

令和2年度

授業内容（シラバス）

調理専攻科

2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

2020年度 調理専攻科2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	1年次履修済み	本年度		担当者	頁		
						前期	後期				
食生活と健康	90	公衆衛生学		90		○	○	大野 信也	3		
食品と栄養の特性	150	栄養学		90	60時間	○		長谷川 千賀子	4		
		食品学		60	○						
食品の安全と衛生	150	衛生法規		30		○		川上 直也	5		
		食品衛生学		90	○						
		食品衛生学実験		30			○	西川 眞	6		
調理理論と食文化概論	180	調理理論		120	○						
		食文化概論		60	○						
調理実習	300	実習1	日本料理Ⅰ	100	○						
			西洋料理Ⅰ	100	○						
			中国料理Ⅰ	60	○						
			製菓実習Ⅰ	40	○						
総合調理実習	90	基本・集団調理		30	○						
		レストランサービス		30	○						
		フードビジネスⅠ		30	○						
小計	960			960							
高度料理技術実習		日本料理Ⅱ		60		○	○	新野 卓美	7		
		西洋料理Ⅱ		60		○	○	高橋 実	8		
		中国料理Ⅱ		60		○	○	天野 浩明	9		
		製菓実習Ⅱ		60		○	○	平野 芳春	10		
		サイエンスクッキング		60		○		池津 直子	11		
		ライフステージ栄養学実習		60			○	池津 直子	12		
		選択	高度調理	福祉調理		120		○	○	古川 満美子	13
				日本						野本 真善	14
				西洋						小野塚 亘	15
				中国						篠田、疋田、鈴木	16
製菓		平野 芳春	17								
フードサービス実習		レストランサービスⅡ		90		○	○	加藤 弘朗	18		
		フードビジネスⅡ		60		○	○	土田 正憲	19		
調理に関する国際コミュニケーション		校外実習		150		○					
		食育インストラクター		60		○	○	武田 雅子	20		
小計				840							
合計				1800							

《全体目標》

食をとおして、国民の健康保持の使命を果たすために必要な幅広い知識の習得を目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1～9	調理師と健康	・健康の考え方、食と健康の関係と調理師としての役割について学習する。
10～19	食生活と疾病	・疾病について疫学、免疫、疾病予防、生活習慣病について学習する。
20～28	健康づくり	・健康づくり対策として健康増進、我が国の状況、健康教育、健康と食生活について学習する。
29～35	調理師と食育	・食育の定義、意義、食育基本法について学習する。
36～42	労働と健康	・労働と健康の関係及び調理師の職場環境について学習する。
43～49	環境と健康	・環境と健康の関係について学び、環境汚染と対策、取り組みについて学習する。
教科書 「新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康」 全国調理師養成施設協会 編		教材並びに参考図書 プリント
《評価方法》 筆記試験 平常点（授業態度、課題提出状況等）±10点		

《全体目標》

体を造る栄養素とその機能を知り、代謝及び生理機能について学ぶ。また、適切な栄養素量、食品の選択の仕方について学び、健康に留意した調理のできる調理師を目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1～2	栄養と健康	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養学を学ぶ目的 ・ 栄養とは何か、健康との関わり
3～18	栄養素について	<ul style="list-style-type: none"> ・ 炭水化物 ・ 脂質 ・ たんぱく質 ・ ビタミン ・ ミネラル ・ その他の成分
19～30	消化と吸収	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の摂取 ・ 栄養素の消化・吸収・代謝
31～37	エネルギー代謝	<ul style="list-style-type: none"> ・ エネルギー代謝とは ・ エネルギー摂取量とエネルギー消費量 ・ 身体活動の計測
38～49	食品の選択	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 栄養価計算について

教科書

「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

教材並びに参考図書

プリント

《評価方法》

筆記試験

課題への取り組み姿勢とその内容

ノート提出

《全体目標》

食の安全と衛生についての関係制度と法律、衛生管理方法を中心に、調理師として必要な知識を習得する。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	飲食による健康被害	<ul style="list-style-type: none"> 近年話題の健康被害について学習する。 (BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び動物用医薬品)
2～3	食品安全対策と食品安全対策にかかわる法律	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生の最大の目的である食品の安全対策と関係法令・制度を学習する。
4～5	食品安全行政	<ul style="list-style-type: none"> 我が国の食品安全行政について学習する。
6～7	食品安全情報の共有	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示について学習する。
8～10	食品調理施設・設備の安全対策	<ul style="list-style-type: none"> 食品営業施設の施設基準、管理運営基準について学習する。
11～13	調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の健康管理と衛生的な食品取扱い、洗淨・殺菌・消毒について学ぶ。
14～15	自主衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> HACCPによる自主衛生管理について学ぶ。
16	食品事故対応	<ul style="list-style-type: none"> 食品事故発生時の危機管理と食中毒の実例について学習する。

教科書

「新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

教材並びに参考図書

プリント

《評価方法》

筆記試験

《全体目標》

調理師として衛生的な作業環境を科学的に管理できるよう、食材や加工に使用する器具、器材について、衛生検査法を実技として学ぶ。危害因子を実際に観察することにより、危害予測と安全処理の技術を身につける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	食品衛生検査の目的 安全管理規程・基本手技	正しい検査を行うための基本知識と、安全な取り扱いのための行動手順を学ぶ。
2	食品微生物検査と消毒法	食品微生物を観察し、資材を消毒する。
3～12	食品微生物を培養、染色し顕微鏡で形態を観察する	食品や飲料水、器具等からカビ、酵母、細菌（球菌、桿菌、芽胞菌）を培養し、形態的、生化学的に各性状を調べ、分類する。寄生虫を観察する。それぞれの由来を調べ、制御法を考える。
13～14	食品の鮮度判定	簡易な試験法で正しく鮮度判定ができる。
15～16	安全な食品製造のための手法： HACCPの実効性	手指汚染を可視的に捉える。耐熱性芽胞の制御法を考える。重要管理点の選択の意味を実際的に把握する。

教科書

「新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

教材並びに参考図書
講師作成プリント

《評価方法》

- 1 出席日数、標準手技に基づいた実験態度、実験レポートの記載内容
- 2 筆記試験

《全体目標》

- ・日本料理の基本技術である包丁の扱い方を習得する。
- ・グループ作業にて社会に出ての調理仕事の流れを身に付ける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1 ----- 16	旬の魚介の基本的なさばき方 野菜の基本の切り方での 和え物、吸い物、造り、焼き物 煮物、揚げ物、ご飯物 旬の魚介、野菜を使いグループでの作業 で調理の流れを身に付ける 秋の会席料理 冬の会席料理 早春の会席料理	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛薄造り ・かれい唐揚げ ・鰯姿作り ・炊き込みご飯 ・鶏肉香梅煮 ・だし巻玉子 ・烏賊そうめん ・筍博多揚げ <ul style="list-style-type: none"> ・秋の前菜3種 ・お造り3種盛り ・鮭萩焼き ・じゃが芋万頭 ・鶏ささ身みの揚げ ・鶏肉のスープ煮 ・筍博多揚げ ・白身魚ちり蒸し ・鯛塩釜焼き
教科書	教材並びに参考図書	
「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		
《評価方法》 実技試験 5割、筆記試験 4割、ノート提出 1割		

《全体目標》

基本技術の反復を基に更なる技術・知識の向上を計り、プロフェッショナルとしての情熱と感性を磨き、社会・職場に適応する人格の形成をめざす。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方 (献立内容)
1	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・春野菜とフズイリのペペロンチーノ ・鮭のムニエル ペルノーソース ・豚フィレ肉のパン粉付け焼き ロベールソース
2	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ロレーヌ風キッシュ ・ニュージーランド風 さつまいものクリームスープ ・若鶏のロースト バルサミコソース
3	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・バーニャ・カウダ ・ピザパイ
4	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・パエリア ・鯆の酢油漬け(マリネ)
5	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ピロシキ ・帆立貝のポアレー ロックフォール仕立ての白ワインソース
6	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛のアクアパッツァ ・サルティンボッカ ローマ風
7	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・エスカルゴとキノコのブルゴーニュ風 ・ボルシチ ・鴨とイチジクのサラダ
8	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ブラウンオニオンスープ ・シーフードのクリーム煮 ・豚フィレ肉のきのこソース
9	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・渡り蟹のビスク ・ペンネのゴルゴンゾーラチーズ
10	調理技術コンクールの練習	ジャガイモのシャトー、オムレツ
11	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ポテトと挽肉のコロッケ ・アサリのジェノベーゼ ・鯛のグリル アンティープ風
12	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・グジュール ・ポターージュ・ピューレー・デュバリー ・骨付き仔羊のグリル エストラゴン風味
13	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこのスープ ・ブランケット ド ヴォー ア・ラ・プランタニエール
14	応用料理	<ul style="list-style-type: none"> ・豚バラ肉のビール煮 ・オムライス
		※前期中間試験、後期中間試験を含み 16 回とする。
教科書 「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		教材並びに参考図書
《評価方法》 実技試験 5 割 筆記試験 5 割		

《全体目標》

一年間学んで来た技術や知識を更に伸ばし、新しい発想や想像力を高め、さまざまな視点から考えられる力をつけ、未来を担う調理師を目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方	
1	海老の取り扱い・用途・火加減、揚げ方、理解。 イカのボイルの方法切り方を学ぶ。	イカの上椒ソースかけ 海老のマヨネーズ和え	涼伴魷魚 沙律蝦球
2	海老の取り扱い・用途・火加減、油通し、 理解。豚肉ボイルの方法切り方を学ぶ。	海老の塩味炒め 豚肉の薄切りニンニクソースかけ	生炒蝦仁 雲白肉片
3	専門調理師試験の課題を学ぶ。	疋田先生（専門調理師の課題）	姜葱墨魚花 汁なし担々麵 杏仁西点
4	豆腐の利用方法・扱い方。	中国家庭風揚げ豆腐の煮込み 肉みそ掛けそば	家常豆腐 炸醬麵
5	肉団子の丸め方、豚肉の切り方理解。	肉団子の甘酢かけ モヤシと豚肉の細切り炒め	糖醋丸子 豆芽肉絲
6	鶏肉の切り方、炒め方、揚げ方を理解する。	鶏肉のさいの目切り甘味噌炒め 鶏肉の唐揚げ	醬爆鶏丁 炸子鶏塊
7	シュウマイの包み方。 揚げ方を学ぶ。	シューマイ バナナの卵白衣揚げ	鮮肉焼売 高麗香蕉
8	学生の理解度を把握する。	前期中間試験（専門調理師の課題）	姜葱墨魚花
9	調理技術コンクールの課題練習	ピーマン（絲）、蛋皮	
10	日本のラーメン調理法を学ぶ。	醤油ラーメン、味噌ラーメン 塩ラーメン	日本拉麵 (リンバンラーメン)
11	牛肉の薄切り法方、炒め方を理解。	牛肉の薄切りオイスターソース炒め 白菜のクリーム煮	牛肉片 奶油白菜
12	包み方・蒸し方温度の理解。	スープ入り饅頭 キクラゲと玉子の細切り炒め	小籠包 木犀肉絲
13	専門調理師試験の課題を学ぶ。	疋田先生（専門調理師の課題）	去骨炸鶏 芝麻球
14	ワタリガニの解体の方法。海老のすり身パン の扱いを学ぶ。	渡り蟹の玉子とじ炒め 鳥の形海老のすり身のパン揚げ	芙蓉青蟹 鳳蝦仁吐司
15	イカの花切りを学ぶ。 魚の取り扱い・用途・火加減理解。	イカの花切りクリーム炒め カレイの香り揚げ	奶油魷花 香炸左口魚
16	試験の練習 春巻きの巻き方を学ぶ。	試験の練習（鶏の骨抜き唐揚げ） クリーム春巻き	去骨炸鶏 奶油春卷

教科書

教材並びに参考図書

「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

《評価方法》

・定期試験 70・出席点 10・学習態度 10・提出物 10+筆記試験 100÷2 = 点数

《全体目標》

基本技術を習得し、少しずつ高度な技術を学んでいく。
お菓子作りの楽しさと奥深さを味わいながら学ぶ。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	1. 基礎技術の習得 1)ゼラチンの使い方 2) スポンジとビスキュイの焼き方 3) シュー生地 of 作り方、焼き方 4) タルト生地 of 作り方 基本のソースとクリーム of 作り方 5) パウンドケーキ、チーズケーキ 6) クレープ生地 7) パイ生地 of 扱い方 8) ロールケーキ、プリン 9) チョコレート菓子と飾り モンブラン 10) アイスボックスクッキー	フランボワーズムース、ババロア、ゼリー類 いちごのショートケーキ、イチゴのシャルロット、 パータシュー パートシュクレ、 フルーツソース、クレームパティシエール、 アングレーズソース 等 カトルカール・オー・シトロン クレープシュゼット パートブリゼ、チェリーパイ、 クレーム・ブリュレ、カスタードプリン ロールケーキ チョコレートのテンパリング、チョコレートトルテ マロンクリーム of 作り方 クッキー生地 of 扱い方
16	2. 基礎技術 of 応用 洋菓子 of 工芸技法	プロフィトロール、スワン、タルトタタン、 シュガークラフト、パステイヤージュ、 シュクレフィレ 簡単なあめ飾り
教科書 「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		教材並びに参考図書 調理実習レシピ集
《評価方法》 実技試験 筆記試験 ノート of 内容評価 授業態度		

《全体目標》

- ・実習を通して調理操作のこつを身につけ、実際の調理に活用できることを目指す。
- ・食品の特徴や調理性を理解し、ポイントをおさえた作業ができる。
- ・班でコミュニケーションをとりながら、進んで実習を進めることができる。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	実習を行うにあたって 調理と計量①	実習目的、シラバス、評価、レポート 調味料の体積と重量・計量と調味の再現性
2	調理と計量②	食品重量（目測・手ばかり・実測） 食品重量と正味重量・廃棄率
3	米	米の浸漬による吸水量 ビーカー炊飯
4	だし汁	和風だしの調整法と風味 洋風だしの調整法と風味
5	野菜	野菜に含まれる色素の色調変化 野菜の吸水・脱水
6	果物	ジャム：ゲル化の条件 りんごの褐変
7	魚	焼き魚：調味料の種類と役割 蒸し魚：調味料の役割
8	魚（加工）	かまぼこ：独特のテクスチャー
9	肉	ポークソテー：肉の下処理 ハンバーグ：副材料の配合割合
10	卵	カスタードプディング・茶碗蒸し 希釈卵液の熱凝固性
11	砂糖	糖衣・タフィー：結晶化 べっこうあめ：加熱による変化
12	ゲル化剤	寒天・ゼラチン・カラギーナンゲルの特徴、 たんぱく質分解酵素
13	小麦粉①	ぎょうざ：粉の種類とねかし効果 クッキー：副材料の役割
14	小麦粉②	パン：強力粉とイースト菌 副材料の役割
15	いも	大きさとゆで時間の関係 じゃがいもの裏ごし
16	牛乳・茶 まとめ	カッテージチーズ：酸による凝固 茶：水質・温度・時間の影響
教科書 プリント		教材並びに参考図書 「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
《評価方法》 レポート（出席状況・実習態度含む）50%、筆記試験（50%）		

《全体目標》

- ・人のライフステージにおける食事と、食事療法・疾病予防の食事について、調理操作習得と知識の定着を目指す。
- ・対象者の特性を理解し、ポイントをおさえた調理ができる。
- ・目的に合わせて作った料理を味わい、健康に過ごすための食生活について考える。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	実習を行うにあたって 乳児期・離乳期	実習目的、シラバス、評価、レポート、ライフステージと栄養 調乳のしかた、離乳食の進め方、離乳初期～完了期の食事
2	幼児期①	幼児食の役割 1～2歳児、3～5歳児の食事
3	幼児期②	間食の役割 手作りおやつ
4	学童期	成長期前半の食事、学校給食の役割 児童(6～7才)、児童(10～11才)の食事
5	食物アレルギー食	食物アレルギー、給食との連携 除去食・代替食
6	思春期・青年期	成長期後半の食事、摂食障害 生徒(12～14才)の食事、青年期の食事
7	成人期	生活習慣病予防、欠食と偏食 30代男性・女性の食事
8	妊娠期・授乳期	胎児の正常な発育と食事、貧血予防 妊娠前期の食事、授乳期の食事
9	高齢期①	加齢と生理機能の変化、低栄養 70代男性・女性の食事
10	高齢期②	加齢による機能低下、嚥下障害と誤嚥 嚥下困難食・ソフト食
11	病態と栄養① 一般治療食	常食から軟食・流動食の展開
12	病態と栄養② 食塩コントロール食	高血圧の食事
13	病態と栄養③ エネルギーコントロール食	糖尿病の食事
14	病態と栄養④ たんぱく質コントロール食	腎疾患の食事
15	病態と栄養⑤ 常食からの展開食	常食からの展開
16	まとめ	
教科書 プリント		教材並びに参考図書 「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
《評価方法》 レポート(出席状況・実習態度含む)50%、筆記試験(50%)		

《全体目標》

日常食の知識と技術を深め、それを活かして介護食へ展開する知識と技術を身につける。
介護食士 3級の資格取得を目指す。

《授業内容》

実施回	項目	内容
1	介護食士 3級のオリエンテーション 介護食士概論	介護食士資格について 栄養摂取法
2	介護食士概論 調理理論	介護食士の役割 調理とおいしさ 介護食における調理の目的
3	調理理論 食品学	主な食品の調理と工夫 食品学概論、主食・主菜・副菜となる食品、その他の食品
4	食品学	食品学概論、主食・主菜・副菜となる食品、その他の食品
5	調理実習	基本的実習① 日本料理
6	調理実習	基本的実習② 西洋料理
7	調理実習	基本的実習③ 中国料理
8	前期中間試験	実技・筆記
9	調理実習	高齢者の普通食 日本料理①
10	栄養学	栄養学基礎
11	栄養学	高齢者の栄養学
12	調理実習	高齢者の普通食 西洋料理①
13	調理実習	高齢者の普通食 中国料理①
14	調理実習	行事食；敬老の日
15	調理実習	高齢者の普通食 おやつ・軽食
16	調理実習	高齢者の普通食 日本料理②
17	調理実習	高齢者の普通食 西洋料理②
18	調理実習	高齢者の普通食 中国料理②
19	高齢者の心理学	高齢者の心理の理解 食事介助
20	医学的基礎知識 食品衛生学	摂食活動に係わる器官と機能 食中毒概論
21	医学的基礎知識 食品衛生学	身体能力の低下 食中毒対策
22	医学的基礎知識 食品衛生学	生活習慣病 食中毒対策
23	調理実習	低ナトリウム食①
24	後期中間試験	実技・筆記
25	調理実習	低ナトリウム食②
6	調理実習	行事食；クリスマス
27	調理実習	行事食；正月
28	調理実習	便秘予防食
29	調理実習	軟食①
30	調理実習	軟食②

教科書

「介護食士 3級講座テキスト」
全国調理職業訓練協会 編

教材並びに参考図書

方法》

前期：筆記実技 70点、
ノート提出 30点
出席状況：加点 10点

後期：筆記実技試験（終了評価試験含む） 70点
ノート提出 30点、
出席状況：加点 10点

※合計が 100 点を超えた場合は 100 点とする。

《全体目標》

社会に出て能力を発揮できるように更なる技術と知識の向上を計ると共に、日本料理に大切な季節感を身に付ける事を目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
<p>1</p> <hr style="width: 100%;"/> <p>8</p>	<p>日本料理の基礎知識</p> <p>基本技術</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 包丁の基本 使い方 ◎ だしの取り方 乾物の使い方 ◎ 魚介類・野菜類の取り扱い ◎ 椀物の基礎 (椀物の種類と構成) ◎ 焼き物の基礎 (焼き物の種類と串の打ち方) ◎ 煮物の基礎 (煮物の種類と煮方) ◎ 揚物の基礎 (揚物の種類と衣、揚げ方) ◎ 蒸し物の基礎 (蒸し物の種類と蒸し方) ◎ 酢の物・和え物の基礎 (合せ酢・和え衣の種類) ◎ 造りの基礎 (魚の下準備と造りの種類) ◎ ご飯物の基礎 <p>四季の会席料理 応用料理とまとめ 野菜のむき物</p>	<p>(献立内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> 春 <ul style="list-style-type: none"> ・ 鯛ご飯 ・ 鯛のお刺身 ・ 蛤おぼろ蒸し ・ 海老の変わり揚げ 夏 <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮎天婦羅 ・ 葛切り ・ 茄子の揚げ煮 ・ 鱸の洗い 秋 <ul style="list-style-type: none"> ・ 松茸と海老しんじょうのお吸い物 ・ 木の子と菊のお浸し ・ 白身魚の蕪蒸し ・ さつまいもとベーコンの鹿の子揚げ 冬 <ul style="list-style-type: none"> ・ 合鴨治部煮 ・ 蟹砵巻き黄身酢掛け ・ 梅椀 白味噌仕立て ・ 高野豆富含め煮 <p style="text-align: right;">等</p> <p>※季節の食材を使いながら日本料理に大切な季節感、基本技術を身に付ける。</p>
<p>教科書</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>	<p>教材並びに参考図書</p>	
<p>《評価方法》</p> <p style="padding-left: 40px;">定期試験</p>		

《全体目標》

衛生的に安全に基本にもとづいて学習し、調理技術の向上を目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	<p>〔調理師の心得 衛生管理について説明〕</p> <p>パスタ・スープ 野菜のカット 肉・魚のさばき方</p> <p>〔基本技術と応用〕</p> <p>ハーブ・スパイス・酒の使い方 オードブル 基本的な魚料理、肉料理</p> <p>〔応用料理のまとめ 社会人に向けての心得〕</p> <p>魚・肉料理の応用</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・生ハムとポーチドエッグ ・グリーンアスパラガスの温製サラダ ・サビーナ風チキン唐辛子風味 ・豚ヒレのベーコン巻きマスタードソース ・キャベツとアサリのパスタ ・サザエのエスカルゴ風 ・チキンのローマ風煮込み ・帆立貝とカニのセルクル仕立て ・銀鮭のホイル包み焼き ・仔羊のロースト 季節の野菜添え ・タコとクールジェットのカルパッチョ仕立て ・サーモンムニエル ・トマト入りブルーブランソース ・白身魚と小海老のリゾット仕立て ・ワカサギのエスカベッシュ ・ロールキャベツ ・キノコのスープ パイ包み焼き ・鴨肉のロースト リンゴ添え ・サーモンとアボカド ・ホタテ貝カニのタルタル ・ハニーレモンドレッシング ・スパゲッティーカチャトーラ
8		他
教科書 「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		教材並びに参考図書
《評価方法》 実技試験		

《全体目標》

一年間の基本に加え、更に美味しく見せる視覚的演出効果の工夫と実践を学ぶ。
お客様をより意識した一皿を目指し、各個人のセンスを磨き、食に感動を与えられる感性を養う。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方								
1 8	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中国料理の基礎知識及び技術の確認 ・ 和食、洋食の食材や技法を取り入れた中国料理 ・ <table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">{</td> <td style="padding: 0 5px;">豚肉 魚貝類 鶏肉 牛肉</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</td> <td style="padding: 0 5px;">を使った違う技法 での料理</td> <td style="padding-left: 10px;">…他</td> </tr> </table> ・ <table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">[</td> <td style="padding: 0 5px;">季節に合わせた料理 季節の素材を使った料理</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">]</td> </tr> </table> ・ 各々の素材について <ul style="list-style-type: none"> ・ 仕込み (切り方、下味入れ) ・ 味付け ・ ソース ・ 盛り付け 	{	豚肉 魚貝類 鶏肉 牛肉	}	を使った違う技法 での料理	…他	[季節に合わせた料理 季節の素材を使った料理]	<ul style="list-style-type: none"> ・ かぶの挽肉詰め飾り蒸し 柚子ソース (清蒸蕪菁) ・ 旬魚の切り身オイスターソース煮 (蠔油鮮魚) ・ 帆立貝とカニ爪の海老すり身包みフライ (百花帶子/百花蟹拵) ・ 海の幸の洋風クリーム煮 (奶油海鮮) ・ 中華風刺身盛り (鳳城生魚) ・ レタスの湯引き 蟹肉あんかけ (蟹扒生菜) ・ 豚バラ肉の黒豆ソース蒸し (鼓蒸肉排) ・ 鶏肉とトマトのチリソース (乾焼鶏塊) ・ 冷やし坦々麺 (冷拌坦々麺) ・ 茄子のチーズのせまーぼーソース (麻婆茄子) <p style="text-align: right;">} ※夏季</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鳳凰拼盤 (鳳凰をかたどった冷菜)、黒芝麻布丁 ・ エビのマンゴーソース、雀巢宮鶏丁、甜瓜布丁 ・ 蕃茄牛肉、花色蒸金魚、野菜の彫刻 (小玉葱で蓮の花) ・ 芙蓉蟹肉、韭菜猪肝、野菜の彫刻 (人参で花) <p>※順不同</p>
{	豚肉 魚貝類 鶏肉 牛肉	}	を使った違う技法 での料理	…他						
[季節に合わせた料理 季節の素材を使った料理]								
教科書 「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		教材並びに参考図書								
《評価方法》 実技試験、筆記試験										

《全体目標》
複雑な構成のお菓子作りと、それに伴う飾り菓子の技術習得

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1 ↓ 8	フルーツのシャルロット アイスクリーム、シャーベット ガトーオペラ タンバルエリーゼ フィヤンティース ミルフィーユ パンケーキ パウンドケーキを使ったデコレーション ケーキ パスティヤージュ生地を使った 細工菓子	<ul style="list-style-type: none"> ・二色のビスキュイの絞り方、焼き方 ・テンパリングをしたチョコレートの飾り ・アイスやシャーベットの作り方 ・味の異なるビスキュイの作り方 ・チョコレートのコーティングの仕方 ・チューリップ生地の作り方、扱い方 ・シュクレフィレ、シュクレティレの作り方 ・パイ生地の伸ばし方、焼き方 ・パンケーキ種の作り方、盛り付け方 ・マジパン生地の扱い ・アイシングによる細かい絞り ・パスティヤージュ生地の作り方、扱い方、特徴を学ぶ

教科書	教材並びに参考図書 「新調理師養成教育全書 必修編 調理実習レシピ集」 全国調理師養成施設協会 編
-----	--

《評価方法》

実技試験
ノートの内容評価
授業態度

《全体目標》

料飲サービスの知識及びサービス実践を学ぶ。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	西洋料理の基礎知識	フルコースの解説 オードブル、スープ、スープの浮き実 魚料理、調理法、ソース 肉料理、調理法、ソース、ステーキ その他の料理 サラダ、ガルニチュール、野菜の切り方 デザート、コーヒー、パン類 チーズ、ワイン
	朝食の基本料理	朝食のコース順序と解説 ジュース、セリアル、玉子料理、パン類 料理のイラスト、デザイン画
	実践	
	テーブルセッティング	ナプキンの折り方 テーブルの組み合わせ、セッティング
	デクパージュ	虹マス又は舌平目の骨抜き フルーツ各種カッティング
49	フレーミングサービス	クレープシュゼット スリーズジュビレ
	ドリンク	ドリンクの作り方 レモンスカッシュ アメリカンレモネード

教科書

「料飲接客サービス技法」
(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会

教材並びに参考図書

《評価方法》

筆記試験、実技試験、論文

《全体目標》

フードビジネスの創業アイデアを発想し、創業計画を作成できる知識を習得する。またこれにより開業率の向上に貢献することを目指す。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	外食産業の動向	外食産業の構造、市場規模、トレンド
2	外食産業を取り巻く外部環境	市場環境、競争環境、一般環境等
3	飲食業マーケティング 1	対象顧客と提供価値の考え方
4	飲食業マーケティング 2	市場ポジショニングの方法と競争優位性の確認
5	飲食業マーケティング 3	メニュー構成と価格設定の考え方
6	飲食業マーケティング 4	店舗施設の考え方
7	飲食業マーケティング 5	販売促進の考え方
8	創業の計数 1	売上高、費用、利益
9	中間テスト	授業の理解度を測定
10	創業の計数 2	必要売上高と可能売上高、損益分岐点売上高の考え方
11	創業の計数 3	開業に必要な投資項目と資金調達の方法
12	創業の心構え、創業計画のポイント	創業における心構え、創業計画の必要性とその構成
13	商圈の考え方	商圈規模の把握と立地選定の方法
14	顧客管理の方法	顧客管理の目的と方法、顧客アンケートの作成
15	販売データの活用	販売データの収集・蓄積・分析・活用の方法
16	人材の確保と教育	人材の確保と教育の方法
17	労務管理 1	モチベーション論
18	労務管理 2	リーダーシップ論
19	レイバースケジュールリングプログラム	最適な人員配置の決め方
20	先輩创业者の体験談	先輩创业者の創業体験談を聞き、感想をまとめる
21	開業のステップ、許認可・届出	開業に必要な許認可・届出
22	店舗運営と危機管理	開業後の店舗運営のポイントと危機管理
23	決算書の読み方 1	決算書の見方
24	決算書の読み方 2	経営分析 1
25	決算書の読み方 3	経営分析 2
26	中間テスト	授業の理解度を測定
27	事例研究	飲食業の成功事例の分析
28	ビジネスプランの作成 1	飲食店の創業計画の作成 1
29	ビジネスプランの作成 2	飲食店の創業計画の作成 2
30	ビジネスプランの作成 3	飲食店の創業計画の作成 3
31	ビジネスプランの作成 4	飲食店の創業計画の作成 4
32	ビジネスプランの作成 5	創業計画の発表

教科書

「新調理師養成教育全書

必修編 6 総合調理実習

選択編 フードビジネス」

全国調理師養成施設協会 編

教材並びに参考図書

参考資料を適宜配布

《評価方法》

実技試験 筆記試験

《全体目標》

- ・食に関する様々なことに興味と関心を持ち、食育に関する専門的な知識や技術を身に付ける。

《授業内容》

実施回	授業項目	授業の進め方
1	食環境と食育	・現代社会の食生活・食育の発生
2	食育基本法	・食育基本法・食育推進基本計画と数値目標
3	美味しさと科学	・五味・五感・調理法とおいしさの関連
4.5	選食力	・食材の鑑別法・食材の旬・食品の表示
6.7	食の安全・安心	・脅かされる食の安全 ・求められる食の安全・安心
8.9	食事バランス	・バランスの良い食事・朝食の大切さ・献立作成法
10	食事マナー	・食事への向き合い方 ・食事の礼儀作法
11.12	食の心理学	・食事と心の関係・食卓の演出
13.14	食育教室の計画	・食育インストラクターの役割 ・食育教室の内容の選び方 ・指導計画の立て方 ・教材の活用
15.16	食育実習	・食育教室の計画に沿った実習と振り返り
17.18	日本と世界の食料事情	・日本の食料事情・世界の食料事情・食と環境
19.20	日本と世界の食育	・日本の食育・世界の食育
21.22	食育教室開催	
23.24	食育教室振り返り	
25～32	食育インストラクター試験対策	

教科書

「食育インストラクター教本」
全国調理師養成施設協会 編

教材並びに参考図書

《評価方法》

- 出席状況、提出物
- 筆記試験、食育インストラクター認定試験（1月）
- レポート