

## 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	藤川 智美		学年・学期	1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、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。							
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、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。							
授業計画・内容								
第1週	健康の考え方①			第16週	食育とは①(食育の定義・意義)			
第2週	健康の考え方②			第17週	食育とは②(食育基本法)			
第3週	食と健康の関係			第18週	食育とは③(食育基本法)			
第4週	調理師の役割①(調理師法の概要)			第19週	食育とは④(食育に関する取り組み)			
第5週	調理師の役割②(調理師法の概要)			第20週	労働と健康①(作業環境と健康)			
第6週	調理師の役割③(食生活における調理師の役割)			第21週	労働と健康②(作業環境と健康、作業条件と健康)			
第7週	生活習慣病①(生活習慣病とは)②(生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性)			第22週	労働と健康③(作業条件と健康)			
第8週	生活習慣病③(生活習慣病の予防)健康づくり対策①(疾病予防から健康増進へ)			第23週	労働と健康④(職業病、労働災害)			
第9週	健康づくり対策②(健康増進法)			第24週	調理師の職場環境①(職務環境の現状、調理施設の環境)			
第10週	健康づくり対策③(健康増進法)			第25週	調理師の職場環境②(調理施設での労働災害)			
第11週	健康づくり対策④(健康づくり対策)			第26週	環境と健康①(生活環境)			
第12週	健康づくり対策⑤(健康教育)⑥(健康に関する食品情報)			第27週	環境と健康②(環境条件)			
第13週	心の健康づくり			第28週	環境と健康③(環境汚染とその対策)			
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、後期試験前に授業ノートを提出する。 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(60%)・提出物や小テスト(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	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養と健康のかかわりについて理解する。また、食品の摂取について学ぶとともに、体内に取り込まれた栄養素がどのように消化・吸収・代謝されるのかを学んでいく。合わせて、健康な食生活を送るための栄養素摂取のもととなる食事摂取基準、さらには食品標準成分表、食品分類法と食事バランスガイドについて学ぶ。						
到達目標	食品や栄養素の機能と健康のかかわり、栄養素の消化・吸収・代謝の仕組みを理解することを通して、調理師として、おいしくて栄養価の高い食事を提供し、喫食者の健康を維持増進することのできる知識を身につける。						
授業計画・内容							
第1週	栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康①(栄養素の種類)	第16週	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取①(生理的欲求)				
第2週	栄養と健康②(食品の成分と体の成分) ③(食品中の栄養素と健康)	第17週	食品の摂取②(心理的欲求)③(栄養管理)				
第3週	第2節 炭水化物①(炭水化物とは) ②(炭水化物の種類)	第18週	第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①(栄養素の消化)				
第4週	"	第19週	"				
第5週	第3節 脂質①(脂質とは) ②(脂質の種類)	第20週	栄養素の消化・吸収・代謝 ②(栄養素の吸収)				
第6週	"	第21週	"				
第7週	第4節 たんぱく質①(たんぱく質とは) ②(たんぱく質の種類)	第22週	③(栄養素の代謝)				
第8週	たんぱく質③(たんぱく質の栄養価)	第23週	エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 ① ②(エネルギー摂取量・消費量)				
第9週	第5節 ビタミン①(ビタミンとは) ②(ビタミンの種類)	第24週	第2節 日本人の食事摂取基準①②				
第10週	"	第25週	第3節 食品の選択 ①(食品標準成分表)				
第11週	第6節 ミネラル①(ミネラルとは) ②(ミネラルの種類)	第26週	②(食品分類法)				
第12週	"	第27週	"				
第13週	第7節 その他の成分 ①(水分)②(機能性成分)	第28週	③(食事バランスガイド)				
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、後期試験前に授業ノートを提出する。 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	1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。 授業は板書と配付資料を使い講義形式で行う。							
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。							
授業計画・内容								
第1週	食の安全と衛生①			第16週	ウイルス性食中毒			
第2週	食の安全と衛生②			第17週	自然毒食中毒①			
第3週	食品中の微生物①			第18週	自然毒食中毒②			
第4週	食品中の微生物②			第19週	自然毒食中毒③			
第5週	食品の腐敗①			第20週	化学性食中毒			
第6週	食品の腐敗②			第21週	寄生虫による食中毒①			
第7週	飲食による健康危害の種類①			第22週	寄生虫による食中毒②			
第8週	飲食による健康危害の種類②			第23週	寄生虫による食中毒③			
第9週	食中毒の概要①			第24週	経口感染症			
第10週	食中毒の概要②			第25週	食物アレルギー①			
第11週	細菌性食中毒①			第26週	食物アレルギー②			
第12週	細菌性食中毒②			第27週	その他の健康危害			
第13週	細菌性食中毒③			第28週	器具・容器包装の概要			
第14週	細菌性食中毒④			第29週	材質の種類			
第15週	まとめ、前期試験			第30週	まとめ、後期試験			
評価方法	夏季休暇、春季休暇前にノート提出する。 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	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	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 授業内容	<p>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。</p> <p>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、單元ごとの復習問題を繰り返しながら定着を促したい。</p>							
到達目標	<p>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。</p>							
授業計画・内容								
第1週	調理理論を学ぶ意義・美味しさの構成			第16週	食品の調理科学(動物性食品)			
第2週	非加熱調理操作			第17週	食品の調理科学(動物性食品)			
第3週	加熱調理操作			第18週	食品の調理科学(動物性食品)確認練習問題			
第4週	調理操作確認復習問題練習			第19週	食品の調理科学(動物性食品)			
第5週	食品の調理科学(植物性食品)			第20週	食品の調理科学(動物性食品)			
第6週	食品の調理科学(植物性食品)			第21週	食品の調理科学(動物性食品)確認練習問題			
第7週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第22週	食品の調理科学(その他の食品)			
第8週	食品の調理科学(植物性食品)			第23週	食品の調理科学(その他の食品)			
第9週	食品の調理科学(植物性食品)			第24週	食品の調理科学(その他の食品)確認練習問題			
第10週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第25週	調理設備 器具と熱源(調理施設・設備)			
第11週	食品の調理科学(植物性食品)			第26週	調理設備 器具と熱源(食器・容器)			
第12週	食品の調理科学(植物性食品)			第27週	調理設備 器具と熱源(熱源の種類と特徴・熱効率)			
第13週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第28週	年間復習問題、技術考査対象練習問題			
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	<p>前期後期試験、單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</p>							
教科書 教材など	<p>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</p>							
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	1年・通年	時間数	240 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	調理の基礎知識、基礎技術、人間力、社会人としてのマナーを身につける。調理道具、包丁の特徴や扱い方、研ぎ方について学ぶ。器の特徴や野菜の基本的な切り方、魚の捌き方等、調理に必要な技術の基本を学ぶ。和食と調理基礎をベースに、五味「甘・塩・酸・苦・旨」、五色「赤・黄・青(緑)・白・黒(紫)」、五法「生・焼・揚・煮・蒸」を取り入れた旬の料理を学ぶと同時に、洋食、イタリアン、中華、給食などのジャンルを学ぶ。							
到達目標	基礎技術、基礎知識、人間力を成長させ、自立した社会人になるための指導を行う。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	調理の心得、道具、機材、包丁の扱いなど基礎を学ぶ。春の食材を使用した和食基礎実習。		第20週	秋の代表的な旬の食材を使用した和食基礎実習。ちらし寿司や松茸土瓶蒸しの調理法を学ぶ。				
第2週	和食、洋食基礎実習。和食基礎実習では、筍のアク抜き等、筍料理を学ぶ。		第21週	洋食基礎実習。秋の代表的な旬の食材を使用した和食基礎実習。秋刀魚の三枚おろしや握り寿司、お造りや茶碗蒸しの調理法を学ぶ。				
第3週	和食基礎実習。和食実習では会席料理について学ぶ。		第22週	製菓、和食の基礎を学ぶ。				
第4週	製菓基礎実習。和食基礎実習では、包丁の扱い方、研ぎ方等調理の基礎を学ぶ。		第23週	イタリアン基礎実習。秋の食材を使用した和食の松花堂弁当。				
第5週	イタリアン基礎実習。和食基礎実習では、食材の基本切りを学ぶ。		第24週	備前焼事前学習。				
第6週	調味料の種類や特徴についての基礎知識を学ぶ。和食基礎実習を通して会席料理について学ぶ。		第25週	実技試験①対策 野菜の基本切り復習。				
第7週	鱈の三枚おろし、巻き鍋の扱い方、だし巻き卵を学ぶ。旬の食材を使用した和食基礎実習。		第26週	給食調理基礎実習。実技試験①対策 野菜の基本切り復習。学生自主制作事前仕込み。				
第8週	旬の食材を使用した中華、和食基礎実習。		第27週	洋食、和食基礎実習。実技試験①野菜の基本切り。和食基礎実習を通して、御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。				
第9週	天婦羅で使用する食材の下処理や温度の見分け方、調理法について学ぶ。給食調理基礎実習。		第28週	製菓基礎実習。和食基礎実習を通して、御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。				
第10週	旬の食材を使用した洋食基礎実習。食材の基本切り等基礎実習。		第29週	イタリアン、和食基礎実習。鯖西京焼き、田楽料理等の調理法を学ぶ。				
第11週	旬の食材を使用した製菓、和食基礎実習。		第30週	和食基礎実習を通して、御節料理、お雑煮等行事食を学ぶ。				
第12週	イタリアン基礎実習。鱈三枚おろし復習。鱈握り寿司。寿司についての基礎知識、基礎技術を学ぶ。		第31週	中華基礎実習。冬期休暇前実習室大掃除。基礎技術復習。				
第13週	和食基礎実習を通して、夏の代表的な旬の食材を扱う。鮎の串打ちや鰻の串打ちを学ぶ。		第32週	冬期休暇前実習室大掃除。基礎技術復習。				
第14週	夏の代表的な旬の食材を扱う。活け鰻の締め方や捌き方、骨切りの方法等学ぶ。素麺料理を学ぶ。		第33週	行事食について学ぶ。七草粥等。実技試験②対策。				
第15週	夏休み前実習室大掃除。学生自主練習。		第34週	中華基礎実習。旬の食材を使用した和食基礎実習。活け魚の扱い方。合鴨コース煮、だし巻き卵復習。				
第16週	魚の三枚おろし、握り寿司復習。		第35週	給食調理基礎実習。巻き寿司稲荷寿司についてを学ぶ。				
第17週	秋の代表的な旬の食材を扱う和食基礎実習。中華基礎実習。		第36週	洋食、和食基礎実習。実技試験②だし巻き卵。				
第18週	料理人の心得DVD鑑賞。旬の食材を使用した和食基礎実習。		第37週	和食基礎実習。校外実習前自主練習。				
第19週	和食基礎実習。学生自主制作仕込み等。							
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	総合調理実習		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		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等、大型調理施設・集団調理施設での働き方や衛生についての意識を学び身につける授業。大量調理で使用する機材を使用して、食数を増やして学生主体で調理を行う。集団調理施設に就職した際に対応できる人材を育成するための授業。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、学生が主体的に調理を行う授業。							
到達目標	実習の経験を通して、ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等の大型調理施設や大型調理機材を扱う調理現場でも対応・活躍のできる人材育成。自主的に行動・作業の理解ができる人材育成。							
授業計画・内容								
第1週	調理の心得、道具、機材包丁の扱いなど調理の基礎について学ぶ。教科書を通して集団調理施設に必要な知識、機材の扱い方、調理場の掃除について学ぶ。			第20週	料理のマナー講座。			
第2週	教科書を通して集団調理施設に必要な知識、機材の扱い方を学ぶ。陰陽五行説、野菜の基本切りを学ぶ。			第21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3週	教科書を通して調理施設・設備・グリストラップ調理機器の分類について学ぶ。			第22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4週	パワーポイントや配布資料を通して包丁の特徴や性質、包丁の研ぎ方等学ぶ。			第23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5週	教科書を通して野菜の基本切りを学ぶ。			第24週	備前焼体験事前学習。備前焼DVD鑑賞。			
第6週	和食の合わせ調味料の作り方や調味料について学ぶ。			第25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7週	科学的な出汁の引き方を学ぶと同時に、巻き鍋の扱い方やだし巻き卵の巻き方、鶏卵の規格サイズ等について学ぶ。			第26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	パワーポイントや教科書、配布資料を通して日本料理のマナーや器の基礎知識等を学ぶ。			第27週	実技試験①野菜の基本切り。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9週	スチコン、プラスチックラー、真空包装機等、機材の使い方、スチコンを扱う料理について学ぶ。			第28週	だし巻き卵復習。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10週	調理師の心得DVD鑑賞。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	合わせ味噌について学ぶ。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11週	野菜の基本切り等、調理の基礎技術を復習。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30週	田楽料理について学ぶ。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12週	卵の凝固について学ぶ。温泉卵、半熟玉子、茹で玉子の調理。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	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。冬季休暇前実習室大掃除。			
第13週	だし巻き卵復習。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32週	実技試験対策②だし巻き卵復習。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。冬季休暇前実習室大掃除。			
第14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33週	実技試験②対策だし巻き卵復習。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15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。夏季休暇前実習室大掃除。			第34週	実技試験②だし巻き卵復習。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16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35週	実技試験②だし巻き卵。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17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36週	校外実習前自主練習。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18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37週	校外実習前自主練習。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19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。							
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	総合調理実習(新・調理師養成教育全書)必修編							
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)					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	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	レストランサービスに必要な基礎知識・応用を学ぶ。 西洋料理(洋食)の基本とテクニック、教養を身につける。 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	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を目指す。 実践的な方法で調理技術を習得する。 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付ける。						
授業計画・内容							
第1週	オリエンテーション・料理の概念	第16週	色彩についてイントロダクション(色彩が大切なわけ、色彩パワー)、色を分類すること・共有すること				
第2週	テーブルコーディネートとは、テーブルコーディネートが大切な分け。テーブルコーディネートの基本項目	第17週	安全、安心な食事提供(食中毒、戒律食、アレルギー)				
第3週	食卓の構成、テーブルコーディネートに必要なものについて(リネン・食器)、ナプキンの折り方	第18週	西洋料理の歴史と文化				
第4週	サービスとホスピタリティについて	第19週	自然の大切さと科学物質				
第5週	料理の起源とその歴史	第20週	料理の基礎と創造性				
第6週	テーブルコーディネートに必要なものについて(カトラリー、グラス、フィギュア)、テーブルセッティングの基本	第21週	色の分類続き、色立体について、色相環の作成				
第7週	ティーセッティングのデモンストレーション、セッティングの基本について(洋食・和食)	第22週	色相環について、トーンについて、トーンの表の作成				
第8週	自然と料理の関わり	第23週	トーンの表の作成、トーンのイメージについて、色の視覚効果について(寒暖、進出後退等、生活の中)				
第9週	サービスの基本、接客者の基本マナー(身だしなみ、笑顔)	第24週	色のイメージ(年齢・性別の色、季節の色、歳時の色、色の持つイメージ)				
第10週	箸の扱いについて、外国の歳時について	第25週	テーブルサービスの種類、西洋料理の食器、備品(陶磁器、カトラリー)				
第11週	日本の歳時について	第26週	1年次のまとめ				
第12週	大地の恵みと料理の力	第27週	1年次のまとめ				
第13週	接客者の基本マナー、レストランにおける言葉使い	第28週	安全、安心な食事提供(食中毒、戒律食、アレルギー)				
第14週	日本の歴代と文化	第29週	2年次に向けて				
第15週	日本の歳時について、人生儀礼の行事、テーブルコーディネートデモンストレーション(和食)	第30週	2年次に向けて				
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) 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(三浦)、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	1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 kitchen tools, seasons, months, body parts name, food and restaurant things. And aslo mini conversation (asking and answering) will be held in every class to build students confidence to speak English.						
到達目標	I will teach in detail on above mension contents. I think it will help to increase their English communication skills.						
授業計画・内容							
第1週	Introduction class. Greetings in English (name, day, date and time). Short introduction (name, brithday, month).			第16週	Discussion class.		
第2週	Vocabulary (kitchen tools), short conversation of (introduce yourself) part I.			第17週	Body parts (Touch your name_____).		
第3週	Greetings (weather,time,day and date)			第18週	How to introduce your friend? Short grammar check.		
第4週	Vocabulary game of kitchen tools (BINGO) part II.			第19週	Speaking practice with friends.		
第5週	How to count numbers and how to say month of the year-----			第20週	Shopping conversation in a group.		
第6週	Vocabulary:Occupations & opposite words. And short conversation with friends.			第21週	How to ask about cloth (size,color and materials)		
第7週	Words game and short conversation of (I have a cold).			第22週	Vocabulary of restaurant. How to order_____.		
第8週	Vocabulary: Sports and parts of the body.			第23週	Restaurant conversation (asking for table_____)		
第9週	Greetings in English and introduce yourself.			第24週	Asking for (menu,food). Preparation of restaurant menu		
第10週	Exercise: I like him and practice questions.			第25週	Describe menu or food.		
第11週	Short conversation: I play (sports) and complete the exercise questions.			第26週	Paying the bill.		
第12週	Complete the exercise and discuss with friends.			第27週	Group presentation (restaurant) part I.		
第13週	I'm reading a comic book;practice in a group.			第28週	Group presentation (restaurant) part II.		
第14週	There is a____ & there are____ make conversation.			第29週	Practice (short interveiw or test).		
第15週	How are you doing? Discuss with friends.			第30週	Final interview.		
評価方法	It will evaluated by taking mini vocabulary test, short conversation, attendence and attitude during the class time.						
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	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	<p>・書道を通して字の上達だけではなく、集中力を高め、正しい姿勢等を身につける。 手書きによる文字に関心を持ち、その特質について「硬筆と毛筆で書く」過程を通して学ぶことができる。 講義と演習の内容とし、演習では書技術の向上とともに集中力の養成も目指す。</p> <p>・マナー講座を通して社会人として求められるマナーを身につける。 ・経営者講話を通して、業界で活躍する経営者の考え方や行動力を学ぶ。 ・YouTube動画、ツイッター、インスタグラム等、SNS活用術</p>						
到達目標	<p>・実践的な指導を行うことで、卒業後に社会人として求められる人間力や調理の現場で役立つ知識、技術を身につける。 ・手書き文字の特質を理解し、文字表記に関する基礎知識ならびに硬筆・毛筆書写の基礎技法を身につけて実用書へ生かすことができる。 ・実用書のあり方を学び、修養過程の中で集中力も身につけて社会人としての意識を高める。</p>						
授業計画・内容							
第1週	オリエンテーション	第16週	平がな、カタカナの成り立ちと書き方				
第2週	手書きの特質と漢字の成り立ち	第17週	経営者講話				
第3週	経営者講話	第18週	スピーチ 話を聞くためのスキル①				
第4週	筆記用具と執筆法 筆順と字形①	第19週	実際に使ってみる 写真撮影、upするときの注意等				
第5週	オリエンテーション、マナーについて 基本動作、あいさつとおじぎ	第20週	話を聞くためのスキル② 就職活動に向けて①				
第6週	筆順と字形②	第21週	実際に使ってみる 写真撮影、upするときの注意等				
第7週	経営者講話	第22週	就職活動に向けて②				
第8週	利用にあたってまとめ 今後どのように使っていくのがいいのか グループワーク	第23週	漢字かなまじり書の基本—楷書—縦書と横書き				
第9週	漢字の部首と字画の組み立て	第24週	社会における実用書の知識				
第10週	スピーチ 言葉使い①	第25週	就職活動に向けて③				
第11週	旧字体と新字体、書写体と活字体について	第26週	感じの良い言葉使い				
第12週	Instagram、YouTubeについて 規約の確認	第27週	スピーチ 1年間のまとめ				
第13週	言葉使い② 電話対応①	第28週	実用書と手書き文字の応用①				
第14週	行書の基本 毛筆用具の取り扱い	第29週	実用書と手書き文字の応用②				
第15週	電話対応② 学生生活と社会人のマナー	第30週	1年間のまとめ				
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			✓

## 2025年度 授業計画(シラバス)

科目名	スキルアップ調理実習		学科名	調理師養成学科		授業方法	実技	
担当教員	石井 美紗恵・大野 浩史・波多 悠也		学年・学期	1年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	<p>製菓：調理師として必要な製菓の基礎技術を習得するとともに、レストラン営業において提供されるデザート企画・製作・提供方法について実践的に学ぶことを目的とする。</p> <p>ラーメン：日本の代表的な麺料理であるラーメンについて、スープ、タレ、麺、トッピングなどの各要素の調理技術を基礎から学ぶとともに、オリジナルラーメンの開発を通じて創造力・発想力を育成する。</p>							
到達目標	<p>製菓：レストランにおける製菓の役割と基本構成を理解する。季節やメニューに応じたデザートの提案とプレゼンテーションができる。食材や調理器具の特性を理解し、衛生管理を徹底して調理できる。チームでの分担作業や提供時のタイミングを考慮したオペレーション能力を身につける。</p> <p>ラーメン：ラーメンの構成要素とその調理方法を理解し、再現できる。衛生管理を徹底しながら、麺・スープ・具材を組み合わせた一杯を完成させることができる。食材や風味のバランスを考慮した独自のラーメンを開発・提案できる。</p>							
授業計画・内容								
第1週	製菓① クレームブリュレを使ったデザートプレート		第16週					
第2週	ラーメン① ラーメンの基礎		第17週					
第3週	製菓② 非焼成タイプの洋菓子(ムース系のデザート)		第18週					
第4週	ラーメン② 製麺所見学		第19週					
第5週	製菓③ パン実習		第20週					
第6週	ラーメン③ 手打ち麺・小麦粉について		第21週					
第7週	製菓④ チョコレートを使ったデザート		第22週					
第8週	ラーメン④ 出汁について		第23週					
第9週	製菓⑤ 焼き菓子・ドリンクペアリング(日本茶)		第24週					
第10週	ラーメン⑤ 笠岡ラーメン		第25週					
第11週			第26週					
第12週			第27週					
第13週			第28週					
第14週			第29週					
第15週			第30週					
評価方法	<p>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。</p> <p>※評価目安：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</p>							
教科書 教材など	配付プリント・参考書(必要に応じて紹介)							
実務経験	石井(製菓衛生師) 大野(ラーメン店を複数経営) 波多(製麺技能士)				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	就職対策		学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	今井 大全 ・ 田畑 麻衣		学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	業界の特徴を知り、就職活動において企業が求める人材の育成。 就職活動において必要な技術・知識・人間力の育成を行う授業。							
到達目標	業界の特徴や企業が新人に求めている人材を授業を通して学生に理解させ、就職活動に必要な知識や姿勢等意識付けすることで、希望する企業の内定に繋げる。							
授業計画・内容								
第1週	業界研究			第17週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第2週	業界研究			第18週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第3週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第19週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第4週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第20週	電話訓練・訪問訓練・面接訓練			
第5週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第21週	電話訓練・訪問訓練・面接訓練			
第6週	オリエンテーション・社会人基礎力			第22週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第7週	オリエンテーション・社会人基礎力			第23週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第8週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第24週	履歴書・封筒記入			
第9週	自己理解			第25週	履歴書・封筒記入			
第10週	自己理解			第26週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第11週	自己PR作成・志望動機作成			第27週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第12週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第28週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第13週	校外実習先・就職先調査・個別面談			第29週	お礼状作成・報告書作成			
第14週	自己PR作成・志望動機作成			第30週	お礼状作成・報告書作成			
第15週	身だしなみ			第31週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
第16週	求人票の見方			第32週	校外実習先・就職先調査・個別面談			
評価方法	就職・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							実務経験のある教員による 授業科目	