

2023 調理実習シラバス(前期)

担当：鈴木 博明／近澤 昇／遠藤 桂司

No.	月	日	曜	単 元 (指 導 内 容)	献 立 名	担当	時間	
1	4	10	月	実習着の着方・調理台の説明・包丁の種類と研ぎ方 野菜のジュリエンスの切り方とドレッシング	実習の流れと砥石を使った包丁研ぎ ジュリエンスサラダとフレンチドレッシング	鈴木	4	
2		12	水	フライパンの扱い方 チキンピヨンの取り方	鉄フライパンの下準備 バターライスの炊き方とミックスピラフ	鈴木	4	
3		17	月	各種道具の名称と包丁の研ぎ方 切り方と名称	中華包丁を研ぐ 切り方と名称	遠藤	4	
4		19	水	野菜のペイザンスの切り方 フレンチトーストの下準備の仕方	田舎風野菜スープ バゲットのフレンチトースト	鈴木	4	
5		24	月	包丁の握り方 出汁の取り方 野菜の切り方	まな板と包丁 昆布出汁・鰹出汁 吸物・海老新丈 大根桂剥き	近澤	4	
6		23	水	サンドイッチの切り方 ポタージュスープの作り方	ミックスサンドイッチ ポテトのポタージュスープ	鈴木	4	
7	5	8	月	飲茶 中華鍋の特色と使い方	シュウマイ 青梗菜の塩味炒め	遠藤	4	
8		10	水	卵の加熱の仕方 野菜の飾り切り	イタリアン オムレツ コンビネーションサラダとヴィネグレット	鈴木	4	
9		15	月	胡瓜の切り方 酢の物の作り方 鯔の洗い方・串の打ち方・焼き方	末広・蛇腹・笹打ち わかめ胡瓜鯔の酢の物 鯔の塩焼き 酢取り茗荷	近澤	4	
10		17	水	肉の焼き方 マヨネーズソースの作り方	豚ロース肉のソテー グリビッシュソース ポテトサラダ	鈴木	4	
11		22	月	チャーハンの炒め方 中華スープの作り方と名称	肉味噌レタスチャーハン 玉子スープ	遠藤	4	
12		24	水	フライの揚げ方 冷製スープの作り方	エビフライのタルタルソース ポテトのヴィシソワーズ	鈴木	4	
13		29	月	鳥賊の焼き方・串の打ち方・蓮根の酢取り 冬瓜の炊き方・赤だしの作り方	鳥賊黄味焼 酢取り蓮根 冬瓜海老そぼろ 赤出し なめこ	近澤	4	
14		31	水	ハンバーグの成形の仕方 デミグラスソースの作り方	ハンバーグのデミグラスソース コックリーキースープとライス	鈴木	4	
15		5	月	素材を生かした炒め方 玉子の炒め方	チンジャオロース トマトと玉子の炒め物	遠藤	4	
16		7	水	ショートパスタの茹で方 フレッシュスープの作り方	ペネのマッシュルームソース コンスープ	鈴木	4	
17		12	月	人参の剥き方 太刀魚の下ろし方 野菜の切り方	梅人参 太刀魚レモン挟み焼 筑前煮	近澤	4	
18		19	月	人参の飾り切り 夏の冷やし麺	人参の飾り切り 涼麺	遠藤	4	
19	21	水	鶏もも肉のさばき方 プロヴァンサルソースの作り方	鶏もも肉のプロヴァンス風 炊き込みカレーピラフ	鈴木	4		
20	26	月	鯔の下ろし方 刺身の作り方 蓮根の切り方 玉子の吸物の作り方	鯔三枚おろし 刺身 蓮根さんびら 玉吸	近澤	4		
21	28	水	フュメ・ド・ポワソンの取り方 パシャメルの作り方・サラダの和え方	シーフードドリア シーザーズサラダ	鈴木	4		
22	7	3	月	前期試験	人参の飾り切り ピーマンの細切り	遠藤	4	
23		5	水	前期試験	シャトー ジュリエンス	鈴木	4	
24		19	水	オムレツの巻き方 ポトフの作り方	プレーンオムレツ ベーコン入りポトフ	鈴木	4	
25		24	月	前期試験	桂剥き ねじり梅	近澤	4	
26		26	水	トマトソースの作り方 キャベツの処理	ロールキャベツのトマト煮込み ガーリックトースト	鈴木	4	
27		4	月	甘酢料理の作り方 ワンタンの包み方	酢豚 大根おろし入りワンタンスープ	遠藤	4	
28	9	6	水	タルト生地での作り方 オープンでの使い方	ベーコンと野菜のキッシュ 南瓜の冷製スープ	鈴木	4	
29		11	月	穴子のさばき方 シャリの作り方 焼茄子の作り方 出汁巻き玉子の作り方	穴子ちらし寿司 焼茄子の味噌汁 出汁巻き玉子	近澤	4	
30		13	水	モルネソースの作り方 デュッセポテトの作り方	帆立貝のグラタン フジッリのアラビアータ	鈴木	4	
31		25	月	水餃子の包み方 薄焼き玉子を使った前菜料理	水餃子 糸寒天の和え物	遠藤	4	
32		27	水	ガスパチョソース ヴァンプランソースの作り方	冷製カパリーニのガスパチョソース サーモンのゴマ風味	鈴木	4	
33								
34								
35								
							計	128

2023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

No.	月	日	曜	単 元 (指 導 内 容)	献 立 名	担当	時間
33	10	2	月	鯛の下ろし方 頭の割り方 造り 焼物	鯛三枚下ろし 潮仕立 刺身 鯛トマト焼き	近澤	6
34		4	水	舌平目のおろし方 ほうれん草色素の取り方	舌平目のポーピエット ヴェールソース ミネストローネスープとバゲット	鈴木	4
35		11	水	スービッドの仕方 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 スパゲティ カルボナーラ	鈴木	4
36		16	月	揚げ物の仕方 マヨネーズソースの作り方	春巻き 海老のマヨネーズソース和え	遠藤	6
37		25	水	鴨の焼き方 ニョッキの作り方	鴨胸肉のボワレ ブルーベリーソース 南瓜のニョッキ	鈴木	4
38		30	月	きんきの洗い方・炊き方 野菜・豚肉の切り方 胡麻豆腐の合わせ方	豚汁 きんき煮付け いか刺 胡麻豆腐	近澤	6
39		6	月	中国の煮込み料理 中国料理の温かいスイーツの作り方	蒟蒻と鶏肉の煮込み バナナのバリバリ揚げ	遠藤	6
40		8	水	チキンライスの作り方 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 グリーンサラダ	鈴木	4
41	11	13	月	かますの下ろし方 茸の炊き方 かますの焼き方 卵の寄せ方	かますの三枚下ろし 柚庵焼 茸白和え 吹き寄せ玉子	近澤	6
42		15	水	コロッケの仕込み ケールトマトの作り方	蟹コロッケのトマトソース サブランライス	鈴木	4
43		20	月	茹で鶏のさばき方と料理 中国の温かいデザート	茹で鶏のトウチ風味 白玉団子入りクルミの汁粉	遠藤	6
44		22	水	ローストチキンのさばき方 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 カブレーゼ	鈴木	4
45		27	月	出汁巻き玉子の巻き方 鍋の扱い方 鮭の焼き方 茸汁の作り方	出汁巻き玉子 鮭北海焼 茸の汁	近澤	6
46		29	水	パート・ブリゼの作り方 ライスサラダの作り方	クリアビックサーモンのトマトソース ライスサラダ	鈴木	4
47		4	月	甜麺醬を使った料理 薄焼き玉子の焼き方	金醬牛肉 薄焼き玉子	遠藤	6
48		6	水	仔羊背肉のさばき方 ラタトゥイユの作り方	仔羊背肉のペルシヤード ラタトゥイユ添え 蟹身入りロワイヤルスープ	鈴木	4
49	12	11	月	海老のさばき方 法蓮草の茹で方 茸のさばき方 茶碗蒸しの作り方	天麩羅 ほうれん草茸浸し 茶碗蒸し	近澤	6
50		13	水	魚介ムースの作り方 アメリカンソースの作り方	ムース・ド・ポワソンのアメリカンソース 浅蜷のリゾット	鈴木	4
51		18	月	練習会 出汁巻き卵、蛇腹、水玉(野菜の切り方)	プレーンオムレツ、野菜の飾り剥き 薄焼き卵、鶏肉の唐揚げ		4
52		10	水	後期試験	プレーンオムレツ 野菜の飾り剥き	鈴木	4
53	1	22	月	後期試験	薄焼き玉子 牛肉の甜麺醬炒め	遠藤	6
54		24	水	豚フィレ肉のさばき方 貝出汁の取り方	豚フィレ肉の冷ドンブルー コキヤージュスープ	鈴木	4
55		29	月	後期試験	出汁巻き玉子 蛇腹、水玉(野菜の切り方)	近澤	6
西洋料理実習(112)・・・鈴木 博明 日本料理実習(64)・・・近澤 昇 中国料理実習(62)・・・遠藤 桂司 【講師】						計	114
						合計	242

2023 調理実習<2年生>シラバス(後期)

担当：鈴木 博明/木下 光/松田 圭介

No.	月	日	曜	単元(指導内容)	献立名	担当	時間
1	9	12	火	ムサカとは?	ムサカ	鈴木	4
				魚介のフォンの取り方	魚介の白ワイン蒸しマルセイユ風		
2	9	19	火	牛肉の麻辣漬けから煮込みまで	水煮牛肉	松田	4
				板春雨の作り方	芝麻粉皮		
3	10	3	火	タルタルの作り方	アトランティックサーモンのタルタル アイオリソース	鈴木	4
				プロバンサルソースの作り方	蟹身入りリゾットコロッケ プロバンサルソース		
4	10	10	火	水餃子の皮と肉種の作り方	水餃	松田	4
				豆腐花の作り方	豆腐花		
5	10	17	火	鯛のさばき方	鯛の梅しそ巻き	木下	4
				おからの料理	炒りおから		
6	10	24	火	デュクセルの作り方	豚フィレ肉のデュクセル詰め パイ包み焼き	鈴木	4
				菜園風とは?	旬の野菜サラダ ”菜園風”		
7	10	31	火	オードブル・アラカルトの料理	4種のブルスケッタ	木下	4
					魚介ときのこのアヒージョ		
8	11	7	火	四川担々麺の胡麻スープ	四川担々麺	松田	4
				マヨネーズソースを知る	海老マヨ		
9	11	14	火	中国風豚丼の煮込み	魯肉飯	松田	4
				酸辣の味付けについて	酸辣湯		
10	11	21	火	パエリアの炊き方	バレンシア風パエリア	鈴木	4
				コンソメの澄まし方	コンソメ・ド・ヴォライユ		
11	11	28	火	鶏もも肉の中華風煮込み料理	鶏の香味煮	木下	4
				アサリの扱い方	アサリのピリ辛炒め		
12	12	5	火	オレンジソースの作り方	鶏むね肉のソテー オレンジソース	鈴木	4
				ペペロンチーノの作り方	スパゲッティペペロンチーノ		
13	12	12	火	生パスタの詰作り方	タリアテッレのミートソース	木下	4
				サラダとビネグレットソース	コンビネーションサラダ		
14	1	9	火	海鮮を使った野菜炒め	海鮮八宝菜	松田	4
				本場の麻婆春雨を知る	螞蟻上樹		
15	1	19	金	2年後期実技考査 (鶏胸肉のソテー オレンジソース)		鈴木	4
						計	60

2023年度 総合調理実習シラバス(前期) 担当：松田 圭介・樋口 清美

No.	月	日	献立	指導内容	担当	A時間	B時間	
1	4	10	オリエンテーション	総合調理実習を行うにあたって 衛生面について 実技考査について	松田	6	6	
2		17	白飯 豚の生姜焼き 玉子焼き 筑前煮 パンプキンサラダ	生姜焼きタレを知る 玉子焼きのおさらい 様々な野菜の切り方 スチコンを使ったカボチャの加熱	松田	6		
3		24	白飯 牛肉の甘辛煮 野菜の串揚げ ジャーマンポテト 帆立と胡瓜の辛子酢味噌和え	牛肉の下処理と味卵の作り方 フライヤーの準備と処理 じゃが芋のスチコンを使ったふかし方 玉味噌の作り方	松田		6	
4		29	白飯 スタッフド・ピーマン スパゲッティナポリタン 竹輪の卵とじ みかんの寒天寄せ	挽き肉と副素材の合わせ方 ナポリタンとは何か学ぶ 卵のとじ方 寒天の扱い方	樋口	6		
5		5	白飯 海老のチリソース 春巻 大根の中華風煮物 春雨の酢の物	海老の下処理とチリソースの作り方 春巻の巻き方 大根の大きさを揃えた煮物 春雨の戻し方と酢の物	松田		6	
6		12	梅とシラスの混ぜご飯 味噌カツ 千種焼 卵の花の炒り煮 和風大根サラダ	梅とシラスを使った混ぜご飯 豚肉の下処理と揚げ物 スチコンを使った卵料理 おからの使い方 太さ、長さを揃えた千切り	松田	6		
7		19	白飯 鱈の竜田揚げ なすのオランダ煮 ひじきの煮物 わらびもち	青魚の扱い方 オランダ煮とは何か、なすの特徴について学ぶ 乾物の扱い方を理解する わらび粉扱い方	樋口		6	
8		26	タコライス 蓮根つみれの照り焼き スパゲッティソテー 胡瓜と茗荷の酢の物	味付きミンチと目玉焼き 鶏ミンチを使った照り焼き パスタを使った炒め物 胡瓜と茗荷の切り方	松田	6		
9		3	バエリア風炊込みご飯 サーモンのムニエル タルタルソース添え れんこんの金平 セビーチェ 白菜のおかか和え	海鮮を使った炊込みご飯 ムニエルとタルタルソースの作り方 蓮根の処理と切り方 セビーチェとは スチコンを使った野菜の加熱	松田		6	
10		7	10	実技考査		松田	6	6
11		24	三色ご飯 香り揚げ3種 なます 桜もち	そばろの作り方 様々な衣の作り方 千切りの復習・甘酢の作り方 道明寺粉の扱い方	樋口	6		
12		4	白飯 油淋鶏 焼きビーフン 海老のマヨネーズソース和え トマトとワカメのサラダ	鶏肉の下処理とフライヤーを使った揚げ物 ビーフンの戻し方と炒め物 海老の下処理とマヨネーズソース 中華風ドレッシングの作り方	松田		6	
13		9	11	散らし寿司 ホッケの幽庵焼き 松風焼き ほうれん草のお浸し	かんぴょうの煮方と錦糸卵 魚の漬け込みとスチコンを使った焼き方 スチコンを使った挽肉料理 ほうれん草の処理とお浸し汁	松田	6	
14		25	白飯 ささみのカレーソテー 海老とブロッコリーのサラダ 焼売 さつま芋の甘煮	ささみの筋切りの仕方を理解する 海老の下処理とプラスチックの扱い方 シュウマイの皮の包み方 さつま芋の扱い方	樋口		6	
						48	48	

2023年度 総合調理実習シラバス(前期) 担当：松田 圭介・樋口 清美

No.	月	日	献立	指導内容	担当	A時間	B時間
15	2		白飯		松田	6	
			牛肉の甘辛煮	牛肉の下処理と味卵の作り方			
			野菜の串揚げ	フライヤーの準備と処理			
			ジャーマンポテト	じゃが芋の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			
16	10	16	白飯		松田		6
			豚の生姜焼き	生姜焼きタレを知る			
			玉子焼き	玉子焼きのおさらい			
			筑前煮	様々な野菜の切り方			
			パンプキンサラダ	スチコンを使ったカボチャの加熱			
17	30		白飯		松田	6	
			海老のチリソース	海老の下処理とチリソースの作り方			
			春巻	春巻の巻き方			
			大根の中華風煮物	大根の大きさを揃えた煮物			
			春雨の酢の物	春雨の戻し方と酢の物			
18	6		白飯		樋口	6	
			スタッフド・ビーマン	挽き肉と副素材の合わせ方			
			スパゲッティナポリタン	ナポリタンとは何か学ぶ			
			竹輪の卵とじ	卵のとじ方			
			みかんの寒天寄せ	寒天の扱い方			
19	11	13	白飯		樋口	6	
			鯖の竜田揚げ	青魚の扱い方			
			なすのオランダ煮	オランダ煮とは何か、なすの特徴について学ぶ			
			ひじきの煮物	乾物の扱い方を理解する			
			わらびもち	わらび粉扱い方			
20	20		梅とシラスの混ぜご飯	梅とシラスを使った混ぜご飯	松田	6	
			味噌カツ	豚肉の下処理と揚げ物			
			千種焼	スチコンを使った卵料理			
			卵の花の炒り煮	おからの使い方			
			和風大根サラダ	太さ、長さを揃えた千切り			
21	27		パエリア風炊込みご飯	海鮮を使った炊込みご飯	松田	6	
			サーモンのムニエル タルタルソース添え	ムニエルとタルタルソースの作り方			
			れんこんの金平	蓮根の処理と切り方			
			セビーチェ	セビーチェとは			
			白菜のおかか和え	スチコンを使った野菜の加熱			
22	4		タコライス	味付きミンチと目玉焼き	松田	6	
			蓮根つみれの照り焼き	鶏ミンチを使った照り焼き			
			スパゲッティソテー	パスタを使った炒め物			
			胡瓜と茗荷の酢の物	胡瓜と茗荷の切り方			
23	12	11	白飯		松田	6	
			油淋鶏	鶏肉の下処理とフライヤーを使った揚げ物			
			焼きビーフン	ビーフンの戻し方と炒め物			
			海老のマヨネーズソース和え	海老の下処理とマヨネーズソース			
			トマトとワカメのサラダ	中華風ドレッシングの作り方			
24	18		三色ご飯	そぼろの作り方	樋口	6	
			香り揚げ3種	様々な衣の作り方			
			なます	千切りの復習・甘酢の作り方			
			桜もち	道明寺粉の扱い方			
25	1	22	白飯		樋口	6	
			ささみのカレーソテー	ささみの筋切りの仕方を理解する			
			海老とブロッコリーのサラダ	海老の下処理とブラストチラーの扱い方			
			焼売	シュウマイの皮の包み方			
			さつま芋の甘煮	さつま芋の扱い方			
26	1	29	散らし寿司	かんぴょうの煮方と錦糸卵	松田	6	
			ホッケの幽庵焼き	魚の漬け込みとスチコンを使った焼き方			
			松風焼き	スチコンを使った挽肉料理			
			ほうれん草のお浸し	ほうれん草の処理とお浸し汁			
27	30		実技考査		松田	6	6
						42	42

2023年度 高度調理技術実習シラバス(前期) 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	11	火	寒天シートの作り方 スペアードの漬け込み方	シーフードサラダ アガーシート添え ボークスペアード	鈴木	6
2		13	木	トマトソースの作り方 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 豚フィレ肉のシュニツェル ニューヨークスタイル	大鹿	8
3		18	火	オランダーズの作り方 バリゲールの作り方	ホワイトアスパラのオランダーズ焼き 鱈のバリゲール	鈴木	6
4		20	木	炊き込みご飯の炊き方 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 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
5		25	火	ボルシチの作り方 フィユタージュの折り方	ボルシチスープ 魚介入りショーゾンパイ オマールソース	鈴木	6
6		27	木	鶏胸肉のムースを作る ミキユイとは何か、ダブレとは何かを知る	鶏胸肉のファルス ソースポワブルベール サーモンのミキユイ カリフラワーのムースと菜の花のダブレ	恒川	8
7	5	9	火	ポテトテリーヌの作り方 ブルールーージュの作り方	チーズとポテトのテリーヌ 真鯛のポワレ 二色ソース	鈴木	6
8		11	木	黒酢ソースの作り方 冬瓜スープの作り方	鎮江産酢排骨・千層冬瓜豆腐 冬瓜杞子蒸鶏湯	鈴木	8
9		30	火	エスカルゴの下処理 塩釜ベースの作り方	ココット入りブルゴーニュ風 エスカルゴ イヨリ鯛の丸ごと塩釜焼き ブールブランソース キャビア添え	鈴木	6
10	6	1	木	鴨の調理について ソースビガレットとは 花ズッキーニのリビエノ	シャラン鴨のロティ ソースビガレット 甘夏のコンポート 花ズッキーニ添え ビュレ・ド・ボワロー	日比野	8
11		6	火	プレスの作り方 柑橘バターの作り方	野菜とチキン胸肉の冷製プレス オマール海老の柑橘バター焼き	鈴木	6
12		8	木	麻婆あんとチリソース 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 焼餃子・大学いも	大島	8
13		13	火	フランの作り方 鮎背開きの仕方	フォアグラのフラン 鮎のヴァプール	鈴木	6
14		15	木	伊佐木のおろし方とさつまいもの蜜煮 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 海老と夏野菜の茶巾寄せ 玉蜀黍餡	二宮	8
15		20	火	セルクルの使い方 キャベツ包みの作り方	冷製の鮪とアボカド 海の幸ちりめんキャベツ包み蒸し	鈴木	6
16		22	木	ヤンニョムを使った料理と台湾春巻き ミルクを使った揚げ物デザート	豚スペアードの辛味煮・海老春巻き 冬瓜とトウモロコシの蒸しスープ・広東風ミルクの揚げ物	秀島	8
17		27	火	牛肉の火入れ、タリアータの作り方 トスカーナ州の料理リヴォルノ風について	牛肉のタリアータ フィオレンティーナ風 スズキのリヴォルノ風	鈴木	6
18		29	木	丸鶏のさばき方 人参ビュレとバルサミコソースの作り方 低温調理について	鶏モモ肉のガランティエヌ 人参のビュレとバルサミコソース 鶏胸肉の低温調理 マデラクリームソース	野杵	8
19		4	火	ビスクスープの作り方 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 豚フィレ肉のポワレ トリュフデュクセル	鈴木	6
20	6	木	太刀魚のおろし方 鱧の骨切り	太刀魚の手網焼き 長芋豆腐蟹あん掛け・鱧碗	國枝	8	
21	13	木	バターソースとラタトゥイユの作り方 レンズ豆の調理の仕方	真鯛のポワレ アーモンド風味 ハーブ香るバターソース ラタトゥイユ添え レンズ豆のスープ カプチーノ仕立て・フロマー・ジュブランの軽いムース	前島	8	
22	7	18	火	実技考査	鮎のすり身詰めヴァプール ブールブランソース	鈴木	6
23	9	20	木	骨付き鶏もも肉の下処理 生パスタの作り方と包み方	骨付き鶏もも肉の眞師風・トルテリーニの入ったコンソメスープ スモークサーモンと揚げ茄子のタルタルバルサミコ風味	橋本	8
24		25	火	ブランダードの作り方 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 ジャンバラヤ	鈴木	6
25		27	木	鶏モモ肉のはずし方と焼き方 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 ラザニア・ソースマヨネーズ&マセドワーヌサラダ	鈴木(種)	8
26		5	火	サーモンプレスの作り方 仔鳩のさばき方	冷製のサーモンと野菜のプレス 仔鳩のポワレ エシャロットコンディメント	鈴木	6
27	9	7	木	鯛の下処理・鯛を使った料理 鯛出しの取り方	土鍋鯛めし・鯛幽庵焼き 鯛の薫煮・鯛潮汁	千賀	8
28		14	木				8
29		21	木	デミグラスソースの作り方 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 手長海老の暖かいスープ	大鹿	8
30	9	28	木	井のこつ・魚(鯖・かます)のおろし方 料理名の由来について	三河鶏の親子井・鯖の味噌煮・かますの明太子巻き焼き 筑前煮・鯖の竜田揚げ・厚揚げ生姜煮・舞茸汁	光岡	8
						計	214

2023年度 高度調理技術実習シラバス(後期) 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	
31	10	5	木	セルクルの使い方 生パスタの打ち方	真鯛と百合根の石畳風 リボン野菜飾り リコッタとほうれん草のラヴィオリ	恒川	8	
32		12	木	麻辣の基本について 砂糖を使った餡がらめ	水煮牛肉・麻辣粉皮・南瓜蝦仁 拔糸白薯・粘糖腰果	遠藤	8	
33		26	木	舌平目のおろし方 雲丹の調理について	舌平目のスフレ グラタン仕立て オマール海老のフランと雲丹のアングリーズソース アスパラガス添え	日比野	8	
34	11	9	木	長い巻きずしの活用方法 杉板焼きのポイント	つなぐ巻きずし・鯖の杉板焼き 白身魚の黄身揚げみぞれ煮	國枝	8	
35		16	木	参鶏湯の作り方 チャプチェとは	参鶏湯・大海老のスパイシーガーリック揚げ 韓国春雨の和え物・慶慶咋咋	秀島	8	
36		30	木	炊き込みご飯の火加減について つみれの作り方	鮭と木の子の釜炊きご飯 柿釜盛り(柿 蒟蒻 隠元の白和え)・鰯のつみれ汁	二宮	8	
37	12	7	木	人参の飾り切りと春巻きの巻き方 渡り蟹の下処理	什錦炒麺・春捲 宮保鶏丁・芙蓉青蟹	大島	8	
38		14	木	寿司の握り方 寿司の巻き方	握り寿司(鮪・鯛・海老・烏賊・帆立) 巻き寿司(鉄火・かっぱ)	山本	8	
39	1	11	木	フカヒレの戻し方 中国前菜料理	鳳吞蒸排翅・鮮魚滑沙律 西榻鮑蔬菜	鈴木	8	
40		31	木	クリーム煮の煮詰め方 トマト風味のスープについて ムースの作り方	若鶏のクリーム煮 バターライス添えて トマト風味の野菜スープ・フロマージュブランの軽いムース フランボワーズのジャムと共に	前島	8	
41	2	1	木	鯛出汁の取り方 鯛のおろし方、部位ごとの調理法	鯛の出汁取り・鯛の蕪煮・鯛のあら煮 鯛のしゃぶしゃぶ鍋	千賀	8	
							計	88
							合計	302

令和5年度 調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12日	安井	8	洋菓子				
2	4月19日	茅野	8	製パン	1年次の復習、なまこ型の成形の仕方	パン・オ・レ、ツOPP	仕込み方の復習、なまこ方成形の手順を理解する	
3	4月26日	吹原	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	
4	5月10日	伊藤	8	和菓子				
5	6月7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	
6	6月21日	東浦	8	製パン	包餡の復習	あんぱん、クリームパン	包餡の理解	
7	6月28日	坂下	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	
8	7月5日	東浦	8	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	
9	7月19日	安井	8	洋菓子	前期試験	シュー生地		
10	7月26日	茅野	8	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	
11	9月6日	安井	8	洋菓子	冷菓	ムースシトロン、ブラマンジェ	凝固剤の扱いについて学ぶ	
12	9月13日	茅野	8	製パン	麺棒の使い方	フォカッチャ、ピッツァ	麺棒を使用して丸く伸ばす	
13	9月20日	後藤	8	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	
14	9月27日	安井	8	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	
15	10月11日	伊藤	8	和菓子				
16	10月25日	東浦	8	製パン	成形（丸め）の復習②	ネギとクルミ、玉ねぎとベーコン	状態の違う生地の丸め方を理解する	
17	11月8日	後藤	8	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	11月15日	伊藤	8	和菓子				
19	11月29日	坂下	8	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	
20	12月6日	安井	8	洋菓子	後期実習試験	ジェノワーズ		
21	12月13日	東浦	8	製パン	ヴィエノワズリー	プリオッシュュ、コルネ	プリオッシュュの仕込み方	
24	1月10日	茅野	8	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	
23	1月17日	坂下	8	洋菓子		フォンダンショコラ	チョコレートの扱い方	
22	1月24日	吹原	8	洋菓子				

2023／前期

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フードサービス実習		調理師専科／1年	2023／通年	講義・実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	寺本 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	料飲接客サービス技法、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
フードサービス実習		調理師専科/2年	2023/前期	講義・実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	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	2023/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	60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』という言葉をもまえ、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 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	2023／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	30時間	規定	島田 弓子	
授業の概要					
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』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	2023/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	必須	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シ モヌマリ テレズ	
授業の概要					
調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。					
授業終了時の到達目標					
フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが読めるようになる。 また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができようになることを目指す。					
回	テーマ	内 容			
1	Presentation France. Lwre Alpbaket	Livre-Conte Mond de +France Lecon 0			
2	Salutations. Cbifres P. 10	Livre/Booklet			
3	Salutations P. 11 Cbifres	Livre/Booklet			
4	Lecnl-Galeau-Tarte m/f P. 14	Livre			
5	Freelts-m/f P. 3	Booklet			
6	Lecon1-P16 ~17 -plunel fvuts	Livre/Booklet			
7	Lecon1-P18 ~19 ~de plunel fvuts	Livre/Booklet			
8	Lecon1-P20 ~21 vocabulaere	Livre/Booklet			
9	Lecon2 aulala/a l p22~ 23/verkes	Livre/Booklet			
10	Lecon2-aulala/a l p24/cremereo	Livre/Booklet			
11	Lecon2-aulala/a l p25~ 27/verbe	Livre/Booklet			
12	Lecon2-aulala/a l p28~29-ex+ Verbes	Livre/Booklet			
13	Test Renscon	Livre/Booklet			
14	Test correction	Print			
15	Test correction	Print			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
新 現場からの調理フランス語		期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	
外国語(フランス語)		調理師専科/2年	2023/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	必須	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シ モヌマリ テレズ	
授業の概要					
調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。					
授業終了時の到達目標					
フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが読めるようになる。 また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができようになることを目指す。					
回	テーマ	内 容			
1	Presentation France. Lwre Alpbaket	Livre-Conte Mond de +France Lecon			
2	Lecon3-Exerceces Verkes- Boulangé	Livre-Booklet			
3	Lecon4-de P33~34 Epices/condiments/Pahsserie	Livre-Booklet			
4	Lecon4-de aulala/a l Verbes- Comiersation	Livre-Booklet			
5	Lecon5-P38~39 Venbe-Boissons	Livre-Booklet			
6	Lecon5-P40~43-exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet			
7	Lecon5-P44 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet			
8	Lecon5-P45~47 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet			
9	Lecon5-P48~49 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet			
10	Conveisation-eui café Lecon6- e, ee p52~53	Livre-Booklet			
11	Lecon6-P54~56 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet			
12	Lecon7-P64~65 conversation	Livre-Booklet			
13	Test Reirseon	Livre-Booklet			
14	Test Reirseon	Livre-Booklet			
15	Test correction	Print			
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
新 現場からの調理フランス語		期末試験 出席率 授業態度		80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		調理師専科／1年	2023／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。 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 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	2023/後期	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	15回	30	規定	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。 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 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	2023／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 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	〃	食品添加物の指定基準について			
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、病因物質、原因施設など）		
22	細菌性中毒	感染型食中毒 （サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌）		
23	''	感染型食中毒 （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	食中毒の復習 1.	食中毒の概要、食中毒統計		
43	'' 2.	細菌性食中毒		
44	'' 3.	自然毒食中毒、寄生虫		
45	まとめ	後期および1年間のまとめ		
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	2023/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。 また実験の意義と講義との関連を理解し、実践に対応することができる。					
回	テーマ	内容			
1	昨年度の復習	復習			
2	経口感染症	経口感染症の概要と食中毒、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	''	手指洗淨前、洗淨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	2023/通年	講義	有
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分	30回	60	規定	原田 千奈美	
授業の概要					
各食品の特徴、成分、加工品について学び、それらの貯蔵方法や流通について教本を中心に学習する。					
授業終了時の到達目標					
植物性食品・動物性食品の成分的特徴、加工特性を学習し、調理師としての基礎知識とすることを目的とする。					
回	テーマ	内容			
1	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品	①穀類 米			
2		①穀類 米			
3		①穀類 小麦・とうもろこし・大麦			
4		①穀類 そば・その他の穀類			
5		②いも及びでん粉類 ジャがいも・さつまいも			
6		②いも類およびでん粉類 その他のいも類			
7		③砂糖および甘味類 砂糖			
8		③砂糖および甘味類 その他の甘味類			
9		④豆類 大豆・小豆			
10		④豆類 その他の豆類			
11		⑤種実類 ナッツ類・種実類			
12		⑥野菜類 葉菜類・茎菜類			
13		⑥野菜類 根菜類・果菜類・花菜類			
14		⑥野菜類 野菜類の加工品・仁果類・核果類・液果類 その他・加工品			
15		⑥野菜類 しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ 褐藻類・紅藻類・緑藻類			

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

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／1年	2023／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	45回	90時間	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 調理とは	調理理論を学ぶ意義 調理の目的		
2	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ①味		
3	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ②香り ③温度 ④テクスチャー ⑤外観 ⑥音		
4	調理とおいしさ おいしさの構成	食べる人の側にある要因 心理的・生理的・先天的・後天的・環境的		
5	調理の基本操作 非加熱調理操作	調理法の種類 調理の五法		
6	調理の基本操作 非加熱調理操作	器具の名前を知る 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 非加熱調理操作	計量 洗淨 浸漬		
8	調理の基本操作 加熱調理操作	計量 様々な単位 重量と容量を知る		
9	調理の基本操作 加熱調理操作	計量 実際に様々な調味料を計量する		
10	調理の基本操作 加熱調理操作	切碎 混合・かくはん 磨砕・粉砕		
11	調理の基本操作 加熱調理操作	成形・圧搾・ろ過 冷却・冷凍・解凍		
12	調理の基本操作 加熱調理操作	湿式加熱 煮物・蒸し物・茹で物・炊飯		
13	調理の基本操作 加熱調理操作	乾式加熱 焼き物・炒め物・揚げ物		
14	調理の基本操作 加熱調理操作	誘電加熱（電子レンジ） 誘導加熱（電磁調理器）		
15	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○炭水化物と調理 ①単糖類 ②多糖類		
16	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○脂肪と調理 ①脂肪の性質 ②脂肪の変化		
17	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○たんぱく質と調理		
18	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○ビタミン類と調理		
19	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○色、香り、味と調理		
20	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○今までの学習した知識で献立を立てる		

21	食品の調理科学 植物性食品	○作成した献立を発表する		
22	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 a, 白米		
23	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 b, かゆ c, 味付き飯 d, もち米		
24	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ②小麦粉の調理		
25	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ③米粉の調理 ④そばの調理		
26	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ①じゃがいもの調理 ②さつまいもの調理		
27	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ③さといもの調理 ④やまのいもの調理 ⑤その他		
28	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性		
29	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性		
30	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ②砂糖の使い方		
31	食品の調理科学 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 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 植物性食品	豆類 ①大豆の調理		
34	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ②黒豆の調理 ③小豆の調理		
35	食品の調理科学 植物性食品	種実類 栗・銀杏・アーモンド・クルミ・落花生・胡麻		
36	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の分類		
37	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の香り		
38	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の灰汁		
39	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜のテクスチャー		
40	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・調理による栄養成分の変化		
41	食品の調理科学 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 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色		
43	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分		
44	食品の調理科学 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
新調理師養成教育全書 必修編 4 教材は随時作成		期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／2年	2023／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60	規定	松田 圭介
授業の概要				
調理とはどのような操作であるか、調理の意義や目的について学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。				
回	テーマ	内容		
1	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ①野菜の香り ②野菜の灰汁		
2	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ③野菜のテクスチャー ④調理による栄養成分の変化		
3	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色		
4	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分		
5	食品の調理科学 植物性食品	きのこ類 ①きのこの香り ②きのこの味		
6	食品の調理科学 植物性食品	藻類		
7	食品の調理科学 植物性食品	植物性食品のまとめ		
8	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ①魚介の種類		
9	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ②魚介類の生食調理		
10	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ③魚介類の加熱による変化 ④魚の加熱調理		
11	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ⑤いかと貝類の調理		
12	食品の調理科学 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 動物性食品	食肉類 ①肉の構造 肉の部位について		
14	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ②加熱による肉の変化		
15	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ③肉の軟化		

16	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ④肉類の調理		
17	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ①鮮度の影響		
18	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ②凝固性 ③起泡性		
19	食品の調理科学 動物性食品	乳類 ①牛乳の調理		
20	食品の調理科学 動物性食品	乳類 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 その他の食品	油脂類 調味料		
22	食品の調理科学 その他の食品	ゲル状食品		
23	調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは	調理施設・設備とは		
24	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ①非加熱調理器具		
25	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ②加熱調理器具 ③その他		
26	献立作成	献立作成 ①献立とは ②献立内容の検討		
27	献立作成	様式別の献立 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 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 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 ①前菜 ②主要料理 ③ご飯物 ④甘味		
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 4 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
製菓衛生師養成学		調理師専科/2年	2023/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 過去の問題・解説		
2	公衆衛生学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
3	食品衛生学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
4	食品衛生学	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
5	関西連合の対策1	2022年度の問題を解き、解説		
6	製菓理論	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
7	製菓理論	総復習と出題傾向 過去の問題・解説		
8	関西連合対策2	2021年度の問題を解き、解説		
9	関西連合対策3	2020年度の問題を解き、解説		
10	栄養学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
11	食品学	暗記する項目の説明 出題傾向 過去の問題・解説		
12	模擬試験	模擬試験の実施と解説		
13	愛知対策	2022年度 2021年度の解説		
14	総復習	暗記を中心に総復習		
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 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	