	1名	食品と栄養の特性	(食品学)	担当者氏名		桜井直子(管理栄養士) 民間企業勤務			
177 6	74	(1) 単位	学	習形態	講義			
学	!科	調理専攻学科	55 -# U5	4 115		00 8+88			
開講	学年	1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間			
		食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。							
授業	目標								
		A = 11 m . 11 ==							
		食品の特徴と性質							
1 쯔 쏘	概要								
1文未	:怀女								
	1	 穀類							
	2	穀類							
	3	いもおよびでんぷん類							
	4	いもおよびでんぷん類							
	5	砂糖および甘味類							
	6	砂糖および甘味類							
4 <u>20</u> 2	7	豆類							
授	8	豆類/種実類							
業	9	種実類							
計画	10	野菜類							
画	11	野菜類/果実類							
表	12	果実類							
	13	きのこ類							
	14	藻類							
	15	魚介類							
	16	魚介類							
	17	食肉類							
	18	食肉類							
		レポート試験							
成績評価基準									
			.						
		新調理師養成教育全書		针性					
使用テキ	キスト等	新調理師養成教育全書							
KII) (NI 4		新調理師養成教育全書		食品成分表	ŧ.				
		新調理師養成教育全書	原色食品図鑑						

		食品と栄養の特性	(食品学)	担当者氏名		桜井直子(管理栄養士)				
科目	目名					民間企業勤務				
	~.1	(1) 単位	字	習形態	講義				
	!科	調理専攻学科	開講期	2期	授業時間数	34 時間				
開講	学年	1年								
		食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。								
1— VII										
授業目標										
		A D a state 1 14 55								
		食品の特徴と性質								
144 41	- 1 017 2115									
授耒	概要									
	1	卵類								
	2	卵類								
	3		乳類							
	4	乳類								
	5	油脂類								
	6	油脂類/菓子類								
授	7	菓子類								
業	8	嗜好飲料類								
計	9	調味料および香辛料類								
画	10	調味料および香辛料類								
表	11	調理加工食品類								
10	12	調理加工食品類								
	13	ゲル状食品								
	14	ゲル状食品								
	15	特別用途食品								
	16	保健機能食品								
	17	保健機能食品								
	18									
		レポート試験								
成績評価基準										
		新調理師養成教育全書	食品と栄養の特	寺性						
	ヒマト笙	新調理師養成教育全書	必携問題集							
使用テキスト等		新調理師養成教育全書	オールガイド食	食品成分表	ŧ					
		新調理師養成教育全書	原色食品図鑑							

科目	日夕	食品と栄養の特性(食品学)	担当	当者氏名	桜井直子(管理栄養士) 民間企業勤務			
17 -	171	(0.5)単位	学	習形態	講義			
学	<u>科</u>	調理専攻学科	88 =# #0	1 #F	1公 *** 11+ 11日 **广	10 0+88			
開講	学年	2年	開講期	1期	授業時間数	18 時間			
授業	目標	食品の成分や特徴、食品の	加工や貯蔵の	方法、生	産や流通の仕	組みを理解する。			
		食品の加工と貯蔵							
授業	概要	食品の生産と流通							
	1	食品の加工の目的							
-	2	食品の加工の目的							
-	3	食品の加工法							
-	4	食品の加工法							
•	5	微生物の利用							
-	6	微生物の利用							
授	7	食品の貯蔵の目的							
業	8	食品の貯蔵の目的							
	9	食品の貯蔵法							
計・	10	食品の貯蔵法							
画	11	わが国の食品の生産							
表	12	わが国の食品の生産							
-	13	海外から輸入される食品							
	14	海外から輸入される食品							
	15	食品の流通の仕組み							
	16	食品の流通の仕組み							
	17	各食品の流通経路							
	18	各食品の流通経路							
成績評	価基準	レポート試験							
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食 新調理師養成教育全書 必 新調理師養成教育全書 オ 新調理師養成教育全書 房	¼携問題集 −ールガイド食		E				

2.1 =		食品と栄養の特性	 (栄養学)	担当		桜井直子(管理栄養士)	
科目	目名		(1) 単位		習形態	民間企業勤務 講義	
	 ₹ \	調理専攻学科		子	百形態	神我	
子 開講		1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間	
州部	 	_ 					
授業	目標	る。また健康の保持・増				四 不衰し降冰の因初りを挫折す	
授業	概要	栄養素の機能と健康					
	1	栄養素の種類					
	2	栄養素の種類					
	3	栄養素の種類					
	4	栄養素の種類					
	5	食品の成分と体の成分					
	6	食品の成分と体の成分					
授	7	食品の成分と体の成分					
業	8	食品の成分と体の成分					
	9	食品中の栄養素と健康					
計	10	食品中の栄養素と健康					
画	11	食品中の栄養素と健康					
表	12	食品中の栄養素と健康					
	13	炭水化物					
	14	炭水化物					
	15	炭水化物とは					
	16	炭水化物の種類					
	17	炭水化物の種類					
	18	炭水化物の種類					
成績評	価基準	レポート試験					
		新調理師養成教育全書	食品と栄養の特	持性			
使用テキ	Fスト等	新調理師養成教育全書	オールガイド食	品成分表	ŧ		
		新調理師養成教育全書	必携問題集				

41 E	7.6	食品と栄養の特性(栄養学)	担当	当者氏名	桜井直子(管理栄養士)				
科目	自名		(1) 単位	学	習形態	民間企業勤務 講義				
	 科	調理専攻学科	1 / +12	J						
開講		1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間				
1713 1113	, i									
		る。また健康の保持・増進								
授業	目標									
		W * - 1866 bt ct								
		栄養素の機能と健康								
授業	概要									
1久木	170.54									
	1	脂質とは								
	2	脂質の種類								
	3	たんぱく質とは								
	4	たんぱく質とは								
	5	たんぱく質の種類								
	6	たんぱく質の種類								
授	7	たんぱく質の種類								
業	8	たんぱく質の栄養価								
計	9	たんぱく質の栄養価								
画	10	たんぱく質の栄養価								
表	11	ビタミンとは								
10	12	ビタミンの種類								
	13	ビタミンの種類								
	14	ミネラルとは								
	15	ミネラルの種類								
	16	水分								
	17	機能性成分								
	18									
_ 	/ 	レポート試験								
	価基準									
		新調理師養成教育全書(食	記と学養の性	<u></u> 						
使用テコ	ドスト筌		ールガイド食		÷					
12/11/	, , , I J	新調理師養成教育全書		-HH1-207J 2X	•					
<u> </u>										

		食品の安全と衛生(衛生	+注担)	tn >	 当者氏名	細貝嚴(弁護士)		
科目	目名					法律事務所所長		
	٠.١	(1)単位	学	習形態	講義		
学		調理専攻学科	開講期	2期	授業時間数	34 時間		
開講	学年	1年						
		食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。						
授業	日煙							
汉本	H IV							
		健康づくり						
		調理師と食育						
授業	概要	食生活と健康関連法令						
		食品安全対策にかかわる法律	#					
	1	目的、責務の明確化他 第1条~	·第16条					
	2	保健指導・栄養指導の実施他 第17条~第33条						
	3	目的、基本理念他 第1条~第13条						
	4	基本的施策他 第14条~第25条						
	5	目的、調理師の免許他 第1条~第5条						
	6	調理師の設置他 第6条~第11条						
授	7	免許の申請他 第1条~第10条						
業	8	試験事務規定他 第11条~第20条						
計	9	第1章 調理師の免許等 第1条	~第30条					
画	10	第1章 総則 目的他 第1条~第	第33条 ———————————————————————————————————					
表	11	食品衛生法の目的						
	12	関係者の責務						
	13	清潔衛生の原則と食品の販売禁						
	14	営業に関する規制						
	15	食品安全基本法の目的						
	16	食品安全基本法の目的						
	17	食品安全性確保に関する基本理	念/責務と役	:割				
	18	. 10 1 = 5 = 5						
成績評	価其準	レポート試験						
アル川央『丁	四 坐十							
		新調理師養成教育全書(食品	品の安全と徫	j 生				
使用テキ	Fスト等	新調理師養成教育全書 必持	携問題集					
					•			

科目名		調理理論と食文化概論(食文化概論) (0.5)単位				根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 講義			
_	科	調理専攻学科	開講期	1期	授業時間数	18 時間			
開講	学年	1年							
授業	目標	食文化の成り立ち、日本と師としての自覚を養う。	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。						
		食と文化							
		世界の料理と食文化							
授業 	概要	日本の食文化							
	1	食文化とは何か							
	2	食文化の相対性							
	3	自然環境と食文化/宗教と食物禁忌							
	4	食法、調理法などの多様性/食と伝播と変容							
	5	異文化交流による食の国際化	/食生活の変容	を食文化(の創造				
	6	異文化交流による食の国際化/食生活の変容と食文化の創造							
授	7	世界の食事情							
業	8	世界の食事情							
計	9	中国料理の変遷/中国料理の	特徴と系統						
画	10	中国料理の変遷/中国料理の	特徴と系統						
表	11	中国料理様式/中国料理の食	事作法						
1	12	中国料理様式/中国料理の食事作法							
	13	原始(縄文、弥生時代)/古代(古墳、飛鳥、奈良、平安時代)/中世(鎌倉、室町、安土桃山時代)							
	14	原始(縄文、弥生時代)/古代			特代)/中世(鎌	倉、室町、安土桃山時代)			
	15	近世(江戸時代)/近代(明治、							
	16	近世(江戸時代)/近代(明治、		代初期) ————					
	17	現代(終戦以降)/日本料理の							
	18	現代(終戦以降)/日本料理の	特徴						
成績評	価基準	レポート試験							
使用テキ	ドスト等	新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 必携問題集							

科目	1名	調理理論と食文化概論(食文化概論) (0.5)単位		担当者氏名		根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 専門店オーナー 講義			
学	 科	調理専攻学科	-						
開講		1年	開講期	2期	授業時間数	17 時間			
授業	目標	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。							
授業	概要	日本の食文化 世界の料理と食文化							
	1	日本料理様式/日本料理の食事作法							
	2	日本料理様式/日本料理の食事作法							
	3	食文化の地域性/行事食、郷土料理							
	4	食文化の地域性/行事食、郷土料理							
	5	食生活の現状/食文化の未来							
	6	食生活の現状/食文化の未来							
授	7	西洋料理の変遷/西洋料理の特徴							
業	8	西洋料理の変遷/西洋料理の特徴							
	9	西洋料理の変遷/西洋料理の	特徴						
計一	10	西洋料理の変遷/西洋料理の	特徴						
画	11	西洋料理様式/西洋料理の食	事作法						
表	12	西洋料理様式/西洋料理の食事作法							
	13	西洋料理様式/西洋料理の食事作法							
	14	西洋料理様式/西洋料理の食	事作法						
	15	アジアの料理/中東の料理							
	16	アジアの料理/中東の料理							
	17	中南米の料理							
	18								
成績評	価基準	レポート試験							
使用テキ	・スト等	新調理師養成教育全書 認新調理師養成教育全書 必		化概論					

科目	目名	調理実習(西洋料	4理)			根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 山本春奈(専門調理師)		
		(1.5)単位	学習形態		実習		
_	科	調理専攻学科	開講期	1期	授業時間数	54 時間		
開講	学年 ————	1年	17.5 81.37.43					
授業	目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務 内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の 基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
授業	概要	西洋料理業界の概要 基本調理法 ブイヨン・ポタージュ オードブル・ウー ポワソン・ヴィアンド						
	1	1 仏・伊料理の営業形態/西洋料理店の組織と役割/包丁の材質/研ぎ方、基本切り						
	2	基本的調理法による料理の分類と	コ−スの構成/器具	具の名前、使	い方、特徴/各	々の使い方と特徴		
	3	ブイヨン・ド・レギューム/ブイヨン・ド・ヴォライユ/コンソメ・ヴォライユ						
	4	褐色系のフォン・ブラン/白色系のフォン・ブラン/ソースベシャメル/ソース マヨネーズ/ブール・メートル・ドテル						
	5	野菜・きのこ・豆類を使ったオードブルレモンクリームのパルフェ季節のフルーツと共に						
	6	魚介・肉類を使ったオードブル真鯛のカルパッチョビーツの泡と共に						
127	7	テリーヌ・ド・プリムール オーキッド風						
授	8	スクランブルエッグプレーンオムレツ						
業	9	具入りオムレツ						
計	10	ポタージュ・クレームポタージュ・リ	エかぼちゃのクリ-	ームスープ				
画	11	スープ・ア・ロニョン・グラティネ						
表	12	ブイヤベース						
	13	ソール・ア・ラ・ボンヌ・ファム						
	14	サーモン・ア・ラ・ムニエール						
	15	フィレ・ド・ドラド・ソテー・ソース・オ・	・ヴァン・ルージュ					
	16	コキーユ・サン・シャック・ポワレ						
	17	フィレ・ド・ブフ・クリエ・ソース・ペリ	グーカロット・グラッ	ッセ				
18 プーレ・ソテー・オ・シャンピニオン								
成績評	価基準	実技試験						
使用テキ	ドスト等	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集						

令和5年度

科目	目名	調理実習(西洋料理)		担当者氏名		根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 山本春奈(専門調理師)		
			1.5)単位	学習形態		実習		
_	科	調理専攻学科	開講期	2期	授業時間数	51 時間		
開講	学年	1年						
授業	目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務 内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の 基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
授業	概要		ヴィアンド/レギューム/アントルメ アンティパスト/プリモピアット/セコンドピアット/ピッツァ/コントルノ/ドルチェ 実技試験					
	1	カレ・ダニョー・ロティ・オ・フィー	ヌ・ゼルブ					
	2	サラド・ニソワーズ						
	3	グラタン・ド・ポム・ア・ラ・ドーフ	イノワ					
	4	ブランマンジェ/クレーム・ブリュレ						
	5	バヴァロア						
	6	ブロード・ディ・カルネ/スーゴ・ディ・カルネ/サルサ・ディ・ポモドーロ						
+ <u>n</u>	7	グラティナーテ・ディ・サルディーネ/カプレーゼ						
授業	8	ミネストローネ/クレーマ						
	9	ポルチー二茸のリゾット						
計	10	小海老のトマトクリームソース						
画	11	ペンネ・アラビアータ/ニョッキ	・ディ・パターテ					
表	12	コン・ポモドーロ・アッラ・ロマーナ						
	13	アバッキオ・アッラ・カチャトーラ	,					
	14	アクアパッツァ						
	15	ピッツァ マルゲリータ/カルツ	オーネ/カポナ	ータ/ペペ	ロナータ			
	16	ティラミス						
	17	実技試験 基本切り						
	18							
成績評	価基準	実技試験						
使用テキ	キスト等	新調理師養成教育全書 調新調理師養成教育全書 必 新調理師養成教育全書 必	が携調理実習レ	⁄シピ集				

令和5年度

科目名	調理実習(中国料理)	担当者氏名	林 訓美 (専門調理師) 専門店オーナー
	(1.5)単位	学習形態	実習

学	科	調理専攻学科	月日三井 廿日	1期	拉娄 吐甲粉	□ / □ □ □ □		
開講	学年	1年	開講期	工力	授業時間数	54 時間		
		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務						
		内容の分担や役割を理解する。						
授業	目標	調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。						
		調理機器・器具の取扱い、	食材の扱いと	と下処理、	調理操作、調	味、盛りつけ等の調理過程全体の		
		基本技術を習得するととも	基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。					
中国料理とは								
		中国料理の基本						
授業	椒工西	冷菜と冷菜技法						
1 技未	怀女	油烹法						
		汽烹法						
		水烹法						
	1	中国料理の学習段階/包丁と	基本切り					
	2	包丁と基本切り/鍋の使い方						
	3	棒々鶏						
	4	什景拌菜						
	5	姜汁墨魚/皮蛋豆腐						
	6	青椒肉絲						
授	7	回鍋肉						
業	8	香葱蒜海瓜/炒什錦菜						
計	9	香油鶏塊						
画	10	腰果鶏丁						
表	11	糖醋肉塊						
10	12	芙蓉蟹						
	13	滑炒栗子魷						
	14	青梗扣肉						
	15	芙蓉鶏脯湯						
	16	紅焼鶏翅						
	17	干焼蝦仁						
	18	麻婆豆腐						
		実技試験						
成績評	価基準							
/		新調理師養成教育全書 調						
使用テキ	ドスト等		が携調理実習し * は 間 既 年	ッシピ集				
		新調理師養成教育全書 必	%携問題集					

20.0.6		調理実習(中国料	抽	t□ >		林 訓美 (専門調理師)				
科目	1名		·			専門店オーナー				
,,,	e-1	` ·	1.5)単位	学	習形態	実習				
_	科	調理専攻学科	開講期	2期	授業時間数	51 時間				
開講	字牛	1年	· 	=@ +m /-						
				、調埋即	1の美務につい	て、調理技術の習熟度による業務				
		内容の分担や役割を理解す	四谷のガ担や役割を埋解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。							
授業	目標	調理の基本技術を反復することにより省得することで、その重要性と必要性を埋解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の								
		調理機器・器具の取扱い、良材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつり等の調理過程室体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。								
エーがいって目が / のここの・・・ 日 年 1 1 年 2 1 1 年 2 1 2 年 2 2 2 2 2 2 2 2										
		水烹法								
		甜菜技法								
授業	概要	点心技法								
		実技試験								
		M.T. + 12 (T. 1) 12								
	1 鶏蛋花湯/粟米湯									
	2	白緑円子湯								
	3	太平燕								
	4	特殊材料とその使い方/搾菜豆腐湯								
	5	開花日菜鍋								
	6	木瓜碧緑球								
授	7	烏龍茶蛋糕/胡麻団子								
業	8	水餃子								
計	9	鍋貼餃子 什景炒飯								
画	10	作意炒販 春捲								
表	12	香烟 猪肉焼売								
	13	イ イ 子 作 動								
		11 京 F 麺 冷拌麺								
	15	福建炒米粉								
	16	福建炒飯								
	17	実技試験 基本切り								
	18	へは かんしゅう しゅうしゅう しゅう								
	10	実技試験								
成績評	価基準									
POOPER I IMPER T										
		新調理師養成教育全書 調	理実習							
使用テキ	Fスト等	新調理師養成教育全書 必	、携調理実習レ	シピ集						
		新調理師養成教育全書 必	携問題集							

科目	1名	調理実習(西洋・中	·		省者氏名	根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 専門店オーナー			
		((1) 単位	学	習形態	実習			
学	科	調理専攻学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間			
開講	学年	2年	MITHITA	2703		30			
授業	目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務 内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の 基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
		西洋料理							
		中国料理							
授業	概要								
	1	テリーヌ・ド・プリムール オーキッド風							
	2	鴨胸肉のロースト オレンジ風味/舌平目のムニエル							
	3	蒸し鶏と胡瓜の辛子和え							
	4	海老ワンタンスープ							
	5	豚挽肉と茄子の四川風辛味煮							
	6	カニ爪の揚げ物							
授	7	大葉と大根入り海老炒飯							
	8	カニ玉の大根卸しあんかけ							
業	9	八宝菜							
計	10	什錦炒麺							
画	11	海の幸の春捲							
表	12	ヒナ鶏の味噌炒め							
	13	車海老の香り揚げ							
	14	牛肉と山くらげの炒め物							
	15	平目のカレー炒め							
	16	象眼切りさつまいもと牛フィレ肉	9の炒め						
	17	蕪の肉詰めあんかけソース							
	18	海の幸の梅がゆ							
成績評	価基準	実技試験							
一		新調理師養成教育全書 調 新調理師養成教育全書 必	理実習 (集調理実習し	— <u>—</u> ノシピ隹					
区用ノー	ハハザ	新調理師養成教育全書 必		ノレ未					
<u> </u>		MINITER RIVER TO THE VIEW OF T	, ルカリロル公木						

科目	1名	調理実習(西洋・中	,		省者氏名	根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 専門店オーナー			
		((1) 単位	学	習形態	実習			
学		調理専攻学科	開講期	2期	授業時間数	34 時間			
開講	学年	2年							
授業	目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務 内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の 基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
授業	概要	西洋料理中国料理							
	1	カニクリームコロッケ/ロースト	ポーク						
	2	ローストチキン							
	3	ウーロン茶の月見団子							
	4	海老入りミニライス/コロッケのチリソース							
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉							
	6	真鯵の福建風葱生姜焼							
授	7	煮豚							
	8	海老上海麺/肉団子と揚げ茄	子の生姜スープ	?					
業	9	大海老のからしケチャップ煮							
計一	10	干海老と芽キャベツのスープ							
画	11	ヒナ鶏とカシューナッツの甘酢り	少め						
表	12	場げ肉団子の甘酢餡							
	13	鶉の卵焼売							
	14	大海老のチリソース							
	15	春雨のフカヒレ仕立てスープ							
	16	肉団子焼きそば							
	17	丸子							
	18								
実技試験 成績評価基準									
使用テキ	ドスト等	新調理師養成教育全書 調新調理師養成教育全書 必 新調理師養成教育全書 必		・シピ集					

i							水上利夫(専	門調理師)		
科目名	,	調理実習	日本料	斗理)	担:	当者氏名	ホテル勤務	383		
	'		(1.5)単位	学	習形態	2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3	実習		
学科		調理専攻学科	ļ	88 =# #0	0#0	松光叶明米	F1	n+ 88		
開講学年	羊	1年		開講期	2期	授業時間数	51	時間		
		調理師としての基本	的な態	度を身につけ	、調理師	の業務につい	て、調理技術の	の習熟度による業務		
		内容の分担や役割を理解する。								
 授業目標	亜	調理の基本技術を原	返復する	ることにより習	得するこ	とで、その重	要性と必要性を	を理解する。		
1人木口//		調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の								
		基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。								
		日本料理について								
		—	Ħ							
		材料の扱いと下処理								
		調味料 椀物								
		飯物								
		変わり寿司								
+∞ 37. +m ±		和之物								
授業概要		焼き物								
		煮物								
		蒸し物								
		酢の物								
		お造り								
		揚げ物								
		麺料理								
		実技試験								
		服装、頭髪、手指、その他/衛生について/器具の種類と特徴/包丁と切り方								
		野菜、魚介、肉、卵類について								
		一番出汁、二番出汁/鯛の潮仕立て								
		竹御飯								
		ちらし寿司								
	_	山菜の辛子和え/ホタルイカと山菜のお浸し 鰆素焼き								
業		蕗の信田巻き								
		茶碗蒸し、信州蒸し								
計 —	10	小鯵の南蛮漬/若布の	上胡瓜の	酢の物						
	11	鮪の造り、細魚の昆布	×							
表	12	かつおのたたき								
	13	鯵の塩焼き								
		天麩羅								
		変わり揚げ								
		冷やし三食素麺								
		実技試験 厚焼き卵								
	18									
成績評価基	基 準	大汉								
		新調理師養成教育会	1 書	問理実習 問理実習						
使用テキスト等		新調理師養成教育多	書 必	※携調理実習レ	シピ集					

科目名		調理実習(日本・西洋・イタリア料理)		担当者氏名		西村雄生(調理師) ホテル勤務 山本春奈(専門調理師) 実習		
777	. 1 \	·)単位	子	百形忠	夫百 ————————————————————————————————————		
_	!科		開講期	2期	授業時間数	51 時間		
開講	学年	2年						
授業	目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務 内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の 基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
		日本料理						
		西洋料理						
授業	概要	イタリア料理						
		実技試験						
	1	吸物						
	2	帆立擬製豆腐						
	3	胡麻をまぶしたもち豚のロースト ポルト酒のソース						
	4	イベリコ豚のこんがりソテー ロックフォールソース						
	5	真鯛のポワレトマトの冷たいソース						
	6	豚肩ロースのロティ— シェリー酒ビ	ネガーソー	ス				
授	7	鰆のロースト 大根のヴァブール 貝	の泡ソース					
業	8	野菜のテリーヌ						
計	9	ローストポーク						
	10	ピッツァ マルゲリータ						
画	11	食品衛生法の目的						
表	12	生雲丹と枝豆の冷たいフェデリーニ	魳のカルノ	パッチョ添え				
	13	仔牛肉のカツレツ						
	14	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み						
	15	マルタリアーティ/豚バラ肉のシチリ	ノア風トマト	ソース和え				
	16	牛ヒレ肉の香草風味グラティナート						
	17	実技試験 一皿を仕上げる						
	18							
成績評	価基準	実技試験						
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集						

科目名		高度調理技術実習(高度調	担当者氏名		西村雄生 (調理師) ホテル勤務 山本春奈 (専門調理師)				
		(1) 単位	学	習形態	実習			
_	科 学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間			
授業	目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。							
授業	概要	日本料理 フランス料理 イタリア料理							
	1	鰯のつみれ/さざえのぬた							
	2	鯛の兜煮/松皮造り							
	3	牛フィレ肉とおこげの絶品アンサンブル							
	4	ピスタチオをまぶした真鯛のロティ— へーゼルナッツの薫り							
	5	ホタテとセロリラブの/タルト仕立て							
	6	ヴィシソワーズ							
177	7	仔羊のソテー エシャロットコンプ	フィのソース仕立	て					
授	8	赤ピーマンのムース ウニ添えト		キに					
業	9	フォアグラをしのばせた仔羊フィ	ノレ肉のフィロー	 包み焼き 7	ポルチーニ茸の	ソース			
計	10	緑のタリアッテレ 白トリュフの香	りをつけた茸の	クリームソ	ース				
画	11	モッツァレラチーズと生ハムのク	フロスティーニ 「	コーマ風					
表	12	ラザニア・アブルッツオ							
	13	ブルスケッタ							
	14	カルボナーラ							
	15	鱸のローストリグーリア風							
	16	仔羊のカチャトラ ローマ風の煮	込みで						
	17	香草風味のポテトをまとった仔	羊のローフ肉ター	イムソース					
	18	ポロ・ア・ラ・ディアボロ							
成績評	価基準	実技試験							
使用テラ	キスト等	新調理師養成教育全書 調新調理師養成教育全書 必		·シピ集					

科目	目名	高度調理技術実習(高度調			西村雄生(調理師) ホテル勤務 山本春奈(専門調理師)				
		(学	習形態	実習				
_	科 学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間			
授業	目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。							
授業	概要	日本料理 フランス料理 イタリア料理 実技試験							
	1	真鱈の親子蒸し							
	2	揚げ海老芋 新ピースあん白魚雲丹衣揚げ							
	3	地鶏のドラゴン焼き朴葉包み							
	4	フレッシュ帆立貝とタブーレの一皿 フランボワーズの香り							
	5	ボタン海老とホワイトアスパラのマスタード添え							
	6	越後もち豚フィレ肉のラルド巻き	き バジルの香り						
授	7	舌平目の詰め物 オマールディン	·						
業	8	挽肉とゆで卵のパイ包み焼き							
	9	フォアグラのソテー バルサミコ	ノース						
計	10	鰯のマリネ 夏野菜添え							
画	11	季節の野菜と帆立貝のセモリナ	-粉フリット						
表	12	真ダコのカルパッチョ とんぶり	ノース						
	13	ピッツァ3種							
	14	甘鯛鱗焼き サフラン風味の泡	と共に						
	15	クールジェットで巻いた帆立貝の	のシャンパン蒸し	ク 雲丹風味	シース				
	16	オレキエッテとドライトマトのビア	プンコ						
	17	実技試験 パスタ							
	18								
成績評	価基準	実技試験							
使用テキ	ーーー	新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集							

		<u> </u>				水上利夫(専門調理師)				
科目	3夕	高度調理技術実習(基本調	理技術実習)	担当	当者氏名	ホテル勤務				
1-11	*	(1.5)単位	学	習形態	実習				
学	科	調理専攻学科	88=##0	1 #0	拉光叶眼粉	C / n+88				
開講	学年	1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間				
		飲食店の業態や給食施設の	種別に応じた	、高度な	調理技術を習	得するとともに、実践を通して、				
		顧客や対象者の糖尿病等の	身体の状況、	嗜好等の	ニーズに合わ	っせたサービスを習得する。				
授業	目標									
		実習の心得								
		天白の心骨 包丁の種類・材質・持ち方	• 姿埶• 研き	方						
		切り方	女为 明已	. 71						
		炊飯について								
		魚の卸し								
授業	概要	だし								
		卵料理								
		材料の扱いと下処理								
		剥き物								
		包丁の使い方								
		まとめ 四井 京島 千米 自味 7. (中羽空のはいナ 注号 / 井州のはいナ								
	1	服装・頭髪・手指・身嗜み/実習室の使い方・清掃/材料の使い方								
	2	和・洋・中の包丁と使い方/包丁の研ぎ方、特徴								
	3	基本切り								
	4	柱剥き								
	5	筍ご飯								
	6	下準備~三枚卸し/南蛮漬								
授	7	五枚卸し/唐揚げ								
業	8	手開き/鰯の蒲焼き								
計	9	昆布と鰹節について/だしの耶		ら吸い物						
画	10	一番・二番だし/味噌汁/他の)だし 							
表	11	厚焼き卵								
	12	厚焼き卵								
	13	茶碗蒸し								
	14	かき揚げ								
	15	鶏の唐揚げ								
	16	ねじ梅・ねじ桜/蛇腹・茶筅								
	17	ねじ梅・ねじ桜/蛇腹・茶筅								
	18		各種切り方の復習							
成績評	価基準	実技試験								
		新調理師養成教育全書 調	理実習							
使用テキ	Fスト等	新調理師養成教育全書 必	携調理実習レ	・シピ集						

科目名		高度調理技術実習(現代調理技術実習)		担当者氏名		西村雄生(調理師) ホテル勤務 山本春奈(専門調理師)				
		(1.5)単位	学	習形態	実習				
学開講		調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 時間				
授業	目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。								
授業	概要	日本料理 フランス料理 イタリア料理								
	1	桜海老御飯/かきあげ								
	2	春子鯛の姿造り								
	3	フレッシュフォワグラのソテー								
	4	牛ヒレ肉の岩塩包み焼き ヴァニラの香り								
	5	真鯛のポワレ 冷たいトマトソース								
	6	ウズラのローストシェリービネガーソース								
le:	7	才巻海老とフィレソールのポッシェ								
授	8	 鮮魚のカルパッチョビーツの泡]と共に							
業	9	 紅茶のクレームブリュレ								
計	10	オマール海老のロースト栗の食	ゲラッセ添え ロー	-ズマリー!	虱味の赤ワイン	ソース				
画	11	オレキエッテとドライトマトのビス	アンコ	· · · · · · · ·						
表	12	フルーツトマトの冷製カッペリー								
	13	豚肩ロースのトマトソース煮込ん	<u> </u>							
	14	新鮮野菜と帆立のクスクス バ	ジルの香り							
	15	苺のスープ仕立てとビアンコア	ンジャーレ							
	16	苺の冷たいフェデリーニ								
	17	オレキエッテ/ホタルイカと大豆	 豆のアーリオオー	-リオペペロ	コンチーノ					
	18	ボタン海老とホワイトアスパラのマスタード和え								
成績評	価基準	実技試験								
使用テキ	ドスト等	新調理師養成教育全書 認 新調理師養成教育全書 必		シピ集						

科目	1名	高度調理技術実習(現代調		担当者氏名		根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 専門店オーナー				
			1) 単位	学習形態		実習				
学		調理専攻学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間				
開講	学年	2年								
授業	目標	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。								
		フランス料理								
		中国料理								
授業	概要									
	1	仔羊のカレ/骨付ローストペルシャード								
	2	茸のクリームスープ								
	3	咖利春捲								
	4	海老入り五目野菜焼きそば								
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉								
	6	五目炒飯								
授	7	豆腐入り五目野菜のとろみスープ								
業	8	白玉の緑茶ココナッツ団子								
計	9	真鯛と青菜のくずしスープ								
画	10	福建式ビーフン								
	11	三種類のせん切り材料の和え	物							
表	12	皮蛋と包子								
	13	胡麻団子揚げ								
	14	水餃子								
	15	干し椎茸と小松菜の汁麺								
	16	中華粥								
	17	火鍋子								
	18	海老の衣揚げ								
成績評	価基準	実技試験								
使用テキ	テスト等	新調理師養成教育全書 調新調理師養成教育全書 必		・シピ集						

科目名		高度調理技術実習(現代調理技術実習) (1) 単位		担当者氏名 学習形態		根岸規雄(専門調理師) ホテル勤務 林訓美(専門調理師) 専門店オーナー 実習				
兴	1 31	ı	1 / +12	- J-		<u> </u>				
学開講		調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間				
开册		·	毎別に付いた	· 古庇か	=田 파井 分; 女, 汉	 得するとともに、実践を通して、				
授業	目標	顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。								
フランス料理										
		中国料理								
授業	概要	実技試験								
	1	ハンバーグ デミグラスソース								
	2	グラチネ								
	3	田舎風杏仁豆腐								
	4	肉入り野菜たくさん焼売								
	5	蒸しカステラ								
	6	揚げドーナツ								
授	7	さつまいもと牛ヒレ肉の炒め物								
	8	鯖揚げの黒酢あんかけ								
業	9	蒸し冬瓜の挽肉あんかけ								
計	10	鶏肉の薬味ソース								
画	11	粽子								
表	12	五目うま煮飯								
	13	卵入り炒飯								
	14	野菜の甘酢漬								
	15	鶏肉のカシューナッツ揚げ								
	16	酸辣湯								
	17	皮蛋								
	18									
成績評	価基準	実技試験								
使用テキ	・スト等	新調理師養成教育全書 調新調理師養成教育全書 必		·シピ集						

科目	1名	フードサービス実習(フード	`サービス論)	担当	省者氏名	比谷茂(ホスピタリー・コーディ ネーター) ホテル勤務				
		((1) 単位	学	習形態	講義				
_	料 学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間				
		フードサービス産業の成り	立ち及び動向]を理解し	、フードビジ	ネスの運営管理を理解する。				
授業目標										
		接遇・接客の基本	接遇・接客の基本							
		マナーとプロトコールについて								
		社会人のマナーについて								
授業	概要	ホテルの歴史/ホテルの仕事について/ホテルの商品について/ホテルの人物像・リーダー論								
		観光立国								
		サービスとホスピタリティ								
	1	社会情勢とフードサービス								
	_	サービス論概論 接遇及び接客の基本について学ぶ/あいさつの重要性								
		社会人としてのマナーについて学ぶ								
		社会人としてのマナーについて学ぶ								
	5	プロトコール/良いコミュニケーション能力								
		報・連・相の基本/5W·1H								
	7	電話応対/名刺・席次について								
授	8	日本のホテル								
業	9	ヨーロッパのホテル								
計	10	アジアのホテル/アメリカのホテル								
画	11	観光全般にスポットが当たるようになったきっかけ/インバウンド/世界遺産について								
表	12	仕事の内容								
	13	客室、レストラン、宴会について	-							
	14	ホテル・ホスピタリティ産業での	人物像							
	15	料理を引き立てるサービスとは								
	16	新商品開発に伴うホスピタリテ	1							
	17	オリンピック開催の意味・意義に	こついて学ぶ							
	18									
成績評価基準		レポート試験								
使用テキ	キスト等									

科目名		フードサービス実習(セーフティー・フード・マネジメント)		担当者氏名		桜井直子(管理栄養士)
		(0.5)単位	学	習形態	民間企業勤務 講義
 学科		調理専攻学科	0.0 / +12	,		нтэх
開講学年		2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標						
		術を習得する。				
授業概要		表示項目				
		食品衛生法				
		TAS法				
		食品添加物				
		食品関係マーク				
		食品安全基本法 表示作成				
	1	表示方法				
授業計画表	2	加工食品/遺伝子組換え				
	3	アレルギーン輸入された加工食品の表示				
	4	食品衛生法				
	5	TAS法				
	6	食品添加物の表示				
	7	食品衛生法				
	8	TAS法				
	9	景品表示法				
	10	計量法				
	11	健康増進法				
	12	薬事法				
	13	食品安全基本法				
	14	作成①				
	15	作成②				
	16	作成③				
	17	作成④				
	18					
成績評価基準		レポート試験				
休田ニュ	こフし生					
使用テキ	ト 人 ト 寺					