

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養と健康Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食生活と健康		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るためにはどのような対応が必要かを知り、調理師としての健康に対する役割などを習得する。				
到達目標	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活について理解できる。 調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について理解を深めることができる。 疾病の動向や予防対策を知り、生活習慣病の概要について知識を深めることができる。 技術審査に合格することができる。				
評価基準	筆記試験：60% レポート：20% 授業態度：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食生活と健康関係法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	藤川 昌美	実務経験	○		
実務内容	日本食糧新聞社にて管理栄養士として11年勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	健康の考え方	健康とは何か
3	健康の考え方	わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 目指すべき健康とは 健康寿命、健康を増進する環境づくり
4	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割
5	食と健康の関係	健康的な食生活習慣づくり
6	食と健康の関係	食事バランスガイド
7	調理師の役割	調理師の成り立ち
8	調理師の役割	調理師就業届け出制度

9	調理師の役割	食生活における調理師の役割 復習 第1章 まとめ
10	食生活と疾病	疾病の動向とその予防①
11	食生活と疾病	疾病の動向とその予防②
12	食生活と疾病	生活習慣病とは
13	食生活と疾病	生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性、復習 第2章 まとめ
14	テスト	テストを実施する
15	まとめ・確認	総まとめを実施する

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養と健康Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食生活と健康		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	心と体の健康づくり対策や疾病予防がどのように行われているかについて学習する。 食育推進の担い手として期待できる調理師になる。				
到達目標	健康づくり対策がどのように行われているかについて学習して理解できる。 心の健康づくりについて知識を深めることができる。 食育推進の担い手として期待できる。技術考査に合格することができる。				
評価基準	筆記試験：60% レポート：20% 授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食生活と健康関係法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	藤川 昌美	実務経験	○		
実務内容	日本食糧新聞社にて管理栄養士として11年勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	健康づくり対策	健康づくり対策
2	健康づくり対策	健康増進 ゼロ次予防
3	健康づくり対策	健康増進法
4	健康づくり対策	わが国における健康づくり対策
5	健康づくり対策	健康日本21（第2次） 健康教育
6	健康づくり対策	健康教育に関する食品情報
7	心の健康づくり	心身相関とストレス ストレスへの対処方法
8	心の健康づくり	心の健康と自己実現

9	食育とは	食育の定義 食育の意義 食育基本法の概要
10	食育とは 食育における調理師の役割	食育推進会議・基本計画 食育白書 食生活の課題
11	食育における調理師の役割	食料事情の課題
12	食育における調理師の役割	食育の実践 ①
13	食育における調理師の役割	食育の実践 ②
14	テスト	テストを実施する
15	まとめ・確認	総まとめを実施する

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食生活と健康関係法規		
必修選択	選択	(学則表記)	食生活と健康		
		開講	単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師になる上で、食生活と健康に関する基本的知識の習得。				
到達目標	技術考査に合格する。 調理師として食生活と健康に関連した法規を理解する。				
評価基準	筆記試験：60% 授業態度：20% 小テスト：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許				
関連科目	栄養と健康Ⅰ、栄養と健康Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	石黒 直隆 / 鮎川功雄		実務経験		
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	環境と健康	オリエンテーション、生活環境の衛生
2	環境条件	大気、水と上水道
3	環境条件	下水道、住宅、廃棄物
4	環境条件	放射線
5	環境汚染とその対策	広がる環境汚染、空気汚染、公害（大気汚染物質）
6	環境汚染とその対策	水質汚染（水質汚染による公害）、騒音、悪臭
7	環境汚染とその対策	環境汚染物質、酸性雨、オゾン層の破壊
8	環境汚染とその対策	地球温暖化など

9	環境汚染とその対策	環境問題とその取り組み、SDGs
10	環境汚染とその対策	循環型社会の形成、リサイクルに関する法
11	労働と健康	作業環境と健康、労働基準法。労働安全衛生法
12	労働と健康	調理師の職場環境、調理施設での労働災害
13	労働と健康	調理師を取り巻く環境、SDGs
14	総合復習、定期試験	前期の学習のまとめ、定期試験の実施
15	食生活と健康 まとめ	前期で学習した分野のまとめ、振り返り

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品と栄養の特性		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	4	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食品に含まれる栄養素を知り、食品がどのように健康に関わっているのかを習得する。				
到達目標	卒業時に受験する技術考査合格を目指し、調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	筆記試験：50% 授業態度：30% 小テスト：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品学Ⅰ、食品学Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	長崎 万紀子 他1名	実務経験	○		
実務内容	特定保健指導施設にて管理栄養士として5年以上勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	栄養と健康	栄養素の種類
3	栄養と健康	食品の成分と身体の成分
4	栄養と健康	食品中の栄養素と健康
5	炭水化物	炭水化物①
6	炭水化物	炭水化物②
7	炭水化物	炭水化物③
8	脂質	脂質①

9	脂質	脂質②
10	脂質	脂質③
11	たんぱく質	たんぱく質①
12	たんぱく質	たんぱく質②
13	ビタミン	ビタミン①
14	ビタミン	ビタミン②
15	ビタミン	ビタミン③
16	ビタミンまとめ	ビタミンまとめ・総復習
17	エネルギー代謝	エネルギー代謝（自身の健康診断結果を使用）
18	ミネラル	ミネラル①
19	ミネラル	ミネラル②
20	ミネラル	ミネラル③
21	ミネラルまとめ	ミネラルまとめ・総復習
22	栄養素まとめ	五大栄養素の復習
23	その他の成分	水分・機能性成分
24	献立作成①	対象者に合った献立の考案
25	献立作成②	使用する食品の機能を調べる
26	献立作成③	献立の詳細決定
27	献立作成④	献立の内容の考察
28	まとめ	作成した献立の発表、質疑応答
29	復習・テスト	五大栄養素の復習・テスト
30	テストの振り返り・まとめ	テストの振り返り・自身の食生活の振り返り

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品と栄養の特性		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食品に含まれる栄養素を知り、食品はどのように吸収され代謝されるのかを理解し、その食品がどのように健康に関わっているのかを習得する。				
到達目標	卒業時に受験する技術考査合格を目指し、調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	筆記試験：50% 授業態度：30% 小テスト：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品学Ⅰ、食品学Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	外山 明美 他1名	実務経験		○	
実務内容	病院にて管理栄養士として10年勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	食品の摂取	食品の摂取（生理的欲求・心理的欲求・栄養管理）
3	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化、口腔内での消化
4	栄養素の消化・吸収・代謝	胃内・小腸内・大腸内での消化、栄養素の吸収
5	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収経路、各栄養素の吸収、栄養素以外の物質の吸収、大腸内での吸収、消化吸収率
6	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の代謝、まとめ
7	エネルギー代謝	エネルギー代謝、エネルギー摂取量と消費量
8	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準、栄養素の指標

9	食品の選択	食品標準成分表
10	食品の選択	食品分類法
11	食品の選択	食事バランスガイド
12	食品の選択	食事バランスガイドの活用法
13	復習	後期の復習
14	テスト	テスト
15	まとめ	栄養価計算について、バランスの良い献立作成

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品と栄養の特性		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食品における旬や成分、また種類などを理解する。 食品についての理解を深め調理に活かせるよう習得する。				
到達目標	食材の栄養成分や旬などの特性を理解したうえで、対象者にあったメニューを作成することができる。 食材を五感で感じ、自身の言葉で表現できる。 技術考査に合格する。				
評価基準	筆記試験：60% 小テスト：20% 授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	栄養学Ⅰ、栄養学Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	栗野 愛彩 他1名	実務経験	○		
実務内容	健康増進施設で管理栄養士として5年以上勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	植物性食品とその加工品	穀類①
3	植物性食品とその加工品	穀類②
4	植物性食品とその加工品	穀類③
5	植物性食品とその加工品	いもおよびでんぷん類
6	植物性食品とその加工品	砂糖及び甘味類
7	植物性食品とその加工品	豆類 復習
8	植物性食品とその加工品	種実類

9	植物性食品とその加工品	野菜類①
10	植物性食品とその加工品	野菜類②
11	植物性食品とその加工品	果実類
12	植物性食品とその加工品	きのこ類
13	植物性食品とその加工品	藻類
14	テスト	テスト
15	植物性食品とその加工品	復習

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品と栄養の特性		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食品における旬や成分、また種類などを理解する。 食品についての理解を深め調理に活かせるよう習得する。				
到達目標	食材の栄養成分や旬などの特性を理解したうえで、対象者にあったメニューを作成することができる。 食材を五感で感じ、自身の言葉で表現できる。 技術考査に合格する。				
評価基準	筆記試験：60% 小テスト：20% 授業態度：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許				
関連科目	栄養学Ⅰ、栄養学Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	栗野 愛彩 他1名	実務経験		○	
実務内容	健康増進施設で管理栄養士として5年以上勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	動物性食品とその加工品	魚介類①
2	動物性食品とその加工品	魚介類②
3	動物性食品とその加工品	食肉類①
4	動物性食品とその加工品	食肉類②
5	動物性食品とその加工品	卵類 乳類
6	その他の食品	油脂類 菓子類 復習
7	その他の食品	嗜好飲料①
8	その他の食品	嗜好飲料② 調味料および香辛料類①

9	その他の食品	調味料および香辛料類②
10	その他の食品	調理加工食品類 ゲル状食品
11	その他の食品	特別用途食品 保健機能食品
12	食品の加工 食品の貯蔵	食品の加工について 食品の貯蔵について
13	食品の生産と流通	食品の生産と流通 復習
14	テスト	テスト
15	復習・確認	技術考査に向けての復習・確認

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品衛生学Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品の安全と衛生		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	4	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食を提供する上で、安全であることが大前提である。その前提はどのように行われ、またどのように取り扱うことで生まれるかを細菌や食中毒、法規的な面からも習得する。				
到達目標	卒業時に受験する技術考査合格を目指し、調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	筆記試験：60% 授業態度：20% 小テスト：20%(2回実施)				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、食品衛生学Ⅱ、食品衛生学実験				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	大久保 淑子 他1名	実務経験	○		
実務内容	健康増進施設での特定保健指導（13年）、市町村の介護予防教室（10年）にて管理栄養士として勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	第1章 食の安全と衛生①	食の安全と衛生、CheckPoint1,2
3	食の安全と衛生②	CheckPoint3 食の安全性に関する事件について/調べ学習、発表
4	第2章 食品と微生物	微生物の種類
5	食品と微生物	微生物の増殖条件 食品の微生物汚染
6	食品と微生物	食品の腐敗 CheckPoint
7	復習・確認	第1～第2章のおさらい
8	第3章 食品と化学物質	①食品添加物の概要

9	食品添加物	②食品添加物と食品衛生関係法規
10	食品添加物	③食品添加物の安全性の評価
11	食品添加物	④主な食品添加物とその用途
12	食品添加物	CheckPoint1 身の回りの食品の食品添加物/調べ学習、発表
13	食品と重金属、食品と放射性物質	食品と重金属、食品と放射性物質
14	復習・確認	第3章おさらい
15	第4章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生
16	第5章 飲食による健康危害	1節 飲食による健康危害の種類 2節 食中毒の概要①
17	飲食による健康危害	食中毒の概要②
18	3節 細菌性食中毒	サルモネラ食中毒
19	3節 細菌性食中毒	腸炎ビブリオ食中毒
20	3節 細菌性食中毒	病原大腸菌食中毒
21	3節 細菌性食中毒	カンピロバクター食中毒
22	3節 細菌性食中毒	エルシニア食中毒
23	3節 細菌性食中毒	リステリア食中毒
24	3節 細菌性食中毒	ブドウ球菌食中毒
25	3節 細菌性食中毒	ボツリヌス食中毒
26	3節 細菌性食中毒	ウエルシュ菌食中毒
27	3節 細菌性食中毒	セレウス菌食中毒
28	3節 細菌性食中毒	定期テスト
29	3節 細菌性食中毒	細菌性食中毒の予防
30	3節 細菌性食中毒	細菌性食中毒 調べ学習 発表

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品衛生学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品の安全と衛生		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食を提供する上で、安全であることが大前提である。その前提はどのように行われ、またどのように取り扱うことで生まれるかを細菌や食中毒、法規的な面からも習得する。				
到達目標	卒業時に受験する技術考査合格を目指し、調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	筆記試験：60% 授業態度：20% 小テスト：20%(1回実施)				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、食品衛生学Ⅰ、食品衛生学実験				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	大久保 淑子 他1名	実務経験	○		
実務内容	健康増進施設での特定保健指導（13年）、市町村の介護予防教室（10年）にて管理栄養士として勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	4節 ウィルス性食中毒	ノロウイルス食中毒
2	5節 自然毒食中毒	動物性自然毒 フグ イシナギ シガテラ
3	自然毒食中毒	貝毒
4	自然毒食中毒	植物性自然毒
5	6節 化学性食中毒	化学性食中毒
6	7節 寄生虫による食中毒	海産魚介類による寄生虫
7	寄生虫による食中毒	淡水産魚類による寄生虫
8	寄生虫による食中毒	食肉 野菜 飲料水による寄生虫

9	復習・確認	4節～7節 おさらい
10	8節 経口感染症	経口感染症
11	9節 食物アレルギー	食物アレルギーについて
12	食物アレルギー	アレルギー物質の表示 調べ学習
13	その他の健康危害	身の回りで食の安全を脅かすもの 総まとめ
14	定期テスト	定期テスト
15	その他の健康危害	総まとめ 1年間のおさらい

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品の安全と衛生関係法規		
必修選択	選択	(学則表記)	食品の安全と衛生		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食の安全の重要性を認識し、飲食による危害とその原因、予防法に関する知識や技術を習得し食品衛生の管理を担う知識を習得する。				
到達目標	技術考査に合格する。 食品の安全対策に関連する関係法規を理解する。				
評価基準	筆記試験：60% 授業態度：20% 小テスト：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品衛生学Ⅰ、食品衛生学Ⅱ、食品衛生学実験				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	石黒 直隆 / 鮎川 功雄		実務経験		
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	食品安全対策とは	オリエンテーション、食品衛生法
2	食品安全対策に関わる法律	食品衛生法、食品安全基本法
3	食品安全行政	中央組織、地方組織
4	食品安全情報の共有	食品表示法、加工食品の表示
5	食品安全情報の共有	アレルギー、機能性表示食品、組み換えDNA食品など
6	食品安全情報の共有	生鮮食品の表示、トレーサビリティ制度
7	食品安全情報の共有	JAS法や景品表示法など。器具・陽気包装の規格基準
8	食品営業施設・設備の安全管理	施設の構造や設備など

9	調理従事者の健康管理	調理師の健康管理と衛生教育
10	調理作業時における安全対策	手洗い、洗浄、消毒、殺菌、熱処理
11	食材の衛生管理	食品の熱処理と食品の規格基準
12	自主衛生管理HACCP	HACCPの特徴と取り組み・HACCPに沿った衛生管理
13	食品事故対応	危機管理や食中毒の事例など
14	まとめ・定期試験	まとめ・定期試験の実施
15	総まとめ・食品事故対応（食中毒対策）	授業の包括的なまとめ・食中毒の対策

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	食品衛生学実験		
必修選択	選択	(学則表記)	食品の安全と衛生		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	1
時間数	30				
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	食品衛生の知識を学び、実際に体験することで調理師として衛生の観念を学習し、身につける				
到達目標	技術考査に合格する				
評価基準	筆記試験：60% レポート：20% 授業態度：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	食品衛生学Ⅰ、食品衛生学Ⅱ、食品の安全と衛生関係法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	奥田 あかり	実務経験	○		
実務内容	当該科目（食品衛生学）にて2年以上教育経験若しくは調理の現場にて実施指導に従事した経験を持つ。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1・2	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について、実験器具の取り扱い
3・4	食品のPH測定	食品のPH測定
5・6	生卵の鮮度判定	生卵の鮮度判定
7・8	牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定
9・10	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	魚肉練り製品の鮮度・品質判定
11・12	食肉の鮮度判定	食肉の鮮度判定
13・14	食品の内部温度の測定	食品の内部温度の判定
15・16	魚介類の鮮度判定	魚介類の鮮度判定

17・18	手指汚れ状態の検査	手指汚れ状態の検査
19・20	空中浮遊微生物の判定	空中浮遊微生物の判定
21・22	各種細菌の判定	手が触れる場所の汚染度・病原菌測定
23・24	水道水の残留塩素濃度判定	水道水の残留塩素濃度の測定
25・26	食器の汚れ状態の検査	調理器具・食器洗浄後の汚れ状態の検査
27・28	振り返り	まとめを実施
29・30	復習・確認	テストの振り返り

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	調理理論Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論と文化概論		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 「④調理理論と食文化概論」「調理実習レシピ集」 専門調理全書（日本・中国・フランス・イタリア・スペイン）		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 辻学園調理・製菓専門学校	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。 調理法を理論立てて理解する。				
到達目標	食材の名称・調理法を地域の言語で使用することが出来る 科学的根拠を元に理論的に料理を学び、実践につなげることが出来る。				
評価基準	授業態度40% 実技試験60%				
認定条件	出席が総時間数の4分の3以上ある者 成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ・基礎調理実習Ⅰ・基礎調理実習Ⅱ・サービス実習・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	入江 智和 他3名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	フランス料理①	【だし汁】について
2	イタリア料理①	【パスタ】について
3	フランス料理②	【フランス料理のソース】について
4	フランス料理③	【フランスコース料理】について 【オードブル】について
5	フランス料理④	レストランで提供されている料理について
6	イタリア料理②	【お米】について 【お米料理】について
7	イタリア料理③	イタリア料理のソースについて
8	フランス料理⑤	【ポタージュ】について

9	メニューの組み方 テスト	メニューを組むにあたって テストを実施
10	サービス①	サービスの基本知識を学ぶ①
11	野菜の湯がき方	野菜の下処理方法について
12	魚の卸し方	魚介類の選別方法と下処理方法について
13	出汁の引き方	様々な出し汁の種類と作り方について
14	初歩の会席	会席料理の流れと様々な調理技法について
15	汁物について	汁物の種類と作り方について
16	懐石料理について	現場で提供されている料理について
17	向付	向付の種類と作り方について
18	メニューの立て方	会席料理の献立の作成方法について
19	試験	試験を実施
20	会席弁当	会席弁当について
21	炸菜について	揚げ物料理について、その種類と技法
22	炒菜について	炒め料理について、調理に入るまでの準備、工程
23	湯について	湯（スープ）の取り方、湯の種類について
24	前菜について	中国料理の前菜の種類と盛り方について
25	調味料について	特殊調味料の作り方について 筆記試験
26	薬膳について	薬膳の考え方、料理の生かし方について学ぶ
27	地方料理について①	地方料理の北京料理について、その特徴と調理技法
28	地方料理について②	地方料理の広東料理について、その特徴と調理技法
29	メニューの組み方 テスト	メニューを組むにあたって テストを実施
30	展示料理について	展示料理の種類と作り方、盛り付け方について

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	調理理論Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論と文化概論		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 「④調理理論と食文化概論」「調理実習レシピ集」 専門調理全書（日本・中国・フランス・イタリア・スペイン）		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会 辻学園調理・製菓専門学校	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。 調理法を理論立てて理解する。				
到達目標	食材の名称・調理法を地域の言語で使用することが出来る。 科学的根拠を元に理論的に料理を学び、実践につなげることが出来る。				
評価基準	授業態度：40% 実技試験：60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ、基礎調理実習Ⅰ、基礎調理実習Ⅱ、サービス実習、総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	入江 智和 他3名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	フランス料理⑥	【魚料理】について 【魚介類の火入れ】について
2	フランス料理⑦	【大皿盛の料理】について
3	フランス料理⑧	【肉料理】について 【肉類の火入れ】について
4	イタリア料理④	レストランで提供されている料理について
5	イタリア料理⑤	【古典的なイタリア料理（ローマ）】について
6	フランス料理⑨	【生地】について
7	フランス料理⑩	【卵】について
8	製菓①	【ゲル化剤】について

9	スペイン料理① テスト	【スペイン料理】について テストを実施
10	サービス④	サービスの基本知識を学ぶ④
11	京料理について	現場で提供されている料理を学ぶ
12	煮物①	煮物の種類と作り方について
13	煮物②	煮物の種類と作り方の違いについて
14	サービス	サービスの基本知識を学ぶ
15	焼物	焼物の種類と作り方について
16	サービス	サービスの基本知識を学ぶ
17	揚物	揚物の種類と作り方について
18	蒸物	蒸物の種類と作り方について
19	テスト	テストを実施
20	酢物	酢物の種類と作り方について
21	広東料理について②	本場の広東料理を学ぶ
22	点心①	浮き粉の生地について
23	地方料理について③	地方料理の四川料理について、その特徴と調理技法
24	サービス	サービスの基本知識を学ぶ
25	点心②	甜点心の種類と作り方について
26	サービス	サービスの基本知識を学ぶ
27	点心③	鹹点心の種類と作り方について
28	地方料理について④	地方料理の上海料理について
29	メニューの組み方 テスト	メニューを組むにあたって テストを実施
30	点心④	鹹点心の種類と作り方について②

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食文化Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	調理理論と文化概論		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「④調理理論と食文化概論」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師として必要な、先人達が培ってきた食に関する歴史文化を学ぶ。日本を中心にその食文化を概観し、調理をする上で大切な知識を習得する共に、新たな調理の創造についても考える。				
到達目標	技術考査に合格することを目指す。また、料理の背後にある歴史や文化について理解し、食の未来についても考え説明できるようにする。				
評価基準	期末試験：50% 授業態度：20% 小テスト・提出物：30%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	菱川 晶子 他1名 (岩崎小百合)	実務経験	○		
実務内容	国立歴史民俗博物館共同利用研究員及び外来研究員を経て、現在の大学研究所研究員等研究歴25年。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について。「食文化とは何か」
2	食と文化	多様な食文化① (自然環境と食文化.宗教と食物禁忌)
3	食と文化	多様な食文化② (食法)・食文化の共通化と国際化① (食の伝播と変容)
4	食と文化	食文化の共通化と国際化② (異文化交流による食の国際化等)
5	日本の食文化	日本の食文化史①
6	日本の食文化	日本の食文化史②
7	日本の食文化	日本の食文化史③
8	日本の食文化	日本の食文化史④

9	日本の食文化	日本料理の食文化①
10	日本の食文化	日本料理の食文化②
11	日本の食文化	日本料理の食文化③（作法）
12	行事食と郷土料理	儀礼と行事食
13	行事食と郷土料理	郷土料理①
14	テスト	テストを実施する
15	行事食と郷土料理	振り返り／郷土料理②

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食文化Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	調理理論と文化概論		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「④調理理論と食文化概論」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師として必要な、先人達が培ってきた食に関する歴史文化を学ぶ。日本を始め、西洋、中国、その他の国々の食文化を概観し、調理をする上で大切な知識を習得する共に、新たな調理の創造についても考える。				
到達目標	技術審査に合格することを目指す。また、料理の背後にある歴史や文化について理解し、食の未来についても考え説明できるようにする。				
評価基準	期末試験：50% 授業態度：20% 小テスト・提出物・発表：30%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	調理師免許				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	菱川 晶子 他1名(岩崎小百合)	実務経験	○		
実務内容	国立歴史民俗博物館共同利用研究員及び外来研究員を経て、現在の大学研究所研究員等研究歴25年。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	行事食と郷土料理	郷土料理③
2	行事食と郷土料理	郷土料理④
3	行事食と郷土料理	赤飯をめぐる食文化等
4	現代の食生活と未来の食生活	現代の食生活と未来の食生活
5	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化①
6	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化②
7	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化③
8	世界の料理と食文化	西洋料理の様式と食事作法・中国料理の食事作法

9	世界の料理と食文化	中国料理の食文化①
10	世界の料理と食文化	中国料理の食文化②
11	世界の料理と食文化	その他の国の食文化
12	食の歴史と未来	食といのち
13	食の歴史と未来	日本人と肉・ジビエ料理①
14	テスト	テストを実施する
15	食の歴史と未来	振り返り／ジビエ料理②

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	4	120
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身につける。 調理師として必要とされる技術を基礎から応用まで幅広く習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。 基本的な調理用語を使用して作業することができる。 レシピに沿って適切な手順で料理を作ることができる。				
評価基準	授業態度：40% 実技試験：60%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ、基礎調理実習Ⅰ、基礎調理実習Ⅱ、サービス実習、総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	廣畑 祐一 他6名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	西洋料理基礎①	実習室説明と包丁研ぎ
2	西洋料理基礎②	包丁の扱い方、基本的な切り方
3	フランス料理①	基本調理【ムニエル】について サラダの扱い方について
4	イタリア料理①	【乾麺】について 【ゼラチン】の扱い方について
5	スペイン料理①	米料理について
6	フランス料理②	【ポタージュ（ビュレ）】について 基本調理【ポアレ】について
7	フランス料理③	基本調理【ポアレ】について 【ソースヴィネグレット】について、【ポタージュ（クレーム）】について
8	西洋料理基礎③	基礎項目【アッシュェ】【シャトー】【塩振り】について

9	テスト	テストを実施
10	イタリア料理②	【ピッツァ】（発酵生地）について 野菜を切り添えるについて
11	基礎①	実習室説明・庖丁砥ぎ
12	基礎②	庖丁砥ぎ・桂剥き
13	基礎③	桂剥き・出し巻き玉子
14	日本料理①	煮出し汁の引き方
15	日本料理②	平造り・御飯の炊き方
16	基礎④	桂剥き・出し巻き玉子
17	日本料理③	川魚料理
18	基礎⑤	桂剥き・出し巻き玉子
19	テスト	テストを実施
20	日本料理⑤	炊き合わせ
21	基礎①	包丁研ぎ、包丁の扱い方について 実習室説明
22	基礎②	鍋の扱い方について 芙蓉、塩振り、返し方
23	基礎③	包み方について 生地のねりかた、加水率の理解、鍋の扱い方復習
24	基礎④	包み方について復習
25	鍋の扱いについて	鍋の扱い方について復習
26	炒め料理について	調理技法「炒」について
27	煮込み料理について	調理技法「焼」について
28	油の扱いについて	油の温度帯について
29	テスト	テストを実施
30	前菜について	前菜について 盛り込み方

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	4	120
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身につける。 調理師として必要とされる技術を基礎から応用まで幅広く習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。 基本的な調理用語を使用して作業することができる。 レシピに沿って適切な手順で料理を作ることができる。				
評価基準	授業態度：40% 実技試験：60%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ、基礎調理実習Ⅰ、基礎調理実習Ⅱ、サービス実習、総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	廣畑 祐一 他6名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	スペイン料理②	鶏のさばき方
2	イタリア料理③	【オイル系パスタ】について、【サラダ】について 仔牛の扱い方について
3	コンクール	基礎項目のコンクールを実施
4	フランス料理④	基本調理【ポシェ】について 舌平目さばき方
5	イタリア料理④	【リゾット】について 【イタリア菓子】について
6	フランス料理⑤	エスカルゴの扱い方について 【ブルコンポーゼ】について、【デザート（ムース）】について
7	フランス料理⑥	仔羊のさばき方 【仔羊の焼き方】について
8	フランス料理⑦	基本調理【ロースト】について 世界三大珍味について

9	テスト	テストを実施
10	イタリア料理⑤	【煮込み料理】について イカ墨の処理について、イタリア料理のソースについて
11	日本料理⑥	五枚卸し
12	日本料理⑦	鯛の卸し方
13	コンクール	基礎項目のコンクールを実施
14	日本料理⑧	天婦羅
15	日本料理⑨	手打ちうどん
16	日本料理⑩	寿司
17	日本料理⑪	祝儀肴
18	基礎⑥	桂剥き・出し巻き玉子
19	テスト	テストを実施
20	日本料理⑫	松花堂弁当
21	飾りと盛り付けについて とろみの付け方について	野菜を使った飾り切りと盛り付け 飾り切り 花、鳥の彫り方（人参）1人1本
22	盛り付けについて	魅了する豪華な飾り付け 飾り切り（ラディッシュ1人1個、胡瓜、白葱）
23	コンクール	基礎項目のコンクールを実施
24	点心について	様々な点心について 鹹点心、甜点心の差を知る
25	点心について	様々な点心を知る 鹹点心、甜点心の差、蝦仁焼売、芝麻球、拔絲地瓜
26	鍋の扱いについて	鍋の扱い方について総合復習 刀工、鍋の振り方
27	とろみについて	あん（とろみ）のつけ方を学ぶ 料理による様々なとろみのつけ方
28	高級食材について	排翅の処理について、蟹の処理について
29	テスト	テストを実施
30	特殊調味料について	特殊調味料を使用して、XO醤 XO醤炒貝柱、荷葉飯、沙茶肉片

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	30
使用教材	専門料理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン)		出版社	辻学園調理・製菓専門学校	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。 調理師として必要とされる技術を習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。 基本的な火の扱い、包丁の扱いができる。 各料理で定められた実技基礎項目を実践レベルで行うことができる。				
評価基準	授業態度：40% 実技試験：60%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ、調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ、サービス実習、総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	入江 智和 他6名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	調理の基本①	火の扱い方①
2	調理の基本②	火の扱い方②
3	調理の基本③	火の扱い方③
4	テスト	テストを実施
5	調理の基本④	火の扱い方④
6	調理の基本①	包丁の扱い・魚卸し①
7	調理の基本②	包丁の扱い・魚卸し②
8	調理の基本③	包丁の扱い・魚卸し③

9	テスト	テストを実施
10	調理の基本④	包丁の扱い・魚卸し④
11	調理の基本①	包丁の扱い①
12	調理の基本②	包丁の扱い②
13	調理の基本③	包丁の扱い③
14	テスト	テストを実施
15	調理の基本④	包丁の扱い④

※以下、「シラバス」の枠内が公表対象となります。

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	辻学園調理・製菓専門学校	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける 調理師として必要とされる技術を習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。 基本的な火の扱い、包丁の扱いができる。 各料理で定められた実技基礎項目を実践レベルで行うことができる。				
評価基準	授業態度：40% 実技試験：60%				
認定条件	・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ、調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ、サービス実習、総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	入江 智和 他6名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	調理の基本⑤	火の扱い方⑤
2	調理の基本⑥	火の扱い方⑥
3	調理の基本⑦	火の扱い方⑦
4	テスト	テストを実施
5	調理の基本⑧	火の扱い方⑧
6	調理の基本⑤	包丁の扱い・魚卸し⑤
7	調理の基本⑥	包丁の扱い・魚卸し⑥
8	調理の基本⑦	包丁の扱い・魚卸し⑦

9	テスト	テストを実施
10	調理の基本⑧	包丁の扱い・魚卸し⑧
11	調理の基本⑤	包丁の扱い⑤
12	調理の基本⑥	包丁の扱い⑥
13	調理の基本⑦	包丁の扱い⑦
14	テスト	テストを実施
15	調理の基本⑧	包丁の扱い⑧

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	サービス実習		
必修選択	必修	(学則表記)	総合調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	30
使用教材	基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル 新調理師養成教育全書 必修編 第6巻 総合調理実習		出版社	一般社団法人/ 日本ホテル・レストランサービス技能協会 公益社団法人/全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	サービスマンとしての立ち居振舞いを身に付ける。 調理師として必要な、基本的な接客に関する知識・技術を身に付ける。				
到達目標	サービスマンとしての身だしなみ・態度・動作が実践できる。 食器の類の取扱いと管理ができる。 基本的なテーブルセッティングができる。 食事のマナーを実践することができる。				
評価基準	筆記試験：60% 授業態度：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 出席が総時間数の3/4以上の者</li> <li>・ 成績評価が「2」以上の者</li> </ul>				
関連資格	国家検定 レストランサービス技能士 3級				
関連科目	総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	後藤 正美	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	サービスの基本①	サービスについて 接客の基本
2	サービスの基本②	什器備品の知識
3	サービスの基本③	サービストレイの使い方 水のサービス
4	レストランについて①	レストランでの役割
5	レストランについて②	レストラン管理業務
6	サービスの基本④	テーブルクロスのセッティング
7	サービスの基本⑤	サービストレイの使い方② 水のサービス②
8	サービスの基本⑥	テーブルセッティング ナフキンの折り方
9	サービスの基本⑦	食器の取り扱いと管理

10	サービスの基本⑧	サービストレイの使い方③ 水のサービス③
11	サービスの基本⑨	プレートサービス サーバーの使い方
12	接客シュミレーション①	接客シュミレーション
13	サービスの基本⑩	テーブルセッティング ナフキンの折り方
14	テスト	テストを実施
15	テーブルマナー①	テーブルマナーの知識

# シラバス

## 科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	総合調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	総合調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	4	120
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑥総合調理実習」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

## 科目の基礎情報②

授業のねらい	大量調理における衛生・調理・接客を習得する				
到達目標	チームでレストラン運営をスムーズに行うことができる。 現場と同じレベルで衛生管理ができる。 教員の指導の元、学生が自主的に料理を提供できる。 調理実習・調理理論で学んだ知識を実践で使用することができる。				
評価基準	授業態度：40% 試験：60%				
認定条件	・ 出席が総時間数の3/4以上の者 ・ 成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論Ⅰ、調理理論Ⅱ、調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ、基礎調理実習、サービス実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	廣畑 祐一 他6名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

## 各回の展開

回数	単元	内容
1	大量調理1	テーブルマナーについて
2	大量調理2	集団調理における調理の基本① レストランを想定したサービス①
3	大量調理3	集団調理における調理の基本② レストランを想定したサービス②
4	大量調理4 テスト	集団調理における調理の基本③ レストランを想定したサービス③ テストを実施
5	大量調理5	集団調理における調理の基本④ レストランを想定したサービス④
6	大量調理6	集団調理における調理の基本⑤ レストランを想定したサービス⑤
7	大量調理7	集団調理における調理の基本⑥ レストランを想定したサービス⑥
8	大量調理8	集団調理における調理の基本⑦ レストランを想定したサービス⑦
9	大量調理9 テスト	集団調理における調理の基本⑧ レストランを想定したサービス⑧

10	大量調理10	集団調理における調理の基本⑨ レストランを想定したサービス⑨ テストを実施
11	大量調理11	集団調理における調理の基本⑩ レストランを想定したサービス⑩
12	大量調理12	集団調理における調理の基本⑪ レストランを想定したサービス⑪
13	大量調理13	集団調理における調理の基本⑫ レストランを想定したサービス⑫
14	大量調理14 テスト	集団調理における調理の基本⑬ レストランを想定したサービス⑬ テストを実施
15	大量調理15	集団調理における調理の基本⑭ レストランを想定したサービス⑭