

令和5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	調理師科	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、進路選択の一貫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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	90(60)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	齋藤 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"> <li>・公衆衛生学概要</li> <li>・衛生行政</li> <li>・環境衛生</li> <li>・感染症</li> <li>・生活習慣病</li> <li>・産業保健など</li> </ul>		
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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	90(30)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	後藤美希子
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"> <li>・法律概論</li> <li>・調理師法</li> <li>・食品衛生法</li> <li>・食品安全基本法</li> <li>・食育基本法</li> <li>・関係法規など</li> </ul>		
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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	150(60)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	齋藤彩乃
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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	150(90)
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	安達大子
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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	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/後藤美希子 齋藤彩乃/石澤幸江
授業の方法	講義	実務経験	
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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	300
対象学年	1年(前期・後期)	担当教員	紫竹武・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"> <li>・包丁の持ち方・研ぎ方</li> <li>・材料のいろいろな切り方</li> <li>・調味料と香辛料の種類</li> <li>・だし汁やフォンの取り方やその種類</li> <li>・基本的な卵料理の火加減の練習</li> <li>・基本的な調理法(煮る・焼く・揚げる・蒸す)</li> <li>・鶏肉や魚の下ろし方</li> <li>・基本ソースとその応用</li> </ul> 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:2023年4月1日

令和5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	調理師科	授業時間	90
対象学年	1年	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"> <li>・献立、メニューの作成、試作、反省点の確認</li> <li>・接客サービスの練習</li> <li>・集団調理、レストランシミュレーション実習</li> </ul>		
使用教材			
参考図書			
その他			

作成日：2023年4月1日