

授業科目	食生活と健康 I			担当教員	出口 雄也
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 前期
授業のねらい					
本授業では、まず健康の定義について学ぶ。そして集団の健康状態の把握に重要な各種衛生統計から生活習慣病等の動向を知り、調理師として取り組める対策を考えることができることを目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
3回の小テスト（5回目：10点、9回目：10点、15回目：10点）と2回のレポート（5点×2）、筆記試験（60点）を実施する。60点以上を合格とし、満たない者には再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ① 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前 期	1	健康の定義、心の健康、ヘルスプロモーションについて			
	2	人口静態統計、平均寿命、健康寿命について			
	3	人口動態統計（出生率）について			
	4	人口動態統計（死亡率）について			
	5	1～4回の講義内容について小テスト①を実施し、解説を行う。			
	6	疾病の動向、疾病の予防について			
	7	健康づくり対策、食育について			
	8	レポート①作成、健康日本21（第二次）について			
	9	6～8回の講義内容について小テスト②を実施し、解説を行う			
	10	生活習慣病とその予防について①			
	11	生活習慣病とその予防について②			
	12	国民健康・栄養調査について			
	13	レポート②作成、基礎代謝について			
	14	ライフステージにあった食事の提供について			
	15	8～14回の講義内容について小テスト③を実施し、解説を行う。			
前期単位取得試験					

授業科目	食生活と健康 I			担当教員	出口 雄也
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	36時間	開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
労働災害の現状について学び、その予防対策を考える。また、調理に関わる環境因子についても学ぶとともに、公害・地球環境問題など環境汚染に対して調理師として取り組める対策についても学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
3回の小テスト(4回目:10点、12回目:10点、18回目:10点)と4回のレポート(20点:5点×4回)、筆記試験(50点)を実施する。60点以上を合格とし、満たない者には再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ① 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	労働災害、職業性疾病について			
	2	労働衛生管理、調理師の職場環境について			
	3	レポート①作成、課題と対策			
	4	1～3回の講義内容について小テスト①を実施し、解説を行う			
	5	生態系、大気環境について			
	6	温熱指標、住居環境について			
	7	たばこの問題と飲食店における対策について			
	8	水環境(上水道、下水道)について			
	9	レポート②作成、軟水と硬水について			
	10	非電離放射線、電離放射線について			
	11	5～10回の講義内容について小テスト②を実施し、解説を行う			
	12	公害の歴史、典型七公害について			
	13	レポート③作成、廃棄物問題、循環型社会の形成について			
	14	酸性雨、オゾン層の破壊について			
	15	地球温暖化について			
	16	今後求められる取り組みについて			
	17	レポート④作成			
	18	13～17回の講義内容について小テスト③を実施し、解説を行う			
		後期単位取得試験			

授業科目	食生活と健康Ⅱ			担当教員	
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	24時間	開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
この科目では、『食生活と健康』のうち、調理師として知っておくべき社会のルール（法律・法規）に関する内容について学習します。具体的には調理師法、食品衛生法、食品表示法、食育基本法、健康増進法、労働法規（働くことに関するルール）などについて扱う予定です。					
調理師には、私たち国民の豊かで楽しい食生活と健康を支え、さらに現代の外食産業を支える専門職として、これまで以上に重要な役割と責任が求められています。その役割と責任を果たすためには、調理に関する知識や技術に加えて、食や健康に関するルールについても理解しておく必要があります。この科目でこれらのことがらについて学んでいくなかで、食の専門職（プロ）である調理師に求められる資質とは何かを各自が思い描くことができるような授業としていきたいと思います。					
評価の方法・試験の実施要綱					
①授業では、テキストにない内容も扱いますので、欠かさず出席し、理解を深めるとともに、プリント等を整理しておくこと。その意味で、出席を重視します。					
②成績は、出席、受講態度、筆記試験などを総合して評価します。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ① 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
授業内容に合わせて別途プリントを配布します。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	ガイダンス	この科目で扱う内容・授業の予定などについて		
	2	法とは何か	法の種類、衛生法規の意義、衛生法規の分類と概要		
	3	衛生行政	行政機構、国と地方の行政、国の衛生行政機構、地方の衛生行政機構		
	4	調理師法	調理師法の制定された歴史的経緯、調理師法の目的		
	5	食品衛生法の概要①	食品衛生法の沿革、目的と意義、不衛生食品等の販売禁止		
	6	食品衛生法の概要②	添加物等の販売等の制限、食品等の規格基準と総合衛生管理製造過程、器具及び容器包装の規格基準		
	7	食品衛生法の概要③	表示及び広告、食品衛生監視員による監視指導、施設基準、営業許可、食中毒について		
	8	食品安全基本法	沿革、目的、基本理念と責務、基本方針と施策		
	9	健康増進法	法律改正の経緯、基本方針、受動喫煙について、特別用途表示と栄養表示基準		
	10	食品表示法	食品表示法と関連する法規について		
	11	食育基本法	沿革、目的、位置づけ、食育白書、これからの調理師に期待されること		
	12	労働法規	労働基準法、育児介護休業法など、働くことに関するルールについて		
		単位取得試験			

授業科目	食品と栄養の特性 (栄養学)			担当教員	井上 朋奈 ・ 山下 千尋
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	60時間	開講時期	1年次 通年
評価の方法・試験の実施要綱					
栄養と体の関係を理解し、栄養素の機能・消化・吸収・代謝について学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験、レポート、小テストにより評価し、60点以上を合格とする。 60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通年	1	栄養と健康①	16	ミネラル①	
	2	炭水化物①	17	ミネラル②	
	3	炭水化物②	18	ミネラル③	
	4	炭水化物③	19	その他の成分①	
	5	脂質①	20	食品の摂取①	
	6	脂質②	21	栄養素の消化・吸収・代謝①	
	7	脂質③	22	栄養素の消化・吸収・代謝②	
	8	たんぱく質①	23	栄養素の消化・吸収・代謝③	
	9	たんぱく質②	24	栄養素の消化・吸収・代謝④	
	10	たんぱく質③	25	エネルギー代謝①	
	11	ビタミン①	26	エネルギー代謝②	
	12	ビタミン②	27	日本人食事摂取基準	
	13	ビタミン③	28	食品の選択	
	14	まとめ	29	まとめ	
	15	まとめ	30	まとめ	
		前期単位取得試験		後期単位取得試験	

授業科目	食品と栄養の特性 (栄養学)			担当教員	北原 幸
				実務経験	有
授業形態	講義	時間数	28時間	開講時期	1年次 後期
評価の方法・試験の実施要綱					
栄養と体の関係を理解し、調理師として必要なライフステージや疾病別の栄養の特徴について理解することを目的とする。					
評価の方法・試験の実施要綱					
出席状況、授業態度および筆記試験等による総合評価とし、60点以上を合格とする。 60点に満たないものには再試験を実施する。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	ライフステージと栄養 オリエンテーション・妊娠期①			
	2	妊娠期②・授乳期			
	3	乳児期・幼児期			
	4	学童期・思春期			
	5	青年期・成人期			
	6	高齢期			
	7	ライフステージと栄養 まとめ			
	8	病態と栄養 食事療法の必要性・栄養補給法			
	9	消化管の病気と栄養			
	10	肝臓・膵臓の病気と栄養			
	11	腎臓の病気と栄養			
	12	循環器の病気と栄養			
	13	糖尿病と栄養			
	14	病態と栄養 まとめ			
		後期単位取得試験			

授業科目	食品と栄養の特性（食品学）			担当教員	野田 智章
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	32時間	開講時期	1年次 前期
授業のねらい					
<p>本講義では、植物性食品を中心として、「調理師」に必要な食品の栄養素学的特徴や調理特性、旬、また、食と健康の関わり等について学修し、調理様式の多様化、省略化及び効率化に寄与する基礎的な知識の修得を目指す。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>授業態度、出席状況、レポート、筆記試験による総合評価とし、60点以上を合格とする。 60点未満の場合は再試験を実施する。</p>					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前 期	1	食品学とは			
	2	植物性食品とその加工品 穀類①			
	3	植物性食品とその加工品 穀類②			
	4	植物性食品とその加工品 いもおよびでんぷん類			
	5	植物性食品とその加工品 砂糖および甘味類①			
	6	植物性食品とその加工品 砂糖および甘味類②・豆類			
	7	植物性食品とその加工品 種実類			
	8	植物性食品とその加工品 野菜類①			
	9	植物性食品とその加工品 野菜類②			
	10	植物性食品とその加工品 果実類①			
	11	植物性食品とその加工品 果実類②			
	12	植物性食品とその加工品 きのこと類・藻類			
	13	主食・主菜・副菜となる食品①			
	14	主食・主菜・副菜となる食品②			
	15	まとめ①			
	16	まとめ②			
		前期単位取得試験			

授業科目	食品と栄養の特性（食品学）			担当教員	嘉数 圭祐
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
前期に引き続き食品の種類や特徴、それぞれの食品の貯蔵・加工方法を理解する。 また、市販食品の表示制度や法律についても学び、理解する。					
評価の方法・試験の実施要綱					
主に筆記試験による評価とするが、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					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	動物性食品とその加工品 魚介類①			
	2	動物性食品とその加工品 魚介類②			
	3	動物性食品とその加工品 食肉類①			
	4	動物性食品とその加工品 食肉類②			
	5	動物性食品とその加工品 食肉類③・卵類			
	6	動物性食品とその加工品 乳類			
	7	その他の食品 油脂類			
	8	その他の食品 菓子類・アルコール飲料			
	9	その他の食品 非アルコール飲料・調味料			
	10	その他の食品 調味料・香辛料			
	11	その他の食品 調理加工食品・ゲル状食品			
	12	その他の食品 特別用途食品・保健機能食品			
	13	食品の加工			
	14	食品の貯蔵			
	15	食品の生産と流通			
		後期単位取得試験			

授業科目	食品の安全と衛生 I			担当教員	外尾 亜利珠
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 前期
授業のねらい					
食品衛生の概念、及び食品中の微生物や食品の腐敗について学ぶ。					
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。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③ 食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前 期	1	食の安全と衛生①			
	2	食の安全と衛生②			
	3	食の安全と衛生③			
	4	食の安全と衛生④			
	5	まとめ			
	6	食品と微生物①			
	7	食品と微生物②			
	8	食品と微生物③			
	9	食品と微生物④			
	10	食品と微生物⑤			
	11	食品と微生物⑥			
	12	食品と微生物⑦			
	13	食品と微生物⑧			
	14	食品と微生物⑨			
	15	まとめ			
		前期単位取得試験			

授業科目	食品の安全と衛生 I			担当教員	外尾 亜利珠
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
食品に含まれる化学物質や、食品を包装する器具・容器の衛生管理について学ぶ。					
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。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③ 食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
授業テーマ・概要					
後 期	1	食品と化学物質①			
	2	食品と化学物質②			
	3	食品と化学物質③			
	4	食品と化学物質④			
	5	食品と化学物質⑤			
	6	食品と化学物質⑥			
	7	食品と化学物質⑦			
	8	食品と化学物質⑧			
	9	食品と化学物質⑨			
	10	まとめ			
	11	器具・容器包装の衛生①			
	12	器具・容器包装の衛生②			
	13	器具・容器包装の衛生③			
	14	器具・容器包装の衛生④			
	15	まとめ			
後期単位取得試験					

授業科目	食品の安全と衛生 I			担当教員	射場 仁美
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
食品は生命と健康を維持するためのものであるが、飲食物には、それ自体が毒性を持つものもあり、病原微生物や有害化学物質に汚染されることもあるため、常に事故を起こす可能性があることを認識しなければならない。本来健康の源であるべき飲食物が、逆に健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学ぶ					
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。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③ 食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要			
	2	細菌性食中毒（感染型食中毒）			
	3	細菌性食中毒（感染型食中毒）			
	4	細菌性食中毒（食品内毒素型食中毒）			
	5	細菌性食中毒（生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防）			
	6	ウイルス性食中毒			
	7	自然毒食中毒（動物性自然毒）			
	8	自然毒食中毒（植物性自然毒）			
	9	化学性食中毒			
	10	寄生虫による食中毒（魚介類から感染する寄生虫）			
	11	寄生虫による食中毒（食肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫）			
	12	経口感染症			
	13	食物アレルギー			
	14	アレルギー物質の表示			
	15	その他の健康被害			
後期単位取得試験					

授業科目	食品の安全と衛生Ⅱ			担当教員	射場 仁美
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	2年次 前期
授業のねらい					
食品衛生の最大の目的は、食の生産から消費までのすべての段階における安全確保である。食品の製造・加工・調理を担う調理師には、自らの責任において法令を遵守し、自主管理を推進して安全な食品を提供する社会的な責務がある。自らの役割を正しく理解し、どのようにしてこれを実践してゆくかを学んでいく。					
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。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③ 食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
前 期	1	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律（食品衛生法）			
	2	食品安全対策にかかわる法律（食品安全基本法）			
	3	食品安全行政			
	4	食品安全情報の共有（食品表示法）			
	5	食品安全情報の共有（加工食品の表示）			
	6	食品安全情報の共有（生鮮食品の食品表示）			
	7	食品営業施設・設備の安全対策（食品営業施設・設備の衛生管理）			
	8	食品営業施設・設備の安全対策（給水および廃水・廃棄物処理）			
	9	調理従事者の健康管理			
	10	調理作業時における安全対策（食材の衛生管理）			
	11	調理作業時における安全対策（異物混入防止・手洗い）			
	12	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒・殺菌）			
	13	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒・殺菌）			
	14	自主衛生管理HACCP（ハサップ）			
	15	食品事故対応			
前期単位取得試験					

授業科目	食品の安全と衛生(実習)			担当教員	野田 智章
				実務経験	無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	2年次 後期
授業のねらい					
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。 生鮮食品の鮮度判定や食品添加物に関する実験、また細菌検査を行うことにより、 食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を理解する。					
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。 ※レポートは実習開始時に提出のこと。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③ 食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後期	1	ガラス器具の使い方			
	2	食品のpH測定			
	3	卵の鮮度試験			
	4	牛乳の鮮度判定			
	5	精米の鮮度判定			
	6	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	7	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	8	水道水の残留塩素測定			
	9	食品に含まれる着色料の検査			
	10	ヒトの皮膚表面の細菌検査			
	11	スマートフォン・ドアノブの細菌汚染状況の検査			
	12	食品からの各種細菌の検出			
	13	食品由来の細菌伝播についての検査			
	14	調理における細菌による二次汚染の実験			
	15	まとめ			
	後期単位取得試験				

授業科目	調理理論 I			担当教員	楠本 雅美
授業形態	講義	時間数	7 2 時間	実務経験	有
				開講時期	1 年次 通年
授業のねらい					
<p>調理師とは、人々に食事を提供する職業であるが、単に提供するだけでなく、喫食者の健康を維持・増進するための栄養価の高い食事や、安全な食品を見極め、衛生的に調理した食事、日本だけにとどまらず、世界各国の伝統的な技術や様式を取り入れた食事など、職人として身に付けなければならない知識がたくさんある。</p> <p>調理理論では、調理の目的や調理法、食材や栄養など調理に関する知識を理論して学び、おいしくかつバランスのとれた安全な料理を提供できる知識を学ぶ。</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。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ④ 調理理論」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	調理とは	1	食品の調理科学①（魚介類）	
	2	おいしさの構成①	2	"	
	3	"	3	"	
	4	食品の調理科学①（穀類）	4	"	
	5	"	5	" ②（食肉類）	
	6	"	6	"	
	7	"	7	"	
	8	" ②（いもおよびでんぷん類）	8	"	
	9	"	9	" ③（卵類）	
	10	" ③（砂糖）	10	"	
	11	"	11	食品の調理科学④（乳類）	
	12	" ④（豆類）	12	"	
	13	" ⑤（種実類）	13	" ⑤（油脂類）	
	14	" ⑥（野菜類）	14	"	
	15	"	15	" ⑥（調味料）	
	16	" ⑦（果実類）	16	"	
	17	" ⑧（きのこ類）	17	" ⑦（ゲル状食品）	
	18	" ⑨（藻類）	18	"	
前期単位取得試験			後期単位取得試験		

授業科目	調理理論 I			担当教員	野口 智子
授業形態	講義	時間数	4 8 時間	実務経験	有
				開講時期	1 年次 通年
授業のねらい					
<p>1) 調理器具の種類と使い方、調理・料理の基本を学ぶ。</p> <p>2) 調理師にとって必要な基礎となる調理操作や食材、栄養に関する知識について理論的に学ぶ。</p> <p>3) 集団調理の目的、運営方法を学ぶ。少人数の調理と集団調理の違いを把握し、大量調理の実施に備える。</p> <p>4) 料理間のバランスや栄養面、調理法、色彩等を考慮し、献立の立て方、メニュー構成を学ぶ。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>筆記試験と授業態度での評価</p> <p>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。</p>					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ④⑤⑥ 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	調理器具 ①	13	集団調理実習にあたって①	
	2	” ②	14	②	
	3	” ③	15	③	
	4	” ④	16	④	
	5	非加熱調理操作 ①②	17	集団調理実習の進め方 ①	
	6	” ③④	18	②	
	7	” ⑤⑥	19	③	
	8	” ⑦⑧	20	④	
	9	” ⑨⑩	21	大量調理の特徴と調理技術①	
	10	加熱調理操作 ①②	22	②	
	11	” ③④	23	献立作成作成①	
	12	まとめ	24	②	
前期単位取得試験			後期単位取得試験		

授業科目	調理理論Ⅱ			担当教員	鴨川 多鶴子
					無
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	2年次 前期
授業のねらい					
<p>1) 集団給食実習における注意点と規則、検査、給食日誌に関する内容を把握し、大量調理の実施に備える。</p> <p>2) 1年次の調理実習の復習並びに高度調理技術実習の予習を踏まえ、理論から料理の基本を習得する。</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。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ⑤」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	集団給食実習前の心構えと必要とされる検査や給食日誌等の説明			
	2	日本料理の材料とした処理法			
	3	〃			
	4	調味料と香辛料			
	5	出しの材料と種類			
	6	日本料理の種類と調理			
	7	〃			
	8	〃			
	9	フランス料理の種類と調理			
	10	〃			
	11	〃			
	12	イタリア料理の種類と調理			
	13	中国料理の種類と調理			
	14	〃			
	15	エスニック料理の種類と調理			
前期単位取得試験					

授業科目	食文化概論			担当教員	鴨川 多鶴子
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	無
				開講時期	2年次 後期
授業のねらい					
1) 食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。					
2) 食文化を通して、調理師の社会的・文化的な役割について考える。					
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。					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 ④」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	食文化の成り立ち			
	2	多様な食文化			
	3	〃			
	4	食文化の共通化と国際化			
	5	日本の食文化史			
	6	〃			
	7	日本料理の食文化			
	8	〃			
	9	行事食と郷土料理			
	10	〃			
	11	現代の食生活と未来の食文化			
	12	西洋料理の食文化			
	13	〃			
	14	中国料理の食文化			
	15	その他の国の料理の食文化			
後期単位取得試験					

授業科目	調理実習			担当教員	梶山・安永・柴山・神田 浦田・松林・眞崎・鴨川
授業形態	実習	時間数	150 時間	実務経験	有
				開講時期	1 年次 前期
授業のねらい					
調理の清潔かつ衛生的、そして安全に行うための方法から、調理の基礎技術の習得と、西洋・日本・中国料理の基本技術、調理法、調理器具の名称、扱い方を確実に学ぶ。 実習内容は、毎回デモンストレーションを行い、その後3～4名のグループに分かれ、実践実習を行う。					
評価の方法・試験の実施要綱					
実技、実習ノート、筆記試験と授業態度での評価 実技、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。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 「料理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピ（プリント）配布					
学期		授業テーマ・概要			
前 期	基 礎	実習オリエンテーション（白衣の着方・実習室使用方法・実習内容説明） 調理器具の種類、特徴を学ぶ 計量・手測り・目測の仕方 材料の扱いと下処理の仕方			
	日 本 料 理	包丁（薄刃・出刃・柳刃）の研ぎ方、持ち方、取扱い方、砥石の使い方 野菜の切り方や魚の卸し方などの包丁技術の習得 米のとぎ方、ご飯の炊き方、出しのとり方、串の打ち方 基本の出しを使った汁もの 野菜や魚類の下処理法と基本の調理（和え物、吸物、焼き物など） 出し巻き卵をはじめとした加熱調理の基本を習得			
	西 洋 料 理	包丁（牛刀・ペティ・骨すき）の研ぎ方、持ち方、取扱い方 野菜の切り方や魚の卸し方などの包丁技術の習得 オムレツの作り方を通し、フライパンの使用法や火加減の調節法 基本のブイヨン（出し）の取り方、スープの作り方 基本のサラダと冷製ソース（ドレッシング・マヨネーズソースなど） 基本調理法（ブランシール、ブイール、ポシェ、フリール、ソテ、ポワレ、アロゼ）を取り入れた調理及び盛り付け 乾燥パスタ料理とソース			
	中 国 料 理	中華包丁（刃）の研ぎ方、持ち方、取扱い方 刃の使い方（飾り前菜の材料の切り方で習得） 中華包丁を使った基本の切り方（末・片・絲・丁・条・塊） 素材の下処理と下味調味の習得（和え物・炒め物）			
	試 験	1 学期基礎試験 （目測、切り方、玉葱のみじん切りと炒め方） 6 月上旬 1 学期実技試験 （オムレツ、青椒肉絲、鰯の三枚卸し・塩焼き） 7 月 前期単位取得試験（筆記） 8 月上旬			

授業科目	調理実習（インターンシップ含む）		担当教員	梶山・安永・柴山・神田・真弓 浦田・松林・眞崎・鴨川	
授業形態	実習	時間数	150 時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
調理の清潔かつ衛生的、そして安全に行うための方法から、調理の基礎技術の習得と、西洋・日本・中国料理の基本技術、調理法、調理器具の名称、扱い方を確実に学ぶ。 実習内容は、毎回デモンストレーションを行い、その後3～4名のグループに分かれ、実践実習を行う。 校外実習は、ホテル・レストランの厨房での現場体験実習。 実際に営業されている厨房にて、料理の仕込み、調理、盛り付け、片付けなど体得するもの。 調理師となる前に、社会人として必要な礼儀、知識、技術を学ぶ。					
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 実技、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。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 「調理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	月	授業テーマ・概要			
後 期	日本料理	調理五法（煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食）に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 1) 煮物（煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの） 2) 焼き物（直火焼き・間接焼き） 3) 蒸し物（茶碗蒸しなど） 4) 揚げ物（素揚げ・衣揚げ） 5) 刺身「作り」（さく取り、皮引き、切り方）あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り			
	西洋料理	肉・魚料理（ソース各種） トマト系ソース・バターソース・ワインソース 基本調理法（グリユ、グレイネ、ロティール、プレ、ヴァール等）を取り入れた調理及び盛り付け 調味料・香辛料・香草の関係からなる料理 生パスタ料理とソース			
	中国料理	中華包丁を使った基本の切り方（末・片・絲・丁・条・塊）Ⅱ 素材の下処理と下味調味の習得（炒め物・揚げ物・煎り焼き） 甜点心（デザート）、鹹点心（麵・ご飯もの） 調味料（醬）や香辛料の違いによる味のバリエーション			
		精肉 丸鶏のさばき方 鶏肉料理			
	試験	2 学期基礎試験（器具名試験） 12月上旬 2 学期実技試験（出し巻き卵、ベシャメルソース、グラタン 麻婆茄子） 12月中旬 3 学期基礎試験（食品名試験） 2月上旬 3 学期実技試験（ミネストローネ、天ぷら） 2月上旬 後期単位取得試験（筆記） 2月上旬			
校外実習（ホテル・レストランでの現場体験実習） 3月上旬 1日8時間×7日間					

授業科目	総合調理実習			担当教員	接遇マナー 梶谷
					野口 當房 鴨川
授業形態	実習	時間数	30/30/30時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年 / 2年次 通年
授業のねらい					
<p>接客サービスの基本やおもてなし（ホスピタリティ）とその方法、調理理論での講義とからみ、新調理機器の使い方や食品加工、食材の性質をふまえ、個々の食材の調理工程による変化・過程また大量調理の実際とお客様への料理提供など実践を通して学ぶ。</p> <p>また、通常の調理実習時間内では時間制約があり、難しい内容に取り組む。</p> <p>2年次には、6名が調理を担当し、学内喫食者を対象にランチ提供での大量調理をこなす。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>実習態度、実習ノート提出分の内容での評価</p> <p>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。</p>					
教科書と参考書					
<p>「調理師養成教育全書 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピを配布する。</p>					
学期	内 容	授業テーマ・概要			
1年次前期	接遇マナー	接客サービスの基本（次ページ詳細） 梶谷先生			
	新調理システム	真空調理、スチームコンベクションを使った料理			
	学生レストラン補助	2年生フードサービス実習の調理補助			
	ランチ実習	行事食のシミュレーション実習			
	ランチ実習	保護者会のランチ提供			
1年次後期	新調理システム特殊調理	真空調理、湯煎器、スチームコンベクションを使った料理			
	学生レストラン補助	2年生フードサービス実習の調理補助			
	ランチ実習	学園祭のシミュレーション実習			
	ランチ実習	学園祭のランチ提供			
2年次通年	日本・西洋・中国・カフェ料理	出しやソース、仕込みや調理に時間を費やし、料理を作成			
	集団調理実習	学内喫食者を対象にしたランチ提供			
	1年次・2年次単位取得試験				

授業科目	総合調理実習（接客マナー）			担当教員	梶谷 良子
授業形態	演習	時間数	20時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 前期
授業のねらい					
<p>社会人として必要な日常マナー、ビジネスマナーを学ぶことで相手を尊重し、敬意を持って人と接するための心遣い、心配り、気働きの自覚を促す。</p> <p>調理人としての技術や知識に加え、一人の社会人として心地良い人間関係を築いていくうえで必要なマナーを身につけることを目的とする。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
期末総合テスト（実技・筆記）にて評価する。					
教科書と参考書					
<p>ソシアル淳心 センスアップマナーテキスト内資料</p> <p>「新調理師教育全書 ⑥ 総合調理実習」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会</p>					
学期	回	授業テーマ・概要			
前 期	1	自己紹介の仕方・挨拶の仕方、笑顔の演出・美しい立ち居振る舞い			
	2	来客応対（ご案内の仕方・洋室での上座、下座、洋室でのお茶の出し方・いただき方）			
	3	祝儀袋・不祝儀袋の使い方、結婚式・葬式での受付、慶弔の服装			
	4	冠婚葬祭・贈り物のマナー・お見舞いのマナー・お参りの仕方			
	5	正しい敬語の遣い方			
	6	正しい敬語の遣い方			
	7	面接指導			
	8	面接指導			
	9	電話応対Ⅰ（基礎編）			
	10	電話応対Ⅱ（応用編）			
単位取得試験 総合チェックテスト（実技・筆記）					

授業科目	高度調理技術実習			担当教員	梶山・安永・柴山・神田 浦田・松林・眞崎・鴨川	
授業形態	実習	時間数	90 時間	実務経験	有	
				開講時期	2年次 前期	
授業のねらい						
調理の基礎技術をふまえ、高度な調理技術へと調理操作を身につける。 現場で使用する、特殊材料の使い方、調理法を理解し、応用料理へとつなげ、プロを意識した丁寧な料理の提供と 機敏に手早く調理できるよう実践実習を行う。						
評価の方法・試験の実施要綱						
実技、実習ノート、筆記試験と授業態度での評価 実技、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。						
教科書と参考書						
「新調理師養成教育全書」 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 「料理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピ（プリント）配布						
学期	授業テーマ・概要					
日本料理	調理五法（煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食）に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 *練り物・和え物（胡麻豆腐、滝川豆腐、白和え、白酢和え他） *焼き物（塩焼き・照り焼き・黄身焼き・木の芽焼き・田楽焼き） *蒸し物（海老しんじょ、・じょうよ蒸し） *汁もの（すり流し汁、 椀盛など） *刺身「作り」（さく取り、皮引き、切り方）あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り作り *煮物（煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの） *その他（～づくし料理、寿司、麺類《手打ち麺の製法技法と基本のめんつゆ》）					
	西洋料理	特殊な肉・魚介料理の調理法、そのソース（フォンドボライユ・クールブイヨン） 各国のスープ 基本調理法に基づいた、温度管理のされた調理法 （古典な料理を中心にソース・仕込みに時間を費やし、料理作成） テリーヌ・ムースなどのオードブル 乾燥パスタ料理とソース				
		中国料理	素材の下処理と下味調味の習得 前菜から点心までの調理法（爆、溜、烤、蒸、烹、炆、煨、煮、湯、羹、焼 他） 調味料（醬）や香辛料の違いによる味のバリエーション			
			その他	エスニック料理 校外実習（ホテル・レストランでの現場体験実習） 8月中 1日8時間×15日間 レストラン、学園祭等のランチ試作		
試験	1 学期実技試験（ハンバーグステーキ、人参グラッセ、粉吹き芋） 6月下旬					
	前期単位取得試験（筆記） 7月下旬					

授業科目	高度調理技術実習			担当教員	梶山・安永・柴山・神田 浦田・松林・眞崎・鴨川
授業形態	実習	時間数	60 時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 後期
授業のねらい					
調理の基礎技術をふまえ、高度な調理技術へと調理操作を身につける。 現場で使用する、特殊材料の使い方、調理法を理解し、応用料理へとつなげ、プロを意識した丁寧な料理の提供と 機敏に手早く調理できるよう実践実習を行う。 2年間の集大成の実習成果を上げる。					
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 実技、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。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 「調理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	月	授業テーマ・概要			
後 期	日 本 料 理	調理五法（煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食）に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 *煮物（煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの） *焼き物（直火焼き・間接焼き） *蒸し物（けんちん蒸しなど） *揚げ物（みの揚げ、搔き揚げ等の変わり揚げ） *刺身「作り」（さく取り、皮引き、切り方）あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り *汁物・鍋物（呉汁、すき焼き、魚すき、飛鳥鍋他） *その他、松花堂弁当、茶懐石料理			
	西 洋 料 理	肉・魚料理(だし各種)ジュ・エッセンス・ブイヨンドレギューム 肉・魚料理（ソース各種）古典から新フランス料理までのソース類 高度調理法（低温加熱による火入れ・保存性の高い調理法） 最新技術を中心にソース・仕込みに時間を費やし、料理を作成 宴会料理（肉・魚を使用したショーフロア）・パテ・ソーセージ・パイ包みなどのオードブル 調味料・香辛料・香草の関係からなる料理 ◎仔羊・オマル海老・トリュフ等 生パスタ料理とソース			
	中 国 料 理	素材の下処理と下味調味の習得 前菜から点心までの調理法(爆、溜、烤、蒸、烹、炆、煨、煮、湯、羹、焼 他) 甜点心（デザート）、鹹点心（麵・ご飯もの） 調味料（醬）や香辛料の違いによる味のバリエーション			
	そ の 他	レストラン、学園祭等のランチ試作 精肉 豚肉のさばき方			
	試 験	2学期基礎実技試験（里芋六方むき、ねじり梅） 11月上旬 2学期実技試験（サーモンのポワレ、じゃが芋のガレット） 11月中旬 3学期実技試験（チキンフリカッセ、五目炒飯） 2月上旬 後期単位取得試験（筆記） 2月上旬			

授業科目	フードサービス実習			担当教員	鴨川 多鶴子
授業形態	演習・実習	時間数	90時間	実務経験	無
				開講時期	2年次 通年
授業のねらい					
<p>日本、西洋、中国料理等のコースの流れを軸とし、料理と飲料の提供、サービスの基本を学ぶ。</p> <p>1年次に習得した調理技術を活かし、メニュー構成から仕込み、料理作成をランチとフルコースで表現し 学内レストラン（k y u - s 'カーテン レストラン）にて実際に一般のお客様を招いての実践実習を行う。 入店からお帰りまでのサービスの基本を調理場との連携。</p> <p>毎回試作、試食、前日の仕込みやシミュレーションを行い、1年生の補助スタッフへの指導と協力を得ながら 万全な態勢でおもてなしをする。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
実習態度での評価					
教科書と参考書					
毎回レシピを配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	4月19日、20日	金・土	日本料理・中国料理	
	2	5月17日、18日	金・土	日本料理・西洋料理	
	3	7月19日、20日	金・土	日本料理・中国料理	
	4	10月5日、6日	土・日	学園祭ランチとランチボックス	
	5	11月8日、10日	金・土	佐世保南地区コミセン祭り ランチボックス	
	6	11月15日、16日	金・土	日本料理・中国料理	
	7	12月13日、14日	金・土	日本料理・西洋料理	
	8	1月24日、25日	金・土	日本料理・中国料理	
	9	2月14日、15日	金・土	卒業記念食事会	
	10	その他	※メニューに変更ある場合あり		

授業科目	製菓・製パン実習 I			担当教員	酒井・藤川・鴨川
				実務経験	有
授業形態	実習	時間数	60時間	開講時期	1年次 通年
授業のねらい					
料理と関わりの深いお菓子とパン。和洋菓子の基本を学ぶ。 製菓・製パンの基本工程を、材料の特徴をふまえ、学ぶ。 段階的に理解し、実践することで、料理との位置付けを習得させ、技術の向上につなげる。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と実習ファイルの内容、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。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 4・5」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピ（プリント）配布					
学期		授業テーマ・概要			
通 年	製菓・製パン実習にあたっての心構え、作るポイント				
	洋 菓 子	乾き菓子・・・クッキー・パウンドケーキ・ガトーショコラ・マドレーヌなど			
		生菓子・・・ゼリー・プリン・シューア・ラ・クレーム・エクレール・ショートケーキ、ブッセなど			
		その他・・・いちごジャム、桃カステラなど			
	和 菓 子	蒸し菓子・・・破れ饅頭、利久饅頭 焼き菓子・・・栗饅頭、桃山			
		餅菓子・・・柏餅、粽、お萩、串団子			
		流し物・・・水羊羹 淡雪羹 わらび餅 など			
		その他・・・どら焼き、フルーツ白玉あんみつ、かすてら饅頭			
	製 パ ン	バラエティブレッド・・・レーズンパン、くるみパン、セサミブレッド、白パン、ボルガ ベーグル			
		和風菓子パン・・・あんパン、メロンパン			
惣菜パン・・・ウインナーパン など					
単位取得試験（筆記）					

授業科目	製菓・製パン実習Ⅱ			担当教員	酒井・藤川・鴨川	
授業形態	実習	時間数	60時間	実務経験	有	
				開講時期	2年次 通年	
授業のねらい						
<p>1年次の基礎技術を踏まえた内容でさらにスキルアップを図る。</p> <p>イギリス伝統のシュガーケーキデコレーションに取り組む。</p> <p>段階的に理解し、実践することで、料理との位置付けを習得させ、技術の向上につなげる。</p>						
評価の方法・試験の実施要綱						
<p>筆記試験と実習ファイルの内容、授業態度での評価。</p> <p>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。</p>						
教科書と参考書						
<p>「新調理師教育全書 4・5」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会</p> <p>レシピ（プリント）配布</p>						
学期		授業テーマ・概要				
通 年	洋菓子	<p>フルーツタルト、ロールケーキ、ババロア、カヌレ、カステラ</p> <p>チーズケーキ、ティアラ、モンブラン、ビュッシュ・ド・ノエル</p>				
	和菓子	蒸し菓子・・・粽、上用饅頭、蒸し羊羹、葛饅頭、黄身しぐれ				
		焼き菓子・・・桃カステラ、丸房露				
		餅菓子・・・草餅、大福餅、花びら餅、玄の子餅				
		流し物・・・蕨餅				
		練りもの・・・きんとん、練り切り細工物				
	製パン	イングリッシュマフィン、りんごのスイートルール、マーブル食パン、惣菜パンなど				
		シュガーデコレーション(テーブルセッティング)				
	単位取得試験 (筆記)					

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	18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。</p> <p>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>・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）（HTBに於いて）その後、自らセッティングしたテーブルでフランス料理のフルコーステーブルマナーを実施。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>授業態度と定期試験での評価</p> <p>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。</p>					
教科書と参考書					
講師による資料配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通年	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	花セラピー3級コース、季節のお花を入れたテーブルアレンジ		柄本梅子 柄本慎也 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			
	5	季節のお花を入れたテーブルアレンジ			
	6	筆の持ち方、書を書く姿勢、心構え、作品づくり（基礎）		柄本梅子 書道	
	7	作品をつくる。好きな字、言葉を選び清書する（色紙）			
	8	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	
	9	"			
	単位取得試験				

授業科目	トータルコーディネート I (色彩)			担当教員	須藤 由美子
授業形態	講義	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>色は、生活の様々なシーンにおいて、密接なかかわりがあり、食文化の中で、なくてはならないものである。</p> <p>色の使い方によって、そのデザインの評価が左右されることも多く、テーブルコーディネート・料理・インテリア等ビジュアル的に視覚が色を捉える業界には、色の知識はなくてはならない重要な分野である。</p> <p>色をコーディネートし、意図した通りの効果のあるカラーコーディネートを行うには、色の仕組みを理解し、配色のテクニックを習得することが必要である。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>色彩検定3級認定資格取得を目標とする。</p> <p>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。</p>					
教科書と参考書					
色彩検定3級 公式テキスト解説&問題集 2024 配色カード テーブルカラー・コーディネート(テキスト)					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	色の働き・眼のしくみ・色の見え方			
	2	混色・色の分類と三属性・PCCSの体系・色表示			
	3	演習(三属性・色相環・トーン)			
	4	色彩心理・視覚効果・知覚効果			
	5	前期内容復習			
	6	色彩調和・・・配色技法			
	7	演習(配色の基本的な技法)			
	8	色彩の生活 ファッション・インテリアへのかかわり			
	9	模擬試験			
	10	模擬試験の解説			
		色彩コーディネート3級検定試験(11/12の予定)			

授業科目	トータルコーディネートⅠ（ラッピング）			担当教員	佐野 久美子
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 後期
授業のねらい					
<p>現在では、包装技術はギフト業界のみならず、販売にかかわる様々な業種で必要とされ、新しい起業のヒントを与え続けている。</p> <p>すでにラッピングによる付加価値に代価を払う時代が来ており、一業種として確立しつつある。</p> <p>「ラッピング技術と贈答マナー」を習得した幅広い知識を持ち、顧客の様々な要望に迅速に対応できる人材育成を目指す。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
<p>ギフトラッピングコーディネーター認定資格取得を目標とする。</p> <p>必要な見識と知識と技能を習得したかどうかをテストする。</p> <p>筆記試験については、70点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。</p>					
教科書と参考書					
一般社団法人 全日本ギフト用品協会(GAAJ)テキストと資料配布					
学期	回	授業テーマ・概要			内容
後 期	1	オリエンテーション 贈答に関する一般知識の講義 (基礎Ⅰ)合わせ包み (応用Ⅰ)タック付きの合わせ包み			贈答の歴史、発展と変化 道具の使い方 紙の取り方 包み方の特徴と手順
	2	(基礎Ⅱ)斜め包み (応用Ⅱ)ピーコック合わせ包み			合わせ包みの応用 紙の取り方 包み方の特徴と手順
	3	(基礎Ⅱ)斜め包み			前回の続き
	4	和紙・洋紙についての講義 (基礎Ⅲ)スクエア包み (基礎Ⅳ)ピローケース			和紙・洋紙の知識 包み方の特徴と手順
	5	(基礎Ⅴ)立方体 (応用Ⅲ)手作り袋 (応用Ⅳ)カード包み			紙の取り方 ペーパークラフト
	6	基本のリボンワーク8種 ①十文字掛け ②よこ一文字掛け ③斜め掛け " ④たて一文字掛け ⑤W蝶結び ⑥カーリングリボン			様々なリボンの結び方と応用
	7	贈答の知識 合わせ包み タック付合わせ包み 斜め包み リボンワーク			水引、熨斗、記念日、長寿祝、 冠婚葬祭、紙の知識、 箱組み立て、合わせ包みの特徴 " 、斜め包みの特徴
	8	前回の仕上げと復習			重要課題の総復習
	9	オリエンテーション 実技試験(模擬) 筆記試験(模擬) 採点・講評			受験心得と要点
	10	オリエンテーション 実技試験(60分) 筆記試験(60分)			修了

授業科目	レストランプロデュース			担当教員	園田 夕雅
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 前期
授業のねらい					
<p>「おもてなし」という第一義にある言葉の意味を分析し、心からのサービスを考える。</p> <p>あらゆるサービス業のなかでも、飲食業・観光業など諸氏が進もうとする道はますます険しい道となった。コロナショックという言葉が生まれ、飲食店は最も危険な場所として営業することさえ許されない期間が長く続いた。</p> <p>「緊急事態宣言」が解除されたものの今後もコロナ感染の波はいつやってくるか誰にも予測できない。会社や学校機関が再開されることで、さまざまな業界のサービスも動き出す。このアフターコロナで、レストラン業界はどのように施策をとっていけばよいのか。</p> <p>これまで以上に人と人のつながりを強固にし、リピーターの獲得のみが生き残れる条件かも知れない。この困難な時代に調理師として飲食業界に進もうとする諸氏の心構えを提起したい。</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。					
教科書と参考書					
都度都度、プロジェクターでのプレゼン画面で授業を行い、毎回参考程度の資料を配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	飲食店開業の心得／飲食業・サービス業とはなにか？			
	2	あなたはどんな料理人になりたいですか？コンセプトと将来設計			
	3	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《おもてなしとはなにか-1》			
	4	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《おもてなしとはなにか-2》			
	5	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《言葉遣い 語彙力》			
	6	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《敬語 接客用語》			
	7	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《コンセプト》			
	8	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《開業資金》			
	9	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《競合店と立地》			
	10	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《メニュー開発》			
	11	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 《届け出や資格》			
	12	繁盛する飲食店のひみつ／接客			
	13	繁盛する飲食店のひみつ／顧客			
	14	繁盛する飲食店のひみつ／スタッフ教育・クレーム処理			
	15	試験直前 総合復習			
前期単位取得試験					

授業科目	食楽論			担当教員	高木 林 樋口 川添 青木 内野 北村 遠藤 淵野 田渕
授業形態	講義・演習	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 後期
授業のねらい					
<p>「食」の楽しさを、食材、調理、食事の面から考える。 様々な工夫や文化、条件から育まれてきた楽しさを、それぞれの担い手から聞きとってもらい、自分の食の楽しさをイメージしていく。</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。					
教科書と参考書					
各講師から資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	導 入 「食を楽しむとは」 食材、調理、食事の役割を考える。	菓子・パン製造 高木		
	2	食材編 「油のはなし・油屋始めました」	食用油脂製造業 青木		
	3	調理編 「食材と調理が作る健康（1）」	レストラン 樋口		
	4	食材編 調理師から新規就農 そば栽培と製造	蕎麦製造 遠藤		
	5	調理編 「食材と調理が作る健康（2）」	レストラン 樋口		
	6	食材編 米粉・小麦粉製造	米粉・小麦粉製造 淵野		
	7	食と健康のお話し	歯科医 内野		
	8	食材編「より自然に育てる豚のこと（1）」	養豚業 林		
	9	食材編「発酵の力と酢・味噌（1）」	醸造 川添		
	10	食材編「 ” （2）」	”		
	11	食と健康のお話し	菓子・パン製造 高木		
	12	食材編「より自然に育てる豚のこと（2）」	養豚業 林		
	13	食材編「製茶について」	製茶業 北村		
	14	喜びを売る商売	蜂の家 田渕		
	15	食事編「伝統食として残る加工食品」	菓子・パン製造 高木		
後期単位取得試験					

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・池野・宮副・津田・梶山・鴨川		
			実務経験	有		
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・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、茶器を使い基本のお茶の淹れ方を学び、色・味・香について比較する。(嶋)</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。(池野)</p> <p>・フレンチ料理とは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asting。			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스티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asting			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asting			
	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)			池野
	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			宮副
	14	ワイン①	ソムリエについて(7つ道具、バッチ、コスチューム等)ワインの歴史、種類、製造方法			
	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asting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			
後期単位取得試験						

授業科目	フランス語			担当教員	徳山 研一
				実務経験	有
授業形態	講義	時間数	30時間	開講時期	1年次 前期
授業のねらい					
西洋料理の中心であるフランス料理を学ぶにあたり、原語でメニューやルセット（レシピ）を読めたり、調理の現場でのフランス語会話ができるようになる。言葉を学ぶことにより、その国の文化にも触れたい。					
評価の方法・試験の実施要綱					
教科書の総合練習問題を参考に筆記試験を行う。できれば発音（会話）の実技も実施したい。					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 フランス語」 社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	アルファベについて・自己紹介・フランス語の読み方のルール1.2			
	2	数字1～10000までの音とつづり・フランス語の読み方のルール3.4			
	3	Conversation & カフェ・レストランでの会話・フランス語の読み方のルール5.6			
	4	Conversation 厨房での会話			
	5	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ			
	6	料理名のしくみ Unite1&Unite2教科書P32-P40			
	7	料理名のしくみ Unite3&Unite4教科書P42-P49			
	8	料理名のしくみ Unite5&Unite6教科書P49-P55			
	9	料理名のしくみ Unite7&Unite8教科書P56-P64			
	10	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ①			
	11	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ②			
	12	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ③			
	13	ルセットを読む Unite1・2・3・4			
	14	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ			
	15	まとめ、練習問題			
前期単位取得試験					

授業科目	接客作法 I			担当教員	梶谷 良子
授業形態	講義・演習	時間数	26時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 通年
授業のねらい					
1年次に「接客マナー」で学んだ基礎内容を活かし、さらに具体的実務内容を学ぶ。 「サービス接客検定」問題に沿った学習を行い、2年次に3級・2級の資格取得を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
サービス接客検定の結果で評価					
教科書と参考書					
サービス接客検定実問題集3級 サービス接客検定実問題集1-2級					
	回	授業テーマ・概要			
通 年		前 期	後 期		
	1	オリエンテーション サービス接客検定取得の意義	オリエンテーション サービス接客検定取得の意義		
	2	サービススタッフの資質、専門知識	サービススタッフの資質、専門知識		
	3	一般知識、対人技能	一般知識、対人技能		
	4	実務技能、総復習	実務技能、総復習		
	5	検定対策特別講座 I	検定対策特別講座 I		
	6	検定対策特別講座 II	検定対策特別講座 II		
	7	検定対策特別講座 III			
			サービス接客検定試験 3 級	サービス接客検定試験 2 級	

授業科目	接遇作法Ⅱ			担当教員	峰下 和子
授業形態	講義・演習	時間数	14時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 前期
授業のねらい					
<p>社会人として、調理師として身につけてほしいマナーを講義。 (身だしなみ、立ち居振る舞い、言葉遣い、会話力、電話の応対など) 講義だけではなく、ふんだんにロールプレイを行い、なぜ接遇作法が必要か・・・も考えていく。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
授業態度、協調性、ロールプレイへの取り組み、試験での評価					
教科書と参考書					
独自の資料を準備					
	回	授業テーマ・概要			
前期	1	相手に「好感」を持ってもらうために自分の魅力を知る⇒第一印象チェック			
	2	身だしなみ、立ち居振る舞い、挨拶の基本を身につける。ロールプレイで練習。			
	3	敬語（基本・会話の中で使いたい敬語・練習問題）			
	4	会話力①（相手が心地よい言葉遣い・聞き上手のテクニック・話す聞く練習）			
	5	会話力②（指示の受け方・報告の仕方・先を読む会話）			
	6	電話の応対①電話の基本（かけかた、うけかた）			
	7	電話の応対②（スクリプトを作る・ロールプレイ）			
前期単位取得試験					

授業科目	介護食			担当教員	柳詰・柳・北原・野田・射場・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
				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)			
全国調理職業訓練協会出題の資格認定試験					

授業科目	ホスピタリティ概論			担当教員	安徳 勝憲
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 後期
授業のねらい					
<p>調理師にとってホスピタリティとは、お客様を心から歓迎し、お客様の好みや要望に耳を傾けながら美味しい料理を提供することです。一方、料理をお客様に届けるウェイターやウエイトレスにもホスピタリティの心が求められます。言い換えれば、料理を作る人とサービスをする人とがともに力を合わせ、お客様にホスピタリティの心を届けることでご満足いただけます。この講座では、ホスピタリティについて学ぶとともに、東京ディズニーランドやスターバックスなど様々な企業の取り組みを紹介し、どうすればお客様に満足していただき、同時に自分自身も仕事のやりがいを感じることができるかについて考えます。また4、5人程度のチームを作って近隣のレストランを視察し、料理・サービス・店舗を自分たちで評価し、評価結果や改善提案をプレゼンテーションしてもらいます。これにより、授業で学んだ知識を実践的な知恵に昇華してもらいたいと考えています。</p>					
評価の方法・試験の実施要綱					
(1) レポート：10点 (2) レストラン視察プレゼンテーション：10点 (3) 筆記試験：80点 合計100点満点 合計60点以上を合格とし、満たないものには再試験（筆記試験）を行う。					
教科書と参考書					
教科書はなく、担当教員が作成するプリントを配布して用いる。なお参考書は授業中に適時推薦するので、積極的に購読してもらいたい。					
学期	回	授業テーマ・概要			
	1	オリエンテーション	授業の意義、授業の構成と方法、成績評価方法などについて説明する。		
	2	「ホスピタリティ」とは	「ホスピタリティ」という考え方がどのようにして生まれ、その後、実社会でどのようにして広がっていったかを学ぶ。		
	3	ホスピタリティ自己診断	自己診断を通じて、自分のホスピタリティ精神の度合いを認識する。 また自己診断テストの構成を知ることでホスピタリティの考え方を深く理解する。		
	4	レストラン現場視察の方法	4、5人のチームごとに、自分たちが選んだレストランに行って料理、サービス、店舗内装などを視察して、そのレベルを評価し、13回目の授業（1月7日予定）で評価内容と改善策をパワーポイントにまとめてプレゼンテーションする。		
	5	キーワード	ホスピタリティを理解するために必要な用語を学ぶ。（1）ステークホルダー （2）EQ（感情指数）（3）顧客満足度と従業員満足度（4）感情労働 など		
	6	キーワード			
	7	ユニバーサルデザイン	これまでのバリアフリーを超えた、新しい考え方を学ぶ。		
	8	事例研究 「東京ディズニーランド」	東京ディズニーランドが従業員（その多くはアルバイト）の満足度向上のために導入している様々な施策を学ぶ。		
	9	事例研究 「カッシータ」 「スターバックス」	ユニークな顧客対応で評価が高いレストラン、カフェの秘密を探る。		
	10	茶道から学ぶホスピタリティ	茶道は日本文化の総合芸術であると同時に、日本人のホスピタリティ精神をよく表している。		
	11	プレゼンテーションの技法	みんなの前で発表するための心構えや、発表の仕方などを学ぶ。		
	12	発表準備			
	13	プレゼンテーション	現場視察の結果について、チームごとに発表（各チーム 7分程度）する。		
	14	授業の振り返り	これまでの授業内容を振り返り、試験の出題範囲を発表する。		
	15	グループディスカッション	この授業で学んだことを今後どのように生かしていくかについてディスカッションする。		
後期単位取得試験					

授業科目	トータルコーディネートⅡ (ラッピング&POP広告)			担当教員	佐野 久美子
授業形態	講義・演習	時間数	20時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 通年
授業のねらい					
<p>日本の伝統的な贈答体裁のしきたりを学び、贈り物の目的に合わせてテクニックの基本を身につけ、必要な技術を応用できるようになる。</p> <p>贈る瞬間を美しく彩るラッピングを心掛けることで、手掛ける商品の付加価値を高め、贈る人の代行となれるような人材を育てる。</p> <p>業界では今やPOP広告は店舗の売上げを左右する大事なツールの一つとして認識されており、消費者のPOPを見る目も洗練されてきている。</p> <p>顧客の注目を集める魅力的なPOPの作り方を学び、時代の流れに沿ったPOP広告を提供できる貴重な人材育成を目指す。</p>					
学期	月	授業テーマ・概要			内 容
通 年	4	母の日 キャンバスアートフラワー			キャンバス地に立体的に花をあしらった母の日のプレゼントを制作 3グループに分かれ道具をシェアする
	5	商品ディスプレイ			基本の三構成を学ぶ グループごとに分かれ、商品を使って基本の三構成の実演を体験
	6	手描きPOP(第1回) マーカー使用			丸ゴシック体 数字 カタカナ ひらがな 漢字 アルファベット
	7	手描きPOP(第2回) 筆使用			筆POP ストロークの練習 カタカナ ひらがな 漢字 タイトルPOP制作 ショーカード制作
	9	手描きPOP(第3回) 筆・マーカー使用			文字のデザイン化 コピーライティングの学習 メランジェメニュー制作 修了
	10	ハッピーハロウィン			箱をアレンジしたラッピング作品。 不織布、メッシュで作ったオーナメントを配し、リボンはオレンジ、紫、黒の色使いでハロウィンらしさを演出
	11	クリスマス			トピアリー制作
	12	お正月ラッピング			新年を迎えるにあたり改まった食卓の演出 やお正月用ギフトラッピングの提案
	1	節分			季節を感じるアイテムを用い 「節分」を楽しむラッピング
	2	ひな祭り			春を呼ぶ雛飾りを制作