

2 0 1 9

授業計画（シラバス）



Seiei Chouri

東京聖栄大学附属調理師専門学校

教育課程・授業時間数・担当教員

教育内容	科目名	授業時間数	担当教員	備考
食生活と健康 (90時間)	食生活論	30時間	阿左美章治	大学と単位互換(前期)
	食育と健康	30時間	田中広美	
	公衆衛生学	30時間	星野浩子	
食品と栄養の特性 (150時間)	食品学総論	30時間	海老澤隆史	大学と単位互換(前期)
	食品学総論Ⅰ(動物性食品)	30時間	片山佳子	大学と単位互換(後期)
	食品学総論Ⅱ(植物性食品)	30時間	海老澤隆史	大学と単位互換(後期)
	栄養学	60時間	阿左美章治 稲葉永治 小林陽子	
食品の安全と衛生 (150時間)	食品衛生の基本	60時間	稲葉永治	大学と単位互換(前期)
	食中毒予防対策	60時間	稲葉永治	
	食品衛生学実験	30時間	山本直子	
調理理論と食文化概論 (180時間)	調理学	60時間	野口栄 村上匡 山田誠一	大学と単位互換(前期)
	食文化概論	30時間	橋場浩子	
	応用調理学	30時間	野口栄 村上匡 吉田光一 山田誠一	
	調理実務	60時間	野口栄 村上匡 山田誠一	
調理実習 (300時間)	基礎調理実習	30時間	野口栄 村上匡 山田誠一	
	日本料理実習★	90時間	野口栄	
	西洋料理実習	90時間	村上匡 吉田光一	
	中国料理実習★	90時間	山田誠一	
総合調理実習 (90時間)	サービスマナー実習★	30時間	中富貴仁	
	集団調理実習	30時間	野口栄 村上匡 山田誠一	
	総合実習	30時間	中富貴仁 野口栄 村上匡 山田誠一	
総授業時間数		960時間		
実務経験のある経験のある教員等による授業時間数		210時間		

(★印は実務経験のある教員が行う授業科目)

食生活論

開講時期等 前期 (30時間・講義)

担当者氏名 阿左美章治

◆授業概要

現在の食の多様性、食行動の特徴を理解し、食と健康および日本の食文化の変遷と現状を考える。そして、調理師としてこれからの食生活への対応はどうあれば良いかを考えていく。

◆到達目標

1. 「日本型食生活」の生い立ちと変遷を知り、食の大切さを理解できるようにする。
2. 食生活に興味を持ち、食生活のもたらす健康への影響を理解できるようにする。
3. 自分の食生活を見直し、より健康な食生活を営む力を身に着ける。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	調理師と健康 (1) 健康の考え方	健康とは 栄養とは 栄養に関わる食品と人体の関係	
2	〃	健康と食生活の相互関係	
3	〃	わが国の健康水準 社会の高齢化と健康の必要性 健康水準と健康寿命延伸	
4	〃	目指すべき健康とは ヘルスプロモーション	
5	(2) 食と健康の関係	食生活の変化と生活習慣病の発生	
6	〃	健康的な食生活習慣づくり	
7	(3) 調理師の役割	調理師の成り立ち 調理師法の概要	
8	〃	調理師免許の取得 食生活における調理師の役割	
9	食生活と疾病 (1) 疾病の動向とその予防	疾病とは 健康および疾病の発症とその動向	
10	〃	死亡原因と疾病予防の変化	
11	(2) 生活習慣病	生活習慣および食生活の重要性	
12	〃	生活習慣病の国際比較	
13	〃	生活習慣病の予防および食生活の改善	
14	(3) 食育と生活習慣病	食育とは 食事の質の年代対応の必要性	
15	食生活の安全	食の安全と食環境 食料供給体制と安全	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

必要に応じて豆テストを行い、授業の中で解答、解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

必要に応じ生徒に質問をまじえながら授業をすすめる。授業前には教科書の該当頁に目を通しておく。授業中の私語、居眠りには気を付けること

食育と健康

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 田中広美

◆授業概要

社会の変化に伴う食行動の課題や健康課題を解決すべく調理師として食育推進にどのように関わって行けば良いかを資料（食育実践DVDやプリント）をもとに理解を深めながら授業を展開する。

◆到達目標

1. 食環境の変化に伴う健康課題を踏まえながら食育の重要性を理解できるようにする。
2. 食育についての定義、意義や実践方法を理解できるようにする。
3. 様々な職場の食育の実践例を参考に調理師として食育推進の担い手となれる能力を身に付ける。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	調理師と食育 (1) 食育とは	食育の定義 食育の意義	
2	〃	食生活と生活スタイルの変化による健康課題	
3	(2) 食育基本法の概要	目的 基本理念	
4	〃	国や地方公共団体の責務 基本的施策	
5	〃	食育推進体制 食育推進基本計画と目標値	
6	(3) 正しい食生活のための指針	食育白書 食生活指針・健康的な食事のポイント	
7	中間テスト	食育の基本的知識と概要についての復習テスト	
8	(4) 集団給食を中核とした食育	保育所、幼稚園を拠点とした食育の推進	
9	〃	学校を拠点とした食育の推進 栄養教諭の役割	
10	〃	病院・事業所を拠点とした食育の実践	
11	食育における調理師の役割 (1) 正しい知識の提供	食生活の課題 ・伝統的な食生活の見直し ・伝統料理や郷土料理の継承 ・地産地消の促進	
12	〃	食料事情の課題 ・食料自給率の減少 ・フード・マイレージの増大 ・膨大な食品ロス	
13	(2) 食育の実践	インストラクターとしての実践 ・食育教室の開催 ・資料の収集、作成	
14	〃	職場における実践 ・学校、保育所における食育 ・食品関連業者等の食育の取り組み	
15	〃	地域での実践 ・市町村などにおける食育運動 ・地域行事における食育 ・調理師養成施設における実践	

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食生活と健康	全校調理師養成施設協会	調理師養成教育全書

◆参考書

書名	著者	発行所
食に関する指導の手引	文部科学省	東山書房

◆関連科目

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	平城テスト	30
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	5	出席状況	
その他(発表・コミュニケーション) (補足)	5	自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

次回講義にて解説

◆受講上の注意事項及び助言

予習復習をしっかりとしておく

公衆衛生学

開講時期等 前期（30時間・講義）

担当者氏名 星野浩子

◆授業概要

食と健康は密接に関係しており、調理師は人々の健康を維持増進する役割を担っている。個人の健康だけでなく、わが国全体で多様化する食環境を考えて、国民全体で健康について考えていこうという流れである。そのため国や地域、職域でどのような健康づくり施策がとられているか、どのような法律があるかについて学ぶ。また、食品表示は消費者にとって重要な情報でもあるので、それらの様々な食品表示について理解する。労働者にとって健康であることが重要であるので、「労働と健康」や「心の健康」や「調理師と健康」についても学ぶ。

授業の進め方は、教科書を中心に解説し、板書やプリントを用いて講義を行う。

◆到達目標

1. 食に係る様々な法律を理解することができる。
2. わが国の健康づくり対策が理解することができる。
3. 食品表示を理解することができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	健康づくり対策① 疾病予防から健康増進へ	第1次予防、第2次予防、第3次予防、ゼロ次予防について	
2	健康づくり対策②	健康増進法について	
3	健康づくり対策③	わが国の健康づくり対策と健康教育について	
4	健康づくり対策④	健康に関する食品情報、食品表示法について	
5	健康づくり対策⑤	特別用途食品、機能性表示食品について その他の表示について	
6	心の健康づくり①	心身相関とストレスについて	
7	心の健康づくり②	ストレスへの対処法について 心の健康と自己実現について	
8	労働と健康①	作業環境と健康について	
9	労働と健康②	作業条件と健康について	
10	労働と健康③	職業病について	
11	労働と健康④	労働災害について	
12	調理師の職場環境①	職場環境の現状について	
13	調理師の職場環境②	調理施設の環境について	

14	調理師の職場環境③	調理施設での労働災害について	
15	公衆衛生学のまとめ	公衆衛生学のまとめのプリント作成と試験対策について	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

ノートを準備すること。ノート提出あり。学習態度は学習に取り組む姿勢の他、ノート点も含み(3段階で評価)評価する。

平常テスト(小テスト)は3回実施する。欠席した場合でも後日必ず実施する。素点の3回の合計から20%になるよう調整して評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

1. 平常テストを授業中に3回実施する。解答終了後、自己採点し提出する。教員が確認した後、返却し解説する。

欠席してしまった場合でも後日実施する。

2. ノート提出(7月頃)あり。板書、課題ができていないかについて確認する。確認後は返却し、授業内で総評する。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

欠席者には該当日の講義部分の教科書を読み理解させて、レポートを提出させる。合わせて授業ノートも作成させる。

◆受講上の注意事項及び助言

積極的に学習に取り組むこと。

課題に対しても意欲的に取り組み、身の回りでどのような健康づくり対策が行われているかについても興味を持って調べてみることを。

食品学総論

開講時期等 前期（30時間・講義）

担当者氏名 海老澤隆史

◆授業概要

食品の種類は非常に多く、また種々の成分が複合的に含まれている。食品学総論では、食品成分表の概要を説明するとともに、食品の分類から、成分、性質、栄養および機能性についても解説する。また、加工法も説明し、食品について理解する。

◆到達目標

1. 食品の一般成分について説明ができる。
2. 食品に含まれる五大栄養素の性質について説明できる。
3. 食品成分を理解し、その性質を調理や保蔵する際に役立てることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	ガイダンス 栄養素の機能と健康	授業内容の説明と食品成分表を用い成分と栄養素について解説する。	
2	炭水化物①	単糖類、少糖類について解説する。	
3	炭水化物②	多糖類、食物繊維について解説する。	
4	脂質①	油脂類と脂質の違いについて解説する。	
5	脂質②	脂質の分類と脂肪酸の特徴と性質について解説する。	
6	タンパク質①	タンパク質の種類とアミノ酸について解説する。	
7	タンパク質②	タンパク質の性質と栄養、機能性について解説する。	
8	ビタミン①	水溶性ビタミンについて解説する。	
9	ビタミン②	脂溶性ビタミンについて解説する。	
10	ミネラル	食品中の無機質	
11	その他の成分	水分と機能性成分	
12	食品加工および保存の目的	食品保蔵の目的および食品劣化の要因	
13	食品加工と貯蔵①	食品の加工法の種類と発酵食品について解説する。また、貯蔵法の種類と原理も学ぶ。	
14	食品加工と貯蔵②	食品を加工し、貯蔵法の種類と原理を学ぶ。	
15	食品生産と流通	わが国の食品の生産・流通の実態について解説する。	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

指定はないが、適宜資料のコピーを用意しておく。

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
新訂 食品学総論	森田潤司 他	樹村房
スタンダード栄養・食物シリーズ7 食品加工貯蔵学	本間清一、村田容常	東京化学同人

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験※	50	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	15	出席状況	15
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

- ・平常テストは複数回行う。
- ・授業すべてに出席することが前提であり、意欲的に取り組むことが大切になります。よって、出席状況と学習態度はイコールであると認識すること。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・平常テスト返却時に、解答および解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・課題レポートを提出する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習復習を毎回行い、配布されてプリント等は、必ず理解すること。

食品学各論 I (動物性食品)

開講時期等 後期 (30時間・講義)

担当者氏名 片山佳子

◆授業概要

魚介類、食肉類、卵類、乳類などの動物性食品や油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料および香辛料類、調理加工食品類、ゲル食品などについて種類、性状、化学成分、栄養価、機能性などについて概説する。さらに動物性食品については、鑑別法、加工、調理品についても解説する。また、特別用途食品、保健機能食品についても説明し、正しい食商品学的知識を身に付ける。

◆到達目標

1. 調理師としての食品の知識を身に付ける。
2. 食品素材および加工・貯蔵品について、その特徴を説明できる。
3. 食品成分の性質を理解し、調理・加工および保蔵に役立てることができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	魚介類 I	魚介類の構造と化学成分	
2	魚介類 II	魚の死後変化と鮮度および種類	
3	魚介類 III	貝類、エビ類、かに類および加工品	
4	食肉類 I	食肉の構造と化学成分	
5	食肉類 II	食肉の種類と特徴	
6	食肉類 III	食肉の利用と加工	
7	鶏卵 I	鶏卵の構造と化学成分	
8	鶏卵 II	鶏卵の調理・加工による変化および加工品	
9	乳類 I	牛乳の性状と化学成分	
10	乳類 II	乳および乳製品の加工・貯蔵による変化	
11	油脂類菓子類	植物性油脂、動物性油脂および加工油脂菓子の種類とその特徴	
12	嗜好飲料類	嗜好食品 (酒、茶、コーヒーなど) の種類と特徴	
13	調味料および香辛料類	調味料および香辛料の種類と特徴	
14	調理加工食品類 ゲル状食品	調理加工食品およびゲル食品の種類と特徴	
15	特別用途食品 保健機能食品	特別用途食品および保健機能食品の特徴	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	平常テスト	40
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

- ・平常テストは複数回行う。
- ・15回の授業すべてに遅刻をせず出席することが前提である。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・小テスト返却時に解答および解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・講義をまとめたレポートを提出する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・授業前に教科書の該当頁を必ず読んでおくこと。
- ・授業中に配布した資料を活用し、必ず復習を行うこと。

食品学各論Ⅱ（植物性食品）

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 海老澤隆史

◆授業概要

我が国における食品の供給と消費の状況を解説すると共に、この中の植物性の食品素材について、種類、性状、化学成分、栄養価、機能性、さらに加工、調理における成分の変化、加工、調理品についても説明する。近年話題になっている食品についても解説する。また、食物アレルギーを持つ人が増えているので、低アレルギー食品などについても解説する。

◆到達目標

1. 植物性食品の種類、品種を理解できる。
2. 各食品素材に含まれる成分の栄養特性、および加工特性を理解できる。
3. 食品の加工、調理による成分の変化について理解できる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	食品学ガイダンス	食品学とはどんな学問か解説し、授業内容や履修方法、評価方法等の説明をする。	
2	食品の分類法 食事バランスガイド	食品の分類法を紹介し、それぞれの特徴を解説する。食事バランスガイドの利用法も解説する。	
3	穀類 米	米の構造と種類、化学的性状、米の加工品について解説する。	
4	穀類 小麦	小麦の構造と種類とそれぞれの用途を解説する。 小麦の加工品についても学ぶ。	
5	トウモロコシ、大麦	トウモロコシ、大麦の性状の特徴とそれらの加工品について解説する。	
6	そばその他の穀類	そばやその他の穀類の性状や利用方法について解説する。	
7	いも類 じゃがいも、さつまいも	じゃがいも、さつまいもの化学的性状や利用法について解説する。	
8	いも類 その他のいも類	さといも、やまのいも、こんにゃくいも等の性状と利用方法について解説する。	
9	砂糖および甘味料 その他の甘味料	砂糖の分類や製造工程、それらの特徴について解説する。	
10	豆類 大豆、小豆、その他の豆類	大豆、小豆の種類と化学的性状を解説しその利用法を解説する。	
11	豆類、種実類	いんげん類等の豆類と種実類の種類とその性状を解説する。	
12	野菜類① 葉菜類、茎菜類	野菜の分類とその特徴を解説する。	
13	野菜類② 根菜類、果菜類、花菜類	野菜の分類とその特徴を解説する。	
14	果実類	果実の分類とその特徴を解説する。	
15	きのこ類、藻類	きのこ類と藻類の特徴と利用法について解説する。	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

指定はないが、適宜資料のコピーを用意しておく。

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
新訂 食品学各論	高野 克己 他	樹村房
スタンダード栄養・食物シリーズ7 食品加工貯蔵学	本間清一、村田容常	東京化学同人

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	15	出席状況	15
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

- ・平常テストは複数回行う。
- ・授業すべてに出席することが前提であり、意欲的に取り組むことが大切になります。よって、出席状況と学習態度はイコールであると認識すること。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・平常テスト返却時に、解答および解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・課題レポートを提出する。

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習復習を毎回行い、配布されてプリント等は、必ず理解すること。

栄養学

開講時期等 前期 (30時間・講義)
 担当者氏名 阿左美章治 稲葉永治

◆授業概要

私たちの健康の維持・増進、疾病予防に影響を及ぼす摂取食物と体の関係を栄養の観点から学ぶ。
 調理師は、いつの時も食事を提供する当事者であり、その知識、技術、言葉は喫食者に大きな影響を与える自覚を持つことを織り交ぜ授業を進める。

授業1回→5回 稲葉担当、6回→15回 阿左美担当

◆到達目標

1. 食物の栄養素がどのような過程を経て、ヒトの健康、栄養に関わるかを理解する。
2. 食物、栄養素の特性を調理の関りから理解する。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	栄養学とは	栄養学の定義 上限栄養学・下限栄養学	
2	栄養素の種類	三大栄養素、微量栄養素、水分	
3	栄養機能	食品の機能と栄養的役割	
4	体の成分	人体の成分組成と構成元素	
5	栄養素と健康	各食品中の成分、食事バランス	
6	炭水化物	炭水化物の構造および分類と機能 炭水化物の消化と吸収	
7	〃	食品中の炭水化物 血糖、エネルギー生成、生活習慣病	
8	脂質	脂質の構造および分類と機能 脂質の消化と吸収	
9	〃	食品中の脂質 EPA・DHAとコレステロール	
10	たんぱく質	たんぱく質の構造および分類と機能 アミノ酸と予備たんぱく質	
11	〃	食品中のたんぱく質と変性 たんぱく質の栄養価	
12	ビタミン	ビタミンの分類と機能	
13	〃	調理とビタミン 過剰症、不足症	
14	ミネラル	ミネラルの分類と機能	
15	〃	調理とミネラル	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
その他()		自主練習への取り組む姿勢(実習のみ)	

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

必要に応じて豆テストを行い、授業の中で解答、解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

必要に応じ生徒に質問をまじえながら授業をすすめる。授業前には教科書の該当頁に目を通しておく。授業中の私語、居眠りには気を付けること

栄養学

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 小林陽子

◆授業概要

栄養とは、生物が活動、成長のために外界から必要な物質を取り込み、生命を維持していく現象である。栄養学では、生理的欲求、心理的欲求、5つの感覚機能(特に味覚)、栄養素の摂取、消化、吸収、代謝、排泄及び防御機構等幅広い分野について学習する。

さらに、日本人の食事摂取基準の概要、使い方を知り、具体的に普段の食生活における活用法(様々な食品分類法)について理解する。

◆到達目標

1. 食品の摂取・栄養素の消化と吸収について説明できる。
2. 食事摂取基準策定の考え方や使い方について説明できる。
3. 食品分類法及び食事バランスガイドについて説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	オリエンテーション	授業概要の説明 消化と吸収	
2	食品の摂取	生理的欲求・心理的欲求	
3		感覚(味覚・視覚・聴覚・臭覚・触覚)	
4		味覚研究	
5	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化	
6		栄養素の吸収	
7		栄養素の吸収	
8		栄養素の代謝	
9	エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝とは・エネルギー摂取量と消費量	
10		基礎代謝・身体活動レベル	
11	日本人の食事摂取基準	食事摂取基準とは・エネルギーの指標・栄養素の指標	
12		食事摂取基準とは・エネルギーの指標・栄養素の指標	
13		食品標準成分表・食品分類法・食事バランスガイド	
14		食品標準成分表・食品分類法・食事バランスガイド	

15		まとめ	
----	--	-----	--

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
オールガイド食品標準成分表	実教出版	

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70%	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20%	出席状況	10%
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足) 課題の提出については、必ず締め切り日までに提出すること。
学習に取り組む姿勢・意欲については、授業時の態度から総合的に評価する。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

レポート等提出物は添削し、返却する。または、授業内で総評を述べる。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

欠席した回の課題を課すので、自分で調べて提出する。内容が一定レベルに達するまで、繰り返して提出していただきます。よって、欠席はしないこと。

◆受講上の注意事項及び助言

- 欠席厳禁。遅刻・早退3回で1回欠席とする。
- 授業に必要な資料(食品成分表、臨床検査の本、料理の本など)は、各自で用意しておく。
- 授業中のいねむり等があった場合は、課題を課すので、注意すること。

食品衛生の基本 I

開講時期等 前期 (30時間・講義)

担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

食品衛生における微生物の存在は、肉眼では確認できないため十分な理解と基礎知識が求められる。特に増殖条件と殺菌法を理解しておくことは疾病予防に不可欠であり、食品を扱う上で大切である。

また、多様な加工食品に利用されている食品添加物については、その種類と用途、有用性と安全性について解説する。さらに国民の健康を守るための食品衛生行政ならびに関係法規についても学ぶ。

◆到達目標

1. 微生物の種類と特徴を説明できる。
2. 消毒・殺菌方法を理解し説明できる。
3. 食品添加物の長所、短所および安全性の評価について説明できる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	調理従事者の衛生管理	健康管理、服装、頭髪、爪、手洗い等	
2	調理施設、設備の衛生管理	自主衛生管理の基本「5S」について	
3	食中毒の発生状況	食中毒と微生物の関係	
4	食品中の微生物	種類、大きさ、形など	
5	微生物の増殖	増殖の方法、速度について	
6	微生物の増殖条件①	栄養素、水分、酸素との関係について	
7	微生物の増殖条件①	温度、水素イオン濃度との関係について	
8	食品の腐敗	腐敗の化学 (食品成分の分解について)	
9	洗浄について	洗剤の種類と使用方法について	
10	殺菌と消毒	用語、類語の説明	
11	化学的殺菌法①	アルコール、逆性石けんについて	
12	化学的殺菌法②	次亜塩素酸ナトリウム、オゾンについて	
13	化学的殺菌法③	電解水について	
14	物理的殺菌法①	熱湯・煮沸消毒、低温殺菌、レトルト殺菌	
15	物理的殺菌法②	紫外線殺菌、放射線殺菌	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
 次回の講義の中で解説。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
 レポートを作成させ提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言

食品衛生の基本Ⅱ

開講時期等 前期（30時間・講義）
 担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

◆到達目標

- 1.
- 2.
- 3.

◆授業計画

回	項目	内容	備考
16	食品安全対策	HACCP と安全対策に関わる法律	
17	食品安全行政	中央組織、地方組織	
18	食品添加物①	定義と使用目的	
19	食品添加物②	種類と用途 (調味料、酸味料、人工甘味料)	
20	食品添加物③	種類と用途 (着色料、発色剤、保存料、酸化防止剤 他)	
21	食品添加物④	安全性の評価	
22	食品添加物⑤	表示基準と関係法規	
23	真菌類①	酵母の特徴と働き	
24	真菌類②	カビの特徴、種類、毒性	
25	食材の衛生管理①	水産食品の鮮度簡易鑑別	
26	食材の衛生管理②	畜産物の鮮度簡易鑑別	
27	食材の保存管理①	冷蔵、冷凍 冷蔵冷凍庫の使用法	
28	食材の保存管理②	乾燥、塩蔵、酢漬他	
29	器具、容器包装の衛生	器具、容器の取り扱い 材質の種類	
30	全体のまとめ	問題集を利用した復習問題	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

食中毒予防対策 I

開講時期等 前期 (30時間・講義)

担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

食中毒統計を参考に食中毒全体の概況を理解させ、飲食に伴う健康危害の大部分を占める衛生微生物(細菌、ウイルス)の感染経路、症状、予防法について解説する。
また、後期の食中毒予防対策を受講する事で健康危害物質の特性を学ぶことができる。

◆到達目標

1. 食中毒全体の発生状況を把握できる。
2. 細菌性食中毒の種類と予防法を理解させる。
3. ノロウイルス予防対策について理解させる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	食中毒予防の概要	食中毒の分類 健康危害の種類について	
2	食中毒統計①	食中毒の概況、食中毒の発生と季節の関係 食中毒の起こりやすい食品について	
3	食中毒統計②	食中毒の病因物質、食中毒の原因施設 大規模食中毒の発生状況について	
4	細菌性食中毒①	サルモネラ属菌 性状、感染経路、症状、予防法	
5	細菌性食中毒②	腸炎ビブリオ菌 性状、感染経路、症状、予防法	
6	細菌性食中毒③	黄色ブドウ球菌 性状、感染経路、症状、予防法	
7	細菌性食中毒④	ボツリヌス菌 性状、感染経路、症状、予防法	
8	細菌性食中毒⑤	ウエルシュ菌 性状、感染経路、症状、予防法	
9	細菌性食中毒⑥	病原性大腸菌の分類と種類 性状、感染経路、症状、予防法、DVD使用	
10	細菌性食中毒⑦	カンピロバクター 性状、感染経路、症状、予防法、DVD使用	
11	細菌性食中毒⑧	エルシニア菌、リステリア菌、セレウス菌 性状、感染経路、症状、予防法	
12	細菌性食中毒⑨	細菌性食中毒予防の三原則について	
13	細菌性食中毒⑩	細菌性食中毒の復習(問題集を使用) 小テスト	
14	ウイルス性食中毒①	ノロウイルス 特徴、症状、感染経路、予防法、DVD使用	
15	ウイルス性食中毒②	その他の原因ウイルスについて (A型、E型肝炎ウイルス他)	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
次回の講義の中で解説。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポートを作成させ提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言

食中毒予防対策

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

食品の安全性を確保するためには、自然毒及び有害化学物質による食品汚染や寄生虫などについて理解し、場合によっては排除する必要がある。これら食のリスク要因について解説する。

◆到達目標

1. 自然毒及び寄生虫による食中毒発生状況を把握できる。
2. 食品中に含まれる有害化学物質について理解させる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	自然毒食中毒①	植物性自然毒（毒きのこ） 名称、症状の分類、毒成分	
2	自然毒食中毒②	植物性自然毒（有毒植物） 名称、症状、毒成分	
3	自然毒食中毒③	身近な食品の植物性自然毒 名称、症状、毒成分	
4	自然毒食中毒④	動物性自然毒（ふぐ中毒） 特徴、症状、毒成分、予防法	
5	自然毒食中毒⑤	その他の動物性自然毒 イシナギ中毒、シガテラ中毒、貝毒他	
6	化学性食中毒①	化学性食中毒の概要 過去の事例	
7	化学性食中毒②	原因物質と人体への影響 （原因物質と症例について）	
8	化学性食中毒③	身近な化学物質と予防法について	
9	化学性食中毒④	アレルギー様食中毒について	
10	寄生虫による食中毒①	寄生虫による食中毒の分類と概要	
11	寄生虫による食中毒②	魚介類から感染する寄生虫 （アニサキス、クドア、肺吸虫他）	
12	寄生虫による食中毒③	食肉から感染する寄生虫 （旋毛虫、有鉤条虫、サルコシスティス他）	
13	寄生虫による食中毒④	野菜、飲料水から感染する寄生虫 （回虫、赤痢アメーバ、エキノコックス他）	
14	経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒の違い 経口感染症の分類	
15	食中毒全体のまとめ	食中毒に関する復習（問題集を使用）	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

- ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
 次回の講義の中で解説。

- ◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
 レポートを作成させ提出させる。

- ◆受講上の注意事項及び助言

食品衛生学実験

開講時期等 前期 (30時間・実習)

担当者氏名 山本 直子

◆授業概要

調理師にとって衛生管理は重要である。「食品衛生学」の授業で学んだ知識を背景に、理化学試験では、食品添加物の検査、微生物試験では、手指の細菌検査、一般生菌数の測定、大腸菌群や黄色ブドウ球菌の検査を行い、生鮮食品の鮮度検査も合わせて、食中毒の予防や衛生管理について理解する。

◆到達目標

1. 調理前、調理中の手洗いの重要性を理解できる
2. 細菌性食中毒の予防法が理解できる
3. 食品を安全に取り扱うことができる

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	実験を行うにあたって	実験の進め方の説明 実験器具の使い方	
2	手指の細菌検査 1	手洗い前後の手指を培地にスタンプする	
3	手指の細菌検査 2	手洗い前後の手指の細菌量を調べる	
4	食品の細菌検査 1	生菌数測定 (ケーキ、刺身中の生菌数を調べる)	
5	食品の細菌検査 2	生菌数の判定	
6	食品・環境の細菌検査 1	空中浮遊微生物の測定	
7	食品・環境の細菌検査 2	調理器具などの細菌検査 (スタンプ法)	
8	微生物の顕微鏡観察	手指から採取した細菌を染色して顕微鏡で観察する (グラム染色法)	
9	卵の鮮度判定	外観検査、透光検査、割卵検査を行い鶏卵の鮮度判定を行う	
10	牛乳の鮮度判定	アルコールテスト、煮沸法により牛乳の鮮度を測定する	
11	加工品の発色剤の測定	食品中の発色剤使用料を測定する (ジアゾ化発色法により亜硝酸塩を定量する)	
12	調理器具の残留汚れ検査	ATP ふき取り検査	
13	食器の洗浄試験	デンブンの残留試験、脂肪性残留物の試験、たんぱく性残留物の試験	
14	洗浄剤の残留試験	メチレンブルー吸光度法による中性洗剤簡易検査	
15	まとめ	この授業の要点を説明	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	30
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	30	出席状況	40
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

レポートは添削、採点をして返却をする。返却時に指導する。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

それぞれの実験には行う目的がある。その目的を理解してから実験を実施することが重要である。実験のデータを出すことだけでなく、食の安全性を理解するために生かしてほしい。

調理学

開講時期等 前期（60時間・講義）
担当者氏名 野口栄、山田誠一、村上匡

◆授業概要

調理は狭義には食品をおいしく食べるための操作であり、広義にはメニュー作成・食材の確保から片づけに至る過程すべてのことを言う。その過程では嗜好・安全・栄養・文化といった要因がからみ複雑さを増している。それらをふまえた調理技術には科学的根拠があり、原理を知ることによって発展的な応用料理を可能にする。本科目では調理実習を担当する教員が各料理の特徴的な調理操作を中心に、嗜好性、食品の物性、メニュー構成等について解説する。

◆到達目標

1. 各料理の調理操作についての特徴と共通点について理解し説明ができる。
2. 包丁や各種器具の扱い方を理解し説明できる。
3. 味覚と食嗜好の関わりや、食品素材の調理特性が説明できる

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	調理について おいしさ1	調理と料理の違い おいしさの構成 (担当、村上)	
2	日本料理について	特徴、和包丁について 各名称、種類等 (担当、野口)	
3	中国料理について	特徴、切り方と名称、道具 (担当、山田)	
4	おいしさ2 西洋料理について	おいしさの要因と相互作用 特徴 (担当、村上)	
5	包丁の扱い 切り方	切り方の名称、動かし方 陰と陽 (担当、野口)	
6	出汁の取り方 味付けの仕方	湯の種類、味の基本 (担当、山田)	
7	フランス料理のソース 塩の扱い	基本のソースと構成 塩の種類と役割 (担当、村上)	
8	下処理 基本の加熱調理操作1	食品の下処理、料理用語 煮る、茹でる (担当、野口)	
9	中国料理の調理法1	調理工程 (担当、山田)	
10	香辛料 フランス料理の構成	スパイスとハーブの扱い コースの構成、変遷 (担当、村上)	
11	鰹節、昆布 魚の卸し方	鰹節の作り方、産地・種類の違い 捌きの手順、魚の構造 (担当、野口)	
12	中国料理の調理法2	炒、焼、蒸 (担当、山田)	
13	基本の加熱調理操作2	焼く、揚げる等 熱の伝わり方 (担当、村上)	
14	卵の調理性 串打ち	割合 大きさ、種類 (担当、野口)	

15	中国料理の料理名のつけ方	言葉の組み合わせ (担当、山田)	
16	穀類、イモ類の調理	米、小麦、ジャガイモ、サツマイモ等 デンプンについて (担当、村上)	
17	練り味噌、求肥 椀物	練り方 椀の構成 (担当、野口)	
18	中国の調味料について	香味油 (担当、山田)	
19	野菜、果実類の調理	加熱、非加熱、ペクチン、色素 (担当、村上)	
20	職階 盛り付け	日本料理の職階 盛り付け方 (担当、野口)	
21	漢方料理	五志、五感 (担当、山田)	
22	魚介類の調理	赤身、白身 加熱、非加熱 (担当、村上)	
23	箸、五節句 出世魚	箸のマナー、種類、節句について 魚の呼び名 (担当、野口)	
24	中国料理コースについて	格式、満漢全席 (担当、山田)	
25	肉類の調理	コラーゲン、アクトミオシン メイラード反応 (担当、村上)	
26	寿司 天婦羅	江戸前と大阪、すしの違い 揚げるコツ (担当、野口)	
27	干物について 麺について	中国料理の乾貨と使用方法 原料の違い、作り方 (担当、山田)	
28	その他の食品の調理	卵、乳、油脂、ゲル化剤 (担当、村上)	
29	乾物 食材の鮮度	日本料理の乾物の戻し方 鮮度の見極め、保存法 (担当、野口)	
30	食器、八珍 薬膳	絵柄の意味、八珍について 薬膳について (担当、山田)	

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
総合調理用語辞典		全国調理師養成施設協会
マギーキッチンサイエンス	Hanord McGee	共立出版

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
課題返却時に総評を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
教科書の該当箇所を読み、与えられた課題についてのレポートを提出する。

◆受講上の注意事項及び助言
欠席をしないで予習復習を行うこと。
不明な点は遠慮せずに質問すること。

食文化概論

開講時期等 前期 (30時間・講義)

担当者氏名 橋場浩子

◆授業概要

食の文化的な側面を素養として身につけ、食文化継承の役割について学ぶ。さらに、これからの調理師はどうあれば良いのかを考えていく

◆到達目標

1. 食文化の歴史を踏まえ、食文化をグローバルな視野で捉えることができる。
2. 日本の食文化の変遷をたどったうえで、現代の食生活を見つめ、未来の食文化にも目を向けることができる。
3. 世界の料理と食文化が具体的にどういうものかを学び、食文化の継承者としての調理師の重要な使命を自覚できる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	ガイダンス 食と文化	食文化の成り立ちと相対性	
2	多様な食文化	自然環境と食文化、食物禁忌、食法・調理法	
3	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、食の国際化、食文化の創造、世界の食事情	
4	日本の食文化史	原始、古代、中世、近世、近代、現代の食	
5	日本料理の食文化	日本料理の特徴、日本料理様式と食事作法 (DVD「日本料理の食卓作法」視聴)	
6	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食、郷土料理	
7	食生活の現状	食環境の変化、現代の食志向、食の外部化、食品ロスとエコクッキング	
8	食文化の未来	食育、スローフード運動、食文化の課題、食文化継承者としての調理師	
9	西洋料理の食文化(1)	西洋料理の変遷	
10	西洋料理の食文化(2)	西洋料理の特徴	
11	西洋料理の食文化(3)	西洋料理様式と食事作法 (DVD「西洋料理のテーブルマナー」視聴)	
12	中国料理の食文化(1)	中国料理の変遷	
13	中国料理の食文化(2)	中国料理の特長と系統	
14	中国料理の食文化(3)	中国料理様式と食事作法	

15	その他の国の食文化	アジアの料理、中東の料理、中南米の料理	
----	-----------	---------------------	--

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所
世界の食事	銀城康子企画・文	農山漁村文化協会

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
近現代の食文化	石川寛子・江原絢子	弘学出版
白熱教室 食生活を考える	金子佳代子・松島悦子 編著	アイ・ケイ・コーポレーション

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
レポート・課題等を添削し、授業内で返却し、解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポート・課題等を与え、提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言
教科書の該当箇所を読んでおく。

応用調理学

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 吉田光一、野口栄、山田誠一、村上匡

◆授業概要

職場で必要となる量、質は班（グループ）での実習とは異なります。まずは授業を通して理解するようにしましょう。

◆到達目標

1. 量や質が変化してもそれに対応できる

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	箸を使う	菜箸、真魚箸 箸の種類と用途（担当：吉田）	
2	計量の実際と目安量	提供食数や目的に応じた計量 目安量の取り方、廃棄量（担当：吉田）	
3	加熱を科学する（1） 茹でるを理解する	100℃までの温度管理（担当：吉田） 茹で時間による材料の食感の違いについて	
4	加熱を科学する（2） 揚げるを理解する	油の100℃以上の温度管理 加熱時間と外観、食感（担当：吉田）	
5	加熱を科学する（3） スチーム加熱を理解する	蒸気の強さの違い（担当：吉田）	
6	加熱を科学する（6） オーブンで調理する	熱源と温度の関係 オーブン加熱（担当：吉田）	
7	加熱を科学する（7） 調味する	調理の順番と味の違いを比べる （担当：吉田）	
8	加熱を科学する（8） 和える、混ぜるを理解する	衛生管理について 手法と温度管理（担当：吉田）	
9	特殊な魚の卸し方 鰯、鰯等	鰯の3枚卸し、5枚卸し （担当：野口）	
10	和菓子 餡の特性を理解する	うぐいす餅（担当：野口） 桜餅、和菓子の特徴と材料の説明	
11	節句料理 おせち料理（1）	煮べ、亀甲椎茸、梅玉子 栗きんとん（担当：野口）	
12	節句料理 おせち料理（2）	松風焼き、伊達巻、松笠くわい 朱雀玉子、鯛幽庵焼き（担当：野口）	
13	節句料理 おせち料理（3）	二色卵、りんご羹、五色なます 竹胡瓜、菊花蕪甘酢（担当：野口）	
14	サンドウィッチ 温冷のサンド・ロール等	クローズドサンドウィッチ、クラブハウスサンドウ イッチ、ロールサンドウィッチ（担当：村上）	
15	時間のかかる乾物の扱い方 排翅	フカヒレの戻し方、煮方 （担当：山田）	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所
プリント		

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
栄養成分表		

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	30	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

試験解説の時間を設ける

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

レポート提出または課外、土曜日を利用し補講を行う

◆受講上の注意事項及び助言

実際の職場で必要となる実践実習のデモンストレーションです。
各項目を覚えるではなく出来るにするよう学習してください。

調理実務 I

開講時期等 前期 (30時間・講義)

担当者氏名 村上匡

◆授業概要

調理師は食事計画、食材の仕入れ、原価計算や栄養計算など、単に料理を作るだけではなく様々な管理ができなくてはならない。

本科目では身近な献立や調理実習で行ったメニューを用いて廃棄率、原価、発注量の求め方、栄養計算を中心に講義及び演習を行う。

◆到達目標

1. 栄養計算ができる。
2. 発注量を求めることができる。
3. 原価計算ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	授業ガイダンス 飲食店の業務	授業概要 営業と営業外の業務	
2	食品標準成分表について	成分表の見方と活用方法	
3	栄養計算	計算方法について	
4	栄養計算	演習	
5	概量(目安量)について	容量と重量、比重	
6	概量(目安量)について	計量(スプーン、カップ) 目安量	
7	栄養計算	演習	
8	原価について	単価表の作成 廃棄率	
9	原価について	原価率の求め方 演習	
10	発注量について	廃棄率を利用した発注量の計算方法	
11	発注量について	演習	
12	営業許可	営業許可の種類、申請方法	
13	メニュー価格の決め方	損益分岐点、固定費、変動費 価格設定方法	
14	まとめ	全体のまとめ 練習問題	
15	献立作成	献立作成(班作品)の注意事項 班分け	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

課題返却時に解説をする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

課題の提出を義務付ける。

◆受講上の注意事項及び助言

不明な点は質問をする。

調理実務Ⅱ

開講時期等 後期（30時間・講義）

担当者氏名 村上匡、野口栄

◆授業概要

調理師は食事計画、食材の仕入れ、原価計算や栄養計算など、単に料理を作るだけではなく様々な管理ができなくてはならない。本科目ではメニュー考案から工程表作成までを主に解説しレシピ作成を習得する。

◆到達目標

1. 様々な条件を考慮した献立作成ができる。
2. 発注量を求めることができる。
3. 原価計算ができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	献立作成	班作メニュー作成	
2	献立作成	班作メニュー作成	
3	献立作成	班作調理工程表作成	
4	献立作成	班作調理工程表作成・修正 テーブルコーディネイト考案	
5	献立作成	班作調理工程表作成・修正 テーブルコーディネイト考案	
6	献立作成	班作調理工程表提出、食材費清算書作成 (担当、野口 村上)	
7	献立作成	松花堂弁当（個人作）説明 (担当、野口)	
8	献立作成	松花堂弁当（個人作） (担当、野口)	
9	献立作成	提出用修正、食材費清算書作成 (担当、野口)	
10	献立作成	鶏料理（個人作）説明	
11	献立作成	鶏料理（個人作）献立作成	
12	献立作成	提出用修正、食材費清算書作成	
13	献立作成	鯛料理（個人作）説明 (担当、野口)	
14	献立作成	鯛料理（個人作）献立作成 (担当、野口)	
15	献立作成	提出用修正、食材費清算書作成 (担当、野口)	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	100
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

4回の課題提出にて評価を行う。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

課題提出時にコメントをする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

課題の提出を義務付ける。

◆受講上の注意事項及び助言

不明な点は質問をする。

基礎調理実習

開講時期等 前期 (30時間・実習)

担当者氏名 野口 栄 村上 匡 山田 誠一

◆授業概要

一人一人が基礎、衛生を述べる。自分のものを大切にする。

◆到達目標

1. 包丁を切れるようにし、手入れをする。
2. 物を正確に切る。
3. 衛生面を身につける。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	包丁研ぎ、切り方①	牛刀、ペティ (洋包丁) 研ぐ、切る	
2	包丁研ぎ、切り方②	薄刃 (和包丁) 研ぐ、剥く、切る	
3	包丁研ぎ、切り方③	牛刀、ペティ (洋包丁) 研ぐ、剥く、切る	
4	切り方、衛生	桂剥き (剥き、切る、千切り) 衛生 (台、床)	
5	切り方、炒め方	玉葱 (剥く、切る、スライス) 炒める (火加減)	
6	切り方、衛生	人参 (剥く、切る、千切り)	
7	切り方、漬け込む	色々な野菜を切り揃える 漬ける (中華お新香)	
8	切り方	人参 (剥く、千切り)	
9	剥く、切る	大根、桂むき (千切り)	
10	炒める、擦る、裏ごす	胡麻 (炒り、擦り、裏ごす)	
11	切り、焼き、煮込む	デミグラスソースを仕込む	
12	剥く、切る	大根、桂むき (千切り)	
13	切る、研ぐ	野菜を切る (包丁の切れ味) 研ぐ (手入れ)	
14	衛生	ダクト、鍋、台、床 清掃	
15	衛生	ダクト、鍋、台、床 清掃	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	50
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	40
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
- ・衛生や身だしなみに気をつける

日本料理実習

開講時期等 前期 (45時間・実習)

担当者氏名 野口 栄

◆授業概要

日本料理店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、日本料理のお造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物等の基本料理を取り上げ、調理技術の基礎の大切さを伝えていきたい。板書し、説明とデモンストレーションの後で班ごと実習し、最後に評価を行うかたちで進める。和菓子店での修行経験もある。

◆到達目標

1. 日本料理の心を知り、包丁使いが少しでも出来るようにする。
2. 食材の使い方 (切り方、下味)、火の入れ方 (油の扱い方等) を出来るようにする。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	和包丁を研ぐ	和包丁の構造名称を知る (しのぎ、みね、刃渡り等)	
2	研ぐ、切り方	出刃、柳刃の角度 むき方、切り方の姿勢等	
3	白飯、清汁、浅漬	米の炊き方、出汁の取り方 (物を切り揃える)	
4	刻み野菜、若筍汁	野菜の切り方 盛付け (彩りについて)	
5	厚焼き玉子、沢煮椀	カンテラの使い方 沢煮について (入る順等)	
6	つぶし餡、小麦饅頭	餡の作り方 計量、包み方	
7	飯赤飯、かきたま汁 金平牛蒡	豆の煮方 (色だし)、炊き方 切り揃える (小テスト)	
8	鯔のさんが焼き 焼き茄子	魚のおろし方、水洗い等	
9	鯔の南蛮漬 カニカマの奉書巻	魚のおろし方、油の温度 桂むき	
10	小鰯の利久揚げ 茶碗蒸し	五枚おろし、油の温度 卵の割り合い、蒸し方	
11	桂むき実技テスト	長さ、厚さ、芯、時間	
12	鮎の干物 とうもろこしの唐揚げ	鮎の開き方、串の打ち方 油の温度	
13	麦秋、求肥、餅	蒸しカステラ (由来等) 練り方	
14	そば寿し 米茄子の田楽焼き	巻き方 (切り方等) 田楽味噌の練り方 (割り合い等)	
15	栗むき	鬼殻のむき方 渋抜き仕方等	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
- ・衛生や身だしなみに気をつける

日本料理実習

開講時期等 後期 (45時間・実習)

担当者氏名 野口 栄

◆授業概要

日本料理店での勤務、修行経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、日本料理のお造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物等の基本料理を取り上げ、調理技術の基礎の大切さを伝えていきたい。板書し、説明とデモンストレーションの後で班ごと実習し、最後に評価を行うかたちで進める。和菓子店での修行経験もある。

◆到達目標

1. 前期に比べ、包丁での飾り切や少し本格的な料理を知る。
2. 日本料理の細かい仕事や彩の良い盛り付けを知る。
- 3.

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	鯔の棒寿 菊花蕪の射込み煮	鯔酢の割り合い (塩、酢でやる) 飾り包丁	
2	秋刀魚の両妻焼き 菊花蕪の甘酢漬	串の打ち方 (おろし方等) 包丁の入れ方 (甘酢の割り合い)	
3	いが栗しん薯 柿玉子	吹き寄せについて	
4	胡麻豆腐 炊き合わせ	練り方 (火加減等) 八方出汁の割り合い (別炊き等)	
5	天婦羅 菊花豆腐	天衣や油の温度 豆腐の温め方	
6	六方むき 厚焼き玉子 } テスト	高さ、丸み、形、くず 色、形、中身 } 時間	
7	南瓜饅頭 魚の梅肉揚げ	裏ごし、練り方 揚げる温度	
8	小肌の香り巻 レンコンの磯辺揚げ	立て塩、甘酢 野菜の性質等	
9	筑前煮 粕汁	筑前煮の由来 粕の扱い方	
10	紫芋の胡麻団子揚げ 人参羹	裏ごし、油の温度 人参の臭みを消す	
11	秋刀魚の浦焼き井 金平、里芋の揚げ煮	浦焼きのタレ 里芋の下処理	
12	焼き芋	裏ごし、練り方 (焼き菓子)	
13	蕪ら蒸し 孔雀玉子	蒸し方、蕪と卵白の合せ方 揚げ方、切り方等	
14	白玉椿	メレンゲと餅の合せ方 練り切り餡	
15	衛生	ダクト、鍋みがき、片付け	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
- ・衛生や身だしなみに気をつける

西洋料理実習

開講時期等 前期 (45時間・実習)

担当者氏名 村上匡、吉田光一

◆授業概要

食材から料理を作り、片づけまで調理に含まれている意味は幅広い。系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を用いて、調理学で学ぶ理論と関連させながら調理操作と食材の特性を科学的にとらえた授業を行う。

主な調理の方法を理解し、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

◆到達目標

1. 西洋料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践することができる。
3. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	実習ガイダンス	実習をする際の注意点・心構え	
2	洋包丁について 砥石について 切り方	包丁の扱い 洋包丁の研ぎ方 りんごの皮むき	
3	Salade de pomme de terre	乳化型冷製ソース 切り揃える macedoine、茹でる	
4	Salade de haricote verte	非乳化型冷製ソース 青茹で	
5	絞り ナッペ	絞り袋及びパレットの扱い (担当、吉田)	
6	Soupe ala paysanne	ポタージュ 炒める、煮る	
7	Chou ala crème	pâte chou、crème pâtissière (担当、吉田)	
8	中間試験 Potage vichyssoise	ジャガイモ macédoine Potage puree、passer について	
9	アソーテットクッキー	パートシュクレについて (担当、吉田)	
10	Poulet au curry Riz au beurre	スパイスについて、rissoler について バターライスの炊き方	
11	Cotoletta alla milanese	paner reposer arroser について トマトソース	
12	レアチーズケーキ	ジェノワーズについて、ゼラチンの扱い (担当、吉田)	
13	Steak haché	挽肉の扱い フライパンとオーブンでの焼き	
14	Fricasse de poulet	鶏の四つ取り ベシャメルソースについて	

15	実技試験 Spaghetti pomodoro	玉葱 haché émincé パスタについて	
----	-------------------------------	----------------------------	--

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
月刊 専門料理		柴田書店
LE GUIDE CULINAIRE	A. ESCOFFIER	柴田書店
総合調理用語辞典		全国調理師養成施設協会

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

学習態度については「積極的に実習に参加している」「できるだけ良いものを作ろうとする意識を持っている」「チームをリードして進めるように努めている」「実習ノート」について評価する

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。
実技試験後、総評を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

放課後の自主練習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習と特に復習をしっかりと、日頃から包丁を使って調理をすることに慣れる。
身だしなみや授業前の準備は決まりを守る。

西洋料理実習

開講時期等 後期（45時間・実習）

担当者氏名 村上匡、吉田光一

◆授業概要

食材から料理を作り、片づけまで調理に含まれている意味は幅広い。系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を用いて、調理学で学ぶ理論と関連させながら調理操作と食材の特性を科学的にとらえた授業を行う。

主な調理の方法を理解し、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

◆到達目標

1. 西洋料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践することができる。
3. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	ハヤシライス	洋食について	
2	フルーツパウンド	別立て法、メレンゲ 混ぜ方 (担当、吉田)	
3	Canard a`l` orange	火入れについて、煮詰める	
4	Omelette nature Coleslaw	オムレツ、vinaigrette の派生 julienne	
5	シャルロット	biscuits à la cuillère、 bavarois (担当、吉田)	
6	Poulet rôti	brider、rôti	
7	Bûche de Noël	ロールケーキ、ナッペ (担当、吉田)	
8	実技試験 Ficelle picarde	julienne Pâte à crêpes、velouté、	
9	アップルパイ	pâte feuilletée (担当、吉田)	
10	Poulet chasseur	鶏のさばき、煮込み	
11	マيس	発酵、捏ね、成形 (担当、吉田)	
12	Filet de daurade a` la vapeur	vapeur バターソース	
13	トリュフ	チョコレート (担当、吉田)	
14	実技試験 Maiale e purugna agrodolce	オムレツ braiser	

15	Coquille saint-jaque au gratin	ブルテの派生、裏漉し、絞り、グラチネ	
----	--------------------------------	--------------------	--

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
月刊 専門料理		柴田書店
LE GUIDE CULINAIRE	A. ESCOFFIER	柴田書店
総合調理用語辞典		全国調理師養成施設協会

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢(実習のみ)	10

(補足)

学習態度については「積極的に実習に参加している」「できるだけ良いものを作ろうとする意識を持っている」「チームをリードして進めるように努めている」「実習ノート」について評価する

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う。
実技試験後、総評を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

放課後の自主練習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言

予習と特に復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って調理をすることに慣れる。
身だしなみや授業前の準備は決まりを守る。

中国料理実習

開講時期等 前期 (45時間・実習)

担当者氏名 山田 誠一

◆授業概要

中国料理店で15年勤務し、その内7年料理長を経験し独立し現在に至る。生徒には現場での厳しさ、礼儀、楽しさ、たくさんの自身の経験を伝えたい。

◆到達目標

1. 包丁の扱い方をできるように指導する。
2. 鍋振りができるように指導する。
3. 調味料の扱い方(計量)ができるように指導する。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	凉拌沙律	食材の切り方 計量のやり方について習得する	
2	炒飯、榨菜黄瓜	鍋の振り方 ご飯の炊き方について習得する	
3	蛋花湯	片栗粉の使い方について理解する	
4	炸子鶏	油を使う(揚げ方)理解する	
5	干焼蝦仁、酸辛湯	下味のつけ方 火の通し方について理解する	
6	麻婆豆腐、茶	煮込み方 片栗粉の使い方について理解する	
7	青椒牛肉絲、西米	炒め方、炒めタレ 甜点心について理解する	
8	鍋貼	貼について学ぶ 握り方について理解する	
9	涼麵	麵の作り方 絲について理解する	
10	焼売	点心について 蒸について理解する	
11	春巻	点心について 巻き方について理解する	
12	古老肉	豚肉の切り方 条について理解する	
13	麻辛鶏丁	鶏のさばき方 丁について理解する	
14	拼盆	前菜について学び理解する	
15	什景炒飯	鍋振り、応用編について習得する	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・採点した答案を返却し解説を行う
- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技は朝練や放課後練にて補う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・授業内容をビデオで撮り、後日ビデオを見てレポート作成する
- ・ビデオ撮りができない時は、レシピを見せ口頭で説明する
- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・火を扱い、油を扱っていくので、大きな声での返事、行動を徹底する
- ・衛生や身だしなみに気をつける

中国料理実習

開講時期等 後期 (45時間・実習)

担当者氏名 山田 誠一

◆授業概要

中国料理店で15年勤務し、その内7年料理長を経験し独立し現在に至る。生徒には現場での厳しさ、礼儀、楽しさ、たくさんの自身の経験を伝えたい。

◆到達目標

1. 包丁の扱い方をできるように指導する。
2. 鍋振りができるように指導する。
3. 調味料の扱い方(計量)ができるように指導する。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	什景炒飯	煎について 煮込み方について習得する	
2	杏仁豆腐 蒸肉油	ゼラチンについて 蒸ソースについて習得する	
3	包子	発酵について 包み方について習得する	
4	雲吞 粽子	点心について シマキの巻き方について理解する	
5	炒三鮮	海鮮の火の通し方について理解する	
6	蟹肉炒蛋	卵の火の入れ方について習得する	
7	蛋撻 麻球	甜点心について 包み方について理解する	
8	煨麵	煨について理解する	
9	魷魚丸豆腐	団子の作り方 煮込み方について理解する	
10	牛肉鍋巴	牛肉の煮方 鍋巴について理解する	
11	紅焼排翅	焼について習得する	
12	扣肉	扣について理解する	
13	海鮮砂鍋	中華の鍋について理解する	
14	左宗菜魚	魚の揚げ方を理解する	
15	蛋皮 紅蘿蔔	薄焼玉子 人参の切り方について習得する	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・採点した答案を返却し解説を行う
- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技は朝練や放課後練にて補う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・授業内容をビデオで撮り、後日ビデオを見てレポート作成する
- ・ビデオ撮りができない時は、レシピを見せ口頭で説明する
- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・火を扱い、油を扱っていくので、大きな声での返事、行動を徹底する
- ・衛生や身だしなみに気をつける

サービスマナー実習

開講時期等 前期 (30時間・実習)

担当者氏名 中富 貴仁

◆授業概要

本科目は、ホスピタリィーインダストリーに関連する業務の内、料飲サービス (Food & Beverage) に関わる教育・実務 (小学校<食育>・ホテル学校・調理師学校・ホテル、レストラン実務及び経営、コンサルティング等) を 35 年間勤務しつつ、日本フードサービス学会や日本交渉学会、国際観光日本レストラン協会・日本ホテル・レストランサービス技能協会等の会員として日夜サービスマネジメントを産学一体化した研究・開発を続けている実務者 (MBA・1 級レストランサービス技能士・調理師・テーブルマナーマスター認定講師) が教員として担当する。

本実習は国内外の時事問題、トピックスをふまえて、現在のフードビジネスの状況をタイムリーに組み込みながら、教員のビジネス体験に基づいて実習を進めていく。授業は礼をもって始まり、礼をもって終わる。ドレスコードはセミフォーマルで参加し、社会人として立居振舞を身体で覚えてもらう。また必要に応じて参考資料を授業中に配布し資料内容を解説していき幅の広い知識のある調理師の育成をしていく。実習では五感を生かしたケーススタディーも取り入れていく。履修学生の日常生活やアルバイト等の実務体験も含めながら参加型の授業を進めていく。そのため毎回学生には発言が求められる。

◆到達目標

1. 調理師としての衛生感覚が身に付き、飲食業界で衛生指導が出来るようになる。
2. 社会人としての立居振舞が理解され、サービスビジネスの基本であるマナーが身につくことが出来る。
3. 行事食・季節の料理・イベント食等の知識を増やすことが出来る。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	オリエンテーション	授業概要・受講心得・授業計画	
2	第一印象 (職業人として)	調理師としての第一印象・衛生感・信用を理解する	
3	卒業後の進路調査 (目標)	飲食業・外食産業の実態解別サービスの説明	
4	季節のイベントとサービス商品	ゴールデンウィークにおける外食産業の実態、及びケーススタディー	
5	提出文書作成マナー	入社時の履歴書、退職する際の退職届を作成する	
6	新入社員としてのマナー	フレッシュマン (調理師) として求められるマナーを学習する	
7	飲食・外食産業概説	サービス業としての商品・飲食店の商品を理解する	
8	西洋料理のサービス・マナー	フランス料理・イタリア料理・その他欧米の食文化、日本における西洋料理	
9	日本料理のサービス・マナー (食卓作法)	日本料理 (会席料理・会席料理)・和食	
10	中国料理のサービス・マナー、その他エスニック料理	中国料理の食文化、その他	
11	飲物のサービス	飲料のカテゴリー、マリアーージュ	
12	朝食のサービス	ホテル・旅館の朝食	

13	昼食のサービス	ビジネスランチのサービス	
14	正餐のテーブルマナー (実習)	フランス料理のフルコース(アメリカンサービス・ロシアンサービス)	
15	まとめ	まとめ・質疑応答	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所
資料・プリントを配布する		

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所
西洋料理の食卓作法	中富貴仁 他	キクロス出版
三訂フードコーディネーター論	フードスペシャリスト協会	建帛社
現代フードサービス論	日本フードサービス協会	創成社

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	40
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

欠席は回数により累積減点していきます。

1回目-5点、2回目-5-8=-13点、3回目-5-8-10=-23点、4回目-5-8-10-13=-36点、5回目=-40点

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

授業中に指示します。

◆受講上の注意事項及び助言

人間の基本は挨拶・返事・礼儀作法であると心得ています。授業の開始と終了ははじめをつけ起立して礼をする。

礼儀作法(エチケット・マナー)は厳しく指導する。

調理師は食の安全・安心の最前線で働くプロであるため、衛生観念には特に厳しく指導する

集団調理実習

開講時期等 前期 (30時間・実習)

担当者氏名 野口 栄、村上 匡、山田 誠一

◆授業概要

集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関りについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

◆到達目標

1. 物を切り揃える
2. 時間を述べる。(手を速く動かす)

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	メンチカツ、サラダ スープ	大量調理、冷凍物の油の温度	
2	牛丼、サラダ、味噌汁	大量調理、煮方	
3	白身魚のあんかけ、手羽 煮 卵焼き、味噌汁	大量調理、揚げ方、とろみ	
4	ほっけ塩焼き、きつね卵 煮 けんちん汁	大量調理、焼き方 切り揃える	
5	油淋鶏、サラダ、スープ	大量調理、揚げ方 合わせ調味料	
6	ビビンバ、スープ	大量調理、炒め煮 彩り	
7	ナポリタン、サラダ スープ	大量調理、乾麺の扱い方	
8	鯖の味噌煮、清汁 もやしポン酢	大量調理、煮方 和え方	
9	茄子炒め、肉炒め コーンスープ (中華風)	大量調理、炒め方 中華風	
10	エビフライ、カニクリー ムコロッケ、ピラフ、コ ーンスープ (洋風)	大量調理、炊き方、揚げ方 洋風	
11	冷やしうどん、いなり寿 し のり巻き	大量調理、包み方、巻き方	
12	豚バラポン酢、キムチ炒 め 味噌汁	大量調理、合わせ方	
13	秋刀魚の蒲焼、肉じゃが きんぴら、味噌汁	大量調理、タレの割り合い 煮方、炒り煮	
14	ミックスフライ、ナポリ タン、オニオンスープ	大量調理、揚げ方、炒め方 煮込み方	
15	酢豚、焼売、スープ	大量調理、揚げ方、からめ方 包み方	

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	60	出席状況	40
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
- ・衛生や身だしなみに気をつける

総合実習

開講時期等 後期（30時間・実習）

担当者氏名 中富貴仁、野口栄、村上匡、山田誠一

◆授業概要

調理師の仕事は多様化しており、様々な知識や経験が求められる。衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。

調理祭の展示に向けて献立作成・仕入れからテーブルコーディネートまでを実践することで調理師に必要なスキルを理解する。後半の3回は1人ですべての工程を実習する。テーブルマナーについての授業も行う。

◆到達目標

1. 衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等を理解し実践できる。
2. フランス料理のテーブルマナーを理解する。

◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	調理祭班作品1	テーマ、献立作成、試作 (担当、野口 山田 村上)	
2	調理祭班作品2	テーマ、献立作成、試作 (担当、野口 山田 村上)	
3	調理祭班作品3	試作、評価・改善 (担当、野口 山田 村上)	
4	調理祭班作品4	試作、評価・改善 (担当、野口 山田 村上)	
5	調理祭班作品5	試作、テーブルコーディネート (担当、野口 山田 村上)	
6	調理祭班作品6	試作、テーブルコーディネート (担当、野口 山田 村上)	
7	創作メニュー実習1	松花堂弁当作り (担当、野口 山田 村上)	
8	テーブルマナー	フランス料理のテーブルマナー (担当、中富 野口 村上)	
9	創作メニュー実習2	鶏を使った創作メニュー実習 (担当、野口 山田 村上)	
10	創作メニュー実習3	鯛を使った創作メニュー実習 (担当、野口 山田 村上)	
11			
12			
13			
14			
15			

◆教科書以外の資料

書名	著者	発行所

◆教科書以外の参考書

書名	著者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	100
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

評価は創作メニュー実習の3回で行う。

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
評価時に講評をする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
後日実習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言
身だしなみや授業前の準備は決まりを守る。