

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食生活と健康(公衆衛生学)		
対象学科	調理技術科	授業時間	90(60)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	富田 彩乃
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	公衆衛生が疾病の予防と健康の保持増進を目的として、どのような方法でその達成を目指してくのか、その意義と重要性について学習する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生学概要 ・衛生行政 ・環境衛生 ・感染症 ・生活習慣病 ・産業保健など 		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食生活と健康		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食生活と健康(衛生法規)		
対象学科	調理技術科	授業時間	90(30)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	橋爪 有紀
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、顧客にも喜ばれ、自分が働きがいのある人生を送るために最低限の法的考えや基礎知識を身につける。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・法律概論 ・調理師法 ・食品衛生法 ・食品安全基本法 ・食育基本法 ・関係法規など 		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食生活と健康		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食品と栄養の特性(食品学)		
対象学科	調理技術科	授業時間	150(60)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	富田 彩乃
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食品の特徴、旬、含まれる成分などについて学ぶことにより、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げられるようになる。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	食品成分表にならった食品の分類で、それぞれの食品についての特性を学習する。(穀類、いも類、野菜類、肉類など)		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食品と栄養の特性		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食品と栄養の特性(栄養学)		
対象学科	調理技術科	授業時間	150(90)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	富田 彩乃
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養と健康との関わりについて理解を深める。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	栄養素の種類(五大学養素) 消化と吸収(栄養素の同化と異化) エネルギー代謝と食事摂取基準		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食品と栄養の特性		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食品の安全と衛生(食品衛生学)		
対象学科	調理技術科	授業時間	150(120)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	鈴木 亜未
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因と発生のメカニズム、その予防法を習得し、実習等でしっかりと実践できるようにする。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	食品衛生学概要(食の安心・安全とは) 食品と微生物 食中毒(細菌性、ウイルス性、自然毒、化学物質など) 食品と化学物質(食品添加物、有害物質等) 器具・容器包装の衛生 寄生虫による健康障害 食品安全対策(食品表示、設備、健康管理、安全対策)		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食品の安全と衛生		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食品の安全と衛生(食品衛生学 実習)		
対象学科	調理技術科	授業時間	150(30)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	鈴木 亜未
授業の方法	講義・演習	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食品の安全の重要性を理解した上で、衛生実験や鮮度判定を行い、それによって食品衛生をもっと身近に感じ、重要性を再認識する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	実験器具の種類と取り扱い 食品のpH測定 手洗いの効果(汚れを目でみる) 卵の鮮度判定 魚介類の鮮度判定 等		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食品の安全と衛生		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぶろん シラバス			
科目名	調理理論と食文化概論 (調理理論)		
対象学科	調理技術科	授業時間	180(150)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	紫竹武/橋爪有紀/齋藤彩乃/ 高階歩希
授業の方法	講義	実務経験	あり
履修区分	必修		
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにし、そして理論に裏付けされた技術を工夫し応用することで、料理の幅を広げる。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	調理とおいしさ (おいしさの構成) 調理の基本操作 (洗浄・浸漬・混合・かくはん) 食品の調理科学 植物性食品 (穀類・でんぷん類・野菜類・豆類) 動物性食品 (魚介類・食肉類・卵類・乳類) 調理設備と器具 (非加熱調理器具・加熱調理器具) 調理と熱源 (熱源と種類と特徴) など		
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		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	調理理論と食文化概論(食文化概論)		
対象学科	調理技術科	授業時間	180(30)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	橋爪 有記
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食文化とは何なのか、人類の歴史の中でどのように展開してきたか、そして、現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学び、食のマナーやタブーをグローバルな視野から捉えられるようにする。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	食文化の成り立ち 多様な食文化(様々な食文化と食物禁忌) 日本の食文化の変遷 世界の料理と食文化		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 調理理論と食文化概論		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	調理実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	300
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	栗山悟・伊藤佑二・京谷直樹・若林正敏
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	民間で実務経験豊富な常勤職員が調理の基礎・基本を指導する。	
到達目標	①徹底した衛生管理を習慣づける ②調理器具を安全に正しく使う知識と技術を身に着ける ③専門調理用語を学ぶ ④基本動作、基本作業、基本技術を習得 ⑤大きな声ではっきり挨拶と返事		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・包丁の持ち方・研ぎ方 ・材料のいろいろな切り方 ・調味料と香辛料の種類 ・だし汁やフォンの取り方やその種類 ・基本的な卵料理の火加減の練習 ・基本的な調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸す) ・鶏肉や魚の下ろし方 ・基本ソースとその応用 クラシックソース(ソースベシャメル・ヴルーテドヴォライユ・ソースエスパニョール) 現代のソース (ジユドヴォライユ・フォンドヴォー)		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 5調理実習		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	調理実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	270
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	紫竹武・京谷直樹・佐藤英樹・村松寛喜・栗山悟
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	市内で開業にしている洋食・中華料理のベテラン教員が実践的な生きた調理実習を指導する。	
到達目標	①衛生管理・安全に行う習慣 ②各班単位での実習における協調性を身に着ける ③職場におけるコミュニケーション力を学ぶ ④1年次に取得した基本技術をいかして創作料理を作る ⑤ランチ提供し、サービスとの連携など実践的な技術を身につける		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理 (点心類の仕込みから完成) ・西洋料理 (前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート) など ・日本料理 (松花堂弁当・寿司・蕎麦) など ・イタリア料理 (ピザ・手打ちパスタ) など ・外来講師による実践的・専門的な実習 ・ランチ提供における大量調理 ・一定の食材からの創作料理 		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 5調理実習		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	総合調理実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	90
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	紫竹武・栗山悟
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修		
到達目標	衛生管理、献立作成、接客等を総合的に学ぶことで、調理師が心得ておくべき業務全体を理解する。また集団調理の基本技術や機器の使い方を学ぶことで、大量調理の現場で即戦力として活躍できる人材を育成する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・献立、メニューの作成、試作、反省点の確認 ・接客サービスの練習 ・集団調理、レストランシミュレーション実習 		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	総合応用実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	90
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	栗山悟・渡辺悠・松原広稀
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	これまでのホテル・民間企業の実務経験を活かし、バリスタマシーンを使いカフェを提供すると共にそれにふさわしいデザートや料理を教える。	
到達目標	バリスタマシーンを日頃から使い、全員が機械の操作を覚えるとともにカフェで提供されるような軽いデザートや料理を覚え、ベースとなる基本的な知識や技術を習得する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	基本的な立ち方や包丁の持ち方などに注意し、各国料理の基礎知識をベースに、様々な料理や菓子を作る。また、サービスなどの授業も加え、料理作りから配膳までの基本的な技術を身に付ける。		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	総合販売実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	180
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	栗山悟・紫竹武・渡邊悠
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	調理実務経験豊富な教員が食べる・作る・サービスするの総合力を指導し、プロの料理人を育成する。	
到達目標	お客様に食事を提供することで「食べる側」、「作る側」、「サービス側」それぞれの相互関係の重要性を学び、お客様に食事を楽しんでもらうために心がけるプロ意識を身に付けていく。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	集団、大量調理理論・実習 接客サービス理論・実習		
使用教材	新調理師養成教育全書 総合調理実習		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	製菓実習		
対象学科	調理技術科	授業時間	90
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	鈴木潤/長谷川美咲/ 松原広稀
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修	民間企業の経験者が製菓実習の基礎を指導する。	
到達目標	材料の特性や器具の扱い方を学び、製菓実習の基礎を身に付ける作業姿勢や観察力、色彩感覚など感性を養う。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<p>【洋菓子】 焼き菓子の基本の生地の基礎と応用／ゼラチンを使った冷やし菓子の基礎 クリームを使用したお菓子の基礎</p> <p>【和菓子】 製餡／生菓子／半生菓子／郷土菓子</p> <p>【製パン】 製パン工程／パンの分類に基づいた基本の生地の基礎と応用</p> <p>【カフェ】 バリスタマシーンを使ったコーヒーの淹れ方、ラテアート、ドリンク作りなど</p>		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	インターンシップ		
対象学科	調理技術科	授業時間	60
対象学年	1年(後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	現場での実習を通して、衛生管理、原材料の管理、仕事の流れ等、現場でしか経験できないことを学ぶ。また、進路選択の一環として深い学びを目標とする。		
評価方法	出勤日数、実習態度等、総合的に評価する。		
授業内容	インターン先の指示に準じ、実践での実習を行う。		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	インターンシップ		
対象学科	調理技術科	授業時間	60
対象学年	2年(後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	現場での実習を通して、衛生管理、原材料の管理、仕事の流れ等、現場でしか経験できないことを学ぶ。また、進路選択の一環として深い学びを目標とする。		
評価方法	出勤日数、実習態度等、総合的に評価する。		
授業内容	インターン先の指示に準じ、実践での実習を行う。		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	外国語		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	阿部 良子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・英語の音(発音)とつづりの基本ルールを身につける。 ・英語を使用するために必要な基礎を身につける(聞き取り、読む、文を作る)。 		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・英語の発音トレーニング(聞く、言う) ・テキストを使って英語の基礎を学びなおすトレーニング 		
使用教材	English Mission Starter (金星堂) 配布プリント		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食品加工学		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	三浦 聖子
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	食品の加工・貯蔵の目的や技術などに関する知識を習得し、食品の生産と流通の現状について理解し調理師としての食品を適切に活用できる能力を育成する。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	食品の加工方法(基本的な加工について・各食品の加工品について) 食品の貯蔵(様々な貯蔵方法) 食品の生産と流通		
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編 食品と栄養の特性 食品成分表		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	カービング		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	伊達 克也
授業の方法	実習	実務経験	あり
履修区分	必修		
到達目標	カービングナイフの正しい使い方を習得し、基礎から応用まで様々な技法を身につけ、現場での仕事に活かしていく。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・カービングナイフの使い方 ・石鹸を用いてカービング 		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	アートデザイン		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	新潟美術学園講師・出塚彩
授業の方法	講義・実習	実務経験	—
履修区分	必修		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・鉛筆を用い、対象を平面上に明暗を重視して描写できる。 ・色や形という造形要素で主題を明確に表現できる。 ・ラッピングの基礎～応用の実践を通して、現場で即戦力となれるような技術を身に付ける。 		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<p>【色彩学】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・デッサンの基礎(鉛筆の使い方、グラデーション作成) ・手のデッサン、自画像デッサン ・色彩の基礎知識(色と形について、明度、彩度、色相表作成) ・色面構成(味覚を抽象的に表現、四季を表現) など <p>【ラッピング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包み、シェル包み、ピーコック包み) ・リボン(斜め掛けリボン、十字かけリボン) など 		
使用教材	幾何形立体図・色相環図		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	フードビジネス		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	阿部 丈彦
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	具体的な飲食店経営をイメージしながら仕事の概要や外食産業の全体像を理解する事や、売上高、経費、損益分岐点、固定費、変動費などの数字の意味を理解することを目標とし経営者視点で店舗経営を考えられる力を養う。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・内食 中食 外食 ・インバウンド スローフード ファストフード ハラルフード ・食品ロス フードマイレージ ・食料自給率 食料安全保障 ・損益分岐点 ・FLRコスト <p style="text-align: right;">など</p>		
使用教材	調理師養成教育全書 6 総合調理実習		
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	食育活動		
対象学科	調理技術科	授業時間	60
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	—
授業の方法	実習	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	1年を通して、米の生育を学ぶ。笹団子の材料となるよもぎ、笹を収穫、加工する。無農薬で安全な農作物を育てる苦勞を知ることで、達成感を得る。		
評価方法	出席日数、授業態度等、総合的に評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・実習田による農業体験 ・ヨモギ収穫、笹団子づくり ・笹の葉収穫、加工 		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	異文化交流		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	清水 信恵
授業の方法	実習・講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	外国の地理、特性、食文化等を学び理解を深める。また実際に実際に海外へ行くことで日本では感じることができない、貴重な経験をし、人生を豊かにすることを目標にする。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・海外研修(工場見学、市内・市場巡り…) ・各国の歴史・文化・建造物・偉人について学習する。 		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日

令和6年度 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん シラバス			
科目名	進路指導		
対象学科	調理技術科	授業時間	30
対象学年	2年(前期・後期)	担当教員	加藤 賢子/清水 信恵
授業の方法	講義	実務経験	
履修区分	必修		
到達目標	社会人として必要なマナーや礼儀を身に付ける。自分に合った進路を探究し、決定できるようになることを目標とする。		
評価方法	出席日数、授業態度、学期末試験にて評価する。		
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・職業適性診断 ・面接試験対策、筆記試験対策 ・社会人としての心構え、ビジネスマナー ・自己分析 ・企業研究 		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日:2024年4月1日