

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	公衆衛生学		担当教員 (教員要件)	兒玉 智明 (高等学校・養成施設教員経験)		
授業概要 授業方法	疾病予防、健康増進を公衆衛生的見地から習得する。					
実務経験	-					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	90時間	授業回数	前期：2時間×15回 後期：2時間×30回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(その他)
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> ・疾病予防、健康増進を公衆衛生的見地から学び、自身の健康づくりのための行動変容に結びつける。 ・調理師として国民の健康づくりに寄与し、社会に貢献できるようにする。 					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 調理師と健康 (1) 健康とは何か (健康とはどういう状態か説明できる。)					
2	第1章 調理師と健康 (1) わが国の健康水準① (平均寿命について説明できる。)					
3	第1章 調理師と健康 (1) わが国の健康水準② (死亡率について説明できる。)					
4	第1章 調理師と健康 (1) 目指すべき健康とは (健康寿命について説明できる。)					
5	第1章 調理師と健康 (2) 食と健康の関係 (食生活と健康の関わりを説明できる。)					
6	第1章 調理師と健康 (3) 調理師の役割① (調理師法の概要を説明できる。)					
7	第1章 調理師と健康 (3) 調理師の役割② (調理師法の概要を説明できる。)					
8	第1章の復習 (内容を復習し、自分の理解度を把握できる。)					
9	第2章 食生活と疾病 (1) 疾病の動向とその予防 (日本の疾病の動向を説明できる。)					
10	第2章 食生活と疾病 (2) 生活習慣病① (生活習慣病について説明できる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 食生活と疾病（2） 生活習慣病② （がんについて説明できる。）
12	第2章 食生活と疾病（2） 生活習慣病③ （喫煙による人体への影響を説明できる。）
13	第2章 食生活と疾病（2） 生活習慣病④ （心疾患について説明できる。）
14	第2章 食生活と疾病（2） 生活習慣病⑤ （脳血管疾患について説明できる。）
15	第2章の復習 （内容を復習し、自分の理解度を把握できる。）
16	第3章 健康づくり（1） 疾病の予防段階 （疾病の予防対策について説明できる。）
17	第3章 健康づくり（1） 健康増進法 （健康増進法の概要を説明できる。）
18	第3章 健康づくり（1） わが国の健康づくり対策 （日本の健康づくり対策について説明できる。）
19	第3章 健康づくり（1） 健康に関する食品情報① （栄養成分表示のきまりを説明できる。）
20	第3章 健康づくり（1） 健康に関する食品情報② （特別用途食品・保健機能食品を説明できる。）
21	第3章 健康づくり（2） 心の健康づくり （ストレスの仕組みとその対処方法を説明できる。）
22	第3章の復習 （内容を復習し、自分の理解度を把握できる。）
23	第4章 調理師と食育（1） 食育の定義・食育の意義 （食育とは何か、その意義を説明できる。）
24	第4章 調理師と食育（1） 食育基本法 （食育基本法の概要を説明できる。）
25	第4章 調理師と食育（2） 食育における調理師の役割 （食育と調理師の関わりを理解する。）
26	第4章 調理師と食育（2） 演習①レポート （食育に関する重要語句を説明できる。）
27	第4章 調理師と食育（2） 演習②レポート （自分の住む地域で行われている食育活動を知る。）
28	第4章の復習 （内容を復習し、自分の理解度を把握できる。）
29	第5章 労働と健康（1） 労働と健康① （労働衛生とは何か、その意義を説明できる。）
30	第5章 労働と健康（1） 労働と健康② （法に基づく労働条件について説明できる。）

回数	授業内容（到達目標）
31	第5章 労働と健康（1） 労働と健康③ （職業病について説明できる。）
32	第5章 労働と健康（1） 労働と健康④ （労働災害、過労死、過労自殺について説明できる。）
33	第5章 労働と健康（2） 調理師の職場環境 （調理師の職場環境の現状を説明できる。）
34	第5章の復習 （内容を復習し、自分の理解度を把握できる。）
35	第6章 環境と健康（1） 生活環境 （健康と生活環境の関わりを説明できる。）
36	第6章 環境と健康（2） 環境条件① （大気について説明できる。）
37	第6章 環境と健康（2） 環境条件② （水について説明できる。）
38	第6章 環境と健康（2） 環境条件③ （住居・廃棄物・放射線について説明できる。）
39	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策① （公害とは何か説明できる。）
40	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策② （4大公害病の特徴を説明できる。）
41	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策③ （典型7公害の特徴を説明できる。）
42	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策④ （環境ホルモン、酸性雨、オゾン層破壊について説明できる。）
43	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策⑤ （地球温暖化とは何か説明できる。）
44	第6章 環境と健康（3） 環境汚染とその対策⑥ （地球温暖化による影響と対策を思考できる。）
45	第6章の復習 （内容を復習し、自分の理解度を把握できる。）

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品学		担当教員 (教員要件)	須貝 裕 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	食品の特徴と性質や加工についての基礎知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	調理製菓技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	90 時間	授業回数	前期： 2 時間× 30 回 後期： 2 時間× 15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	新調理師養成施設教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性					
参考文献等	「オールガイド食品成分表 2023 (2020 8 訂 準拠)」 実教出版編集部 編					
科目の目標 (到達目標)	食品の特徴や加工について基礎知識を習得することで、調理を行う際に活用できるようになり、自ら考え、調理作業ができる調理師を育成する。					

回数	授業内容 (到達目標)
1	・ガイダンス (授業の目的と進め方と方法) ・第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食品の選択 (食品学を学習する目的を説明できる。)
2	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (1) 米①構造と種類 (米の種類が説明できる。)
3	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (1) 米②加工品とその製造 (米の加工品が説明できる。)
4	第4章 食品の性質と特徴 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (2) 小麦 (3) とうもろこし (構造と種類, 加工品と製造) (小麦, トウモロコシの種類と加工品が説明できる。)
5	第4章 食品の性質と特徴 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (4) 大麦~ (6) そのほか穀類 (構造と種類, 加工品と製造) (大麦, そば, その他の穀類の種類と加工品が説明できる。)
6	穀類の学習まとめ (穀類の種類と特徴を記述できる。)
7	第4章 食品の性質と特徴 第1節 植物性食品とその加工品 2. いも類およびでんぷん類 (1) じゃがいも (2) さつまいも (ジャガイモ, サツマイモの特徴と加工品が説明できる。)
8	第4章 食品の性質と特徴 第1節 植物性食品とその加工品 2. いも類およびでんぷん類 (3) そのほかのイモ類及びデンプン類 (その他のいも類の特徴と加工品が説明できる。)
9	第4章 食品の性質と特徴 第1節 植物性食品とその加工品 3. 砂糖および甘味類 (1) 砂糖~ (2) その他の甘味類 (砂糖・甘味類の種類が分類できる。)
10	2. いも類およびでんぷん類の学習まとめ 3. 砂糖および甘味類の学習まとめ (砂糖・甘味料の種類を分類できる。)

回数	授業内容（到達目標）
11	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 4. 豆類（1）大豆（2）小豆 （大豆・小豆の加工品が説明できる。）
12	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 4. 豆類（3）その他の豆類 （その他の豆類の加工品が説明できる。）
13	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 5. 種実類（1）ナッツ類（2）種子類 （ナッツ類・種子類を分類することができる。）
14	4. 豆類の学習まとめ 5. 種実類の学習まとめ （豆類・種実類を分類することができる。）
15	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類① （野菜類を可食部によって分類することができる。）
16	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類② （野菜ごとの特徴を列挙することができる。）
17	6. 野菜類の学習まとめ （野菜類を可食部によって分類することができる。）
18	中間試験 （学習到達度の状態を確認し、自ら学習することができる。）
19	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 （各果実の特徴と加工用途が説明できる。）
20	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 8. キノコ類 （キノコの種類と加工品が説明できる。）
21	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 9. 藻類 （藻類の種類と加工品が説明できる。）
22	7. 果実類の学習まとめ 8. キノコ類の学習まとめ 9. 藻類の学習まとめ （果実類・キノコ類・藻類の種類の特徴が説明できる。）
23	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類（1）魚介類の構造 （魚介類を分類することができる。）
24	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類（2）魚介類の成分（3）死後硬直と鮮度 （魚介類が食用となる状態が説明できる）
25	1. 魚介類の学習まとめ① （魚介類を分類することができる。死後硬直と呈味成分の関係が説明できる。）
26	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類（4）主な魚介類の種類①魚類 （各魚類の特徴が説明できる。）
27	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類（4）主な魚介類の種類 ② 貝類 ～ ④ かに類 （各貝類、えび類、かに類の特徴が説明できる。）
28	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類（4）主な魚介類の種類 ⑤ いか・たこ類 ⑥ その他 （いか・たこ類、その他の魚介類の特徴が説明できる。）
29	1. 魚介類の学習まとめ② （魚介類の特徴を列挙することができる。）
30	前期振り返り （食品の分類をすることができる。）

回数	授業内容（到達目標）
31	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 2.食肉類（1）食肉類の構造と肉質～（3）肉の熟成 （食肉類が食用となる部位，状態が説明できる。）
32	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 2.食肉類（4）主な食肉類の種類①牛肉②豚肉 （牛肉・豚肉の特徴を説明することができる。）
33	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 2.食肉類（4）主な食肉類の種類③鶏肉④羊肉 （鶏肉・羊肉の特徴が説明できる。）
34	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 2.食肉類（4）主な食肉類の種類③その他の食肉類⑥食肉類の加工品 （その他の食肉類の特性が列挙できる。加工品の特徴が説明できる。）
35	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 3.卵類 （卵の構造と成分の特徴が説明できる。）
36	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 4.乳類 （牛乳の種類が説明できる。乳製品の種類を系統的に分類できる。）
37	第2節 動物性食品とその加工品の学習まとめ （動物性食品の学習到達度を確認することができる。）
38	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 1.油脂 （油脂類の特徴が説明できる。）
39	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 2.菓子類 （菓子の分類とその特徴が説明できる。）
40	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 3.嗜好飲料類 （嗜好飲料類を系統的に分類できる。）
41	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 4.調味料および香辛料類 （調味料の種類が説明できる。香辛料を用途別に分類できる。）
42	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 5.調理加工食品類 （調理加工食品が説明できる。）
43	第3節 その他の食品の学習まとめ （その他の食品の学習到達度を確認することができる。）
44	第5章 食品の加工と貯蔵 第6章 食品の生産と流通 （食品の加工と貯蔵の方法が列挙できる。食品の流通経路が列挙できる。）
45	第5章 食品の加工と貯蔵 第6章 食品の生産と流通 の学習まとめ （食品の加工と貯蔵・食品の生産と流通 の学習到達度を確認する。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	栄養学		担当教員 (教員要件)	石井大 (管理栄養士)		
授業概要 授業方法	調理師養成のために必要な栄養学の基礎的知識を習得する。					
実務経験	-					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	前期：2h時間×15回 後期：2h時間×15回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
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					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	栄養素の構造と代謝、機能を理解できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章 栄養素の機能と健康 (1) 栄養の意義・栄養素の種類 【到達目標】 五大栄養素とは何かを説明できる。					
2	第1章 栄養素の機能と種類 (2) 人体構成成分・栄養素と健康 【到達目標】 五大栄養素とは何か説明できる。					
3	第1章 栄養素の機能と健康 (3) 炭水化物① 【到達目標】 炭水化物について説明できる。					
4	第1章 栄養素の機能と健康 (4) 炭水化物② 【到達目標】 炭水化物について説明できる。					
5	第1章 栄養素の機能と種類 (5) 脂質① 【到達目標】 脂質について説明できる。					
6	第1章 栄養素の機能と種類 (6) 脂質② 【到達目標】 脂質について説明できる。					
7	第1章 栄養素の機能と種類 (7) タンパク質① 【到達目標】 タンパク質について説明できる。					
8	第1章 栄養素の機能と種類 (8) タンパク質② 【到達目標】 タンパク質について説明できる。					
9	第1章 栄養素の機能と健康 (9) ビタミン① 【到達目標】 ビタミンについて説明できる。					
10	第1章 栄養素の機能と種類 (10) ビタミン② 【到達目標】 ビタミンについて説明できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	第1章 栄養素の機能と健康（11） ビタミン③ 【到達目標】 ビタミンについて説明できる。
12	第1章 栄養素の機能と健康（12） ミネラル① 【到達目標】 ミネラルについて説明できる。
13	第1章 栄養素の機能と健康（13） ミネラル② 【到達目標】 ミネラルについて説明できる。
14	第1章 栄養素の機能と健康（14） その他の成分 【到達目標】 水と機能性成分の働きを説明できる。
15	前期の総まとめ 【到達目標】 前期の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。
16	第2章 消化と吸収（1） 食品の摂取 【到達目標】 食欲の調節について説明できる。
17	第2章 消化と吸収（2） 栄養素の消化と吸収① 【到達目標】 消化と吸収の流れを説明できる。
18	第2章 消化と吸収（3） 栄養素の消化と吸収② 【到達目標】 消化と吸収の流れを説明できる。
19	第2章 消化と吸収（3） 栄養素の消化と吸収③ 【到達目標】 消化と吸収の流れを説明できる。
20	第2章 消化と吸収（3） 栄養素の消化と吸収④ 【到達目標】 消化と吸収の流れを説明できる。
21	第2章 消化と吸収（3） 栄養素の消化と吸収⑤ 【到達目標】 消化と吸収の流れを説明できる。
22	第2章 消化と吸収（4） 栄養素の代謝 【到達目標】 栄養素の代謝経路を説明できる。
23	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（1） エネルギー代謝① 【到達目標】 エネルギー代謝について説明できる。
24	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（1） エネルギー代謝② 【到達目標】 エネルギー代謝について説明できる。
25	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（1） 日本人の食事摂取基準① 【到達目標】 食事摂取基準の必要性が理解できる。
26	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（2） 日本人の食事摂取基準② 【到達目標】 食事摂取基準の必要性が理解できる。
27	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（3） 食品分類法・食事バランスガイド① 【到達目標】 食品分類法を説明できる。
28	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（3） 食品分類法・食事バランスガイド② 【到達目標】 食事バランスガイドを説明できる。
29	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準（3） 食品分類法・食事バランスガイド③（演習） 【到達目標】 食品分類法・食事バランスガイドを活用できる。
30	後期のまとめ 【到達目標】 後期の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食品衛生学		担当教員 (教員要件)	岩井 久和 (食品衛生管理経験)		
授業概要 授業方法	『食品の安全』を確保するための知識や技術を学ぶ。 『安全な調理・加工品の提供』のための食品衛生管理を学ぶ。					
実務経験	食品衛生管理の実務経験					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期		
授業総時間数	150時間	授業回数	前期：2時間×45回 後期：2時間×30回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	調理師養成教育全書③ 食品の安全と衛生					
参考文献等	衛生管理ガイドブック (日本食品衛生協会)、配布プリント					
科目の目標 (到達目標)	『食品の安全』を確保するための知識や技術を習得し、調理実習授業や調理加工施設の現場で『安全な調理・加工品の提供』のための食品衛生管理が実践できる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	・授業ガイダンス ・第1章 食品の安全と衛生 第1節 食の安全を守る 第2節 食の安全を脅かす要因 (食品衛生学を学習する目的が説明できる。食品事件事故の概要が説明できる)					
2	第1章 食品の安全と衛生 第3節 食の安全確保のしくみ 第4節 食品衛生とは 第5節 食品衛生と調理師の責務 (食品安全確保体制が説明できる。食品衛生と調理師の関係が説明できる)					
3	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 1. 微生物の種類 2. 微生物の増殖条件 (各微生物の特徴が説明できる。微生物の増殖条件が説明できる。)					
4	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 3. 食品の微生物汚染 第2節 食品の腐敗 (食品の微生物汚染の経路が説明できる。食品の変質の種類・変性が説明できる。)					
5	第1章 食品の安全と衛生 第2章 食品と微生物の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)					
6	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 1. 食品添加物の概要 (食品添加物と調理・加工の関係が説明できる。)					
7	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 2. 食品添加物と食品衛生関係法規 3. 食品添加物の安全性の評価 (食品添加物を安全に使用するための制度が説明できる。)					
8	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 1. 食品添加物の概要 ～ 3. 食品添加物の安全性の評価の学習まとめ (食品添加物の基本的な概要が説明できる。)					
9	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (1) 保存料～(4) 酸化防止剤 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)					
10	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (5) 発色剤～(8) 漂白剤 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)					

回数	授業内容（到達目標）
11	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (9) 被膜剤～(11) 着香料 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)
12	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (12) 被膜剤～(16) 調味料 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)
13	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 (17) 膨張剤～(18) その他 (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項が説明できる。)
14	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 4. 主な食品添加物とその用途 の学習まとめ (各食品添加物の使用目的と使用上の注意事項の概要が説明できる。)
15	第3章 食品と化学物質 第1節食品添加物 の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
16	第3章 食品と化学物質 第2節 食品と重金属 (食品と重金属による健康への影響が説明できる。)
17	第3章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質 (食品と放射性物質による健康への影響が説明できる。)
18	第3章 食品と化学物質 の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
19	第4章 器具・容器包装の衛生 第1節 器具・容器包装の概要 (調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。)
20	第4章 器具・容器包装の衛生 第2節 材質の種類 (調理作業時に安全に器具や容器包装の取り扱いができる。)
21	第4章 器具・容器包装の衛生 の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
22	中間試験 第1章 食品の安全と衛生～第4章 器具・容器包装の衛生 (学習到達度を確認することができる。)
23	第5章 飲食による健康危害 第1節 飲食による健康危害の種類 第2節 食中毒の概要① (食中毒の発生の仕組みが説明できる。)
24	第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要② (日本の食中毒の発生状況の概要が説明できる。)
25	第5章 飲食による健康危害 第1節 飲食による健康危害の種類 第2節 食中毒の概要 の学習まとめ (学習到達度を確認することができる。)
26	第5章 飲食による健康危害 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 (2) 腸炎ビブリオ食中毒 (各感染型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
27	第5章 飲食による健康危害 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 (4)カンピロバクター食中毒 (各感染型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
28	第5章 飲食による健康危害 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 (6) リステリア食中毒 (低温菌による食中毒の種類と特徴とその防止方法が説明できる。)
29	第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 2. 食品内毒素型食中毒 3. 生体内毒素型食中毒 (各毒素型食中毒の原因菌の特徴とその防止方法が説明できる。)
30	第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 4. 細菌性食中毒の予防 (細菌性食中毒の予防方法の概念が説明できる。)

回数	授業内容（到達目標）
31	第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒 1. ノロウイルスによる食中毒 （ノロウイルスによる食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
32	第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 第4節 ウイルス性食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
33	第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 1. 動物性自然毒 （動物性自然毒食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
34	第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 2. 植物性自然毒 (1) 有毒植物 (2) 身近な食品の植物性自然毒 （植物性自然毒食中毒の特徴が説明できる。）
35	第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 2. 植物性自然毒 (3) 有毒キノコ (4) 自然毒食中毒の予防 （植物性自然毒食中毒の特徴が説明できる。自然毒食中毒の防止方法が説明できる。）
36	第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
37	第7章 食品衛生実習① 実験実習の概論 （実験実習を学習する目的が説明できる。）
38	第7章 食品衛生実習② 手指洗浄前と洗浄後の状態検査 （衛生的な手洗いができる。）
39	第7章 食品衛生実習③ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験①） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
40	第7章 食品衛生実習④ 手指からの各種細菌の検出（微生物培養実験②） （衛生的な手洗いの重要性が微生物培養実験から説明できる。）
41	第7章 食品衛生実習⑤ 食品からの各種細菌の検出（微生物培養実験③） （衛生的な食品の取り扱いの重要性が実験から説明できる。）
42	第7章 食品衛生実習⑥ 食品からの各種細菌の検出（微生物培養実験④） （衛生的な食品の取り扱いの重要性が実験から説明できる。）
43	第7章 食品衛生実習⑦ 空中浮遊微生物の測定（微生物培養実験⑤） （施設内の衛生管理の重要性が実験から説明できる。）
44	第7章 食品衛生実習⑧ 空中浮遊微生物の測定（微生物培養実験⑥） （施設内の衛生管理の重要性が実験から説明できる。）
45	前期の学習内容のまとめ （中間試験以降の学習到達度を確認することができる。）
46	第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 1. 化学性食中毒の概要 2. 化学性食中毒の予防 （化学性食中毒の発生概要を過去の事件を事例に説明できる。）
47	第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 3. ヒスタミンによる食中毒（アレルギー様食中毒） （ヒスタミン食中毒の発生概要と防止方法が説明できる。）
48	第5章 第6節 化学性食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
49	第5章 飲食による健康危害 第7節 寄生虫による食中毒 1. 寄生虫による食中毒の概要 （寄生虫食中毒の発生概要が説明できる。）
50	第5章 飲食による健康危害 第7節 寄生虫による食中毒 1. 寄生虫による食中毒の概要 (1) 魚介類から感染する寄生虫 （魚介類から感染する寄生虫の概要が説明できる。）

回数	授業内容（到達目標）
51	第5章 飲食による健康危害 第7節 寄生虫による食中毒 1. 寄生虫による食中毒の概要（2）食肉から感染する寄生虫 （食肉から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
52	第5章 飲食による健康危害 第7節 寄生虫による食中毒 1. 寄生虫による食中毒の概要（3）野菜から感染する寄生虫（4）飲料水から感染する寄生虫 （食肉から感染する寄生虫の概要が説明できる。）
53	第5章 第7節 寄生虫食中毒 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
54	第5章 飲食による健康危害 第8節 経口感染症 （経口感染症と食中毒の関係が説明できる。）
55	第5章 飲食による健康危害 第9節 食物アレルギー 1. 食物アレルギーとは 2. 食物アレルギーの種類 （食物アレルギーの概要が説明できる。）
56	第5章 飲食による健康危害 第9節 食物アレルギー 3. アレルギー物質の表示 （アレルギー物質の表示みて、加工食品を購入することができる。）
57	第5章 飲食による健康危害 第9節 食物アレルギー 4. 飲食店での食物アレルギー対応手順 （飲食店での食物アレルギー対応の概要が説明できる。）
58	第5章 飲食による健康危害 第10節 その他の健康危害 （種々の食の安全を脅かした問題の概要が説明できる。）
59	第5章 飲食による健康危害 第8節 経口感染症 第9節 食物アレルギー 第10節 その他の健康危害 の学習まとめ （学習到達度を確認することができる。）
60	中間試験 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒～第10節 その他の健康危害 （学習到達度を確認することができる。）
61	第6章 食品安全対策 第1節 食品安全対策とは 第2節 食品安全対策にかかわる法律 （食品安全対策の法的な目的が説明できる。）
62	第6章 食品安全対策 第3節 食品安全行政 第4節 食品安全情報の共有 （食品衛生行政の関係図が図示できる。食品表示法の概要が説明できる。）
63	第6章 食品安全対策 第5節 食品調理施設・設備の安全対策 （食品営業施設の衛生的な管理をすることができる。）
64	第6章 食品安全対策 第6節 調理従事者の健康管理 （調理師として衛生的な行動をすることができる。）
65	第6章 食品安全対策 第7節 調理作業時における安全対策① （取り扱いの各段階での食品の衛生的な取り扱いが説明できる。）
66	第6章 食品安全対策 第7節 調理作業時における安全対策② 第8節 自主衛生管理 HACCP （時代に対応した HACCP 衛生管理をすることができる。）
67	第6章 食品安全対策 の学習まとめ （第6章 食品安全対策 の学習まとめ）
68	第7章 食品衛生実習⑨ 生卵の鮮度測定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
69	第7章 食品衛生実習⑩ 魚介類の鮮度測定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
70	第7章 食品衛生実習⑪ 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）

回数	授業内容（到達目標）
71	第7章 食品衛生実習⑫ 食肉の鮮度判定 （食品の鮮度を簡易的に判別することができる。）
72	第7章 食品衛生実習⑬ 水道水の残留塩素測定等 水質検査 （飲用水の安全性を簡易的に判別することができる。）
73	第7章 食品衛生実習⑭ 食品の内部温度の測定 （加熱調理の温度を確認しながら調理作業をすることができる。）
74	第7章 食品衛生実習⑮ 食品のpH測定 （食品のpHと腐敗との関係が説明できる。）
75	後期の学習内容のまとめ （中間試験以降の学習到達度を確認することができる。）

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	調理理論		担当教員 (教員要件)	櫻井 省吾 (専門調理師) 内藤 澄江 (栄養士・実務経験)		
授業概要 授業方法	調理を科学的に理解する知識及び調理施設・設備の知識を習得する。					
実務経験	櫻井 省吾 (ホテル・フランス料理店等での実務経験) 内藤 澄江 (栄養士・実務経験)					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	150 時間	授業回数	前期： 2 時間×45 回 後期： 2 時間×30 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(その他)
使用教材	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」「総合調理実習」 オールガイド食品成分表2020					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	調理を科学的に理解する知識及び調理施設・設備の知識を習得し、また献立作成を行うことで自ら考え調理作業ができる調理師を育成する。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	第1章調理とおいしさ 1 調理とは 【到達目標】調理を学ぶ意味を説明できる。調理の目的を説明できる					
2	第1章調理とおいしさ 2 おいしさの構成 【到達目標】食べ物側にある要因を説明できる。味の基本味について説明できる。					
3	第1章調理とおいしさ 2 おいしさの構成 【到達目標】味の相互作用の説明ができる。物理的要因を列挙できる。					
4	第1章のまとめ 【到達目標】第一章の要点を説明できる。					
5	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (穀類) 1 米①白米 【到達目標】炊飯の原理について説明できる。					
6	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (穀類) ②かゆ③味付け飯④強飯 【到達目標】うるち米、もち米の調理特性を説明できる。					
7	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (穀類) 2 米粉 【到達目標】上新粉、白玉粉の調理特性を説明できる。					
8	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (穀類) 3 小麦粉 4 そば 【到達目標】小麦粉の調理特性について説明できる。					
9	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (いも及びでんぷん類) 1 いも類①じゃがいも②さつまいも③さといも④やまのいも 【到達目標】いも類の調理特性について説明できる。					
10	第3章食品の調理科学 1 植物性食品 (いも及びでんぷん類) 2 でんぷん類 【到達目標】でんぷんの調理特性について説明できる。					

回数	授業内容（到達目標）
11	第3章食品の調理科学 1植物性食品（砂糖） 【到達目標】砂糖の調理特性について説明できる。
12	第3章食品の調理科学 1植物性食品（砂糖） 【到達目標】砂糖の調理性を列挙し、それぞれについて説明できる。
13	第3章食品の調理科学 1植物性食品（豆類）（種実類） 【到達目標】豆類・種実類の調理特性について説明できる。
14	第3章食品の調理科学 1植物性食品（野菜類） 【到達目標】野菜類の調理特性について説明できる。
15	第3章食品の調理科学 1植物性食品（野菜類） 【到達目標】野菜類の調理特性について説明できる
16	第3章食品の調理科学 1植物性食品（果実類）（きのこ類）（藻類） 【到達目標】果実類、きのこ類、藻類の調理特性について説明できる。
17	第3章のまとめ 【到達目標】第3章の要点を説明できる。
18	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（魚介類）①魚介類の生食調理 【到達目標】魚介類の生食の技法について列挙及び分類ができ、技法について説明できる。
19	2第3章食品の調理科学 2 動物性食品（魚介類）②魚介類の加熱による変化 【到達目標】魚介類の加熱による変化について説明できる。
20	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（魚介類）③魚介類の加熱調理④いかと貝類の調理 【到達目標】いかと貝類の調理について説明できる。
21	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（食肉類）①食肉類の加熱による変化②食肉類の軟化 【到達目標】食肉類の加熱による変化について説明できる。
22	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（食肉類）③食肉類の調理 【到達目標】食肉類の調理について説明できる。
23	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（卵類）～卵の実験～ 【到達目標】新しい卵と古い卵の違いを分類できる。
24	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（卵類）①卵類の鮮度②卵類の凝固性③卵類の起泡性 【到達目標】卵類の調理について説明できる。
25	第3章食品の調理科学 2 動物性食品（乳類） 【到達目標】乳類の調理特性について説明できる。
26	第3章食品の調理科学 3 その他の食品（油脂類）①揚げ物の調理②調味料としての利用③菓子への利用 【到達目標】油脂の調理特性について説明できる。
27	第3章食品の調理科学 3 その他の食品（調味料） 【到達目標】調味料の調理特性について説明できる。
28	第3章食品の調理科学 3 その他の食品（ゲル状食品） 【到達目標】ゲル状食品の調理特性について説明できる。
29	第3章のまとめ 【到達目標】第3章の要点を説明できる。
30	総まとめ① 【到達目標】学習した内容の要点について説明できる。

回数	授業内容（到達目標）
31	総合調理実習第1章調理施設・設備1調理施設①建物（施設）概要 【到達目標】調理施設の基本要件を説明できる。
32	総合調理実習第1章調理施設・設備1調理施設②建設設備概要 【到達目標】調理施設の建物（施設概要）を説明できる。
33	6総合調理実習第1章調理施設・設備1調理施設③作業環境 【到達目標】調理施設の作業環境を説明できる。
34	6総合調理実習第1章調理施設・設備1調理施設④調理施設のトレンド 【到達目標】調理施設のトレンドを説明できる。
35	6総合調理実習第1章調理施設・設備 1調理施設 ～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】第1節の要点を説明できる。
36	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備①基本計画のポイント 【到達目標】調理設備の計画のポイントを説明できる
37	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備②調理機器の分類 【到達目標】調理機器を分類しそれぞれの特徴を説明できる。
38	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備③調理設備のエネルギー 【到達目標】調理施設のエネルギーの流れや仕組みについて説明できる。
39	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備④調理機器の選択 【到達目標】調理機器の選択のポイントの説明ができる。
40	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備⑤調理機器の使い方と清掃・手入れ 【到達目標】調理機器の使い方と手入れについて説明できる。
41	6総合調理実習第1章調理施設・設備 2 調理設備 【到達目標】第2節の要点を説明できる。
42	6総合調理実習第1章調理施設・設備 3 調理システム①調理システムとは 【到達目標】調理システムを説明できる。
43	6総合調理実習第1章調理施設・設備 3 調理システム②調理システムの種類と特徴 【到達目標】調理システムの種類別の特徴を説明できる。
44	6総合調理実習第1章調理施設・設備 3 調理システム③業態別調理システムの適合性 【到達目標】業態別調理システムの適合性について説明できる。
45	6総合調理実習第1章調理施設・設備 3 調理システム～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】第1章第3節の要点を説明できる。
46	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって①集団調理実習の内容 【到達目標】集団調理実習の目的を説明できる。
47	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって②集団調理実習の内容 【到達目標】PDCAサイクルの説明ができる。
48	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習にあたって③実習の心構え 【到達目標】集団調理実習の心構えを列挙できる。
49	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習④班編成 【到達目標】集団調理実習をする際にスムーズに運営できるように班編成ができる。
50	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 1 集団調理実習～まとめ・確認テスト 【到達目標】第1節の要点を説明できる。

回数	授業内容（到達目標）
51	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ①計画 (plan) 【到達目標】 集団調理実習の計画の必要性を説明できる。
52	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ②実施 (do) 【到達目標】 調理実習の当日の流れを説明できる。
53	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ③評価・改善 (check, action) 【到達目標】 集団調理実習の評価、改善の説明ができる。
54	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ④食物アレルギーへの対応 【到達目標】 集団調理実習の食物アレルギーへの対応について説明できる。
55	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 2 集団調理実習の進め方 ～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】 第2章第2節の要点を説明できる。
56	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術 ①大量調理の特徴 【到達目標】 大量調理の特徴を説明できる。
57	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術 ②大量調理の調理技法 【到達目標】 大量調理の調理技法について説明できる。
58	6総合調理実習 第2章 集団調理実習 3 大量調理の特徴と調理技術～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】 第2章第3節の要点を説明できる。
59	6総合調理実習 第1章・第2章～まとめ・確認テスト～ 【到達目標】 第1章・第2章の説明ができる。
60	まとめ 【到達目標】 後期学習内容の説明ができる。
61	第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作 ①計量 ②洗浄 ③浸漬 ④切碎 【到達目標】 非加熱調理操作の計量、洗浄、浸漬、切碎が説明できる
62	第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作 ⑤混合・攪拌 ⑥磨砕・粉砕 ⑦成形・圧搾・ろ過 ⑧冷却 【到達目標】 非加熱調理操作の混合・攪拌、磨砕・粉砕、成形・圧搾・ろ過、が説明できる
63	第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作 ⑧冷却⑨冷凍 ⑩解凍 第2節 加熱調理操作 湿式加熱 1・茹でる 【到達目標】 非加熱調理操作の冷却、冷凍、解凍、湿式加熱の茹でることが説明できる
64	第2章 調理の基本操作 第2節 湿式加熱 2・煮る 3・蒸す 4・炊く 【到達目標】 湿式加熱の煮る、蒸す、炊くが説明できる
65	第2章 調理の基本操作 第2節 乾式加熱 1・焼く 2・炒める 【到達目標】 乾式加熱の焼く、炒めるが説明できる
66	第2章 調理の基本操作 第2節 乾式加熱 3・揚げる 湿式加熱と乾式加熱のまとめ 【到達目標】 湿式加熱の揚げるが説明できる 湿式加熱と乾式加熱が説明できる
67	第2章 調理の基本操作 第2節 誘電加熱 誘導加熱 【到達目標】 誘電加熱と誘導加熱の具体例が説明できる
68	第2章のまとめと確認テスト 【到達目標】 確認テストでクラス平均80点取ることができる
69	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節 非加熱調理器具 1・はかり2・計量カップ、計量スプーン 3・温度計 4・包丁 5・まな板 【到達目標】 非加熱調理器具のはかり～まな板が説明できる
70	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節 非加熱調理器具 6・泡立て器7・フードプロセッサー 8・すり鉢 9・こし器 10・おろし器 11・ふるい 【到達目標】 非加熱調理器具の泡立て器～ふるいが説明できる。

回数	授業内容（到達目標）
71	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節 加熱調理器具 1・鍋 2・蒸し器 3・オーブン 【到達目標】加熱調理器具の鍋、蒸し器、オーブンが説明できる
72	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節 調理器具 4・電子レンジ 5・電磁調理器 【到達目標】加熱調理器具の電子レンジ、電磁調理器が説明できる
73	第4章 第3節 食器・容器 1・陶磁器 2・金属器 3・ガラス器 4・プラスチック器 5・木製器 【到達目標】陶磁器～木製器が説明できる
74	第4章 第3節 料理別の食器の種類と特徴 和食器、洋食、中国料理食器 【到達目標】和食器～中国料理食器の種類と特徴が説明できる
75	第4章 第4節 調理と熱源 熱源の種類と特徴 1・気体燃料 2・電気 【到達目標】調理の熱源の気体燃料と電気が説明できる

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	食文化概論		担当教員 (教員要件)	丸山 真由美 (専門調理師)		
授業概要 授業方法	食文化の成り立ちや日本及び各国の食の背後にある社会的・文化的背景、食に映し出される価値観を学ぶ。食文化の継承と創造について学ぶ。					
実務経験	—					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1 年次：後期		
授業総時間数	30 時間	授業回数	後期： 2 時間× 15 回		必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(その他)
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、⑤調理実習、食品成分表					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	食文化の成り立ちや日本及び各国の食の背後にある社会的・文化的背景、食に映し出される価値観を学び、異なる食文化に対して柔軟に受け止める姿勢を養うことができる。また、調理師として食文化を継承、創造するためにはどうしたらよいか、自分の意見を述べることができる。					
回数	授業内容 (到達目標)					
1	授業ガイダンス 第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち 【到達目標】食文化を学習する目的が説明できる					
2	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 【到達目標】食物禁忌が説明できる					
3	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史① (原始～平安時代) 【到達目標】縄文～平安時代における食生活の変遷が説明できる					
4	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史② (鎌倉～戦国時代) 【到達目標】鎌倉～戦国時代における食生活の変遷が説明できる					
5	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史③ (江戸～明治・大正時代) 【到達目標】江戸～明治・大正時代における食生活の変遷が説明できる					
6	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史④ (昭和～現代) 【到達目標】昭和～現代における食生活の変遷が説明できる					
7	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式① 【到達目標】本膳料理、袱紗料理の特徴が説明できる					
8	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式② 【到達目標】懐石料理、会席料理、精進料理の特徴が説明できる					
9	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 日本料理様式③ 【到達目標】普茶料理、卓袱料理の特徴が説明できる					
10	第6章 日本の食文化 第3節 行事食と郷土料理 【到達目標】行事食が説明できる					

回数	授業内容（到達目標）
11	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化①（古代～18世紀） 【到達目標】古代～18世紀における西洋料理の変遷が説明できる
12	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化②（19世紀～現代） 【到達目標】19世紀～現代における西洋料理の変遷が説明できる、西洋料理の特徴が説明できる
13	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化① 【到達目標】中国料理の変遷が説明できる
14	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化② 【到達目標】中国料理の特徴、4大系統が説明できる
15	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 授業まとめ 【到達目標】各国料理の特徴が説明できる、食文化を継承・創造のための意見を述べるができる

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス					
科目名	基本調理実習 (西洋料理・イタリア料理・日料理本・中国料理)		担当教員 (教員要件)	櫻井省吾(専門調理師) 岩崎 翔(専門調理師) 大橋政雄(専門調理師) 町谷 武(実務経験)	
授業概要 授業方法	調理師になる為の衛生管理、基礎調理法、礼節、及びフランス領・イタリア料理におけるの基本調理、技術を習得する 日本料理・中国料理を学びながら基礎技術と基礎知識を習得する。安全で衛生的な調理作業を習得する。				
実務経験	【西】 櫻井省吾 ホテル・フランス料理店等での調理勤務経験 【伊】 岩崎 翔 ホテル・イタリア料理店、及びイタリア料理店経営等の実務経験 【日】 大橋政雄 日本料理店等での実務経験 【中】 町谷 武 中国調理店及び飲食店経営等での実務経験				
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期	
授業総時間数	270時間	授業回数	前期： 3時間×45回 後期： 3時間×45回	必・選の別	必修
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト (<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	当校教員作成レシピ及び専門料理書				
参考文献等	-				
科目の目標 (到達目標)	調理師に必要な衛生観念、基礎調理法、礼節、及びフランス料理・イタリア料理におけるの基本調理、技術を実践できる。 日本料理・中国料理の基礎知識を習得して基礎技術を実践することができる。安全で衛生的に調理作業を行うことができる。 就職を見据え挨拶の重要性、フードロス、日本の四季、旬の食材を意識して実践することができる。				

回数	授業内容 (到達目標)
1	【中】 オリエンテーション。中華包丁を扱うことができる、鍋を振ることができる。 【伊】 実習室への入室前後の決まり、及び概要の説明・砥石や包丁の扱い方の説明 【洋】 一年間を通して習得したい目標の確認、調理実習室の構造、器具、備品、実習室を利用する為のルールを確認する。 【和】 オリエンテーション。安全な実習教室の使い方が理解できる、和包丁と砥石の取り扱い方が説明できる
2	【中】 糖醋肉塊 麻婆鶏翅 蛋炒飯を作ることができる。漿の意味を理解し説明できる。 【伊】 包丁を正しく持ち、姿勢良く切る・フライパンの扱い方・出汁の取り方 【洋】 正しく安全な包丁と砥石の扱い方、研ぎ方、基本の切り方の練習、ガス台の使い方、箸の正しい持ち方の練習 【和】 日本料理における基本作業：和包丁の砥ぎ方、野菜の切り方、米の炊飯、出汁の引き方①
3	【中】 四拼盤、粟米湯、蛋炒飯を作ることができる。前菜を彩り良く盛り付けることができる 【伊】 包丁を正しく持ち、姿勢良く切る・フライパンの扱いと乳化・スープの作り方 【洋】 鶏ガラへの扱い方、卵の扱い方、食材の正しい切り方、包丁の扱い方の練習、基本の卵料理が作れる 【和】 日本料理における基本作業：和包丁の砥ぎ方、野菜の切り方、米の炊飯、出汁の引き方②
4	【中】 棒棒鶏 油淋鶏 蛋炒飯を作ることができる。蒸し鶏を下すことができる 【伊】 基本のソース・火の調節とフライパンの扱い方・調理時間の計算と仕上げ 【洋】 薄切り、千切り、みじん切り、オムレツ、ブイヨンからコンソメを引くことができる 【和】 日本料理における基本作業：桂剥き、及び揚げ物の適温①
5	【中】 餃子 炸醬麵を作ることができる。材料を切り揃える、包餡ができる。 【伊】 基本のソースの応用・包丁を正しく持ち、姿勢良く切る 【洋】 ハッシュドビーフの作り方、オープンを使った炊飯 【和】 日本料理における基本作業：魚の三枚おろし、玉子焼き、桂剥き、及び揚げ物の適温②
6	【中】 軟炸八塊 海鮮焼売 蛋炒飯を作ることができる。軟炸の技法を理解し説明できる 【伊】 魚の三枚おろし・基本のソース 【洋】 ルーブラン、ベシャメルソース、グラタンを作る 【和】 日本料理における基本作業：魚の三枚おろし、玉子焼き、桂剥き、及び揚げ物の適温③
7	【中】 乾焼蝦仁 素菜春巻 蛋炒飯を作ることができる。乾焼の技法を理解し説明できる 【伊】 基本のソース・オープンでの調理・伝統菓子の調理 【洋】 豚ヒレ肉の扱い方、ロティの調理法。米の扱い方、リゾットの作成とシャトー剥きの習得。 【和】 初夏の料理① 蜆烏賊の下処理ができ、食材の名残を説明できる。
8	【中】 麻婆豆腐 宮保明蝦 蛋炒飯を作ることができる。基本的な動作、調理作業ができる 【伊】 郷土料理の調理・包丁を正しく持ち、姿勢良く切る・火の調節とフライパンの扱い方 【洋】 鶏胸肉の扱い方、コルドンブルーの作り方を習得。基本のソース、マヨネーズの作り方の習得 【和】 巻きずし 玉子焼きを作ることができる。寿司を説明できる。巻き簾の使い方が理解できる
9	【中】 回鍋肉 蒜蒸花蛤 蛋炒飯を作ることができる。鍋を調理法に合わせた的確に扱うことができる 【伊】 豚肉の扱い方・グリル板の使い方・伝統菓子の調理 【洋】 魚を3枚におろすことができる。 【和】 初夏の料理② 鯛の下処理ができ、食材の旬を説明できる。蒸し器の使い方が理解できる

回数	授業内容（到達目標）
10	<p>【中】 青椒牛肉絲 抜糸 蛋炒飯 を作ることができる。絲切り、抜糸の調理ができる</p> <p>【伊】 基本技術の確認ができる</p> <p>【洋】 内臓の扱い方、パートブリゼの扱い方、オープン・湯煎を使った加熱具合の見極めの練習</p> <p>【和】 初夏の料理③ 鯛の下処理ができ、揚げ物を適温で作ることができる。</p>
11	<p>【中】 醋溜肉丸 泡炒双鮮 蛋炒飯 を作ることができる。団子を丸めることができ、油の上げ温度を見極めることができる</p> <p>【伊】 丸鶏の構造を理解する事が出来る ・出汁の取り方の確認</p> <p>【洋】 3枚おろし、ベニエ・エスカベッシュについて学び調理する事ができる。オムレツの練習。</p> <p>【和】 天ぷら 食材の下処理が適切にできる。揚げ物を適温で作ることができる。</p>
12	<p>【中】 蟹肉炒蛋 什景炒麵 を作ることができる。正しい火加減で鍋を扱うことができる</p> <p>【伊】 タコの下処理 ・伝統的な煮込み料理を作る事が出来る ・基本的なドルチェを作る事が出来る</p> <p>【洋】 グリル盤の扱い方、ガスパチョを作ることができる</p> <p>【和】 鰻の三枚おろし① 旬の魚を三枚おろしにできる。揚げ物を適温で作ることができる。</p>
13	<p>【伊】 野菜を使用したパスタ ・油を使用した調理 ・鶏肉の下処理をすることができる</p> <p>【洋】 豚肉の扱い方、ソテーの調理法、シズレ、ジュリエンス、シャトーの練習</p> <p>【和】 鰻の三枚おろし② 旬の魚を三枚おろしにできる。</p>
14	<p>【伊】 魚を三枚におろす事ができる ・衛生的な調理作業 ・素材を活かした調理をすることができる</p> <p>【洋】 オムレツの練習、チキンピラフを作ることができる、冷静スープが作れる</p> <p>【和】 桂剥き、玉子焼き 大根を桂剥きすることができる。銅鍋を正しく扱うことができる</p>
15	<p>【伊】 シンプルなスープの調理 ・豚ヒレ肉の下処理 ・伝統料理と菓子を作る事ができる</p> <p>【洋】 前期末実技試験、玉ネギのシズレ、オムレツ</p> <p>【和】 確認試験 胡瓜の蛇腹切り、人参のせん切り</p>
16	<p>【伊】 イタリア料理での米の扱い方を学び、リゾットを作ることができる、基本の生地を作ることができる</p> <p>【洋】 そば粉の扱い方、ミキサーの扱い方、適切な火加減の調整の練習、包丁の扱い方、研ぎ方の確認</p> <p>【和】 夏季休暇明けの基本作業の復習 大根を桂剥きすることができる。銅鍋を正しく扱うことができる、鯛を下処理できる</p>
17	<p>【伊】 手打ちでパスタを作成する事ができる ・伝統的な料理を作る事ができる</p> <p>【洋】 骨付き鶏モモ肉のおろし方、フリカッセの作り方、シャトーの練習</p> <p>【和】 初秋の料理① 食材の名残を説明できる。オープンを使った間接焼きで食材の火の通し方を説明できる</p>
18	<p>【伊】 豚肉の焼き加減を見極める事ができる ・イタリア代表的なドルチェを作る事ができる</p> <p>【洋】 鰻の三枚おろしの練習、クスクスの扱い方と調理法を習得する</p> <p>【和】 初秋の料理② 食材の名残を説明できる。オープンを使った間接焼きで食材の火の通し方を説明できる</p>
19	<p>【伊】 魚の五枚おろしをすることができる ・イタリア伝統菓子を作る事ができる</p> <p>【洋】 網脂の扱い方、発色剤について知り、パテドカンパーニュを作ることができる</p> <p>【和】 小鯛の三枚おろし①</p>
20	<p>【伊】 基本技術の習得具合の確認をすることができる</p> <p>【洋】 仔羊肉の扱い方、カスレの作り方、オムレツの練習</p> <p>【和】 小鯛の三枚おろし②</p>
21	<p>【洋】 魚の三枚おろし、ラタトゥイユの作り方、ソースピストウーの作り方を説明できる</p> <p>【和】 実技検定対策 筑前煮の作り方を習得する①</p>
22	<p>【洋】 骨付き鶏腿肉の下処理、骨の外し方、レンズ豆の扱い方、ムースの合わせ方、基本の切り方の練習</p> <p>【和】 実技検定対策 筑前煮の作り方を習得する②</p>
23	<p>【洋】 豚肉の扱い方、パン粉の付け方、適切な火加減の調整、焼き加減を見極める、エテュベの調理法</p> <p>【和】 蕪の菊花切り 包丁作業で蕪を菊花蕪にできる</p>
24	<p>【洋】 サーモンの扱い方、適切な温度管理の練習、シャトー剥き、均一な大きさに材料を切り揃える練習</p> <p>【和】 晩秋の料理 すり身を使った揚げ物をつくることができる</p>
25	<p>【洋】 実技検定グレード1 課題6の確認試験（鰻の三枚おろし）</p> <p>【和】 初冬の料理 面取り作業ができる。食材をやわらかく煮る作業を理解する</p>
26	<p>【洋】 白身魚の扱い方、そば粉のチュイルの作り方、クルートの扱い方、基本の切り方の練習</p> <p>【和】 実技検定グレード1 課題8（筑前煮）の確認試験</p>
27	<p>【洋】 牛肉の扱い方、オープンを使った肉の加熱具合の見極め、ソースヴァンルージュの作り方</p> <p>【和】 寿司 握り寿司と細巻き寿司を作ることができる</p>
28	<p>【洋】 鴨肉の扱い方、アロゼ、ローストの加熱法、カシスソースの作り方、基本の切り方の練習</p> <p>【和】 進級試験対策 大根の桂剥き</p>

回数	授業内容（到達目標）
29	【洋】実技試験対策 【和】進級試験対策 大根の桂剥き
30	【洋】学期末実技試験 チキングラタンの作成 【和】進級試験

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	校外実習（調理実習）		担当教員 (教員要件)	渡邊 俊(実務経験) 岩崎 翔(専門調理師) 五十嵐 吉夫(専門調理師)		
授業概要 授業方法	食業界の現場にて実戦的な実習授業を行う					
実務経験	実習先となる、飲食店・集団調理施設の実務経験者が現場担当として専門的に指導					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	後期		
授業総時間数	60時間	授業回数	後期： 6時間×10日間		必・選の別	必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	(<input checked="" type="checkbox"/> その他 実習先評価)
使用教材	-					
参考文献等	-					
科目の目標 (到達目標)	実際の現場で作業に加わり、高度な技術や多様化した業務を知見することで現場に順応できる能力を身につける。 また、自己の将来について深く考え、職業の魅力を見出すことができる。					
1	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる					
2	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる					
3	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 元気に挨拶・返事ができる スタッフの名前がわかる					
4	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが少し理解できる					
5	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが理解でき、作業に加わることができる					
6	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 仕事の流れが理解でき、作業に加わることができる					
7	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 職場全体の流れを理解し進んで動くことができる					
8	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨むことができる 【到達目標】 職場全体の流れを理解し進んで動くことができる					
9	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習を振り返り、より深く学ぶことができる。					
10	施設担当者の指示に従い意欲を持って実習に臨む 【到達目標】 実習させていただいたことに感謝し表現することができる					

令和3年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	総合調理実習（教育内容：総合調理実習）		担当教員 （教員要件）	五十嵐 吉夫（専門調理師）		
授業概要 授業方法	衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことで調理師の業務全体を理解し集団調理の基本技術を習得する					
実務経験	ホテルやレストラン等での調理師実務経験					
学科名	調理本科		学年 （前・後期）	1 年次：前期・後期		
授業総時間数	90 時間	授業回数	前期： 3 時間×15 回 後期： 3 時間×15 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input checked="" type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> 小テスト	(<input type="checkbox"/> その他)
使用教材	総合調理実習教科書、提示レシピ					
参考文献等	新調理師養成教育全書 ⑤調理実習、⑥総合調理実習、当校教員、管理栄養士作成レシピ他					
科目の目標 （到達目標）	衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を理解して現場に順応できる。 集団調理の基本技術を習得し、食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事を調整することができる					
回数	授業内容（到達目標）					
1	実実習室の使いかたや実習授業の目標を説明できる ・総合調理実習授業の流れが説明できる。 ・実習室の器具の場所が大体言える。実習室の使いかたや実習授業の目標を説明できる					
2	包丁についての基本動作ができる 包丁砥ぎができる ものを切ることができる。（調理作業を行う） ・包丁砥ぎの基本動作ができる。 ・安全に包丁を扱うことができる。 ・正しい姿勢で包丁を動かせる。包丁についての基本動作 ができる 包丁砥ぎができる ものを切ることができる。（調理作業を行う）					
3	指定された切り方ができる 実習を安全に行うことができる（豚肉と春キャベツの炒め物、スープ、ご飯） ・切り方の種類が言える。 ・実習を安全に留意しながら行うことができる ・実習室の器具の場所が大体言える					
4	一般食の献立を作ることができる①（カレー風味の肉じゃが、ひじきの煮物、南瓜ムース） ・材料を切り揃えることができる ・食材や料理に応じた調理操作ができる ・班で協力しながら安全に実習を行うことができる					
5	一般食の献立を作ることができる②（いなり寿司、肉団子の中華風スープ、キャベツのツナサラダ、胡麻のブラン マンジェ） ・食材や料理に応じた調理操作ができる ・班で協力しながら実習を行うことができる ・					
6	一般食の献立を作ることができる③（魚のホイル焼き、小松菜と豆腐の汁、牛蒡と蓮根のきんぴら、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる ・班で協力しながら実習を行うことができる ・安全面、衛生面に留意した調理作業が できる					
7	学校給食の献立を作ることができる①（チキンカレー、ワタンスープ、マカロニサラダ、フルーツ） ・食材や料理に応じた調理操作ができる ・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる ・作業効率を考えながら実習を行うこ とができる ・学校給食の献立の特徴を説明できる					
8	接客サービスの基本が説明できる 西洋料理の接客実務の基本が説明できる ・接客サービスを学ぶ目的が説明できる ・接客者の基本マナーが説明できる ・西洋料理のサービスの基本動作が列挙できる ・西 洋料理のサービスの種類が説明できる					
9	西洋料理のサービスの基本動作が実践できる ・料理提供、パッシングを行うことができる ・トレーサービス、プラッターサービスができる ・ドリンクの注ぎ方が実践でき る ・西洋料理のサービスの流れが説明できる					
10	テーブルサービスの一連の流れが実践できる ・サービスの流れを理解し、手順通りに作業すること ができる ・状況に適したサービス方法を選択し、実践することができる					

回数	授業内容（到達目標）
11	病院給食・特別食（エネルギー制限食）の献立を作ることができる（豚ヒレ肉のパン粉焼き、ワカメともやしのナムル、長芋と小松菜の煮物、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・エネルギー制限食の献立の特徴が説明できる
12	病院給食・特別食（塩分制限食）の献立を作ることができる（さつま芋ご飯、鶏肉のソテー、野菜たっぷり味噌汁、コールスローサラダ） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・塩分制限食の献立の特徴が説明できる
13	介護老人保健施設給食の献立を作ることができる① ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・喫食対象者の特徴が説明できる
14	介護老人保健施設給食の献立を作ることができる② ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
15	実技試験 自身の到達度を確認することができる（各種切り方） ・試験概要を理解し、手順通りに行うことができる・自身の到達度を確認し、取り組むべき点が説明できる
16	産業給食の献立を作ることができる①（豚しゃぶと野菜の和え物、おもしろサラダ、海老団子とレタスのスープ、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・正確性、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
17	産業給食の献立を作ることができる②（煮込みハンバーグ、パスタサラダ、鶏肉とコーンのチャウダー、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・正確性、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
18	学校給食の献立を作ることができる②（鶏挽肉のミートローフ、青梗菜と海老のミルクスープ、フルーツ白玉、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
19	学校給食の献立を作ることができる③（じゃがいものきんぴら、根菜サラダ、味噌かき玉汁、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
20	病院給食・一般食の献立を作ることができる（煮魚、野菜の胡麻味噌和え、あっさり豚汁、ご飯） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・病院給食の献立の特徴が説明できる
21	幼児食の献立を作ることができる① （大豆&ひじき入りつくね、白菜のクリーム煮、人参の炊き込みご飯、さつま芋の茶巾絞り）
22	幼児食の献立を作ることができる② （鯖の胡麻風味焼き、野菜の肉巻き、野菜おにぎり、根菜の味噌汁、かぼちゃチーズだんご）
23	食物アレルギー対応の献立を作ることができる①（小麦粉無しのルーから作るカレー、3大アレルゲン除去でエビフライ、スープ、さつまいもプリン） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・正確性、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・献立の特徴が説明できる
24	食物アレルギー対応の献立を作ることができる② ・食材や料理に応じた調理操作ができる・正確性、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
25	病院給食・一般食（軟食）の献立を作ることができる ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる
26	病院給食・特別食（塩分制限食）の献立を作ることができる（チキンのトマトソース、ミルクスープ、キャベツの香味漬け、サラダ、低塩マヨネーズ、無塩ドレッシング） ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・塩分制限食の献立の特徴が説明できる
27	介護老人保健施設給食の献立を作ることができる③ ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる・献立の特徴が説明できる
28	介護老人保健施設給食の献立を作ることができる④ ・食材や料理に応じた調理操作ができる・安全面、衛生面に留意した調理作業ができる・作業効率を考えながら実習を行うことができる

回数	授業内容（到達目標）
29	実技試験練習を通し、技術の到達度を確認することができる ・試験概要を理解し、手順通りに行うことができる ・ 正確に切り揃えることができる ・ 自身の到達度を確認し、取り組むべき点が説明できる。
30	実技試験 技術の到達度を確認することができる（各種切り方） ・試験概要通りに作業ができる

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス					
科目名	食に関する教養全般（フードサービス実習）		担当教員 （教員要件）	渡邊 俊（調理実務23年）	
授業概要 授業方法	専門調理取得のため技術考査および食育インストラクター認定の資格を取得する学習				
実務経験	日本料理店ほか飲食店等の調理実務23年				
学科名	調理本科		学年 （前・後期）	1年次：後期	
授業総時間数	30時間	授業回数	後期：2時間×15回		必・選の別 必修
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input checked="" type="checkbox"/> その他 （過去問題成績）
使用教材	新調理師養成全書必携問題集、食育インストラクター教本				
参考文献等	新調理師養成教育全書				
科目の目標 （到達目標）	1. 専門調理取得のための技術考査合格および食育インストラクター認定の資格を取得する 2. 調理師としての資質向上を目指し、周囲の方々の健康維持・増進に貢献できるようになる				
回数	授業内容（到達目標）				
1	ガイダンス 科目到達目標の確認 過去問題採点後、教本で確認しながら解説する。 【到達目標】食育インストラクター過去問題（R4、秋 R4春、秋）				
2	食育インストラクター講義 頻出箇所確認 【到達目標】食育インストラクター講義 第一章 なぜ食育か 第二章 おいしさと科学				
3	食育インストラクター講義 頻出箇所確認 【到達目標】食育インストラクター講義 第三章 選食力 第四章 食の安全・安心				
4	食育インストラクター講義 頻出箇所確認 【到達目標】食育インストラクター講義 第五章 食事バランス 第六章 食事マナー				
5	食育インストラクター講義 頻出箇所確認 【到達目標】食育インストラクター講義 第七章 食の心理学 第八章 日本と世界の食料自給率				
6	食育インストラクター講義 頻出箇所確認 【到達目標】食育インストラクター講義 第九章 日本と世界の食育 第十章 食育実習				
7	食育インストラクター過去問題を繰り返し苦手箇所克服 【到達目標】食育インストラクター過去問題 R3春、秋 R3春、秋				
8	技術考査過去問題を繰り返し苦手箇所克服 記憶定着アプリ【モノグサ】の活用 【到達目標】技術考査過去問題 R4春、秋				
9	技術考査過去問題を繰り返し苦手箇所克服 記憶定着アプリ【モノグサ】の活用 【到達目標】技術考査過去問題 R3春 秋				
10	技術考査過去問題を繰り返し苦手箇所克服 記憶定着アプリ【モノグサ】の活用 【到達目標】技術考査過去問題 R2春、秋				

回数	授業内容（到達目標）
11	技術考査過去問題を繰り返し苦手箇所克服 記憶定着アプリ【モノグサ】の活用 【到達目標】技術考査過去問題 R元年春、秋
12	食育インストラクター本試験前 本番に近い状態で実施 【到達目標】食育インストラクター R4春、秋 R3春、秋 R2春、秋 R元年春、秋
13	食育インストラクター本試験 答え合わせ 【到達目標】食育インストラクター本試験の自己採点 理解の定着確認
14	技術考査本試験前 本番に近い状態で実施 【到達目標】技術考査 過去問題R4春、秋 模擬問題⑨⑩
15	技術考査本試験 答え合わせ 【到達目標】本試験を自己採点 理解の定着確認

令和5年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス						
科目名	総合技術演習（フードサービス実習）		担当教員 (教員要件)	櫻井 省吾（専門調理師）		
授業概要 授業方法	実戦型カリキュラムの集大成である学園祭の準備と運営を行う。					
実務経験	ホテルやレストラン等での調理師実務経験					
学科名	調理本科		学年 (前・後期)	後期		
授業総時間数	20 時間	授業回数	後期： 3 時間×5 回 後期： 5 時間×1 回	必・選の別	必修	
評価の観点	<input type="checkbox"/> 定期試験	<input checked="" type="checkbox"/> 出席点	<input checked="" type="checkbox"/> 授業態度	<input checked="" type="checkbox"/> 提出物	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input checked="" type="checkbox"/> その他 (個人作品評価)
使用教材	—					
参考文献等	—					
科目の目標 (到達目標)	学園祭の準備を円滑に行い、個人作品を期間内で完成させる。 学園祭当日、自分の役割を自覚してお客様をおもてなしの精神で迎えることができる。					
回数	授業内容（到達目標）					
1	学園祭の概要説明及び各自担当の周知、行動の確認説明					
2	各コンテンツ別に運営計画の立案と準備					
3	各コンテンツ別に運営計画の立案と準備					
4	個人の展示作品の制作					
5	個人の展示作品の制作、各コンテンツ別にリハーサル					
6	学園祭の当日の直前準備から運営そして終了までを円滑に行う					