

令和6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)	石井 大 (管理栄養士)	
授業概要 授業方法	調理師養成に必要な公衆衛生学の基礎的知識を習得する。				
実務経験					
学科名	調理総合技術科		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：2h時間×15回 後期：2h時間×30回	必・選の別	必修
評価の観点	定期試験	出席点	授業態度	提出物	小テスト (その他)
使用教材	新調理師養成教育全書 必修偏 1 食生活と健康				
参考文献等					
科目の目標 (到達目標)	健康増進に必要な知識や技術を、集団レベルの観点で説明できる。				
回数	授業内容 (到達目標)				
1	第1章 調理師と健康 (1) 【到達目標】健康の意味を理解し、集団における公衆衛生の必要性を理解できる。				
2	第1章 調理師と健康 (2) 我が国の健康水準① 【到達目標】平均寿命と平均余命の意味を説明できる。				
3	第1章 調理師と健康 (3) 我が国の健康水準② 【到達目標】死亡率について説明できる。				
4	第1章 調理師と健康 (4) 目指すべき健康とは 【到達目標】健康寿命について説明できる。				
5	第1章 調理師と健康 (5) 食と健康の関係 【到達目標】食生活と健康の関連を理解できる。				
6	第1章 調理師と健康 (6) 調理師の役割① 【到達目標】調理師法の概要を説明できる。				
7	第1章 調理師と健康 (7) 調理の役割② 【到達目標】調理師法の概要を説明できる。				
8	第1章まとめ 【到達目標】第1章の概要を復習し、理解を深める。				
9	第2章 食生活と疾病 (1) 疾病の動向とその予防 【到達目標】現代に至るまでの疾病構造とその変化を説明できる。				
10	第2章 食生活と疾病 (2) 生活習慣病① 【到達目標】生活習慣病とはどのようなものか説明できる。				

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 食生活と疾病（3）生活習慣病② 【到達目標】生活習慣病に及ぼす主要な生活習慣を説明できる。
12	第2章 食生活と疾病（3）生活習慣病③ 【到達目標】悪性新生物（がん）とはどのようなものか説明できる。
13	第2章 食生活と疾病（4）生活習慣病④ 【到達目標】循環器疾患とはどのようなものか説明できる。
14	第2章 食生活と疾病（5）生活習慣病⑤ 【到達目標】循環器疾患の代表的なリスク因子と発症予防について説明できる。
15	第2章まとめ 【到達目標】第2章の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。
16	第3章 健康づくり（1）疾病予防 【到達目標】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（2）健康増進法 【到達目標】健康増進法の概要を理解できる。
18	第3章 健康づくり（3）我が国の健康づくり対策 【到達目標】日本の健康づくり対策の概要を説明できる。
19	第3章 健康づくり（4）健康に関する食品情報① 【到達目標】栄養成分表示の概要を説明できる。
20	第3章 健康づくり（4）健康に関する食品情報② 【到達目標】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（5）心の健康づくり 【到達目標】ストレスの仕組みとその対処方法を説明できる。
22	第3章まとめ 【到達目標】第3章の内容を復習し、自身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 【到達目標】食育の定義またその意義を説明できる。
24	第4章 調理師と食育（2）食育基本法 【到達目標】食育基本法の概要を理解できる。
25	第4章 調理師と食育（3）食育に関する調理師の役割 【到達目標】食育において、調理師としてどのような活躍ができるか説明できる。
26	第4章 調理師と食育（4）食料事情の課題・食育の実践 【到達目標】日本国内外の食料時状の課題を理解し、調理師としてすることができる食育の内容を説明できる。
27	第4章まとめ 【到達目標】第4章の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。
28	第5章 労働と健康（1）労働と健康① 【到達目標】労働衛生の目的と意義を説明できる。
29	第5章 労働と健康（1）労働と健康② 【到達目標】法に基づく労働条件について説明できる。
30	第5章 労働と健康（1）労働と健康③ 【到達目標】職業性疾患とその原因となる環境・作業を説明できる。

31	第5章 労働と健康 (1) 労働と健康④ 【到達目標】過労死、過労自殺について説明できる。
32	第5章 労働と健康 (4) 調理師と職場環境 【到達目標】調理師の職場環境の現状を説明できる。
33	第5章まとめ 【到達目標】第5章の内容を復習し、自身の理解度を把握できる。
34	第6章 環境と健康 (1) 生活環境 【到達目標】生活環境と健康の関連を説明できる。
35	第6章 環境と健康 (2) 環境条件① 【到達目標】大気について説明できる。
36	第6章 環境と健康 (2) 環境条件② 【到達目標】水および上下水道について説明できる。
37	第6章 環境と健康 (2) 環境条件③ 【到達目標】水及び上下水道について説明できる。
38	第6章 環境と健康 (3) 環境条件④ 【到達目標】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 (5) 環境汚染とその対策① 【到達目標】公害とはどのようなものか説明できる。
40	第6章 環境と健康 (5) 環境汚染とその対策② 【到達目標】4大公害病の特徴を説明できる。
41	第6章 環境と健康 (5) 環境汚染とその対策③ 【到達目標】典型7公害について説明できる。
42	第6章 環境と健康 (5) 環境汚染とその対策④ 【到達目標】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 (5) 環境汚染とその対策⑤ 【到達目標】地球温暖化とはどのような現象か説明できる。
44	第6章 環境と健康 (5) 環境汚染とその対策⑥ 【到達目標】地球温暖化の影響と対策を説明できる。
45	第6章まとめ 【到達目標】第6章を復習し、自身の理解度を把握できる。

令和6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	調理総合技術科		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」 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6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	調理総合技術科		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	定期試験	出席点	授業態度	提出物	小テスト ( 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6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)	児玉 智明 (高等学校教員経験)	
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	—				
学科名	調理総合技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期	
授業総時間数	120 時間	授業回数	前期： 2 時間 × 30 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することができる)				
7	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することができる。)				
8	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。)				
9	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。)				
10	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。)				

回数	授業内容（到達目標）
11	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。）
12	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。）
13	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）腸炎ピブリオ食中毒 （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。）
14	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。）
15	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。）
16	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。）
17	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。）
18	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。）
19	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。）
20	第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 <序論>自然毒食中毒の概要 ・自然毒食中毒の発生状況が説明できる。 （自然毒食中毒の概要が説明できる。）
21	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① （動物性自然毒食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
22	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② （動物性自然毒食中毒の特徴と防止方法が説明できる。）
23	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。）
24	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。）
25	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。）
26	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。）
27	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。）
28	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。）
29	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。）
30	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。）

回数	授業内容（到達目標）
31	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。)
32	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。)
33	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。)
34	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。)
35	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。)
36	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。)
37	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。)
38	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。)
39	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。)
40	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。)
41	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。)
42	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。)
43	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。)
44	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。)
45	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。)
46	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。)
47	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。)
48	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。)
49	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。)
50	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取り扱いが説明できる。)

回数	授業内容（到達目標）
51	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。）
52	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）
53	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。）
54	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。）
55	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。）
56	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。）
57	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。）
58	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。）
59	第7章 食品衛生実習⑪ 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。）
60	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6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)	内藤 澄江 (栄養士) 内山 裕香 (専門調理師)	
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	—				
学科名	調理総合技術科		学年 (前・後期)	1年次：前期・後期	
授業総時間数	120時間	授業回数	前期：2時間×30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	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になる。				
回数	授業内容 (到達目標)				
1	授業ガイダンス 【到達目標】調理理論を学習する目的が説明できる。				
2	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。				
3	第1章 調理とおいしさ 2 おいしさの構成 【到達目標】食べ物側にあるおいしさの要因を説明できる。基本味について説明ができる。				
4	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。おいしさの物理的要因を列挙できる。				
5	第1章 まとめ 【到達目標】第1章の要点を説明できる。				
6	第2章 調理の基本操作 第1節 調理の基本操作 ①計量 ②洗浄 【到達目標】計量、洗浄方法について具体例を挙げて説明できる。				
7	第3章 調理の基本操作 第1節 調理の基本操作 ③浸漬 【到達目標】浸漬について具体例を挙げて説明できる。				
8	第2章 調理の基本操作 第1節非加熱調理操作 ④切碎～⑥磨砕粉碎 【到達目標】混合かくはん、磨砕粉碎について具体例を挙げて説明できる				
9	第2章 調理の基本操作 第1節非加熱調理操作 ⑦成形・圧搾・ろ過～⑩解凍 【到達目標】冷凍保存の要点、適切な解凍方法が説明できる				
10	第2章 調理の基本操作 第2節加熱調理操作 ①湿式加熱 (ゆでる・煮る) 【到達目標】ゆでる・煮るについて具体例を挙げて説明できる				

回数	授業内容（到達目標）
11	第2章 調理の基本操作 第2節加熱調理操作①湿式加熱(蒸す・炊く)②湿式加熱(焼く) 【到達目標】蒸す、炊く、焼くについて具体例を挙げて説明できる
12	第2章 調理の基本操作 第2節加熱調理操作②湿式加熱(炒める、揚げる) 【到達目標】炒める、揚げるについて具体例を挙げて説明できる
13	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。
14	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。
15	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。
16	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。
17	第3章 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	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。
20	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。
21	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。
22	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。
23	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。
24	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。
25	第3章 まとめ 【到達目標】第3章の要点を説明できる。
26	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。
27	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。
28	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。
29	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。
30	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。

回数	授業内容（到達目標）
31	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。
32	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】卵類の特性を踏まえた調理について説明できる。
33	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。
34	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。
35	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。
36	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。
37	第3章 まとめ 【到達目標】第3章の要点を説明できる。
38	総まとめ 【到達目標】学習した内容の要点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。
40	6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。
41	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。
42	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。
43	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。
44	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。
45	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。
46	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。
47	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。
48	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。
49	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。
50	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。

回数	授業内容（到達目標）
51	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。
52	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。
53	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。
54	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節調理器具 ①非加熱調理器具 【到達目標】非加熱調理器具の説明ができる
55	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節調理器具 ②加熱調理器具(鍋) 【到達目標】調理法に適した鍋の選択ができる
56	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節調理器具②加熱調理器具(オーブン、電子レンジ、電磁調理器) 【到達目標】電子レンジ、電磁調理器の特徴が説明できる
57	第4章 調理設備・器具と熱源 第2節調理器具③その他(冷凍冷蔵庫) 【到達目標】冷蔵保存、冷凍保存の要点が説明できる
58	第4章 調理設備・器具と熱源 第4節調理と熱源 ①熱源の種類と特徴 【到達目標】熱源の種類と特徴が説明できる
59	第4章 調理設備・器具と熱源 第3節食器・容器 【到達目標】料理に合わせた食器・容器の選択ができる
60	まとめ 【到達目標】学習内容の到達度を確認することができる



令和6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)	五十嵐吉夫(専門調理師) 岩崎 翔(専門調理師) 大橋政雄(専門調理師) 小林由継(専門調理師)		
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	【洋】五十嵐吉夫 ホテルやレストランでの実務経験 【伊】岩崎 翔 ホテル・イタリア料理店での実務経験 【和】大橋 政雄 ホテル・日本料理店等での実務経験 【中】小林 由継 中国調理店での実務経験					
学科名	調理総合技術科		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	同上					
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 麻醬鶏翅 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、パイオ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 拔糸 蛋炒飯 を作ることができる。絲切り、拔糸の調理ができる</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 鰯の下処理ができ、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】鰯の三枚おろし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】鰯の三枚おろし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、鰯を下処理できる</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】鰯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事ができる</p>
25	<p>【洋】実技検定グレード1 課題6の確認試験（鰯の三枚おろし）</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6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	調理総合技術科		学年 (前・後期)	1 年次：後期	
授業総時間数	70 時間	授業回数	後期：7 時間×10 日間		必・選の別
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、自身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。				
回数	授業内容（到達目標）				
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 【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】 実習を振り返り、より深く学ぶことができる				

回数	授業内容（到達目標）
11	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
12	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6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		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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎調理技術(包丁技術、火の扱い、鍋の扱い等)を習得する。</li> <li>・特定給食施設の種別献立を実践的に学び、集団調理の基本的知識を習得する。</li> <li>・調理、衛生管理、接客等、調理師に必要とされる知識を総合的に学ぶ。</li> </ul>				
実務経験	—				
学科名	調理総合技術科		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： 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	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				
参考文献等	—				
科目の目標 (到達目標)	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 基礎調理技術(包丁技術、火の扱い、鍋の扱い等)を習得できる</li> <li>② 特定給食施設の種別献立を実践的に学ぶ事で、集団調理の基本的知識を得て、実践力を身に付ける</li> <li>③ 調理、衛生管理、接客等、調理師に必要とされる知識を総合的に学び、調理師の業務全体を把握できる</li> </ul>				
回数	授業内容(到達目標)				
1	授業ガイダンス (実習授業の目標を説明できる)				
2	包丁砥ぎ、切り物練習 (包丁についての基本知識を習得する)				
3	切り物練習、一般食の献立① (指定された切り方ができる、実習の流れを理解し、動くことができる)				
4	一般食の献立② (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)				
5	一般食の献立③ (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)				
7	学校給食の献立① (学校給食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる)				
8	学校給食の献立② (学校給食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる)				
9	学校給食の献立③ (学校給食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる)				
10	病院給食① (一般食常食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさ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）
11	病院給食② （一般食軟食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
12	病院給食③ （エネルギー制限食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
13	病院給食④ （塩分制限食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
14	病院給食⑤ （脂質コントロール食の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
15	確認試験 （課題通りの作業を行い、包丁技術の到達度を確認することができる）
16	接客サービス① （接客サービスの基本動作が実践できる）
17	接客サービス② （テーブルサービスの一連の流れが実践できる）
18	産業給食① （献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
19	産業給食② （献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
20	産業給食③ （献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
21	介護老人保健施設給食① （咀嚼嚥下困難者用の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
22	介護老人保健施設給食② （食欲増進献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
23	介護老人保健施設給食③ （施設における行事食の意義を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
24	幼児食① （1～2歳児用の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
25	幼児食② （3～5歳児用の献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
26	食物アレルギー食① （献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
27	食物アレルギー食② （献立の特徴を理解し、調理における要点をおさえながら実習を行うことができる）
28	献立作成① （ライフステージに合わせた献立、作業工程表を作成し、それに基づいて実習を行うことができる）
29	献立作成② （ライフステージに合わせた献立、作業工程表を作成し、それに基づいて実習を行うことができる）
30	確認試験 （課題通りの作業を行い、包丁技術の到達度を確認することができる）

令和6年度 シェフパティシエ専門学校 シラバス					
科目名	カフェ実習		担当教員 (教員要件)	清田 聡美 (実務経験) 長場 昭一 (実務経験) 江上 明利 (実務経験)	
授業概要 授業方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職活動及び就職内定のための知識、技術、礼節を習得する。</li> <li>・自らの職業キャリアおよびライフキャリアについて設計する。</li> </ul>				
実務経験	清田 聡美 (洋菓子店での実務経験) 長場 昭一 (製菓店での実務経験) 江上 明利 (製パン業界及びカフェ業界での実務経験)				
学科名	調理総合技術科		学年 (前・後期)	1 年次：前期・後期	
授業総時間数	97 時間	授業回数	前期： 3 時間 × 15 回 後期： 3 時間 × 8 回 4 時間 × 7 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 type="checkbox"/> その他 )
使用教材	身につく製菓製パン、製菓衛生師全書				
参考文献等	ケーキング、日本菓子教育センター、和菓子教本				
科目の目標 (到達目標)	カフェ運営に必要な洋菓子・和菓子・パン作りを実践できる。 専用器具を使用できる。食材を正しく取り扱うことができる。				
回数	授業内容 (到達目標)				
1	洋菓子実習室を安全に使用し器具を説明することが出来る パーティディゲーマをつくることができる				
2	絞り練習 (バタークリーム) をすることができる サブレアラポッシュをつくることができる				
3	コーヒーゼリーをつくることができる ジェノワーズをつくることができる				
4	ラングドシャとババロアアラバニージュをつくることができる				
5	ティラミスをつくることができる				
6	カトルカールとルーオオバナージュをつくることができる				
7	オレンジシフォンとマドレーヌをつくることができる				
8	ガトーショコラとフィナンシェをつくることができる				
9	シューアラクレームをつくることができる				
10	米粉ロールとガトーショコラをつくることができる				



回数	授業内容（到達目標）
11	ガトーオフレーズ（クリスマスバージョン） マジパン（バラ） カスタードプディングをつくることができる
12	カスタードプディング パートシュクレ仕込み クレームダマンド仕込みをつくることができる
13	タルトオボワール 生チョコ テンパリングをつくることができる
14	利久饅頭をつくることができる わらび餅をつくることができる 並餡をつくることができる
15	浮島をつくることができる 水無月をつくることができる 小豆選別ができる
16	練り羊羹をつくることができる 白並餡をつくることができる つぶ餡をつくることができる
17	笹団子をつくることができる 栗饅頭をつくることができる
18	年間スケジュール・全般的な説明・機械等の取扱い方法、手入れについて 【到達目標】（機械の使用用途を説明できる）
19	手ごねでのテーブルロール製作 【到達目標】（手ごねのパン生地が作ることができる）
20	手ごねのテーブルロール製作 【到達目標】（分割・丸めができる）
21	手ごね食パンの製作 【到達目標】（分割・丸め・成形ができる）
22	バラエティーブレッド・そのバリエーションの製作 【到達目標】（バラエティーブレッドが作ることができる。）
23	ハードロールの基本製作 【到達目標】（直焼きパンが作ることができる）
24	菓子パン（アンパン・クリームパン・メロンパン）の製作 【到達目標】（分割・丸め・成形・包餡ができる）
25	代表的なイタリアパンの製作 【到達目標】（イタリアパンを作ることができる）
26	ドーナツの製作 【到達目標】（イーストドーナツを作ることができる）
27	フランスパン（クッペ・エピ）製作 【到達目標】（基本のフランスパンを作ることができる）
28	シュトレン・クグロフの製作 【到達目標】（欧米代表的なイベントパンを作ることができる）
29	バンドカンパーニュ・ベーグルの製作 【到達目標】（欧米の代表的な食事のパンを作ることができる）
30	クロワッサンとそのバリエーションの製作 【到達目標】（折り込みパンを作ることができる）

令和6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		担当教員 (教員要件)	岩崎 俊 (専門調理師) 内山裕香 (専門調理師)		
授業概要 授業方法	学園祭の運営準備及び当日の運営					
実務経験	ホテルや飲食店等での調理実務経験					
学科名	調理総合技術科		学年 (前・後期)	1年次：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	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	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)	学園祭の運営準備を円滑に行い、個人作品等を時間までに完成させることができる。 学園祭当日の運営において、担当の役割を理解してお客様をおもてなしすることができる。					
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					