

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	食生活と健康	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		水野 忠信	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		昭和39年4月から約45年間名古屋市各保健所で主に食品衛生監視員として公衆衛生業務に従事		
学修内容		調理師としての知っておかねばならない知識、社会人としての常識を学習する		
到達目標		外食産業の一般社会人として生活していける常識人を育成する		
授業方法		教室にて教科書と板書等を利用して行う 新聞記事コピー等も活用する	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		コレラ、インフルエンザ等、保健所で経験した疾病について実務の話を交えて講義をする		
成績評価の 方法と基準		テストで理解度をみる		

授業科目の 基礎情報	科目名	食生活と健康	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		水野 忠信	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		昭和39年4月から約45年間名古屋市各保健所で主に食品衛生監視員として公衆衛生業務に従事		
学修内容		調理師と環境衛生の関連を理解させる		
到達目標		調理師として環境向上に貢献できる事項を考えさせる		
授業方法		教室にて教科書と板書等を利用して行う 新聞記事コピー等も活用する	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		保健所での苦情処理について実務経験を生かした話を交えて講義をする		
成績評価の 方法と基準		テストで理解度をみる		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	食品と栄養の 特性	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 90 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		古野 貴美子	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無（一般教員）
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		製薬会社での勤務経験から薬局にて栄養指導、薬等の販売（登録販売者資格取得） 健康食品やサプリメント・薬の知識取得		
学修内容		栄養素の働きや体内における役割を知り、食品の分類・特性を深く学ぶ		
到達目標		正しい栄養素や食品の知識を身につけ、様々な喫食者にどのような食事を提供すればよいか考える力をつける		
授業方法		单元ごとに復習プリントを使用し知識を身につけ、実践できるように進める。興味をもって学べるよう、自分に活かせる内容や食材を取り入れる	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食品に含まれる栄養素の知識や体内での働きだけでなく、多様化した食生活の中で喫食者に必要な栄養素を考え、その補い方を学ぶ		
成績評価の 方法と基準		定期試験、ノート提出、復習プリント、授業態度で評価する 定期試験に記述式を取り入れ、知識が身についたか判断する		

授業科目の 基礎情報	科目名	食品と栄養の 特性	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		古野 貴美子	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無（一般教員）
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		製薬会社での勤務経験から薬局にて栄養指導、薬等の販売（登録販売者資格取得） 健康食品やサプリメント・薬の知識取得		
学修内容		栄養素の働きや体内における役割を知り、食品の分類・特性を深く学ぶ		
到達目標		正しい栄養素や食品の知識を身につけ、様々な喫食者にどのような食事を提供すればよいか考える力をつける		
授業方法		单元ごとに復習プリントを使用し知識を身につけ、実践できるように進める。興味をもって学べるよう、自分に活かせる内容や食材を取り入れる	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食品に含まれる栄養素の知識や体内での働きだけでなく、多様化した食生活の中で喫食者に必要な栄養素を考え、その補い方を学ぶ		
成績評価の 方法と基準		定期試験、ノート提出、復習プリント、授業態度で評価する 定期試験に記述式を取り入れ、知識が身についたか判断する		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	食品の安全と 衛生	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 90 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		有馬 司	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		名古屋市において食品衛生行政の担当(30年以上)		
学修内容		飲食による危害防止のための食品衛生の対象が、食品・器具等・従事者の3部門に分かれ、それぞれの対応が必要であることを理解させる		
到達目標		各場面での衛生管理ができる人。食品は生命なので、どの生命にも優しい人。自分を仕切れてリーダーになる人。		
授業方法		テキストを中心に、章ごとにチェックポイント、問題集を活用 重要事項はノートに記入させ、就職後も活用できるようにする	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		過去に自分が体験した事例を紹介することでインパクトを高める		
成績評価の 方法と基準		定期テスト80点、ノートチェック10点、態度10点		

授業科目の 基礎情報	科目名	食品の安全と 衛生	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		伊藤 晏義	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		1 名古屋市役所勤務時の食品衛生業務 2 名古屋市教育委員会嘱託時の中学校スクールランチ指導業務		
学修内容		職の生産から消費までの各段階での食品安全確保が必要であることを理解させる (食材、製造加工の施設・設備、従事者の健康管理、関係法規等)		
到達目標		社会に巣立ち、調理師として活躍できる自信の確立		
授業方法		①教科書中心に座学、板書、グループ討議、実習 ②問題集の活用(各員解答及び解説)	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		体験談(「一寸の油断、大事故に」、「トップの行動、末端まで生き」、「目に見えぬか所に落とし穴」、「マニュアル泣いている、マンネリ化」)		
成績評価の 方法と基準		本試験、小テスト、板書筆記(ノートチェック)、問題集解答時に参加不参加、 周囲に迷惑な雑談などはないかなど		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	調理理論と 食文化概論	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 120 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		竹内 梢	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		総合病院にて管理栄養士業務		
学修内容		調理について、なぜ「人はその料理をおいしく感じるのか」、なぜ「その調理操作を行うか」などを科学的観点からそれぞれの根拠を学ぶ		
到達目標		調理技術に関する原理を知り、調理操作の科学的な裏付けにより、より深い調理技術の習得と理解を目標とする		
授業方法		教室にて教科書と板書等を利用して行う	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食事が及ぼす体への変化もふまえて調理の大切さを伝える		
成績評価の 方法と基準		日々の授業態度、配布物の提出状況、小テストを総合した平常点とその理解度を見るための定期テストを合わせて評価する		

授業科目の 基礎情報	科目名	調理理論と 食文化概論	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		竹内 梢	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		総合病院にて管理栄養士業務		
学修内容		調理について、なぜ「人はその料理をおいしく感じるのか」、なぜ「その調理操作を行うか」などを科学的観点からそれぞれの根拠を学ぶ		
到達目標		調理技術に関する原理を知り、調理操作の科学的な裏付けにより、より深い調理技術の習得と理解を目標とする		
授業方法		教室にて教科書と板書等を利用して行う	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食事が及ぼす体への変化もふまえて調理の大切さを伝える		
成績評価の 方法と基準		日々の授業態度、配布物の提出状況、小テストを総合した平常点とその理解度を見るための定期テストを合わせて評価する		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	調理理論と 食文化概論	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 120 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		永田 陽一	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習助手6年</li> <li>・専門調理師</li> </ul>		
学修内容		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食と文化、日本の食文化</li> <li>・世界の料理と食文化</li> </ul>		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の特徴、日本料理様式の変遷、献立構成を理解する</li> <li>・西洋料理の特徴、西洋料理様式を理解する</li> </ul>		
授業方法		<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書中心。補足として参考資料(文献)を使用</li> <li>・教科書本文にアンダーラインを指摘。まとめを板書</li> </ul>	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食材の取り扱い、衛生管理 専門調理師取得について		
成績評価の 方法と基準		評価方法：筆記試験、授業態度、出席状況、ノートチェック、プリントを点数化 基準：60%合格		

授業科目の 基礎情報	科目名	調理実習 (西洋料理)	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 300 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		松田 修治	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		ホテル等にて調理業務を経験		
学修内容		前期 包丁研ぎから、野菜の切り方、ブイヨンの取り方から魚の卸し方等 後期 スープから基本のデザート等も行い、魚や丸鶏の卸し方、パンの調理		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の特色と文化を理解する</li> <li>・西洋料理の基礎技術を身につける</li> </ul>		
授業方法		1、挨拶 2、デモンストレーション 3、生徒実習 4、生徒の調理した料理の試食(評価) 5、挨拶 6、清掃	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		現場で身につけた前菜等の盛り付け方、食材の活かし方、食材の火入れ具合、 フォン(出し)・ソースの作るときの注意点・ポイント等フランス料理・イタリア 料理の基本を教える		
成績評価の 方法と基準		実習平常点評価表を基に生徒の実習の取り組み方を見て評価し、実技テストでの 練習の成果、理解力を見て成績を評価する		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	調理実習 (日本料理)	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 300 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		鈴木田 浩	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		<ul style="list-style-type: none"> <li>料亭、ホテル等での調理師経験</li> <li>料理長等の管理職務経験10年以上</li> </ul>		
学修内容		日本料理の基礎知識と調理技術		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>日本料理の特色と文化を理解する</li> <li>日本料理の基礎技術を身につける</li> </ul>		
授業方法		調理工程を説明しながら見本料理を完成させたあと、生徒が調理、試食を行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		基本技術の先にある実践的な技術や知識を取り入れながらの説明		
成績評価の 方法と基準		年二回の筆記試験と実技試験、および学習意欲の観察 筆記試験は100点満点中60点以上で合格、実技試験は70点以上で合格		

授業科目の 基礎情報	科目名	調理実習 (中国料理)	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 300 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		西脇 信義	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		中国料理店にて調理業務、経營業務		
学修内容		中国料理の特徴や中国料理独特の調理器具を学ぶ 鍋の振り方、火加減など基本の調理技術を学び使いこなす 毛湯、その他スープ、切り方、調味料を学ぶ		
到達目標		中国料理の基礎技術を身につける 中国料理の特色と文化を理解する		
授業方法		調理工程を説明し、デモンストレーションで調理をする。その後 同じ料理を生徒が調理し、試食	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		調理に関心を持たせ、プロの調理師への意欲を高めさせる 実践的な内容を教える		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	総合調理実習	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		矢野 修己	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテル等での調理師経験</li> <li>・料理長等の管理職務経験</li> </ul>		
学修内容		<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理の基礎</li> <li>・実践的な調理の基礎</li> </ul>		
到達目標		各国料理の特色と文化を理解する 家庭料理との違いを認識する		
授業方法		調理工程を説明し、デモンストレーションで調理をする。その後 同じ料理を生徒が調理し、試食	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		調理に関心を持たせ、プロの調理師への意欲を高めさせる 実践的な内容を教える		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

授業科目の 基礎情報	科目名	総合調理実習	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		清原 良幸	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		ホテル、料亭等で調理業務		
学修内容		日本料理の基礎、衛生的な習慣、食材の取り扱い方、調理器具の扱い方 実践的な調理の基礎、調理スピードと技術、調理実習の復習		
到達目標		日本料理の基礎技術を身につける 日本料理の特色と文化を理解する 校外研修(現場)において職業観を身につける		
授業方法		調理工程を説明しながら見本料理を完成させたあと、生徒が調理、 試食を行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		食材、調理法、専門用語などに関する基礎的な知識と技術を教える。勤労観、職 業観を育成する。		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	フードデザイン	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		水口 大輔	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		レストランにて調理業務経験 飲食店経営		
学修内容		塩や油の基本や使い方、野菜の知識と味、盛り付け技術 原価や経営に関する知識など		
到達目標		栄養、食品、調理、盛り付けに関する知識と技術を習得し、食事を総合的にセルフプロデュースできる能力を身につける		
授業方法		プリント、実食	座学、実習	
実務経験を活かした 授業内容について		経営者の観点から、現代の外食産業で必要とされる知識や技術を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期考査、授業態度		

授業科目の 基礎情報	科目名	フードデザイン	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		角田 照枝	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		華道・茶道の教室を主宰		
学修内容		茶道：茶の湯のテキスト 実技(茶の頂き方・お菓子の頂き方・礼儀作法) 華道：池坊テキスト、花を生ける		
到達目標		茶道：茶の湯の道具の理解、茶室での礼儀作法の理解、和室での作法の理解 華道：生花の基本の生け方、アレンジ花(テーブル花)		
授業方法		教科書で学び、実践する	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		生徒がいかに茶道華道に興味を持ってくれるか 楽しい授業を心掛ける		
成績評価の 方法と基準		筆記、実技、授業態度		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	レストラン サービス	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		外尾 健一	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		レストラン、ホテルにてサービス接客業務経験		
学修内容		サービス方法の知識取得、HRS筆記試験対策		
到達目標		料理を商品として提供する際、サービスの重要性を理解する HRS取得の重要性を理解する		
授業方法		テキスト、問題集、実技用ビデオ	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		お客様の立場に立ったサービスの提供の仕方や、これまでの現場での実体験を交えながら講義をすることでサービスの重要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期テスト、授業態度		

授業科目の 基礎情報	科目名	レストラン サービス	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		外尾 健一	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		レストラン、ホテルにてサービス接客業務経験		
学修内容		サービス方法の知識取得、HRS筆記試験対策		
到達目標		HRS 3級の取得、実践的なサービススキルの取得		
授業方法		テキスト、問題集、実技用ビデオ	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		お客様の立場に立ったサービスの提供の仕方や、これまでの現場での実体験を交えながら講義をすることでサービスの重要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期テスト、授業態度		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	レストラン 実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		外尾 健一	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		レストラン、ホテルにてサービス接客業務経験		
学修内容		サービス方法の取得、HRS筆記試験対策		
到達目標		料理を商品として提供する際、サービスの重要性を理解する HRS取得の重要性を理解する		
授業方法		レストラン教室にてのサービス方法実習 実技用ビデオ	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		お客様の立場に立ったサービスの提供の仕方や、これまでの現場での実体験を交えながら講義をすることでサービスの重要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期テスト、授業態度		

授業科目の 基礎情報	科目名	レストラン 実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		外尾 健一	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		レストラン、ホテルにてサービス接客業務経験		
学修内容		サービス方法の取得、HRS筆記試験対策		
到達目標		HRS 3級の取得、実践的なサービススキルの取得		
授業方法		レストラン教室にてのサービス方法実習 実技用ビデオ	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		お客様の立場に立ったサービスの提供の仕方や、これまでの現場での実体験を交えながら講義をすることでサービスの重要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期テスト、授業態度		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	フードコーディネーター	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		上村 尚美	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		フードコンサルタント、商品開発		
学修内容		食材や食品の基本的な知識の習得 飲食店に関する基本的な知識		
到達目標		正しい理解と経験を得る 選ぶことができる目を育てる		
授業方法		テーマに沿ったプリント、試食、教科書を解説		座学
実務経験を活かした 授業内容について		お店や商品のPR戦略など、売り上げにつなげるために知っておくべき知識と追求・探求することの必要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		授業内で体験、作成したレポートの提出 定期テストでの点数		

授業科目の 基礎情報	科目名	フードコーディネーター	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		上村 尚美	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		フードコンサルタント、商品開発		
学修内容		食のプロとしての知識の習得 自身で考えて学習する力		
到達目標		食の解説ができる		
授業方法		教科書、プリント、電子機器を使い学習		座学
実務経験を活かした 授業内容について		お店や商品のPR戦略など、売り上げにつなげるために知っておくべき知識と追求・探求することの必要性を伝える		
成績評価の 方法と基準		授業内で体験、作成したレポートの提出 定期テストでの点数		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	キャリア プランニング	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		小島 喜美代	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		企業から行政領域において、10代若者から70代高齢者までキャリア教育やキャリア支援・研修を行う。キャリアカウンセリングは年間900回以上の実施経験有		
学修内容		自分らしく生きるための人生と仕事を選ぶために、自分と社会を知ることから始め、それぞれに対して学生同士の交流から多様な考え方を学ぶ。自己分析、コミュニケーション、ワークキャリア、チームビルディング、アルバイトの法律や税金の話など		
到達目標		自立・自律できるように、自分らしいキャリアの方向の可能性と多様性を知る。経験から起こる失敗を前向きにとらえる力をつける。また、自分の考えや気持ちを相手を配慮したうえで、率直に言語化できることを目指す。		
授業方法		話す・聴くというコミュニケーションの力を育むために、心理的安全性の環境を作り、ワークやディスカッション中心で進める。他者とのやり取りの中で気づき、自分も相手もOKでお互いに成長できるよう、ファシリテートしていく	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		カウンセリングの経験から、他者尊重できるように配慮する。キャリアの講師の経験から、働くことの尊さを、社会の事例を伝えながら、自分事として考えてもらえるよう進める		
成績評価の 方法と基準		平常点と筆記試験を当分の割合とする 平常点は、ワークやディスカッションへの参加立とワークシート提出率で判断する。筆記試験は、知識理解度を図るために行う		

授業科目の 基礎情報	科目名	キャリア プランニング	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		小島 喜美代	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		企業から行政領域において、10代若者から70代高齢者までキャリア教育やキャリア支援・研修を行う。キャリアカウンセリングは年間900回以上の実施経験有		
学修内容		1年生で学んだことを土台として、より働くことを意識して取り組んでいく。書類の書き方から面談練習までと、労働法や社会保険、心理学を取り入れた感情コントロール、聴き方と伝え方などコミュニケーションを学ぶ		
到達目標		自分らしいキャリアの方向を意思決定し、卒業後の仕事に取り組めるように知識と社会人としての考え方を獲得する。自分が輝くためには周りの環境との相互作用が大切だということをの考えを身につけて、主体性をもって行動できることを目指す		
授業方法		話す・聴くというコミュニケーションの力をつけ、積極的に周り と関わられるようにワークやディスカッション中心で進める。お互いの良さを認め、影響しあえるようファシリテートしていく	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		カウンセリングの経験から、他者尊重できるように配慮する。キャリアの講師の経験から、働くことの尊さを、社会の事例を伝えながら、自分事として考えてもらえるよう進める		
成績評価の 方法と基準		平常点と筆記試験を当分の割合とする 平常点は、ワークやディスカッションへの参加立とワークシート提出率で判断する。筆記試験は、知識理解度を図るために行う		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	食生活と健康	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		可知 東平	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		名古屋調理師専門学校に17年、ニチエイ調理専門学校に7年、東海調理製菓専門学校に8年勤務。衛生法規、社会学、経営学を担当		
学修内容		食生活が人々の健康の維持、増進に密接に関わっていることを、社会生活の様々な分野にわたり分析し、その問題点を理解する		
到達目標		食生活の現在の問題点を理解したうえで、将来調理師として仕事をしていく中で、自分がどのように関わっていくべきかを考えることができる学生を育む。		
授業方法		普通教室での講義 学生への問いかけを多くし質問が出やすい雰囲気づくりに努める	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		食生活における法律、規則の理解を促す 調理師法について解説する		
成績評価の 方法と基準		定期試験(筆記試験)により、100点満点中60点以上を合格とする 授業中の受講態度を加味する		

授業科目の 基礎情報	科目名	食生活と健康	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		可知 東平	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		名古屋調理師専門学校に17年、ニチエイ調理専門学校に7年、東海調理製菓専門学校に8年勤務。衛生法規、社会学、経営学を担当		
学修内容		食生活が人々の健康の維持、増進に密接に関わっていることを、社会生活の様々な分野にわたり分析し、その問題点を理解する		
到達目標		食生活の現在の問題点を理解したうえで、将来調理師として仕事をしていく中で、自分がどのように関わっていくべきかを考えることができる学生を育む。		
授業方法		普通教室での講義 学生への問いかけを多くし質問が出やすい雰囲気づくりに努める	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		健康における法律、規則の理解を促す 健康増進法について解説する		
成績評価の 方法と基準		定期試験(筆記試験)により、100点満点中60点以上を合格とする 授業中の受講態度を加味する		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	総合調理実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		丹坂 清信	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		料亭等で調理業務		
学修内容		日本料理の基礎、衛生的な習慣、食材の取り扱い方、調理器具の扱い方 実践的な調理の基礎、調理スピードと技術、調理実習の復習		
到達目標		日本料理の基礎技術を身につける 日本料理の特色と文化を理解する 校外研修(現場)において職業観を身につける		
授業方法		調理工程を説明しながら見本料理を完成させたあと、生徒が調理、 試食を行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		食材、調理法、専門用語などに関する基礎的な知識と技術を教える。勤労観、職 業観を育成する。		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

授業科目の 基礎情報	科目名	総合調理実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		秋山 知弘	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		ホテル、中国料理店等で調理業務 料理長としての管理職務経験		
学修内容		中国料理(四川料理)における調理法、食材・調味料等の扱い方、食材管理、衛生 管理		
到達目標		中国料理(四川料理)の基礎技術から提供までの流れを身につける 盛り付け等の技術を習得する		
授業方法		調理工程を説明しながら見本料理を完成させたあと、生徒が調理、 試食を行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		レストランで提供するための基本的な仕込み、調理盛り付けの技術の修得 お客様に対しての心遣い		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	専門調理実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 270 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		鈴木田 浩	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 料亭、ホテル等での調理師経験</li> <li>・ 料理長等の管理職務経験10年以上</li> </ul>		
学修内容		日本料理の実践的な専門知識、技術の修得		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就業時に即戦力となれる実践的な知識、技術を身につける</li> <li>・ 校外実習で実務対応力を培う</li> </ul>		
授業方法		一般調理実習の他、レストランにて実際に調理～提供（サービス）までを行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		基本技術の先にある実践的な技術、知識を取り入れながらの説明		
成績評価の 方法と基準		年二回の筆記試験と実技試験、および学習意欲の観察 筆記試験は100点満点中60点以上で合格、実技試験は70点以上で合格		

授業科目の 基礎情報	科目名	専門調理実習	対象学年	1年生 ・ 2年生
			授業時間	年間 270 時間
			区分	必修科目 ・ 履修科目
担当教員		松田 修治	勤務形態	常勤 ・ 非常勤
			実務経験	有 ・ 無 (一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		ホテル等にて調理業務を経験		
学修内容		前期 1年次より調理技術や調理内容・品数を増やしスピード感、理解力を高める 後期 高級食材等を使用し、現場に出る前の食材に触れ調理技術を習得する		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 就業時に即戦力となれる実践的な知識、技術を身につける</li> <li>・ 校外実習で実務対応力を培う</li> </ul>		
授業方法		一般調理実習の他、レストランにて実際に調理～提供（サービス）までを行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		現場での調理の流れや役割分担・コミュニケーションの大切さ、厳しさを伝えながら実習する。現場での即戦力となり、社会に貢献できる調理師を育てる		
成績評価の 方法と基準		実習平常点評価表を基に生徒の実習の取り組み方を見て評価し、実技テストでの練習の成果、理解力を見て成績を評価する		

## 学習シラバス

授業科目の 基礎情報	科目名	専門調理実習	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 60 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		鈴木 博彦	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		ホテル、中国料理店等で調理業務 料理長としての管理職務経験		
学修内容		中国料理の基礎、衛生的な習慣、食材の取り扱い方、調理器具の扱い方 実践的な調理の基礎、調理スピードと技術、調理実習の復習		
到達目標		<ul style="list-style-type: none"> <li>・就業時に即戦力となる実践的な知識、技術を身につける</li> <li>・校外実習で実務対応力を培う</li> </ul>		
授業方法		一般調理実習の他、レストランにて実際に調理～提供(サービス)までを行う	実習	
実務経験を活かした 授業内容について		現場での経験を交え、食材、調理法、専門用語などに関する知識と技術を教える 勤労観、職業観を育成する		
成績評価の 方法と基準		実技テスト、筆記テスト、実習態度や学習意欲の観察		

授業科目の 基礎情報	科目名	フードビジネス	対象学年	1年生・2年生
			授業時間	年間 30 時間
			区分	必修科目・履修科目
担当教員		高居 顕雄	勤務形態	常勤・非常勤
			実務経験	有・無(一般教員)
実務経験の内容 ※実務経験者のみ記載		業務用の厨房機器メーカーに勤務し、飲食店の開業業務に従事		
学修内容		外食産業の発展・経営・飲食店開業プランニングワーク		
到達目標		外食産業の歩みから、市場規模、経営の形態など、卒業後に職業として従事する であろう業界についての知見を養う		
授業方法		前期は、参考書や参考資料などを活用した内容とし、後期は主に 飲食店の開業プランニングワークを中心に授業を実施	座学	
実務経験を活かした 授業内容について		経営・ビジネスの観点から飲食業界の知識を伝える		
成績評価の 方法と基準		定期試験を80点満点、ノートチェックや提出物の内容で20点満点の評価で合計 100点満点とする。60点以上を合格とする		