

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 夜間部	食品と栄養の特性	2023年度	1 年
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	2 単位 6 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】			
定期試験 1 0 0 点満点として成績評価を行う。			
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	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

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 夜間部	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	永野 孝一郎	2 単位 6 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。			
後半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】			
講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。			
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。			
【成績評価方法】			
定期試験 1 0 0 点満点として成績評価を行う。			
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	食安全学概要	16	食中毒の概要①
2	食の安全と衛生	17	食中毒の概要②
3	食品と微生物①	18	感染型細菌性食中毒①
4	食品と微生物②	19	感染型細菌性食中毒②
5	微生物の増殖条件①	20	感染型細菌性食中毒③
6	微生物の増殖条件②	21	食品内毒素型細菌性食中毒
7	食品添加物①概要	22	生体内毒素型細菌性食中毒
8	食品添加物②関係法規	23	細菌性食中毒の予防・ウイルス性食中毒
9	食品添加物③表示基準	24	自然毒食中毒①
10	食品添加物④用途	25	自然毒食中毒②
11	食品添加物⑤用途	26	自然毒食中毒③
12	食品と重金属	27	自然毒食中毒④
13	食品の放射性物質	28	化学性食中毒①
14	器具・容器包装	29	化学性食中毒②
15	前期まとめ	30	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 夜間部	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	永野 孝一郎	2 単位 6 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。			
【授業の特徴 形式と教員紹介】			
講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。			
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。			
【成績評価方法】			
定期試験 1 0 0 点満点として成績評価を行う。			
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	寄生虫食中毒 概要	16	前半 まとめ
2	寄生虫食中毒② 魚介類	17	営業施設・設備の衛生管理①
3	寄生虫食中毒③ 肉野菜	18	営業施設・設備の衛生管理②
4	寄生虫食中毒④ 飲料水 予防法	19	給水・排水・廃棄物処理①
5	食物アレルギー① 特定原材料	20	給水・排水・廃棄物処理②
6	食物アレルギー② 表示	21	調理従事者の健康管理
7	食物アレルギー③ 表示	22	調理作業時の安全対策
8	その他の健康被害	23	食材の衛生管理
9	食品安全対策	24	手洗い・汚れ検査
10	食品衛生法	25	空中浮遊微生物測定
11	食品安全基本法	26	洗浄と殺菌
12	食品安全行政	27	洗浄と殺菌
13	食品表示法①	28	殺菌と消毒
14	食品表示法②	29	殺菌と消毒
15	食品表示法③	30	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 夜間部	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	永野 孝一郎	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。			
【授業の特徴・形式と教員紹介】			
講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。 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。			
【成績評価方法】			
定期試験 1 0 0 点満点として成績評価を行う。 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	自主衛生管理 HACCP①		
2	自主衛生管理 HACCP②		
3	自主衛生管理 HACCP③		
4	自主衛生管理 HACCP④		
5	食品事故対応 危機管理		
6	食品事故対応 実際に起こった食中毒の例		
7	食品衛生実習：1 ～ 5		
8	食品衛生実習：6		
9	食品衛生実習：7		
10	食品衛生実習：8		
11	食品衛生実習：1 0		
12	食品衛生実習：1 1		
13	食品衛生実習：1 2		
14	食品衛生実習：1 4 小テスト		
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 夜間部	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	
【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	16	生活環境
2	健康とは何か・我が国の健康水準	17	環境条件・大気
3	目指すべき健康とは・食生活が健康に果たす役割	18	環境条件・水
4	国民健康・栄養調査の結果とその考察	19	環境条件・住居
5	健康的な食生活習慣づくり	20	環境条件・廃棄物
6	生活習慣と疾病	21	環境条件・放射線・広がる環境汚染
7	生活習慣病とは	22	空気汚染
8	生活習慣病の国際比較とその重要性	23	水質汚染
9	生活習慣病の予防	24	騒音、振動、悪臭
10	疾病予防から健康増進へ	25	主な環境問題
11	健康増進法	26	循環型社会の形成
12	わが国における健康づくり対策	27	調理師と環境・実践①
13	健康教育、健康に関する食品情報	28	調理師と環境・実践②
14	健康づくり・心の健康作り・相関とストレス	29	調理師と環境・実践③
15	健康づくり・ストレスの対処方法	30	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 夜間部	食生活と健康	2023年度	2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	2単位 60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100点満点として採点する。定期試験50点、出席状況30点、授業への参加意欲20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 夜間部	食品と栄養の特性	2023年度	2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	2単位 60時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師のにとって、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100点満点として採点する。定期試験50点、出席状況30点、授業への参加意欲20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	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 じゃがいもなど	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

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 夜間部	食品と栄養の特性	2023年度	2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 30時間
【授業の到達目標及びテーマ】			
調理師のにとって、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100点満点として採点する。定期試験50点、出席状況30点、授業への参加意欲20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		

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 夜間部	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	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、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	16	動物性食品 魚介類①
2	穀類②	17	魚介類②
3	小麦粉①	18	魚介類③
4	小麦粉② そば	19	肉類①
5	いも類①	20	肉類②
6	いも類②	21	肉類③
7	でんぷん類	22	卵類①
8	砂糖類	23	卵類②
9	豆類①	24	乳類①
10	豆類②	25	乳類②
11	種実類 野菜類①	26	その他の食品 油脂類
12	野菜類②	27	調味料
13	果実類	28	ゲル状食品①
14	きのこ類・藻類	29	ゲル状食品②
15	まとめとテスト対策	30	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 夜間部	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	2単位 60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19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100点満点として採点する。定期試験50点、出席状況30点、授業への参加意欲20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	16 調理の基本操作	非加熱調理操作①
2	調理と美味しさ②	17 調理の基本操作	非加熱調理操作②
3	調理と美味しさ③	18 調理の基本操作	非加熱調理操作③
4	調理と美味しさ④	19 調理の基本操作	非加熱調理操作④
5	調理と美味しさ⑤	20 調理の基本操作	加熱調理操作①
6	調理と美味しさ⑥	21 調理の基本操作	加熱調理操作②
7	調理と美味しさ⑦	22 調理の基本操作	加熱調理操作③
8	調理と美味しさ⑧	23 調理の基本操作	加熱調理操作④
9	調理と美味しさ⑨	24 食器・容器①	
10	調理器具 非加熱調理器具①	25 食器・容器②	
11	調理器具 非加熱調理器具②	26 料理別の食器の種類と特徴	日本料理
12	調理器具 加熱調理器具①	27 料理別の食器の種類と特徴	西洋料理
13	調理器具 加熱調理器具②	28 料理別の食器の種類と特徴	中国料理
14	調理設備・器具と熱源	29 調理と熱源	
15	まとめとテスト対策	30 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 夜間部	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	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、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	16	中国料理の変遷
2	食文化とは何か・食文化の相対性②	17	中国料理の特徴・様式①
3	自然環境と食文化①	18	中国料理の特徴・様式②
4	自然環境と食文化②	19	日本の食文化史①
5	宗教と食物禁忌・食法などの多様性①	20	日本の食文化史②
6	宗教と食物禁忌・食法などの多様性②	21	日本の食文化史③
7	宗教と食物禁忌・食法などの多様性③	22	日本の食文化史④
8	食の伝播と変容・世界の食事情①	23	西洋料理の変遷
9	食の伝播と変容・世界の食事情②	24	西洋料理の特徴・様式①
10	食の伝播と変容・世界の食事情③	25	西洋料理の特徴・様式②
11	現代の食文化と未来の食文化①	26	アジアの料理①
12	現代の食文化と未来の食文化②	27	アジアの料理②
13	田植え①	28	中東の料理①
14	田植え②	29	中東の料理②
15	田植え③	30	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 夜間部	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	5 2 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100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30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	・ けんちんうどん 大根梅酢漬け	・ 庖丁の手入れ・研ぎ方	
2	・ 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	・ 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	・ 大根ご飯、とん汁、大根麴漬け	・ さいの目切り	・ あられ切り
5	・ 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	・ 豆腐尽くし		
7	・ 白ご飯、鰯さんが焼き、つみれ汁 蕪もって菊漬け	・ 三枚おろし	・ みじん切り
8	・ ご飯、鰯の照り焼き、味噌汁 大根と茗荷もみ漬け	・ 三枚おろし	・ 桂剥き
9	・ ご飯、鰯の南蛮漬け、味噌汁・骨煎餅 大根香味漬け	・ 背開き	・ 唐揚げ
10	・ 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	・ 煮麺 薩摩焼き 柚大根	・ 焼く	・ 蒸す
12	・ 実技試験	・ 鰯の三枚おろし（10分間）	
13	・ ご飯、豚の生姜焼き、厚焼き玉子、 味噌汁、春きゃべつ	・ せん切り	・ 厚焼き鍋の扱い方

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 夜間部	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	4 8 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	・ ご飯、天ぶら盛り合わせ、茶碗蒸し 大根桜漬け	・ 揚げる	・ 天出汁
2	炊き込みご飯、味噌汁、お浸し、大根田舎煮、煮干し佃	・ 基本の出汁のて	・ 浸し物
3	・ 大根ご飯、鮪焼き霜造り、白身そぎ造り、 味噌汁、	・ 桂剥き	・ 刺身のひき方（平造り）
4	・ ご飯、筑前煮、玉子焼き、味噌汁 大根梅酢漬け	・ 六方剥き	・ 乱切り
5	・ ご飯、茄子のオランダ煮、高野豆腐含ませ 切干大根	・ 乾物の戻し方	・ 素揚げ
6	・ ご飯、芋すいとん、照り焼き、ぜんざい 水茄子漬け	・ 六方剥き	・ 丸とり
7	・ 肉みそ五目飯、白身薄造り、蒟蒻のひろうす、炒り蒟	・ 刺身のひき方	・ よりつま
8	・ 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	・ 雑煮、伊達焼き、田作り、紅白なます	・ 伊達焼き	・ 梅花剥き
10	・ 鶏牛蒡飯、鰯の卵の花和え、 嶺岡豆腐、味噌汁、蕪	・ 三枚おろし	・ おからの仕込み
11	・ いか飯、胡麻青菜豆腐、清まし椀 大根柚香漬け	基本の出汁のひき	青よせ
12	実技試験	厚焼き玉子	

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 夜間部	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	5 2 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100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30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	ペンネ トマトソース	・庖丁の手入れ・研ぎ方	
2	ミネストローネ・コールスロー・パン	輪切り	半月切り
3	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	シーフードピラフ・マセドワンヌサラダ	さいの目切り	あられ切り
5	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（トゥルネ）	みじん切り
6	ボンゴレロッソ・スープパルマンティエ	面取り（トゥルネ）	薄切り
7	トマトと鰯のグラタン仕立て	三枚おろし	面取り（トゥルネ）
8	エスカベッシュ・サンドイッチ	三枚おろし	薄切り
9	鶏もも肉の香草パン粉焼き・ポムピューレ	面取り（トゥルネ）	フライパンソテー
10	オムライス	みじん切り	さいの目切り
11	鶏肉のトマト煮	面取り（トゥルネ）	乱切り（ミルポワ）
12	実技試験	玉葱みじん切り	キャベツせん切り
13	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

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 夜間部	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	4 8 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	チキンパスタグラタン・ブイヨンスープ	基本の出汁のとり方	乱切り（ミルポワ）	
2	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	仔牛のカツレツ ミラノ風	みじん切り	衣付け	
4	シュークリーム	シュー生地	カスタードクリーム	
5	キノコのリゾット・サルティンボッカ・パンナ・リゾットの作り方	フライパンソテー		
6	鶏のフリカッセ	シャンピニオントウルネ	面取り（トウルネ）	
7	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	ロールケーキ	スポンジ生地（別立て法）	器具の使い方（パレットナイフ）	
9	鴨のロースト ビガラードソース	鴨肉の取り扱い	焼き色の付け方（リソレ）	
10	帆立貝と海老のグラタン	ジャガイモ料理の応用	魚介の火の入れ方	
11	鶏モモの詰め物	みじん切り	詰め物	
12	実技試験	玉葱みじん切り	キャベツせん切り	

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 夜間部	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	5 2 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100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30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	・中華丼	庖丁の手入れ・研ぎ方	
2	・豚肉と大根の炒め・ご飯・大根の醤油漬け	輪切り	半月切り
3	・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	・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	・五目チャーハン・中華風サラダ	水平切り	千六本
6	・大根雑炊・チンジャオロースー	水平切り	千六本
7	・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	・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	・あんかけ焼きそば・コーンスープ	薄切り	麺の調理
10	・焼きビーフン・春巻	薄焼き卵	千六本
11	・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	・実技試験	大根絲	長ネギみじん切り
13	・シュウマイ・海老と卵の炒め	卵炒め	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 夜間部	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	4 8 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100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30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	・焼き餃子・コーンスープ	みじん切り	餃子生地
2	・酢豚・胡麻団子・ご飯・スープ	乱切り	揚げ・あんかけの調理
3	・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	・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	・ホイコーロー・中華風茶碗蒸し	薄切り	油通し
6	・海老のマヨネーズソース・冷やし中華	薄焼き卵	千六本
7	・中華おこげ・マンゴープリン	飾り切り	おこげの調理
8	・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	・前菜盛り合わせ	飾り切り	和え物の調理
10	・水餃子・中華風クレープ	みじん切り	生地の伸ばし方
11	・豚肉の重ね蒸し・ホタテの揚げ焼き	重ね蒸しの調理	すり身の調理
12	・実技試験	玉子炒飯	

新宿調理師専門学校

本科 夜間部	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2023年度	2年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	総合調理実習	内野・星野・高橋	9 2 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。

【講義概要】

衛生管理、献立・調理、食事環境、接客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。基本の実習からの応用を学ぶ。

【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。通常実習の応用として、作品展示用の献立作成や作品制作、コース料理などを学ぶ。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30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	コース料理実習	日本	16	調理祭作品制作
2	コース料理実習	日本	17	調理祭作品制作
3	コース料理実習	日本	18	調理祭作品制作
4	コース料理実習	西洋	19	調理祭作品制作
5	コース料理実習	西洋	20	調理祭作品制作
6	コース料理実習	西洋	21	調理祭作品制作
7	コース料理実習	中国	22	調理祭作品制作
8	コース料理実習	中国	23	調理祭作品制作
9	コース料理実習	中国		
10	日本型食膳	一汁三菜		
11	鶏づくし	西洋		
12	豆腐 づくし	中国		
13	調理祭作品制作献立作成			
14	調理祭作品制作献立作成			
15	調理祭作品制作献立作成			