

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学（Ⅰ）
学年・期	1年 前期	担当教員	中村 早苗
授業形態	講義	時間数	60
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、健康運動指導士であり、クリニックや市役所での実務経験を生かし、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、概要、学ぶ意義	16	食育とは（定義、意義）
2	健康とは何か	17	食育基本法概要
3	わが国の健康水準	18	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
4	目指すべき健康とは	19	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
5	食生活が健康に果たす役割	20	食育における調理師の役割・食育の実践
6	国民健康・栄養調査	21	食育における調理師の役割・食育の実践
7	健康的な食生活習慣づくり	22	生活環境
8	調理師の成り立ち	23	環境条件・大気、水
9	調理師法（免許申請）	24	環境条件・住居、廃棄物
10	調理師法（変更、取消、就業届出）	25	環境条件・放射線
11	食生活における調理師の役割	26	広がる環境汚染
12	疾病予防から健康増進へ	27	空気汚染
13	健康増進法	28	水質汚染
14	わが国における健康づくり対策	29	騒音、振動、悪臭
15	健康教育、健康に関する食品情報	30	環境問題とその取り組み

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学（Ⅱ）
学年・期	1年 後期	担当教員	中村 早苗
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、健康運動指導士であり、クリニックや市役所での実務経験を生かし、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	食生活と疾病・疾病の動向
2	食生活と疾病・疾病の予防
3	生活習慣病とは
4	生活習慣病の国際比較とその重要性
5	生活習慣病の予防①
6	生活習慣病の予防②
7	健康づくり・心の健康作り・相関とストレス
8	健康づくり・ストレスの対処方法
9	健康づくり・心の健康と自己実現
10	労働と健康・作業環境と健康
11	労働と健康・作業条件と健康
12	労働と健康・職業病・労働災害
13	調理師の職場環境・現状
14	調理師の職場環境・施設環境
15	調理師の職場環境・施設での労災

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	栄養学
学年・期	1年 前期	担当教員	中村 早苗
授業形態	講義	時間数	60
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	人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質（栄養素）を摂り入れることで、その生命活動を維持している。食に携わる者として、食物に含まれる栄養素と体内における役割について理解する必要がある。この授業は、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目標とする。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士、健康運動指導士であり、クリニックや市役所での実務経験を生かし、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	栄養・栄養素とは	16	栄養素の各論復習
2	五大栄養素・三大栄養素の概論	17	食事の生理的欲求と心理的欲求
3	炭水化物とは①	18	消化と吸収
4	炭水化物とは②	19	炭水化物の消化吸収
5	脂質とは①	20	炭水化物の消化吸収
6	脂質とは②	21	脂質の消化吸収
7	たんぱく質とは①	22	脂質の消化吸収
8	たんぱく質とは②	23	たんぱく質の消化吸収
9	ビタミンについて①	24	たんぱく質の消化吸収
10	ビタミンについて②	25	エネルギー代謝
11	ミネラルについて①	26	エネルギー代謝
12	ミネラルについて②	27	日本人の食事摂取基準
13	献立作成（グループワーク）	28	食品成分表
14	献立作成（グループワーク）	29	食事バランスガイドの活用
15	献立作成（グループワーク）	30	試験対策

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学（Ⅰ）
学年・期	1年 通年	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	60
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	食品とは、食品の成分	16	果実類① 概要、成分
2	穀類① 米の成分、搗精	17	果実類② 主な果実類の特性
3	穀類② 米の種類と加工品	18	きのこ類
4	穀類③ 小麦、小麦粉の種類	19	藻類
5	穀類④ 小麦の加工品	20	魚介類① 分類、脂質
6	穀類⑤ とうもろこしなど	21	魚介類② たんぱく質、主な魚介類
7	いも類① ジャガイモなど	22	魚介類③ 死後変化、主な魚介類
8	いも類② さつまいもなど	23	魚介類④ 魚介類の加工品
9	砂糖および甘味類	24	肉類① 概要、生産と死後変化
10	豆類① 大豆、その他の豆類	25	肉類② 成分と肉質
11	豆類② 豆の加工品	26	肉類③ 主な肉類の特性
12	種実類	27	肉類④ 肉類の加工品
13	野菜類① 概要、分類、成分	28	卵類
14	野菜類② 葉菜類、茎菜類	29	乳類① 牛乳の種類、成分
15	野菜類③ 根菜、果菜、花菜類	30	乳類② 乳製品

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
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	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	油脂類① 概要、分類、主な植物性油脂
2	油脂類② 植物性油脂、動物性油脂、加工油脂
3	嗜好飲料類① 茶、コーヒー
4	嗜好飲料類② 酒類概要、分類
5	嗜好飲料類③ 主な酒類の特徴
6	調味料および香辛料類① 塩、酢、しょうゆ、みそ
7	調味料および香辛料類② その他の調味料、香辛料
8	その他の食品① 菓子類、調理加工食品類
9	その他の食品① ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品
10	食品の加工 加工の目的、加工法の分類、食用微生物
11	食品の貯蔵① 乾燥法、漬物法
12	食品の貯蔵② 低温貯蔵法
13	食品の貯蔵③ 燻煙法、空気遮断法
14	食品の貯蔵④ CA貯蔵、その他の貯蔵法
15	食品の生産と流通

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅰ）
学年・期	1年通年	担当教員	藤田 枝里
授業形態	講義	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、病院・老人保健施設等大量調理施設での実務経験があり、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業計画および内容		
1	食の安全と衛生とは	16	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法①
2	自然毒食中毒(植物性①)	17	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法②
3	自然毒食中毒(植物性②)	18	食品安全対策に関わる法律②食品安全基本法
4	自然毒食中毒(きのこ)	19	食品安全行政
5	自然毒食中毒(動物性①)	20	食品表示法
6	自然毒食中毒(動物性②)	21	J A S 法
7	自然毒食中毒(貝毒)	22	遺伝子組み換え食品
8	化学性食中毒	23	遺伝子組み換え食品
9	食品と重金属①	24	食品添加物①
10	食品と重金属②	25	食品添加物②
11	食品と放射性物質	26	食品添加物と法規
12	器具・容器包装の衛生	27	食物アレルギー①
13	材質の種類①	28	食物アレルギー②
14	材質の種類②	29	食物アレルギー③
15	前期まとめ	30	後期まとめ

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅱ）
学年・期	2年通年	担当教員	藤田 枝里
授業形態	講義・実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、病院・老人保健施設等大量調理施設での実務経験があり、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業計画および内容		
1	授業概要 導入	16	ウイルス性食中毒
2	微生物の種類（細菌）	17	寄生虫による食中毒概要
3	微生物の種類（細菌・カビ・酵母）	18	海産魚介類から感染する寄生虫①
4	微生物の種類（ウイルス原虫）微生物の増殖条件①	19	海産魚介類から感染する寄生虫②
5	微生物の増殖条件②	20	淡水産魚介類から感染する寄生虫①
6	食品と微生物の相互関係	21	淡水産魚介類から感染する寄生虫②
7	食品の腐敗	22	淡水産カニ類から感染する
8	食品による健康危害	23	食肉から感染する寄生虫
9	食中毒の概要・分類	24	野菜類から感染する寄生虫
10	食中毒の傾向・細菌性の食中毒	25	飲料水から感染する寄生虫
11	感染性細菌性食中毒①	26	経口感染症 その他の健康危害
12	感染性細菌性食中毒②	27	衛生実習（一般生菌採取 魚）
13	食品内毒素型食中毒	28	衛生実習（一般生菌結果 牛乳）
14	生体内毒素型食中毒	29	衛生実習（卵）
15	食中毒予防 小テスト	30	総まとめ

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅲ）
学年・期	1年 後期	担当教員	永野 孝一郎
授業形態	講義・実習	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	食の安全を確保するために、食材はもとより調理施設や作業従事者に対する衛生対策について、実例を見ながら学ぶ。食中毒などの飲食に起因する健康被害の防止対策を理解する。		
教員紹介	担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業計画および内容
1	食品調理施設・設備の衛生管理
2	食品調理施設・設備の衛生管理
3	食品調理施設・設備の衛生管理
4	調理従事者の健康管理
5	調理作業時における安全対策①食材の衛生管理
6	調理作業時における安全対策①食材の衛生管理
7	調理作業時における安全対策②異物混入防止
8	調理作業時における安全対策②異物混入防止
9	調理作業時における安全対策③手洗い
10	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
11	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
12	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
13	H A C C P
14	H A C C P
15	まとめ

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学（Ⅱ）
学年・期	1年 通年	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	60
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	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士焼成施設で助手4年、調理師養成施設で教員17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	調理とは	16	植物性食品 穀類①
2	おいしさの構成①	17	穀類②
3	おいしさの構成②	18	穀類③
4	おいしさの構成③	19	小麦粉①
5	おいしさの構成④	20	小麦粉② そば
6	おいしさの構成⑤	21	いも類
7	非加熱調理操作①	22	でんぷん類
8	非加熱調理操作②	23	砂糖類①
9	非加熱調理操作③	24	砂糖類②
10	非加熱調理操作④	25	豆類
11	加熱調理操作①	26	種実類 野菜類①
12	加熱調理操作②	27	野菜類②
13	加熱調理操作③	28	果実類
14	加熱調理操作④	29	きのこ類・藻類
15	まとめ	30	まとめとテスト対策

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
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	2年 通年	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	60
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	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士焼成施設で助手4年、調理師養成施設で教員17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	動物性食品 魚介類①	16	調理設備と・器具と熱源
2	魚介類②	17	調理器具 非加熱調理操作①
3	魚介類③	18	調理器具 非加熱調理操作②
4	肉類①	19	調理器具 非加熱調理操作③
5	肉類②	20	調理器具 加熱調理操作①
6	肉類③	21	調理器具 加熱調理操作②
7	卵類①	22	調理器具 加熱調理操作③
8	卵類②	23	調理器具 その他
9	乳類①	24	食器・容器①
10	乳類②	25	食器・容器②
11	その他の食品 油脂類	26	料理別の食器の種類と特徴 日本料理
12	調味料	27	料理別の食器の種類と特徴 西洋料理
13	ゲル状食品①	28	料理別の食器の種類と特徴 中国料理
14	ゲル状食品②	29	調理と熱源
15	まとめ	30	まとめとテスト対策

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
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年通年	担当教員	上村 浩隆
授業形態	講義	時間数	60
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	担当教員は管理栄養士で、他の専門学校や管理栄養士養成講座などで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	食文化とは何か	16	西洋料理の変遷①
2	食文化の相対性	17	西洋料理の変遷②
3	自然環境と食文化	18	西洋料理の特徴①
4	宗教と食物禁忌	19	西洋料理の特徴②
5	食法・調理法などの多様性	20	西洋料理の特徴③
6	食の伝播と変容	21	西洋料理様式
7	異文化交流による食の国際化	22	西洋料理の食事作法
8	食生活の変容と食文化の創造	23	中国料理の変遷①
9	世界の食事情	24	中国料理の変遷②
10	現代の食文化と未来の食文化	25	中国料理の特徴と系統
11	日本の食文化史（原始、古代、中世）	26	中国料理様式
12	日本の食文化史（近世、近代、現代）	27	中国料理の食事作法
13	日本料理の食文化	28	アジアの料理
14	行事食	29	中東の料理
15	郷土料理	30	中南米の料理

評価方法	筆記試験
A	筆記試験の合計点で80点以上
B	筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	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	本科（夜間部）		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（日本）
学年・期	1年通年	担当教員	安井・原・角田・上神田
授業形態	実習	時間数	52
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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		
		献立	内容	
1	安井	・けんちんうどん 大根梅酢漬け	・庖丁の手入れ・研ぎ方	
2	角田	・白ご飯、大根きんぴら、味噌汁、大根レモン酢漬け	・輪切り	・半月切り
3	安井	・大根ご飯、味噌汁、きゃべつ桜えび漬け	・色紙切り	・短冊切り
4	角田	・大根ご飯、とん汁、大根麴漬け	・さいの目切り	・あられ切り
5	安井	・白ご飯、大根胡瓜カニサラダ、大根餅、味噌汁	・桂剥き	・切り方十種
6	校長	・豆腐尽くし		
7	原	・白ご飯、鰻さんが焼き、つみれ汁 蕪もって菊漬け	・三枚おろし	・みじん切り
8	角田	・ご飯、鰻の照り焼き、味噌汁 大根と茗荷もみ漬け	・三枚おろし	・桂剥き
9	角田	・ご飯、鰻の南蛮漬け、味噌汁・骨煎餅 大根香味漬け	・背開き	・唐揚げ
10	安井	・白ご飯、鶏大根の煮物、味噌汁、白菜浅漬け	・もも肉骨抜き	・桂剥き
11	角田	・煮麺 薩摩焼き 柚大根	・焼く	・蒸す
12	安井	・実技試験	・鰻の三枚おろし（10分間）	
13	角田	・ご飯、豚の生姜焼き、厚焼き玉子、味噌汁、春きゃべつ麴漬け	・せん切り	・厚焼き鍋の扱い方

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

授業計画（基礎科目）

履修学科		本科（夜間部）	
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（西洋）
学年・期	1年通年	担当教員	瀧川・清水
授業形態	実習	時間数	52
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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	瀧川：調理師専門学校卒業後ホテル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	内容
1	瀧川	ペンネ トマトソース	・庖丁の手入れ・研ぎ方
2	清水	ミネストローネ・コールスロー・パン	輪切り 半月切り
3	瀧川	スープピストー・ミックス野菜サラダ・パン	色紙切り 短冊切り
4	瀧川	シーフードピラフ・マセドワヌサラダ	さいの目切り あられ切り
5	瀧川	ハンバーグ・レギューム オブール・ポムアングレーズ	面取り（トウルネ） みじん切り
6	瀧川	ボンゴレロツソ・スープパルマンティエ	面取り（トウルネ） 薄切り
7	瀧川	トマトと鱈のグラタン仕立て	三枚おろし 面取り（トウルネ）
8	瀧川	エスカベッシュ・サンドイッチ	三枚おろし 薄切り
9	瀧川	鶏もも肉の香草パン粉焼き・ポムピューレ	面取り（トウルネ） フライパンソテー
10	瀧川	オムライス	みじん切り さいの目切り
11	清水	鶏肉のトマト煮	面取り（トウルネ） 乱切り（ミルポワ）
12	瀧川	実技試験	玉葱みじん切り キャベツせん切り
13	瀧川	スクランブルエッグ・フォカッチャサンド	スクランブルエッグ 湯煎の方法

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

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（中国）
学年・期	1年通年	担当教員	内野・星野
授業形態	実習	時間数	52
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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	
		献立	内容
1	内野	・中華丼	庖丁の手入れ・研ぎ方
2	星野	・豚肉と大根の炒め・ご飯・大根の醤油漬	輪切り 半月切り
3	内野	・ザーサイと豚肉のあんかけご飯・スープ	色紙切り 短冊切り
4	星野	・チャーシュー炒飯・肉団子スープ	さいの目切り あられ切り
5	内野	・五目チャーハン・中華風サラダ	水平切り 千六本
6	内野	・大根雑炊・チンジャオロースー	水平切り 千六本
7	星野	・魚の揚げ物甘酢あんかけ・ご飯・スープ	三枚おろし みじん切り
8	星野	・魚の蒸し物、海老のチリソース・ご飯	三枚おろし せん切り
9	内野	・あんかけ焼きそば・コーンスープ	薄切り 麺の調理
10	内野	・焼きビーフン・春巻	薄焼き卵 千六本
11	内野	・麻婆豆腐・鶏の四川風炒め・杏仁豆腐	みじん切り さいの目切り
12	内野	・実技試験	大根絲 長ネギみじん切り
13	内野	・シュウマイ・海老と卵の炒め	卵炒め みじん切り

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

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（日本）
学年・期	2年通年	担当教員	安井・原・角田・上神田
授業形態	実習	時間数	48
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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		
		献立	内容	
1	安井	・ご飯、天ぷら盛り合わせ、茶碗蒸し 大根桜漬	・揚げる	・天出汁
2	角田	炊き込みご飯、味噌汁、お浸し、大根田舎煮、煮干し佃煮、梅大根	・基本の出汁のひき方	・浸し物
3	安井	・大根ご飯、鮪焼き霜造り、白身そぎ造り、味噌汁、大根醤油漬	・桂剥き	・刺身のひき方（平造り）
4	原	・ご飯、筑前煮、玉子焼き、味噌汁 大根梅酢漬	・六方剥き	・乱切り
5	原	・ご飯、茄子のオランダ煮、高野豆腐合ませ 切干大根醤油漬	・乾物の戻し方	・素揚げ
6	安井	・ご飯、芋すいとん、照り焼き、ぜんざい 水茄子漬	・六方剥き	・丸とり
7	角田	・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、蕪の菊花漬	・刺身のひき方（そぎ）	・よりつま
8	安井	・ご飯、鰯照り焼き、しめじ当座煮、味噌汁	・三枚おろし	・両つま串うち
9	安井	・雑煮、伊達焼き、田作り、紅白なます	・伊達焼き	・梅花剥き
10	角田	・鶏牛蒡飯、鰯の卵の花和え、嶺岡豆腐、味噌汁、蕪麹漬	・三枚おろし	・おからの仕込み
11	安井	・いか飯、胡麻青菜豆腐、清まし椀 大根柚香漬	基本の出汁のひき方	青よせ
12	安井	実技試験	厚焼き玉子	

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

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（西洋）
学年・期	2年通年	担当教員	瀧川・清水
授業形態	実習	時間数	48
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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	瀧川：調理師専門学校卒業後ホテル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	内容
1	瀧川	チキンパスタグラタン・ブイヨンスープ	<small>基本の出汁のとり方</small> 乱切り（ミルポワ）
2	瀧川	白身魚のベニエ&グジョネット・茸のフラン	みじん切り マヨネーズ
3	清水	仔牛のカツレツ ミラノ風	みじん切り 衣付け
4	瀧川	シュークリーム	シュー生地 カスタードクリーム
5	瀧川	キノコのリゾット・サルティンボッカ・パンナコッタ	<small>リゾットの作り方</small> フライパンソテー
6	瀧川	鶏のフリカッセ	<small>シャンピニオントルネ</small> 面取り（トルネ）
7	瀧川	イサキのムニエル グルノーブル風・パン	みじん切り ムニエル
8	瀧川	ロールケーキ	<small>スポンジ生地（別立て法）</small> 器具の使い方（パレットナイフ）
9	瀧川	鴨のロースト ビガラードソース	<small>鴨肉の取り扱い</small> 焼き色の付け方（リソレ）
10	瀧川	帆立貝と海老のグラタン	<small>ジャガイモ料理の応用</small> 魚介の火の入れ方
11	清水	鶏モモの詰め物	みじん切り 詰め物
12	瀧川	実技試験	<small>玉葱みじん切り</small> キャベツせん切り

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

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（中国）
学年・期	2年通年	担当教員	内野・星野
授業形態	実習	時間数	48
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 5		
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	
		献立	内容
1	内野	・焼き餃子・コーンスープ	みじん切り 餃子生地
2	内野	・酢豚・胡麻団子・ご飯・スープ	乱切り 揚げ・あんかけの調理
3	星野	・ユーリンチー・あんかけチャーハン	揚げ物の基礎 チャーハン
4	内野	・肉まん・あんまん・イカ団子のスープ	発酵生地の扱い 生地の伸ばし方
5	内野	・ホイコーロー・中華風茶碗蒸し	薄切り 油通し
6	星野	・海老のマヨネーズソース・冷やし中華	薄焼き卵 千六本
7	内野	・中華おこげ・マンゴープリン	飾り切り おこげの調理
8	内野	・手羽先の醤油煮・有頭海老のチリソース	揚げ物の調理 煮込み方の違い
9	内野	・前菜盛り合わせ	飾り切り 和え物の調理
10	星野	・水餃子・中華風クレープ	みじん切り 生地の伸ばし方
11	内野	・豚肉の重ね蒸し・ホタテの揚げ焼き・炊き込みご飯	重ね蒸しの調理 すり身の調理
12	内野	・実技試験	玉子炒飯

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

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（夜間部）		
教育内容	総合調理実習	教科科目名	総合調理実習
学年・期	2年 後期	担当教員	安井・上神田・原・瀧川・内野
授業形態	講義	時間数	90
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	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。		
教員紹介	各教員ともにホテル、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
1	安井	コース料理実習 日本
2	安井	コース料理実習 日本
3	安井	コース料理実習 日本
4	瀧川	コース料理実習 西洋
5	瀧川	コース料理実習 西洋
6	瀧川	コース料理実習 西洋
7	内野	コース料理実習 中国
8	内野	コース料理実習 中国
9	内野	コース料理実習 中国
10	上神田	日本型食膳 一汁三菜
11	瀧川	鶏づくし 西洋
12	内野	豆腐 づくし 中国
13	安井	調理祭作品制作献立作成
14	原	調理祭作品制作献立作成
15	内野	調理祭作品制作献立作成
16	安井	調理祭作品制作
17	安井	調理祭作品制作
18	原	調理祭作品制作
19	原	調理祭作品制作
20	瀧川	調理祭作品制作
21	瀧川	調理祭作品制作
22	内野	調理祭作品制作
23	内野	調理祭作品制作

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する