令和７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）

【学校の教育目標】

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。

⇒「食べること」について「なぜそうするか」と「どうやってやるか」の基本を学んでもらいます。その基本をバージョンアップしながら使って社会のために働ける人を育てます。

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。

⇒学校では優秀でも社会ではうまく生活できないのでは困ります。100年の人生にわたってみなさんが力を発揮できるためには、次のことを大切にします。

〇きちんとした専門性（食のプロ）に自信をもてるように指導します
〇人がらが好ましいこと　人をいじめたり意地悪をしたりしないこと
〇社会生活の常識がわかっていて実践できることあいさつ、掃除、時間を守るなど
〇豊かなこころ　やさしさ、かなしさ、うれしさ、せつなさ　などを大切にする

【目指す学生像】　こんな学生になってほしい　～アドミッションポリシー～

教育目標をみなさん自身からの視点で表したものです。

1　食生活に関する強い興味と関心を持ち、
栄養士または調理師になることに強い意志を持つ人

⇒食にこだわろう！食をきわめよう！
かならず栄養士または調理師になろう！

2　食に関する職業に就き、食を通じて社会貢献することを目指す人

⇒専門を生かせる就職をゲットしよう！
食の仕事をして、よりよい社会を作ろう！

3　専門分野に強くなることはもちろんのこと、
人格円満な心豊かな人間になるよう努力する人

⇒専門バカではいけない　みんなとこの社会で楽しく生きる人になろう！

2025 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	本年度 前期	本年度 後期	担当者
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			
		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	○	○	野元真善
		西洋料理Ⅱ			60	○	○	高橋 実
		中国料理Ⅱ			60	○	○	鈴木勝之
		製菓実習Ⅱ			60	○	○	平野芳春
		サイエンスクッキング			60	○		加藤弘朗
		ライフステージ栄養学実習			60		○	池津直子
		選択	福祉調理		120	○	○	古川満美子
			高度調理	日本	120	○	○	野元真善
				西洋		○	○	野田 実
				中国		○	○	篠田・疋田
				製菓		○	○	平野芳春
フードサービス実習		校外実習			150	○		古川満美子
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	○	○	小見優里
		レストランサービスⅡ			60	○	○	内海・加藤
		フードランゲージ			30		○	加藤弘朗 他
小計					780			

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、関係法規を理解し、最新の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知識と技術を習得する。

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　新型コロナ感染症、鳥インフルエンザと人インフルエンザの予防法等
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　衛生の違い
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　食品衛生法と食品安全基本法について
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　食品営業施設基準、管理運営基準について
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　HACCP による衛生管理手法とは
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	使用教科書等
定期試験 90 点 授業態度等10点 80 点以上:A　65 点以上:B　50 点以上:C	・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 ・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	空中落下細菌を分類、対策を決める
2	真菌(カビ)の形態を観察・分類	10	食品製造用水を検査する
3	酵母をグラム染色する	11	食品製造用水の衛生度を評価、対策も併せて提言する
4	食品の細菌と酵母を比較する	12	体表付着菌を検査する
5	食品細菌を培養する	13	体表付着菌を分類し、衛生対策を提言する
6	細菌の集落を観察、鏡検する	14	食品害虫の名前を調べ、対策する
7	食品寄生虫を検査し、対策を提言する	15	手洗い、器具洗浄が適正か調べ、対策を提言する
8	空中落下細菌を検査する	16	模擬テスト・全体の総括

評価方法	使用教科書等
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	・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　34 コマ
授業方法　　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	鯵の三色作り 春野菜と蛍烏賊の酢味噌	10	秋刀魚のわた焼き 丸十とベーコンの鹿の子揚げ
2	煮寄せ玉子のお吸い物 華ちらし寿司	11	秋鯖と菊錦 ねぎま汁
3	鰈の五枚おろし→鰈のアスパラ揚げ 海老の黄身煮	12	蓮根饅頭 蕪釜の茶碗蒸し
4	丸茄子田楽 蛸の酢の物	13	信田煮 柿なます
5	鯵の利休焼き 新じゃがのお浸し	14	小鯛姿造り
6	すり流し汁 笹身の胡麻白和え	15	お節料理
7	調理技術コンクールの課題を踏まえたレシピ	16	雑煮 鶏手羽と大根の煮物
8	前期期末試験 実技・筆記試験 ・大根の桂剥き、出し巻き玉子、 鯵の三枚おろし	17	後期期末試験 実技・筆記試験 ・より人参、梅人参 ・大根の桂剥き ・蛇腹胡瓜 ・六方里芋
9	とまとの肉吸い 無花果の胡麻クリーム掛け		

評価方法	使用教科書等
実技試験　　50 点 筆記試験　　30 点 実習状況・ノート提出　　20 点 80 点以上:A　65 点以上:B　50 点以上:C	・新調理師養成教育全書 必修編 5 「調理実習」 ・必携 「調理実習レシピ集」 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　34 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	・春野菜とフズィ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	9	・オニオングラタンスープ ・白身魚(舌ヒラメ)のボン・ファム風
2	・ロレーヌ風キッシュ ・ポタージュ・マリガトーニ ・鮭のムニエル　ペルノーソース	10	・ピザパイ ・鴨胸肉の軽い燻製とフルーツのサラダ造り バルサミコソース ・きのこのスープ
3	・アメリカン　クラブハウス　サンドイッチ ・フルーツサンド ・ブイヤベース	11	後期中間試験 ・筆記試験 ・実技試験:鯵のムニエル
4	前期中間試験 ・実技試験:カルボナーラ	12	・エスカルゴとキノコのブルゴーニュ風 ・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 ・豚バラ肉のビール煮
5	・パエリア ・鯵の酢油漬け(マリネ)	13	・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ブ風
6	・ボルシチ ・ピロシキ	14	・渡り蟹のビスク ・ペ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
7	・鯛のアクアパッツァ ・サルティンボッカ ローマ風	15	・シーフードのクリーム煮 ・豚フィレ肉のきのこソース
8	前期期末試験 ・筆記試験 ・実技試験:ミックスサンドイッチ	16	・グジェール ・ポタージュ・ピューレー・ドュバリー ・骨付き仔羊のグリルエストラゴン風味
		17	後期期末試験 ・感想文 ・個人実技(シャトー、千切り、微塵切り) ・牛フィレ肉のパイ包焼き

評価方法	使用教科書等
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	・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　34 コマ
授業方法　実習	担当者名　鈴木 勝之	

教科概要	1 年次の応用料理の基本を延長とした五感を刺激する美しさ等の紹介と実践
到達目標	柔軟性・応用の効く視点を持った料理人を目指す。

授業計画

1	① 海老の塩味炒め(清炒蝦仁) ② 豚バラスライス肉とキャベツの辛味噌炒め(回鍋肉片) ③ ミルク春巻き(奶油春捲)
2	① 餡かけチャーハン(福建炒飯) ② 車エビのチリソース煮(乾焼明蝦) ③ マンゴープリン(芒果凍布甸)
3	① 渡り蟹の玉子とじ炒め(芙蓉青蟹) ② 鳥の形海老のすり身パン揚げ(鳳蝦仁吐司) ③ 搾菜と豆腐のスープ(搾菜豆腐湯)
4	日本拉麺 ① 醤油ラーメン ② 味噌ラーメン ③ 塩ラーメン
5	① 四川風ワンタン(紅油抄手) ② 小豆あん入りパイ(豆沙酥) ③ 玉子チャーハン(蛋炒飯)
6	① 広東式焼き豚(明炉叉焼肉) ② 芝海老と漬け菜の炒め物(雪菜蝦仁) ③ 中国風アーモンドクッキー(杏仁酥)
7	前期期末試験 イカの花切り生姜風味(姜葱墨魚花)
8	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)

9	① イカの衣揚げザーポンソース絡め(炸烹鮎 条) ② マカオ風エッグタルト(酥皮鶏蛋撻) ③ トマトと玉子のスープ(蕃茄蛋湯)
10	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)※専門調理師試験の課題 ② 鶏肉のぶつ切りトウチジャン「黒豆味噌」蒸し(豆豉蒸鶏)
11	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)
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 鶏団子のスープ(鶏丸子湯) ③ 白キクラゲと梨の薬膳スイーツ(銀耳雪梨糖水)
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) ③ ザーサイと鶏肉の細切り炒め(搾菜鶏絲)
14	後期期末試験 ① 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏) ② ニンニクの茎と鶏肉の拍子木切り炒め(蒜苗鶏 条)
15	後期期末試験 ② 丸鶏の解体 ③ 骨抜きひな鳥のぶつ切りから揚げ(去骨炸鶏)

16	特別授業1　疋田先生 ① イカの花切り生姜風味(姜 葱 墨魚花)※専門調理師試験の課題 ② キャラクターの肉まん・あんまん(包子) ③ 中国茶プリン(中国茶布 丁)
17	特別授業2　疋田先生 ① 鳥の巣籠り鶏肉ピリ辛炒め(雀巣宮保鶏 丁) ② 中華ちまき(粽子) ③ メロンプリン(甜 瓜布 丁)

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	講師独自のレシピ

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　34 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。 季節に合ったフルーツ等を使い、飾り付けや配色を考えながら作成する。
到達目標	同じ作業の繰りかえしが目に見えぬ上達につながっていくことを自覚していく。 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 オレンジ風味のババロア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	フルーツのキャラメリーゼを学ぶ タルトタタンを作り、キャラメリーゼの技術を習得
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	シュークリームを作る シュー生地を焼き、中にクレームパティシエールを詰める
3	お菓子の基本材料を同割りで混ぜたパウンドケーキを焼く ドライフルーツの戻し方 焼き上がりの見極めと処理の仕方	11	栗を使ったデザートガトーモンブランを作る 簡単な飴細工で飾り付けをする
4	クレープ生地を焼いて作る温かいデザートと抹茶のムースをクレープで包んだ、冷たいデザートとの食感の違い 他に抹茶シフォンケーキ	12	カボチャのペーストを使ってパンプキンチーズケーキを作る メープルシロップ風味
5	クリームチーズを使ったスフレタイプのチーズケーキと今も根強い人気のティラミスを作る ベイクドチーズケーキとレアーの違い	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 カラメルソースの色の調整	14	クリスマスの定番ブッシュドノエルを作る簡単なバタークリームで飾り付けをする
7	清涼感のあるデザートの定番ピーチメルバを作ろう 自家製アイスクリームと共に飾り用ビスケット生地を焼いてみる　ラングドシャ	15	チョコレートを使った焼き菓子とガナッシュショコラ 外側はふんわりしたチョコレートケーキ、中はトロリとしたフォンダンショコラを作ります
8	前期期末試験 課題：黒ごまプリンとカラメルソース ノート提出	16	シブースト・オー・ポワール　カスタードクリームにゼラチンとメレンゲを加えて作ります
		17	後期期末試験 課題：イチゴのロールケーキ 筆記試験、ノート提出

評価方法	使用教科書等
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　65 点以上:B　50 点以上:C	・新調理師養成教育全書 必修編 5 「調理実習」 ・必携 「調理実習レシピ集」 全国調理師養成施設協会　編

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　33 コマ
授業方法　実験・実習	担当者名　加藤 弘朗	

教科概要	調理理論で学んだ「調理のコツ」の科学的根拠を実験で確認し、調理の本質を理解します。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を知ることで、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	・各食品が持っている特徴や調理操作についての科学的根拠を得ることで、目的や規模に応じた調理ができるようになる。 ・調理に関する新たな疑問を発見し、質の高い料理を提供するための方法を考えることができる。

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。 ●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 ★	・実験目的、シラバス説明、評価、レポートの書き方 ・測定の基礎（長さ、重量、体積） 計量器の正しい扱い方を知る。 ・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。
2	官　能　検　査 ★	五味の識別テスト・味の相互作用（相乗、抑制、変調）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。
3	乳類① 小麦粉①	■牛乳の凝固（カッテージチーズ） ●小麦粉の種類とグルテン
4	小麦粉②	■小麦粉の膨張に関する実験（製パン）
5	乳類② 嗜　好　飲　料 ★	■乳類の加工品（バター） ▲緑茶の種類と抽出条件
6	米 ★	●米の浸漬による吸水 ▲酢合わせと温度の関係（酢飯）
7	砂糖 果物①	■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）

8	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
9	野菜 果物② ★	●緑黄色野菜の加熱に伴う変色 ▲生野菜の吸水と放水 ●果実類の褐変
10	いも類 ★	▲じゃがいもの裏ごしに関する実験 ▲さつまいもの加熱方法による甘味の違い
11	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） ▲切り身魚を調味液に入れる時期の影響（煮魚）
12	肉類 ★	▲肉の軟化 ▲ハンバーグにおける副材料の役割
13	卵類 ★	●卵液の熱凝固（茶碗蒸しとプリン） ●卵白の起泡性
14	班実験①	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
15	班実験②	班実験データのまとめ 16 回目の発表に向けて準備をする
16	発表	班実験の発表（14、15 回目のまとめ）
16.5	まとめ	試験対策
前期期末試験　実施（プリント持ち込み可能）		

評価方法

レポート（出席状況・実習態度含む）40 点

※レポートは実験日の 1 週間後 9:00〆切

4 点 × 10 回（★の分） ＝ 40 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）

班実験　10 点

筆記試験（前期期末試験）　50 点

100 点満点

※加点等で 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

使用教科書等

・プリント

・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

学生授業準備品

計量カップ・スプーンセット・スケール

包丁、A4 ファイル、電卓、タイマー

その他必要なものは事前連絡

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　33 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(ライフステージごと)の食事、病気予防・病気時の食事を作ります。班ごとに指定された料理を作り、全体で比較します。献立の特徴と調理操作のポイントを学びます。 「調理師としておいしい日常食を作る」「個人として健康に過ごすための食生活を考える」二つの視点を持ちながら、料理を作り上げていきます。
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。 ・献立から調理方法・出来上がりを想像し、料理に仕上げることができる。 ・日常食を通して、健康に過ごすための食生活を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	【講義】実習を行うにあたって　シラバス説明・実習の進めかたなど
2・3	乳児期・離乳期の食事　調乳・離乳食
4・5	幼児期の食事　幼児食・間食・こどもの食物アレルギー
6・7	学童期の食事　10-11 歳女子
8・9	思春期・青年期の食事　15-17 歳男子・女子の食事
10・11	妊娠期・授乳期の食事　20-30 代授乳婦の食事
12・13	成人期の食事①　30-40 代男性の食事
14・15	成人期の食事②　50-60 代女性の食事
16・17	高齢期の食事　70 代女性の食事
18・19	まとめ①　ライフステージ別弁当
20・21	一般治療食　軟食・流動食　粥の作り方
22・23	消化管の病気と栄養　胃・十二指腸潰瘍の食事
24・25	肝臓・膵臓・胆のうの病気と栄養　急性肝炎の食事(脂質コントロール食)
26・27	腎臓の病気と栄養　急性腎炎の食事(たんぱく質食塩コントロール食)
28・29	循環器の病気と栄養　高血圧症の食事(エネルギー食塩コントロール食)
30・31	代謝性疾患と栄養　糖尿病の食事(エネルギーコントロール食)
32・33	まとめ②　常食からの展開(形態・栄養成分別献立)

評価方法	使用教科書等
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 計　100 点 80 点以上:A　65 点以上:B　50 点以上:C ただし、レポートの提出は必須	プリント

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　67 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

1～4	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
5～8	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
9～14	基本的実習;①日本料理②西洋料理③中華料理
15～16	前期中間試験(実技)　課題:野菜カット技術評価①
17～20	栄養学;基礎、高齢者の栄養学
21～34	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
35～36	前期期末試験　課題:やわらか酢豚、天津飯、杏仁豆腐
37～40	行事食;敬老の日 行事食;秋の行楽弁当
41～48	(淺田先生講義)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
49～50	後期中間テスト(実技)　課題:野菜カット技術評価②
51～65	調理実習;①②軟食③軟食班ごとに考えたメニュー発表 ①②低ナトリウム食　便秘食 行事食;クリスマス、正月
66～67	後期期末試験　課題:白身魚の沢煮あんかけ、ほうれん草ののり酢和え、かきたま汁

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)7 割 ノート提出　2 割(ノート提出は必須) 出席状況　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　18 コマ
授業方法　　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	鯛飯 春を巻く	6	握り寿司・巻きずし・軍艦巻き
2	小鯛の活膾姿盛り 蛤のおぼろ蒸し	7	朴葉焼き 蓮根餅の揚げ出し
3	鱸の洗い 長芋素麺	8	白味噌仕立てのお椀(梅椀) 高野豆腐の含め煮
4	鮎の天婦羅 茄子の揚げ煮	9	期末試験 課題:梅椀
5	きのこの土瓶蒸し 秋の吹き寄せ煮		

評価方法	使用教科書等
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	・新調理師養成教育全書 必修編　5 「調理実習」 ・必携 「調理実習レシピ集」 全国調理師養成施設協会　編

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　18 コマ
授業方法　実習	担当者名　野田 実	

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と グリーンアスパラガスのガレット仕立て ・サビーナ風チキン唐辛子風味	5	・ポーピエット ビーフのシャンピニョンソース ・キノコのスープ　パイ包み焼き
2	・ヒレポークのカツレツ コルドンブルー風　夏野菜添え マスタードソース ・ガスパチョ	6	・ホタテ貝とカニ・サーモンの タルタル仕立て ハニーレモンソース ・スパゲッティ　カチャトーラ
3	・海の幸とキノコアヒージョ ガーリックトースト添え ・チキンささ身のミモザ焼き クールジェット添え　サラダ仕立て	7	後期期末試験 課題： ・ポーチドエッグとコールスローサラダ フルーツ添え ・白身魚のポワレ　ロマーニャ風ソース ブールブラン
4	・ツナの入ったリングイーネ プッタネスカ ・白身魚のポワレ　ロマーニャ風 柑橘を入れたブールブラウンソース リゾットサルト添え		

8	特別授業１　茂山先生 ・そら豆、リコッタチーズ 又は、季節野菜と貝類のトロフィエ ・アーモンド　ビアンコマンジャーレ	9	特別授業２　茂山先生 ・牛のラグーソース　パッパルデッレ ・クレームダンジュ 洋梨　オリーブオイル

評価方法	使用教科書等
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	

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　16 コマ
授業方法　実習	担当者名　篠田 ・ 疋田	

教科概要	一年間学んだ調理の基本に加え、食材の旨味を引き出す技術と、 更に美味しく見せる為の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調理を心掛け、 喜んで頂ける一皿を目指した技術及び感性を養う。

授業計画

1	・中華風真鯛のお造り姿盛り ・春キャベツと新玉ねぎのステーキ X・O 醤ソース	5	・スモークチキン（樟茶鶏）の レタス巻き　薬味ソース添え ・菊花蕪の肉詰め飾り蒸し 柚子味仕立て
2	・鶏腿肉と軟骨の中国黒豆蒸し ・色々豚ロース巻きのソテー 蜂蜜と黒胡椒のソース	6	・豚バラ肉の香味揚げ上海黒酢風味 ・ピータン入り十五穀米中華粥 ・季節のデザート
3	・蟹爪、帆立貝の海老すり身フライ 二種ソース ・海老すり身蒸しクリームソース 海老フリッター添え	7	特別授業 担当：疋田先生 ・鳳凰拼盤（鳳凰をかたどった冷菜） ・他１品
4	・秋鮭のオイスターソース煮 ・中華風茶碗蒸し　温野菜と共に	8	期末試験 課題：豚バラ肉の香味揚げ 上海黒酢風味

評価方法	使用教科書等
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	講師独自のレシピ

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 ・ 藤崎	

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 1 年次の基本作業を念頭に置いて個々の技術のレベルアップを図る。
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(別立てスポンジ)を焼いてイチゴのロールケーキプランタニエールを作る　手早さが要求される作業を学ぶ	4	折り込みパイ生地を均一に伸ばし、表面をキャラメリーゼしたパイを使ってフルーツのミルフィーユを作ってみる。他にソース 2 種
2	アイスクリーム、シャーベットの作り方 皿盛りデザートの組み立て 鏡のように輝くミロワールオレンジに挑戦	5	代表的な焼き菓子を作る 金塊をイメージさせるフィナンシェ、 オーソドックスなマドレーヌを作る
3	チュー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 華やかさを追求した 2 種類の皿盛りデザート	6	後期期末試験 課題:タンバルエリーゼ ノート提出

7	特別授業1　藤崎先生 シュクレ生地とは フォンサージュのやり方 空焼きとは 生クリームの扱い方 ＜コーヒーチョコタルト＞ 構成:シュクレ生地 　　コーヒーガナッシュ 　　生クリーム絞り	8	特別授業2　藤崎先生 ブリゼ生地とは カスタードの作り方 ディプロマットクリームとは フルーツカット方法 ナパージュの扱い方 ＜フルーツタルト＞ 構成:ブリゼ生地、ディプロマットクリーム 　　季節のフルーツ各種、ナパージュ

評価方法	使用教科書等
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	・新調理師養成教育全書 　必携「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・古川満美子	

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んできます。そこから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。さらに調理師という職業を誇れる気持ち強くし、「やりがい」を学んできて欲しいです。
到達目標	常に変化し続ける調理場内で、自らの動きを理解し、適切な行動ができる。

授業計画

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
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

評価方法	使用教科書等
①実習評価票　50% 　（実習先評価となります） 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） 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	

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　　小見 優里	

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	食育インストラクターとは 食環境と食育について	17	食育教室に向けての準備
2	食育基本法、おいしさと科学	18	食育教室開催
3	選食力とは	19	
4	食の安全・安心	20	食育教室の振り返り
5	食育教室の方法と計画①	21	バランスの良い食事とは
6	食育教室の方法と計画②	22	食事のマナー
7	食育教室の具体的内容の計画 ・指導計画を立てる ・指導のポイントをまとめる ・教材を作成する ・調理実習内容の計画と進め方	23	小テスト、まとめ
8		24	食の心理学、食卓の演出
9		25	日本と世界の食料事情
10		26	日本と世界の食育
11	食育教室リハーサル① 調理実習内容の試作	27	食育教室　課題①
12		28	食育教室　課題②
13	リハーサル①の振り返りと改善	29	食育教室　課題発表
14	食育教室リハーサル② 調理実習内容の試作	30	食育インストラクター試験対策①
15		31	食育インストラクター試験対策②
16	リハーサル②の振り返りと改善	32	食育インストラクター試験対策③

評価方法	使用教科書等
筆記試験 60%、レポート 40% 80 点以上：A　65 点以上：B　50 点以上：C	「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	学生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 16	・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ーコンピータンスの考え方と取り組み ・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 (講義) ・スープの種類、スープの浮き実 ・魚の調理法、魚のソース、仕込み ・野菜の切り方 ・肉料理、牛肉の部位 ・家禽料理 ・アントレーの調理法 ・温製ソース、冷製ソース ・デザート類	17 32	・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) ・テーブルクロスの掛け方 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 ・プレートチョコレートディスプレー ・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 ・コーヒーの入れ方 (ドリップ・サイフォン他) ◎保護者食事会(12 月上旬予定)

評価方法	使用教科書等
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	・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　後期	時間数(コマ数) 授業時間　16 コマ
授業方法　講義	担当者名　加藤 弘朗　他	

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を目指します。

授業計画

1	日本料理1 和食の食材について①	9	中国料理1 簡単な中国会話 簡単な中国の歴史
2	日本料理2 和食の食材について②	10	中国料理2 簡単な中国会話 食材を中国語で読む①
3	日本料理3 食材を漢字で書く	11	中国料理3 簡単な中国会話 食材を中国語で読む②
4	日本料理4 料理の由来	12	中国料理4 簡単な中国会話 食材を中国語で読む③
5	西洋料理1 基本の材料について	13	製菓1 世界のお菓子を知る
6	西洋料理2 基本の調理方法について	14	製菓2 製菓で使う用語(製法・食材)
7	西洋料理3 フランスの地方料理①	15	製菓3 フランス語のレシピを学ぶ
8	西洋料理4 フランスの地方料理②	16	製菓4 試験対策

評価方法 定期試験　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 配布プリント