

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品を扱ううえで、周囲に与える影響など知識として学んでおくための学習。
到達目標	健康づくりや疾病、食育、環境汚染について理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	公衆衛生の歴史
2	公衆衛生の範囲・健康
3	調理師の役割
4	食生活と疾病
5	食生活と疾病
6	健康づくり
7	健康づくり
8	調理師と食育
9	調理師と食育
10	労働と健康
11	健康と環境（生活環境）
12	健康と環境（生活環境）
13	環境条件（環境汚染と対策）
14	環境条件（環境汚染と対策）
15	公衆衛生をめぐる諸問題

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理養成教育全書 1 食生活と健康
履修にあたっての注意	

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 後期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品を扱ううえで、周囲に与える影響など知識として学んでおくための学習。
到達目標	調理師に役割や労働環境、労働災害などについて理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	食育に於ける調理師の役割
2	食育に於ける調理師の役割
3	労働と健康
4	労働と健康
5	労働と健康
6	調理施設の環境・労働災害
7	調理施設の環境・労働災害
8	生活環境
9	生活環境
10	環境条件
11	環境条件
12	環境条件
13	環境汚染とその対策
14	環境汚染とその対策
15	環境汚染とその対策

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理養成教育全書 1 食生活と健康
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅰ	開講時期	1年 前期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品を扱ううえで周辺の環境に与える影響についての法律を学ぶ。
到達目標	調理師の役割、調理師法の概要、健康づくりの対策、食育の定義や意義、調理師を取り巻く労働環境や作業環境、環境条件などについて理解をする。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	公衆衛生の範囲と関係法
2	調理師の役割（調理師法）
3	調理師の役割
4	健康づくり（健康増進法）
5	健康づくり（健康増進法）
6	健康づくり（健康増進法）
7	調理師と食育（食育基本法の概要）
8	調理師と食育（食育基本法の概要）
9	労働と健康
10	労働と健康
11	環境と健康（生活環境）
12	環境と健康（生活環境）
13	環境条件（環境条件と法）
14	環境条件（環境条件と法）
15	環境をめぐる諸問題

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理養成教育全書 1 食生活と健康
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅰ	開講時期	1年 後期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品を扱ううえで周辺の環境に与える影響についての法律を学ぶ。
到達目標	学校給食衛生管理基準、労働安全衛生法、水道水の水質基準、一般廃棄物と産業廃棄物の分別、放射線の種類と法律、事業者の責務について、環境汚染やその対策、法律を理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	学校での食育（学校給食衛生管理基準）
2	学校での食育（学校給食衛生管理基準）
3	作業環境と健康（労働安全衛生法）
4	作業環境と健康（労働安全衛生法）
5	作業環境と健康（労働安全衛生法）
6	作業環境と健康（労働安全衛生法）
7	環境条件（水道法）
8	環境条件（廃棄物処理法）
9	環境条件（放射線障害防止法）
10	環境汚染とその対策（環境基本法・環境関連法規）
11	環境汚染とその対策（環境関連法規）
12	環境汚染とその対策（環境関連法規）
13	環境汚染とその対策（環境関連法規）
14	1年間の復習
15	1年間の復習

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理養成教育全書 1 食生活と健康
履修にあたっての注意	

科目名	栄養学	開講時期	1年 前期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	栄養学総論（栄養とは）
2	栄養学総論（栄養と健康・栄養素の種類・体成分）
3	栄養素各論（炭水化物）①
4	栄養素各論（炭水化物）②
5	栄養素各論（脂質）①
6	栄養素各論（脂質）②
7	栄養素各論（たんぱく質）①
8	栄養素各論（たんぱく質）②
9	栄養素各論（ビタミン）①
10	栄養素各論（ビタミン）②
11	栄養素各論（ミネラル）①
12	栄養素各論（ミネラル）②
13	栄養成分（水分）
14	栄養成分（機能性成分）
15	保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品）・特別用途食品

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	栄養学	開講時期	1年 後期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	食物摂取（生理的欲求）
2	食物摂取（心理的欲求）
3	食物摂取（栄養管理）
4	栄養素の消化
5	栄養素の吸収
6	栄養素の代謝
7	エネルギー代謝
8	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
9	基礎代謝
10	身体活動レベル（PAL）
11	日本人の食事摂取基準とは
12	日本人の食事摂取基準の指標（BMI・EAR・RDA・AI・UL・DG）
13	食品標準成分表
14	食品分類法（3色食品群・四つの食品群・六つの食品群）
15	食事バランスガイド

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	食品学	開講時期	1年 前期
担当講師	荒川 純子	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品質、また毒成分などを学ぶ。
到達目標	多くの食品を知る。使用する食品の旬や扱い方がわかる。品質の判断ができる。
実務経験	

授業計画

1	食品の特徴と性質 穀類
2	いも・でんぷん
3	砂糖・甘味類
4	豆類
5	種実類
6	野菜類 葉菜類・茎菜類
7	野菜類 根菜類・果菜類・花菜類
8	果実類
9	きのこ類
10	藻類
11	魚介類
12	食肉類 構造・肉質・成分
13	食肉類 種類
14	卵類
15	乳類

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

科目名	食品学	開講時期	1年 後期
担当講師	荒川 純子	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品質、また毒成分などを学ぶ。
到達目標	多くの食品を知る。使用する食品の旬や扱い方がわかる。品質の判断ができる。
実務経験	

授業計画

1	食品の特徴と性質	油脂
2		菓子
3		嗜好飲料
4		調味料・香辛料
5		調理加工食品
6		ゲル状食品
7	食品の加工と貯蔵	食品の加工の目的
8		加工法
9		微生物の利用
10		食品の貯蔵の目的
11		貯蔵法
12	食品の生産と流通	わが国の食品の生産
13		海外から輸入される食品
14		食品の流通の仕組み
15		各食品の流通経路

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	4 60時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、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。
到達目標	食品の微生物や腐敗、鮮度管理や食品添加物について理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	食の安全と衛生
2	食品中の微生物
3	食品の腐敗
4	食品添加物
5	重金属と放射性物質
6	器具・容器包装の衛生
7	飲食による健康危害の種類
8	食中毒の概要
9	細菌性食中毒
10	食品からの細菌の検出・培養とは
11	食肉・魚介類・生卵・魚肉練り製品・牛乳の鮮度判定
12	食肉の病原菌汚染度チェック
13	手指洗浄後の汚れ状態の検査
14	食品の内部温度の測定
15	調理器具の汚れ状態の検査・食器洗浄後の汚れ状態の検査

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 後期
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	4 60時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、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。
到達目標	食中毒についてや設備の安全対策について理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	細菌性食中毒
2	ウイルス性食中毒
3	自然毒食中毒
4	化学性食中毒
5	寄生虫による食中毒
6	経口感染症
7	食物アレルギー
8	その他の健康危害
9	食品調理施設・設備の安全対策
10	調理従事者の健康管理
11	調理作業時における安全対策
12	調理作業時における安全対策
13	自主衛生管理H A C C P
14	食品事故対応
15	1年間のまとめ

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅱ	開講時期	1年 前期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品を取り扱ううえで必要となる、法律について学ぶ。
到達目標	食品衛生法の概要や食品安全行政、H A C C Pについて理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	食品安全対策とは、食品衛生法（目的）
2	食品衛生法（関係者の責務）
3	食品衛生法（清潔衛生の原則と食品の販売禁止）
4	食品衛生法（営業に関する規則）
5	食品衛生法（営業に関する規則）
6	食品衛生法に係わる実務（許可申請・他）
7	食品安全行政
8	食品安全行政（リスク管理）
9	食品表示法
10	食品表示法
11	自主衛生管理H A C C P
12	自主衛生管理H A C C P
13	食品表示法
14	食品表示法
15	食品営業施設・設備の安全対策

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅱ	開講時期	1年 後期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品を取り扱ううえで必要となる、法律について学ぶ。
到達目標	食材の衛生管理や食品事故対応などを理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務・農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	食材の衛生管理
2	食材の衛生管理
3	自主衛生管理H A C C P
4	自主衛生管理H A C C P
5	自主衛生管理H A C C P
6	洗浄・消毒・殺菌
7	洗浄・消毒・殺菌
8	洗浄・消毒・殺菌
9	食品事故対応
10	食品事故対応
11	食品の鮮度判定
12	食品の鮮度判定
13	調理器具・食器の汚れ
14	調理器具・食器の汚れ
15	1年間の復習

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	食文化概論	開講時期	1年 前期
担当講師	廣瀬 武	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	10 150時間

学修内容	調理師として、人として、食を文化的な一面でとらえる。
到達目標	調理師に課せられた社会的使命を学ぶ。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン、ホテルにて、調理業務に従事、その後専門学校教員として務める。

授業計画

1	食文化の成り立ち、食文化とは何か
2	食文化の成り立ち、食文化の相対性
3	多様な食文化、自然環境と食文化
4	多様な食文化、宗教と食物禁忌
5	多様な食文化、食法・調理法などの多様性
6	食文化の共通化と国際化、食の伝播と変容
7	食文化の共通化と国際化、異文化交流による食の国際化
8	食文化の共通化と国際化、食生活の変容と食文化の創造
9	世界の食事情
10	日本の食文化、日本の食文化史、原始・古代・中世
11	日本の食文化、日本の食文化史、近世、近代、現代
12	日本料理の食文化、日本料理の特徴
13	日本料理の食文化、日本料理様式
14	日本料理の食文化、日本料理の食事作法
15	作文

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	なし
使用教材	食文化概論本
履修にあたっての注意	なし

科目名	食文化概論	開講時期	1年 後期
担当講師	廣瀬 武	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	10 150時間

学修内容	調理師に課せられた社会的使命を学ぶ。
到達目標	食文化継承の役割を担う。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン、ホテルにて、調理業務に従事、その後専門学校教員として務める。

授業計画

1	行事食と郷土料理、食文化の地域性
2	行事食と郷土料理、行事食、郷土料理
3	現代の食生活と未来の食文化、食生活の現状
4	現代の食生活と未来の食文化、食文化の未来
5	西洋料理の食文化、西洋料理の変遷
6	西洋料理の食文化、西洋料理の特徴
7	西洋料理の食文化、西洋料理様式
8	西洋料理の食文化、西洋料理の食事作法
9	中国料理の変遷
10	中国料理の特徴と系統
11	中国料理様式
12	中国料理の食事作法
13	その他の国の料理の食文化、アジアの料理
14	その他の国の料理の食文化、中東の料理
15	その他の国の料理の食文化、中南米の料理

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	なし
使用教材	食文化概論本
履修にあたっての注意	なし

平成31年度シラバス（授業計画）調理師学科

※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理理論	開講時期	1年 前期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	5 75時間

学修内容	食品の特性・嗜好性・物性・機能やおいしさなど食品科学および調理操作の科学、食品調理による科学的変化について、食べることの意義を基点として調理科学の法則・理論食品相互の影響・関係について学習する。
到達目標	食品の特性を理解した上で、調理による食品の科学的変化とその理論および調理操作の理論を食品相互との影響・関係を併せて理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	調理とは
2	調理理論の意義と目的
3	おいしさの構成
4	調理の基本操作（非加熱調理操作）①
5	調理の基本操作（非加熱調理操作）②
6	調理の基本操作（加熱調理操作）①
7	調理の基本操作（加熱調理操作）②
8	調理施設・設備・器具とは
9	調理器具（非加熱調理器具）①
10	調理器具（非加熱調理器具）②
11	調理器具（加熱調理器具）①
12	調理器具（加熱調理器具）②
13	食器と容器（材料別の特徴）
14	食器と容器（料理別・分野別（日本・西洋・中国）の特徴）
15	調理と熱源

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	栄養学や食品学など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

平成31年度シラバス（授業計画）調理師学科

※前期・後期ごとに記入して下さい。

科目名	調理理論	開講時期	1年 後期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	5 75時間

学修内容	食品の特性・嗜好性・物性・機能やおいしさなど食品科学および調理操作の科学、食品調理による科学的変化について、食べることの意義を基点として調理科学の法則・理論食品相互の影響・関係について学習する。
到達目標	食品の特性を理解した上で、調理による食品の科学的変化とその理論および調理操作の理論を食品相互との影響・関係を併せて理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	植物性食品（穀類）の調理
2	植物性食品（いも類）の調理
3	植物性食品（砂糖類）の調理
4	植物性食品（豆類）の調理
5	植物性食品（種実類）の調理
6	植物性食品（野菜類）の調理
7	植物性食品（果実類）の調理
8	植物性食品（きのこ類）の調理
9	植物性食品（藻類）の調理
10	動物性食品（魚介類）の調理
11	動物性食品（肉類）の調理
12	動物性食品（卵類）の調理
13	動物性食品（乳類）の調理
14	油脂類・調味料の調理
15	ゲル状食品（寒天・ゼラチン・カラギーナン）の調理

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』 他適宜、参考書・レジユメを使用
履修にあたっての注意	栄養学や食品学など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	宮前 彰徳	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	実習の心得と中国料理の基本
到達目標	実習が始まる前に調理実習の基本と中国料理をしっかり学習する。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の学習段階（中国料理業界の概要）
3	中国料理の学習段階（料理長への道のり）
4	中国料理の学習段階（習得する技術の段階）
5	中国料理の基本（包丁の種類と研ぎ方）
6	中国料理の基本（切り方・材料の形）
7	中国料理の基本（鍋の扱い方）
8	中国料理の器具（種類と特徴）
9	特殊材料とその扱い方（干货）
10	特殊材料とその扱い方（醃制品と加工品）
11	調味料と香辛料
12	だしのとり方（種類と作り方）
13	中国料理の調理工程
14	中国料理の基本（種類と調理法）
15	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・熗）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	宮前 彰徳	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	中国料理の基本に伴った各料理の調理法を学ぶ。
到達目標	中国料理の基本技術をマスターする。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	中国料理の熱菜と熱菜技法（滑炒・清炒）
2	中国料理の熱菜と熱菜技法（小炒・熟炒）
3	中国料理の熱菜と熱菜技法（油爆）
4	油を利用する調理法（干炸・酥炸）
5	油を利用する調理法（巻包炸・炸溜）
6	油を利用する調理法（油爆・煎）
7	蒸気を利用する調理法（生蒸・扣蒸）
8	水分を利用する調理法（湯・羹・燴）
9	水分を利用する調理法（紅焼・湿焼）
10	直火または放射熱を利用する調理法
11	中国料理の甜菜と甜菜技法（糖水・拔絲）
12	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
13	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
14	点心とその調理例（種類と調理法）小食
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	恩田 雅弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	調理実習の基本について（計量のしかた・手ばかり・目ばかり）
3	調理実習の基本について（火加減・水加減・焼き加減）
4	日本料理の調理器具と使用方法について
5	包丁の研ぎ方、衛生作業について
6	野菜の扱い方と下処理について
7	野菜の基本的な切り方と剥き方
8	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
9	和え物・酢の物について
10	出し汁の引き方とお椀について
11	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
12	鍋の扱い方と調味料、煮物について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	日本料理の専門調理、食文化について（そば打ち）
15	日本料理の専門調理、食文化について（握り寿司）

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	恩田 雅弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術習得、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
4	鍋の扱い方と煮方について
5	焼き合せと各食材の煮方について
6	基本の揚げ物と火加減、道具の扱い方について
7	土鍋の扱い方と大皿の盛り付け方について
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	郷土料理について習得する
11	玉子料理と調理法について
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	米の磨ぎ方と各種ご飯調理について
15	基本的な甘味とデザートの実習

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	佐々木 修司	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	都内レストランにて調理業務に従事、その後専門学校講師を経てレストランを開業しオーナーシェフを務める。

授業計画

1	挨拶、身だしなみ、調理目標の確認
2	衛生作業の指導、調理器具の名称と使用について
3	包丁の特徴と研ぎ方について
4	野菜の下処理について
5	魚の下ろし方について
6	豚、牛肉の下ろし方について
7	丸鶏の下ろし方について
8	西洋料理における基本的材料の切り方について
9	肉や魚の切り方と名称について
10	油脂、調味料の種類と使用について
11	香辛料の種類と使用法と特色について
12	ブイヨンの種類と調理例について
13	魚料理のソースの種類と調理例について
14	肉料理のソースの種類と調理例について
15	合わせバターの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	佐々木 修司	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	都内レストランにて調理業務に従事、その後専門学校講師を経てレストランを開業しオーナーシェフを務める。

授業計画

1	フランス料理の種類と調理例について
2	魚介類を使用したオードブルについて
3	肉、内臓類を使用したオードブルについて
4	野菜、キノコ、豆類を使用したオードブルについて
5	卵料理の種類と作り方について
6	ポタージュの種類と作り方について
7	パスタの種類と作り方について
8	パンの種類と作り方について
9	サラダの種類と作り方について
10	冷製料理に使用するソースやドレッシングの種類と作り方について
11	魚料理における加熱調理について
12	肉料理における加熱調理について
13	魚料理における加熱調理について
14	肉料理における加熱調理について
15	デザートの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	応用調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	小笠 真弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	病院にて提供される介護食の習得。
到達目標	集団調理の現場にて即戦力で活躍することを目指す。
実務経験	総合病院にて調理業務に従事する。

授業計画

1	調理施設とは何かを学ぶ。
2	調理設備・調理システムを学ぶ。
3	集団調理実習にあたって学ぶ。
4	集団調理実習の進め方を学ぶ。
5	大量調理の特徴と調理技術を学ぶ。
6	包丁の使い方、スチームコンベクションオーブンの使い方を学ぶ。
7	食材を揃えて切る、煮物の作り方を学ぶ。
8	鶏肉の扱い方、ミキサーの使い方を学ぶ。
9	卵の使い方、炒める、煮るを学ぶ。
10	魚の切り身の扱い方、和え物の作り方を学ぶ。
11	各食材の茹で方、人参の飾り切りを学ぶ。
12	介護食での中国料理を学ぶ。
13	ひき肉を使った料理を学ぶ。
14	基本的な日本料理の介護食を学ぶ。
15	夏野菜、レバーを使った料理を学ぶ。

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	実習室での自主練習やボランティア活動への参加。
使用教材	新調理師要請教育全書 6 総合調理実習
履修にあたっての注意	異物混入や食中毒に気をつける。チームワークのためコミュニケーションをとる。

科目名	応用調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	小笠 真弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	病院にて提供される介護食の習得。
到達目標	集団調理の現場にて即戦力で活躍することを目指す。
実務経験	総合病院にて調理業務に従事する。

授業計画

1	汁物の作り方を学ぶ。
2	高齢者向けのハンバーグの作り方を学ぶ。
3	郷土料理を介護食で学ぶ。
4	食べやすい中国料理について考える。
5	食べやすい日本料理について考える。
6	行事やイベントに沿った献立を学ぶ。
7	お米の量り方、炊き方、お粥の作り方を学ぶ。
8	丼を使った介護食を学ぶ。
9	現代に求められるサービスを学ぶ。
10	接客サービスの基本を学ぶ。
11	接客実務・基本的な接客サービスの流れ・料理別サービス方法を学ぶ。
12	食卓の演出・カラーコーディネート・テーブルコーディネイトを学ぶ。
13	クレーム対応・心構え、種類と対処法を学ぶ。
14	調理師とフードビジネスについて学ぶ。
15	飲食店の開業について学ぶ。

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	実習室での自主練習やボランティア活動への参加。
使用教材	新調理師要請教育全書 6 総合調理実習
履修にあたっての注意	異物混入や食中毒に気をつける。チームワークのためコミュニケーションをとる。