

令和7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	五十嵐康之・廣瀬 武・新井真樹	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

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、美味しくて、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・頭髪・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	

令和7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	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

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、美味しくて、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7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	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

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、美味しくて、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7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	三田直	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	四大地方料理の特徴・料理法を学ぶ
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる

1	高度実習 だしをとる 老鶏・猪瘦肉・牛瘦肉・火腿・鴨肉・干貝・鶏骨・猪骨
2	高度実習 塩調味料 豆鼓・豆醬・豆板醬・魚露・蝦醬を使う料理
3	高度実習 香辛料 辣椒・花椒・八角・桂皮・丁香を使う料理
4	高度実習 冷菜技法 拌・漬・白切
5	高度実習 冷菜技法 凍・風干・燻
6	高度実習 熱菜技法 油烹法・汽烹法・水烹法・火烹法
7	高度実習 熱菜技法 油烹法 炒・爆・炸・烹・煎
8	高度実習 熱菜技法 汽烹法 蒸・清蒸・軟蒸・花色蒸
9	高度実習 熱菜技法 水烹法 焼・煨・燜・煮・湯
10	高度実習 熱菜技法 火烹法 烤・焗
11	高度実習 甜菜技法 糖水・蜜汁
12	高度実習 点心 包子・餃子・焼売・卷子・角子
13	高度実習 点心 麻花・饅頭
14	中国茶
15	宴席コース料理

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7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	五十嵐康之・廣瀬武・新井真樹	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	西洋料理の高度な調理法の習得
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる

1	高度実習	レギュム・コキヤージュ・ポワソン・フール・ヴァイオット [*] の各ブイヨン&フォン
2	高度実習	各ブイヨンを使用してポタージュ作成
3	高度実習	各フォンを使用してソース作成
4	高度実習	丸魚のおろし方と骨の活用
5	高度実習	丸鶏のおろし方とガラの活用
6	高度実習	加熱調理 ポシユ・バプール・ブランシール・ブイール
7	高度実習	加熱調理 ロティ・グリエ・ソテエ・ブレゼ・エチュヴェ・シュエ
8	高度実習	加熱調理 フリイ・グラティネ
9	高度実習	野菜&パスタ料理&ソース
10	高度実習	魚料理&ソース
11	高度実習	鶏・鴨料理&ソース
12	高度実習	牛肉・豚肉・仔羊料理&ソース
13	高度実習	冷・温製オードブル
14	高度実習	デザート
15	高度実習	コース料理

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7年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

科目名	調理高度実習	教育内容	高度調理技術実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	2年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	450時間 15

学修内容	日本料理の高度な各調理法を学ぶ
到達目標	高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる

1	高度実習 だしを取る 鰹節・昆布・煮干し・干し椎茸
2	高度実習 一番だし・二番だし・精進だしを使用した料理
3	高度実習 椀物 すまし・潮・まる・みそ・すり流し・吉野の各仕立て
4	高度実習 作り 平・角・糸・八重・そぎ・薄・皮霜・鳴門・博多の各作り
5	高度実習 焼き物 直火・塩・照り・黄身・木の芽の各焼き方
6	高度実習 焼き物 西京・ゆうあん・ぬか・三五八・かす・麴の各焼き方
7	高度実習 煮物 含め・若竹・吉野・オランダ・土佐・みそ・甘露の各煮方
8	高度実習 煮物 白・青・べっこう・きゃら・具足・角・つくだ・みぞれの各煮方
9	高度実習 揚げ物 素・から・衣の各揚げ方
10	高度実習 蒸し物 茶碗・酒・みそ・酢・ちり・塩・骨・けんちんの各蒸し方
11	高度実習 蒸し物 道明寺・しんじょ・かぶら・じょうよの各蒸し方
12	高度実習 鍋物 ちり・水炊き・湯豆腐・寄せ・かも・柳川・すき焼き・ぼたん
13	高度実習 すし にぎり・ちらし・ばら・箱・さば・太巻き・細工・稲荷
14	高度実習 甘味 水菓子・生菓子・半生菓子・干菓子
15	季節の料理 おせち・全国の郷土料理

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	