

担当：鈴木 博明／近澤 昇／遠藤 桂司／木下 光

|  |   |     |
|--|---|-----|
|  | 計 | 140 |
|--|---|-----|

2022年度 調理実習シラバス(後期) 担当：鈴木 博明／近澤 昇／遠藤 桂司／木下 光

| No.  | 月                                                              | 日  | 曜 | 単 元 ( 指 導 内 容 )                    | 献 立 名                           | 担当                                   | 時間 |     |
|------|----------------------------------------------------------------|----|---|------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|----|-----|
| 36   | 10                                                             | 3  | 月 | きんきの洗い方・炊き方 野菜・豚肉の切り方<br>胡麻豆腐の合わせ方 | 豚汁 きんき煮付け<br>いか刺 胡麻豆腐           | 近澤                                   | 4  |     |
| 37   |                                                                | 5  | 水 | スービッドの仕方<br>ポテトピューレの作り方            | 豚肩ロースのポテトピューレ添え<br>スパゲティ カルボナーラ | 鈴木                                   | 4  |     |
| 38   |                                                                | 12 | 水 | 鴨の焼き方<br>ニョッキの作り方                  | 鴨胸肉のボワレ ブルーベリーソース<br>南瓜のニョッキ    | 鈴木                                   | 4  |     |
| 39   |                                                                | 17 | 月 | イカの火入れと薄切りの仕方<br>ワンタンの包み方          | イカの薄切り大蒜ソース<br>大根おろし入りワンタン      | 遠藤                                   | 4  |     |
| 40   |                                                                | 24 | 月 | 海老のさばき方 法蓮草の茹で方<br>茸のさばき方 茶碗蒸しの作り方 | 正宗担々麺(汁なし担々麺)<br>春捲(春巻き)        | 近澤                                   | 4  |     |
| 41   |                                                                | 31 | 月 | 中華風浅漬けの漬け方<br>すり身と卵白の使い方           | 野菜の浅漬けと挽肉の炒め方<br>鶏肉と卵白のふわふわスープ  | 遠藤                                   | 4  |     |
| 42   | 11                                                             | 2  | 水 | チキンライスの作り方<br>リョネーズソースの作り方         | オムライスのリョネーズソース<br>グリーンサラダ       | 鈴木                                   | 4  |     |
| 43   |                                                                | 7  | 月 | かますの下ろし方 茸の炊き方<br>かますの焼き方 卵の寄せ方    | かますの三枚下ろし 柚庵焼<br>茸白和え 吹き寄せ玉子    | 遠藤                                   | 4  |     |
| 44   |                                                                | 9  | 水 | コロッケの仕込み<br>クーリトマトの作り方             | 蟹コロッケのトマトソース<br>サブランライス         | 鈴木                                   | 4  |     |
| 45   |                                                                | 14 | 月 | 中華粥の作り方<br>香り油の使い方                 | 鶏肉入り中華粥<br>里芋の葱油風味              | 遠藤                                   | 4  |     |
| 46   |                                                                | 16 | 水 | ローストチキンのさばき方<br>ジュ・ド・ヴォライユの取り方     | ローストチキンのフライドポテト添え<br>カプレーゼ      | 鈴木                                   | 4  |     |
| 47   |                                                                | 21 | 月 | 出汁巻き玉子の巻き方 鍋の扱い方<br>鮭の焼き方 茸汁の作り方   | 出汁巻き玉子 鮭北海焼<br>茸の汁              | 近澤                                   | 4  |     |
| 48   |                                                                | 28 | 月 | 煮込みの仕方ととろみの付け方<br>小麦粉と卵白の使い方       | 五目うま煮<br>台湾風焼きカステラ              | 遠藤                                   | 4  |     |
| 49   |                                                                | 30 | 水 | パート・ブリゼの作り方<br>ライスサラダの作り方          | クリアピックサーモンのトマトソース<br>ライスサラダ     | 鈴木                                   | 4  |     |
| 50   |                                                                | 12 | 5 | 月                                  | 豆腐の揚げ方 出汁巻き玉子の巻き方<br>鰯の焼き方      | 出汁巻き玉子 揚げ出し豆腐<br>鰯西京焼                | 近澤 | 4   |
| 51   |                                                                |    | 7 | 水                                  | 仔羊背肉のさばき方<br>ラタトゥイユの作り方         | 仔羊背肉のベルシヤード ラタトゥイユ添え<br>蟹身入りロワイヤルスープ | 鈴木 | 4   |
| 52   | 12                                                             |    | 月 | 薄焼き卵の焼き方<br>鶏もも肉のさばき方と揚げ方          | 薄焼き卵<br>鶏肉のから揚げ                 | 遠藤                                   | 4  |     |
| 53   | 14                                                             |    | 水 | 魚介ムースの作り方<br>アメリカヌソースの作り方          | ムース・ド・ボワソンのアメリカヌソース<br>浅鯛のリゾット  | 鈴木                                   | 4  |     |
| 54   | 1                                                              | 11 | 水 | 豚フィレ肉のさばき方<br>貝出汁の取り方              | 豚フィレ肉のコルドンブルー<br>コキヤージュスープ      | 鈴木                                   | 4  |     |
| 55   |                                                                | 23 | 月 | 後期試験                               | 出汁巻き玉子<br>蛇腹、水玉(野菜の切り方)         | 近澤                                   | 4  |     |
| 56   |                                                                | 25 | 水 | 後期試験                               | ブレンオムレツ<br>野菜の飾り剥き              | 鈴木                                   | 4  |     |
| 57   |                                                                | 30 | 月 | 後期試験                               | 薄焼き卵<br>鶏肉のから揚げ                 | 遠藤                                   | 4  |     |
| 58   | 2                                                              | 1  | 水 | シャリアピンソースの作り方<br>カリフラワースープの作り方     | 牛フィレ肉のシャリアピンステーキ<br>カリフラワースープ   | 鈴木                                   | 4  |     |
| 【講師】 | 西洋料理実習(120)・・・鈴木 博明<br>日本料理実習(60)・・・近澤 昇<br>中国料理実習(60)・・・遠藤 桂司 |    |   |                                    |                                 |                                      | 計  | 100 |
|      |                                                                |    |   |                                    |                                 |                                      | 合計 | 240 |

担当：鈴木 博明／木下 光／松田 圭介

|   |    |
|---|----|
| 計 | 60 |
|---|----|

担当：木下 光・松田 圭介

| No. | 月 | 日  | 献 立               | 指 導 内 容               | 担当 | A時間 | B時間 |
|-----|---|----|-------------------|-----------------------|----|-----|-----|
| 1   |   | 11 | 白飯                |                       | 松田 |     | 6   |
|     |   |    | 蒸し鶏の胡麻だれかけ        | 鶏の下処理と胡麻だれの作り方        |    |     |     |
|     |   |    | 麻婆春雨              | 春雨の扱い方                |    |     |     |
|     |   |    | 法蓮草のピーナッツ和え       | 法蓮草を使った和え物            |    |     |     |
| 2   | 4 | 18 | 海老ピラフ             | 炊込みピラフの作り方            | 木下 | 6   |     |
|     |   |    | はんぺんの挟み揚げ         | 挟み上げの仕込みとフライの揚げ方      |    |     |     |
|     |   |    | ホウレン草のベーコン炒め      | ホウレン草の下処理と炒め方         |    |     |     |
|     |   |    | リンゴのコンポート         | デザート(コンポート)の作り方       |    |     |     |
| 3   |   | 25 | 白飯                |                       | 松田 |     | 6   |
|     |   |    | 牛肉の煮込み            | 牛肉の煮込み方               |    |     |     |
|     |   |    | ジャーマンポテト          | スチコンを使ったふかし方          |    |     |     |
|     |   |    | 帆立と胡瓜の辛子酢味噌和え     | 玉味噌の作り方               |    |     |     |
| 4   |   | 9  | 筍御飯               | 炊込みご飯                 | 松田 | 6   |     |
|     |   |    | 鯖の唐揚げ 生姜あんかけ      | 唐揚げとあんかけ              |    |     |     |
|     |   |    | 松風焼き              | スチコンを使った焼き物           |    |     |     |
|     |   |    | ミモザサラダ            | 卵の裏ごし                 |    |     |     |
| 5   |   | 30 | 白飯                |                       | 木下 |     | 6   |
|     |   |    | さわらのカレー焼き         | 鯖の下処理と味付け             |    |     |     |
|     |   |    | いんげんのからし味噌和え      | 辛子味噌の作り方              |    |     |     |
|     |   |    | うずら卵とウインナーの串揚げ    | 串揚げの仕込みとフライの揚げ方       |    |     |     |
| 6   |   | 6  | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |   |    | 肉団子の酢豚あんかけ        | 肉団子の成型と揚げ方            |    |     |     |
|     |   |    | タコの韓国風旨辛炒め        | タコを使った炒め物             |    |     |     |
|     |   |    | じゃこと枝豆のおろし和え      | フードプロセッサーを使ったおろし      |    |     |     |
| 7   | 6 | 13 | 梅とシラスの混ぜご飯        | 混ぜご飯                  | 松田 |     | 6   |
|     |   |    | 海老の肉団子揚げ          | 肉団子の成型と揚げ方            |    |     |     |
|     |   |    | スパゲッティソテー         | パスタの茹でから炒めまで          |    |     |     |
|     |   |    | ポテトサラダ            | スチコンを使ったふかし方          |    |     |     |
| 8   |   | 20 | 白飯                |                       | 木下 | 6   |     |
|     |   |    | 海老フライ             | 海老の下処理とフライの揚げ方        |    |     |     |
|     |   |    | 南瓜のそぼろ煮           | 南瓜の下処理(面取り)とそぼろあんの作り方 |    |     |     |
|     |   |    | 巣ごもり卵             | 巣ごもり卵とは何か？            |    |     |     |
| 9   |   | 27 | 白飯                |                       | 松田 |     | 6   |
|     |   |    | 鶏の唐揚げ みぞれボン酢かけ    | 鶏肉の処理と揚げ物             |    |     |     |
|     |   |    | 豚とこんにゃくのピリ辛炒め     | 野菜の処理と炒め              |    |     |     |
|     |   |    | たらこスパゲッティサラダ      | パスタの茹でから和えるまで         |    |     |     |
| 10  |   | 4  | タコライス             | 味付ミンチと目玉焼き            | 松田 | 6   |     |
|     |   |    | 蓮根つみれの照り焼き        | 鶏ミンチの成型と煮込み           |    |     |     |
|     |   |    | ジャガイモのカレー炒め       | ジャガイモの処理と炒め           |    |     |     |
|     |   |    | 胡瓜と茗荷の酢の物         | 野菜の処理から和えるまで          |    |     |     |
| 11  | 7 | 11 | 五目炊込みご飯           | 季節の炊込みご飯              | 木下 |     | 6   |
|     |   |    | 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              |    |     |     |
| 12  |   | 25 | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |   |    | 海老のチリソース煮         | チリソースの作り方             |    |     |     |
|     |   |    | 韓国式 生春巻き          | ライスペーパーの使い方           |    |     |     |
|     |   |    | 彩りサラダ             | 様々な野菜の千切り             |    |     |     |
| 13  |   | 5  | 栗ご飯               | 炊込みご飯                 | 木下 |     | 6   |
|     |   |    | 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               |    |     |     |
| 14  | 9 | 12 | 桜エビの炊込みご飯         | 炊込みご飯                 | 松田 | 6   |     |
|     |   |    | 鯖の味噌煮             | 味噌を使った煮込み             |    |     |     |
|     |   |    | 筑前煮               | 根菜類の処理                |    |     |     |
|     |   |    | 茸と法蓮草の白和え         | 豆腐の処理                 |    |     |     |
| 15  |   | 26 | 海老ピラフ             | 炊込みピラフの作り方            | 木下 |     | 6   |
|     |   |    | はんぺんの挟み揚げ         | 挟み上げの仕込みとフライの揚げ方      |    |     |     |
|     |   |    | ホウレン草のベーコン炒め      | ホウレン草の下処理と炒め方         |    |     |     |
|     |   |    | リンゴのコンポート         | デザート(コンポート)の作り方       |    |     |     |
|     |   |    |                   |                       |    | 42  | 48  |

担当：木下 光・松田 圭介

| No. | 月  | 日  | 献立                | 指導内容                  | 担当 | A時間 | B時間 |
|-----|----|----|-------------------|-----------------------|----|-----|-----|
| 1   | 10 | 3  | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 蒸し鶏の胡麻だれかけ        | 鶏の下処理と胡麻だれの作り方        |    |     |     |
|     |    |    | 麻婆春雨              | 春雨の扱い方                |    |     |     |
|     |    |    | 法蓮草のビーナッツ和え       | 法蓮草を使った和え物            |    |     |     |
| 2   |    | 17 | 筍御飯               | 炊込みご飯                 | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 鯖の唐揚げ 生姜あんかけ      | 唐揚げとあんかけ              |    |     |     |
|     |    |    | 松風焼き              | スチコンを使った焼き物           |    |     |     |
|     |    |    | ミモザサラダ            | 卵の裏ごし                 |    |     |     |
| 3   |    | 24 | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 牛肉の煮込み            | 牛肉の煮込み方               |    |     |     |
|     |    |    | ジャーマンポテト          | スチコンを使ったふかし方          |    |     |     |
|     |    |    | 帆立と胡瓜の辛子酢味噌和え     | 玉味噌の作り方               |    |     |     |
| 4   |    | 31 | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 肉団子の酢豚あんかけ        | 肉団子の成型と揚げ方            |    |     |     |
|     |    |    | タコの韓国風旨辛炒め        | タコを使った炒め物             |    |     |     |
|     |    |    | じゃこと枝豆のおろし和え      | フードプロセッサーを使ったおろし      |    |     |     |
| 5   | 11 | 7  | 白飯                |                       | 木下 | 6   |     |
|     |    |    | さわらのカレー焼き         | 鯖の下処理と味付け             |    |     |     |
|     |    |    | いんげんのからし味噌和え      | 辛子味噌の作り方              |    |     |     |
|     |    |    | うずら卵とウインナーの串揚げ    | 串揚げの仕込みとフライの揚げ方       |    |     |     |
| 6   |    | 14 | 白飯                |                       | 木下 | 6   |     |
|     |    |    | 海老フライ             | 海老の下処理とフライの揚げ方        |    |     |     |
|     |    |    | 南瓜のそぼろ煮           | 南瓜の下処理(面取り)とそぼろあんの作り方 |    |     |     |
|     |    |    | 巣ごもり卵             | 巣ごもり卵とは何か？            |    |     |     |
| 7   |    | 21 | 梅とシラスの混ぜご飯        | 混ぜご飯                  | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 海老の肉団子揚げ          | 肉団子の成型と揚げ方            |    |     |     |
|     |    |    | スパゲッティソテー         | パスタの茹でから炒めまで          |    |     |     |
|     |    |    | ポテトサラダ            | スチコンを使ったふかし方          |    |     |     |
| 8   |    | 28 | タコライス             | 味付ミンチと目玉焼き            | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 蓮根つみれの照り焼き        | 鶏ミンチの成型と煮込み           |    |     |     |
|     |    |    | ジャガイモのカレー炒め       | ジャガイモの処理と炒め           |    |     |     |
|     |    |    | 胡瓜と茗荷の酢の物         | 野菜の処理から和えるまで          |    |     |     |
| 9   | 12 | 5  | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 鶏の唐揚げ みぞれボン酢かけ    | 鶏肉の処理と揚げ物             |    |     |     |
|     |    |    | 豚とこんにゃくのピリ辛炒め     | 野菜の処理と炒め              |    |     |     |
|     |    |    | たらこスパゲッティサラダ      | パスタの茹でから和えるまで         |    |     |     |
| 10  |    | 12 | 白飯                |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 海老のチリソース煮         | チリソースの作り方             |    |     |     |
|     |    |    | 韓国式 生春巻き          | ライスペーパーの使い方           |    |     |     |
|     |    |    | 彩りサラダ             | 様々な野菜の千切り             |    |     |     |
| 11  | 1  | 23 | 五目炊込みご飯           | 炊込みご飯の作り方             | 木下 | 6   |     |
|     |    |    | 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              |    |     |     |
| 12  |    | 30 | 桜エビの炊込みご飯         | 炊込みご飯                 | 松田 | 6   |     |
|     |    |    | 鯖の味噌煮             | 味噌を使った煮込み             |    |     |     |
|     |    |    | 筑前煮               | 根菜類の処理                |    |     |     |
|     |    |    | 茸と法蓮草の白和え         | 豆腐の処理                 |    |     |     |
| 13  |    | 31 | 実技考查              |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
| 14  |    | 31 | 実技考查              |                       | 松田 | 6   |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
|     |    |    |                   |                       |    |     |     |
| 15  | 2  | 6  | 鮭飯                | 混ぜご飯の作り方              | 木下 | 6   |     |
|     |    |    | 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               |    |     |     |
|     |    |    |                   |                       |    | 48  | 42  |

担当：鈴木 博明／その他各講師

| No. | 月  | 日  | 曜 | 単元（指導内容）                            | 献立名                                                            | 担当                                                  | 時間 |     |
|-----|----|----|---|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----|-----|
| 1   | 4  | 12 | 火 | トマトソースの作り方<br>豚フィレ肉を使った料理           | 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<br>豚フィレ肉のシュニッツェル ニューヨークスタイル    | 大鹿                                                  | 8  |     |
| 2   |    | 14 | 木 | 寒天シートの作り方<br>スペアークリプの漬け込み方          | シーフードサラダ アガーシート添え<br>ボークスペアークリプ                                | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 3   |    | 19 | 火 | 炊き込みご飯の炊き方<br>白胡麻を使った和風甘味           | 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<br>茶巾胡麻豆腐・鱈の葛打ち・白胡麻のブランマンジェ     | 光岡                                                  | 8  |     |
| 4   |    | 21 | 木 | オランダーズの作り方<br>バリダールの作り方             | ホワイトアスパラのオランダーズ焼き<br>鱈のバリダール                                   | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 5   |    | 26 | 火 | 鶏胸肉のムースを作る<br>ポターージュとデザートではないシュー生地  | 鶏胸肉のファルス カニ風味<br>グリーンピースのポターージュとシュークリーム                        | 恒川                                                  | 8  |     |
| 6   |    | 28 | 木 | ボルシチの作り方<br>フィユタージュの折り方             | ボルシチスープ<br>魚介入りショーンパイ オマールソース                                  | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 7   | 5  | 10 | 火 | 本場のエビチリとマーボー豆腐<br>中国煮物              | 成都干焼蝦・陳麻婆豆腐<br>貴妃鶏翅                                            | 秋山                                                  | 8  |     |
| 8   |    | 12 | 木 | ポテトテリーヌの作り方<br>ブルルーージュの作り方          | チーズとポテトのテリーヌ<br>真鯛のボワレ 二色ソース                                   | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 9   |    | 31 | 火 | 鴨の調理について<br>ソースビガラートとは 花ズッキーニのリビエノ  | 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<br>ビュレ・ド・ボワロー             | 日比野                                                 | 8  |     |
| 10  | 6  | 2  | 木 | プレスの作り方<br>仔鳩のさばき方                  | 冷製のサーモンと野菜のプレス<br>仔鳩のボワレ エシャロットコンディメント                         | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 11  |    | 7  | 火 | 麻婆あんとチリソース<br>餃子あんの作り方、包み方          | 四川麻婆豆腐・海老のチリソース<br>焼餃子・大学いも                                    | 大島                                                  | 8  |     |
| 12  |    | 9  | 木 | エスカルゴの下処理<br>塩釜ベースの作り方              | ブルゴーニュ風 エスカルゴ<br>イトヨリ鯛の塩釜焼 キャビア添え                              | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 13  |    | 16 | 木 | フ란の作り方<br>鮎背開きの仕方                   | フォアグラのフ란<br>鮎のヴァブール                                            | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 14  |    | 21 | 火 | 伊佐木のおろし方とさつまいもの蜜煮<br>ゼラチンを使った茶巾の作り方 | 新生姜と浅利の釜炊きご飯・伊佐木の新緑焼 丸十蜜煮<br>海老と夏野菜の茶巾寄せ 玉蜀黍餡                  | 二宮                                                  | 8  |     |
| 15  |    | 23 | 木 | セルクルの使い方<br>キャベツ包みの作り方              | 冷製の鮎とアボカド<br>海の幸しらめんキャベツ包み蒸し                                   | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 16  |    | 28 | 火 | 腐乳の使い方<br>韓国式のジャージャー麺とは             | ロメインレタスと牛肉の腐乳炒め・海老のハニーマスタードソース炒め<br>韓国式ジャージャー麺・烏龍茶の香る中国風蒸しカステラ | 秀島                                                  | 8  |     |
| 17  |    | 30 | 木 |                                     |                                                                | 木下                                                  | 6  |     |
| 18  |    | 7  | 5 | 火                                   | 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<br>低温調理について                        | 鶏モモ肉のガランディーズ 人参のピューレとバルサミコソース<br>鶏胸肉の低温調理マデラクリームソース | 野杵 | 8   |
| 19  | 7  |    | 木 | ビスクスープの作り方<br>トリュフデュクセルの作り方         | オマール海老のビスクスープ<br>豚フィレ肉のボワレ トリュフデュクセル                           | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 20  | 12 |    | 火 | 太刀魚のおろし方<br>鱧の骨切り                   | 太刀魚の手網焼き<br>長芋豆腐蟹あん掛け・鱧碗                                       | 國枝                                                  | 8  |     |
| 21  | 19 |    | 火 | バターソースとラタトゥイユの作り方<br>レンズ豆の調理の仕方     | 真鯛のボワレ 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<br>レンズ豆のスープ カプチーノ仕立て       | 前島                                                  | 8  |     |
| 22  | 21 |    | 木 | 実技考查                                | 鮎のすり身詰めヴァブール プールブランソース                                         | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 23  | 26 |    | 火 | 黒酢ソースの作り方<br>冬瓜スープの作り方              | 鎮江産酢排骨・千層冬瓜豆腐<br>冬瓜杞子蒸鶏湯                                       | 鈴木                                                  | 8  |     |
| 24  | 28 |    | 木 | ブランダードの作り方<br>ジャンバラヤの作り方            | 鱈のブランダード トマトヴェルジュソース<br>ジャンバラヤ                                 | 鈴木                                                  | 6  |     |
| 25  | 1  |    | 木 | 鶏モモ肉のはずし方と焼き方<br>生パスタの打ち方           | 鶏肉のソテー香草と白ワインビネガー風味<br>ラザニア・ソースマヨネーズ&マセドワーズサラダ                 | 鈴木(預)                                               | 8  |     |
| 26  | 8  |    | 木 | 厚削り出汁の取り方<br>カボスポン酢の作り方             | 軽厚削り・笹節削りの出汁取り・秋刀魚の手網焼きと向妻焼き<br>うどん・カボスポン酢                     | 千賀                                                  | 8  |     |
| 27  | 9  | 15 | 木 |                                     |                                                                | 橋本                                                  | 8  |     |
| 28  |    | 22 | 木 | デミグラスソースの作り方<br>手長海老とサフランの使い方       | 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<br>手長海老の暖かいスープ                   | 大鹿                                                  | 8  |     |
| 29  |    | 29 | 木 | 井のコン・魚(鯖・かます)のおろし方<br>料理名の由来について    | 三河鶏の親子丼・鯖の味噌煮・かますの明太子巻き焼き<br>筑前煮・鯖の竜田揚げ・厚揚げ生姜煮・舞茸汁             | 光岡                                                  | 8  |     |
|     |    |    |   |                                     |                                                                |                                                     | 計  | 198 |

担当：鈴木 博明／その他各講師

令和4年度 2年生 製菓製パン実習

| 回  | 日付     | 講師 | 時間数 | 分野  | 課題                | 実習内容                       | 到達目標                                        | 使用階 |
|----|--------|----|-----|-----|-------------------|----------------------------|---------------------------------------------|-----|
| 1  | 4月13日  | 後藤 | 6   | 製パン | 1年次の復習、なまこ型の成形の仕方 | パン・オ・レ、ツォップ                | 仕込み方の復習、なまこ方成形の手順を理解する                      |     |
| 2  | 4月20日  | 茅野 | 6   | 製パン | ミキシングの理解          | 菓子生地（手仕込み）                 | ミキシングを一通り理解したうえで、手で仕込むことで生地の変化を肌で感じ理解を確実にする |     |
| 3  | 4月27日  | 茅野 | 6   | 製パン | 成形（伸ばし）           | グリッシーニ、フランクフルト（塩生地）        | 伸ばしでの手の使い方を再確認する                            |     |
| 4  | 5月11日  | 伊藤 | 6   | 和菓子 | 餅生地について知る         | 羽二重餅（苺） きんとん 豆大福           | 餅生地について、寒天の扱いについて学ぶ                         |     |
| 5  | 6月1日   | 茅野 | 6   | 製パン | 成形（丸め）の復習①        | テーブルロール、コーンパン              | 両手での丸めを自信を持ってできる                            |     |
| 6  | 6月8日   | 安井 | 8   | 洋菓子 | シュー生地、フォンダン       | エクレア、ルリジューズ                | シュー生地をきれいに焼けるようになる                          |     |
| 7  | 6月22日  | 伊藤 | 6   | 和菓子 | 平鍋                | どら焼き、鮎菓子、粒あん               | 平鍋の使用を学ぶ                                    |     |
| 8  | 6月29日  | 茅野 | 6   | 製パン | めん棒の使い方           | フォカッチャ、ピッツァ                | めん棒を使用して丸く伸ばす                               |     |
| 9  | 7月6日   | 安井 | 8   | 洋菓子 | ジェノワーズ生地          | ショートケーキ（5号、スクエア）           | キメの細かいジェノワーズが焼ける、ナッペの手の動かし方を復習する            |     |
| 10 | 7月13日  | 茅野 | 6   | 製パン | 食パンについて           | イギリス食パン、レーズンブレッド           | 重量の多い生地を学ぶ                                  |     |
| 11 | 7月20日  | 安井 | 8   | 洋菓子 | シュー生地、カスター        | シュークリーム、パリプレスト             | シュー生地の作り方を復習する                              |     |
| 12 | 7月27日  | 安井 | 8   | 洋菓子 | 前期試験              | シュー生地                      |                                             |     |
| 13 | 9月7日   | 東浦 | 6   | 製パン | 包餡の復習             | あんぱん、クリームパン                | 包餡の理解                                       |     |
| 14 | 9月14日  | 吹原 | 6   | 洋菓子 | 冷菓                | ムースシトロン、プラマンジェ             | 凝固剤の扱いについて学ぶ                                |     |
| 15 | 9月21日  | 安井 | 8   | 洋菓子 | 冷菓                | グラニテ・オ・ベシュ、シガレット           | 氷菓について学ぶ                                    |     |
| 16 | 9月28日  | 茅野 | 6   | 製パン | ヴィエノワズリー          | ブリオッシュ、コルネ                 | ブリオッシュの仕込み方                                 |     |
| 17 | 10月5日  | 東浦 | 6   | 製パン | ハード系①             | クッペ、エビ、シャンピニオン             | ハード系の流れを理解                                  |     |
| 18 | 10月12日 | 安井 | 6   | 洋菓子 | ジェノワーズ生地、アングレーズ   | ジェノワーズ、ババロア                | ジェノワーズの作り方を復習し、工程を確認する                      |     |
| 19 | 11月2日  | 吹原 | 6   | 洋菓子 | フルーツの加工           | 洋梨パフェ、ジャム                  | フルーツの加工の仕方を学ぶ                               |     |
| 20 | 11月9日  | 安井 | 8   | 洋菓子 | タルト               | プチタルト3種                    | フォンサージュの仕方を復習し、タルトのバリエーションを広げる              |     |
| 21 | 11月16日 | 茅野 | 6   | 製パン | 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 | ライ麦粉の扱い方を理解できる                              |     |
| 24 | 11月30日 | 吹原 | 6   | 洋菓子 | デコレーションケーキ        | クリスマスデコレーションケーキ            | 皿盛りの変化について学ぶ                                |     |
| 23 | 12月7日  | 安井 | 6   | 洋菓子 | クリスマス             | フォンダンショコラ                  | チョコレートの扱い方                                  |     |
| 22 | 12月14日 | 後藤 | 6   | 製パン | ハード系③             | フィセル、クルミアンパン               | パート・フェルメンテ法の理解                              |     |
| 25 | 1月11日  | 東浦 | 6   | 製パン | 成形（丸め）の復習②        | メロンパン、グリッシーニ               | 状態の違う生地の丸め方を理解する                            |     |
| 26 | 1月18日  | 吹原 | 6   | 洋菓子 | デコレーションケーキ②       | フルーツショートケーキ                | ジェノワーズの作り方を復習、ナッペの復習                        |     |
| 27 | 1月25日  | 安井 | 6   | 洋菓子 | 後期実習試験            | ジェノワーズ                     |                                             |     |
| 28 | 2月1日   | 茅野 | 6   | 製パン | 成形（伸ばし）の復習        | パン・ヴィエノワ ゴマパン              | 均一な伸ばしをするための方法を理解する                         |     |

| 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                   | 2022／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/食品     | 料飲接客サービス技法、教本にて①           |         |       |
| 3                                                                                  | 食材・飲料等の基礎知識/食品     | 料飲接客サービス技法、教本にて②           |         |       |
| 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①           |         |       |
| 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②           |         |       |
| 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            |         |       |
| 7                                                                                  | テーブルナフキンについて       | テーブルナフキンの折り方               |         |       |
| 8                                                                                  | 飲料の種類および特徴/食前酒     | サービス実践/食前酒のサービス方法と知識       |         |       |
| 9                                                                                  | 飲料の種類および特徴/ワイン     | 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/コーヒー・紅茶 | 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/食後酒     | サービス実践/食後酒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  | 料飲接客サービス技法、教本にて①           |         |       |
| 13                                                                                 | メニュー 西洋料理の食事用具・備品  | 料飲接客サービス技法、教本にて②           |         |       |
| 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視聴（ホテルサービス）       |         |       |
| 17                                                                                 | 宴会とレストランサービス       | ホテル協会 DVD視聴（フロントサービス）      |         |       |

|                 |                  |                                    |       |     |
|-----------------|------------------|------------------------------------|-------|-----|
| 18              | 宴会とレストランサービス     | ホテル協会 DVD視聴（レストランサービス）             |       |     |
| 19              | 宴会とレストランサービス     | ホテル協会 DVD視聴（バンケットサービス）             |       |     |
| 20              | 接客の基本            | 料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践             |       |     |
| 21              | テーブルサービスについて     | サービス実践（客席案内/注文）①                   |       |     |
| 22              | テーブルサービスについて     | サービス実践（テーブルサービス）②                  |       |     |
| 23              | テーブルマナーについて      | 西洋料理の食文化①                          |       |     |
| 24              | テーブルマナーについて      | 日本料理・中国料理の食文化②                     |       |     |
| 25              | レストランサービスについて    | レストランについて DVD視聴①                   |       |     |
| 26              | ワインのサービスについて     | ソムリエについて DVD視聴②                    |       |     |
| 27              | ホスピタリティとサービスについて | ホスピタリティについて DVD視聴③                 |       |     |
| 28              | フルーツのサービス        | 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 |
| 料飲接遇サービス技法（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  |
|-------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|---------|-------|
| フードサービス                                         |                     | 調理師専科／2年                                  | 2022／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（料飲サービス）    | シラバスの説明および解説（料飲サービス）                      |         |       |
| 2                                               | 料飲サービス              | 水、コーヒー、紅茶のサービスを学ぶ                         |         |       |
| 3                                               | ワイン、シャンパン、食前酒①      | 抜栓方法や提供方法、食前酒について ワインリストの読み方、ワインの種類や特徴を知る |         |       |
| 4                                               | ワイン、シャンパン、食前酒②      | 抜栓方法や提供方法、食前酒について ワインリストの読み方、ワインの種類や特徴を知る |         |       |
| 5                                               | 知識を広げよう             | 食品の知識を学ぶ                                  |         |       |
| 6                                               | レストランを知る、考える①       | 現在のレストランの流行りや名古屋市内で有名なレストラン等を知る           |         |       |
| 7                                               | レストランを知る、考える②       | レストランのプレゼンテーションを行う                        |         |       |
| 8                                               | フルーツのサービス           | フルーツカットの実践                                |         |       |
| 9                                               | カクテル①               | カクテルを考案、知識を知る                             |         |       |
| 10                                              | カクテル②               | グループで試作をし、プレゼンテーションを行う                    |         |       |
| 11                                              | チーズのサービス①           | カッティング方法、知識を知る                            |         |       |
| 12                                              | チーズのサービス②           | グループで試食をし、プレゼンテーションを行う                    |         |       |
| 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                                              | レストランサービス まとめ       | レストランサービスDVD視聴                            |         |       |
| 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 |
| 栄養学                                                                          |                | 調理師専科／1年 | 2022/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』という言葉をもえ、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<br>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 |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|----------------------|-------|---------|
| 栄養学                                                                          |                | 調理師専科／2年 | 2022／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                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------|-------------------------------------|-------------------------------|-----|
| 外国語(フランス語)                                                                                 |                                    | 調理師専科／1年 | 2022／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<br>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。<br>また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができ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 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                                                                                          | Leconl-P16 ～17 -plunel fvuts       |          | Livre/Booklet                       |                               |     |
| 7                                                                                          | Leconl-P18 ～19 ～de plunel fvuts    |          | Livre/Booklet                       |                               |     |
| 8                                                                                          | Leconl-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<br>出席率<br>授業態度                 | 80.0%<br>10.0%<br>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 | 2022／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<br>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。<br>また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができ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                              | 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／1年            | 2022／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                                                                                                                       |              |                     |         |       |
| <p>「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。</p>      |              |                     |         |       |
| 授業終了時の到達目標                                                                                                                      |              |                     |         |       |
| <p>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。<br/>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。</p> |              |                     |         |       |
| 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<br>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  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|---------|-------|
| 公衆衛生学                                                                                                                   |                | 調理師専科／2年       | 2022／後期 | 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                                                                                                               |                |                |         |       |
| 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。<br>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                                                                                                                       | 復習             |                |         |       |
| 2                                                                                                                       | 健康づくり対策        | 疾病予防から健康増進へ    |         |       |
| 3                                                                                                                       |                | 健康増進法について      |         |       |
| 4                                                                                                                       |                | わが国における健康づくり対策 |         |       |
| 5                                                                                                                       |                | 食品表示法 1        |         |       |
| 6                                                                                                                       |                | 食品表示法 2        |         |       |
| 7                                                                                                                       | 心の健康づくり        | 心身相関とストレス      |         |       |
| 8                                                                                                                       | 調理師と食育         | 食育とは           |         |       |
| 9                                                                                                                       |                | 食育基本法          |         |       |
| 10                                                                                                                      | 食育における調理師の役割   | 食生活の課題         |         |       |
| 11                                                                                                                      |                | 食育の実践          |         |       |
| 12                                                                                                                      | 環境と健康          | 環境問題とその取り組み    |         |       |
| 13                                                                                                                      | 技術考査について       | 総復習 問題集とその解説   |         |       |
| 14                                                                                                                      | 定期考査           |                |         |       |
| 15                                                                                                                      | 調理師にとっての公衆衛生とは | 2年間の振り返り       |         |       |
| 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<br>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 |
| 食品衛生学                                                                         |                      | 調理師専科／1年 | 2022／通年             | 講義    | なし      |
| 授業時間                                                                          | 回数                   | 時間数      | 教科                  | 担当教員  |         |
| 90分                                                                           | 45回                  | 90時間     | 規定                  | 佐藤 生一 |         |
| 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、食中毒菌や寄生虫に関する基礎、健康危害の原因となる理由を学び、食の安全を守るために必要な知識を身につける。 |                      |          |                     |       |         |
| 授業終了時の到達目標                                                                    |                      |          |                     |       |         |
| 飲食による健康危害について学び、調理師として食の安全の大切さを認識し、健康危害の防止についての知識を身につける。                      |                      |          |                     |       |         |
| 回                                                                             | テ ー マ                |          | 内 容                 |       |         |
| 1                                                                             | オリエンテーション<br>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                                                                             | 食品と微生物               |          | 食品中の微生物             |       |         |
| 3                                                                             | "                    |          | 微生物の増殖条件（栄養素・水分活性）  |       |         |
| 4                                                                             | "                    |          | 微生物の増殖条件（温度・酸素・pH）  |       |         |
| 5                                                                             | "                    |          | 食品の微生物汚染            |       |         |
| 6                                                                             | "                    |          | 食品の腐敗               |       |         |
| 7                                                                             | 食品と化学物質              |          | 食品添加物の概要            |       |         |
| 8                                                                             | "                    |          | 食品添加物の表示基準について      |       |         |
| 9                                                                             | "                    |          | 食品添加物と食品衛生関係法規      |       |         |
| 10                                                                            | "                    |          | 食品添加物の安全性の評価        |       |         |
| 11                                                                            | "                    |          | 食品添加物の安全性の評価        |       |         |
| 12                                                                            | "                    |          | 主な食品添加物とその用途        |       |         |
| 13                                                                            | "                    |          | 主な食品添加物とその用途        |       |         |
| 14                                                                            | "                    |          | 主な食品添加物とその用途        |       |         |
| 15                                                                            | "                    |          | 食品添加物まとめ・小テスト       |       |         |
| 16                                                                            | 食品と重金属               |          | ヒ素・水銀・カドミウム         |       |         |
| 17                                                                            | 食品と放射性物質             |          | 放射線とその基準値           |       |         |
| 18                                                                            | 器具・容器包装の衛生           |          | 器具・容器包装の概要          |       |         |
| 19                                                                            | "                    |          | 材質の種類               |       |         |
| 20                                                                            | 飲食による健康危害            |          | 食中毒の概要              |       |         |

|                     |           |                                  |       |     |
|---------------------|-----------|----------------------------------|-------|-----|
| 21                  | 〃         | 発生状況（原因食品、病院物質、原因施設など）           |       |     |
| 22                  | 細菌性中毒     | 感染型食中毒<br>（サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌）  |       |     |
| 23                  | 〃         | 感染型食中毒<br>（カンピロバクター・エルシニア・リステリア） |       |     |
| 24                  | 〃         | 感染型食中毒　まとめ　小テスト                  |       |     |
| 25                  | 〃         | 食品内毒素型大腸菌                        |       |     |
| 26                  | 〃         | 生体内毒素型大腸菌                        |       |     |
| 27                  | 〃         | まとめ・細菌性食中毒の予防                    |       |     |
| 28                  | ウイルス性食中毒  | ノロウイルスについて　ウイルス性食中毒の予防           |       |     |
| 29                  | 期末考査      | 期末考査                             |       |     |
| 30                  | 動物性自然毒    | フグ・イシナギ・シガテラ                     |       |     |
| 31                  | 〃         | 貝毒                               |       |     |
| 32                  | 植物性自然毒    | 有毒植物・身近な食品の植物性自然毒                |       |     |
| 33                  | 〃         | 有毒キノコ                            |       |     |
| 34                  | 〃         | 自然毒のまとめ                          |       |     |
| 35                  | 化学性食中毒    | 化学性食中毒の概要                        |       |     |
| 36                  | 〃         | 過去の事例                            |       |     |
| 37                  | 寄生虫による食中毒 | 概要　魚介類から感染する寄生虫                  |       |     |
| 38                  | 〃         | 〃                                |       |     |
| 39                  | 〃         | 食肉から感染する寄生虫                      |       |     |
| 40                  | 〃         | 野菜、飲料水から感染する寄生虫                  |       |     |
| 41                  | 〃         | 寄生虫のまとめ　小テスト                     |       |     |
| 42                  | 経口感染症     | 経口感染症とは                          |       |     |
| 43                  | 〃         | 食物アレルギー                          |       |     |
| 44                  | 〃         | アレルギー物質の表示                       |       |     |
| 45                  | まとめ       | まとめ                              |       |     |
| 45                  | 期末考査      | 期末考査                             |       |     |
| 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／2年 | 2022／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                            | 佐藤 生一 |         |
| 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、食品の安全対策について学ぶ。また実験実習を通して食品衛生に関する知識を広げる。 |          |          |                               |       |         |
| 授業終了時の到達目標                                                      |          |          |                               |       |         |
| 食品の安全対策について学び、調理師として食の安全の大切さを認識し、健康危害の防止についての知識を身につける。<br>また実験の |          |          |                               |       |         |
| 回                                                               | テ ー マ    |          | 内 容                           |       |         |
| 1                                                               | 昨年度の復習   |          | 復習                            |       |         |
| 2                                                               | 経口感染症    |          | 経口感染症と食中毒、予防                  |       |         |
| 3                                                               | 食物アレルギー  |          | 食物アレルギーの種類、アレルギー物質の表示         |       |         |
| 4                                                               | その他の健康危害 |          | BSE、鳥インフルエンザ、その他              |       |         |
| 5                                                               | 食品安全対策   |          | 食品安全にかかわる法律                   |       |         |
| 6                                                               | 〃        |          | 食品安全行政                        |       |         |
| 7                                                               | 〃        |          | 食品安全情報の共有①                    |       |         |
| 8                                                               | 〃        |          | 食品安全情報の共有②                    |       |         |
| 9                                                               | 〃        |          | その他の法律による表示      まとめ          |       |         |
| 10                                                              | 〃        |          | 食品営業施設・設備の安全対策                |       |         |
| 11                                                              | 〃        |          | 調理従事者の健康管理                    |       |         |
| 12                                                              | 〃        |          | 調理作業時における安全対策                 |       |         |
| 13                                                              | 〃        |          | 洗浄・消毒・殺菌について①                 |       |         |
| 14                                                              | 〃        |          | 洗浄・消毒・殺菌について②                 |       |         |
| 15                                                              | 期末考査     |          | 期末考査                          |       |         |
| 16                                                              | 食品衛生対策   |          | 自主衛生管理   HACCPについて①           |       |         |
| 17                                                              | 〃        |          | 自主衛生管理   HACCPについて②           |       |         |
| 18                                                              | 〃        |          | 食品事故対応                        |       |         |
| 19                                                              | 食品衛生実習   |          | 実習器具、実験をするときの注意点、ガラス測定器具の使い方  |       |         |
| 20                                                              | 〃        |          | 食品の pH測定      pHについて      まとめ |       |         |

|                     |      |                     |       |     |
|---------------------|------|---------------------|-------|-----|
| 21                  | 〃    | 生卵の鮮度測定 たまごについて まとめ |       |     |
| 22                  | 〃    | 魚肉練り製品の鮮度・品質判定      |       |     |
| 23                  | 〃    | 食肉の鮮度判定             |       |     |
| 24                  | 〃    | 牛乳とは 乳等省令           |       |     |
| 25                  | 〃    | 牛乳の鮮度判定 牛乳について まとめ  |       |     |
| 26                  | 〃    | 食品の内部温度の測定          |       |     |
| 27                  | 〃    | 手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査   |       |     |
| 28                  | 〃    | 空中浮遊微生物の測定          |       |     |
| 29                  | 〃    | まとめ                 |       |     |
| 30                  | 期末考査 | 期末考査                |       |     |
| 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 |
|----------------------------------------------------|---------------------------------|----------|------------------------------------------|--------|---------|
| 食品学                                                |                                 | 調理師専科／1年 | 2022／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<br>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 じゃがいも・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<br>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<br>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<br>③卵類 鶏卵・卵の鮮度と貯蔵・卵の加工品<br>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<br>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<br>レトルト食品<br>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<br>保健機能食品                                |       |     |
| 27              | 第5章 食品の加工と貯蔵<br>第1節 食品の加工<br>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<br>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<br>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<br>第1節 食品の国内生産と輸入<br>第2節 食品の流通 | わが国の食品の生産<br>海外から輸入される食品<br>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  |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|---------|-------|
| 調理理論                                                                           |                         | 調理師専科／1年                             | 2022／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 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                                                                              | 調理とおいしさ<br>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<br>おいしさの構成      | 食べ物の側にある要因<br>①味                     |         |       |
| 3                                                                              | 調理とおいしさ<br>おいしさの構成      | 食べ物の側にある要因<br>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<br>おいしさの構成      | 食べる人の側にある要因<br>心理的・生理的・先天的・後天的・環境的   |         |       |
| 5                                                                              | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作      | 調理法の種類<br>調理の五法                      |         |       |
| 6                                                                              | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作      | 器具の名前を知る<br>実際に実習室にある器具の名前を覚える       |         |       |
| 7                                                                              | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作      | 計量 洗淨 浸漬                             |         |       |
| 8                                                                              | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 計量<br>様々な単位 重量と容量を知る                 |         |       |
| 9                                                                              | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 計量<br>実際に様々な調味料を計量する                 |         |       |
| 10                                                                             | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 切碎 混合・かくはん 磨砕・粉碎                     |         |       |
| 11                                                                             | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 成形・圧搾・ろ過 冷却・冷凍・解凍                    |         |       |
| 12                                                                             | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 湿式加熱<br>煮物・蒸し物・茹で物・炊飯                |         |       |
| 13                                                                             | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 乾式加熱<br>焼き物・炒め物・揚げ物                  |         |       |
| 14                                                                             | 調理の基本操作<br>加熱調理操作       | 誘電加熱（電子レンジ） 誘導加熱（電磁調理器）              |         |       |
| 15                                                                             | 食品の調理科学<br>調理による食品成分の変化 | ○炭水化物と調理<br>①単糖類 ②多糖類                |         |       |

|    |                         |                                       |
|----|-------------------------|---------------------------------------|
| 16 | 食品の調理科学<br>調理による食品成分の変化 | ○脂肪と調理<br>①脂肪の性質 ②脂肪の変化               |
| 17 | 食品の調理科学<br>調理による食品成分の変化 | ○たんぱく質と調理                             |
| 18 | 食品の調理科学<br>調理による食品成分の変化 | ○ビタミン類と調理                             |
| 19 | 食品の調理科学<br>調理による食品成分の変化 | ○色、香り、味と調理                            |
| 20 | 食品の調理科学<br>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                    |
| 21 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | ○作成した献立を発表する                          |
| 22 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 穀類<br>①米の調理 a, 白米                     |
| 23 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 穀類<br>①米の調理 b, かゆ c, 味付き飯 d, もち米      |
| 24 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 穀類<br>②小麦粉の調理                         |
| 25 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 穀類<br>③米粉の調理 ④そばの調理                   |
| 26 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | いもおよびでんぷん類<br>①じゃがいもの調理 ②さつまいもの調理     |
| 27 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | いもおよびでんぷん類<br>③さといもの調理 ④やまのいもの調理 ⑤その他 |
| 28 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 砂糖<br>①砂糖の調理性                         |
| 29 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 砂糖<br>①砂糖の調理性                         |
| 30 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 砂糖<br>②砂糖の使い方                         |
| 31 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | ○砂糖を使って様々な形状になる事を知る                   |
| 32 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | ○実際に砂糖を使って色々なものを作る                    |
| 33 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 豆類<br>①大豆の調理                          |
| 34 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 豆類<br>②黒豆の調理 ③小豆の調理                   |
| 35 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 種実類<br>栗・銀杏・アーモンド・クルミ・落花生・胡麻          |
| 36 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜類<br>・野菜の分類                         |
| 37 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜類<br>・野菜の香り                         |
| 38 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜類<br>・野菜の灰汁                         |
| 39 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜類<br>・野菜のテクスチャー                     |
| 40 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜類<br>・調理による栄養成分の変化                  |
| 41 | 食品の調理科学<br>植物性食品        | 野菜に名前を漢字で書けるようになる                     |

|        |                  |                     |       |     |
|--------|------------------|---------------------|-------|-----|
| 42     | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 果実類<br>①果実の香り ②果実の色 |       |     |
| 43     | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 果実類<br>③果実の特殊成分     |       |     |
| 44     | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 植物性食品のまとめ           |       |     |
| 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  |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|---------|-------|
| 調理理論                                                                           |                  | 調理師専科／2年                        | 2022／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<br>植物性食品 | 野菜類<br>①野菜の香り ②野菜の灰汁            |         |       |
| 2                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 野菜類<br>③野菜のテクスチャー ④調理による栄養成分の変化 |         |       |
| 3                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 果実類<br>①果実の香り ②果実の色             |         |       |
| 4                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 果実類<br>③果実の特殊成分                 |         |       |
| 5                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | きのこ類<br>①きのこの香り ②きのこの味          |         |       |
| 6                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 藻類                              |         |       |
| 7                                                                              | 食品の調理科学<br>植物性食品 | 植物性食品のまとめ                       |         |       |
| 8                                                                              | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 魚介類<br>①魚介の種類                   |         |       |
| 9                                                                              | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 魚介類<br>②魚介類の生食調理                |         |       |
| 10                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 魚介類<br>③魚介類の加熱による変化 ④魚の加熱調理     |         |       |
| 11                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 魚介類<br>⑤いかと貝類の調理                |         |       |
| 12                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | ○魚介の名前を漢字で書けるようになる              |         |       |
| 13                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 食肉類<br>①肉の構造 肉の部位について           |         |       |
| 14                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 食肉類<br>②加熱による肉の変化               |         |       |
| 15                                                                             | 食品の調理科学<br>動物性食品 | 食肉類<br>③肉の軟化                    |         |       |

|    |                         |                                    |
|----|-------------------------|------------------------------------|
| 16 | 食品の調理科学<br>動物性食品        | 食肉類<br>④肉類の調理                      |
| 17 | 食品の調理科学<br>動物性食品        | 卵類<br>①鮮度の影響                       |
| 18 | 食品の調理科学<br>動物性食品        | 卵類<br>②凝固性 ③起泡性                    |
| 19 | 食品の調理科学<br>動物性食品        | 乳類<br>①牛乳の調理                       |
| 20 | 食品の調理科学<br>動物性食品        | 乳類<br>②乳製品の調理 ・クリーム ・バター ・チーズ      |
| 21 | 食品の調理科学<br>その他の食品       | 油脂類 調味料                            |
| 22 | 食品の調理科学<br>その他の食品       | ゲル状食品                              |
| 23 | 調理設備・器具と熱源<br>調理施設・設備とは | 調理施設・設備とは                          |
| 24 | 調理設備・器具と熱源<br>調理器具      | 調理器具<br>①非加熱調理器具                   |
| 25 | 調理設備・器具と熱源<br>調理器具      | 調理器具<br>②加熱調理器具 ③その他               |
| 26 | 献立作成                    | 献立作成<br>①献立とは ②献立内容の検討             |
| 27 | 献立作成                    | 様式別の献立<br>①特定給食施設 ②学校給食 ③病院給食      |
| 28 | 献立作成                    | 日本料理の献立<br>①本膳料理 ②懐石料理 ③会席料理       |
| 29 | 献立作成                    | 西洋料理の献立<br>①フランス料理 ②イタリア料理 ③スペイン料理 |
| 30 | 献立作成                    | 中国料理の献立<br>①前菜 ②主要料理 ③ご飯物 ④甘味      |
| 31 |                         |                                    |
| 32 |                         |                                    |
| 33 |                         |                                    |
| 34 |                         |                                    |
| 35 |                         |                                    |
| 36 |                         |                                    |
| 37 |                         |                                    |
| 38 |                         |                                    |
| 39 |                         |                                    |
| 40 |                         |                                    |
| 41 |                         |                                    |

|        |  |      |       |     |
|--------|--|------|-------|-----|
| 42     |  |      |       |     |
| 43     |  |      |       |     |
| 44     |  |      |       |     |
| 45     |  |      |       |     |
| 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                     | 2022／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。<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>日本の食文化史         | 原始、古代、中世                     |         |       |
| 6                                                                                                        | 日本の食文化<br>日本の食文化史         | 近世、近代、現代                     |         |       |
| 7                                                                                                        | 日本の食文化<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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  |
|--------------------------------|-----------|-----------------------------|---------|-------|
| 製菓衛生師養成学                       |           | 調理師専科／2年                    | 2022／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                     |           |                             |         |       |
| 製菓衛生師の国会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<br>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<br>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<br>過去の問題・解説  |         |       |
| 4                              | 食品衛生学     | 総復習と出題傾向<br>過去の問題・解説        |         |       |
| 5                              | 関西連合の対策 1 | 2021年度の問題を解き、解説             |         |       |
| 6                              | 製菓理論      | 総復習と出題傾向<br>過去の問題・解説        |         |       |
| 7                              | 製菓理論      | 総復習と出題傾向<br>過去の問題・解説        |         |       |
| 8                              | 関西連合対策 2  | 2020年度の問題を解き、解説             |         |       |
| 9                              | 関西連合対策 3  | 2019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<br>過去の問題・解説  |         |       |
| 11                             | 食品学       | 暗記する項目の説明 出題傾向<br>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    | 2021年度の問題を解き、解説             |         |       |
| 14                             | 愛知対策 2    | 2022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 | 模擬試験 | 80.0% |  |
|                  | 出席率  | 10.0% |  |
|                  | 授業態度 | 10.0% |  |