

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	公衆衛生学(1年次)	講義
担当教師	豊川智之	
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	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	期末試験・授業内の課題	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	わが国の健康水準	
3	目指すべき健康	
4	健康を増進する環境作り	
5	食生活と健康	
6	健康的な食生活習慣作り	
7	調理師法の目的	
8	調理師免許・専門調理師について	
9	食生活における調理師の役割	
10	美味しさと喜びを与える料理の制作(五味・五感)	
11	食の安全・安心の確保『食中毒(細菌・ウイルス・自然毒など)HACCP』	
12	食の安全・安心の確保(アレルギー・宗教・ベジタリアン)	
13	食育とは	
14	疾病の動向とその予防	
15	生活習慣病(がん)	
16	生活習慣病(心疾患)	
17	生活習慣病(脳血管疾患)	
18	振り返り、まとめ	

調理師科夜間部シラバス

教科目名	公衆衛生学(2年次)	講義
担当教師	磨田百合子	
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・授業内の課題	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	生活環境について(生態系・食物連鎖・環境因子)	
2	大気について(組成・気圧・温度・気候)	
3	水について(体内への影響・上下水道)	
4	身の回りの環境について(住居・衣服・換気・採光)	
5	廃棄物・リサイクルについて	
6	放射線について	
7	環境汚染の歴史について	
8	環境汚染(空気汚染)	
9	環境汚染(水質汚染)	
10	環境汚染(感覚公害)	
11	環境汚染(環境ホルモン)	
12	環境汚染(地球温暖化)	
13	環境汚染(酸性雨)	
14	環境汚染(オゾン層の破壊)	
15	労働と健康(作業環境と健康)	
16	労働と健康(作業条件と健康)	
17	労働と健康(調理師の職場環境・職業病・労働災害)	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	公衆衛生学(3年次)	講義
担当教師	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・授業内の課題	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 ・放射線	
5	環境汚染とその対策 ・広がる環境汚染 公害	
6	環境汚染とその対策 ・空気汚染 ・水質汚染	
7	環境汚染とその対策 ・騒音 ・振動 ・悪臭	
8	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	
9	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	
10	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	
11	SDGs「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」について	
12	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	栄養学	講義
担当教師	神谷汐里	
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。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。	
教材	新調理師養成教育全書 必修編2 食生活と健康	
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	小テスト、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 栄養素の種類 食品の三つの機能	
2	栄養素の機能と健康 ・炭水化物 単糖類 少糖類 多糖類	
3	栄養素の機能と健康 ・食物繊維 水溶性食物繊維 脂溶性食物繊維	
4	栄養素の機能と健康 ・脂質 働きと種類 中性脂肪の構造 飽和脂肪酸	
5	栄養素の機能と健康 ・脂質 不飽和脂肪酸 必須脂肪酸 複合脂質 誘導脂質	
6	栄養素の機能と健康 ・たんぱく質 必須アミノ酸	
7	栄養素の機能と健康 ・たんぱく質 栄養価と補足効果	
8	栄養素の機能と健康 ・ビタミン 種類 脂溶性ビタミン	
9	栄養素の機能と健康 ・ビタミン 水溶性ビタミン	
10	栄養素の機能と健康 ・ミネラル 種類と働き 多量ミネラル	
11	栄養素の機能と健康 ・ミネラル 微量ミネラル	
12	栄養素の機能と健康 ・水分 機能性成分 種類と働き	
13	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・栄養素の消化	
14	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・映像で学ぶ 消化器構造と疾患	
15	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・栄養素の吸収	
16	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・栄養素の吸収、代謝	
17	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・食事摂取基準	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品学1(1年次)	講義
担当教師	高橋信之	
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について、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	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 米 小麦	
3	植物性食品とその加工品 ・穀類 小麦	
4	植物性食品とその加工品 ・穀類 とうもろこし	
5	植物性食品とその加工品 ・穀類 蕎麦	
6	植物性食品とその加工品 ・穀類 大麦 その他	
7	植物性食品とその加工品 ・いも類 じゃがいも さつまいも	
8	植物性食品とその加工品 ・いも類 さといも やまのいも	
9	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	
10	植物性食品とその加工品 ・砂糖類 砂糖	
11	植物性食品とその加工品 ・砂糖類 その他の甘味類	
12	植物性食品とその加工品 ・豆類 大豆	
13	植物性食品とその加工品 ・豆類 大豆加工品	
14	植物性食品とその加工品 ・豆類 小豆	
15	植物性食品とその加工品 ・豆類 その他の豆類	
16	植物性食品とその加工品 ・種実類 ナッツ類	
17	植物性食品とその加工品 ・種実類 種子類	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品学1(2年次)	講義
担当教師	大迫泰広	
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について、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	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 葉菜類	
3	植物性食品とその加工品 ・野菜類 茎菜類	
4	植物性食品とその加工品 ・野菜類 茎菜類	
5	植物性食品とその加工品 ・野菜類 根菜類	
6	植物性食品とその加工品 ・野菜類 根菜類	
7	植物性食品とその加工品 ・野菜類 果菜類	
8	植物性食品とその加工品 ・野菜類 花菜類	
9	植物性食品とその加工品 ・果実類 仁果類	
10	植物性食品とその加工品 ・果実類 準仁果類	
11	植物性食品とその加工品 ・果実類 核果類	
12	植物性食品とその加工品 ・果実類 液果類	
13	植物性食品とその加工品 ・果実の加工品	
14	植物性食品とその加工品 ・きのこ類	
15	植物性食品とその加工品 ・きのこ類 きのこの加工品	
16	植物性食品とその加工品 ・藻類 褐藻類	
17	植物性食品とその加工品 ・藻類 紅藻類 緑藻類	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品学2	講義
担当教師	高橋信之	
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について、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	期末試験の点数による評価	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 ・食肉類 主な食肉類の種類 その他の肉類 加工品	
15	動物性食品とその加工品 ・卵類	
16	動物性食品とその加工品 ・乳類	
17	動物性食品とその加工品 ・乳類とその加工品	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品学3	講義
担当教師	大迫泰広	
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	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 保健機能食品	
6	食品の加工と貯蔵 ・食品の加工 食品の貯蔵 乾燥 漬物	
7	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 低温貯蔵 CA貯蔵 空気遮断	
8	食品の加工と貯蔵 ・食品の貯蔵 燻煙 殺菌 食品添加物	
9	食品の生産と流通 ・食品の国内生産と輸入 食品の流通	
10	食品の生産と流通 ・食品の包装 食品表示	
11	食品の生産と流通 ・HACCP	
12	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品衛生学(1年次)	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	期末試験、出欠席	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 ⑤	
15	飲食による健康危害・細菌性食中毒 細菌性食中毒の予防	
16	飲食による健康危害・ウイルス性食中毒	
17	飲食による健康危害・ウイルス性食中毒の予防	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品衛生学(2年次)	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	期末試験、出欠席	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 動物性自然毒 フグ	
2	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	
3	飲食による健康危害・自然毒食中毒 動物性自然毒 貝	
4	飲食による健康危害・自然毒食中毒 植物性自然毒	
5	飲食による健康危害・自然毒食中毒 きのこと	
6	飲食による健康危害・化学性食中毒	
7	飲食による健康危害・化学性食中毒 アレルギー様食中毒	
8	飲食による健康危害・寄生虫による食中毒 概要 海産魚介類	
9	飲食による健康危害・寄生虫による食中毒 淡水産魚類 食肉	
10	飲食による健康危害・寄生虫による食中毒 野菜 飲料水	
11	飲食による健康危害・感染とは 感染症発生の3要因	
12	飲食による健康危害・経口感染症①	
13	飲食による健康危害・経口感染症②	
14	飲食による健康危害・食物アレルギー	
15	飲食による健康危害・BSE 鳥インフルエンザ 農薬・動物用医薬品	
16	食品安全対策 食品衛生法	
17	食品安全対策 食品安全基本法	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	食品衛生学(3年次)	講義
担当教師	平塚未来	
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	期末試験、出欠席	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 ・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	
15	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	
16	食品安全対策 ・自主衛生管理HACCP 7原則12手順	
17	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	
18	振り返り、まとめ	
教員の實務経験	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。	

調理師本科夜間部シラバス

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、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	・魚介類の鮮度判定2	
7	・魚肉練り製品の鮮度、品質判定	
8	・食肉の鮮度判定	
9	・牛乳の鮮度判定	
10	・食品の内部温度の測定	
11	・手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査	
12	・調理器具の汚れ状態の検査	
13	・食器洗浄後の汚れ状態の検査	
14	・水道水の残留塩素測定	
15	・空中浮遊微生物の測定	
16	・食品からの各種細菌の検出	
17	・食品からの各種細菌の検出2	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理理論1	講義
担当教師	森寛貴、青木健一、中村哲	
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	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	
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	
16	調理とおいしさ ケーススタディ①	
17	調理とおいしさ ケーススタディ②	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理理論1(食文化概論)	講義
担当教師	中村哲、森寛貴、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	世界の食文化の特徴について概説し、そのうえで日本の食文化の特徴を捉える。	
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	ガイダンスー自己紹介・授業計画・授業評価についてー	
2	主作物と食文化1ー小麦食文化の特徴(1)ー	
3	主作物と食文化2ー小麦食文化の特徴(2)・米食文化の特徴(1)ー	
4	主作物と食文化3ー米食文化の特徴(2)ー	
5	宗教と食文化ー宗教にみられる食物タブーー	
6	食べる道具と食文化ー箸食文化とナイフ・フォーク・スプーン食文化ー	
7	調味料と食文化ー日本の調味料の種類と歴史ー	
8	だし食品の文化ー鰹節と昆布の歴史ー	
9	日本料理様式の変遷1ー大饗・本膳・懷石料理ー	
10	日本料理様式の変遷2ー会席・精進・卓袱・普茶料理ー	
11	江戸の飲食店の発展ー料理屋を中心にー	
12	すしの歴史ーなれずしから握りずしへー	
13	蕎麦の歴史ー蒸しそばから茹でそばへ	
14	蒲焼の歴史ー企業努力を重ねた蒲焼屋ー	
15	天麩羅の歴史ー屋台天麩羅から高級天麩羅へー	
16	江戸の居酒屋文化ー酒屋の居酒から居酒屋に発展ー	
17	文明開化と肉食の普及ー日本の伝統的な食文化の変化ー	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理理論1	講義
担当教師	森寛貴、中村哲、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	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	
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 浸漬	
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	
16	調理の基本操作 非加熱調理操作 その他	
17	調理の基本操作 非加熱調理操作 その他	
18	振り返り、まとめ	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理理論2(1年次)	講義
担当教師	一枚田清行	
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	期末試験	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	
15	食品の調理科学 ・動物性食品 食肉類 食肉類の調理②	
16	食品の調理科学 ・動物性食品 乳類	
17	食品の調理科学 ・動物性食品 乳類②	
18	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	調理師免許取得後、飲食店の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり飲食店の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理理論2(2年次)	講義
担当教師	一枚田清行	
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	期末試験	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 ・調理理論を学ぶ意義と要因	
2	食品の調理科学 ・調理の基本操作と調理器具	
3	食品の調理科学 ・冷却、冷凍、解凍	
4	食品の調理科学 ・加熱調理、茹でる、煮る、炊く	
5	食品の調理科学 ・加熱調理、焼く、炒める	
6	食品の調理科学 ・加熱調理、揚げる、油の種類	
7	食品の調理科学 ・加熱調理、ガス、電磁調理器、電子レンジ	
8	食品の調理科学 ・植物性食品、米、	
9	食品の調理科学 ・植物性食品、小麦粉	
10	食品の調理科学 ・植物性食品、豆類、ナッツ類	
11	食品の調理科学 ・植物性食品、野菜類	
12	食品の調理科学 ・植物性食品、根菜類	
13	食品の調理科学 ・植物性食品、芋類	
14	食品の調理科学 ・動物性食品、魚貝類	
15	食品の調理科学 ・動物性食品、肉類	
16	食品の調理科学 ・動物性食品、卵、乳製品	
17	食品の調理科学 ・調味料、ゲル状食品	
18	振り返り、まとめ	
教員の実務経験	調理師免許取得後、飲食店の業務に1年間携わった実績を踏まえ、専門調理師であり飲食店の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科夜間部シラバス

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	調理機器全般について学ぶとともに、それぞれの機器の特性を知り、作業効率を上げる方法を修得する。併せて機器の仕組みを知識として修得、実践的な手法により即戦力となり得る人材を育成する。	
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)	
5	冷蔵庫について(恒温高湿庫・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)	
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ブンについて(スチコンの種類と原理)	
9	スチームコンベクションオーブンについて(温度と湿度とタンパク質の変性)	
10	スチームコンベクションオーブンをを用いた実習①	
11	スチームコンベクションオーブンをを用いた実習②	
12	スチームコンベクションオーブンをを用いた実習③	
13	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	
14	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	
15	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	
16	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	
17	振り返り、まとめ	
18	テスト対策	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理実習(1年次)	実習
担当教師	木下雄介、横尾博志、西澤辰男	
科目の概要	基本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。	
教材	教科書・プリント	
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(包丁・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もの薄切り・千切り)	
4	中華(スープの取り方・ご飯の炊き方)	
5	西洋(アッシュバルマンティエ)シヤトー練習	
6	西洋(紅茶の入れ方・絞りの練習)	
7	日本(出汁の取り方・ご飯の炊き方)	
8	中華(鍋チャーハン・白菜と肉団子のスープ)	
9	西洋(人参のムース・鶏のエスカッベッシュ食材の切り方)	
10	西洋(オープンの扱い・パートシュクレ・寒天、小麦粉)	
11	日本(厚焼き卵・出汁巻き・炊き込みご飯)	
12	中華(海老のチリソース)	
13	西洋(フونتヴィオライユ・キノコのリゾット・カボチャのポタージュ)	
14	西洋(オープンの扱い・パートシュクレ・寒天、小麦粉)	
15	日本(鰯の南蛮漬(三枚卸し)・つみれ汁・ピースご飯)	
16	中華(ピーマンと豚肉炒め・鶏肉の千切り和え)	
17	西洋(サルティンボッカ・ボムビュレ)	
18	西洋(ガトーマルグリット・ムースドココ・アイ스티ー)	
19	西洋(ガトーマルグリット・ムースドココ・アイ스티ー)	
20	中華(肝豚・鶏肉のレタス包み)	
21	西洋(イサキのアクアパッツァ)	
22	中華(麻婆豆腐・白菜と帆立の煮込・杏仁豆腐)	
23	西洋(製パン・バターロールピロシキ)	
24	日本(鰻のたたき・土佐造り・タコの胡瓜の酢の物)	
25	西洋(仔羊のバイ包み焼き・マデラソース)	
26	中華(麻婆豆腐・白菜と帆立の煮込・杏仁豆腐)	
27	西洋(製パン・バターロールピロシキ)	
28	日本(鰻のたたき・土佐造り・タコの胡瓜の酢の物)	
29	西洋(仔羊のバイ包み焼き・マデラソース)	
30	中華(スポンジケーキ共立法・シュクルナッツ)	
31	日本(太巻き寿司・蛤の吸い物・乾物の扱い)	
32	中華(冷やしそば和え物)	
33	西洋(鶏のヴィネガー煮込みバターライス)	
34	西洋(ビスキー使用レアチーズケーキコーヒーについて)	
35	日本(冷麦 米なす 亀甲焼き 鰻甘酢あんかけ)	
36	中華(水餃子 白粥 肉しゅうまい)	
教員の実務経歴	担当教師の横尾は、調理師免許取得後飲食店の実務に32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。	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理実習(2年次)	実習
担当教師	小高勇介、木下雄介、横尾博志、一牧田清行	
科目の概要	前期に行った調理師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。	
教材	教科書・プリント	
教育目標	半期行った調理師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(オムレツグラタン)	
2	西洋(シャルロットオボワール フィンガービスケット)	
3	日本(鯖の味噌汁、船場汁)	
4	中華(五目焼きそば、ゴマ団子)	
5	西洋 真空調理(鴨のローストフォウグラノボレ)	
6	西洋(アマンディースブルベリームース)	
7	日本 真空調理(鯖の味噌煮 パンテラ)	
8	中華(豚バラの煮込み)	
9	西洋(ジャガイモのトルティーシャトー)	
10	日本(どらやき わらび餅 くず桜)	
11	日本(松茸土瓶蒸し、栗ご飯、春菊と菊のお浸し)	
12	中華(もち米のハスの葉包み蒸ユーリンチー)	
13	西洋(仔羊のグリエラトゥユ)	
14	西洋(アップルパイ、カラメルソース、アングレソース)	
15	日本(炊き合わせ アサリの味噌汁)	
16	中華(真鯛の姿蒸し、ジャガイモバスケット入り豚ふかひれ炒め)	
17	西洋(スペインイカ墨のバエリアガスパチョ)	
18	西洋(ティラミス 紅茶)	
19	日本(天ぷら 赤だし)	
20	日本(茶碗蒸し 変わりきんぴら蟹飯)かつら削き	
21	西洋(鶏のジャンボネットグランメル風)	
22	西洋(スペインイカ墨のバエリアガスパチョ)	
23	西洋(モンブラン クロッカンザマンド)	
24	日本(親子丼 奈良和え 豚汁)	
25	中華(調味料の作り方 ラー油 芝麻醬 担々麵)	
26	西洋(莓のショートケーキ)	
27	日本(魚蒸し 蟹雑炊 胡麻豆腐)	
28	中華(高菜のどり辛炒め 海鮮炒飯)	
29	西洋(オリキエッチ 魚介のラグソース)	
30	西洋(チョコレートブリニュー)	
31	日本(服部式水炊き雑炊)	
32	日本(刺身大皿盛り込みご飯)	
33	西洋(オマールのボアレアメリケーズソース)	
34	西洋(レアチーズケーキ)	
35	中華(栗入りちまき タピオカ入りココナツミルク)	
36	日本(季節の前菜 才巻賞味寿司レバー煮もずく酒盗)	
教員の実務経歴	担当教師の横尾は、調理師免許取得後飲食店の業務に32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。 担当教師の一牧田は、調理師免許取得後飲食店の業務に1年間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。	

調理師本科夜間部シラバス

教科目名	調理実習(3年次)	実習
担当教師	木下雄介、横尾博志、西澤辰男	
科目の概要	1年間で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・塩味などを学び、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	
教育目標	より高度な調理技術に加え、段取りや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(赤海老の黄金焼ソースリッシュ)	
2	西洋(パウンドケーキ)	
3	日本(懐切料理)	
4	中華(あんかけ炒飯中華風お汁粉)	
5	西洋(鶏のジャンボネットグラメール風)	
6	西洋(ハンバーガーリングのタルトヴァニラアイス添え)	
7	西洋(チョコレートケーキ)	
8	日本(松花堂弁当)	
9	中国(ビビンバチヂミ)	
10	西洋(ローストビーフサワークラフトの煮込み)	
11	西洋(スフレチーズケーキコーヒー)	
12	日本(にぎり寿司かわり寿司くずきり)	
13	中国(フォー、ベトナムコーヒー)	
14	西洋 コンベクションオーブン アルギン酸	
15	西洋 エスプーマ 液体窒素の使い方	
16	中華(白菜の干し貝柱あんかけ、蓮の葉包みごはん)	
17	日本(赤飯八寸)	
18	西洋(デコレーションケーキ)	
19	日本(筍 木の芽和え・炊き合わせ筍 若芽 鶏丸・筍ご飯)	
20	西洋(レギュームグレッグ・バーニヤカウダー・オニオングラタン)	
21	日本(柏餅 串団子 フルーツ)	
22	中華(帆立のチリソースの揚げ物)	
23	日本(油目の木の芽焼き・翠月焼・鯉の酢の物)	
24	西洋(生パスタボスカイオーラ・キャラメル)	
25	西洋(チョコレートのシューアラクレームグジュール)	
26	中華(アサリのトウチ炒め)	
27	日本(胡麻豆腐・茄子田楽・浅利ご飯)	
28	西洋(スペイン料理液体窒素モルノー・バエリアミクスシュリンプトースト・タコのガリシア風)	
29	西洋(イングリッシュマフィンケーゼシュニッテン)	
30	中華(牛ひれの胡椒炒め)	
31	日本(冬瓜海老そぼろ・鰻のから揚げ・谷中ご飯)	
32	西洋(ヘルシーメニュートマトの冷製カッペリーニ・薫のスープ、真鯛添えグレープフルーツのジュレ、豆乳アイス添え)	
33	西洋(全粒粉のパンチョコレートパン)	
34	中華(五目精進煮込み)	
35	日本(滝川豆腐・石川芋 蛸 炊き合わせ・鯛茶漬け)	
36	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	担当教師の横尾は、調理師免許取得後飲食店の実務に32年携わった経験を踏まえ、専門調理師の実務者の観点から実習を行う。	

調理師本科夜間部シラバス

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、調理操作の効率化、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＋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	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	集団調理実習①	
11	集団調理実習②	
12	集団調理実習③	
13	大量調理の実践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を取り工夫が必要か	
14	大量調理の実践② 大量調理の調理デモンストレーション(映像)	
15	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。	
16	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)	
17	振り返り、まとめ	
18	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。	

調理師本科夜間部シラバス

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	学科試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	サービスとは何か 関連する言葉の語源と意味	
2	サービスとは何か サービスの種類	
3	サービスとは何か サービスの特徴	
4	サービスにおける大切な姿勢 ホスピタリティ	
5	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	サービスと調理従事者のかかわり	
7	お客様の存在とは	
8	接客者としての意識 自己の人間性の育成	
9	接客者としての意識 プロとしての仕事	
10	接客者の基本マナー 身だしなみ	
11	接客者の基本マナー 態度 姿勢、歩き方、視線	
12	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	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
14	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
15	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
16	接客者の基本マナー 言葉づかい 尊敬語、謙譲語、丁寧語	
17	接客者の基本マナー 電話応対	
18	接客者の基本マナー ナッジング	
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。	

調理師本科夜間部シラバス

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	実技試験	GPAの目標は2.5以上
単元	内容	該当項目
1	基本的なサービスの流れ 入店から退店まで	
2	基本的なサービスの流れ 接客者の1日の業務	
3	料理別サービス方法 日本料理	
4	料理別サービス方法 西洋料理	
5	料理別サービス方法 西洋料理	
6	料理別サービス方法 西洋料理	
7	料理別サービス方法 西洋料理	
8	料理別サービス方法 西洋料理	
9	料理別サービス方法 西洋料理	
10	料理別サービス方法 中国料理	
11	調理とサービスの演習	
12	調理とサービスの演習	
13	調理とサービスの演習	
14	カラーコーディネート	
15	テーブルコーディネート	
16	クレーム対応の心構え	
17	クレームの種類とその対応方法	
18	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。	

調理師本科夜間部シラバス

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、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	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	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	店舗づくり ターゲットユーザーについて考える	
6	飲食店の広報 広報についての概要	
7	飲食店の広報 企画立案,ニュースリリースのタイトル検討	
8	飲食店の広報 年間スケジュールの検討	
9	メニュープランニング メニューブックの作り方、考え方	
10	メニュープランニング メニュー開発の実務	
11	メニュープランニング メニュー原価の考え方(原価計算)	
12	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)	
13	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	
14	就職について 就職に関する実情	
15	業界への様々なかわり方を具体的に知る:卒業生の事例紹介	
16	店舗の売上げアップについての施策検討	
17	見識を広める(サービス実務事例について,展示会等について)	
18	振り返り、まとめ	