

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	公衆衛生学	教育内容	食生活と健康
担当教員	役山 邦夫	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	調理師に必須な人間衛生、環境衛生を学ぶ。
到達目標	人間衛生、環境衛生を学び社会に貢献できる調理師になる。また、健康増進に寄与できる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保健事務所にて衛生行政に従事</li> <li>・獣医師</li> </ul>

授業計画

1	公衆衛生学概論
2	調理師と健康 健康の考え方
3	調理師と健康 食と健康の関係
4	調理師と健康 調理師の役割
5	食生活と疾病 疾病の動向とその予防
6	食生活と疾病 生活習慣病
7	健康づくり 健康づくり対策
8	健康づくり 心の健康づくり
9	調理師と食育 食育とは
10	調理師と食育 食育における調理師の役割
11	労働と健康 労働と健康
12	労働と健康 調理師の職場環境
13	環境と健康 生活環境
14	環境と健康 環境条件
15	環境と健康 環境汚染とその環境

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	食品学	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	齋藤 和子	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	食品の基礎知識、嗜好特性を学ぶ。食品についてのさまざまな問題について学ぶ。
到達目標	調理師活動に於いて中心的な存在となる食品についての知識豊富な調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品会社の商品開発部にて食品学、栄養学の研究&amp;実地指導。</li> <li>・管理栄養士</li> </ul>

授業計画

1	食品学概論
2	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 穀類・いも類・砂糖
3	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 豆類・種実類
4	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 野菜類・果実類
5	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 きのこと類・藻類
6	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 魚介類
7	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 食肉類
8	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 卵類・乳類
9	食品の特性と性質 その他の食品 油脂・菓子・嗜好飲料類
10	食品の特性と性質 その他の食品 調味料&香辛料・調理加工食品類
11	食品の特性と性質 その他の食品 ゲル状食品・特別用途食品&保健機能食品
12	食品の加工と貯蔵 食品の加工
13	食品の加工と貯蔵 食品の貯蔵
14	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入
15	食品の生産と流通 食品の流通

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	栄養学	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	市野 奈央	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	正しい栄養素の知識を学ぶ。 カロリー計算を学ぶ。 栄養素が健康や病気との関連において体の中でどのように作用するかを学ぶ。
到達目標	正しい栄養学の知識を身に付け喫食者の健康を考えられる調理師になる。
実務経験	・専門学校で栄養学、食品学、調理理論の教育研究&実地指導 ・管理栄養士

授業計画

1	栄養学概論 栄養素の種類
2	食品標準成分表
3	栄養素の機能と健康 栄養と健康
4	栄養素の機能と健康 炭水化物
5	栄養素の機能と健康 脂質
6	栄養素の機能と健康 たんぱく質
7	栄養素の機能と健康 ビタミン
8	栄養素の機能と健康 ミネラル
9	栄養素の機能と健康 その他の成分
10	消化と吸収 食物の摂取
11	消化と吸収 栄養素の消化・吸収・代謝
12	エネルギー代謝と食事摂取基準 エネルギー代謝
13	エネルギー代謝と食事摂取基準 日本人の食事摂取基準
14	エネルギー代謝と食事摂取基準 食品の選択
15	食事バランスガイド

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	介護食論	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	市野 奈央	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	高齢者や障害者の食事について学ぶ。 介護食を作る科学知識、技術知識・技能を学ぶ
到達目標	介護食の知識を学び、栄養と美味しさ、食べやすさに配慮された食事を作る調理師になる。
実務経験	・専門学校で介護食論の教育研究&実地指導 ・介護食士1級認定

授業計画

1	介護食士概論 栄養摂取法
2	介護食士概論 介護食士の仕事の範囲
3	介護食士概論 介護食士が求められている社会的背景
4	医学的基礎知識 摂食活動に関わる器官とその機能
5	医学的基礎知識 高齢者の身体能力
6	医学的基礎知識 生活習慣病
7	高齢者の心理 高齢者の食への支援
8	高齢者の心理 食事介助
9	高齢者栄養学 高齢者の特徴と栄養
10	高齢者食品学 嚥下補助食品
11	高齢者食品衛生学 食中毒と対策
12	調理論理 調理と美味しさ
13	調理論理 高齢者の普通食の基本調理法
14	調理論理 生活習慣病予防食
15	調理論理 低ナトリウム食・軟食

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	(公社)全国調理職業訓練協会 介護食士講座3級
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	食品衛生学	教育内容	食品の安全と衛生
担当教員	佐藤 秀雄	開講時期	1年次
授業の方法	講義・実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	食品の生産、加工、消費までのあらゆる段階での安全性を脅かすものについて学ぶ。
到達目標	食品に対する自然及び人的な汚染に対応する事で、安心安全な料理を提供できる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市役所にて衛生行政に従事</li> <li>・ 獣医師</li> </ul>

授業計画

1	食品衛生学概論
2	食の安全と衛生 食の安全を守る・食の安全を脅かす要因
3	食の安全と衛生 食の安全確保のしくみ・食品衛生とは
4	食の安全と衛生 食品衛生と調理師の責務
5	食の安全と衛生 食品の微生物汚染と汚染指標菌
6	食品と微生物 食品中の微生物・食品の腐敗
7	食品衛生学実習
8	食品と科学物質 食品添加物・食品と重金属・食品と放射性物質
9	器具・容器包装の衛生 器具・容器包装の概要・材質の種類
10	食品衛生学実習
11	飲食による健康危害 食中毒の概要
12	飲食による健康危害 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒・自然毒食中毒
13	飲食による健康危害 化学性食中毒・寄生虫による食中毒・経口感染症
14	飲食による健康危害 食物アレルギー・その他の健康危害
15	食品衛生学実習

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	衛生法規	教育内容	食品の安全と衛生
担当教員	鈴木 洋一	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	調理師に関連する法律、法規を学ぶ。
到達目標	調理師関係法を学び国民の健康の保持増進に努める調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法律事務勤務</li> <li>・弁護士</li> </ul>

授業計画

1	衛生法規の概要
2	調理師法 調理師法施行令・調理師法施行規則
3	調理師法 調理師試験基準・調理師免許
4	食品衛生法 食品衛生法とは
5	食品衛生法 食品・食品添加物・食品表示・輸入食品
6	食品安産基本法 目的・基本理念・基本方針・食品安全委員会
7	調理師に関する法律 健康増進法
8	調理師に関する法律 食育基本法
9	調理師に関する法律 栄養士法
10	調理師に関する法律 製菓衛生師法
11	調理師に関する法律 一般公衆衛生法規
12	調理師に関する法律 学校保健法規
13	調理師に関する法律 労働衛生法規
14	調理師に関する法律 消費者保護関連法規
15	調理師に関する法律 その他の法規

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理理論	教育内容	調理理論と食文化概論
担当教員	柴山 益子	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	調理の基本技術、知識を理論に於いてしっかり学ぶ。
到達目標	調理理論で得た知識により調理技術を確実に習得し、その技術でおいしい料理を作る調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病院にて栄養管理&amp;調理理論実地指導</li> <li>・管理栄養士</li> </ul>

授業計画

1	調理理論概論
2	調理とおいしさ 調理とは
3	調理とおいしさ 調理の目的
4	調理とおいしさ おいしさの構成
5	調理法の種類 生もの調理・加熱調理
6	調理の基本操作 加熱調理操作
7	調理の基本操作 非加熱調理操作
8	食品の調理科学 炭水化物・脂肪と調理
9	食品の調理科学 たんぱく質・無機質と調理
10	食品の調理科学 ビタミン・嗜好成分と調理
11	調理器具と熱源 加熱・非加熱調理器具
12	調理器具と熱源 冷却用機器
13	調理器具と熱源 食器容器・陶磁器・金属器・ガラス器・プラスチック器・木製器
14	調理器具と熱源 調理とエネルギー・熱源の種類と特徴
15	調理器具と熱源 調理とエネルギー・熱効率

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	食文化概論	教育内容	調理理論と食文化概論
担当教員	五十嵐 康之	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	世界の自然環境や宗教に見る食文化の違いを学ぶ。
到達目標	世界の食文化・行事食・郷土料理・食育を知り、グローバルに活躍する調理師になる。
実務経験	・レストランにて調理業務 ・専門学校で食文化&調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	食文化概論
2	食と文化 食文化の成り立ち
3	食と文化 多様な食文化
4	食と文化 宗教と食物禁忌
5	食と文化 食文化の共通化
6	食と文化 異文化交流による食の国際化
7	日本の食文化 日本料理の食文化
8	日本の食文化 原始・古代
9	日本の食文化 中世・近世
10	日本の食文化 近代・現代
11	日本の食文化 行事食と郷土料理
12	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化
13	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化
14	世界の料理と食文化 中国料理の食文化
15	世界の料理と食文化 エスニック料理の食文化

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	サービス	教育内容	フードサービス実習
担当教員	邑中 功	開講時期	1年次
授業の方法	講義・演習	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	レストランサービスに必要な基礎知識・応用を学ぶ。
到達目標	レストランやホテルで提供されるサービスの知識を実践できる調理師になる。
実務経験	ホテル&レストランでサービス業務に従事

授業計画

1	サービス概論
2	接客の基本①
3	接客の基本②
4	西洋料理の食器①
5	サービスの準備・点検①
6	サービスの準備・点検②
7	客室案内
8	オーダーテイク
9	料理の運搬
10	テーブルサービス
11	西洋料理に使用される食材
12	西洋料理調理法
13	メニュー管理
14	食事マナー①
15	食事マナー②

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理料飲接客サービス技法
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	青木 茂治	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・調理師学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理実習の心得 服装・頭髪・手指の衛生
3	基本の調理 食材の切り方・使い方
4	基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法
5	油脂・調味料・香辛料
6	基本のブイヨンの種類と調理
7	基本のソースの種類と調理
8	多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減
9	多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱
10	多様な加熱調理法 肉類の加熱
11	多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱
12	多様な加熱調理法 アルコール類の過熱法
13	調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と過熱の均一化
14	調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理
15	料理の創造と発展

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	三田直	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	中国料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ 四代地方料理を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・中国料理店で調理業務従事 ・専門調理師 ・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の使い方・研ぎ方・手入れ法・丸いまな板の使い方
3	調理器具 鉄鍋・ザーレン・お玉・計量器・調味料計量具
4	基本調理① 刀工技法・野菜・肉・魚
5	基本調理① 下加熱調理・油脂の使用法
6	基本調理① だし材料&だしの取り方
7	基本調理① 干貨の種類ともどし方・動物干貨・植物干貨
8	基本調理② 北京料理の特徴的な加熱技法
9	基本調理② 上海料理の特徴的な加熱技法
10	基本調理② 広東料理の特徴的な加熱技法
11	基本調理② 四川料理の特徴的な加熱技法
12	応用調理① 冷菜技法
13	応用調理① 熱菜技法
14	応用調理① 甜菜技法・点心技法
15	応用調理② 色々な宴席料理・満漢全席・飲茶

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	日本料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・ホテル＆日本料理店で調理業務従事 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の種類・使い方・研ぎ方・手入れ法
3	調理器具 計量器種類と使い方
4	調理器具 調味料の種類と量り方
5	基本調理① 日本料理の加熱法
6	基本調理① 出しの材料&出しのとり方
7	基本調理① 野菜・山菜・筍
8	基本調理① ご飯・厚焼き玉子・野菜の剥き物
9	基本調理② 乾物のもどし方&使用法
10	基本調理② 魚のおろし方
11	基本調理② 鍋料理
12	応用調理 焼き物・煮物・揚げ物・和え物
13	郷土料理
14	行事料理
15	懐石料理

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	五十嵐 康之	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・レストランにて調理業務 ・専門学校で食文化&調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理実習の心得 服装・頭髪・手指の衛生
3	基本の調理 食材の切り方・使い方
4	基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法
5	油脂・調味料・香辛料
6	基本のブイヨンの種類と調理
7	基本のソースの種類と調理
8	多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減
9	多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱
10	多様な加熱調理法 肉類の加熱
11	多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱
12	多様な加熱調理法 アルコール類の過熱法
13	調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と過熱の均一化
14	調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理
15	料理の創造と発展

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	青木 茂治	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。
実務経験	・調理師学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	三田直	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。
実務経験	・中国料理店で調理業務従事 ・専門調理師 ・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。
実務経験	・ホテル&日本料理店で調理業務従事 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	食品衛生学	教育内容	食品の安全と衛生
担当教員	佐藤 秀雄	開講時期	2年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	食品の生産、加工、消費までのあらゆる段階での安全性を脅かすものについて学び、その対応も学ぶ。
到達目標	食品に対する自然及び人的な汚染に対応する事で、安心安全な料理を提供できる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市役所にて衛生行政に従事</li> <li>・獣医師</li> </ul>

授業計画

1	食品安全対策 食品安全対策とは
2	食品安全対策 食品安全対策にかかる法律
3	食品安全対策 食品衛生行政
4	食品安全対策 食品調理施設の安全対策
5	食品安全対策 食品調理設備の安全対策
6	食品安全対策 調理従事者の健康管理
7	食品安全対策 調理作業時における安全対策
8	自主衛生管理H A C C P
9	食品事故対応
10	
11	
12	
13	
14	
15	

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理理論	教育内容	調理理論と食文化概論
担当教員	柴山 益子	開講時期	2年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	調理の基本技術、知識を理論に於いてしっかり学ぶ。
到達目標	調理理論で得た知識により調理技術を確実に習得し、その技術でおいしい料理を作る調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・病院にて栄養管理&amp;調理理論実地指導</li> <li>・管理栄養士</li> </ul>

授業計画

1	調理施設・設備 調理施設の構造
2	調理施設・設備 調理設備の原則
3	調理施設・設備 調理施設の種類・ウェットシステム・ドライシステム
4	各種の調理機器 調理機器類
5	各種の調理機器 冷却用機器類
6	各種の調理機器 加熱調理機器類
7	各種の調理機器 熱風消毒保管庫
8	調理システム 主な機器
9	調理システム 新調理システム
10	献立作成 献立作成の方法と内容の検討
11	献立作成 様式別の献立
12	献立作成 特定給食の基本献立
13	献立作成 日本料理の基本献立
14	献立作成 西洋料理の基本献立
15	献立作成 中国料理の基本献立

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	サービス	教育内容	フードサービス実習
担当教員	邑中 功	開講時期	2年次
授業の方法	講義・演習	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	レストランサービスに必要な基礎知識・応用を学ぶ。レストランサービス技能検定3級の取得に向けた知識、技術の習得。
到達目標	レストランやホテルで提供されるサービスの知識を実践できる調理師になる。 レストランサービス技能検定3級受験（希望者）。
実務経験	ホテル&レストランでサービス業務に従事

授業計画

1	ワインの分類・ブドウ品種
2	ワインの醸造法・ワインの管理
3	各国のワイン・名称・特徴
4	酒精強化ワイン・アロマティックワイン
5	ビール・スピリッツ・リキュール
6	ワインサービス・テイスティング
7	技能検定 学科試験対策
8	宴席の種類
9	宴席の運営
10	レストランサービスの種類
11	レストランサービスの技法
12	技能検定 実技試験対策
13	プロトコール・テーブルプラン・配席
14	国旗・ドレスコード
15	忘れ物・遺失物・苦情処理

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理料飲接客サービス技法
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	デザイン	教育内容	フードサービス実習
担当教員	関口 由美子	開講時期	2年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	基本的な色彩の知識を理解し、配色のルールの基本を学ぶ。色彩の心理効果を学ぶ。
到達目標	色彩を学び、テーブルカラーコーディネートができる調理師になる。
実務経験	・美術教諭として中学校に勤務 ・教員免許・美術・

授業計画

1	カラーイメージ（イメージと色彩）概論
2	カラーイメージ 暖色による配色研究
3	カラーイメージ 寒色による配色研究
4	カラーイメージ 中間色による配色研究
5	イメージカラー 一覧作成と鑑賞
6	食器の色の効果 背景色の違いによる見え方の変化
7	食器の色の効果 白い背景と黒い背景による見え方の変化、効果の違い
8	配色ルールの基本 トーンによるイメージの違い
9	配色ルールの基本 トーンによる配色研究
10	作品制作
11	テーブルコーディネート
12	調和のとれた食卓のカラーコーディネート
13	テーマに合わせたテーブルコーディネート
14	フォトコラージュ作品制作
15	写真の色彩に合わせたトーン選択による作品制作

評価方法	作品制作・提出、 授業出席
授業時間外の学習	
使用教材	
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	外国語	教育内容	調理に関する国際コミュニケーション
担当教員	折茂 康代	開講時期	2年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	主な食材についての英単語及びレストランの基礎英会話を学ぶ。
到達目標	グローバルな社会で働ける調理師になる。
実務経験	・英語教諭として中学校に勤務 ・教員免許・英語・

授業計画

1	食物・身の回りの物の英語名
2	数の数え方・日付の書き方
3	職業についての知識・英語名
4	体の部位の英語名
5	天気と時間の it
6	現在・過去・未来
7	挨拶・自己紹介
8	基本動詞を使っの英会話
9	疑問詞を使った疑問文
10	調理で使う基礎英語の知識と運用
11	食材英語
12	金銭に関する英会話
13	旅行に必要な基礎英語
14	レストランでの基礎英語・サービス英会話
15	カタカナ英語

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書 選択編 フードランゲージ・英語
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	情報処理	教育内容	調理に関する国際コミュニケーション
担当教員	三田 直幸	開講時期	2年次
授業の方法	講義・演習	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	個人情報や著作権などの知的財産権などの法律を学ぶ。 レシピ制作、経営に必要な表計算作成のためにWord,Excelを学ぶ。
到達目標	情報化社会における情報の知識と情報機器の技術を学び、生かせる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門学校で情報処理に関する教育研究&amp;実地指導</li> <li>・パーソナルコンピュータ技術認定</li> </ul>

授業計画

1	個人情報の取り扱い 著作権・肖像権・知的財産権の権利とその法律
2	ネット社会における問題 コミュニケーション、個人情報の流出
3	過度な情報 精神的影響・肉体的影響
4	コンピュータウイルス
5	パソコンの基礎知識 キーボード配列の習得
6	マウス入力・キーボード入力
7	Microsoft Word の基礎知識の習得
8	Microsoft Word 文書作成、編集
9	Word 社内文書の作成
10	Word レシピ制作 手書きレシピをパソコンで清書
11	ペイントを用いて画像の編集
12	Microsoft Excel の基礎知識の習得
13	Excel 表の作成から計算のを行う
14	Excel 票の作成からエクセル機能を使った表の編集
15	Excel 関数を用いた高度な計算

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	マーケティング論	教育内容	調理に関する国際コミュニケーション
担当教員	津田 康則	開講時期	2年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	飲食店の経営やマネジメントに係るマーケティングの基礎知識を学ぶ
到達目標	経営者マインドを持った調理師になる
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルにてサービス業務従事</li> <li>・専門学校でサービス&amp;マーケティングに関する教育研究&amp;実地指導</li> <li>・1級レストランサービス技能士</li> </ul>

授業計画

1	マーケティング概論
2	マーケティングとは・マーケティング発展の流れ
3	売り手と買い手の対話・売り手のアピール、買い手の決め方
4	環境分析 己を知り、敵を知る
5	消費者分析 客の見方
6	実際に調べてみよう・・・マーケットリサーチ
7	マーケティング戦略 戦略の構築・全体像を見よう
8	マーケティング戦略 製品戦略・何を作ろうか
9	マーケティング戦略 価格戦略・いくらで売ろうか
10	マーケティング戦略 流通戦略・品物の流れ
11	マーケティング戦略 プロモーション戦略・より効率的な売り込み方
12	マーケティング戦略 その他のマーケティング戦略
13	マーケティング戦略 実際のケーススタディ
14	サービスと顧客の評価
15	調理師とサービスマーケティング

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書 選択編 フードマーケティング
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	青木 茂治	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	西洋料理の高度な調理法の習得
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門学校で調理に関する教育研究&amp;実地指導</li> <li>・専門調理師</li> </ul>

授業計画

1	高度実習	レギュム・コキヤージュ・ポワソン・プーレ・ヴァイソドの各ブイヨン&フォン
2	高度実習	各ブイヨンを使用してポタージュ作成
3	高度実習	各フォンを使用してソース作成
4	高度実習	丸魚のおろし方と骨の活用
5	高度実習	丸鶏のおろし方とガラの活用
6	高度実習	加熱調理 ポシェ・バプール・ブランシール・ブイール
7	高度実習	加熱調理 ロティ・グリエ・ソテエ・ブレゼ・エチュヴェ・シュエ
8	高度実習	加熱調理 フリィ・グラティネ
9	高度実習	野菜&パスタ料理&ソース
10	高度実習	魚料理&ソース
11	高度実習	鶏・鴨料理&ソース
12	高度実習	牛肉・豚肉・仔羊料理&ソース
13	高度実習	冷・温製オードブル
14	高度実習	デザート
15	高度実習	コース料理

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	三田直	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	四大地方料理の特徴・料理法を学ぶ
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる
実務経験	・中国料理店で調理業務従事 ・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	高度実習 だしをとる 老鶏・猪瘦肉・牛瘦肉・火腿・鴨肉・干貝・鶏骨・猪骨
2	高度実習 塩調味料 豆鼓・豆醬・豆板醬・魚露・蝦醬を使う料理
3	高度実習 香辛料 辣椒・花椒・八角・桂皮・丁香を使う料理
4	高度実習 冷菜技法 拌・漬・白切
5	高度実習 冷菜技法 凍・風干・燻
6	高度実習 熱菜技法 油烹法・汽烹法・水烹法・火烹法
7	高度実習 熱菜技法 油烹法 炒・爆・炸・烹・煎
8	高度実習 熱菜技法 汽烹法 蒸・清蒸・軟蒸・花色蒸
9	高度実習 熱菜技法 水烹法 焼・煨・燜・煮・湯
10	高度実習 熱菜技法 火烹法 烤・焗
11	高度実習 甜菜技法 糖水・蜜汁
12	高度実習 点心 包子・餃子・焼売・卷子・角子
13	高度実習 点心 麻花・饅頭
14	中国茶
15	宴席コース料理

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和2年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	日本料理の高度な各調理法を学ぶ
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテル&amp;日本料理店で調理業務従事</li> <li>・専門調理師</li> </ul>

授業計画

1	高度実習 だしを取る 鰹節・昆布・煮干し・干し椎茸
2	高度実習 一番だし・二番だし・精進だしを使用した料理
3	高度実習 椀物 すまし・潮・まる・みそ・すり流し・吉野の各仕立て
4	高度実習 作り 平・角・糸・八重・そぎ・薄・皮霜・鳴門・博多の各作り
5	高度実習 焼き物 直火・塩・照り・黄身・木の芽の各焼き方
6	高度実習 焼き物 西京・ゆうあん・ぬか・三五八・かす・麴の各焼き方
7	高度実習 煮物 含め・若竹・吉野・オランダ・土佐・みそ・甘露の各煮方
8	高度実習 煮物 白・青・べっこう・きゃら・具足・角・つくだ・みぞれの各煮方
9	高度実習 揚げ物 素・から・衣の各揚げ方
10	高度実習 蒸し物 茶碗・酒・みそ・酢・ちり・塩・骨・けんちんの各蒸し方
11	高度実習 蒸し物 道明寺・しんじょ・かぶら・じょうよの各蒸し方
12	高度実習 鍋物 ちり・水炊き・湯豆腐・寄せ・かも・柳川・すき焼き・ぼたん
13	高度実習 すし にぎり・ちらし・ばら・箱・さば・太巻き・細工・稲荷
14	高度実習 甘味 水菓子・生菓子・半生菓子・干菓子
15	季節の料理 おせち・全国の郷土料理

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	