

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学Ⅰ
学年・期	2年 前期	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康		
概要 教育目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士養成施設で助手4年、調理師養成施設で教員16年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	ガイダンス、食生活学概要、学ぶ意義
2	健康とは何か
3	わが国の健康水準
4	目指すべき健康とは
5	食生活が健康に果たす役割
6	国民健康・栄養調査の結果とその考察
7	健康的な食生活習慣づくり
8	調理師の成り立ち
9	調理師法（免許申請）
10	調理師法（免許変更、取消、就業届出ほか）
11	食生活における調理師の役割
12	疾病予防から健康増進へ
13	健康増進法
14	わが国における健康づくり対策
15	健康教育、健康に関する食品情報

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学Ⅰ
学年・期	2年 後期	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康		
概要 教育目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士養成施設で助手4年、調理師養成施設で教員16年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	食育とは（定義、意義）
2	食育基本法概要
3	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
4	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
5	食育における調理師の役割・食育の実践
6	食育における調理師の役割・食育の実践
7	生活環境
8	環境条件・大気、水
9	環境条件・住居、廃棄物
10	環境条件・放射線
11	広がる環境汚染
12	空気汚染
13	水質汚染
14	騒音、振動、悪臭
15	環境問題とその取り組み

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学Ⅰ
学年・期	2年 前期	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	<p>食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。</p> <p>食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。</p>		
教員紹介	<p>担当教員は、大学院前期課程にて修士（食品栄養学）を取得。食品の成分分析、調理特性分析等の研究歴があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。</p>		

回数	授業計画および内容
1	食品とは、食品の成分
2	穀類① 米
3	穀類② 小麦
4	穀類③ とうもろこし、そば、大麦、その他
5	穀類④ 穀類加工品
6	いも類
7	砂糖および甘味類
8	豆類・種実類
9	豆類加工品
10	野菜類① 概要、分類、成分
11	野菜類② 主な野菜の特徴
12	果実類① 概要、成分
13	果実類② 主な果実の特徴
14	きのこ類・海藻類
15	食品の生産と流通

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学Ⅰ
学年・期	2年 後期	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。 食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、大学院前期課程にて修士（食品栄養学）を取得。食品の成分分析、調理特性分析等の研究歴があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	魚介類① 分類、成分
2	魚介類② 死後変化、主な魚介類の特徴
3	魚介類③ 魚介類の加工品
4	肉類① 概要、生産と死後変化、成分
5	肉類② 主な肉類の特性
6	肉類③ 肉類加工品・卵類
7	乳類① 牛乳の種類、成分
8	乳類② 乳製品
9	油脂類
10	嗜好飲料類① 茶、コーヒー
11	嗜好飲料類② 酒類
12	調味料および香辛料類
13	その他の食品 菓子類、調理加工食品類、ゲル状食品
14	食品の加工と貯蔵① 加工の目的、乾燥法、漬物法
15	食品の加工と貯蔵② 低温貯蔵、空気遮断法、その他の貯蔵法

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学Ⅱ
学年・期	2年 前期（後期）	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。 食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、大学院前期課程にて修士（食品栄養学）を取得。食品の成分分析、調理特性分析等の研究歴があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	食品学実験 米粉の種類と特徴
2	食品学実験 米粉の種類と特徴
3	食品学実験 砂糖の比較
4	食品学実験 砂糖の比較
5	食品学実験 野菜の色素
6	食品学実験 野菜の色素
7	食品学実験 うま味成分と素材
8	食品学実験 うま味成分と素材
9	食品学実験 食肉の構造と特性
10	食品学実験 食肉の構造と特性
11	食品学実験 乳類・乳製品の比較
12	食品学実験 乳類・乳製品の比較
13	食品学実験 茶の成分と特性
14	食品学実験 茶の成分と特性
15	まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学Ⅲ
学年・期	1年 前期	担当教員	角田 考平／福永 敏之
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	食文化とは何か、現代の食文化はどのような事態を迎えているか、また日本の食文化について、過去から現在までを追って、日本料理、行事食や郷土料理について学ぶ。食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		
教員紹介	担当教員はともに調理師専門学校卒業後、レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。専門調理師を取得し、実習授業と結び付けた座学授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	食文化とは何か・食文化の相対性
2	自然環境と食文化
3	宗教と食物禁忌・食法などの多様性
4	食の伝播と変容・世界の食事情
5	現代の食文化と未来の食文化
6	日本の食文化・田植えについて
7	田植え体験①
8	田植え体験②
9	田植え体験③
10	田植え体験④
11	郷土料理
12	日本の食文化史
13	日本の食文化史
14	西洋料理の変遷
15	西洋料理の特徴・様式

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科	専修科		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学Ⅲ
学年・期	1年 後期	担当教員	角田 考平／福永 敏之
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	食文化とは何か、現代の食文化はどのような事態を迎えているか、また日本の食文化について、過去から現在までを追って、日本料理、行事食や郷土料理について学ぶ。食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		
教員紹介	担当教員はともに調理師専門学校卒業後、レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。専門調理師を取得し、実習授業と結び付けた座学授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	中国料理の変遷
2	中国料理の特徴・様式
3	日本の食文化・稲刈りについて
4	稲刈り体験①
5	稲刈り体験②
6	稲刈り体験③
7	稲刈り体験④
8	日本の食文化・新嘗祭（収穫祭）について
9	収穫祭①
10	収穫祭②
11	収穫祭③
12	収穫祭④
13	アジアの料理
14	中東の料理
15	中南米の料理

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（基礎科目）

履修学科		専修科	
教育内容	総合調理実習	教科科目名	調理現場 インターンシップ
学年・期	2年前期（後期）	担当教員	調理現場 調理師
授業形態	実習	時間数	160
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習		
概要 教育目標	調理師業務の実際を实地に経験することで調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通じて、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得します。		
教員紹介	専門調理師または、調理師免許取得後5年以上の経験者に依頼する。		

回数	時間	授業計画および内容	
		内容	補足
1	8	インターンシップ	
2	8	インターンシップ	
3	8	インターンシップ	
4	8	インターンシップ	
5	8	インターンシップ	
6	8	インターンシップ	
7	8	インターンシップ	
8	8	インターンシップ	
9	8	インターンシップ	
10	8	インターンシップ	
11	8	インターンシップ	
12	8	インターンシップ	
13	8	インターンシップ	
14	8	インターンシップ	
15	8	インターンシップ	
16	8	インターンシップ	
17	8	インターンシップ	
18	8	インターンシップ	
19	8	インターンシップ	
20	8	インターンシップ	

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する



# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	清掃・奉仕活動	教科科目名	サービス業5S講座
学年・期	2年 前期（後期）	担当教員	齊藤 あゆみ
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献			
概要 教育目標	職場環境を整えるスローガンとして多くの企業が掲げている5S（整理、整頓、清潔、清掃、しつけ）を掃除の実践から学ぶ。 自己を見つめ直し、気づきの感性を高める。		
教員紹介	担当教員は月2回の街頭清掃活動を行っており、「掃除から学ぶ」姿勢を学生たちに身に付けさせ、社会に必要とされる人材育成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	掃除道具の扱い方指導、掃除の実践
2	校外清掃活動（学校周辺）
3	道具の置き方、掃除の実践
4	校外清掃活動（学校周辺）
5	仕事中のコミュニケーションの取り方、掃除の実践
6	次に使う人のことを考えた掃除、掃除の実践
7	無言清掃の徹底、掃除の実践
8	校外清掃活動（学校周辺）
9	相手を思いやる掃除、掃除の実践
10	校外清掃活動（学校周辺）
11	感謝の気持ちを持って取り組む、掃除の実践
12	時間短縮計画、掃除の実践
13	道具に感謝、掃除の実践
14	校外清掃活動（学校周辺）
15	自分の変化に気づく、掃除の実践

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

## 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	農業体験	教科科目名	調理農業体験講座
学年・期	2年 通年	担当教員	萩原 哲哉
授業形態	実習	時間数	30
教科書・参考文献	農のある暮らし、見沼からのおすそわけ ファームインさぎ山萩原さとみ著		
概要 教育目標	命の源である食の根源である農作業を通じて、植え付け前の田畑準備から収穫まで一連の作業を年間通じて取り組むことで天地自然・健康・労働・仲間へ感謝を学び、仕事に向かう心構えを養います。収穫した米、野菜を調理実習の材料として、大豆を自家製味噌の材料として調理に結び付ける作付け計画にて実施しています。		
教員紹介	担当教員は、短期大学士（生物生産技術学）の学位を取得し、有限会社諏訪野、ファームインさぎ山にて10年従事している。		

回数	授業計画および内容
1	田んぼ、水路、畑整地
2	田んぼ手入れ、野菜苗・種の植え付け
3	手入れ（草むしり・摘心・土寄せ等）
4	収穫、稲刈り
	* 埼玉県さいたま市緑区ファームイン・さぎ山にて1日8時間の実習授業
	8時間×4回 1単位

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（日本）
学年・期	2年前期	担当教員	安井・原・清水・中山・上神田
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	安井、原、中山、上神田：調理師専門学校卒業後おのおののホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	安井	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・大根ご飯、厚焼き玉子、木の芽あえ、 けんちん汁、独活と大根甘酢漬け
2	原	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・竹の子ご飯、味噌汁、お浸し、 揚げ出し豆腐、大根田の煮物、大根梅漬け
3	原	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・ご飯、厚焼き玉子、揚げ芋鶏みそ掛け、 のっぺい汁、絹さや昆布青漬け
4	清水	・魚のおろし方	・ご飯、筑前煮、鯛のけんちん蒸 新玉ねぎアチャラ漬け、味噌汁
5	安井	・魚のおろし方	・ご飯、鰯南蛮漬け、味噌汁、千草漬け
6	原	・調理五法 焼・煮	・ご飯、すまし椀、玉子焼き、浅利佃煮 胡瓜と茗荷の柴漬け
7	中山	・外来講師	江戸前寿司2
8	安井	・実技試験サポート	・おろし冷蕎麦、大葉、茗荷、焼き茄子浸し 薄焼き玉子
9	安井	・調理五法 焼・生	・もろこしご飯、鮭焼き霜造り、鰯平造り、 味噌汁、胡瓜と茗荷の浅漬け
10	原	・卵料理	・冷そうめん、玉子豆腐、薄焼き玉子、 美味出汁、水茄子漬け
11	清水	・鶏のおろし方（モモ）	・白ご飯、鶏柳川鍋、味噌汁、 茄子辛子醤油漬け
12	上神田	・日本型食膳	・豆腐づくし
13	安井	・ようこそ先輩	・卒業3年目のOBをゲスト迎えた特別授業
14	内山	・外来講師	銀座うち山の料理
15	安井	実技試験	大根桂剥き 厚焼き玉子

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（西洋）
学年・期	2年前期	担当教員	福永・瀧川・関谷
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	瀧川	・1年次の復習（切り方・卵料理）	クラムチャウダー オムレツ
2	瀧川	・1年次の復習（切り方・卵料理）	スパゲティーボロネーゼ
3	福永	・1年次の復習（切り方・卵料理）	ビーフストロガノフ
4	福永	・鶏のおろし方（1羽）	チキンソテー ピカントソース
5	福永	・鶏のおろし方（1羽）	若鶏のシャスール風
6	瀧川	・調理五法 焼・煮	豚ロース肉のシャルキティエール風
7	瀧川	・調理五法 揚・煮・蒸	カニクリームコロッケ
8	福永	・実技試験サポート	シーフードピラフ トマトソース オムレツ
9	瀧川	・調理五法 焼・煮	牛の赤ワイン煮
10	瀧川	・調理五法 焼 揚	鶏モモの詰め物
11	福永	・調理五法 揚・蒸	魚ムースのブルブラン 玉葱のフリット
12	関谷	・外来講師	ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション の料理
13	福永	・調理五法 蒸・煮	舌平目のボンファム ヌイユ添え
14	瀧川	・調理五法 揚・生	鶏肉のサラダ・ポーチドエッグ
15	福永	・実技試験	玉ねぎみじん切り ジャガ芋シャトー オムレツ

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（中国）
学年・期	2年前期	担当教員	内野・星野・山中
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	内野・山中：調理師専門学校卒業後、レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	内野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・チンジャオロース・茄子の四川風炒め・ご飯
2	星野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・五目野菜の炒め・麻婆大根・ご飯
3	内野	・1年次の復習（切り方・卵料理）	・あんかけ炒飯・中華風サラダ・スープ
4	内野	・鶏のおろし方1羽	・鶏と卵白の炒め・四川風鶏のから揚げ・ジャスミン茶ブリュレ・ご飯
5	星野	・鶏のおろし方1羽	・鶏の甘酢あんかけ・よだれ鶏・鶏煮込みそば
6	内野	・実技試験サポート	・蛋皮と筍、ピーマンの絲を使った料理
7	内野	・調理五法 焼・煮	・海老すり身トースト揚げ・ピーマン詰めトウチソース・中華風おこわ
8	内野	・調理五法 揚・蒸	・冷やし棒々鶏麺・豆腐の揚げ煮
9	内野	・調理五法 煮・生	・シンガポール風ビーフン・イカと青菜の炒め
10	内野	・調理五法 焼・揚・生	・海老のマヨネーズソース・牛の沙茶醬炒め・冷やし中華
11	星野	・調理五法 焼・蒸	・上海風やきそば・大根と雪菜の炒め
12	山中	・外来講師	・山中旅館 古月の料理
13	内野	・調理五法 揚・生	・五目おこげ・冬瓜重ね蒸し貝柱あんかけ・マンゴープリン
14	内野	・ようこそ先輩	・卒業3年目のOBをゲスト迎えた特別授業
15	内野	・実技試験	筍絲 ピーマン絲 蛋皮

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（日本）
学年・期	2年後期	担当教員	安井・原・上神田・苅部
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	清水	・基礎技術	・桂剥き、梅人参、こんにゃく薄造り
2	安井	・調理五法 揚・蒸	・きのこご飯、芋唐揚げ、白身燕蒸し、 ふろふき大根、味噌汁、千草漬け
3	安井	・調理五法 煮・生	・肉みそ五目飯、白身薄造り、蒟蒻のひろうす 炒り蒟蒻、味噌汁、菊葉香り漬け
4	原	・調理五法 煮・揚	・ご飯、茄子のオランダ煮、高野豆腐含ませ、 味噌汁、切干大根松前漬け
5	安井	・調理五法 揚・蒸	・ご飯、海老東寺揚げ、茶碗蒸し、 白菜香味漬け
6	上神田	・日本型食膳	・きのこづくし
7	安井	・調理五法 焼・煮・揚	・ご飯、秋刀魚綿焼き、姿焼き、ご飯、味噌汁 大根と茗荷甘酢漬け
8	苅部	・外来講師	東白庵かりべ 手打ちそば
9	原	・調理五法 焼・生	・鶏牛蒡飯、鰯の卵の花和え、嶺岡豆腐、 味噌汁、燕麩漬け
10	上神田	・日本型食膳	・鯖で一汁三菜
11	原	シェフグランプリ	基礎技術選手権
12	安井	シェフグランプリ	基礎技術選手権
13	原	調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
14	安井	調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
15	安井	実技試験	鰯の三枚おろし 蒟蒻薄造り

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（西洋）
学年・期	2年後期	担当教員	福永・瀧川
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	福永	・基礎技術	帆立貝と海老のグラタン
2	福永	・調理五法 焼・生	豚のパイ包み・サーモンマリネ カルパッチョ仕立て
3	瀧川	・調理五法 焼・煮	仔羊のロースト ラタトゥイユ添え
4	福永	・調理五法 焼・揚	魚のアンクルート ソースショロン
5	瀧川	・ようこそ先輩	・卒業3年目のOBをゲスト迎えた特別授業
6	福永	・調理五法 焼・蒸	鴨のガランティース
7	瀧川	・調理五法 焼・煮	仔牛のブランケット
8	福永	・調理五法 焼・煮・蒸	ブイヤベース・アイヨリソース
9	瀧川	・調理五法 焼・煮	オニオングラタンスープ・牛肉のステーキ マデラソース
10	福永	・鶏づくし	コース料理
11	瀧川	・製菓 基本の生地	フルーツロールケーキ
12	福永	・シェフグランプリ	基礎技術選手権
13	福永	・調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
14	瀧川	・調理祭作品制作	卒業展示料理作品制作
15	福永	・実技試験	人参ジェリエヌ ジャガ芋シャートー オムレツ

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	実践調理実習	教科科目名	実践調理実習（中国）
学年・期	2年前期	担当教員	内野・星野・宮脇
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理を通して理解する。		
教員紹介	内野：調理師専門学校卒業後レストランの調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	宮脇	・ 外来講師	・ 啓凛の料理
2	内野	・ 調理五法 焼・蒸・生	・ 豚肉の塩釜焼き・水餃子・ハチノスと高菜の炒め
3	内野	・ 調理五法 焼・揚	・ 魚の甘酢あんかけ・葱パイ
4	内野	・ 調理五法 焼・煮	・ 牛肉の四川風炒め・卵と黄ニラの炒め・中華風クレープ・鶏団子スープ
5	星野	・ 調理五法 焼・生	・ ニラとチャーシューの炒飯・大根サラダ・野菜スープ・中華風クレープ
6	内野	・ 調理五法・焼・揚・煮	・ 前菜盛り合わせ・卵白と貝柱の炒飯
7	内野	・ 調理五法 焼・煮・揚	・ 海老とホタテの揚げ焼き・肉団子と蟹味噌の土鍋煮・ご飯
8	内野	・ 調理五法 蒸・煮・揚	・ 豚肉の重ね蒸し・海老豆腐の湯葉包み揚げ・混ぜご飯
9	内野	・ 調理五法 焼・煮・揚	・ 牛ロースのピリ辛炒め・野菜と湯葉の煮込み・ご飯
10	内野	・ 豆腐づくし	・ 豆腐料理5種
11	内野	・ シェフグランプリ	・ 基礎技術選手権
12	内野	・ シェフグランプリ	・ 基礎技術選手権
13	内野	・ 調理祭作品制作	・ 卒業展示料理作品制作
14	内野	・ 調理祭作品制作	・ 卒業展示料理作品制作
15	内野	・ 実技試験	・ 大根あられ切り 胡瓜薄切 蛋皮

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上



## 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードアカデミー	教科科目名	フードアカデミー
学年・期	2年前期	担当教員	堀、永沼、児玉 他
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	基礎的な調理実習を土台にして幅広い業界の専門分野を学ぶことで、様々な業態を理解し仕事の選択肢を体験し就職への意識を高めて結び付けます。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場または、専門分野の現場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容
1	フレンドリー企業	企業説明会
2	フレンドリー企業	企業説明会
3	フレンドリー企業	企業説明会
4	フレンドリー企業	企業説明会
5	フレンドリー企業	企業説明会
6	ハレクラニ沖縄 中村	西洋料理
7	赤坂離宮 正木	点心
8	薫風 オーナー 堀	カクテル
9	新東調理士会 湯浅	江戸前鰻
10	ハイアットリージェンシー東京 永沼	上海料理
11	ハウス食品株式会社 岩畑	スパイス
12	赤坂四川飯店 児玉	四川料理
13	凜啓 宮脇	中国料理
14	銀座内山 内山	日本料理
15	ジョエルロブション 関谷	西洋料理

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードアカデミー	教科科目名	フードアカデミー
学年・期	2年前期	担当教員	横田・井上 他
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	基礎的な調理実習を土台にして幅広い業界の専門分野を学ぶことで、様々な業態を理解し仕事の選択肢を体験し就職への意識を高めて結び付けます。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場または、専門分野の現場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当	授業計画および内容
1	東京ドームホテル 鎌田	フレンチ
2	天富良よこ田 横田	天ぷら
3	中国料理 古月 山中	薬膳料理
4	秋葉	テーブルマナー講座
5	pan-ya.com 清水	パン・チーズ
6	御菓子司 梅花亭 井上	和菓子
7	鶴見	ベジタブルカービング
8	シェフグランプリ	シェフグランプリ予選
9	シェフグランプリ	シェフグランプリ予選
10	専任実習教員	保護者感謝レストラン
11	専任実習教員	保護者感謝レストラン
12	専任実習教員	調理祭デモンストレーション
13	専任実習教員	調理祭デモンストレーション
14	専任実習教員	調理祭
15	専任実習教員	調理祭

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	給食調理実習	教科科目名	給食調理実習
学年・期	2年前期	担当教員	藤田・齊藤
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編6 総合調理実習		
概要 教育目標	大量調理にて食材の扱い、調理工程、盛り付け等の作業を数多く経験することにより段取り、包丁・調理の基礎技術の上達を目指します。その中で、食安全学で学ぶ食品衛生を結び付け実践的に学びます。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおの給食施設の調理場にて実務経験を積んでいる。		

回数	担当		授業計画および内容
			献立
1	齊藤	瀧川	鶏モモ肉の香草パン粉焼・じゃがいもピューレ、スープミネストローネ、飯
2	藤田	内野	中華丼、大根と豆腐のスープ
3	齊藤	原	サバの味噌煮、野菜汁、飯
4	藤田	内野	焼きビーフン、春巻き
5	藤田	瀧川	トンカツ野菜添え、野菜スープ、飯
6	齊藤	角田	アジのさんが焼き、小松菜と油揚げの和え物、織野菜味噌汁、飯
7	齊藤	内野	豚肉のオイスターソース炒め、織切り野菜スープ、野菜の和え物①、飯
8	藤田	福永	プーレンテーバスケイズ、野菜のスープ、クスクス
9	藤田	瀧川	スズキのポアレ、オムレツ、チキンライス、野菜スープ
10	齊藤	安井	（七夕メニュー）そうめん・野菜短冊、季節の天ぷら
11	藤田	原	鶏の治部煮、厚焼玉子、香の物、味噌汁、飯
12	齊藤	瀧川	鶏肉のドリア、グリーンサラダ、ドレッシング色々、野菜のスープ、
13	藤田	安井	さんまのかば焼き丼、カブの菊の酢の物、さといも汁（月見/行事食）
14	齊藤	内野	五目あんかけそば、餃子、野菜の和え物②
15	齊藤	原	鶏モモ肉の揚げおろし、野菜(大豆・さといも)のすまし汁（十三夜/行事食）、香の物、飯

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

# 授業計画（特設科目）

履修学科	専修科		
教育内容	フードマーケティング	教科科目名	フードマーケティング講座
学年・期	2年通年	担当教員	大坪 政樹
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	教員作成資料		
概要 教育目標	将来独立し、自分の店を持つために必要となる店舗経営についての知識を習得するとともに、多岐にわたる就職先の選び方や飲食業界でのステップアップの方法など幅広く学習する。		
教員紹介	担当教員は約10年間の調理現場経験を経て独立し、他店のプロデュースも多数手がけている。独立開業に必要な知識を経験に基づき、授業を行う。		

回数	授業計画および内容
1	社会人の基礎知識 会社を作るには
2	会計の基礎知識
3	キャッシュフロー
4	出店の立地
5	売り上げに関する基礎知識
6	接客について 事例発表
7	マーケティング論
8	食環境とフードマーケット
9	独立開業への道 プロローグ
10	就職選びとその仕事内容
11	修行を乗り越える方法
12	5年以内で部署のトップになる
13	数字に強くなる（原価計算）
14	繁盛店で働く
15	店舗経営（独立開業）準備

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上