

2023年度教育課程及び授業担当教員一覧

	科目	分野	時数	実務		実務時数	担当教員	所属 (役職)
必修	食生活と健康		90				出口 雄也	長崎国際大学薬学部薬学科 (講師)
							中島 憲一郎	長崎国際大学 名誉教授
							脇野 幸太郎	長崎国際大学人間社会学部社会福祉学科 (教授)
	食品と栄養の特性		150				吉永 奈津希	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)
							嘉数 圭祐	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)
							山下 千尋	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)
							井上 朋奈	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助手)
							外尾亜利珠	長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース (助手)
	食品の安全と衛生		150	○	150		杉谷 和彦	杉谷獣医科医院 (院長)
		実習		○			射場 仁美	長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科 (助教)
	調理理論と食文化概論		180				鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
				○	72	楠本 雅美	武雄市役所 福祉部 健康課 健康づくり課	
				○	48	野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
	調理実習 高度調理技術実習	西洋	510	○	510		梶山 典克	和洋旬菜 ツギハギ (マスターシェフ)
		西洋		○			安永 和生	HTB ホテルヨーロッパ デ・アドミラル (料理長)
		日本		○			柴山 幸喜	おだいどこ 旬【福岡】 (オーナーシェフ)
		日本		○			神田 翼	小料理 かん田 (オーナーシェフ)
		日本		○			岩橋 克則	和風ダイニング 美膳 (オーナーシェフ)
		中国		○			浦田 修	新心花梨 (オーナーシェフ)
		中国		○			松林 法之	佐世保カントリークラブ (料理長)
		精肉		○			真弓 忠治	真弓精肉店 (代表)
		基礎					鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)
		助手		○			野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)
助手		○				笠原 美波	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
助手						当房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
校外実習			○					
総合調理実習	集団給食実習	90	○	90		野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
	助手					当房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
	接客マナー		○			梶谷 良子	ソーシャル淳心ファッションビジネス専門学校	
フードサービス実習	西洋、日本、中国	90		90		鴨川 多鶴子	九州文化学園調理師専門学校 (教務主任)	
			○			野口 智子	九州文化学園調理師専門学校 (教員)	
			○			笠原 美波	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
						当房 有紗	九州文化学園調理師専門学校 (助手)	
トータルコーディネート	ラッピング	60	○	60		佐野 久美子	クリエイトスペース (代表)	
	フラワーアレンジ・書道		○			柄本 梅子	魔法使いの花屋さん (代表)	
	フラワーアレンジ		○			柄本 慎也	魔法使いの花屋さん	
	色彩コーディネート		○			須藤 由美子	House-code L I N O	
	テーブルコーディネート		○			安永 和生	HTB ホテルヨーロッパ デ・アドミラル (料理長)	
	イメージイラスト		○			岩崎 節子	長崎短期大学 (司書)	
レストランプロデュース		30	○	30	園田 夕雅	ファインサービストレード【佐賀】 (代表)		

授業科目	トータルコーディネートⅠ (イラスト・花・テーブルセッティング)		担当教員	岩崎・柄本梅子・柄本慎也・安永	
授業形態	講義・演習	時間数	20時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
授業のねらい					
<p>・クロッキー（素描）の基本的な描き方を学び、色や形を把握し、最終的に着色を含む調理イメージを表現できるようなイラスト作品を完成させる。（岩崎）</p> <p>・フラワーアレンジメントを主とした講義。季節の花を使い、その場面に合ったアレンジを生けて楽しむ。花に触れて、眺めて楽しむことが大切であり、心の健康を保つ力があることを知ること。（柄本）</p> <p>花セラピー3級コースを生けて、花の持つパワーを感じてもらう。</p> <p>・文字を書く機会が減っている現代であるが、社会に出ると意外に書を日常生活で書くことも多々あることに気づく。書道では、本来の自分のくせを残しつつ、バランスのとれた読みやすい字への添削を指導する。（柄本）</p> <p>・テーブルセッティングの種類と心得、日常の暮らしから特別な日や国賓級を含めた来賓を迎えるの もてなし方を実演も含め学ぶ。（安永）</p> <p>ホテル宴会場での実践実習（クロス掛け～カトラリー、皿、グラスセッティングまで）</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
授業態度での評価					
定期試験は60点以上を合格とし、60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
講師による資料配布					
授業テーマ・概要					
学期          通年	回	授業テーマ・概要			
	1	図形の捉え方の基本を学び、写真からクロッキー（着色含む）を描く			岩崎 イメージイラスト
	2	自分でイメージした調理イラストを描く			
	3	季節のお花を入れたテーブルアレンジ(和食編)			柄本 フラワーアレンジ
	4	季節のお花を入れたテーブルアレンジ(洋食・パーティー編)①			
	5	季節のお花を入れたテーブルアレンジ(洋食・パーティー編)②			
	6	花セラピー3級コース			柄本 書道
	7	筆の持ち方、書を書く姿勢、心構え、作品づくり（基礎）			
	8	作品をつくる。好きな字、言葉を選び清書する(色紙)			
	9	お品書きの書き方。料理によつての字の表現の変化。(実践)			
10	ホテル宴会場にてテーブルセッティングの実践実習			安永	
単位取得試験					

授業科目	カップリング カフェ&リカー			担当教員	田中・嶋内・長野・秋永・宮副・津田・梶山・鴨川	
				実務経験	有(嶋内・鴨川:無)	
授業形態	講義・演習・実習	時間数	40時間	開講時期	2年次 通年	
授業のねらい						
<p>・日頃、気軽に飲むコーヒーは、どのようにに私たちの手元に届くか、生産者の横顔からコーヒーの歴史・コーヒーの焙煎・抽出、店舗運営を学ぶ。コーヒーの飲み方も多様化する中、カフェ、コーヒーショップなどの業態の背景を知る。(田中)</p> <p>・栄養補給としての食事、水分補給のための飲料ではなく、良好な精神を維持するために必要な「喫茶」の重要性を伝える。喫茶に親しむ習慣を身につける契機となるよう講義の時間を位置づける。</p> <p>先入観、固定概念にとらわれず、素直に紅茶その他の飲料を淹れて楽しむ、飲んで楽しむ姿勢を醸成する。(津田)</p> <p>・本演習では、日常生活の中で飲まれている日本茶と中国茶の基礎知識を知り、色々なシーンでのおもてなし(実践)ができる力を養う。実際に茶葉の種類の特徴を知り、味の違いを明確にする。また、茶器を使い基本的なお茶の淹れ方を学び、色・味・香について比較する。(嶋内)</p> <p>・料理の添え物として重要な酒。特に日本酒の製法や各料理に合う日本酒の考え方やマナーなどの基礎的な学習を行う。(長野)</p> <p>・調理師になる上で、基本的な洋酒とカクテルの知識を勉強することで、アイデアや応用力が身に付くことをねらいと考える。(秋永)</p> <p>・フランス料理とは7/10のために作られた料理であると称されるように、関係が深い。7/10の歴史から製法、種類など基礎知識を学ぶ。(宮副)</p> <p>・カフェで提供されるパンやパスタなどの軽食、デザート実習も含む。(梶山・鴨川)</p>						
評価の方法・試験の実施要綱						
筆記試験と授業態度での評価						
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。カフェクリエイター3級取得を目指す。						
教科書と参考書						
全国調理職業訓練協会 カフェクリエイター 3級テキスト 教員からの資料配布あり						
学期	回	授業テーマ・概要				
通 年	1	カフェの歴史と現在 カフェの運営	喫茶とカフェの違い カフェの種類 カフェ業態(自家焙煎・セルフサービス・スタンドカフェ) カフェの運営スタイルとトレンド・売り上げとコストのバランスについて			田中
	2	コーヒー①	コーヒーの歴史・産地・三大原種・焙煎方法・抽出方法			
	3	コーヒー②	エスプレッソの歴史・適した豆と焙煎			
	4	紅茶の歴史と基本抽出	紅茶の歴史を知る、抽出法の基本を実践する、産地による味わいの違いをテイスティング。			津田
	5	紅茶のアレンジ	基本的な抽出を踏まえて紅茶をアレンジする、ロイヤルミルクティー、アイスティーを淹れる。			
	6	日本茶	日本茶の歴史と茶葉の産地、茶器について、日本茶の入れ方とテイスティング			嶋内
	7	中国茶	中国茶の歴史と茶葉の産地、茶器について、中国茶の入れ方とテイスティング			
	8	日本酒、焼酎①	焼酎の製造方法や文化			長野
	9	日本酒、焼酎②	ラベルの見方や飲み合わせ、料理とのマッチング			
	10	洋酒①	洋酒の基礎知識 ①(歴史と分類)			秋永
	11	洋酒②	" ②(醸造酒と蒸留酒)			
	12	カクテル①	カクテルの基礎知識			
	13	カクテル②	カクテルの基礎技術・フルーツカッティング・フレッシュジュース			
	14	ワイン①	ソムリエについて(7つ道具、パッチ、コフーム等)ワインの歴史、種類、製造方法			宮副
	15	ワイン②	ワインと料理の組み合わせ、ワイン栓の開け方、注ぎ方、乾杯、テイスティングの仕方			
	16	カフェパン実習①	ベーグル、スムージー			梶山 鴨川
	17	カフェパン実習②	ピザとデザート			
	18	カフェフード実習①	ご飯もの(ピラフなど)とスープ			
	19	カフェフード実習②	前菜と麺類			
	20	カフェスイーツ実習	テイクアウトスイーツ			
		単位取得試験				

授業科目	介護食			担当教員	柳詰・柳・外尾・吉永・杉谷・浦 浦田・梶山・松林・神田・鴨川
授業形態	講義・実習	時間数	60時間	実務経験	有：柳詰、杉谷、浦、岩橋、浦田、梶山、松林、神田
				開講時期	1年次 通年
授業のねらい					
介護福祉の現場、また食を提供する分野に携わる方に役立つ実践的知識や調理技術（やわらか食、生活習慣病食等）を身につける介護食を修得。介護食士3級取得を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
各講義科目の講義最終日に筆記試験を行う。また授業態度、出席状況なども考慮する。					
筆記試験は60点以上を合格とし、60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士講座3級テキスト					
レシピ・プリント配布					
学期	授業テーマ・概要				
前 期	講義科目	講義時間	講義内容		履修法
	介護食士概論	2	栄養摂取法 介護食士の仕事 科学・技術・技能 介助と介護 介護食士が求められている社会 介護食士の大切な心構え		講義
	医学的基礎知識	4	高齢者の身体機能の低下 摂取活動に関わる器官とその機能 生活習慣病		講義
	高齢者の心理	3	高齢者の心理の理解 高齢者の食への支援		講義
	栄養学	6 (2)	ライフステージと食事摂取基準 高齢者の特徴と栄養		講義
	食品学	5 (1)	食品学概論 主食、主菜、副菜となる食材、その他の食材		講義
	食品衛生学	5 (1)	食品衛生 飲食に伴う健康障害 食中毒概論 様々な 食中毒と対策 食品添加物 食品と寄生虫 様々な食品の変化 食 品衛生対策 自主衛生管理		講義
	調理理論 調理実習	47	食事介助 高齢者の普通食基本料理法 生活習慣病の予防食 便秘予防食 骨粗鬆症予防食		講義 実習
	72 (60)				