

令和3年度

授業内容（シラバス）

調理専攻科

1年次

学校法人 長岡総合学園

悠久山栄養調理専門学校

授業内容（シラバス）

《教育目的》

1. 食生活に関する理論と技術の基礎を学び、応用・実践して、社会の発展に寄与しうる人材を育成する。
2. 社会に出て能力を発揮できるよう、自分の専門分野に強く、人格円満で常識を兼ね備えた心豊かな人材を育成する。

《課程、学科及び修業年限並びに定員》

本校の課程、学科及び修業年限並びに定員は、次のとおりとする。

課 程 名	学 科 名	修業年限	入学定員	総定員	学級数	備 考
衛生専門課程	栄 養 士 科	2年	40名	80名	2	昼 間
衛生専門課程	調理専攻科	2年	40名	80名	2	昼 間
	調 理 師 科	1年	40名	40名	1	昼 間

2021年度調理専攻科1年 教育課程

規程教育内容	規程 時間数	教科科目名	学則規定 時間数	次年度履修 科目	本年度		担当者	
					前期	後期		
食生活と健康	90	公衆衛生学	90	○				
食品と栄養の特性	150	栄養学	90		○	○	川上 紗恵	
		食品学	60		○	○	長谷川 千賀子	
食品の安全と衛生	150	衛生法規	30	○				
		食品衛生学	90		○	○	東 澄子	
		食品衛生学実験	30	○				
調理理論と食文化概論	180	調理理論	120		○	○	高野 壮浩	
		食文化概論	60		○	○	清水 まり子	
調理実習	300	実習1	日本料理Ⅰ	100		○	○	野元 真善
			西洋料理Ⅰ	100		○	○	加藤 弘朗
			中国料理Ⅰ	100		○	○	天野 浩明
総合調理実習	90	製菓実習Ⅰ	40		○	○	平野 芳春	
		基本・集団調理	60		○	○	天野、川上 他	
		レストランサービス	20			○	加藤 弘朗	
小計	960		990					

高度料理技術実習	日本料理Ⅱ	60	2022年度 専攻科2年次 履修科目
	西洋料理Ⅱ	60	
	中国料理Ⅱ	60	
	製菓実習Ⅱ	60	
	サイエンスクッキング	60	
	ライフステージ栄養学実習	60	
	選択	福祉調理 高度調理	
フードサービス実習	校外実習	150	
調理に関する 国際コミュニケーション	食育インストラクター	60	
	レストランサービスⅡ	60	
	フードランゲージ	30	
小計		780	
合計		1770	

教科名 栄養学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 49 コマ
授業方法 講義 单元ごとに小テスト実施	担当者名 川上 紗恵	

教科概要	普段身近にある食品の栄養素はどんな働きがあるか、また私たちの体の中でどのような働きをするのかを学びます。基本的な栄養素とその性質を知ったうえで望ましい栄養バランスの調理ができる調理師になってほしいです。またみなさんの年齢に応じた栄養バランスは変化します。これについても紹介します。
到達目標	健康を考えた調理のできる調理師を目指すため、栄養の基本的な知識を身に付ける。自分自身や家族の健康管理を食事面から考えられるようになる。

授業計画

栄養と健康	1 2~3	栄養学を学ぶ目的 栄養とは何か、健康との関わり ① なぜ調理師にとって栄養学が必要なのか理解する。 ② 身体の構成成分と五大栄養素について理解する。	小テスト①
	4~7	炭水化物 ① 種類とその働きについて学ぶ。 ② 疾病との関り、糖尿病についても理解を深める。	小テスト②
栄養素について	8~11	脂質 ① 種類とその働きについて学ぶ。 ② 疾病との関り、肥満についても理解を深める。	小テスト③
	12~14	たんぱく質 ① 種類とその働きについて学ぶ。 ② 疾病予防機能などについて学ぶ。	小テスト④
	15~20	ビタミン(脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン) ① 種類とその働きについて学ぶ。 ② 欠乏症・過剰症について理解を深める。	小テスト⑤⑥
	21~27	ミネラル(多量ミネラルと微量ミネラル) ① 種類とその働きについて学ぶ。 ② 欠乏症・過剰症について理解を深める。	小テスト⑦⑧
	28	その他の成分 ① 水の働きや摂取と排泄について理解を深める。	小テスト⑨
消化と吸収	29~30	食品の摂取 ① 空腹、満腹になる理由「食べる」という行動について学ぶ。	小テスト⑩
	31~35	栄養素の消化・吸収・代謝 ① 口から摂取した食品に含まれる栄養素が体内でどのように消化・吸収・代謝されるかを学ぶ。 ② 代表的な疾病についても体の構造とともに理解を深める。 (肝臓病・腎臓病・便秘など)	小テスト⑪⑫
前期末試験 実施 第3章、ライフステージのまとめ試験			

エネルギー代謝	36	エネルギー代謝とは・身体活動の計測 ① 実際に自分自身の身体計測を実施し、栄養評価に必要な指標(BMI・基礎代謝量・身体活動レベル・エネルギー消費量)が求められるようになる。	小テスト⑬
	37	エネルギー摂取量とエネルギー消費量 ① エネルギー摂取量と消費量の関係を理解する。	
食品の選択	38	日本人の食事摂取基準 食品標準成分表・食品分類法 食事バランスガイド ① 健康な生活を送るための栄養素摂取のもととなる食事摂取基準について学ぶ。 ② 1日の食事をバランスよくとる工夫や、自分自身の食事内容を評価する。	小テスト⑭
	39		
	40		
ライフステージ	41~42	ライフステージについて 妊娠期・授乳期の栄養 ① 自分の人生について振り返り、今後の人生プランを考える。 ② この時期の身体的特徴と食事の関わりについて理解する。	小テスト⑮
	43~44	乳児期の栄養 ① この時期の身体的特徴と食事の関わりについて理解する。 ② 母乳(粉ミルク)から、離乳食、食事への流れについて学ぶ。	小テスト⑯
	45	幼児期の栄養 学童期の栄養 思春期・青年期の栄養 ① この時期の身体的特徴と食事の関わりについて理解する。 ② それぞれの時期特有の問題点を理解し、改善策を提案できるようにする。	小テスト⑰
	46		
	47		
48	成人期の栄養 高齢期の栄養 ① この時期の身体的特徴と食事の関わりについて理解する。 ② 疾病との関り、生活習慣病についても理解を深める。	小テスト⑱	
49			

後期期末試験 実施 第3章、ライフステージのまとめ試験

評価方法	使用教科書等
前期 200点満点小	・新調理師養成教育全書
テスト全12回 5点×12=60点	必修編 2「食品と栄養の特性」
前期期末試験 120点	全国調理師養成施設協会 編
ノート提出 20点	・プリント
後期 100点満点	
小テスト全6回 5点×6=30点	
後期期末試験 60点	
ノート提出 10点	
※前期授業開講数が後期の2倍のため 最終的に100点換算計算で評価 その他課題についての評価は加点とする	

教科名 食品学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32 コマ
授業方法 講義	担当者名 長谷川 千賀子	

教科概要	食品をよりおいしく、安全に、より美しく、かつ栄養価を高めるような調理ができるように、食品の特性と種類、および食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通について学ぶ。
到達目標	食品の旬、性質の違い、含まれる成分の知識を深め、食品の特徴を生かした調理ができるようになる。食品の貯蔵・加工、生産・流通を学び、食材を無駄なく利用する姿勢を身につける。

授業計画

1	旬の食材、食品の特性	17	動物性食品とその加工品 (魚介類)・(食肉類) 種類、構造、成分 死後硬直、熟成と成分変化 燻製、塩蔵、練り製品など (卵類) 鶏卵の構造、成分 鮮度と貯蔵 (乳類) 牛乳の成分、種類 バター、チーズ、ヨーグルト クリームなど
2	植物性食品とその加工品 (穀類)・(いも類) (豆類)・(種実類) (野菜類)・(果実類) (きのこ類)・(藻類) *旬、調理実習の食材に合わせて 種類、成分 加工品	18	
3		19	
4		20	
5		21	
6		22	
7		23	
8		24	
9		25	
10		26	
11		27	
12		28	
13		29	
14		30	
15		砂糖の分類、用途	31
16	その他の甘味類の種類と用途	32	
評価方法 筆記試験 50% 確認テスト 50% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 必修編 2「食品と栄養の特性」 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 食品衛生学	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 48 コマ
授業方法 講義	担当者名 東 澄子	

教科概要	食品の安全の重要性を認識し、飲食による健康危害の原因とその予防法に関する知識や技術について学ぶ。
到達目標	食の安全に関する知識技術を習得し、調理現場における科学的根拠に基づいた衛生管理の実践を目標とする。

授業計画

1 ～ 2	第1章 食の安全と衛生 食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。	20 ～ 32	3 細菌性食中毒 主な食中毒菌の特徴とそれらによる食中毒の予防法について学ぶ。
3 ～ 7	第2章 食品と微生物 微生物の特徴を理解し、微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。	33 ～ 35	4 ウイルス性食中毒 ノロウイルスなど食中毒の原因となるウイルスの特徴とその予防法について学ぶ。
8 ～ 10	第3章 食品と化学物質 1 食品添加物 利点と安全性および使用時の注意点などについても理解する。	36 ～ 39	5 自然毒食中毒 フグや有毒キノコなど自然界の動植物の体内成分による食中毒について学ぶ。
11 ～ 12	2 食品と重金属 食品に含まれる重金属の有害性などについて。	40 ～ 41	6 化学性食中毒 有害化学物質による食中毒について。
13 ～ 14	3 食品と放射性物質 放射性物質の人体への影響などについて。	42 ～ 45	7 寄生虫による食中毒 主な寄生虫の特徴とそれらによる食中毒の予防法について学ぶ。
15 ～ 17	第4章 器具・容器包装の衛生 器具・容器包装について、その材質や特性について理解し、適正な用途と使用方法について学ぶ。	46	8 経口感染症 経口感染症と食中毒の関係などについて。
18	第5章 飲食による健康危害 1 飲食による健康危害の種類	47 ～ 48	9 食物アレルギー 食物アレルギーについて学ぶ。
19 ～ 20	2 食中毒の概要 国内の食中毒発生状況について学ぶ。		
評価方法 定期試験(中間試験・期末試験) 90% 提出物および出席状況等 10% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 ・調理師養成教育全書 必修編 3「食品の安全と衛生」 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 調理理論	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 64 コマ
授業方法 講義・グループワーク 教科書を中心に授業を行い、必要に応じて資料を配布する。		担当者名 高野 壮浩 古川 満美子

教科概要	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習で行っている調理操作には「こつ」と呼ばれる科学的な理由がある。「こつ」の科学的根拠を知り、調理実習と結びつけて理解を深める。 フードサービスとしての給食、チームワークで作る給食について考える。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 調理操作によって起こるにうる、食品の組織・物性の変化を理解し、科学的根拠を説明できる。 実際の調理に応用できる。 給食システムの中で行われる大量調理について学び、一連の業務についての技術や知識を身に付ける。

授業計画

1 ~ 4	第1章 調理とおいしさ ・調理の目的・意義を知り、科学的側面と文化的側面を理解する。 ・おいしさを構成する要因について理解する。	25 26	植物性食品④ 砂糖 砂糖の調理性について理解する。
		27 ~ 28	植物性食品⑤ 豆類、種実類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
5 ~ 9	第2章 調理の基本操作 ①非加熱調理操作 ・種類と特徴、操作により生じる食品材料の変化について理解する。 ②加熱調理操作 ・伝熱方法と原理および特徴について理解する。	29 ~ 34	植物性食品⑥ 野菜類、果実類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
		35 36	植物性食品⑦ きのこと類、海藻類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。
10 ~ 15	第4章 調理施設 器具と熱源 ①非加熱調理器具 ②加熱調理器具 ・調理器具の種類と用途を理解する。	37 ~ 39	動物性食品① 魚介類 ・構成するたんぱく質の特徴を理解する。 ・種類と調理特性について理解する。
		40 ~ 42	動物性食品② 食肉類 ・構成するたんぱく質の特徴を理解する。 ・種類と調理特性について理解する。
16 ~ 18	第3章 食品の調理科学 植物性食品① 穀類(米) ・米の種類・構造・構成成分について学び、種類別の調理法について理解する。	43 ~ 46	動物性食品③ 卵類 ・構造、鮮度による変化、調理特性について理解する。 乳類 ・成分と調理特性について理解する。
19 ~ 22	植物性食品② 穀類(小麦) ・小麦の構造・種類・小麦粉の調理性と特徴を理解する。	47 48	その他の食品油脂類調味料類 ゲル状食品 ・種類と特性を学び、使用法について理解する。
23 24	植物性食品③ いも及びでんぷん類 ・それぞれの種類と構成成分、調理性について理解する。		
評価方法 定期試験(筆記) 80% 提出物(ノート) 20% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 新調理師養成教育全書 必修編 4「調理理論と食文化概論」 全国調理師養成施設協会 編	

集団調理実習			
1	集団調理実習にあたって 集団調理実習の進め方 ・給食とは	9	・献立の立て方 (荷重平均、献立作成表の作成・内容検討)
2	・給食施設 給食システム ・調理師の仕事	10	・対象別献立作成と調理(学校給食)
3	・集団調理実習の流れ ・食品発注計画(発注量計算) ※成分表・電卓用意	11	・対象別献立作成と調理 (病院・老人施設)
4	・運営計画 (作業指示書・作業工程表)	12	・対象別献立作成と調理 (児童施設・事業所)
5	大量調理施設衛生管理 マニュアル ・趣旨・重要管理事項・標準作業書	13	※技術考査勉強
6	・衛生管理計画	14	危機管理(食中毒時の対応) 事例(対応例3、衛生管理)
7	大量調理の特徴と調理技術 ・献立とは、献立作成の基本・指標	15	危機管理(災害時給食) 事例(阪神淡路、中越地震、中越沖地震)
8	・献立の立て方 (調査把握・目標量・荷重平均)	16	調理従事者として まとめ、感想文、試験対策
評価方法 定期試験(筆記) 100%		使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 必修編 2「食品栄養の特性」 必修編 3「食品安全と衛生」 必修編 4「調理理論と食文化概論」 必修編 6「総合調理実習」 全国調理師養成施設協会 編 ・プリント ・成分表・電卓用意	

教科名 食文化概論	開講時期 1年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 26コマ
授業方法 講義	担当者名 清水 まり子	

教科概要	日本および世界の食文化の成り立ちや特徴を学習し、現代の食の問題点や食をとりまく環境にも目を向け、調理師が食文化の担い手であるという自覚を養う。
到達目標	①食文化の成り立ちを自然環境、社会的背景、歴史などに関連させて考察する。 ②日本の食生活、食文化の変遷を理解し、未来の食文化へも目を向ける。 ③世界の食文化の特徴を知る。

授業計画

1	食文化とは何か 自然環境と食文化	14	現代の食生活
2	食物と宗教 食法、調理法の多様性	15	中食と外食 食品ロス
3	食文化の共通化と国際化	16	食生活の問題点と食育
4	日本の食文化史	17	食と環境
5	日本の食文化史	18	西洋料理の変遷
6	中間試験(復習テスト)	19	西洋料理の特徴
7	日本料理の特徴	20	西洋料理様式 西洋料理の食事作法
8	日本料理様式	21	中間試験(復習テスト)
9	日本料理様式	22	中国料理の変遷
10	日本料理の食事作法	23	中国料理の特徴
11	行事食	24	中国料理様式 中国料理の食事作法
12	五節句の食事	25	その他の国の食文化
13	郷土料理	26	その他の国の食文化
評価方法 中間試験(復習テスト) 4割 期末試験(定期テスト) 5割 平常点(出席、授業態度、提出物等) 1割 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 新調理師養成教育全書 必修編 4「調理理論と食文化概論」 (第5章～7章) 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 日本料理 I	開講時期 1 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 56 コマ
授業方法 実習	担当者名 野元 真善	

教科概要	日本料理の基本技術や調理から盛り付けまでの一連の動作の習得。 旬の素材の知識や日本料理に大切な歳時記の習得を目指す。
到達目標	日本料理の基本である「剥く」「打つ」「切る」を完全に習得し、職場で即実践できるスキルを身につけると共に、プロフェッショナルとしての情熱と感性を磨く。

授業計画

1	包丁研ぎのDVDを見る→包丁を研ぐ→ 大根で切り方の練習 だしの取り方(大根味噌汁)	8	揚げ出し豆腐(レシピ集P27) 翡翠茄子の梅肉掛け 出汁巻き玉子
2	だしの取り方復習 豚汁(レシピ集P5) 野菜の胡麻白和え(レシピ集P37) 大根桂剥き	9	鮎の塩焼き(レシピ集P13) 蕪とサーモンの黄身酢掛け
3	春野菜の吸い物 鰯の三枚おろし→鰯の天婦羅・鰯の叩き	10	沢煮椀 枝豆ご飯
4	鮪の平造り・鰯の糸作り(レシピ集P9) 友禅膾	11	炊合せ(レシピ集P25) 鮎並の葛打ち椀
5	治部煮(レシピ集P22) ご飯の炊き方 蚕豆とベーコンの炊き込みご飯	12	夕顔の鶏そぼろ餡掛け からし酢味噌和え(レシピ集P35) 出汁巻き玉子
6	海老真丈 清汁仕立て(レシピ集P3) 大根と豚バラ肉の年輪巻き	13	調理技術コンクールの課題を踏まえたレシピ
7	前期中間試験 実技・大根の桂剥き	14	前期期末試験 実技・出汁巻き玉子 筆記試験

15	合鴨八幡巻き 技能五輪課題 水羊羹	22	鯖の味噌煮 鶏の炊焼き
16	天婦羅の基本 鯛のあら炊き	23	烏賊のお作り鳴門作り(レシピ集P10) 烏賊の炊合せ
17	烏賊の黄身焼き(レシピ集P15) 秋刀魚ご飯	24	手綱寿司 技能五輪課題
18	鰯のつみれ汁 筑前煮(レシピ集P24)	25	蕪蒸し(レシピ集P33) 船場汁
19	鶏笹身みの揚げ(レシピ集P29) 茶碗蒸し	26	鍋物(レシピ集P39) 鰯の姿作り
20	魚の幽庵焼き 花蓮根 炊合せ	27	飾り寿司 七宝巻き 手毬寿司 細巻き
21	後期中間試験 実技試験 梅人参 里芋 六方	28	後期期末試験 実技試験・鰯の姿作り 筆記試験
<p>評価方法</p> <p>実技試験 50点</p> <p>筆記試験 30点</p> <p>実習状況・ノート提出 20点</p> <p>80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p>		<p>使用教科書等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 全国調理師養成施設協会 編 ・調理実習レシピ集 	

教科名 西洋料理 I	開講時期 1 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 56 コマ
授業方法 実習	担当者名 加藤 弘朗	

教科概要	日本料理や中国料理に対して西洋で発達した料理の基本を学びます。日本に本格的な西洋料理が導入された最初は明治時代のフランス料理ですが、イタリアやスペイン、その他西欧各国には独特の料理があります。食文化概論の知識も思い出しながら実習をしてほしいです。
到達目標	西洋料理の基本的な作り方の習得。地理・気候・歴史からくる料理の違いを実習を通して体得する。

授業計画

西洋料理の基礎を学ぶ(フレンチを元に)		
1	西洋料理の実習に入る前に ・概要説明、実習室の使い方、包丁の使い方	6 白いソースと応用 ・ソース ベシャメル ・マカロニと小海老のグラタン ・ポークロースのブレーゼ アルザス風
2	基本のだし汁(ブイヨン) ・浅蜷のスパゲッティ ・ブイヨン ・ミルファンテ スープ	7 褐色のだし汁、おなじみのイタリアン ・フォン ド ブオー ・ミネストローネ ・スパゲッティ カルボナーラ
3	基本的な冷製ソース ・マヨネーズとビネグレット ・白身魚のグージョネット・タルタルソース添え ・サラダ コンポーゼ	8 褐色のソース ・デミグラスソース ・ハンバーグステーキ
4	卵料理 ・卵料理の色々 ・オムレツ	9 魚料理とバターソース ・舌ひらめのムニエル(焦がしバターソース) ・仔羊のコートレット・ニース風 ・トマトのクロスティニー
5	サラダの応用と混合せバター ・帆立貝のサラダ仕立てイチゴドレッシング ・トウモロコシのクリームスープ ・ミックスサンドイッチ	

応用料理(基礎編)		
10	カレーライス ・コンソメ用ブイヨン ・チキンカレーライス ・スパイスを多用して作る本格的チキンカレー	12 コンソメスープ、冷製パスタ ・コンソメ ・スカンピとルコラの冷製カッペリーニ ・ビーフストロガノフ
11	冷製スープ ・かぼちゃの冷製スープ ・ハム入りのオムレツ ・カプリ風サラダ	

前期定期試験			
13	前期中間試験 (筆記、個人実技) 6月予定	14	前期期末試験 (筆記、個人&チーム実技)9月予定

応用料理(各国の料理とその応用)			
15	・ポテトとベーコンの田舎風フランク ・長岡巾着なすとフォワグラのミルフィユ仕立て ・パンネのボローニャ風(ミートソース)	21	・クラム チャウダー ・プーレー・ロティ・グランメール ・ポルチーニとシメジのコンソメ炊き込みご飯
16	・スパゲッティ 赤唐辛子入り ガーリックオイル ・ヒューメード ポアソン ・鯛と海老のムニエル二色のソース	22	・カブのピューレー スープ ・ビーフ・シチュー 温野菜添え
17	・海の幸 サラダ作りカレー風味 ・野菜のクリームスープ ・牛フィレ肉のステーキ ベアルネーズソース	23	・チーズフォンデュ ・牛フィレ肉のパイ包み焼
18	・ムール貝の漁師風 ・鴨のロースト オレンジ風味 ・ワルドルフ サラダ	24	・鴨胸肉の軽い燻製サラダ作り バルサミコドレッシング ・舌ヒラメのボン・ファミ風
19	・マルセイユ風アサリのスープ ・若鶏のクリーム煮 ・パンツァネラ	25	・ポタージュ・マリガトーニ ・アメリカン クラブハウス サンドイッチ
20	・スペイン風 かき卵入りガーリックスープ ・帆立貝と海老の蒸し煮 ベルモットソース ・チキンソテー シャスールソース	26	・冷製デコレーション

後期定期試験			
27	後期中間試験 (筆記、個人&チーム実技)11月予定	28	後期期末試験 (筆記、個人実技) 1月予定
<p>評価方法</p> <p>実技試験((個人 70%・班 30%)50点 筆記試験 50点(実技ノートチェック含む) 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p>		<p>使用教科書等</p> <p>・新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 全国調理師養成施設協会 編</p>	

教科名 中国料理 I	開講時期 1 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 56 コマ
授業方法 実習	担当者名 天野 浩明	

教科概要	中国料理の基礎知識を身に着け(挨拶、衛生管理、包丁管理、調理技術片付け)全体の段取りができるように指導する。 班の人たちとのコミュニケーションが取れるよう学生に配慮し就職してから困らない様に指導する。
到達目標	1年次は、中国料理の基本知識と技術を反映する。多岐にわたる料理体系を理解し習得する。調理技術の反復練習や中国語の料理名や材料名を学習し定期試験に備える。

授業計画

1	① 基本知識と実習の流れ(挨拶・衛生・片付け・器具) ② 中華包丁の研ぎ方。 ③ 中華鍋焼き掃除 ④ 包丁さばき(野菜の切り方) ⑤ ネギ油(葱油) ⑥ ラー油(辣油) ⑦ 中国甘味噌(甜麵醬)
2	① 基本スープの取り方(清湯・毛湯・哨湯・白湯) ② 包丁さばき(野菜の切り方) ③ 干しエビと大根のスープ(蘿蔔蝦米湯) ④ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)
3	① 包丁さばき(野菜の切り方) ② 冷菜「茹で鶏の四川風胡麻ソースかけ」(棒棒鶏) ③ 干し貝柱と大根のスープ(蘿蔔干貝湯) ④ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)
4	① 豚肉の薄切りニンニクソースかけ(雲白肉片) ② ザーサイと大根のトロミのついたスープ(榨菜蘿蔔羹湯) ③ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)
5	① 大根と挽き肉の炒め煮(蘿蔔肉末醬) ② ラーメン調理法(拉麵) ③ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)
6	① ピーマンと牛肉の細切り炒め(青椒牛肉絲) ② トロミのついた酸っぱ辛いスープ(酸辣湯) ③ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)
7	① 前期中間試験(大根の切り方・片・絲・末) ② 大根とクラゲの味付け彩り盛り(海蜇蘿蔔蛋捲)
8	① イカ飾り切りの冷菜山椒ソース(涼拌魷魚) ② 大根とハム入り揚げパイ(蘿蔔酥餅) ③ 玉子炒飯鍋振り練習(蛋炒飯)

9	<p>① 焼き餃子(鍋貼餃子) <small>くおうていえいちゃおず</small></p> <p>② シューマイ(鮮肉焼売) <small>しえんろうしやおまい</small></p> <p>③ 薄焼き玉子練習(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
10	<p>① カシューナッツと鶏肉の炒め(腰果鶏丁) <small>やおくおじいでいえん</small></p> <p>② 鶏肉の醤油煮込み(紅焼鶏塊) <small>ほうしやおじいくわい</small></p> <p>③ 薄焼き玉子練習(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
11	<p>① 冷やし中華(涼拌麵) <small>りやんぼんみえん</small></p> <p>② 肉味噌そば(炸醬麵) <small>ざあじやんみえん</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
12	<p>① 中華風カニ入り玉子焼き(芙蓉蟹蛋) <small>ふうろんしえたん</small></p> <p>② アンニン豆腐(杏仁豆腐) <small>しんれんどうふう</small></p> <p>③ ハムレタス炒飯(洋火腿生菜炒飯) <small>やんほうとえいしよんつあいちゃおふあん</small></p>
13	<p>① 揚げ春捲き(炸春捲) <small>さあしゆんじゆあん</small></p> <p>② スープ入り饅頭(小籠包子) <small>しやおろんぽおず</small></p> <p>③ 玉子炒飯(蛋炒飯) <small>たんちやおふあん</small></p>
14	<p>① 前期期末試験 玉子炒飯(蛋炒飯) <small>たんちやおふあん</small></p>
15	<p>① 豚肉のぶつ切り甘酢あんかけ・酢豚(糖醋肉塊) <small>たんつうろうくわい</small></p> <p>② 玉子と豚肉の薄切り炒め(蛋炒肉片) <small>たんちやおろうびえん</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
16	<p>① イカの花切り辛し炒め(公爆魷花) <small>こんばおゆいほあ</small></p> <p>② イカの薄切りミルク炒め(奶油魷片) <small>ないようゆうびえん</small></p> <p>③ 玉子スープ(蛋花湯) <small>たんほあたん</small></p>
17	<p>① 肉入り饅頭(鮮肉包子) <small>しえんろうしやおず</small></p> <p>② 桃饅頭(寿桃包子) <small>しよたおぼおず</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
18	<p>① 五目焼きそば(什錦炒麵) <small>しちちんちやおみえん</small></p> <p>② 四川風胡麻辛味そば(坦々麵) <small>だんだんみえん</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
19	<p>① 豆腐の四川風煮込み白ご飯添え(麻婆豆腐) <small>まあほうどうふう</small></p> <p>② 揚げ豆腐の煮込み(家常豆腐) <small>じゃあちゃんどうふう</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
20	<p>① 鶏肉のさいの目切り甘味噌炒め(醬爆鶏丁) <small>じやんぼおじいでいえん</small></p> <p>② 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ(油淋鶏塊) <small>ようりんじいくわい</small></p> <p>③ 薄焼き玉子(蛋皮) <small>たんびい</small></p>
21	<p>① 後期中間試験「薄焼き玉子」(蛋皮) <small>たんびい</small></p> <p>② 海老のすり身の巻物「蒸し物、揚げ物」(蒸如意蝦捲・炸如意蝦捲) <small>じよんるういしやじゆあん ざあるういしやじゆあん</small></p>

22	① 海老のチリソース(乾焼蝦仁) ② 海老のマヨネーズ和え(沙律蝦球) ③ 五目炒飯(什錦炒飯)		
23	特別授業 鈴木勝之先生 ① 野菜の彫刻 野菜の彫刻の技術を学ぶ(花、鳥、蝶)		
24	① 鮮魚の蒸し物(清蒸鮮魚) ② カレイの香り揚げ(香炸鰈魚) ③ ピーマンと豚肉細切り炒め(青椒肉絲)試験課題練習		
25	① 肉団子の甘酢かけ(糖醋丸子) ② さつま芋の糸ひき飴がらめ(拔絲紅薯) ③ キクラゲと玉子と豚肉細切り炒め(木犀肉絲)		
26	① 豚肉の薄切りカレー味炒め(咖喱肉片) ② 中国風変わりドーナツ揚げ(開口笑) ③ ピーマンと豚肉細切り炒め(青椒肉絲)試験課題練習		
27	① 若鶏の香り揚げ(香酥鶏)・中国風クレープ(薄餅) ② タピオカ入りココナッツミルク(椰汁西米露) ③ ピーマンと豚肉細切り炒め(青椒肉絲)試験課題練習		
28	① 後期期末試験 ピーマンと豚肉細切り炒め(青椒肉絲)		
<table border="1"> <tr> <td> 評価方法 実技試験 60点 筆記試験 20点 ノート提出 10点 学習態度 10点 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C 出席が75%に満たない場合は 特別補講を実施する </td> <td> 使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 全国調理師養成施設協会 編 ・調理実習レシピ集 </td> </tr> </table>		評価方法 実技試験 60点 筆記試験 20点 ノート提出 10点 学習態度 10点 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C 出席が75%に満たない場合は 特別補講を実施する	使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 全国調理師養成施設協会 編 ・調理実習レシピ集
評価方法 実技試験 60点 筆記試験 20点 ノート提出 10点 学習態度 10点 合計 100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C 出席が75%に満たない場合は 特別補講を実施する	使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 必修編 5「調理実習」 全国調理師養成施設協会 編 ・調理実習レシピ集		

教科名 製菓実習 I	開講時期 1 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 22 コマ
授業方法 実習	担当者名 平野 芳春	

教科概要	お菓子やデザートを作る為の基本的技術や知識を習得。 創造力を働かせて色彩やデザイン等美的感覚を養う。
到達目標	見て美しく、食べておいしい夢のあるお菓子を作る。 難しい作業を乗り越えた先の達成感を得る。

授業計画

1	ゼラチンの扱い方、クッキー生地の作り方、 生クリームの泡立て方。 ストロベリームース、チュイル・ダンテル	7	栗を使ったお菓子の代表作 ガトーモンブラン、マロンクリーム の作り方、 絞り方を学ぶ
2	別立て法のスポンジ生地の作り方。 バナナ風味のシフォンケーキ他	8	鏡のように輝く、グラサージュ・ショコラを 使った、ドームショコラを作る。
3	シュー生地、クレームパティシエール 表面がサクリパリパリのアーモンド風味の シュークリームを作ろう。	9	ロールケーキを作る。共立て法で作るスポ ンジ生地 クリスマスケーキの定番ビツシュド・ノエル
4	チョコレートの扱い方、生地の作り方。 香り高いチョコレートケーキ、ガトーショコ ラ・クラシックを作ります。	10	飾り菓子。お菓子の素材を使った細工菓子 シュガークラフト、簡単な飴細工
5	タルト生地とアーモンドクリームを使って焼 き上げたフルーツタルト	11	期末試験
6	パイ生地の扱い方、伸ばし方を習得しよう。 リンゴの甘酸っぱい味が際立つアップルパイ		
評価方法 定期テスト(実技)60点(筆記)20点 (実技ノート)20点 合計 100点 出席が 75%に満たない場合は、特別補 講を実施する。 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 調理実習レシピ集 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 基本調理	開講時期 1年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 34 コマ
授業方法 実習	担当者名 天野 浩明	

教科概要	調理というのは分野が違ってても、基本的な知識・技術は共通しています。これを身に付けることによってより高度な調理が可能になります。まずは、基礎から習得しましょう。しかし、大量調理というのはレストランや専門店の料理とは異なる調理工程があります。こちら実習を通じて身につけて欲しいです。
到達目標	包丁の使い方、食材の下処理の基本を習得する。 1食の献立構成、配膳の形態を理解する。 お客様に提供する料理を作るという意識を持ち、衛生管理、味、見た目、盛り付けの細部まで注意して調理する。

授業計画

1	包丁の基本的な切り方・使い方①	10	高野豆腐の炊き合わせ 茄子の田楽 浅漬け
2	包丁の基本的な切り方・使い方②	11	豚肉の鉄焼き かぼちゃの含め煮 きゅうりもみ
3	包丁の基本的な切り方・使い方③	12	スパゲッティナポリタン 鰯の炒め揚げ 白菜のサラダ
4	小テスト	13	鱈のフライ ひじきの煮物 鶏つくねとほうれん草のスープ
5	かきたま汁 煮魚 お浸し	14	鱈フライ ごぼうサラダ 菊のお浸し
6	ジュリエヌスープ ハンバーグステーキ コールスローサラダ	15	校内コンクール練習①
7	前期中間試験	16	校内コンクール練習②
8	豚肉の生姜焼き 根菜の炒り煮 人参とこんにゃくの白和え	17	前期期末試験
9	炒合菜 リャンバンチェズ 中華風コーンスープ		
評価方法 定期試験 60% 小テスト 10% 出席 10% 授業態度10% 提出物 10% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 ・新調理師養成教育全書 調理実習レシピ集 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 レストランサービスⅠ	開講時期 1年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 11コマ
授業方法 講義・実技	担当者名 内海 安彦 加藤 弘朗	

教科概要	料理知識及び料飲サービスに関する基礎を学ぶ。
到達目標	調理場での最低限の知識を持つ。

授業計画

1	プロをめざすあなたへの基礎接遇の基礎知識	プロになる為の心がまえ、考え方、学び方、発想、こだわり、差別化、健康と仕事、挨拶、言葉遣い、進み方、生き方、積極性と消極的
	料飲一般知識	接客サービス、サービスの種類、サービスの心得、身だしなみ、コミュニケーション、チームワーク、ホスピタリティー
	什器、食器、備品の知識	什器、食器、備品の取扱い、シルバーウエアー、チャイナウエアー、グラスウエアー、リネン、ワゴン、その他備品
	西洋料理の基礎知識	西洋料理の概要
	メニュー	メニューの役割、メニューの意味とサービスの仕方
	フルコースの知識	フルコースの順序、コース料理の解説
	朝食の基本料理	コース料理の順序、解説
	実践	テーブルセッティング、ナプキンの折り方
	フレーミングデザート	クレープシュゼット
11		◎保護者食事会(12月上旬予定)
評価方法 筆記試験:80% 実技試験:20% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 新調理師養成教育全書 「レストランサービス」 全国調理師養成施設協会 編