

令和3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

2021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		
					前期	後期			
食生活と健康	90	公衆衛生学	90		○	○	小関 俊成		
食品と栄養の特性	150	栄養学	90	○					
		食品学	60	○					
食品の安全と衛生	150	衛生法規	30			○	川上 直也		
		食品衛生学	90	○					
		食品衛生学実験	30			○	西川 眞		
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 I	日本料理 I	100	○				
			西洋料理 I	100	○				
			中国料理 I	100	○				
総合調理実習	90	製菓実習 I	40	○					
		基本・集団調理	60	○					
		レストランサービス	20	○					
小計	960		990						
高度料理技術実習		日本料理 II	60		○	○	新野 卓美		
		西洋料理 II	60		○	○	高橋 実		
		中国料理 II	60		○	○	天野 浩明		
		製菓実習 II	60		○	○	平野 芳春		
		サイエンスクッキング	60		○		本宮 仁美		
		ライフステージ栄養学実習	60			○	池津 直子		
		選 択	高 度 調 理	福祉調理	120		○	○	古川 満美子
				日本	120				野元 真善
				西洋					小野塚 亘
				中国					篠田 学
製菓				平野 芳春					
フードサービス実習		校外実習	150		○		吉田 健太郎		
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		○	○	武田 雅子		
		レストランサービス II	60		○	○	加藤 弘朗		
		フードランゲージ	30			○	加藤 弘朗		
小計			780						
合計			1770						

教科名 公衆衛生学	開講時期 2 年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 48 コマ
授業方法 教科書に沿って講義を進め、章ごとに確認テストを実施 みなさんの意欲に応じてワークショップを取り入れる。	担当者名 小関 俊成	

教科概要	食の専門家である調理師は、食の喜びや楽しさとともに健康を社会に提供し貢献する。あわせて食と疾病の関係、食と労働との関連についての知識、調理師として職場環境を安全なものとする情報も紹介します。
到達目標	調理師として健康に関係する幅広い知識(食と疾病や労働との関連等)を身に付け、そのための具体的技術を修得する。

授業計画

1 章	第1回～第 10 回「調理師と健康」 10 コマ 健康とは何かを学び、食と健康との関係性について理論的根拠に基づいて知識を深める。学習を通じて健康づくりに貢献できる調理師としての在り方を考える。 ①健康と日本の健康水準について②望ましい健康とはなにか③食生活と健康との関係④健康な食生活週間とは何か⑤調理師の役割を明らかにし、社会から期待される調理師像を考える。第 11 回の最初に 1 章のテストを実施
2 章	第11 回～第 14 回「食生活と疾病」 4 コマ さまざまな疾病のメカニズム、現在の動向と予防について知る。特に食が深く関与する生活習慣病について学習を深め、調理師としてのかかわりを考える。 ①いろいろな疾病 概要とメカニズム ②生活習慣病のメカニズムとその予防 調理師としてできること 第 15 回の最初に 2 章のテストを実施
3 章	第15 回～第 24 回「健康づくり」 10 コマ 積極的な健康づくりの考え方を知り、健康教育のあり方を考える。また心の健康に関する基礎知識を学び、豊かな食生活に寄与する調理師のあり方を考える。 ①機能的病態と器質的病態 未病について ②機能的病態時からの健康増進 ③日本の健康づくり対策 健康に関する食品情報 ④メンタルヘルス上のいろいろな課題 ⑤心身一如 ストレッサーとストレスコーピング 第25回の最初に 3 章のテストを実施
4 章	第 25 回～第 32 回「調理師と食育」 8 コマ 食育の概念とその由来を知り、食を通じた健康づくりに調理師としてどのように貢献するか考察する。 ①食育とは何か なぜ食育なのか ②食育基本法の成り立ちと歴史 実際の事例 ③調理師として推進する食育プログラム作りと発表
前期期末試験 実施 1 章～4 章のまとめ試験	

5章	<p>第 33 回～第 38 回「労働と健康」 6 コマ</p> <p>労働環境が健康に及ぼす影響について理論と実際について理解を深め、調理師の職場環境の現状と向上の方途を考える。あわせて調理現場の労働災害とリスクマネジメントを学ぶ。</p> <p>①環境と人間 労働環境が人間に及ぼす影響 ②職業に由来する健康問題と災害 その予防 ③調理環境の現状と予想されるリスクとリスク回避(校外実習の経緯から振り返る)</p> <p>第39回の最初に 5 章のテストを実施</p>
6章	<p>第 39 回～第 48 回「環境と健康」「公衆衛生学のまとめ」 10 コマ</p> <p>5 章の学習の視点をさらに広くする。私たちの生活全体の環境や食との関連について考える。公衆衛生について調理師として自分の考えをまとめる。</p> <p>①生活環境の衛生と食物連鎖 ②私たちを取り巻く環境条件 ③環境の汚染とその改善のための取り組み ④公衆衛生について調理師としての自分の考えをまとめて発表する。</p>
後期期末試験 実施 5 章と 6 章のまとめ試験	
<p>評価方法</p> <p>1, 2, 3, 5章テスト 10 点×4</p> <p>第 48 回の発表 10 点満点</p> <p>前期期末テスト 40 点満点</p> <p>後期期末テスト 20 点満点</p> <p>合計 110点</p> <p>100 点を超えた場合は 100 点とする。</p> <p>80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C</p> <p>出席が 75%に満たない場合は、特別補講を実施する。</p>	<p>使用教科書等</p> <p>調理師養成教育全書</p> <p>必修編 1「食生活と健康」</p> <p>全国調理師養成施設協会 編</p>

教科名 衛生法規	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 16 コマ
授業方法 講義	担当者名 川上 直也	

教科概要	食の安全に関する様々な事例と関係法規についてテキストと映像で学び、最新の食品衛生管理手法を習得することにより、実践の場で指導的役割を果たす調理師を養成する。
到達目標	食品衛生について様々な角度から学び、食の現場で「食の安全・安心」の中心的役割を担うことができる調理師を目指す。

授業計画

1	飲食による健康被害 BSE(牛海綿状脳症)、人と動物の共通感染症
2	飲食による健康被害 鳥インフルエンザと人インフルエンザの関係や予防法等
3	飲食による健康被害 農薬、動物用医薬品等に対する日本と海外の考え方の違い
4	食品安全対策にかかる法律 食品衛生法における食品の定義とは
5	食品安全対策にかかる法律 食品安全基本法はなぜできたのか
6	食品安全行政 我が国の食品安全行政のしくみ
7	食品安全情報の共有 食品表示について表示の見方
8	食品調理施設・設備の安全対策 施設基準、管理運営基準など営業許可の条件
9	調理従事者の衛生管理 調理従事者の健康管理と感染の予防方法等
10	調理従事者の衛生管理 衛生的な食品取扱いとは
11	調理作業時における安全対策 食材の衛生管理と異物の検出、鑑定の実践
12	調理作業時における安全対策 洗浄、殺菌、消毒と殺菌方法による風味、味覚等の関係
13	自主衛生管理 新しい衛生管理手法 HACCP とは
14	自主衛生管理 HACCP に対する取り組み
15	自主衛生管理 HACCP による衛生管理の実践演習
16	食品事故対応 危機管理と過去に発生した食中毒から学ぶこと
評価方法 定期試験60点 小テスト30点 授業態度等10点 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 1「食生活と健康」 全国調理師養成施設協会 編 補足資料

教科名 食品衛生学実験	開講時期 2年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 16コマ
授業方法 実習	担当者名 西川 眞	

教科概要	食品衛生学の講義内容を、実際の標本で確認する。 生物危害要因を主に、培養・増殖法、同定法、滅菌法、分類法を学ぶ。
到達目標	調理師として 安全な食品のための衛生管理技術と、その科学的根拠が説明できる。 消費者が納得し、信頼する安全情報を、自ら発信できる。

授業計画

1	安全操作、顕微鏡操作 酵母観察	9	食品製造用水を検査する
2	真菌(カビ)の形態を観察・分類	10	食品製造用水の衛生度を評価、対策も併せて提言する
3	酵母をグラム染色する	11	体表付着菌を検査する
4	食品の細菌と酵母を比較する	12	体表付着菌を分類し、衛生対策を提言する
5	食品細菌を培養する	13	食品の鮮度を判定する。
6	細菌の集落を観察、鏡検する	14	食品寄生虫を検査し、対策を提言する
7	空中落下細菌を検査する	15	手洗い、器具洗浄が適正か調べ、対策を提言する
8	空中落下細菌を分類、対策を決める	16	まとめ 模擬テスト
評価方法 定期テスト60点、レポート40点、計100点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C 出席が75%未満の場合、別途指示。		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 日本料理Ⅱ	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32コマ
授業方法 実習	担当者名 新野 卓美	

教科概要	<ul style="list-style-type: none"> ・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
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の魚介をさばき技術を習得する ・吸物、造り、焼物、蒸物を調理、盛付けのレベルアップした料理作り

授業計画

1	<ul style="list-style-type: none"> ・鯛薄作り ・春の炊き込みご飯 	9	<ul style="list-style-type: none"> ・前期期末試験課題 天婦羅 ・揚げ茄子のゼリー寄せ
2	<ul style="list-style-type: none"> ・蛤の吸物 ・筍博多揚げ 	10	<ul style="list-style-type: none"> ・前期期末試験 ・天婦羅
3	<ul style="list-style-type: none"> ・桜ますの変り焼き ・鰯の姿揚げ 	11	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の前菜三種 ・鮭の萩焼き
4	<ul style="list-style-type: none"> ・試験課題 お造り ・じゃが芋万頭 	12	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏ささ身みの揚げ ・白身魚ちり蒸し
5	<ul style="list-style-type: none"> ・前期中間試験 お造り 	13	<ul style="list-style-type: none"> ・後期中間試験課題 お造り ・鶏肉のスープ煮
6	<ul style="list-style-type: none"> ・調理技術コンクールの課題 ・出し巻玉子 ・大根桂むき 	14	<ul style="list-style-type: none"> ・茸のあん掛け ・豆乳プリン
7	<ul style="list-style-type: none"> ・烏賊そうめん ・鶏肉香梅煮 	15	<ul style="list-style-type: none"> ・後期期末試験課題 お造り ・鯛塩釜
8	<ul style="list-style-type: none"> ・鮎うるか焼き ・冷し豆乳仕立 	16	<ul style="list-style-type: none"> ・後期期末試験 お造り
評価方法 <ul style="list-style-type: none"> ・実技試験 7割 ・筆記試験 2割 ・ノート提出 1割 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 <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 	

教科名 西洋料理Ⅱ	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32コマ
授業方法 実習	担当者名 高橋 実	

教科概要	西洋料理Ⅱでは同Ⅰで身に付けた基礎の上に、さらに高度な西洋料理の調理技術を身につけてもらいます。基本技術の反復とともに応用料理を中心に、西洋料理のプロとして情熱と感性を磨き、社会や職場で活躍できる調理師の育成をめざします。
到達目標	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。

授業計画

1	・春野菜とフズイリのペペロンチーノ ・豚フィレ肉のパン粉付け焼き ロベールソース
2	・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 ・鮭のムニエル ペルノーソース
3	・バーニャ・カウダ ・ピザパイ ・若鶏のロースト バルサミコソース
4	・パエリア ・鱈の酢油漬(マリネ)
5	・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	・鯛のアクアパッツァ ・サルティンボッカ ローマ風
7	・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
8	・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のソース
9	・渡り蟹のビスク ・パンネのゴルゴンゾーラチーズ ・鶏モモ肉とポテトのジェノベーゼソース
10	・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
11	・グジェール ・ポタージュ・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
12	・豚バラ肉のビール煮 ・オムライス ・きのこのスープ
13	前期中間試験 (個人実技) 6月予定
14	前期期末試験 (筆記、個人) 9月予定
15	後期中間試験 (筆記、個人) 11月予定
16	後期期末試験 (筆記、個人&チーム実技) 1月予定
評価方法 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	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

教科名 中国料理Ⅱ	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32 コマ
授業方法 実習	担当者名 天野 浩明	

教科概要	<ul style="list-style-type: none"> ・1年次の応用料理や斬新な料理を紹介します。 ・盛り付け、飾りつけの応用力を高めます。 ・コミュニケーション能力の向上を目指します。
到達目標	1年次に学んできたことを更に伸ばし、応用できるよう力をつけ社会に出て力を発揮できる調理師を目指す。

授業計画

1	<ul style="list-style-type: none"> ① 海老の塩味炒め(清炒蝦仁)^{ちんちゃおしゃれん} ② モヤシと豚肉の細切り炒め(豆芽肉絲)^{どうやあろうすう} ③ ミルク春巻き(奶油春捲)^{ないようしゆんじゆあん}
2	<ul style="list-style-type: none"> ① 白菜のクリーム煮(奶油白菜)^{ないようばいつあい} ② 玉子と豚肉薄切り炒め(蛋炒肉片)^{たんちやあろうびえん} ③ マンゴープリン(芒果凍布甸)^{まんぐおどんがでいん}
3	<p>特別授業1 疋田先生</p> <ul style="list-style-type: none"> ① イカの花切り生姜風味(姜葱墨魚花)^{じゃんつおんむおゆいほあ}※専門調理師試験の課題 ② 本格四川マーボー豆腐(陳麻婆豆腐)^{ちんまあぼうどうふう} ③ 肉団子の醤油煮込み(紅焼獅子頭)^{ほんしやおしいずとう}
4	<ul style="list-style-type: none"> ① 渡り蟹の玉子とじ炒め(芙蓉青蟹)^{ふうようちんしえ} ② 鳥の形海老のすり身パン揚げ(鳳蝦仁吐司)^{ふうおんしやれんどうすう} ③ 搾菜と豆腐のスープ(搾菜豆腐湯)^{ざあつあいつうふうたん}
5	<p>日本拉麵^{りんべんらあみえん}</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 醤油ラーメン ② 味噌ラーメン ③ 塩ラーメン
6	<ul style="list-style-type: none"> ① 牛肉細切り甘味噌炒め(金醬牛肉絲)^{きんじやんにゆるうすう} ② 中国風クレープ(薄餅)^{ほおびん} ③ バナナの卵白衣揚げ(高麗香蕉)^{がおりいしやんじやお}
7	<ul style="list-style-type: none"> ① 玉葱と豚肉細切り炒め(洋葱肉絲)^{やんつおんろうすう} ② 四川風ワンタン(紅油抄手)^{ほんようしやおしよ} ③ 小豆あん入りパイ(豆沙酥)^{どうしやすう}
8	<ul style="list-style-type: none"> ① 前期期末試験 ② イカの花切り生姜風味(姜葱墨魚花)^{じゃんつおんむおゆいほわ}

9	① 豚バラ肉の煮込み・豚肉の角煮(東坡肉) ② 中華風ハサミ蒸しパン(荷葉夾子) ③ 海老の辛子炒め(公爆蝦仁)
10	① 蜂の巣コロツケ(蜂巢芋角) ② イカの衣揚げザーポンソース絡め(炸烹魷条) ③ トマトと玉子のスープ(蕃茄蛋湯)
11	特別授業2 疋田先生 ① 四川風火鍋(四川火鍋) ② 水餃子(水餃子) ③ ゴマ団子(芝麻球)
12	丸鶏の解体 ① 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏) ② 鶏肉のぶつ切りトウチジャン「黒豆味噌」蒸し(豆豉蒸鶏)
13	丸鶏の解体 ① 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏) ② 鶏肉のさいの目切りユーシャン炒め(魚香鶏丁)
14	丸鶏の解体 ① 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏) ② 鶏団子のスープ(鶏丸子湯)
15	丸鶏の解体 ① 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏) ② ザーサイと鶏肉の細切り炒め(搾菜鶏絲)
16	後期期末試験 ① 丸鶏の解体 ② 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏)
評価方法	使用教科書等
実技試験 80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	・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Ⅱ	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32コマ
授業方法 実習	担当者名 平野 芳春	

教科概要	一年次の基本技術をふまえ、レベルアップしたお菓子を作成する。 お菓子作りにおける細かな作業の重要性を認識する。
到達目標	同じ作業の繰り返しが見えぬ上達につながっていくことを知る。 論理的な思考の中にお菓子作りの楽しさが見えてくる。

授業計画

1	ゼラチンを使ったデザート ババロアやゼリーをお皿に盛ってみよう。 ソースを添えたり、チョコレートを飾ったり	9	スコーンとドライフルーツの漬け込み イギリスの伝統のお菓子、スコーンとフルーツケーキを作る。
2	別立て法のビスキュイ キュイエールを焼く。 婦人の帽子を型取ったイチゴのシャルロットを作ろう。	10	シュー生地を使った応用 スワン、パリプレスト
3	お菓子の基本材料を同割りで混ぜたパウンドケーキ カトルカール・オー・シトロンを焼く。	11	器の内側にゼリー張りを施したデザート マルグリットと飾り用の飴の糸
4	クレープ生地を焼いて作る温かいデザート クレープシュゼットのえもいわれぬ美味しさ。	12	クッキー生地の扱い方。 アイスボックスクッキー、バタークッキーを作る。
5	クリームチーズを使ったチーズケーキ 今も根強い人気。ティラミス!!	13	練り込みパイ生地と折り込みパイ生地の違い チェリーパイ、レモンパイ
6	プリン種を作り、蒸し焼きしたカスタードプリン。 ゼラチンを使って冷やし固めた黒ゴマプリン	14	チョコレートを使った焼き菓子とガナッシュ ショコラ 外側はフワフワのチョコレートケーキ、中はトロリとしたガナッシュショコラ
7	フルーツのキャラメリゼを学ぶ。 リンゴや洋梨をキャラメリゼしたお菓子	15	生クリームのぬり方、絞り方を学ぶ。 丸型のスポンジケーキを焼き、生クリームを上手にぬり、絞りを施したデコレーションケーキ
8	前期期末試験	16	後期期末試験
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 80点以上 A、60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 サイエンスクッキング	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 32 コマ
授業方法 実験・実習	担当者名 本宮 仁美	

教科概要	実験を通じて調理理論で学んだ「調理のコツ」の科学的根拠を学びます。また、必ず存在する科学的な裏付けを得ることで自分の調理技術に対して自信が持てるようになります。食材自体の性質を深く知り、調理のプロセスの違いで料理がどのように影響を受けるか知ること、調理現場でポイントを押さえた作業が可能になります。
到達目標	調理技術に関する原理を知ること、一度作った料理、または異なる材料を用いての応用料理を作る時にどこがポイントか、何を変えればよいか分かるようになる。調理に関する新しい問題を発見できるようになる。

授業計画

4～14の実験は以下の目的に大別される。目的を念頭に取り組むことで理解を深める。		
<ul style="list-style-type: none"> ●素材の性質を知るための実験 ▲おいしさを引き出すための実験 ■食品の加工に関連する実験 		
1	オリエンテーション 調理と計量①	実験目的、シラバス説明、評価、レポートの書き方 調味料の体積と重量・計量と調味の再現性 計量器の正しい扱い方を知る。
2	調理と計量② ★	食品重量(目測・手ばかり・実測)と正味重量および廃棄率 食品の概量を把握する力を身に付け、正味重量と廃棄率も理解する。
3	官能検査 ★	五味の識別テスト・味の濃度差識別テスト・味の相乗効果テスト 食品の特性や人の嗜好を判断するための方法を知り、自分自身およびクラス全体の検査をすることで人によって味の感じ方が違うことを理解する。
4	米 ★	●米の浸漬による吸水 ▲酢合わせと温度の関係(酢飯)
5	いも類 ★	▲じゃがいもの裏ごしに関する実験 ▲じゃがいもの大きさとゆで時間の関係(ポテトサラダ)
6	砂糖 果物① ★	●砂糖の溶解度 ■砂糖の加熱変化(キャラメル・フォンダン・べっこうあめ) ■果実類のゼリー化(ジャム)
7	ゲル状食品 ★	●寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解 ■寒天ゼリーに及ぼす砂糖の影響
8	野菜 果物② ★	●緑黄色野菜の加熱に伴う変色 ▲野菜の褐変とあく抜き ●果実類の褐変

9	魚介類	★	●いかの加熱による変化 ■魚肉のすり身の性質(魚肉だんご、かまぼこの原理)
10	肉類	★	▲肉の加熱調理における時間の影響 ▲ハンバーグにおける副材料の役割
11	卵類	★	●卵の熱凝固(茶碗蒸しとプリン) ●卵白の起泡性 ■卵黄の乳化性(マヨネーズ)
12	小麦粉①		●小麦粉の種類とグルテン
13	小麦粉② 乳類①	★	■小麦粉の膨張に関する実験(製パン) ■乳類の加工品(バター)
14	乳類② 茶	★	■牛乳の凝固(カッテージチーズ) ▲茶に関する実験
15	班実験		興味を持った分野についての新しい実験を班ごとに実施する (●▲■のどれかの目的に当てはまるもの) 目的・方法・結果・今後の調理に活かせることを明確にする
16	発表 まとめ		15 回目の発表 試験対策

前期期末試験 実施(プリント持ち込み可能)

<p>評価方法</p> <p>レポート(出席状況・実習態度含む)48点 ※レポートは実験日の1週間後 9:00〆切 4点 × 12回(★の分) = 48点 レポートについては4~0点の5段階評価 (内容が良ければ良いほど加点あり)</p> <p>班実験 10点 筆記試験(前期期末試験) 50点 108点満点</p> <p>100点を超えた場合は100点とする 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>プリント 「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</p> <p>学生授業準備品 計量カップ・スプーンセット・スケール A4 ファイル、電卓、タイマー その他必要なものは事前連絡</p>
---	---

教科名 ライフステージ栄養学実習	開講時期 2 年次 後期	時間数(コマ数) 授業時間 32 コマ
授業方法 実習	担当者名 池津 直子	

教科概要	人の誕生から終わりまでの食事と、病気予防の食事、病気時の食事を作ります。食べる人の特性や病気を理解して、ポイントをおさえた調理操作で、「おいしい日常食」を作ります。的確に料理に反映できる調理技術と知識の習得を目指します。
到達目標	対象者の特性や病気を理解し、ポイントをおさえた調理ができる。日常食を通して、健康に過ごすための食生活について考えることができる。班でコミュニケーションをとりながら、実習を進めることができる。

授業計画

1	実習を行うにあたって 乳児期・離乳期 調乳 離乳食の進め方 離乳初期～完了期の食事	9	高齢期② 嚥下障害と誤嚥 嚥下困難食、ソフト食
2	幼児期① 幼児食の役割 1～2 歳児、3～5 歳児の食事	10	病態と栄養① 一般治療食 常食から軟食の展開
3	幼児期② 間食の役割 手作りおやつ	11	病態と栄養② 消化管の病気と栄養 胃・十二指腸潰瘍の食事
4	学童期 成長期前半の食事、学校給食の役割 児童の食事	12	病態と栄養③ 腎臓の病気と栄養 たんぱく質・食塩コントロール食
5	思春期・青年期 成長期後半の食事、摂食障害 生徒の食事	13	病態と栄養④ 循環器の病気と栄養 エネルギー・食塩コントロール食
6	成人期 生活習慣病予防、欠食と偏食 30～40 代男性・50～60 代女性 の食事	14	病態と栄養⑤ 代謝性疾患と栄養 エネルギーコントロール食
7	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	15	病態と栄養⑥ アレルギー対応
8	高齢期① 加齢による機能低下、低栄養 70 代後半男性・女性の食事	16	まとめ 常食からの展開 試験対策
評価方法 レポート(出席状況・実習態度含む) 50 点 期末試験(筆記試験)50 点 合計 100 点 80 点以上:A 65 点以上:B 50 点以上:C		使用教科書等 プリントに沿って実習を進めます	

教科名 福祉調理	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 64コマ
授業方法 講義と実技	担当者名 古川 満美子	

教科概要	福祉とは人を幸せにすることを言います。この授業では高齢者が食べやすいように栄養面を配慮し、食べる楽しみ方を工夫した食事を学びます。これは高齢者だけでなく、乳幼児から心身のハンディを持つ方にも応用が利く調理です。
到達目標	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級の資格を目指す。

授業計画

1~2	介護食士3級のオリエンテーション;介護食士の資格について 介護食士概論;介護食士の役割 調理理論;調理とおいしさ 介護食における調理の目的
3~4	調理理論;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
5~7	基本的実習;①日本料理②西洋料理③中華料理
8	前期中間試験(実技)
9~10	栄養学;基礎、高齢者の栄養学
11~19	高齢者の普通食;①②日本料理①②西洋料理①②中華料理 高齢者の普通食;おやつ 行事食;敬老の日 前期期末試験(実技)
20~23	医学的基礎知識;身体能力の低下、摂食活動に係わる機関と機能、生活習慣病 食品衛生学;食中毒概論と対策 高齢者の心理学;高齢者の心理の理解 食事介助
24	後期中間テスト(実技)
25~32	調理実習;①②軟食①②低ナトリウム食 便秘食 行事食;クリスマス、正月 後期期末試験(実技、筆記)
評価方法	使用教科書等
定期試験;筆記実技試験(終了評価試験含む)9割 ノート提出、出席状況等 1割 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C	「介護食士3級講座テキスト」 全国調理職業訓練協会 編

教科名 高度調理(日本)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 16コマ
授業方法 調理実習	担当者名 野元 真善	

教科概要	一年間学んできた技術や知識を更に伸ばし、新しい発想や想像力を高め、未来を担う調理師の育成を目指す。
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	小鯛の活 <small>なます</small> 膾姿盛り 蛤 <small>はまぐり</small> のおぼろ蒸し	5	海老真丈 <small>えびしんじょう</small> と松茸のお吸い物 木の子と菊のお浸し
2	鯛飯 海老の変わり揚げ	6	白味噌仕立てのお椀(梅椀) 高野豆腐の含め煮
3	鱸 <small>すずき</small> の洗い 葛 <small>くずき</small> 切り	7	握り寿司・巻きずし・軍艦 <small>ぐんかんま</small> 巻き
4	鮎 <small>あゆ</small> の天婦羅 茄子の揚げ煮	8	期末試験
評価方法 実技試験 70点 実習状況・ノート提出 30点 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 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 高度調理(西洋)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 16コマ
授業方法 実習	担当者名 小野塚 亘	

教科概要	クラシックな料理から現在専門店やホテルで提供されている最新の料理を学びます。そこから調理方法や盛り付けまで様々なスタイルを紹介していきます。
到達目標	衛生的に、かつ安全に基づいて実習し、1年次に習得した技術の応用を習得する。

授業計画

1	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	5	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
2	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	6	特別講義
3	帆立貝とカニのセルクル仕立て 銀鮭のホイル包み焼き	7	特別講義
4	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	8	後期期末試験
評価方法 実技試験 70点 実習状況・ノート提出 30点 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C		使用教科書等	

教科名 高度調理（中国）	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 12 コマ
授業方法 実習	担当者名 篠田 学	

教科概要	一年間の基本に加え、更に美味しく見せる視覚的効果の工夫と実践を学ぶ。
到達目標	実際のお客様に提供することを意識した一皿を目指し、感動を与えられるセンスと感性を養う。

授業計画

1	<ul style="list-style-type: none"> 中華風刺身姿盛り(鳳城生魚) 春キャベツのステーキ 蟹肉あんかけ (蟹扒椰菜) 	5	<ul style="list-style-type: none"> ヒナ鶏の香味揚げ 薬味ソースかけ (油淋炸鶏) かぶの豚挽肉詰め 蜂蜜と黒胡椒のソース(蜜椒蕪菁)
2	<ul style="list-style-type: none"> 豚バラ肉の中国黒豆蒸し (鼓蒸肉排) 酢豚(2つの味くらべ)(酥古老肉) 	6	期末試験
3	<ul style="list-style-type: none"> 茄子のチーズのせマーボーソース (麻婆茄子) 冷し担々麺(冷拌担々麺) 	※季節によって順番や内容が変わることがあります。	
4	<ul style="list-style-type: none"> 帆立貝とカニ爪の海老すり身フライ (百花帶子/百花蟹拵) 海の幸の洋風クリーム煮 (奶油海鮮) 	(補足)・献立(メニュー)の作り方 ・中華乾燥食材の説明	
評価方法 実技試験 70点 実習状況・ノート提出 30点 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C			使用教科書等

教科名 高度調理(製菓)	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 16コマ
授業方法 実習	担当者名 平野 芳春	

教科概要	複雑な構成のお菓子作りを中心とし、それをいかに効率良くきれいに仕上げるか
到達目標	材料の正確な計量がいかに大切かという認識 限られた時間の中で完成させる重要性

授業計画

1	二色のビスキュイの絞り方、焼き方 フルーツのシャルロット	5	味の異なるスポンジ生地を作る。 ガトーオペラ
2	アイスクリーム、シャーベットの作り方。 皿盛りデザートを組み立て。 ピーチメルバ	6	代表的な焼き菓子を作る。 フィナンシェ、マドレーヌ
3	チュールリップ生地の作り方、扱い方。 タンバルエリーゼ いちごのフィヤンティーヌ	7	チョコレートのテンパリング (温度調整)に挑戦。 飴の特性を学ぶ。
4	折り込みパイ生地を均一に伸ばす。 ミルフィーユ	8	後期期末試験
評価方法 実技テスト 70点 実技ノート 30点 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 調理実習レシピ集 全国調理師養成施設協会 編	

教科名 校外実習	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 150時間
授業方法 実習	担当者名 校外実習先 指導担当者・吉田健太郎	

教科概要	今、皆さんには一年間この調理師養成施設で学んだ知識や技術があります。あくまでそれは調理師になるにあたってのほんの一部です。このインターンシップである校外実習では就労施設(専門店・ホテル・式場・施設・病院など)で実際の調理師という仕事を学び、調理師としての喜びから大変なことまでを経験してきて欲しいです。そこから調理師という職業を誇れる気持ちをより強くしてもらいたい。
到達目標	変化し続ける調理場内で自らの動きを理解できる。

授業計画

<p>①校外実習オリエンテーション 校外実習を行うにあたっての心構えと注意点の説明</p> <p>②校外実習後のまとめ 校外実習のまとめとして報告会を行う</p>	
<p>評価方法</p> <p>①実習評価票 50% (実習先評価となります)</p> <p>②校外実習ノート(報告会のまとめ含む) 50%(校内の評価となります)</p> <p>2回の校外実習において①、②を合計して 100点満点で評価を出します。 80点以上 A 65点以上 B 50点以上 C</p>	<p>使用教科書等</p>

教科名 食育インストラクター	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32コマ
授業方法 講義、グループワーク、実習	担当者名 武田 雅子	

教科概要	食は健やかな心と身体のために大切な存在です。健全な食生活実践へのアドバイスのできる調理師をめざします。対象者が健全な食生活を実践できるように、食に関する知識と食を選択する力を習得し、楽しく食生活を改善する方法を学びます。あわせて食育インストラクターの資格取得を目標としています。
到達目標	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ましょう。

授業計画

1	食環境と食育について	17	食育教室の計画 ・指導計画の立て方 ・教材の活用 ～食育教室の指導計画を考える～
2	食育基本法について	18	
3	美味しさと科学	19	
4	選食力とは	20	
5	食の安全性	21	
6		22	
7	食事バランス ・バランスの良い食事とは ・献立作成法 ～対象にあった献立を考える～	23	食育教室の進め方を考える
8		24	計画に沿った実習と振り返り
9		25	
10		26	
11		27	食育教室開催
12		28	食育教室振り返り
13	食事のマナー	29	食育インストラクター試験対策①
14	食の心理学	30	日本と世界の食料事情
15	食育実習について	31	日本と世界の食育
16	・食育教室の内容の選び方	32	食育インストラクター試験対策②
評価方法 出席状況 10%、提出物 15% 筆記試験 60%、レポート 15% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C			使用教科書等 「食育インストラクター教本」 全国調理師養成施設協会 編

教科名 レストランサービスⅡ	開講時期 2年次 通年	時間数(コマ数) 授業時間 32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	生徒に対して平等と能力に応じた指導法をとります。 “教える”のではなく、“育てる”を意識した授業を進めます。
到達目標	調理をするという事ではなく、料理を直接提供しているという精神と最低限のサービス技術の取得。

授業計画

1	<ul style="list-style-type: none"> ・調理人としてのホスピタリティーマインドの心得 ・調理人としてのコアコンピタンスの考え方と取り組み ・仕事を数字に置き替えて考えられる知識と必要性 ・技能の大切さと評価と人生 ・調理人としての洋食、和食の最低限の使用語学の知識 ・学ぶことの大切さと精神 ・整掃の大切さと基本の考え方 	17	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツフランベ ソフトドリンクの作り方 〔 個々の完成したものを皆で評価、感想を話し合う。 〕 ・レストラン内で行う調理技術 (デクパージュ、フランベサービス) 〔 実演、実技指導、解説 〕 ・シルバーの名称と使用方法 ナプキンの折り方 ・テーブルクロスへの掛け方 サービスの仕方とサービングの仕方 ・フルーツのカットの仕方と盛り付け ・ローストチキンのカットとサービスの仕方 ・クレープシュゼットの作り方 ・クレープアラスカの作り方 <p>◎保護者食事会(12月上旬予定)</p>
16		32	
評価方法 筆記試験:70~80% 実技試験:20~30% (授業姿勢を加点する) 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「レストランサービス」 全国調理師養成施設協会 編 ・西洋料理 料飲待遇サービス技法 ・ホテル教育研究会 ホテルテキスト レストラン、宴会編 ・TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT	

教科名 フードランゲージ	開講時期 2年次 前期	時間数(コマ数) 授業時間 24コマ
授業方法 講義	担当者名 加藤 弘朗	

教科概要	和洋中製菓と料理といっても様々な分野があります。そして、その分野の国の言葉、また調理用語も存在します。言葉を学ぶということは、世界に羽ばたく第一歩ともいえます。世界を知り、料理を知る。まだ見ぬ世界が見えてくるかもしれません。
到達目標	基本的な調理用語の習得

授業計画

1	調理用語(中国料理)①	7	調理用語(西洋料理)③
2	調理用語(中国料理)②	8	小テスト(西洋料理)
3	調理用語(中国料理)③	9	調理用語(製菓)①
4	小テスト(中国料理)	10	調理用語(製菓)②
5	調理用語(西洋料理)①	11	調理用語(製菓)③
6	調理用語(西洋料理)②	12	小テスト(製菓)
評価方法 小テスト 90% 出席率 10% 80点以上:A 65点以上:B 50点以上:C		使用教科書等 プリント	