| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食生活と健康 | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 単位/授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 30回 | 2単位（60単位時間） | 必須 | 北満夫 |

**授　業　の　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・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。

**授業終了時の到達目標**

・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。
・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。
・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 県庁職員として保健所、衛生研究所などに勤務。調理師免許、製菓衛生士免許の講習会指導員として従事 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 健康水準と目指すべき健康について | 我が国の健康水準や健康目標等について学修する |
| 3～4 | 食生活の健康に果たす役割と健康的な食習慣について | 食生活・食習慣と健康との関連について学修する |
| 5～6 | 調理師の成り立ち、調理師法について | 調理師の歴史、調理師法の目的・定義、資格について学修する |
| 7～8 | 調理師免許、専門調理師免許について | 調理師の概要と免許取得、専門調理師の概要等について学修する |
| 9～10 | 食生活における調理師の役割について | 豊かな食生活と調理師との関係及びその役割について学修する |
| 11～12 | 生活習慣病について | 生活習慣病の種類及びそれぞれの疾病への食習慣の関りについて学修する |
| 13～14 | 疾病予防について | 疾病予防（３段階）の具体例について学修する |
| 15～16 | 健康増進法の目的と役割について | 健康増進法の目的及びその役割の明確化について学修する |
| 17～18 | 健康増進法について | 健康増進法の各論（喫煙、飲酒、食習慣等）について学修する |
| 19～20 | 健康づくり対策について | 健康づくり対策の概要（運動、食事バランス等）について学修する |
| 21～22 | 心の健康づくりについて | 健康づくり（こころの問題、ストレス等）について学修する |
| 23 | 食育基本法の概要 | 食育基本法の概要、食育推進の必要性について学修する |
| 24～25 | 食育について | 食育の目的とその概要について学修する |
| 26～27 | 食育における調理師の役割について | 食育おける調理師の役割（伝統食、地産地消、食料自給率、フードマイレージ等）について学修する |
| 28～29 | 労働安全衛生法及び作業環境、作業工程、職業病等について | 労働安全衛生法、作業環境管理・作業管理、労働災害等について学修する |
| 30 | 労働条件について | 労働条件、労働時間、賃金、休暇・有給等について学修する |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書 食生活と健康 | 期末試験 | 70.0% | 各自が予習復習を |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 | | |
|---|---|---|---|---|
| | （全国調理師養成施設協会） | 課題・レポート | 30.0% | 行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|
| 食生活と健康 | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 講義 |

| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
|---|---|---|---|---|
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 北満夫 |

**授　業　の　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・疾病の現状を把握し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等の健康づくりや食生活の向上に関する法規やそれに関連する対策及び活動、さらには食品に関連する話題（ゲノム食品等）について学び、調理師が果たすべき役割を理解する。

**授業終了時の到達目標**

・健康的に生活するための食生活の重要性が身に付く。
・調理師法、健康増進法、食育基本法を学び内容がわかる。
・調理師としての役割を理解し、実践できるような知識を習得する。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 県庁職員として保健所、衛生研究所などに勤務。調理師免許、製菓衛生士免許の講習会指導員として従事 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1 | 公害・環境汚染について | 公害・環境汚染の歴史と環境基本法について学修する |
| 2～3 | 空気汚染・水質汚濁について | 室内空気汚染、水質汚濁、上下水道、有害化学物質について学修する |
| 4～5 | 騒音・振動・悪臭について | 騒音及び振動のレベルと規制基準値、悪臭の発生源、悪臭の防止・苦情対策について学修する |
| 6～7 | 環境問題とその取り組み | SDGｓの目的、海洋ゴミの生体への影響、内分泌かく物質の生体への影響について学修する |
| 8～9 | 地球温暖化について | 地球温暖化の原因と酸性雨対策等について学修する |
| 10～11 | 食品への放射線照射等について | 放射線照射食品、遺伝子組み換え食品、ゲノム食品について学修する |
| 12～13 | 循環型社会の構築について | 持続可能な循環型社会の構築するための施策について学修する |
| 14 | 食品リサイクルについて | 様々な食品リサイクルや食品ロスの軽減について学修する |
| 15 | 一年間のまとめ① | 過去問の試験 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　　食生活と健康 | 期末試験<br>課題・レポート | 50.0%<br>50.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品と栄養の特性 | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 30回 | 2単位（60単位時間） | 必須 | 坂井良輔 |

授　業　の　概　要

栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。
おいしさの理由を理論的に学修する。

授業終了時の到達目標

・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。
・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。
・日本人の食事摂取基準から、年代別で必要な栄養量の基礎を学ぶ
・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

時間外に必要な学修

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 栄養素の機能と健康について | 栄養と健康の関わりを学修する |
| 3～4 | 栄養素の種類・炭水化物について | 炭水化物の定義と種類を学修する |
| 5～6 | 栄養素の種類・脂質について | 脂質の定義と種類を学修する |
| 7～8 | 栄養素の種類・タンパク質について | タンパク質の定義と種類を学修する |
| 9～10 | 栄養素の種類・ビタミンについて | ビタミンの定義と種類を学修する |
| 11～12 | 栄養素の種類・ミネラルについて | ミネラルの定義と種類を学修する |
| 13～14 | 栄養素の種類・その他の成分について | 水分・機能性成分について学修する |
| 15～16 | エネルギー代謝について | エネルギー代謝について学修する |
| 17～18 | 食品の選択について | 食品標準成分表について学修する |
| 19～20 | 食品の分類について | 食品の分類・食事バランスガイドについて学修する |
| 21～22 | 食事摂取基準について | 食事摂取基準を学修する |
| 23～24 | 消化と吸収・食品の摂取について | 生理的欲求と心理的欲求について学修する |
| 25～26 | 消化と吸収・食品の消化について | 栄養素の消化について学修する |
| 27～28 | 消化と吸収・食品の吸収について | 栄養素の吸収について学修する |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 29～30 | 消化と吸収・食品の代謝について | 食品の代謝について学修する |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　２食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）<br>最新食品標準成分表 | 期末試験<br>中間提出物<br>小テスト | 50.0%<br>30.0%<br>20.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品と栄養の特性 | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 45回 | 3単位（90単位時間） | 必須 | 坂井良輔 |

**授　業　の　概　要**

栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養、健康の関わりを理解する。
おいしさの理由を理論的に学修する。

**授業終了時の到達目標**

・栄養素の機能と健康のかかわりについて理解する。
・栄養素の消化、吸収、代謝の仕組みと流れを理解する。
・日本人の食事摂取基準から、年代別で必要な栄養量の基礎を学ぶ
・食品の特徴、旬、成分や加工食品についての知識を深める。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 食品の特徴と性質① | 植物性食品とその加工品（穀類） |
| 3～4 | 食品の特徴と性質② | 植物性食品とその加工品（いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類） |
| 5～6 | 食品の特徴と性質③ | 植物性食品とその加工品（豆類、種実類） |
| 7～8 | 食品の特徴と性質④ | 植物性食品とその加工品（野菜類） |
| 9～10 | 食品の特徴と性質⑤ | 植物性食品とその加工品（果実類） |
| 11～12 | 食品の特徴と性質⑥ | 植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類） |
| 13～14 | 食品の特徴と性質⑦ | 植物性食品とその加工品（まとめ） |
| 15～16 | 健康づくりの食事プラン | 食品の組み合わせ、献立作成 |
| 17～18 | 食品の特徴と性質⑧ | 動物性食品とその加工品（魚介類） |
| 19～20 | 食品の特徴と性質⑨ | 動物性食品とその加工品（食肉類） |
| 21～22 | 食品の特徴と性質⑩ | 動物性食品とその加工品（卵類、乳類） |
| 23～24 | 食品の特徴と性質⑪ | 動物性食品とその加工品（まとめ） |
| 25～26 | 食品の特徴と性質⑫ | その他の食品（油脂類、菓子類） |
| 27～28 | 食品の特徴と性質⑬ | その他の食品（嗜好飲料類） |
| 29～30 | 食品の特徴と性質⑭ | その他の食品（調味料および香辛料類） |
| 31～32 | 食品の特徴と性質⑮ | その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品） |
| 33～34 | 食品の特徴と性質⑯ | その他の食品（特別用途食品、保健機能食品） |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 35～36 | 食品の特徴と性質⑰ | その他の食品（まとめ） |
| 37～38 | 食品の加工と貯蔵① | 食品の加工と貯蔵① |
| 39～40 | 食品の加工と貯蔵② | 食品の加工、貯蔵② |
| 41～42 | 食品の加工と貯蔵③ | まとめ |
| 43～44 | 食品の生産と流通① | 食品の輸入、流通 |
| 45 | 食品の生産と流通② | まとめ |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書<br>２食品と栄養の特性<br>最新食品標準成分表<br>オールフォト食材図鑑 | 期末試験<br>中間提出物<br>小テスト | 50.0%<br>30.0%<br>20.0% | 授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品の安全と衛生 | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 30回 | 2単位（60単位時間） | 必須 | 中山　吉宣 |

**授　業　の　概　要**

安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保することができる。

**授業終了時の到達目標**

・食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を得る。
・食品と微生物のかかわりについて理解する。
・食品に関係する化学物質についての知識を深める。
・飲食による健康被害の種類とその内容についての知識を深める。食品にかかわる法律、制度、組織について学ぶ。

**実務経験内容**

| | |
|---|---|
| 有 | 県庁職員として保健所、衛生研究所などに勤務。調理師免許、製菓衛生士免許の講習会指導員として従事 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 食品の安全と衛生について | 安全確保のしくみ、食品衛生とは<br>食品衛生と調理師の責務 |
| 3～4 | 食品と微生物　① | 食品中の微生物の種類<br>細菌・真菌類・ウィルス |
| 5～6 | 食品と微生物　② | 微生物の増殖条件<br>栄養素・水分・温度 |
| 7～8 | 食品と微生物　③ | 汚染指標菌　食品の腐敗 |
| 9～10 | 食品と化学物質　概要 | 食品添加物の概要　①<br>定義 |
| 11～12 | 食品と化学物質　① | 食品添加物の概要　②<br>表示例 |
| 13～14 | 食品と化学物質　② | 食品添加物と食品衛生関連法律 |
| 15～16 | 食品と化学物質　③ | 食品添加物の安全性、用途　① |
| 17～18 | 食品と化学物質　④ | 食品添加物の安全性、用途　② |
| 19～20 | 食品と化学物質　⑤ | 食品と重金属 |
| 21～22 | 食品と化学物質　⑥ | 食品と放射性物質 |
| 23～24 | 器具・容器包装の衛生 | 器具・容器包装の概要、材質の種類 |
| 25～26 | 飲食による健康危害① | 健康危害の種類、食中毒の原因 |
| 27～28 | 飲食による健康危害② | 細菌性食中毒<br>感染型食中毒 |
| 29～30 | 飲食による健康危害③ | 細菌性食中毒<br>食品内毒素型食中毒 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　食品の安全と衛生 | 期末試験 | 70.0% | 各自が予習復習を |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 提出物 | 30.0% | 行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品の安全と衛生 | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 45回 | 3単位（90単位時間） | 必須 | 中山　吉宜 |

授　業　の　概　要

食にかかわる、安全と衛生を確保するための知識を身に着け、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。

授業終了時の到達目標

食品と微生物のかかわりを理解し食品に関係する化学物質についての知識を深める。
飲食による健康被害の種類とその内容について食品にかかわる法律、制度、組織について学習する。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 県庁職員として保健所、衛生研究所などに勤務。調理師免許、製菓衛生士免許の講習会指導員として従事 |

時間外に必要な学修

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 飲食による健康危害④ | 細菌性食中毒<br>生体内毒素型食中毒 |
| 3～4 | 飲食による健康危害⑤ | ウイルス性食中毒<br>ノロウイルスによる食中毒 |
| 5～6 | 飲食による健康危害⑥ | 自然毒食中毒（動物性自然毒）<br>自然毒食中毒（植物性自然毒） |
| 7～8 | 飲食による健康危害⑦ | 化学性食中毒と予防 |
| 9～10 | 飲食による健康危害⑧ | 寄生虫による食中毒の予防①<br>アニサキス等 |
| 11～12 | 飲食による健康危害⑨ | 寄生虫による食中毒の予防②<br>日本海裂頭状虫等 |
| 13～14 | 飲食による健康危害⑩ | 経口感染症<br>食物アレルギー① |
| 15～16 | 飲食による健康危害⑪ | 食物アレルギー②<br>その他の健康危害 |
| 17～18 | 食品安全対策① | 食品安全対策にかかわる法律、行政 |
| 19～20 | 食品安全対策② | 食品表示法 |
| 21～22 | 食品安全対策③ | 食品営業施設・設備の安全対策<br>施設・設備の衛生管理等 |
| 23～24 | 食品安全対策④ | 調理従事者の健康管理<br>病原微生物保有者の把握等 |
| 25～26 | 食品安全対策⑤ | 調理作業時の安全対策<br>食材の衛生管理・手洗い等 |
| 27～28 | 食品安全対策⑥ | 自主衛生管理ＨＡＣＣＰ |
| 29～30 | 食品安全対策⑦ | 食品事故対応 |
| 31～32 | 食品衛生実習 | 実験をする時の注意と危惧の扱い方等 |
| 33～34 | 食品衛生実習 | 生卵の鮮度判定 |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 35～36 | 食品衛生実習 | 手洗い実習 |
| 37～38 | 食品衛生実習 | 器具等の洗浄・消毒実習 |
| 39～40 | 食品衛生実習 | 魚介類・練り製品・食肉・牛乳の鮮度判定 |
| 41～42 | 食品衛生実習 | 食品の内部温度の測定 |
| 43～44 | 食品衛生実習 | 食品からの各種細菌の検出 |
| 45 | 食品衛生実習 | 調理器具の汚れ状態の検査<br>食器洗浄後の汚れ状態の検査 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会） | 期末試験<br>提出物 | 100.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理理論と食文化概論 | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 45回 | 3単位（90単位時間） | 必須 | 野村京子 |

授　業　の　概　要

調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。

授業終了時の到達目標

調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

時間外に必要な学修

予習、復習に努めること。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | おいしさの構成 | 食べ物の側にある要因<br>食べる人の側にある要因 |
| 3～4 | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作① | 計量、洗浄、浸漬、切砕について |
| 5～6 | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作② | 混合、撹拌、摩砕･粉砕、成形･圧搾･ろ過について |
| 7～8 | 調理の基本操作<br>非加熱調理操作③ | 冷却･冷凍･解凍について |
| 9～10 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作① | 湿式加熱<br>ゆでる、煮るについて① |
| 11～12 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作② | 湿式加熱<br>ゆでる、煮るについて② |
| 13～14 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作③ | 湿式加熱<br>蒸すについて① |
| 15～16 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作④ | 湿式加熱<br>蒸すについて② |
| 17～18 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作⑤ | 乾式加熱<br>焼く、炒めるについて① |
| 19～20 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作⑥ | 乾式加熱<br>焼く、炒めるについて② |
| 21～22 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作⑦ | 乾式加熱について<br>揚げるについて① |
| 23～24 | 調理の基本操作<br>加熱調理操作⑧ | 乾式加熱<br>揚げるについて② |
| 25～26 | 食品の調理科学<br>植物性食品① | 穀類<br>白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について① |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 27～28 | 食品の調理科学<br>植物性食品② | 穀類<br>白飯、かゆ、味付け飯、すし飯、強飯について② |
| 29～30 | 食品の調理科学<br>植物性食品③ | 穀類<br>米粉、小麦粉、蕎麦について① |
| 31～32 | 食と文化<br>食文化の成り立ち･多様な食文化 | 自然環境と食文化･宗教と食物禁忌･食法調理法などの多様性など |
| 33～34 | 日本の食文化<br>日本の食文化史･日本料理の食文化 | 原始から現代までの食文化史を学ぶ<br>日本料理の特徴、様式、食事作法を学ぶ |
| 35～36 | 行事食と郷土料理<br>食文化の地域性･行事食① | 正月料理、ご節句、行事食の食事を学ぶ |
| 37～38 | 行事食と郷土料理<br>食文化の地域性･行事食② | 郷土料理について学ぶ |
| 39～40 | 現代の食生活と未来の食文化<br>食生活の現状･食文化の未来 | 食育、スローフード、地産地消について学ぶ |
| 41～42 | 世界の料理と食文化<br>西洋料理の食文化① | 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ① |
| 43～44 | 世界の料理と食文化<br>西洋料理の食文化② | 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴について学ぶ① |
| 45 | 世界の料理と食文化<br>西洋料理の食文化③ | 西洋料理の様式、食事作法について学ぶ |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　『４調理理論と食文化概論』（全国調理師養成施設協会）<br>最新食品標準成分表 | 期末試験<br>課題・レポート | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理理論と食文化概論 | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 45回 | 3単位（90単位時間） | 必須 | 野村京子 |

**授　業　の　概　要**

調理をする意義、調理の目的を学び、食品の特性や調理法を理論的に学習する。安全においしい料理を作る為の調理方法を理論的に学修する。
世界各国の食文化や料理の特徴を時系列に沿って学び、調理に関する知識を理論的に理解する。時代の変遷に伴って多様化している食文化の移り変わりを理解し、現代の食を取り巻く環境から未来への食文化について考える能力を養い、食文化の継承者として意義を自覚する。

**授業終了時の到達目標**

調理師の社会的使命である人々の健康維持、増進、食の安全性の確保、食文化継承について理解し、伝統的料理技術や調理様式を学び食文化の継承者としての自覚を持つ。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

**時間外に必要な学修**

予習、復習に努めること。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 食品の調理科学<br>植物性食品④ | 穀類<br>米粉、小麦粉、蕎麦について② |
| 3～4 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑤ | いも及びでんぷん類<br>いも類、でんぷん類について① |
| 5～6 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑥ | いも及びでんぷん類<br>いも類、でんぷん類について② |
| 7～8 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑦ | 砂糖類について① |
| 9～10 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑧ | 砂糖類について② |
| 11～12 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑨ | 豆類、種実類について |
| 13～14 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑩ | 野菜類、果実類について |
| 15～16 | 食品の調理科学<br>植物性食品⑪ | きのこ類、藻類について |
| 17～18 | 食品の調理科学<br>動物性食品① | 魚介類について① |
| 19～20 | 食品の調理科学<br>動物性食品② | 魚介類について② |
| 21～22 | 食品の調理科学<br>動物性食品③ | 肉類について① |
| 23～24 | 食品の調理科学<br>動物性食品④ | 肉類について② |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 25～26 | 食品の調理科学<br>動物性食品⑤ | 卵類について① |
| 27～28 | 食品の調理科学<br>動物性食品⑥ | 卵類について② |
| 29～30 | 食品の調理科学<br>動物性食品⑦ | 乳類について① |
| 31～32 | 食品の調理科学<br>動物性食品⑧ | 乳類について② |
| 33～34 | 食品の調理科学<br>その他の食品① | 油脂類、調味料について① |
| 35～36 | 食品の調理科学<br>その他の食品② | 油脂類、調味料について② |
| 37～38 | 食品の調理科学<br>その他の食品③ | ゲル状食品について |
| 39～40 | 世界の料理と食文化<br>中国料理の食文化① | 中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統について学ぶ① |
| 41～42 | 世界の料理と食文化<br>中国料理の食文化② | 中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統について学ぶ② |
| 43～44 | 世界の料理と食文化<br>その他の国の料理の食文化① | アジア、中東、中南米の料理について学ぶ① |
| 45 | 世界の料理と食文化<br>その他の国の料理の食文化① | アジア、中東、中南米の料理について学ぶ② |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　『４調理理論と食文化概論』（全国調理師養成施設協会）<br>最新食品標準成分表 | 期末試験<br>課題・レポート | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（基礎技術） | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 30回 | 2単位（60単位時間） | 必須 | 板坂剛 |

授　業　の　概　要

調理場での手洗いや調理器具の消毒、調理場の清掃などの衛生管理、食材管理の管理方法を学修する。基礎的な調理知識と技術を学修する。

・自己管理（体調、衛生、時間）ができる
・調理器具の扱い方がわかる
・グルメピック予選課題ができる

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

時間外に必要な学修

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 調理作業前の準備 | 挨拶　身だしなみ　手洗い　ロッカーの使い方<br>実習室入室方法　調理道具の確認 |
| 3～4 | 包丁の使い方について① | 和包丁の研ぎ方　動かし方 |
| 5～6 | 包丁の使い方について② | 洋包丁の研ぎ方　動かし方 |
| 7～8 | 包丁の使い方について③ | 中国包丁の研ぎ方　動かし方 |
| 9～10 | 基本的な切り方① | 和包丁を使って<br>かつらむき　せん切り　薄切りなど |
| 11～12 | 基本的な切り方② | 洋包丁を使って<br>エマンセ　さいの目切り　みじん切りなど |
| 13～14 | 基本的な切り方③ | 中国包丁を使って<br>薄切り　細切り　みじん切りなど |
| 15～16 | 基本的な切り方④ | 和包丁を使って<br>へぎ切り　せん切り　蛇腹切り　そぎ切り　平作りなど |
| 17～18 | 基本的な切り方⑤ | 洋包丁を使って<br>ジュリエンヌ　みじん切り　シャトーむきなど |
| 19～20 | 基本的な切り方⑥ | 中国包丁を使って<br>へぎ切り　細切り　飾り切りなど |
| 21～22 | 卵の調理法について① | だし巻き玉子　薄焼き玉子 |
| 23～24 | 卵の調理法について② | オムレツ |
| 25～26 | 魚の下処理について① | 魚の水洗い　大名卸しなど |
| 27～28 | 魚の下処理について② | 魚の水洗い　三枚卸しなど |
| 29～30 | 調理技術コンクール課題について | 日本料理　西洋料理　中国料理の各課題など |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 | | |
|---|---|---|---|---|
| | 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集<br>（全国調理師養成施設協会） | 試験<br>提出物 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（フランス料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 板坂　剛 |

**授　業　の　概　要**

家庭料理や地方料理、レストランで提供する高級料理まで幅広いフランス料理の調理知識と技術を身につける。洋包丁の使用方法、ダシの引き方、ソース・スープの作り方、調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の下処理・加工方法などのフランス料理の基礎を学び、その応用としてフランスの伝統的なメニューの作成を行う。

**授業終了時の到達目標**

食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、フランス料理の知識と調理技術を身につける。

**実務経験内容**

| | |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| | | |
|---|---|---|
| 1～3 | フランス料理<br>包丁の持ち方、研ぎ方、切りものの基礎 | 切りもののサラダ　オニオンドレッシング |
| 4～6 | フランス料理　地方<br>の郷土料理に触れる、卵の熱変性を利用し半熟を維持する | キッシュロレーヌ　チキンライス＆オムレツ |
| 7～9 | フランス料理　野菜<br>のポッシェ・ブランシェ・ブイイ（茹で方の基本）、ホタテ貝の焼き方（アロゼ） | 色どり野菜の季節野菜　テリーヌ仕立て甘酸っぱいはちみつソース　ほたて貝のマッシュルーム風味のバター焼き　カレー風味のかぼちゃのピューレ添え |
| 10～12 | フランス料理　ラタ<br>トゥイユの煮方加減、鶏肉の低温火入れのやり方 | 焼きナスとムール貝　カポナータと一緒に<br>鶏胸肉のフォワイヨー風　オングロワーズソース |
| 13～15 | フランス料理<br>野菜の詰め物のやり方、ソテーの焼き加減について | 小海老とイカをクスクス　合えたオヴの詰めもの　赤ピーマンの鮮やかなソース<br>真鯛　じゃがいものエカイエソテー　ソースヴァンジョーヌオーエシャロット |
| | | |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集<br>（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（フランス料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 板坂　剛 |

**授　業　の　概　要**

家庭料理や地方料理、レストランで提供する高級料理まで幅広いフランス料理の調理知識と技術を身につける。洋包丁の使用方法、ダシの引き方、ソース・スープの作り方、調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の下処理・加工方法などのフランス料理の基礎を学び、その応用としてフランスの伝統的なメニューの作成を行う。

**授業終了時の到達目標**

食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、フランス料理の知識と調理技術を身につける。

**実務経験内容**

| | |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| | | |
|---|---|---|
| 1～3 | フランス料理<br>パイ包みのやり方、ローストソテーの違いについて学ぶ | サーモンとほうれん草のフローレンススタイル　オレンジキュロットのソース<br>うさぎ背肉ともも肉２つの調理　エーンピラフと共に |
| 4～6 | フランス料理　鰯<br>の卸し方、肉の下ごしらえのやり方 | イワシのカレー風味ソテー　サツマイモとピーマン添え　ソースグリビッシュ<br>豚肩ロース肉のシュニツェル風　パスタとインゲンと共に |
| 7～9 | フランス料理<br>スープの煮方、煮る時間、スチームでの低温調理の仕方 | シャンピニオンのクリームポタージュ　白玉入り　カプチーノ仕立て<br>鶏モモ肉のバーベキュー仕立て　じゃがいものパンケーキ添え |
| 10～12 | フランス料理<br>コロッケの揚げ方、油の量と揚げるタイミング | マグロと季節野菜のモザイク仕立て　グリーンソースで華やかに<br>タラバカニとチーズのびっくりコロッケ |
| 13～15 | フランス料理<br>牛肉の火入れ加減、ソースの仕上げるタイミング | オマールエビのズッキーニ包み　コキヤージュトマトのソース<br>牛ひれ肉のベーコン巻きソテー　ポーチドエッグと共に　　りんごのノルマンディソース |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（日本料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 大貫光介 |

**授　業　の　概　要**

和包丁の使用方法、ダシの引き方、食材の下処理、調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の加工方法など日本料理の基礎を学び、その応用として伝統的な日本料理の献立と調理技術を身につける。

**授業終了時の到達目標**

食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、日本料理の知識と調理技術を身につける。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 日本料理店、数社に勤務。現在は日本料理店で料理長を務める。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～3 | だし汁を引く<br>米を洗う | 青菜の浸し、白飯、豆腐と三つ葉の赤味噌仕立て<br>さいの目切り |
| 4～6 | 薄刃包丁、出刃包丁の使い方<br>野菜の切り方、鶏肉の処理 | 筑前煮、白飯、沢煮椀<br>乱切り、せん切り、ぶつ切り |
| 7～9 | 出刃包丁の使い方<br>野菜の切り方、魚の下処理 | 鰺つみれ汁、切り干し大根の酢の物、白飯<br>短冊切り、みじん切り、鰺の三枚卸し |
| 10～12 | 魚の下処理復習 | 鰺照り焼き、鰺南蛮漬け、白飯 |
| 13～15 | だし巻き玉子の作り方 | だし巻き玉子、炊き込みご飯 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集<br>（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（日本料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 大貫光介 |

**授　業　の　概　要**

和包丁の使用方法、ダシの引き方、食材の下処理、調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の加工方法など日本料理の基礎を学び、その応用として伝統的な日本料理の献立と調理技術を身につける。

**授業終了時の到達目標**

食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、日本料理の知識と調理技術を身につける。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 日本料理店、数社に勤務。現在は日本料理店で料理長を務める。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～3 | 揚げ物の作り方 | 鶏ささ身と胡瓜の酢の物、かき揚げ丼<br>揚げ豆腐赤味噌仕立て |
| 4～6 | 真丈の作り方<br>魚の下処理（鰯を使って） | 帆立貝ぬた和え、海老真丈すまし仕立て、鰯かば焼き丼 |
| 7～9 | 石川県の郷土料理 | 治部煮、蓮蒸し、白飯 |
| 10～12 | 魚の下処理（鯛を使って） | 鯛造り、鯛茶漬け、鯛あら煮 |
| 13～15 | すし飯の作り方 | 長芋羹、太巻き寿司、貝の潮仕立て |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集<br>（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（イタリア料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 吉田　憲一郎 |

**授　業　の　概　要**

家庭料理や地方料理、レストランで提供する高級料理まで幅広いイタリア料理の調理知識と技術を身につける。野菜、魚介類、肉類の下処理・加工方法などのイタリア料理の基礎を学び、その応用としてイタリアの地方料理の作成を行う。

**授業終了時の到達目標**

食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学び、イタリア料理の知識と調理技術を身につける。

**実務経験内容**

| | |
|---|---|
| 有 | イタリア料理店、数社に勤務。現在はイタリア料理店で料理長を務める。 |

**時間外に必要な学修**

予習・復習に努める

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～3 | イタリア料理<br>イタリア料理の流れについて知る | 鮮魚のカルパッチョ、トマトとバジリコのブルスケッタ、ペンネアラビアータ |
| 4～6 | イタリア料理<br>パスタ、リゾットについて知る | リングイーネジェノバ風ソース、スパゲッティボローニャ風、パルメザンチーズのリゾット |
| 7～9 | イタリア料理<br>基本的なトマトソース、魚料理について知る | トマトソース、鯛のじゃがいも包み焼き、スパゲッティペペロンチーノ、きのこのソテー |
| 10～12 | イタリア料理<br>肉料理について知る | パプリカのロースト、鶏の猟師風、じゃがいものピュレ、スパゲッティカルボナーラ |
| 13～15 | イタリア料理<br>肉料理について知る | 牛ステーキルーコラ添え、じゃがいものロースト<br>ティラミス |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（中国料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 山本経一 |

**授　業　の　概　要**

中国四川の家庭料理やレストランで提供する高級料理まで幅広い中国料理の調理知識と技術を身につける。調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の下処理・加工方法などの中国料理の基礎を学び、その応用として伝統的なメニューの作成を行う。

**授業終了時の到達目標**

中国四川の代表的な料理を学び、下味の付け方やソースの合わせ方を理解する。出汁の引き方、野菜類・魚介類・肉類など食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、中国料理の知識と調理技術を身につける。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 中国料理店、数社に勤務。現在は中国料理店を経営兼料理長も務める |

**時間外に必要な学修**

授業の予習・復習に努め、習熟を図ること

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～4 | 中国料理<br>だし汁のとり方<br>冷菜について | 毛湯、清湯、白湯<br>棒棒鶏絲、玉米羹、鍋貼餃子 |
| 5.6 | 中国料理<br>油烹法　炒について | 共和冷菜、青椒牛肉絲 |
| 7.8 | 中国料理<br>油烹法　炸、煎について | 酥炸蝦仁、什錦炒麺 |
| 9.10 | 中国料理<br>水烹法　焼について | 麻辣?魚、干焼蝦仁 |
| 11.12 | 中国料理<br>油烹法　炒について　点心について | 回鍋肉片、什錦炒飯 |
| 13～15 | 中国料理<br>点心について | 紅油水餃、脆皮春巻、開口笑、干炸子鶏 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（中国料理） | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 山本経一 |

授　業　の　概　要

中国四川の家庭料理やレストランで提供する高級料理まで幅広い中国料理の調理知識と技術を身につける。調理器具の使用方法、野菜、魚介類、肉類の下処理・加工方法などの中国料理の基礎を学び、その応用として伝統的なメニューの作成を行う。

授業終了時の到達目標

中国四川の代表的な料理を学び、下味の付け方やソースの合わせ方を理解する。出汁の引き方、野菜類・魚介類・肉類など食材の下処理・保存方法、ガスを使用した火の扱い方、電磁調理器、オーブン、コンベクションを使用しての食材の加工方法を学修し、中国料理の知識と調理技術を身につける。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 中国料理店、数社に勤務。現在は中国料理店を経営兼料理長も務める |

時間外に必要な学修

授業の予習・復習に努め、習熟を図ること

| | | |
|---|---|---|
| 1.2 | 中国料理<br>点心麺について | 蠣油牛肉片、担担麺 |
| 3.4 | 中国料理<br>汽烹法　蒸について | 怪味鶏、粉蒸猪肉 |
| 5.6 | 中国料理<br>水烹法　焼について | 宮保鶏丁、麻婆豆腐 |
| 7.8 | 中国料理<br>油烹法　溜について | 涼拌海?皮、糖醋肉 |
| 9.10 | 中国料理<br>油烹法　溜について | 魚香茄子、什景鍋杷 |
| 11.12 | 中国料理<br>各技法の復習 | 姜汁腐皮捲、大千鶏 |
| 13～15 | 中国料理<br>各技法の復習 | 油淋鶏、?油?花、蟹肉包蛋、炒青菜 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 調理実習（製菓・製パン） | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15 回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 萬田　孝之・毛利　祥之 |

**授　業　の　概　要**

製菓・製パンの基本的な知識や技術に対する理解を深め、食に関する技術向上に向けて学修する。料理に付随するパンやデザートの知識を習得しメニューのレパートリーを広げる。

**授業終了時の到達目標**

製菓・製パンの基本知識・技術を習得して調理技術に活かす。
製菓・製パンの道具の種類、用途、使用法を学び、調理に応用する。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | 萬田：ブーランジェリーの経営。国内外のブランドパン店の立ち上げに携わる。<br>毛利：辻口名誉教授の店舗で統括を務めた後、独立し現在パティスリーを経営。 |

**時間外に必要な学修**

授業の予習・復習に努め、習熟を図ること

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1.2 | クッキー生地の製法<br>バターの性質 | サブレココ・ブールドネージュの製法からバターの性質を知る |
| 3.4 | パンの製法<br>ストレート法の基本 | バターロールを作成しストレート法へ知識を深め、基礎技術の習得を目指す |
| 5.6 | 卵の熱変性 | クレームブリュレとクレームキャラメルからの卵の熱変性を知る |
| 7.8 | パンの製法<br>ストレート法の振返り | ベーグルを作成しストレート法の知識を振り返るとともに、具材のアレンジなどを知る |
| 9.10 | 凝固剤の種類<br>凝固剤の特性 | パンナコッタとオレンジのジュレの製造から凝固剤（ゼラチン・アガー）の特性を知る |
| 11.12 | シュー生地の製法<br>クレームパティシエールの製法 | シューアラクレームの製造からシュー生地とクレームパティシエールの製法を知る |
| 13～15 | パンの製法<br>ストレート法の応用 | ストレート法への理解を深め、食パン・フォカッチャの成形技術の理解と習得を目指す |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 担当教員作成レシピ配布 | 実技試験<br>筆記試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い調理知識と技術の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 総合調理実習（前期） | | 調理師学科／1年 | 2025／後期 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 45回 | 3単位（90単位時間） | 必須 | 板坂剛 |

授　業　の　概　要

大量調理の仕組みを理解する。大量につくるための計画（作業手順）から実行（料理作成）、チーム評価に改善（反省と次回に向けての改善）と一からの工程を学んでいく。衛生管理、食材管理、大量調理の仕込む方法、料理の提供方法などの厨房業務とレストランの接客･サービス業務を学修する

授業終了時の到達目標

学生レストランの運営で料理知識と技術、衛生管理、接客サービスを学修し、調理現場で必要な主体性と発想力を身につける。実践の中で料理でサービスに対する知識を理解を深めることで、食に関わる職業人の自覚を養う

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 有 | ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |

時間外に必要な学修

予習、復習に努めること。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1 | 集団調理実習にあたって | 大量調理方法の説明 |
| 2 | 大量調理実習① | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 3～6 | 大量調理実習② | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 7～9 | サービス手法 | 接客サービス演習･クレーム対応 |
| 10～12 | 大量調理実習③ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 13～15 | 大量調理実習④ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 16～18 | 大量調理実習⑤ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 19～21 | 大量調理実習⑥ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 22～24 | 大量調理実習⑦ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 24～27 | 大量調理実習⑧ | メニューに合わせた計画から製造･盛り付け |
| 28～29 | オリジナルメニューの開発① | コンセプトに合わせた献立計画･発注 |
| 30～31 | サービス手法 | 接客サービス演習･食卓の演出 |
| 32～33 | レストランサービスについて | メニューに合わせたサービスのシュミレーション |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 34～36 | 学生レストラン運営 | 当日準備及び運営･振り返り |
| 37～39 | オリジナルメニューの開発② | コンセプトに合わせた献立計画･発注 |
| 40～42 | オリジナルメニューの開発③ | メニューに合わせた運営計画･試作 |
| 43～45 | 学生レストラン運営 | 当日準備及び運営･振り返り |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 新調理師養成教育全書　『６総合調理実習』（全国調理師養成施設協会）<br>新調理師養成教育全書　『必須　調理実習レシピ集』（全国調理師養成施設協会） | 期末試験<br>課題・レポート | 70.0%<br>30.0% | |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| キャリアプランニングⅠ | | 調理師学科／1年 | 2025／前期 | 講義 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 15回 | 1単位（30単位時間） | 必須 | 小嶋晋之介 |

授　業　の　概　要

ホテル、レストラン、ブライダルなど飲食に関する業界で実際に働く人をゲストにお招き、仕事内容やその業界独特の仕事への考え方や接客を学ぶことで働く意義を考える。　実際に現場で活躍されている方のお話を伺い働く意義、やりがいを理解する。

授業終了時の到達目標

飲食に関する業界の共通する事項、その業界特有の仕事内容を説明することができる
ホテル、レストラン、ブライダル業界等で働く人々の職業人の社会人力とは何かを説明できる

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 無 | |

時間外に必要な学修

講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1 | 人材基礎力について① | 人材基礎力とは、社会人としての挨拶 |
| 2 | 人材基礎力について② | 現場における５Sと７Sを知る |
| 3 | 人材基礎力について③ | 思考力を身につける<br>伝える力を身につける～自己紹介編～ |
| 4 | 人材基礎力について④ | 思考力を身につける<br>伝える力を身につける～他己紹介編～ |
| 5 | 人材基礎力について⑤ | 身だしなみと敬語 |
| 6 | 業界を知る① | 業界講話～飲食店編～<br>エムアンドケイ |
| 7 | 業界を知る② | 業界講話～ホテル～<br>ホテル日航金沢 |
| 8 | 業界を知る③ | 業界講話～旅館～<br>加賀屋 |
| 9 | 業界を知る④ | 業界講話～ブライダル～<br>アイケイケイ/ディアーズブレイン |
| 10 | 業界を知る⑤ | 業界講話～レストラン～<br>ぶどうの木 |
| 11 | 業界を知る⑥ | 業界講話～カフェ～<br>カンパーニュレストラングループ |
| 12 | 業界を知る⑦ | 業界講話～給食～<br>シダックス |
| 13 | 業界を知る⑧ | 業界講話～リージョナルチェーン～<br>アクアイグニス |
| 14 | 業界を知る⑨ | 業界講話～リージョナルチェーン～<br>アクアイグニス |
| 15 | 就職活動について | 履歴書の書き方と面接のやり方、自己分析 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 自作資料配布 | 期末試験 | 100.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 学外実習Ⅰ | | 高度調理師学科／1年 | 2025／前期 | 外部実習 |
| 授業時間 | 回数 | 授業時数 | 必須・選択 | 担当教員 |
| 90分 | 30回 | 2単位（60単位時間） | 必須 | 清川裕 |

**授　業　の　概　要**

ゴールデンエック、内定先企業で働き、業務内容を理解し新人として実践力を養う。
個人が責任を持って体調管理を行い、実際の調理の仕事を毎日行う経験をする。

**授業終了時の到達目標**

・各自が体調管理し、毎日出席することで、実店舗での作業の流れを理解する。
・配属先のチームの一員として、様々な作業工程に加わる。
・学校では触れることのない特殊な食材にもかかわり、扱い方を学ぶ。
・自ら積極的に仕事を行うことができる。

| 実務経験有無 | 実務経験内容 |
|---|---|
| 無 | |

**時間外に必要な学修**

講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。

| | | |
|---|---|---|
| 1～60 | 新人研修 | ゴールデンエッグ・就職内定先企業の業務を理解し流れを理解する。 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 実店舗で使用しているレシピなど | 課題・レポート | 100.0% | 現場の料理長や先輩方とコミュニケーションをとり、卒業後の進路や就職先の参考にする |