

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食生活と健康		高度調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	90時間	必須	青木 仁美
授業の概要				
<p>わが国は社会環境とライフスタイルの著しい変化により、飽食化が進みその結果生活習慣病が大きな社会問題となっており予防の重要性が再認識されています。そして年々進行する少子高齢化など社会構造も大きく変化しています。</p> <p>食生活と健康では私たちが疾病から身を守り、健康を保持・増進出来る事を目標とし学んでいきます。また調理師としてあるいは一社会人として人の健康にどのように係わるかを理解し実践する能力を培います。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識する。 ・調理師法や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、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。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		栄養士・管理栄養士として8年の実務経験。 栄養士・管理栄養士としての経験を活かし、調理師の資質向上に役立つよう授業展開する。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	調理師と健康① 健康の考え方	健康とは何か 我が国の健康水準について		
2~3	調理師と健康② 健康の考え方、目指すべき健康とは	健康寿命について 健康を増進する環境づくり		
4~6	調理師と健康③ 食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割について 食習慣と健康について		
7~8	調理師と健康④ 調理師の役割	調理師の成り立ち、調理師法の概要 食生活における調理の役割		
9~10	食生活と疾病① 疾病の動向とその予防	疾病の動向について 疾病の予防について		
11~13	健康づくり① 健康づくり対策	生活習慣病について		
14~18	健康づくり② 健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ、健康増進法、わが国における健康づくり対策、健康教育について、健康に関する食品情報について		
19~21	健康づくり③ 心の健康づくり	心身相関のしくみ、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現（グループ学習）		
22~23	調理師と食育① 食育とは	食育の定義、食育の意義、食育基本法		
24~29	調理師と食育② 食育における調理師の役割	食育に関する正しい知識と食育の実践 グループ学習として、食育に関するテーマを決め、資料収集、発表資料作成・準備、発表を行う。		
30	前期定期試験など	定期試験の実施とその解説 (自筆ノート持込み可)		
31~33	労働と健康① 労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康、職業病、労働災害		
34~36	労働と健康② 調理の職場環境	職場環境の現状、調理施設の環境、調理施設での労働災害		
37~38	環境と健康① 生活環境	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子		

回	テーマ	内 容		
39～ 40	環境と健康② 環境条件	大気、水、住居、廃棄物、放射線		
41～ 44	環境と健康③ 環境汚染とその対策	広がる環境汚染、空気汚染、水質汚染、騒音・振動・悪臭、環境問題とその取り組み		
45	後期定期試験など	定期試験の実施とその解説 (白筆ノート持込可)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書 第1巻 「食生活と健康」 (全国調理師養成施設協会) プリント等を必要に応じて配布		期末試験 日常点	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と安全と衛生		高度調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	75回	150時間	必須	横山 加奈
授業の概要				
人が健康な食生活を送るうえで欠かすことのできない食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害を及ぼすものとその対策・食品衛生に関する法律・食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法も理解し、実践できるようになることを目的とする。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食による健康危害の内容を理解する。 ・ 食品の安全対策を確実に実践しながら、調理できるようになる。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		栄養士・管理栄養士として20年の実務経験。 栄養士・管理栄養士としての経験を活かし、調理師の資質向上に役立つよう授業展開する。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・ 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	食の安全と衛生 1	食の安全を守る、食の安全を脅かす要因		
2	食の安全と衛生 2	食品安全確保のしくみ、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務		
3	食品と微生物 1	食品中の微生物(微生物の種類)		
4	食品と微生物 2	食品中の微生物(微生物の増殖条件)		
5	食品と微生物 3	食品中の微生物(食品の微生物汚染) 食品の腐敗		
6	飲食による健康危害 1	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要		
7	飲食による健康危害 2	細菌性食中毒(感染型食中毒)①		
8	飲食による健康危害 3	細菌性食中毒(感染型食中毒)②		
9	飲食による健康危害 4	細菌性食中毒(感染型食中毒)③		
10	飲食による健康危害 5	細菌性食中毒(食品内毒素型食中毒)①		
11	飲食による健康危害 6	細菌性食中毒(生体内毒素型食中毒)		
12	飲食による健康危害 7	細菌性食中毒の予防(細菌性食中毒予防の3原則)		
13	飲食による健康危害 8	ウイルス性食中毒とその予防		
14	飲食による健康危害 9	自然毒食中毒(動物性自然毒①)		
15	飲食による健康危害 10	自然毒食中毒(動物性自然毒②)		

16	飲食による健康危害 1 1	自然毒食中毒(有毒植物)
17	飲食による健康危害 1 2	自然毒食中毒(有毒キノコ)・予防
18	飲食による健康危害 1 3	化学性食中毒(概要・予防)
19	飲食による健康危害 1 4	寄生虫による食中毒(概要・魚介類から感染する寄生虫) ①
20	飲食による健康危害 1 5	寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫) ②
21	飲食による健康危害 1 6	寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫) ③
22	飲食による健康危害 1 7	寄生虫による食中毒(食肉から感染する寄生虫) ①
23	飲食による健康危害 1 8	寄生虫による食中毒(食肉から感染する寄生虫) ②
24	飲食による健康危害 1 9	寄生虫による食中毒(野菜類・飲料水から感染する寄生虫)・予防①
25	飲食による健康危害 2 0	寄生虫による食中毒(野菜類・飲料水から感染する寄生虫)・予防②
26	飲食による健康危害 2 1	経口感染症(概要・予防)
27	飲食による健康危害 2 1	食物アレルギー①(概要・予防)
28	飲食による健康危害 2 2	食物アレルギー②(アレルギー物質の表示) その他の健康危害
29	前期定期試験直前まとめ	
30	前期定期試験直前まとめ	解説
31	食品と化学物質 1	食品添加物の概要・食品衛生関係法規①
32	食品と化学物質 2	食品添加物の概要・食品衛生関係法規②
33	食品と化学物質 3	食品添加物の安全性の評価
34	食品と化学物質 4	主な食品添加物とその用途①
35	食品と化学物質 5	主な食品添加物とその用途②
36	食品と化学物質 6	主な食品添加物とその用途③
37	食品と化学物質 7	主な食品添加物とその用途④
38	食品と化学物質 8	食品と重金属、食品と放射性物質
39	器具・容器包装の衛生 1	器具・容器包装の概要、材質の種類①

40	器具・容器包装の衛生 2	器具・容器包装の概要、材質の種類②
41	食品安全対策 1	概要、法律(食品衛生法)
42	食品安全対策 2	法律(食品安全基本法)
43	食品安全対策 3	食品安全行政(中央組織・地方組織)
44	食品安全対策 4	食品表示制度①(概要・食品表示法)
45	食品安全対策 5	食品表示制度②(食品衛生法による表示)
46	食品安全対策 6	食品表示制度③(J A S 法による表示)
47	食品安全対策 7	食品表示制度④(健康増進法による表示・その他の法律による表示)
48	食品安全対策 8	食品調理施設・設備の安全対策①(衛生管理)
49	食品安全対策 9	食品調理施設・設備の安全対策②(給水および排水・廃棄物処理)
50	食品安全対策 1 0	調理従事者の健康管理
51	食品安全対策 1 1	調理作業時における安全対策①(食材の衛生管理)
52	食品安全対策 1 2	調理作業時における安全対策②(異物混入防止)
53	食品安全対策 1 3	調理作業時における安全対策③(手洗い)
54	食品安全対策 1 4	調理作業時における安全対策④(洗浄・消毒・殺菌)
55	食品安全対策 1 5	調理作業時における安全対策⑤(洗浄・消毒・殺菌)
56	食品安全対策 1 6	調理作業時における安全対策⑥(洗浄・消毒・殺菌)
57	食品安全対策 1 7	自主衛生管理 H A C C P ①(概要・取組み)
58	食品安全対策 1 8	自主衛生管理 H A C C P ②(システム・普及・推進) 食品事故対応(危機管理・実際に起こった食中毒の例)
59	食品衛生実習 1	概要、実験器具 ガラス器具の使い方
60	食品衛生実習 2	食品の P H 測定
61	食品衛生実習 3	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
62	食品衛生実習 4	手指に存在する一般細菌の測定
63	食品衛生実習 5	水道水の残留塩素測定

64	食品衛生実習 6	食器洗浄後の汚れ状態の検査		
65	食品衛生実習 7	食品添加物について		
66	食品衛生実習 8	着色料の種類を判定する		
67	食品衛生実習 9	生卵の鮮度判定		
68	食品衛生実習 10	食品の鮮度判定		
69	食品衛生実習 11	空中浮遊微生物の測定		
70	食品衛生実習 12	食中毒の事例からその予防対策を考える		
71	食品衛生実習 13	衛生管理計画の作成		
72	食品衛生実習 14	牛乳における殺菌法の比較		
73	食品衛生実習 15	実習ワークシート作成		
74	後期定期試験直前まとめ			
75	後期定期試験直前まとめ	解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第3巻 「食品の安全と衛生」 (全国調理師養成施設協会)		期末試験	70.0%	小テスト・ノート提出・実習のレポート提出を取り入れて授業を行います。
必要に応じて資料の配布または紹介を行う。		日常点	30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理理論と食文化		高度調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	90回	180時間	必須	三谷 千加子
授業の概要				
調理の方法や技術には、多くの科学的根拠が存在していることを理解しながら、調理操作や食品の調理性の基本を学び、さらに調理施設・設備、調理用器具・機器等、調理に必要な事項を幅広く学習する。調理理論の知識を基礎として、調理技術の向上や応用につなげることを目的とする。また世界の多様な食文化を理解することで、食に対する認識を深めていく。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・調理の原理を科学的に理解できる。 ・調理理論の基礎知識が身につく、自身の調理技術が向上し、応用への意識が高まっている。 ・調理施設・設備、調理器具・機器等の使い方を理解し、実際に使うことができるようになる。 ・世界の多様な食文化を理解する。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内 容		
1	食と文化 1	食文化の成り立ち		
2	食と文化 2	多様な食文化		
3	食と文化 3	共通化と国際化		
4	日本の食文化 1	食文化史		
5	日本の食文化 2	日本料理の食文化①		
6	日本の食文化 3	日本料理の食文化②		
7	日本の食文化 4	日本料理の食文化③		
8	日本の食文化 5	行事と郷土料理①		
9	日本の食文化 6	行事と郷土料理②		
10	日本の食文化 7	現代の食生活と未来の食文化		
11	世界の料理と食文化 1	西洋料理の食文化①		
12	世界の料理と食文化 2	西洋料理の食文化②		
13	世界の料理と食文化 3	中国料理の食文化		
14	世界の料理と食文化 4	その他の国の食文化		
15	食文化概論試験と解説	まとめ		

16	調理とおいしさ 1	調理とは
17-19	調理とおいしさ 2	おいしさの構成①、②、③
20	調理とおいしさ 3	まとめ
21-24	調理の基本操作 1	非加熱調理操作①、②、③、④
25・26	調理器具 1	非加熱調理器具①、②
27	基本操作と調理器具 1	まとめ
28-30	調理の基本操作 2	加熱調理操作①、②、③
31・32	調理器具 2	加熱調理器具①、②
33	基本操作と調理器具 2	まとめ
34-36	調理と熱源	食器・容器 調理と熱源①、②
37-39	調理施設・設備 1	調理施設 調理設備 調理システム
40	調理施設・設備 2	まとめ
41・42	調味料の調理性	調味料①、②
43・44	調理の基本操作 3	調理操作、調理器具、熱源調理施設・設備について復習。
45	前期定期試験など	前期定期試験の実施とその解説
46	食品の調理科学 1	植物性食品(1)(でんぷん)①
47-51	食品の調理科学 2	植物性食品(2)(穀類)①、②、③、④
52-55	食品の調理科学 3	植物性食品(3)(いも類)①、②、③、④
56	食品の調理科学 4	植物性食品(4)(でんぷん・穀類・いも類)まとめ
57	食品の調理科学 5	植物性食品(5)(豆類)
58	食品の調理科学 6	植物性食品(6)(種実類)
59-62	食品の調理科学 7	植物性食品(7)(野菜類)①、②、③、④
63・64	食品の調理科学 8	植物性食品(8)(果実類)①、②
65	食品の調理科学 9	植物性食品(9)(きのこ類)①

66	食品の調理科学 1 0	植物性食品(10)(藻類)①		
67	食品の調理科学 1 1	植物性食品(11)(豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類)まとめ		
68-71	食品の調理科学 1 2	動物性食品(1)(魚介類)①、②、③、④		
72-74	食品の調理科学 1 3	動物性食品(2)(食肉類)①、②、③		
75	食品の調理科学 1 4	動物性食品(3)(魚介類・食肉類)まとめ		
76-79	食品の調理科学 1 5	動物性食品(4)(卵類)①、②、③、④		
80・81	食品の調理科学 1 6	動物性食品(5)(乳類)①、②		
82	食品の調理科学 1 7	動物性食品(6)(卵類・乳類)まとめ		
83・84	食品の調理科学 1 8	その他の食品(1)(油脂類)①、②		
85・86	食品の調理科学 1 9	その他の食品(2)(ゲル状食品)①、②		
87	食品の調理科学 2 0	その他の食品(3)(油脂類、ゲル状食品)まとめ		
88・89	食品の調理科学 2 1	植物性食品・動物性食品・その他の食品について復習		
90	後期定期試験など	後期定期試験の実施とその他解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第4巻「調理理論と食文化概論」 新調理師養成教育全書 第6巻「総合調理実習」 (全国調理師養成施設協会)		期末試験 日常点	70.0% 30.0%	【準備学習】 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習		高度調理学科/1年	2021/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	150回	300時間	必須	平林, 宮脇, 生田
授業の概要				
<p>【日本料理】 伝統的な日本料理の基本技術と基礎知識を学び、日本の食文化の継承者として皆さんが何をすべきかあるいは何ができるかを考える授業にしたいと思います。 本授業では、日本料理の特有な素材の取扱い方や作業時における衛生的な配慮の仕方など、基本的な技術と知識を学びます。また、調理理論に基づいた技術を実践することにより、より確実な調理技術を身につけます。</p> <p>【西洋料理】 料理の基本の中には伝承されてきた知恵がどこにあるのか。それを学び、安全性を確保します。 授業計画後半は専門学校的実習プラス職業的実習を重視します。</p> <p>【中国料理】 中国料理の代表的な献立の調理実習を通し、調理の基本操作の重要性と必要性を順序良く学び、基礎知識と基本技術を習得する。調理に携わる魅力や食の妙味、ひとりひとりが自己の成長を実感できる授業を行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> 毎回の授業で配布するレシピを確実にファイリングし、各自でメモした内容を確認しておくこと。 				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	日本料理（1）	調理実習概論Ⅰ 調理実習の心得		
3～ 4	日本料理（2）	調理実習概論Ⅱ 調理の基本技術の習得および心構え		
5～ 6	日本料理（3）	調理の基本技術実習 包丁の種類・包丁の砥ぎ方		
7～ 8	日本料理（4）	基礎Ⅰ 料理の種類・包丁の使い方・出し汁の取り方		
9～ 10	日本料理（5）	基礎Ⅱ 日本料理の分類と会席料理		
11～ 12	日本料理（6）	基本調理 切り方		
13～ 14	日本料理（7）	基本調理 吸物の基本		
15～ 16	日本料理（8）	基本調理 汁物の基本		
17～ 18	日本料理（9）	基本調理 炊飯の基本		
19～ 20	日本料理（10）	基本調理 酢の物・和え物の基本		
21～ 22	日本料理（11）	基本調理 揚げ物の基本		

23～ 24	日本料理（１２）	基本調理 煮物の基本
25～ 26	日本料理（１３）	基本調理 焼物の基本
27～ 28	日本料理（１４）	基本調理 麺類の基本Ⅰ
29～ 30	日本料理（１５）	基本調理 麺類の基本Ⅱ
31～ 32	日本料理（１６）	基本調理 寄せ物の基本
33～ 34	日本料理（１７）	基本調理 冷やし物と流し物
35～ 36	日本料理（１８）	基本調理 和菓子・飲み物の基本
37～ 38	日本料理（１９）	基本調理 魚のおろし方
39～ 40	日本料理（２０）	基本調理 刺身の基本
41～ 42	日本料理（２１）	基本調理 蒸し物の基本
43～ 44	日本料理（２２）	基本調理 寿司の基本Ⅰ
45～ 46	日本料理（２３）	基本調理 寿司の基本Ⅱ
47～ 48	日本料理（２４）	基本調理 蒸し物
49～ 50	日本料理（２５）	応用調理 前菜と先付
51～ 52	日本料理（２６）	応用調理 弁当
53～ 54	日本料理（２７）	応用調理 正月料理
55～ 56	日本料理（２８）	応用調理 粥・雑炊料理
57～ 58	日本料理（２９）	応用調理 鍋料理Ⅰ
59～ 60	日本料理（３０）	応用調理 鍋料理Ⅱ
61～ 62	西洋料理（１）	厨房の心構え、調理場、器具、姿勢、清潔。
63～ 64	西洋料理（２）	調理道具の大小、ナイフの使用方。手入れ。
65～ 66	西洋料理（３）	整理と料理の過程。切り方。
67～ 68	西洋料理（４）	食材の取り扱いと清潔。
69～ 70	西洋料理（５）	料理する悦びと試食・食事の悦び。
71～ 72	西洋料理（６）	ブイヨン（煮出し汁）。スープ。
73～ 74	西洋料理（７）	フォン（煮出し汁）。ソース。

75～ 76	西洋料理（８）	ホワイトソースとその料理。
77～ 78	西洋料理（９）	ポタージュスープ。
79～ 80	西洋料理（１０）	コンソメスープ。
81～ 82	西洋料理（１１）	切り方の練習。切り方の名称。
83～ 84	西洋料理（１２）	魚（白身）料理Ⅰ
85～ 86	西洋料理（１３）	鶏（足肉）料理Ⅰ
87～ 88	西洋料理（１４）	牛肉（ミンチ肉）料理Ⅰ
89～ 90	西洋料理（１５）	牛肉（ミンチ肉）料理Ⅱ
91～ 92	西洋料理（１６）	イタリア料理 アンティパスト。
93～ 94	西洋料理（１７）	ピザとスパゲッティ。
95～ 96	西洋料理（１８）	野菜中心のメニュー。
97～ 98	西洋料理（１９）	ガルニチュールとサラダ。
99～ 100	西洋料理（２０）	卵について、フライパンの取り扱い方。
101 ～ 102	西洋料理（２１）	魚介甲殻類Ⅱ
103 ～ 104	西洋料理（２２）	仔羊とその付け合わせ。
105 ～ 106	西洋料理（２３）	鶏肉Ⅱ
107 ～ 108	西洋料理（２４）	香味野菜、香辛料。
109 ～ 110	西洋料理（２５）	デザート。（アントルメ）
111 ～ 112	西洋料理（２６）	コース料理のメニュー。
113 ～ 114	西洋料理（２７）	パーティーのメニュー。
115 ～ 116	西洋料理（２８）	飲み物とフルーツ、チーズ。
117 ～ 118	西洋料理（２９）	食卓の演出 盛り付け。

119 ～ 120	西洋料理（30）	料理人のサービス。		
121 ～ 122	中国料理（1）	◇調理操作の基礎 調理実習の手順 準備、調理、試食、後片付け		
123 ～ 124	中国料理（2）	◇調理操作の基礎 調理工程の区分 材料確認、下調理、本調理		
125 ～ 126	中国料理（3）	◇調理操作の基礎 調理器具 切碎・熱源・加熱器具の扱い		
127 ～ 128	中国料理（4）	◇調理操作の基礎 基本的な切り方 包丁さばきと基本形状7種		
129 ～ 130	中国料理（5）	◇調理操作の基礎 適正な計量 重さ・量・長さ・温度・時間		
131 ～ 132	中国料理（6）	◇調理操作の基礎 調味料と香辛料 味つけ方法、色、五味の調和		
133 ～ 134	中国料理（7）	◇調理操作の基礎 基本スープ 毛湯・清湯・白湯の作り方		
135 ～ 136	中国料理（8）	◇調理操作の基礎 特殊材料 乾燥材料・塩蔵品のもどし方		
137 ～ 138	中国料理（9）	◇料理の種類と調理法 冷菜技法の基本 ①冷菜の特徴と冷菜技法		
139 ～ 140	中国料理（10）	◇料理の種類と調理法 油烹技法の基本 ①炒め物 ②揚げ物		
141 ～ 142	中国料理（11）	◇料理の種類と調理法 油烹技法の基本 ③煎り焼き ④あんかけ料理		
143 ～ 144	中国料理（12）	◇料理の種類と調理法 水烹技法の基本 ①煮込み ②スープ料理		
145 ～ 146	中国料理（13）	◇料理の種類と調理法 汽烹技法の基本 ①蒸し物		
147 ～ 148	中国料理（14）	◇系統別・様式別の料理の特色 飲茶（特徴的な料理の調理操作）		
149 ～ 150	中国料理（15）	◇系統別・様式別の料理の特色 バイキング形式（特徴的な料理の調理操作）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」（全国調理師養成施設協会）		期末試験	70.0%	・毎回配布するレシピを整理・保管すること。
日本料理・西洋料理・中国料理とも実習授業の献立に関する資料を配布します。		日常点	30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
総合調理実習		高度調理学科/1年	2021/後期	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	90時間	必須	松田 光香
授業の概要				
調理師は、食事計画、食材仕入れと保管管理、栄養成分計算、原価計算など、料理を作るだけでなくさまざまな管理をする必要があります。 総合調理実習では、献立作成や給食実習を通して、大量調理の総合的な知識を習得し、作業分担などチームワークの重要性について学んでいきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・多数の食事を提供することで大量調理に必要な知識、調理技術、衛生管理を身につける ・喫食者の給与栄養量にあわせた献立作成方法を身につける ・食品成分表を利用した栄養分量（エネルギーなど）の計算方法を身につける ・廃棄率を利用した発注量の計算方法、単価表の作成方法、原価計算方法を身につける ・集団調理を通して自主性、協調性、責任感を身につける 				
実務経験有無	実務経験内容			
有	病院、高齢者施設、ホテルにおける管理栄養士業務			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・授業内容を踏まえてテキストを用い予習をおこなうこと ・授業に関する復習をおこなうこと 				
回	テーマ	内 容		
1～3	調理施設・設備	①調理施設について ②調理設備について ③調理システムについて		
4～6	集団調理実習	①集団調理実習について ②集団調理実習の進め方について ③大量調理の特徴と調理技術について ④献立作成と調理について		
7～12	実習①（学校給食）	①学校給食について ・学童期の栄養・思春期の栄養		
13～18	実習②（保育所給食）	②保育所給食について ・乳児期の栄養・幼児期の栄養		
19～24	実習③（病院給食）	③病院給食について ・一般治療食・特別治療食		
25～30	実習④（高齢者施設給食）	④高齢者施設給食について ・高齢期の栄養		
31～36	学生実習①（アレルギー食） 保育所・行事食	⑤食物アレルギーについて・食物禁忌について ・アレルギー原因物質・代替食品・食物禁忌		

37～ 42	学生実習②（事業所給食） 事業所・ビュッフェスタイル	⑥事業所給食について ・青年期と成人期の栄養・妊娠期と授乳期の栄養		
43～	飲食店開業計画	①調理師とフードビジネスについて ②飲食店の開業について		
44～ 45	後期定期試験直前まとめ	学習内容の復習・確認 試験の実施・解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・新調理師養成教育全書 第6巻 「総合調理実習」 (全国調理師養成施設協会) ・「最新 食品標準成分表」 ・必要に応じてプリントを配布 		試験 日常点 <ul style="list-style-type: none"> ・出席率 ・授業態度 ・実習態度 ・提出物 	70.0% 30.0%	<ul style="list-style-type: none"> ・毎回提出物あり ・電卓持参

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードサービス論		高度調理学科/1年	2021/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	木村 勝次
授業の概要				
業界の厳しい競争に立ち向かいフードサービスの在り方を通しサービス業界で働く基礎を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等を想定したサービスの在り方を理解する。 ・サービス業界の本質を知り実践に役立てる。 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内 容		
1	オリエンテーション。 コロナ化のフードサービス。	科目の概要説明。 フードサービス業界が変わるかも。		
2	求められるサービスとは何か。	ホスピタリティの重要性。		
3	サービスにおける大切な姿勢とは。	正しい姿勢と悪い姿勢。		
4	サービスと調理のかかわり。	サービスと調理従事者との関わりについて。		
5	お客様の存在とは。	お客様の要望に応えるには。		
6	接客者としての意識、プロとしての仕事とは。	自己の人間性の育成。 プロとしての仕事。		
7	接客者の基本マナー、身だしなみ。	身だしなみのルール。 身だしなみのチェック。好ましい身だしなみ。		
8	接客用語、ことばづかい。敬語の使い方。	ことばの重要性。 心をこめたことばづかい。 敬語。 サービスにおけることばづかい。		
9	挨拶の仕方、立礼、待機の姿勢、歩き方。	態度。(姿勢、歩き方、手の使い方、視線、話し方、おじぎの仕方、名刺の受け方、物の渡し方)		
10	電話対応。	電話の受け方。 予約の受け方。 伝言の受け方。 伝言の伝え方。 伝言メモの活用。		
11	接客実務、基本的なサービスの流れ。	クレーム対応。 接客者の基本的な1日の業務。 西洋料理のサービスの流れ。		
12	サービスの種類。	テーブルサービスの種類。 サービステクニックの基本①。		
13	宴会の種類と運営。	法人(会社)個人の催事・結婚式・謝恩会など。		

回	テ ー マ	内 容		
14	快適な食事環境。	食事空間の構成要素。		
15	前期定期試験直前まとめ	定期試験の実施とその解説。		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	新調理師養成教育全書 「レストランサービス」 (全国調理師養成施設協会)	期末試験 日常点	70.0% 30.0%	復習を必ずすること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
校外実習		高度調理学科/1年	2021/後期	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	
授業の概要				
授業で身につけた調理技術と接客技術を校外の実習先で実践する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・実習先での業務内容を理解する。 ・実践を通して、現時点での自分の技能レベルを知る。 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
・実習日誌を毎日記入・提出し、実習担当者に確認を依頼すること。				
回	テーマ	内容		
1~30	校外実習の目的に沿った行動をとる。 事前に学習したことを実践する。	実習先で指示されたことを理解して、正確に実行する。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習先での実践	100.0%	実習ノートをしっかり書く。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座		高度調理学科/1年	2021/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	村上 主典
授業の概要				
・ 専門学校での学習の意味を理解し、進路を決定する際に必要な知識とスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 自己PRや志望動機など履歴書に必要な項目を自ら考えて表現することが出来る ・ 就職活動の進め方を理解し、自主的に活動することが出来る 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
・ 「物の見方」「考え方」「行動の仕方」を意識的に前向きにして「気付くこと」を習慣化する				
回	テーマ	内容		
1	六吹学園での学び方について	社会人基礎講座の目的解説 専門学校の授業の特徴 授業への取り組み方 授業の目的の解説 学校の施設の解説		
2	社会人基礎講座で学ぶことの解説	他の科目や社会に出てからの関連性の解説 社会人基礎講座で学ぶことの解説		
3	話の聴き方	聞く耳を持つことが成長につながることを解説 まずは授業・学生生活で実行する		
4	偶然がつくる人生	意識の持ち方で見えるものが変わって来ることを解説		
5	モノの見方①	自分のモノの見方の特徴を把握する モノの見方を広くする方法とは		
6	モノの見方②	モノの見方を広くするための行動とは モノの見方の難しさの再確認		
7	就職活動の世界を知る①	就職活動の心構え 就職活動の目的を考える		
8	就職活動の世界を知る②	自分の何を伸ばすのかを考える 補うポイントを把握する		
9	文章の書き方と構成の仕方①	文章の書き方の基本を理解する 文章の構成の基本を理解する		
10	文章の書き方と構成の仕方②	キャッチコピーを作ろう		
11	記憶からたどる	経験したことを振り返る 経験から身についた強みを明確にする		

回	テ ー マ	内 容		
12	自分を知る工夫①	自分の特徴をアウトプットする		
13	自分を知る工夫②	他者取材を通して表現の幅を広げる		
14	自分を知る工夫③	他者の表現から学びとる		
15	履歴書の書き方と伝え方	記入する基本情報を理解する 伝え方のポイントを理解する		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
熱血！森吉弘の就勝ゼミ教材		授業態度・取り組み方 課題評価	60.0% 40.0%	