

2 0 2 5

授業計画（シラバス）



Seiei Chouri

東京聖栄大学附属調理師専門学校

教育課程・授業時間数・担当教員

教育内容	科目名	授業時間数	担当教員	備考
食生活と健康 (90時間)	食生活論	30時間	阿左美章治	
	食育と健康	30時間	田中広美	
	公衆衛生学	30時間	星野浩子	
食品と栄養の特性 (150時間)	食品総論	30時間		大楽と単位互換(前期)
	食品学各論Ⅰ(動物性食品)	30時間		大学と単位互換(後期)
	食品学各論Ⅱ(植物性食品)	30時間		大学と単位互換(後期)
	栄養学	60時間	阿左美章治 田中広美	
食品の安全と衛生 (150時間)	食品衛生の基本	60時間	稲葉永治	
	食中毒予防対策	60時間		大学と単位互換(前期)
	食品衛生学実験	30時間		大学と単位互換(前期)
調理理論と 食文化概論 (180時間)	調理学	60時間		大学と単位互換(前期)
	食文化概論	30時間	荒木裕子	
	応用調理学	30時間	吉田光一	
	調理実務	60時間	稲葉永治 野口栄 山田誠一 中富貴仁	
調理実習 (300時間)	基礎調理実習	30時間	野口栄 山田誠一	
	日本料理実習★	90時間	野口栄	
	西洋料理実習★	90時間	相馬宏行 吉田光一	
	中国料理実習★	90時間	山田誠一	
総合調理実習 (90時間)	サービスマナー実習★	30時間	中富貴仁	
	集団調理実習	30時間	野口栄	
	総合調理実習	30時間	野口栄 山田誠一	
総授業時間数		960時間		
実務経験のある経験のある教員等による授業時間数		240時間		

(★印は実務経験のある教員が行う授業科目)

科目名 食生活論
開講時期 後期
担当者氏名 阿左美章治

◆授業概要

まず、「調理師とは」について、その資格理念や社会的ニーズ、業務内容について講術する。さらに現在の食の多様性、食行動の特徴を理解し、食と健康および日本の食文化の変遷と現状を調理師の立場から考える。そして、調理師としてこれからの食生活への対応はどうあれば良いかを考えていく。

◆到達目標

1. 調理師について説明できる
2. 栄養と食事・食生活と健康の相互関係を説明できる
3. 健康と疾病の関係を説明できる
4. 平均寿命や健康寿命について説明できる
5. 日本の食文化を理解する
6. 食糧需給、フードロス等について説明できる

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	調理師と健康 (1)健康の考え方	「調理師」とは 健康と食生活の相互関係	入学の動機と1年間を考える 食生活論で学ぶこと
2		わが国の健康水準 社会の高齢化と健康の必要性 健康寿命の延伸策	
3	(2)食と健康の関係	食生活の年代変化 生活習慣病の発生	
4		健康のための食生活習慣づくり ①目指すべき健康と食生活の関係 ②ヘルスプロモーション	
5	(3)調理師資格	調理師の必要性と成り立ち 調理師免許の取得	
6		食生活における調理師の役割	
7	食生活と疾病 (1)基本は食生活	食生活の変遷 日本型食生活と欧米型食生活の違い	
8	(2)疾病の動向とその予防	食生活と健康および疾病との関り 疾病の発症とその動向	
9		死亡原因と疾病予防の変化	
10	(3)生活習慣病	生活習慣および食生活の重要性 生活習慣病の国際比較	
11	食育 ①定義・意義・食育基本法	食育とは(食育の必要性、栄養バランス の整った食事、こども食堂)	
12	②調理師の役割	伝統的な食生活の見直し 伝統料理(和食文化)	
13	③食料事情の課題	食料自給率	
14		食事の自給率とフード・マイレージ地 産地消	

15		食品ロス(食品の消費期限・賞味期限)、 フードバンク、バーチャルウォーター 全体のまとめ	
----	--	--	--

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢※ (実習のみ)	

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法

- ・必要に応じて豆テストを行い、専門調理師取得に必要な技術考査のための模擬練習(授業の中で解答、解説を行う)

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

必要に応じ生徒に質問を交えながら授業を進める。授業前には教科書の該当頁に目を通しておく。
授業中の私語、居眠りには気を付けること。

科目名 食育と健康
開講時期 前期
担当者氏名 田中広美

◆授業概要

社会の変化に伴う食行動の課題や健康課題を解決すべく調理師として食育推進にどのように関わっていけば良いかを資料（食育実践DVDやプリント）をもとに理解を深めながら授業を展開する。

◆到達目標

1. 食環境の変化に伴う健康課題を踏まえながら食育の重要性を理解できるようにする。
2. 食育についての定義、意義や実践方法を理解できるようにする。
3. 様々な職場の食育の実践例を参考に調理師として食育推進の担い手となれる能力を身に付ける。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	調理師と食育 (1) 食育とは	食育の定義 食育の意義	
2	〃	食生活と生活スタイルの変化による健康課題	
3	(2) 食育基本法の概要	目的 基本理念	
4	〃	国や地方公共団体の責務 基本的施策	
5	〃	食育推進体制 食育推進基本計画と目標値	
6	(3) 正しい食生活のための指針	食育白書 食生活指針・健康的な食事のポイント	
7	中間テスト	食育の基本的知識と概要についての復習テスト	
8	(4) 集団給食を中核とした食育	保育所、幼稚園を拠点とした食育の推進	
9	〃	学校を拠点とした食育の推進 栄養教諭の役割	
10	〃	病院・事業所を拠点とした食育の実践	
11	食育における調理師の役割 (1) 正しい知識の提供	食生活の課題 ・伝統的な食生活の見直し ・伝統料理や郷土料理の継承 ・地産地消の促進	
12	〃	食料事情の課題 ・食料自給率の減少 ・フード・マイレージの増大 ・膨大な食品ロス	
13	(2) 食育の実践	インストラクターとしての実践 ・食育教室の開催 ・資料の収集、作成	
14	〃	職場における実践 ・学校、保育所における食育 ・食品関連業者等の食育の取り組み	

15	〃	地域での実践 ・市町村などにおける食育運動 ・地域行事における食育 ・調理師養成施設における実践	
----	---	---	--

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所
食生活と健康	全国調理師養成施設協会	調理師養成教育全書

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所
食に関する指導の手引き	文部科学省	東山書房

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	実技(発表・コミュニケーション)	5
中間テスト	30		
学習に取り組む姿勢・意欲 (補足)	5		

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
次回講義にて解説

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言
予習復習をしっかりと行う

科目名 公衆衛生学
開講時期 前期
担当者氏名 星野浩子

◆授業概要

食と健康は密接に関係しており、調理師は人々の健康を維持増進する役割を担っている。個人の健康だけでなく、わが国全体で多様化する食環境を考えて、国民全体で健康について考えていこうという流れである。そのため国や地域、職域でどのような健康づくり施策がとられているか、どのような法律があるかについて学ぶ。また、食品表示は消費者にとって重要な情報でもあるので、それらの様々な食品表示について理解する。「労働と健康」や「心の健康」、「調理師と健康」について学ぶ。授業の進め方は、教科書を中心に解説し、板書やプリントを用いて講義を行う。

◆到達目標

1. 食に係る様々な法律を理解することができる。
2. わが国の健康づくり対策が理解することができる。
3. 食品の様々な表示を理解することができる。
4. 環境と健康・環境汚染とその対策について理解することができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	健康づくり対策① 疾病予防から健康増進へ	第1次予防、第2次予防、第3次予防、 ゼロ次予防について	
2	健康づくり対策②	健康増進法について わが国の健康づくり対策	
3	健康づくり対策③	健康に関する食品情報、食品表示法について	
4	健康づくり対策④	特別用途食品、機能性表示食品について その他の表示について	
5	心の健康づくり①	心身相関とストレスについて ストレスへの対処法について	
6	労働と健康①	作業環境と健康について 作業条件と健康について	
7	労働と健康②	職業病について	
8	労働と健康③	労働災害について	
9	調理師の職場環境①	職場環境の現状について 調理施設の環境について	
10	調理師の職場環境②	調理施設での労働災害について	
11	環境と健康①	生活環境について	
12	環境と健康②	環境条件について	
13	環境と健康③	環境汚染について	
14	環境と健康④	環境汚染対策について 環境問題について	

15	公衆衛生学のまとめ	公衆衛生学のまとめのプリント作成と試験対策について	
----	-----------	---------------------------	--

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

ノートを準備すること。ノート提出あり。学習態度は学習に取り組む姿勢の他、ノート点も含み（3段階で評価）評価する。

平常テスト（小テスト）は3回実施する。欠席した場合でも後日必ず実施する。素点の3回の合計から20%になるよう調整して評価する。

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- 1 平常テストを授業中に3回実施する。回答終了後、自己採点し提出する。教員が確認した後、返却し解説する。欠席してしまった場合でも後日実施する。
- 2 ノート提出（7月ごろ）あり。板書、課題ができているかについて確認する。確認後は返却し、授業内で総評する。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

欠席者には該当日の講義部分の教科書を読み理解させて、レポートを提出させる。合わせて授業ノートも作成させる。

◆受講上の注意事項及び助言

積極的に学習に取り組むこと。

課題に対しても意欲的に取り組み、身の回りでどのような健康づくり対策が行われているかについても興味を持って調べてみる。

科目名 栄養学
開講時期 前期
担当者氏名 阿左美章治

◆授業概要

私たちの健康や病気に関わる食物と体の関係を学ぶ。調理師は、いつの時も食事を提供する当事者であり、そして、それを食する人たちの年代は幼児から高齢者まで大きな広がりを見せている。調理師を目指す皆さんは、専門店やホテル等のみならず、どの職場にも対応できるよう栄養の基本をしっかりと勉強してほしい。食物、調理、栄養の知識を学んだ調理師の作る食事は、食べる人の健康の維持・増進や疾病予防に大きく影響をおよぼすことを知ってほしい。また、食生活情報を織り交ぜながら授業を進めます。

◆到達目標

1. 栄養という言葉の意味を理解する。
2. 食べることの意味を理解できるようにする。
3. 食物と人体の共通性を理解できるようにする。
4. 食物と栄養素の特性を調理の関りから理解する。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	栄養学とは	栄養とは 食べる理由との意味	
2	栄養素の種類と機能①	食品の成分と人体の成分の共通性 五大栄養素、食物繊維、水分	
3	栄養素の種類と機能②	栄養素の利用方法（代謝） 食品の機能と栄養的役割	
4	消化と吸収	消化と吸収の接点 吸収栄養素の行方 水分と血液の働き	
5	栄養素と健康	食事バランス 過剰摂取と摂取不足 エネルギー代謝	
6	栄養素① 炭水化物	炭水化物の構造および分類と機能 炭水化物の消化と吸収	
7	〃	食品中の炭水化物 血糖、エネルギー生成、生活習慣病	
8	栄養素② 脂質	脂質の構造および分類と機能 脂質の消化と吸収	
9	〃	食品中の脂質 EPA・DHA とコレステロール	
10	栄養素③ たんぱく質	たんぱく質の構造および分類と機能 アミノ酸と予備たんぱく質	
11	〃	食品中のたんぱく質と変性 たんぱく質の栄養価	
12	栄養素④ ビタミン	ビタミンの分類と機能	
13	〃	調理とビタミン 過剰症、不足症	
14	栄養素⑤ ミネラル	ミネラルの分類と機能	

15	〃	調理とミネラル	
----	---	---------	--

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

- ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
必要に応じて豆テストを行い、授業の中で解答・解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言

必要に応じ生徒に質問を交えながら授業を進める。授業前には教科書の該当頁に目を通しておく。
授業中の私語、居眠りには気を付けること。

科目名 栄養学
開講時期 後期
担当者氏名 田中広美

◆授業概要

栄養とは、生物が活動、成長のために外界から必要な物質を取り込み、生命を維持していく現象である。栄養学では、生理的欲求、心理的欲求、5つの感覚機能（特に味覚）、栄養素の摂取、消化、吸収、代謝、排泄および防御機構等幅広い分野について学習する。
さらに、日本人の食事摂取基準の概要、使い方を知り具体的に普段の食生活における活用法について理解する。

◆到達目標

1. 食品の摂取・栄養素の消化と吸収について説明できる。
2. 食事摂取基準策定の考え方や使い方について理解できる。
3. 食品分類法および食事バランスガイドについて説明できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	オリエンテーション	授業の概要の説明 消化と吸収	
2	食品の摂取	生理的欲求・心理的欲求	
3		感覚（味覚・視覚・聴覚・臭覚・触覚）	
4		味覚研究	
5	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化	
6		栄養素の吸収	
7		栄養素の吸収	
8		栄養素の代謝	
9	エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝とは エネルギー摂取量と消費量	
10		基礎代謝・身体活動レベル	
11	日本人の食事摂取基準	食事摂取基準とは エネルギーの指標・栄養素の指標	
12		食品標準成分表・食品分類法・食事バランスガイド	
13		幼児の食事について	
14		成人の食事について	

15		まとめ	
----	--	-----	--

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	実技(発表・コミュニケーション)	5
中間テスト	30		
学習に取り組む姿勢・意欲	5		

(補足)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
次回講義にて解説

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

◆受講上の注意事項及び助言
予習復習をしっかりと行う

科目名 食品衛生の基本
開講時期 前期
担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

食品衛生における微生物の存在は、肉眼では確認できないため十分な理解と基礎知識が求められる。特に増殖条件と殺菌法を理解しておくことは疾病予防に不可欠であり、食品を扱う上で大切である。また、多様な加工食品に利用されている食品添加物については、その種類と用途、有用性と安全性について解説する。さらに国民の健康を守るための食品衛生行政ならびに関係法規についても学ぶ。

◆到達目標

1. 微生物の種類と特徴を説明できる。
2. 消毒・殺菌方法を理解し説明できる。
3. 食品添加物の長所、短所および安全性の評価について説明できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	調理従事者の衛生管理	健康管理、服装、頭髮、爪、手洗い等	
2	食品中の微生物	種類、大きさ、形など	
3	微生物の増殖条件	栄養素、水分、酸素、温度、水素イオンとの関係について	
4	食品の腐敗	食中毒菌と腐敗菌について 腐敗の化学（食品成分の分解について）	
5	洗浄・殺菌について	洗剤の種類と使用方法について	
6	化学的殺菌法①	アルコール、逆性石けんについて 次亜塩素酸ナトリウムについて	
7	化学的殺菌法②	オゾン・電解水について	
8	物理的殺菌法①	熱湯・煮沸消毒、低温殺菌、レトルト殺菌	
9	物理的殺菌法②	紫外線殺菌、放射線殺菌	
10	食品安全対策	HACCP と安全対策に関わる法律	
11	食品添加物①	定義と使用目的	
12	食品添加物②	種類と用途 (調味料、酸味料、人工甘味料)	
13	添加物食品③	種類と用途 (着色料、発色剤、保存料、酸化防止剤他)	
14	食品添加物④	安全性の評価	
15	食品添加物⑤	表示基準と関係法規	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験※	50	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
欠席者に対する授業時間数の補填方法 (補足)	10	自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
次回の講義の中で解説。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポートを作成させ提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言

科目名 食品衛生の基本
 開講時期 後期
 担当者氏名 稲葉永治

◆授業概要

食中毒統計を参考に食中毒全体の概況を理解させ、飲食に伴う健康危害の大部分を占める衛生微生物（細菌、ウイルス）の感染経路、症状、予防法について解説する。
 また、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫食中毒についても解説する。

◆到達目標

1. 食中毒全体の発生状況を把握できる。
2. 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒の種類と予防法を理解させる。
3. 近年、増加傾向にある寄生虫食中毒について理解させる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	食中毒の概要	食中毒の分類	
2	食中毒統計	食中毒の概況について	
3	細菌性食中毒①	感染型食中毒菌について 性状、感染経路、症状	
4	細菌性食中毒②	毒素型食中毒菌について 性状、感染経路、症状	
5	細菌性食中毒③	細菌性食中毒予防について	
6	ウイルス性食中毒①	ノロウイルス 特徴、症状、感染経路、予防法、DVD 使用	
7	ウイルス性食中毒②	その他のウイルスについて (A 型、E 型肝炎ウイルス他)	
8	自然毒食中毒①	植物性自然毒（毒きのこ、有毒植物） 名称、症状の分類、毒成分	
9	自然毒食中毒②	身近な食品の植物性自然毒 名称、症状、毒成分	
10	自然毒食中毒③	動物性自然毒 特徴、症状、毒成分、予防法	
11	化学性食中毒①	化学性食中毒の概要 過去の事例	
12	化学性食中毒②	アレルギー様食中毒と食物アレルギーについて	
13	寄生虫による食中毒①	寄生虫による食中毒の分類と概要	
14	寄生虫による食中毒②	魚介類、食肉から感染する寄生虫	
15	寄生虫による食中毒③	野菜、飲料水から感染する寄生虫	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	平常テスト	20
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
欠席者に対する授業時間数の補填方法 (補足)	10	自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
次回の講義の中で解説。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポートを作成させ提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言

科目名 食文化概論
 開講時期 前期
 担当者氏名 荒木裕子

◆授業概要

食文化はその国の風土や歴史、文化と密接にかかわり、それぞれの民族が過去から現代に受け継いできたものである。授業では食の文化的な側面を素養として身につけ、食文化伝承の役割について学び、これからの調理師はどうあれば良いのかを考えていく。

◆到達目標

1. 食文化の歴史を踏まえ、食文化をグローバルな視野で捉えることができる。
2. 日本の食文化の歴史的変遷と特徴を理解するとともに、現代の食生活や食環境を見つめ、食文化の未来や自らの食生活を考えることができる。
3. 世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学び、食文化の継承者としての調理師の重要な使命を自覚できる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	食と文化	食文化の成り立ちと相対性	
2	多様な食文化	自然環境と食文化、食物禁忌、食法・調理法	
3	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、食の国際化、食文化の創造、世界の食事情	
4	日本の食文化（１）	原始、古代、中世、近世	
5	日本の食文化（２）	近代、現代の食	
6	日本料理の食文化	日本料理の特徴、日本料理様式と食事作法	
7	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食、郷土料理	
8	食生活の現状	食環境の変化、現代の食志向、食の外部位、食品ロスとエコクッキング	
9	食文化の未来	食育、スローフード運動、食文化の課題、食文化継承者としての調理師	
10	西洋料理の食文化（１）	西洋料理の変遷	
11	西洋料理の食文化（２）	西洋料理の特徴	
12	西洋料理の食文化（３）	西洋料理の食事作法	
13	中国料理の食文化（１）	中国料理の変遷と特徴	
14	中国料理の食文化（２）	中国料理の系統と料理様式・食事作法	
15	その他の国の料理の食文化	アジアの料理、中東の料理、中南米の料理	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所
近現代の食文化	石川寛子・江原絢子	弘学出版
日本の食文化史年表	江原絢子・東四柳祥子	吉川弘文館
世界の食事	銀城康子企画・文	農山漁村文化協会

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	10
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

レポート・課題等を添削し、授業内で返却し、解説を行う。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

レポート・課題等を与え、提出させる。

◆受講上の注意事項及び助言

教科書の該当箇所を読んでおくこと。

日々の生活の中で食文化のトピックスに注意をはらうこと。

科目名 応用調理学
開講時期 後期
担当者氏名 吉田光一

◆授業概要

職場で必要となる量、質は班（グループ）での実習とは異なります。まずは授業を通して理解するようにしましょう。

◆到達目標

1. 量や質が変化してもそれに対応できる

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	箸を使う	菜箸、真魚箸 箸の種類と用途	
2	計量の実際と目安量	提供食数や目的に応じた計量 目安量の取り方、廃棄量	
3	器具の扱い方	布、木製の扱い方と洗浄を学ぶ	
4	器具の扱い方	機械等の扱い方と洗浄を学ぶ	
5	加熱を科学する（１） 茹でるを理解する	100℃までの温度管理 茹で時間による材料の食感の違いについて	
6	加熱を科学する（２） 揚げるを理解する	油の100℃以上の温度管理 加熱時間と外観、食感	
7	加熱を科学する（３） スチーム加熱を理解する	蒸気の強さの違い	
8	加熱を科学する（２） 焼くを理解する	ガス台で焼く	
9	加熱を科学する（６） オーブンで調理する	熱源と温度の関係 オーブン加熱	
10	加熱を科学する（７） 調味する	調理の順番と味の違いを比べる	
11	加熱を科学する（８） 和える、混ぜるを理解する	衛生管理について 手法と温度管理	
12	調味料を科学する	単一の味の調味	
13	調味料を科学する	複合の味の調味タイミング	
14	食材を理解する	鮮度の確認法	
15	食材を理解する	冷凍と解凍法	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験※	70	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	30	出席状況	
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
試験解説の時間を設ける

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポート提出または課外、土曜日を利用し補講を行う

◆受講上の注意事項及び助言
実際の職場で必要となる実践実習のデモンストレーションです
各項目を覚えるのではなくできるよう学習してください

科目名 調理実務
 開講時期 前期
 担当者氏名 野口栄、山田誠一

◆授業概要

調理師は食事計画、食材の仕入れ、原価計算や栄養計算など、単に料理を作るだけでなく様々な管理ができなくてはならない。

本科目では身近な献立や調理実習で行ったメニューを用いて廃棄率、原価、発注量の求め方、栄養計算を中心に講義および演習を行う。

◆到達目標

1. 栄養計算ができる。
2. 発注量を求めることができる。
3. 原価計算ができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	中国料理の特徴	四大料理、珍味、地図	
2	調味料、道具について	中国の調味料を見せる、発音	
3	切り方（刃工）作業	切り方、作業名を中国語で	
4	湯（スープ）食器、器	スープについて 中国の食器、器について	
5	料理名、宴会（頭菜）	料理名のつけ方 宴会料理について	
6	干物料理	中国の干物について	
7	精進料理	中国の精進料理について	
8	野菜の切り方	いろいろ 陰と陽	
9	日本料理の特徴	さ・し・す・せ・そ	
10	出汁について	汁物、食材	
11	下処理	煮る、茹でる	
12	鮎について 五節句	料理、年魚、月日	
13	陶磁器について	盛り付け（職階について）	
14	練り味噌	赤、白味噌	
15	寿し、箸、天ぷら	テスト範囲	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	80	平常テスト	10
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	5	出席状況	
その他 ()	5	自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
課題返却時に解説をする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
課題の提出を義務付ける。

◆受講上の注意事項及び助言
不明な点は質問をする。

科目名 調理実務
 開講時期 後期
 担当者氏名 稲葉永治、野口栄、山田誠一、中富貴仁

◆授業概要

飲食店の経営に必要な献立メニューの作成方法、材料の発注計算及び原価計算、さらにレストランサービスを含めた総合的なマーケティングやマネジメントを学ばせる。

◆到達目標

1. 献立一人あたりにおける材料の目安量（概量）が把握できる。
2. 廃棄率を考慮した材料の発注計算及び原価計算ができる。
3. 日々の食事の大切さを再確認し食への責任感が持てるようになる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	オリエンテーション	授業概要、授業心得、授業計画について	
2	食品成分表について	成分表の見方と内容説明	
3	栄養価計算	栄養価計算の練習問題	
4	食材の目安量について	各食材の目安量を参考に一人分を把握させる	
5	廃棄率について	廃棄率を参考に発注量を計算させる	
6	食材の原価について	一食分の原価計算を行う	
7	献立作成	作成方法を説明する	
8	献立作成	演習を行う	
9	献立作成	演習を行う	
10	献立作成	演習を行う	
11	食事提供の社会的責任	食事への意義の再確認	
12	商品としての食事	飲食業から外食産業へ	
13	レストランビジネスにおけるマーケティング論	現状のレストランを分析してみる	
14	レストランサービス実習	実習室で食器を使いサービスを実習する	
15	マネジメント論	人・物・金・情報の流れについて	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	50	平常テスト	
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	10	出席状況	10
その他 (提出物)	30	自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

- ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
次回の講義の中で解説。

- ◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
レポートを作成させ提出させる。

- ◆受講上の注意事項及び助言

科目名 基礎調理実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 野口栄、山田誠一

◆授業概要

生徒一人一人に基礎調理技術（包丁研ぎ、切り方、調理法）と衛生管理を身につけさせる。

◆到達目標

1. 包丁を切れるようにし、手入れをする。
2. 食材を正確に切る。
3. 衛生観念を身につける。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	包丁研ぎ、切り方①	牛刀、ペティ（洋包丁） 研ぐ、切る	
2	包丁研ぎ、切り方②	薄刃（和包丁） 研ぐ、剥く、切る	
3	包丁研ぎ、切り方③	牛刀、ペティ（洋包丁） 研ぐ、剥く、切る	
4	切り方、衛生	桂剥き（剥き、切る、千切り） 衛生（台、床）	
5	切り方、炒め方	玉葱（剥く、切る、スライス） 炒める（火加減）	
6	切り方、衛生	人参（剥く、切る、千切り）	
7	切り方、漬け込む	色々な野菜を切り揃える 漬ける（中華お新香）	
8	切り方	人参（剥く、千切り）	
9	剥く、切る	大根、桂剥き（千切り）	
10	炒める、擦る、裏ごす	胡麻（炒り、擦り、裏ごす）	
11	切り、焼き、煮込む	デミグラスソースを仕込む	
12	剥く、切る	大根、桂剥き（千切り）	
13	切る、研ぐ	野菜を切る（包丁の切れ味） 研ぐ（手入れ）	
14	衛生	ダクト、鍋、台、床 清掃	
15	衛生	ダクト、鍋、台、床 清掃	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	5 0
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	4 0
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	1 0

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
実習後、各自に講評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
放課後の自主練習を行う、その際指導や成果のこうひょうを行う

◆受講上の注意事項及び助言
予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする。
衛生や見出しなみに気をつける。

科目名 日本料理実習
 開講時期 前期
 担当者氏名 野口 栄

◆授業概要

日本料理店での勤務、実務経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、日本料理のお造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物等の基本料理を取り上げ、調理技術の基礎の大切さを伝えていきたい。板書し、説明とデモンストレーションの後で班ごと実習し、最後に評価を行うかたちで進める。なお和菓子店での実務経験もあり、授業に活かしている。

◆到達目標

1. 日本料理の心を知り、和包丁の基本的な扱いができるようにする。
2. 食材の扱い方（切り方、下味）、火の入れ方（油の扱い方等）ができるようにする。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	包丁研ぎ（和包丁）	切り方	
2	白飯、清汁、浅漬他	出汁の取り方 飯の炊き方	
3	沢煮椀 厚焼き玉子	出汁の取り方 カンテラの扱い方	鍋ならし
4	鰻のさんが焼き 若竹汁	魚のおろし方	
5	鰻の南蛮漬 茶碗蒸	蒸温度	碗と椀
6	炊き赤飯 金平牛蒡	千六本 豆の煮方	小テスト
7	太巻き 細巻き	酢飯の量	巻き方、巻きすの扱い方
8	そば寿し 茄子田楽	巻き方	
9	鮎の干物 とうもろこし唐揚げ	油の温度	つなぎについて
10	桂むき 厚焼き玉子	テスト	
11	鶏牛蒡の千段巻き	鮎巻	黄身酢の作り方
12	鰻の棒寿し 清汁	塩、酢のメ方	
13	鶏おこわ すりながし汁		
14	小麦まんじゅう	餡を作る	包み方
15	麦秋 人参羹	寒天の扱い方	蒸し菓子

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

- ◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
 実習後、各班に講評を行う
 実技試験後、総評を行う

- ◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
 放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

- ◆受講上の注意事項及び助言
 予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
 衛生や身だしなみに気をつける

科目名 日本料理実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 野口 栄

◆授業概要

日本料理店での勤務、実務経験のある教員が担当する。現場での経験と知識を活かし、日本料理のお造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物等の基本料理を取り上げ、調理技術の基礎の大切さを伝えていきたい。板書し、説明とデモンストレーションの後で班ごと実習し、最後に評価を行うかたちで進める。なお和菓子店での実務経験もあり、授業に活かしている。

◆到達目標

1. 前期に比べ、包丁での飾り切や本格的な料理を知る。
2. 日本料理の細かい仕事や彩の良い盛付けを知る。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	秋刀魚の肝焼き 菊花蕪	肝だれ 包丁の入れ方	
2	胡麻豆腐 炊き合せ	食材の煮方 練り方	
3	いが栗薯 柿玉子	吹き寄せ	油の温度
4	南瓜饅頭 秋刀魚の梅肉揚げ		〃
5	小鰯の利久揚げ		〃
6	天婦羅 菊花豆腐	蛇腹胡瓜	〃
7	菊花蕪の射込み		
8	筑前煮 海老入り蓮根磯辺揚げ		
9	二色玉子 伊達巻、孔雀玉子		焼く、蒸す、揚げる
10	小肌柚香巻き 粕汁		
11	実技テスト	里芋六方剥き 蛇腹胡瓜	
12	菊花大根風呂吹き 海老の棒書巻き		
13	松風焼き		
14	さつま芋の胡麻団子揚げ	求肥	
15	焼き芋	オーブンの温度	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う
実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
衛生や身だしなみに気をつける

科目名 西洋料理実習
 開講時期 前期
 担当者氏名 吉田光一、相馬宏行

◆授業概要

食材から料理を作り、片づけまで調理に含まれている意味は幅広い。系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を用いて、調理学で学ぶ理論と関連させながら調理操作と食材の特性を科学的にとらえた授業を行う。
 主な調理の方法を理解し、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

◆到達目標

1. 西洋料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践にすることができる。
3. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	さやいんげんのサラダ ビネグレットソース	ビネグレット 野菜の下処理と加熱	分離型冷製ソース
2	ポテトサラダ・マヨネーズ オランダーズソース	マヨネーズ 形と大きさを切りそろえる	乳化型冷製ソース
3	ペイザンヌスープ	基礎ブイヨン	ブイヨン
4	ヴィシソワーズ エビピラフ	基礎クリームスープ	ポタージュ・リエ
5	フリカッセ	鶏肉を使ったフランス料理	鶏肉 ホワイトソース
6	ミラノ風カツレツ トマトソース	仔牛を使ったイタリア料理	豚肉 トマトソース
7	ハンバーグ デミグラスソース	基礎デミグラスソース	牛肉 ブラウンソース
8	アマトリチャーナ シーザーサラダ	乾麺	パスタ
9	舌平目のドゥグレソース	魚を使ったフランス料理	魚(河) バターソース
10	ブイヤベース	基礎フランス料理	
11	コンソメ	基礎フランス料理	コンソメの基本
12	サルティンボッカ	仔牛を使ったイタリア料理	仔牛
13	仔羊 香草パン粉焼き グラタンダフィノワ	仔羊を使ったイタリア料理	仔羊肉
14	オマール海老	オマール海老の取り扱い	オマール海老
15	オムレツ コールスロー	基礎オムレツ	卵料理

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う
実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
衛生や身だしなみに気をつける

科目名 西洋料理実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 吉田光一、相馬宏行

◆授業概要

食材から料理を作り、片づけまで調理に含まれている意味は幅広い。系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を用いて、調理学で学ぶ理論と関連させながら調理操作と食材の特性を科学的にとらえた授業を行う。
 主な調理の方法を理解し、食品の選定と扱い方、切り方、調味の方法、熱源の操作方法、調理器具・調理機器の適切な扱い方等を修得する。

◆到達目標

1. 西洋料理の特徴を理解し実現する力をつける。
2. 食材の扱い方による違いを理解して実践にすることができる。
3. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	仔羊のロースト		
2	帆立のグラタン		
3	ほうれん草とリコッタチーズ のラビオリ フォカッチャ		
4	鴨のロースト		
5	南瓜のニョッキ グリッシーニ		
6	真鯛のボンファム風		
7	リゾットペスカトーレ		
8	牛舌の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風		
9	クラムチャウダー オイスタークラッカー		
10	クラブケーキ (蟹のクロケット)		
11	クリスマスローストチキン		
12	平目のパイ包み ソースシヨロン		
13	牛フィレのステーキ ペリグソース		
14	真鯛のムニエル グルノーブル風		
15	まとめ		

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 () (補足)		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

実習後、各班に講評を行う
実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

予習と復習をしっかりとし、日頃から包丁を使って料理をする
衛生や身だしなみに気をつける

科目名 中国料理実習
 開講時期 前期
 担当者氏名 山田誠一

◆授業概要

中国料理店で15年勤務し、その内7年料理長を経験し独立、現在に至る。生徒には現場での厳しさ、礼儀、楽しさ、自身のたくさんの経験を伝えたい。

◆到達目標

1. 包丁の扱い方をできるように指導する。
2. 鍋振りができるように指導する。
3. 調味料の扱い方（計量）ができるように指導する。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	凉拌沙律	食材の切り方 計量のやり方について習得する	
2	炒飯、榨菜黄瓜	鍋の振り方 ご飯の炊き方について習得する	
3	蛋花湯	片栗粉の使い方について理解する	
4	炸子鶏	油を使う（揚げ方）を理解する	
5	干焼蝦仁、酸辛湯	下味のつけ方 火の通し方について理解する	
6	麻婆豆腐、茶	煮込み方 片栗粉の使い方について理解する	
7	青椒肉絲牛、西米	炒め方、炒めタレ 甜点心について理解する	
8	鍋貼	貼について学ぶ 握り方について理解する	
9	涼麵	麵の作り方 絲について理解する	
10	焼売	点心について 蒸について理解する	
11	春卷	点心について 巻き方について理解する	
12	古老肉	豚肉の切り方 条について理解する	
13	麻辛鶏丁	鶏の捌き方 丁について理解する	
14	拼盆	前菜について学び理解する	
15	什景炒飯	鍋振り、応用編について習得する	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技は朝練や放課後練にて補う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・火を扱い油を扱っていくので、大きな声での返事、行動を徹底する
- ・衛生や身だしなみに気をつける

科目名 中国料理実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 山田誠一

◆授業概要

中国料理店で15年勤務し、その内7年料理長を経験し独立、現在に至る。生徒には現場での厳しさ、礼儀、楽しさ、自身のたくさんの経験を伝えたい。

◆到達目標

1. 包丁の扱い方をできるように指導する。
2. 鍋振りができるように指導する。
3. 調味料の扱い方（計量）ができるように指導する。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	什景炒飯	煎について 煮込み方について習得する	
2	杏仁豆腐 蒸肉油	ゼラチンについて 蒸スープについて習得する	
3	包子	発酵について 包み方について習得する	
4	雲吞 粽子	点心について チマキの巻き方について理解する	
5	炒三鮮	海鮮の火の通し方について理解する	
6	蟹肉炒蛋	卵の火の入れ方について習得する	
7	蛋撻 麻球	甜点心について 包み方について理解する	
8	煨麵	煨について理解する	
9	魷魚丸豆腐	団子の作り方 煮込み方について理解する	
10	牛肉鍋巴	牛肉の煮方 鍋巴について理解する	
11	紅焼排翅	焼について習得する	
12	扣肉	扣について理解する	
13	海鮮砂鍋	中華の鍋について理解する	
14	左宗雞	魚の揚げ方を理解する	
15	蛋皮 紅蘿蔔	薄焼玉子 人参の切り方について習得する	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	70
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)	20	出席状況	
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	10

(補足)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法

- ・実習後、各班に講評を行う
- ・実技は朝練や放課後練にて補う
- ・実技試験後、総評を行う

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

- ・放課後の自主練習を行う、その際指導や成果の講評を行う

◆受講上の注意事項及び助言

- ・火を扱い油を扱っていくので、大きな声での返事、行動を徹底する
- ・衛生や身だしなみに気をつける

科目名 サービスマナー実習
開講時期 前期
担当者氏名 中富貴仁

◆授業概要

本科目は、ホスピタリティーインダストリーに関連する業務のうち、飲料サービス (Food&Beverage) に関わる教育・実務 (小学校<食育>・ホテル学校・調理師学校・ホテル、レストラン実務および経営、コンサルティング等) を36年間勤務しつつ、日本フードサービス学会や日本交渉学会、国際観光レストラン協会・日本ホテル・レストランサービス技能協会等の会員として日夜サービスマネージメントを産学一体化した研究・開発を続けている実務者 (MBA・1級レストランサービス技能士・調理師・テーブルマナーマスター認定講師) が教員として担当する。

本実習は国内外の時事問題、トピックスをふまえて、現在のフードビジネスの状況をタイムリーに組み込みながら、教員のビジネス体験に基づいて実習を進めていく。授業は礼をもって始まり、礼をもって終わる。ドレスコードはセミフォーマルで参加し、社会人として立居振舞を身体で覚えてもらう。また必要に応じて参考資料を授業中に配布し資料内容を解説していき幅の広い知識のある調理師の育成をしていく。実習では五感を生かしたケーススタディーも取り入れていく。履修学生の日常生活やアルバイト等の実務体験も含めながら参加型の授業を進めていく。そのため毎回学生には発言が求められる。

◆到達目標

1. 調理師としての衛生感覚が身につき、飲食業界で衛生指導ができるようになる。
2. 社会人としての立居振舞が理解され、サービスビジネスの基本であるマナーが身につくことができる。
3. 行事食・季節の料理・イベント食等の知識を増やすことができる。

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	オリエンテーション	授業概要・受講心得・授業計画	
2	第一印象 (職業人として)	調理師としての第一印象・衛生感・信用を理解する	
3	卒業後の進路調査 (目標)	飲食業・外食産業の実態解別サービスの説明	
4	季節のイベントとサービス商品	ゴールデンウィークにおける外食産業の実態、およびケーススタディー	
5	提出文書作成マナー	入社時の履歴書、退職する際の退職届を作成する	
6	新入社員としてのマナー	フレッシュマン (調理師) として求められるマナーを学習する	
7	飲食・外食産業概説	サービス業としての商品・飲食店の商品を理解する	
8	西洋料理のサービス・マナー	フランス料理・イタリア料理・その他欧米の食文化、日本における西洋料理	
9	日本料理のサービス・マナー (食卓作法)	日本料理 (会席料理・懐石料理)・和食	
10	中国料理のサービス・マナー、その他のエスニック料理	中国料理の食文化、その他	
11	飲物のサービス	飲料のカテゴリー、マリアージュ	
12	朝食のサービス	ホテル・旅館の朝食	
13	昼食のサービス	ビジネスランチのサービス	

14	正餐のテーブルマナー (実習)	フランス料理のフルコース (アメリカンサービス・ロシアンサービス)	
15	まとめ	まとめ・質疑応答	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所
資料・プリントを配布する		

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所
西洋料理の食卓作法	中富貴仁 他	キクロス出版
三訂フードコーディネーター論	フードスペシャリスト協会	建帛社
現代フードサービス論	日本フードサービス協会	創成社

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験	60	平常テスト	
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	40
その他 ()		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

◆課題 (試験やレポート等) のフィードバックの方法

欠席は回数により累積減点していきます。

1回目-5点、2回目-5-8=-13点、3回目-5-8-10=-23点、4回目-5-10-13=36点、5回目-40点。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法

授業中に指示します。

◆受講上の注意事項及び助言

人間の基本は挨拶・返事・礼儀作法であると心得ています。授業の開始と終了ははじめをつけ起立して礼をする。

礼儀作法 (エチケット・マナー) は厳しく指導する。

調理師は食の安全・安心の最前線で働くプロであるため、衛生観念には特に厳しく指導する。

科目名 集団調理実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 野口栄、山田誠一

◆授業概要

近年、卒業後の就職先として集団給食への注目が高まっており、現場での即戦力となることができるよう各自が分担の責任を果たし、助け合い、チームワークで給食が作れるよう一連の流れ、特徴などを学んでおく必要がある。

◆到達目標

1. 食材を時間内に切り揃える
2. 集団調理の流れが把握できる

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	メンチカツ、サラダ スープ	大量調理、冷凍物の油の温度	
2	牛丼、サラダ、味噌汁	大量調理、煮方	
3	白身魚のあんかけ、手羽煮 卵焼き、味噌汁	大量調理、揚げ方、とろみ	
4	ほっけ塩焼き、きつね卵煮 けんちん汁	大量調理、焼き方 切り揃える	
5	油淋鶏、サラダ、スープ	大量調理、揚げ方 合わせ調味料	
6	ビビンバ、スープ	大量調理、炒め煮 彩り	
7	ナポリタン、サラダ スープ	大量調理、乾麺の扱い方	
8	鯖の味噌煮、清汁 もやしポン酢	大量調理、煮方 和え方	
9	茄子炒め、肉炒め コーンスープ（中華風）	大量調理、炒め方 中華風	
10	エビフライ、カニクリーム コロッケ、ピラフ コーンスープ（洋風）	大量調理、炊き方、揚げ方 洋風	
11	冷やしうどん、いなり寿し のり巻き	大量調理、包み方、巻き方	
12	豚バラポン酢、キムチ炒め 味噌汁	大量調理、合わせ方	
13	秋刀魚の蒲焼、肉じゃが きんぴら、味噌汁	大量調理、タレの割り合い 煮方、炒り煮	
14	ミックスフライ、ナポリタン オニオンスープ	大量調理、揚げ方、炒め方 煮込み方	
15	酢豚、焼売、スープ	大量調理、揚げ方、からめ方 包み方	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	100
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
欠席者に対する授業時間数の補填方法		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

評価は毎回、実習で行う。(10回)

◆課題（試験やレポート等）のフィードバックの方法
評価時に講評をする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
後日実習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言
身だしなみや授業前の準備は決まりを守る。

科目名 総合実習
 開講時期 後期
 担当者氏名 野口栄、山田誠一

◆授業概要

調理師の仕事は多様化しており、様々な知識や経験が求められる。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。
 献立作成・仕入れからテーブルコーディネートまでを実践することで調理師に必要なスキルを理解する。一人ですべての工程を実習する。

◆到達目標

1. 一人で作り上げる練習

◆授業計画

回	項 目	内 容	備考
1	鰯	三枚おろし	
2	鰯	フライ	
3	鰯	南蛮漬け	
4	巻き物・細巻	厚焼き玉子・飯炊き	合わせ酢（寿司酢）
5	〃	煮干瓢・飯炊き	合わせ酢 戻し方
6	巻き物・太巻	煮椎茸・飯炊き	〃
7	鶏	おろし方 唐揚げ	
8	鶏	おろし方 蒸し鶏	
9	鶏	おろし方 焼き・煮	
10	クレープ皮焼き	グラタン	
11	〃	春巻き風揚げ物	
12	〃	ミルクレープ	
13	鍋貼	皮作り・包み方	
14	〃	〃	
15	〃	具を作る・包み焼く	

◆教科書以外の資料

書 名	著 者	発行所

◆教科書以外の参考書

書 名	著 者	発行所

◆成績評価の方法・基準

評価項目	評価比率 (%)	評価項目	評価比率 (%)
定期試験		平常テスト	100
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		出席状況	
欠席者に対する授業時間数の補填方法		自主練習への取り組む姿勢 (実習のみ)	

(補足)

評価は毎回、実習で行う。(10回)

◆課題(試験やレポート等)のフィードバックの方法
評価時に講評をする。

◆欠席者に対する授業時間数の補填方法
後日実習を行う。

◆受講上の注意事項及び助言
身だしなみや授業前の準備は決まりを守る。