

2 0 2 1

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	荒木裕子	大学と単位互換(前期)
	食品学各論Ⅰ(動物性食品)	30時間	荒木裕子	大学と単位互換(後期)
	食品学各論Ⅱ(植物性食品)	30時間	筒井知己	大学と単位互換(後期)
	栄養学	60時間	阿左美章治 田中広美	
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 山田誠一 村上匡	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	吉田光一 野口栄 山田誠一 村上匡	
	調理実務	60時間	村上匡 野口栄 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 村上匡	
	集団調理実習	30時間	稲葉永治 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)

科目名 食生活論  
 開講時期 前期  
 担当者氏名 阿左美章治

## ◆授業概要

前期の授業でもあることから、まず「調理師とは」について、その資格理念や社会的ニーズ、業務内容について講述する。さらに現在の食の多様性、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調理師の立場から考える。そして、調理師としてこれからの食生活への対応はどうかを考えたっていく。

## ◆到達目標

1. 調理師について説明できる
2. 栄養と食事・食生活と健康の相互関係を説明できる
3. 健康と疾病の関係を説明できる
4. 平均寿命や健康寿命について説明できる
5. 日本の食文化を理解する
6. 食糧需給、フードロス等について説明できる

## ◆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	「調理師」とは 健康と食生活の相互関係	入学の動機と1年簡を考える 食生活論で学ぶこと
2		わが国の健康水準 社会の高齢化と健康の必要性 健康寿命の延伸策	
3	(2) 食と健康の関係	食生活の年代変化 生活習慣病の発生	
4		健康のための食生活習慣づくり ①目指すべき健康と食生活の関係 ②ヘルスプロモーション	
5	(3) 調理師資格	調理師の必要性と成り立ち 調理師免許の取得	
6		食生活における調理師の役割	
7	食生活と疾病 (1) 基本は食生活	食生活の変遷 日本型食生活と欧米型食生活の違い	
8	(2) 疾病の動向とその予防	食生活と健康および疾病との関わり 疾病の発症とその動向	
9		死亡原因と疾病予防の変化	
10	(3) 生活習慣病	生活習慣および食生活の重要性 生活習慣病の国際比較	
11	食育 定義 意義 食育基本法	食育とは 栄養バランスの整った食事 こども 食堂	
12	調理師の役割	伝統的な食生活の見直し 伝統料理 (和食文化①)	
13		伝統料理 (和食文化②)	
14	食糧事情の課題	食品の消費期限・賞味期限、食糧の 自給率とフード・マイレージ 地産地消	
15		食品ロス フードバンク バーチャルウォーター 全体のま 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

◆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、
- ・専門調理師取得に必要な技術考査のための模擬練習（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。

科目名 食育と健康  
 開講時期 前期  
 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	実技(発表・コミュニケーション)	5
中間テスト	30		
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

◆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

科目名 公衆衛生学  
開講時期 前期  
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。「労働と健康」や「心の健康」、「調理師と健康」、「環境と健康」について学ぶ。

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. 食品の様々な表示を理解することができる。
4. 環境と健康・環境汚染とその対策について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 わが国の健康づくり対策	
3	健康づくり対策③	健康に関する食品情報、食品表示 法について	
4	健康づくり対策④	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	
5	心の健康づくり①	心身相関とストレスについて ストレスへの対処法について	
6	労働と健康①	作業環境と健康について 作業条件と健康について	
7	労働と健康②	職業病について	
8	労働と健康③	労働災害について	
9	調理師の職場環境①	職場環境の現状について 調理施設の環境について	
10	調理師の職場環境②	調理施設での労働災害について	
11	環境と健康①	生活環境について	
12	環境と健康②	環境条件について	
13	環境と健康③	環境汚染について	

14	環境と健康④	環境汚染対策について 環境問題について	
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、課題ができている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。



科目名 食品学総論  
 開講時期 前期  
 担当者氏名 荒木 裕子

## ◆授業概要

健全な食生活を送るためには、まず食品に含まれる各種成分（栄養成分、嗜好成分、機能性成分）とその特性について理解する必要がある。食品学総論では、食品中の栄養成分やその成分がどのような食品に含まれているか解説し、調理加工、保存による成分変化について学ぶ。また加工食品や加工法についても解説する。

## ◆到達目標

1. 食品の分類と食品の一般成分や食品成分表について理解し、説明できる。
2. 食品とその働き（1次機能、2次機能、3次機能）について理解し、説明できる。
3. 食品中の各種主要成分や成分変化について化学的に理解し、説明できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	ガイダンス 食品学とは	食品学とはどのような学問なのかを学び、食品の歴史の変遷や食品とのかかわりを学ぶ	
2	食品とその機能、食品の分類	食品の分類と食品成分表について学ぶ	
3	水分とは	食品の水分とは何か。水の特性、自由水・結合水について学ぶ	
4	炭水化物①	食品中の炭水化物と単糖類・少糖類について学ぶ	
5	炭水化物②	多糖類・食物繊維について学ぶ	
6	炭水化物③	でんぷんの糊化と老化、ペクチンのゼリー化について学ぶ	
7	脂質①	脂質の分類と脂肪酸について学ぶ	
8	脂質②	脂質の理化学的特徴と性質について学ぶ	
9	たんぱく質①	たんぱく質とは何か。アミノ酸の種類と特徴について学ぶ	
10	たんぱく質②	たんぱく質の機能性、調理特性について学ぶ	
11	ビタミン	ビタミンの種類と機能性について学ぶ	
12	無機質	食品に含まれる無機質の特徴と機能性について学ぶ	
13	食品の加工と貯蔵①	食品の加工法の種類と微生物の利用について学ぶ	
14	食品の加工と貯蔵②	食品の貯蔵法について学ぶ	
15	特別用途食品 保健機能食品	特別用途食品と保健機能食品について学ぶ	

◆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
食品学Ⅰ、Ⅱ	菅原龍幸 福沢美喜男	建帛社

◆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	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

- ・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

- ・予習復習をしっかりと行うこと。
- ・理解できないところは遠慮なく質問すること。

科目名 食品学各論Ⅰ（動物性食品）  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 荒木 裕子

## ◆授業概要

食品の特徴と性質を学ぶ。この授業ではおもに動物性食品（食肉類、乳類、卵類、魚介類）を中心に、種類、性状、化学成分、栄養価、機能性について解説する。また、それら動物性食品の鑑別法や加工、調理による成分の変化についても解説する。

## ◆到達目標

1. 動物性食品の種類や特徴などが説明できる。
2. 食品成分の性質を理解し、調理や加工および貯蔵に役立てることができる。
3. 食材としての正しい知識と鑑別について理解できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	魚介類①	魚介類の構造と成分について学ぶ	
2	魚介類②	魚類の呈味成分と死後変化について学ぶ	
3	魚介類③	各種の魚介類の特徴について学ぶ	
4	食肉類①	食肉類の構造と性質について学ぶ	
5	食肉類②	食肉の死後変化と熟成について学ぶ 各種食肉の特徴について学ぶ	
6	食肉類③	食肉の加工品（ハム、ソーセージ）の製造法や特徴について学ぶ	
7	卵類①	鶏卵の構造と特徴について学ぶ	
8	卵類②	卵類の鮮度や調理・加工による成分変化について学ぶ	
9	乳類①	牛乳の性状と化学成分について学ぶ	
10	乳類②	乳および乳製品の加工法について学ぶ	
11	油脂類・菓子類	植物性油脂や動物性油脂の特徴と各種菓子類について学ぶ	
12	嗜好飲料類	嗜好飲料（アルコール飲料、茶、コーヒー）の種類と特徴について学ぶ	
13	調味料・香辛料	各種調味料や香辛料の種類と特徴について学ぶ	
14	調理加工食品類	冷凍食品やレトルト食品、インスタント食品について学ぶ	
15	ゲル状食品・まとめの授業	ゲル状食品について解説し、今までの授業をまとめる	

◆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
食品学Ⅰ・Ⅱ	菅原龍幸 福沢美喜男	建帛社

◆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	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

- ・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

- ・予習復習をしっかりと行うこと。
- ・理解できないところは遠慮なく質問すること。

科目名 食品学各論Ⅱ (植物性食品)  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 筒井知己

## ◆授業概要

我が国における食料の供給と消費の状況を解説するとともに、この中の植物性の食品について、種類性状、化学成分、栄養価、機能性、さらに加工・調理における成分変化について説明する。また植物性食品の加工・調理品や、各種疾病の予防と対応した特別用途食品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. 植物性食品の栄養価、機能性を理解できる。
3. 植物性食品の貯蔵・加工・調理による成分変化を理解できる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	食品学各論Ⅱガイダンス	食品学各論Ⅱの授業内容や履修方法、評価方法等の説明をする。	
2	穀類 米 (Ⅰ)	米の種類と構造、化学成分について解説する。	
3	穀類 米 (Ⅱ)	米の加工・貯蔵・調理による成分変化、米の加工品について解説する。	
4	穀類 小麦	小麦の種類、構造と化学成分、加工品について解説する。	
5	トウモロコシ、大麦	トウモロコシ、大麦の種類、化学成分、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種類、化学成分、加工品について解説する。	
7	いも類 じゃがいも、さつまいも	じゃがいも、さつまいもの種類、化学成分、加工品について解説する。	
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化学成分、加工品について解説する。	
9	砂糖とその他の甘味料	砂糖の種類、製造方法と他の甘味料の特徴を解説する。	
10	豆類 大豆、小豆	大豆、小豆の種類と化学成分、加工品について解説する。	
11	豆類、種実類 インゲン豆、そら豆等	インゲン豆、そら豆等と種実類の化学成分、加工品について解説する。	
12	野菜類① 葉菜類、茎菜類	野菜の種類と化学成分、利用方法について解説する。	
13	野菜類② 根菜類、果菜類、花菜類	野菜の種類と化学成分、利用方法、加工品について解説する。	
14	果実類	果実の種類と化学成分、利用方法、加工品について解説する。	
15	きのこ類、藻類	きのこ類と藻類の種類と化学成分、利用方法、加工品について解説する。	

◆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
食品学Ⅰ・Ⅱ	福沢美喜男編	建帛社

◆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	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)	

(補足欄)

- ・平常テストは複数回行う。
- ・授業はすべて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です。

◆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、回答及び解説を行う。

◆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

- ・予習を毎回行い、配布されたプリント等は理解すること。

科目名 栄養学  
 開講時期 前期  
 担当者氏名 阿左美章治

## ◆授業概要

私たちの健康や病気に関わる食物と体の関係を学ぶ。調理師は、いつの時も食事を提供する当事者あり、そして、それを食する人たちの年代は、幼児から高齢者まで大きな広がりを見せている。調理師を目指す皆さんは、専門店やホテル等のみならずどの職場にも対応できるよう栄養の基本をしっかりと勉強してほしい。食物、調理、栄養の知識を学んだ調理師の作る食事は、食べる人の健康の維持・増進や疾病予防に大きく影響を及ぼすことを知ってほしい。また食生活情報を織り交ぜながら授業を進めます。

## ◆到達目標

1. 栄養という言葉の意味を理解する。
2. 食べることの意味を理解できるようにする。
3. 食物と人体の共通性を理解できるようにする。
4. 食物と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	栄養とは 食べる理由ことの意味	
2	栄養素の種類と機能①	食品の成分と人体の成分の共通性 五大栄養素、食物繊維、水分	
3	栄養素の種類と機能②	栄養素の利用方法（代謝） 食品の機能と栄養的役割	
4	消化と吸収	消化と吸収の接点 吸収栄養素の行方 水分と血液の働き	
5	栄養素と健康	食事バランス 過剰摂取と摂取不足 エネルギー代謝	
6	栄養素① 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	栄養素② 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	栄養素③ 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	栄養素④ 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	栄養素⑤ 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。



科目名 栄養学  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 田中 広美

## ◆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。

更に、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理解できる。
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	授業の概要の説明 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		食品標準成分表・食品分類法・食事バランスガイド	
13		幼児の食事のについて	
14		成人の食事について	

15		まとめ	
----	--	-----	--

◆教科書及び資料

書名	著者	発行所
食品と栄養の特性	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
オールガイド食品成分表	実教出版	

◆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	実技(発表・コミュニケーション)	5
中間テスト	30		
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

◆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

科目名 食品衛生の基本  
 開講時期 前期  
 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	食の安全と衛生	食品衛生の定義 食の安全を脅かす要因について	
2	調理従事者の衛生管理	健康管理、服装、頭髪、爪、手洗い等	
3	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	
4	食中毒の発生状況	食中毒と微生物の関係	
5	食品中の微生物	種類、大きさ、形など	
6	微生物の増殖	増殖の方法、速度について	
7	微生物の増殖条件①	栄養素、水分、酸素との関係について	
8	微生物の増殖条件②	温度、水素イオン濃度との関係について	
9	細菌の種類	食中毒菌と腐敗菌について	
10	食品の腐敗	腐敗の化学（食品成分の分解について）	
11	洗浄について	洗剤の種類と使用方法について	
12	殺菌と消毒	用語、類語の説明	
13	化学的殺菌法①	アルコール、逆性石けんについて	
14	化学的殺菌法②	次亜塩素酸ナトリウム、オゾンについて	
15	化学的殺菌法③	電解水について	

◆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 (※印は必ず記入してください)

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	20
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  
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

科目名 食品衛生の基本  
 開講時期 前期  
 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	物理的殺菌法①	熱湯・煮沸消毒、低温殺菌、レトルト殺菌	
17	物理的殺菌法②	紫外線殺菌、放射線殺菌	
18	食品安全対策	HACCP と安全対策に関わる法律	
19	食品安全行政	中央組織、地方組織	
20	食品添加物①	定義と使用目的	
21	食品添加物②	種類と用途 (調味料、酸味料、人工甘味料)	
22	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)	
23	食品添加物④	安全性の評価	
24	食品添加物⑤	表示基準と関係法規	
25	真菌類①	酵母の特徴と働き	
26	真菌類②	カビの特徴、種類、毒性	
27	食材の衛生管理①	水産食品の鮮度簡易鑑別	
28	食材の衛生管理②	畜産物の鮮度簡易鑑別	
29	食材の保存管理	冷蔵、冷凍 冷蔵冷凍庫の使用方法	
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 (※印は必ず記入してください)

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

科目名 食中毒予防対策  
 開講時期 後期  
 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、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫食中毒についても解説する。

## ◆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、ウイルス性食中毒の種類と予防法を理解させる。
3. 近年、増加傾向にある寄生虫食中毒について理解させる。

## ◆授業計画

回	項目	内容	備考
1	食中毒の概要	食中毒の分類	
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	20
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  
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



科目名 食中毒予防対策  
 開講時期 後期  
 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	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	
17	自然毒食中毒②	植物性自然毒（有毒植物） 名称、症状、毒成分	
18	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	
19	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	
20	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	
21	化学性食中毒①	化学性食中毒の概要 過去の事例	
22	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）	
23	化学性食中毒③	身近な化学物質と予防法について	
24	化学性食中毒④	アレルギー様食中毒について	
25	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	
26	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）	
27	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）	
28	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кокクス他）	
29	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	
30	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 (※印は必ず記入してください)

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)	10	出席状況	10
その他 ( )	10	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

科目名 食品衛生学実験  
 開講時期 後期  
 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。

科目名 調理学  
 開講時期 前期  
 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)	
31	定期試験		

◆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
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。

科目名 食文化概論  
 開講時期 前期  
 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	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 (1)	原始、古代、中世、近世、	
5	日本の食文化 (2)	近代、現代の食	
6	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	
7	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食、郷土料理	
8	食生活の現状	食環境の変化、現代の食志向、食の外部位、食品ロスとエコクッキング	
9	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	
10	西洋料理の食文化 (1)	西洋料理の変遷	
11	西洋料理の食文化 (2)	西洋料理の特徴	
12	西洋料理の食文化 (3)	西洋料理の食事作法	
13	中国料理の食文化 (1)	中国料理の変遷と特徴	
14	中国料理の食文化 (2)	中国料理の系統と料理様式・食事作法	
15	その他の国の料理の食文化	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

◆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
日本の食文化史年表	江原絢子・東四柳祥子	吉川弘文館
世界の食事	銀城康子企画・文	農山漁村文化協会

◆成績評価の方法・基準 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 応用調理学  
 開講時期 後期  
 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
- 2.
- 3.

## ◆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（４） 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（５） 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（６） 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 舌平目	舌平目の3枚卸し、5枚卸し (担当：村上)	
10	肉の下処理、火入れ	仔羊背肉のロースト (担当：村上)	
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 ウィッチ、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 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 調理実務  
 開講時期 前期  
 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 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 調理実務  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 村上匡、野口栄、山田誠一

## ◆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ート考案	
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ート考案	
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 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 基礎調理実習  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 野口 栄 村上 匡 山田 誠一

## ◆授業概要

生徒一人一人に基礎調理技術（包丁研ぎ、切り方、調理法）と衛生管理を身につけさせる。

## ◆到達目標

1. 包丁を切れるようにし、手入れをする。
2. 食材を正確に切る。
3. 衛生観念を身につける。

## ◆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 (※印は必ず記入してください)

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、各自に講評を行う

◆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、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

科目名 日本料理実習  
 開講時期 前期  
 担当者氏名 野口 栄

## ◆授業概要

日本料理店での勤務、実務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。なお和菓子店での実務経験もあり、授業に活かしている。

## ◆到達目標

1. 日本料理の心を知り、和包丁の基本的な扱いが出来るようにする。
2. 食材の扱い方（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。
- 3.

## ◆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)	(片付け)
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、玉子丼、味噌汁	米の炊き方、出汁の取り方	親子鍋の扱い方
4	刻み野菜、若竹汁	野菜の切り方（切り揃える） 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（入れる順等）	
6	小麦饅頭、餡	餡の作り方 計量、包み方	
7	炊赤飯、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 茶碗蒸し	魚のおろし方、油の温度 蒸し方	
10	鮎の干物 とうもろこしの唐揚げ	魚のおろし方、油の温度等	
11	麦秋、初夏	蒸しカステラ 綿玉羹を作る、包み方等	
12	桂むき、味噌汁 おにぎり	桂むきテスト にぎり方	
13	太巻、細巻、吸物	海苔の扱い方 巻き方等	
14	黒糖わらび餅 淡雪羹	わらび粉の使い方 寒天の扱い方	
15	鶏肉入りおこわ 人参羹	おこわの蒸し方	

◆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 (※印は必ず記入してください)

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

科目名 日本料理実習  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 野口 栄

## ◆授業概要

日本料理店での勤務、実務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。なお和菓子店での実務経験もあり、授業に活かしている。

## ◆到達目標

1. 前期に比べ、包丁での飾り切や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	そば寿し 茄子田楽	練り味噌の作り方 そばの巻き方等	
2	鶏牛蒡の千段巻き カニカマ奉書巻き、黄身酢	黄身酢の作り方、扱い方 千段巻きの由来	
3	胡麻豆腐 炊き合わせ	練り方、色合い等	
4	いが栗しん薯 柿玉子	季節を知る、吹き寄せ	
5	秋刀魚の両妻焼き 菊カブ甘酢漬	串の打ち方、甘酢の割合	
6	焼き芋	オーブン菓子（焼き方） 餡の作り方等	
7	小鰯の利久揚げ 菊花大根の風呂吹き	五枚おろし 大根のむき方	
8	六方むき 厚焼き玉子	テスト	
9	南瓜饅頭揚げ 海老入り蓮根磯辺揚げ	裏ごし 海老の伸ばし方	
10	菊花蕪射み煮 青菜飯、清汁	蕪のむき方 飯の炊き方	
11	小肌柚香巻き 粕汁	魚のおろし方 粕の扱い方等	
12	紫芋の胡麻団子揚げ 求肥餅	裏ごし、油の温度 餅の練り方	
13	天婦羅 菊花豆腐清汁	油の温度、衣の混ぜ方等	
14	虹鱒のけんちん焼き 白和え	魚のおろし方、下味等	
15	鱈の棒鮓 煮脛	魚のおろし方、 $\times$ 方 握り方等	

◆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 (※印は必ず記入してください)

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

科目名 西洋料理実習  
 開講時期 前期  
 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 米の扱いについて	
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 Spaghettoni 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 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 西洋料理実習  
 開講時期 後期  
 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	マイス	発酵、捏ね、成形 (担当、吉田)	
12	Filet de daurade a` la vapeur	vapeur バターのソース	
13	トリュフ	チョコレート (担当、吉田)	
14	実技試験 Soupe à l`oignon	オムレツ	



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 (※印は必ず記入してください)

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。

科目名 中国料理実習  
 開講時期 前期  
 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	春卷	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

- ・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

- ・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

科目名 中国料理実習  
 開講時期 後期  
 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	左宗鶏魚	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 (※印は必ず記入してください)

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

- ・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

科目名 サービスマナー実習  
 開講時期 前期  
 担当者氏名 中富 貴仁、村上 匡

## ◆授業概要

本科目は、ホスピタリ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 36 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ト論	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 (※印は必ず記入してください)

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

科目名 集団調理実習  
 開講時期 後期  
 担当者氏名 稲葉 永治 野口 栄 村上 匡 山田 誠一

## ◆授業概要

近年、卒業後の就職先として集団給食への注目が高まっており、現場での即戦力となることのできるよう各自が分担の責任を果たし、助け合い、チームワークで給食が作れるよう一連の流れ、特徴などを学んでおく必要がある。

## ◆到達目標

1. 食材を時間内に切り揃える
2. 集団調理の流れが把握できる
- 3.

## ◆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 (※印は必ず記入してください)

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

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・学内での補填授業の実施、または校外実習にて補填する

◆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

科目名 総合実習  
 開講時期 後期  
 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。
- 3.

## ◆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。







