

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品と栄養の特性	2023年度	1 年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	栄養学	齊藤 あゆみ	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
栄養素には、どんな種類があり、どのような役割があるのか。それらの栄養素が体内でどのように吸収されるのか。人体機能の理解を深め、調理師として料理に展開できるよう学ぶ。			
前半は各栄養素の特徴について学び、後半はエネルギー代謝や食事摂取基準を用いて理解を深める			
【授業の特徴 形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、献立作成における演習やグループワークなどの時間も適宜取り入れる。			
担当教員は病院で管理栄養士として勤務経験があり、献立作成・栄養指導に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	栄養・栄養素とは		
2	五大栄養素・三大栄養素の概論		
3	炭水化物とは①		
4	炭水化物とは②		
5	脂質とは①		
6	脂質とは②		
7	たんぱく質とは①		
8	たんぱく質とは②		
9	ビタミンについて①		
10	ビタミンについて②		
11	ミネラルについて①		
12	ミネラルについて②		
13	献立作成（グループワーク）		
14	献立作成（グループワーク）		
15	前期試験対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品と栄養の特性	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	栄養学	齊藤 あゆみ	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
栄養素には、どんな種類があり、どのような役割があるのか。それらの栄養素が体内でどのように吸収されるのか。人体機能の理解を深め、調理師として料理に展開できるよう学ぶ。			
前半は各栄養素の特徴について学び、後半はエネルギー代謝や食事摂取基準を用いて理解を深める			
【授業の特徴 形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、献立作成における演習やグループワークなどの時間も適宜取り入れる。			
担当教員は病院で管理栄養士として勤務経験があり、献立作成・栄養指導に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	前期栄養素の各論復習		
2	食事の生理的欲求と心理的欲求		
3	消化と吸収		
4	炭水化物の消化吸収		
5	炭水化物の消化吸収		
6	脂質の消化吸収		
7	脂質の消化吸収		
8	たんぱく質の消化吸収		
9	たんぱく質の消化吸収		
10	エネルギー代謝		
11	エネルギー代謝		
12	日本人の食事摂取基準		
13	食品成分表		
14	食事バランスガイドの活用		
15	後期試験対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品の安全と衛生	2023年度	1 年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	中埜 悦子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。			
【講義概要】			
実際に調理現場で発生しやすい細菌性・ウイルス性食中毒などの発生原因・症状・予防法などの特徴を学び、食中毒予防の三原則を理解する。前期は、微生物の種類や増殖条件・細菌性の食中毒、後期はウイルス性食中毒や寄生虫食中毒、その他 B S E など世界的な健康危害について学ぶ。			
【授業の特徴 形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。担当教員は、区役所にて食品衛生監視員としての実務経験があり、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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験 5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	前期栄養素の各論復習		
2	食事の生理的欲求と心理的欲求		
3	消化と吸収		
4	炭水化物の消化吸収		
5	炭水化物の消化吸収		
6	脂質の消化吸収		
7	脂質の消化吸収		
8	たんぱく質の消化吸収		
9	たんぱく質の消化吸収		
10	エネルギー代謝		
11	エネルギー代謝		
12	日本人の食事摂取基準		
13	食品成分表		
14	食事バランスガイドの活用		
15	後期試験対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食生活と健康	2023年度	1 年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食生活学	藤田 枝里	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
現代の健康の在り方は多様化しており、単に病気でない状態をさしているわけではない。健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために、わが国の疾病の動向から心身の健康づくり、環境問題など幅広く学ぶ。調理師の存在意義や社会との関わりを理解し、果たすべき役割を考える。			
【講義概要】			
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を学ぶ。 前期は生活習慣病や健康づくり運動について、後期は労働法規や環境問題を中心に理解を深める。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。 担当教員は、管理栄養士として病院や老人保健施設での勤務経験があり、その実務経験を生かして、調理師養成に向けた授業を行う。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	ガイダンス、食生活学概要、学ぶ意義		
2	健康とは何か・我が国の健康水準		
3	目指すべき健康とは・食生活が健康に果たす役割		
4	国民健康・栄養調査の結果とその考察		
5	健康的な食生活習慣づくり		
6	生活習慣と疾病		
7	生活習慣病とは		
8	生活習慣病の国際比較とその重要性		
9	生活習慣病の予防		
10	疾病予防から健康増進へ		
11	健康増進法		
12	わが国における健康づくり対策		
13	健康教育、健康に関する食品情報		
14	健康づくり・心の健康作り・相関とストレス		
15	健康づくり・ストレスの対処方法		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食生活と健康	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食生活学	藤田 枝里	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
現代の健康の在り方は多様化しており、単に病気でない状態をさしているわけではない。健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために、わが国の疾病の動向から心身の健康づくり、環境問題など幅広く学ぶ。調理師の存在意義や社会との関わりを理解し、果たすべき役割を考える。			
【講義概要】			
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を学ぶ。 前期は生活習慣病や健康づくり運動・調理師法、後期は我々を取り囲む環境問題を中心に理解を深める。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。 担当教員は、管理栄養士として病院や老人保健施設での勤務経験があり、その実務経験を生かして、調理師養成に向けた授業を行う。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	生活環境		
2	環境条件・大気		
3	環境条件・水		
4	環境条件・住居		
5	環境条件・廃棄物		
6	環境条件・放射線・広がる環境汚染		
7	空気汚染		
8	水質汚染		
9	騒音、振動、悪臭		
10	主な環境問題		
11	循環型社会の形成		
12	調理師と環境・実践①		
13	調理師と環境・実践②		
14	調理師と環境・実践③		
15	調理師と環境・実践④		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食生活と健康	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食生活学	藤田 枝里	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
現代の健康の在り方は多様化しており、単に病気でない状態をさしているわけではない。健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために、わが国の疾病の動向から心身の健康づくり、環境問題など幅広く学ぶ。調理師の存在意義や社会との関わりを理解し、果たすべき役割を考える。			
【講義概要】			
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を学ぶ。 前期は食育における調理師の役割、後期は労働法規を中心に理解を深める。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。 担当教員は、管理栄養士として病院や老人保健施設での勤務経験があり、その実務経験を生かして、調理師養成に向けた授業を行う。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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	調理師の成り立ち		
8	調理師法（免許申請）		
9	調理師法（免許変更、取消、就業届出ほか）		
10	食生活における調理師の役割		
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		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品と栄養の特性	2023年度	1 年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食品学	保科 達彦	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、食品について学ぶことは、食品を購入、調理をする上でとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、多方面から理解を深める。また、さまざまな加工品についても同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、授業毎の小テストなどを活用し、双方向的な授業構成とする。 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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	食品とは、食品の成分		
2	穀類① 米の成分、搗精		
3	穀類② 米の種類と加工品		
4	穀類③ 小麦、小麦粉の種類		
5	穀類④ 小麦の加工品		
6	穀類⑤ とうもろこし、そば、大麦、その他		
7	いも類① じゃがいも、さといも		
8	いも類② さつまいも、やまのいも、その他		
9	砂糖および甘味類		
10	豆類① 大豆、その他の豆類		
11	豆類② 豆の加工品		
12	種実類		
13	野菜類① 概要、分類、成分		
14	野菜類② 葉菜類、茎菜類		
15	野菜類③ 根菜類、果菜類、花菜類		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品と栄養の特性	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食品学	保科 達彦	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、食品について学ぶことは、食品を購入、調理をする上でとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、多方面から理解を深める。また、さまざまな加工品についても同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、授業毎の小テストなどを活用し、双方向的な授業構成とする。 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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	果実類① 概要、成分		
2	果実類② 主な果実類の特性		
3	きのこ類		
4	藻類		
5	魚介類① 分類、脂質		
6	魚介類② たんぱく質、主な魚介類の特徴		
7	魚介類③ 死後変化、主な魚介類の特徴		
8	魚介類④ 魚介類の加工品		
9	肉類① 概要、生産と死後変化		
10	肉類② 成分と肉質		
11	肉類③ 主な肉類の特性		
12	肉類④ 肉類の加工品		
13	卵類		
14	乳類① 牛乳の種類、成分		
15	乳類② 乳製品		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品と栄養の特性	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食品学	保科 達彦	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、食品について学ぶことは、食品を購入、調理をする上でとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、多方面から理解を深める。また、さまざまな加工品についても同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、授業毎の小テストなどを活用し、双方向的な授業構成とする。 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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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	調り料および香辛料類① 塩、酢、しょうゆ、みそ		
7	調り料および香辛料類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 C A 貯蔵、その他の貯蔵法		
15	食品の生産と流通		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品の安全と衛生	2023年度	1 年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	上村 浩隆	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。			
【講義概要】			
食品衛生とは、目的と意義を明確にし、食品衛生法規や食品器具や容器包装など幅広く理解を深める。前期は、自然由来の食中毒や、近年問題になっている放射性物質とその影響などについて触れ、後期は食品衛生の基本となる衛生法規に加え、食物アレルギーや添加物などの化学物質に触れる。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	食の安全と衛生		
2	自然毒食中毒(植物性①)		
3	自然毒食中毒(植物性②)		
4	自然毒食中毒(きのこ)		
5	自然毒食中毒(動物性①)		
6	自然毒食中毒(動物性②)		
7	自然毒食中毒(貝毒)		
8	化学性食中毒		
9	食品と重金属①		
10	食品と重金属②		
11	食品と放射性物質		
12	器具・容器包装の衛生		
13	材質の種類①		
14	材質の種類②		
15	前期まとめ		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品の安全と衛生	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	上村 浩隆	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。			
【講義概要】			
食品衛生とは、目的と意義を明確にし、食品衛生法規や食品器具や容器包装など幅広く理解を深める。前期は、自然由来の食中毒や、近年問題になっている放射性物質とその影響などについて触れ、後期は食品衛生の基本となる衛生法規に加え、食物アレルギーや添加物などの化学物質に触れる。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法①		
2	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法②		
3	食品安全対策に関わる法律②食品安全基本法		
4	食品安全行政		
5	食品表示法		
6	J A S 法		
7	遺伝子組み換え食品		
8	遺伝子組み換え食品		
9	食品添加物①		
10	食品添加物②		
11	食品添加物と法規		
12	食物アレルギー①		
13	食物アレルギー②		
14	食物アレルギー③		
15	後期まとめ		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品の安全と衛生	2023年度	1 年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	中埜 悦子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。			
【講義概要】			
実際に調理現場で発生しやすい細菌性・ウイルス性食中毒などの発生原因・症状・予防法などの特徴を学び、食中毒予防の三原則を理解する。前期は、微生物の種類や増殖条件・細菌性の食中毒、後期はウイルス性食中毒や寄生虫食中毒、その他 B S E など世界的な健康危害について学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。担当教員は、区役所にて食品衛生監視員としての実務経験があり、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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	ウイルス性食中毒		
2	寄生虫による食中毒概要		
3	海産魚介類から感染する寄生虫①		
4	海産魚介類から感染する寄生虫②		
5	淡水産魚介類から感染する寄生虫①		
6	淡水産魚介類から感染する寄生虫②		
7	淡水産カニ類から感染する奇跡		
8	食肉から感染する寄生虫		
9	野菜類から感染する寄生虫		
10	飲料水から感染する寄生虫		
11	経口感染症 その他の健康危害		
12	衛生実習（一般生菌採取 魚）		
13	衛生実習（一般生菌結果 牛乳）		
14	衛生実習（卵）		
15	総まとめ		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	食品の安全と衛生	2023年度	1 年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	齊藤 あゆみ	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。			
【講義概要】			
実際に調理現場で発生しやすい細菌性・ウイルス性食中毒などの発生原因・症状・予防法などの特徴を学び、食中毒予防の三原則を理解する。前期は、厨房施設や機器の構造・仕組み・食材の取り扱い方について後期は、消毒の仕方や飲食店で必須となったHACCPの概念・導入法について、より実践的に学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、手洗いの検査やグループワークなどの時間も適宜取り入れる。 担当教員は病院で管理栄養士として勤務経験があり、現場内での衛生教育の経験を活かし、調理師養成に向けた授業を展開する			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
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 実習		
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		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	塩田 淳子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。 また、食材が持つ基本的な調理性について理解を深め、食材を活かすための調理法を学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。 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 1 9 年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	植物性食品 穀類①		
2	穀類②		
3	小麦粉①		
4	小麦粉② そば		
5	いも類①		
6	いも類②		
7	でんぷん類		
8	砂糖類		
9	豆類①		
10	豆類②		
11	種実類 野菜類①		
12	野菜類②		
13	果実類		
14	きのこ類・藻類		
15	まとめとテスト対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	塩田 淳子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。 また、食材が持つ基本的な調理性について理解を深め、食材を活かすための調理法を学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。 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 1 9 年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	動物性食品 魚介類①		
2	魚介類②		
3	魚介類③		
4	肉類①		
5	肉類②		
6	肉類③		
7	卵類①		
8	卵類②		
9	乳類①		
10	乳類②		
11	その他の食品 油脂類		
12	調味料		
13	ゲル状食品①		
14	ゲル状食品②		
15	まとめとテスト対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	塩田 淳子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。 調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択し、応用できるように理解を深める。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。 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 1 9 年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	調理と美味しさ①		
2	調理と美味しさ②		
3	調理と美味しさ③		
4	調理と美味しさ④		
5	調理と美味しさ⑤		
6	調理と美味しさ⑥		
7	調理と美味しさ⑦		
8	調理と美味しさ⑧		
9	調理と美味しさ⑨		
10	調理器具 非加熱調理器具①		
11	調理器具 非加熱調理器具②		
12	調理器具 加熱調理器具①		
13	調理器具 加熱調理器具②		
14	調理設備・器具と熱源		
15	まとめとテスト対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	塩田 淳子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。 調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択し、応用できるように理解を深める。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。 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 1 9 年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験 5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	調理の基本操作 非加熱調理操作①		
2	調理の基本操作 非加熱調理操作②		
3	調理の基本操作 非加熱調理操作③		
4	調理の基本操作 非加熱調理操作④		
5	調理の基本操作 加熱調理操作①		
6	調理の基本操作 加熱調理操作②		
7	調理の基本操作 加熱調理操作③		
8	調理の基本操作 加熱調理操作④		
9	食器・容器①		
10	食器・容器②		
11	料理別の食器の種類と特徴 日本料理		
12	料理別の食器の種類と特徴 西洋料理		
13	料理別の食器の種類と特徴 中国料理		
14	調理と熱源		
15	まとめとテスト対策		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	上村 浩隆	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。 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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	食文化とは何か・食文化の相対性①		
2	食文化とは何か・食文化の相対性②		
3	自然環境と食文化①		
4	自然環境と食文化②		
5	宗教と食物禁忌・食法などの多様性①		
6	宗教と食物禁忌・食法などの多様性②		
7	宗教と食物禁忌・食法などの多様性③		
8	食の伝播と変容・世界の食事情①		
9	食の伝播と変容・世界の食事情②		
10	食の伝播と変容・世界の食事情③		
11	現代の食文化と未来の食文化①		
12	現代の食文化と未来の食文化②		
13	田植え①		
14	田植え②		
15	田植え③		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理理論と食文化概論	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	塩田 淳子	1 単位 3 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、調理技術に関する原理を知することは、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。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ことを目標とする。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。 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。			
【成績評価方法】			
講義全体を 1 0 0 点満点として採点する。定期試験5 0 点、出席状況 3 0 点、授業への参加意欲 2 0 点とし成績評価を行う。なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	中国料理の変遷		
2	中国料理の特徴・様式①		
3	中国料理の特徴・様式②		
4	日本の食文化史①		
5	日本の食文化史②		
6	日本の食文化史③		
7	日本の食文化史④		
8	西洋料理の変遷		
9	西洋料理の特徴・様式①		
10	西洋料理の特徴・様式②		
11	アジアの料理①		
12	アジアの料理②		
13	中東の料理①		
14	中東の料理②		
15	中南米の料理		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（日本料理）	大山・安井・原	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・握り方・使い方、姿勢	・けんちんうどん 大根桜漬け	
2	・基本の切り方を知る①	・白ご飯、大根きんぴら、味噌汁、 大根レモン酢漬け	
3	・基本の切り方を知る②	・大根ご飯、とん汁、きゃべつ桜えび漬け	
4	・基本の切り方を知る③	・大根ご飯、味噌汁、野菜炒め、 梅大根	
5	・日本の特殊な切り方	・白ご飯、人参炒め煮、織野菜味噌汁、 胡瓜と烏賊生姜酢和え	
6	・日本の特殊な切り方	・白ご飯、大根カニサラダ、大根餅、味噌汁、	
7	・魚のおろし方	・白ご飯、鰯さんが焼き、つみれ汁 胡瓜と茗荷の甘酢漬け	
8	・魚のおろし方	・ご飯、鰯のから揚げおろしたれ、味噌汁	
9	・魚のおろし方	・ご飯、鰯の南蛮漬け、味噌汁・骨せんべい 大根香味漬け	
10	・魚の扱い方	・ちらし寿司、吸い物	
11	・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	
12	・基本の卵料理	・冷そうめん、玉子豆腐、薄焼き玉子、胡瓜と茄子辛子醤油	
13	・鶏のおろし方（モモ）	・雉焼き丼、赤出汁、香の物、厚焼き玉子 胡瓜と沢庵もみ漬け	
14	・鶏のおろし方（モモ）	・白ご飯、鶏柳川鍋、味噌汁、 胡瓜と茗荷の柴漬け	
15	・実技試験	大根の桂剥き	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（日本料理）	大山・安井・原	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・ 基本の卵料理	・ 豚の生姜焼き、厚焼き玉子、きゃべつと胡瓜と茗荷のサラダ	
2	・ 調理五法 焼・煮	・ 五目ご飯、青菜浸し、いりこ佃煮、大根田舎煮	
3	・ 調理五法 揚・蒸	・ ご飯、天ぷら盛り合わせ、茶碗蒸し 大根切り漬け（穂紫蘇）	
4	・ 調理五法 焼・生	・ むかごご飯、鮪焼き霜造り、鰯平造り、長芋梅酢漬け	
5	・ 外来講師	・ 銀座うち山の料理	
6	・ 調理五法 焼・煮	・ ご飯、筑前煮、玉子焼き、味噌汁 蕪もって菊漬け	
7	・ 調理五法 煮・揚	・ 茄子のオランダ煮、高野豆腐含ませ煮、切干大根松前漬け	
8	・ 調理五法 焼・煮・揚	・ ご飯、秋刀魚綿焼き、姿焼き、味噌汁 大根と茗荷甘酢漬け	
9	・ 調理五法 煮・揚・蒸	・ きのご飯、芋唐揚げ、白身蕪蒸し、大根揚げ煮、千草漬け	
10	・ 調理五法 揚・煮・生	・ 肉みそ五目飯、白身薄造り、蒟蒻のひろうす、炒り蒟蒻、他	
11	・ 日本型食膳	・ 大根づくし	
12	・ 調理五法 揚・蒸	・ ご飯、芋すいとん、照り焼き、ぜんざい 白菜香り漬け	
13	・ 調理五法 焼・煮	・ いか飯、胡麻青菜豆腐、清まし椀 大根柚香漬け	
14	・ 調理五法 焼・生・煮	・ 雑煮、伊達焼き、田作り、紅白なます	
15	・ 実技試験	・ 大根の桂剥き ・ 錦紙玉子	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（西洋料理）	瀬沼・市川	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・握り方・使い方、姿勢	ペンネ トマトソース	
2	・基本の切り方を知る①	ミネストローネ・コールスロー・パン	
3	・基本の切り方を知る②	スープピストー・ミックス野菜サラダ・パン	
4	・基本の切り方を知る③	シーフードピラフ・マセドワンヌサラダ	
5	・西洋の特殊な切り方①	ハンバーグ・レギューム オ ブール・ポムアングレーズ	
6	・西洋の特殊な切り方②	ボンゴレロッソ・スープパルマンティエ	
7	・魚のおろし方	トマトと鰯のグラタン仕立て	
8	・魚のおろし方	イサキのムニエル グルノーブル風・パン	
9	・魚のおろし方	エスカベッシュ・サンドイッチ	
10	・実技試験サポート	トマトとバジルの冷製パスタ	
11	・基本の卵料理	オムライス	
12	・鶏のおろし方（モモ）	鶏もも肉の香草パン粉焼き・ポムピューレ	
13	・鶏のおろし方（1 羽）	鶏のトマト煮	
14	・基本の卵料理	スクランブルエッグ・フォカッチャサンド	
15	・実技試験	玉ねぎみじん切り	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（西洋料理）	瀬沼・市川	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・調理五法 焼・煮	チキンパスタグラタン・ブイヨンスープ	
2	・調理五法 揚・蒸	白身魚のベニエ & グジョネット・茸のフラン・パン	
3	・調理五法 焼・生	鶏肉のパイ包み・サーモンマリネ・タブレ	
4	・調理五法 煮・焼	クラムチャウダー・オムレツ	
5	・製菓 基本の生地	シュークリーム	
6	・外来講師	カクテル	
7	・調理五法 焼・煮	鴨のガランティーヌ	
8	・調理五法 焼・煮・生	キノコのリゾット・サルティンボッカ・パンナコッタ	
9	・調理五法 蒸・煮	舌平目のボンファム ヌイユ添え	
10	・調理五法 焼・揚・煮	仔牛のカツレツ ミラノ風	
11	・調理五法 揚・煮	蟹クリームコロッケ・きのこのポタージュ	
12	・調理五法 焼・煮	鶏のフリカッセ	
13	・調理五法 焼・揚	鶏モモの詰め物	
14	・製菓 基本の生地	フルーツロールケーキ	
15	実技試験	玉ねぎみじん切り オムレツ	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（中国料理）	内野・星野・高橋	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、レストラン等の調理場にて実務経験を積む他、専門調理師として教育研究に務めているため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・握り方・使い方、姿勢	・中華丼	
2	・基本の切り方を知る①	・豚肉と大根の炒め・ご飯・大根の醤油漬	
3	・基本の切り方を知る②	・豚肉と大根のあんかけご飯・漬物	
4	・基本の切り方を知る③	・チャーシュー炒飯・肉団子スープ	
5	・中国の特殊な切り方①	・五目チャーハン・中華風サラダ	
6	・中国の特殊な切り方②	・大根雑炊・チンジャオロースー	
7	・魚のおろし方	・鰯のユーリンソース・ご飯・スープ	
8	・魚のおろし方	・魚の甘酢あんかけ・・・ご飯・スープ	
9	・魚のおろし方	・魚の炒め・・・ご飯・スープ	
10	・魚のおろし方	・魚の蒸し物・ご飯・スープ	
11	・実技試験サポート	・大根と雪菜の炒め・チャーハン・スープ	
12	・基本の卵料理	・焼きビーフン・春巻	
13	・鶏のおろし方（モモ）	・ユーリンチー・チャーハン	
14	・鶏のおろし方（1 羽）	・鶏の四川風炒め・鶏ととうもろこしの炒め・ご飯	
15	実技試験	・大根水平切り、絲	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（中国料理）	内野・星野・高橋	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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し、即戦力を身に付ける。			
【講義概要】			
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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。 担当教員は、レストラン等の調理場にて実務経験を積む他、専門調理師として教育研究に務めているため、より実践的な学びの授業を展開する。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	・調理五法 揚・蒸	・豚肉のオイスターソース炒め・エビチリ・スープ・ご飯	
2	・調理五法 焼・煮	・肉まん・あんまん・海老の衣揚げ・スープ	
3	・調理五法 焼・生	・チンジャオロース・茄子の味噌炒め・豚のニンニクソース	
4	・調理五法 煮・揚	・有頭海老のチリソース・酢豚・胡麻団子・ご飯	
5	・調理五法 焼・煮・蒸	・焼き餃子・コーンスープ・杏仁豆腐	
6	・調理五法 焼・生	・チンジャオロース・豚のニンニクソース・ザーサイと鶏肉の炊き込みご飯	
7	・調理五法 焼・煮・揚	・ホイコーロー・鶏手羽先の醤油煮・スープ・ご飯	
8	・調理五法 揚	・春巻・鍋振り練習	
9	・調理五法 煮・揚・蒸	・あんかけ焼きそば・鶏肉の米粉蒸し	
10	・調理五法 揚・蒸・生	・蟹爪のフライ・中華風茶碗蒸し・バンバンジー・X O 醬炒飯	
11	・調理五法 焼・揚・煮	・チンジャオロース・揚げ豆腐の煮込み・雪菜炒飯	
12	・調理五法 揚・蒸・生	・前菜盛り合わせ	
13	・調理五法 焼・揚	・魚の甘酢あんかけ・・牛肉のオイスターソース炒め・ご飯	
14	・調理五法 蒸・煮・揚	・豚肉の重ね蒸し・ホタテの揚げ焼き・雪菜炒飯	
15	・実技試験	・筍絲 ピーマン絲 蛋皮	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理デッサン	2023年度	1 年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
講義	スキルアップ講座	星野 和加奈	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師にとって、献立をイメージし表現できることはとても重要である。色合いやバランスを想像し、描くことで、より具体的な料理を創造することができる。料理の盛り付け図の描き方を基礎から学び、「世界に一冊のオリジナル調理実習ノート」の完成を目指す。			
【講義概要】			
実習授業で取り組んだ献立をもとにデッサンを作成する。調理祭で各々取り組む献立の絵献立を作成できるよう、描き方を学ぶ。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
担当教員は美術大学を卒業後に調理師免許を取得し、調理に関する実務経験をもとに調理の盛り付け図を生徒の目の前で描きながら授業を展開する。			
【成績評価方法】			
回	授業計画及び学習の内容		
1	画材の種類と使い方・調理実習ノートの書き方を学ぶ		
2	大根切り方十種を描く 調理実習ノートの作成		
3	和洋中の食器の描き方を学ぶ 調理実習ノートの作成		
4	魚の三枚おろしの手順を描く 調理実習ノートの作成		
5	さまざまな和食器を描く 調理実習ノートの作成		
6	厚焼き卵の巻き方手順を描く 調理実習ノートの作成		
7	調理作業中のイラストを描く 調理実習ノートの作成		
8	鶏の卸し方の手順を描く 調理実習ノートの作成		
9	さまざまな食材を描く 調理実習ノートの作成		
10	調理実習と結び付けて① 調理実習ノートの作成		
11	調理実習と結び付けて② 調理実習ノートの作成		
12	調理実習と結び付けて③ 調理実習ノートの作成		
13	実習ノート完成へ向けての指導 調理実習ノートの作成		
14	調理祭献立作成と完成図①		
15	調理祭献立作成と完成図②		

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 昼間部 1 年	調理実習	2023年度	1 年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（中国料理）	内野・星野・高橋	2 単位 6 0 時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
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。			
【講義概要】			
校内での学びに留まらず、調理現場でのインターンシップ（実地研修）に取り組む。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
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。 また、インターンシップでは、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ことで専門的な知識及び技能の習得・即戦力を学ぶことができる。			
【成績評価方法】			
実習全体を 1 0 0 点満点として採点する。実技試験 7 0 点、出席状況 3 0 点とし成績評価を行う。 なお出席が全体の 2 / 3 以下の場合は、成績評価の対象外となる。			
回	授業計画及び学習の内容		
1	シェフグランプリ 予行		
2	シェフグランプリ 予行		
3	シェフグランプリ 予行		
4	シェフグランプリ 全校生徒参加の基礎技術選手権		
5	調理祭展示用 作品制作		
6	調理祭展示用 作品制作		
7	調理祭展示用 作品制作		
8	調理祭展示用 作品制作		
9	調理祭作品展示 卒業作品発表		
10	調理現場インターンシップ		
11	調理現場インターンシップ		
12	調理現場インターンシップ		
13	調理現場インターンシップ		
14	調理現場インターンシップ		
15	調理現場インターンシップ		