

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	食生活と健康		学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子		学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、 1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な法の知識を得ることを目指す。 授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。技術考査の対策も併せて行う。							
到達目標	・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに、関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。							
授業計画・内容								
第1週	生活環境①			第16週	環境汚染とその対策①－1(広がる環境汚染、空気汚染)			
第2週	生活環境②			第17週	環境汚染とその対策①－2(広がる環境汚染、空気汚染)			
第3週	環境条件①－1(大気)			第18週	環境汚染とその対策①－3(広がる環境汚染、空気汚染)			
第4週	環境条件①－2(大気)			第19週	環境汚染とその対策②－1(水質汚染、騒音、振動、悪臭、環境問題とその取り組み)			
第5週	環境条件①－3(大気)			第20週	環境汚染とその対策②－2(水質汚染、騒音、振動、悪臭、環境問題とその取り組み)			
第6週	環境条件②－1(水)			第21週	環境汚染とその対策②－3(水質汚染、騒音、振動、悪臭、環境問題とその取り組み)			
第7週	環境条件②－2(水)			第22週	1～5章復習①			
第8週	環境条件②－3(水)			第23週	1～5章復習②			
第9週	環境条件③－1(住居、廃棄物、放射線)			第24週	1～5章復習③			
第10週	環境条件③－2(住居、廃棄物、放射線)			第25週	問題演習			
第11週	環境条件③－3(住居、廃棄物、放射線)			第26週	問題演習			
第12週	食育教室計画①			第27週	ライフステージ別の食事①(離乳食)			
第13週	食育教室計画②			第28週	ライフステージ別の食事②(治療食)			
第14週	食育教室計画③			第29週	ライフステージ別の食事③(介護食)			
第15週	まとめ、前期試験			第30週	まとめ、後期試験			
評価方法	指定した期日を守ってノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)							
教科書 教材など	食生活と健康(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 食育インストラクター教本(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)							
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目		

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品と栄養の特性	学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	藤川 智美	学年・学期	2年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	市場に多く出回っている食品について、その食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深める。また、さまざまな加工食品について学び、食品の加工法・貯蔵法の特徴を理解する。あわせて、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学んでいく。						
到達目標	調理師にとって、食品の特徴、旬、含まれる成分などを学ぶことは、食品の購入、調理するうえで、重要である。また、さまざまな加工食品、および加工法・貯蔵法の特徴や食品の生産・流通の仕組みを学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げ、おいしくて栄養価の高い食事の提供や、多様化している食環境において柔軟に対応できる知識を身につける。						
授業計画・内容							
第1週	食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品①(穀類)		第16週	動物性食品とその加工品③(卵類)			
第2週	植物性食品とその加工品②(いもおよびでんぷん類)		第17週	動物性食品とその加工品④(乳類)			
第3週	植物性食品とその加工品③(砂糖および甘味類)		第18週	〃			
第4週	植物性食品とその加工品④(豆類)		第19週	第3節 その他の食品①(油脂類)②(菓子類)			
第5週	植物性食品とその加工品⑤(種実類)⑥(野菜類)		第20週	その他の食品③(嗜好飲料類)			
第6週	植物性食品とその加工品⑥(野菜類)		第21週	〃			
第7週	植物性食品とその加工品⑦(果実類)		第22週	その他の食品④(調味料および香辛料類)			
第8週	植物性食品とその加工品⑧(きのこ類)⑨(藻類)		第23週	その他の食品⑤(調理加工食品類)⑥(ゲル状食品)			
第9週	第2節 動物性食品とその加工品①(魚介類)		第24週	その他の食品⑦(特別用途食品、保健機能食品)			
第10週	〃		第25週	食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工①(加工の目的)②(加工法)③(微生物の利用)			
第11週	〃		第26週	第2節 食品の貯蔵①(貯蔵の目的)②(貯蔵法)			
第12週	動物性食品とその加工品②(食肉類)		第27週	〃			
第13週	〃		第28週	食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入①② 第2節 食品の流通①②			
第14週	前期まとめ		第29週	後期まとめ			
第15週	前期試験		第30週	後期試験			
評価方法	前期試験前、後期試験前に授業プリントを提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(80%)・提出物や小テスト(10%)・授業態度や出席(10%)						
教科書 教材など	①「食品と栄養の特性」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ②「新調理師養成教育全書必携問題集」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ③「2020年版 八訂準拠 ビジュアル食品成分表」 ④「食育インストラクター教本」公益社団法人全国調理師養成施設協会						
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目		

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品の安全と衛生	学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	2年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、 1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、調理師が身につけておくべき衛生管理や安全対策を学習する。 授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。技術考査の対策も併せて行う。						
到達目標	・食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。						
授業計画・内容							
第1週	食品添加物①(概要、関係法規、安全性評価)		第16週	食品安全情報の共有			
第2週	食品添加物②(概要、関係法規、安全性評価)		第17週	食品営業施設・設備の安全対策①			
第3週	食品添加物③(主な食品添加物とその用途)		第18週	食品営業施設・設備の安全対策②			
第4週	食品添加物④(主な食品添加物とその用途)		第19週	調理従事者の健康管理①			
第5週	食品と重金属①		第20週	調理従事者の健康管理②			
第6週	食品と重金属②		第21週	調理作業時における安全対策①			
第7週	食品と放射性物質①		第22週	調理作業時における安全対策②			
第8週	食品と放射性物質②		第23週	自主衛生管理 HACCP①			
第9週	食品安全対策とは①		第24週	自主衛生管理 HACCP②			
第10週	食品安全対策とは②		第25週	問題演習①			
第11週	食品安全対策にかかわる法律①		第26週	問題演習②			
第12週	食品安全対策にかかわる法律②		第27週	食品事故対応			
第13週	食品安全行政①		第28週	大量調理衛生管理マニュアル			
第14週	食品安全行政②		第29週	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理			
第15週	まとめ、前期試験		第30週	まとめ、後期試験			
評価方法	指定した期日を守ってノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)						
教科書 教材など	食品の安全と衛生(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)						
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目		

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品の安全と衛生実習	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、 1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、調理師が身につけておくべき衛生管理や安全対策を学習する。 授業は手指の清潔、食品の鮮度、衛生管理、食品添加物、食物アレルギーなどに関連した実習形式で行う。						
到達目標	・食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。 ・食育インストラクター取得及び技術考査合格を目指す。						
授業計画・内容							
第1週	ガイダンス	第16週	アレルギー対応食品				
第2週		第17週					
第3週	手指の清潔(手洗いチェック)	第18週	食品添加物の検出(亜硝酸塩、加工でんぷん、酸化防止剤)				
第4週		第19週					
第5週	食品のpH	第20週	水質検査 衛生管理(調理器具、設備のふき取り検査)				
第6週		第21週					
第7週	味覚識別検査	第22週	でんぷんの検出				
第8週		第23週					
第9週	牛乳の鮮度判定	第24週					
第10週		第25週					
第11週	食品の中心温度	第26週	食品添加物の利用				
第12週		第27週					
第13週	卵の鮮度判定	第28週	食品添加物の利用				
第14週		第29週					
第15週	災害時の衛生的な食事:パッキング	第30週	まとめ				
評価方法	毎回授業終了時にレポートを提出する。 成績は出席、授業態度、レポートを総合して評価とする。 ※評価目安:授業態度(50%)・出席(30%)・レポート(20%)						
教科書 教材など	食品の安全と衛生(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 配付資料						
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目		

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理理論と食文化概論	学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	人見 典恵	学年・学期	2年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	調理理論では、調理の原理について、栄養面・安全面・嗜好面(おいしさ)等から科学的に理解するとともに調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化概論では、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。授業形式としては教科書・プリントを使って知識を積み重ね、単元ごとの復習問題を繰り返しながら定着を促したい。						
到達目標	将来の職業として調理師を目指す学生が、調理と食文化に対する正しい知識を持ち、興味と探求心を促すこと。技術考査及び食育インストラクター認定試験の科目(調理理論と食文化概論)の解答ができるようにする。						
授業計画・内容							
第1週	食文化と日本の暦		第16週	行事食と郷土料理			
第2週	多様な食文化(自然環境・宗教・食物禁忌)		第17週	現代の食生活と未来の食文化			
第3週	食法・調理法などの多様化		第18週	確認練習問題			
第4週	食文化の共通化と国際化		第19週	世界の料理と食文化(西洋料理)			
第5週	食文化の共通化と国際化		第20週	世界の料理と食文化(西洋料理)			
第6週	食生活の変容・世界の食事情		第21週	世界の料理と食文化(中華料理)			
第7週	食文化と日本の暦		第22週	世界の料理と食文化(中華料理)			
第8週	日本の食文化史と日本の暦		第23週	世界の料理と食文化(アジア・中東・中南米)			
第9週	日本の食文化史と日本の暦		第24週	世界の料理と食文化(アジア・中東・中南米)			
第10週	食文化の確認問題		第25週	確認練習問題			
第11週	日本の食文化の歴史(原始・古代・中世時代)		第26週	年間復習問題、技術考査対象練習問題			
第12週	日本の食文化の歴史(近世・近代・現代時代)		第27週	技術考査対象練習問題			
第13週	日本料理の食文化(特徴・様式・作法)		第28週	食育インストラクター対象練習問題			
第14週	前期試験プレテスト		第29週	後期試験プレテスト			
第15週	前期試験		第30週	後期試験			
評価方法	前期後期試験、単元ごとのプリントで習熟度の確認、復習課題の解答状況、出席状況、授業態度を考慮して、成績を評価する						
教科書 教材など	調理師養成教育全書(4 調理理論と食文化概論) 食育インストラクター教本 食品成分表						
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目		

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習		学科名	調理師養成学科			授業方法	実技
担当教員	今井 大全・田畑 麻衣・須田 光郎		学年・学期	2年・通年	時間数	180 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	1年次の応用を活かして、和・洋・中・イタリアン・給食・ラーメンなどの基礎知識・基礎技術・人間力・マナー等をより深く身につける。調理師として調理現場で求められる、食材の知識や道具の扱い方、働き方を授業を通してより深める。							
到達目標	1年次の応用を活かして、基礎技術、基礎知識、人間力をより成長させる。 企業が新人に求めるレベルまで繰り返し練習、復習、試験等を行い、現場で必要とされる人材育成を目指す。							
授業計画・内容								
第1週	春の代表的な旬の食材を使用した和食弁当。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第21週	旬の食材を使用した和食実習。締め魚、南蛮漬け、胡麻豆腐。			
第2週	ラーメン実習。旬の食材を使用した和食実習。基礎技術復習。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第22週	技術試験③対策 鰯の三枚おろし復習。中華実習。			
第3週	旬の食材を使用した和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第23週	給食調理、和食実習。備前焼事前学習。			
第4週	旬の食材を使用した和食、洋食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第24週	旬の食材を使用した和食実習。実技試験③鰯三枚おろし。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第5週	三枚おろし、桂剥きなど基礎技術復習。			第25週	旬の食材を使用したイタリアン、和食実習。御節料理、お雑煮等の行事食を学ぶ。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第6週	給食調理実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第26週	ラーメン実習。和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第7週	旬の食材を使用した和食、中華実習。			第27週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第8週	イタリアン、和食実習。基礎技術復習。			第28週	旬の食材を使用した中華、和食実習。鰯料理、御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。			
第9週	製菓、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第29週	給食調理、和食実習。御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。			
第10週	ラーメン、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第30週	製菓、和食実習。 御節料理、お雑煮等行事食。冬期休暇前実習室大掃除。			
第11週	洋食、和食実習。基礎技術復習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第31週	冬期休暇前実習室大掃除。			
第12週	給食調理、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第32週	和食実習。七草粥。技術試験④対策 大根の桂剥き復習。			
第13週	洋食、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第33週	技術試験④大根の桂剥き復習。			
第14週	基礎技術復習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第34週	ラーメン、和食実習。技術試験④対策 大根の桂剥き復習。			
第15週	旬の食材を使用した和食実習。松花堂弁当、水物。			第35週	イタリアン、和食実習。恵方巻。技術試験④大根の桂剥き。			
第16週	製菓、和食実習。松花堂弁当、水物、棒寿司等。			第36週	中華、和食実習。鮫肝、白子、海鼠などの扱い方。			
第17週	旬の食材を使用した和食実習。寿司復習、大原木揚げ等。			第37週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第18週	洋食、和食実習。活け魚の扱い方。			第38週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第19週	ラーメン実習。すっぽん料理。			第39週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第20週	旬の食材を使用した和食実習。松茸料理。 技術試験③対策 鰯の三枚おろし復習。							
評価方法	実技試験、実習に取り組む姿勢、就職を意識した取り組み、出席率等を考慮して成績を評価する。 ※評価目安：実技試験、実習取り組む姿勢、実習内容の理解、積極性、授業態度、就職を意識した取り組み、出席率等							
教科書 教材など	調理実習（新・調理師養成教育全書）必修編 調理実習レシピ集（新・調理師養成教育全書）必携編 新調理実習ノート							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験（今井）/飲食店で9年以上経験（田畑）/ホテルで西洋料理の総料理長を経験（須田）					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	高度調理技術実習		学科名	調理師養成学科			授業方法	実技
担当教員	今井 大全・田畑 麻衣・須田 光郎		学年・学期	2年・通年	時間数	270 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	1年次の応用を活かして、和・洋・中・イタリアン・給食・ラーメンなどの基礎知識・基礎技術・人間力・マナー等をより深く身につける。調理師として調理現場で求められる、食材の知識や道具の扱い方、働き方を授業を通してより深める。							
到達目標	1年次の応用を活かして、基礎技術、基礎知識、人間力をより成長させる。 企業が新人に求めるレベルまで繰り返し練習、復習、試験等を行い、現場で必要とされる人材育成を目指す。							
授業計画・内容								
第1週	春の代表的な旬の食材を使用した和食弁当。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第21週	旬の食材を使用した和食実習。締め魚、南蛮漬け、胡麻豆腐。			
第2週	ラーメン実習。旬の食材を使用した和食実習。基礎技術復習。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第22週	技術試験③対策 鰯の三枚おろし復習。中華実習。			
第3週	旬の食材を使用した和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第23週	給食調理、和食実習。備前焼事前学習。			
第4週	旬の食材を使用した和食、洋食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第24週	旬の食材を使用した和食実習。 実技試験③鰯三枚おろし。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第5週	三枚おろし、桂剥きなど基礎技術復習。			第25週	旬の食材を使用したイタリアン、和食実習。 御節料理、お雑煮等の行事食を学ぶ。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第6週	給食調理実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第26週	ラーメン実習。和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第7週	旬の食材を使用した和食、中華実習。			第27週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第8週	イタリアン、和食実習。基礎技術復習。			第28週	旬の食材を使用した中華、和食実習。 鰯料理、御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。			
第9週	製菓、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第29週	給食調理、和食実習。御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。			
第10週	ラーメン、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第30週	製菓、和食実習。 御節料理、お雑煮等行事食。冬期休暇前実習室大掃除			
第11週	洋食、和食実習。基礎技術復習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第31週	冬期休暇前実習室大掃除。			
第12週	給食調理、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第32週	和食実習。七草粥。技術試験④対策 大根の桂剥き復習。			
第13週	洋食、和食実習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第33週	技術試験④大根の桂剥き復習。			
第14週	基礎技術復習。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第34週	ラーメン、和食実習。技術試験④対策 大根の桂剥き復習。			
第15週	旬の食材を使用した和食実習。松花堂弁当、水物。			第35週	イタリアン、和食実習。恵方巻。技術試験④大根の桂剥き。			
第16週	製菓、和食実習。松花堂弁当、水物、棒寿司等。			第36週	中華、和食実習。 鰻肝、白子、海鼠などの扱い方。			
第17週	旬の食材を使用した和食実習。寿司復習、大原木揚げ等。			第37週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第18週	洋食、和食実習。活け魚の扱い方。			第38週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第19週	ラーメン実習。すっぽん料理。			第39週	卒業前自主練習。卒業前実習室大掃除。			
第20週	旬の食材を使用した和食実習。松茸料理。 技術試験③対策 鰯の三枚おろし復習。							
評価方法	実技試験、実習に取り組む姿勢、就職を意識した取り組み、出席率等を考慮して成績を評価する。 ※評価目安：実技試験、実習取り組む姿勢、実習内容の理解、積極性、授業態度、就職を意識した取り組み、出席率等							
教科書 教材など	調理実習（新・調理師養成教育全書）必修編 調理実習レシピ集（新・調理師養成教育全書）必携編 新調理実習ノート							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験（今井）/飲食店で9年以上経験（田畑）/ホテルで西洋料理の総料理長を経験（須田）					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	フードサービス実習	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	須田 光郎・三浦 英明・梶並 珠玖子 他	学年・学期	2年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	基礎をベースに基礎と応用を上手く組み合わせ、より高度なテクニックを習得出来るよう実習内容を充実し、即戦力として対応出来る人材育成を目指す。 マナー（相手を思いやる心を学ぶ。レストランサービスに必要な基礎知識・応用を学ぶ。 基本となる正しい配膳やセッティング、テーブルマナーの知識、また食器やリネン、歳時など、食に関連する知識について学習する。季節や器の選定等を考慮したテーブルコーディネート技法、色彩の基礎知識を習得し、色の選択や配色を食関連へ活かしていけるようにする。						
到達目標	実践的な方法で調理技術を習得する。 働くことで自己成長を目指し、働くことで周りを幸せにし、自らの人生を豊かなものにするための考え、方行動を身に着ける。『凡事徹底』笑顔、挨拶、言葉使い、身嗜み等当たり前の行動のレベル向上。サービスの知識を学び、実践することにより、お客様の視線を想像出来る調理師を目指す。 食の基本となるテーブルコーディネート・カラーコーディネート全般の基本知識やスキルを身に着ける。食関連に向上心をもって一層楽しく向き合える一助となり、調理師として社会に出た時には学んだことが生かせるよう導く。						
授業計画・内容							
第1週	オリエンテーション・将来の展望と方向性		第16週	東洋の料理全般（中東諸国、日本と他国）			
第2週	テーブルコーディネートとはの基本の復習、テーブルコーディネートの基本項目復習、正しいセッティング復習		第17週	基本の力を見極めない			
第3週	セッティングの復習続き、食卓の構成復習と応用、テーブルウェアについて（リネン）、ナプキンの折り方		第18週	テーブルスタイルについて、テーブルコーディネートデモンストレーション			
第4週	西洋と東洋の発酵調味料（発酵と腐敗の違い）		第19週	色の分類について復習、基本的用語について復習			
第5週	マナー講習（ビジネス・テーブル）		第20週	東洋の料理全般（中東諸国、日本と他国）			
第6週	テーブルウェアについて（食器、カトラリー、グラス、フィギュア）		第21週	食で豊かになる世界に携わっているあなたは素晴らしい！			
第7週	テーブルウェアについて続き、テーブルコーディネートデモンストレーション		第22週	食、健康、環境（生きるための知恵袋）			
第8週	働き方・思いの力		第23週	食、健康、環境（生きるための知恵袋）			
第9週	味わい 美の起源と芸術的料理		第24週	色の三原色の復習、配色技法についての実習（ドミナント、ビコロール、トリコロール）			
第10週	レストランマナーについて、席次のマナーについて		第25週	配色技法についての実習（カマイユ、グラデーション、アクセントカラー）			
第11週	美しく盛り付ける盛り付けの基本について、器選びの基本について		第26週	成長し続ける			
第12週	料理と自然との融合		第27週	配色技法についての基本と実習残り、色の連想・象徴・イメージについて			
第13週	大地の恵みと料理の力		第28週	料理の五色について、中医学や漢方における五色の考え方			
第14週	自然の大切さと化学物質		第29週	最終まとめ 学校と仕事の考え方			
第15週	西洋料理の考え方とは		第30週	最終まとめ 学校と仕事の考え方			
評価方法	授業に取り組む姿勢（50％）出席率（50％）						
教科書 教材など	レストランサービス、調理師養成教育全書、フードランゲージ フランス語、盛り付けの発想と組み立て、おいしい調理科学、西洋料理の黄金比（基本編）、『働き方』『成功と失敗の法則』（稲盛和夫著）レジメ（プリント）、カラーカード						
実務経験	ホテルでサービス業務に従事（久保）、ホテルで西洋料理の総料理長を経験（須田）、（有）ゆめぱれっとCORPORATIONにて各種教室やトータルコーディネートに携わる（梶並）				実務経験のある教員による 授業科目		✓

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	国際コミュニケーション	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	PARVIN MST SONIA	学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	My lessons will about vocabulary of food, fruits, kitchen tools, seasons, reataurant things and mini conversation about daily life, reservation for table, ordering food, asking for pay/bill. The objective of my lesson is to help student improve their communication skills in English.						
到達目標	I will teach students in detail on above mension contents. I think it will help to increase their English communicaion skills.						
授業計画・内容							
第1週	Introduce yourself. Discussion about how to write recipe in English.		第16週	Telling moning routine. (What do you usually do in the morning?)			
第2週	Vocabulay; name of cutting styles. Choose the recipe.		第17週	Telling get up time and discuss with friends.			
第3週	Short conversation (how are you doing____). Write the ingredients (recipe)		第18週	Exercise questions (writing check-up) and pratrice with friends.			
第4週	Discuss about the recipe in a group.		第19週	Travelers English (short conversation). Vocabulary of meat and eggs (recipes).			
第5週	Vocabulary (cooking verbs). Short conversation of restaurant.		第20週	Can I have change for a dollar.....short conversation.			
第6週	Write the recipe in detail (how to cook__).		第21週	Short interview test about daily routine.			
第7週	Choose food item for menu. What do you do on Saturdays?		第22週	Write short speech about my dream.			
第8週	Restaurant conversation (order the food)		第23週	Writeing check up and practice.			
第9週	Writing check (recipe) and practice in a group.		第24週	Practice own speech for presentation.			
第10週	How much money do you have? Discuss with friends.		第25週	Write the note and check up.			
第11週	Exercise questions (writing check).		第26週	Exercise questions writing and practice in a group part I.			
第12週	Class presentation about own recipe.		第27週	Exercise questions writing and practice in a group part II.			
第13週	Introduce (recipe) in a group.		第28週	Preparation for restaurant presentation part I.			
第14週	Short conversation (which do you like__)		第29週	Practice for presentation in a group part II.			
第15週	Final presentation.		第30週	Final group presentation.			
評価方法	There will be a recipe writing paper test and an interview in English. It also will be evaluated by taking vocabulary test, mini conversation interview, class attendance and attitude.						
教科書 教材など	It was selected by course.						
実務経験	I have taught English for company employee and at Yakage High school for 4 years.				実務経験のある教員による 授業科目		✓

2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	スキルアップ講座	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	大平 聖・岡田 かおり・平石 明香 他	学年・学期	2年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	1年次に学習したことを更に深め、書の持つ文化的価値と手書きによる文字の魅力を認識して社会生活に活用することができる態度を養う。 社会人として信頼と好感を得るために、体験や実践を通して、見聞を広め、自信につなげていくための学習に重点を置いて進めていく。 自分たちの撮影した写真や編集した動画をトラブルや注意点(知的所有権等も)を意識しつつSNSに投稿する また、投稿する前には規約の確認等も行う。						
到達目標	・職業現場や社会生活の中で活用できる知識や技術を修養する。 ・ビジネスマナーのさらなる知識を得、ロールプレイングや発表・スピーチを通して、即戦力となる社会人を目指す。 ・SNSの理解と利用						
授業計画・内容							
第1週	スピーチ 会社訪問のマナー①		第16週	漢字仮名交じり書—行書—			
第2週	行書の特徴と書き方—省略法・連続線—		第17週	DVD視聴(ウエディングマナー)、お茶の接待			
第3週	会社訪問のマナー②		第18週	行書の応用—ハガキ・手紙—			
第4週	SNSについて簡単な復習、写真アップについての感想、写真や動画のupについての規約		第19週	経営者講話			
第5週	経営者講話		第20週	ビジネス文書①			
第6週	行書の特徴と書き方—筆順・筆脈・線質—		第21週	色々な字体を知る—書の古典を通して—			
第7週	冠婚葬祭と贈答のマナー①		第22週	ビジネス文書②、スピーチ			
第8週	行書の特徴と書き方—筆順・筆脈・線質—		第23週	動画撮影についての注意点 撮影、編集、動画アップ			
第9週	冠婚葬祭と贈答のマナー②		第24週	懇親会の幹事をやろう			
第10週	経営者講話		第25週	写経にチャレンジ 細楷の学習			
第11週	サービス接客検定		第26週	ポスター、ウエルカムボード等の作成 書作品鑑賞			
第12週	行書に調和する仮名の書き方		第27週	お品書き、メニューボードの作成			
第13週	動画について・規約や設定、アップロードの方法などを調べる		第28週	DVD視聴(スマートな食べ方の祝儀 和食のマナー)(スマートな食べ方の流儀 洋食のマナー)			
第14週	経営者講話		第29週	書きたい言葉を書で表現			
第15週	動画撮影についての注意点 撮影、編集		第30週	ホテルのマナー 1年の振り返り			
評価方法	授業に取り組む姿勢(50%)出席率(50%)						
教科書 教材など	適宜配付のプリント						
実務経験	株式会社岡田歯車工作所にて総務・経営32年、秘書検定・サービス接客検定準1級審査員15年(岡田)/企業にてソフトウェアの設計、開発、顧客サポート及び動画、Web制作の業務に携わる。IT研修、セキュリティ研修を担当(平石)				実務経験のある教員による 授業科目		✓