

令和8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）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	

令和8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）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単位

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・きやら・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・稻荷
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	

令和8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単位

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・コキージュ・ボワソ・プーレ・ヴィアントの各ブイヨン&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を活用
6	高度実習 加熱調理 ポシェ・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 フリィ・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8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単位

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	