

< 食生活と健康：（講義） >

< 授業概要 >

調理師と健康、食生活と疾病、健康づくり、調理師と食育、労働と健康、環境と健康

◇授業を通じて得られる成果・目標

食を取り巻く環境（環境問題）や健康状態（生活習慣病や感染症）についての理解が得られる

◇学習評価方法

- 期末試験による判定（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）
- 出席状況による評価（加点）

◇使用テキスト

- 新調理師養成教育全書 必修編 1. 食生活と健康

◇使用テキスト 同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	健康の考え方
2	2	わが国の健康水準
3	2	目ざすべき健康とは
4	2	食と健康の関係
5	2	健康的な食生活習慣づくり
6	2	調理師の成り立ち
7	2	調理師就業届け出制度
8	2	食生活における調理師の役割
9	2	疾病の動向とその予防
10	2	生活習慣病
11	2	生活習慣病の予防
12	2	疾病予防から健康増進へ
13	2	健康増進法
14	2	わが国における健康づくり対策
15	2	健康教育
16	2	健康に関する食品情報
17	2	特定保健用食品
18	2	その他の表示
19	2	心の健康づくり
20	2	食育とは
21	2	食育基本法の概要
22	2	食育における調理師の役割
23	2	食料自給率

単元	所要 時間数	授業タイトル
24	2	食品ロス
25	2	食育の実践
26	2	作業環境と健康
27	2	作業条件と健康
28	2	職業病と労働災害
29	2	調理師の職場環境
30	2	調理施設の環境①
31	2	調理施設の環境②
32	2	調理施設での労働災害
33	2	生活環境
34	2	大気①
35	2	大気②
36	2	水①
37	2	水②
38	2	住居
39	2	廃棄物
40	2	放射線
41	2	環境汚染とその対策
42	2	空気汚染
43	2	水質汚染
44	2	騒音、振動、悪臭
45	2	環境問題とその取り組み

< 食品と栄養の特性：(講義) >

<授業概要>

ヒトは食品を摂取し生命を維持している。調理師は食に関わる者として、食品に含まれる栄養素とその働きを学習する。食品を摂取し、消化・吸収して生命を維持する。食品が口に運ばれるまでの欲求や五感が心理的欲求に関与することを学ぶ。調理師は、食材を調理、加工することが主たる仕事である。よって、食材の生産、地域性、栄養を含めた成分、調理特性、ものによっては有毒成分などを知っておく必要がある。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①基本的な栄養素の知識と、健康に関する対する意識を向上することを目的とする。
- ②消化器の構造と働きを学ぶことで消化吸収また、その後の代謝に対する知識を身につけることを目的とする。
- ③植物性食品と動物性食品、その他の食品、食品の生産と流通に関する知識をつけることを目的とする。

◇学習評価方法

- 出欠状況と筆記試験（優：90%以上、良：80%～89%、可：60%～79%、不可：59%以下）

◇使用テキスト

- 新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性・オールフォト 食材図鑑

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	栄養と健康
2	2	炭水化物（概要・単糖類・二糖類）
3	2	炭水化物（二糖類・多糖類）
4	2	炭水化物（食物繊維）
5	2	脂質（概要・種類）
6	2	脂質（単純脂質）
7	2	脂質（複合脂質・誘導脂質）
8	2	たんぱく質（概要・たんぱく質の種類）
9	2	たんぱく質（栄養価・アミノ酸スコア）
10	2	たんぱく質（補足効果・機能性）
11	2	ビタミン（概要、ビタミンA、E、D、K）
12	2	ビタミン（B1、B2、ナイアシン、B6）
13	2	ビタミン（B12、葉酸、パントテン酸、ビオチン、C）
14	2	ミネラル（概要、種類、ナトリウム）
15	2	ミネラル（カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン）
16	2	ミネラル（鉄、亜鉛、銅）
17	2	ミネラル（マンガン、ヨウ素、その他）
18	2	水分、機能性成分
19	2	ポリフェノール、カロテノイド、ビタミン様物質、その他
20	2	生理的欲求、心理的欲求

単元	所要時間数	授業タイトル
21	2	消化管の構造と働き
22	2	消化液の分泌、消化の種類
23	2	各消化管での消化（口腔、胃）
24	2	各消化管での消化（小腸、大腸）
25	2	栄養素の吸収
26	2	栄養素以外の吸収、大腸内での吸収、消化吸収率
27	2	糖質、脂質、たんぱく質の代謝
28	2	エネルギー代謝
29	2	食品標準成分表
30	2	食事バランスガイド
31	2	食物性食品とは
32	2	穀類（こめ、小麦）
33	2	穀類（その他）
34	2	いもおよびでんぷん類（じゃがいも、さつまいも、さといも）
35	2	いもおよびでんぷん類（その他）
36	2	砂糖および甘味料（分類、車糖）
37	2	砂糖および甘味料（その他の甘味料）
38	2	豆類（大豆、小豆）
39	2	豆類（その他の豆類）
40	2	種実類（ナッツ類）

単元	所要 時間数	授業タイトル
4 1	2	種実類 (種子類)
4 2	2	野菜類 (分類、葉菜類)
4 3	2	野菜類 (茎菜類)
4 4	2	野菜類 (根菜類)
4 5	2	野菜類 (果菜類、加工品)
4 6	2	果実類 (一般特性、分類、仁果類)
4 7	2	果実類 (準仁果類、核果類)
4 8	2	果実類 (液果類、加工品)
4 9	2	きのこ類 (一般特性、各きのこの特徴)
5 0	2	藻類 (一般特性、褐藻類、紅藻類)
5 1	2	藻類 (緑藻類、藍藻類)
5 2	2	魚介類 (分類、赤身と白身、普通肉と血合肉、軟体動物の構造)
5 3	2	魚介類 (たんぱく質、脂質、うま味などの成分特性、死後硬直と鮮度)
5 4	2	魚介類 (主な魚介類の種類 1)
5 5	2	魚介類 (主な魚介類の種類 2)
5 6	2	魚介類 (貝類、えび類)
5 7	2	魚介類 (かに類、いか・たこ類、その他、加工品)
5 8	2	食肉類 (歴史、構造と肉質、たんぱく質・脂質などの成分特性、熟成)
5 9	2	食肉類 (牛肉、豚肉)
6 0	2	食肉類 (鶏肉、羊肉、いのしし肉、うさぎ肉)

単元	所要 時間数	授業タイトル
6 1	2	食肉類 (馬肉、やぎ肉、うずら、かも)
6 2	2	食肉類 (きじ、七面鳥、はと、フォアグラ、かえる、くじら、すっぽん)
6 3	2	食肉類 (ハム、ベーコン、ソーセージ、乾燥肉、缶詰)
6 4	2	卵類
6 5	2	乳類 (牛乳および乳製品)
6 6	2	油脂類 (動物性、植物性、加工)
6 7	2	菓子類 (和菓子、洋菓子、中華菓子)
6 8	2	嗜好飲料 (アルコール飲料、非アルコール飲料)
6 9	2	調味料および香辛料
7 0	2	調理加工食品 (冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品、ゲル状食品、保健機能食品)
7 1	2	食品の加工 (微生物、乾燥法、漬物法、低温貯蔵)
7 2	2	食品の加工 (CA 貯蔵、MA 貯蔵、空気遮断法、燻煙法、殺菌、添加物)
7 3	2	食品の国内生産と輸入 (わが国の食品生産、海外から輸入される食品)
7 4	2	食品の流通 (市場、産地直送・インターネット、トレーサビリティ)
7 5	2	食品の流通 (青果物の流通、水産物の流通、食肉の流通、加工食品の流通)

< 食品の安全と衛生：(講義) >

< 授業概要 >

食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食による健康危害、食品安全対策、食品衛生実習

◇授業を通じて得られる成果・目標

食に関する問題（食中毒や食品の異物混入、アレルギー）に関する理解が得られる

◇学習評価方法

- 期末試験によるABC判定（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）
- 出席状況による評価（加点）

◇使用テキスト

- 新調理師養成教育全書 必修編 3. 食品の安全と衛生

◇使用テキスト 同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	食の安全を守る
2	2	食の安全を脅かす要因
3	2	食の安全確保のしくみ
4	2	食品衛生とは
5	2	食品衛生と調理師の責務
6	2	食品中の微生物①
7	2	食品中の微生物②
8	2	食品の腐敗
9	2	食品添加物①
10	2	食品添加物②
11	2	食品添加物③
12	2	食品と重金属
13	2	食品と放射性物質
14	2	器具・包装の概要
15	2	材質の種類
16	2	飲食による健康危害の種類
17	2	食中毒の概要①
18	2	食中毒の概要②
19	2	食中毒の概要③
20	2	細菌性食中毒①

単元	所要 時間数	授業タイトル
21	2	細菌性食中毒②
22	2	細菌性食中毒③
23	2	細菌性食中毒④
24	2	細菌性食中毒⑤
25	2	細菌性食中毒⑥
26	2	ウイルス性食中毒
27	2	自然毒食中毒①
28	2	自然毒食中毒②
29	2	化学性食中毒
30	2	寄生虫による食中毒①
31	2	寄生虫による食中毒②
32	2	寄生虫による食中毒③
33	2	寄生虫による食中毒④
34	2	寄生虫による食中毒⑤
35	2	経口感染症
36	2	食物アレルギー①
37	2	食物アレルギー②
38	2	その他の健康危害
39	2	食品安全対策とは
40	2	食品安全対策にかかわる法律①

単元	所要 時間数	授業タイトル
4 1	2	食品安全対策にかかわる法律②
4 2	2	食品安全行政
4 3	2	食品安全情報の共有①
4 4	2	食品安全情報の共有②
4 5	2	食品安全情報の共有③
4 6	2	食品安全情報の共有④
4 7	2	食品営業施設・設備の安全対策①
4 8	2	食品営業施設・設備の安全対策②
4 9	2	食品営業施設・設備の安全対策③
5 0	2	食品営業施設・設備の安全対策④
5 1	2	食品営業施設・設備の安全対策⑤
5 2	2	調理従事者の健康管理
5 3	2	調理作業時における安全対策①
5 4	2	調理作業時における安全対策②
5 5	2	調理作業時における安全対策③
5 6	2	調理作業時における安全対策④
5 7	2	調理作業時における安全対策⑤
5 8	2	調理作業時における安全対策⑥
5 9	2	調理作業時における安全対策⑦
6 0	2	自主衛生管理 HACCP

単元	所要 時間数	授業タイトル
6 1	2	食品事故対応①
6 2	2	食品事故対応②
6 3	2	ガラス測定器具の使い方
6 4	2	食品のpH測定
6 5	2	生卵の鮮度判定
6 6	2	魚介類の鮮度判定
6 7	2	魚肉練り製品の鮮度・品質判定
6 8	2	食肉の鮮度判定
6 9	2	牛乳の鮮度判定
7 0	2	食品の内部温度の測定
7 1	2	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
7 2	2	調理器具の汚れ状態の検査
7 3	2	食器洗浄後の汚れ状態の検査
7 4	2	水道水の残留塩素測定
7 5	2	アルコールの役割

< 調理理論と食文化概論 日本料理：(講義) >

<授業概要>

日本料理の調理理論では調理実習と連携し高度な包丁技術を取得するため専門性の高い知識としての理論を学習し技術向上に繋げて行く。

日本料理の調理法(煮・焼・揚・蒸・生)を基本からの理論を学び各季節、旬の食材をどう活かすか専門性の高い知識を取得する。

日本料理の決まり事や形式を高い知識で取得する。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 正しい包丁研ぎを取得し高度な包丁技術で調理が行える
- 日本料理のより専門性の高い調理法を取得し実社会での即戦力としての力を付ける
- 自主作成した献立の料理を高い知識で理解し、調理が行える

◇学習評価方法

- 定期試験 出席点 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

- 調理理論と食文化概論 (社)全国調理師養成施設協会
- 総合調理用語辞典 (社)全国調理師養成施設協会
- オールフォト食材図鑑 (社)全国調理師養成施設協会

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	洗い方、食材、道具、器
2	2	基本の計量、日本の計量、色々な計量
3	2	炊飯
4	2	和包丁の種類、用途、特徴
5	2	和包丁の使い方
6	2	日本の四季、旬の食材
7	2	日本料理の出し汁
8	2	日本料理の道具
9	2	日本料理の調理用語
10	2	日本の箸 種類 使い方
11	2	焼物 種類 魚の切り方
12	2	焼物 直火焼き 間接焼き
13	2	煮物 基本と味の付け方
14	2	煮物 種類と色々な技法
15	2	揚げ物 種類 油の温度
16	2	揚げ物 天ぷら 衣の作り方
17	2	蒸し物 種類 特徴
18	2	蒸し物 スチコンの使い方 温度
19	2	お造り 種類 色々な魚
20	2	お造り 食材別の切り方 あしらひ物

単元	所要時間数	授業タイトル
21	2	日本料理に使われる調味料
22	2	和え物、浸し物
23	2	日本料理に使われる乾物
24	2	日本の米について
25	2	魚の三枚おろし
26	2	魚の色々なおろし方
27	2	鱧
28	2	ふぐ
29	2	飾り切りの色々
30	2	和食器の色々、使い方
31	2	日本料理の形式
32	2	会席料理と懐石料理の違い
33	2	松花堂弁当
34	2	献立の考え方
35	2	寄せ物の色々
36	2	日本料理の卵料理
37	2	大豆の加工品
38	2	野菜の色々な下処理
39	2	学科試験①
40	2	学科試験②

<調理理論と食文化概論 西洋料理：(講義)>

<授業概要>

西洋料理の調理理論・講義では、調理実習で実施した実習内容と関連付け、フランス・イタリア料理を中心とした西洋料理の専門的な知識を身に付け、より専門性の高い知識の習得を目指し学習します。

特に基本調理の切り方・調理法の習得と講義と実習の両側面から分析し、加えて、フランス・イタリア料理のコースの流れをもとに、各料理の調理法を深く学習し、対応の能力より実社会で有効な専門性の知識と技術の習得に繋がっていきます。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①西洋料理の基本となる切り方・調理法の知識の習得・学習・応用により、高度な調理技術と知識を習得。
- ②フランス料理・イタリア料理の種類と調理を学習し、より深い専門性の知識を習得。
- ③フランス料理・イタリア料理の素材への関心と専門性を学習し、実社会で役立つ対応能力の習得。

◇学習評価方法：

- 定期試験 出席点 授業態度 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト／

- 丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第4巻 調理理論と食文化概論』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- 丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第5巻 調理実習』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

- プリント

◇参考文献／

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	西洋料理の営業形態と組織・役割
2	2	西洋料理の基本 包丁の種類と使い方
3	2	西洋料理の基本的な切り方について
4	2	西洋料理の器具の種類と特徴について
5	2	西洋料理の基本的な調理法
6	2	油脂と調味料について
7	2	香辛料と香草について
8	2	ブイヨンの種類と調理について
9	2	ソースについて① 基本材料 フォン・ルーについて
10	2	ソースについて② ソースの種類と調理
11	2	フランス料理の種類と調理① オードブル
12	2	フランス料理の種類と調理② ポタージュ
13	2	フランス料理の種類と調理③ ポワソン①
14	2	フランス料理の種類と調理④ ポワソン②
15	2	フランス料理の種類と調理⑤ ヴィアンド①

単元	所要時間数	授業タイトル
16	2	フランス料理の種類と調理⑥ ヴィアンド②
17	2	フランス料理の種類と調理⑦ 鶏肉の下処理について
18	2	フランス料理の種類と調理⑧ レギューム・
19	2	フランス料理の種類と調理⑨ フロマージュ・デセール
20	2	イタリア料理の種類と調理① 調味料・ブロード・サルサ
21	2	イタリア料理の種類と調理② アンティパスト
22	2	イタリア料理の種類と調理③ プリモ・ピアット
23	2	イタリア料理の種類と調理④ セコンド・ピアット
24	2	イタリア料理の種類と調理⑤ ドルチェ
25	2	その他の西洋料理について スペイン・ドイツ・イギリス料理等
26	2	フランスの地方料理について
27	2	イタリアの地方料理について
28	2	ジョルジュ・オーギュスト・エスコフィエについて
29	2	学科試験①
30	2	学科試験②

< 調理理論と食文化概論 中国料理：(講義) >

<授業概要>

中国料理に使用される用語を理解することで、食材の扱い方、加熱方法などを知りより調理に対する理解を深める。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 中国料理で使われる実習の種類や歴史を学び、理解する。

◇学習評価方法

- 定期試験 出席点 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

- 調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	中国料理の歴史
2	2	中国料理の特徴
3	2	中国料理の系統
4	2	北方系の料理について
5	2	西方系の料理について
6	2	東方系の料理について
7	2	南方系の料理について
8	2	中国料理の献立構成
9	2	中国料理の基本
10	2	刀工
11	2	刀口
12	2	調理器具の扱い方
13	2	特殊材料 干貨
14	2	調味料と香辛料
15	2	湯
16	2	調理工程
17	2	点心
18	2	献立の組み立て方
19	2	学科試験①
20	2	学科試験②

<調理理論と食文化概論Ⅱ 日本料理・西洋料理・中国料理：(講義) 2年生対象>

<授業概要>

日本・西洋・中国料理の調理理論・講義では、1年時に実施した授業・実習内容と関連付け、より専門性の高い知識の習得を目指し学習します。

特に基本調理の切り方・調理法の習得と応用、講義と実習の両側面から分析し、加えて、料理のコースの流れをもとに、各料理の調理法を深く学習し、対応の能力より実社会で有効な専門性の知識と技術の習得に繋げていきます。

◇授業を通じて得られる成果・目標

①日本・西洋・中国料理の基本となる切り方・調理法の知識の習得・学習・応用により、高度な調理技術と知識を習得。

②日本・西洋・中国料理の種類と調理を学習し、より深い専門性の知識を習得。

③日本・西洋・中国料理の素材への関心と専門性を学習し、実社会で役立つ対応能力の習得。

◇学習評価方法：

●定期試験 出席点 授業態度 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト／

●丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第4巻 調理理論と食文化概論』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

●丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第5巻 調理実習』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

●プリント

◇参考文献／

●同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	地元の食材の色々野菜
2	2	地元の食材の色々魚介
3	2	和包丁の研ぎ方の復習と向上
4	2	焼物の復習と色々な串打ち、焼き方
5	2	煮物の復習
6	2	煮物の応用と調理法を組み合わせた煮物
7	2	揚げ物の復習と応用
8	2	蒸し物の復習と応用
9	2	色々な魚のおろし方と刺身の引き方
10	2	日本料理の調味料と使い方の復習と応用
11	2	世界三大珍味① フォアグラについて
12	2	世界三大珍味② トリュフ・キャビアについて
13	2	肉類① うさぎ・鹿肉について
14	2	肉類② 鶉・鳩肉について
15	2	魚介類① かえる・エスカルゴについて

単元	所要 時間数	授業タイトル
16	2	魚介類② ホタテ・ムール貝について
17	2	魚介類③ オマール海老について
18	2	フォンとソース① フォン・ド・ヴォライユについて
19	2	フォンとソース② フォン・ド・ヴォーについて
20	2	フォンとソース③ フュメ・ド・ポワソンについて
21	2	中国の三大料理① フカヒレ・燕の巣
22	2	中国の三大料理② なまこ
23	2	肉類① 猪について
24	2	肉類② 牛について
25	2	魚介類① 田鶏(かえる)
26	2	魚介類② 鮑
27	2	魚介類③ 龍蝦(いせえび)
28	2	清湯について
29	2	白湯について
30	2	上湯について

< 日本料理 実習（実務経験のある教員による授業）：（実習） >

<授業概要>

日本料理における包丁技術の基本動作の修得、向上。
日本料理の調理法の基本動作の修得、向上および応用。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 日本料理は食材を切るという動作は調理技術の中で特に大切であるため包丁技術の研ぎ、切る、剥くの基本動作から学び修得する。
- 日本は四季の移り変わりがはっきりとありその季節の旬の食材を主体にした料理を基本から、調理技術を学び修得する。
- 日本料理独特の器の使い方を学び、料理の盛り付け技術を修得する。
- 会席料理や松花堂弁当などの調理を学び自分で献立を作れるように学び修得する。

◇学習評価方法

- 調理技術試験（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	3	道具、器具の扱い方、洗い方
2	3	包丁を研ぐ、研石の使い方
3	3	包丁を研ぐ 出刃 うち刃 柳包丁
4	3	切り方の基本 大根で色々な切り方 料理 魚の塩焼き
5	3	手羽元の焼き物 ジャガ芋の煮物 あさりの味噌汁
6	3	親子丼、隠元の胡麻和え
7	3	筍料理 天ぷら 和え物 汁 ごはん
8	3	出し巻卵、鍋の使い方、巻き方
9	3	出し巻卵、ひじき煮、蛇腹胡瓜の酢 の物
10	3	メバルの煮付け、けんちん揚げ、オ クラの梅肉和え、鶏肉のくずたたき
11	3	米茄子田楽、玉子豆腐の吸い物、鶏 みぞれ酢、かきあげ
12	3	焼きとり、高野豆腐の卵とじ、蛇腹 胡瓜の甘酢漬、赤出し汁
13	3	サケの柚庵焼き、おから煮、たたき オクラの酢の物、沢煮汁
14	3	かつら剥き
15	3	大根博多蒸し、金平大根、大根レモ ン酢和え、豚汁
16	3	そうめん、天ぷら、わらびもち
17	3	魚（アジ）三枚おろし
18	3	魚の南蛮漬、瓜の胡麻和え、昆布 のすまし汁
19	3	鱈の天ぷら、みぞれ煮、つみれ汁
20	3	松茸料理、ごはん、土瓶蒸し天ぷら

単元	所要時間数	授業タイトル
21	3	三枚おろし串打ち、塩焼き 里芋六方剥き、煮物、寄せ揚げ
22	3	ちらし寿司、吸い物
23	3	かやくごはん、胡麻豆腐 里芋のあんかけ、かき玉汁
24	3	サンマ料理、柚庵焼き 有馬煮、生すしの酢の物
25	3	竜田揚げ(マグロ) 焚き合わせ(花人参、)
26	3	松花堂弁当
27	3	天井（関東風）
28	3	おでん、すり身団子 さつま揚げ、砵巻き
29	3	ツバス料理 焼物 ブリ大根 造り あら汁
30	3	太刀魚の八幡巻き、信濃蒸し、味 噌汁
31	3	鯛料理 造り 焼物 酢の物 潮汁 あら焚き
32	3	おせち
33	3	うどんすき
34	3	おかゆ、おかず三品、茶碗蒸し
35	3	巻寿司
36	3	鱈の桜蒸し、イカの鉄砲和え ハマグリと春菜の吸い物
37	3	会席料理
38	3	創作松花堂弁当
39	3	技術試験①
40	3	技術試験②

< 西洋料理 実習（実務経験のある教員による授業）：（講義） >

<授業概要>

西洋料理の実習では、フランス・イタリア料理を中心とした西洋料理の専門的な知識を身に付けます。特に基本調理の復習と応用、地方料理と伝統料理などについて体系づけて学習します。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①西洋料理の基本となる切り方、調理法の学習・応用により調理技術と知識を習得。
- ②地方料理や伝統料理を学習することで、西洋料理を深く理解し専門性を高めます。
- ③実習授業（自主献立）、学園祭作品展の授業対策を通じて、実社会で役立つメニュー作成能力が身につきます。

◇学習評価方法

- 定期試験・出席点・授業態度・レポート提出（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満）

◇使用テキスト

- 丸山務 2014年「新調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論」
公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- 丸山務 2014年「新調理師養成教育全書 必携 調理実習レシピ集」
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	3	フランス料理の基礎とソースの作り方①
2	3	フランス料理の基礎とソースの作り方②
3	3	フランス料理の基礎とソースの作り方③
4	3	フランス料理の基礎とソースの作り方④
5	3	フランス料理の基礎とソースの作り方⑤
6	3	フランス料理（前菜とスープ）①
7	3	フランス料理（前菜とスープ）②
8	3	フランス料理（前菜とスープ）③
9	3	フランス料理（前菜とスープ）④
10	3	フランス料理（前菜とスープ）⑤
11	3	フランス料理（基本の出し汁と応用）①
12	3	フランス料理（基本の出し汁と応用）②
13	3	フランス料理（基本の出し汁と応用）③
14	3	フランス料理（魚介料理）①
15	3	フランス料理（魚介料理）②
16	3	フランス料理（魚介料理）③
17	3	フランス料理（肉料理）①

単元	所要時間数	授業タイトル
18	3	フランス料理（肉料理）②
19	3	フランス料理（肉料理）③
20	3	クリスマス実習①（ローストチキン）
21	3	クリスマス実習②（クリスマスケーキ）
22	3	イタリア料理①（ブロートと応用）
23	3	イタリア料理②（アンティパスト）
24	3	イタリア料理③（プロモ・ピアット）
25	3	イタリア料理④（セコンド・ピアット）
26	3	イタリア料理⑤（ドルチェ）
27	3	その他の西洋料理①（イギリス、ドイツ、スイス、スペイン等）
28	3	その他の西洋料理②（イギリス、ドイツ、スイス、スペイン等）
29	3	技術試験①
30	3	技術試験②

< 中国料理 実習（実務経験のある教員による授業）：（実習） >

<授業概要>

長い歴史と広大な国土に育まれた中国料理は乾物を多く取り入れた豊富な食品を扱い油を上手に使ったバラエティに富んだ料理等を学習する。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①中国料理の調理法を学習することで基本的な調理を理解する。
- ②中国料理のコース料理を考えた献立作成をする中で技術を習得する。

◇学習評価方法

- 定期試験 出席点 レポート提出（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）

◇使用テキスト

- 調理実習（社）全国調理師養成施設協会

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	3	包丁と切り方の 刀工技法
2	3	材料の刀口
3	3	器具の種類と特徴
4	3	特殊材料とその扱い方
5	3	だしのとり方
6	3	下調理
7	3	半成 加工
8	3	下加熱
9	3	油温の掌握
10	3	冷菜と冷菜技法
11	3	熱菜と熱菜技法
12	3	炒
13	3	爆
14	3	炸
15	3	烹
16	3	溜
17	3	煎
18	3	糊について
19	3	水烹法
20	3	火烹法

単元	所要時間数	授業タイトル
21	3	甜菜と甜菜技法
22	3	点心
23	3	甜点心
24	3	鹹点心
25	3	茶
26	3	酒
27	3	食事作法
28	3	献立の立て方
29	3	技術試験①
30	3	技術試験②

<調理実習Ⅱ 日本・西洋・中国料理（実務経験のある教員による授業）：（実習）2年生対象 >

<授業概要>

日本・西洋・中国料理の調理実習では、1年時に実施した授業・実習内容と関連付け、より専門性の高い知識と技術の習得を目指し学習します。

特に1年時で習得した調理の切り方・調理法の応用、講義と実習の両側面から分析し、加えて、多様な食材に触れ、各料理の調理法を深く学習し、対応の能力より実社会で有効な専門性の知識と技術の習得に繋げていきます。

◇授業を通じて得られる成果・目標

①日本・西洋・中国料理の基本となる切り方・調理法の知識の習得・学習・応用により、高度な調理技術と知識を習得。

②日本・西洋・中国料理の種類と調理を学習し、より深い専門性の知識・技術を習得。

③日本・西洋・中国料理の素材への関心と専門性を学習し、実社会で役立つ対応能力の習得。

◇学習評価方法：

●実技試験 出席点 授業態度 レポート提出（優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満）

◇使用テキスト／

●丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 調理実習レシピ集』 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

●丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第5巻 調理実習』 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

●プリント

◇参考文献／

●同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル	単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	鯛を使つての料理 応用	16	2	食品の加工（梅干し・豆腐他）
2	2	鮎を使つての料理 応用	17	2	校内技術コンクール
3	2	穴子を使つての料理 応用	18	2	飾り切りの色々
4	2	鯉を使つての料理 応用	19	2	松花堂弁当集団調理
5	2	鱧を使つての料理 応用	20	2	オマールの下処理と調理方法 オマールを活用した調理
6	2	鯖を使つての料理 応用	21	2	フォアグラの下処理と調理方法 フォアグラを活用した調理
7	2	鰯を使つての料理 応用	22	2	トリュフを活用したソース・調理 方法
8	2	蛸を使つての料理 応用	23	2	かえるの下処理と調理方法 かえるを使用した調理
9	2	烏賊を使つての料理 応用	24	2	ホタテの下処理と調理方法 ホタテを使用した調理
10	2	鰯を使つての料理 応用	25	2	エスカルゴの下処理と調理方法 エスカルゴを使用した調理
11	2	そば打ち	26	2	ムール貝・貝類の下処理と調理方法 ムール貝・貝類を使用した調理
12	2	にぎり寿司（関東寿司）	27	2	仔羊肉の下料理と調理方法 仔羊肉を使用した調理
13	2	箱寿司及び巻寿司（関西寿司）	28	2	鴨肉の下処理と調理方法 鴨肉を使用した調理
14	2	各季節の野菜料理 応用	29	2	フォン・ド・ヴォライユの取り方 出汁を活用した調理
15	2	各季節の会席料理	30	2	フォン・ド・ヴォーの取り方 出汁を活用したソースと調理

単元	所 要 時間数	授業タイトル
3 1	2	フュメ・ド・ポワソンの取り方 出汁を活用した調理
3 2	2	フランス料理フルコース テーブルマナー①
3 3	2	フランス料理フルコース テーブルマナー②
3 4	2	実技試験
3 5	2	なまこの戻し方と調理方法 なまこを活用した調理
3 6	2	ふかひれの戻し方と調理方法 ふかひれを活用した調理
3 7	2	燕の巣の戻し方と調理方法 燕の巣を活用した調理
3 8	2	干し鮑の戻し方と調理方法 干し鮑を活用した調理
3 9	2	鯉の下処理と調理方法 鯉を活用した調理
4 0	2	子豚の下処理と調理方法 子豚を活用した調理
4 1	2	北京ダックの下処理と調理方法 北京ダックを活用した調理
4 2	2	クラゲの下処理と調理方法 クラゲを活用した調理
4 3	2	烏賊の下処理と調理方法 烏賊を活用した調理
4 4	2	素湯の取り方 出汁を活用した調理
4 5	2	毛湯の取り方 出汁を活用した調理

単元	所 要 時間数	授業タイトル
4 6	2	白湯の取り方 出汁を活用した調理
4 7	2	清湯の取り方 出汁を活用した調理
4 8	2	広東式と四川式のスープの取り方 出汁を活用した調理
4 9	2	実技試験

< 総合調理実習：(実習) >

< 授業概要 >

調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶ。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 集団調理の基本技術を学ぶとともに食品、栄養と健康の関わりについて料理を通して食事に調整する意義を理解する。

◇学習評価方法：

- 実技試験 出席点 授業態度 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

- 丸山 勝 2014 年「新調理師養成教育全書 必修編 第6巻「総合調理実習」
公益社団法人 全国調理師養成施設協会
- 丸山 勝 2014 年「新調理師養成教育全書 必修編 調理実習レシピ集」
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	調理施設①施設概要
2	2	調理施設②建築設備概要
3	2	調理施設③作業環境
4	2	調理施設④調理施設のトレンド
5	2	調理設備①基本計画
6	2	調理設備②調理機器の分類
7	2	調理設備③調理施設エネルギー
8	2	調理設備④調理機器選択
9	2	調理設備⑤調理機器の使い方と清掃、手入れ
10	2	調理システム①調理システムとは
11	2	調理システム②調理システムの種類と特徴
12	2	調理システム③業態別調理システムの適合性
13	2	集団調理実習①目的
14	2	集団調理実習②集団調理実習の内容
15	2	集団調理実習③実習の心構え
16	2	集団調理実習④班編成
17	4	集団調理実習の進め方①計画
18	4	集団調理実習の進め方②実施
19	4	集団調理実習の進め方③評価、改善

単元	所要 時間数	授業タイトル
20	4	集団調理実習の進め方④食物アレルギー対応
21	4	大量調理の特徴と調理技術①特徴
22	4	大量調理の特徴と調理技術②調理技法
23	4	献立作成と調理①献立作成の方法
24	4	献立作成と調理②対象別献立作成と調理
25	2	求められるサービス
26	4	接客サービスの基本①接客としての意識
27	4	接客サービスの基本②接客者の基本マナー
28	4	接客実務①基本的な接客サービスの流れ
29	4	接客実務②料理別サービスの方法
30	2	食卓の演出 カラーコーディネート、テーブルコーディネート
31	2	クレーム対応
32	2	調理師とフードビジネス
33	2	飲食店の開業

< 国際コミュニケーション 日本：(講義) 2年生対象 >

< 授業概要 >

日本料理は他の料理と違い、器・お茶など特有の文化がありそれを学ぶ事で世界無形文化遺産に登録された和食を理解し調理以外の部分の大切さを知りおもてなしの心を学ぶと共に和食文化を学習します。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①日本料理で使われる器の種類や歴史を学び取り扱いも理解する。
- ②懐石料理の基本となる茶懐石とお茶について学びます。
- ③お茶の立て方、お手前を実践支援収支立て方を習得します。

◇学習評価方法

- 定期試験 レポート提出 出席点 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

- 総合調理用語辞典 (社)全国調理師養成施設協会

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	日本料理の歴史
2	2	本膳料理
3	2	精進料理
4	2	懐石料理の歴史
5	2	懐石料理の現在
6	2	会席料理の歴史
7	2	会席料理の現在
8	2	卓袱料理、
9	2	郷土料理
10	2	関西料理
11	2	関東料理
12	2	京料理 歴史
13	2	京料理 現在
14	2	日本食の四季と旬 (春)
15	2	日本食の四季と旬 (夏)
16	2	日本食の四季と旬 (秋)
17	2	日本食の四季と旬 (冬)
18	2	日本食の歳時記と祭事
19	2	節句料理、行事食
20	2	おせち料理

単元	所要時間数	授業タイトル
21	2	日本料理の調理用語
22	2	日本料理の約束 料理
23	2	日本料理の約束 器
24	2	自主献立製作 椀 前菜①
25	2	自主献立製作 椀 前菜②
26	2	お茶の歴史
27	2	日本茶の色々
28	2	お茶会の流れ
29	2	濃茶、薄茶
30	2	薄茶の点方、御手前
31	2	主菓子と千菓子
32	2	茶室の
33	2	亭主と主客
34	2	お茶の茶碗
35	2	茶道具
36	2	懐石のいただき方
37	2	茶室での所作
38	2	日本料理の食事作法
39	2	和食の食育
40	2	現在の和食とこれからの和食

<国際コミュニケーション 西洋料理：(講義) 2年生対象>

<授業概要>

西洋料理の国際コミュニケーション・講義では、レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーションの能力を養うための内容を重視しています。

調理実習で実施した実習内容と関連付け、フランス・イタリア料理を中心とした西洋料理の専門的な知識を身に付け、より専門性の高い知識の習得を目指し学習し、各料理に必要な専門用語や語学能力を深く学習し、実社会で有効な専門性の知識と技術の習得に繋げていきます。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- ①西洋料理の基本となる切り方・調理法の知識・外国語能力の習得により、高度な調理技術と知識を習得。
- ②厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力の習得。
- ③フランス料理・イタリア料理を中心とする専門性を学習し、実社会で役立つ対応能力の習得。

◇学習評価方法：

- 定期試験 出席点 授業態度 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト／

- 丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第4巻 調理理論と食文化概論』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

- 丸山務 2014年 『新調理師養成教育全書 必須編 第5巻 調理実習』
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

- プリント

◇参考文献／

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	西洋料理の切り方 フランス語① アッシュ・エマンセ・バトネ等
2	2	西洋料理の切り方 フランス語② ジュリエヌ・シャトー等
3	2	西洋料理の調理用語 フランス語① ポワレ・ソテー・ブレゼ等
4	2	西洋料理の調理用語 フランス語② ポッシュ・ロティ等
5	2	フランスのメニューについて ① オードブル
6	2	フランス料理のメニューについて ② オードブル～デザート
7	2	イタリア料理のメニューについて ① アンティパスト～ドルチェ
8	2	イタリア料理のメニューについて ② アンティパスト～ドルチェ
9	2	フランス・イタリア料理のチーズについて ①
10	2	フランス・イタリア料理のチーズについて ②
11	2	ワインについて①
12	2	ワインについて②
13	2	牛肉について① 各部位の特徴とフランス語・イタリア語
14	2	牛肉について② 各部位の特徴とフランス語・イタリア語
15	2	牛肉について③ 各部位の特徴とフランス語・イタリア語

単元	所要時間数	授業タイトル
16	2	豚肉について① 各部位の特徴・フランス語・イタリア語
17	2	豚肉について② 各部位の特徴・フランス語・イタリア語
18	2	豚肉について③ 各部位の特徴・フランス語・イタリア語
19	2	鶏肉について 各部位の特徴・フランス語・イタリア語
20	2	肉類について 羊肉・鴨肉・鳩肉等フランス語・イタリア語
21	2	魚類について① 各魚のフランス語・イタリア語等
22	2	魚類について② 各魚のフランス語・イタリア語等
23	2	野菜について① 各野菜のフランス語・イタリア語等
24	2	野菜について② 各野菜のフランス語・イタリア語等
25	2	接客に必要なフランス語①
26	2	接客に必要なフランス語②
27	2	厨房における必要なフランス語①
28	2	厨房における必要なフランス語②
29	2	学科試験①
30	2	学科試験②

< 国際コミュニケーション 中国：(講義) 2年生対象 >

< 授業概要 >

中国料理の食文化

◇授業を通じて得られる成果・目標

日本が中国から影響を受けた食文化の教養

◇学習評価方法：

筆記試験 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト／

全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書

授業計画

単元	所要 時間数	授業タイトル
1	2	中国料理の食文化
2	2	中国料理の変遷
3	2	周秦漢時代
4	2	魏晉南北朝時代
5	2	隋唐時代
6	2	宋時代
7	2	元時代
8	2	明清時代
9	2	中国料理の特徴
10	2	豊富な食材
11	2	乾物の利用
12	2	合理的な調理器具
13	2	味を楽しむ料理
14	2	医食同源
15	2	北京料理
16	2	上海料理
17	2	四川料理
18	2	広東料理
19	2	基本献立
20	2	飲茶

< フードサービス実習：(実習) 2年生対象 >

< 授業概要 >

接客の基本を学んだ上で、カフェ運営を行ないお客様と接し、現場に役に立つ知識と技術を身に付ける。

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 基本的なサービスの知識と心構え

◇学習評価方法

- 筆記試験 レポート提出 (優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59 未満)

◇使用テキスト

- 調理師養成教育全書

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	4	サービスとは何か①
2	4	サービスとは何か②
3	4	サービスにおける大切な姿勢
4	4	サービスと調理師のかかわり
5	4	お客様の存在とは
6	4	接客の基本マナー①身だしなみ
7	4	接客の基本マナー②態度
8	4	接客の基本マナー③ことばづかい
9	4	接客の基本マナー④電話対応
10	4	基本的な接客サービスの流れ 日本料理①
11	4	基本的な接客サービスの流れ 日本料理②
12	4	基本的な接客サービスの流れ 西洋料理①
13	4	基本的な接客サービスの流れ 西洋料理②
14	4	基本的な接客サービスの流れ 中国料理①
15	4	自己の人間性の育成①
16	4	自己の人間性の育成②
17	4	プロとしての仕事①
18	4	プロとしての仕事②
19	4	外食産業の発展①
20	4	外食産業の発展②
21	4	飲み物の知識①
22	4	飲み物の知識②
23	4	みかしほカフェ (メニュー作成)
24	4	みかしほカフェ (接客の実際)
25	4	みかしほカフェ (①準備)
26	4	みかしほカフェ (①実施)
27	4	みかしほカフェ (①片付け、反省)

単元	所要時間数	授業タイトル
28	4	みかしほカフェ (②準備)
29	4	みかしほカフェ (②実施)
30	4	みかしほカフェ (②片付け、反省)
31	4	みかしほカフェ (③準備)
32	4	みかしほカフェ (③実施)
33	4	みかしほカフェ (③片付け、反省)
34	4	みかしほカフェ (④準備)
35	4	みかしほカフェ (④実施)
36	4	みかしほカフェ (④片付け、反省)
37	4	みかしほカフェ (⑤準備)
38	4	みかしほカフェ (⑤実施)
39	4	みかしほカフェ (⑤片付け、反省)
40	4	インバウンドに対する対応
41	4	日本料理の食文化①
42	4	日本料理の食文化②
43	4	西洋料理の食文化①
44	4	西洋料理の食文化②
45	4	中国料理の食文化①
46	4	中国料理の食文化②
47	4	その他の国の食文化
48	4	カラーコーディネート①
49	4	カラーコーディネート②
50	4	テーブルコーディネート①
51	4	テーブルコーディネート②
52	4	クレーム対応の心構え
53	2	1年間のまとめと復習

< 高度調理技術実習：(実習) 2年生対象 >

< 授業概要 >

和食・洋食・中食の基本をより一層極めて技術を向上させ新しい応用技術を学び、いろいろな食材や新しい道具器材を利用しおいしい料理を作り思考を高め食べる人に喜びを感じさせる料理作り

◇授業を通じて得られる成果・目標

- 新しい技術と創造力の向上

◇学習評価方法

- 実技試験 レポート提出 ((優：100～90、良：89～70、可：69～60、不可：59未満)

◇使用テキスト

- 教科書にない調理の本「著者 水野 昭二」

◇参考文献

- 同上

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル
1	2	四季の味付のコツ 講義
2	4	実習 日本料理
3	4	実習 西洋料理
4	4	実習 中国料理
5	4	美味しさは舌だけでは NO.1
6	4	美味しさは舌だけでは NO.2
7	4	地上でんぷん地下でんぷん 講義
8	4	実習 日本料理
9	4	実習 西洋料理
10	4	実習 中国料理
11	4	液体調理とは
12	4	だしについて 講義 日本料理
13	4	講義 西洋料理
14	4	講義 中国料理
15	4	実習① 日本
16	4	実習② 日本
17	4	実習① 西洋
18	4	実習② 西洋
19	4	実習① 中国
20	4	実習② 中国
21	4	酢の物の方程式
22	4	スピード煮豆法 ①基本
23	4	②応用
24	4	卵料理 日本料理
25	4	西洋料理
26	4	中国料理
27	4	カレーと酸の味 講義
28	4	実習

単元	所要時間数	授業タイトル
29	4	五味から六味の時代
30	4	スチームコンベクション 講義
31	4	実習 ①日本料理
32	4	実習 ②日本料理
33	4	実習 ③日本料理
34	4	実習 ①西洋料理
35	4	実習 ②西洋料理
36	4	実習 ③西洋料理
37	4	実習 ①中国料理
38	4	実習 ②中国料理
39	4	炊飯の化学 ①基本
40	4	②応用 日本料理
41	4	炊飯の化学 ③応用 西洋料理
42	4	炊飯の化学 ③応用 中国料理
43	4	真空調理とは 講義
44	4	実習 日本料理
45	4	実習 西洋料理
46	4	実習 中国料理
47	4	食品のカラーイメージ 基本
48	4	実習 日本料理
49	4	実習 西洋料理
50	4	実習 中国料理
51	4	浸透圧の原理
52	4	調理の意義と奥義の味
53	4	実技試験