

令和8年度シラバス（授業計画）調理師学科

6	調理実習	教 育 内 容	調理実習
担 当 教 員	三田 直・田村重男	開 講 時 期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10単位

学 修 内 容	中国料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ 四代地方料理を学ぶ
到 達 目 標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しい、綺麗な料理を作る調理師になる。

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の使い方・研ぎ方・手入れ法・丸いまな板の使い方
3	調理器具 鉄鍋・ザーレン・お玉・計量器・調味料計量具
4	基本調理① 刀工技法・野菜・肉・魚
5	基本調理① 下加熱調理・油脂の使用法
6	基本調理① だし材料&だしの取り方
7	基本調理① 干货の種類ともどし方・動物干货・植物干货
8	基本調理② 北京料理の特徴的な加熱技法
9	基本調理② 上海料理の特徴的な加熱技法
10	基本調理② 広東料理の特徴的な加熱技法
11	基本調理② 四川料理の特徴的な加熱技法
12	応用調理① 冷菜技法
13	応用調理① 熱菜技法
14	応用調理① 甜菜技法・点心技法
15	応用調理② 色々な宴席料理・満漢全席・飲茶

評 価 方 法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和8年度シラバス（授業計画）調理師学科

6	調理実習	教 育 内 容	調理実習
担 当 教 員	大塚俊弥・溝口勝博	開 講 時 期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10単位

学 修 内 容	日本料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到 達 目 標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しい、綺麗な料理を作る調理師になる。

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の種類・使い方・研ぎ方・手入れ法
3	調理器具 計量器種類と使い方
4	調理器具 調味料の種類と量り方
5	基本調理① 日本料理の加熱法
6	基本調理① 出しの材料&出しのとり方
7	基本調理① 野菜・山菜・筍
8	基本調理① ご飯・厚焼き玉子・野菜の剥き物
9	基本調理② 乾物のもどし方&使用法
10	基本調理② 魚のおろし方
11	基本調理② 鍋料理
12	応用調理 焼き物・煮物・揚げ物・和え物
13	郷土料理
14	行事料理
15	懐石料理

評 価 方 法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和8年度シラバス（授業計画）調理師学科

6	調理実習	教 育 内 容	調理実習
担 当 教 員	五十嵐康之・廣瀬 武	開 講 時 期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10単位

学 修 内 容	西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到 達 目 標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しいく、綺麗な料理を作る調理師になる。

授業計画

1	調理実習概論
2	調理実習の心得 服装・頭髮・手指の衛生
3	基本の調理 食材の切り方・使い方
4	基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法
5	油脂・調味料・香辛料
6	基本のブイヨンの種類と調理
7	基本のソースの種類と調理
8	多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減
9	多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱
10	多様な加熱調理法 肉類の加熱
11	多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱
12	多様な加熱調理法 アルコール類の加熱法
13	調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と加熱の均一化
14	調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理
15	料理の創造と発展

評 価 方 法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	