

# パティシエ科

## 1年次

### シラバス



学校法人中村学園

千葉県知事認可／厚生労働大臣指定

**ハッピー製菓調理専門学校**

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

科目名	衛生法規		
科目区別	必修科目		
実施期間	1 年次、前期・後期	授業時間	前期 1 5 時間・後期 1 5 時間
担当者	田村 英介		
実務経験	有	実務経験内容	法学部卒業。同じ衛生分野である美容師養成施設に於いて長期にわたり法律学を担当し、美容師の育成に携わる。
講義概要	憲法などの法の種類を学び、製菓衛生師法をふくむ食品衛生に関連する様々な法律の理解を深めます。また、衛生法規は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	第1章 第1節 法学大意 法学に関する基礎的事項	社会生活の秩序と規律
2	2	第1章 第2節 法学大意 法学に関する基礎的事項	法と他の社会規範、法の種類
3	3	第1章 第3節 法学大意 法学に関する基礎的事項	衛生法規の意義、衛生法規の分類
4	4	第2章 第1節 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構、国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは①
5	5	第2章 第2節 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構、国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは②
6	6	第2章 第3節 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構、国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは③
7	7	第2章 第4節 衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要、国家とは、行政機構、国と地方の行政、衛生とは、衛生行政とは④
8	8	第2章 第5節 衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構①
9	9	第2章 第6節 衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構②
10	10	第2章 第7節 衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構③
11	11	第2章 第8節 衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構④
12	12	第2章 第9節 衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	衛生行政の歴史、衛生行政の種類、衛生行政の組織、厚生労働省の機構と役割、地方の衛生行政機構⑤
13	13	第3章 第1節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師法の沿革
14	14	第3章 第2節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師法の目的
15	15	第3章 第3節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師試験
16	16	第3章 第4節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師の免許及び登録
17	17	第3章 第5節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法(抄)①
18	18	第3章 第6節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法(抄)②
19	19	第3章 第7節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行令(抄)
20	20	第3章 第8節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行規則(抄)
21	21	第3章 第9節 製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法制定に関する陳情書
22	22	第4章 第1節 関係法令 食品衛生法の概要	食品衛生法の目的、食品衛生法の用語の定義、食品及び添加物、添加物等の販売等の禁止
23	23	第4章 第2節 関係法令 食品衛生法の概要	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、表示の規制
24	24	第4章 第3節 関係法令 食品衛生法の概要	表示の規制、報告の要求・臨検・検査・収去、食品衛生監視員による監視指導
25	25	第4章 第4節 関係法令 食品衛生法の概要	公衆衛生上講ずべき措置の基準(管理運営基準)
26	26	第4章 第5節 関係法令 食品衛生法の概要	食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)
27	27	第4章 第6節 関係法令 食品衛生法の概要	施設基準、営業許可、営業者に対する行政処分、食中毒調査、食品衛生推進員、準用、罰則、洋生菓子の衛生規範等
28	28	第4章 第7節 関係法令 衛生関係法令の概要	食品安全基本法(総則)、(施策の策定に関する基本的な方針)、(食品安全委員会)
29	29	第4章 第8節 関係法令 衛生関係法令の概要	洋生菓子の衛生規範等、食品表示法
30	30	第4章 第9節 関係法令 衛生関係法令の概要	地域保健法、感染症予防法、健康増進法、食育基本法
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	公衆衛生学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	自分が風邪をひかないために毎日うがいや手洗いを欠かさないことは個人衛生であり、クラスみんなが風邪をひかないようにするために、自分になにができるかを考えることは、公衆衛生につながります。その公衆衛生を学問的、巨視的にとらえようとする考え方が公衆衛生学です。職員全体の心身の健康に配慮する必要がある製菓衛生師にとって、公衆衛生学は、深く知っておくべき学問です。公衆衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	第1章 公衆衛生学 第1～2節 公衆衛生学の概要	公衆衛生の定義
2	3・4	第1章 公衆衛生学 第3～4節 公衆衛生の意義	公衆衛生の歴史
3	5・6	第1章 公衆衛生学 第5～6節 公衆衛生の現状	公衆衛生行政、公衆衛生行政の制度、保健所・保健センターの機能
4	7・8	第1章 公衆衛生学 第7～8節 衛生統計	人口統計、疾病統計
5	9・10	第2章 環境衛生 第1～2節 環境衛生の意義	空気、光、水、水道①
6	11・12	第2章 環境衛生 第3～4節 環境衛生の意義	空気、光、水、水道②
7	13・14	第2章 環境衛生 第5～6節 環境衛生の意義	空気、光、水、水道③
8	15・16	第2章 環境衛生 第7～8節 環境衛生の意義	空気、光、水、水道④
9	17・18	第2章 環境衛生 第9～10節 環境と健康	水道、下水道、清掃及び廃棄物処理
10	19・20	第2章 環境衛生 第11～12節 環境と健康	ねずみ族・衛生害虫などの駆除
11	21・22	第2章 環境衛生 第13～14節 環境と健康	その他の生活衛生①
12	23・24	第2章 環境衛生 第15～16節 環境と健康	その他の生活衛生②
13	25・26	第2章 環境衛生 第17～18節 環境と健康	菓子製造施設の環境衛生、大気汚染①
14	27・28	第2章 環境衛生 第19～20節 環境と健康	菓子製造施設の環境衛生、大気汚染②
15	29・30	第3章 疾病の予防 第1～2節 感染症の予防	水質汚濁、騒音
16	31・32	第3章 疾病の予防 第3～4節 感染症の予防	その他の公害、感染症と病原体
17	33・34	第3章 疾病の予防 第5～6節 感染症の予防	感染症と病原体
18	35・36	第3章 疾病の予防 第7～8節 感染症の予防	感染症の起こる三条件
19	37・38	第3章 疾病の予防 第9～10節 感染症の予防	感染症の予防対策①
20	39・40	第3章 疾病の予防 第11～12節 感染症の予防	感染症の予防対策②
21	41・42	第3章 疾病の予防 第13～14節 生活習慣病の予防	経口感染症の予防の実際
22	43・44	第3章 疾病の予防 第15～16節 生活習慣病の予防	生活習慣病の予防、循環器病
23	45・46	第3章 疾病の予防 第17～18節 生活習慣病の予防	循環器病、がん、その他の生活習慣病
24	47・48	第3章 疾病の予防 第19～20節 生活習慣病の予防	生活習慣病の予防と菓子成分
25	49・50	第4章 労働衛生 第1～2節 労働と健康	作業環境と健康、作業方法と健康①
26	51・52	第4章 労働衛生 第3～4節 労働と健康	作業環境と健康、作業方法と健康②
27	53・54	第4章 労働衛生 第5～6節 労働と健康	職業病と労働災害
28	55・56	第4章 労働衛生 第7～8節 安全衛生管理	安全衛生管理体制、環境管理、作業管理、健康管理、衛生教育
29	57・58	第4章 労働衛生 第9～10節 安全衛生管理	心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成菓子製造施設における労働安全衛生①
30	59・60	第4章 労働衛生 第11～12節 安全衛生管理	心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成菓子製造施設における労働安全衛生②
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	丹野 秋香		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのようなものか知っておくことが大切です。食品は生命維持に欠くことのできないもので、健康の維持・増進、生活習慣病と密接な関係にある食品について理解することが必要です。製菓材料は食品でありその成分を知ることにより、特徴や働きをより理解することで、洋菓子作りに生かすのが目的です。</p>		
到達目標	2年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	食品学：食品学の概要 ①	食品学とは・食品の機能と条件 ①
2	3・4	食品学：食品学の概要 ②	食品学とは・食品の機能と条件 ②
3	5・6	食品学：食品の種類と成分 ①	食品成分値・食品成分表 ①
4	7・8	食品学：食品の種類と成分 ②	食品成分値・食品成分表 ②
5	9・10	食品学：食品の種類と成分 ③	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基 ①
6	11・12	食品学：食品の種類と成分 ④	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基 ②
7	13・14	食品の変質とその防止：食品の変質①	自己消化・腐敗、変敗・酸化①
8	15・16	食品の変質とその防止：食品の変質②	自己消化・腐敗、変敗・酸化②
9	17・18	食品の変質とその防止：食品の変質③	自己消化・腐敗、変敗・酸化③
10	19・20	食品の変質とその防止：食品の変質④	自己消化・腐敗、変敗・酸化④
11	21・22	食品の変質とその防止：食品の変質⑤	自己消化・腐敗、変敗・酸化⑤
12	23・24	食品の変質とその防止：食品の変質⑥	自己消化・腐敗、変敗・酸化⑥
13	25・26	食品の変質とその防止：食品の変質の防止①	食品の変質の防止①
14	27・28	食品の変質とその防止：食品の変質の防止②	食品の変質の防止②
15	29・30	食品の変質とその防止：食品の変質の防止③	食品の変質の防止③
16	31・32	食品の変質とその防止：食品の変質の防止④	食品の変質の防止④
17	33・34	食品の変質とその防止：食品の変質の防止⑤	食品の変質の防止⑤
18	35・36	食品の変質とその防止：食品の変質の防止⑥	食品の変質の防止⑥
19	37・38	食品の生産と消費：食品の消費構造の変化①	食品の消費構造の変化①
20	39・40	食品の生産と消費：食品の消費構造の変化②	食品の消費構造の変化②
21	41・42	食品の生産と消費：食品の消費構造の変化③	食品の消費構造の変化③
22	43・44	食品の生産と消費：食品の消費構造の変化④	食品の消費構造の変化④
23	45・46	食品の生産と消費：食品の生産と輸入①	食品の生産と輸入①
24	47・48	食品の生産と消費：食品の生産と輸入②	食品の生産と輸入①
25	49・50	食品の生産と消費：食品の生産と輸入③	食品の生産と輸入①
26	51・52	食品の生産と消費：食品の生産と輸入④	食品の生産と輸入①
27	53・54	食品の生産と消費：食品の流通と価格①	食品の流通と価格①
28	55・56	食品の生産と消費：食品の流通と価格①	食品の流通と価格②
29	57・58	食品の生産と消費：食品の流通と価格①	食品の流通と価格③
30	59・60	食品の生産と消費：食品の流通と価格①	食品の流通と価格④
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	食品衛生学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。 特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	食品衛生学は、菓子を含む食品をいかに衛生的に保つことができるかを学ぶ学問であり、製菓衛生師にとって、とくに重要な分野です。食中毒の防止対策のほか、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌などの微生物、有害物質、ポジティブリスト制度、消毒法、食品の保存法、個人衛生、施設のあり方、営業者の責任、HACCP（ハサップ）、総合衛生管理製造過程等を学びます。食品衛生学は、製菓衛生師試験の出題科目です。合格を目指し、得点力を高める講義を目指します。		
到達目標	製菓衛生師国家試験合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～4	食品衛生学：食品衛生学の概要	食中毒の分類
2	5～8	食品衛生学：食品衛生学の概要 食品衛生の意義	食品衛生学の概要・食品衛生の意義①
3	9～12	食品衛生学：食品衛生の意義	食品衛生の意義②
4	13～16	食品衛生学：食品衛生の現状	食品衛生の現状①
5	17～20	食品衛生学：食品衛生の現状 食中毒：食中毒の発生状況	食品衛生の現状② 食中毒の発生状況
6	21～24	食中毒：食中毒の発生状況	年次推移
7	25～28	食中毒：食中毒の発生状況	季節変動
8	29～32	食中毒：食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒
9	33～36	食中毒：食中毒の病因物質と予防対策	自然毒による食中毒（動物性自然毒、植物性自然毒）
10	37～40	食中毒：菓子と食中毒 食品添加物： 食品添加物の種類と使用方法	食中毒の予防、和菓子による食中毒の事例、洋菓子による食中毒の事例 食品添加物の種類と使用方法①
11	41～44	食品添加物：食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の種類と使用方法②
12	45～48	食品添加物：食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の種類と使用方法③
13	49～52	食品添加物：菓子と食品添加物	菓子と食品添加物①
14	53～56	食品添加物：菓子と食品添加物	菓子と食品添加物②
15	57～60	食品添加物：菓子と食品添加物 食品中における有害物質	菓子と食品添加物③ 食品中における有害物質
16	61～64	食品中における有害物質：化学物質による 環境汚染と生物濃縮	生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射性物質
17	65～68	食品中における有害物質：農薬及び動物 用医薬品中の残留	放射性物質、有機塩素系農薬、PCB
18	69～72	食品中における有害物質：農薬及び動物 用医薬品中の残留	ダイオキシン、残留農薬、残留動物用医薬品
19	73～76	食品中における有害物質：食品中の異物	残留動物用医薬品、残留飼料添加物、動物性異物
20	77～80	食品中における有害物質：食品中の異物 衛生管理：食品の取り扱い	植物性異物、鉱物性異物、食品取扱いの三原則 食品取扱者の衛生
21	81～84	衛生管理：施設、設備の要件と管理	施設の構造、食品取扱設備
22	85～88	衛生管理：営業者の責務	菓子製造業の施設基準と施設設備の構造
23	89～92	衛生管理：総合衛生管理製造過程	管理運営基準と施設設備の管理、HACCPによる衛生管理
24	93～96	衛生管理：食品の保存と表示	食品の保存と表示
25	97～100	衛生管理：食品衛生学実習	洗浄と消毒
26	101～104	衛生管理：食品衛生学実習	食品の取扱い給水及び汚物の処理
27	105～108	衛生管理：食品衛生学実習	HACCPによる衛生管理、菓子製造におけるHACCP、製品の保存、表示事項①
28	109～112	衛生管理：食品衛生学実習	HACCPによる衛生管理、菓子製造におけるHACCP、製品の保存、表示事項②
29	113～116	衛生管理：食品衛生学実習	アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について①
30	117～120	衛生管理：食品衛生学実習	アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示について②
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	栄養学		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	丹野 秋香		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	<p>飲食業を目指すものとして、日々私たちが食している食品がどのような働きをしているのか知っておくことが大切です。私たちの体はその人が食べているもので出来ています。私たちが食事をするによりそれぞれの食品に含まれている栄養素がどのように体内で働き生命を維持しているかを勉強します。それらを理解したうえで、健康を維持増進し、栄養改善できるような知識を習得します。</p>		
到達目標	2年次製菓衛生師国家試験受験・合格のための基礎知識の習得		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	栄養学：栄養学の概要	栄養学とは
2	3・4	栄養学：栄養の意義	栄養の意義
3	5・6	栄養学：栄養素の分類	栄養素の分類
4	7・8	栄養素の機能：栄養素の機能	たんぱく質 / 脂質 ①
5	9・10	栄養素の機能：栄養素の機能	たんぱく質 / 脂質 ②
6	11・12	栄養素の機能：栄養素の機能	炭水化物 / 食物繊維 ①
7	13・14	栄養素の機能：栄養素の機能	炭水化物 / 食物繊維 ②
8	15・16	栄養素の機能：栄養素の機能	ミネラル / ビタミン ①
9	17・18	栄養素の機能：栄養素の機能	ミネラル / ビタミン ②
10	19・20	栄養素の機能：栄養素の機能	基礎食品 / ホルモンとその機能 ①
11	21・22	栄養素の機能：栄養素の機能	基礎食品 / ホルモンとその機能 ②
12	23・24	栄養素の機能：栄養素の機能	基礎食品 / ホルモンとその機能 ③
13	25・26	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	食べ物の行方/口腔内での消化 ①
14	27・28	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	食べ物の行方/口腔内での消化 ②
15	29・30	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	食べ物の行方/口腔内での消化 ③
16	31・32	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	食べ物の行方/口腔内での消化 ④
17	33・34	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ①
18	35・36	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ②
19	37・38	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ③
20	39・40	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ④
21	41・42	栄養の消化と吸収：栄養の消化と吸収	胃の中での消化 / 腸での消化・吸収 ⑤
22	43・44	栄養の摂取：栄養所要量	食事摂取基準 / 生活消費量 ①
23	45・46	栄養の摂取：栄養所要量	食事摂取基準 / 生活消費量 ②
24	47・48	栄養の摂取：栄養所要量	食事摂取基準 / 生活消費量 ③
25	49・50	栄養の摂取：菓子と栄養	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病①
26	51・52	栄養の摂取：菓子と栄養	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病②
27	53・54	栄養の摂取：菓子と栄養	国民健康・栄養調査 / ライフステージの栄養労働と栄養 / 食生活と疾病③
28	55・56	栄養の摂取：栄養成分表示	栄養成分表示①
29	57・58	栄養の摂取：栄養成分表示	栄養成分表示②
30	59・60	栄養の摂取：栄養成分表示	栄養成分表示③
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	社会		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	製菓衛生師を「社会人」という側面から捉え、菓子製造と小売りの現場で活躍するために不可欠な素養（例：菓子の歴史）や考え方について学びます。とくに人材育成、接客、店員教育などの内容を通じて、一般常識を身につけ、「人間」の質を高め、優れた社会人となるための概念に力点を置いて学んでいきます。また、将来的に経営者を目指すための経営学の基礎についても学びます。		
到達目標	製菓分野の社会人として知っておくべき一般的な知識、概念について理解する。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	菓子と食生活：菓子と食生活	菓子とは、食生活における意義、上古時代～京菓子・江戸風菓子時代①
2	2	菓子と食生活：菓子と食生活	菓子とは、食生活における意義、上古時代～京菓子・江戸風菓子時代②
3	3	菓子と食生活：菓子の歴史	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史①
4	4	菓子と食生活：菓子の歴史	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史②
5	5	菓子と食生活：菓子の歴史	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史③
6	6	菓子と食生活：菓子の歴史	洋菓子輸入時代～国際化時代、菓子小史④
7	7	菓子と食生活：菓子の生産と消費	和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況①
8	8	菓子と食生活：菓子の生産と消費	和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況②
9	9	菓子と食生活：菓子の生産と消費	和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況③
10	10	菓子と食生活：菓子の生産と消費	和・洋菓子の生産状況、和洋菓子の消費状況④
11	11	菓子店経営論：経営論の概要	経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るための果たすべき役割①
12	12	菓子店経営論：経営論の概要	経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るための果たすべき役割②
13	13	菓子店経営論：経営論の概要	菓子店に適した立地、住民の特性把握、競合店の調査①
14	14	菓子店経営論：経営論の概要	菓子店に適した立地、住民の特性把握、競合店の調査②
15	15	菓子店経営論：経営論の概要	和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進、専門店にふさわしい販売促進①
16	16	菓子店経営論：経営論の概要	和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進、専門店にふさわしい販売促進②
17	17	菓子店経営論：経営論の概要	専門店にふさわしい販売促進、菓子店の販売促進はどのように行われるべきか、その他菓子店の販売促進の留意点、和菓子店、洋菓子店①
18	18	菓子店経営論：経営論の概要	専門店にふさわしい販売促進、菓子店の販売促進はどのように行われるべきか、その他菓子店の販売促進の留意点、和菓子店、洋菓子店②
19	19	菓子店経営論：労働生産性	生産性の意味、労働生産性を高めるために①
20	20	菓子店経営論：労働生産性	生産性の意味、労働生産性を高めるために②
21	21	菓子店経営論：労働生産性	労働生産性を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適正値を知る労働分配率、材料費と人件費の有効活用、5S活動による効率化の推進①
22	22	菓子店経営論：労働生産性	労働生産性を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適正値を知る労働分配率、材料費と人件費の有効活用、5S活動による効率化の推進②
23	23	菓子店経営論：労働生産性	5S活動による効率化の推進、損益分岐点売上高は菓子店経営の羅針盤、損益分岐点の求め方、必要売上高の求め方、菓子店にとっての適正利益とは①
24	24	菓子店経営論：労働生産性	5S活動による効率化の推進、損益分岐点売上高は菓子店経営の羅針盤、損益分岐点の求め方、必要売上高の求め方、菓子店にとっての適正利益とは②
25	25	菓子店経営論：労務管理	人材とは、接客サービスと店員教育①
26	26	菓子店経営論：労務管理	人材とは、接客サービスと店員教育②
27	27	菓子店経営論：労務管理	人材とは、接客サービスと店員教育③
28	28	菓子店経営論：労務管理	接客サービスと店員教育、労働時間①
29	29	菓子店経営論：労務管理	接客サービスと店員教育、労働時間②
30	30	菓子店経営論：労務管理	接客サービスと店員教育、労働時間③
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	製菓理論		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	石田 祐基		
実務経験	有	実務経験内容	製菓衛生師、調理師資格所持。ホテルでの、パティシエの経験を活かした講義形式の授業。
講義概要	製菓・製パンの技術を身に付けるにあたり、原材料の種類、基本特性や分類、製造工程、器具・機器の扱い方を実習授業と結びつけながら学ぶ。		
	材料が製品にどのように作用するか、そしてその特性をどのように活かしていくかという事を理論に基づいて考える。		
	1年間でしっかりと製菓・製パン・和菓子の基本理論を様々な角度から学び、製菓衛生師資格取得を目指していきます。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 パティシエとして最低限求められる知識を身につける。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～3	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 材料の見方
2	4～6	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 小麦粉等
3	7～9	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 でんぷん等
4	10～12	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 甘味料等
5	13～15	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 小麦粉、でん粉
6	16～18	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 米粉、甘味料
7	19～21	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 チョコレート、油脂
8	22～24	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 乳製品、鶏卵
9	25～27	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 製法の分類と甘味料の働き
10	28～30	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 製法の分類と鶏卵の働き
11	31～33	製菓理論 菓子の包装	製菓理論 菓子の包装 製品別包装、油脂の働き
12	34～36	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 クリームの分類と乳製品の働き
13	37～39	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 クリームの分類とチョコレートの原料及び働き
14	40～42	製菓理論 菓子の包装	菓理論 菓子の包装 前期復習 期末試験
15	43～45	製菓理論 菓子の包装	菓理論 菓子の包装 期末試験フィードバック、種実の原料について
16	46～48	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 果実等
17	49～51	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 香料等
18	52～54	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 風味調味料等
19	55～57	製菓理論 製菓理論	製菓理論 菓子の原料と分類 凝固剤等
20	58～60	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 洋酒の働き
21	61～63	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 補助材料の働き
22	64～66	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の分類 製菓実習洋菓子
23	67～69	製菓理論 菓子の原材料	製菓理論 菓子の原料 凝固剤の働き
24	70～72	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の原料 レシピ調整による原料の性質
25	73～75	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 補助材料の働き
26	76～78	製菓理論 菓子の包装	製菓理論 菓子の包装 製品別包装、製菓実習製パン
27	79～81	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 製菓実習和菓子
28	82～84	製菓理論 菓子の分類	製菓理論 菓子の分類 レシピ調整による原料の性質
29	85～87	製菓理論 菓子の包装	菓理論 菓子の包装 前期復習 期末試験 レシピ調整による原料の性質
30	88～90	製菓理論 菓子の包装	菓理論 菓子の包装 期末試験フィードバック レシピ調整による原料の性質
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	石田 祐基、高橋 務		
実務経験	有	実務経験内容	石田：製菓衛生師、調理師資格所持。ホテルでの、パティシエの経験を活かした講義形式の授業。 高橋：調理師資格所持。ホテルでのパティシエの経験を活かした講義形式の授業。
講義概要	<p>職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。</p> <p>社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やす</p> <p>身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。</p> <p>個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒントを日々の生活の中から探していく。</p>		
到達目標	<p>日々の課題と向き合い、解決する力を身に着ける</p> <p>社会人としての心構えを身に着ける。</p>		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解、マナー指導
2	2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、目標、マナー指導
3	3	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ①
4	4	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	避難訓練説明、日々の危機管理について。
5	5	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	自己の価値観と目標
6	6	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	自己の価値観と目標
7	7	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ②
8	8	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	目標の叶え方
9	9	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	期末試験説明
10	10	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	目標設定
11	11	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	プロフェッショナルから学ぶ
12	12	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	外部講師紹介と聞く姿勢
13	13	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備①
14	14	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備②
15	15	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
16	16	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備③
17	17	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ③
18	18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備④
19	19	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ④
20	20	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備⑤
21	21	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備⑥
22	22	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑤
23	23	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	校外学習について
24	24	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	校外学習について
25	25	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑥
26	26	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑦
27	27	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、自己評価シート
28	28	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
29	29	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
30	30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り・2年生に向けて
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。</p> <p>A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	ホスピタリティ		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	黒坂 明子		
実務経験	－	実務経験内容	
講義概要	・ホスピタリティー精神を身に付ける		
	・「もてなし」の行動や考え方を通し、接客・接遇の場面でのホスピタリティーを理解する。		
	・主客の両方がお互い満足し、それによって信頼関係を強め、共に価値を高めていく「共創」の理解。		
	・「ホスピタリティー」と「サービス」の違いを理解する。		
到達目標	・サービス業務の習得、基本的な飲料の製法の理解と実践・知識の習得		
授業運営方法	演習形式		
教科書	ホスピタリティーマインド 養成ワークブック		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	ホスピタリティーの理解 I	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 I
2	2	ホスピタリティーの理解 II	ホスピタリティーの定義の理解・ゴールの確認 II
3	3	自分探しの旅 I	他己紹介・絵による自己表現 I
4	4	自分探しの旅 II	他己紹介・絵による自己表現 II
5	5	自己理解・自己受容 I	心理学による自己分析・自分を知る I
6	6	自己理解・自己受容 II	心理学による自己分析・自分を知る II
7	7	気づきと自己改善の勧め I	マイナス思考とプラス思考の違いを考える I
8	8	気づきと自己改善の勧め II	マイナス思考とプラス思考の違いを考える II
9	9	ホスピタリティーマインドの確立 I	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 I
10	10	ホスピタリティーマインドの確立 II	マイナス思考に陥った場合の対処行動・DVD鑑賞 II
11	11	他者理解・他者受容 I	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る I
12	12	他者理解・他者受容 II	価値観とは・自分の物の見方や考え方を知る II
13	13	他者理解・他者受容 III	相手を理解し、受容する事の重要性
14	14	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	15	前期まとめ	前期フィードバック
16	16	前期振り返り	前期振り返り
17	17	ホスピタリティーマインドの発揮 I	他者から見る自分のイメージを知る I
18	18	ホスピタリティーマインドの発揮 II	他者から見る自分のイメージを知る II
19	19	自画像と他画像の違い I	印象ゲーム I
20	20	自画像と他画像の違い II	印象ゲーム II
21	21	豊かな触れ合いのために I	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 I
22	22	豊かな触れ合いのために II	ストローク（触れ合い）の理解/DVD鑑賞 II
23	23	温かい交流のために I	ストローク演習/DVD鑑賞 I
24	24	温かい交流のために II	ストローク演習/DVD鑑賞 II
25	25	ホスピタリティーサービスの本質 I	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 I
26	26	ホスピタリティーサービスの本質 II	モノ的なサービス・ヒト的なサービス/CSとお客様心理 II
27	27	おもてなしについて I	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に I
28	28	おもてなしについて II	ディズニーにおける、おもてなしとは/おもてなしの心を形に II
29	29	後期期末試験	後期期末試験
30	30	後期まとめ	1年間の振り返りとまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	製菓実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期210時間・後期210時間・校外実習60時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、吉田 大輔、金森 美桜、高橋 務、松永 千尋 他外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	製菓衛生師又は調理師資格を所持。ホテル等でのパティシエや製パンの経験を活かした実習授業。
講義概要	基礎技術の習得を行い、お菓子に置いての理論を再現し理解を深めます。		
	基本から一歩踏み込み応用アイテムやマジパンなどの工芸菓子も学びます。		
	基礎・応用技術を生かし、オリジナルアイテムを考案・制作し、そこではグループワークを通し、個人だけでなくチームとしての動きもお菓子作りを通して体得していきます。		
	一つ一つの作業はケーキやパンを作るうえでどれも欠かせない工程であり、正しい技術と知識を兼ね備えた職業人となることを目的とする。		
到達目標	国家資格 製菓衛生師取得 パティシエとして最低限求められる知識を身につける。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～14	基礎実習 洋菓子実習	サブレ、基本技術テクニカル
2	15～28	基礎実習 製パン実習	手ごね、材料の役割
3	29～42	基礎実習 和菓子実習	饅頭・浮島、製餡・水ようかん
4	43～56	基礎実習 洋菓子実習	ドゥミセック、ロール
5	57～70	基礎実習 製パン実習	ベーグル、粉の種類
6	71～84	基礎実習 和菓子実習	餅菓子、焼き菓子
7	85～98	基礎実習 洋菓子実習	タルト、フロマージュ
8	99～112	基礎実習 製パン実習	塩バターロール、日本のパン
9	113～126	基礎実習 和菓子実習	流しもの・本練羊羹、朝生菓子・赤飯
10	127～140	基礎実習 洋菓子実習	シュガーバター、メレンゲ
11	141～154	基礎実習 製パン実習	シュトーレン、イタリアのパン
12	155～168	基礎実習 和菓子実習	上生菓子、平鍋物
13	169～182	基礎実習 洋菓子実習 及び 専門実習 洋菓子実習	テスト（ロール）サブレ及びドゥミセック
14	183～196	基礎実習 製パン実習 及び 専門実習 製パン実習	フランスのパン、ドイツのパン、テスト（白パン）
15	197～210	基礎実習 和菓子実習 及び 専門実習 和菓子実習	蒸し物、テスト（練りきり）
16	211～224	専門実習 洋菓子実習	バターケーキ、ババロア
17	225～238	専門実習 洋菓子実習	マジパン、ムース
18	239～252	専門実習 洋菓子実習	ヴェリーヌ、サンマルク
19	253～266	専門実習 洋菓子実習	苺のムース、ロール
20	267～280	専門実習 洋菓子実習	ブリゼ、モンブラン
21	281～294	専門実習 洋菓子実習	シュークリーム、コンフィズリー
22	295～308	専門実習 洋菓子実習	マカロン、折パイ
23	309～322	専門実習 洋菓子実習	ドゥミセック、マカロン（学園祭）
24	323～336	専門実習 洋菓子実習	シュー応用、タルト応用
25	337～350	専門実習 洋菓子実習	ショートケーキ、テンパリング
26	351～364	専門実習 洋菓子実習	クリスマスショート、角ショート
27	365～378	専門実習 洋菓子実習	タルト応用、マカロン応用
28	379～392	専門実習 洋菓子実習	ドゥブルフロマージュ、皿盛りデザート
29	393～406	専門実習 洋菓子実習	テンパリングトランペ、折パイ応用
30	407～420	専門実習 洋菓子実習	テスト（ショート）、ムース応用
外	421～480	専門実習 選択	インターンシップ 洋菓子、製パン、和菓子選択
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

パティシエ科

2年次

シラバス



学校法人中村学園

千葉県知事認可／厚生労働大臣指定

ハッピー製菓調理専門学校

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

科目名	接客ベーシック		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	井部 有美子		
実務経験	－	実務経験内容	
講義概要	・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の修得に努める。		
	・料理の説明や様々な接客を想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。		
	・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法をロールプレイングを通して学び自ら解決しようとする意識を養う。		
到達目標	・「真心と思いやりの精神」を発揮できる人材の育成		
	・期待に応え期待を超えようとする人材の育成		
授業運営方法	講義形式		
教科書			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	授業概要	授業概要と授業内容の年間スケジュール
2	2	あなたに決めたと言わせたい	第一印象の重要性 好印象を与えるポイント
3	3	信頼される接客	信頼される快い接客とは(グループワーク)
4	4	顧客満足について	顧客心理 CS 企業が顧客を失う理由とは
5	5	接客について大切なこと	接客の5原則等の解説
6	6	接客について大切なこと	信頼度を上げるお辞儀 立ち居振る舞い(ロールプレイング)
7	7	お客様の期待に応える接客	ハッピーカフェ お出迎えからお見送りまで(ロールプレイング)
8	8	お客様の期待を超える接客	ハッピーカフェ 真心のこもった所作を修得(ロールプレイング)
9	9	正しい敬語と美しい日本語での接客	敬語の基本を学ぶ
10	10	正しい日本語と美しい日本語での接客	場面に応じた敬語の使い方 ワークシートを通して敬語を学ぶ
11	11	言葉遣いは心遣い	思いやりのある丁寧な表現を学ぶ
12	12	商品の魅力を伝える	お客様の知りたいに応え、商品の魅力を最大限に表現する
13	13	商品の魅力を伝える	お客様の知りたいに応え、商品の魅力を最大限に表現する 発表
14	14	前期期末試験実施	前期試験実施
15	15	期末試験フィードバック	期末試験解説 これまでのまとめ
16	16	作る 魅せる 広げる	SNSプロモーション活用術
17	17	作る 魅せる 広げる	SNSプロモーション活用術
18	18	声だけのコミュニケーション	電話対応の基本 電話の受け方、かけ方の基本 ロールプレイング
19	19	スムーズな対応が求められる電話対応	不在時のとき、伝言の承り方 さまざまケースを修得
20	20	正確に臨機応変に電話対応	電話でバースデーケーキの予約を承る
21	21	お客様の声を聴く	聴く姿勢、傾聴力の習得
22	22	お客様の心の声を聴く	共感表現の体験的理解
23	23	クレーム対応の基本	クレームはなぜ起こるのか、お客様の心理 クレーム対応の流れ
24	24	クレームの受け方	クレーム対応の流れ クレームNG対応 真摯な姿勢を示す謝罪の言葉
25	25	クレームを信頼に変える	よくあるクレームを想定したロールプレイング
26	26	お客さまとの心の距離を縮める接客	店舗を想定した接客ロールプレイング
27	27	お客さまとの心の距離を縮める接客	臨機応変な接客力を身に付けるロールプレイング
28	28	「真心と思いやりの精神」を発揮するために	一年間の総まとめ
29	29	後期期末試験実施	後期期末試験
30	30	期末試験フィードバック	期末試験解説 これまでのまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	金森 美桜、吉田 大輔		
実務経験	有	実務経験内容	製菓衛生師を所持し、業界での経験を活かした講義形式の授業。
講義概要	職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。		
	社会で注目されている出来事や、流行をテーマとしてグループワークを行い、社会に目を向ける機会を増やす		
	身近な目標と将来の目標を設定し、振り返りや修正を行いながら自分自身のビジョンを描くことを目的とする。		
	個人の目標を作成、実行していき自分自身の振り返りを行い、社会人として生きていくためのヒントを日々の生活の中から探していく。		
到達目標	日々の課題と向き合い、解決する力を身に着ける		
	社会人としての心構えを身に着ける。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解、マナー指導
2	2	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、目標、マナー指導
3	3	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ①
4	4	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	避難訓練説明、日々の危機管理について。
5	5	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	自己の価値観と目標
6	6	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	自己の価値観と目標
7	7	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ②
8	8	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	目標の叶え方
9	9	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	期末試験説明
10	10	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	目標設定
11	11	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	プロフェッショナルから学ぶ
12	12	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	外部講師紹介と聞く姿勢
13	13	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備①
14	14	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備②
15	15	前期振り返り・後期に向けて	前期振り返り・後期に向けて
16	16	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備③
17	17	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ③
18	18	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備④
19	19	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ④
20	20	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備⑤
21	21	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	学園祭準備⑥
22	22	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑤
23	23	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	校外学習について
24	24	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	校外学習について
25	25	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑥
26	26	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	インターンシップ⑦
27	27	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、自己評価シート
28	28	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
29	29	学生生活と専門学校で学ぶべきこと	スクールライフマニュアルの活用、就職活動へ向けて
30	30	1年間振り返り・2年生に向けて	1年間振り返り
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	販売演習		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期90時間・後期90時間
担当者	石田 祐基、金森 美桜		
実務経験	有	実務経験内容	ホテル、パティシエ業界での経験を活かし、店舗運営を実践的に学ぶ演習授業
講義概要	1年次の基礎を復習し、販売における製品の理解、衛生に対する理解を深め、製造員や販売員としての基礎知識を深める。		
	販売員としてのホスピタリティーを持ち、見せ方やプレゼンテーションを学ぶ。		
	原価計算により、原価率を知り、レシピの微調整する計算方法の理解。		
	色合いや、見た目イメージが変わる事を理解。		
到達目標	ラッピングで販売員としての基礎を学ぶ。		
	ケーキの仕上げ、映える色使いなどを理解する。		
	レシピを考案できるようにする。		
授業運営方法	講義形式		
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～6	洋菓子コンクール導入。	大木シェフマジパン、デザイン決め
2	7～12	カラー	色の配置、配列、イメージを与える色など。マジパンやショーケースの配列まで落とし込めるとよい。
3	13～18	マジパンデッサン	ストーリーやデザイン決め。
4	19～24	マジパン/シミュレーション	マジパン作成/販売のシミュレーション
5	25～30	マジパン/シミュレーション	マジパン作成/販売のシミュレーション
6	31～36	マジパン/シミュレーション	マジパン作成/販売のシミュレーション
7	37～42	マジパン/問題集	マジパン作成/1年基礎復習
8	43～48	マジパン/問題集	マジパン作成/1年基礎復習
9	49～54	マジパン/問題集	マジパン作成/1年基礎復習
10	55～60	ショップリサーチ	お店の雰囲気。接客の仕方、どのような雰囲気づくりをしているのか、説明。
11	61～66	ショップリサーチ	郊外実習。客層、販売しているものをチェック。材料から説明できるようにする
12	67～72	ショップリサーチ	リサーチしたことをまとめる。パワポを作成。パワポ説明使い方解説。
13	73～78	学園祭について	学園祭チーム決め。学園祭のアイテム、ルセットを決める。
14	79～84	期末試験	期末試験。ルセットを詰める。原価を先に確認。おおよそどの程度できるのか。
15	85～90	フィードバック	フィードバック。使用道具の確認。被らないように注意する。
16	91～96	学園祭レシピ	コンベクションオープン使用解説
17	97～102	ラッピングアイテム①	焼き菓子作成
18	103～108	ラッピングアイテム②	焼き菓子作成
19	109～114	ラッピングアイテム③	焼き菓子作成
20	115～120	ラッピング①	慶弔関連、贈答
21	121～126	ラッピング②	ラッピング基礎
22	127～132	ラッピング③	リボン掛け基礎
23	133～138	農家訪問	ルセット詳細。発注物を確認。仕込み工程表タイムスケジュール
24	139～144	マジパン①	卒業制作マジパン
25	145～150	マジパン②	卒業制作マジパン
26	151～156	マジパン③	卒業制作マジパン
27	157～162	マジパン④	卒業制作マジパン
28	163～168	卒業制作シミュレーション	どのように運営するか
29	169～174	期末試験	期末試験。プレゼンの試験
30	175～180	フィードバック。	フィードバック。卒業制作リハーサル
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	就職・業界ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	前期30時間
担当者	澤田 唯之、山下 初音		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深める。		
	・求人情報の案内。		
	・採用活動の傾向と対策。（自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、過去の実績や情報を踏まえた受験指導）		
	・職人といえども一社会人。職場での立ち振る舞いやビジネスマナー、社会保険や税金の知識を伏せて身につける。		
到達目標	・卒業後の進路決定		
	・社会人基礎力の構築		
授業運営方法	講義・演習形式		
教科書	これだけは知っておきたい！面接対策&ビジネスマナー		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	採用試験の傾向と対策/企業への訪問・連絡の取り方	企業形態別の試験傾向&対策/企業訪問時のマナー・電話やメール、書類の送り方について
2	3・4	提出書類 自己分析	履歴書作成時のポイントと記入演習/自己分析の大切さ
3	5・6	卒業生講話	勤務先の紹介/就職活動へのアドバイス
4	7・8	自己PRとは…	自己PR作成のポイント/自己の振り返り(アピールポイントを見つける)
5	9・10	自己PR作成	自己PR作成
6	11・12	志望動機の書き方	志望動機作成のポイント/業界志望動機作成
7	13・14	面接試験の傾向と対策	挨拶/姿勢/言葉使い/第一印象と一貫性の大切さ
8	15・16		面接演習(グループ)
9	17・18	一般常識試験対策	試験問題演習/解説
10	19・20	時事問題対策	昨今起きた社会的な事象を解説
11	21・22	小論文	小論文の書き方/演習
12	23・24	就業準備	職場でのマナー/情報管理
13	25・26		知っておきたいお金のこと
14	27・28	前期期末試験キャリアについて考える	前期期末筆記試験/「働く」と「人生」を考える
15	29・30	テスト返却 内定とは…	内定=終わりではない(目的を持ち残りの学生生活を送る)
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	製菓実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期270時間・後期270時間
担当者	小沼 善裕、石田 祐基、吉田 大輔、金森 美桜、高橋 務、松永 千尋 他外部講師		
実務経験	有	実務経験内容	製菓店のオーナーシェフやホテルの製菓シェフにもご協力頂き授業を実施。実際に今お客様から求められているお菓子のアイテムを授業の題材として講習していく。又、即戦力として働くための心構えなども伝えるられる実務経験者が、授業を担当する。
講義概要	基礎技術の習得。基本から応用のアイテムやマジパン等の工芸菓子を学ぶ。		
	・基礎、応用技術を生かし、オリジナルアイテムの考案、制作するグループワークを通じ、個人の技量と共に協働の大切さを学ぶ。		
	・個々の作業を丁寧に学んでいく事で、正しい技術と知識をバランスよく習得できた職業人になることを目的とする。		
到達目標	職業人として求められる技術や能力の向上。現場で必要とされる個々の技術と協調性を身につける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1～18	タルト復習 ①	タルトショコラ、タルトオレンジ
2	19～36	F&B	①コーヒーの歴史等 ②ショートケーキに合うコーヒー、カップリング等 ③バイクドーナツに合うコーヒー、確認テスト等
3	37～54	マジパン導入	『マジパン』作成のために必要な基本技術を学ぶ。
4	55～72	タルト復習 ②	タルトフロマージュ
5	73～90	ロール復習	ルーローフリュイ
6	91～108	ムース復習 ①	ムースオレンジ、クレームパティシエール
7	109～126	ムース復習 ②	フレジェ、パリプレスト
8	127～144	古典菓子	ガレットブルトンヌ、ファーブルトン、揚げシュー
9	145～162	ヴェリーヌ応用	苺のヴェリーヌ
10	163～180	マジパン作成 ①	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
11	181～198	マジパン作成 ②	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
12	199～216	マジパン作成 ③	千葉県洋菓子コンテスト予選に向けて
13	217～228	製パン応用 ①	米粉ロール、栗ロール、ビスキュイロール
14	229～240	前期期末試験	製菓実技試験：シューアラクレーム
15	241～252	フィードバック	前期期末試験のフィードバックと前期授業のまとめ
16	253～270	季節のフルーツを使用した菓子	シーブスト、ティラミス
17	271～288	製パン応用 ②	ミルクパン・ライ麦パン・焼きチーズカレーパン
18	289～306	製パン応用 ③	シュトーレン、パネトーネ
19	307～324	重ね菓子のお菓子	ミルクレープ クリームチーズ
20	325～342	クリスマスアイテム	ブッシュドノエル、
21	343～360	クリームの応用	クレームグリオット、抹茶のガトーショコラ
22	361～378	和菓子応用 ①	栗饅頭・かすてら饅頭・桃山
23	379～396	デザート応用	レモンのムースとクレームダンジュの皿盛り、タルトショコラの皿盛りデザート
24	397～414	イースト菓子	ババ・オ・ラム、クグロフ
25	415～432	トレットール	キッシュロレーヌ、タブレ
26	433～450	オリジナルアイテム考案・試作 ①	試製品理解
27	451～468	オリジナルアイテム考案・試作 ②	試製品理解
28	469～480	オリジナルアイテム考案・試作 ③	試製品理解
29	481～492	後期期末試験	製菓実技試験：基本となる技術の製菓作成
30	493～504	フィードバック	後期期末試験のフィードバックと授業のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

# 高度調理師科

## 1 年次

### シラバス



学校法人中村学園

千葉県知事認可／厚生労働大臣指定

**ハッピー製菓調理専門学校**

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

科目名	食生活と健康		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	澤田：管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。		
	・調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学ぶ。		
	・食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。		
	・労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。		
	・環境問題や自然環境が生活に及ぼす影響を理解し、これからの適正なライフスタイルを意識する。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 1 食生活と健康 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	健康の考え方	わが国の健康水準、死亡率、健康寿命
2	4・5・6	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割
3	7・8・9	調理師の役割	調理師法の概要
4	10・11・12	食生活と疾病	疾病の動向、疾病の予防
5	13・14・15	生活習慣病とは①	三大生活習慣病
6	16・17・18	生活習慣病とは②	生活習慣病の予防
7	19・20・21	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ
8	22・23・24	健康づくり対策②	健康増進法、健康教育
9	25・26・27	心の健康づくり	心神喪失とストレス
10	28・29・30	調理師と食育①	食育とは、食育基本法の概要
11	31・32・33	調理師と食育②	食育における調理師の役割
12	34・35・36	食糧事情の課題	フードマイレージ
13	37・38・39	食育の実践	味覚の授業：味覚の1週間模擬授業
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	46・47・48	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康
17	49・50・51	職業病	職業病の原因
18	52・53・54	労働災害	労働災害の現状
19	55・56・57	調理師の職場環境①	職場環境の現状
20	58・59・60	調理師の職場環境②	調理施設の環境
21	61・62・63	調理施設での労働災害	調理施設での労働災害の防止
22	64・65・66	環境と健康	生活環境の衛生
23	67・68・69	現代の生活環境	環境因子
24	70・71・72	環境条件	大気の組成
25	73・74・75	水	水の重要性
26	76・77・78	住居、廃棄物、放射線	健康で安全な住居に必要な条件
27	79・80・81	環境汚染とその対策	広がる環境汚染
28	82・83・84	まとめ	1年間のまとめ、振り返り
29	85・86・87	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

高度調理師科 1年生

科目名	食品と栄養の特性		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。		
	・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。		
	・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。		
	・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。		
	・食品の生産と輸入、流通の仕組みを学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	栄養素の機能と健康①	栄養と健康
2	3・4・5	栄養素の機能と健康②	栄養の種類
3	6・7	栄養素の機能と健康③	食品の成分と体の成分
4	8・9・10	炭水化物	栄養素の種類(炭水化物とは、炭水化物の種類)
5	11・12	脂質	栄養素の種類(脂質とは、脂質の種類)
6	13・14・15	タンパク質	栄養素の種類(タンパク質とは、タンパク質の種類)
7	16・17	ビタミン	栄養素の種類(ビタミンとは、ビタミンの種類)
8	18・19・20	ミネラル	栄養素の種類(ミネラルとは、ミネラルの種類)
9	21・22	その他の成分	水分、機能性成分
10	23・24・25	消化と吸収①	食品の摂取
11	26・27	消化と吸収②	生理的欲求
12	28・29・30	消化と吸収③	心理的欲求
13	31・32	消化と吸収④	栄養管理
14	33・34・35	消化と吸収⑤	栄養素の消化
15	36・37	消化と吸収①	栄養素の吸収
16	38・39・40	消化と吸収①	栄養素の代謝
17	41・42	エネルギー代謝と食事摂取基準①	エネルギーの代謝と消費
18	43・44・45	エネルギー代謝と食事摂取基準②	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
19	46・47	エネルギー代謝と食事摂取基準③	日本人の食事摂取基準
20	48・49・50	エネルギー代謝と食事摂取基準④	食品の選択と分類① 食品標準成分表
21	51・52	エネルギー代謝と食事摂取基準⑤	食品の選択と分類② 食品分類法
22	53・54・55	エネルギー代謝と食事摂取基準⑥	食品の選択と分類③ 食事バランスガイド
23	56・57	食品の特徴と性質①	穀類
24	58・59・60	食品の特徴と性質②	いもおよびでんぷん類
25	61・62	食品の特徴と性質③	砂糖および甘味料
26	63・64・65	食品の特徴と性質④	野菜類
27	66・67	食品の特徴と性質⑤	果実類
28	68・69・70	食品の特徴と性質⑥	きのこ類
29	71・72	前期期末試験	前期期末筆記試験
30	73・74・75	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
31	76・77	食品の特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品	藻類
32	78・79・80	食品の特徴と性質① 動物性食品とその加工品	魚介類
33	81・82	食品の特徴と性質② 動物性食品とその加工品	食肉類
34	83・84・85	食品の特徴と性質③ 動物性食品とその加工品	卵類
35	86・87	食品の特徴と性質④ 動物性食品とその加工品	乳類
36	88・89・90	その他の食品①	油脂類
37	91・92	その他の食品②	菓子類
38	93・94・95	その他の食品③	嗜好品飲料類
39	96・97	その他の食品④	調味料及び香辛料類
40	98・99・100	その他の食品⑤	調理加工食品類
41	101・102	その他の食品⑥	ゲル状食品
42	103・104・105	その他の食品⑦	特別用途食品、保健機能食品
43	106・107	食品の加工と貯蔵①	食品の加工の目的
44	108・109・110	食品の加工と貯蔵②	食品の加工法
45	111・112	食品の加工と貯蔵③	微生物の利用
46	113・114・115	食品の加工と貯蔵④	食品の貯蔵の目的
47	116・117	食品の加工と貯蔵⑤	食品の貯蔵法
48	118・119・120	食品の生産と流通①	国産の食品の生産
49	121・122	食品の生産と流通②	海外から輸入される食品
50	123・124・125	食品の生産と流通③	食品の流通の仕組み
51	126・127	食品の生産と流通④	各食品の流通経路
52	128・129・130	健康づくりの食事プラン①	食品の組み合わせ、献立の種類、日本人の食事摂取基準に則った献立作成
53	131・132	健康づくりの食事プラン②	食事摂取基準の活用、生活習慣病の予防のための食事改善(PCDAサイクル)
54	133・134・135	健康づくりの食事プラン③	対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連
55	136・137	健康づくりの食事プラン④	演習・献立作成①
56	138・139・140	健康づくりの食事プラン⑤	演習・献立作成②
57	141・142	まとめ①	模擬試験、フォローアップ
58	143・144・145	まとめ②	模擬試験、フォローアップ
59	146・147	後期期末試験	後期期末筆記試験
60	148・149・150	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

高度調理師科 1年生

科目名	調理理論と食文化概論		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。		
	・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。		
	・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。		
到達目標	調理師免許取得・技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	調理の目的、おいしさの構成①	調理とは。調理理論を学ぶ意義
2	4・5・6	おいしさの構成②	食べ物の側にある要因。味の相互作用
3	7・8・9	おいしさの構成③	物理的要因、化学的要因
4	10・11・12	おいしさの構成④	食べる人の側にある要因
5	13・14・15	調理の基本操作①	非加熱調理操作①計量、洗浄、浸漬、切碎
6	16・17・18	調理の基本操作②	非加熱調理操作②混合、かくはん、磨砕、粉碎、成形、圧搾、ろ過、冷却、冷凍、解凍
7	19・20・21	調理の基本操作③	加熱調理操作：湿式加熱、乾式加熱、誘電加熱、誘導加熱
8	22・23・24	食品調理科学（植物性食品①）	穀類：米
9	25・26・27	〃（植物性食品②）	米粉、小麦粉、そば
10	28・29・30	〃（植物性食品③）	いも類、でんぷん類
11	31・32・33	〃（植物性食品④）	砂糖
12	34・35・36	〃（植物性食品⑤）	豆類・種実類
13	37・38・39	期末試験前対策	期末筆記試験対策
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	46・47・48	〃（植物性食品⑥）	野菜類
17	49・50・51	〃（植物性食品⑦）	果実類・きのこ類・藻類
18	52・53・54	〃（植物性食品⑦）	果実類・きのこ類・藻類
19	55・56・57	〃（動物性食品①）	魚介類の調理特性
20	58・59・60	〃（動物性食品②）	食肉類の調理特性
21	61・62・63	〃（動物性食品③）	食肉類の部位
22	64・65・66	〃（動物性食品④）	卵類の調理特性
23	67・68・69	〃（動物性食品⑤）	乳類の調理特性
24	70・71・72	〃（動物性食品⑥）	乳製品
25	73・74・75	〃（その他の食品①）	油脂類
26	76・77・78	〃（その他の食品②）	調味料、食塩
27	79・80・81	〃（その他の食品③）	ゲル状食品：寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン
28	82・83・84	期末試験前対策	期末筆記試験対策
29	85・86・87	後期期末試験	前期期末筆記試験
30	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、後期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

高度調理師科 1年生

科目名	生活・実習指導		
科目区別			
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	今井 康隆、藤田 輝		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルやブライダル施設などで調理師として従事
講義概要	1年次から調理師の業界事情触れ、職業人として生きていくために同じ夢を持つ仲間たちとの意見交換の場とする。		
	社会で注目されている出来事や、流行をテーマとし、グループワークを通して、社会に目を向け、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げる。		
到達目標	学生生活における基本的知識を理解する。 また校内ルール等を理解することにより社会性を身に付ける。 クラス運営を通じ、組織での自分の在り方、チームワークの重要性を認識する。		
授業運営方法	講義形式 内容により個人ワークとグループワーク形式も実施する。		
教科書	なし 適宜資料配布		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	オクレンジャー登録・日直について・クラス委員	クラス運営、学生の役割分担等の理解。実習等実施に向けての案内、心構え、実習マニュアルの理解
2	2	ロッカー室の使用注意・授業の受け方	ロッカー室・更衣室の使用注意・実習のノートの取り方、向き合い方
3	3	身だしなみ	学園生活・就職に向けての身だしなみの確認・GW過ごし方
4	4	実習室の日直の仕事について	現場の感覚を身につけよう・先輩方の来る前に準備をする
5	5	企業実習・社会体験の理解	スクールライフマニュアルの活用、マナー指導
6	6	健康管理（自己管理）	日々の過ごし方・休日等
7	7	ロッカー室の使用注意・授業の受け方	確認。日直の仕事。座学時の授業の向き合い方
8	8	実習授業について①	再度確認（挨拶・身だしなみ・立ち振る舞い）
9	9	学園（学校）ルールの確認	2か月経ち・自分自身どうか
10	10	学園（学校）ルールの確認②	有意義な学園生活を送る為に、ルールの確認
11	11	実習授業について	技術向上のために必要なこと（予習・復習・練習）
12	12	学園（学校）について	ルールのおさらい・日々の自身の環境など、先生（講師）などへの態度どうか
13	13	期末試験のついて	試験への準備・当日の持ち物など確認
14	14	夏休みの過ごし方・後期の予定	夏休みの活用・学園祭について
15	15	授業改善アンケート	受講した各授業に対するアンケート実施
16	16	夏休みどうすごしたか・・・	どう夏休みをすごしたか？・もう一度、ルールの徹底 初心の戻ろう
17	17	学園祭について	学園祭役割分担・メニュー決定・販売数・衛生管理を確認
18	18	学園祭について②	学園祭役割分担・メニュー決定・販売数・衛生管理を確認②
19	19	学園祭について③	グループワークでの意見交換・役割等の確立
20	20	学園祭について④	販売方法の意見交換と確立
21	21	学園祭について⑤	学園祭での衛生観念の理解.最終確認
22	22	学園祭を終えて	学園祭を終えて 良かったところ 来年はもっとこんなことをしたい等
23	23	生活習慣について	社会人になる前に、時間管理を意識し自身を見つめなおす。
24	24	実習授業について①	日直班、デモ時の向き合い方、班での共同作業性、衛生管理について
25	25	身だしなみ②	2年生になる前に面接での自身の身だしなみ、挨拶、立ち振る舞い
26	26	冬休みの過ごし方	何をするか？どう過ごすか？個々に目標設定
27	27	学園（学校）ルールの確認③	学園生活にも慣れ、自身で緩んではないか？もう一度初心に戻ってみよう
28	28	2年生に向けて	来年度は先輩としての立ち振る舞い、技術面、予習・復習・練習
29	29	2年生に向けて②	自身で将来について・社会人になる前に出来ること
30	30	振り返り	1年間をすごして2年生へ向けて・授業改善アンケート
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品の安全と衛生		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品と微生物の関わりについて理解する。</li> <li>・食品に関係する化学物質についての知識を深める。</li> <li>・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。</li> <li>・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。</li> </ul>		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	食の安全と衛生①	食の安全を守る
2	4・5	食の安全と衛生②	食の安全を脅かす要因
3	6・7・8	食の安全と衛生③	食の安全確保のしくみ
4	9・10	食の安全と衛生④	食品衛生とは
5	11・12・13	食の安全と衛生⑤	食品衛生と調理師の責務
6	14・15	食品と微生物①	微生物の種類
7	16・17・18	食品と微生物②	微生物の増殖条件
8	19・20	食品と微生物③	食品の微生物汚染
9	21・22・23	食品と微生物④	腐敗とは
10	24・25	食品と微生物⑤	腐敗に関与する微生物
11	26・27・28	食品と微生物⑥	腐敗の化学
12	29・30	食品と化学物質①	食品添加物の概要
13	31・32・33	食品と化学物質②	食品添加物と食品衛生関係法規
14	34・35	食品と化学物質③	食品添加物の安全性の評価
15	36・37・38	食品と化学物質④	主な食品添加物とその用途
16	39・40	食品と化学物質⑤	ヒ素および重金属
17	41・42・43	食品と化学物質⑥	主な有毒元素
18	44・45	食品と化学物質⑦	放射能
19	46・47・48	食品と化学物質⑧	放射性物質の基準値
20	49・50	食品と化学物質⑨	放射線照射食品
21	51・52・53	器具・容器包装の衛生①	器具・容器包装の衛生
22	54・55	器具・容器包装の衛生②	器具・容器包装の取り扱い
23	56・57・58	飲食による健康危害①	飲食による健康危害の種類
24	59・60	飲食による健康危害②食中毒	食中毒菌の分類
25	61・62・63	飲食による健康危害③食中毒	食中毒の発生状況：食中毒の概況、食中毒の発生と季節
26	64・65	飲食による健康危害④食中毒	食中毒の起こりやすい食品、食中毒の病因物質
27	66・67・68	飲食による健康危害⑤食中毒	食中毒の原因施設、大規模食中毒の発生状況、細菌性食中毒：感染型食中毒
28	69・70・71	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	72・73	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	74・75・76	食品衛生実習①	ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
31	77・78・79	飲食による健康危害⑦食中毒	食品内毒素型食中毒：ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒
32	80・81	飲食による健康危害⑧食中毒	生体内毒素型食中毒：ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒
33	82・83・84	飲食による健康危害⑨食中毒	細菌性食中毒の予防
34	85・86	飲食による健康危害⑩食中毒	ウイルス性食中毒
35	87・88・89	飲食による健康危害⑪食中毒	自然毒食中毒：動物性自然毒 自然毒食中毒：植物性自然毒
36	90・91	飲食による健康危害⑬食中毒	化学性食中毒、寄生虫による食中毒
37	92・93・94	経口感染症	経口感染症とは、経口感染症と食中毒
38	95・96	食品衛生実習②	生卵の鮮度判定
39	97・98・99	食品衛生実習③	魚介類の鮮度判定
40	100・101	食物アレルギー	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類
41	102・103	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び動物医薬品等の残留
42	104・105・106	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全委員会
43	107・108・109	食品衛生実習④	魚肉練り製品の鮮度・品質判定、
44	110・111	食品安全情報の共有①	食品表示とは、食品表示法、加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示、その他の法律による表示
45	112・113・114	食品衛生実習⑤	食肉の鮮度判定
46	115・116	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び排水・廃棄物処理
47	117・118・119	食品衛生実習⑥	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
48	120・121	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握、食品衛生責任者
49	122・123・124	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理：食品簡易鑑別法、異物混入防止、手洗い
50	125・126	調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌、：物理的方法、化学的方法
51	127・128・129	食品衛生実習⑦	牛乳の鮮度判定
52	130・131	自主衛生管理HACCP	HACCPとは：衛生管理の従来方式とHACCP方式の比較
53	132・133・134	食品事故対応	食中毒発生の事例検証
54	135・136	食品衛生実習⑧	食品の内部温度の測定
55	137・138・139	食品衛生実習⑨	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
56	140・141	食品衛生実習⑩	調理器具・食器洗浄後の汚れの状態の検査、
57	142・143・144	後期期末筆記試験	
58	145・146	試験結果フォローアップ	後期期末試験フォローアップ、後期のまとめ
59	147・148	食品衛生実習⑪	水道水の残留塩素測定
60	149・150	食品衛生実習⑫	HACCP実践
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	業界ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	宮崎 愛子		
実務経験	-	実務経験内容	
講義概要	・学生と社会人の違いを理解し、新社会人になる意識を芽生えさせる		
	・「マナーとは何か」「なぜ守る必要があるのか」を考え、主体的に学ぶ		
	・“企業が求める人材”を理解し、円滑な就職活動に繋げる		
	・ビジネスマナーの基礎を学び、社会人への意識を高める		
	・自身が活躍できる場を知り、業界調査をすることで、未来の社会人像を具体的に想像する		
	・より良い人間関係を築くためのヒントを得る		
到達目標	・本格的な就職活動に入る前に、ビジネスマナーの基本を理解し実践する		
	・他者から信頼を得るためのスキルを修得する		
	・自身の将来像を具体的にイメージできるようになる		
授業運営方法	演習形式		
教科書	なし（適宜プリントを配布）		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	オリエンテーション	授業の目的とねらい・講師紹介と学生自己紹介
2	2	価値基準と向き合う	学ぶこと・働くことの意義を考える
3	3	マナーの必要性	あなたにとってマナーとは？/マナーを学ぶ目的を考えよう
4	4	学校生活でのマナー	マナーの必要性/教室やエレベーターの使い方・電話対応・挨拶 ①
5	5		教室やエレベーターの使い方・電話対応・挨拶 ②
6	6	ビジネスメール	夏のアルバイトに向けて“ビジネスメール”を使いこなそう①
7	7		夏のアルバイトに向けて“ビジネスメール”を使いこなそう②
8	8	マナー基本5原則	身だしなみの基本とポイント①
9	9		身だしなみの基本とポイント② ～「私服でお越してください」と言われたら～
10	10		すてきな表情～笑顔の魅力～
11	11		スマートな立ち居振る舞い
12	12		好感もてる挨拶
13	13		お辞儀の種類 会釈/敬礼/最敬礼
14	14		前期期末試験
15	15	前期まとめ	答案返却・前期の振り返り
16	16	正しい言葉遣い	夏休み明け マナー基本五原則 おさらい
17	17		3種類の敬語表現 / 間違いやすい敬語
18	18		基本の敬語①
19	19		基本の敬語②
20	20		改まった言葉/クッション言葉
21	21		敬語チェック 小テスト
22	22	傾聴力レッスン	就職活動を意識して傾聴力を鍛えよう
23	23	業界研究	自分の気持ちと向き合う/得意なこと・苦手なこと/価値基準の確認
24	24		自分の未来を具体的にイメージしよう/目標までの道筋を立てる①
25	25	就職活動に向けて	リクルースタイルとは
26	26		リクルースタイルチェック
27	27	業界研究	自分の未来を具体的にイメージしよう/目標までの道筋を立てる②
28	28		業界研究/求人調査でイメージを広げる/レポート提出
29	29	後期期末試験	後期 期末筆記試験実施
30	30	後期まとめ	答案返却・1年間の振り返りと まとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習(西洋)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	白熊 佳和・伊藤 芳浩・藤田 輝		
実務経験	有	実務経験内容	白熊：専門調理師。ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 伊藤：介護施設に於いて料理長として献立作成、衛生管理、人材育成に従事する。 藤田：ホテル・結婚式場にて調理業務に従事。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の基本を復習し高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。</li> <li>・調理器具の使い方や火加減の調節を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。</li> <li>・魚や肉などの食材の下処理や基本の調理法を理解し、それをを基に高度な調理法に発展させる。</li> <li>・西洋料理で使用するフォン(出し汁)の取り方を理解し、ソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。</li> <li>・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し、自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。</li> <li>・挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>・調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	実習室の使い方西洋料理の調理器具	実習室、調理器具の説明。包丁の研ぎ方、使い方と姿勢。
2	5・6・7・8	包丁の研ぎ方、野菜の切り方練習	包丁の研ぎ方・各種野菜の切り方(ジュリアン、エマンセ、アッシュ・バトネなど)・パスタ
3	9・10・11・12	野菜の切り方①ゆで方など	包丁研ぎ、姿勢、野菜で切る練習(サラダ・ドレッシング) サラダニソワーズ
4	13・14・15・16	野菜の切り方②、基本のフォン	野菜のスープ・チキンブイヨン(フォンブラン)・基本の野菜の切り方復習(試験課題)
5	17・18・19・20	野菜の切り方③、基本のソース①	各種野菜の切り方(試験課題を含む) ソースマヨネーズ(ミックスサンド)・ローストポテト
6	21・22・23・24	野菜の切り方④、基本のソース②	マカロニグラタン・ベシャメルソース
7	25・26・27・28	模擬試験・サラダ・ポッシュ	模擬試験(オニオンエマンセなど)・ポーチドエッグのサラダ
8	29・30・31・32	魚介類の扱い方①	魚介のエスカベッシュ・鱈のムニエル、ブルノワゼットソース
9	33・34・35・36	野菜の切り方(復習)・基本のスープ①	じゃが芋のジュリエンスサラダ・ジャガイモのスープ
10	37・38・39・40	バターライス・基本のスープ②	人参のポタージュ・チキンピラフフライパン練習
11	41・42・43・44	古典料理(鶏肉)	鶏肉のディアブル風・期末試験説明
12	45・46・47・48	卵料理	スクランブルエッグバスク風(ピペラード)・フランス語小テスト
13	49・50・51・52	魚類の扱い方③・基本の野菜料理	真鱈のパネ、ラタトゥイユとトマトのソース
14	53・54・55・56	期末試験	オニオンエマンセ・キャロットジュリエンス(試験課題)・野菜スープ
15	57・58・59・60	期末試験の振り返り	前期フィードバック・実習室衛生(清掃)
16	61・62・63・64	後期試験課題発表・野菜料理・オードブル	試験課題デモ(ラタトゥイユ)・真鯛のタルタル(ガスパッチョ)
17	65・66・67・68	魚料理・基本のソースを活用	スズキのロースト、ハーブ入りブルブランソース
18	69・70・71・72	魚料理・魚の下処理	スズキのポワレ、マスタードソース(2班で1本卸す)マリネサーモン(マリネ)
19	73・74・75・76	オードブル・プレーンオムレツ	マリネサーモン、ディルソース・プレーンオムレツ・ラタトゥイユ
20	77・78・79・80	基本のスープ③・魚料理	オニオングラタンスープ・鯖のムニエル、トマトとバジルのソース
21	81・82・83・84	煮込み料理・卵料理	ポトフ・シャトー剥き・ポーチドエッグのフロランタン
22	85・86・87・88	鶏肉の卸し方	フリカッセドプーレ・バターライス(復習)・ガルニチュール
23	89・90・91・92	肉類の扱い方	牛肉のエスカロップ、茸のアラクレーム・クレームブリュレ
24	93・94・95・96	外部講師(古典料理)	外部講師・古典料理から技術、知識を学ぶ
25	97・98・99・100	鶏肉料理・素材の組み合わせ	鶏もも肉のポワレ、ローズマリーポテトと苦味サラダ
26	101・102・103・104	基本の野菜・鶏肉料理・小テスト	ラタトゥイユ・若鶏のマレング風・フランス語小テスト
27	105・106・107・108	古典料理(煮込み)	豚肉のグランメール風(ポムノワゼット・ペコロスグラッセ)・試験課題練習
28	109・110・111・112	牛肉料理	ビーフストロガノフ・オムレツ練習
29	113・114・115・116	後期実技試験	後期期末 技術試験(ラタトゥイユ) ストロガノフ復習
30	117・118・119・120	後期まとめ	後期フィードバック・2年生に向けて
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習(日本)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次・前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	伊藤 芳浩・白熊 佳和・齊藤 美香		
実務経験	有	実務経験内容	伊藤:調理師。日本料理店、介護施設に於いて料理長として献立作成、衛生管理、人材育成に従事する。 白熊:専門調理師。ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 齊藤:調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理に使用する和包丁の使用方、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。</li> <li>・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。</li> <li>・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。</li> <li>・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。</li> <li>・挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>・調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	実習室の使い方・日本料理の器具説明	実習室入室説明、使用説明・6F実習器具の説明・和包丁の砥ぎ方
2	4・5・6	基本包丁技術①(包丁の持ち方・動かし方)	基本的な野菜の切り方(小口切り・千切り) 味噌汁・野菜の浅漬け
3	7・8・9	土鍋での炊飯の仕方 基本包丁技術②	野菜の切り方(银杏切り・短冊切り・笹切り・ささがき牛蒡) 炊飯・豚汁
4	10・11・12	だし汁の取り方・基本包丁技術(復習)	1番だし・2番だしのひき方、違い 浅蛸の吸い物・大根と胡瓜の酢の物
5	13・14・15	炊飯(復習)だし汁復習・焼き物	フライパンを使用しての焼き物 炊飯(土鍋)・けんちん汁・鶏肉炊焼き
6	16・17・18	大根桂剥き	桂剥きの技術、基本の切り方復習 大根炒め煮・大根飯
7	19・20・21	魚の三枚おろし・郷土料理	三枚おろし 面取り、隠し包丁 鱈なめろう・風呂吹き大根・味噌ダレ
8	22・23・24	魚のおろし方(復習)・揚げ物	三枚おろし復習 揚げ油の温度管理 鱈南蛮漬
9	25・26・27	炊飯(応用)・野菜の剥き方(六方剥き)	旬の説明 炊き込みご飯・筑前煮
10	28・29・30	模擬試験	前期期末技術試験 大根千切り・胡瓜小口切り
11	31・32・33	煮物・面取り、隠し包丁復習	面取り、隠し包丁復習 そぼろとは? 南瓜いとこ煮・冬瓜そぼろあんかけ
12	34・35・36	あたり鉢の使い方・海老の処理	基本的なあたり鉢の使い方 蒸し器の使い方 海老真丈・玉子豆腐
13	37・38・39	天ぷら(衣の合わせ方・油の温度管理)	天ぷら(海老・茄子・南瓜・舞茸・大葉)・天つゆ
14	40・41・42	前期技術試験	大根千切り・胡瓜小口切り
15	43・44・45	前期まとめ	前期フィードバック 清掃
16	46・47・48	前期復習(桂剥き)・応用(包丁技術確認)	大根桂剥き・人参桂剥き・蛇腹胡瓜 紅白なます・蛇腹胡瓜と蛸の酢の物
17	49・50・51	魚のおろし方(応用)・つまみ ※柳刃包丁の使い方	大名おろし つまみの作り方 秋刀魚つまみ菊花餡かけ・刺身こんにゃく
18	52・53・54	銅鍋の使い方・玉子料理応用	銅鍋の使用法、注意点 だし巻き玉子・茶碗蒸し・かきたま汁
19	55・56・57	お寿司(鱈の姿造り・握り寿司・細巻き寿司)	外部企業授業 握り寿司6種・鉄火巻
20	58・59・60	魚の下処理・串打ち	串打ちの仕方 サラマダーの使用法 田楽味噌とは 鮭柚庵焼・茄子味噌田楽
21	61・62・63	魚を使用しての蒸し物・つまみ復習	外部企業授業 京料理 白身魚かぶら蒸し・鶏つまみ汁
22	64・65・66	煮魚料理 ※霜降りの重要性	霜降りとは あしらい(付け合わせ) 鯖煮付・叩き牛蒡・人参含め煮・白髪ねぎ・梅ご飯
23	67・68・69	刺身料理(大皿盛)	外部企業授業 魚丸1本を使用しての調理
24	70・71・72	正月料理①(材料を器として活用)	おせち料理とは 温州和え・茸の菊花浸し・とびっこなます
25	73・74・75	正月料理②(盛り付け方・オープン焼き物)	串打ち復習 皆敷とは 焼き物(カマス柚庵焼)・あしらい(菊花蕪・酢どり茗荷)・松風焼
26	76・77・78	正月料理③(食材によって煮方を変える)	おせち料理の意味、いわれ 炊き合わせ(里芋・海老・ねじり梅人参・椎茸・こんにゃく・小松菜)
27	79・80・81	松花堂弁当 ※松花堂弁当とは	松花堂弁当とは 炊き合わせ・温州和え・カマス柚庵焼・酢どり茗荷・御飯・吸い物
28	82・83・84	お寿司(酢飯の合わせ方)・あらの下処理	霜降り復習 銅鍋(応用)錦糸玉子 ちらし寿司・あら汁
29	85・86・87	後期技術試験	後期期末技術試験 大根桂剥き・千切り
30	88・89・90	後期まとめ	後期フィードバック・2年生に向けて
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	調理実習(中国)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	今井 康隆・藤田 輝・高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	今井：レストラン・ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 藤田：ホテル・結婚式場にて調理業務に従事。 高橋：ホテル、レストランにおいて調理職、メニュー作成や衛生管理に従事。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。</li> <li>代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げの基本プロセスを習得する。</li> <li>中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。</li> <li>中国料理にも広まってきている銘々盛なども習得する</li> <li>日本に四季にあった食材を用いて、様々な調理法を習得する</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。</li> <li>挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5 調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	中国料理の基本	実習室の説明・授業の流れ・器具の説明・包丁の説明・包丁研ぎ(45分)
2	4・5・6	基本技術①切り方・鍋の持ち方	切り方のデモンストレーション 末・条・丁・絲・片・塊(葱末)
3	7・8・9	基本技術②切り方2・鍋の使い方	野菜の切り方
4	10・11・12	基本技術③毛湯について	毛湯の仕込み・スープの展開(もみじ・鶏ガラ)
5	13・14・15	基本技術④切り方・盛り付け	肉の下処理 胡瓜の切り方
6	16・17・18	基本技術⑤鍋加工 炸・炒	鶏もも肉切り(丁) 炒
7	19・20・21	実技試験模擬	絲切り
8	22・23・24	基本技術⑥揚・煮	油の温度管理・煮込みの火加減・調味料の変化
9	25・26・27	基本技術⑦炒	旬の中国野菜炒め 上海料理と広東料理の違い
10	28・29・30	基本技術⑧蒸	蒸し器の使い方 時間・仕上げの確認方法
11	31・32・33	基本技術⑨炸	揚げ油の使い方 揚げ温度、時間、仕上がり確認
12	34・35・36	基本技術⑩炒	炒める際の油の使い方・鍋の振り方
13	37・38・39	基本技術⑪焼・炒	麺の下ごしらえ 調味料、鍋の使い方
14	40・41・42	前期実技試験	前期期末試験
15	43・44・45	前期実技試験のフィードバック	試験のフィードバック、前期の復習
1	46・47・48	前期復習	切り方 鍋ふり復習 炒飯・かに玉(糖醋)
2	49・50・51	基本技術⑫点心(冷・炸)	ゼラチンの使い方 揚げ油の温度管理
3	52・53・54	基本技術⑬炒・上漿	各種調味料の使い方 肉の下処理方法
4	55・56・57	基本技術⑭揚・煮	各種材料の下ごしらえ・油の温度管理・煮物の火加減
5	58・59・60	基本技術⑮湯・伴・麵	茹で時間・和え方の調味料の使用法
6	61・62・63	基本技術⑯蒸	魚の蒸し方 仕上げの油の使用法
7	64・65・66	実技試験模擬	蛋炒飯
8	67・68・69	基本技術⑰上漿・炒	魚介の下処理
9	70・71・72	基本技術⑱炒・炸	肉の下処理 炸→炒
10	73・74・75	基本技術⑲炸+炒	材料の下処理 調味料の合わせ方
11	76・77・78	基本技術⑳炒	青菜炒飯 (搦菜使用)
12	79・80・81	基本技術㉑乾物の使い方	冬筍・冬菇を使った料理
13	82・83・84	基本技術㉒麵	麵の加工について 各種食材の下ごしらえ、加熱方法
14	85・86・87	後期実技試験	後期期末試験
15	88・89・90	後期実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	総合調理実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	齊藤 美香・鬼頭 真一		
実務経験	有	実務経験内容	齊藤：調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。 鬼頭：調理師として、業界に長年従事。調理師養成施設に於いて総合調理実習・中国料理実習・調理理論・食文化概論を担当し、調理師の育成にも携わる。
講義概要	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。		
	集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。		
到達目標	学校や病院などでの大量調理に役立つ基礎的な技術を学び、チームワークの重要性や衛生面に関する指導も行う。		
	就職しても直ぐに役に立つように、特別に完備された大量調理実習室で集団調理の授業。野菜の刻み方、大鍋を使用するの煮物、蒸し物、揚げ物など大量調理の場合の基礎的な技術をはじめ、調理器具の扱い方等も学ぶ。また運営上、一番大切なチームワークには特に注意をし各自分担された仕事には責任を持つ。		
	特に衛生面に関する指導は十分に指導する。		
授業運営方法			
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	衛生管理、Haccp、衛生設備他	実習前に覚えておくべき衛生管理等をふまえ基礎を学ぶ。野菜の洗浄について
2	4・5・6	企業連携・和泉利器製作所	和洋中包丁の材質や用途、研ぎ方 (学生用包丁セットの付属品説明)
3	7・8・9	炊飯について・フライパンの扱い方	米の研ぎ方・浸水・水分量の計算・炊飯器の使い方・釜の洗い方・スチコンでの炊飯
4	10・11・12	企業連携・ラショナル・ジャパン	スチコン機能の説明・ハンバーグ(フライパン不使用の調理法)
5	13・14・15	フライパンオープン活用の活用・旨味成分について	ハンバーグの副材料の役割について・廃棄率について
6	16・17・18	冷凍食品の扱い方・郷土料理	油の温度、芯温計の扱い方・前回復習、炊飯・汁物・キャベツの千切り
7	19・20・21	模擬試験	キャベツの千切りの活用法
8	22・23・24	同じ食材の違い	スチコン(蒸す・焼く)・
9	25・26・27	企業連携・シダックス	鶏肉のハーブパン粉焼き・新調理システムについて
10	28・29・30	もち米の扱い方・アガーについて	おこわについて・蒸し器の違い・粉ゼラチン(ふやかし必要)の扱い方
11	31・32・33	企業連携・日清医療食品	衛生講義、食中毒菌について、手洗い検査の実施・介護食・嚥下食・犠牲豆腐
12	34・35・36	料理名が名前に由来するもの	アガーの扱い方
13	37・38・39	日本の郷土料理を知る	冷凍野菜の使い方・寒天の扱い方
14	40・41・42	期末試験	前期授業のまとめ
15	43・44・45	フィードバック	試験解説・学園祭について・発注・ルセット考案
16	46・47・48	学園祭に向けて	学園祭向けメニュー
17	49・50・51	学園祭に向けて	学園祭向けメニュー・メニュー考案・発注
18	52・53・54	学園祭に向けて	メニュー考案・発注・試作 チケット作成
19	55・56・57	学園祭に向けて	原価計算 販売数・価格 発注 ポスター
20	58・59・60	学園祭に向けて	試作・試食 ルセット調整 写真撮影
21	61・62・63	学園祭に向けて	当日を想定した運営 運営最終確認 保存方法の決定 仕込み
22	64・65・66	学園祭に向けて	仕込み
23	67・68・69	給食メニュー	スチコンを使った煮物・後期期末テスト課題
24	70・71・72	世界の料理を知る①【タイ】	発酵について・粉ゼラチン(戻し不要)扱い方・二層ゼリーの作り方・春雨の種類について①
25	73・74・75	世界の料理を知る②【韓国】	春雨の種類について②・トッポギ・ナツメなど韓国の食材を知る
26	76・77・78	世界の料理を知る③	世界三大〇〇〇を知る
27	79・80・81	行事食を知る①クリスマス	同じ食材の違い
28	82・83・84	行事食を知る② お祝い事	乾物の扱い方・練りごまの扱い方・袋煮の作り方
29	85・86・87	後期実技試験	後期期末実技試験
30	88・89・90	実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、2年生に向けて
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

# 高度調理師科

## 2年次

### シラバス



学校法人中村学園

千葉県知事認可／厚生労働大臣指定

**ハッピー製菓調理専門学校**

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

科目名	調理理論と食文化概論		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として保育園で献立作成、調理食育指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。		
	・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。		
	・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。		
到達目標	調理師免許取得・技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	調理施設・器具と熱源①	調理施設・設備とは 調理施設の仕組みについて学ぶ
2	4・5・6	調理施設・器具と熱源②	調理器具・非加熱調理器具 包丁などの器具について、冷凍冷蔵庫について
3	7・8・9	調理施設・器具と熱源③	調理器具・加熱調理器具・その他の器具 鍋などの器具について、オーブンについて
4	10・11・12	調理施設・器具と熱源④	食器容器・陶磁器について
5	13・14・15	調理施設・器具と熱源⑤	食器容器・金属器、ガラス器、プラスチック器、木製器
6	16・17・18	調理施設・器具と熱源⑥	食器容器・和食器、洋食器、中国食器の特徴
7	19・20・21	調理施設・器具と熱源⑦	調理と熱源・熱源の種類 ガスコンロの特徴について
8	22・23・24	日本の食文化①	原始(縄文・弥生時代)の食文化
9	25・26・27	日本の食文化②	古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)の食文化
10	28・29・30	日本の食文化③	近世(江戸時代)の食文化
11	31・32・33	日本の食文化④	近代(明治・大正・昭和時代)の食文化
12	34・35・36	日本の食文化⑤	現代(終戦以降)の食文化
13	37・38・39	期末試験前対策	期末筆記試験対策
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	46・47・48	日本料理の食文化①	日本料理の特徴・食事作法
17	49・50・51	日本料理の食文化②	食文化の地域制・郷土料理①
18	52・53・54	日本料理の食文化③	食文化の地域制・郷土料理②
19	55・56・57	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状・食文化の未来
20	58・59・60	食と文化①	食文化の成り立ち
21	61・62・63	食と文化②	多様な食文化・宗教と食物禁忌
22	64・65・66	食と文化③	食文化の共通化と国際化
23	67・68・69	世界の料理と食文化①	西洋料理の食文化・西洋料理の変遷
24	70・71・72	世界の料理と食文化②	西洋料理の食文化・西洋料理の特徴・食事作法
25	73・74・75	世界の料理と食文化③	中国料理の食文化・中国料理の変遷・特徴、食事作法
26	76・77・78	世界の料理と食文化④	その他の国の料理の食文化 アジアの料理・中東の料理
27	79・80・81	世界の料理と食文化⑤	その他の料理の食文化 中南米の料理・北欧の料理
28	82・83・84	期末試験前対策	期末筆記試験対策
29	85・86・87	後期期末試験	前期期末筆記試験
30	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、後期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	素材学		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次・前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	ホテル、レストランにおいて調理職、メニュー作成や衛生管理に従事。
講義概要	和洋中に通じる食材のなり立ちや旬について		
	素材を生かすための調味料や乾物、甘味料についても学ぶ		
	料理の様式や行事食との関連		
	食材の選び方や仕入れ方		
	素材の色と栄養素の関連や食と色の関係を学ぶ		
到達目標	各食材の成り立ちや旬を学ぶ。また、その組み合わせによる味の広がりや四季の表現を皿の上に描き出せる調理師を目指す。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	オールフォト食材図鑑		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	塩・胡椒について	何故塩・胡椒をするのか
2	3・4	春野菜・山菜・魚	特徴と下処理について
3	5・6	鶏・卵・代表的な料理	調理実習より（復習もかねて）
4	7・8	貝類・米・餅	季節の貝類・端午の節句についての料理文化
5	9・10	牛・乳製品	調理実習より・部位別の扱い・代表料理
6	11・12	油脂類	分類と使用用途・特徴
7	13・14	豚から派生する食品	調理実習より・部位別の扱い・代表料理
8	15・16	ハラールフードについて	飲食業に就くものが知っておくべき事
9	17・18	イースト・植物ミルク	酵母・酵素について
10	19・20	ベジタリアン・ヴィーガン①	野菜料理について
11	21・22	ベジタリアン・ヴィーガン②	野菜料理について
12	23・24	夏野菜①・麺類について	七夕料理について
13	25・26	夏野菜②・スパイス&酢	季節の献立の組み方
14	27・28	前期期末試験	前期期末試験
15	29・30	前期まとめ	前期フィードバック
16	31・32	薬膳食材・スーパーフード	食材の特性・食養生や食育について
17	33・34	食育・食養生	食養生や食育について
18	35・36	和・洋・中 各料理の様式	酒・茶・器について
19	37・38	葉物野菜・秋野菜・魚類	種類と用途、料理に使われる役割について
20	39・40	果実の分類	栽培・収穫について
21	41・42	粟・豆類・ナッツ・小麦粉・米粉	乾物の使い方、粉の種類によるたんぱく質の違い
22	43・44	冬野菜・根菜・魚類	種類と用途、料理に使われる役割について
23	45・46	砂糖類（蜂蜜・メープル）	天然・人工の違い
24	47・48	ワイン・ジビエ	ボジョレヌーボー
25	49・50	発酵について	発酵の仕組みについて
26	51・52	食と環境の言葉・遺伝子組み換え	食品表示を学ぶ
27	53・54	Xmas食材	食のテーマパーク
28	55・56	お節料理について	重箱の盛り付け
29	57・58	後期期末試験	後期期末試験
30	59・60	後期まとめ	後期フィードバック
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	フードコーディネート		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	鬼頭 真一		
実務経験	有	実務経験内容	調理師として、業界に長年従事。調理師養成施設に於いて総合調理実習・中国料理実習・調理理論・食文化概論を担当し、調理師の育成にも携わる。
講義概要	・祝い席、通過儀礼に於いての吉祥図案を使い分けることにより、日本、中国の伝統文化を学ぶ		
	・陰陽五行説と料理との関わりを知り、相克、相性の取り合わせを学ぶ。		
	・裏千家茶道、小笠原流礼法の所作を学ぶ事により、日本伝統の素養を身につける。		
	・歩留まり計算、原価計算、損益分岐点を学ぶことにより、数字での店舗管理を学ぶ。		
	・料理に於けるメニューの書き方（和洋中）を学ぶ。		
到達目標	・配色の決まり、余白の美など、盛り付けの大切さを学ぶ。		
	・全ての礼儀となる挨拶、分離礼、残心、礼三息などを身につけサービス業に役立てる。		
	・卒業制作を通して、メニューを作成し適切な食材の配色や配置を意識した盛り付けができるようになる。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	日本フードスペシャリスト協会 フードコーディネート論		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	導入	授業スケジュールについて様々な観点から料理分野について学ぶ事を知る。
2	2	挨拶の種類	上輩、お客様に対する挨拶の使い分け。前通りの礼、行く逢いの礼、指建礼
3	3	基本表現	祝い席に関わる吉祥図案を学ぶ事により、古くからの伝統文化を学ぶ。
4	4	基本表現②	挨拶の表現（残心、礼三息、分離礼、前礼、真行草）を学ぶ
5	5	メニュー考案①	季節を意識したメニュー作り（旬の食材選び・適した調理法・味のバランスなど）
6	6	原価率計算	売値に対する適正な原価を学ぶ事により、経費管理を身につける。
7	7	陰陽五行と料理①	陰陽五行の奇数による左右非対称の盛り付けテクニックを学ぶ。
8	8	定石の盛り付け方	料理に於ける配色の決まりや、余白を景色の一部と捉える感覚を身につける。
9	9	損益分岐点	損益分岐売上高を理解することで、数字での店舗管理を身につける。
10	10	メニュー考案②	中国料理に於ける戦前戦後の献立の組み方の違いを理解し、食事情の違いを学ぶ。
11	11	メニュー考案③	会席料理、懐石料理の由緒を理解し、独自のメニューを考案する。
12	12	陰陽五行と料理②	陰陽五行と料理との関わりを学ぶ事により、調和のとれた献立作成ができる。
13	13	前期復習	前期を振り返り覚えて欲しい事の確認
14	14	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	15	前期まとめ	前期フィードバック 覚えて欲しい事の確認
16	16	レストランでの所作①	裏千家茶道の用き、膝行膝退、名残り手を理解することで、動作に根拠を持たせる。
17	17	レストランでの所作②	裏千家茶道の諸立ち諸すわり、半身の身構えを理解することで、動作に意味を持たせる。
18	18	レストランでの所作③	小笠原流礼法の円相の構え、遠山の目線、伏し目、を理解し動作に根拠を持たせる。
19	19	空間コーディネート①	店のコンセプトを考える。
20	20	空間コーディネート②	ナプキンの折り方、シルバーの配置、グラスの持ち方、磨き方を学ぶ（西洋料理）
21	21	空間コーディネート③	床飾りの禁花、適切な軸、香の意味を学ぶ。
22	22	栄養面から見た料理	シニア向けメニュー考案などを学ぶ。
23	23	店舗開業イメージ	コンセプト、店舗イメージ、デザイン①
24	24	歩留まり計算	食品の歩留まり率を理解することで、仕入れ値と実質使用額の差を学ぶ。
25	25	販売戦略①	メニュー表記の作り方（書体による印象の違い）①
26	26	販売戦略②	メニュー表記の作り方（各献立の適切な掲載位置）②
27	27	人時生産性	一人の従業員がどれだけ売り上げれば黒字化するか、適切な人件費を学ぶ。
28	28	本教科のまとめ	料理、接客業に関わる事を様々な観点から学び、今後役に立てる。
29	29	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	30	後期まとめ	後期フィードバック 覚えて欲しい事の確認
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	接客ベーシック		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	井部 有美子		
実務経験	-	実務経験内容	
講義概要	・お客様への対応や接客マナーを学ぶ。		
	・接客対話練習や小テストを通じ、敬語の修得に努める。		
	・料理の説明や様々な接客を想定したロールプレイングを通じ、接客スキルを体得する。		
	・クレーム対応など実際の現場で直面するケースへの対応方法をロールプレイングを通して学び自ら解決しようとする意識を養う。		
到達目標	・「真心と思いやりの精神」を発揮できる人材の育成		
	・期待に応え期待を超えようとする人材の育成		
授業運営方法	講義形式		
教科書			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	授業概要	授業概要と授業内容の年間スケジュール
2	2	接客について考えよう	快い接客・不快な接客の経験をシェアし、顧客の心理を考える
3	3	五感が接客に及ぼす影響	グループワークで接客業における五感が及ぼす影響を探る
4	4	ロイヤルカスタマーをつくる	顧客心理 CS 企業が顧客を失う理由とは
5	5	接客について大切なこと	接客の5原則等の解説
6	6	接客について大切なこと	信頼度を上げるお辞儀 立ち居振る舞い ロールプレイ
7	7	お客さまの期待に応える接客	ハッピーカフェ お出迎えからお見送りまで ロールプレイ
8	8	お客さまの期待を超える接客	ハッピーカフェ 真心のこもった所作を修得 ロールプレイ
9	9	正しい敬語と美しい日本語での接客	敬語の基本を学ぶ
10	10	正しい日本語と美しい日本語での接客	場面に応じた敬語の使い方 ワークシートを通して敬語を学ぶ
11	11	言葉遣いは心遣い	思いやりのある丁寧な表現を学ぶ
12	12	商品の魅力を伝える	お客さまの知りたいに応え、商品の魅力を最大限に表現する
13	13	商品の魅力を伝える	お客さまの知りたいに応え、商品の魅力を最大限に表現する 発表
14	14	前期期末試験実施	前期試験実施
15	15	期末試験フィードバック	期末試験解説 これまでのまとめ
16	16	業務に必要な書類	ビジネス文書 宛名書き
17	17	顧客とのメール対応	実践ビジネスメールの作成
18	18	声だけのコミュニケーション	電話対応の基本 電話の受け方、かけ方の基本 ロールプレイ
19	19	スムーズな対応が求められる電話対応	不在時のとき、伝言の承り方 さまざまケースを修得
20	20	正確に臨機応変に電話対応	電話でレストランの予約を承る 解説 ロールプレイ
21	21	正確に臨機応変に電話対応	電話でレストランの予約を承る ロールプレイ
22	22	お客様の声を聴く	聴く姿勢、傾聴力の習得
23	23	お客様の心の声を聴く	共感表現の体験的理解
24	24	クレーム対応の基本	クレームはなぜ起こるのか、お客さまの心理 クレーム対応の流れ
25	25	クレームの受け方	クレーム対応の流れ クレームNG対応 真摯な姿勢を示す謝罪の言葉
26	26	クレームを信頼に変える	よくあるクレームを想定したロールプレイ
27	27	クレームを信頼に変える	ロールプレイ フィードバックセッション
28	28	まとめと振り返り	年間学習の総括
29	29	後期期末試験実施	後期期末試験
30	30	期末試験フィードバック	期末試験解説
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	サービス業界総論		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期30時間・後期30時間
担当者	宮崎 愛子		
実務経験	有	実務経験内容	ホテルにて宴会予約・ウェディングプランナー、宣伝広報に従事。その後、ペット同伴ホテルの立ち上げ経験
講義概要	・サービス業とは何かを知り、サービス業に就くために必要なマインドを育む		
	・調理師が活躍できる場を理解し、業種ごとの基礎知識を得る		
	・「誰かの心を満たすためには、まず自分が満たされている必要がある」そのためのストレスコントロール術を体得する		
	・ケーススタディにてコミュニケーションの楽しさや難しさを考え、スマートな関わり方を学ぶ		
	・主体性をもって取り組む姿勢を育てるため、ひとりひとりが自身の考えを発表する機会を設ける		
	・実際に業界で働いている人の信念や料理哲学を知り、自分の将来を前向きに思い描く		
到達目標	・サービス業についての幅広い知識を得て、自身の将来像をポジティブにイメージできるようになる		
	・おもてなしの意味を見出し、接客する側も幸せになれるような心を育む		
	・ストレスコントロール術を体得し、離職率の低下を図る		
授業運営方法	講義/演習形式		
教科書	なし(適宜プリントを配布) / ホテル業界就職ガイド2025(使用時は前週にアナウンスいたします)		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	新社会人に向けて	自分の意見を伝える/説得力とPREP法
2	3・4	サービス業の理解	サービス業とは/接客業とサービス業
3	5・6	“おもてなし”について考える	おもてなし3つの基本
4	7・8		自身の経験から“おもてなし”について考える
5	9・10	ホテルの基礎知識	日本のホテル/海外のホテル ホテルの概要や歴史を知る
6	11・12		客室タイプや眺望/グレードやサービスについて理解する
7	13・14		ホテルの仕事/宿泊・料飲部門を知る
8	15・16		ホテルの仕事/宴会・管理・営業の部門を知る
9	17・18	プロフェッショナルの仕事	即位の礼晩餐会DVD視聴/調理部門 レポート作成①
10	19・20		即位の礼晩餐会DVD視聴/サービス部門 レポート作成②
11	21・22	ブライダルの基礎知識	ブライダル業界の基礎知識/新規接客から施行まで
12	23・24		挙式・披露宴の流れ
13	25・26		ブライダル業界の仕事/通年スケジュール
14	27・28	前期期末試験	前期 期末筆記試験実施
15	29・30	試験結果フィードバック/前期まとめ	期末試験返却・前期の振り返り
16	31・32	社会人への意識改革	PREP法応用/学生と社会人の違い/評価基準を知る
17	33・34		信用と信頼/信頼される人材になるために
18	35・36		三國シェフの生き方から信用と信頼について理解する/動画視聴
19	37・38	メンタルヘルスマネジメント	最高のサービスをするために、心のコンディションを整える ①
20	39・40		最高のサービスをするために、心のコンディションを整える ②
21	41・42		気持ちの切り替えをスムーズにするコーピングリストの作成
22	43・44	アンガーマネジメント	怒り感情を知る/自分だけがもつ価値基準
23	45・46		自身の怒り感情と向き合う/コーピングマントラ/スケールテクニック
24	47・48		他人の怒り感情との向き合い方/怒り感情の4つの性質/マイナス感情の正体
25	49・50	新入社員の自己紹介	自己紹介のルール/伝えるべきこと/名前に込められた想い
26	51・52		自分だけの自己紹介を考える①
27	53・54		自分だけの自己紹介を考える②/添削とリハーサル
28	55・56		新入社員の自己紹介 発表会
29	57・58	後期期末試験	後期 期末筆記試験実施
30	59・60	期末試験フィードバック/後期まとめ	期末試験返却・2年間の振り返りとまとめ/大切な人に“ありがとう”を伝える
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	生活・実習指導		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期15時間・後期15時間
担当者	斎藤 美香		
実務経験	有	実務経験内容	調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。
講義概要	・職業人として生きて行く為に、同じ夢を持つ仲間との意見交換の場とする。		
	・2年次では社会に目を向ける機会を増やし、卒業後に進んでいく世界に対する視野を広げていく。		
	・後期では学園祭や卒業制作に向け、クラスの仲間とのグループワークでイベントなどの運営を考えます。		
到達目標	・日々の課題と向き合い解決する力を身に付ける。		
	・グループワークを通して、仲間との連携を高める。		
授業運営方法	講義形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1	オクレンジャー・日直・クラス委員	学校生活の連絡方法・学生の役割分担等の理解。クラス運営・クラスリーダー・行事委員決定
2	2	他己紹介・mbti診断・個人面談について	友達とのコミュニケーションを通して、自分を知る
3	3	身だしなみ・オンライン授業について	学園生活・就職に向けての身だしなみの確認・オンライン授業について①・エレベーターの使用
4	4	自分自身の想像	卒業に向けての大きな目標を決める
5	5	実習授業について①	再度確認（挨拶・身だしなみ・立ち振る舞い）
6	6	就職活動について	就職活動でどのように自己アピールなどをするか
7	7	実習授業について②	技術向上のために必要なこと（予習・復習・練習）・調理実習班班替え
8	8	飲食業界について①	調理職の一日の流れ
9	9	飲食業界について②	給料明細の見方
10	10	実習授業について③	ルセットの大切さ・
11	11	飲食業界について③	有名店などを調べ意見交換・食べ歩きなどの大切さ
12	12	各行事運営に向けて	試食研修について（座席・身だしなみ・スケジュール確認）
13	13	各行事運営に向けて②	しおり配信・保護者への案内文等の説明
14	14	夏休みの過ごし方	学生生活最後の夏休みの活用・試験勉強
15	15	授業改善アンケート	授業改善アンケート・学園祭についてメニューを決める。
16	16	各行事に向けて③	行事をおえてのレポート提出・意見交換
17	17	卒業に向けて	残りの時間の有効活用（生活準備・働くという意）
18	18	卒業に向けて②	卒業ムービー作成に向けて・家族などに感謝を伝える
19	19	社会体験の理解	就職に向けての再度の理解
20	20	社会体験の理解②	就職後の自分自身の想像
21	21	技術考査試験・食育について	技術考査試験について案内（申し込み・試験日）締め切り11/20（木）
22	22	生活習慣について	社会人になる前に、時間管理を意識し自身を見つめなおす。
23	23	料理についての理解	メニューを決める時の考え方（構成・季節感）
24	24	社会人の準備	お給料・福利厚生について
25	25	技術考査試験について②	技術考査試験申し込み手続き・
26	26	社会人の準備②	労働時間について
27	27	冬休みの過ごし方	卒業後の環境を整える準備について
28	28	免許・資格の取得について	調理師免許の申請について
29	29	社会人になる為の準備	生活環境を整える準備
30	30	振り返り	2年間をすごして・授業改善アンケート
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	就職ガイド		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期	授業時間	前期30時間
担当者	澤田 唯之、山下 初音		
実務経験	—	実務経験内容	
講義概要	・ これからの進路選択に向けて、業界事情や雇用制度について理解を深める。		
	・ 求人情報の案内。		
	・ 採用活動の傾向と対策。（自己分析や提出書類作成のポイント、面接練習など、過去の実績や情報を踏まえた受験指導）		
	・ 職人といえども一社会人。職場での立ち振る舞いやビジネスマナー、社会保険や税金の知識を伏せて身につける。		
到達目標	・ 卒業後の進路決定		
	・ 社会人基礎力の構築		
授業運営方法	講義・演習形式		
教科書	これだけは知っておきたい！面接対策&ビジネスマナー		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	採用試験の傾向と対策/企業への訪問・連絡の取り方	企業形態別の試験傾向&対策/企業訪問時のマナー・電話やメール、書類の送り方について
2	3・4	提出書類 自己分析	履歴書作成時のポイントと記入演習/自己分析の大切さ
3	5・6	卒業生講話	勤務先の紹介/就職活動へのアドバイス
4	7・8	自己PRとは…	自己PR作成のポイント/自己の振り返り(アピールポイントを見つける)
5	9・10	自己PR作成	自己PR作成
6	11・12	志望動機の書き方	志望動機作成のポイント/業界志望動機作成
7	13・14	面接試験の傾向と対策	挨拶/姿勢/言葉使い/第一印象と一貫性の大切さ
8	15・16		面接演習(グループ)
9	17・18	一般常識試験対策	試験問題演習/解説
10	19・20	時事問題対策	昨今起きた社会的な事象を解説
11	21・22	小論文	小論文の書き方/演習
12	23・24	就業準備	職場でのマナー/情報管理
13	25・26		知っておきたいお金のこと
14	27・28	前期期末試験キャリアについて考える	前期期末筆記試験/「働く」と「人生」を考える
15	29・30	テスト返却 内定とは…	内定=終わりではない(目的を持ち残りの学生生活を送る)
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	レストランシミュレーション		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期90時間・後期90時間
担当者	今井 康隆・藤田 輝・高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	今井：レストラン・ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 藤田：ホテル・結婚式場にて調理業務に従事。 高橋：ホテル、レストランにおいて調理職、メニュー作成や衛生管理に従事。
講義概要	・1年次の総合調理実習で学んだ事を、より実践的に行う。		
	・調理工程だけでなく、商品の原価計算や発注の流れ、仕込みの計画を考える事まで学ぶ。また衛生概念や運営方法も学びます。		
	・様々な調理分野の調理技術も学び、知識を深める。		
	・地域交流と調理技術披露の機会とする。		
	・調理従事者としてサービス業務の仕事も学び、知識を深める。		
到達目標	・調理工程の役割分担を理解し、協力的に効率よく作業が出来る。		
	・カフェ運営・学園祭等を含め、調理からサービスまでの運営方法を自らが学び行動できるようにする。		
	・販売できる商品の提供が、衛生的に出来る。		
授業運営方法	講義、実習形式		
教科書	なし		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6	運営について	衛生観念の見直し・今後の運営・グループ分け・販売メニューデモンストレーション
2	7・8・9・10・11・12	レストラン運営のイメージ(実習)	調理実習をし、役割ごとの運営イメージをつかむ
3	13・14・15・16・17・18	レストランシミュレーション①	販売に向けての準備(サービス練習・料理のクオリティ確認)・スマレジの使い方①
4	19・20・21・22・23・24	レストランシミュレーション②	販売に向けての準備(サービス練習・料理のクオリティ確認)・スマレジの使い方②
5	25・26・27・28・29・30	レストランシミュレーション③	販売に向けての準備(サービス練習・料理のクオリティ確認)・スマレジの使い方③
6	31・32・33・34・35・36	レストランシミュレーション④	学園内販売練習① A班調理 B班サービス
7	37・38・39・40・41・42	レストランシミュレーション⑤	学園内販売練習② B班調理 A班サービス
8	43・44・45・46・47・48	レストランシミュレーション⑥	外部販売① A班調理 B班サービス
9	49・50・51・52・53・54	レストランシミュレーション⑦	外部販売② B班調理 A班サービス
10	55・56・57・58・59・60	レストランシミュレーション⑧	外部販売③ A班調理 B班サービス
11	61・62・63・64・65・66	デザート	アセットデセールを学ぶ
12	67・68・69・70・71・72	パンを学ぶ	料理に必要なパンの技術を学ぶ
13	73・74・75・76・77・78	レストランシミュレーション⑨	アセットデセールを学ぶ②
14	79・80・81・82・83・84	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	85・86・87・88・89・90	前期まとめ	前期フィードバック・後期に向けて(学園祭・カフェ運営・卒業制作)
16	91・92・93・94・95・96	学園祭の運営について①	学園祭の運営目標、メニュー、運営方法考案、販売準備
17	97・98・99・100・101・102	学園祭の運営について②	運営方法の確立・商品確立(ルセットの作成) B班調理 A班サービス
18	103・104・105・106・107・108	学園祭の運営について③	原価計算・販売目標の確立
19	109・110・111・112・113・114	学園祭準備①	メニュー試作・写真撮影
20	115・116・117・118・119・120	学園祭準備②	メニュー試作・写真撮影②
21	121・122・123・124・125・126	学園祭準備③	商品保存方法の決定・運営確認・仕込み
22	127・128・129・130・131・132	学園祭準備④	運営確認(最終)・仕込み②
23	133・134・135・136・137・138	デザート③	アセットデセールを学ぶ③
24	139・140・141・142・143・144	卒業制作について①	卒業制作についての内容確立(メニュー・運営方法)・役割分担考案
25	145・146・147・148・149・150	卒業制作について②	卒業制作についての内容確立(メニュー・運営方法)・原価計算・役割分担確立
26	151・152・153・154・155・156	卒業制作について③	卒業制作についての内容確立(メニュー・運営方法)・試作・レイアウトの確立
27	157・158・159・160・161・162	卒業制作試作(仕込み)準備①	卒業制作仕込み・運営確認①
28	163・164・165・166・167・168	卒業制作試作(仕込み)準備②	卒業制作仕込み・運営確認②
29	169・170・171・172・173・174	後期期末試験	後期期末筆記試験・卒業制作仕込み・運営確認③
30	175・176・177・178・179・180	後期まとめ	後期フィードバック・卒業制作仕込み
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	専門調理実習(西洋)		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次、前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	白熊 佳和・藤田 輝		
実務経験	有	実務経験内容	白熊：専門調理師。ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。 藤田：ホテル・結婚式場にて調理業務に従事。
講義概要	・西洋料理の基本を復習し、高度な料理に応用する調理技術を学ぶ。		
	・西洋料理で使用するフォン(出し汁)を活用し、ソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。		
	・食材の加工を含め、より高度な技術を学び様々な調理法の知識を広げる。		
	・基本技術の大切さを再確認し、高度技術を身に付け西洋料理の奥深さを知る。		
到達目標	・調理師免許取得、技術考査合格		
	・調理器具の使い方や技術を繰り返し学ぶ事で、プロとして通用する技術習得に努める。		
	・挨拶、礼儀を身に付ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5 調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	1年次の復習	白身魚のグルノーブル風・ポムシャトー・カリフラワーのスープ
2	5・6・7・8	旨味を活用した料理	牛肉のロースト浅利とお米のソース・春野菜と貝類のサラダサバイオンソース
3	9・10・11・12	肉料理①(ロースト)	豚肉のロースト、柑橘と生姜のヴィネグレット・グリーンピースのポタージュ・技術試験課題発表
4	13・14・15・16	鶏肉料理①(ソテー)・基本のソース②	若鶏のソテー、シャスール風・新玉葱の冷静スープ・ポムドフュノワーズ
5	17・18・19・20	基礎練習・魚料理②(ポワレ)	オムレツ練習・鱈のポワレ豆苗と浅蜆のソース・じゃが芋とカマンベールのサラダ
6	21・22・23・24	鶏肉料理②(ポッシュ・ポワレ)	鶏もも肉のパロティース、シュプレームソース
7	25・26・27・28	肉料理④・基本調理確認	豚肉のソテー、シャルキティエール風・オムレツ練習
8	29・30・31・32	魚料理③(ソテー・コンフィ)	イカと小エビのソテー、ナッツとトマトのブルノワゼット、じゃが芋のコンフィ・真鯛の蒸し焼き
9	33・34・35・36	魚料理④・スープ②	鱈のポワレ、ピストゥーソース(レギュームバイエルデー)・ニンニクとパプリカのスープ
10	37・38・39・40	魚料理⑤(ナージュ)	白身魚のサラマンダー焼き(魚を卸す)・ホタテ貝のナージュ風(筆記小テスト)
11	41・42・43・44	肉料理⑤(真空調理)・フロマージュ①	スペアリブのラッケ白桃添え・南瓜のニョッキ3種のチーズソース
12	45・46・47・48	魚料理⑥(オードブル①)	鱈のマリネ、ガスパッチョソース・オムレツ
13	49・50・51・52	魚料理⑦・デザート①	パッションとマンゴーのサバイオン・白桃と新生姜のコンポート
14	53・54・55・56	前期期末試験	前期期末技術試験(オムレツ)
15	57・58・59・60	前期まとめ	前期授業フィードバック・後期に向けて
16	61・62・63・64	スープ・魚料理⑧	アスパラガスとオレンジのスープ・白身魚のうろこ仕立て
17	65・66・67・68	フロマージュについて②・デザート②	ナッツ類のチーズケーキ・チーズのスフレ・状態の変化について
18	69・70・71・72	魚料理⑨・基本のデザート	白身魚のヴィエノワーズ・基本のソース・魚を卸す
19	73・74・75・76	オードブル②	水タコのポッシュ・鴨胸肉の燻製 葱のロースト添え
20	77・78・79・80	ラグー料理⑥	牛肉の煮込み、ブルゴーニュ風、ヌイユ添え・海老のポッシュ2種の調理法で
21	81・82・83・84	魚料理⑩ ポワレ復習	白身魚のポワレ秋茄子添え
22	85・86・87・88	魚料理⑪・オードブル③	鶏むね肉のポッシュ菊菜のムースリーヌソース・鯖のロースト黒胡麻とコーヒーの香り
23	89・90・91・92	牛肉料理⑧	牛肉のロースト青ネギソース・3種のフルーツコンポート、ヴァニラアイス添え
24	93・94・95・96	真空調理・燻製	子羊のニース風・海老とキノコ類のラヴィオリ仕立て
25	97・98・99・100	ジビエ料理⑩	鴨胸肉のオレンジ風味、ソースビガラード・後期技術試験課題発表
26	101・102・103・104	各調理法復習・素材の組み合わせ	フォワグラのソテー、キャロットラベ添え・そば粉のガレット
27	105・106・107・108	試験課題取り組み	若鶏のソテーシャスールソース・キノコのパイ包みスープ
28	109・110・111・112	試験課題取り組み②	若鶏のソテーシャスールソース(試験課題取り組み)・フランス語小テスト
29	113・114・115・116	後期期末技術試験	後期期末技術試験(若鶏のソテーシャスールソース)
30	117・118・119・120	後期まとめ	後期フィードバック・2年次復習料理3品
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	専門調理実習(日本)		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	伊藤 芳浩・齊藤 美香		
実務経験	有	実務経験内容	伊藤：調理師。日本料理店、介護施設に於いて料理長として献立作成、衛生管理、人材育成に従事する。 齊藤：調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。
講義概要	・1年次に習得した技術と知識をもう一度再確認し、基本を中心に更に高度な内容で技術と知識の習得を目指す。		
	・季節を意識し、食材に見合った調理法の習得。		
	・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。		
到達目標	・調理師免許取得、技術考査合格		
	・日本料理の技術習得だけでなく、背後にある根拠や伝承された文化を学ぶ。		
	・挨拶、礼儀を身に付ける。		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	基本技術の確認・1年次の復習	基本技術の再確認(包丁技術・出汁のひき方) けんちん汁・油なます・鰻なめろう
2	4・5・6	筍料理(筍下処理)	筍ご飯・土佐煮・若竹椀
3	7・8・9	旬の食材を使った料理	飯蛸柔らか煮・菜の花辛し和え・新じゃがそぼろ煮・そら豆艶煮
4	10・11・12	天ぷら復習・銅鍋復習	旬の食材を使った山菜天ぷら(海老・たらの芽・ふきのとう・アスパラ・長芋)・鰻巻き玉子
5	13・14・15	兜料理 なし割りのやり方	鯛兜煮・鯛めし
6	16・17・18	銅鍋の使い方復習・技術確認	だし巻き玉子・五色なます・鰻糸造り
7	19・20・21	会席料理① 懐石と会席の違い	白和え・浅蜆梅酒蒸し・海老真丈椀
8	22・23・24	辻料理長 授業	外部企業授業 鮎料理
9	25・26・27	会席料理② 鰹のおろし方	初かつお刺身・初かつお叩き 薬味
10	28・29・30	会席料理③ 揚げ物・オープン料理	鶏ささみ肉のみの揚げ・鰻と季節野菜のホイル焼き
11	31・32・33	会席料理④ 特徴的な魚の掃除	穴子の炊き込み御飯・吸い物・水まんじゅう
12	34・35・36	こがね様授業	外部企業授業 旬の食材を使用した小鉢料理
13	37・38・39	お寿司(シャリ切り復習・巻きずしの使い方)	太巻き寿司・稲荷寿司・赤だし味噌汁
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末技術試験 鰻三枚おろし・糸造り
15	43・44・45	前期まとめ 前期復習料理	前期授業フィードバック
16	46・47・48	季節料理 日本料理独特の食材	焼き物・酢物 鮭朴葉焼き・蛇腹胡瓜と砵巻
17	49・50・51	季節料理 けんちん料理とは	蒸し物・酢の物 太刀魚けんちん蒸し・蛇腹胡瓜と鰻
18	52・53・54	姿造り	小鯛姿造り・鯛茶漬
19	55・56・57	季節の小鉢料理	外部企業授業
20	58・59・60	煮物料理(肉)・旨味の相乗効果	鶏肉治部煮浅蜆餡かけ・奉書巻
21	61・62・63	お造り(鮪づくし)鮪の柵取りのやり方	鮪平造り・鮪の漬け丼・ねぎま汁
22	64・65・66	精進料理	里芋御飯・菊花椀うすくず仕立て・高野豆腐砵巻き
23	67・68・69	手打ちうどん・天ぷら復習	手打ちうどん・野菜かき揚げ・うどんつゆ(関東風)
24	70・71・72	湯葉料理・手おろしのやり方	鯛と牛蒡の東寺揚げ・鯛つみれ汁
25	73・74・75	握り寿司・細巻寿司(1年次の復習)	鮪・鯛・鰯・サーモン握り かっぱ巻き・かんぴょう巻
26	76・77・78	正月料理①	鶏肉八幡巻・伊達巻
27	79・80・81	正月料理②	煮しめ(鶏肉、里芋、梅人參、蓮根、椎茸、牛蒡、こんにゃく)・柚子釜玉地蒸し
28	82・83・84	試験対策	試験課題事前練習
29	85・86・87	後期期末試験	後期期末技術試験 鯛つみれ汁
30	88・89・90	後期まとめ 2年次復習料理	後期フィードバック
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	専門調理実習(中国)		
科目区別	必修科目		
実施期間	2年次・前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	今井 康隆・高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	今井：レストラン・ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、人材育成、衛生管理従事。 高橋：ホテル、レストランにおいて調理職、メニュー作成や衛生管理に従事。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1年次学んだ技術の応用、技術の研鑽</li> <li>・中国の伝統的な技法を理解、習得する</li> <li>・現場を意識した技術、知識を身に付ける</li> <li>・中国料理にも広まってきている銘々盛なども習得する</li> <li>・4大中国料理の基礎の技術、知識を身につける</li> <li>・日本と中国との料理の違いの知識を学ぶ</li> <li>・日本に四季にあった食材を用いて、様々な料理法を習得する</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コース料理を作れる幅広い知識、技術を身に付ける</li> <li>・挨拶、礼儀、衛生観念の徹底</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5 調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	丸鶏火入れ・ばらし方・保存(復習)方法	火入れ→ばらし方→保存方法
2	4・5・6	基本技術①復習 鍋・油の使い方	中国特有の調味料の作り方
3	7・8・9	基本技術②復習 前菜	(前菜) 3種盛り合わせ
4	10・11・12	基本技術③復習 焼	叉焼・醬鶏
5	13・14・15	基本技術④復習 肉料理・炒	肉の切り方・下処理・保存方法・野菜の火入れ方法2種
6	16・17・18	基本技術⑤復習 麺料理・飾り切り	炒の復習・麺の戻し方・野菜の飾り切り・野菜の火入れ
7	19・20・21	基本技術⑥復習 点心 蒸	粉の使い方・生地の作り方
8	22・23・24	基本技術⑥復習 点心② 炸	油の火入れのしかた・すり身を使った点心
9	25・26・27	基本技術⑦復習 スープ	毛湯・清湯・白湯スープ
10	28・29・30	基本技術⑧復習 蒸	蒸 芯の仕込み・包み方・火入れ時間・仕上がり確認
11	31・32・33	基本技術⑨復習 炒	炒・油爆 油の温度管理
12	34・35・36	基本技術⑩復習 魚介料理	魚介の切り方・下処理・火入れ方法の違い
13	37・38・39	基本技術⑪復習 デザート	ゼラチンの扱い方(芒果・黒胡麻)
14	40・41・42	実技試験	あんかけチャーハン(炒め具合・あんかけの作り方)
15	43・44・45	前期実技試験のフィードバック	試験の振り返り
1	46・47・48	前期復習	野菜、肉の切り方復習 金醬牛肉絲・割包・花籠
2	49・50・51	応用技術①煮・炒	野菜飾り切り、肉の切り方、煮込みの火加減
3	52・53・54	応用技術②炸・炒	油の扱い方 鍋作業の確認
4	55・56・57	応用技術③炸・煮	油の使い方 煮込み料理の火入れ、加減
5	58・59・60	応用技術④点心	粉の使い方 浮き粉を使った点心
6	61・62・63	応用技術⑤飲茶	中国茶の飲み方・種類・効能
7	64・65・66	応用技術⑥前菜	コース料理の前菜盛り合わせ
8	67・68・69	応用技術⑦スープ・炸	コース料理のスープ・
9	70・71・72	応用技術⑧メイン	コース料理の肉、魚料理(器、切り方)
10	73・74・75	応用技術⑨ご飯・麺	コース料理の麺・飯 盛り方 提供方法
11	76・77・78	応用技術⑩ コース 前菜	前菜5種盛り合わせ(個々盛り)
12	79・80・81	応用技術⑪ コース料理②	個々盛でのコース料理提供・料理の仕上げ方
13	82・83・84	応用技術⑫ コース料理③	個々盛でスープ・料理・デザート作成
14	85・86・87	後期実技試験	料理1品・花人参
15	88・89・90	後期実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

調理師科

1 年次

シラバス



学校法人中村学園

千葉県知事認可／厚生労働大臣指定

ハッピー製菓調理専門学校

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

科目名	食生活と健康		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。		
	・調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学ぶ。		
	・食育基本法を理解し、食育における調理師の役割を認識する。		
	・労働環境と健康に関し学び、安全で安心できる職場の環境整備について学ぶ。		
	・環境問題や自然環境が生活に及ぼす影響を理解し、これからの適正なライフスタイルを意識する。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 1 食生活と健康 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	健康の考え方	わが国の健康水準、死亡率、健康寿命
2	4・5・6	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割
3	7・8・9	調理師の役割	調理師法の概要
4	10・11・12	食生活と疾病	疾病の動向、疾病の予防
5	13・14・15	生活習慣病とは①	三大生活習慣病
6	16・17・18	生活習慣病とは②	生活習慣病の予防
7	19・20・21	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ
8	22・23・24	健康づくり対策②	健康増進法、健康教育
9	25・26・27	心の健康づくり	心神喪失とストレス
10	28・29・30	調理師と食育①	食育とは、食育基本法の概要
11	31・32・33	調理師と食育②	食育における調理師の役割
12	34・35・36	食糧事情の課題	フードマイレージ
13	37・38・39	食育の実践	味覚の授業：味覚の1週間模擬授業
14	40・41・42	前期期末試験	前期期末筆記試験
15	43・44・45	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	46・47・48	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康
17	49・50・51	職業病	職業病の原因
18	52・53・54	労働災害	労働災害の現状
19	55・56・57	調理師の職場環境①	職場環境の現状
20	58・59・60	調理師の職場環境②	調理施設の環境
21	61・62・63	調理施設での労働災害	調理施設での労働災害の防止
22	64・65・66	環境と健康	生活環境の衛生
23	67・68・69	現代の生活環境	環境因子
24	70・71・72	環境条件	大気の組成
25	73・74・75	水	水の重要性
26	76・77・78	住居、廃棄物、放射線	健康で安全な住居に必要な条件
27	79・80・81	環境汚染とその対策	広がる環境汚染
28	82・83・84	まとめ	1年間のまとめ、振り返り
29	85・86・87	後期期末試験	後期期末筆記試験
30	88・89・90	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品と栄養の特性		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	澤田 江里子		
実務経験	有	実務経験内容	管理栄養士として病院で栄養指導、献立作成、調理業務管理、食品衛生管理を担当。
講義概要	・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。		
	・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。		
	・日本人の食事摂取基準から、年代別に必要な栄養量の基礎を学ぶ。		
	・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。		
	・食品の生産と輸入、流通の仕組みを学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2	栄養素の機能と健康①	栄養と健康
2	3・4・5	栄養素の機能と健康②	栄養の種類
3	6・7	栄養素の機能と健康③	食品の成分と体の成分
4	8・9・10	炭水化物	栄養素の種類(炭水化物とは、炭水化物の種類)
5	11・12	脂質	栄養素の種類(脂質とは、脂質の種類)
6	13・14・15	タンパク質	栄養素の種類(タンパク質とは、タンパク質の種類)
7	16・17	ビタミン	栄養素の種類(ビタミンとは、ビタミンの種類)
8	18・19・20	ミネラル	栄養素の種類(ミネラルとは、ミネラルの種類)
9	21・22	その他の成分	水分、機能性成分
10	23・24・25	消化と吸収①	食品の摂取
11	26・27	消化と吸収②	生理的欲求
12	28・29・30	消化と吸収③	心理的欲求
13	31・32	消化と吸収④	栄養管理
14	33・34・35	消化と吸収⑤	栄養素の消化
15	36・37	消化と吸収①	栄養素の吸収
16	38・39・40	消化と吸収①	栄養素の代謝
17	41・42	エネルギー代謝と食事摂取基準①	エネルギーの代謝と消費
18	43・44・45	エネルギー代謝と食事摂取基準②	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
19	46・47	エネルギー代謝と食事摂取基準③	日本人の食事摂取基準
20	48・49・50	エネルギー代謝と食事摂取基準④	食品の選択と分類① 食品標準成分表
21	51・52	エネルギー代謝と食事摂取基準⑤	食品の選択と分類② 食品分類法
22	53・54・55	エネルギー代謝と食事摂取基準⑥	食品の選択と分類③ 食事バランスガイド
23	56・57	食品の特徴と性質①	穀類
24	58・59・60	食品の特徴と性質②	いもおよびでんぷん類
25	61・62	食品の特徴と性質③	砂糖および甘味料
26	63・64・65	食品の特徴と性質④	野菜類
27	66・67	食品の特徴と性質⑤	果実類
28	68・69・70	食品の特徴と性質⑥	きのこ類
29	71・72	前期期末試験	前期期末筆記試験
30	73・74・75	試験結果フォローアップ	前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
31	76・77	食品の特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品	藻類
32	78・79・80	食品の特徴と性質⑧ 動物性食品とその加工品	魚介類
33	81・82	食品の特徴と性質⑨ 動物性食品とその加工品	食肉類
34	83・84・85	食品の特徴と性質⑩ 動物性食品とその加工品	卵類
35	86・87	食品の特徴と性質⑪ 動物性食品とその加工品	乳類
36	88・89・90	その他の食品①	油脂類
37	91・92	その他の食品②	菓子類
38	93・94・95	その他の食品③	嗜好品飲料類
39	96・97	その他の食品④	調味料及び香辛料類
40	98・99・100	その他の食品⑤	調理加工食品類
41	101・102	その他の食品⑥	ゲル状食品
42	103・104・105	その他の食品⑦	特別用途食品、保健機能食品
43	106・107	食品の加工と貯蔵①	食品の加工の目的
44	108・109・110	食品の加工と貯蔵②	食品の加工法
45	111・112	食品の加工と貯蔵③	微生物の利用
46	113・114・115	食品の加工と貯蔵④	食品の貯蔵の目的
47	116・117	食品の加工と貯蔵⑤	食品の貯蔵法
48	118・119・120	食品の生産と流通①	国産の食品の生産
49	121・122	食品の生産と流通②	海外から輸入される食品
50	123・124・125	食品の生産と流通③	食品の流通の仕組み
51	126・127	食品の生産と流通④	各食品の流通経路
52	128・129・130	健康づくりの食事プラン①	食品の組み合わせ、献立の種類、日本人の食事摂取基準に則った献立作成
53	131・132	健康づくりの食事プラン②	食事摂取基準の活用、生活習慣病の予防のための食事改善(PCDAサイクル)
54	133・134・135	健康づくりの食事プラン③	対象特性、生活習慣病とエネルギー・栄養素との関連
55	136・137	健康づくりの食事プラン④	演習・献立作成①
56	138・139・140	健康づくりの食事プラン⑤	演習・献立作成②
57	141・142	まとめ①	模擬試験、フォローアップ
58	143・144・145	まとめ②	模擬試験、フォローアップ
59	146・147	後期期末試験	後期期末筆記試験
60	148・149・150	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、前期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理理論と食文化概論		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期90時間・後期90時間
担当者	齊藤 美香		
実務経験	有	実務経験内容	調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。
講義概要	・食品の調理特性や調理法、世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び調理に関する知識を理論的に理解する。		
	・時代の変遷に伴って多様化している食文化の変化を理解し、現代の食を取り巻く環境に関することを学び、食文化の未来について考える。		
	・食文化の継承者としての調理師の役割を認識する。		
到達目標	調理師免許取得		
授業運営方法	講義形式		
教科書	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4・5・6	調理の目的、おいしさの構成①	調理とは。調理理論を学ぶ意義。食べ物の側にある要因。味の相互作用
2	7・8・9・10・11・12	おいしさの構成②・③	物理的要因、化学的要因、食べる人の側にある要因
3	13・14・15・16・17・18	調理の基本操作①・②・③	非加熱調理操作・加熱調理操作
4	19・20・21・22・23・24	食品調理科学（植物性食品①）	穀類：米、米粉、小麦粉、そば
5	25・26・27・28・29・30	// （植物性食品②）	いも類、でんぷん類
6	31・32・33・34・35・36	// （植物性食品③）	砂糖
7	37・38・39・40・41・42	// （植物性食品④）	豆類・種実類・野菜類
8	43・44・45・46・47・48	// （植物性食品⑤）	果実類・きのこ類・藻類
9	49・50・51・52・53・54	// （動物性食品①）	魚介類の調理特性・食肉類の調理特性・食肉類の部位
10	55・56・57・58・59・60	// （動物性食品②）	卵類の調理特性
11	61・62・63・64・65・66	// （動物性食品③）	乳類の調理特性・乳製品
12	67・68・69・70・71・72	// （その他の食品①）	油脂類・調味料、食塩
13	73・74・75・76・77・78	// （その他の食品②）	ゲル状食品：寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン
14	79・80・81・82・83・84	// （その他の食品③）/期末試験前対策	ゲル状食品：ペクチン/期末筆記試験対策
15	85・86・87・88・89・90	前期期末試験/試験結果フォローアップ	前期期末試験/前期末試験フォローアップ、前期のまとめ
16	91・92・93・94・95・96	調理施設・器具と熱源①	調理施設・設備とは 調理施設の仕組みについて学ぶ・非加熱調理器具 包丁などの器具について、冷凍冷蔵庫について
17	97・98・99・100・101・102	調理施設・器具と熱源②	加熱調理器具・その他の器具 鍋などの器具について、オーブンについて・調理と熱源・熱源の種類 ガスコンロの特徴について
18	103・104・105・106・107・108	調理施設・器具と熱源③	食器容器・陶磁器について、金属器、ガラス器、プラスチック器、木製器、和食器、洋食器、中国食器の特徴
19	109・110・111・112・113・114	日本の食文化①	原始（縄文・弥生時代）の食文化・古代（古墳・飛鳥・奈良・平安時代）の食文化
20	115・116・117・118・119・120	日本の食文化②	近世（江戸時代）の食文化・近代（明治・大正・昭和時代）の食文化
21	121・122・123・124・125・126	日本の食文化③	現代（終戦以降）の食文化
22	127・128・129・130・131・132	日本料理の食文化①	日本料理の特徴・食事作法
23	133・134・135・136・137・138	日本料理の食文化②	食文化の地域制・郷土料理
24	139・140・141・142・143・144	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状・食文化の未来
25	145・146・147・148・149・150	食と文化①	食文化の成り立ち・多様な食文化・宗教と食物禁忌
26	151・152・153・154・155・156	食と文化②	食文化の共通化と国際化
27	157・158・159・160・161・162	世界の料理と食文化①	西洋料理の食文化・西洋料理の変遷・西洋料理の特徴・食事作法
28	163・164・165・166・167・168	世界の料理と食文化②	中国料理の食文化・中国料理の変遷・特徴、食事作法
29	169・170・171・172・173・174	世界の料理と食文化③/期末試験前対策	その他の国の料理の食文化/期末筆記試験対策
30	175・176・177・178・179・180	後期期末試験/試験結果フォローアップ	後期期末試験/後期末試験フォローアップ、後期のまとめ
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	食品の安全と衛生		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期75時間・後期75時間
担当者	恩田 麻衣		
実務経験	有	実務経験内容	恩田：管理栄養士として保育園で献立作成、調理食指導、調理従事者への衛生指導。特定健康指導員として栄養指導、健康指導業務に従事。
講義概要	・食品と微生物の関わりについて理解する。		
	・食品に関する化学物質についての知識を深める。		
	・飲食による健康危害の種類と内容についての知識を深める。		
	・食品に関わる法律、制度、組織について学ぶ。		
到達目標	調理師免許取得、技術考査合格		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	食の安全と衛生①	食の安全を守る
2	4・5	食の安全と衛生②	食の安全を脅かす要因
3	6・7・8	食の安全と衛生③	食の安全確保のしくみ
4	9・10	食の安全と衛生④	食品衛生とは
5	11・12・13	食の安全と衛生⑤	食品衛生と調理師の責務
6	14・15	食品と微生物①	微生物の種類
7	16・17・18	食品と微生物②	微生物の増殖条件
8	19・20	食品と微生物③	食品の微生物汚染
9	21・22・23	食品と微生物④	腐敗とは
10	24・25	食品と微生物⑤	腐敗に関する微生物
11	26・27・28	食品と微生物⑥	腐敗の化学
12	29・30	食品と化学物質①	食品添加物の概要
13	31・32・33	食品と化学物質②	食品添加物と食品衛生関係法規
14	34・35	食品と化学物質③	食品添加物の安全性の評価
15	36・37・38	食品と化学物質④	主な食品添加物とその用途
16	39・40	食品と化学物質⑤	ヒ素および重金属
17	41・42・43	食品と化学物質⑥	主な有毒元素
18	44・45	食品と化学物質⑦	放射能
19	46・47・48	食品と化学物質⑧	放射性物質の基準値
20	49・50	食品と化学物質⑨	放射線照射食品
21	51・52・53	器具・容器包装の衛生①	器具・容器包装の衛生
22	54・55	器具・容器包装の衛生②	器具・容器包装の取り扱い
23	56・57・58	飲食による健康危害①	飲食による健康危害の種類
24	59・60	飲食による健康危害②食中毒	食中毒菌の種類
25	61・62・63	飲食による健康危害③食中毒	食中毒の発生状況：食中毒の概況、食中毒の発生と季節
26	64・65	飲食による健康危害④食中毒	食中毒の起こりやすい食品、食中毒の病因物質
27	66・67・68	飲食による健康危害⑤食中毒	食中毒の原因施設、大規模食中毒の発生状況、細菌性食中毒：感染型食中毒
28	69・70・71	前期期末試験	前期期末筆記試験
29	72・73	試験結果フォローアップ	前期期末試験フォローアップ、前期のまとめ
30	74・75・76	食品衛生実習①	ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
31	77・78・79	飲食による健康危害⑦食中毒	食品内毒素型食中毒：ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒
32	80・81	飲食による健康危害⑧食中毒	生体内毒素型食中毒：ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒
33	82・83・84	飲食による健康危害⑨食中毒	細菌性食中毒の予防
34	85・86	飲食による健康危害⑩食中毒	ウイルス性食中毒
35	87・88・89	飲食による健康危害⑪食中毒	自然毒食中毒：動物性自然毒 自然毒食中毒：植物性自然毒
36	90・91	飲食による健康危害⑬食中毒	化学性食中毒、寄生虫による食中毒
37	92・93・94	経口感染症	経口感染症とは、経口感染症と食中毒
38	95・96	食品衛生実習②	生卵の鮮度判定
39	97・98・99	食品衛生実習③	魚介類の鮮度判定
40	100・101	植物アレルギー	植物アレルギーとは、植物アレルギーの種類
41	102・103	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び動物医薬品等の残留
42	104・105・106	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全委員会
43	107・108・109	食品衛生実習④	魚肉練り製品の鮮度・品質判定、
44	110・111	食品安全情報の共有①	食品表示とは、食品表示法、加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示、その他の法律による表示
45	112・113・114	食品衛生実習⑤	食肉の鮮度判定
46	115・116	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び排水・廃棄物処理
47	117・118・119	食品衛生実習⑥	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
48	120・121	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握、食品衛生責任者
49	122・123・124	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理：食品簡易鑑別法、異物混入防止、手洗い
50	125・126	調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌、：物理的方法、化学的方法
51	127・128・129	食品衛生実習⑦	牛乳の鮮度判定
52	130・131	自主衛生管理HACCP	HACCPとは：衛生管理の従来方式とHACCP方式の比較
53	132・133・134	食品事故対応	食中毒発生の事例検証
54	135・136	食品衛生実習⑧	食品の内部温度の測定
55	137・138・139	食品衛生実習⑨	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
56	140・141	食品衛生実習⑩	調理器具・食器洗浄後の汚れの状態の検査、
57	142・143・144	後期末筆記試験	
58	145・146	試験結果フォローアップ	後期末試験フォローアップ、後期のまとめ
59	147・148	食品衛生実習⑪	空中浮遊微生物の測定
60	149・150	食品衛生実習⑫	食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習(西洋)		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期60時間・後期60時間
担当者	高橋 麻衣子		
実務経験	有	実務経験内容	高橋：ホテル、レストランにおいて調理職、メニュー作成や衛生管理に従事。
[講義概要]	西洋料理の基本的な技術の習得。 包丁の使い方や加熱方法の違い、道具の理解を深め 卒業後プロとしての調理技術を習得出来る土台を1年間で身に付けられるよう努める。 素材に応じた下処理や加熱法を学び、それを基に高度な調理法へと発展させる。 西洋料理で使用するフォン(出し汁)の取り方を理解しソースやポタージュへの展開を体系的に理解する。 フランスの地方の特産品による郷土料理や伝統料理を学びつつ、現代にも広く通用する味付けや盛り付け方も学ぶ。 調理場で自然と作業が進められるようになるレベルを目指す。		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に着ける。</li> <li>・挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>・調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5 調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3・4	実習室の使い方西洋料理の調理器具	実習室の使い方、調理器具や鍋の説明。包丁ケースの中身の確認
2	5・6・7・8	野菜の切り方練習①	調理を始める準備の仕方。まな板に向かう姿勢、野菜を切る練習(サラダ・ドレッシング)
3	9・10・11・12	包丁の研ぎ方、野菜の切り方練習②	各種野菜の切り方(ジュリエンス、エマンセ)・野菜のスープ
4	13・14・15・16	野菜の切り方③基本のフォン	チキンブイヨン(フォンブラン)・基本の野菜の切り方復習(試験課題発表)→パスタ
5	17・18・19・20	基本のスープ① 米料理①	人参のポタージュ・バターライス(チキンピラフ)・玉葱アッシュ
6	21・22・23・24	野菜の切り方④基本のソース①	ベシャメルソース・クロックマダム・にんにくアッシュ(ガーリックオイル)
7	25・26・27・28	卵料理① 肉料理①ソテー	ポーチドエッグのフロランタン・鶏モモ肉のソテー(シャスール)
8	29・30・31・32	魚料理①フリット、ポワレ基本のスープ②	鱈のエスカベッシュ・鱈のパネ(ペルシャード)・ヴィシソワーズ
9	33・34・35・36	卵料理②肉料理②真空調理	スクランブルエッグバスク風(ピペラード)・鶏むね肉の真空調理ラビゴットソース
10	37・38・39・40	魚料理②・基本のソース②	海老グラタン(ベシャメルソース) (仮) ミックスサンド・マヨネーズ
11	41・42・43・44	模擬テスト	実技模擬テスト・フランス語小テスト
12	45・46・47・48	魚料理③・(パピヨット)	真鯛のパピヨット(鯛と海老の下処理を学ぶ)・ラタトゥイユ・ニース風サラダ(仮)
13	49・50・51・52	基本のパスタ・基本のスープ③	手打ちパスタ・ミートソース・ミネストローネ・ジェノベーゼ
14	53・54・55・56	期末試験	前期期末技術試験(エマンセとジュリエンス)
15	57・58・59・60	期末試験の振り返り	前期フィードバック・基礎実習(ジュリエンス・エマンセ) スープ・包丁研ぎ
16	61・62・63・64	肉料理②・仔牛	コルドンブルー・ラタトゥイユ
17	65・66・67・68	肉料理③・鶏 基本のスープ④	フリカッセドプーレ(鶏1羽おろし)・バターライス・ポタージュタイエ
18	69・70・71・72	肉料理④(豚ロースの扱い方)	ローストポークとレモンマーマレード マッシュポテト添え (仮)
19	73・74・75・76	肉料理⑤・牛	ビーフストロガノフ・オムレツ
20	77・78・79・80	魚料理④・基本の出し汁	白身魚のヴァプール・ブルブランソース・ヒュメドポワソン
21	81・82・83・84	卵料理③	キッシュロレーヌ・タルトタタン(クレームパテシェール)
22	85・86・87・88	肉料理⑥・鶏	若鶏のソテーマレンゴ風 マルガトーニ
23	89・90・91・92	煮込み料理①	ポトフ・シャトー剥き・ブランマンジェ
24	93・94・95・96	肉料理⑦・古典	豚肉のグランメール風(ポムノワゼット・ペコロスグラッセ)
25	97・98・99・100	魚料理⑤	タラのムニエル・ブルノアゼット・タラのブランドード・にんにくとパプリカのスープ
26	101・102・103・104	肉料理⑧・鴨	鴨モモ肉のコンフィ・レンズ豆の付け合わせ
27	105・106・107・108	煮込み料理②	牛肉の煮込み ブルゴーニュ風・オニオングラタンスープ
28	109・110・111・112	試験対策授業	試験課題練習(オムレツ) フランス語小テスト
29	113・114・115・116	後期実技試験	後期期末 技術試験
30	117・118・119・120	後期まとめ	後期フィードバック
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			

科目名	調理実習(日本)(2)		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	伊藤 芳浩		
実務経験	有	実務経験内容	調理師。日本料理店、介護施設に於いて料理長として献立作成、衛生管理、人材育成に従事する。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理に使用する和包丁の使用方法、研ぎ方を学び、和包丁の特性を理解し調理する。</li> <li>・野菜の基本的な切り方や剥き方を学ぶ事によって、日本料理の基本技術を身に付ける。</li> <li>・基本の出汁の取り方を学ぶ事によって、椀物や煮物への応用を学び、日本料理の体系的な調理法を理解する。</li> <li>・基本調理操作の反復練習により、基本の重要性を理解し将来に備える。</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に付ける。</li> <li>・挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>・調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	実習室の使い方・日本料理の器具説明	実習室入室方法・使用説明・6F調理器具の説明・和包丁の砥ぎ方。
2	4・5・6	基本包丁技術① 野菜の切り方と剥き方	包丁の持ち方、動かし方・基本的な野菜の切り方 味噌汁・野菜浅漬け
3	7・8・9	基本包丁技術② 土鍋での炊飯	洗米、浸水の説明。土鍋での炊飯。基本的な野菜の切り方 炊飯(土鍋)・豚汁
4	10・11・12	だし汁のひき方 基本包丁技術(3)	だし汁の取り方。1番だし・2番だしの違い。 浅蛸の吸い物・大根、胡瓜酢の物
5	13・14・15	桂剥き・千切り・切り方復習	桂剥きの技術。基本の切り方復習 肉じゃが・なます
6	16・17・18	魚三枚おろし・蒸し物	鱈三枚おろし。蒸し器の使用方法。玉子豆腐の割合 鱈蒲焼・玉子豆腐
7	19・20・21	魚のおろし方復習・揚げ物	三枚おろし復習。油の温度管理。 鱈南蛮漬け
8	22・23・24	焼き魚(串打ち)・あたり鉢の使い方	串打ちの仕方。サランダマーの使用方法。皆敷の説明。旬の説明 鮎の塩焼き・蓼酢
9	25・26・27	野菜の剥き方(六方剥き)・土鍋復習	包丁技術(六方剥き) 炊飯(応用) 炊き込みご飯・筑前煮
10	28・29・30	模擬試験	実技試験実施方法説明 大根千切り・胡瓜小口切り
11	31・32・33	煮物(面取り・隠し包丁)	面取り、隠し包丁の重要性 風呂吹き大根・南瓜いとこ煮
12	34・35・36	海老真丈の作り方 真丈とは?	海老の処理の仕方。あたり鉢の使い方(復習) 海老揚げ真丈・銀鮎
13	37・38・39	天ぷら(衣の合わせ方・油の温度管理)	外部企業授業 衣の合わせ方。油の温度管理(応用) 天ぷら(海老・茄子・南瓜・舞茸)・天つゆ
14	40・41・42	前期技術試験	前期期末技術試験 大根桂剥き
15	43・44・45	前期まとめ	前期フィードバック 清掃
16	46・47・48	だし汁復習・包丁技術確認・銅鍋の使い方	だし巻き玉子・蛇腹胡瓜と蛸の酢の物・吸い物(扇蕪・梅人参・結び三つ葉)
17	49・50・51	お寿司(鱈姿造り・握り寿司・巻き寿司)	外部企業授業 握り寿司6種・鉄火巻
18	52・53・54	天ぷら復習・大名おろし・玉子料理(応用)	大名おろし 天ぷら復習(衣の合わせ方、温度管理) 天井(海老・秋刀魚・野菜かき揚げ)・茶碗蒸し・かきたま汁
19	55・56・57	炊き合わせ(食材の煮方)・串打ち復習	季節野菜の炊き合わせ・鮭柚庵焼き
20	58・59・60	郷土料理について(和食独特の食材)	鶏肉の朴葉焼・鱈山家焼
21	61・62・63	小鉢料理	外部企業授業 旬の食材を使用したの小鉢料理
22	64・65・66	葛・寒天を使った調理法・甘味	葛、寒天の説明。流し缶の使用方法 胡麻豆腐・寒天寄せ・水まんじゅう
23	67・68・69	お造り・包丁技術確認	柳刃包丁の使い方。昆布めとは。 鯖平造り・鯛昆布め・鱈糸造り・大根妻・寄り人参
24	70・71・72	お造り(復習)・魚のアラの処理	丸1本を使用した調理。霜降りの重要性。 鯛めし・鯛お造り・潮汁
25	73・74・75	魚を使用したの蒸し物・つみれの作成の仕方	日本料理の代表的な蒸し物料理 けんちん蒸し・鶏団子汁
26	76・77・78	煮魚料理(祝事料理)	霜降り復習 煮魚を作る際の注意点 キンキの煮付・叩き牛蒡・ねじり梅人参・白髪ねぎ)
27	79・80・81	正月料理	おせち料理(意味、いわれ)について 煮しめ・紅白なます・松風焼
28	82・83・84	お寿司(酢飯の合わせ方・銅鍋使い方応用)	鯛手開きの仕方 すし酢合わせ方注意点 ちらし寿司・鯛つみれ汁
29	85・86・87	後期技術試験	後期期末技術試験 だし巻き玉子
30	88・89・90	後期まとめ	後期フィードバック・清掃
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A~C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	調理実習 中国料理		
科目区別	必修科目		
実施期間	1年次、前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	今井 康隆		
実務経験	有	実務経験内容	レストラン・ホテルに於いて料理長としてメニュー作成、衛生管理従事。
[講義概要]	<ul style="list-style-type: none"> <li>中国料理の献立構成を学び、体系的に中国料理を理解する。</li> <li>代表的な中国料理を調理し、食材の下処理、調理法、仕上げの基本プロセスを習得する。</li> <li>中国の主な地方の料理を学び、それぞれの調理法や味付けの特徴を理解する。</li> <li>中国料理にも広まってきている銘々盛なども習得する</li> <li>日本に四季にあった食材を用いて、様々な調理法を習得する</li> </ul>		
[到達目標]	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念を身に付ける。</li> <li>挨拶、礼儀を身につける。</li> <li>調理技術の基本、包丁、鍋フライパンの使い方を習得する。</li> </ul>		
授業運営方法	実習形式		
教科書	新調理師養成教育全書 5 調理実習 全国調理師養成施設協会		
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	中国料理の基本	中国料理の歴史・実習室の説明・授業の流れ・器具の説明・包丁の説明・包丁研ぎ
2	4・5・6	基本技術①切り方・包丁持ち方	切り方のデモンストレーション 末・条・丁・絲・片・塊 (醬蘿蔔・拌黄瓜)
3	7・8・9	基本技術②毛湯作り方・鍋の持ち方	毛湯の仕込み・スープの展開 (もみじ・鶏ガラ)・白湯 (蛋花湯・炒和菜)
4	10・11・12	基本技術③白湯作り方・盛付け	鍋の持ち方、火の使い方を理解する (雲泥白肉・蓮鍋湯)
5	13・14・15	基本技術④前菜切り揃え・盛付け	肉の下処理(丸鶏) 胡瓜の切り方 (棒棒鶏)
6	16・17・18	基本技術⑤鍋加工 炸・炒	鶏もも肉切り(丁) 炒 (腰果鶏丁)
7	19・20・21	実技試験模擬	絲切り→末切り→(炸醬麵)
8	22・23・24	基本技術⑥揚・煮	油の温度管理・煮込みの火加減・調味料の変化 (家常豆腐)
9	25・26・27	基本技術⑦炒	旬の中国野菜炒め 上海料理と広東料理の違い (炒空芯菜)
10	28・29・30	基本技術⑧蒸	蒸し器の使い方 時間・仕上げの確認方法 (焼売・蛋皮焼売)
11	31・32・33	基本技術⑨炸	揚げ油の使い方 揚げ温度、時間、仕上がり確認 (干炸鶏塊・酥炸蝦仁)
12	34・35・36	基本技術⑩炒	炒める際の油の使い方・鍋の振り方 (青椒肉絲・酸辣湯)
13	37・38・39	基本技術⑪焼・炒	麵の下ごしらえ 調味料、鍋の使い方 (上海炒麵・芒果布丁)
14	40・41・42	前期実技試験	前期期末試験 絲2種→末→炸醬麵
15	43・44・45	前期実技試験のフィードバック	試験のフィードバック、前期の復習
16	46・47・48	前期復習	各種切り方の復習、丸鶏のばらし方 (口水鶏)
17	49・50・51	応用技術①飾包丁	野菜飾り切り、肉の切り方、煮込みの火加減 (八宝菜)
18	52・53・54	応用技術②炸・炒	油の扱い方 鍋作業の確認 (黒醋肉塊・葱油鶏)
19	55・56・57	応用技術③炸・煮	油の使い方 煮込み料理の火入れ、加減 (紅焼丸子・什錦炒飯)
20	58・59・60	応用技術④点心	粉の使い方 浮き粉を使った点心 (芝麻球・蘿蔔糕)
21	61・62・63	応用技術⑤前菜	コース料理の前菜盛り合わせ (冷盤三味)
22	64・65・66	応用技術⑥スープ・炸	コース料理スープ清湯・蟹爪 (清湯・百花蟹蟹)
23	67・68・69	応用技術⑦メイン	コース料理 肉・魚料理 (紅焼魚翅・沙茶醬牛肉)
24	70・71・72	応用技術⑧メイン	コース料理 肉、魚料理 器、切り方 (清蒸鮮魚・火鍋)
25	73・74・75	応用技術⑨ご飯・麵	コース料理 麵・飯 盛り方 提供方法 (清湯炒飯・正宗担々麵)
26	76・77・78	応用技術⑩甜点心	甜点心三道 (杏仁豆腐・叉燒酥・馬拉糕)
27	79・80・81	応用技術 コース料理②	個々盛でのコース料理提供・料理の仕上げ方
28	82・83・84	1年間の総まとめ	各班でメニュー決めし、コース料理を作成
29	85・86・87	後期実技試験	料理1品
30	88・89・90	後期実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ
[評価の方法]			
<p>必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。 A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。</p>			

科目名	総合調理実習		
科目区別	必修科目		
実施期間	前期・後期	授業時間	前期45時間・後期45時間
担当者	齊藤 美香		
実務経験	有	実務経験内容	調理師養成施設に於いて調理理論・総合調理実習を担当し、調理師の育成に携わる。
講義概要	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。		
	集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。		
到達目標	学校や病院などでの大量調理に役立つ基礎的な技術を学び、チームワークの重要性や衛生面に関する指導も行う。		
	就職しても直ぐに役に立つように、特別に完備された大量調理実習室で集団調理の授業。野菜の刻み方、大鍋を使用するの煮物、蒸し物、揚げ物など大		
	の場合の基礎的な技術をはじめ、調理器具の扱い方等も学ぶ。また運営上、一番大切なチームワークには特に注意をし各自分担された仕事には責任を持ち特に衛生面に関する指導は十分に指導する。		
授業運営方法			
教科書			
[講義計画]			
	コマ数	テーマ	授業内容詳細
1	1・2・3	衛生管理、Haccp、衛生設備他	実習前に覚えておくべき衛生管理等をふまえ基礎を学ぶ。野菜の洗浄について・ゆで卵の茹で方①
2	4・5・6	企業連携・和泉利器製作所	和洋中包丁の材質や用途、研ぎ方 (学生用包丁セットの付属品説明)
3	7・8・9	炊飯について	米の研ぎ方・浸水・水分量の計算・炊飯器の使い方・釜の洗い方・ゆで卵の茹で方②
4	10・11・12	企業連携・ラショナル・ジャパン	スチコン機能の説明・ハンバーグ(フライパン不使用の調理法)
5	13・14・15	フライパン+オープンの活用・旨味成分について	フライパン+オープンの活用・旨味成分について・ゴリイモ化について
6	16・17・18	冷凍食品の扱い方	冷凍食品の活用・ゆで卵の茹で方③・油の温度、芯温計の扱い方・前回復習、炊飯・汁物・キャベツの千切り
7	19・20・21	同じ食材の違い	同じ食材の違い(じゃがいも・かぼちゃ)
8	22・23・24	模擬授業	模擬試験(キャベツの千切り)⇒お好み焼き
9	25・26・27	企業連携・シダックス	集団調理について
10	28・29・30	もち米の扱い方・ゼラチン①	おこわについて・ゼラチン(戻し必要)扱い方・蒸し器の違い
11	31・32・33	企業連携・日清医療食品	衛生講義、食中毒菌について、手洗い検査の実施・介護食・嚥下食・犠牲豆腐
12	34・35・36	日本の郷土料理を知る	日本の郷土料理を知る・寒天の扱い方
13	37・38・39	世界の料理を知る①	料理名が人名・アガールの扱い方
14	40・41・42	期末試験	前期授業のまとめ
15	43・44・45	フィードバック	試験解説・運営について・分担・班分け・メニュー考案・販売目標について
16	46・47・48	学園祭に向けて	学園祭向けメニュー
17	49・50・51	学園祭に向けて	学園祭向けメニュー・メニュー考案・発注
18	52・53・54	学園祭に向けて	メニュー考案・発注・試作 チケット作成
19	55・56・57	学園祭に向けて	原価計算 販売数・価格 発注 ポスター
20	58・59・60	学園祭に向けて	試作・試食 ルセット調整 写真撮影
21	61・62・63	学園祭に向けて	当日を想定した運営 運営最終確認 保存方法の決定 仕込み
22	64・65・66	学園祭に向けて	仕込み
23	67・68・69	給食メニュー	給食メニュー
24	70・71・72	世界の料理を知る②	発酵について・ゼラチン(戻し不要)扱い方・二層ゼリーの作り方
25	73・74・75	卒業制作に向けて	卒業制作 試作
26	76・77・78	卒業制作に向けて	卒業制作 試作
27	79・80・81	行事食を知る①	クリスマスメニュー
28	82・83・84	卒業制作に向けて	卒業制作 試作
29	85・86・87	後期実技試験	後期期末実技試験
30	88・89・90	実技試験のフィードバック	フィードバック、1年間のまとめ、卒業制作
[評価の方法]			
必修科目は全て試験を実施します。60点以上を合格、60点未満を不合格とします。成績の評定は、試験の成績・出席時間・授業態度・課題の完成度や提出状況・実技等に基づいて総合的に行われ、A=優・B=良・C=可・D=不可の4段階に評価されます。A～C評価を『認定』、D評価を『不認定』とします。			