習慣病 ・生活習慣の国際比較と生活習慣の重要性	
8	【2-2】生活習慣病 ・生活習慣病の予防	
9	【3-1】健康づくり対策 ・疾病予防から健康増進へ ・健康増進法	
10	【3-1】健康づくり対策 ・我が国における健康づくり対策	
11	【3-1】健康づくり対策 ・健康に関する食品情報	
12	【3-2】心の健康づくり ・ストレス	
13	【3-2】心の健康づくり ・心の健康と自己実現	
14	【4-1】食育とは 【4-2】食育における調理師の役割	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	公衆衛生学2(前期)	講義
担当教師	中川遥、榎本建志	
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	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	【5-1】労働と健康 ・作業環境と健康 作業環境管理	
2	【5-1】労働と健康 ・作業環境と健康 健康管理	
3	【5-1】労働と健康 ・作業環境と健康 労働衛生教育	
4	【5-1】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	【5-1】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	【5-1】労働と健康 ・職業病 作業方法が原因となるもの①	
7	【5-1】労働と健康 ・職業病 作業環境が原因となるもの②	
8	【5-1】労働と健康 ・労働災害	
9	【5-2】調理師の職場環境 ・職場環境の現状	
10	【5-2】調理師の職場環境 ・調理施設の環境 調理場 換気	
11	【5-2】調理師の職場環境 ・調理施設の環境 調理場 採光、照明	
12	【5-2】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	【5-2】調理師の職場環境 ・調理施設での労働災害	
14	【6-1】環境と健康 ・生活環境の衛生	
15	前期まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	公衆衛生学2(後期)	講義
担当教師	中川遥、榎本建志	
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	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	【6-1】環境と健康 ・現代の生活環境 ・環境因子	
2	【6-2】環境条件 ・大気 ・水	
3	【6-2】環境条件 ・住居	
4	【6-2】環境条件 ・廃棄物①	
5	【6-2】環境条件 ・廃棄物②	
6	【6-3】環境汚染とその対策 ・広がる環境汚染 公害	
7	【6-3】環境汚染とその対策 ・空気汚染	
8	【6-3】環境汚染とその対策 ・水質汚染	
9	【6-3】環境汚染とその対策 ・騒音	
10	【6-3】環境汚染とその対策 ・振動	
11	【6-3】環境汚染とその対策 ・悪臭	
12	【6-3】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	【6-3】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	【6-3】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	後期まとめ	

教科目名	栄養学	講義
担当教師	坪根久美子	
科目の概要	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。	
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	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。	
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	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 ・その他成分	
8	栄養素 まとめ	
9	消化と吸収 ・食品の摂取 ・栄養素の消化、吸収、代謝①	
10	消化と吸収 ・食品の摂取 ・栄養素の消化、吸収、代謝②	
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	

教科目名	食品学1(前期)	講義
担当教師	飛高佳代	
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	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 種子類	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品学1 (後期)	講義
担当教師	飛高佳代	
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	出欠席、毎授業の確認問題、期末試験	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 非アルコール飲料	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品学2	講義
担当教師	寺嶋聡子	
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	出欠席、毎授業の確認問題、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①	
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②	
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③	
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①	
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②	
14	動物性食品とその加工品 ・卵類 ・乳類	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	食品学3	講義
担当教師	保科達彦	
科目の概要	市場に多く出回っている食品について、種類や特徴、旬、含まれる成分についての知識を深める。 この科目では、調味料と加工食品について学ぶ。	
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	出欠席、単元ごとの確認問題、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	その他の食品 ・油脂類	
2	その他の食品 ・菓子類、嗜好飲料類	
3	その他の食品 ・調味料および香辛料類	
4	その他の食品 ・その他(膨張剤) 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	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	食品衛生学1(前期)	講義
担当教師	吉岡範幸	
科目の概要	食の安全性への関心から食品衛生はますます重要視されており、食を取り巻く環境は日々変化し、多くの知識を習得することが求められている。食品衛生学は飲食物に起因する健康危害を未然に防止するための科学的論拠を学ぶことを目的としている。この科目では食中毒の原因物質である細菌、ウイルス、化学物質、自然毒、寄生虫、容器包装からの有害物質、残留農薬、食品添加物などについて解説する。	
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	食事は、人間が生命を維持し健康を保つために必要不可欠な行為である。したがって、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。しかし安全であるはずの食品が、ときとして健康危害の原因となってしまうことがある。食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。	
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	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 ・食中毒統計	
9	飲食による健康危害 ・大規模食中毒事件	
10	飲食による健康危害 ・細菌性食中毒 ①	
11	飲食による健康危害 ・細菌性食中毒 ②	
12	飲食による健康危害 ・細菌性食中毒 ③	
13	飲食による健康危害 ・細菌性食中毒 ④	
14	飲食による健康危害 ・細菌性食中毒 細菌性食中毒の予防	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品衛生学1(後期)	講義
担当教師	吉岡範幸	
科目の概要	食の安全性への関心から食品衛生はますます重要視されており、食を取り巻く環境は日々変化し、多くの知識を習得することが求められている。食品衛生学は飲食物に起因する健康危害を未然に防止するための科学的論拠を学ぶことを目的としている。この科目では食中毒の原因物質である細菌、ウイルス、化学物質、自然毒、寄生虫、容器包装からの有害物質、残留農薬、食品添加物などについて解説する。	
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	食事は、人間が生命を維持し健康を保つために必要不可欠な行為である。したがって、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。しかし安全であるはずの食品が、ときとして健康危害の原因となってしまうことがある。食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。	
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	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①	
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②	
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①	
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②	
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	

教科目名	食品衛生学2(前期)	講義
担当教師	山本保仕	
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の衛生管理の手法を習得する。	
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	食品添加物、食品の変質と保存法、遺伝子組み換え食品など、食に関する問題点を中心に学ぶ。また、予防方法や食品衛生に関する法規と行政制度についても学び、食の安全に適切に対応することができる知識を習得する	
評価方法	出欠席、毎授業の確認問題、期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 食品安全対策 ・調理従事者の健康管理	
2	食品安全対策 ・調理従事者の健康管理	
3	食品安全対策 ・調理従事者の健康管理	
4	食品と化学物質 ・食品添加物 食品添加物の概要	
5	食品と化学物質 ・食品添加物 食品衛生関連法規	
6	食品と化学物質 ・食品添加物 安全性とその評価	
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①	
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②	
9	食品と化学物質 ・食品と重金属	
10	食品と化学物質 ・食品と放射性物質	
11	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要	
12	器具・容器包装の衛生 ・材質の種類	
13	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	
14	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	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品衛生学2(後期)	講義
担当教師	山本保仕	
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の衛生管理の手法を習得する。	
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	食品添加物、食品の変質と保存法、遺伝子組み換え食品など、食に関する問題点を中心に学ぶ。 また、予防方法や食品衛生に関する法規と行政制度についても学び、食の安全に適切に対応することができる知識を習得する。	
評価方法	出欠席、毎授業の確認問題、期末試験	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 ・食品営業施設・設備の安全対策①	
3	食品安全対策 ・食品営業施設・設備の安全対策②	
4	食品安全対策 ・給水および排水・廃棄物処理	
5	食品安全対策 ・食品調理施設・設備の安全対策	
6	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	
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 手洗い	
8	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	
9	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	
10	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 加工食品	
11	食品安全対策 ・食品安全情報の共有 食品表示法 生鮮食品	
12	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP 7原則12手順	
13	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①	
14	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②	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	食品衛生学実験	実習
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、期末試験、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(2年制)シラバス

教科目名	調理理論1(前期)	講義
担当教師	中村哲、森寛貴、川瀬幸司、平塚未来、青木健一	
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び、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	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	調理とおいしさ 調理とは 調理理論を学ぶ意義①	
2	調理とおいしさ 調理とは 調理理論を学ぶ意義②	
3	調理とおいしさ 調理とは 調理の目的①	
4	調理とおいしさ 調理とは 調理の目的②	
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①	
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②	
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③	
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①	
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②	
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 食べる人の側にある要因 心理的要因	
12	調理とおいしさ おいしさの構成 食べる人の側にある要因 生理的要因	
13	調理とおいしさ おいしさの構成 食べる人の側にある要因 先天的要因	
14	調理とおいしさ おいしさの構成 食べる人の側にある要因 後天的要因	
15	調理とおいしさ おいしさの構成 食べる人の側にある要因 環境的要因	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	調理理論1(後期)	講義
担当教師	中村哲、森寛貴、川瀬幸司、平塚未来、臼井英美	
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び、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	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	調理の基本操作 非加熱調理操作 計量①	
2	調理の基本操作 非加熱調理操作 計量②	
3	調理の基本操作 非加熱調理操作 洗浄①	
4	調理の基本操作 非加熱調理操作 洗浄②	
5	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬①	
6	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬②	
7	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬③	
8	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬④	
9	調理の基本操作 非加熱調理操作 浸漬⑤	
10	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎①	
11	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎②	
12	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎③	
13	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎④	
14	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎⑤	
15	調理の基本操作 非加熱調理操作 切碎⑥	

教科目名	調理理論2 前期	講義
担当教師	青木智子	
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事ができる。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。	
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	調理とおいしさ 調理とは(調理理論を学ぶ意義 調理の目的)	
2	調理とおいしさ おいしさの構成(食べ物の側にある要因 食べる人の側にある要因)	
3	食品の調理科学・植物性食品 穀類① 米(白飯)	
4	食品の調理科学・植物性食品 穀類② 米(味付け飯、強飯)	
5	食品の調理科学・植物性食品 穀類③ 米粉	
6	食品の調理科学・植物性食品 穀類④ 小麦粉(グルテン、ドウとバター)	
7	食品の調理科学・植物性食品 穀類⑤ 小麦粉(膨化、粘性)	
8	食品の調理科学・植物性食品 穀類⑥ そば	
9	食品の調理科学・植物性食品 いも類① じゃがいも	
10	食品の調理科学・植物性食品 いも類② さつまいも	
11	食品の調理科学・植物性食品 いも類③ さといも、やまのいも	
12	食品の調理科学・植物性食品 でんぷん類① 糊化と老化	
13	食品の調理科学・植物性食品 でんぷん類② 種類と特徴	
14	食品の調理科学・植物性食品 砂糖 豆類、種実類	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	調理理論2(後期)	講義
担当教師	青木智子	
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事ができる。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。	
評価方法	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 野菜類	
2	食品の調理科学・植物性食品 果実類	
3	食品の調理科学・植物性食品 きのこと類、藻類	
4	食品の調理科学・動物性食品 魚介類① 魚介類の生食調理	
5	食品の調理科学・動物性食品 魚介類② 魚介類の加熱による変化 魚介類の加熱調理	
6	食品の調理科学・動物性食品 食肉類① 食肉類の加熱による変化 食肉類の軟化	
7	食品の調理科学・動物性食品 食肉類② 食肉類の調理	
8	食品の調理科学・動物性食品 卵類① 卵類の鮮度 卵類の凝固性	
9	食品の調理科学・動物性食品 卵類② 卵類の起泡性 卵類の乳化性	
10	食品の調理科学・動物性食品 乳類	
11	食品の調理科学・その他の食品 油脂類、調味料、ゲル状食品	
12	食と文化 食文化の成り立ち 多様な食文化 食文化の共通化と国際化	
13	日本の食文化 日本料理の食文化① 日本料理の特徴	
14	日本の食文化 日本料理の食文化② 日本料理様式 日本の食文化史(近世、近代)	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	調理実習(前期)	実習
担当教師	小高勇介、木下雄介、一枚田清行、青木健一、西澤辰男	
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。料理の故事来歴を学ぶ。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、旬の食材を活かし、衛生的に調理ができるようになる。器に合わせて、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	調理実習の心得(服装・頭髪、手指、その他・衛生的な習慣・調理実習室及び器具の清掃・実習材料の使い方・ごみの出し方)	
2	調理実習室の使用にあたって (庖丁・まな板の扱い方・包丁研ぎ)	
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 大根の甘酢漬け)	
5	西洋(アッシュ・パルマンティエ) シャトー練習	
6	日本(出汁の取り方・ご飯の炊き方)	
7	中華(卵チャーハン・白菜と肉団子のスープ)	
8	西洋(人参のムース・鶏のエスカベッシュ 食材の切り方)	
9	西洋(オーブンの扱い・パートシュレ・寒天、小麦粉)	
10	日本(厚焼き卵・出汁巻き・炊き込みご飯)	
11	中華(ピーマンと豚肉炒め・鶏肉の千切り和え)	
12	西洋(フォンデュ・ライム・キノコのリゾット・カボチャのポタージュ)	
13	日本(鰻の南蛮漬(三枚卸し)・つみれ汁・ピース御飯)	
14	中華(海老のチリソース)	
15	西洋(サルティンボッカ・ボムピュレ)	
16	西洋(ガトーマルグリット・ムーストコロ・アイスティ)	
17	日本(焼鰻御飯・鰻のつみれ味噌汁・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 ホートル)	

20	西洋(シューアラクレーム・フレンチドーナツ)	
21	日本(鮎の塩焼き(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・白菜と帆立の煮込・杏仁豆腐)	
24	西洋(製パン・バターロールピロシキ)	
25	日本(鰹のたたき・土佐造り・知胡瓜の酢の物)	
26	西洋(子羊のグリエ ラタトゥユ)	
27	中華(鶏のトウチ炒め・エビのフリソース)	
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(冷麦 米なす亀甲焼き 鰹甘酢あんかけ)	
31	中華(水餃子 白粥 肉しゅうまい)	
32	西洋(オムレツグラタン)	
33	日本(鯖の味噌汁 船場汁)	
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 フォワグラノワレ)	
36	西洋(アマンディーヌ ブルベリームース)	
37	日本 真空調理(鯖の味噌煮 バッテラ)	
38	中華(真ダイの姿蒸し 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 春菊と菊のお浸し)	
41	中華(もち米のハスの葉包み蒸 ユーリンチー)	
42	西洋(アップルパイ カaramel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(豚バラ肉の煮込み)	
45	西洋(仔羊のロースト 香草パン粉風味)	

教員の実務経験

担当教師の一枚田は、調理師免許取得後飲食店の実務に 1年携わった実績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	調理実習(後期)	実習
担当教師	小高勇介、山口紗代子、木下雄介、一枚田清行、青木健一、大西由紀子、池田晃久	
科目の概要	前期に身に付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	半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 蟹飯)かつら剥き	
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 イカ墨のパエリア ガスパチョ)	
5	日本(親子丼 奈良和え 豚汁)	
6	中華(調味料の作り方 ラー油 芝麻醬 担担麵)	
7	西洋(苺のショートケーキ)	
8	日本(蕪蒸し 蟹雑炊 胡麻豆腐)	
9	中華(高菜のピリ辛炒め 海鮮炒飯)	
10	西洋(オリキエツテ 魚介のラゲースソース)	
11	西洋(チョコレートブローニュー) 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(オマールのホワレ アメリカソース)	
14	中華(栗入りちまき タピオカ入りココナッツミルク)	
15	日本(季節の前菜 才巻黄味寿司 レバー煮 もずく 酒盗)	
16	西洋(赤海老の黄金焼 ソースリッシュ)	
17	日本(喰切料理)	
18	中華(あんかけ炒飯 中華風お汁粉)	
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 ザワークラフトの煮込み)	
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(筍 木の芽和え・焼き合わせ筍 蒨 若芽 鶏丸・筍ごはん)	
30	西洋(レギュームグレッグ・バーニャカウダー・オニオンフラン)	
31	日本(柏餅 串団子 フルーツ羹)	
32	中華(帆立のチリソースの揚げ物)	
33	日本(油目の木の芽焼き・皇月椀・鱈の酢の物)	
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・茄子田楽・浅利ご飯)	
37	西洋(スペイン料理 液体窒素・モルノー・パエリアミクスタシュリンプトースト・タコのガリシア風)	
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(牛ひれの胡椒炒め)	
40	日本(冬瓜海老そぼろ・鰯のから揚げ・谷中ご飯)	
41	西洋(ヘルシーメニュー トマトの冷製カッペリーニ・蕪のスープ、真鯛添え グレープフルーツのジュレ、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(滝川豆腐・石川芋 蛸 焼き合わせ・鯛茶漬)	
45	西洋(ステーキハンブルグ風、エビのクリームコロッケ)	

教員の実務経験

担当教師の一枚田は、調理師免許取得後飲食店の実務に 1年携わった実績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。

教科目名	調理理論3	講義
担当教師	高橋敏之、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、自分はどの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、自分はどの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+期末試験=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	プラスチックラーについて(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	プラスチックラーについて(プラスチック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 プラスチックラー、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	

教科目名	集団調理実習	講義
担当教師	松本恭平	
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	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。 ■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。 ■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。 ■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。	
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 PFC比率とは PFC比率の算出方法	
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① 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② 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	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。	

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 接客者の基本マナー 電話応対	
15	振り返り、まとめ	
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学習を行う。	

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 クレームの種類とその対応方法	
14	クレーム対応 クレームを発生させないためには	
15	振り返り、まとめ	
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。	

教科目名	レストラン論	講義
担当教師	岡田宙	
科目の概要	外食産業業界の現状を幅広くとらえる。	
教材	配布資料	
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」「業界の魅力はどこにあるか」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	出席状況、授業への取り組み姿勢、課題提出	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	包丁について	
2	魚介の知識と扱い方	
3	チーズの知識と扱い方	
4	果物の知識と扱い方	
5	精肉の知識と扱い方	
6	乳製品の知識と扱い方	
7	ジビエの知識と扱い方	
8	フードコーディネーターについて	
9	野菜の知識と扱い方	
10	輸入食材や高級食材について	
11	外食産業のDX化について	
12	お皿、器について	
13	厨房機器について①	
14	厨房機器について②	
15	海外研修について	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	専門調理実習(前期)	実習
担当教師	関口智幸、瀧澤努、幸田健太郎、平塚未来、池田晃久	
科目の概要	1年次に習得した技術を基本として、様々な食材に触れ・食し、素材を知る。火入れの温度・ソースの濃度・塩味を学び理解を深め、より高度な調理技術を身につける。	
教材	教科書・プリント資料	
教育目標	より高度な調理技術を身に付けるのはもちろん、コンクールなどを通してレシピやメニューを創造する力を養う。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	西洋(舌平目のポッシュ 白ワインソース)	
2	中国(海鮮と豆腐の煮込み 豚肉の香り揚げ)	
3	日本(鰻の造り 出汁巻玉子)	
4	西洋(リードヴォーとキノコのサラダ 鶏レバーのムース)	
5	中国(肉詰め豆腐の煮込み 冬瓜のすりおろしスープ)	
6	西洋(フォンダンショコラ ライチのパルフェ)	
7	日本(油目の木の芽焼き・皐月椀・鰻の酢の物)	
8	西洋(ウズラのロティール セロリラヴのピューレ添え)	
9	中国(タンタン麺 牛肉の黒胡椒炒め)	
10	日本(白和え・茄子田楽・浅利ご飯)	
11	西洋(フォアグラの講義 フォアグラのテリーヌ)	
12	日本(冬瓜海老そぼろ・鰯のから揚げ・谷中ご飯)	
13	西洋(ナン/キーマカレー ラッシー)	
14	西洋(サバの燻製のミネストローネ)	
15	中国(焼き餃子)	
16	日本(石川小芋と蛸の焼き合・鯛茶漬)	
17	西洋(ピッツァ マルゲリータ・ローザ)	
18	中国(中華クレープ 豚細切り四川炒め 鴨の甘味噌強火炒め)	
19	日本(松花堂弁当・お椀)	

20	西洋(ベーグル3種(プレーン・チョコレート・クランベリー))	
21	中国(穀付えびの四川式炒め 板春雨と野菜の和え物)	
22	西洋(ドライカレーフライドエッグ添え)	
23	日本(鯛の子ゼリー 鮫肝大根)	
24	西洋(フォアグラと鴨のピティビエ)	
25	中国(豆腐の極細切りスープ・桃まんじゅう)	
26	西洋(モンブラン ギモーブ)	
27	日本(揚げ出し豆腐 烏賊吉野煮)	
28	西洋(仔羊のソテー ソースシャッスール)	
29	中国(才巻き海老の前菜・牡蠣の中国式スモーク)	
30	日本(鯛の桜蒸し ちらし寿司)	
31	西洋(イベリコ豚ベジータのソテー シェリー風味)	
32	日本(季節献立1)	
33	西洋(温野菜のフォンデュータ・アメリカンチーズバーガー)	
34	中国(渡り蟹のチリソース・ワンタンの酸味スープ)	
35	日本(白玉クリームあんみつ 利休饅頭)	
36	西洋(牛肉のロールケーキ仕立て)	
37	日本(いなだ冷しゃぶ いなだ大根)	
38	西洋(リードヴォーとキノコのサラダ)	
39	日本(四海巻 カリフォルニアロール 手まり寿司)	
40	西洋(グラハムブレッド(全粒粉のパン))	
41	日本(筍の木の芽和え・筍の焼き合・筍ご飯)	
42	西洋(豚ヒレ肉のロースト、セップのクリームソース)	
43	日本(蓮根御飯 飛竜頭)	
44	日本(季節献立2)	
45	実習試験	

教員の実務経験

担当教師の瀧澤は、調理師免許取得後飲食店の実務に 1年携わった事績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。
担当教師の幸田は、調理師免許取得後飲食店の実務に 2年携わった事績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。
担当教師の平塚は、調理師免許取得後飲食店の実務に 7年携わった事績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	専門調理実習(後期)	実習
担当教師	関口智幸、西澤辰男、瀧澤努、平塚未来、池田晃久	
科目の概要	1年次に習得した技術を基本として、様々な食材に触れ・食し、素材を知る。火入れの温度・ソースの濃度・塩味を学び理解を深め、より高度な調理技術を身につける。	
教材	教科書・プリント資料	
教育目標	より高度な調理技術を身に付けるのはもちろん、コンクールなどを通してレシピやメニューを創造する力を養う。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	西洋(若鶏のシャッスール風)	
2	中国(人参と蟹のスープ・ザーサイの切り方)	
3	日本(煮穴子丼・錦糸卵)	
4	西洋(フランスパン ベーコンエビ)	
5	西洋(牛バベットのステーキ・ポトフ)	
6	中国(鴨の甘味噌炒め・花巻き)	
7	日本(鰻尊菜碗・鰻雑炊)	
8	中国(鮭炒飯・海老のマヨネーズソース)	
9	日本(蛸オクラ酢 鮎焼き揚げ 鮎御飯)	
10	西洋(舌平目のポッシェ 白ワインソース)	
11	日本(稗栗八寸 いくら飯蒸し)	
12	西洋(デコレーションケーキ(チョコレート))	
13	日本(鯛かぶら 鯛の薄造り)	
14	西洋(牛肉のロールケーキ仕立て)	
15	中国(四川ワンタン・鮮魚のトウチ炒め)	
16	日本(骨なし秋刀魚 南瓜玉地蒸し)	
17	西洋(グリル野菜のチーズフォンデュソース)	
18	中国(青椒肉絲 後期試験課題)	
19	日本(甘鯛鱗焼き 菊花蕪 鯛きのご飯かけ)	

20	西洋(フィレンツェ風トリッパの煮込み)	
21	中国(四川風茄子・イカの山椒ソース)	
22	日本(平目昆布 赤貝 剥きもの 乱菊 より人参)	
23	西洋(アマダイのポワレ、コンソメスープ仕立て)	
24	中国(高菜飯の土鍋炊き・XO醤油の使い方)	
25	日本(海老のカダイフ揚げ ほたて 鳥貝の黄身酢)	
26	西洋(クロワゼ鴨のロースト、牛蒡・下仁田葱を添えて)	
27	西洋(舌平目のクッション 小海老添えグラタン)	
28	中国(薬膳理論・押し豆腐の和え物)	
29	日本(真魚鰹西京焼き 筍木の芽和え 筍御飯)	
30	西洋(フォアグラとマグレドカナルのピティビエ)	
教員の実務経験	担当教師の瀧澤は、調理師免許取得後飲食店の実務に 1年携わった実績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。 担当教師の平塚は、調理師免許取得後飲食店の実務に 7年携わった実績を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	サービスマナー実習	実習
担当教師	森島孝文、岡田宙	
科目の概要	ホテル・レストランサービス技能検定3級の合格を目標とした学科及び実技の習得を行う。 (サービス技能検定3級 学科試験 8月8日)	
教材	レストランサービストレーニングマニュアル・西洋料理料飲接客サービス技法	
教育目標	料理接客サービスを行う為の、知識、技術の習得 サービス技能検定3級の資格取得	
評価方法	筆記テスト(サービス技能検定3級 筆記試験内容を含むサービスに必要な知識) 実技テスト(オレンジのカービング) 授業内評価(積極的に授業に参加出来ているか、班によるグループディスカッションの発表内容等)	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	座学 サービスの什器備品の知識、 実技 オレンジのカービング練習①	
2	座学 お酒の知識について① 実技 テーブルセッティングのポイント	
3	座学 サービス技能検定3級 模擬筆記試験 実技 サービス技能検定3級 模擬実技試験	
4	座学 朝食に関して、 実技 朝食時のサービス方法について	
5	座学 お酒の知識について②(カクテル) 実技 カクテルの作成	
6	座学 ワインと料理、ワインの葡萄品種の違い 実技 ワインのテイasting	
7	座学 日本酒について (醸造方法、特定名称酒、マリアージュ) 実技 日本酒のテイasting	
8	座学 プロトコールについて、宴会サービスの基本 実技 オレンジのカービング練習②	
9	座学 披露宴と結婚式について 座学 料理の持ち回り実技(イギリス式サービス)	
10	座学 施設管理・安全衛生に関して 実技 サービス技能検定 筆記試験対策①	
11	座学 サービス技能検定 筆記試験対策② 実技 オレンジのカービング練習③	
12	模擬披露宴 練習	
13	模擬披露宴 本番	
14	実技 実技試験(オレンジのカービング お皿の2枚持ち サーバーの扱い方)	
15	振り返り、まとめ	
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。	

教科目名	出店計画概論	講義
担当教師	門浩司	
科目の概要	「出店計画概論」は、外食産業へ就職した後や自分でお店を開業するときに具体的な出店計画(事業計画ともいう)を作るための知識やノウハウを学ぶ。	
教材	授業スライド	
教育目標	メニュープランニングで習った将来のビジョン、エリアマーケティング、立地環境、ターゲット、基本コンセプト、メニュー構成やプライスゾーンなどに加え、オペレーションやサービス方法、会計方法などお店を営業するための計画を立て、店舗を作るための費用や開業した後の費用の流れと利益を数値化することで、お店の開業(=事業)が成功するかどうかの判断材料としたり、借り入れのための資料として、そして、事業を行うための目標数値となる『事業計画書』の作れるようにする。	
評価方法	テスト及び出席点	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス	
2	事業計画書とは何か・開業の動機と目的、将来のビジョン	
3	取得資格や知的財産権など・立地環境や立地条件、賃貸借における情報整理	
4	ターゲット・メニュー/サービス/環境コンセプトの立案・メニューラインナップ	
5	事業収支計画 投資額・用地費	
6	事業収支計画 開業費	
7	事業収支計画 資金調達計画と返済計画	
8	事業収支計画 減価償却費・売上高予測	
9	事業収支計画 売上高予測	
10	事業収支計画 時間帯別要員計画と標準労働時間計画・人件費計画の立案	
11	事業収支計画 月間/年間経費計画・勘定科目への理解	
12	事業収支計画 損益計算書(PL)・利益計画と返済計画	
13	事業収支計画 FLコストと損益分岐点	
14	ひとつおりの作成	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	飲食店のコンサルティング業務に31年間携わった実績を踏まえ、飲食店コンサルタントの実務者の観点から講義を行う。	

教科目名	出店計画演習	実習
担当教師	小高勇介、横尾博志、森寛貴、山口紗代子	
科目の概要	将来飲食店を企画・運営するための準備から始まり、実際の運営に必要な投資計画や販売オペレーションなどを演習する。	
教材	プリント・映像	
教育目標	自分でお店を経営するにあたり、原価・コンセプト・ラベル等必要なことを学ぶと共に、開店資金・開店必要事項・販売オペレーションまでを体系的に学ぶ。	
評価方法	コンテスト、出欠席、提出物、試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス・原価計算・チームで弁当(季節感・コンセプト・価格等を考え)の献立作成を行う・発注方法	
2	お弁当のラベル表示・アレルギーの表示方法を学ぶ	
3	①で考えた弁当を作成し、クラス内コンテストを行う(原価・対象者・価格等も適当か判断をする)また、学内販売弁当アイテムを決め、販売手順を考える	
4	外部販売の弁当を衛生的かつ、密を避けて作成、試食、提供方法を学ぶ	
5	③で行った、学内弁当の販売を行う。外部販売に向け、オペレーションを考える	
6	経営授業と卒業生成功者インタビュー①	
7	外部販売の弁当を作成し、販売を行う	
8	経営授業と卒業生成功者インタビュー②	
9	前回の反省点を生かし、外部販売の弁当を作成し、販売を行う	
10	経営授業と卒業生成功者インタビュー③	
11	前回の反省点を生かし、外部販売の弁当を作成し、販売を行う	
12	調理HACCP①を学ぶ	
13	前回の反省点を生かし、外部販売の弁当を作成し、販売を行う	
14	調理HACCP②、日本酒とビールの学習、酒の作り手インタビュー、ハラール・ベジタリアン、校長先生講義	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	フードコーディネーション	講義
担当教師	大西由紀子	
科目の概要	料理を提供する際に必要なテーブルコーディネートに始まり、店舗全体の空間コーディネートについて体系的に学ぶ。	
教材	TALK食空間コーディネーターテキスト3級	
教育目標	調理技術を学び味の追求をしている学生が、食卓上、食空間を学びコーディネートする事でより上質の食を提供し食べる人の満足につなげたい。基本的な知識と広い視野を習得する事で『おもてなしの心』『ホスピタリティー』を育てる	
評価方法	授業ノートの提出、試験、プランニングシートの内容の総合評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	フードコーディネーターとは テーブルコーディネートとは その役割と仕事のジャンル	
2	テーブルコーディネート基礎①基本ポイント 空間サイズ	
3	テーブルコーディネート基礎②和・洋の基本、手法	
4	テーブルコーディネート基礎③歳時記、プランニング	
5	和食器の基本、陶磁器、漆器、ガラス	
6	洋食器の基本①歴史 各国の陶磁器、ガラス	
7	洋食器の基本② リネン、ナブキンワーク、フィギュア、キンドル	
8	テーブルカラーの基本 色バランス、フラワー、スタイル	
9	食空間のコーディネート、インテリアと調和	
10	スタイリングの必要な要素、テーマと器、実例	
11	料理撮影	
12	食と器(器と料理の相性、食器選び配色、盛付けの構図とテクニック)	
13	食のイベント、企画ジャンル別パンフ	
14	レストランプロデュース、リニューアル、企画から立上げ	
15	メニュープランニング、テーブルコーディネート、実習	

教科目名	フードビジネスマネジメント	講義
担当教師	柳下恵美子	
科目の概要	フードビジネスの諸活動を計数的に把握する知識を習得し、飲食店の経営管理に必要な能力を身につけるため、簿記を学習する。	
教材	『検定簿記講義／3級商業簿記[2022年度版]』渡部裕亘・片山覚・北村敬子 中央経済社 2022年	
教育目標	簿記を学習することで、飲食店経営における購買や販売などの取引を記録・計算し、正確に処理できる能力を習得する。 飲食店の経営管理者・取引先・出資者等に対し、適切、かつ正確な報告(決算書作成)を行えるようになる。	
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	・フードビジネスの経営環境と業務の特徴 ・簿記の意義と仕組み	
2	・仕訳と転記	
3	・仕訳帳と元帳	
4	・決算	
5	・現金と預金	
6	・商品売買の処理	
7	・売掛金と買掛金	
8	・その他の債権と債務	
9	・受取手形と支払手形	
10	・有形固定資産	
11	・貸倒損失と貸倒引当金, 資本	
12	・収益と費用	
13	・税金	
14	・伝票 ・財務諸表	
15	振り返し、まとめ	

教科目名	メニュープランニング	講義
担当教師	門浩司	
科目の概要	「メニュープランニング」は、店舗の開業と開業後の運営に役立つ実践的なノウハウに基づき 即実践で役に立つメニュープランニングを学びます。	
教材	スライド及びプリント	
教育目標	カリキュラムは、(1)と(2)に分けて作られています。内容によってはオーバーラップする授業内容があります。 (1) 開店時に役立つメニュープランニング 将来ビジョン、立地における市場調査、ターゲット選定、コンセプト、メニュー構成とプライスゾーン、店舗設計、商品販売力の強化を学びます (2) 開業後や就職した時の仕事に役立つメニュープランニング ただ単に料理を作るという作業ではなく、分析や環境・お客様・スタッフ・調理機器との関係性を 総合的に考慮したメニュープランニングが考えられるようになる。	
評価方法	・復習テストの実施:授業13回(初回及び15回目を除く)の授業の初めに前回授業の復習テストを実施。・評点は、出席点と期末試験の合計100点とする。	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 【開業時】ビジョン・スケジュール・店舗賃貸借物件を見るポイント	
2	【開業時】 店舗賃貸借物件を見るポイント	
3	【開業時】【開業後】 エリアマーケティング概論1	
4	【開業時】【開業後】 エリアマーケティング概論1.2	
5	【開業時】 基本コンセプトの立案	
6	【開業時】 メニュープランニング1 ◦メニュー構成とプライスゾーン	
7	【開業時】【開業後】 メニュープランニング2 メニュー開発と原価	
8	【開業時】 メニュープランニング3 ◦厨房設計図を見ながら 厨房オペレーションや改善方法を考える。飲食店許可申請や消防設備に関して"	
9	【開業時】【開業後】 重点商品販売力強化方法1	
10	【開業時】【開業後】 重点商品販売力強化方法2	
11	【開業時】【開業後】 商品販売力強化法3	
12	【開業後】 開業後のメニュープランニング1 ◦店舗の新陳代謝は、季節メニュー導入とグランドメニューの見直し、新メニュー開発とプライス	
13	【開業後】 開業後のメニュープランニング2 ABC分析でグランドメニューを見直す/出数分析・売上貢献度分析	
14	【開業後】 開業後のメニュープランニング2 ABC分析でグランドメニューを見直す/粗利分析・メニュー刷新に役立つ3つの分析の比較	
15	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	飲食店のコンサルティング業務に31年間携わった実績を踏まえ、飲食店コンサルタントの実務者の観点から講義を行う。	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	グローバルコミュニケーション I (前期)	講義
担当教師	鈴木亜矢子	
科目の概要	講義と演習を通じ、基本的な文法を学びながら、接客や調理で使う動詞と名詞を覚え、飲食店での実務で生かせる英語でのコミュニケーションを学習する。	
教材	プリント	
教育目標	接客や調理の現場で使われる料理名や調理法などの単語を主として語彙を増やし、英語でコミュニケーションができるようになる。	
評価方法	期末試験、出欠	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション(科目の目的・授業の進め方とテキストの使い方について等) 調理で使う動詞と食品名を覚える演習 / 英語のメニューに触れる	
2	英語に親しもう「語彙を増やす①」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
3	英語でコミュニケーション「英語の組み立て方」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
4	レストランなどでの英会話「ファーストフード店にて①」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
5	レストランなどでの英会話「ファーストフード店にて②」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
6	英語に親しもう「語彙を増やす②」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
7	英語でコミュニケーション「挨拶・自己紹介」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
8	英語でコミュニケーション「命令形を使った表現」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
9	レストランなどでの英会話「サンドウィッチショップにて」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
10	英語でコミュニケーション「よく使う基本表現①」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
11	英語でコミュニケーション「よく使う基本表現②」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
12	レストランなどでの英会話「レストランでの接客表現①」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
13	レストランなどでの英会話「レストランでの接客表現②」 調理で使う動詞と食品名を覚える演習	
14	学習内容のポイントを確認する	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	グローバルコミュニケーション I (後期)	講義
担当教師	鈴木亜矢子	
科目の概要	講義と演習を通じ、基本的な文法を学びながら、接客や調理で使う動詞と名詞を覚え、飲食店での実務で生かせる英語でのコミュニケーションを学習する。	
教材	プリント	
教育目標	接客や調理の現場で使われる料理名や調理法などの単語を主として語彙を増やし、英語でコミュニケーションができるようになる。	
評価方法	期末試験、出欠	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション(科目の進め方など) 接客英会話「来店時に使える表現」	
2	接客英会話「注文時に使える表現①」 調理で使う単語を覚える演習	
3	接客英会話「注文時に使える表現②」 調理で使う単語を覚える演習	
4	和食の英語メニュー 調理で使う単語を覚える演習	
5	接客英会話「予約を承る」 調理で使う単語を覚える演習	
6	英語のレシピ① 調理で使う単語を覚える演習	
7	英語でコミュニケーション「旅行時に使う英語①」 調理で使う単語を覚える演習	
8	英語でコミュニケーション「旅行時に使う英語②」 調理で使う単語を覚える演習	
9	接客英会話「お支払い」 調理で使う単語を覚える演習	
10	接客英会話「退店時」 調理で使う単語を覚える演習	
11	英語のレシピ② 調理で使う単語を覚える演習	
12	便利な接客英語表現① 調理で使う単語を覚える演習	
13	便利な接客英語表現② 調理で使う単語を覚える演習	
14	今期の学習内容のポイントを確認する	
15	今期の復習及び補足	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	グローバルコミュニケーションⅡ(前期)	講義
担当教師	福島由子	
科目の概要	フランス語の基礎から学び、メニューの料理名を紐解きながら使われる調理用語を確認し、調理の現場で生かせるでフランス語のコミュニケーションを学ぶ。	
教材	プリント	
教育目標	フランスのレストランやパティスリーで働くことを想定し、シェフや他のスタッフとの会話ができることも目的とする。実践のシチュエーションを想定し、調理現場で使用する言葉やフレーズを習得する。	
評価方法	期末試験、出欠状況	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	フランス語の挨拶 フランス語の簡単な挨拶を覚える	挨拶と発音方法の資料 調理・製菓に関する簡単な語彙 の読み方確認。
2	フランス語の読み方 フランス語の発音の規則を覚える	
3	数字や基本的な語彙 数字や簡単な語彙の読み方も実践	
4	基本的な会話表現Ⅰ フランス語の簡単な会話表現を覚える。	日常会話に出てくる基本フレーズを 学ぶ。
5	基本的な会話表現Ⅱ フランス語の簡単な会話表現を覚える。	
6	現在・過去・未来 時制に関する簡単な知識を身につける	時制についての資料 すでに学んだ会話表現を他の時 制で表現してみる。
7	メニューの料理名、関連する調理用語① メニューの料理名を紐解きながら、使われる調理用語を確認する	フランスの最新のレストランの 紹介を兼ねていろいろなレスト ランのメニューから料理名の資 料を作成。いろいろなレストラ ンの情報を楽しみながら、メニ ューを読み解く。
8	メニューの料理名、関連する調理用語② メニューの料理名を紐解きながら、使われる調理用語を確認する	
9	メニューの料理名、関連する調理用語③ メニューの料理名を紐解きながら、使われる調理用語を確認する	
10	メニューの料理名、関連する調理用語④ メニューの料理名を紐解きながら、使われる調理用語を確認する	
11	お菓子の名前 関連する製菓用語①メニューのデザート名やお菓子の名前を紐解きながら、使われる製菓用語を確認する。	フランスの最新のレストランの パティスリーメニューやパティ スリーのお菓子のリストから、 デザート名の資料を作成。いろ いろなパティスリーの情報を楽 しみながら、名前を読み解く。
12	お菓子の名前 関連する製菓用語②メニューのデザート名やお菓子の名前を紐解きながら、使われる製菓用語を確認する。	
13	お菓子の名前 関連する製菓用語③メニューのデザート名やお菓子の名前を紐解きながら、使われる製菓用語を確認する。	
14	お菓子の名前 関連する製菓用語④メニューのデザート名やお菓子の名前を紐解きながら、使われる製菓用語を確認する。	
15	振り返り、まとめ	

教科目名	グローバルコミュニケーションⅡ(後期)	講義
担当教師	福島由子	
科目の概要	フランス語の基礎から学び、メニューの料理名を紐解きながら使われる調理用語を確認し、調理の現場で生かせるでフランス語のコミュニケーションを学ぶ。	
教材	プリント	
教育目標	フランスのレストランやパティスリーで働くことを想定し、シェフや他のスタッフとの会話ができることも目的とする。実践のシチュエーションを想定し、調理現場で使用する言葉やフレーズを習得する。	
評価方法	期末試験、出欠状況	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	厨房で働くことを想定した基本の会話① 自己紹介 感情の表し方 自分の意思の伝え方 質問の仕方	簡単な自己紹介を組み立て、文章にしてみる。
2	厨房で働くことを想定した基本の会話② 自己紹介 感情の表し方 自分の意思の伝え方 質問の仕方	感情表現、意思表現、質問表現
3	厨房で働くことを想定した基本の会話③ 自己紹介 感情の表し方 自分の意思の伝え方 質問の仕方	
4	厨房で働くことを想定した基本の会話④ 自己紹介 感情の表し方 自分の意思の伝え方 質問の仕方	
5	厨房内の役割、厨房での各ポストの名称の確認、厨房で使われる基本的な動詞や用語 食材名、色、香り、食感などの語彙の確認	
6	厨房内の役割、厨房での各ポストの名称の確認、厨房で使われる基本的な動詞や用語 食材名、色、香り、食感などの語彙の確認	
7	厨房内の会話① 学んだ語彙を使用して、簡単なフレーズを作ってみる。シナリオに沿って厨房シーンの会話を想定する。	簡単なフレーズを作成する。
8	厨房内の会話② 学んだ語彙を使用して、簡単なフレーズを作ってみる。シナリオに沿って厨房シーンの会話を想定する。	会話のシナリオを作成する。
9	動画による調理の流れ① シェフが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の料理のシーンを理解する。	ヒアリング力を身につける。
10	動画による調理の流れ② シェフが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の料理のシーンを理解する。	
11	動画による調理の流れ③ シェフが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の料理のシーンを理解する。	
12	動画による製菓の流れ① パティシエが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の製菓のシーンを理解する。	ヒアリング力を身につける。
13	動画による製菓の流れ② パティシエが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の製菓のシーンを理解する。	
14	動画による製菓の流れ③ パティシエが実践しながらレシピを伝授する動画を利用しながら、実際の製菓のシーンを理解する。	
15	振り返り、まとめ	

調理師本科昼間部(2年制)シラバス

教科目名	調理科学実験	実習
担当教師	加藤順子	
科目の概要	調理の際に起こる変化を科学的に理解し、実験を通しておいしさの変化に関わる現象を理解する。	
教材	スライド、配布資料	
教育目標	調理による食品の変化を、官能検査により確かめ、観察結果をレポートにまとめる力をつける。 また官能検査など、実際に食品に触れることで興味を持たせ、新たな発見を促す。	
評価方法	授業課題(内容・提出状況)・平常点・期末試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	オリエンテーション 官能検査とは 五味について	
2	官能検査の手法 味の濃度差識別検査	
3	米の調理性 味付き飯の調味料の影響実験	
4	小麦粉の種類によるパンの違い実験	
5	紫キャベツの加熱による変色実験	
6	緑色野菜の添加材料・加熱による変化実験	
7	甘味料の違いによるコンポートの違い実験	
8	出汁の種類と相互作用 試飲	
9	いもの調理特性 じゃがいもの裏漉し実験	
10	ゲル化剤の種類と影響実験	
11	卵の調理特性 卵の熱凝固実験	
12	おいしい水とは 様々な水の硬度実験	
13	ハンバーグにおける副材料の役割実験	
14	オリーブオイルについて テイスティング	
15	食品に含まれる塩について 塩の試食	

教科目名	食育実習	講義
担当教師	各分野別講師	
科目の概要	次代を担う食のプロフェッショナルとして、食育(食を通して人・家族・社会をよりよく育成することを目指す社会活動)を総合的に学ぶ。	
教材	食育実習ノート ほか適宜教員が配布資料を準備する	
教育目標	より良い社会のために食が果たすべき役割を理解し、学生のひとりひとりが食育を実践するアイデアを積極的に考え、行動に結びつくことを目指す。	
評価方法	出欠席状況、ノート提出状況をベースにして採点を行う。授業の基準にあわせてノートの完成度を5段階で採点 指標1:「授業記録」への評価10 指標2:「自分の考え」への評価	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	ガイダンス 授業の進め方に関わるオリエンテーション	
2	風土を考える 日本の風土を資源戦略的に捉える	
3	風土を考える 気候と森林がつくる水資源と地域性	
4	風土を考える 河川がつなぐ山・里・海ネットワーク	
5	風土を考える 風土が育む食材(脱産業的視点から)	
6	資源を考える 歴史から「無駄なく食べ尽くす」を学ぶ	
7	資源を考える 「旬」を生産効率と美味しさから見直す	
8	資源を考える 「転換率」から食資源を見直す	
9	資源を考える 都市はあらたな生産地になり得るか	
10	食文化を考える 再考・日本食文化とは何か?	
11	食文化を考える 伝統的日本食文化と現代日本食文化の差異	
12	食文化を考える 世界の評価から日本の食文化をとらえる	
13	食文化を考える 食文化は風土・資源と呼应しているのか	
14	調理師と食育 これからの日本の食の価値とは	
15	調理師と食育 日本の食文化の世界戦略を考える	

教科目名	キャリア形成論 前期	講義
担当教師	松本恭平	
科目の概要	社会人としてのキャリア教育を就職活動を踏まえ身につける。	
教材	プリント	
教育目標	卒業後の進路や生き方を自律的に考えることを主題とし、そのプロセスで、今を大切に、学業を本分とし、学生生活をいかに充実させるかの重要性を認識する。これから社会へ出る社会人としての自覚を持ち、そのための能力開発や社会人基礎力を日常で意識し行動変容につなげる。	
評価方法	出欠席、提出物等	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	自己分析	
2	ビジネスマナー①	
3	ビジネスマナー②	
4	ビジネスマナー③	
5	卒業生による就職ガイダンス	
6	ルール説明	
7	ホテルガイダンス	
8	森ビル ホスピタリティーコーポレーション	
9	エフラボ 求人について 登録の案内	
10	履歴書の書き方 ルール説明ダイジェスト	
11	面接の受け方	
12	企業説明会 絶好調 特別支援制度	
13	企業説明会 RYコーポレーション	
14	企業説明会 中央フード 社食の世界を知る	
15	企業説明会 トランスジットジェネラルオフィス	
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講義を行う。	