

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					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	2
時間数					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。 技術考査に合格することを目指す。				
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"> ・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				
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	まとめ・確認	総まとめを実施する①
15	まとめ・確認	総まとめを実施する②

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					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	2
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学習する。食育推進の担い手となる。				
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を目指す。				
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"> ・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				
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	まとめ・確認	総まとめを実施する①
15	まとめ・確認	総まとめを実施する②

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					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	2
時間数					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	技術考査の合格を目指す。 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	<ul style="list-style-type: none"> ・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				
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 他2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	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、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	前期の学習のまとめ
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	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"> ・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				
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にて実施する。				
担当教員	尾澤 真紀 他2名	実務経験	○		
実務内容	フィットネスクラブ、給食会社、Jリーグクラブに管理栄養士（スポーツ栄養士）として勤務後、フリーランス独立				

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	自己紹介、授業の流れ、到達目標について、栄養素の種類と主な機能
2	栄養と健康	食品の成分と体の成分、食品の栄養素と健康
3	炭水化物	炭水化物とは、炭水化物の種類（単糖類、少糖類）
4	炭水化物	炭水化物の種類（多糖類）
5	脂質	脂質とは、脂質の種類
6	たんぱく質	たんぱく質とは、たんぱく質の種類
7	たんぱく質	たんぱく質の栄養価
8	ビタミン	ビタミンとは、ビタミンの種類（脂溶性ビタミン）

9	ビタミン	ビタミンの種類（水溶性ビタミン）
10	ミネラル	ミネラルとは、ミネラルの種類（多量ミネラル）
11	ミネラル、その他の成分	ミネラルの種類（微量ミネラル）、水分、機能性成分
12	献立作成	対象者に合った献立の考案
13	献立作成	献立の詳細決定、献立内容の考察、献立作成の発表準備
14	復習	前期の復習
15	まとめ	振り返り、作成した献立の発表、前期の総括

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者査合格を目指し、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"> ・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				
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にて実施する。				
担当教員	尾澤 真紀 他1名	実務経験	○		
実務内容	フィットネスクラブ、給食会社、Jリーグクラブに管理栄養士（スポーツ栄養士）として勤務後、フリーランス独立				

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	自己紹介、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（消化器官の構造と働き・消化液の分泌・消化の種類）
4	栄養素の消化・吸収・代謝	各消化器官での消化（口腔内・胃内・小腸内・大腸内での消化）
5	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収（栄養素の吸収経路・各栄養素の吸収・消化吸収率など）
6	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の代謝（糖質・脂質・たんぱく質）、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、指標について（エネルギー・栄養素）
9	食品の選択	食品標準成分表、基礎知識
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	まとめ	振り返り、後期の総括①
15	まとめ	振り返り、後期の総括②

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	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	調理師として必要な食品についての基本知識を学び、それらを生かした調理・加工・貯蔵の方法を理解する。 食品に関する問題について自ら考え、行動する力を身につける。				
到達目標	食品の種類、調理特性、栄養学的特徴について理解できる。 食品の加工・貯蔵の目的と方法について理解できる。 食品の生産と輸入、流通の仕組みについて説明できる。				
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"> ・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				
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	山崎 由記 他1名	実務経験		○	
実務内容	【管理栄養士】管理栄養士養成施設で3年勤務、特定保健指導など				

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	授業進行・成績評価などについての説明 興味のある食品について調べる
2	植物性食品とその加工品	穀類① 米
3		穀類② 小麦
4		穀類③ とうもろこし
5		穀類④ その他の穀類
6		いもおよびでんぷん類①
7		いもおよびでんぷん類②

8		砂糖および甘味類①
9		砂糖および甘味類②
10		豆類
11		メニュー作成①
12		メニュー作成②
13		メニュー作成③
14		メニュー作成④
15		グループで考えたメニューの発表
16	植物性食品とその加工品	種実類
17		野菜類① 葉菜類
18		野菜類② 茎菜類
19		野菜類③ 根菜類/果菜類
20		野菜類④ 花菜類/野菜加工品
21		果実類①
22		果実類②
23		きのこ類
24		海藻類
25		魚介類① 魚介類の構造
26	動物性食品とその加工品	魚介類② 魚介類の成分
27		魚介類③ 主な魚介類（魚類）
28		魚介類④ 主な魚介類（貝類、その他）
29	総まとめ	振り返り、まとめ①
30	総まとめ	振り返り、まとめ②

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	調理師として必要な食品についての基本知識を学び、それらを生かした調理・加工・貯蔵の方法を理解する。とともに、食品に関する問題について自ら考え、行動する力を身につける。				
到達目標	食品の種類、調理特性、栄養学的特徴について理解できる。 食品の加工・貯蔵の目的と方法について理解できる。 食品の生産と輸入、流通の仕組みについて説明できる。				
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"> ・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				
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	山崎 由記 他1名	実務経験	○		
実務内容	【管理栄養士】管理栄養士養成施設で3年勤務、特定保健指導など				

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	授業進行・成績評価などについての説明
2	動物性食品とその加工品	食肉類①
3		食肉類②
4		卵類 乳類
5		メニュー作成①
6		メニュー作成②
7		メニュー作成③

8	動物性食品とその加工品	グループで考えたメニューの発表
9	その他の食品	油脂類 菓子類
10	その他の食品	嗜好飲料② 調味料および香辛料類①
11	その他の食品	調味料および香辛料類②
12	その他の食品	調理加工食品類 ゲル状食品 特別用途食品 保健機能食品
13	食品の加工と貯蔵／食品の生産と流通	食品の加工と貯蔵／食品の生産と流通
14	総まとめ	振り返り、まとめ①
15	総まとめ	振り返り、まとめ②

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					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	4
時間数					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者合格を目指し、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%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、食品衛生学実習				
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	大久保 淑子 他1名	実務経験	○		
実務内容	15年以上健康増進施設での特定保健指導、15年以上市町村の介護予防教室、10年クリニックにて栄養指導、2年食品取り扱い施設にて衛生点検指導、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 第1章 食品の安全と衛生①	授業の流れ、到達目標について 第1節 食品の安全を守る、第2節 食品の安全を脅かす要因
2	第1章 食品の安全と衛生②	第3節 食品の安全性確保のしくみ 第4節 食品衛生とは
3	第3章 食品と微生物	第1節 食品中の微生物
4	第3章 食品と微生物	第1節 食品中の微生物
5	第3章 食品と微生物	第2節 食品の変質
6	復習・確認	第1～第2章 振り返り 小テスト①
7	第4章 食品と化学物質	第1節 食品添加物 ①食品添加物とは

8	第4章 食品と化学物質	第1節 食品添加物 ②食品添加物の安全性の評価
9	第4章 食品と化学物質	第1節 食品添加物 ③主な食品添加物とその用途
10	第4章 食品と化学物質	第2節 食品と有害元素 第3節 食品と放射性物質
11	第5章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生
12	復習・確認	第4章 第5章 振り返り 小テスト②
13	第6章 食品による健康危害	第1節 第2節
14	第6章 食品による健康危害	第1節 第2節
15	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (1) サルモネラ食中毒
16	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (2) 腸炎ビブリオ食中毒
17	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (3) 病原大腸菌食中毒
18	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (4) カンピロバクター食中毒
19	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (5) エルシニア食中毒
20	第6章 食品による健康危害	第3節細菌性食中毒 ①感染型食中毒 (6) リステリア食中毒
21	第6章 食品による健康危害	感染型食中毒 振り返り 小テスト③
22	第6章 食品による健康危害	第3節 細菌性食中毒 ②食品内毒素型食中毒 (1) ブドウ球菌食中毒
23	第6章 食品による健康危害	第3節 細菌性食中毒 ②食品内毒素型食中毒 (2) ボツリヌス食中毒
24	第6章 食品による健康危害	第3節 細菌性食中毒 ③生体内毒素型食中毒 (1) ウエルシュ菌食中毒
25	第6章 食品による健康危害	第3節 細菌性食中毒 ③生体内毒素型食中毒 (2) セレウス菌食中毒
26	第6章 食品による健康危害	食品内毒素型食中毒 生体内毒素型食中毒 振り返り 小テスト④
27	第6章 食品による健康危害	細菌性食中毒の予防
28	第1章・3章・4章・5章・6章	第1章・3章・4章・5章・6章振り返り
29	総まとめ	総まとめ
30	第1章・3章・4章・5章・6章	前期 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	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%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、食品衛生学実習				
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	大久保 淑子	実務経験		○	
実務内容	15年以上健康増進施設での特定保健指導、15年以上市町村の介護予防教室、10年クリニックにて栄養指導、2年食品取り扱い施設にて衛生点検指導、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・前期復習	食品衛生学Ⅰ復習・食品衛生学Ⅱについてオリエンテーション
2	4節 ウィルス性食中毒	ウィルス性食中毒
3	5節 自然毒による食中毒	動物性自然毒
4	5節 自然毒による食中毒	植物性自然毒
5	6節 化学性食中毒	化学性食中毒
6	4節～6節 総まとめ	ウィルス性食中毒・自然毒食中毒・化学性食中毒のまとめ 小テスト①
7	寄生虫による食中毒	魚介類から感染する寄生虫

8	寄生虫による食中毒	食肉類から感染する寄生虫 野菜類から感染する寄生虫 飲料水から感染する寄生虫
9	8節 経口感染症 9節 人畜共通感染症	経口感染症 人畜共通感染症
10	食物アレルギー	食物アレルギーについて
11	7節～10節 総まとめ	寄生虫食中毒・経口感染症・人畜共通感染症・食物アレルギーのまとめ 小テスト②
12	11節 その他の健康危害	その他の健康危害
13	4節～11節振り返り	4節～11節振り返り
14	総まとめ	総まとめ
15	その他の健康危害	アレルギー物質の表示 調べ学習

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、飲食による気概とその要因、予防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取得する。				
到達目標	技術考査の合格を目指す。 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"> ・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				
関連科目	食品衛生学Ⅰ、食品衛生学Ⅱ、食品衛生学実習				
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	竹内 和美 他1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	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、遺伝子組み換え食品
6	食品安全情報の共有	生鮮食品の表示
7	食品安全情報の共有	JAS法、景品表示法

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	総まとめ
15	総まとめ・食品事故対応（食中毒対策）	授業の総まとめ・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	食品衛生学実習		
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	1	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	技術考査の合格を目指す。				
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"> ・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				
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して実施する。				
担当教員	奥田 あかり	実務経験	○		
実務内容	管理栄養士として病院等にて栄養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	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
2	食品のPH測定	食品のPH測定
3	生卵の鮮度判定	生卵の鮮度判定
4	牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定
5	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
6	食肉の鮮度判定	食肉の鮮度判定
7	食品の内部温度の測定	食品の内部温度の判定
8	魚介類の鮮度判定	魚介類の鮮度判定

9	手指汚れ状態の検査	手指汚れ状態の検査
10	空中浮遊微生物の判定	空中浮遊微生物の判定
11	各種細菌の判定	手が触れる場所の汚染度・病原菌測定
12	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
13	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
14	復習・まとめ	振り返り、まとめ①
15	復習・まとめ	振り返り、まとめ②

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% 筆記試験60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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・基礎調理実習・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	岡田 光 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	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	イタリア料理②	【お米】について 【お米料理】について
6	フランス料理④	【卵】について
7	フランス料理⑤	【ポターージュ】について
8	フランス料理⑥	レストランで提供されている料理について

9	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
10	サービス①	サービスの基本知識を学ぶ④
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	外来講師	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	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
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	地方料理について①	地方料理の広東料理について、その特徴と調理技法
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②	地方料理の北京料理について、その特徴と調理技法
28	中国茶について	中国茶について、その種類と分類
29	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
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% 筆記試験60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・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・基礎調理実習・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	岡田 光 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	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	【肉料理】について① 【肉類の火入れ】について①
3	フランス料理⑧	【大皿盛の料理】について
4	フランス料理⑨	【肉料理】について② 【肉類の火入れ】について②
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⑩	【生地】について
7	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
8	製菓①	【ゲル化剤】について

9	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
10	イタリア料理⑤	イタリア料理のソースについて
11	外来講師	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	前菜	前菜の構成を学ぶ
15	焼物	焼物の種類と作り方について
16	日本酒	サービスの基本知識（日本酒）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	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
20	酢物	酢物の種類と作り方について
21	外来講師	現場で提供されている料理を学ぶ
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	調味料について	特殊調味料の作り方について
25	点心②	甜点心の種類と作り方について
26	点心③	鹹点心の種類と作り方について
27	地方料理について④	地方料理の上海料理について
28	点心④	鹹点心の種類と作り方について②
29	メニューの組み方 まとめ	メニューを組むにあたって まとめを実施
30	紅茶	サービスの基本知識（紅茶）を学ぶ

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)	調理理論と食文化概論		
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と共に、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。 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られるようにする。				
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"> ・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				
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	実務経験	○		
実務内容	国立歴史民俗博物館に共同利用研究員及び外来研究員として、また大学研究所研究員等として20年以上研究に従事。				

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	まとめ	まとめ学習
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)	調理理論と食文化概論		
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と共に、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。 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られるようにする。				
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"> ・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				
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	実務経験	○		
実務内容	国立歴史民俗博物館に共同利用研究員及び外来研究員として、また大学研究所研究員等として20年以上研究に従事。				

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	日本全体を俯瞰した郷土料理や食文化の背景について（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	まとめ	まとめ学習
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付ける。 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	調理理論・基礎調理実習・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	西 和希 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	スペインの米料理について
6	フランス料理②	【ポタージュ（ピュレ）】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	まとめ	まとめを実施①
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	日本料理③	五枚卸し
17	日本料理④	川魚料理
18	基礎⑤	桂剥き・出し巻き玉子
19	まとめ	まとめを実施②
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 切り方について 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 生地のねり方、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	まとめ	まとめを実施③
30	前菜について	前菜について 盛り付け方

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付ける。 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	調理理論・基礎調理実習・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	西 和希 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	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
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	スペイン料理②	鶏のさばき方
5	フランス料理⑥	基本調理【ロースト】について 世界三大珍味について
6	フランス料理⑦	基本調理【ポシェ】について 舌平目のさばき方
7	フランス料理⑧	仔羊のさばき方 【仔羊の焼き方】について
8	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

9	まとめ	まとめを実施①
10	イタリア料理⑤	【煮込み料理】について イタリア料理のソースについて
11	日本料理⑥	蒸物
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	日本料理⑫	鯛の手開き
19	まとめ	まとめを実施②
20	日本料理⑬	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	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
26	発酵生地について	発酵生地の扱いについて学ぶ 包み方、発酵生地の加水率
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	まとめ	まとめを実施③
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	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	調理理論・調理実習・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	まとめ	まとめを実施①
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	まとめ	まとめを実施②
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	まとめ	まとめを実施③
15	調理の基本④	包丁の扱い④

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	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	調理理論・調理実習・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	まとめ	まとめを実施①
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	まとめ	まとめを実施②
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	まとめ	まとめを実施③
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できる。				
評価基準	筆記試験：50% 授業態度：20% 小テスト：30%				
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	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					

各回の展開

回数	単元	内容
1	接客の基本①	サービスについて 笑顔から始まる接客の基本
2	レストランの基本①	レストラン部門の組織 レストラン管理業務
3	レストランの基本②	什器備品の知識 食器の取り扱いと管理
4	レストランの基本③	テーブルクロスセッティング レストランのナプキン・フォールド 小テスト
5	レストランの基本④	テーブルセッティング テーブルマナー
6	サービスの基本①	食前酒、酒類について
7	サービスの基本②	サービストレーの使い方 プレートサービス
8	サービスの基本③	サーバーの使い方 水の注ぎ方 小テスト

9	実技練習①	お出迎え・座席へのご案内・水のサービス
10	実技練習②	お出迎え・水のサービスまで復習 オーダーテイク
11	実技練習③	お出迎え～オーダーテイクまで復習 ジュース・料理の提供
12	実技練習④	お出迎え～料理の提供まで復習 料理の下げ・お見送り
13	復習①	テストのポイント整理 実技の復習
14	復習②	復習
15	実技練習⑤	後期の総合調理実習に向けて実技練習

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	<p>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。☑</p> <p>現場と同じレベルで衛生管理ができる。</p> <p>教員の指導の元、学生が自主的に料理を提供できる。</p> <p>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。</p>				
評価基準	授業態度40% 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	調理理論・調理実習・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	岡田 光 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	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
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	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
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 まとめ	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 まとめを実施
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