

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		調理師専科／1年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60	規定	島田 弓子
授 業 の 概 要				
「公衆衛生学」とは何か、なぜ調理師に必要なのかを確認したのち、調理師養成教育全書1に基づき、参考プリントを併用しながら授業を行います。また、技術考査の過去問や製菓衛生師の国家試験などを復習問題として活用し、知識の定着をはまります。				
授業終了時の到達目標				
公衆衛生関係の法規、「調理師法」「健康増進法」「食育基本法」「食品表示法」等の理解し、調理師として社会に出たときに必要な知識を身に着ける。 また、生活習慣病をはじめ、食育等公衆衛生の現状を知り、これらに対する調理師の役割を理解する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	公衆衛生学とは	公衆衛生学の歴史など		
2	健康の考え方	健康とは何か		
3	〃	目指すべき健康とは		
4	食と健康との関係	食生活が健康に果たす役割		
5	〃	健康的な食生活習慣作り		
6	調理師の役割	調理師の成り立ち		
7	調理師の役割(調理師法)	調理師法の概要		
8	〃	食生活における調理師の役割		
9	課題の実施	第1章のまとめ		
10	疾病の動向とその予防	疾病の動向		
11	〃	疾病の予防		
12	生活習慣病	生活習慣病とは		
13	〃	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性		
14	〃	生活習慣病の予防		

15	課題の実施	まとめ・試験対策		
16	定期試験	定期試験		
17	労働と健康	作業環境と健康		
18	〃	作業条件と健康		
19	〃	職業病		
20	〃	労働災害		
21	調理師の職場環境	職場環境での現状		
22	〃	調理施設の環境と労働災害		
23	生活環境	生活環境の衛生		
24	〃	現代の生活環境		
25	〃	環境因子		
26	環境条件	大気、水		
27	〃	住居、廃棄物、放射線		
28	環境汚染とその対策	空気汚染、水質汚染		
29	〃	まとめ・試験対策		
30	試験	試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 必修編 1 教材は随時作成		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学		調理師専科／1年	2021/通年	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	30回	90時間	規定	島田 弓子	
授 業 の 概 要					
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』に基づき、栄養素の機能、消化と吸収について学習していく。					
授業終了時の到達目標					
栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養、健康のかかわりについて理解し、調理師として基礎となる食品と栄養に関する知識を身につけることを目標とする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	オリエンテーション		栄養とは何か、健康とは何かを考えてみる		
2	栄養素の種類について		三大栄養素、五大栄養素について		
3	食品の成分と体の成分について		体の構成成分と食事の構成成分の違いにはどのような意味があるのか、考えてみる		
4	食品中の栄養素と健康		『医食同源』という言葉をつまみ、食事・食品の持つ機能について		
5	炭水化物について		単糖類、二糖類の構造、はたらきについて		
6	〃		多糖類について		
7	〃		食物繊維について 炭水化物のまとめ		
8	脂質について		脂質の特徴、概要について		
9	〃		脂質の種類・単純脂質の構造について		
10	〃		脂肪酸の分類、それぞれの特徴、脂質のまとめ		
11	たんぱく質について		たんぱく質の構造と役割、種類について		
12	〃		たんぱく質の栄養価について		
13	〃		アミノ酸価の計算方法について		
14	〃		アミノ酸価の計算、たんぱく質の補助効果と機能性		
15	三大栄養素のまとめ		まとめと確認		
16	ビタミンについて		ビタミンの概要と種類について		

17	〃	脂溶性ビタミンについて		
18	〃	水溶性ビタミンについて		
19	〃	ビタミンのまとめと確認		
20	ミネラルについて	ミネラルの概要と種類について		
21	〃	多量ミネラルについて		
22	〃	微量ミネラルについて		
23	その他の成分	水分、機能性成分について		
24	食品の摂取	食品を摂取する意味 生理的欲求、心理的欲求について考える。		
25	栄養素の消化	消化器官の構造、消化液の分泌と種類について		
26	〃	各消化器官での消化について		
27	栄養素の吸収	栄養素の吸収経路、各栄養の吸収		
28	栄養素の代謝	糖質、たんぱく質、脂質の代謝（ＴＣＡ回路を中心に）		
29	まとめ	消化、吸収、代謝のまとめ		
30	テスト対策			
31	（定期考査）	前期（50分）、後期（50分）で試験を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品学		調理師専科／1年	2021／通年	講義	有
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	30回	60	規定	原田 千奈美	
授 業 の 概 要					
各食品の特徴、成分、加工品について学び、それらの貯蔵方法や流通について教本を中心に学習する。					
授業終了時の到達目標					
植物性食品・動物性食品の成分的特徴、加工特性を学習し、調理師としての基礎知識とすることを目的とする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	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 米		
2			①穀類 米		
3			①穀類 小麦・とうもろこし・大麦		
4			①穀類 そば・その他の穀類		
5			②いも及びでん粉類 ジャがいも・さつまいも		
6			②いも類およびでん粉類 その他のいも類		
7			③砂糖および甘味類 砂糖		
8			③砂糖および甘味類 その他の甘味類		
9			④豆類 大豆・小豆		
10			④豆類 その他の豆類		
11			⑤種実類 ナッツ類・種実類		
12			⑥野菜類 葉菜類・茎菜類		
13			⑥野菜類 根菜類・果菜類・花菜類		
14			⑥野菜類 野菜類の加工品・仁果類・核果類・液果類 その他・加工品		

15		⑥野菜類 しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ 褐藻類・紅藻類・緑藻類		
16	第2節 動物性食品とその加工品	①魚介類 魚介類の構造・成分		
17		①魚介類 死後変化と鮮度・主な魚介類の種類		
18		①魚介類 主な魚介類の種類・魚介類の加工品・食肉類の 構造と肉質・食肉類の成分・		
19		②食肉類 肉の熟成・主な食肉類の種類・その他の食肉類 の種類		
20		②食肉類 食肉類の加工品 ③卵類 鶏卵・卵の鮮度と貯蔵・卵の加工品 ④乳類 牛乳・乳製品		
21	第3節 その他の食品	①油脂類 油脂類・植物油脂・動物油脂・加工油脂 ②菓子類 和菓子・洋菓子・中華菓子		
22		③嗜好飲料 アルコール飲料		
23		③嗜好飲料 非アルコール飲料		
24		④調味料および香辛料類 調味料・香辛料・その他		
25		⑤調理加工食品類 冷凍食品・インスタント食品 レトルト食品 ⑥ゲル状食品 寒天・ゼラチン・カラギーナン・ペクチン		
26		⑦特別用途食品、保険機能食品 特別用途食品 保健機能食品		
27	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 第2節 食品の貯蔵	①食品の加工 加工の目的・加工法・微生物の利用 ①食品の貯蔵 貯蔵の目的・貯蔵法（乾燥法・漬物法）		
28		②食品の貯蔵法 食品の貯蔵法 低温貯蔵法・CA貯蔵法 空気遮断法		
29		②食品の貯蔵法 燻煙法・殺菌・食品添加物		
30	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 第2節 食品の流通	わが国の食品の生産 海外から輸入される食品 食品の流通のしくみ・食品の流通経路		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書 必須編 2		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		調理師専科／1年	2021年／通年	講義	
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	30回	60時間	規定	佐藤 生一	
授 業 の 概 要					
調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」に基づき、食の安心・安全を確保するという調理師の責務を理解し、食品と微生物、化学物質や食中毒をはじめ健康危害を防ぐために必要な知識を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
飲食（食品）による健康危害に及ぼす因子について学び、調理師としての責務を認識し、安全確保の基礎的な知識を得て、実践につなげることができる。					
回	テ ー マ		内 容		
1	オリエンテーション、食品衛生学とは		食品衛生の知識の必要性と調理師の責務について		
2	食品と微生物		微生物の種類と微生物		
3	〃		微生物の増殖の条件 1：栄養素、水分と水分活性		
4	〃		微生物の増殖の条件 2：温度、酸素、水素イオン濃度		
5	食品の微生物汚染		4回までのまとめ、小テスト、微生物汚染		
6	食品の腐敗		腐敗、変敗、酸敗、発酵		
7	器具・容器包装の衛生		定義、取り扱い、材質、6回の確認テスト		
8	飲食による健康危害、食中毒の概要		危険物質の分類、食中毒とは		
9	〃		食中毒の発生状況、季節、食品、病因物質		
10	〃		病因物質、大規模食中毒の発生状況		
11	〃、細菌性食中毒		食中毒の予防、感染型食中毒 1		
12	〃		感染型食中毒 2、毒素型食中毒 1		
13	〃		毒素型食中毒 2、予防		
14	〃		ウイルス性食中毒、予防		
15	期末考査				
16	自然毒食中毒		動物性自然毒 1		
17	〃		動物性自然毒 2		
18	〃		植物性自然毒 1		

19	〃	植物性自然毒 2、自然毒まとめ		
20	化学性食中毒	概要		
21	〃	過去の事例		
22	寄生虫による食中毒	概要、海産魚介類から感染する寄生虫		
23	〃	淡水産魚類から感染する寄生虫		
24	〃	食肉から感染する寄生虫		
25	〃	野菜類から感染する寄生虫、予防		
26	経口感染症	概要、食中毒との関係		
27	〃	人畜共通感染症、予防		
28	調理師と食中毒	食中毒全般のまとめ		
29	考査			
30	解説、まとめ、確認	到達目標の確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		調理師専科／1年	2021／前期	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
30分	15回	30時間	規定	島田 弓子	
授 業 の 概 要					
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』に基づき、食品と化学物質、また食品安全対策について学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
化学物質に対する知識を身につけ、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点と安全性、危険性を理解する。また、食品の安全確保のために調理師として必要な知識を身につける。					
回	テ ー マ	内 容			
1	オリエンテーション 食の安全と衛生	調理師として食の安全を学ぶ意味を知る。			
2	食品と化学物質	食品添加物の概要			
3	〃	食品添加物の表示基準について			
4	〃	食品添加物と食品衛生関係法規			
5	〃	食品添加物の安全性の評価			
6	〃	主な食品添加物とその用途			
7	〃	〃			
8	〃	食品添加物まとめ・小テスト			
9	食品と重金属	ヒ素・水銀・カドミウム			
10	食品と放射性物質	放射線とその基準値			
11	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要			
12	食品安全対策	食品安全対策にかかわる法律 食品安全基本法			
13	〃	食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法			
14	〃	食品安全対策にかかわる法律 食品表示法			
15	〃	まとめ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』		期末試験	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／1年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	45回	90	規定	松田
授 業 の 概 要				
調理とはどのような操作であるか、調理の意義や目的について学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	調理とおいしさ 調理とは	調理理論を学ぶ意義 調理の目的		
2	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ①味		
3	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ②香り ③温度 ④テクスチャー ⑤外観 ⑥音		
4	調理とおいしさ おいしさの構成	食べる人の側にある要因 心理的・生理的・先天的・後天的・環境的		
5	調理の基本操作 非加熱調理操作	調理法の種類 調理の五法		
6	調理の基本操作 非加熱調理操作	計量 洗淨 浸漬		
7	調理の基本操作 加熱調理操作	切碎 混合・かくはん 磨砕・粉碎		
8	調理の基本操作 加熱調理操作	成形・圧搾・ろ過 冷却・冷凍・解凍		
9	調理の基本操作 加熱調理操作	湿式加熱 煮物・蒸し物・茹で物・炊飯		
10	調理の基本操作 加熱調理操作	乾式加熱 焼き物・炒め物・揚げ物		
11	調理の基本操作 加熱調理操作	誘電加熱（電子レンジ） 誘導加熱（電磁調理器）		
12	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○炭水化物と調理 ①単糖類 ②多糖類		
13	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○脂肪と調理 ①脂肪の性質 ②脂肪の変化		
14	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○たんぱく質と調理		

15	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○ビタミン類と調理
16	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○色、香り、味と調理
17	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○今までの学習した知識で献立を立てる
18	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 a, 白米
19	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 b, かゆ c, 味付き飯 d, もち米
20	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ②小麦粉の調理
21	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ③米粉の調理 ④そばの調理
22	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ①じゃがいもの調理 ②さつまいもの調理
23	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ③さといもの調理 ④やまのいもの調理 ⑤その他
24	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性
25	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性
26	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ②砂糖の使い方
27	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ①大豆の調理
28	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ②黒豆の調理 ③小豆の調理
29	食品の調理科学 植物性食品	種実類 栗・銀杏・アーモンド・クルミ・落花生・胡麻
30	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の分類
31	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の香り
32	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の灰汁
33	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜のテクスチャー
34	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・調理による栄養成分の変化
35	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色
36	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分
37	食品の調理科学 植物性食品	きのこ類 ①きのこの香り
38	食品の調理科学 植物性食品	きのこ類 ②きのこの味
39	食品の調理科学 植物性食品	藻類

40	食品の調理科学 植物性食品	植物性食品の まとめ		
41	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ①魚介類の種類		
42	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ②魚介類の生食調理		
43	食品の調理科学 その他の食品	魚介類 ③魚介類の加熱による変化		
44	食品の調理科学 その他の食品	魚介類 ②魚の加熱調理		
45	まとめ	調理理論のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食文化概論		調理師専科／1年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	15回	30	規定	松田 圭介
授 業 の 概 要				
食文化とは何なのか、歴史の中でどのように展開してきたか、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ぶ。				
授業終了時の到達目標				
食文化が自然環境や宗教などの関連で多様に展開されてきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことを理解する。 異文化交流によって変化をする食文化をグローバルな視野で捉えることの必要性を理解する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	食と文化 食文化の成り立ち	食文化とは何か 食文化の相対性		
2	食と文化 多様な食文化	自然環境と食文化 宗教と食物禁忌 食法調理法などの多様性		
3	食と文化 食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容 異文化交流による食の国際化		
4	食と文化 食文化の共通化と国際化	食生活の変容と食文化の創造 世界の食事情		
5	日本の食文化 日本の食文化史	原始、古代、中世		
6	日本の食文化 日本の食文化史	近世、近代、現代		
7	日本の食文化 日本料理の食文化	日本料理の特徴 日本料理様式 日本料理の食事作法		
8	日本の食文化 行事食と郷土料理	食文化の地域性 行事食 郷土料理		
9	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状 食文化の未来		
10	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化	西洋料理の変遷 西洋料理の特徴		
11	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化	西洋料理様式 西洋料理の食事作法		
12	世界の料理と食文化 中国料理の食文化	中国料理の変遷 中国料理の特徴と系統		
13	世界の料理と食文化 中国料理の食文化	中国料理様式 中国料理の食事作法		
14	世界の料理と食文化 その他の国の料理の食文化	アジア料理 中東の料理 中南米の料理		

15	まとめ	食文化概論のまとめ		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
調理実習		調理師専科／ 1年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
4時間(90分×2コマ)	60回	240時間	必須	鈴木 博明、近澤 昇、遠藤 桂司、木下 光	
授 業 の 概 要					
日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。					
回	テーマ	内容			部門
1	実習着の着方・調理台の説明・包丁の種類と研ぎ方	実習の流れと砥石を使った包丁研ぎ			西洋
	野菜のジュリエンヌの切り方とドレッシング	ジュリエンヌサラダとフレンチドレッシング			
2	フライパンの扱い方	鉄フライパンの下準備			西洋
	チキンピヨンの取り方	バターライスの炊き方とミックスピラフ			
3	包丁の握り方 出汁の取り方	まな板と包丁 昆布出汁・鰹出汁			日本
	野菜の切り方	吸物・海老新丈 大根桂剥き			
4	野菜のペイザンヌの切り方	田舎風野菜スープ			西洋
	フレンチトーストの下準備の仕方	バゲットのフレンチトースト			
5	中華包丁の研ぎ方、使い方	包丁の使い方、切り方			中国
	野菜の切り方	刀拍黄瓜(たたき胡瓜の豆板醤和え)			
6	サンドイッチの切り方	ミックスサンドイッチ			西洋
	ポタージュスープの作り方	ポテトのポタージュスープ			
7	胡瓜の切り方 酢の物の作り方	末広・蛇腹・笹打ち わかめ胡瓜蛸の酢の物			日本
	鰻の洗い方・串の打ち方・焼き方	鰻の塩焼き 酢取り茗荷			
8	卵の加熱の仕方	イタリアン オムレツ			西洋
	野菜の飾り切り	コンビネーションサラダとヴィネグレット			
9	自家製調味料の作り方	葱油、ラー油、の作り方			中国
	中華点心	焼売(シュウマイ)、杏仁豆腐(あんじん豆腐)			
10	肉の焼き方	豚ロース肉のソテー グリビッシュソース			西洋
	マヨネーズソースの作り方	ポテトサラダ			
11	烏賊の焼き方・串の打ち方・蓮根の酢取り	烏賊黄味焼 酢取り蓮根 冬瓜海老そぼろ			日本
	冬瓜の炊き方・赤だしの作り方	赤出し なめこ			

12	フライの揚げ方	エビフライのタルタルソース	西洋
	冷製スープの作り方	ポテトのヴィシソワーズ	
13	中華鍋の使い方と火加減	什景炒飯(五目チャーハン)	中国
	中華スープの作り方	抄手(ワンタン)	
14	ハンバーグの成形の仕方	ハンバーグのデミグラスソース	西洋
	デミグラスソースの作り方	コッキリーキスープとライス	
15	人参の剥き方	梅人参 太刀魚レモン挟み焼	日本
	太刀魚の下ろし方 野菜の切り方	筑前煮	
16	ショートパスタの茹で方	ペンネのマッシュルームソース	西洋
	フレッシュスープの作り方	コーンスープ	
17	甘酢料理の作り方	古老肉(酢豚)	中国
	中華スープの作り方	蛋花湯(玉子スープ)	
18	鰻の下ろし方 刺身の作り方	鰻三枚おろし 刺身	日本
	蓮根の切り方 玉子の吸物の作り方	蓮根きんぴら 玉吸	
19	フュメ・ド・ポワソンの取り方	シーフードドリア	西洋
	ベシヤメルの作り方・サラダの和え方	シーザーズサラダ	
20	炒め物	青椒肉絲(チンジャオロース)	中国
	煮込み料理	成都素烩(野菜煮込み)	
21	鶏もも肉のさばき方	鶏もも肉のプロヴァンス風	西洋
	プロヴァンサルソースの作り方	炊き込みカレーピラフ	
22	穴子のさばき方 シャリの作り方	穴子ちらし寿司	日本
	焼茄子の作り方 出汁巻き玉子の作り方	焼茄子の味噌汁 出汁巻き玉子	
23	オムレツの巻き方	プレーンオムレツ	西洋
	ポトフの作り方	ベーコン入りポトフ	
24	前期試験	ピーマンの細切り	中国
		人参の飾り切り、玉子スープ	
25	前期試験	シャトー	西洋
		ジュリエンス	
26	前期試験	桂剥き ねじり梅	日本
27	鰻のおろし方	鰻のムニエル	西洋
	ムニエルソースの作り方	人参のボタージュスープ	
28	トマトソースの作り方	ロールキャベツのトマト煮込み	西洋
	キャベツの処理	ガーリックトースト	
29	甜面醤の作り方と料理	回鍋肉(ホイコーロー)	中国
	中華点心	椰子球(ココナッツ団子)	
30	タルト生地の作り方	ベーコンと野菜のキッシュ	西洋
	オーブンの使い方	南瓜の冷製スープ	

31	鯛の下ろし方 頭の割り方	鯛三枚下ろし 潮仕立	日本
	造り 焼物	刺身 鯛トマト焼き	
32	ガスパチョソース	冷製カペッリーニのガスパチョソース	西洋
	ヴァンプランソースの作り方	サーモンのゴマ風味	
33	舌平目のおろし方	舌平目のポーピエット ヴェールソース	西洋
	ほうれん草色素の取り方	ミネストローネスープとバゲット	
34	豆腐料理	麻婆豆腐(マーボー豆腐)	中国
	中華点心	麻花(中華揚げ菓子)	
35	モルネソースの作り方	帆立貝のグラタン	西洋
	デュセスポテトの作り方	フジッリのアラビアータ	
36	きんきの洗い方・炊き方 野菜・豚肉の切り方	豚汁 きんき煮付け	日本
	烏賊のさばき方 胡麻豆腐の合わせ方	いか刺 胡麻豆腐	
37	スービッドの仕方	豚肩ロースのポテトピューレ添え	西洋
	ポテトピューレの作り方	スパゲティ カルボナーラ	
38	海老料理	干焼蝦仁(海老のチリソース)	中国
	冷菜料理	姜葱魷花(イカの花切り)	
39	海老のさばき方 法蓮草の茹で方	海老の天麩羅 法蓮草茸浸し	日本
	茸のさばき方 茶碗蒸しの作り方	茶碗蒸し	
40	鴨の焼き方	鴨胸肉のポワレ ブルーベリーソース	西洋
	ニョッキの作り方	南瓜のニョッキ	
41	中華点心	餃子の皮の作り方	中国
	中華点心	鍋貼餃子(豚肉と白菜の焼き餃子)	
42	かますの下ろし方 茸の炊き方	かますの三枚下ろし 柚庵焼	日本
	かますの焼き方 卵の寄せ方	茸白和え 吹き寄せ玉子	
43	丸鶏のさばき方	油淋鶏(ユーリンチー)	中国
	玉子料理	芙蓉蟹(かに玉)	
44	チキンライスの作り方	オムライスのリヨネーズソース	西洋
	リヨネーズソースの作り方	グリーンサラダ	
45	出汁巻き玉子の巻き方 鍋の扱い方	出汁巻き玉子 鮭北海焼	日本
	鮭の焼き方 茸汁の作り方	茸の汁	
46	コロッケの仕込み	蟹コロッケのトマトソース	西洋
	クーリトマトの作り方	サフランライス	
47	ローストチキンのさばき方	ローストチキンのフライドポテト添え	西洋
	ジュ・ド・ヴォライユの取り方	カプレーゼ	
48	飴料理	拔糸白薯、粘糖腰果(薩摩芋とカシュナッツの飴がらめ)	中国
	中華点心	錦糸焼売(卵花焼売)	
49	パート・ブリゼの作り方	クリアビックスーモンのトマトソース	西洋
	ライスサラダの作り方	ライスサラダ	
50	豆腐の揚げ方 出汁巻き玉子の巻き方	出汁巻き玉子 揚げ出し豆腐	日本
	鰯の焼き方	鰯西京焼	

51	仔羊背肉のさばき方	仔羊背肉のペルシヤード ラタトゥイユ添え	西洋	
	ラタトゥイユの作り方	蟹身入りロワイヤルスープ		
52	揚げ物	春捲(はるまき)	中国	
	中華デザート	杏仁茶(あんになん茶)		
53	魚介ムースの作り方	ムース・ド・ポワソンのアメリカヌソース	西洋	
	アメリカヌソースの作り方	浅蜆のリゾット		
54	豚フィレ肉のさばき方	豚フィレ肉のコルドンブルー	西洋	
	貝出汁の取り方	コキヤージュスープ		
55	大根の炊き方 味噌の練り方	風呂吹き大根 蛤潮仕立	日本	
	帆立貝の揚げ方 蛤の吸物の作り方	帆立貝変わり揚げ		
56	後期試験	プレーンオムレツとポテトピューレ	西洋	
57	後期試験	薄焼き卵	中国	
		抜糸白薯、(薩摩芋の飴がらめ)		
58	後期試験	出汁巻き玉子	日本	
59	シャリアピンソースの作り方	牛フィレ肉のシャリアピンステーキ	西洋	
	スープの作り方	カリフラワーのスープ		
60	魚料理	清蒸時魚(季節魚の姿蒸し)	中国	
	中華点心	湯圓合桃(白玉団子入りクルミの汁粉)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考查	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フードビジネス		調理師専科／1年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	寺島 治
授 業 の 概 要				
コロナ禍で、フードサービス産業の業態も変わります。お店の開業も多様化し開業期間も非常に短くなってきました。「おいしい、旨い料理を作る調理師には、コツがいります。しっかりとした調理基礎技術の習得と、沢山のフード知識と理論が必要です」「まずい料理を提供する人は、手抜き調理と、知識不足です」「旨い・おいしい料理を作る調理師を目指して、多くのフード知識と理論を学びましょう。				
授業終了時の到達目標				
回	テ ー マ	内 容		
1	なぜ、フードビジネスは必要なのか	レベルの高い調理師になるためには、何をどうするか、		
2	調理師の外食産業とその役割	外食産業における調理師の業務範囲について		
3	外食産業の市場規模の売り上げ	国内総生産GDPにおける外食産業の売り上げについて		
4	変化する外食産業と社会ニーズ	コロナ禍における外食産業の現状と新しい様式について		
5	世界の外食産業とミシュランガイドブックについて	赤い本、ガイドブックの歴史と、世界の外食産業との組み合わせ		
6	これからの外食産業に期待すること	ライフスタイルの変化に伴う外食の在り方、		
7	日常生活における外食のよい点と悪い点について	食の定義とは何か、外食の楽しさとは何か、		
8	企業の経営と利益	安全な企業経営について		
9	経営理念と方針・事業計画とは	しっかりとした安全会社と、倒産会社との比較		
10	会社経営の形態、法人と個人の比較	大きい会社と小さな会社、個人店との比較		
11	経営者として必要なこと	社長&経営者になるためには、何が必要か、		
12	情報の共有とチームワーク	企業の取り巻くクレーム等の情報収集と損害防止など		
13	組織のあり方と経営戦力とは、	企業の組織形態と作業分担など、グループの在り方		
14	マーケティングについて	企業が持続的に発展するための顧客満足度調査法、		
15	繁盛しているお店の分析と研究	なぜ、繁盛店なのか、他店との比較について		
16	A B C 分析法と重要分析について	売れる物・売れないものを分類して分析する手法		

17	仕事の基礎 5 S とその改善法	仕事の向上を図る基本基礎手法について		
18	経営者のための数字とは、	全ての結果は数字に表れ、なぜ評価につながるのか、		
19	経常利益について	商売のもうけ分と5つの利益構造について		
20	税金の種類と納付について	日本の税金の種類と仕組みについて		
21	お店開業の資金作りと採算計算	開業に向けての財務と運転資金について、		
22	お店開業に向けて事業計画表作成	独立開票にむけて事業計画の作成と借り入れ方法		
23	損益計算表と分析について	開店から5年間のお店の成績表について		
24	飲食店の顔であるメニューとは、	飲食店のいろいろなメニューについて考える		
25	飲食店の立地とお客のターゲット	飲食店の立地とお店の形態、良い点と悪い点について		
26	メニュープランニングの工程	お店の顔であるメニューが出来上がるまでの流れ		
27	メニューコンセプトと開発について	変化する外食産業のメニューと付加価値について		
28	原価計算と価格設定の出し方	採算の取れるメニューと設定内容の見直しについて		
29	プロダクト・ミックスについて	売上構成比の分析と改善方法について		
30	フードビジネスのまとめ	フードビジネス学科の全体像はつかめましたか、		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
フードビジネス		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
外国語(フランス語)		調理師専科／1年	2021／後期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	30時間	選択	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シモヌ マリ テレズ	
授 業 の 概 要					
調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。					
授業終了時の到達目標					
フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが読めるようになる。 また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができるようになることを目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	Presentation France.Lwre Alpbaket		Livre-Conte Mond de +France Lecon 0		
2	Salutations.Cbifres P.10		Livre/Booklet		
3	Salutations P.11 Cbifres		Livre/Booklet		
4	Lecnl-Gateau-Tarte m/f P.14		Livre		
5	Freelts-m/f P.3		Booklet		
6	Lecon1-P16 ～17 -plunel fvuts		Livre/Booklet		
7	Lecon1-P18 ～19 ～de plunel fvuts		Livre/Booklet		
8	Lecon1-P20 ～21 vocabulaere		Livre/Booklet		
9	Lecon2 aulala/a l p22～23/verkes		Livre/Booklet		
10	Lecon2-aulala/a l p24/cremereo		Livre/Booklet		
11	Lecon2-aulala/a l p25～27/verbe		Livre/Booklet		
12	Lecon2-aulala/a l p28～29-ex+ Verbes		Livre/Booklet		
13	Test Renscon		Livre/Booklet		
14	Test correction		Print		
15	Test correction		Print		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
新 現場からの調理フランス語		期末試験 出席率 授業態度		80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
総合学習		調理師専科／1年	2021／後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	選択	木 下 光
授 業 の 概 要				
調理に関わらず、人間形成に必要な要素を取り入れて授業を展開します。 個々が自己を把握し他者を理解する事でより良い人間関係を構築し、社会の一員として能力を十分に発揮できる環境を形成する力を身につける。 勤労観や労働法について学習することで個々の適性に合った就労先が選択でき、労働条件などの理解を含む働き方を知る。				
授業終了時の到達目標				
・社会に適応できる人格形成。 ・求人票の見方を理解する。 ・就職活動の留意点を学ぶ。 ・調理現場で貢献できる人材育成。				
回	テ ー マ	内 容		
1	人間形成とは？ 人間形成に必要な要素とは？	人間形成の言葉の定義 ①意欲 ②責任感 ③積極性 ④協調性		
2	人間の性格基盤や性格のタイプについて	改革する人/助ける人/達成する人/個性的な人/調べる人 忠実な人/熱中する人/挑戦する人/平和をもたらす人		
3	豊かな人間形成のために必要な能力 人間形成のために親ができること	①意思決定力 ②主体性 ありのままの受入れ・意思や行動の尊重・多様な価値観		
4	人格形成に影響を与える物 人格の完成	①遺伝 ②環境 ③教育 教育基本法制定の要旨		
5	働く目的、理想的な仕事とは？ 正規雇用、非正規雇用の違い	年齢別の意識調査		
6	労働契約の基本	①労働契約とは ②仕事を探すとき ③労働契約を結ぶとき ④勤め先に就業規則があるとき		
7	働くことに関する法律（１）	①最低基準 ②労働時間・休憩・休日 ③年次有給休暇 ④時間外労働・休日労働と割増賃金		
8	働くことに関する法律（２）	⑤賃金（給与） ⑥最低賃金 ⑦給与明細 ⑧就業規則 ⑨健康確保 ⑩退職		
9	労働保険・社会保険	①労災保険 ②雇用保険 ③健康保険 ④厚生年金保険		
10	働きすぎと心身の健康	①残業時間 ②健康診断 ③面接指導 ④ストレスチェック（アンケート）		
11	働きやすさ	①男女雇用機会均等法 ②育児・介護休業法		
12	就職活動の際の留意点	①自己分析 ②求人情報 ③選考試験（面接） ④内定		
13	★番外編 アルバイトの注意点	①学業とアルバイト ②アルバイトでのトラブル ③働くときのルールとマナー		
14	★実技編 履歴書・面接指導①	履歴書の書き方 面接試験の留意点		
15	★実技編 名刺交換・電話対応	名刺の交換の仕方 電話対応について		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
<教材> 「働くこと」と「労働法」 （厚生労働省）		課題・レポート	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フードサービス		調理師専科／1年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60	必須	寺本 嘉廣
授 業 の 概 要				
ホテル・レストランサービスに提供される飲料及び料理の基本的なサービス方法を学びます。本科目では、西洋料理を中心に、そのほか日本料理・中国料理の食卓作法を習得します。				
授業終了時の到達目標				
【専門知識スキル】 料飲サービスとしての知識の習得 【社会人基礎力】 創造力・考え抜く力・チームで働く力				
回	テ ー マ	内 容		
1	自己紹介、シラバスについて	自己紹介およびシラバスの説明と解説		
2	食材・飲料等の基礎知識/接客サービス	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（接客の基本）		
3	食材・飲料等の基礎知識/接客サービス	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（接客における好ましい表現）		
4	西洋料理に使用される主な食材	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（什器備品の知識）		
5	西洋料理に使用される主な食材	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（テーブル・イス・テーブルクロスの設定）		
6	一般的な西洋料理調理法	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（テーブルセッティング/朝食・昼食・夕食について）		
7	一般的な西洋料理調理法	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（テーブルマナーについて）		
8	飲料の種類および特徴	サービス実践/食前酒（アペリティフ）のサービス方法と知識		
9	飲料の種類および特徴	サービス実践/ワイン・シャンパンのサービス方法と知識		
10	飲料の種類および特徴	サービス実践/コーヒー・紅茶のサービス方法と知識		
11	飲料の種類および特徴	サービス実践/食後酒（ディジェスティブ）のサービス方法と知識		
12	メニュー 西洋料理の食事用具・備品	食器類の種類と名称 シルバー類・プレート類・グラス器類の知識		
13	メニュー 西洋料理の食事用具・備品	サービス実践/リネン類の知識・ナフキンの折り方		
14	前期 試験対策	前期 期末試験の内容および解説		
15	期末試験	前期 期末試験、実施		

16	宴会とレストランサービス	ホテル協会　ＤＶＤ動画（バンケットサービス）		
17	宴会とレストランサービス	ホテル協会　ＤＶＤ動画（レストランサービス）		
18	宴会とレストランサービス	ホテル協会　ＤＶＤ動画（フロントサービス）		
19	宴会とレストランサービス	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（お迎えの姿勢・サービストレー）		
20	宴会とレストランサービス	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（お迎えの姿勢・水のサービス）		
21	テーブルサービスについて	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（皿の持ち方）		
22	テーブルサービスについて	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（皿の下げ方）		
23	テーブルマナーについて	料飲接客サービス技法、教本にて/西洋料理の食文化		
24	テーブルマナーについて	料飲接客サービス技法、教本にて/日本料理・中国料理の食文化		
25	ワインのサービスについて	サービス実践/ワインの抜栓とサービス		
26	ワインのサービスについて	ソムリエ　ＤＶＤ動画にて解説		
27	ホスピタリティとサービスについて	サービス　ＤＶＤ動画にて解説		
28	ホスピタリティとサービスについて	オレンジ・グレープフルーツ・リンゴ・キウイ・バナナのカッティング方法		
29	後期　試験対策	前期　期末試験の内容および解説		
30	期末試験	後期　期末試験、実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接客サービス技法（ＨＲＳ）		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		調理師専科／2年	2021／前期	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	15回	30	規定	柳 武敏
授 業 の 概 要				
調理師養成教育全書 1 に基づき、授業を実施。プリント「食生活と健康」の要点も併用しながら、場合により、スライドによる授業も実施。教科書の進捗状況により、まとめの課題を実施する。 また、随時必要な資料を作成し参考とする。				
授業終了時の到達目標				
1、労働基準法、労働安全衛生法等により、作業環境、作業条件等職場環境や職業病、労働災害などを 知り、良好な労働環境の改善に努める。 2、大気 をはじめ人を取り巻く自然環境の実情を知り、環境汚染を防ぐ方策等を学ぶ。				
回	テ ー マ	内 容		
1	労働と健康	労働基準法の概要		
2	同上	労働安全衛生法の概要		
3	同上	作業環境と健康		
4	同上	作業条件と健康		
5	同上	職業病		
6	同上	労働災害		
7	環境と健康	大気の組成、水(水道法、水質基準)、快適な住居		
8	同上	廃棄物(廃棄物処理法、各種リサイクル法)、放射線		
9	同上	広がる環境汚染(環境基本法)		
10	同上	空気汚染(大気汚染防止法)、水質汚染(水質汚濁防止法)		
11	同上	その他の環境汚染(騒音、振動、悪臭など)		
12	同上	地球規模での環境汚染(地球温暖化、酸性雨、オゾン層破壊)		
13	前期試験	前期試験		
14	技術考査問題集	各問題の解説		
15	同上	同上		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 必修編 1 教材は随時作成		期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学		調理師専科／2年	2021／前期	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	15回	90時間	規定	島田 弓子	
授 業 の 概 要					
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』に基づき、栄養素の機能、消化と吸収について学習していく。					
授業終了時の到達目標					
栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養、健康のかかわりについて理解し、調理師として基礎となる食品と栄養に関する知識を身につけることを目標とする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	復習				
2	栄養素の代謝		糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝		
3	〃		〃		
4	エネルギー代謝と食事摂取基準		エネルギー代謝		
5	〃		〃		
6	〃		日本人の食事摂取基準		
7	〃		〃		
8	〃		食品選択について		
9	〃		食品分類法 食事バランスガイド		
10	〃		食事バランスガイド		
11	〃		食事バランス 評価方法		
12	食品の加工と貯蔵		食品の加工・貯蔵		
13	定期テスト		定期テスト対策・テスト		
14	復習		定期テストの解説など		
15	総復習		復習（技術考査対策）		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』			期末試験	80.0%	
			出席率	10.0%	
			授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		調理師専科／2年	2021／通年	講義	
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	30回	60時間	規定	佐藤 生一	
授 業 の 概 要					
調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」に基づき、1年次に引き続き調理師として必要な知識を学ぶ。寄生虫による食中毒の復習から始め、食品の安全対策について学ぶ。また、実験実習の手法や実際についても学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
調理師として、食を安心・安全に提供するという使命を認識するとともに、食品衛生についての基礎的・専門的知識をもとに実践につなげることができる。					
回	テ ー マ	内 容			
1	オリエンテーション、1年次の復習	食中毒など全般			
2	寄生虫による食中毒	野菜類から感染する食中毒、まとめ			
3	経口感染症	概要			
4	〃	経口感染症と食中毒、実際			
5	食物アレルギー	概要、種類			
6	〃	アレルギー物質の表示			
7	その他の健康危害	種類と実際			
8	7回のまとめ	小テスト、解説			
9	食品安全対策	食品安全対策にかかわる法律			
10	〃	食品安全行政			
11	〃	食品表示法			
12	〃	食品営業施設・設備の安全対策			
13	〃	調理従事者の健康管理、洗浄、消毒、殺菌			
14	〃	自主衛生管理HACCP（ハサップ） 1			
15	〃	自主衛生管理HACCP（ハサップ） 2、まとめ			
16	期末考査				
17	食品事故対応	種類と実際			
18	食品衛生実習	実習の目的、進め方、レポートの書き方			

19	〃	実習の注意点、器具の種類など		
20	〃	pHの測定		
21	〃	卵の鮮度判定		
22	〃	魚介類の鮮度判定		
23	〃	食肉の鮮度判定		
24	〃	牛乳の鮮度判定		
25	〃	食品の内部温度の測定		
26	〃	手指洗浄前・後の汚れ状態の検査		
27	〃	食器洗浄後の汚れ状態の検査		
28	〃	食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）		
29	期末考査			
30	解説、まとめ、確認	到達目標の確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／2年	2021／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60	規定	松田 圭介
授 業 の 概 要				
調理とはどのような操作であるか、調理の意義や目的について学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性		
2	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ②砂糖の使い方		
3	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ①大豆の調理		
4	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ②黒豆の調理 ③小豆の調理		
5	食品の調理科学 植物性食品	種実類		
6	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ①野菜の香り ②野菜の灰汁		
7	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ③野菜のテクスチャー ④調理による栄養成分の変化		
8	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色		
9	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分		
10	食品の調理科学 植物性食品	きのこ類 ①きのこの香り ②きのこの味		
11	食品の調理科学 植物性食品	藻類		
12	食品の調理科学 植物性食品	植物性食品のまとめ		
13	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ①魚介の種類		
14	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ②魚介類の生食調理		

15	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ③魚介類の加熱による変化 ④魚の加熱調理		
16	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ⑤いかと貝類の調理		
17	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ①肉の構造		
18	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ②加熱による肉の変化		
19	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ③肉の軟化		
20	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ④肉類の調理		
21	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ①鮮度の影響		
22	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ②凝固性 ③起泡性		
23	食品の調理科学 動物性食品	乳類 ①牛乳の調理		
24	食品の調理科学 動物性食品	乳類 ②乳製品の調理		
25	食品の調理科学 その他の食品	油脂類 調味料		
26	食品の調理科学 その他の食品	ゲル状食品		
27	調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは	調理施設・設備とは		
28	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ①非加熱調理器具		
29	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ②加熱調理器具		
30	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ③その他		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
調理実習		調理師専科／2年	2021／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
4時間(90分×2コマ)	15回	60時間	必須	鈴木 博明、木下 光	
授 業 の 概 要					
日本料理・西洋料理・中国料理の応用技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。1年次よりも調理時間を短縮したり効率を求め、完成度を上げることにこだわられるようにする。					
回	テーマ	内容			部門
1	炸醬の作り方 冷麺料理	炸醬面(ジャージャー麺)			中国料理
	アサリの扱い方	アサリのピリ辛炒め			
2	鶏そぼろを使った丼	三色丼(鶏そぼろ飯)			日本料理
	和の汁物	けんちん汁			
3	鶏もも肉の中華風煮込み料理	鶏の香味煮			中国料理
	卵料理(変わりニラ玉)	ニラ玉の甘酢あんかけ			
4	ムサカとは？	ムサカ			西洋料理
	魚介のフォンの取り方	魚介の白ワイン蒸しマルセイユ風			
5	牛肉の扱い方	牛肉のタルタルステーキ			西洋料理
	赤パプリカソースの作り方	鱈と海老のボワレ 赤パプリカソース			
6	鶏むね肉のさばき方	鶏むね肉のソテー オレンジソース			西洋料理
	ガルニチュールの添え方	野菜のシャトーとスパゲッティペペロンチーノ			
7	パエリアの炊き方	バレンシア風パエリア			西洋料理
	コンソメの澄まし方	コンソメ・ド・ヴォライユ			
8	鰯のさばき方	鰯の梅しそ巻き			日本料理
	高野豆腐の扱い方	高野豆腐の卵とじ			
9	豚もも肉の下処理	酢豚			中国料理
	茶碗蒸しの作り方	中華風茶碗蒸し			
10	ポルチーニソース作り方	フェットチーネのポルチーニソース			西洋料理
	シードルソースの作り方	鱈と蕪のポッシェ シードルソース			
11	煮魚の作り方	鯖のおろし煮			日本料理
	おからの料理	炒りおから			

12	卵料理(芙蓉蟹)	天津飯	中国料理	
	中華スープ	もやしと春雨の中華スープ		
13	鶏もも肉の和風煮込み料理	鶏肉の治部煮	日本料理	
	酢の物(黄身酢)	海老とわかめの黄身酢かけ		
14	実技試験	鶏むね肉のソテー オレンジソース	実技考查	
15	スフレの合わせ方	チーズスフレ	西洋料理	
	カダイフとは？	カダイフ包み揚げ バルサミコソース		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考查	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
総合調理実習		調理師専科／ 2年	2021／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
6時間(90分×3コマ)	15回	90時間	必須	木下 光、松田 圭介	
授 業 の 概 要					
日本料理・西洋料理・中国料理の応用技術を習得する中で、大型調理機器を活用した大量調理を学習することで、販売を目的とした実習を実践する。 また、大型調理機器の使用方法、清掃・管理方法など、通常の調理実習では経験出来ない内容についても体験させることで、大量調理(集団調理)にも対応できるようにする。					
授業終了時の到達目標					
和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。また、大量調理の調理手順や注意点を理解させるとともに、商品として確立させるための意識を持たせる。					
回	テーマ	内 容			部門
1	鶏の山椒きじ焼き	スチコンを使った鶏肉の漬け込み焼き			お弁当
	海老入り肉団子揚げ	フライヤーで肉団子の揚げ物			
	帆立と胡瓜の辛子味噌和え	玉味噌の作り方			
2	栗ご飯	季節の炊込みご飯			お弁当
	福袋煮	油揚げを使った煮物			
	牛肉の生姜煮	牛肉の佃煮			
	わかめとカニかまぼこの酢の物	三杯酢の酢の物			
3	秋鮭の混ぜご飯	スチコンを使った鮭の焼き物			お弁当
	味噌カツ	豚肉の下処理とパン粉揚げ			
	さつま芋のレモン煮	スチコンを使った煮物			
	白菜のおかか和え	スチコンとブラストを使った和え物			
4	五目炊込みご飯	季節の炊込みご飯			お弁当
	メカジキの照り焼き	魚の照り焼き			
	白滝の真砂和え	真砂和え(明太子)			
	グリーンアスパラガスのベーコン巻き	アスパラの下処理			
5	チキン南蛮	卵液衣の揚げ物とタルタルソース			お弁当
	豚とこんにゃくのピリ辛炒め	こんにゃくの下処理			
	タラモサラダ	ジャガイモの処理とふかし方			
		炊き込みご飯の作り方			
6	さつま芋ご飯	ホイル焼きの包み方			お弁当
	海鮮ホイル焼き	鶏肉の下処理と鍋の使い方			
	鶏肉のカシューナッツ炒め	長芋の下処理			
	長芋短冊 山葵和え				

7	鶏むね肉の梅焼き	鶏胸肉の変わり焼き	お弁当	
	竹輪の天ぷら	磯辺揚げ(天ぷら)の揚げ方		
	ポテトサラダ	野菜のサラダ①		
8	鯖の味噌煮	鯖の下処理と煮魚	お弁当	
	金平蓮根	蓮根の下処理		
	茸とほうれん草の白和え	白和えの作り方		
9	白身魚の千種焼き	白身魚の変わり焼き	お弁当	
	松風焼き	挽肉の料理		
	もやしのカレーサラダ	野菜のサラダ②		
10	肉団子の酢豚風	肉団子と甘酢あん	お弁当	
	棒棒鶏	ブラストを活用した冷菜		
	海老とマカロニのオーロラ和え	オーロラソースの作り方		
11	メンチカツ	挽肉の料理	お弁当	
	わかさぎの南蛮漬け	南蛮漬けの作り方		
	マセドワースサラダ	野菜のサラダ③		
12	散らし寿司	散らし寿司の作り方	お弁当	
	ホッケの幽庵焼き	スチコンを使った魚の漬け込み焼き		
	筑前煮	根菜類の下処理		
	ミモザサラダ	スチコンを使った茹で卵と薬物の下処理		
13	豚肉とキャベツの味噌炒め	中華風炒め物	お弁当	
	ピーマンのじゃこ炒り煮	ちりめんじゃこを使った炒り煮		
	南瓜のサラダ	野菜のサラダ④		
14	実技考查	①大根の切り方（輪切り、半月切り、銀杏切り、 拍子木切り、さいの目切り、短冊切り、色紙切り、 千六本切り、あられ切り、千切り、みじん切り）	お弁当	
		②きゅうりの小口切り		
15	牛煮込み	煮込み地の作り方	お弁当	
	千種焼	スチコンを使った卵料理		
	彩りサラダ	白キクラゲを使ったサラダ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考查	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フードビジネス		調理師専科／1年	2021／後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	60時間	必須	寺島 治
授 業 の 概 要				
1年生で学んだフードビジネス学科の復習を取り入れながら、さらに奥深く学び、調理師として外食産業と社会ニーズに添ったフード知識と考えること思考力を高めます。 コロナ禍で、新しい様式となり、フードサービス業界における調理師の役割も変わります。しっかりとした基礎技術の習得と幅広い教養とフード知識を学び、組織の中でも助言できる調理師になりましょう。				
授業終了時の到達目標				
回	テ ー マ	内 容		
1	外食産業市場規模とその売り上げ	外食・中食・メディカル産業の業態規模と売り上げ内容		
2	変化する外食産業と社会ニーズ	コロナ禍による外食産業と消費者が求めていることは、		
3	組織のあり方とチームワーク	仕事の分担と効率よく遂行するためのチーム作りとは、		
4	組織の種類とリーダーシップ	小企業から大企業の組織内容とチームリーダーシップ		
5	マーケティングミックスとは、	良質な商品と適切な値段の付け方、宣伝方法など		
6	食の環境とフードマーケット	どこで調理し・誰が食べるか、色々な客の分類と廃棄ロスについて、		
7	飲食店の売り上げ分析と改善法	売上商品別3種類に分類して、分析し改善する意味、		
8	フードマーケットの最近の傾向	ファストフードとスローフード、食の安全と健康		
9	物事を数字で把握する	数字で表し共通認識をつかむ手段と仕訳方法		
10	利益の追求と税金の納付	経営成績の収益と利益、税金の種類と義務について		
11	独立開業に向けた事業計画書作成	店のコンセプト、立地、資金計画、開店準備、届出資料、開店へと、		
12	メニュープランニングとマーケティング	お客様を飽きさせない料理&メニューとは何か、		
13	プロダクト・ミックスの作成と分析	売上構成比表の作成と無駄の省き方、収益向上の高め方		
14	成功させるためのメニュープランニングとは、	他店との差別化、見やすい、わかりやすいメニューとは、		
15	フードビジネスのまとめ、	食の幅広い知識とフード業界の調理師の役割と責任		

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
フードビジネス	期末試験	80.0%	
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
外国語(フランス語)		調理師専科／2年	2021／後期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	30時間	選択	西脇 ランジェバン ミシエリヌ シモヌ マリ テレズ	
授 業 の 概 要					
調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。					
授業終了時の到達目標					
フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが読めるようになる。 また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができるようになることを目指す。					
回	テ ー マ		内 容		
1	Presentation France.Lwre Albaket		Livre-Conte Mond de +France Lecon		
2	Lecon3-Exerceces Verkes-Boulangue		Livre-Booklet		
3	Lecon4-de P33～34 Epices/condiments/Pahsserie		Livre-Booklet		
4	Lecon4-de aulala/a l Verbes- Comiersation		Livre-Booklet		
5	Lecon5-P38～39 Venbe-Boissons		Livre-Booklet		
6	Lecon5-P40～43-exercices Matereel/veibes		Livre-Booklet		
7	Lecon5-P44 -exercices Matereel/veibes		Livre-Booklet		
8	Lecon5-P45～47 -exercices Matereel/veibes		Livre-Booklet		
9	Lecon5-P48～49 -exercices vesnes/matereel		Livre-Booklet		
10	Conveisation-eui café Lecon6-e, ee p52～53		Livre-Booklet		
11	Lecon6-P54～56 -exercices vesnes/matereel		Livre-Booklet		
12	Lecon7-P64～65 conversation		Livre-Booklet		
13	Test Reirseon		Livre-Booklet		
14	Test Reirseon		Livre-Booklet		
15	Test correction		Print		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
新 現場からの調理フランス語			期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓衛生師養成学		調理師専科／2年	2021／前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30	必須	島田 弓子
授 業 の 概 要				
過去の問題を中心に各科目の復習を行いながら出題傾向をつかむ。				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師の国家試験に合格できる知識を身につけること。				
回	テ ー マ	内 容		
1	衛生法規	製菓衛生師法のまとめ 出題傾向 過去の問題・解説		
2	公衆衛生学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
3	食品衛生学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
4	食品衛生学	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
5	関西連合の対策 1	2020年度の問題を解き、解説		
6	製菓理論	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
7	製菓理論	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
8	関西連合対策 2	2019年度の問題を解き、解説		
9	関西連合対策 3	2018年度の問題を解き、解説		
10	栄養学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
11	食品学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
12	模擬試験	模擬試験の実施と解説		
13	愛知対策 1	2020年度の問題を解き、解説		
14	愛知対策 2	2019年度の問題を解き、解説		
15	模擬試験	模擬試験の実施と解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
これで合格 製菓衛生師試験問題集		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フードサービス		調理師専科／2年	2021／前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30	必須	寺本 嘉廣
授 業 の 概 要				
ホテル・レストランサービスにおけるサービス実践を中心に、実技指導をおこなう。				
授業終了時の到達目標				
社会人基礎力が目的であり、あくまで社会人として認められる人材育成を到達目標として身につけます。				
回	テ ー マ	内 容		
1	シラバスについて	シラバスの説明および解説		
2	サービス用語、予約 お迎えの仕方	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
3	メニュー 注文の仕方	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
4	水のサービス オーダーテイキング	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
5	テーブルセッティング 什器及び備品	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
6	ワインのサービス 赤白ワイン、スパークリングワイン	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
7	パンのサービス サーバーの使い方	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
8	魚、肉料理の出し方 プレートサービス	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
9	魚、肉料理の下げ方 プレートサービス	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
10	あた片づけ デザートの出し方	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
11	コーヒー・紅茶のサービス	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
12	お見送り テーブルリセット	レストランサービス技能検定 3 級実技試験（課題内容）実践サービス、トレーニング		実
13	アナナス（パイナップル）のデクパージュ	レストランサービス実践デモ		
14	フルーツのフランクパージュ	レストランサービス実践デモ		
15	期末試験	前期試験、実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接客サービス技法（HRS）		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓製パン実習		調理師専科／ 2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
6時間(90分×3コマ)、8時間(90分×4コマ)	28回	180時間	必須	後藤・茅野・東浦・安井・中村・坂下・伊藤	
授 業 の 概 要					
洋菓子・和菓子・製パンの応用技術を習得する中で、基礎技術の反復を含めた技術向上と経験を積み重ねる。					
授業終了時の到達目標					
<洋菓子> ジェノワーズ、シュー生地焼成を習得する。その他、タルトのバリエーションやフルーツの加工、メレンゲやチョコレートの扱いについて等の経験を重ねる。 <和菓子> 上生菓子について経験をする。 <製パン> 仕込みやミキシングを理解した上で、手仕込みの経験から生地の変化を感じる。その他、丸めや包餡、ハード系製品についての理解をする。 ※3分野において様々な経験を重ねることで、基礎的な技術や知識の理解と習得を目指す。					
回	テーマ	内 容			部 門
1	1年次の復習、なまこ型の成形の仕方	パン・オ・レ			製パン
2	ミキシングの理解	菓子生地(手仕込み)			製パン
3	わらびの特性を知る 寒天の扱い方(1年次の復習)	わらび餅 きんとん 上用饅頭			和菓子
4	成形(伸ばし)	グリッシーニ、フランクフルト(塩生地)			製パン
5	成形(丸め)の復習①	テーブルロール、コーンパン			製パン
6	シュー生地、フォンダン	エクレア、ルリジュース			洋菓子
7	小麦の特性を知る・上生菓子	麩饅頭 ねりきり 金魚			和菓子
8	シュー生地、カスター	シュークリーム、パリブレスト			洋菓子
9	ジェノワーズ生地	ショートケーキ(5号、スクエア)			洋菓子
10	食パンについて	イギリス食パン、レーズンブレッド			製パン
11	前期試験	シュー生地			実技考查

12	麺棒の使い方	フォカッチャ、ピッツア(ブレッドタイプ、ナポリタイプ)	製パン	
13	包餡の復習	あんぱん(粒あん)、クリームパン(マカパティ?)	製パン	
14	冷菓①	ムースシロン、ブラマンジェ	洋菓子	
15	冷菓②	グラニテ・オ・ペシュ、ヴァニラアイス、チュイル	洋菓子	
16	ヴィエノワズリー	ブリオッシュ・ア・テット、ラングドプッフ、コルネ	製パン	
17	ジェノワーズ生地、アングレーズ	ジェノワーズ、クレームブリュレ	洋菓子	
18	フルーツの加工	クレープ、リンゴコンポートキャラメルソース、シュクレ(次回分)	洋菓子	
19	タルト	プチタルト4種	洋菓子	
20	クリスマス	クリスマスデコ、チョコドーム	洋菓子	
21	ハード系①	クッペ、エピ、シャンピニオン(ディレクト法、パート・フェルエンテ法)	製パン	
22	メレンゲ	モンブラン、ムラングショコラ	洋菓子	
23	ハード系②	パン・オ・セーグル、パン・ド・カンパーニュ・コンプレ	製パン	
24	ハード系③	バタール(パート・フェルメンテ法、ディレクト法)	製パン	
25	成形(丸め)の復習②	メロンパン(2種)、その他セミハード系	製パン	
26	チョコレート	フォレノワール、テンパリングチョコ飾り	洋菓子	
27	後期試験	ジェノワーズ	実技考査	
28	成形(伸ばし)の復習	パン・ヴィエノワ ゴマパン	製パン	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考査	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
高度調理実習		調理師専科／2年	2021／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
8時間(90分×4コマ)	40回	300時間	選択	鈴木 博明、その他外部講師	
授 業 の 概 要					
日本料理・西洋料理・中国料理の高度技術を習得する。 普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食すことのない専門料理を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
日本料理・西洋料理・中国料理それぞれの高度な技術と特性を理解する。 専門料理ごとに普段扱うことの少ない食材に触れ、現場への意識付けと取り扱いに対する技術や知識を今後に活かせるような学習を目的とする。					
回	テーマ	内容			部門
1	寒天シートの作り方	シーフードサラダ アガーシート添え			西洋
	スペアールブの漬け込み方	ポークスペアールブ			
2	トマトソースの作り方	基本のトマトソース・サーモンのクリームソース ジョワンヴィル風			西洋
	豚フィレ肉を使った料理	豚フィレ肉のシュニツェル ニューヨークスタイル			
3	オランデーズの作り方	ホワイトアスパラのオランデーズ焼き			西洋
	バリグールの作り方	鱈のバリグール			
4	炊き込みご飯の炊き方	あさりの炊き込みご飯・三河鶏そぼろ饅頭・蛤と百合根の茶碗蒸し			日本
	白胡麻を使った和風甘味	茶巾胡麻豆腐・鱧の葛打ち・白胡麻のブランマンジェ			
5	ボルシチの作り方	ボルシチスープ			西洋
	パート・ブリゼの成型の仕方	クリヤビックサーモンのオマールソース			
6	鶏胸肉のムースを作る	鶏胸肉のファルス カニ風味			西洋
	ポタージュとデザートではないシュー生地	グリーンピースのポタージュとシュークリーム			
7	ポテトテリーヌの作り方	チーズとポテトのテリーヌ			西洋
	ブルルージュの作り方	真鯛のポワレ 二色ソース			
8	本場のエビチリとマーボードウフ	成都干焼蝦 陳麻婆豆腐			中国
	中国煮物	貴妃鶏翅			
9	ギリシャ風野菜マリネの作り方	鮪とアボカドのタルタル仕立て グレック添え			西洋
	甲殻類ソース	海の幸のちりめんキャベツ包み			
10	鴨の調理について	シャラン鴨のロティ ソースビガラート 甘夏のコンポート 花ズッキーニ添え			西洋
	ソースビガラートとは 花ズッキーニのリビエノ	ピュレ・ド・ポワロー			
11	牛もも肉の焼き方	牛肉のカルパッチョ			西洋
	ミックススパイス効果	赤座海老のポワレ スパイス風味			
12	エスカルゴの下処理	ブルゴーニュ風 エスカルゴ			西洋
	塩釜ベースの作り方	真鯛の塩釜焼 キャビア添え			
13	クーリトマトの作り方	サーモンと野菜のプレス エミュルジョントマトソース			西洋
	茸クリームソース	チキンハンバーグのポワレ 茸クリームソース			
14	伊佐木のおろし方とさつまいもの蜜煮	新生姜と浅利の釜炊きご飯・伊佐木の新緑焼 丸十蜜煮			日本

14	ゼラチンを使った茶巾の作り方	海老と夏野菜の茶巾寄せ 玉蜀黍餡	日本
15	ビスクスープの作り方	オマール海老のビスクスープ	西洋
	トリュフデューセルの作り方	豚フィレ肉のポワレ トリュフデューセル	
16	牛肉を使った料理・海老の炒め物	腐乳炒生菜牛肉 蜂蜜芥末蝦仁	中国
	韓国風ジャージャー麺・蒸しカステラ	ジャージャーミョン(韓国式) 烏龍香馬拉糕	
17	ロールキャベツの包み・煮込み方	ロールキャベツ 西洋山葵風味のホワイトソース	西洋
	加熱しない冷製スープ	野菜の冷製スープ スペイン アンダルシア風	
18	丸鶏のさばき方 人参ピューレとバルサミコソースの作り方	鶏モモ肉のガランティーヌ 人参のピューレとバルサミコソース	西洋
	低温調理について	鶏胸肉の低温調理マデラクリームソース	
19	白レバーの扱い方	鶏白レバーのフラン カレー風味	西洋
	鮎の特殊な開き方・ブールブランソースの作り方	鮎のすり身詰めヴァプール ブールブランソース	
20	太刀魚のおろし方	太刀魚の手綱焼き	日本
	鰻の骨切り	長芋豆腐蟹あん掛け・鰻碗	
21	ブランドードの作り方	鱈のブランドード トマトジェルジュソース	西洋
	仔鳩のさばき方	仔鳩と鴨フォアのポワレ エシヤロットコンディメント添え	
22	バターソースとラタトゥイユの作り方	真鯛のポワレ アーモンド風味 ハーブ香るバターソース ラタトゥイユ添え	西洋
	レンズ豆の調理の仕方	レンズ豆のスープ カプチーノ仕立て	
23	柑橘バターの作り方	オマール海老の柑橘風味	西洋
	ガトー仕立ての作り方	野菜とチキンのガトー仕立て	
24	黒酢ソースの作り方	鎮江産酢排骨・千層冬瓜豆腐	中国
	冬瓜スープの作り方	冬瓜杞子蒸鶏湯	
25	実技考查	鮎のすり身詰めヴァプール ブールブランソース	西洋
26	鶏モモ肉のはずし方と焼き方	鶏肉のソテー 香草と白ワインビネガー風味	西洋
	生パスタの打ち方	ラザニア・ソースマヨネーズ&マセドワーズサラダ	
27	酢の物、椀盛り、焼き物、	帆立酒炒りと胡瓜の辛子酢味噌、結び鰯吉野打ち梅肉和え	日本
	焚合わせの作り方	鯛蓼焼きの鰯(いかり)防風添え、牛肉入り茄子鍋	
28	デミグラスソースの作り方	ヌーヴェル ドミグラス・ジャガイモとカリフラワーのラザニア	西洋
	手長海老とサフランの使い方	手長海老の暖かいスープ	
29	井のコツ・魚(鯖・かます)のおろし方	三河鶏の親子井・鯖の味噌煮・かますの明太子巻き焼き	日本
	料理名の由来について	筑前煮・鯖の竜田揚げ・厚揚げ生姜煮・舞茸汁	
30	セルクルの使い方	真鯛と百合根の石畳風 リボン野菜飾り	西洋
	生パスタの打ち方	リコッタとほうれん草のラヴィオリ	
31	鶏のさばき方	口水鶏・芙蓉豆花	中国
	中国点心	回鍋肉炒飯・芝麻鍋炸	
32	舌平目のおろし方	舌平目のスフレ グラタン仕立て	西洋
	雲丹の調理について	オマール海老のフランと雲丹のアングレーズソース アスパラガス添え	
33	<講師変更により内容未定>		中国
34	炊き込みご飯の火加減について	鮭と木の子の釜炊きご飯	日本

34	つみれの作り方	柿釜盛り(柿 蒟蒻 隠元の白和え)・鰯のつみれ汁	日本	
35	鮮魚のカルパッチョ、ラムチョップ扱い方	鳳城鮮魚滑 孜然爆羊肉	中国	
	あんかけ焼きそば、デザート	什景両面黄 正宗杏仁豆腐		
36	<講師都合により献立調整中>		日本	
37	鮮魚の飾り揚げの作り方、鶏モモ肉の	松鼠魚 黒椒孜然烤鶏	中国	
	オープン焼き、淡雪煮	芙蓉蟹		
38	寿司の握り方	握り寿司(鮓・鯛・海老・烏賊・帆立)	日本	
	寿司の巻き方	巻き寿司(鉄火・かつぱ)		
39	フカヒレの戻し方	鳳吞蒸排翅・鮮魚滑沙律	中国	
	中国前菜料理	西桐鮑蔬菜		
40	クリーム煮の煮詰め方	若鶏のクリーム煮 バターライスを添えて	西洋	
	トマト風味のスープについて ムースの作り方	トマト風味の野菜スープ・フロマージュブランの軽いムース フランボワーズのジャムと共に		
41	小鉢、椀盛り、焼き物、	焼き茸の法蓮草和え、甘鯛の吉野打ち	日本	
	焚き合わせの作り方	かます幽庵焼き、海老芋の土佐煮と双身椎茸旨煮		
42	エスカベッシュベースの作り方	ワカサギのエスカベッシュ	西洋	
	カネロニ仕立ての作り方	海老と鶏ベース カネロニ仕立て		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考查	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
校外実習(校内対応)		調理師専科／ 2年	2021／前期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
8時間(90分×4コマ)	8回	60時間	選択	鈴木 博明、木下 光、松田 圭介	
授 業 の 概 要					
日本料理・西洋料理・中国料理の応用技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ。 校外実習として、調理現場での就労体験には及ばないと思われが、日本料理・西洋料理・中国料理の更なる体験をすることで就労に対する意識を持たせる努力をする。					
授業終了時の到達目標					
和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。その上で校内実習ではあるが、お客様に提供することを意識した調理や盛付けを心がけ、より完成度を高めた料理を作る。					
回	テーマ	内 容			部門
1	じゃこご飯	じゃこと有馬山椒を使った混ぜご飯			日本
	揚げ出し豆腐 若竹煮	春が旬の筍を使った料理			
	茶碗蒸し 法蓮草のお浸し	蒸し物とお浸し			
2	鶏胸肉のハウレン草とチーズの詰め物	鶏胸肉のさばき、トマトソース			西洋
	白煮魚のグージョネット、タルタルソース添え	白身魚の3枚おろし、タルタルソース			
3	スズキのリボルノ風	イタリアのトスカーナ州料理			西洋
	牛肉のタリアータ	イタリア料理 タリアータとは？			
4	海老のマヨネーズソース	海老の処理と卵液揚げ			中国
	棒棒鶏	鶏の処理			
	彩りサラダ 五目卵スープ	白キクラゲを使ったサラダ			
5	ドライカレー	挽肉(牛肉)を使った料理			西洋
	野菜のベニエ	揚げ物の揚げ方(洋風天ぷら)			
	トマトのクリームスープ	冷製スープの作り方			
6	筍御飯	お弁当の基本盛付			日本
	鯖の唐揚げ 生姜あんかけ	鯖の揚げ物			
	松風焼き 帆立と胡瓜の辛子酢味噌和え	鶏ミンチのスチコン焼き 玉味噌の作り方			
7	豚肉のポーピエット、大根と人参添え	豚肉のさばきとシャンピニオンデューセル			西洋
	ナスのファルシ	米ナスの下処理と詰め物			
8	アトランティックサーモンのタルタル	サーモンマリネとアイオリソース作り方			西洋
	ナヴァラン ダニョー	羊の煮込み料理法			
教科書・教材		評価基準	評価率		その他
		実技考査	60.0%		
		レポート	30.0%		
		出席率	10.0%		