

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

北海道中央調理技術専門学校

【学科別授業科目と時間数】

専門課程					
調理師科			調理技術専攻科		
1年			2年		
教科科目	時間数	教科科目	1年次時間数	2年次時間数	2年間合計
調理実習	314	調理実習	347	90	437
総合調理実習	90	専門調理実習	36	210	246
		総合調理実習	90	90	180
合計	404	合計	473	390	863

【授業科目の概要】

科目名	学科	概要
調理実習	調理師科	調理師として様々な業態・業種で実務経験を持った教員が、それぞれの専門分野の調理技術の基礎や知識を教え習得を目指す。
	調理技術専攻科	1年次には調理師として様々な業態・業種で実務経験を持った教員が、それぞれの専門分野の調理技術の基礎や知識を教え習得を目指す。 2年次には、さらに高度な技術や知識の習得を目指す。
専門調理実習	調理技術専攻科	分野専攻により更に少人数制になりマンツーマンに近い形で、調理師として様々な業態・業種で実務経験を持った教員が、それぞれの専門分野において専門的で高度な技術と知識を教え習得を目指す。
総合調理実習	調理師科	調理師として様々な業態・業種で実務経験を持った教員が、集団調理や製菓実習、イタリア語やフランス語を中心に各国の調理語学、また、飲食に対する接客サービスなど総合的に指導する。
	調理技術専攻科	

科目名	調理理論と食文化概論	単位	6	学科	調理師科
		時間	180	授業形態	講義
担当教員名	多田 みのり	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	調理科学を理解し、調理技能の向上と食生活の実践に役立つ理論を身につける。 食文化の成り立ちを理解し、時代の変遷に伴い多様化された変化の理解を深める。				
到達目標	調理工程がどのように展開し、料理が完成するかを知ることができる。 食文化の継承者である調理師として知識の習得ができる。				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	年間授業計画 オリエンテーション				
第2回	第1章・調理とは何かを知る				
第3回	調理理論を学ぶ意義を理解できる				
第4回	調理の目的を理解できる				
第5回	おいしさの構成とは何かを知る				
第6回	食べ物の側にある要因を理解できる				
第7回	食べる人の側にある要因を理解できる				
第8回	「第1章・調理とおいしさ」確認プリント実施				
第9回	「第1章・調理とおいしさ」確認プリント解答・解説				
第10回	第2章・調理の基本操作とは何かを知る				
第11回	非加熱調理操作とは何かを知る				
第12回	計量・洗浄の操作目的と方法を理解できる				
第13回	浸漬の操作目的と方法を理解できる				
第14回	切碎の操作目的と方法を理解できる				
第15回	混合・かくはんの操作目的と方法を理解できる				
第16回	摩砕・粉砕の操作目的と方法を理解できる				
第17回	成形・圧搾・ろ過の操作目的と方法を理解できる				
第18回	冷却・冷凍・解凍の操作目的と方法を理解できる				
第19回	加熱調理操作とは何かを知る				
第20回	湿式加熱の種類と方法を理解できる				
第21回	乾式加熱の種類と方法を理解できる				

第22回	誘電加熱と誘導加熱の種類と方法を理解する
第23回	「第2章・調理の基本操作」 確認プリント実施
第24回	「第2章・調理の基本操作」 確認プリント解答・解説
第25回	第3章・植物性食品の調理科学とは何かを知る
第26回	穀類の調理操作とは何かを知る
第27回	白飯(うるち米)の調理性を知る
第28回	白飯(うるち米)の調理操作を理解する
第29回	粥と味付けご飯の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第30回	強飯(もち米)と米粉の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第31回	小麦粉の種類と特徴を知り、グルテンの調理性を理解する
第32回	ドウ生地とバター生地の調理性を知り、調理操作を理解する
第33回	膨化による調理性を知り、調理操作を理解する
第34回	小麦粉の粘性による調理操作を理解する
第35回	そばの調理性を知り、調理操作を理解する
第36回	「第3章・植物性食品の調理科学 ①穀類」 確認プリント実施
第37回	「第3章・植物性食品の調理科学 ①穀類」 確認プリント解答・解説
第38回	いもおよびでんぷん類の調理操作とは何かを知る
第39回	じゃがいもの調理性を知る
第40回	じゃがいもの調理操作を理解する
第41回	さつまいもの調理性を知り、調理操作を理解する
第42回	さといも・やまのいもの調理性を知り、調理操作を理解する
第43回	でんぷん類の種類と特徴を知り、糊化と老化による調理操作を理解する
第44回	「第3章・植物性食品の調理科学 ②いもおよびでんぷん類」 確認プリント実施
第45回	「第3章・植物性食品の調理科学 ②いもおよびでんぷん類」 確認プリント解答・解説
第46回	砂糖の調理操作とは何かを知る
第47回	砂糖の溶解性と水分保持能力を理解する
第48回	砂糖の老化抑制とメレンゲ安定の効果を理解する
第49回	砂糖のたんぱく質の凝固抑制と防腐性を理解する
第50回	砂糖のゲル化と結晶化を理解する
第51回	砂糖のカラメル化と転化糖生成を理解する
第52回	砂糖の親水性による調理性を知り、調理操作を理解する
第53回	砂糖の温度変化による調理性を知り、調理操作を理解する

第54回	「第3章・植物性食品の調理科学 ③砂糖」 確認プリント実施
第55回	「第3章・植物性食品の調理科学 ③砂糖」 確認プリント解答・解説
第56回	豆類の調理操作とは何かを知る
第57回	大豆と他の豆類の吸水性を理解する
第58回	大豆の加熱による調理性を知り、調理操作を理解する
第59回	黒豆の調理性を知り、調理操作を理解する
第60回	小豆の調理性を知り、調理操作を理解する
第61回	種実類の調理性を知り、調理操作を理解する
第62回	「第3章・植物性食品の調理科学 ④豆類⑤種実類」 確認プリント実施
第63回	「第3章・植物性食品の調理科学 ④豆類⑤種実類」 確認プリント解答・解説
第64回	野菜類の調理操作とは何かを知る
第65回	野菜の香りの分類と利用する調理について理解する
第66回	野菜類のあくと調理操作を理解する
第67回	野菜の水分変化がテクスチャーに影響する調理性を知り、調理操作を理解する
第68回	野菜に含まれるペクチン質の調理性を知り、調理操作を理解する
第69回	クロロフィル色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第70回	カロテノイド色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第71回	フラボノイド色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第72回	アントシアニン色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第73回	野菜の調理による栄養成分の変化について理解する
第74回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑥野菜」 確認プリント実施
第75回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑥野菜」 確認プリント解答・解説
第76回	果実類の芳香成分と色素の種類を知り、調理操作を理解する
第77回	ペクチンと果実類の酵素の特徴を知り、調理操作を理解する
第78回	きのこの香り成分とうま味の成分を知り、調理操作を理解する
第79回	藻類の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第80回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類」 確認プリント実施
第81回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類」 確認プリント解答・解説
第82回	動物性食品の調理科学とは何かを知る
第83回	魚介類の種類、赤身魚と白身魚の調理性を理解する
第84回	魚介類の生食調理の種類と特徴を知り、調理性を理解する
第85回	魚介類の加熱による調理性を知り、調理操作を理解する

第86回	魚肉だんごの加熱による調理操作を理解する
第87回	いかと貝類の調理性を知り、調理操作を理解する
第88回	「第3章・動物性食品の調理科学 ①魚介類」確認プリント実施
第89回	「第3章・動物性食品の調理科学 ①魚介類」確認プリント解答・解説
第90回	食肉類の調理操作とは何かを知る
第91回	加熱調理による弾力性とコラーゲンの変化を知り、調理操作を理解する
第92回	食肉類を軟化させる調理操作を理解する
第93回	肉の部位の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第94回	焼く調理と煮る調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第95回	ひき肉の調理、鶏肉の調理、副生物の調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第96回	「第3章・動物性食品の調理科学 ②食肉類」確認プリント実施
第97回	「第3章・動物性食品の調理科学 ②食肉類」確認プリント解答・解説
第98回	卵類の調理操作とは何かを知る
第99回	鮮度の調理性へ影響を知り、調理操作を理解する
第100回	卵類の凝固性を知り、調理操作を理解する
第101回	割りほぐす調理、希釈卵液、つなぎ剤の調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第102回	卵類の起泡性を知り、調理操作を理解する
第103回	卵白の起泡性への影響する調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第104回	卵白の起泡性への添加物の影響を理解する
第105回	卵黄と全卵の起泡性を知り、調理操作を理解する
第106回	卵類の乳化性を知り、調理操作を理解する
第107回	卵類の乳化の分類と特徴を知り、調理操作を理解する
第108回	「第3章・動物性食品の調理科学 ③卵類」確認プリント実施
第109回	「第3章・動物性食品の調理科学 ③卵類」確認プリント解答・解説
第110回	牛乳の調理による変化を知り、調理操作を理解する
第111回	牛乳の凝固による調理性を知り、調理操作を理解する
第112回	加熱による被膜形成をする調理性を知り、調理操作を理解する
第113回	クリームの調理性を知り、調理操作を理解する
第114回	バターのカリーミング性とショートニング性の特徴を知り、調理操作を理解する
第115回	チーズの調理性を知り、調理操作を理解する
第116回	「第3章・動物性食品の調理科学 ④乳類」確認プリント実施
第117回	「第3章・動物性食品の調理科学 ④乳類」確認プリント解答・解説

第118回	油脂の調理性を知り、調理操作を理解する
第119回	油脂の特徴を知り、調理操作を理解する
第120回	揚げ物の調理操作を理解する
第121回	調味料としての利用するときの調理性を知り、調理操作を理解する
第122回	菓子へ利用するときの調理性を知り、調理操作を理解する
第123回	可塑性とは何かを知り、調理操作を理解する
第124回	調味料の調理への影響を知る
第125回	食塩と食酢の調理性を知り、調理操作を理解する
第126回	ゲル状食品の原料や調理性を
第127回	ゲル状食品の調理操作を理解する
第128回	寒天とゼラチンの調理性を比較し理解を深める
第129回	「第3章・その他の食品の調理科学 ①油脂類②調味料③ゲル化状食品」 確認プリント実施
第130回	「第3章・その他の食品の調理科学 ①油脂類②調味料③ゲル化状食品」 確認プリント解答・解説
第131回	第4章・調理設備・器具と熱源とは何かを知る
第132回	調理施設・調理設備とは何かを知る
第133回	非加熱調理器具の特徴を知り、調理操作の理解を深める
第134回	包丁とまな板の種類と特徴を知り、調理操作の理解を深める
第135回	加熱調理器具の特徴を知り、調理操作の理解を深める
第136回	鍋の素材が調理へ及ぼす影響を知る
第137回	各種鍋の特徴を知り、調理操作の理解を深める
第138回	電子レンジの特徴を知り、調理操作の理解を深める
第139回	電子レンジの加熱の仕組みを理解する
第140回	電磁調理器の特徴を知り、調理操作の理解を深める
第141回	冷蔵庫、冷凍庫の食品保存の要点を知る
第142回	食品の保存場所と適した保存温度を理解する
第143回	食器と容器の特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第144回	材質別の特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第145回	和食器の食器の種類と特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第146回	洋食器と中国食器の食器の種類と特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第147回	熱源の種類と特徴を知る
第148回	熱効率を知り、調理の用途に合わせて理解する
第149回	「第4章・調理施設・設備」 確認プリント実施

第150回	「第4章・調理施設・設備」 確認プリント解答・解説
第151回	第5章・食と文化とは何かを知る
第152回	自然環境と食文化のつながりを理解する
第153回	宗教と食物禁忌や食法・調理法の多様性を知る
第154回	食の伝播と変容を知り、現在の食生活とのつながりを理解する
第155回	食の国際化を、現在の食材や料理から理解を深める
第156回	「第5章・食と文化」 確認プリント実施
第157回	「第5章・食と文化」 確認プリント解答・解説
第158回	第6章・日本の食文化とは何かを知る
第159回	日本の食文化の時代と特徴を知る
第160回	食文化史(原始・古代)の流れを知り、変遷を理解する
第161回	食文化史(中世・近世)の流れを知り、変遷を理解する
第162回	食文化史(近代・現代)の流れを知り、変遷を理解する
第163回	日本料理様式と食事作法の特徴を知り、歴史を理解する
第164回	食文化の地域性と行事食や郷土料理の種類と特徴を知る
第165回	現代の食生活と未来の食文化について理解する
第166回	「第6章・日本の食文化」 確認プリント実施
第167回	「第6章・日本の食文化」 確認プリント解答・解説
第168回	第7章・世界の料理と食文化とは何かを知る
第169回	西洋料理の食文化史(古代ギリシア・ローマ時代、中世)の流れを知り、変遷を理解する
第170回	西洋料理の食文化史(ルネサンス期、17～19世紀、現代)の流れを知り、変遷を理解する
第171回	西洋料理(フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、ポルトガル料理など)の特徴を知る
第172回	西洋料理(イギリス料理、ドイツ料理、オーストリア料理、スイス料理など)の特徴を知る
第173回	西洋料理様式と食事作法の種類と特徴を理解する
第174回	中国料理の食文化史(周・秦・漢時代、魏晉南北朝時代、隋・唐時代)の流れを知り、変遷を理解する
第175回	中国料理の食文化史(宋時代、元時代、明・清時代)の流れを知り、変遷を理解する
第176回	中国料理の豊富な食材や、乾物の利用が発達した流れを知り、特徴を理解する
第177回	中国料理の地域性と食文化の変遷を知り、中国料理系統を理解する
第178回	中国料理様式と食事作法の種類と特徴を理解する
第179回	「第7章・世界の料理と食文化」 確認プリント実施
第180回	「第7章・世界の料理と食文化」 確認プリント解答・解説

科目名	食品の安全と衛生	単位	5	学科	調理師科
		時間	150	授業形態	講義・実習
担当教員名	菅原 憲治	実務経験資格 有		資格名称	獣医師
授業目的	食品関係法令および食品衛生の基礎知識を習得させる				
到達目標	国民(消費者)に安全で衛生的な食品を提供できる調理師を養成する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回 ～ 第5回	第1章 食の安全と衛生 第1節 食の安全を守る 第2節 食の安全を脅かす要因 第3節 食の安全確保のしくみ				
第6回	第4節 食品衛生とは 第5節 食品衛生と調理師の責務				
第7回～ 第13回	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(微生物の種類、微生物の増殖条件、食品の微生物汚染)				
第14回	第2節 食品の腐敗(腐敗とは、腐敗に関与する微生物、腐敗の化学)				
第15回 ～ 第34回	第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物(食品添加物の概要、食品添加物と食品衛生関係法規、安全性の評価、 主な添加物とその用途) 第2節 食品と眷属(ヒ素および重金属、主な有毒元素)				
第35回	第3節 食品と放射性物質(放射線、放射性物質の基準値、放射線照射食品)				
第36回～ 第39回	第4章 食器・容器包装の衛生 第1節 器具・容器包装の概要(器具・容器包装の定義、器具・容器包装の取扱い)				
第40回	第2節 材質の種類				
第41回 ～ 第80回	第5章 飲食による健康危害 第1節 飲食による健康危害の種類 第2節 食中毒の概要(食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況) 第3節 細菌性食中毒(感染型食中毒、食品内毒素型食中毒、生体内毒素型食中毒、 細菌性食中毒の予防)				
第81回	第4節 ノロウイルス性食中毒(ノロウイルスによる食中毒、ノロウイルス性食中毒の予防)				
第82～88回	第5節 自然毒食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒、自然毒食中毒の予防)				

第89回	第6節 科学性食中毒(科学性食中毒の概要、科学性食中毒の予防、ヒスタミンによる食中毒)
第90回 ~ 第112回	第7節 寄生虫による食中毒(寄生虫による食中毒の概要、寄生虫による食中毒の予防) 第8節 経口感染症(経口感染とは、経口感染症と食中毒、経口感染症の予防) 第9節 食物アレルギー(食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類、食物アレルギーの表示)
第113回	第10節 その他の健康危害(BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び胴部用医薬品等の残留、飼料添加物の残留)
第114回 ~ 第120回	第6節 食品安全対策 第1節 食品安全対策とは 第2節 食品安全対策にかかわる法律(食品衛生法、食品安全基本法) 第3節 食品安全行政(中央組織、地方組織)
第121回	第4節 食品安全情報の共有(食品表示とは、食品表示法、その他の法律の表示)
第122~129回	第5節 食品営業施設・設備の安全対策(食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び廃棄物処理)
第130回	第6節 調理従事者の健康管理(病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理、調理従事者の家族の健康チェックと届出、衛生教育の重要性、食品衛生責任者)
第131~135回	第7節 調理作業時における安全対策(食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い、洗浄・消毒・殺菌)
第136回 ~ 第142回	第8節 自主衛生管理HACCP(HACCPとは、わが国でのHACCPに対する取り組み、HACCPシステムの7原作と12手順、HACCPを支える一般的衛生管理プログラムの普及と推進)
第143回	第9節 食品事故対応(危機管理、実際に起こった食中毒の例)
第150回	第7章 食品衛生実習

※ 参考資料: 早わかり食品衛生法(日本食協)、早わかり食品表示法(日本食協)、食中毒必携(日本食協)、食中毒(中央法規)、大量調理施設衛生管理ポイント(中央法規)

科目名	食品と栄養の特性	単位	5	学科	調理師科
		時間	150	授業形態	講義・実習
担当教員名	佐藤 啓子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	エネルギーや栄養素の体内での働きを知り、食品の成分や特徴、食品の加工、貯蔵、生産、流通のしくみについて学習する				
到達目標	食品、栄養と健康の関係を理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養い、技術考査の合格を目指す				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	オリエンテーション 第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康				
第2回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ①栄養素の種類				
第3回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ②食品の成分と体の成分				
第4回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ③食品中の栄養素と健康				
第5回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ①炭水化物とは				
第6回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ①炭水化物とは				
第7回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物の種類				
第8回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物の種類				
第9回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物の種類				
第10回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物の種類				
第11回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ①脂質とは				
第12回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ①脂質とは				
第13回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ②脂質の種類				
第14回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ②脂質の種類				
第15回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ①たんぱく質とは				
第16回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ②たんぱく質の種類				
第17回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ②たんぱく質の種類				
第18回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ③たんぱく質の栄養価				
第19回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ①ビタミンとは				
第20回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ②ビタミンの種類				
第21回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ③ビタミンの種類				

第22回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ④ビタミンの種類
第23回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ④ビタミンの種類
第24回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ①ミネラルとは
第25回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第26回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第27回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第28回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第29回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ①水分
第30回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第31回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第32回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第33回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ①生理的欲求
第34回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ①生理的欲求
第35回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ②心理的欲求
第36回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ②心理的欲求
第37回	第2章 消化と吸収 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第38回	第2章 消化と吸収 第3節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第39回	第2章 消化と吸収 第4節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第40回	第2章 消化と吸収 第5節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第41回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第42回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第43回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第44回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第45回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ③栄養素の代謝
第46回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ③栄養素の代謝
第47回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ①エネルギー代謝とは
第48回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第49回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第50回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第51回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ①日本人の食事摂取基準とは
第52回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ②食事摂取基準の指標
第53回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ②食事摂取基準の指標

第54回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ①食品標準成分表
第55回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ①食品標準成分表
第56回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食品分類法
第57回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食事バランスガイド
第58回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食事バランスガイド
第59回	前期試験対策
第60回	前期試験対策
第61回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第62回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第63回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第64回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第65回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第66回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第67回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類
第68回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類
第69回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ③砂糖および甘味類
第70回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ③砂糖および甘味類
第71回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ④豆類
第72回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ④豆類
第73回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑤種実類
第74回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑤種実類
第75回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第76回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第77回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第78回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第79回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第80回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第81回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第82回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第83回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第84回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第85回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類

第86回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類
第87回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類
第88回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑨藻類
第89回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑨藻類
第90回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第91回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第92回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第93回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第94回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第95回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第96回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類
第97回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第98回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第99回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第100回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第101回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第102回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類
第103回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ③卵類
第104回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ③卵類
第105回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ④乳類
第106回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ④乳類
第107回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ①油脂類
第108回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ①油脂類
第109回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ②菓子類
第110回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ②菓子類
第111回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第112回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第113回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第114回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第115回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第116回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第117回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類

第118回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第119回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第120回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第121回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第122回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第123回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑥ゲル状食品
第124回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑥ゲル状食品
第125回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第126回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第127回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第128回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第129回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ①食品の加工の目的
第130回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ②食品の加工法
第131回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ③微生物の利用
第132回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ③微生物の利用
第133回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ①食品の貯蔵の目的
第134回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第135回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第136回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第137回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産
第138回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産
第139回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産
第140回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ②海外から輸入される食品
第141回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第142回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第143回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第144回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第145回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ②各食品の流通経路
第146回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ②各食品の流通経路
第147回	技術考査対策
第148回	技術考査対策
第149回	技術考査対策

科目名	食生活と健康	単位	3	学科	調理師科
		時間	90	授業形態	講義・実習
担当教員名	小泉 栄子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学び、調理師法、健康増進法、食育など、健康づくり対策や疾病予防について調理師の果たす役割について知識を深める				
到達目標	食と健康が密接な関係であることを理解し、調理師としての社会的使命意識する 技術考査合格を目指す				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	授業オリエンテーション、第1章調理師と健康、第1節 健康の考え方 ①健康とは何か				
第2回	第1章 第1節 健康の考え方 ②わが国の健康水準(平均寿命、死亡率)				
第3回	第1章 第1節 健康の考え方 ③目指すべき健康とは(健康寿命、健康を増進する環境)				
第4回	第1章 第2節 食と健康の関係 ①食生活が健康に果たす役割				
第5回	第1章 第2節 食と健康の関係 ②健康的な食生活習慣づくり				
第6回	第1章 第3節 調理師の役割 ①調理師の成り立ち ②調理師法の概要				
第7回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第8回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第9回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第10回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第11回	第1章 第3節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割				
第12回	第1章 第3節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割				
第13回	第2章 食生活と疾病 第1節 疾病の動向と予防 ①疾病の動向				
第14回	第2章 第1節 疾病の動向と予防 ②疾病の予防				
第15回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第16回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第17回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第18回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第19回	第2章 第2節 生活習慣病 ②生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性				
第20回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防				
第21回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防				

第22回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防
第23回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防
第24回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第25回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第26回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第27回	前期試験対策
第28回	前期試験対策
第29回	試験返却、解答解説
第30回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第31回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第32回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第33回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第34回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第35回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②わが国における健康づくり対策
第36回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②わが国における健康づくり対策
第37回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育
第38回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育
第39回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第40回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第41回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第42回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第43回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 教育媒体作成プレゼンレーション
第44回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 教育媒体作成プレゼンレーション
第45回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第46回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第47回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第48回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第49回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ①心身相関とストレス
第50回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ①心身相関とストレス
第51回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ②ストレスへの対処方法
第52回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ③心の健康と自己実現
第53回	第4章 食育 第1節 食育とは ①食育の定義

第54回	第4章 食育 第1節 食育とは ②食育の意義
第55回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第56回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第57回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第58回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第59回	第4章 食育 第2節 食育における調理師の役割 ①正しい知識の提供
第60回	第4章 食育 第3節 食育における調理師の役割 ①正しい知識の提供 ②食育の実践
第61回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ①作業環境と健康
第62回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ②作業条件と健康
第63回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ②作業条件と健康
第64回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ③職業病
第65回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ④労働災害
第66回	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 ④労働災害
第67回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ①職場環境の現状
第68回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ①職場環境の現状
第69回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ①職場環境の現状
第70回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ②調理施設の環境
第71回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ②調理施設の環境
第72回	第5章 労働と健康 第2節 調理師の職場環境 ③調理施設での労働災害
第73回	第6章 環境と健康 第1節 生活環境 ①生活環境の衛生
第74回	第6章 環境と健康 第1節 生活環境 ②生活環境の衛生
第75回	第6章 環境と健康 第2節 環境条件 ①大気
第76回	第6章 環境と健康 第2節 環境条件 ①大気
第77回	第6章 環境と健康 第2節 環境条件 ②水
第78回	第6章 環境と健康 第2節 環境条件 ③住居 ④廃棄物 ⑤放射線
第79回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ①広がる環境汚染
第80回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ②空気汚染
第81回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ③水質汚染
第82回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ④騒音、振動、悪臭
第83回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み
第84回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み
第85回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み

第86回	第6章 環境と健康 第3節 環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み
第87回	技術審査対策
第88回	技術審査対策
第89回	試験返却、解答解説
第90回	1年のまとめ

科目名	調理語学 (総合調理実習)	単位	1	学科	調理師科
		時間	30時間	授業形態	講義
担当教員名	安達 美帆	実務経験資格 有		資格名称	修士(学術)
授業目的	英語・イタリア語の基本的な言葉の仕組みに触れつつ、レシピで使われる調理用語の基礎的な知識を習得する				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・英語で簡単な接客ができる ・英語・イタリア語で簡単なメニュー、レシピが読める単語力や基礎力をつける 				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	調理語学を学ぶ意義と、授業の目的・進め方について				
第2回	・英語の基本的な挨拶・敬称 ・英語が聞き取れなかったときの表現				
第3回	・接客に必要な英会話(お客様を迎え、席に案内するまで) ・筆記体(小文字)				
第4回	・接客に必要な英会話(お客様を迎え、席に案内するまで)の演習 ・筆記体(大文字)				
第5回	接客に必要な英会話(注文をとる場面)				
第6回	接客に必要な英会話(注文をとる場面)の演習				
第7回	接客に必要な英会話(会計の場面)				
第8回	接客に必要な英会話(会計の場面)の演習				
第9回	食材の名前を英語で覚える				
第10回	食材・調理器具の名前を英語で覚える				
第11回	レシピに出てくる英語の基本的な調理動詞				
第12回	・レシピに出てくる英語の基本的な調理動詞続き ・実際のレシピから、英文の例文確認				
第13回	英語の授業内容まとめ 定期試験対策				
第14回	テストの解答 内容の復習				
第15回	イタリアの社会と文化、イタリア語のしくみについて				
第16回	・イタリア語の発音と綴り ・イタリア語の挨拶				
第17回	・イタリア語の発音と綴り続き ・イタリア語のアルファベット				
第18回	イタリア語で自分の名前を言う表現 簡単な自己紹介				
第19回	イタリア語の男性名詞と女性名詞				
第20回	・イタリア語の男性名詞と女性名詞続き ・イタリア語の1から10までの数字				
第21回	食材の名前をイタリア語で覚える				

第22回	食材の名前をイタリア語で覚える
第23回	食材・調理器具の名前をイタリア語で覚える
第24回	イタリア料理の構成・メニューについて
第25回	イタリア料理の地方性 各地の特産物と主な料理名
第26回	・切り方の言い方をイタリア語で覚える ・主なパスタの種類
第27回	名詞の複数形
第28回	レシピに使われるイタリア語の基本的な調理動詞
第29回	イタリア語の授業内容のまとめ 定期試験対策
第30回	テストの解答 内容の復習

科目名	調理実習 日本料理・鮓	単位	実習合計 10	学科	調理師科
		時間	実習合計314(内98)	授業形態	講義・実習
担当教員名	齊藤 邦則 鹿子嶋 雄一郎 吉永 達也 名取 政記	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 調理師
授業目的	調理実習 日本料理・鮓: 日本料理・鮓の基本を学び、応用力も身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する 応用力が必要な調理法を理解し、実践することができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 日本料理)					
第1回	講義				
第2回	包丁の使い方(キャベツ、大根、胡瓜)				
第3回	講義(舍利、玉子焼き)				
第4回	おにぎり、豚汁				
第5回	かつ丼、若布と胡瓜の酢の物				
第6回	細巻き(干瓢)				
第7回	茶碗蒸し、ホウレン草としめじのおひたし				
第8回	出汁巻き卵、大根の桂剥き				
第9回	鰻の三枚卸し、大根の桂剥き				
第10回	蟹身と焼茄子の山かけ、北あかりチーズ饅頭鶏そぼろ餡、時しらずの焼味噌茶漬け				
第11回	稲荷寿司				
第12回	大掃除				
第13回	鰻の南蛮漬け、鰻フライ				
第14回	試験練習(鰻の三枚卸し)				
第15回	ちらし寿司				
第16回	肉じゃが、カブの浅漬け、出汁巻き玉子、しらす菜飯				
第17回	握り寿司(ハマチ・サーモン)				
第18回	茄子と海老の揚げ出し、蛇腹胡瓜とささ身の酢の物				
第19回	太巻き、水団汁				

第20回	鰯の梅紫蘇揚げ、鰯フライ、大根の桂剥き
第21回	秋刀魚の蒲焼き 炙り獅子唐、秋刀魚のつみれ汁
第22回	握り寿司(秋刀魚・とびっこ)
第23回	松花堂弁当
第24回	握り寿司(烏賊・帆立)
第25回	海老飛龍頭の温物、五目炊き込み飯
第26回	筑前煮、じゃが芋とシラスの金平、胡麻豆腐阿部川
第27回	鮫鯨セミナー
第28回	細巻き(かつぱ)、握り寿司(鰹)
第29回	試験練習(大根の桂剥き、出汁巻き卵)
第30回	正月料理
第31回	中巻き
第32回	米セミナー(鯖の味噌煮、ほうれん草のお浸し、蕪の漬物)
第33回	松花堂弁当

科目名	調理実習 西洋料理 I・II	単位	実習合計 10	学科	調理師科
		時間	実習合計314(内133)	授業形態	講義・実習
担当教員名	所司 益於 江本 浩司 藤田 伸幸 原田 進一 塚本 孝	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 調理師 調理師 調理師
授業目的	調理実習 西洋料理 I・II : 西洋料理の基本を学び、応用力も身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する 応用力が必要な調理法を理解し、実践することができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 西洋料理 I・II)					
第1回	講義				
第2回	講義				
第3回	オムレツ				
第4回	ヒュメ・ド・ポワソン、サーモンのムニエルタルタルソース添え				
第5回	カルボナーラ、ミネストローネ				
第6回	スパゲッティニアーリオオーリオエ・ペペロンチーノ、スパゲッティカーチョペペ				
第7回	ミートスパゲティ、ミラノ風カツレツ				
第8回	ブロード、ペンネの漁師風				
第9回	ジュリアンサラダ香草ヴィネグレットソース、プレーンオムレツフォンデュトマトソース				
第10回	娼婦風パスタ、ソイのアクアパッツァ				
第11回	アンティパストサラダ、クールブイヨン、イタリアンドレッシング				
第12回	ジェノバ風リングイーネ、ホワイトアスパラのバッサーノ風				
第13回	試験練習(オムレツ・キャベツのジュリエヌ)				
第14回	豚ロース肉の香草風味焼き、ベシャメルソース				
第15回	じゃが芋のニョッキ、トマトソース				
第16回	じゃが芋の冷製スープ(ピシソワーズ)、スクランブルエッグマッシュルーム入りブルスケッタに乗せて				
第17回	じゃが芋のニョッキ、トマトソース				
第18回	パルミジャーノチーズのリゾット、シチリア風カポナータ				
第19回	試験練習				

第20回	ハンバーグステーキ
第21回	鯧のソテーピストゥーソース、ラトウイユ添えサラダ仕立て
第22回	ヴォンゴレピアンコ、鶏胸肉のソレント風(鶏)
第23回	鯧のソテーペルシャード赤ピーマンと黄ピーマンの2種のソース、野菜のリュバンを添えて
第24回	トマトのオープン焼き、揚げ鰯のマリネ
第25回	ピッツァマルゲリータ、トマトのカプレーゼ
第26回	ビーフストロガノフバターライス添え、プイヨン・ド・ヴォライユ
第27回	アマトリチャーナ、インボルティエニ・ディ・ポッコ(鶏)
第28回	バターライス、チキンドリア
第29回	試験練習(オムレツ・人参のジュリエヌ)
第30回	カッチャートーラ、チョコレートのスフレ
第31回	小海老のナンチュア、鰯のマリア風、ビスキュイ仕込み
第32回	鮭のエスカベッシュ、カボチャのポターージュ
第33回	ブロッコリーのフジッリ、魚のカルパッチョ
第34回	オムライス
第35回	ツナときのこのスパゲティ・ボスカイオーラ、ティラミス
第36回	鰯のボンファン風(鰯)、ニース風サラダ
第37回	4種チーズのベンネ、リコッタチーズのタルト
第38回	シーフードドリア、バターライス、ベシャメルソース
第39回	試験練習
第40回	子羊解体セミナー
第41回	ボルシチ、ピロシキ(ロシア料理)
第42回	仔羊のナバラン風、ポーチドエッグ入り野菜スープ
第43回	フォカッチャ、サルシッチャ
第44回	カクテルセミナー
第45回	黒ソイのブイヤベースクレオール風、ルイユ、バケット

科目名	調理実習 中国料理	単位	実習合計 10	学科	調理師科
		時間	実習合計314(内83)	授業形態	講義・実習
担当教員名	富井 祥司 鈴木 裕一郎 石浦 恵三 安藤 勝広 松岡 洋史	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 専門調理師
授業目的	調理実習 中国料理:中国料理の基本を学び、応用力も身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する 応用力が必要な調理法を理解し、実践することができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 中国料理)					
第1回	講義				
第2回	鍋振り(塩)				
第3回	鶏蛋炒飯 蛋花湯				
第4回	鶏蛋炒飯 包丁の使い方(葱)				
第5回	火腿炒飯 包丁の使い方(葱)				
第6回	火腿炒飯 包丁の使い方(大根)				
第7回	火腿炒飯 軟炸鸡球				
第8回	火腿炒飯 酸辣湯 包丁の使い方(筍)				
第9回	蟹肉炒飯 青椒肉絲				
第10回	炒飯 芙蓉包米湯				
第11回	ラーメンセミナー				
第12回	試験練習(大根の切り方)				
第13回	麻婆豆腐 宮保鶏丁				
第14回	素菜冷麺、乾焼鶏塊				
第15回	什錦炒麺、大根の切り方				
第16回	肉絲炒麺 葱の切り方				
第17回	炒飯 醬爆肉絲				
第18回	糖醋肉塊 火腿炒飯				
第19回	ルーロー飯				

第20回	加利炒飯 乾燒扇貝
第21回	蝦仁炒飯 辣子鷄丁
第22回	開口笑 炒飯
第23回	肉絲炒麵 榨菜肉絲
第24回	普シ耳茶炒飯 ヘルシー麻婆豆腐
第25回	葉膳鷄支羽湯 黑醋鷄塊
第26回	試験練習(火腿炒飯)
第27回	餃子
第28回	大肉包 豆沙包

科目名	総合調理実習 製菓	単位	実習合計 3	学科	調理師科
		時間	実習合計90(内44)	授業形態	講義・実習
担当教員名	高坂 晃 森 伸司	実務経験資格 有		資格名称	製菓衛生士 調理師
授業目的	総合調理実習 製菓:製菓の基本を学び、応用力も身に着ける				
到達目標	基本のレシピより技術・理論を習得し、衛生的な作業を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	講義				
第2回	ガトーフレーズ				
第3回	チョコレートブラウニー				
第4回	クッキー2種				
第5回	パンナコッタ				
第6回	シュークリーム				
第7回	レアチーズケーキ				
第8回	オレンジとコーヒーのゼリー				
第9回	メロンのショートケーキ				
第10回	パンプキンケーキ				
第11回	モンブラン				
第12回	ケーキ・フリュイ				
第13回	マカロン				
第14回	ブッシュ・ド・ノエル				
第15回	オレンジパウンド				

科目名	総合調理実習 集団給食	単位	実習合計 3	学科	調理師科
		時間	実習合計90(内16)	授業形態	講義・実習
担当教員名	小泉 栄子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ				
到達目標	集団調理の基本技術・知識を習得する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※講義・実習ともに1回2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	集団給食とは ・集団給食とは何か ・PDCAサイクルについて				
第2回	大量調理の特徴とポイント ・大量調理の特徴とポイント ・衛生管理について				
第3・4回	集団調理実習① ・ピピンバ井 ・中華スープ				
第5回	献立作成について ・献立作成の目標 ・食事バランスガイド ・日本食事摂取基準 ・献立作成				
第6回	集団調理実習② ・煮込みハンバーグラッチ				

科目名	食の総合学習 (インターンシップにあたる単位)	単位	実習合計 2	学科	調理師科
		時間	実習合計60(10日間)	授業形態	実習
担当教員名	各業態・業種の 責任者または担当者	実務経験資格 有		資格名称	調理師 製菓衛生士 食品衛生責任者
授業目的	インターンシップにおいて実社会の現状を把握し、学習意欲の向上や職業意欲の育成を図る				
到達目標	現場での衛生管理、献立・調理、食事環境、待遇等を総合的に学ぶ				
履修上の 注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと ※社会状況などの影響による学内での実施も有				
成績評価方法	評価表・実習表				
テキスト	なし				
授 業 計 画					
事前準備	<p>学生と面接をし、分野別に研修先を決定。 インターンシップ1ヶ月ほど前に研修先に依頼文を送付。 インターンシップ依頼先から引受の有無をFaxもしくは郵送にて返信してもらう。 引受可能な研修先に学生の履歴書を送付する。 インターンシップ1週間前から学生と研修先担当者で研修時間・休日・持ち物など詳細打合せをする。</p>				
第1回 ～ 10回	<p>研修の開始</p> <p>①原則として1日実働6時間程度(場合によっては研修先担当者と応相談) 実働6時間×10日=60時間程度</p> <p>②12日間で10日間。(2日休日) 定休日などの関係で休日が2日以上ある場合は他の日の研修時間を長くして、 合計で60時間程度になるよう調整</p> <p>③原則として無償</p> <p>④研修期間中、学生は毎日勉強したことを実習ノートに記入する</p> <p>⑤研修期間中、出勤簿に証明の検印をしよう。</p> <p>⑥最終日には学生の実習ノートに研修先担当者から総括を記入しよう</p> <p>⑦研修期間中に担任または副担任が学生の様子を伺いに訪問し、研修生の評価票を 研修先担当者に依頼し渡す(日程の都合上郵送の場合もある)</p>				
研修終了 報告会	<p>⑧研修終了後、評価票にて学生の評価をし、Faxもしくは郵送しよう。 研修終了後、報告会にて自らの経験や今後の学生生活の取組方針について、まとめるとともにプレゼンテーションする</p>				

科目名	調理理論と食文化概論	単位	4	学科	調理技術専攻科1年
		時間	120	授業形態	講義
担当教員名	多田 みのり	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	調理科学を理解し、調理技能の向上と食生活の実践に役立てる理論を身につける				
到達目標	調理工程がどのように展開し、料理が完成するかを知ることができる				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	年間授業計画 オリエンテーション				
第2回	第1章・調理とは何かを知る				
第3回	調理理論を学ぶ意義を理解できる				
第4回	調理の目的を理解できる				
第5回	おいしさの構成とは何かを知る				
第6回	食べ物の側にある要因を理解できる				
第7回	食べる人の側にある要因を理解できる				
第8回	「第1章・調理とおいしさ」確認プリント実施				
第9回	「第1章・調理とおいしさ」確認プリント解答・解説				
第10回	第2章・調理の基本操作とは何かを知る				
第11回	非加熱調理操作とは何かを知る				
第12回	計量・洗浄の操作目的と方法を理解できる				
第13回	浸漬の操作目的と方法を理解できる				
第14回	切碎の操作目的と方法を理解できる				
第15回	混合・かくはんの操作目的と方法を理解できる				
第16回	摩砕・粉砕の操作目的と方法を理解できる				
第17回	成形・圧搾・ろ過の操作目的と方法を理解できる				
第18回	冷却・冷凍・解凍の操作目的と方法を理解できる				
第19回	加熱調理操作とは何かを知る				
第20回	湿式加熱の種類と方法を理解できる				
第21回	乾式加熱の種類と方法を理解できる				

第22回	誘電加熱と誘導加熱の種類と方法を理解する
第23回	「第2章・調理の基本操作」 確認プリント実施
第24回	「第2章・調理の基本操作」 確認プリント解答・解説
第25回	第3章・植物性食品の調理科学とは何かを知る
第26回	穀類の調理操作とは何かを知る
第27回	白飯(うるち米)の調理性を知る
第28回	白飯(うるち米)の調理操作を理解する
第29回	粥と味付けご飯の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第30回	強飯(もち米)と米粉の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第31回	小麦粉の種類と特徴を知り、グルテンの調理性を理解する
第32回	ドウ生地とバター生地の調理性を知り、調理操作を理解する
第33回	膨化による調理性を知り、調理操作を理解する
第34回	小麦粉の粘性による調理操作を理解する
第35回	そばの調理性を知り、調理操作を理解する
第36回	「第3章・植物性食品の調理科学 ①穀類」 確認プリント実施
第37回	「第3章・植物性食品の調理科学 ①穀類」 確認プリント解答・解説
第38回	いもおよびでんぷん類の調理操作とは何かを知る
第39回	じゃがいもの調理性を知る
第40回	じゃがいもの調理操作を理解する
第41回	さつまいもの調理性を知り、調理操作を理解する
第42回	さといも・やまのいもの調理性を知り、調理操作を理解する
第43回	でんぷん類の種類と特徴を知り、糊化と老化による調理操作を理解する
第44回	「第3章・植物性食品の調理科学 ②いもおよびでんぷん類」 確認プリント実施
第45回	「第3章・植物性食品の調理科学 ②いもおよびでんぷん類」 確認プリント解答・解説
第46回	砂糖の調理操作とは何かを知る
第47回	砂糖の溶解性と水分保持能力を理解する
第48回	砂糖の老化抑制とメレンゲ安定の効果を理解する
第49回	砂糖のたんぱく質の凝固抑制と防腐性を理解する
第50回	砂糖のゲル化と結晶化を理解する
第51回	砂糖のカaramel化と転化糖生成を理解する
第52回	砂糖の親水性による調理性を知り、調理操作を理解する
第53回	砂糖の温度変化による調理性を知り、調理操作を理解する

第54回	「第3章・植物性食品の調理科学 ③砂糖」 確認プリント実施
第55回	「第3章・植物性食品の調理科学 ③砂糖」 確認プリント解答・解説
第56回	豆類の調理操作とは何かを知る
第57回	大豆と他の豆類の吸水性を理解する
第58回	大豆の加熱による調理性を知り、調理操作を理解する
第59回	黒豆の調理性を知り、調理操作を理解する
第60回	小豆の調理性を知り、調理操作を理解する
第61回	種実類の調理性を知り、調理操作を理解する
第62回	「第3章・植物性食品の調理科学 ④豆類⑤種実類」 確認プリント実施
第63回	「第3章・植物性食品の調理科学 ④豆類⑤種実類」 確認プリント解答・解説
第64回	野菜類の調理操作とは何かを知る
第65回	野菜の香りの分類と利用する調理について理解する
第66回	野菜類のあくと調理操作を理解する
第67回	野菜の水分変化がテクスチャーに影響する調理性を知り、調理操作を理解する
第68回	野菜に含まれるペクチン質の調理性を知り、調理操作を理解する
第69回	クロロフィル色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第70回	カロテノイド色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第71回	フラボノイド色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第72回	アントシアニン色素の特徴を知り、調理操作を理解する
第73回	野菜の調理による栄養成分の変化について理解する
第74回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑥野菜」 確認プリント実施
第75回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑥野菜」 確認プリント解答・解説
第76回	果実類の芳香成分と色素の種類を知り、調理操作を理解する
第77回	ペクチンと果実類の酵素の特徴を知り、調理操作を理解する
第78回	きのこの香り成分とうま味の成分を知り、調理操作を理解する
第79回	藻類の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第80回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類」 確認プリント実施
第81回	「第3章・植物性食品の調理科学 ⑦果実類⑧きのこ類⑨藻類」 確認プリント解答・解説
第82回	動物性食品の調理科学とは何かを知る
第83回	魚介類の種類、赤身魚と白身魚の調理性を理解する
第84回	魚介類の生食調理の種類と特徴を知り、調理性を理解する
第85回	魚介類の加熱による調理性を知り、調理操作を理解する

第86回	魚肉だんごの加熱による調理操作を理解する
第87回	いかと貝類の調理性を知り、調理操作を理解する
第88回	「第3章・動物性食品の調理科学 ①魚介類」 確認プリント実施
第89回	「第3章・動物性食品の調理科学 ①魚介類」 確認プリント解答・解説
第90回	食肉類の調理操作とは何かを知る
第91回	加熱調理による弾力性とコラーゲンの変化を知り、調理操作を理解する
第92回	食肉類を軟化させる調理操作を理解する
第93回	肉の部位の種類と特徴を知り、調理操作を理解する
第94回	焼く調理と煮る調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第95回	ひき肉の調理、鶏肉の調理、副生物の調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第96回	「第3章・動物性食品の調理科学 ②食肉類」 確認プリント実施
第97回	「第3章・動物性食品の調理科学 ②食肉類」 確認プリント解答・解説
第98回	卵類の調理操作とは何かを知る
第99回	鮮度の調理性へ影響を知り、調理操作を理解する
第100回	卵類の凝固性を知り、調理操作を理解する
第101回	割りほぐす調理、希釈卵液、つなぎ剤の調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第102回	卵類の起泡性を知り、調理操作を理解する
第103回	卵白の起泡性への影響する調理の特徴を知り、調理操作を理解する
第104回	卵白の起泡性への添加物の影響を理解する
第105回	卵黄と全卵の起泡性を知り、調理操作を理解する
第106回	卵類の乳化性を知り、調理操作を理解する
第107回	卵類の乳化の分類と特徴を知り、調理操作を理解する
第108回	「第3章・動物性食品の調理科学 ③卵類」 確認プリント実施
第109回	「第3章・動物性食品の調理科学 ③卵類」 確認プリント解答・解説
第110回	牛乳の調理による変化を知り、調理操作を理解する
第111回	牛乳の凝固による調理性を知り、調理操作を理解する
第112回	加熱による被膜形成をする調理性を知り、調理操作を理解する
第113回	クリームの調理性を知り、調理操作を理解する
第114回	バターのカリーミング性とショートニング性の特徴を知り、調理操作を理解する
第115回	チーズの調理性を知り、調理操作を理解する
第116回	「第3章・動物性食品の調理科学 ④乳類」 確認プリント実施
第117回	「第3章・動物性食品の調理科学 ④乳類」 確認プリント解答・解説

第118回	油脂の調理性を知り、調理操作を理解する
第119回	油脂の特徴を知り、調理操作を理解する
第120回	揚げ物の調理操作を理解する

科目名	食品の安全と衛生	単位	3	学科	調理技術専攻科1年
		時間	90	授業形態	講義・実習
担当教員名	森元 務	実務経験資格 有		資格名称	獣医師
授業目的	食品関係法令および食品衛生の基礎知識を習得させる				
到達目標	国民(消費者)に安全で衛生的な食品を提供できる調理師を養成する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回 ～ 第5回	第1章 食の安全と衛生 第1節 食の安全を守る 第2節 食の安全を脅かす要因 第3節 食の安全確保のしくみ				
第6回	第4節 食品衛生とは 第5節 食品衛生と調理師の責務				
第7回～ 第13回	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(微生物の種類、微生物の増殖条件、食品の微生物汚染)				
第14回	第2節 食品の腐敗(腐敗とは、腐敗に関与する微生物、腐敗の化学)				
第15回 ～ 第34回	第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物(食品添加物の概要、食品添加物と食品衛生関係法規、安全性の評価、 主な添加物とその用途) 第2節 食品と眷属(ヒ素および重金属、主な有毒元素)				
第35回	第3節 食品と放射性物質(放射線、放射性物質の基準値、放射線照射食品)				
第36回～ 第39回	第4章 食器・容器包装の衛生 第1節 器具・容器包装の概要(器具・容器包装の定義、器具・容器包装の取扱い)				
第40回	第2節 材質の種類				
第41回 ～ 第80回	第5章 飲食による健康危害 第1節 飲食による健康危害の種類 第2節 食中毒の概要(食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況) 第3節 細菌性食中毒(感染型食中毒、食品内毒素型食中毒、生体内毒素型食中毒、 細菌性食中毒の予防)				
第81回	第4節 ノロウイルス性食中毒(ノロウイルスによる食中毒、ノロウイルス性食中毒の予防)				
第82～88回	第5節 自然毒食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒、自然毒食中毒の予防)				

※ 参考資料:早わかり食品衛生法(日本食協)、早わかり食品表示法(日本食協)、食中毒必携(日本食協)、食中毒(中央法規)、大量調理施設衛生管理ポイント(中央法規)

科目名	食生活と健康	単位	2	学科	調理技術専攻科1年
		時間	60	授業形態	講義・実習
担当教員名	佐藤 啓子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学び、調理師法、健康増進法、食育など、健康づくり対策や疾病予防について調理師の果たす役割について知識を深める				
到達目標	食と健康が密接な関係であることを理解し、調理師としての社会的使命意識する 技術考査合格を目指す				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	授業オリエンテーション、第1章調理師と健康、第1節 健康の考え方 ①健康とは何か				
第2回	第1章 1節 健康の考え方 ②わが国の健康水準(平均寿命、死亡率)				
第3回	第1章 第1節 健康の考え方 ③目指すべき健康とは(健康寿命、健康を増進する環境)				
第4回	第1章 第2節 食と健康の関係 ①食生活が健康に果たす役割				
第5回	第1章 第2節 食と健康の関係 ②健康的な食生活習慣づくり				
第6回	第1章 第3節 調理師の役割 ①調理師の成り立ち ②調理師法の概要				
第7回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第8回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第9回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第10回	第1章 第3節 調理師の役割 ②調理師法の概要				
第11回	第1章 第3節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割				
第12回	第1章 第3節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割				
第13回	第2章 食生活と疾病 第1節 疾病の動向と予防 ①疾病の動向				
第14回	第2章 第1節 疾病の動向と予防 ②疾病の予防				
第15回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第16回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第17回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第18回	第2章 第2節 生活習慣病 ①生活習慣病とは				
第19回	第2章 第2節 生活習慣病 ②生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性				
第20回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防				
第21回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防				

第22回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防
第23回	第2章 第2節 生活習慣病 ③生活習慣病の予防
第24回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第25回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第26回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ
第27回	前期試験対策
第28回	前期試験対策
第29回	試験返却、解答解説
第30回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第31回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第32回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第33回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第34回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ②健康増進法
第35回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ③わが国における健康づくり対策
第36回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ③わが国における健康づくり対策
第37回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育
第38回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育
第39回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第40回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第41回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第42回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 ④健康教育(教育媒体作成)
第43回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 教育媒体作成プレゼンレーション
第44回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり対策 教育媒体作成プレゼンレーション
第45回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第46回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第47回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第48回	第3章健康づくり 第1節 健康づくり ⑤健康に関する食品情報
第49回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ①心身相関とストレス
第50回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ①心身相関とストレス
第51回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ②ストレスへの対処方法
第52回	第3章健康づくり 第2節 心の健康づくり ③心の健康と自己実現
第53回	第4章 食育 第1節 食育とは ①食育の定義

第54回	第4章 食育 第1節 食育とは ②食育の意義
第55回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第56回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第57回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第58回	第4章 食育 第1節 食育とは ③食育基本法の概要
第59回	第4章 食育 第2節 食育における調理師の役割 ①正しい知識の提供
第60回	第4章 食育 第3節 食育における調理師の役割 ①正しい知識の提供 ②食育の実践

科目名	食品と栄養の特性	単位	3	学科	調理技術専攻科1年
		時間	90	授業形態	講義・実習
担当教員名	佐藤 啓子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	エネルギーや栄養素の体内での働きを知り、食品の成分や特徴、食品の加工、貯蔵、生産、流通のしくみについて学習する				
到達目標	食品、栄養と健康の関係を理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養い、技術考査の合格を目指す				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	オリエンテーション 第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康				
第2回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ①栄養素の種類				
第3回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ②食品の成分と体の成分				
第4回	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 ③食品中の栄養素と健康				
第5回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ①炭水化物とは				
第6回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ①炭水化物とは				
第7回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物種類				
第8回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物種類				
第9回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物種類				
第10回	第1章 栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物 ②炭水化物種類				
第11回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ①脂質とは				
第12回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ①脂質とは				
第13回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ②脂質の種類				
第14回	第1章 栄養素の機能と健康 第3節 脂質 ②脂質の種類				
第15回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ①たんぱく質とは				
第16回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ②たんぱく質の種類				
第17回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ②たんぱく質の種類				
第18回	第1章 栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質 ③たんぱく質の栄養価				
第19回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ①ビタミンとは				
第20回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ②ビタミンの種類				
第21回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ②ビタミンの種類				

第22回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ②ビタミンの種類
第23回	第1章 栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン ②ビタミンの種類
第24回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ①ミネラルとは
第25回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第26回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ②ミネラルの種類
第27回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ③ミネラルの種類
第28回	第1章 栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル ③ミネラルの種類
第29回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ①水分
第30回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第31回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第32回	第1章 栄養素の機能と健康 第7節 その他の成分 ②機能性成分
第33回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ①生理的欲求
第34回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ①生理的欲求
第35回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ②心理的欲求
第36回	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ②心理的欲求
第37回	第2章 消化と吸収 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第38回	第2章 消化と吸収 第3節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第39回	第2章 消化と吸収 第4節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第40回	第2章 消化と吸収 第5節 栄養素の消化・吸収・代謝 ①栄養素の消化
第41回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第42回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第43回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第44回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ②栄養素の吸収
第45回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ③栄養素の代謝
第46回	第2章 消化と吸収 第6節 栄養素の消化・吸収・代謝 ③栄養素の代謝
第47回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ①エネルギー代謝とは
第48回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第49回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第50回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第51回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ①日本人の食事摂取基準とは
第52回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ②食事摂取基準の指標
第53回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第2節 日本人の食事摂取基準 ②食事摂取基準の指標

第54回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ①食品標準成分表
第55回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ①食品標準成分表
第56回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食品分類法
第57回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食品分類法
第58回	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第3節 食の選択 ②食品分類法
第59回	前期試験対策
第60回	前期試験対策
第61回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第62回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第63回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第64回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第65回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第66回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ①穀類
第67回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類
第68回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ②いもおよびでんぷん類
第69回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ③砂糖および甘味類
第70回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ③砂糖および甘味類
第71回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ④豆類
第72回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ④豆類
第73回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑤種実類
第74回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑤種実類
第75回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第76回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第77回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第78回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第79回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第80回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑥野菜類
第81回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第82回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第83回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第84回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑦果実類
第85回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類

第86回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類
第87回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑧きのこ類
第88回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑨藻類
第89回	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ⑨藻類
第90回	後期試験対策

科目名	調理語学 (総合調理実習)	単位	1	学科	調理技術専攻科1年
		時間	30時間	授業形態	講義
担当教員名	安達 美帆	実務経験資格 有		資格名称	修士(学術)
授業目的	英語・イタリア語の基本的な言葉の仕組みに触れつつ、レシピで使われる調理用語の基礎的な知識を習得する				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・英語で簡単な接客ができる ・英語・イタリア語で簡単なメニュー、レシピが読める単語力や基礎力をつける 				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	調理語学を学ぶ意義と、授業の目的・進め方について				
第2回	・英語の基本的な挨拶・敬称 ・英語が聞き取れなかったときの表現				
第3回	・接客に必要な英会話(お客様を迎え、席に案内するまで) ・筆記体(小文字)				
第4回	・接客に必要な英会話(お客様を迎え、席に案内するまで)の演習 ・筆記体(大文字)				
第5回	接客に必要な英会話(注文をとる場面)				
第6回	接客に必要な英会話(注文をとる場面)の演習				
第7回	接客に必要な英会話(会計の場面)				
第8回	接客に必要な英会話(会計の場面)の演習				
第9回	食材の名前を英語で覚える				
第10回	食材・調理器具の名前を英語で覚える				
第11回	レシピに出てくる英語の基本的な調理動詞				
第12回	・レシピに出てくる英語の基本的な調理動詞続き ・実際のレシピから、英文の例文確認				
第13回	英語の授業内容まとめ 定期試験対策				
第14回	テストの解答 内容の復習				
第15回	イタリアの社会と文化、イタリア語のしくみについて				
第16回	・イタリア語の発音と綴り ・イタリア語の挨拶				
第17回	・イタリア語の発音と綴り続き ・イタリア語のアルファベット				
第18回	イタリア語で自分の名前を言う表現 簡単な自己紹介				
第19回	イタリア語の男性名詞と女性名詞				
第20回	・イタリア語の男性名詞と女性名詞続き ・イタリア語の1から10までの数字				
第21回	食材の名前をイタリア語で覚える				

第22回	食材の名前をイタリア語で覚える
第23回	食材・調理器具の名前をイタリア語で覚える
第24回	イタリア料理の構成・メニューについて
第25回	イタリア料理の地方性 各地の特産物と主な料理名
第26回	・切り方の言い方をイタリア語で覚える ・主なパスタの種類
第27回	名詞の複数形
第28回	レシピに使われるイタリア語の基本的な調理動詞
第29回	イタリア語の授業内容のまとめ 定期試験対策
第30回	テストの解答 内容の復習

科目名	調理実習 日本料理・鮭 専門調理 日本・鮭	単位	実習合計 11 専門 1	学科	調理技術専攻科1年
		時間	実習合計347(内101) 専門 36	授業形態	講義 ・ 実習
担当教員名	齊藤 邦則 鹿子嶋 雄一郎 吉永 達也 名取 政記	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 調理師
授業目的	調理実習 日本料理・鮭:日本料理・鮭の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 日本:日本料理・鮭の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する また、専門的な料理の知識を深め衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 日本料理)					
第1回	講義				
第2回	講義(舍利、玉子焼き)				
第3回	包丁の使い方(キャベツ、大根、胡瓜)				
第4回	おにぎり、豚汁				
第5回	出汁巻き卵、大根の桂剥き				
第6回	かつ丼、若布と胡瓜の酢の物				
第7回	茶碗蒸し、ホウレン草としめじのおひたし				
第8回	細巻き(干瓢)				
第9回	炊き込みご飯、豆腐と茄子の揚げ出し				
第10回	稲荷寿司				
第11回	蟹身と焼茄子の山かけ、北あかりチーズ饅頭鶏そぼろ餡、時しらずの焼味噌茶漬				
第12回	鱈の三枚卸し、大根の桂剥き				
第13回	鱈の南蛮漬、鱈フライ				
第14回	試験練習(鱈の三枚卸し)				
第15回	肉じゃが、カブの浅漬、出汁巻き玉子、しらす菜飯				
第16回	ちらし寿司				
第17回	茄子と海老の揚げ出し、蛇腹胡瓜とささ身の酢の物				
第18回	握り寿司(ハマチ・サーモン)				
第19回	鱈の竜田揚げ(秋刀魚使用)				

第20回	きのご飯、出汁巻き卵、鶏のつみれ汁
第21回	握り寿司(秋刀魚・とびっこ)
第22回	太巻き、水団汁
第23回	秋刀魚の蒲焼き 炙り獅子唐、秋刀魚のつみれ汁
第24回	海老飛龍頭の温物、五目炊き込み飯
第25回	握り寿司(烏賊・帆立)
第26回	鮫鯨セミナー
第27回	筑前煮、じゃが芋とシラスの金平、胡麻豆腐阿部川
第28回	試験練習(大根の桂剥き、出汁巻き卵)
第29回	細巻き(かつぱ)、握り寿司(鰻)
第30回	烏賊と大根の煮物、若鶏の竜田揚げ
第31回	米セミナー(鯖の味噌煮、ほうれん草のお浸し、蕪の漬物)
第32回	鰯の煮付け、出汁巻き卵、梅しらすご飯
第33回	天麩羅盛り合わせ、白菜と油揚げの玉子とじ
第34回	大根じゃじゃ麺、きゃべつメンチカツ

授 業 計 画(専門調理 日本)

第1回	出汁の引き方、蟹茶巾真丈のお吸い物、大根の桂剥き
第2回	大根の桂剥練習(サラダ・キンピラ・大根餅)
第3回	天麩羅うどん、炊き込みご飯
第4回	筍の戻し方、鯖の小袖寿司、鰯の煮付け
第5回	若筍煮、筍の木の芽焼き、鯖の塩焼き
第6回	桜餅、ほっけの三枚卸し
第7回	ほっけとだし巻き玉子の揚げ出し、ほっけの味噌バター焼き
第8回	包丁の使い方(蒟蒻・大根)
第9回	ぶり大根(仕込み)・ナマコ酢(仕込み)・公魚南蛮漬
第10回	ぶり大根・ナマコ酢・海老握り
第11回	ジャガイモとハムの三杯酢、粉ふき芋 ポテトサラダ 芋もち
第12回	鰯の煮おろし 唐揚げ、桜海老炊き込みご飯

科目名	調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ	単位	実習合計 11 専門 1	学科	調理技術専攻科1年
	専門調理 西洋Ⅰ・Ⅱ	時間	実習合計347(内166) 専門 36	授業形態	講義・実習
担当教員名	所司 益於 江本 浩司 藤田 伸幸 原田 進一 塚本 孝	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 調理師 調理師 調理師
授業目的	調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ:西洋料理の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 西洋Ⅰ・Ⅱ:西洋料理の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する また、専門的な料理の知識を深め衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ)					
第1回	講義				
第2回	講義				
第3回	オムレツ				
第4回	トマトソースのスパゲティ、トマトのブルスケッタ				
第5回	カルボナーラ、ミネストローネ				
第6回	ミートスパゲティ、ピーマンのオイル漬け				
第7回	ヒュメド・ポワソン、サーモンのムニエルタルタルソース添え				
第8回	スパゲティーニアーリオオーリオ・エ・ペペロンチーノ、スパゲッティカーチョペペ				
第9回	ジュリアンサラダ香草ヴィネグレットソース、プレーンオムレツフォンデュマトソース				
第10回	リゾットアツラミラネーゼ、ミラノ風カツレツ				
第11回	ブロード、ペンネの漁師風				
第12回	ベーコンとジャガイモの Pasta、セミフレッド				
第13回	アンティパストサラダ、クールブイヨン、イタリアンドレッシング				
第14回	ジェノバ風リングイーネ、ホワイトアスパラのバツサーノ風				
第15回	ジャガイモのニョッキ、サルサポモドーロ				
第16回	試験練習(オムレツ・キャベツのジュリエヌ)				
第17回	ソイのアクアパッツァ、ビスキュイ仕込み				
第18回	娼婦風 Pasta、ティラミス				
第19回	パルミツジャーノチーズのリゾット、シチリア風カポナータ				

第20回	試験練習
第21回	ハンバーグステーキ
第22回	茄子のスパゲティトマトソースシチリア風、きのこレタスのサラダ
第23回	ナスのサルミッチャーナ、米のサラダ
第24回	ブカティーニ、鰯のシラクーザ風
第25回	ポークチャップオニオンマルメラード、じゃが芋のグラタンドゥフィノワーズ
第26回	鶏レバーのパテ
第27回	ベシャメルソース、豚肉の香草風味焼き
第28回	トマトのオープン焼き、揚げ鰯のマリネ
第29回	豚もも肉のスカロッピーナ、エリンギのトリフォーラティ、ほうれん草入りマッシュポテト
第30回	活メサーモンと野メサーモンのムニエルエスパニョール
第31回	ヴォンゴレビアンコ、インボルティーニ・ディ・ポッロ、ブイヨン復習
第32回	イカとほうれん草のインツィミーノ、じゃが芋の田舎風スパゲティ
第33回	豚肉の香草風味焼きタプナード添え、ラトウイユニース風
第34回	小海老のナンチュア、豚ロース肉のサルティンポッカ
第35回	バターライス、チキンドリア
第36回	ブロッコリーのフジッリ、魚のカルパッチョ
第37回	ピッツァマルゲリータ、トマトのカプレーゼ
第38回	じゃが芋のニョッキローマ風、ワカサギのカルピオーネ
第39回	鰯のソテーペルシャード、赤黄ピーマンの2種のソース、野菜のリュバンを添えて
第40回	卵のプッタネスカ、ケーキサレ
第41回	オムライス
第42回	4種チーズのペンネ、リコッタチーズのタルト
第43回	ツナときのこのスパゲティ・ボスカイオーラ、カボチャのプリン
第44回	試験練習
第45回	バーニャカウダ、魚のアロースト
第46回	子羊解体セミナー
第47回	シーフードドリア、ベシャメルソース、バターライス
第48回	栗とクルミのパスタ、鶏のディアボラ風
第49回	ピロシキ、ビーツのフムス
第50回	フリカッセ、チキンブロス
第51回	カッチャートーラ、チョコレートのスフレ

第52回	菜の花のオレッキエッテ、鶏とじゃが芋のロースト
第53回	仔羊料理
第54回	クラムチャウダー、豚ロース肉の森林風
第55回	フォカッチャ、サルシッチャ(子羊の余り)
第56回	フレンチドレッシング、マヨネーズ、タルタルソース
第57回	

授 業 計 画(専門調理 西洋 I・II)

第1回	鯉のボンファン風、ニース風サラダ
第2回	アランチーニ、白身魚のカルパッチョ
第3回	オムレツ、シャトー、ジュリエヌ(基本練習)
第4回	ソイのフリット(1人1尾)
第5回	ホッケのポアレ ソースグルノーブル ポンムナチュールとエピナール添え
第6回	若鶏のソテーマレンゴ風、カボチャのスープ
第7回	ポローニャ風ミートソース(仕込み)、ブロッコリーのフジッリ
第8回	ローストチキンバターライスをファルスして 季節の野菜と共に
第9回	グレイビーソース 粒マスタードを添えて
第10回	ケーキサレ、スキャンピのパスタ
第11回	氷の彫刻
第12回	ポローニャ風ミートソーススパゲティ、ラザーニャ(仕込み)、ベシャメルソース

科目名	調理実習 中国料理 専門調理 中国	単位	実習合計 11 専門 1	学科	調理技術専攻科1年
		時間	実習合計347(内80) 専門 36	授業形態	講義・実習
担当教員名	富井 祥司 鈴木 裕一郎 石浦 恵三 安藤 勝広 松岡 洋史	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 専門調理師
授業目的	調理実習 中国料理:中国料理の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 中国:中国料理の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基礎技術を活用し、実技試験における課題及び基本料理を習得する また、専門的な料理の知識を深め衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 中国料理)					
第1回	講義				
第2回	鶏蛋炒飯 蛋花湯				
第3回	鶏蛋炒飯 包丁の使い方(大根)				
第4回	火腿炒飯 包丁の使い方(大根)				
第5回	炒飯 軟炸鶏球				
第6回	香油 蟹肉炒飯 青椒肉絲				
第7回	炒飯 芙蓉包米湯				
第8回	雪菜炒飯 炒肉片				
第9回	魚香茄子 麻婆豆腐				
第10回	ラーメンセミナー				
第11回	試験練習				
第12回	炒飯(豆板醬)、醬爆肉絲				
第13回	什錦炒麵				
第14回	ルーロー飯				
第15回	加利炒飯 乾焼扇貝				
第16回	薬膳鶏支羽湯 黒醋鶏塊				
第17回	蝦仁炒飯 糖醋肉塊				
第18回	火腿炒飯 搾菜肉絲				
第19回	試験練習				

第20回	拔絲地瓜 普シ耳茶炒飯
第21回	蒜苗肉絲 火腿炒飯
第22回	素菜丸子湯 蝦仁炒飯
第23回	大肉包
第24回	餃子
第25回	酸辣湯麵 白果鷄丁
第26回	炒飯 乾燒蝦仁
第27回	洋葱燒売

授 業 計 画(専門調理 中国)

第1回	道具の扱い方(鍋焼き、包丁研ぎ) 肉絲炒飯
第2回	回鍋肉 蟹肉炒飯
第3回	特殊材料について 蝦仁炒飯
第4回	葱油作り 素麵
第5回	鳳城炒飯、白菜炒肉片
第6回	鷄蛋炒飯、木須肉片
第7回	加利炒飯 油淋鷄
第8回	杏仁豆腐 蛋炒飯
第9回	黄金炒飯 素菜蛋皮捲
第10回	搾菜炒肉絲 鳳城炒飯
第11回	担々麵 乾燒鷄塊
第12回	蕃茄炒飯 麻婆豆腐 蛋皮

科目名	総合調理実習 製菓	単位	実習合計 3	学科	調理技術専攻科1年
		時間	実習合計90(内44)	授業形態	講義・実習
担当教員名	高坂 晃 森 伸司	実務経験資格 有		資格名称	製菓衛生士 調理師
授業目的	総合調理実習 製菓:製菓の基本を学び、応用力も身に着ける				
到達目標	基本のレシピより技術・理論を習得し、衛生的な作業を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	講義				
第2回	ガトーフレーズ				
第3回	チョコレートブラウニー				
第4回	クッキー2種				
第5回	パンナコッタ				
第6回	シュークリーム				
第7回	レアチーズケーキ				
第8回	オレンジとコーヒーのゼリー				
第9回	メロンのショートケーキ				
第10回	パンプキンケーキ				
第11回	モンブラン				
第12回	ケーキ・フリュイ				
第13回	マカロン				
第14回	ブッシュ・ド・ノエル				
第15回	オレンジパウンド				

科目名	総合調理実習 集団給食	単位	実習合計 3	学科	調理技術専攻科1年
		時間	実習合計90(内16)	授業形態	講義・実習
担当教員名	小泉 栄子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ				
到達目標	集団調理の基本技術・知識を習得する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※講義・実習ともに1回2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	集団給食とは ・集団給食とは何か ・PDCAサイクルについて				
第2回	大量調理の特徴とポイント ・大量調理の特徴とポイント ・衛生管理について				
第3・4回	集団調理実習① ・ピピンバ井 ・中華スープ				
第5回	献立作成について ・献立作成の目標 ・食事バランスガイド ・日本食事摂取基準 ・献立作成				
第6回	集団調理実習② ・煮込みハンバーグランチ				

科目名	食の総合学習 (インターンシップにあたる単位)	単位	実習合計 2	学科	調理技術専攻科1年
		時間	実習合計60(10日間)	授業形態	実習
担当教員名	各業態・業種の 責任者または担当者	実務経験資格 有		資格名称	調理師 製菓衛生士 食品衛生責任者
授業目的	インターンシップにおいて実社会の現状を把握し、学習意欲の向上や職業意欲の育成を図る				
到達目標	現場での衛生管理、献立・調理、食事環境、待遇等を総合的に学ぶ				
履修上の 注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと ※社会状況などの影響による学内での実施も有				
成績評価方法	評価表・実習表				
テキスト	なし				
授 業 計 画					
事前準備	<p>学生と面接をし、分野別に研修先を決定。 インターンシップ1ヶ月ほど前に研修先に依頼文を送付。 インターンシップ依頼先から引受の有無をFaxもしくは郵送にて返信してもらう。 引受可能な研修先に学生の履歴書を送付する。 インターンシップ1週間前から学生と研修先担当者で研修時間・休日・持ち物など詳細打合せをする。</p>				
第1回 ～ 10回	<p>研修の開始 ①原則として1日実働6時間程度(場合によっては研修先担当者と応相談) 実働6時間×10日=60時間程度 ②12日間で10日間。(2日休日) 定休日などの関係で休日が2日以上ある場合は他の日の研修時間を長くして、 合計で60時間程度になるよう調整 ③原則として無償 ④研修期間中、学生は毎日勉強したことを実習ノートに記入する ⑤研修期間中、出勤簿に証明の検印をしよう。 ⑥最終日には学生の実習ノートに研修先担当者から総括を記入しよう ⑦研修期間中に担任または副担任が学生の様子を伺いに訪問し、研修生の評価票を 研修先担当者に依頼し渡す(日程の都合上郵送の場合もある)</p>				
研修終了 報告会	<p>⑧研修終了後、評価票にて学生の評価をし、Faxもしくは郵送しよう。 研修終了後、報告会にて自らの経験や今後の学生生活の取組方針について、まとめるとともにプレゼンテーションする</p>				

科目名	調理理論と食文化概論	単位	2	学科	調理技術専攻科2年
		時間	60	授業形態	講義
担当教員名	多田 みのり	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	食文化の成り立ちを理解し、時代の変遷に伴い多様化された変化の理解を深める				
到達目標	食文化の継承者である調理師として知識の習得ができる				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	調味料としての利用するときの調理性を知り、調理操作を理解する				
第2回	菓子へ利用するときの調理性を知り、調理操作を理解する				
第3回	可塑性とは何かを知り、調理操作を理解する				
第4回	調味料の調理への影響を知る				
第5回	食塩と食酢の調理性を知り、調理操作を理解する				
第6回	ゲル状食品の原料や調理性を				
第7回	ゲル状食品の調理操作を理解する				
第8回	寒天とゼラチンの調理性を比較し理解を深める				
第9回	「第3章・その他の食品の調理科学 ①油脂類②調味料③ゲル化状食品」 確認プリント実施				
第10回	「第3章・その他の食品の調理科学 ①油脂類②調味料③ゲル化状食品」 確認プリント解答・解説				
第11回	第4章・調理設備・器具と熱源とは何かを知る				
第12回	調理施設・調理設備とは何かを知る				
第13回	非加熱調理器具の特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第14回	包丁とまな板の種類と特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第15回	加熱調理器具の特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第16回	鍋の素材が調理へ及ぼす影響を知る				
第17回	各種鍋の特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第18回	電子レンジの特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第19回	電子レンジの加熱の仕組みを理解する				
第20回	電磁調理器の特徴を知り、調理操作の理解を深める				
第21回	冷蔵庫、冷凍庫の食品保存の要点を知る				

第22回	食品の保存場所と適した保存温度を理解する
第23回	食器と容器の特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第24回	材質別の特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第25回	和食器の食器の種類と特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第26回	洋食器と中国食器の食器の種類と特徴を知り、料理の用途に合わせて理解する
第27回	熱源の種類と特徴を知る
第28回	熱効率を知り、調理の用途に合わせて理解する
第29回	「第4章・調理施設・設備」 確認プリント実施
第30回	「第4章・調理施設・設備」 確認プリント解答・解説
第31回	第5章・食と文化とは何かを知る
第32回	自然環境と食文化のつながりを理解する
第33回	宗教と食物禁忌や食法・調理法の多様性を知る
第34回	食の伝播と変容を知り、現在の食生活とのつながりを理解する
第35回	食の国際化を、現在の食材や料理から理解を深める
第36回	「第5章・食と文化」 確認プリント実施
第37回	「第5章・食と文化」 確認プリント解答・解説
第38回	第6章・日本の食文化とは何かを知る
第39回	日本の食文化の時代と特徴を知る
第40回	食文化史(原始・古代)の流れを知り、変遷を理解する
第41回	食文化史(中世・近世)の流れを知り、変遷を理解する
第42回	食文化史(近代・現代)の流れを知り、変遷を理解する
第43回	日本料理様式と食事作法の特徴を知り、歴史を理解する
第44回	食文化の地域性と行事食や郷土料理の種類と特徴を知る
第45回	現代の食生活と未来の食文化について理解する
第46回	「第6章・日本の食文化」 確認プリント実施
第47回	「第6章・日本の食文化」 確認プリント解答・解説
第48回	第7章・世界の料理と食文化とは何かを知る
第49回	西洋料理の食文化史(古代ギリシア・ローマ時代、中世)の流れを知り、変遷を理解する
第50回	西洋料理の食文化史(ルネサンス期、17～19世紀、現代)の流れを知り、変遷を理解する
第51回	西洋料理(フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、ポルトガル料理など)の特徴を知る
第52回	西洋料理(イギリス料理、ドイツ料理、オーストリア料理、スイス料理など)の特徴を知る
第53回	西洋料理様式と食事作法の種類と特徴を理解する

第54回	中国料理の食文化史(周・秦・漢時代、魏晉南北朝時代、隋・唐時代)の流れを知り、変遷を理解する
第55回	中国料理の食文化史(宋時代、元時代、明・清時代)の流れを知り、変遷を理解する
第56回	中国料理の豊富な食材や、乾物の利用が発達した流れを知り、特徴を理解する
第57回	中国料理の地域性と食文化の変遷を知り、中国料理系統を理解する
第58回	中国料理様式と食事作法の種類と特徴を理解する
第59回	「第7章・世界の料理と食文化」確認プリント実施
第60回	「第7章・世界の料理と食文化」確認プリント解答・解説

科目名	食品の安全と衛生	単位	2	学科	調理技術専攻科2年
		時間	60	授業形態	講義・実習
担当教員名	菅原 憲治	実務経験資格 有		資格名称	獣医師
授業目的	食品関係法令および食品衛生の基礎知識を習得させる				
到達目標	国民(消費者)に安全で衛生的な食品を提供できる調理師を養成する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回 ～ 第22回	第7節 寄生虫による食中毒(寄生虫による食中毒の概要、寄生虫による食中毒の予防) 第8節 経口感染症(経口感染とは、経口感染症と食中毒、経口感染症の予防) 第9節 食物アレルギー(食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類、食物アレルギーの表示)				
第23回	第10節 その他の健康危害(BSE、鳥インフルエンザ、農薬及び胴部用医薬品等の残留、飼料添加物の残留)				
第24回 ～ 第30回	第6節 食品安全対策 第1節 食品安全対策とは 第2節 食品安全対策にかかわる法律(食品衛生法、食品安全基本法) 第3節 食品安全行政(中央組織、地方組織)				
第31回	第4節 食品安全情報の共有(食品表示とは、食品表示法、その他の法律の表示)				
第32～39回	第5節 食品営業施設・設備の安全対策(食品営業施設・設備の衛生管理、給水及び廃棄物処理)				
第40回	第6節 調理従事者の健康管理(病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理、調理従事者の家族の健康チェックと届出、衛生教育の重要性、食品衛生責任者)				
第41～45回	第7節 調理作業時における安全対策(食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い、洗浄・消毒・殺菌)				
第46回 ～ 第52回	第8節 自主衛生管理HACCP(HACCPとは、わが国でのHACCPに対する取り組み、HACCPシステムの7原作と12手順、HACCPを支える一般的衛生管理プログラムの普及と推進)				
第53～59回	第9節 食品事故対応(危機管理、実際に起こった食中毒の例)				
第60回	第7章 食品衛生実習				

※ 参考資料:早わかり食品衛生法(日本食協)、早わかり食品表示法(日本食協)、食中毒必携(日本食協)、食中毒(中央法規)、大量調理施設衛生管理ポイント(中央法規)

科目名	食生活と健康	単位	1	学科	調理技術専攻科2年
		時間	30	授業形態	講義
担当教員名	小泉 栄子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	労働と健康、生活環境や環境条件における健康との関わりについて理解を深める				
到達目標	食生活と健康の関わりを理解し、調理師が果たす社会的役割を理解できる				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	年間授業計画 オリエンテーション				
第2回	第5章・労働と健康とは何かを知る				
第3回	作業環境を知り、健康との関わりを理解できる				
第4回	作業条件を知り、健康との関わりを理解できる				
第5回	作業環境や条件により、どのような職業病があるかを知る				
第6回	労働災害とは何かを知る				
第7回	近年の労働災害を知り、傾向を把握する				
第8回	労働災害が起こった場合使用者と労働者がすべきことを労働基準法と合わせて理解する				
第9回	調理師の職場環境とは何かを知る				
第10回	調理人の数、賃金、労働時間について把握し、理解する				
第11回	調理施設の現場を知り、作業効率や労働災害が起きないよう理解を深める				
第12回	調理施設での労働災害を知り、どのような対応をするべきかを理解する				
第13回	「第5章・労働と健康」確認プリント実施				
第14回	「第5章・労働と健康」確認プリント解答・解説				
第15回	第6章・環境と健康とは何かを知る				
第16回	身の回りの環境が健康にどのように影響するかを知る				
第17回	現代の生活スタイルが急速に環境悪化を招いていることを知る				
第18回	人を取り巻く環境因子を知る				
第19回	大気の正常成分、気圧、温度について知る				
第20回	水の重要性と上水道下水道について理解する				
第21回	健康で安全な住居について理解する				

第22回	一般廃棄物と産業廃棄物を知り、循環型社会形成推進基本法を理解する
第23回	紫外線、可視光線、赤外線の特徴を知る
第24回	わが国の公害の歴史を知り、広がる環境汚染を理解する
第25回	空気汚染による公害を知り、調理室内の汚染防止対策を理解する
第26回	水質汚染による公害と水質汚染の現状を知り、安全な水の確保について理解する
第27回	騒音・振動・悪臭とは何かを知り、苦情の実例を見ながら対策を理解する
第28回	環境問題となる環境ホルモン、地球温暖化などを知り、その取り組みについて理解する
第29回	「第6章・労働と健康」 確認プリント実施
第30回	「第6章・労働と健康」 確認プリント解答・解説

科目名	食品と栄養の特性	単位	2	学科	調理技術専攻科2年
		時間	60	授業形態	講義・実習
担当教員名	小泉 栄子	実務経験資格 有		資格名称	管理栄養士
授業目的	エネルギーや栄養素の体内での働きを知り、食品の成分や特徴、食品の加工、貯蔵、生産、流通のしくみについて学習する				
到達目標	食品、栄養と健康の関係を理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養い、技術考査の合格を目指す				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第2回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第3回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第4回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第5回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第6回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第7回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ①魚介類				
第8回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第9回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第10回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第11回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第12回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第13回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ②食肉類				
第14回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ③卵類				
第15回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ③卵類				
第16回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ④乳類				
第17回	第4章 食品の特徴と性質 第2節 動物性食品とその加工品 ④乳類				
第18回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ①油脂類				
第19回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ①油脂類				
第20回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ②菓子類				

第21回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ②菓子類
第22回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第23回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第24回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第25回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ③嗜好飲料類
第26回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第27回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第28回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第29回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ④調味料および香辛料類
第30回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第31回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第32回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第33回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑤調理加工食品類
第34回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑥ゲル状食品
第35回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑥ゲル状食品
第36回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第37回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第38回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第39回	第4章 食品の特徴と性質 第3節 その他の食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品
第40回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ①食品の加工の目的
第41回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ②食品の加工法
第42回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ③微生物の利用
第43回	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 ③微生物の利用
第44回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ①食品の貯蔵の目的
第45回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第46回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第47回	第5章 食品の加工と貯蔵 第2節 食品の貯蔵 ②食品の貯蔵法
第48回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産
第49回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産
第50回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①わが国の食品の生産

第51回	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 ①海外から輸入される食品
第52回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第53回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第54回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第55回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ①食品の流通の仕組み
第56回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ②各食品の流通経路
第57回	第6章 食品の生産と流通 第2節 食品の流通 ②各食品の流通経路
第58回	技術考査対策
第59回	技術考査対策
第60回	技術考査対策

科目名	調理語学 (総合調理実習)	単位	1	学科	調理技術専攻科2年
		時間	30時間	授業形態	講義
担当教員名	安達 美帆	実務経験資格 有		資格名称	修士(学術)
授業目的	フランス語の基本的な言葉の仕組みに触れつつ、レシピで使われる調理用語の基礎的な知識を習得する。さらに、既習の単語の知識を活用して、英・仏・伊のレシピに親しむ。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス語に親しみ、挨拶・調理に関する単語を学ぶ ・英語・仏語・伊語の2年間の知識の総まとめをする 				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	フランスの社会と文化、フランス語のしくみについて				
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス語の発音、アルファベット ・フランス語の基本的な挨拶 				
第3回	フランス語で自分の名前を言う表現 簡単な自己紹介				
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス語の男性名詞と女性名詞 ・フランス語の1から10までの数字 				
第5回	食材の名前をフランス語で覚える				
第6回	食材の名前をフランス語で覚える				
第7回	食材の名前をフランス語で覚える				
第8回	食材の名前をフランス語で覚える				
第9回	調理器具の名前をフランス語で覚える				
第10回	フランス料理の構成・メニューについて				
第11回	フランス料理の地方性 各地の特産物と主な料理名				
第12回	切り方の言い方をフランス語で覚える				
第13回	フランス語の授業内容まとめ 定期試験対策				
第14回	テストの解答 内容の復習				
第15回	フランス語の色に関する表現				
第16回	フランス語のレシピを読む				
第17回	フランス語のレシピを読む②				
第18回	イタリア語 食材の名前、調理器具の復習				
第19回	イタリア語 食材の名前、調理器具の復習				
第20回	イタリア語 調理動詞の復習				
第21回	イタリア語の色に関する表現				

第22回	イタリア語のレシピを読む①
第23回	イタリア語のレシピを読む②
第24回	接客の英会話フレーズの復習
第25回	英語 食材の名前、調理器具の復習
第26回	英語 調理動詞の復習
第27回	英語のレシピを読む①
第28回	英語のレシピを読む②
第29回	英語の授業内容のまとめ 定期試験対策
第30回	テストの解答 内容の復習

科目名	レストランサービス (総合調理実習)	単位	1	学科	調理技術専攻科2年
		時間	30	授業形態	講義・実習
担当教員名	梅田 直樹	実務経験資格 有		資格名称	
授業目的	レストランサービスの目的を知り将来的にレストランサービス技能士を取得する知識を学ぶ				
到達目標	「物質的なサービス」「知識的なサービス」「技術的なサービス」「精神的なサービス」などのサービスの種類から接客サービスの基本を一通り習得する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1・2回	第1章 レストランサービスとは 第1節 サービスとホスピタリティ				
第3回	第2節 サービス産業と外食産業 第3節 企業の一員として				
第4回	第2章 レストランサービスの基本 第1節 レストランサービスの学習段階 第2節 接客者としての意識				
第5回 ～ 第8回	第3節 接客者の基本マナー 第5節 安全対策				
第9回	第3章 レストランサービス実務				
第10・11回	第1節 西洋料理におけるサービス実務				
第12・13回	第2節 日本料理におけるサービス実務				
第14・15回	第3節 中国料理におけるサービス実務				
第16・17回	快適な食事環境 ・雰囲気				
第18回	・食卓				
第19～21回	・食器類				
第22回 ～ 第30回	第2章 第3節 クレーム対応 ・クレーム対応の心構え ・クレームの原因 ・クレーム対応の具体的な手順と注意点 ・クレーム処理報告書 ・クレームを発生させないためには				

科目名	メニューメイキング	単位	2	学科	調理技術専攻科2年
		時間	60	授業形態	講義・実習
担当教員名	清水 真由美	実務経験資格 有		資格名称	
授業目的	料理用語、基礎的料理、栄養価計算、原価計算、料理に対する興味、知識を養う				
到達目標	栄養価計算、廃棄率、原価計算など踏まえて献立を作成する				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	メニューメイキングの概略				
第2回	料理検定プリントNO1				
第3回	箸について～箸のマナー				
第4回	読み方、漢字プリント、緑黄野菜				
第5回	料理のことば～あし、あしらい、有馬など				
第6回	包丁の持ち方、種類				
第7回	野菜の切り方				
第8回	料理のことば～きせぶた、すが立つ、蓋をきるなど				
第9回	料理用語、調味料の量、水の分量、加熱の仕方、火加減				
第10回	漢字、魚偏、野菜、など				
第11回	日本流のものの数え方				
第12回	通なことば、般若湯、衣被、お凌ぎなど				
第13回	料理検定プリントNO2				
第14回	それってなんの子、なんの部位				
第15回	乾物の戻し方いろいろ				
第16回	道具の名称NO1				
第17回	道具の名称NO2				
第18回	料理検定プリントNO3				
第19回	わかるかな？プリント1 雑炊とおじやの違い、つみれとつくねの違いなど				
第20回	わかるかな？プリント2 お汁粉とぜんざいの違いなど				
第21回	食品から食生活の流れ、食事の条件				

第22回	献立作成の手順、献立のパターン
第23回	レシピを作る、食材を限定
第24回	栄養価計算、成分表の使い方の確認
第25回	栄養価計算、成分表の使い方の確認
第26回	栄養価計算、各自でたてたレシピの栄養価の計算
第27回	栄養価計算
第28回	栄養価計算
第29回	栄養価計算
第30回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第31回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第32回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第33回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第34回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第35回	廃棄率計算、計算の仕方を確実に習得してもらう。
第36回	発注量計算gをkgでだす。
第37回	発注量計算gをkgでだす。
第38回	発注量計算gをkgでだす。
第39回	発注量計算gをkgでだす。
第40回	発注量ひとり分をだす
第41回	発注量ひとり分をだす
第42回	原価計算 1
第43回	原価計算 2
第44回	原価計算 3
第45回	原価計算 4
第46回	料理検定プリントNO4
第47回	栄養価計算、発注量計算、原価計算 1
第48回	栄養価計算、発注量計算、原価計算 2
第49回	栄養価計算、発注量計算、原価計算 3
第50回	栄養価計算、発注量計算、原価計算 4
第51回	栄養価、原価を決めてレシピをつくる。
第52回	栄養価、原価を決めてレシピをつくる。
第53回	料理検定プリントNO5

第54回	おいしい雑学、基礎的な料理についてからウンチクまで知識として学ぶ 1
第55回	おいしい雑学、基礎的な料理についてからウンチクまで知識として学ぶ 2
第56回	おいしい雑学、基礎的な料理についてからウンチクまで知識として学ぶ 3
第57回	料理検定プリントNO6
第58回	とろみ成分の違い、計算の仕方 1
第59回	とろみ成分の違い、計算の仕方 2
第60回	料理検定プリントNO7

科目名	カラーコーディネート (総合調理実習)	単位	2	学科	調理技術専攻科2年
		時間	30	授業形態	講義
担当教員名	昆野 照美	実務経験資格 有		資格名称	AFT認定色彩講師
授業目的	料理の盛り付け、テーブルコーディネート等に直接活かすカラーコーディネート技術の習得を目的とする				
到達目標	色彩の基礎知識を知り、実際の調理の現場に活かすカラーコーディネート技術の取得を目標とする				
履修上の注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと				
成績評価方法	筆記試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画					
第1回	オリエンテーション、授業の目的				
第2回	色彩の基礎知識、色の三属性				
第3回	色相、明度、彩度の理解				
第4回	色相環について				
第5回	トーンについて				
第6回	トーンのイメージの料理を探し、イメージの発表(グループワーク)				
第7回	光と色				
第8回	光と色(食卓に関する光源の実験)				
第9回	色彩心理の基礎				
第10回	色彩心理2(味や香りを色で表現) カップの色とジュースの実験				
第11回	配色調和(基礎)				
第12回	配色調和(応用)				
第13回	テーマに合わせた料理のカラーコーディネート基本				
第14回	テーマに合わせた料理のカラーコーディネート(個人)				
第15回	テーマに合わせた料理のカラーコーディネート(グループ)				
第16回	テーマに合わせた料理のカラーコーディネート(発表)				
第17回	カラーユニバーサルデザイン(高齢者、色弱者への配慮)				
第18回	カラーユニバーサルデザイン演習				
第19回	日本の伝統色彩、文化美術について(日本料理)				
第20回	海外の歴史文化・美術について(西洋、中国)				
第21回	ファッションと色彩				

第22回	パーソナルカラー(面接に望ましい色)
第23回	パーソナルカラー基礎と演習
第24回	インテリアと色彩
第25回	インテリアコーディネート基礎と好きなインテリア
第26回	好きなインテリア演習(個人)
第27回	店舗デザイン基礎
第28回	店舗デザイン演習
第29回	授業総復習1
第30回	授業総復習2

科目名	調理実習 日本料理・鮨 専門調理 日本・鮨	単位	実習合計 3 専門 7	学科	調理技術専攻科2年
		時間	実習合計90(内30) 専門 210	授業形態	実習
担当教員名	齊藤 邦則 鹿子嶋 雄一郎 吉永 達也 名取 政記	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 調理師
授業目的	調理実習 日本料理・鮨:日本料理・鮨の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 日本:日本料理・鮨の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基本技術・応用力に加え、多種多様な調理法を習得する 高度な調理法を理解・実践し、衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 日本料理)					
第1回	真鰯の姿揚げ、レンコン餅と春キャベツの味噌汁、碓井豆ごはん				
第2回	浅利豆腐、ホタルイカの酢味噌掛け				
第3回	幕の内弁当				
第4回	お椀、雛ちらし、桜餅				
第5回	天ぷらうどん、鶏炊き込み飯				
第6回	牛肉のたたき、甘えびの押し寿司、雲子茶わん蒸し				
第7回	ぶりの照り焼き、火薬ご飯、浅利のお吸い物				
第8回	おでん鍋、手打ちうどん				
第9回	牛肉と舞茸の香味焼、榎とチーズのおかか海苔巻き				
第10回	栄螺のお造り、つぼ焼き、酢の物				
授 業 計 画(専門調理 日本)					
第1回	筍ごはん、出汁巻き卵、豚肉と新玉ねぎのサラダ、鯛のアラ汁				
第2回	沢煮椀、深川飯、あさりと比布葱のぬた和え				
第3回	梅椀、蛸のお造り				
第4回	鰯の煮おろし、から揚げ、桜海老の炊き込みご飯				
第5回	鱈フライ、セロリのきんぴら				
第6回	竹の子の処理、白玉練り味噌・赤玉練り味噌、春キャベツと豚肉の甘味噌炒め				
第7回	竹の子田楽、土佐煮、焼き竹の子、竹の子ご飯				
第8回	鱈の開き、けんちん汁、蟹とうりの酢の物、茄子と胡瓜の漬物				

第9回	鯛料理
第10回	天麩羅、卵豆腐
第11回	原価計算
第12回	落料理 3品
第13回	初鰹の叩き、米茄子味噌田楽
第14回	平目の握り
第15回	帆立の袱紗焼き、鰹のさつま揚げ
第16回	じゃが芋の金平、鶏の山椒焼き、グリーンアスパラの黄身酢掛け
第17回	鰯の煮付け、松笠烏賊若布と胡瓜の酢の物
第18回	トマトと大葉の出汁巻き玉子、鮎の塩焼き、桜海老のかき揚げ
第19回	博多高野豆腐の煮物、魚素麺
第20回	和風パフェ
第21回	鮎の塩焼き、アスパラの白和え、長芋素麺
第22回	炒り豆腐、おから煮、茄子煮浸し
第23回	穴子の八幡巻き、鶏団子スープ
第24回	鶏ももと枝豆のおぼろ蒸し、海老とちくわのずんだ和え、白玉ずんだ餅
第25回	鰹バーグ、鰹の小梅煮つけ、鰹汁
第26回	松花堂弁当
第27回	松花堂弁当
第28回	烏賊めし、蛸とわかめの胡瓜酢、焼きなすと茗荷の味噌汁
第29回	試験練習(鰹の三枚卸し、大根の桂剥き、出汁巻き卵)
第30回	甘海老の押し寿司、焼き魚、胡瓜の粘巻き
第31回	真烏賊のお造り5種盛り、金糸瓜と海老の山葵酢
第32回	夏野菜の炊き合わせ
第33回	揚げほっけの叩きオクラ仕立て、ほっけと夏野菜の胡麻あん、ほっけ照り焼きご飯
第34回	鮎の姿揚げ、とうきびのかき揚げ、とうきびはさみ揚げ
第35回	鰹のなめろうさんが焼き、きのこおこわ
第36回	鰹の三枚卸し、大根の桂剥き、出汁巻き卵
第37回	天麩羅コース
第38回	野菜と海老の揚げ出し、茄子浸し 胡麻餡掛け、冷やし素麺
第39回	鮎の味噌田楽、海老かき揚げ 天茶
第40回	天麩羅、うどん、蛇腹胡瓜とささ身の酢の物

第41回	秋刀魚の叩き作り、秋刀魚竜田揚げ野菜餡かけ
第42回	ささみの月環揚げ、海老のみの揚げ、四海巻き
第43回	秋刀魚の煮付け、秋刀魚ときのこのおこわ、秋刀魚ポテト焼き
第44回	きのこの土瓶蒸し、鯛のかぶら蒸し、豆腐とキノコのザーサイ炒め
第45回	全体実習 松花堂弁当
第46回	栗ご飯、白菜と厚揚げの煮浸し、じゃが芋の煮付け
第47回	鮭白子豆腐、ゆりね海老最中、ゆりねのお汁粉
第48回	栗とサツマイモ饅頭、ホッケちゃんちゃん焼き
第49回	卒コンレシ配布(教室)
第50回	百合根豆乳コロッケ、鮭ホイル焼き
第51回	秋味柚子味噌田楽焼き、秋味ときのこの焼き浸し
第52回	豆腐と鶏のつくね焼き きのご飯掛け、大学芋、玉子雑炊
第53回	秋味とつくね芋の磯部揚げ、秋味と舞茸の天茶漬け、秋味と菊花のさつま揚げ
第54回	ホッケの蕪汁、ほっけの菜種焼き、鶏胸肉のチーズ焼き
第55回	正月料理
第56回	すっぽんセミナー
第57回	卒業料理コンクール練習①
第58回	卒業料理コンクール練習②
第59回	カナガシラの焼物・ちり蒸し、カガミダイの刺身
第60回	おでん鍋
第61回	卒業料理コンクール練習③
第62回	卒業料理コンクール練習④
第63回	和定食
第64回	原価計算、すき焼き
第65回	卒業料理コンクール練習⑤
第66回	卒業料理コンクール練習⑥
第67回	卒業料理コンクール練習⑦
第68回	卒業料理コンクール練習⑧
第69回	河豚セミナー
第70回	卒業料理コンクール

科目名	調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ 専門調理 西洋Ⅰ・Ⅱ	単位	実習合計 3 専門 7	学科	調理技術専攻科2年
		時間	実習合計90(内30) 専門 210	授業形態	実習
担当教員名	所司 益於 江本 浩司 藤田 伸幸 原田 進一 塚本 孝	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 調理師 調理師 調理師
授業目的	調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ:西洋料理の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 西洋Ⅰ・Ⅱ:西洋料理の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基本技術・応用力に加え、多種多様な調理法を習得する 高度な調理法を理解・実践し、衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 西洋料理Ⅰ・Ⅱ)					
第1回	ローストチキンバターライスをファルスして 季節の野菜と共に				
第2回	コーンポタージュスープ、若鶏の蒸し焼きオレンジ風味(鶏)				
第3回	ホワイトアスパラガスのペンネカルボナーラ仕立て、ズッパディベツシュ				
第4回	鶏胸とじゃが芋のコンフィー クーリートマトソース プランタニエ風				
第5回	グリーンアスパラガスのクレマ、海の幸のサラダ				
第6回	びっくり鶏のクリーム煮、魚介のリゾットミラノ風				
第7回	鱈と鮭のカルパッチョ和風、鱈と鮭のタルタルラビゴットソースグリュイエールチーズと白ゴマのチュイール				
第8回	仔羊のナバラン風煮込み、バナナのベニエ				
第9回	ウンブリア風野菜と魚介のオープン焼き、ナッツケーキ				
第10回	カペリッツィーセージバターソース、エチュベしたアンディーブ3種の野菜フリット				
授 業 計 画(専門調理 西洋Ⅰ・Ⅱ)					
第1回	ツナとトマトのスパゲティ、グリーンアスパラのミラノ風				
第2回	フリカッセ(鶏)、ジュニアシェフ練習				
第3回	浅利のリングイーネ、若鶏のローマ風				
第4回	若鶏の香草焼きペルシャード、アスパラガスのスープ				
第5回	ポークのフォワイヨ風、オニオングラタンスープ				
第6回	若鶏のポトフ玉葱のフラン添え(鶏)、バイヨン・ド・ヴォライユ				
第7回	鮮魚とプチトマトのスパゲティニ、ブロッコリーのガーリックアンチョビーソテー				
第8回	春キャベツと桜えびのペペロンチーノ、鰈のシラクーザ風				

第9回	豚フィレ肉のプリンスオルロフ風、バナナのベニエ
第10回	グリーンアスパラのタリアテッレ、パンツァネッラ
第11回	海の幸のマルミット風、フロマージュムース、クールブイヨン
第12回	ブロッコリーのオレッキエッテ、鶏レバーのパテ
第13回	鶏胸とじゃが芋のコンフィー クーリートマトソース プランタニエ風、苺のサバイヨングラタン
第14回	若鶏の蒸し焼きオレンジソース、コーンポタージュスープ
第15回	グリーンアスパラガスのクレマ、海の幸のサラダ
第16回	ホッケのポアレ ソースグルノーブル ポンムナチュールとエピナル添え
第17回	春の香り砂肝ときのこのスパゲティ、アスパラガスの豚肉ロールソテーゴルゴンゾーラ風味
第18回	若鶏のスモーククルミ風味、玉蜀黍とじゃが芋の冷製スープ
第19回	ホワイトアスパラガスのペネカルボナーラ仕立て、ズッパディペッシュ
第20回	ガランティーヌ・ド・ヴォライユ ソースグレイビー、野菜のフリットサラダ仕立て(鶏)
第21回	じゃが芋のトルテリクリームソース、インサラータディカプレーゼ
第22回	ブイヨン、バターライス、ビーフストロガノフ
第23回	トルテリーニインブロード(コンソメ仕立て)、鱈とじゃが芋のヴィチェンツァ風
第24回	魚介のリゾットミラノ風、レバーのヴェネツィア風
第25回	海老とルコラのカヴァティエッディ、パンナコッタとマチェドニア
第26回	試験練習
第27回	イカの詰め物トマトソース、野菜のタリオリーニ
第28回	ハンバーグステーキ、じゃが芋のドフィノワーズ
第29回	若鳥のディアボラ風(鶏)、バジルとトマトのカペリーニ
第30回	シャリアピンスステーキ、フロマージュブランのクーブ桃添え
第31回	ナスのスパゲティトマトソースシチリア風、きのこことレタスのサラダ
第32回	鯧のソテーピストゥーソース、ラトウイユ添えサラダ仕立てフォカッチャと共に
第33回	トマトとルコラのカペリーニ、イワシのベッカフィーク
第34回	鯧のソテーペルシャード赤ピーマンと黄ピーマンの2種のソース野菜のリュバンを添えて、じゃが芋のプランジール
第35回	魚のソテーバルサミコソース(魚)、カボチャのプリン
第36回	ソイのロティ、ココナッツムース
第37回	豚フィレのトンナート、カンノーリ
第38回	鱸のデュクセルソースブルブラン、フルーツグラタン
第39回	イカ墨のスパゲティ、リンゴのストゥルーデル
第40回	鶏肉のディアブルマスタードソース、そば粉の豚バラ巻きみたらし風

第41回	イワシのスパゲティシチリア風、豚のインボルティニーきのこソース
第42回	ローストチキンバターライスをファルスして 季節の野菜と共にグレイビーソース 粒マスタードを添えて
第43回	トリッパの下処理、ローマ風クリームソースのスパゲティ
第44回	豚ロース肉のソテー森林風、アメリカンソース
第45回	活メサーモンと野メサーモンのムニエル白ワインソースエチューベしたアンディーブ3種の野菜フリット
第46回	鶏のジャンボネット、カリフラワーのサラダ
第47回	鮭と鮭のカルパッチョ和風、鮭と鮭のタルタルラビゴットソースグリュイエールチーズと白ゴマのチュイール
第48回	鮭の大理石仕立て ブールブランソース鮭のクロケット ヴィエルジュソース
第49回	海老の白身魚巻きアメリカンソース、ブラウニー
第50回	パーネフラッタウ、鱈のトマト煮 メッシーナ風
第51回	海老のチェスターフィールド、ラングドシャ
第52回	豚肉のミラノ風カツレットタルタルソース 季節のジュリアンサラダ添えフレンチドレッシング、マヨネーズ、タルタルソース
第53回	秋刀魚のエスカベッシュ、カボチャのスープ
第54回	サーモンのニョッキ見立て 甘海老のクリームソース、鴨のラゲーパッパルデッレ
第55回	黒ソイのブイヤベースクレオール風、ルイユ、バケット
第56回	卒業料理コンクール練習①
第57回	じゃが芋のニョッキ、ズッキーニのパルミジャーナ
第58回	パーネカラサウとパーネフラッタウ、鱈のトマト煮込メッシーナ風
第59回	卒業料理コンクール練習②
第60回	卒業料理コンクール練習③
第61回	フォアグラのソテーふろふき大根と共に、フォアグラのテリーヌバルサミコソースコルニッションと共に
第62回	卒業料理コンクール練習④
第63回	トリッパの煮込み、ハードブレッド、ブイヨン復習
第64回	鮭のカルパッチョ、チキンブロス
第65回	卒業料理コンクール練習⑤
第66回	卒業料理コンクール練習⑥
第67回	卒業料理コンクール練習⑦
第68回	羊料理
第69回	卒業料理コンクール練習⑧
第70回	卒業料理コンクール

科目名	調理実習 中国料理 専門調理 中国	単位	実習合計 3 専門 7	学科	調理技術専攻科2年
		時間	実習合計90(内30) 専門 210	授業形態	実習
担当教員名	富井 祥司 鈴木 裕一郎 石浦 恵三 安藤 勝広 松岡 洋史	実務経験資格 有		資格名称	専門調理師 専門調理師 専門調理師 専門調理師
授業目的	調理実習 中国料理:中国料理の基本を学び、応用力も身に着ける 専門調理 中国:中国料理の高度な技術を身に着ける				
到達目標	基本技術・応用力に加え、多種多様な調理法を習得する 高度な調理法を理解・実践し、衛生的な調理業務を行う事ができる				
履修上の 注意事項	授業態度に注意し、欠席をしないこと ※調理実習は3時間、講義は2時間				
成績評価方法	筆記試験及び実技試験				
テキスト	講師指定のテキスト				
授 業 計 画(調理実習 中国料理)					
第1回	肉絲炒麵 青椒肉絲				
第2回	口麻鶏片湯 木須肉				
第3回	拌麵 合菜帶帽				
第4回	蟹肉炒飯 洋葱肉絲				
第5回	丸鶏の解体 軟炸鶏球				
第6回	上海炒麵 鳳肝炒鶏片				
第7回	蝦仁炒飯 酥咕啫肉				
第8回	酸辣湯麵 糯米蒸肉丸				
第9回	葱油湯麵 拔絲地瓜				
第10回	白菜連鍋湯 仏手捲白菜				
授 業 計 画(専門調理 中国)					
第1回	包丁の使い方(葱) 炒飯				
第2回	道具の扱い方 上海炒麵				
第3回	包丁の使い方(葱) 脯肉炒土豆絲				
第4回	鳳城炒飯 鶏とセロリの細切り炒め				
第5回	酒釀の作り方 炒飯 金沙扇貝				
第6回	雞蛋炒飯 包丁の使い方(葱) カキ油草菇豆腐				
第7回	咖☐ 炒米粉 青椒牛肉絲				
第8回	麻婆茄子 宮保鶏丁				

第9回	包丁の使い方(葱) 口麻豆腐 火腿炒飯
第10回	火腿炒飯 炸如意捲
第11回	火腿炒飯 麻婆豆腐 回鍋肉
第12回	カキ油炒米粉 黒椒炒里即
第13回	麻婆炒麵 酸辣湯
第14回	炒飯 醬肉 芙蓉包米湯
第15回	麻婆□飯
第16回	什錦炒麵
第17回	試験練習
第18回	包丁の使い方(葱)、又焼炒飯
第19回	生肉韭菜餅
第20回	角煮炒飯、包丁の使い方(葱)
第21回	水餃子
第22回	素菜冷麵、乾焼鶏塊
第23回	陳麻婆豆腐 宮保鶏丁
第24回	連鍋子鶏
第25回	時蔬炒蝦仁
第26回	洋葱焼売
第27回	炒飯 醬爆肉絲
第28回	鮭炒飯、杏仁豆腐
第29回	青椒炒鶏絲 カキ油炒米粉
第30回	鴛鴦炒飯、腰果炒鶏丁
第31回	陳皮火文滑球 鳳白炒飯
第32回	香菇湯、豆芽肉片炒麵
第33回	東土皮肉 蝦仁炒飯
第34回	乾焼鮮魚 紙包鮮貝
第35回	鯉醋鮮魚 回鍋肉
第36回	餃子
第37回	人参、大根の彫刻、飾り切り
第38回	帶子蒸腸粉 豆腐酸辣羹 東波肉
第39回	蛋皮 辣子鶏丁 雀巢
第40回	家常豆腐、茄汁鶏絲飯

第41回	人参、大根の彫刻、飾り切り
第42回	糖醋肉塊 雀巢
第43回	黒椒鮮魷花 麻婆茄子
第44回	人参、大根の彫刻、飾り切り
第45回	芙蓉鶏絲 香辣鮮魚
第46回	蟹黄蝦仁 魚香加吉魚
第47回	大肉包
第48回	什景鍋米巴 蝦仁土司
第49回	乾火扁(豆)四季豆、西芹炒鶏柳
第50回	搾菜肉絲湯麵、乾焼扇貝
第51回	包丁の使い方(葱) 肉末茼蒿
第52回	海鮮炸麵 炸烹梅肉条
第53回	炒飯 奶油扇貝
第54回	宮保鳳尾蝦 椰絲糯米米茲
第55回	乾火扁(豆)四季豆、西芹炒鶏柳
第56回	栗子火文鶏球、杏仁酥餅黒占
第57回	人参、大根の彫刻、飾り切り
第58回	人参、大根の彫刻、飾り切り
第59回	卒業料理コンクール練習①
第60回	卒業料理コンクール練習②
第61回	飾り切り、蒜苗牛肉絲 蛋炒飯
第62回	卒業料理コンクール練習③
第63回	雀巢鶏丁 火腿炒飯
第64回	卒業料理コンクール練習④
第65回	卒業料理コンクール練習⑤
第66回	豆腐玉環甫 飾り切り練習
第67回	卒業料理コンクール練習⑥
第68回	卒業料理コンクール練習⑦
第69回	卒業料理コンクール練習⑧
第70回	卒業料理コンクール

科目名	食の総合学習 (インターンシップにあたる単位)	単位	実習合計 6	学科	調理技術専攻科2年
		時間	実習合計180 60(10日日)×3	授業形態	実習
担当教員名	各業態・業種の 責任者または担当者	実務経験資格 有		資格名称	調理師 製菓衛生士 食品衛生責任者
授業目的	インターンシップにおいて実社会の現状を把握し、学習意欲の向上や職業意欲の育成を図る				
到達目標	現場での衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ				
履修上の 注意事項	実習態度に注意し、欠席をしないこと ※社会状況などの影響による学内での実施も有				
成績評価方法	評価表・実習表				
テキスト	なし				
授 業 計 画					
事前準備	<p>学生と面接をし、分野別に研修先を決定。 インターンシップ1ヶ月ほど前に研修先に依頼文を送付。 インターンシップ依頼先から引受の有無をFaxもしくは郵送にて返信してもらう。 引受可能な研修先に学生の履歴書を送付する。 インターンシップ1週間前から学生と研修先担当者で研修時間・休日・持ち物など詳細打合せをする。</p>				
第1回 ～ 10回	<p>研修の開始 ①原則として1日実働6時間程度(場合によっては研修先担当者と応相談) 実働6時間×10日=60時間程度 ②12日間で10日間。(2日休日) 定休日などの関係で休日が2日以上ある場合は他の日の研修時間を長くして、 合計で60時間程度になるよう調整 ③原則として無償 ④研修期間中、学生は毎日勉強したことを実習ノートに記入する ⑤研修期間中、出勤簿に証明の検印をしよう。 ⑥最終日には学生の実習ノートに研修先担当者から総括を記入しよう ⑦研修期間中に担任または副担任が学生の様子を伺いに訪問し、研修生の評価票を 研修先担当者に依頼し渡す(日程の都合上郵送の場合もある)</p>				
研修終了 報告会	<p>⑧研修終了後、評価票にて学生の評価をし、Faxもしくは郵送しよう。 研修終了後、報告会にて自らの経験や今後の学生生活の取組方針について、まとめるとともにプレゼンテーションする</p>				