

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Confectionery cooking comprehensive technology	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	柳澤 茜
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	180時間 (6)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 1~2・3~4限
【実務経験】 日本とフランスにて、レストランを中心に、カフェ、ピストロ、オーベルジュにて10年以上の実務経験。							
【授業の学習内容】 飲食業界で勤務した経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 世界の料理に特化し、様々な国の特徴的な料理・菓子を学ぶ。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 (※授業メニューは、レポート内容によって変更の場合あり。)							
【到達目標】 海外に目を向け、世界の料理、食文化について理解を深める。 様々な食材に触れ、『食』に対する興味を持つ。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、プレゼン資料、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 世界の料理、食文化について理解を深める 【授業内容】 世界の国についての資料作成、プレゼン(1人3分)			9	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 オーストラリア(ミートパイ、ラムチョップ)		
2	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 メキシコ(タコス、ソパ・デ・アホ)			10	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 韓国(チャブチエ、キンパ、チヂミ)		
3	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ギリシャ(ホリアティキサラダ、ギリシャ風ヨーグルト、ムサカ)			11	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ジョージア(ハチャプリ、シュケメルリ)		
4	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 タイ(トムヤムクン、プーパッソカリー)			12	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 インドネシア(ルンダン、ガドガド)		
5	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 トルコ(ラフマジュン、パトゥルジャン・イマム・バユルドウ)			13	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 台湾(ルーローハン、三杯鶏、胡椒餅)		
6	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ベトナム(バインミー、バインセオ、生春巻き)			14	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 マダガスカル(クスクス、メルゲーズ)		
7	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 ポルトガル(バカリャウ、カルネ・ド・ポルコ・ア・アレンテジャーノ)			15	【到達目標】 世界の料理、食文化について理解を深める。 【授業内容】 定期試験(資料作成、プレゼン)世界の料理、食材について深く掘りさげる(資料作成50分、プレゼン1人3分)		
8	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。その国について感じた事や課題を抽出する 【授業内容】 キューバ(キューバサンド、アヒアコ)			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Advanced cooking technology training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	後藤康敬
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 1~2 限
【実務経験】 ホテルやレストラン・イタリアでの現場経験があり、現在もホテルのシェフとして活躍する							
【授業の学習内容】 ホテルやレストランの両方で現場経験を持つ教員が、製菓に必要な基礎技術と応用力を身につけ、業界で活躍するプロを育成する。業界で求められる人材、知識の必要性を重視し、受講して欲しい。							
【到達目標】 製菓の基本を習得し、デセールを仕上げられるようにする。イタリア菓子和フランス菓子の相違点、類似点を理解する。パティスリーの菓子とデザートの違いを理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 メニューについて予め調べておくことと、実習後の復習としてルセットをまとも直し 清書しておくことが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 イタリア伝統の焼き菓子を知る 【授業内容】 ビスコッティ、パーチディダーマ、グリッシーニ			9	【到達目標】 チョコレートの乳化を学ぶ 【授業内容】 ボンボンショコラ、アマンドショコラ		
2	【到達目標】 ムースの復習、フレッシュフルーツの扱い方を習得する 【授業内容】 フレーズマルゴ			10	【到達目標】 テンパリングを学ぶ 【授業内容】 ボンボンショコラ、アマンドショコラ		
3	【到達目標】 基本のビスキュイ生地を理解する 【授業内容】 ルレ・オ・フリユイ			11	【到達目標】 現代風アレンジしたオペラを学ぶ 【授業内容】 オペラ		
4	【到達目標】 マジパン細工、バラ、動物の作り方を学ぶ 【授業内容】 マジパン			12	【到達目標】 ブラリネの作り方を学ぶ 【授業内容】 ブラリネショコラ		
5	【到達目標】 アシェットデセールの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 トロピカル			13	【到達目標】 パウンドケーキの様々な作り方と違いを学ぶ 【授業内容】 マンゴーパウンドケーキ、カシスマロンケーキ		
6	【到達目標】 コンベンションオープンと平釜の違いを知る 【授業内容】 ロールケーキ			14	【到達目標】 ペクチンについて学ぶ 【授業内容】 パートドフリユイ、ギモーブ		
7	【到達目標】 アシェットデセールでのモンブランの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 モンブラン			15	【到達目標】 規定に沿った正しいお菓子を作る 【授業内容】 定期試験(ロールケーキ)		
8	【到達目標】 伝統と進化の違いを学ぶ 【授業内容】 ティラミス			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論(調理理論と食文化概論) Cooking theory	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	町田 順一
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	1 30	開講区分 曜日・時間	前期 火曜 1又は2限
【実務経験】 管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に25年以上携わ							
【授業の学習内容】 管理栄養士・専門調理師の有資格者であり、栄養士・調理師養成に携わる傍ら、レシピ研究、専門書執筆、テレビコメンテーターとしての経験を有する教員が、安全で美味しい料理を提供する調理のスペシャリストを目指すために必要な、調理に関する食材の知識及び調理文化、各国の料理に関する知識を習得する授業を行う。							
【到達目標】 調理に使用する食品の調理機能(調理における化学的・物理的変化、調理特性、調理例)について理解し、調理を科学的にとらえ、実際の調理に応用できるようになる。 各国の料理の種類、特徴および使用される食材の種類・特徴・扱い方を習得し、レシピ作成に応用できるようになる。 「調理理論」「調理実習」について技術考査の合格点がとれるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」「調理実習」、新調理師養成教育全書必携問題集、配布資料(随時)				【授業外における学習】 巷で販売されている食材について興味を持ち、また新食材についても積極的に食生活に取り入れる意識をもって授業に臨むことが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 油脂類の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 油脂類の調理性、揚げ物の調理、調味料としての利用、菓子への利用			9	【到達目標】 西洋料理の業界、器具の名前と用途、切り方、調理法、基本材料の特徴と扱い方について知り、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 西洋料理業界の概要、西洋料理の基本、西洋料理の器具、油脂、調味料と香辛料・香草		
2	【到達目標】 調味料の種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 食塩の調理機能、食酢の調理機能、みその調理機能、しょうゆの調理機能			10	【到達目標】 西洋料理のうちのフランス料理について、料理の種類、材料の扱い方について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 フイヨン、ソース、フランス料理の種類と調理例(オードブル、ウー、ポタージュ、ポワソン、)		
3	【到達目標】 ゲル状食品について、種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 寒天の調理機能、ゼラチンの調理機能、カラギーナンの調理機能、ペクチンの調理機能			11	【到達目標】 フランス料理とイタリア料理について、料理の種類、材料について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 フランス料理の種類と調理例(ヴィアンデ、レギューム、アントルメ)、イタリア料理の種類と調理例		
4	【到達目標】 香辛料について、種類、成分特性、調理特性、調理法について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 香辛料とは、ハーブとスパイス、スパイスの調理科学と嗜好性の向上に関する機能、健康の維持・増進に関するスパイスの機能			12	【到達目標】 中国料理の業界、器具の名前と用途、切り方、基本材料と特殊材料の扱い方について理解し、実際の調理に応用出来るようになる 【授業内容】 中国料理業界の概要、中国料理の基本、中国料理の器具、特殊材料の扱い方、調味料と香辛料		
5	【到達目標】 日本料理の業界について知る。また、切り方、器具の名前と用途、材料の特徴と扱い方を理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 日本料理業界の概要、日本料理の基本技術、日本料理の器具、日本料理の材料の扱い方			13	【到達目標】 中国料理について、料理の種類と調理法を理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 だしの種類と取り方、中国料理の調理工程、料理と調理法(冷・温)		
6	【到達目標】 日本料理の特殊材料の種類と扱い方、料理の種類について理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 調味料と香辛料、だしの取り方、料理の種類と調理例			14	【到達目標】 中国料理およびその他の国の料理について、料理の種類と調理法を理解し、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 料理と調理法(甜)、点心、その他の国の料理(韓国、東南アジア、東アジア、アフリカ、中南米ほか)		
7	【到達目標】 すしの分類・材料の種類と扱い方・種類について理解し、実際の調理に応用できるようになる。 【授業内容】 すしの移り変わりと分類、すし飯炊き、すしの材料、すしの種類			15	【到達目標】 合格点獲得により単位を取得する。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 そば・うどんについて、材料、製法、種類(調理例)について知り、実際の調理に応用出来るようになる。 【授業内容】 そば粉、そばの打ち方、ゆで方、そばつゆ、薬味、そばの種類、うどん粉、うどんの打ち方、ゆで方、うどん梅雨、うどんの種類			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学 Food Hygiene	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分	前期 火 曜 2・3 限
【実務経験】 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 大量調理現場の給食管理に10年以上携わった経験を活かし、実践例を交えた講義を行い、食品衛生知識について習得していただく。							
【到達目標】 1年次の食品衛生学にて学んだ内容を復習し、新たに学ぶ分野に関しても、問題を解きながら進めることにより、年度末の技術考査に向けた実践力を養成する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 必修編 3食品の安全と衛生				【授業外における学習】 予習: 学習範囲の確認 復習: 教科書、参考資料などの見直し			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理従事者の健康管理、調理作業時における安全対策の概要について説明できる 【授業内容】 調理従事者の健康管理、食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い			9	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギー、その他の健康危害		
2	【到達目標】 調理作業時における安全対策の概要について説明できる 【授業内容】 洗浄・消毒・殺菌			10	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品安全対策、食品安全対策にかかわる法律、食品安全行政、食品安全情報の共有		
3	【到達目標】 食の安全と衛生、食品と微生物の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食の安全と衛生、食品中の微生物、食品の腐敗			11	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品営業施設・設備の安全対策、調理従事者の健康管理、調理作業時における安全対策		
4	【到達目標】 食品と化学物質の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品添加物、食品と重金属、食品と放射性物質			12	【到達目標】 食品安全対策の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 調理作業時における安全対策、自主衛生管理HACCP、食品事故対応		
5	【到達目標】 器具・容器包装の衛生の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 器具・容器包装の概要、材質の種類			13	【到達目標】 食品衛生実習の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 各種食品衛生実習		
6	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食中毒の概要、細菌性食中毒			14	【到達目標】 第1回～13回の内容を、問題を解くことにより再確認する 【授業内容】 第1回～13回の復習、期末試験対策		
7	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 細菌性食中毒			15	【到達目標】 自身の修学状況について確認し、理解が不十分であった箇所の確認を行う 【授業内容】 期末試験、終了後の解答解説		
8	【到達目標】 飲食による健康危害の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 細菌性食中毒の予防、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	nutrition 栄養学	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	立花 光子
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	15時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜3又は4 限
【実務経験】 成人病医学センターや保健センターの管理栄養士・健康運動指導士として22年勤務した経験をもつ。臨床栄養・公衆栄養・母子栄養・集団給食等に携わる。							
【授業の学習内容】 医療、保健、福祉、給食施設の経験を持つ担当教員が現場で身につけた経験を活かして、事例や知識を講話や資料で伝える。アクティブラーニングとして、グループワークや、演習問題、実験、実習等を通して、アウトプットする機会をつくり記憶と理解の定着を図る授業を行う。本科目では、食に関する基礎知識を身につけるために、栄養学を修得する授業を行う。調理師として、食べ物と人間の体のつながりについて、栄養学に関する知識を伝える。							
【到達目標】 エネルギー代謝、エネルギー摂取量とエネルギー消費量について理解する。健康な食生活を送るための日本時の食事摂取基準を理解する。食品標準成分表、食品分類法と食事バランスガイドについて理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師要請教育全書「栄養学」・食品成分表・新調理師養成教育全書必携問題集				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。また、授業後は、日常生活の調理、買い物、外食選び等に活かして身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 エネルギー代謝、エネルギー摂取量と消費量について理解する。基礎代謝について理解する。 【授業内容】 エネルギー代謝、基礎代謝。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			9	【到達目標】 献立作成後の改善点を把握できるようにする。献立を発表できるようにする。 【授業内容】 献立発表。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		
2	【到達目標】 身体活動レベル、エネルギー消費量について理解する。 【授業内容】 身体活動レベル、エネルギー消費量。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			10	【到達目標】 肥満症の食事療法について理解する。 【授業内容】 肥満症の食事療法。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		
3	【到達目標】 日本人の食事摂取基準、エネルギー指標、BMIについて理解する。 【授業内容】 日本人の食事摂取基準、エネルギー指標、BMI。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			11	【到達目標】 胃潰瘍、十二指腸潰瘍の食事療法について理解する。 【授業内容】 胃潰瘍、十二指腸潰瘍の食事療法。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		
4	【到達目標】 栄養素の指標(推定平均必要量、推奨量、目安量、耐容上限量、目標量)について理解する。 【授業内容】 栄養素の指標。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			12	【到達目標】 食物アレルギーについて理解する。 【授業内容】 食物アレルギー。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		
5	【到達目標】 食品の選択、食品成分表について理解する。 【授業内容】 食品の選択、食品成分表。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			13	【到達目標】 食物アレルギーの対応について理解する。 【授業内容】 食物アレルギー対応、事例検討。新調理師養成教育全書必携問題集練習。		
6	【到達目標】 食品分類法(三色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品群)について理解する。 【授業内容】 食品分類法。新調理師養成教育全書必携問題集練習。			14	【到達目標】 前期1～13回までの小テスト、必携問題集再確認、定期テスト対策にむけて目標を決める。 【授業内容】 小テスト、必携問題集復習。		
7	【到達目標】 食事バランスガイドについて理解する。献立作成を理解する。 【授業内容】 食事バランスガイド。新調理師養成教育全書必携問題集練習。献立作成①			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったかを特定する。 【授業内容】 テスト前勉強、定期試験、終了後の解答解説。		
8	【到達目標】 自分の食生活、身体活動を理解する。献立作成ができるようにする。 【授業内容】 食生活記録、身体活動記録。新調理師養成教育全書必携問題集練習。献立作成②			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義において、ノートをとること。小テストは必ず、保管して繰り返し復習すること。							

科目名 (英)	調理実習(和食・中華・世界) Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	能戸秀弘・吉岩大志(和食)藤村政二 井上敦宏(中華) 加倉井裕一(世界)
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 1~2.3~4限
【実務経験】 ホテル、レストラン、料亭、会社経営、等							
【授業の学習内容】 ホテル、レストラン、料亭等で経験を積んだ教員が、調理師として必要な技術を身につけ飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。 ・日本、中国、世界の料理の基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。 ・日本、中国、世界の料理の地理形態、食文化、食の歴史、各地の食材を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、包丁セット				【授業外における学習】 レシピをまとめ、自主練習に励み、技術向上に努めるのが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 【授業内容】 日本料理を学ぶ			9・10	【到達目標】 【授業内容】 6/30 2年1組ビストロベル 2年2組 日本料理 7/7 2年2組ビストロベル 2年1組 日本料理		
2	【到達目標】 世界の料理 地中海 【授業内容】 パエリア、ガスパチョ、ピッツァマルゲリータ				【到達目標】 世界の料理 オセアニア 【授業内容】 ラム、パブロバ		
3	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を習得する 手打ち麺の技法を習得する 【授業内容】 中国料理実習 担々麺(手打ち)、搾菜肉絲			11	【到達目標】 世界の料理 オセアニア 【授業内容】 ラム、パブロバ		
4	【到達目標】 【授業内容】 日本料理を学ぶ			12	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を習得する 点心技法を習得する 【授業内容】 中国料理実習 又焼、春餅、肉包		
5	【到達目標】 世界の料理 エスニック 【授業内容】 ガパオライス、海老トースト、チャー			13	【到達目標】 【授業内容】 日本料理 定期テスト		
6	【到達目標】 定期試験の内容を理解する 蛋皮の技法を習得する 【授業内容】 中国料理実習 什景冷麵、肉絲蛋皮卷			14	【到達目標】 世界の料理 NIKKEI 定期試験 【授業内容】 定期試験は世界の国々について調べ事前に作成、レポート提出 日系二世が作った世界と和食の組み合わせ料理		
7	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を習得する 天心技法を習得する 【授業内容】 中国料理実習 干焼明蝦、上海炒麵、開口笑			15	【到達目標】 中華鍋、お玉の使い方を習得する 【授業内容】 中国料理定期試験 蛋皮、大根丁、長葱末		
8	【到達目標】 世界の料理 中東 【授業内容】 フムス、スパイスのグリエ、ピリヤニ			筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Confectionery cooking comprehensive technology	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	竹内 健二、柳澤 茜
学科・コース	調理師 科	授業 形態	実習	総単位 時間	180時間 (6)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 1~2・3~4限
【実務経験】 国内外のホテル、レストランでの勤務、開業等の実務経験。							
【授業の学習内容】 ホテルやレストランで勤務経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点を置いて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 西洋料理(フレンチ、イタリアン)を中心に基礎技術を含め幅広い実習を行う。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方を身に着ける。 ・西洋料理の歴史と文化、食材、調理用語、調理技術、調理法について1年次よりもさらに踏み込んだ知識と技術を身に着ける。 ・与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/14	【到達目標】 定期試験の内容について知る 到達目標について理解する 【授業内容】 若鶏のピガラーソース			9 6/30	【到達目標】 自分にできることを見つけて主体的に行動する 全員出席！ 【授業内容】 大量調理 2-1ピストロベル		
2 4/21	【到達目標】 イタリアの地方料理を学ぶ(アンティパスト、セコンドピアット) 魚介の下処理方法を習得する 【授業内容】 イカ墨のスパゲッティ、イワシの酢漬け			10 7/7	【到達目標】 自分にできることを見つけて主体的に行動する 全員出席！ 【授業内容】 大量調理 2-2ピストロベル		
3 5/12	【到達目標】 ピストロベルへ向けて、チームの方向性を共有する 【授業内容】 ピストロベルコンペ、弁当決め			11 7/14	【到達目標】 自身の実力を知る 定期試験へ向けての課題を見つける 【授業内容】 中間試験		
4 5/26	【到達目標】 ピストロベルへ向けて、全員で話し合いに参加する 【授業内容】 ピストロベル話し合い 試作の発注			12 8/18	【到達目標】 トレトゥールを学ぶ 【授業内容】 鶏レバーのパテ、ウフアンジュレ、パブリカソルベ		
5 6/2	【到達目標】 フランスの地方料理を学ぶ 製パン技術を習得する 【授業内容】 ブイヤベース、フガス			13 8/25	【到達目標】 フランスの地方料理を学ぶ 【授業内容】 イカのセート風煮込み		
6 6/9	【到達目標】 イタリア料理を学ぶ(プリモピアット、セコンドピアット) リゾットの作り方を習得する 【授業内容】 レモンリゾット、鶏肉のインポルティニー			14 9/1	【到達目標】 イタリア料理を学ぶ 手打ちパスタの技法を習得する 【授業内容】 ほうれん草のカネロニ グレープフルーツゼリー		
7 6/16	【到達目標】 ピストロベルの当日の流れを確認、共有する 【授業内容】 ピストロベル試作、発注			15 9/8	【到達目標】 与えられた条件の中で、正確な作業が出来るようになる 【授業内容】 定期試験、若鶏のピガラーソース(25分)		
8 6/23	【到達目標】 フランスの地方料理を学ぶ 魚のツボ抜きを習得する 【授業内容】 ニジマスのムニエル、グルノーブル風			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数 89~80点=B評価 点数 79~70点=C評価 点数 69~60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分	前期 木 曜 2. 3 限
【実務経験】 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 公衆衛生とは相反する臨床現場において10年以上栄養管理を行ってきたからこそ、公衆衛生が目指す予防の重要性を、臨床の経験・知識と交えながらお伝えする。一般論ではなく、各自の生活、マインドと照らし合わせながら積極的に授業に参加されることを望む。また、大量調理現場にて給食管理業務を行ってきた経験をもとに、調理施設・設備、集団調理についてお伝えする。							
【到達目標】 1年次の公衆衛生学にて学んだ内容を復習し、新たに学ぶ分野に関しても、問題を解きながら進めることにより、年度末の技術考査に向けた実践力を養成する。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書 必修編 1食生活と健康、6総合調理実習				【授業外における学習】 予習:学習範囲の確認 復習:教科書、参考資料などの見直し			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 調理師と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 WHOの健康の定義、平均寿命、死亡率、健康寿命、ヘルスプロモーション、国民健康・栄養調査、食生活指針			9	【到達目標】 労働と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 労働安全衛生法、労働基準法、労働災害、調理師の職場環境		
2	【到達目標】 調理師と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 調理師法、食生活における調理師の役割			10	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 生活環境の衛生、環境因子、大気、気圧、温度、気候、水、上水道、下水道		
3	【到達目標】 食生活と疾病の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 疾病の動向、疾病の予防、生活習慣病、生活習慣病の予防			11	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 廃棄物、放射線、環境汚染、空気汚染、水質汚染、感覚公害		
4	【到達目標】 健康づくりの単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 疾病予防の段階、健康増進法、わが国の健康づくり対策、健康教育			12	【到達目標】 環境と健康の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、食品に含まれる放射性物質、循環型社会の形成		
5	【到達目標】 健康づくりの単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食品表示法、その他の表示、欲求、適応機制、心身相関、ストレス、自己実現			13	【到達目標】 集団調理実習の概要について説明できる 【授業内容】 集団調理実習の進め方		
6	【到達目標】 調理施設、調理設備の概要について説明できる 【授業内容】 調理施設、調理設備			14	【到達目標】 集団調理実習の概要について説明できる 【授業内容】 大量調理の特徴と調理技法、献立作成		
7	【到達目標】 調理設備、調理システムについて説明できる 【授業内容】 調理設備、調理システム			15	【到達目標】 自身の修学状況について確認し、理解が不十分であった箇所の確認を行う 【授業内容】 期末試験、終了後の解答解説		
8	【到達目標】 調理師と食育の単元の問題において、正しい解答を導き出すことができる 【授業内容】 食育の定義・意義、食育基本法、食育における調理師の役割			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品衛生学	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石田 美枝
	Food hygiene	授業 形態	講義	総単位 時間	15	開講区分 曜日・時間	前 期 木 曜 2・3 限
学科・コース	調理師科						
【実務経験】 教育委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としての調理師を目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指す調理師のやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 調理師に必要な食品衛生学の基礎知識を習得し、将来の調理関連業務への自信と責任感を養う。食品と化学物質、食品添加物についてより一層の理解を深め、具体的に指導、啓発に向けた取り組み、実践ができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」				【授業外における学習】 実際に調理の現場において体験し、講義の知識と連動して体得することができる。実習授業において、再度確認をすることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食の安全を脅かす事件、事故を振り返り、その問題点と解決策を列挙することができる。 【授業内容】 食の安全と衛生			9	【到達目標】 調理従事者の衛生管理、異物混入、リスク管理について学ぶ。 【授業内容】 調理時における安全対策		
2	【到達目標】 調理従事者の責務を食品衛生の観点から定義づけができ、具体的に述べるができる。 【授業内容】 食品衛生の定義と調理従事者の責務			10	【到達目標】 HACCPの導入経緯、流れについて学び厨房での取り組み案を考える。 【授業内容】 自主衛生管理HACCPについて①		
3	【到達目標】 食物アレルギーを中心に、事例を検証しその内容と対策を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 食物アレルギー			11	【到達目標】 自主衛生管理HACCPについて② 【授業内容】 HACCPを厨房内で取り入れていく際の問題点について検証する。		
4	【到達目標】 食品添加物の知識を深め、その安全性の評価内容を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 食品添加物の安全性の評価			12	【到達目標】 食品衛生における問題点を列挙し、調理従事者が意識付けができる指導媒体を作成、発表する。 【授業内容】 食品衛生の啓発媒体をつくる②		
5	【到達目標】 器具・容器包装についての知識を深め、その内容を複数の例の中から適切なものを選択することができる。 【授業内容】 器具・容器包装			13	【到達目標】 食品事故の事例と対応について知る。 【授業内容】 食品事故対応		
6	【到達目標】 食品安全対策にまつわる行政の仕組み、制度を知る。 【授業内容】 食品安全対策行政			14	【到達目標】 食品事故を検証し、厨房で取り組むことができる対策について話し合う。 【授業内容】 食品事故に対する事例検証		
7	【到達目標】 食品安全にまつわる法令について知る。 【授業内容】 食品安全対策行政			15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説		
8	【到達目標】 調理従事者の衛生管理について、食品衛生責任者としての指導についても考える。 【授業内容】 調理従事者の衛生管理			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義において、ノート丁寧にとること。							

科目名 (英)	製菓調理総合技術 Practice for Decoration and cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石井 博人
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総単位 時間	180時間 (6)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 1～2時限 3～4時限
【実務経験】 ホテル(レストラン、カフェ、宴会)結婚式場、ゴルフ場、企業役員レストランなど新調理を含めた洋食調理及びコスト管理を中心に40年以上の勤務経験							
【授業の学習内容】 長年ホテルで勤務され総料理長の経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 西洋料理(フレンチ、イタリア)を中心に基礎技術を含め幅広い実習を行う。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。 ・基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。 ・食材を理解し、基本から応用の扱い方や加熱調理が出来るようになる。挨拶や返事、立ち振る舞い、調理現場を想定した動き、チーム力を心がける							
【使用教科書・教材・参考書】 コマシラバス、レシピ				【授業外における学習】 日ごろから料理に関する情報を収集しておくことと学びが深まる			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 基本ソース ポテトシャトー オニオンアッシュ、エマンセ 【授業内容】 ポークシャルクティエール風			9	【到達目標】 基本冷製ソース 野菜のマリネ 【授業内容】 子羊のローストラヴィコットソース 人参サラダ		
2	【到達目標】 モルネーソース 【授業内容】 チキングラタン ブロッキーフラン			10	【到達目標】 ポークシャルクティエール風 【授業内容】 中間試験		
3	【到達目標】 ポタージュ・ピュレ オランダーズソース 【授業内容】 ポテトスープ アスパラガスのソテー ポーチドエッグ			11	【到達目標】 伝統冷製料理 基本パン 【授業内容】 サーモンショーフロワ 全粒粉パン		
4	【到達目標】 アメリカンソース 海老の応用料理 【授業内容】 海老のガレット オムレツ			12	【到達目標】 魚のさばき方、盛り付けアレンジ 基本イタリアン前菜 【授業内容】 鰯のガレット クロスティーニ		
5	【到達目標】 魚さばき方 アレンジ魚料理 ポタージュリエ 【授業内容】 鰹のミルフィーユ コーンスープ			13	【到達目標】 基本スープ アレンジサンドウィッチ 【授業内容】 ビーフコンソメスープ ホットサンド		
6	【到達目標】 基本の冷製スープ スペインチキン料理 【授業内容】 ガスパチョ チキンチンドン風			14	【到達目標】 基本ソース コンソメスープ応用 【授業内容】 ビーフソテー赤ワインソース コンソメロワイヤル		
7	【到達目標】 ポテトシャトー オニオンアッシュ、エマンセ 【授業内容】 中間試験			15	【到達目標】 ポークシャルクティエール風 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 合わせバター2種 アンチョビバター エスカルゴバター 【授業内容】 白身魚のクリームソース ツブ貝のグラタン			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】 普段から食材のこすを気にして、実際にお店に食事に行った時は味だけでなく、提供方法や演出方法、サービスの仕方なども見る							

科目名 (英)	レストラン実習 Bell èpoque Restaurant training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
学科・コース	調理師科2年生	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 1or3 限
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員が指導							
【授業の学習内容】 コミュニケーションスキルをのばし、プレゼンテーションができる力を身につけるために、サービスの現場における苦情やアクシデントに対して問題解決ができる授業を行う。							
【到達目標】 実際の現場で活かせる知識を学ぶ 食分野の歴史を調べて発表するまでの流れを通してコミュニケーションの取り方を実践し、自ら企画立案に挑戦する							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント等				【授業外における学習】 食分野への関心を持ち現状を観察する行動してほしい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 和食の歴史を知る 【授業内容】 各食分野の歴史とマナーを学ぶ1			9	【到達目標】 自身のプレゼン力を上げる 【授業内容】 伝えることとは(作成の基本)		
2	【到達目標】 洋食文化を知る 【授業内容】 各食分野の歴史とマナーを学ぶ2			10	【到達目標】 作成したものに共感してもらえる工夫をしよう1 【授業内容】 伝えるためのツール作成(コンセプト)		
3	【到達目標】 中華の歴史を知る 【授業内容】 各食分野の歴史とマナーを学ぶ3			11	【到達目標】 作成したものに共感してもらえる工夫をしよう2 【授業内容】 伝えるためのツール作成(ターゲット)		
4	【到達目標】 グループ発表で各役割を理解する 【授業内容】 プレゼンテーションを行うとは			12	【到達目標】 作成したものに共感してもらえる工夫をしよう3 【授業内容】 伝えるためのツール作成(商品試作時の問題点と改善点)		
5	【到達目標】 業界のサービスを知る 【授業内容】 業界研究1			13	【到達目標】 作成したものに共感してもらえる工夫をしよう4 【授業内容】 ツールの完成		
6	【到達目標】 PowerPointでのグループ学習を知る 【授業内容】 業界研究2			14	【到達目標】 他の人のものをきちんと知ることで成長する 【授業内容】 プレゼンしよう		
7	【到達目標】 PowerPointでのグループ発表 【授業内容】 業界研究3			15	【到達目標】 【授業内容】 定期テスト		
8	【到達目標】 他のグループを知る 【授業内容】 業界研究4			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名	経営フードマネジメント演習	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	あんこあられ本舗 岩佐浩之
学科・コース	Management 調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 2・4限
【実務経験】 中国(上海 カフェ・深圳 和食・ラーメン屋 瀋陽 餃子) 国内飲食店オープン・メニュー開発・経営(和食・立ち食いソバ・カフェ・居酒屋・立飲み・食堂・千葉農場レストラン)							
【授業の学習内容】 創業100年の老舗の三代目として、飲食店を営み、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を営むオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。							
【到達目標】 銀行から融資が受けられるような企画書が作成できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 毎回授業で、資料配布もしくは初めの授業でまとめて配布します。				【授業外における学習】 チェーン店ではない飲食店に行きデータを集める。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 15回の授業の流れを理解する。 【授業内容】 講師自己紹介 シラバスの解説なぜこれを学ぶのか。 前期の流れを説明し、最後の定期試験の説明をします。			9	【到達目標】 ビジネス以外にかかるお金を知る 収入の種類を知り、自分がとりたい収入を知る。 【授業内容】 税金・社会保障・保険などを学ぶ。 クワドラントを理解する。		
2	【到達目標】 目標の考え方と、なぜ飲食の道に進むのか、自分の考えを整理する。 【授業内容】 目標とは何か、目標設定と達成の仕方			10	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。 【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アйдリングビジネス・マーケティング1.0～4.0を学ぶ。		
3	【到達目標】 基本的な考え方を学び理解する。 【授業内容】 7つの習慣・理念・ミッションステートメントについて学ぶ。			11	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。 【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アйдリングビジネス・マーケティング1.0～4.0を学ぶ。		
4	【到達目標】 店名の決め方、屋号に関する法律を学ぶ。 場所・立地・物件の選び方を学び理解する。 【授業内容】 方位・生活道路・情報の取り方を学ぶ。			12	【到達目標】 人の管理の基礎を知る。 【授業内容】 コミュニケーション技術・心理学・人脈について学ぶ。		
5	【到達目標】 メニュー作成のポイントを学び理解する。 【授業内容】 メニューの構造を学ぶ。四季についての変化を知る。 2:8の法則を学ぶ。			13	【到達目標】 経営者としての、常識・マナー・礼儀を知る。 【授業内容】 言葉遣い・メール・文書・電話・冠婚葬祭・パーティーなどのマナーを学ぶ。		
6	【到達目標】 店内レイアウト・厨房レイアウト作成する。 内装のポイントを知る。 【授業内容】 店内と厨房の動線のポイントを理解する。 光・音・色・香り・空調それぞれの特徴を知る。			14	【到達目標】 定期試験準備をし、確認する。 【授業内容】 振り返りと質疑応答。		
7	【到達目標】 1回から6回までを理解する 【授業内容】 1回から6回までのまとめ			15	【到達目標】 全員で合格して単位を取る。 【授業内容】 定期試験(60点)		
8	【到達目標】 ストラック表・決算書が読めて作成できるようになる。 【授業内容】 売上げ計算・利益計算・粗利計算・回転率計算を知る			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】 授業一つ一つがジグソーパズルの1ピースです。苦手なところや、休んでしまったところも、最低限の情報を身に付けてパズルを完成させましょう。							