

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養(2021)		高度調理学科/2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	青木 仁美
授業の概要				
私たちは、食品に含まれる栄養素を摂取して生命を維持している。各栄養素の特徴と機能を学習し、身体、食品、栄養と健康の関わりを理解する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理師として必要となる各食品の特徴と性質の知識を深め、理解する。</li> <li>栄養素と各食品の性質を理解した上で、調理を行なえるようになる。</li> </ul>				
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"> <li>毎回の授業に関する復習を行なうこと。</li> <li>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。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1~2	栄養素の機能と健康① 栄養と健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素の種類について</li> <li>食品の成分と体の構成成分について</li> <li>食品の持つ3つの機能について</li> </ul>		
3~4	栄養素の機能と健康② 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> <li>炭水化物とは</li> <li>炭水化物の種類について</li> </ul>		
5~6	栄養素の機能と健康③ 脂質	<ul style="list-style-type: none"> <li>脂質とは</li> <li>脂質の種類について</li> <li>脂肪酸の種類について</li> <li>必須脂肪酸について</li> </ul>		
7~8	栄養素の機能と健康④ たんぱく質	<ul style="list-style-type: none"> <li>たんぱく質とは</li> <li>たんぱく質の種類について</li> <li>たんぱく質の栄養価について</li> </ul>		
9~10	栄養素の機能と健康⑤ ビタミン	<ul style="list-style-type: none"> <li>ビタミンとは</li> <li>ビタミンの種類と働きについて</li> <li>ビタミンの機能について</li> </ul>		
11~12	栄養素の機能と健康⑥ ミネラル	<ul style="list-style-type: none"> <li>ミネラルとは</li> <li>ミネラルの種類と働きについて</li> <li>ミネラルの機能について</li> </ul>		
13	栄養素の機能と健康⑦ その他の成分	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分について</li> <li>機能性成分について</li> </ul>		
14	消化と吸収① 食品の摂取	<ul style="list-style-type: none"> <li>生理的欲求について</li> <li>心理的欲求について</li> <li>栄養管理について</li> </ul>		
15~18	消化と吸収② 栄養素の消化・吸収・代謝	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素の消化について</li> <li>栄養素の吸収について</li> <li>栄養素の代謝について</li> </ul>		
19~22	エネルギー代謝と食事摂取基準 まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー摂取量とエネルギー消費量 について</li> <li>日本人の食事摂取基準 について</li> <li>食品標準成分表 について</li> <li>食品分類法 について</li> <li>食品バランスガイド について</li> </ul>		

23～ 25	食品と特徴と性質① 植物性食品とその加工品（穀類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米 について</li> <li>・小麦 について</li> <li>・とうもろこし、大麦、そば、えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび について</li> </ul>
26～ 29	食品と特徴と性質② 植物性食品とその加工品（でんぷん類、甘味類） まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいも、こんにゃくいも、キャッサバ、葛でんぷんについて</li> <li>・砂糖、水あめ、はちみつ、人工甘味料について</li> </ul>
30	前期定期試験直前まとめ	定期試験実施
31～ 32	食品と特徴と性質③ 植物性食品とその加工品（豆類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆、小豆、いんげん豆、えんどう、そら豆、ささげ、その他の豆 について</li> </ul>
33	食品と特徴と性質④ 植物性食品とその加工品（種実類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナッツ類、種子類 について</li> </ul>
34～ 36	食品と特徴と性質⑤ 植物性食品とその加工品（野菜類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の分類</li> <li>・葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類</li> <li>・野菜類の加工品について</li> </ul>
37～ 38	食品と特徴と性質⑥ 植物性食品とその加工品（果実類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類の分類</li> <li>・仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他</li> <li>・果実の加工品について</li> </ul>
39～ 42	食品と特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しいたけ、マッシュルーム、なめこ、まつたけ、その他</li> <li>・きのこの加工品</li> <li>・褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類について</li> </ul>
43～ 46	食品と特徴と性質⑧ 動物性食品とその加工品（魚介類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介類の構造</li> <li>・魚介類の成分 について</li> <li>・死後変化と鮮度</li> <li>・主な魚の種類 について</li> <li>・魚介類の加工品 について</li> </ul>
47～ 50	食品と特徴と性質⑨ 動物性食品とその加工品（食肉類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉類の構造と肉質</li> <li>・食肉類の成分 について</li> <li>・肉の熟成</li> <li>・主な肉の種類 について</li> <li>・その他の食肉類の種類</li> <li>・食肉の加工品 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>
51～ 53	食品と特徴と性質⑩ 動物性食品とその加工品（卵類、乳類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵、卵の鮮度と貯蔵</li> <li>・卵の加工品 について</li> <li>・牛乳 について</li> <li>・乳製品 について</li> </ul>
54～ 56	食品と特徴と性質⑪ その他の食品（油脂類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂類、植物油脂、動物油脂、加工油脂 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>
57～ 58	食品と特徴と性質⑫ その他の食品（菓子類、嗜好飲料）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和菓子、洋菓子</li> <li>・アルコール飲料、非アルコール飲料 について</li> </ul>
59～ 62	食品と特徴と性質⑬ その他の食品（調味料および香辛料類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食塩、食酢、みそ、醤油、ウスターソース類、トマト加工品、化学調味料 について</li> <li>・香辛料、膨張剤 について</li> </ul>
63～ 64	食品と特徴と性質⑭ その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品 について</li> <li>・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン について</li> </ul>
65	食品と特徴と性質⑮ その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別用途食品 について</li> <li>・保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品 について</li> </ul>

66～ 68	食品の加工と貯蔵① 食品の加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の加工の目的 について</li> <li>・食品の加工法 について</li> <li>・微生物の利用 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>		
69～ 71	食品の加工と貯蔵① 食品の貯蔵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・貯蔵の目的 について</li> <li>・貯蔵法 ①乾燥法から⑧食品添加物 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>		
72～ 73	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入、食品の流通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国の食品の生産 について</li> <li>・食品の流通の仕組み について</li> </ul>		
74	後期定期試験直前まとめ	定期試験の実施		
75	総論（科目のまとめ）	・ 1年間のまとめ		
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2巻 「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）  食品成分表等必要に応じて配布		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
高度調理実習		高度調理学科/2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, 坂口, 生田, 山本, 槌井, 宮脇
授業の概要				
<p>【西洋料理】① 西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、即戦力として現場で働けるようにします。調理師としての礼儀、作法を教え現場で戸惑わないよう身につけます。仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚、道具の手入れ、材料的確な処理など現場で戸惑わないよう身につけます。仕事としての調理作業とは何かを学び、専門学校を超えた実習をします。</p> <p>【西洋料理】② レストラン実務実習授業の準備と仕込みが中心となります。前日仕込みの翌日加熱調理のため、食材の風味の変化に伴う仕込範囲の相違、その保存方法などについても、基本を踏まえながら学んでいきます。</p> <p>特に製パン作業においては、すべて手作りで、焼き立てのパンを提供できるようにします。</p> <p>【日本料理】 レストラン実務実習の仕込み作業と集団給食調理を中心とする実習です。 本実習では上記の他、通常実習では時間的な制約から実施できない。保存食品や凝固作用を利用した食品を作る技術も学びます。</p> <p>【中国料理】 調理の基本操作を反復することで、各工程の特質と必要性を深く理解し、衛生的で安全な作業ならびに理想に適した料理に仕上げる技術を学習する。就職に備えた取り組み姿勢と技能の習得、自己の成長を目的とした授業を実施する。</p>				
授業終了時の到達目標				
・飲食店の業態（和洋中）に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や嗜好等のニーズに合わせた調理技術も習得する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
・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すること。				
回	テーマ	内容		
1～2	西洋料理①（1）	調理に上達する方法、原則。		
3～4	西洋料理①（2）	調理器具道具の取り扱い、練習。		
5～6	西洋料理①（3）	食材の持ち味、つけ味。うまいますずいの判断。		
7～8	西洋料理①（4）	調理法を学ぶ。下ごしらえから仕上げの手順。		
9～10	西洋料理①（5）	調味。調味料、香辛料。味。計量。		
11～12	西洋料理①（6）	ソース、ブイヨン。フォン。水煮の基本。		
13～14	西洋料理①（7）	ナイフの使い方、切り方。		
15～16	西洋料理①（8）	スープストック。肉・魚の煮出し汁（ストック）		
17～18	西洋料理①（9）	パスタとライス。卵料理。		
19～20	西洋料理①（10）	炒焼料理、牛肉について、ガルニチュール		
21～22	西洋料理①（11）	調理と火熱、煮込み、蒸物料理。鶏肉。		

23~ 24	西洋料理① (12)	ポタージュ。魚介料理。処理の仕方。
25~ 26	西洋料理① (13)	揚げ物料理。サラダ。カクテル
27~ 28	西洋料理① (14)	盛り付け。パーティー。
29~ 30	西洋料理① (15)	コース料理。器。
31~ 32	西洋料理① (16)	blancheur , Bouillir ブランシェールとブイール
33~ 34	西洋料理① (17)	pocher ポシェ 沸騰寸前の状態に保ち、この中でゆでる方法。
35~ 36	西洋料理① (18)	frire フリール たっぷりの油の中で材料をあげる。
37~ 38	西洋料理① (19)	saut? ソテー フライパンを用いて、強火で素早く炒める。 フライパンの使用。
39~ 40	西洋料理① (20)	gratiner グラチネⅠ やきいろをつける。再加熱。
41~ 42	西洋料理① (21)	gratiner グラチネⅡ やきいろをつける。再加熱。
43~ 44	西洋料理① (22)	rotir ロテール あぶり焼き、ロースト。
45~ 46	西洋料理① (23)	braiser ブレゼ 蒸し煮、シチュウ。
47~ 48	西洋料理① (24)	po?ler ポワレ saut?との違い。
49~ 50	西洋料理① (25)	glac? グラッセ 煮汁を煮詰める。料理につや出しをする。
51~ 52	西洋料理① (26)	sauce ソース 白色系ソース。褐色系ソース。
53~ 54	西洋料理① (27)	hors d'oeuvre オードブル 魚介・肉・きのこ・野菜。
55~ 56	西洋料理① (28)	potage ポタージュ lies…とろみのついたポタージュ clairs…コンソメ
57~ 58	西洋料理① (29)	poisson ポアソン 魚料理。ソール、サケ、スズキ、鯛。
59~ 60	西洋料理① (30)	viande ビアンド 肉料理。牛肉、豚肉、鶏、かも肉。
61~ 62	西洋料理② (1) 日本料理 (1)	西洋料理② 大量調理概論 大量調理の基本衛生・食材の目安量・計量  日本料理 大量調理概論 大量調理に基本衛生・食材の目安量
63~ 64	西洋料理② (2) 日本料理 (2)	西洋料理② 大量調理の基本Ⅰ 大量調理の基本技術Ⅰ (洗浄・裁断・加熱・調味)  日本料理 大量調理概論Ⅰ 基本技術

65～ 66	西洋料理②（3） 日本料理（3）	西洋料理② 大量調理の基本Ⅱ 大量調理の基本技術Ⅱ（切り出し・盛付け・配膳）  日本料理 大量調理概論基本Ⅱ 基本技術
67～ 68	西洋料理②（4） 日本料理（4）	西洋料理② 模擬サービス実習 製パンの基本  日本料理 模擬サービス
69～ 70	西洋料理②（5） 日本料理（5）	西洋料理② 仕込み作業                    レストラン実務実習仕込み  日本料理 大量調理作業                    基本技術
71～ 72	西洋料理②（6） 日本料理（6）	西洋料理② オードブルの基本・メニューの組み立て  日本料理 仕込み作業の基本
73～ 74	西洋料理②（7） 日本料理（7）	西洋料理② ソース、ブイヨン、フォン、ルーの基本・応用  日本料理 献立作成                            献立の基本知識と応用
75～ 76	西洋料理②（8） 日本料理（8）	西洋料理② ポタージュの種類と分類  日本料理 模擬レストランⅠ
77～ 78	西洋料理②（9） 日本料理（9）	西洋料理② 魚の処理  日本料理 集団給食用大量調理料理（汁と御飯）
79～ 80	西洋料理②（10） 日本料理（10）	西洋料理② 肉の処理  日本料理 模擬レストラン仕込み作業（各セクションごとの仕事）
81～ 82	西洋料理②（11） 日本料理（11）	西洋料理② 揚げ物  日本料理 集団給食用大量調理料理（油物と煮物）

83~ 84	西洋料理② (12) 日本料理 (12)	西洋料理② 煮込み  日本料理 模擬レストラン仕込み作業 (各セッションとの連携)
85~ 86	西洋料理② (13) 日本料理 (13)	西洋料理② 盛り付け I  日本料理 集団給食用大量調理料理 (焼き物と酢物)
87~ 88	西洋料理② (14) 日本料理 (14)	西洋料理② 盛り付け II  日本料理 模擬レストラン仕込み作業 (前期レストランまとめ)
89~ 90	西洋料理② (15) 日本料理 (15)	西洋料理② 前期定期試験など  日本料理 前期定期試験など
91~ 92	西洋料理② (16) 日本料理 (16)	西洋料理② 季節食材と地産地消  日本料理 集団給食用大量調理料理 (炒め物・麺類)
93~ 94	西洋料理② (17) 日本料理 (17)	西洋料理② メニューの提案の仕方  日本料理 模擬レストラン仕込み作業
95~ 96	西洋料理② (18) 日本料理 (18)	西洋料理② コース料理の組み立て  日本料理 集団給食用大量調理料理 (寿司)
97~ 98	西洋料理② (19) 日本料理 (19)	西洋料理② パーティ料理  日本料理 模擬レストラン仕込み作業
99~ 100	西洋料理② (20) 日本料理 (20)	西洋料理② パスタ料理  日本料理 集団給食用大量調理料理 (蒸し物)

101 ～ 102	西洋料理② (21) 日本料理 (21)	西洋料理② サービング (カービングサービス、フレーミングサービス)  日本料理 模擬レストラン仕込み作業
103 ～ 104	西洋料理② (22) 日本料理 (22)	西洋料理② デザート ①ムース  日本料理 集団給食用大量調理料理 (菓子)
105 ～ 106	西洋料理② (23) 日本料理 (23)	西洋料理② デザート ②焼菓子  日本料理 模擬レストラン仕込み作業
107 ～ 108	西洋料理② (24) 日本料理 (24)	西洋料理② デザート ③チョコレート  日本料理 集団給食用大量調理料理 (基本料リマスター I)
109 ～ 110	西洋料理② (25) 日本料理 (25)	西洋料理② デザート ④パイ類  日本料理 模擬レストラン仕込み作業
111 ～ 112	西洋料理② (26) 日本料理 (26)	西洋料理② デザート ⑤アイスクリーム・シャーベット  日本料理 集団給食用大量調理料理 (基本料リマスター II)
113 ～ 114	西洋料理② (27) 日本料理 (27)	西洋料理② フランス語ルセット  日本料理 学生献立作成
115 ～ 116	西洋料理② (28) 日本料理 (28)	西洋料理② イタリア語ルセット  日本料理 学生献立の集団給食
117 ～ 118	西洋料理② (29) 日本料理 (29)	西洋料理② メニューの説明  日本料理 学生献立の模擬レストラン



119 ～ 120	西洋料理② (30) 日本料理 (30)	西洋料理② 後期定期試験など  日本料理 後期定期試験など		
121 ～ 122	中国料理 (1)	◇業界の概要 さまざまな営業形態と食志向への対応		
123 ～ 124	中国料理 (2)	◇業界の概要 厨房の人員配置と習得する技術の段階		
125 ～ 126	中国料理 (3)	◇業界の概要 食の礼儀、もてなしと食事作法		
127 ～ 128	中国料理 (4)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 基本スープのとり方 (毛湯・清湯・白湯)		
129 ～ 130	中国料理 (5)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 切り方の基本4形状 (片・絲・末・塊)		
131 ～ 132	中国料理 (6)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 適正な計量 (重さ・量・長さ・温度・時間)		
133 ～ 134	中国料理 (7)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 蒸し鶏の切り分けと骨の取り出し		
135 ～ 136	中国料理 (8)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① むきえびの下処理、でんぷん入り下味つけ		
137 ～ 138	中国料理 (9)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 鶏もも肉の下処理と角切り、下味つけ		
139 ～ 140	中国料理 (10)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 赤身肉類の下処理と細切り、下味つけ		
141 ～ 142	中国料理 (11)	◇使用頻度が高い調理操作の習得① 油温の見極め、火力のコントロール		
143 ～ 144	中国料理 (12)	◇系統別・様式別の料理の特色 北方菜 北京料理 (特徴的な料理の調理操作)		
145 ～ 146	中国料理 (13)	◇系統別・様式別の料理の特色 東方菜 上海料理 (特徴的な料理の調理操作)		
147 ～ 148	中国料理 (14)	◇系統別・様式別の料理の特色 南方菜 広東料理 (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 西方菜 四川料理 (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。
必要に応じて、調理実習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
高度総合実習		高度調理学科/2年	2021/前期	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				
<p>高度総合実習では、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。</p> <p>1年次に習得した基本技術をベースに、喫食者にあわせた献立作成・給食実習・評価と改善を繰り返しておこなうことで、集団調理の現場で即戦力として活躍できるスキルを身につけます。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・食品成分表を利用した栄養成分量（エネルギーなど）の計算方法を身につける</li> <li>・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</li> <li>・集団調理を通して自主性、協調性、責任感を身につける</li> </ul>				
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"> <li>・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</li> <li>・授業に関する復習をおこなうこと</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1～3	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		
4～9	学生実習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		
10～15	学生実習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		
16～21	学生実習③（病院給食）	③病院給食について ・特別治療食（エネルギーコントロール）		
22～27	学生実習④（病院給食）	④病院給食について ・特別治療食（塩分コントロール）		
28～33	学生実習⑤（高齢者施設給食）	⑤高齢者施設給食について ・粥・きざみ食		
34～39	学生実習⑥（高齢者施設給食）	⑥高齢者施設給食について ・軟食・嚥下食・行事食		
40～42	学生実習⑦（事業所給食）	⑦事業所給食について ・ビュッフェスタイル		
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	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"> <li>・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）</li> <li>・「最新 食品標準成分表」</li> <li>・必要に応じてプリントを配布</li> </ul>		試験  日常点	70.0%  30.0%	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎回提出物あり</li> <li>・電卓持参</li> </ul>

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
サービス実習		高度調理学科/2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	90回	180時間	必須	木村, 坂口邦, 生田俊
授業の概要				
<p>【西洋料理専攻】  2年次に新しく学ぶ実習科目で、実際のレストラン、料理店で不特定多数のお客様をお迎えして、オーダーをとり料理を提供し、お客様に満足してお帰り頂くためのサービスとはどうあるべきかまた、テーブルセッティング、接客用語などの基本と共に「おもてなしの心構えとは」をレストランシュミレーションの型式で学んでいきます。  チーズ管理専門士、ソムリエ、サービス技能士等、サービス専門職の資格取得のための基本を指導します。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店の業態に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客の嗜好やニーズに合わせたサービスを習得する。</li> </ul>				
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"> <li>・ レストランサービスの手順や動作を復習すること。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1～3	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
4～6	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
7～9	レストラン実習	基本実習 調理作業の時間配分と作業分担及び作業手順		
10～12	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
13～15	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
16～18	レストラン実習	基本実習 調理作業の時間配分と作業分担及び作業手順		
19～21	レストラン実習	基本実習 調理作業の時間配分と作業分担及び作業手順		
22～24	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
25～27	レストランサービス	基本実習 調理作業の時間配分と作業分担及び作業手順		
28～30	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
31～33	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
34～36	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
37～39	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
40～42	前期定期試験直前まとめ			
43～45	接客サービスの基本	サービス実務練習・接客練習		
46～48	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習	コース料理	
		【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス	
49～51	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習	接客・サービス	
		【日本料理専攻】 応用実習	コース料理	

52～ 54	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	バイキング 接客・サービス	
55～ 57	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス コース料理	
58～ 60	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	コース料理 接客・サービス	
61～ 63	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス 弁当	
64～ 66	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	コース料理 接客・サービス	
67～ 69	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス コース料理	
70～ 72	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	バイキング 接客・サービス	
73～ 75	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス コース料理	
76～ 78	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	コース料理 接客・サービス	
79～ 81	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	接客・サービス 弁当	
82～ 84	接客サービス実践 レストランサービス実践	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	コース料理 接客・サービス	
85～ 87	後期定期試験直前まとめ			
88～ 90	まとめ実習	【西洋料理専攻】 応用実習 【日本料理専攻】 応用実習	まとめ まとめ	
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8巻「調理実習」、「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%	・毎回配布するレシピを整理・保管すること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードデザイン		高度調理学科/2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	梶並 殊玖子
授業の概要				
食卓と花との関わりを学びながらフラワーアレンジメントの技法を演習し、店舗の装飾やディスプレイについても学びます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ フラワーアレンジメントの基本技法を習得する。</li> <li>・ 店舗ディスプレイの基本を理解し、店舗ディスプレイの計画と実際のセッティングができるようになる。</li> </ul>				
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"> <li>・ 配布プリントをファイリングし、復習に活用すること。</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1	フラワーアレンジ概要	フラワーアレンジと食とのかかわり		
2	フラワーアレンジの基本について①	ドーム(ラウンド)		
3	フラワーアレンジの基本について②	トライアングラー		
4	フラワーアレンジの基本について③	フラワーケーキ		
5	フラワーアレンジの基本について④	スプレイシェイプ		
6	フラワーアレンジの基本について⑤	エルシェイプ		
7	フラワーアレンジの基本について⑥	水平		
8	フラワーアレンジの基本について⑦	平行		
9	店舗ディスプレイについて基本と概要	ディスプレイの基本的な手法についての説明		
10	店舗ディスプレイについて①	グループ学習による店舗ディスプレイ設計仕様書の作成		
11	店舗ディスプレイについて②	グループ学習による店舗ディスプレイのシミュレーション		
12	店舗ディスプレイについて③	グループ学習による店舗ディスプレイのシミュレーション		
13	店舗ディスプレイについて④	店舗ディスプレイのレイアウトデザイン完成		
14	店舗ディスプレイについて⑤	店舗ディスプレイ本番、レイアウトセッティング作業		
15	店舗ディスプレイについて⑥ 前期定期試験など	ディスプレイ搬出作業 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
なし。必要に応じてプリント配布。	期末試験  日常点	70.0%  30.0%	丸テーブル・長 テーブル等をデ モ、実習、作業台 等で使用します。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ドリンク実践		高度調理学科/2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	30回	60時間	必須	高亀 真由美
授業の概要				
レストランにおける空間の演出方法を学ぶ。食事をする環境は、料理の美味しさをも左右する大切な要因の1つです。本授業では、食事を提供する立場から、お客様に快適に美味しく食事を楽しんでいただける環境づくりについて、様々な角度から考えます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事とかかわりの深い飲み物（紅茶、珈琲など）の基礎知識を習得する。</li> <li>・実際に各種の茶、珈琲、ジュースなどを作ることができるようになる。</li> </ul>				
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"> <li>・配布プリントをファイリング・保管し、復習に活用すること。</li> <li>・家庭でも復習すること。</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1	紅茶の基礎知識	①茶と紅茶について ②紅茶の基本道具について		
2	インド紅茶の基礎知識	①紅茶の製造方法 ②インド紅茶の特徴と実習		
3	スリランカ紅茶の基礎知識	①紅茶の形状と等級 ②スリランカの紅茶の特徴と実習		
4	ケニア・中国紅茶の基礎知識	①紅茶の保存方法 ②ケニア、中国、スリランカのキャンディ紅茶の特徴と実習		
5	アレンジティーの基礎知識	①陶磁器の産地 ②アレンジティーの種類と実習		
6	ミルクティーの基礎知識	①イギリスのティータイムについて ②ミルクティーの種類と実習		
7	アイスティーの基礎知識	①オンザロック方式の淹れ方 ②水出し紅茶の淹れ方		
8	ハーブティー基礎知識Ⅰ	①ハーブティーの淹れ方 ②リフレッシュティー系ハーブティー		
9	ハーブティー基礎知識Ⅱ	①リラックス系ハーブティーとその実習		
10	ハーブティー基礎知識Ⅲ	①美肌・免疫力アップのハーブティーとその実習		
11	ハーブティー基礎知識Ⅳ	①ハーブティーのブレンド リラックス・美肌・代謝力アップなど		
12	酵素ジュースの基礎知識	①酵素ジュースの認識とその実習		
13	スムージーの基本知識	①スムージーの認識と作り方及びその実習		
14	ソフトドリンクの基礎知識	①ソフトドリンクの基礎知識と作り方及びその実習		

15	前期定期試験	試験の実施		
16	珈琲の基礎知識Ⅰ	①珈琲の道具 ②ペーパードリップの淹れ方と実習		
17	珈琲の基礎知識Ⅱ	①珈琲のロースト8段階 ②シナモン、ミディアム、シティーの違いとその実習		
18	珈琲の基礎知識Ⅲ	①産地別珈琲の種類とその実習 (モカ、キリマンジャロ、ブラジルサントス)		
19	珈琲の基礎知識Ⅳ	①アイスコーヒーの認識 ②珈琲の効能		
20	日本茶の基礎知識Ⅰ	①日本茶の種類 ②玉露、煎茶の淹れ方と実習		
21	日本茶の基礎知識Ⅱ	①産地別日本茶の種類とその実習 (宇治、静岡、鹿児島)		
22	日本茶の基礎知識Ⅲ	①抹茶の道具 ②抹茶の点て方、いただき方とその実習・ほうじ茶ラテ		
23	中国茶の基礎知識Ⅰ	①中国茶の6大分類 ②中国茶の道具 鉄観音の淹れ方と実習		
24	中国茶の基礎知識Ⅱ	①中国茶の製造方法 ②緑茶(龍井茶)の淹れ方と実習		
25	中国茶の基礎知識Ⅲ	①中国茶の効能 ②黒茶(プアール茶)の淹れ方と実習		
26	健康茶の基礎知識Ⅰ	①健康茶の種類と効用①(美容) ②淹れ方とその実習		
27	健康茶の基礎知識Ⅱ	①健康茶の種類と効用②(高血圧) ②淹れ方とその実習		
28	健康茶の基礎知識Ⅲ	①健康茶の種類と効用③(野菜の健康茶) ②淹れ方とその実習		
29	世界のお茶基礎知識			
30	後期定期試験	試験の実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
決定版 お茶大図鑑 カフェ・喫茶店開業に役立つ (主婦の友社)		期末試験	70.0%	毎回ドリンクの淹れ方を実習します。
オリジナルプリント		日常点	30.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国際フード論		高度調理学科/2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	福島 圭吾
授業の概要				
外国人観光客の増加で国内の飲食店でも英語での接客機会が格段に増えている。また、日本食の国際的認知度があがり、調理師が海外で働くことも珍しくない時代になっている。食に携わる仕事を目指す学生たちが、将来少しでも抵抗なく英語に触れることができるように、英語のハードルを下げる手助けにしたい。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>調理に関する必須用語を英語として理解できている。</li> <li>外国人のお客様と簡単な日常会話ができるようになっている。</li> </ul>				
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"> <li>毎回の授業に関する復習を行なうこと。また、授業時間以外でも、発音練習等折に触れて行う。</li> <li>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。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	少しでも伝わりやすい発音を身につける。発音練習の復習と同時に言葉がつながることで独自の発音なることを知る。	アルファベット26文字を正しく発音することで、口の動きや舌の動きを理解する。tの後ろのyouはchu、dの後ろのyouはdju。wanna・gonna等会話で使われる発音を練習する。		
2	数字に関する表現	数を数えたり、1月～12月各月の単語を確認しながら学生各自の誕生日を聞いたり、答えたりしながら英語に親しむ。		
3	あいさつや自己紹介の表現	挨拶の表現や自己紹介の表現、さらには友達を紹介するなど、英語でのコミュニケーションを学ぶ。		
4	友人をもてなす時の表現	自宅に友人を招いた時の表現について学ぶ。		
5	命令形・依頼の文型	命令文にPleaseをつけると依頼の文になるなど、英語でのコミュニケーションに役立つ表現を身に着ける。		
6	友達との会話を深める質問や応答	週末の行動について学生同士で質問したり、質問に答えたりしながら英語表現を身に着ける。		
7	ファーストフード店での接客表現	来客対応や注文品の確認、飲み物のサイズに関する表現など基本的な表現を学ぶ。		
8	サンドイッチ店での接客表現	サンドイッチの具材やパンの種類など食材に関する英語表現を学ぶ。		
9	レストランでの接客表現	お客様をお迎えしてお席にご案内するまでの表現を学ぶ。		
10	予約の有無を確認したり、お待ち頂く時の表現	予約の確認やお客様にお待ちいただく時間を伝えるなど、接客に必要な表現を学ぶ。		
11	朝食の注文に関する表現	卵料理の種類など、朝食の注文時に使われる表現を学ぶ。		
12	レストランで注文を受ける時の表現	サラダドレッシングの種類やステーキの焼き加減など注文時に役立つ表現を学ぶ。		
13	コース料理の注文に関する受け答えの表現	メニュー表と連動させての注文の流れを学ぶ。		
14	ファーストフード店やレストランでの接客表現のまとめ	7回から13回までの飲食にかかわる表現を総合的に復習する。		
15	期末テスト			

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
・『フードランゲージ英語』CD付き 全国 調理師養成施設協会	期末テスト 日常点	70.0% 30.0%	【準備学習】 授業時間以外でも、 発音練習等折に触れ て行う。