学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期： 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食生活と健康	時間 ： 45 時間	前期2回／週 後期1回／週
科目目標 健康の保持・増進の木よする食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について学び、調理師が果たす役割を理解する。技術考査の合格を目指し、基礎知識を身につける。		講師名： 小泉 栄子 三浦 希 この科目は獣医師あるいは管理栄養士として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前・後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 1．食生活と健康		
使用教材・参考書 ：プリント、必須問題集		

回	内容	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 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 健康とは何かを知る、我が国の健康水準・平均寿命	シラバス、教科書P2～3
月 日	【履修確認】	
2	【学習のポイント】 第1節健康の考え方 死亡率、乳児死亡率	教科書 P4
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 第1節健康の考え方 健康の考え方、目指す健康とは、健康寿命、平均寿命との差 約10年	教科書 P5～6
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第2節食と健康の関係 食と健康の関係、食生活が健康に果たす役割、国民健康栄養調査	教科書 P7～9
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 健康的な食生活習慣づくり、調理師の役割、調理師の成り立ち、調理師法の概要 調理師法の目的、調理師法の定義	教科書 P10～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の免許、調理師養成施設、調理師試験、実務経験、名称独占の身分法	教科書 P12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の申請・変更等、免許の申請と登録、免許を与えない要件	教科書 P13
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 名簿の訂正及び免許証の書き換え交付・再交付、免許の取り消し	教科書 P14～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師法の概要、調理師就業届出制度・設置努力義務、調理技術審査	教科書 P16～18
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師会、食生活における調理師の役割、健康を維持増進する食事の提供	教科書 P19
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11 月 日	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の役割、食生活における調理師の役割、おいしさと喜びを与える料理制作 生活習慣病の予防 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P20～21
12 月 日	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 食の安全・安心確保、食育の実践・環境と調和した食資源の有効利用 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P21～23
13 月 日	【学習のポイント】 第2章食生活と疾病 第1節疾病の動向とその予防 生活習慣病、生活習慣病とは、がん 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P23～26
14 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 生活習慣病、生活習慣病とは、がん 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P26～27
15 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 心疾患、脳血管疾患 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P28～29
16 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 糖尿病 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P30～33
17 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 痛風・高尿酸血症 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P30～33
18 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 骨粗鬆症 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P30～33
19 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 骨粗鬆症 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P30～33
20 月 日	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 生活習慣病の予防 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P30～33
21 月 日	【学習のポイント】 第3章健康づくり 第1節健康づくり対策 健康づくり、健康づくり対策、疾病予防からの健康増進、疾病予防の段階 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P34～36
22 月 日	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康増進・リスクの低減、ゼロ次予防、健康増進法、目的、責務の明確化 国民の責務 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P36～38
23 月 日	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康増進法、責務の明確化、国・地方公共団体、国民健康栄養調査 保健指導、栄養指導の実施、特別用途表示と栄養表示基準 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P39～41

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 保健指導、栄養指導の実施、特別用途表示と栄養表示基準	教科書 P40～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特別用途表示と栄養表示基準	教科書P41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 前期試験	
月 日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 口内炎、疲れ目	教科書 P42～43
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康づくり対策、健康教育	教科書 P44～46
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康に関する食品情報、食品表示制度、健康増進法による表示、栄養表示基準制度	教科書 P47～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 食品表示基準制度	教科書 P47～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 栄養成分表示、強調表示	教科書 P48
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 栄養機能食品、サプリメントとトクホの違い	教科書 P49
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特別用途食品	教科書 P49～50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特定保健用食品	教科書　P51
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特定保健用食品	教科書　P51
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康に関する食品情報、その他の表示	教科書　P52～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 第2節心の健康づくり 心の健康づくり、心身相関ストレス、欲求の仕組み、適応規制	教科書　P54～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 第2節心の健康づくり 心身相関とストレス、ストレスの仕組み	教科書　P55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 第2節心の健康づくり ストレスの対処法、心の健康と自己実現	教科書　P56～59
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 後期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 後期試験	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説 1年間のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食品と栄養の特性	時間 ： 85 時間	前期3回／週 後期4回／週
科目目標 ・エネルギーや栄養素の体内での働き、食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みについて理解する。 ・食品や栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。 ・技術考査の合格を目指す。技術考査合格を目指し、基礎知識を身につける。		講師名: 男澤 綾 三平 智享子 この科目は農学士あるいは管理栄養士として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前後期定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 必修編 2食品と栄養の特性		
使用教材・参考書 ：プリント、食品、必須問題集など		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 第1章栄養素の機能と健康 調理師と栄養の関わりを知る、1年の流れ	教科書、シラバス
月 日	【履修確認】	
2	【学習のポイント】 第1節栄養と健康 栄養素の種類を学ぶ、食品の成分と体の成分を学ぶ	教科書 P2.3.4.5
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 第2節炭水化物 炭水化物の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ 単糖類、二糖類について学ぶ	教科書 P6
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第2節炭水化物 多糖類について学ぶ	教科書 P7
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第2節炭水化物 炭水化物のまとめ	教科書 P8.9.10
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第3節脂質 脂質の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ	教科書 P11.12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第3節脂質 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸について学ぶ 多価不飽和脂肪酸・必須脂肪酸について学ぶ	教科書 P12.13.14
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第3節脂質 脂質のまとめ	教科書 P15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 たんぱく質の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ	教科書 P15.16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 アミノ酸について学ぶ、必須アミノ酸について学ぶ	教科書 P15.16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 種類と食品について学ぶ	教科書　P17
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 たんぱく質の補足効果について学ぶ	教科書　P18.19
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 たんぱく質まとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第5節ビタミン ビタミンの役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ	教科書　P19.20
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第5節ビタミン 脂溶性ビタミンン（VA,VD,VE,VK）について学ぶ	教科書　P20.21.22
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン（VB群）について学ぶ	教科書　P23.24.25.26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン（VB群）について学ぶ	教科書　P23.24.25.26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン（VB群）について学ぶ	教科書　P23.24.25.26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン（VCなど）について学ぶ	教科書　P27
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第5節ビタミン ビタミンまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第6節ミネラル ミネラルの役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ ナトリウムとカリウムについて学ぶ	教科書　P28.29
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第6節ミネラル カルシウムとマグネシウムとリンについて学ぶ	教科書　P30.31.32
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第6節ミネラル 微量ミネラル 鉄、亜鉛について学ぶ	教科書　P32.33.34.35.36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 第6節ミネラル ミネラルまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
25	【学習のポイント】 第7章その他の成分 水分、機能性成分について学ぶ	教科書　P37.38
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第1節食品の摂取 食欲について学ぶ おいしさの科学、食に関わる欲求を3つの視点から理論的に学ぶ	教科書P40.41.42.43
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 消化とは何かを学ぶ 栄養素の消化 消化器官、付属器官について学ぶ	教科書P44.45.46.47.48.49.50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 消化液、消化酵素の役割を学ぶ	教科書P44.45.46.47.48.49.50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 各栄養素の消化、消化の種類、各消化器官での消化について学ぶ	教科書P44.45.46.47.48.49.50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収 各栄養素の吸収について学ぶ	教科書P51.52.53.54.55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収 吸収経路について学ぶ	教科書P51.52.53.54.55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の代謝 各栄養素の代謝について学ぶ	教科書P55.56.57
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化・吸収・代謝のまとめ	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 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 エネルギー代謝とは何かを学ぶ	教科書P55.56.57
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 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 ｴﾈﾙｷﾞｰ摂取量とｴﾈﾙｷﾞｰ消費量を学ぶ 基礎代謝について学ぶ	教科書P58.59.60
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 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 身体レベルとｴﾈﾙｷﾞｰ消費量を学ぶ	教科書P61
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【学習のポイント】 第1章栄養素の機能と健康、第2章消化と吸収、第3章エネルギー代謝の復習	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
41	【学習のポイント】 前期定期試験、返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
42	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食事摂取基準とは何かを学ぶ 食事摂取基準の指標について学ぶ	教科書P62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食品の選択について学ぶ	教科書P63.64.65
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食品の分類法を学ぶ	教科書P66.67.68.69
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食事ﾊﾞﾗﾝｽｶﾞｲﾄﾞについて学ぶ 第2節日本人の食事摂取基準のまとめ	教科書P70.71.72
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 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　(1)米について･･･米の種類	教科書P74.75.76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1．穀類 (1)米について･･･米の加工品	教科書P77.78
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1．穀類 (2)小麦について･･･小麦の種類と用途 (2)小麦について･･･小麦の加工品	教科書P79.80.81
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1．穀類 (3)とうもろこしについて･･･とうもろこしの種類	教科書P81.82.83
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1. 穀類 (3)とうもろこしについて・・・とうもろこしの加工品	教科書P81.82.83
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1. 穀類 米・小麦・とうもろこしのまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
52	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1. 穀類 (4)大麦について・・・種類と加工品 (5)そばについて・・・種類と加工品	教科書P83.84
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　1. 穀類 (6)その他の穀類とその加工品・・・えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび	教科書P84.85
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習のポイント】 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 (1)じゃがいも・・・特徴、種類、加工	教科書P85.86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
55	【学習のポイント】 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 (2)さつまいも・・・特徴、種類、加工	教科書P86.87
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
56	【学習のポイント】 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 じゃがいも・さつまいものまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
57	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　2. その他のいも類およびでんぷん類 (1)さといも・・・特徴、種類、加工	教科書P87.88
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　2. その他のいも類およびでんぷん類 (2)やまのいも・・・特徴、種類、加工	教科書P88.89
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　2. その他のいも類およびでんぷん類 (3)こんにゃくいも・・・特徴、種類、加工	教科書P89
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　2. その他のいも類およびでんぷん類 (4)キャッサバ・・・特徴、種類、加工 (5)葛でんぷん・・・特徴、種類、加工	教科書P90
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
61	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　3. 砂糖および甘味類 (1)砂糖について	教科書P90
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　3. 砂糖および甘味類 (1)各砂糖の分類・用途	教科書P91.93
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　3. 砂糖および甘味類 (2)その他の甘味料・・・水あめ、液糖、蜂蜜、メープルシロップ	教科書P93
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　3. 砂糖および甘味類 (2)その他の甘味料・・・オリゴ糖、トレハロース、人工甘味料	教科書P94
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品 砂糖および甘味類まとめ	教科書P94
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
66	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　4. 豆類 (1)大豆・・・種類、加工品	教科書P94.95.96
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　4. 豆類 (1)大豆・・・その他の大豆の加工品 (2)小豆・・・種類、加工品	教科書P97.98
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　4. 豆類 (3)その他の豆類(いんげん豆、えんどう豆、ささげ、そら豆)	教科書P98.99
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習のポイント】 豆類についてまとめのプリント	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　5. 種実類 種実類とは (1)ナッツ類 (アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん)	教科書P99.100
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　5. 種実類 (1)ナッツ類 (栗、くるみ、ココナッツ、ピスタチオナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、らっかせい)	教科書P101
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
72	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　5. 種実類 (2)種子類 (ごま、その他の種子類)	教科書P102
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
73	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 野菜類とは (1)葉菜類とは(キャベツ、レタス)	教科書P102.103.104
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
74	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (1)葉菜類(ほうれんそう、白菜、小松菜、パセリ、三つ葉、しそ、春菊、チンゲンサイ、水菜、バジ	教科書P105.106
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
75	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (2)茎菜類(ねぎ、玉ねぎ)	教科書P106.107
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
76	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (2)茎菜類(たけのこ、アスパラガス、セロリ、にんにく、にら、うど、ふき)	教科書P107.108
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
77	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (3)根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼう、れんこん、しょうが)	教科書P108.109
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
78	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (4)果菜類(かぼちゃ、きゅうり、なす)	教科書P109.110
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
79	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (4)果菜類(ピーマン、トマト、オクラ、ゴーヤー)	教科書P110.111.
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (5)花菜類(ブロッコリー、カリフラワー、アーティチョーク、エディブルフラワー)	教科書P111.112
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
81	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 (6)野菜類の加工品	教科書P112.113
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
82	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　6. 野菜類 野菜のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
83	【学習のポイント】 後期定期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
84	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
85	【学習のポイント】 後期定期試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食品の安全と衛生	時間 ： 100 時間	講師名: 近岡 千景 金子 裕子
科目目標 ・食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識と技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的を理解し、自ら食品の安全性について考え、行動できる食品衛生の管理を担う調理師になることを目指す。 ・技術考査の合格に向けて基礎知識を身に付ける。		この科目は農学士あるいは管理栄養士として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前後期定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 3、食品の安全と衛生		
使用教材・参考書 ：プリント、食品、必須問題集、動画、フードスタンプ、手洗いチェッカーなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習ポイント】 授業オリエンテーション 第1章 食の安全と衛生 「調理師」に課せられた社会的使命を果たすために、何を身につける必要があるのかを理解する。	シラバス、教科書 P. 2～7
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
2	【学習ポイント】 第1章 食の安全と衛生 「食品の安全と衛生」を学ぶことの重要性を認識する。	教科書 P. 2～7
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類 → 微生物とは何か、微生物の種類、特徴を理解する。	教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類	教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類	教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類	教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類	教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 確認テスト	
8	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件 → 微生物の増殖のしくみを理解する。	教科書 P. 12～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書　P. 12～15
月　日	【履修確認】 確認テスト	
17	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第1節　食品中の微生物 ③ 食品の微生物汚染　→　食品は微生物の汚染を受けていることを理解する。	教科書　P. 15～17
月　日	【履修確認】 確認テスト	
18	【学習ポイント】 食品衛生学実習　　「手の汚染度調査」 寒天培地を使用し、手の汚染度を調べる。	教科書　P. 15～17
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習ポイント】 食品衛生学実習　　手洗いの重要性を認識する。	
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習ポイント】 食品衛生学実習　　「手洗いチェッカー」を用い、「適切な手洗い」ができているかを各自評価する。	
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第2節　食品の腐敗　→　食品の腐敗のしくみを理解する。	教科書　P. 18～19
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習ポイント】 第2章　食品と微生物 第2節　食品の腐敗	教科書　P. 18～19
月　日	【履修確認】 確認テスト	
23	【学習ポイント】 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　→　飲食物には常に事故を起こす可能性があることを認識する。	教科書　P. 46～48
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第2節　食中毒の概要　→　食中毒の分類および発生状況を知る。	教科書　P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第2節　食中毒の概要	教科書　P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第2節　食中毒の概要	教科書　P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第2節　食中毒の概要	教科書　P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第2節　食中毒の概要	教科書　P. 48～55
月 日	【履修確認】 確認テスト	
29	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（1）サルモネラ食中毒	教科書　P. 56～59
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（1）サルモネラ食中毒	教科書　P. 56～59
月 日	【履修確認】 確認テスト	
31	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（2）腸炎ビブリオ食中毒	教科書　P. 59～61
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（2）腸炎ビブリオ食中毒	教科書　P. 59～61
月 日	【履修確認】 確認テスト	
33	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（3）病原大腸菌食中毒	教科書　P. 61～63
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（3）病原大腸菌食中毒	教科書　P. 61～63
月 日	【履修確認】 確認テスト	
35	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（3）病原大腸菌食中毒	教科書　P. 61～63
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ①　感染型食中毒　（3）病原大腸菌食中毒	教科書　P. 61～63
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ① 感染型食中毒　(4)カンピロバクター食中毒	教科書 P. 63～64
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ① 感染型食中毒　(4)カンピロバクター食中毒	教科書 P. 63～64
月 日	【履修確認】 確認テスト	
39	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ① 感染型食中毒　(5)エルシニア食中毒	教科書 P. 64～65
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ① 感染型食中毒　(6)リステリア食中毒	教科書 P. 65～66
月 日	【履修確認】 確認テスト	
41	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒　(1)ブドウ球菌食中毒	教科書 P. 66～68
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒　(1)ブドウ球菌食中毒	教科書 P. 66～68
月 日	【履修確認】 確認テスト	
43	【学習ポイント】 食品衛生学実習　「黄色ブドウ球菌の測定」　体に潜む黄色ブドウ球菌を確認する。	教科書 P. 66～68
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒　(2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒　(2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒　(2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70
月 日	【履修確認】 確認テスト	
47	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒　(1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒　(1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒　(1)ウエル:(1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71
月 日	【履修確認】 確認テスト	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒　　(2)セレウス菌食中毒	教科書 P. 71～72
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒　　(3)乳児ボツリヌス症	教科書 P. 70
月 日	【履修確認】 確認テスト	
52	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防 → 細菌性食中毒の予防方法を知る。	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第3節　細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 確認テスト	
55	【学習ポイント】 前 期 試 験 対 策	
月 日	【履修確認】	
56	【学習ポイント】 前 期 試 験	
月 日	【履修確認】	
57	【学習ポイント】 前 期 試 験　返 却 ・ 解 説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 確認テスト	
61	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書　P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書　P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第4節　ウイルス性食中毒	教科書　P. 74～76
月 日	【履修確認】 確認テスト	
66	【学習ポイント】 食品衛生学実習　　「消毒液の作り方」 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方を理解する。	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習ポイント】 食品衛生学実習　　「汚物処理の方法」 次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いた汚物処理の方法を理解する。	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ①　動物性自然毒	教科書　P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ①　動物性自然毒	教科書　P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ①　動物性自然毒	教科書　P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ①　動物性自然毒	教科書　P. 76～82
月 日	【履修確認】 確認テスト	
72	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ②　植物性自然毒	教科書　P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
73	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ②　植物性自然毒	教科書　P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
74	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ②　植物性自然毒	教科書　P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
75	【学習ポイント】 第5章　飲食による健康危害 第5節　自然毒食中毒 ③　自然毒食中毒の予防	教科書　P. 86
月 日	【履修確認】 確認テスト	

回	到達目標	教科書・使用教材等
76 月 日	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 86～90
77 月 日	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 86～90
78 月 日	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 86～90
79 月 日	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒 【履修確認】 確認テスト	教科書 P. 86～90
80 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 → 食品添加物の利点、安全性および危険性を理解する。 ① 食品添加物の概要 → 食品添加物の分類、使用目的を理解する。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 20～23
81 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ① 食品添加物の概要 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 20～23
82 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ① 食品添加物の概要 【履修確認】 確認テスト	教科書 P. 20～23
83 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ② 食品添加物と食品衛生関係法規 → 食品添加物の指定基準、表示基準を理解する。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 23～27
84 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ② 食品添加物と食品衛生関係法規 【履修確認】 確認テスト	教科書 P. 23～27
85 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ③ 食品添加物の安全性の評価 → どのように安全性を評価しているのかを理解する。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 28～29
86 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ③ 食品添加物の安全性の評価 【履修確認】 確認テスト	教科書 P. 28～29
87 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途 → 主な食品添加物の用途を理解する。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 30～34
88 月 日	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P. 30～34

回	到達目標	教科書・使用教材等
89	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第1節　食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書　P. 30～34
月 日	【履修確認】 確認テスト	
90	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第1節　食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書　P. 30～34
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
91	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第1節　食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書　P. 30～34
月 日	【履修確認】 確認テスト	
92	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第2節　食品と重金属　→　食品に含有する有害元素を知る。	教科書　P. 34～36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
93	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第2節　食品と重金属	教科書　P. 34～36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
94	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第3節　食品と放射性物質　→　放射性物質とは何かを正しく理解する。	教科書　P. 37～39
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
95	【学習ポイント】 第3章　食品と化学物質 第3節　食品と放射性物質	教科書　P. 37～39
月 日	【履修確認】 確認テスト	
96	【学習ポイント】 第4章　器具・容器包装の衛生 第1節　器具・容器包装の概要　→　各器具・容器包装について、食品衛生法上の規定を理解する。	教科書　P. 40～42
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
97	【学習ポイント】 第4章　器具・容器包装の衛生 第2節　材質の種類　→　各器具・容器包装の材質や特性を知る。	教科書　P. 42～45
月 日	【履修確認】 確認テスト	
98	【学習ポイント】 後 期 試 験 対 策	
月 日	【履修確認】	
99	【学習ポイント】 後 期 試 験	
月 日	【履修確認】	
100	【学習ポイント】 後 期 試 験　返 却 ・ 解 説	
月 日	【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 調理理論と食文化	時間 ： 80 時間	前期2回／週 後期4回／週
科目目標 ・調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基礎操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 ・技術考査の合格を目指し、基礎知識を身につける。		講師名: 藤江 典子 三平 智享子 この科目は管理栄養士として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 必須編 4 調理理論と食文化概論		
使用教材・参考書 ：プリント、必須問題集、食品など		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1 月 日	【学習のポイント】 授業のオリエンテーション 【履修確認】	教科書
2 月 日	【学習のポイント】 第1章 調理とおいしさ 第1節 調理とは 1、調理理論を学ぶ意義について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P2～3
3 月 日	【学習のポイント】 2、調理の目的について学ぶ。 ①嗜好性の多様化 ②栄養価の向上 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P4
4 月 日	【学習のポイント】 ③安全性の向上 ④調理の文化的特性について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P4～5
5 月 日	【学習のポイント】 第2節 おいしさの構成 食べ物側にある要因: 1、化学的要因・a味の種類と基本味、味（甘味・酸味）の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P5～6
6 月 日	【学習のポイント】 味（塩味、苦味）の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P6～7
7 月 日	【到達目標】 味（うま味）の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 味（辛味、渋味、えぐ味、金属味、アルカリ味）の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P7
8 月 日	【学習のポイント】 味（辛味、渋味、えぐ味、金属味、アルカリ味）の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P7～8
9 月 日	【学習のポイント】 b味の相互作用（対比効果、抑制効果、相乗効果） 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P8～9
10 月 日	【学習のポイント】 味の閾値、香りの分類について学ぶ。 香り（含まれる食品、香気成分、アミノカルボニル反応） 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P9～10
11 月 日	【学習のポイント】 2、物理的要因・（温度、テクスチャー、外観、音）について学ぶ。 3、科学的要因と物理的要因 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P10～11

回	到達目標	教科書・使用教材等
12	【学習のポイント】 食べる人の側にある要因:(①生理的要因、②心理的要因、③先天的要因、④後天的要因、⑤環境的要因)について学ぶ。 第1章　調理とおいしさ　について、復習プリントに取り組む	教科書　P12～13
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第2章　調理の基本操作 第1節　非加熱調理操作 ①計量(目的・使用する器具)	教科書　P14
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 ②洗浄(目的・種類・方法・適した食品)について学ぶ。③浸漬(目的・軟化、うま味成分の抽出)について学ぶ。	教科書　P15～18
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 ③浸漬(浸漬圧、半透性)について学ぶ	教科書　P15～18
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 ③浸漬(褐変、拡散)について学ぶ。	教科書　P15～18
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 ④切砕(目的、利用例、効果、包丁の動かし方)、 ⑤混合・かくはん(内容、調理例)について学ぶ。	教科書　P18～20
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 ⑥磨砕・粉砕(方法、調理例、調理器具)、 ⑦成形・圧搾・ろ過(方法、調理例)について学ぶ。	教科書　P20～21
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 ⑧冷却(内容、調理例、低温障害)、 ⑨冷凍(内容、調理例、最大氷結晶生成帯、急速・緩慢冷凍、ブランチング)について学ぶ。	教科書　P21～23
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 ⑩解凍(内容、最大氷結晶融解帯、急速・緩慢解凍、注意点)について学ぶ。	教科書　P23
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第2章　第2節　加熱調理操作 加熱調理の種類と熱媒体の違いについて学ぶ。 湿式加熱	教科書　P24～26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 ②煮る(特徴、種類、調理例、落とし蓋の効果)について学ぶ。 ③蒸し物(特徴、種類、方法、適した食品)について学ぶ。	教科書　P26～28
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 ④炊く(特徴、炊飯方法)について学ぶ。 湿式加熱の復習	教科書　P28
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 乾式加熱 ①焼く(種類、熱源、器具、特徴、焼き物の種類、適した食品)について学ぶ。 ②炒める(種類、特徴、油脂の適量、調理例)について学ぶ。	教科書　P28～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
25	【学習のポイント】 誘電加熱：電子レンジ（マイクロ波、加熱方法） 、 誘導加熱：電磁調理器（磁力線、加熱方法）について学ぶ。 第1・第2章のまとめ	教科書P33 プリント
月 日	【履修確認】 復習プリントを実施	
26	【学習のポイント】 復習プリント	教科書P2～13 プリント
月 日	【履修確認】	
27	【学習のポイント】 復習プリント	教科書P13～33 プリント
月 日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 前期定期試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 後期試験範囲の確認 第3章　食品の調理科学 第1節　植物性食品　植物性食品の分類	教科書　P34
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 米の調理 （1）白飯（うるち米） 洗米（洗米時の注意点）について学ぶ。）	教科書　P35～37
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 加水量、浸漬、加熱（加水量、浸漬時間、加熱過程、加熱時間、火加減、加熱時の米の変化につ	教科書　P35～37
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 蒸らし時間、鍋内の温度変化、蒸らしの注意点大量炊飯の方法について学ぶ。 飯のおいしさ（アミロペクチンによる粘り、酵素の働き、甘味とアミノ酸の生成）について学ぶ。	教科書　P35～38
月 日	授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 （2）かゆ（種類、水分量、加熱方法、ポイント、おじやと雑炊との違い）について学ぶ （3）味付け飯 a　炊き込み飯（種類、特徴、具の適量、混ぜ方、味付けの基本）について学ぶ。	教科書　P38～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 b 炒め飯（種類、特徴、ポイント）について学ぶ。	教科書　P38～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 c すし飯（白飯と異なる点）について学ぶ。 すし飯（加水量、合わせ酢の調味料の割合、酢の分量の算出）について学ぶ。	教科書　P38～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
37	【学習のポイント】 （4）強飯（もち米） a 強飯　もち米の特徴、うるち米との違いについて学ぶ。蒸し強飯（浸漬時間、蒸し時間、振り水、重量変化）について学ぶ。炊き強飯（吸水率、加水量、うるち米の割合）について学ぶ。	教科書　P38～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 白飯、かゆ、炊き込み飯、炒め飯、すし飯、蒸し強飯、炊き強飯、赤飯のまとめ。	教科書　P38～41
月 日	【履修確認】 授業内での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
39	【学習のポイント】 2、米粉の調理：米粉の種類、原料、でんぷんの状態と特徴、主な用途について学ぶ。 （1）上新粉の調理（特徴、調理方法、主な用途）について学ぶ。	教科書　P42
月　日	【履修確認】 授業内での振り返り	
40	【学習のポイント】 （2）白玉粉の調理（特徴、調理方法、主な用途）について学ぶ。 3、小麦粉の調理（小麦粉の種類、たんぱく質含量、主な用途）について学ぶ。 （1）グルテンの成分、性質、形成を促進・抑制させる添加物と調理操作について学ぶ。	教科書　P42～43
月　日	【履修確認】	
41	【学習のポイント】 （2）ドウとバッター（水の割合と生地の状態、調理例、添加材料の換水値と生地に及ぼす影響）ついて学ぶ。	教科書　P43～46
月　日	【履修確認】 授業内での振り返り	
42	【学習のポイント】 （3）膨化 aイーストによる膨化（イーストの発酵による膨化原理、発酵方法、主な用途）、 b化学膨化剤による膨化（ベーキングパウダー・重曹による膨化原理、主な用途）について学ぶ。	教科書　P46～49
月　日	【履修確認】 授業内での振り返り	
43	【学習のポイント】 c気泡による膨化（卵・やまのいも・バターによる膨化原理、主な用途） d空洞による膨化（シュー生地による膨化原理、加熱方法の要点）について学ぶ。	教科書　P46～49
月　日	【履修確認】 授業内での振り返り	
44	【学習のポイント】 e気化による膨化（パイ生地による膨化原理、操作方法の要点） (4)粘性　aルーの加熱温度と時間による色の変化、ルーの種類と調理用途）について学ぶ。	教科書　P46～49
月　日	【履修確認】	
45	【学習のポイント】 bてんぷら衣（油脂中で生じる衣のは変化、小麦粉と水の条件、粘りを出さない要点など）について学ぶ。 フリッター（調理方法、適した食品）について学ぶ。	教科書　P46～49
月　日	【履修確認】 授業内での振り返り	
46	【学習のポイント】 (4)そばの調理：そば粉の特徴、つなぎ、麺以外の調理用途について学ぶ。	教科書　P49
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 いも及びでんぷん類 1、いも類 （1）じゃがいもの調理：特徴、品種、適した調理法について学ぶ。（ペクチンのはたらきについて）	教科書　P50～53
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 じゃがいもの調理：加熱によるでんぷんと細胞の変化、硬化と軟化、裏ごしの温度、褐変・重合の原因と防止法について学ぶ。	教科書　P50～53
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 （1）じゃがいも （2）さつまいも　について学ぶ。	教科書　P50～53
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
50	【学習のポイント】 （3）さといも　について学ぶ。ずいきについて	教科書　P50～53
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 （4）やまのいも　について学ぶ。	教科書　P50～53
月　日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
52 月 日	【学習のポイント】 でんぷん(1)でんぷんの糊化と老化 生でんぷんの構造、糊化する条件(水分と温度)、老化しやすい条件(水分と温度)、老化しにくい条件(水分・温度・添加物)について学ぶ。(2)主なでんぷん　主なでんぷん:じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、キャッサバの調理性について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P54～56
53 月 日	【学習のポイント】 砂糖 1、砂糖の調理性　について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P57～62
54 月 日	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (1)高い溶解性 (2)高い水分の保持能力　(3)でんぷんの老化抑制　について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P57～62
55 月 日	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (4)卵白の泡の安定 (5)たんぱく質の凝固抑制　(6)食品の防腐　について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P57～62
56 月 日	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (7)ゼリーの形成 (8)結晶化　　について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P57～62
57 月 日	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性(9)カラメル化(砂糖溶液の加熱による状態変化と調理への利用)について学ぶ。 (10)転化糖の生成(生成する条件、転化糖の性質、主な用途)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P57～62
58 月 日	【学習のポイント】 豆類の調理:豆の種類、特徴、水分含量、浸漬・吸水の方法について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P62～66
59 月 日	【学習のポイント】 1、大豆の調理 (1)吸水(浸漬時間と吸水率、吸水後の重量変化) (2)加熱(加熱の要点、加熱時間の短縮方法)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P62～66
60 月 日	【学習のポイント】 2、黒豆の調理性 黒豆の特徴、しわの予防方法、アントシアニン色素の安定について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P62～66
61 月 日	【学習のポイント】 小豆の調理性:小豆の構造と特徴、調理方法、腹切れ、渋切りについて学ぶ。 種実類の調理性:主成分による分類、調理方法、主な調理用途について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P62～66
62 月 日	【学習のポイント】 野菜類:食用部位による分類、色による分類について学ぶ。 1、野菜の香り:調理用途による分類、主な野菜の香気成分と特徴について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P67～76
63 月 日	【学習のポイント】 2、野菜類のあく　あく成分の種類と特徴、あくの除去方法について学ぶ。 3、野菜のテクスチャー　(1)水分(脱水作用と吸水作用)　(2)ペクチンの性質(酵素・温度・PH・ミネラルの影響)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P67～76
64 月 日	【学習のポイント】 4、野菜類の色の変化　　天然色素の種類、含有食品について学ぶ。 野菜の色素(1)クロロフィル(加熱・PHによる変化、調理の要点)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書　P67～76

回	到達目標	教科書・使用教材等
65 月 日	【学習のポイント】 (2)カロテノイド(酸化酵素・紫外線による変化) (3)フラボノイド(PHによる変化) (4)アントシアニン(PH・金属・加熱による変化)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P67～76
66 月 日	【学習のポイント】 (5)ポリフェノール類(褐変の原因と防止方法)について学ぶ。 野菜類の調理による栄養成分の変化:水溶性ビタミン、ミネラルの損失について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P67～76
67 月 日	【学習のポイント】 果実類の調理 1、果実類の香り成分の種類 2、果実類の天然色素の種類と含有果実の例、生食調理と加熱調理の主な調理例について学 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P76～77
68 月 日	【学習のポイント】 果実類の特殊成分 (1)ペクチン(成熟・温度によるペクチンの変化、ペクチンのゲル化条件と主な用途)について学 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P76～77
69 月 日	【学習のポイント】 (2)酵素(酸化酵素による褐変とその防止法、たんぱく質分解酵素による肉の軟化効果)につい 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P76～77
70 月 日	【学習のポイント】 穀類の復習プリント 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P34～49
71 月 日	【学習のポイント】 いもおよびでんぷん類の復習プリント 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P50～56
72 月 日	【学習のポイント】 砂糖の復習プリント 【履修確認】	教科書 P57～62
73 月 日	【学習のポイント】 豆類、野菜類、果実類の復習プリント 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P62～78
74 月 日	【学習のポイント】 後期定期試験 【履修確認】	
75 月 日	【学習のポイント】 後期定期試験返却・解答・解説 【履修確認】	
76 月 日	【学習のポイント】 きのこ類の調理:きのこの種類と栄養・機能成分について学ぶ。 きのこ類の香り:きのこの香り成分と、香りを保持する調理方法について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P78～79
77 月 日	【学習のポイント】 きのこ類の味:うま味成分の種類とうま味成分の利用方法、干ししたけの戻し方と注意点につい 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P78～79
78 月 日	【学習のポイント】 藻類の調理:藻類の種類と栄養・機能成分について学ぶ。 藻類の色:藻類の含有色素を種類、利用方法について学ぶ。 藻類の味:うま味、甘味成分の種類について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P79～82
79 月 日	【学習のポイント】 藻類のだし:だしの材料のうま味成分と調理方法、食塩・食酢・カルシウムの調理への影響につ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P79～82
80 月 日	【学習のポイント】 きのこ類、藻類の復習プリント 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書 P78～82

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： メニューメイキング	時間 ： 25 時間	前期1回／週 後期1回／週
科目目標 ・料理言葉、用語、調理の基本、などを学ぶことで食品や調理にたいしてより一層理解を深めてもらう。 ・栄養価計算、廃棄率、原価計算などを踏まえて献立作成を行わせる。		講師名: 井上桂子 清水真由美 この科目は管理栄養士・栄養士として実務経験のある教員が担当していま
評価方法 ： 適宜課題提出をさせ、平常点として評価点に反映する。定期試験については、授業で使用した資料で行う。		
使用教科書 ：		
使用教材・参考書 ：調理実習、食品成分表、プリント		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1 月 日	【学習のポイント】 メニューメイキングの概略 【履修確認】 授業後半での振り返り	シラバス
2 月 日	【学習のポイント】 献立作成の手順、パターン 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
3 月 日	【学習のポイント】 食品成分表の見方、栄養価計算の仕方 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
4 月 日	【学習のポイント】 栄養価計算・・・・四捨五入、g から Kg する 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
5 月 日	【学習のポイント】 廃棄率計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
6 月 日	【学習のポイント】 発注量計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
7 月 日	【学習のポイント】 原価計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
8 月 日	【学習のポイント】 原価計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
9 月 日	【学習のポイント】 原価計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
10 月 日	【学習のポイント】 原価計算 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
11 月 日	【学習のポイント】 栄養価、原価を決めて献立作成 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
12 月 日	【学習のポイント】 前期試験対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
13 月 日	【学習のポイント】 前期試験 【履修確認】 授業後半での振り返り	
14 月 日	【学習のポイント】 前期試験返却・解答・解説 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
15 月 日	【学習のポイント】 箸について～嫌い箸、祝い箸、マナーについて 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント

回	到達目標	教科書・使用教材等
16	【学習のポイント】 日本流のものの数え方	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 料理用語1	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 包丁の持ち方。緑黄色野菜について	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 魚、野菜などの漢字、読み方	プリント
月 日	【学習のポイント】 授業後半での振り返り	
20	【到達目標】 料理用語2	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 料理用語3	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 乾物の戻し方	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 食品から食生活への流れ、食事の条件	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 食べることば 通なことば	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期： (前期) 後期 通年
科目名 ： マナー・プロトコール	時間 ： 30 時間	講師名： 牧野正恵
科目目標 ・マナープロトコールとは何かを知り、日本の礼儀・作法・成り立ちや各国のマナーについて、冠婚葬祭について、料理マナーなどの基礎知識を身につける。 ・マナープロトコール3級取得を目指す。		この科目は国際線客室乗務員、マナー・プロトコール講師として実務経験
評価方法 ： 各章ごとのチェックテストと定期試験の結果で評価する		
使用教科書 ： マナー＆プロトコールの基礎知識		
使用教材・参考書 ：プリント、動画など		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション マナー・プロトコール検定について	教科書 P1～P3
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
2	【学習のポイント】 予章 マナー・エチケット・作法・礼儀 第1章 マナーの歴史と意味 日本の礼儀･作法の成り立ちについて	教科書 P4～P8
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 第1章 マナーの歴史と意味 西洋・アジアのマナーの成り立ちについて	教科書 P4～P8
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第1章のチェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第2章 国際人としてのプロトコール プロトコールの原則・席次・社交に場でのコミュニケーション	教科書 P9～P16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第2章国旗の扱い･異文化コミュニケーション	教科書 P17～22
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第2章チェックテスト実施･解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第3章 社会人に必要なマナー 好印象を与えるミュニケーションとは･挨拶･お辞儀･立ち居振る舞い	教科書 P23～P34
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 第3章贈答と礼状と手紙の書き方 服装のマナー・喜ばれる贈答	教科書 P35～48
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 第3章チェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
11	【学習のポイント】 第4章ビジネスシーンのマナー 社会人としての心構え･来客対応と名刺交換	教科書 P49～60
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
12	【学習のポイント】 第4章電話対応の基本・ビジネス文書の基本	教科書 P61～71
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第4章チェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第5章食事のマナー 和食料理ノマナー・各国料理のマナー DVD鑑賞	教科書 P73～83
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第5章食事のマナー 西洋料理のマナー・各国料理のマナー DVD鑑賞	教科書 P84～96
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第5章チェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第6章お酒のマナー ワインの基礎知識・お酒の種類	教科書 P97～106
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第6章チェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第7章冠のしきたり 冠婚葬祭とは・日本の通過儀礼について	教科書 P107～114
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第8章婚のしきたり 結婚の変遷・結婚式のマナー	教科書 P115～120
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第7章・第8章チェックテスト実施・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第9章葬のしきたり 仏式・神式・キリスト教式のマナーノの違い	教科書 P121～128
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第10章祭のしきたり 1月から12月までの日本のしきたり	教科書 P129～P137
月 日	【履修確認】	
24	【学習のポイント】 第9章チェックテスト実施・解説第10章チェックテスト実施・解説 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 過去の検定試験の問題を実施・解説	教科書 過去問題
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
26	【学習のポイント】 過去の検定試験の問題を実施・解説	教科書 過去問題
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 過去の検定試験の問題を実施・解説 検定直前対策	教科書 過去問題
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 マナープロトコール検定　3級	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 前期定期試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】	
31	【学習のポイント】 マナープロトコール検定　3級　解答・解説	教科書 過去問題
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 (後期) 通年
科目名 ： 就職セミナー	時間 ： 10 時間	後期1回／週
科目目標 ・就職に向けての意識啓発と実際の企業実習を通じ、履歴書等の基本的な書き方や自己分析を行い、自身のキャリア志向を明確にする。		講師名: 永井 友子 この科目はホテル・観光・放送業界で実務経験のあるキャリアコンサルティング取得の教員が担当しています。
評価方法 ： 実際の活動の様子および活動についてのレポートから総合的に評価する(成績評価は無)		
使用教科書 ： 書名:「専修・各種学校生のための就職成功へのステップ」		
使用教材・参考書 ：・学生便覧 ・授業内容に応じ適宜プリント作成し配布		

回	内容	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 就職オリエンテーション① ①仕事の意義、年間就職活動スケジュール、当校の就職システムの説明 ②求人票の閲覧方法、健康保険・年金等、応募手続きの説明 ③学生便覧、出席率等の応募条件、専願応募、道外就職等の説明	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
2	【学習のポイント】 就職オリエンテーション② ④業界・業種分析、リサーチ方法と注意点 ⑤学内外の企業説明会への参加	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
3	【学習のポイント】 企業実習用履歴書対策① 自己分析 ①目標設定、将来ビジョンの作成 ②自己モチベータの評価・レーダーチャートによる分析	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
4	【学習のポイント】 企業実習用履歴書対策② 自己分析 ③長所・短所の詳細分析とリソースの発見 ④他者分析（友人・家族など周囲からの評価分析）	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
5	【学習のポイント】 社会人基礎力向上① ビジネスマナー①身だしなみ～スーツディの説明 定期的なスーツチェック ※女子学生・・・ふさわしい化粧の仕方	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
6	【学習のポイント】 社会人基礎力向上② 面接指導 面接時の基本応対、注意点等の説明	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
7	【学習のポイント】 企業実習に向けての取り組みと注意事項 企業実習前の心構え、就職への意識づけ、企業訪問マナー	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
8	【学習のポイント】 企業実習を終えて 企業実習後の振り返り、就職への目的を再確認	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
9	【学習のポイント】 就職状況・業界、現場の話。卒業生からのアドバイス 先輩の就職状況から自己の就職先を考える 先輩から後輩に向けて講話 就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
10	【学習のポイント】 振り返り 就職意識確認 就職活動を行ううえでの不安解消 進級までの取り組み	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期： 前期 後期 (通年)
科目名 ： 調理実習（日本料理）	時間 ： 114 時間	講師名： 三浦 繁美 佃 克俊 阿部 真一 鈴木 慎也 浦島 尚希
科目目標 会席料理を中心とした日本料理の特徴をつかみ、技法に応じた火の扱い方と包丁技術を身に付ける。また、料理に対する姿勢を学び、衛生面に気をつけた作業をできるようになる。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。

評価方法 ： ●7月、11月、検定 実施 ●前後期末時 実技試験 実施(前期8月末・後期1月末 予定)
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 ・第5巻 調理実習 ・第6巻 総合調理実習
使用教材・参考書 ：包丁セット・砥石

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 日本料理/寿司料理について 講義 ： 日本料理について／寿司について 授業を受ける心得／挨拶・礼儀・衛生・器具・材料について 実習 ：・包丁研ぎ（和包丁） 【学習のポイント】 ① 日本料理の学習段階 ② 器具の種類と特徴(器具ごとの使用目的と使用方法を理解し、大事に使用する事が出来る	
2 月 日	【学習内容】 だしについて学ぶ 講義 ： だしの材料と種類について 実習 ： だしのとり方(一番出汁・二番出汁) 野菜の下処理（大根桂剥き・野菜の切り方・包丁の研ぎ方復習） 【学習のポイント】 ① 素材を理解し、用途に合わせ使い分ける事が出来る ② 出汁の旨味を理解し、旨味の効いた澄んだ出汁が引ける	
3 月 日	【学習内容】 お米について 講義 ： ご飯の炊き方 実習 ： 親子丼 【学習のポイント】 ① 炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
4 月 日	【学習内容】 汁物について 講義 ： 椀物について 実習 ： 大根桂剥き・寄せ玉の吸い物・混ぜご飯(ご飯の炊き方復習) 【学習のポイント】 ① 出汁の旨味を理解し、旨味の効いた澄んだ出汁が引ける ② 用途に合わせ、素材を使い分ける事ができる	
5 月 日	【学習内容】 寿司料理について① 講義 ： 米のとぎ方と炊き方・舎利と巻物について 寿司醤油の作り方（デモのみ） 実習 ： 舎利切り・干瓢・椎茸の煮方・細巻 【学習のポイント】 ① 材料とすし飯の炊き方等基本の理解 ② 炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
6 月 日	【学習内容】 焼き物について 講義 ： 焼き物について 実習 ： 魚の串打ち・出汁巻き玉子 【学習のポイント】 ① 材料の下処理から調理まで的確に作業できる ② 串打ちの手法と特性を理解する	
7 月 日	【学習内容】 蒸し物について 講義 ： 蒸し物について 実習 ： 茶碗蒸し・出し巻き玉子（練習） 【学習のポイント】 ① 蒸物の種類と調理例 ② 出し巻き玉子の復習	

回	内容	振り返り
8 月　日	【学習内容】　　寿司料理について② 講義 ： 巻物について(基本の巻き方)・厚焼き玉子 実習 ： 太巻き・細巻 【学習のポイント】 ① 巻物の手法を習得できる	
9 月　日	【学習内容】　　試験練習① 講義 ： 桂剥き・妻打ち・輪切り・半月切り・千六本・さいの目切り(デモ) 実習 ： 野菜の切り方(試験対策) 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
10 月　日	【学習内容】　　酢の物について 講義 ： 酢の物について(土佐酢・黄味酢・酢味噌)・しめ鯖(デモ) 実習 ： 大根砧巻・蛸の酢味噌かけ 【学習のポイント】 ① 酢の物の特性を理解する ② 桂むきの復習	
11 月　日	【学習内容】　　寿司料理について③ 講義 ： 巻物について(基本の巻き方)・厚焼き玉子(復習) 実習 ： 太巻き・細巻 【学習のポイント】 ① 巻物の手法を習得できる	
12 月　日	【学習内容】　　魚の下処理① 講義 ： 鯵の三枚おろしとお造り 実習 ： 鯵の三枚おろし・お造り・大根の桂剥き 【学習のポイント】 ① 下処理の目的を理解し、無駄のない的確な作業を理解する ② 魚のおろし方を習得	
13 月　日	【学習内容】　　魚の下処理② 講義 ： 魚の下処理(基本のおろし方) 実習 ： 魚の三枚下ろし・ほっけの煮おろし・ 大根桂剥き 【学習のポイント】 ① 下処理の目的を理解し、無駄のない的確な作業を理解する ② 魚のおろし方を習得	
14 月　日	【学習内容】　　寿司料理について④ 講義 ： 魚の下処理(鯵の下ろし方) 実習 ： 鯵の握り・細巻き・あら汁 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
15 月　日	【学習内容】　　煮物について 講義 ： 煮物について 実習 ： 肉じゃが・巻き玉子 【学習のポイント】 ① 下処理による灰汁抜きから煮物の特性を理解する	
16 月　日	【学習内容】　　Keisen検定 講義 ： 試験に向けての確認 実習 ： 大根　桂剥き 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	

回	内容	振り返り
17 月　日	【学習内容】　　試験練習② 講義 ： 桂剥き・妻打ち・輪切り・半月切り・千六本・さいの目切り（デモ） 実習 ： 野菜の切り方(試験対策) 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
18 月　日	【学習内容】　　前期実技試験 課題 ： 野菜の切り方　大根を使って(100点満点) 桂剥き・妻打ち・輪切り・半月切り・千六本・さいの目切り 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
19 月　日	【学習内容】　　揚げ物について 講義 ： 揚げ物について 実習 ： 天麩羅 【学習のポイント】 ① 材料の下処理と揚物の種類、調理法を理解する ② 衣の合わせ方、油の温度管理の習得	
20 月　日	【学習内容】　　烏賊を使って 講義 ： 烏賊の下処理・生食の衛生 実習 ： 烏賊のお造り・いか飯 【学習のポイント】 ① 烏賊の下処理を理解し、的確な作業を理解する ② 食品学と連携し、北海道の郷土料理を理解する	
21 月　日	【学習内容】　　秋の吹き寄せ風 講義 ： 吹き寄せについて 実習 ： 秋鮭紅葉焼・秋刀魚小袖寿司・菊花寿司・北海しまえび黄金焼 【学習のポイント】 ① 季節による料理の変化 ② これまでの応用と復習	
22 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑤ 講義 ： 烏賊の下処理・基本の握り方 実習 ： 烏賊の下処理・握り方・細巻 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
23 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑥ 講義 ： 細工寿司について 実習 ： 裏巻梅花・四海巻き 【学習のポイント】 ① 巻物の手法（細工）を習得できる	
24 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑦ 講義 ： 魚の下処理(秋刀魚の下ろし方) 実習 ： 秋刀魚の握り・細巻き 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
25 月　日	【学習内容】　　鮭を使って 講義 ： 鮭を使って 実習 ： 三平汁・鮭のはらこ飯 【学習のポイント】 ① 食材からの応用 ② 郷土料理を理解する	

回	内容	振り返り
26 月　日	【学習内容】　　ご飯復習(炊込み)・焼物復習 講義 ： 飯物について 実習 ： 炊き込みご飯・サーモン焼・アスパラ牛肉巻き 【学習のポイント】 ① 炊飯理論の理解と、素材に合わせた調理ができる ② 焼物の応用と復習	
27 月　日	【学習内容】　　後期試験課題について① 講義 ：・後期試験課題説明　・魚卵について 実習 ：・ねじり梅　・大根六方剥き　・出汁巻き玉子・イクラ仕込(デモのみ 【学習のポイント】 ① 魚卵の下処理と漬け方 ② 出し巻き玉子の復習	
28 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑧ 講義 ： 魚の下処理(鯵の下ろし方復習) 実習 ： 鯵の握り・細巻き・あら汁 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
29 月　日	【学習内容】　　試験練習② 講義 ： だし巻き玉子・ 野菜の飾り切り(デモ) 実習 ： 試験対策/だし巻き玉子・ 梅花人参・大根六方剥き 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
30 月　日	【学習内容】　　Keisen検定 講義 ： 試験に向けての確認 実習 ： だし巻き玉子 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
31 月　日	【学習内容】　　試験練習③ 講義 ： だし巻き玉子・ 野菜の飾り切り(デモ) 実習 ： 試験対策/だし巻き玉子・ 梅花人参・大根六方剥き 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	
32 月　日	【学習内容】　　正月料理① 講義 ： おせちについて 実習 ： おせち料理 【学習のポイント】 ① おせち(正月料理)の習わし ② 季節による料理の変化	
33 月　日	【学習内容】　　正月料理② 講義 ： おせちについて 実習 ： おせち料理 【学習のポイント】 ① おせち(正月料理)の習わし ② 季節による料理の変化	
34 月　日	【学習内容】　　後期実技試験 課題 ： だし巻き玉子・梅花人参・大根六方剥き 【学習のポイント】 ① 技術力の確認と向上 ② 衛生面の自己管理能力の向上	

回	内容	振り返り
35 月　日	【学習内容】　　鍋物について 講義 ： 鍋物について 実習 ： 雪見鍋(寄せ鍋風) 【学習のポイント】 ① 鍋物の種類と調理例 ② 季節による料理の変化	
36 月　日	【学習内容】　　5枚卸 講義 ： 魚の下処理(鰈の下ろし方) 実習 ： 鰈2種揚げ 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と油の温度管理 ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
37 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑨ 講義 ： 魚の下処理(ソイの下ろし方)/蒸し海老の仕込み方 実習 ： ソイと海老の握り・細巻き・あら汁 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	
38 月　日	【学習内容】　　寿司料理について⑩ 講義 ： サーモンの下ろし方（デモ） 実習 ： あげの煮方・握り・いなり寿司・あら汁 【学習のポイント】 ① 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ ② 素材の特性を活かした仕込を習得	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 調理実習（西洋料理）	時間 ： 114 時間	講師名: 堀川 秀樹 太田 浩一 柳原 祐二
科目目標 フランス料理、イタリア料理を中心とした西洋料理の特徴をつかみ調理器具、食材の知識、基本的なソースやフォンを学習し、業界で必要な基礎知識と集団作業に対応できる人材を育成する。また、前期には、正しい包丁の使い方、姿勢を身につけ、基本的な野菜の切り方を理解しできるようになり、後期には、フライパンの使い方、火加減を理解し、オムレツができるようになる。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：	前期実技試験（8月予定） 後期実技試験（1月予定）	
使用教科書 ：	No5，調理実習 No6，総合調理実習	
使用教材・参考書 ：包丁セット・砥石		

回	内容	振り返り
1 【仏】	【学習内容】 年間スケジュール・実習の心得・機材・服装について学ぶ 包丁の研ぎ方を学ぶ 【学習のポイント】 正しいコックコートの着こなし、実習室の使用方法を身につける 西洋包丁の正しい研ぎ方を身につける	
2 【仏】	【学習内容】 マヨネーズ・人参ジュリエンヌ 包丁の研ぎ方を学ぶ 【学習のポイント】 包丁の研ぎ方を身につける 冷製ソースの種類、マヨネーズを作り乳化を知る 野菜を切る事により、包丁の使い方を身につける	
3 【仏】	【学習内容】 ・ブイヨンドボライユ ・ジャガイモのシャトー 【学習のポイント】 丸鶏のおろし方を知り、基本的なブイヨンの取り方を身につける シャトーナイフの使い方を身につける	
4 【仏】	【学習内容】 ＜魚介のフリール＞ 【学習のポイント】 魚介の下処理を身に付ける 油の温度を身に付ける 盛り付け方を身に付ける 野菜を切る事により、包丁の使い方を身につける	
5 【仏】	【学習内容】 ＜マカロニのグラティネ＞＜ポタージュパルマンティエ＞ 【学習のポイント】 ベシャメルソースを学ぶ 野菜のピューレからスープまでの流れを学ぶ 鶏レックのおろし方を学ぶ	
6 【伊】	【学習内容】 ＜アマトリチャーナ＞＜サルティンボッカ＞ 【学習のポイント】 イタリア料理概論（歴史・地方・文化）を学ぶ 基本的なトマトソースを学ぶ パスタについて学ぶ トマトソースの作り方を身につける 盛り方を身につける	

回	内容	振り返り
7 【伊】	【学習内容】 ＜オレキエッテ＞＜フィットチーネカルボナーラ＞ 【学習のポイント】 パスタマシーンの使い方を身につける パスタパンの振り方を身につける 生パスタの知識を身につける	
8 【伊】	【学習内容】 ＜ピッツァ　カプリチョーザ＞ 【学習のポイント】 ピザ生地の一連の仕込みからの流れを身につける 焼成を身につける ピザソースを学ぶ イーストについて学ぶ	
9 【仏】	【学習内容】 ＜ソーストマト＞＜ジャガイモのシャトー＞ 【学習のポイント】 基本的なソースの仕込み・加工法・保存法を身に付ける シャトーを身に付ける 基本的な野菜の切り方を学ぶ	
10 【仏】	【学習内容】 ＜鶏肉のディアブル＞ 【学習のポイント】 鶏レックのおろし方・火の入れ方を身に付ける ベシャメルソースを身に付ける 盛り付け方を身に付ける	
11 【仏】	【学習内容】 ＜クロケットクラブ＞ 【学習のポイント】 基本の野菜の切り方を学ぶ 油の温度管理を学ぶ 前期試験対策　①	
12 【伊】	【学習内容】 ＜パスタジェノベーゼ＞ 【学習のポイント】 イタリアリグリア州の料理を学ぶ 基本のソースジェノベーゼを学ぶ 前期試験対策　②	
13 【仏】	【学習内容】 ※KEISEN検定＜人参のジュリエンヌ＞ 【学習のポイント】 前期試験に向けた基準を知る	
14 【伊】	【学習内容】 ＜鯵のポワレ　ブールブランソース　南仏風＞ 【学習のポイント】 魚のおろし方、下処理について学ぶ 基本ソース、ブールブランを学ぶ	

回	内容	振り返り
15 【仏】	【学習内容】 ＜パンツァネッラ＞＜鶏胸肉と季節の野菜のソテー　ポーチドエッグ添え＞	
	【学習のポイント】 イタリアトスカーナ料理を学ぶ ポーチドエッグを学ぶ 鶏肉の下処理、火の入れ方を身につける 野菜の下処理、火の入れ方を身につける	
16 【伊】	【学習内容】 ＜ボンゴレビアンコ＞　　＜前期試験対策＞	
	【学習のポイント】 パスタの乳化を身につける 魚介の下処理、火の入れ方を身につける 基本的な切り方を学ぶ 前期試験対策　③	
17 【仏】	【学習内容】 ＜ペスカトーレ＞＜前期試験対策＞	
	【学習のポイント】 前期試験対策　④ パスタ生地の応用 魚介の下処理と火入れについて	
18 【仏】	【学習内容】 ＜クラブハウス　サンドウィッチ＞ ・ジャガイモのシャトー・人参のジュリエンヌ・玉ねぎのアッシェ	
	【学習のポイント】 スクランブルエッグを身につける 鶏レックおろし方の復習 前期試験対策　⑤	
19 【仏】	【学習内容】 前期試験 ・ジャガイモのシャトー・人参のジュリエンヌ・玉ねぎのアッシェ	
	【学習のポイント】 作業状態・身だしなみ・包丁の状態・調理姿勢	
20 【伊】	【学習内容】 ＜鰈のムニエル＞<オムレツ＞	
	【学習のポイント】 魚の5枚おろし・加工の仕方（ムースの作り方）を学ぶ 魚料理のソースを学ぶ 後期試験対策　①	
21 【仏】	【学習内容】 ＜サーモンとホタテのタルタル仕立て＞＜トウモロコシの冷製スープ＞	
	【学習のポイント】 スープ仕込み作業工程 魚介類の処理の仕方、盛り付けの仕方を4身に着ける。 タルタルについて学ぶ	
22 【伊】	【学習内容】※3連続実習 ＜コトレッタ＞＜ミネストローネ＞＜タリヤン＞	
	【学習のポイント】 イタリアン肉料理について学ぶ スープについて学ぶ パスタの種類について学ぶ	

回	内容	振り返り
23 【伊】	【学習内容】※3連続実習 ＜ラビオリ生地仕込み＞＜パートブリゼ仕込み＞＜フォンドヴォー仕込み＞	
	【学習のポイント】 基本のソース、フォンドヴォーを学ぶ 生パスタの復習 パートブリゼを学ぶ	
24 【伊】	【学習内容】※3連続実習 ＜ボロネーゼ仕込み＞＜キッシュロレーヌ＞＜フォンドヴォー＞	
	【学習のポイント】 パートブリゼの扱い方を身につける フォンドヴォーの仕込みを身につける ボロネーゼを身につける	
25 【伊】	【学習内容】※3連続実習 ＜ラザーニャ＞＜フォンドヴォー＞＜後期試験対策＞	
	【学習のポイント】 フォンドヴォーの仕上げを学ぶ 後期試験対策 ① ラザーニャの仕込みから完成までの流れを身につける オムレツを身につける	
26 【仏】	【学習内容】※3連続実習 ＜ブロード＞＜ペンネアラビアータ＞＜オムレツ＞	
	【学習のポイント】 後期試験対策 アラビアータを学ぶ ブロードの復習 後期試験対策 ②	
27 【仏】	【学習内容】※3連続実習 ＜ハンバーグ＞＜コンソメスープ＞	
	【学習のポイント】 ハンバーグの作り方、整形、火の入れ方を学ぶ ガロニチュール（付け合せ）について学ぶ コンソメの取り方、クラリフェを学ぶ	
28 【伊】	【学習内容】 ＜コンソメアンクルート＞＜オムライス＞	
	【学習のポイント】 パイ生地ののばし方を学ぶ バターライスの炊き方、あおり方を学ぶ 後期試験対策 ③ コンソメスープの応用を学ぶ	
29 【仏】	【学習内容】 ＜アミューズ3種＞ ＜ムーレット・グージェル・アランチーニ＞※内容の変動有り	
	【学習のポイント】 アミューズについて学ぶ 各種の下処理・加工の仕方を身につける 盛り付け方、見せ方を身につける	
30 【仏】	【学習内容】※入荷状況によりメニュー変動有り ＜コース料理＞＜前菜＋魚料理＞	
	【学習のポイント】 魚料理の基本的なソースを身につける コース料理の全体の盛り付け方、量のバランスを身につける	

回	内容	振り返り
31 【仏】	【学習内容】※入荷状況によりメニュー変動有り ＜コース料理＞＜スープ＋肉料理＞	
	【学習のポイント】 スープの応用を身につける 煮込み料理の流れを身につける コース料理の全体の盛り付け方、量のバランスを身につける	
32 【伊】	【学習内容】 ＜ドルチェ＞＜オムレツ＞	
	【学習のポイント】 ティラミスを学ぶ 後期試験対策 ④ 生地の作り方を身につける コース料理の全体の盛り付け方、量のバランスを身につける	
33 【仏】	【学習内容】 ※KEISEN検定＜オムレツ＞	
	【学習のポイント】 後期試験に向けた基準を知る	
34 【伊】	【学習内容】 ＜カルパッチョ＞＜ニョッキゴルゴンゾーラ＞	
	【学習のポイント】 魚介の下処理を学ぶ ニョッキの仕込み・整形を学ぶ チーズについて学ぶ	
35 【仏】	【学習内容】 後期試験 ・オムレツ	
	【学習のポイント】 作業状態・身だしなみ・調理姿勢	
36 【仏】	【学習内容】 西洋料理コンテスト練習 ①	
	【学習のポイント】 魚料理レシピを考え、構築する力を身につける	
37 【仏】	【学習内容】 西洋料理コンテスト練習 ②	
	【学習のポイント】 魚料理レシピを考え、構築する力を身につける	
38 【仏】	【学習内容】 西洋料理コンテスト 本番	
	【学習のポイント】 魚料理レシピを考え、構築する力を身につける	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 調理実習（中国実習）	時間 ： 78 時間	講師名: 柴 垣 悟 本 間 勤 菊池 秀昭 大藤 加奈子
科目目標 前期目標 正しい包丁に使い方、姿勢を身に着け、基本的な野菜の切り方を理解し出来る様になる。 後期目標 中華鍋の使い方や、料理に合わせた火加減を理解し、調理作業が出来る様になる。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前期実技試験（9月予定） 後期実技試験（2月予定）		
使用教科書 ： No5，調理実習 No6，総合調理実習		
使用教材・参考書 ：包丁セット、砥石、ダスター2枚、つかみ		

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 中国料理概論と使用器材を学ぶ 包丁の研ぎ方、基本動作を学ぶ 鍋の持ち方、振り方について学ぶ 【学習のポイント】 ①中国料理で使用する器材・備品について学ぶ ②包丁の砥ぎ方を身に付ける ③中華コンロの使い方を身に付ける	
2 月 日	【学習内容】 包丁の使い方について学ぶ 基本の野菜の切り方を学ぶ 使用調味料・特殊食材について学ぶ 【学習のポイント】 ①包丁の砥ぎ方を身に付ける ②包丁基本動作を身に付ける ③基本の切り方を身に付ける	
3 月 日	【学習内容】 ＜青椒肉絲＞ ピーマンの細切り炒め ＜蒸肉焼売＞ シュウマイ ＜香油＞ 葱油 【学習のポイント】 ①基本の野菜の切り方（絲）を学ぶ ②シュウマイの包み方を学ぶ ④調味料（香油）の作り方を学ぶ	
4 月 日	【学習内容】 ＜宮保蝦仁＞ 海老とカシューナッツの辛味炒め ＜肉末春巻＞ はるまき ＜香油＞ ラー油 【学習のポイント】 ①基本の野菜の切り方 ②春巻きの包み方 ④調味料（香油）の作り方を学ぶ	
5 月 日	【学習内容】 ＜基本の切り方＞ 絲.・末・米・条・丁・塊・片 ＜軟炸鶏塊＞ 鶏の唐揚げ ＜鍋貼餃子＞ 焼き餃子 【学習のポイント】 ①基本的な切り方（塊切り、絲切り）を身につける ②餡の作り方、生地の練り方を身につける ③焼き方（煎について）を学ぶ ④油の温度管理を身につける	
6 月 日	【学習内容】 ＜油淋全鶏＞ 若鶏半身揚げ ＜菜肉包子＞ 野菜入り肉饅頭 ＜基本の野菜の切り方＞ 【学習のポイント】 ①丸鶏の処理（さばき方）を学ぶ ④検定対策（内容確認） ②油の温度管理を身につける ③饅頭の仕込み方、包み方を学ぶ	
7 月 日	【学習内容】 ＜叉焼仕込み＞ チャーシューの仕込み ＜クラゲの仕込み＞ クラゲの仕込み ＜基本的な野菜の切り方練習＞ 【学習のポイント】 ①肉の下処理、叉焼の仕込み工程を学ぶ ②クラゲの下処理、火の入れ方を学ぶ ③棒々鶏ソースの仕込み方を学ぶ	

回	内容	振り返り
8	【学習内容】 ＜棒々鶏＞　バンバンジー　　＜クラゲの前菜＞ ＜杏仁豆腐の仕込み＞ ＜什錦炒麺＞	
月　日	【学習のポイント】 ①前菜について、盛り方を学ぶ ②デザートの仕込み方を学ぶ ③麺の焼き方を身につける	
9	【学習内容】 ＜乾焼蝦仁＞　芝海老のチリソース煮 ＜叉焼炒飯＞　チャーハン	
月　日	【学習のポイント】 1年間の総まとめ ①エビの下処理と火の入れ方 ②中国料理の調理法について ③鍋の振り方	
10	【学習内容】 ＜湯（スープ）の取り方＞ ＜甜麺醤の作り方＞ ＜炸醤冷麺＞　ジャージャー麺	
月　日	【学習のポイント】 ①基本の切り方（前期試験対策（絲・未・米・条・丁・塊・片）の練習 ②湯（スープ）の取り方、甜麺醤の作り方を学ぶ ③甜麺醤を使った料理を学ぶ	
11	【学習内容】 ＜第1回　KEISEN検定＞　絲切り ＜五目冷麺＞　五目冷やしラーメン	
月　日	【学習のポイント】 ①検定（絲切り）で到達点の見極め ②麺のゆで方（冷やしラーメンの作り方）	
12	【学習内容】 ＜家郷炒米粉＞五目ビーフン ＜檸檬牛肉＞牛肉の冷菜 レモン風味	
月　日	【学習のポイント】 ①ビーフンの扱い方 ②牛肉の処理と下味について	
13	【学習内容】 ＜実技試験対策（前期）＞ ＜雲呑湯麺＞　ワンタン麺 ＜麻婆茄子＞　マーボ茄子	
月　日	【学習のポイント】 ①基本の切り方（前期試験対策（絲・未・米・条・丁・塊・片）の練習 ②湯（スープ）を使った料理、湯の使い方を学ぶ ③甜麺醤を使った料理について	
14	【学習内容】 ＜麻婆豆腐＞マーボー豆腐 ＜麺包蝦球＞エビダンゴのパン包み揚げ	
月　日	【学習のポイント】 ①基本的な鍋の振り方 ②油の温度管理を身につける ③とろみのつけ方を学ぶ	
15	【学習内容】 ＜前期試験対策＞	
月　日	【学習のポイント】 ①基本の切り方（末・米・丁・塊・片・絲・条）練習 ②前期試験内容の確認をする	
16	【学習内容】 ＜前期試験＞	
月　日	【学習のポイント】 ①基本の切り方（末・米・丁・塊・片・絲・条）	
17	【学習内容】 ＜検定練習＞　薄焼き玉子、花切り（鳥） ＜什景鍋耙＞　五目おこげ ＜芒果凍布甸＞　マンゴープリン	
月　日	【学習のポイント】 ①おこげ（コーパー）とは？ ②中国料理の代表的なデザート（マンゴープリン）について ③薄焼き卵、飾り切り（花切り）の練習	

回	内容	振り返り
18 月　日	【学習内容】 ＜糖醋肉塊＞　酢豚 ＜椰汁西米露＞　タピオカココナッツミルク ※包丁研ぎ＆検定対策 【学習のポイント】 ①タピオカとは？何から出来ているのか？ ②肉の下処理、下味、火の入れ方を学ぶ、甘酢について ③焼き方（煎について）を学ぶ	
19 月　日	【学習内容】 ＜麻婆豆腐＞　マーボー豆腐 ＜回鍋肉＞　ホイコーロー 【学習のポイント】 ①甜麺醤の使い方を学ぶ ②食材の炒め方、油通しを学ぶ ③豆板醤の使い方を学ぶ	
20 月　日	【学習内容】 ＜実技試験対策＞　（薄焼き玉子、花切り） ＜炸醤湯麺＞　肉味噌ラーメン 【学習のポイント】 ①薄焼き卵、飾り切り（花切り）の練習 ②甜麺醤を使った肉味噌の作り方を身につける ③麺の茹で方を学ぶ	
21 月　日	【学習内容】 ＜第2回　KEISEN検定（薄焼き卵） 試験対策　　人参飾り切り 【学習のポイント】 ①習得技術見極め（薄焼き卵、中華鍋の扱い、火加減） ②作業状態・身だしなみ・包丁の状態・調理姿勢	
22 月　日	【学習内容】 ＜実技試験対策＞　（薄焼き玉子、花切り） ＜炒飯＞　チャーハン ＜八宝鶏丁＞　鶏肉と野菜の五目炒め 【学習のポイント】 ①薄焼き卵＆飾り切りの練習 ②炒飯（鍋の扱い、火加減、盛り付け） ③基本の切り方（丁切り）の練習	
23 月　日	【学習内容】 ＜実技試験対策＞　（薄焼き玉子、花切り） ＜水餃子＞　水ぎょうざ ＜芙蓉蟹＞　カニ玉 【学習のポイント】 ①薄焼き卵、飾り切り（花切り）の練習 ②餃子の生地の作り方を学ぶ ③卵の火の入れ方（鍋の扱い、火加減、盛り付け）	
24 月　日	【学習内容】 ＜実技試験対策＞　（薄焼き玉子、花切り） ＜坦々麺＞　タンタン麺 【学習のポイント】 ①薄焼き卵、飾り切り（花切り）の練習 ②甜麺醤を使った肉味噌の作り方を身につける ③麺の茹で方　確認、湯（スープ）について復習	
25 月　日	【学習内容】 後期　実技試験 【学習のポイント】 ①薄焼き卵（鍋の扱い、火加減）、飾り切り（花切り） ②作業状態・身だしなみ・包丁の状態・調理姿勢	
26 月　日	【学習内容】 ＜省巣炒牛肉＞　牛肉のカキ油炒め、ポテトバスケット ＜炸芝麻球＞　ごま団子 【学習のポイント】 ①点心生地の作り方について学ぶ ②肉の下処理、下味、火の入れ方を学ぶ ③油の温度管理　確認 1年間の総括	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 製菓製パン実習(製菓)	時間 ： 54 時間	講師名: 村本 和則 赤平 好隆 大野 航
科目目標 製菓:ジェノワーズ生地、絞り、ナッペなどの基本技術を身につける。		この科目はホテルや専門店で10年以上実務経験のある教員が担当しています。

評価方法 ：	製菓実習:定期試験＜ジェノワーズ、スライス、サンド、ナッペ、絞り(ローズ、シェル)＞前期8月・後期11月予定
使用教科書 ：	
使用教材・参考書 ：	【プリント(補助教材)】メニュー(レシピ)、必要に応じてプリント資料を配布

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 ①製菓実習の講義②製菓器具、材料の説明③ジェノワーズデモンストレーション (講師:5号サイズ・学生5号サイズ仕込み) 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する。 ②デモをよく見て、綺麗なジェノワーズを作れるよう学ぶ ③1年間の到達点を把握する。	
2 月 日	【学習内容】 ・ジェノワーズ作りのポイントを理解する ・各自ジェノワーズ(1人1台 5号) ・ナッペ練習(バタークリーム) 【学習のポイント】 ①前回の振り返りを確認して、失敗のないようジェノワーズを仕込む ②パレットナイフの使い方、クリームの状態を理解する。 ③ナッペのコツをつかむ	
3 月 日	【学習内容】 ・シフォンケーキ 1人1台仕込み ・ナッペ練習(バタークリーム) 【学習のポイント】 ①シフォン生地の扱い方を学ぶ ②一連の流れを把握し、卵白の扱い方(タイミング)を意識して行う ③ナッペ(前回の振り返りと合わせて)上達のコツをつかむ	
4 月 日	【学習内容】実技試験対策 ・各自ジェノワーズ(1人1台 5号) ④フルーツカット方法を知る ・スライス、サンド、ナッペまで一連の作業を把握 ・ナッペ練習(バタークリーム) 【学習のポイント】 ①ジェノワーズ生地の温度管理、重要なポイントを振り返り、実習する ②衛生面に注意し、時間内で仕上げる意識を持って行う	
5 月 日	【学習内容】 ・ガトーショコラ ・ナッペ練習(バタークリーム) 【学習のポイント】 ①衛生面を意識し、1台のケーキを時間内で仕上げる ②チョコレートの扱い方を学ぶ ③時間を意識して実習を行う	
6 月 日	【学習内容】実技試験対策 ・ジェノワーズ(1人1台)基本技術復習 ・スライス、サンド、ナッペまで一連の作業を把握 ・ナッペ練習(バタークリーム) 【学習のポイント】 ①衛生面に注意し、時間内で仕上げる意識を持って行う ②生クリームの扱い方を学び、良い状態を知る	
7 月 日	【学習内容】前期実技試験 ・スライス、サンド、ナッペ ・生クリーム使用 【学習のポイント】 ①衛生面を意識し、1台のデコレーションケーキを時間内で仕上げる ③事前にポイントを振り返り、試験に挑む(衛生面にも気を配る)	

回	内容	振り返り
8 月　日	【学習内容】 ・シュークリーム・エクレア ・シュー生地、カスタードクリームを学ぶ（手順、温度、卵の合わせ方） ・絞りの練習（バタークリーム） 【学習のポイント】 ①シュー生地の状態や温度、手順、絞り方、焼成の流れを把握する ②カスタードクリームの良い状態を理解する ③完成度を上げる	
9 月　日	【学習内容】 ・フィナンシェ＆マドレーヌ ・シュクレ生地の仕込み（次回、使用分） ・絞りの練習（バタークリーム） 【学習のポイント】 ①バター生地の要点、応用を学ぶ ②焼き型の使用方法を学ぶ ③シュクレ生地の大事なポイントを知る	
10 月　日	【学習内容】 ・フルーツタルト ・ダマンド、パートシュクレ ・絞りの練習（バタークリーム） 【学習のポイント】 ①シュクレ生地の成形、型込、焼成を理解する ②ダマンド生地について学ぶ ③カスタードクリーム、フルーツカット、仕上げを学ぶ	
11 月　日	【学習内容】 ・バスクチーズケーキ ・絞りの練習（バタークリーム） 【学習のポイント】 ①チーズを使ったケーキ（種類、違い等）を知る ②生クリームの扱い方を学び、良い状態を知る ③ローズ絞り・シェル絞りを理解し、完成度を上げる	
12 月　日	【学習内容】実技試験対策 ・ジェノワーズ1人1台（試験用の仕込み） ・スライス、サンド、ナッペ、ローズ・シェル絞り ・試験に向けて技術を向上させる 【学習のポイント】 ①ジェノワーズ、スライス、サンド、ナッペ復習 ②生クリームの扱い方を学び、良い状態を知る ③ローズ絞り・シェル絞りを理解し、完成度を上げる	
13 月　日	【学習内容】後期実技試験 ・衛生面を意識し、1台のデコレーションケーキを時間内で仕上げる ・スライス、サンド、ナッペ、ローズ・シェル絞り ・生クリーム使用 【学習のポイント】 ①衛生面を意識し、1台のデコレーションケーキを規定時間内で仕上げる ②デコレーションケーキを理解する（ジェノワーズ・ナッペ・絞り） ③生クリームの状態の見極め、絞り、全体のバランスの完成度	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 通年
科目名 ： 製菓製パン実習(製パン)	時間 ： 製菓に含む	講師名: 宮田 花林
科目目標 製パン:基本作業工程を理解し、一連の流れを知る。 (材料、計量、ミキシング、発酵、分割、ベンチタイム、成形、焼成) ・丸めと包餡ができる		この科目は専門店でブーランジェとして10年以上実務経験のある教員が担当しています。

評価方法 ：	製パン実習:定期試験 無し
使用教科書 ：	
使用教材・参考書	【プリント(補助教材)】メニュー(レシピ)、必要に応じてプリント資料を配布

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 ・ハムロール ・ロールパン(玉子サンド) 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の発酵について ③パンに挟む具材について	
2 月 日	【学習内容】 ・メロン皮の仕込み(次回メロンパン用) ・チョココロネ(チョコクリームの作り方を学ぶ) ・ベーグルサンド 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の発酵・成型について ③時間を意識して実習を行う	
3 月 日	【学習内容】 ・メロンパン ・ちくわパン 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の発酵・成型について ③菓子パン生地、クッキー生地(メロン皮)の作り方を学ぶ	
4 月 日	【学習内容】 ・抹茶クリームパン ・ナポリタンサンド 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②菓子パン生地、惣菜パンの生地について ③惣菜パンの具の仕込み方	
5 月 日	【学習内容】 ・焼きカレー&ナン ・枝豆チーズ 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②食材を混ぜ込む生地の仕込み方について	
6 月 日	【学習内容】 ・クリームパン ・ツナチーズトマト ・バナナくるみマフィン 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②具材が多めの包み方を学ぶ ③惣菜パンの具の仕込み方	
7 月 日	【学習内容】 ・焼きそばパン ・オニオンブレッド 【学習のポイント】 ①玉ねぎを使った生地の発酵、成型について ②生地の成型について(型を使用する) ③包餡(餡の包み方)を身に付ける	
8 月 日	【学習内容】 ・ソフト塩パン ・トルティーヤ 【学習のポイント】 ①発酵の必要がない生地について ②食材を混ぜる生地の仕込み方について	

回	内容	振り返り
9 月　日	【学習内容】 ・桜塩あんぱん ・きなこクリーム ・みつあみコーン 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めが身に付いているか（見極め） ②それぞれの生地の特徴を学ぶ（確認） ③惣菜パン具材の仕込み方（確認） ④包餡（餡の包み方）を身に付けることが出来ているか（確認）	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 1 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 総合調理実習	時間 ： 45 時間	講師名: 太田 浩一 柳原 祐二 柴垣 悟 三浦 繁美
科目目標 ・調理師の業務全般を理解するために、衛生管理、器具の扱い方、献立・調理、連携についてを総合的に学ぶ。 ・多くの量を決められた時間内で衛生的においしく調理する技術と感覚を身に付ける。		この科目は様々な食に関わるその分野に特化した講師とホテルや専門店で実務経験のある専門調理師の教員が担当しています。
評価方法 ： ・前期 9月 定期試験実施 後期 1月 定期試験実施		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 ・第5巻 調理実習 ・第6巻 総合調理実習		
使用教材・参考書 ：研ぎ石 庖丁セット		

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 総合調理実習 講義 ： 西洋料理について 授業の受けかた・ノートの書き方 実習 ： ハンバーグプレート 【学習のポイント】 ①正しい服装・身だしなみ ②食材の扱い方・衛生について ③調理実習及び器具の清掃・ゴミの出し方	
2 月 日	【学習内容】 総合調理実習 講義 ： 日本料理について 授業の受けかた・ノートの書き方 実習 ： チキン南蛮 【学習のポイント】 ①正しい服装・身だしなみ ②食材の扱い方・衛生について ③調理実習及び器具の清掃・ゴミの出し方	
3 月 日	【学習内容】 総合調理実習 講義 ： 実習オリエンテーション 庖丁の歴史・種類・特徴について 実習 庖丁研ぎ 【学習のポイント】 ①砥石の扱い方・研ぎ方 ②包丁の持ち方・姿勢 ③庖丁の手入れ方法	
4 月 日	【学習内容】 総合調理実習 講義 ： ガスの調理セミナー 鍋機材講座 実習 ガスコンロ及びオーブンのメンテナース 【学習のポイント】 ①ガスの正しい燃焼 ②ガスレンジの正しい清掃方法について ③鍋の熱電動のしくみ	
5 月 日	【学習内容】 総合調理実習 講義 ： インド料理について インド料理の歴史 実習 ： Prawn Curry （エビカレー）チキンシークカバブ 【学習のポイント】 ①インド料理の歴史 ②スパイスの種類と効能について ③ナン	
6 月 日	【学習内容】 西洋総合調理実習 講義 ： 集団調理と衛生について 2日間で仕込と仕上げ分けて行い、販売実習に向けて学ぶ 実習 ： お弁当仕込 【学習のポイント】 ①集団調理の仕組みについて学ぶ ②衛生管理の大切さを学ぶ	

回	内容	振り返り
7 月　日	【学習内容】　西洋総合調理実習 講義 ： 集団調理と衛生について 実習 ： お弁当仕上げ 【学習のポイント】 ①集団調理の仕組みについて学ぶ ②衛生管理の大切さを学ぶ	
8 月　日	【学習内容】 前期定期試験	
9 月　日	【学習内容】　総合調理実習 講義 ： 北海道のナチュラルチーズ チーズの種類 実習 ： 生乳からのﾓｯﾂｧﾚﾗ作り 【学習のポイント】 ①凝固について・温度管理について ②発酵から熟成・チーズの種類 ③フレッシュモッツァレラ	
10 月　日	【学習内容】　総合調理実習 講義 ： 庖丁の手入れ 衛生の確認 実習　庖丁研ぎ 【学習のポイント】 ①砥石の扱い方・研ぎ方 ②包丁の持ち方・姿勢 ③衛生の確認	
11 月　日	【学習内容】　日本総合調理実習 講義 ： 集団調理と衛生について 2日間で仕込と仕上げ分けて行い、販売実習に向けて学ぶ 実習 ： お弁当仕込　(焼物)鶏の南部焼とこれまで学んだ献立 【学習のポイント】 ①集団調理の仕組みについて学ぶ ②衛生管理の大切さを学ぶ	
12 月　日	【学習内容】　日本総合調理実習 講義 ： 集団調理と衛生について 実習 ： お弁当仕上げ　(焼物)鶏の南部焼とこれまで学んだ献立 【学習のポイント】 ①集団調理の仕組みについて学ぶ ②衛生管理の大切さを学ぶ	
13 月　日	【学習内容】　総合調理実習 講義 ： トルコ料理について 世界3大料理 実習 ： ドネルケバブ・エスメ・フムス・ 【学習のポイント】 ①トルコ料理の歴史 ②スパイスの扱い方と効能について ③ケバブの仕込方	
14 月　日	【学習内容】　中国総合調理実習 講義 ： 集団調理と衛生について 2日間で仕込と仕上げ分けて行い、販売実習に向けて学ぶ 実習 ： 班単位の大量調理仕込 【学習のポイント】 ①集団調理の仕組みについて学ぶ ②衛生管理の大切さを学ぶ	
15 月　日	【学習内容】　総合調理実習 講義 ： 庖丁の手入れ 衛生の確認 実習　庖丁研ぎ 【学習のポイント】 ①砥石の扱い方・研ぎ方 ②包丁の持ち方・姿勢 ③衛生の確認	
16 月　日	【学習内容】 後期定期試験	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食生活と健康	時間 ： 45 時間	前期2回／週 後期2回／週
科目目標 健康の保持・増進の木よする食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たす役割を理解する。技術考査の合格を目指す。		講師名: 齋藤 秀 この科目は水産学士・環境科学博士である公衆衛生に関する実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前・後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 1. 食生活と健康		
使用教材・参考書 ：必須問題集 プリント 食品 DVDなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 第4章調理師と食育 健康寿命を延ばすために何をすべきかを考える 1年次の復習	教科書P60～65
月 日	【履修確認】 レポート提出	
2	【学習のポイント】 第1節食育とは アルコールの影響について考える	教科書P60～65 プリント
月 日	【履修確認】 レポート提出	
3	【学習のポイント】 第1節食育とは 食育の意義 食育の意義について理解する	教科書P60～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第1節食育とは 食育基本法の概要について理解する	教科書P62～65
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 正しい知識の提供 食生活の課題について考え理解する	教科書P65～68
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 正しい知識の提供 食料事情の課題について考え理解する 食料自給率の減少	教科書P68～73
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 食料事情の課題について考え理解する フードマイレージの増大 膨大な食品ロス 食育の実践について理解する	教科書P68～73
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 食育インストラクター、職場、地域での実践について理解する 作業環境と健康	教科書P68～73
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 第5章労働と健康 第1節労働と健康 作業環境と健康 作業条件と健康	教科書P74～77
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書･使用教材等
10 月 日	【学習のポイント】 第1節労働と健康 職業病 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P78
11 月 日	【学習のポイント】 第1節労働と健康 5月31日世界禁煙日の前の学習　禁煙と健康の理解 【履修確認】 レポート	ビデオ
12 月 日	【学習のポイント】 食育における調理師の役割 食育の実践 三星シェフの仕事を知る 【履修確認】 レポート	ビデオ
13 月 日	【学習のポイント】 たばこの健康への影響について理解する 【履修確認】 レポート	プリント
14 月 日	【学習のポイント】 労働災害 職業環境の現状を知る 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P79～81
15 月 日	【学習のポイント】 第2節調理師の職業環境 職業環境の現状について理解する 料理人の数、賃金 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P81～82
16 月 日	【学習のポイント】 職業環境の現状について理解する 労働時間 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P82
17 月 日	【学習のポイント】 調理施設の環境について理解する 調理場 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P83
18 月 日	【学習のポイント】 調理施設の環境について理解する 食品製造施設 調理場での衣服 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P84
19 月 日	【学習のポイント】 復習 【履修確認】 P60～86までの確認テスト	プリント
20 月 日	【学習のポイント】 復習 【履修確認】 授業後半での振り返り	プリント
21 月 日	【学習のポイント】 前期定期試験 【履修確認】	プリント
22 月 日	【学習のポイント】 前期定期試験返却･解答･解説 【履修確認】	プリント

回	到達目標	教科書･使用教材等
23	【学習のポイント】 第6章　 環境と健康 第1節　生活環境について理解する 生活環境の衛生	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 第1節　生活環境について理解する 生活因子	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 大気 大気の組成	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 大気 気圧、温度、気候	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 水 水の重要性	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 水 上水道	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 水 下水道	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 住居 廃棄物	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第2節　環境条件について理解する 放射線 電離放射線、非電離放射線	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第2節環境条件 まとめ	教科書P88～97
月 日	【履修確認】	
33	【学習のポイント】 第3節　環境汚染とその対策について理解する 公害とは 技術考査対策	教科書P98～118
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書･使用教材等
34 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境汚染 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
35 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 空気汚染 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
36 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 空気汚染 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
37 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 水質汚染 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
38 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 水質汚染 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
39 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 騒音、振動、悪臭 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
40 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 騒音、振動、悪臭 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
41 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境問題とその取り組み 技術考査対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
42 月 日	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境問題とその取り組み 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P98～118
43 月 日	【学習のポイント】 試験対策 【履修確認】	
44 月 日	【学習のポイント】 後期定期試験 【履修確認】	
45 月 日	【学習のポイント】 後期的試験解答･解説 【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食品と栄養の特性	時間 ： 65 時間	前期2回／週 後期1回／週
科目目標 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。技術考査の合格を目指す。		講師名: 近岡 千景 男澤 綾 この科目は農学博士として実務経験のある教員が実践的教育を行っています
評価方法 ： 前・後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 2. 食品の栄養と特性		
使用教材・参考書 ：必須問題集 プリント 食品 DVDなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション、1年復習	
月 日	【履修確認】	
2	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (1)仁果類 （りんご、なし）	教科書p113～p115
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (2)準仁果類 （柿、かんきつ類）	教科書p113～p115
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (3)核果類 （桃、さくらんぼ、梅、オリーブ）	教科書p115～p116
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (4)液果類 （いちご、ぶどう）	教科書p115～p116
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (5)その他 （メロン、すいか） (6)果実の加工品	教科書p116～p118
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 8. きのこ類 (1)しいたけ （2）マッシュルー （3）その他のきのこ類 （4）きのこ類の加工品	教科書p118～p120
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 9. 藻類 (1)褐藻類 （こんぶ、わかめ、ひじき、もずく） (2)紅藻類 （あまのり、てんぐさ、おごのり、えごのり）	教科書p121～p123
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
9	【学習のポイント】 第1節　植物性食品とその加工品　9. 藻類 (3)緑藻類　(あおのり、あおさ、ひとえぐさ) (4)藍藻類	教科書p123
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 きのこと藻類のまとめ	教科書p123
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
11	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (1)魚介類の構造	教科書p124～126
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (2)魚介類の成分	教科書p126～128
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (3)死後変化と鮮度 (4)主な魚介類の種類(魚類)	教科書p129～134
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (3)死後変化と鮮度 (4)主な魚介類の種類(魚類)	教科書p129～134
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (4)主な魚介類の種類(貝類、エビ類)	教科書p134～135
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　1. 魚介類 (4)主な魚介類の種類(カニ類、いか・たこ類、その他) (5)魚介類の加工品	教科書p136～139
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　2. 食肉類(1)食肉類の構造と肉質	教科書p139～140
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　2. 食肉類(2)食肉の成分(タンパク質、脂質)(3)肉の熟成	教科書p140～143
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
19	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　2. 食肉類(4)主な食肉類の種類(牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉)	教科書p143～149
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　2. 食肉類(5)その他の食肉類の種類　(6)食肉類の加工品	教科書p143～149
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　3. 卵類　　(1)鶏卵	教科書p149～151
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　3. 卵類　(2)卵の鮮度と貯蔵	教科書p149～151
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　4.乳類　　(1)牛乳	教科書p151～157
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品　4.乳類(2)乳製品	教科書p151～157
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 第2節　動物性食品とその加工品 動物性食品のまとめ	教科書p151～157
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 試験対策	
月 日	【履修確認】	
26	【学習のポイント】 試験	
月 日		
27	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 その他の食品、油脂類	教科書P158
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
29	【学習のポイント】 油と脂の違い、いろいろな油脂（調合油・ごま油・オリーブオイル）	教科書P159～160
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 いろいろな油脂（大豆油・なたね油・ラード・ヘット・バター・魚油・硬化油・マーガリン・ショートニング）	教科書P160～162
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 菓子類、嗜好飲料類・アルコール飲料の種類	教科書P162～164
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 アルコール飲料の種類、清酒、ワイン	教科書P164～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 中国酒、ウィスキー、焼酎	教科書P165～166
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 ブランデー、みりん、ビール	教科書P167～168
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 非アルコール飲料、茶	教科書P168
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 緑茶、紅茶	教科書P168～170
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
37	【学習のポイント】 中国茶、お茶の入れ方	教科書P170～171
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 コーヒー、ココア、炭酸飲料	教科書　P171～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 調味料、食塩	教科書P173～174
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 食酢、みそ	教科書P174～175
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 みそ	教科書P175～176
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
42	【学習のポイント】 しょうゆ	教科書P176～177
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 ウスターソース類、トマト加工品、その他の調味料	教科書P177～178
月 日	【履修確認】 プリントNo.4	
44	【学習のポイント】 香辛料、膨張剤、調理加工食品	教科書P178～183
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品	教科書P183～189
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 食品の加工	教科書P190～192
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 食品の加工	教科書P190～192
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 食品の加工	教科書P190～192
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 食品の貯蔵（乾燥法、漬物法）	教科書P193～195
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
50	【学習のポイント】 食品の貯蔵（低温貯蔵法、CA貯蔵、MA包装）	教科書P195～197
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 食品の貯蔵（空気遮断法、燻煙法、殺菌、食品添加物）	教科書P198～201
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
52	【学習のポイント】 わが国の食品の生産	教科書P202～203
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
53	【学習のポイント】 海外から輸入される食品	教科書P204～205
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
55	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】	
56	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
57	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習のポイント】 食品の流通	教科書P202～ 209
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習のポイント】 食品の流通	教科書P202～ 209
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習のポイント】 定期試験対策	
月 日	【履修確認】	
61	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習のポイント】 試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
63	【学習のポイント】 2年間のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習のポイント】 2年間のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習のポイント】 2年間のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 食品の安全と衛生	時間 ： 50 時間	前期2回／週 後期2回／週
科目目標 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識と技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的を理解し、自ら食品の安全性について考え、行動できる食品衛生の管理を担う調理師になることを目指す。技術考査の合格を目指す。		講師名: 金子 裕子 三浦 希 この科目は管理栄養士または獣医師として食品衛生に関する実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ： 前後期定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 3、食品の安全と衛生		
使用教材・参考書 ：必須問題集 プリント 食品 DVDなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 オリエンテーション 第7節寄生虫による食中毒概要、海産魚介類から感染する寄生虫 アニサキス	教科書P90.91
月 日	【履修確認】	
2	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 アニサキス	教科書P91～94
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 アニサキス	教科書P91～94
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 施尾腺虫、クドア	教科書P94
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 淡水産魚介類から感染する寄生虫	教科書P95～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 食肉から感染する寄生虫	教科書P97.98
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 野菜から感染する寄生虫	教科書P99.100
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 飲料水から感染する寄生虫	教科書P100.101
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒	教科書P101
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 第8節経口感染 経口感染症とは 経口感染症とは食中毒、予防	教科書P102.103.104
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 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 アレルギー種類	教科書P104.105
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第9節食物アレルギー アレルギー表示	教科書P106～110
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第9節食物アレルギー アレルギー表示	教科書P106～110
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第10節その他の健康危害 BSE、鳥インフルエンザ、農薬など	教科書P110～113
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第10節その他の健康危害 BSE、鳥インフルエンザ、農薬など	教科書P110～113
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第6章食品安全対策 第1節食品安全対策とは	教科書P114.115
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	教科書P116～119
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	教科書P116～119
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品安全基本法	教科書P119～121
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 試験対策	
月 日	【履修確認】	
21	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
22	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
23	【学習のポイント】 第3節食品安全行政 厚生労働省、農林水産省、消費者庁、地方厚生局、都道府県	教科書P121～124
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 第5節食品調理施設・設備の安全対策 食品営業施設・設備の衛生管理	教科書P134～139
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 第5節食品調理施設・設備の安全対策 食品営業施設・設備の衛生管理	教科書P134～140
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 第6節調理従事者の健康管理 健康保菌者の把握、調理従事者の衛生管理 健康チェックと届け出、衛生教育、食品衛生責任者	教科書P141～143
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 食材の衛生管理	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 異物混入防止	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 手洗い	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 洗浄、消毒、殺菌	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは（危害分析重要管理点）	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは（危害分析重要管理点）	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP システム7原則12手順	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP 普及・推進	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 危機管理	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 食中毒の苦情を受けた場合、汚染物の処理 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 食中毒例 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 サルモネラ食中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 腸炎ビブリオ食中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	授業後半での振り返り 第9節食品事故対応 病原性大腸菌食中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 ウエルシュ菌直中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 カンピロバクター食中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 ノロウイルス食中毒 技術考査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 試験対策	
月 日	【履修確認】	
48	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】	
49	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
50	【学習のポイント】 まとめ	
月 日	【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 調理理論と食文化	時間 ： 100 時間	前期4回／週 後期4回／週
科目目標 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基礎操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。さらに食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特徴を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。技術考査の合格を目指す。		講師名: 藤江 典子 井上 桂子 この科目は管理栄養士あるいは専門調理師として実務経験のある教員が実践的教育を行っています
評価方法 ： 前後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 必須編 4 調理理論と食文化概論		
使用教材・参考書 ：必須問題集 プリント 食品 DVDなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業のオリエンテーション、シラバス	
月 日	【履修確認】	
2	【学習のポイント】 ◎第3章〔第2節 動物性食品〕 魚介類：主な種類と魚類の成分、魚類の種類、魚類の構成たんぱく質、肉質の色素について学ぶ。	教科書P83
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
3	【学習のポイント】 魚介類の生食調理：魚の鮮度と保存、生食調理の注意点と取扱い方について学ぶ。	教科書P84
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
4	【学習のポイント】 魚介類の生食調理：①さしみ（使用できる魚肉とは、魚の表皮の処理方法、さしみの切り方と種類）について学ぶ。	教科書P84.85
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
5	【学習のポイント】 魚介類の生食調理：②あらい（調理方法、適した魚の種類）、③塩締め（食塩の役割と効果、調理方法）について学ぶ。	教科書P85
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
6	【学習のポイント】 魚介類の生食調理：④こぶ締め（調理方法、昆布の役割と効果、魚肉の変化）、⑤酢締め（調理方法、食酢の役割と効果、魚肉の変化）について学ぶ。	教科書P85.86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
7	【学習のポイント】 魚介類の加熱による変化：加熱による魚肉の色の変化、成分の流出、重量と体積の変化、肉質のテクスチャー、におい・うま味の変化について学ぶ。	教科書P86.87
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
8	【学習のポイント】 魚介類の加熱：①煮魚（調理の要点、味つけ、魚臭の抑制方法）、②焼き魚（調理の要点、焼き方の種類）について学ぶ。	教科書P88.89
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
9	【学習のポイント】 魚介類の加熱：③ムニエル（調理の要点、小麦粉の役割と効果、牛乳の役割と効果）、④揚げ物（種類と特徴）について学ぶ。	教科書P90.91
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
10	【学習のポイント】 魚介類の加熱調理：⑤魚肉だんご（調理方法、食塩・でんぷんの役割と効果、適する魚介類、調理用途）について学ぶ。	教科書P91
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 いかと貝類の調理：①いか（表皮の特徴、加熱による変化、切り目の効果）、貝類：（処理方法、加熱による変化）について学ぶ。	教科書P92
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 魚介類の調理のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 食肉類：食肉の種類と品質、筋肉の構造について学ぶ。 食肉類の加熱による変化：①弾力性の増加　②コラーゲンの変性と分解について学ぶ。	教科書P93
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 食肉類の加熱による変化：③肉汁の浸出　④うま味の増加　⑤色の変化　⑥においの変化について学ぶ。	教科書P94.95
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 食肉類の軟化：軟化方法①機械的方法　②酵素の利用　③調味料の利用について学ぶ。	教科書P96
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 食肉類の調理：①肉の部位と調理法	教科書P98.99
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 食肉類の調理：②焼く調理（ビーフステーキ、ポークソテー、焼き肉の調理の要点）について学ぶ。 ③煮る調理（短時間・長時間調理、スープストック）　④ひき肉の調理（特徴、注意点、調理用途）について学ぶ。	教科書P100.101
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 食肉類の調理のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 卵類：卵類の種類、全卵・卵白・卵黄の調理性と調理例について学ぶ。 卵類の鮮度：鮮度の低下による調理への影響（気室と比重、卵白、卵黄膜、卵白のPHの変化）について学ぶ。	教科書P102.103
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 卵類の凝固性：①殻のままの調理（かたゆで卵、半熟卵）　②割卵して行う調理（目玉焼き、ポーチドエッグ）について学ぶ。	教科書P104.105
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 卵類の凝固性：③割ほぐして行う調理（卵焼き、オムレツ、いり卵）	教科書P105.106
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 卵類の凝固性：③④希釈卵液を用いる調理（茶碗蒸し・カスタードプディングの加熱温度、たんぱく質の凝固促進・抑制、各卵料理の卵液の濃度と希釈液）について学ぶ。	教科書P105.106
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 卵類の凝固性：⑤つなぎ剤として用いる調理（ハンバーグ、肉だんご）　⑥その他の熱凝固性を利用したもの（スープストック）　⑦熱以外の凝固性（ピータン）について学ぶ。	教科書P107.108
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習のポイント】 卵類の起泡性:①卵白の起泡性(鮮度の影響、泡立ての温度、混入物、添加物の影響)について学ぶ。	教科書P109
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 卵類の起泡性:卵黄の起泡性(特徴、泡立ての方法)　全卵の起泡性(共立て法)について学ぶ。	教科書P110.111
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 卵類の乳化性:リポたんぱく質・レシチンの働き、エマルションの種類と食品例、マヨネーズの作り方について学ぶ。	教科書P111.112
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 卵類の調理のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 乳類:牛乳と乳製品の種類について学ぶ。 牛乳の成分、カゼインの性質と加熱による変化について学ぶ。	教科書P112
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 牛乳の調理による変化:①牛乳の凝固　②加熱による皮膜形成　③泡立ち(吹きこぼれ)　④加熱臭について学ぶ。	教科書P112.113.114
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 牛乳の調理性:①滑らかさ　②美しい焼き色　③白色にする　④生臭さの脱臭　⑤物性の影響について学ぶ。	教科書P114.115
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 乳製品の調理性:クリーム①調理性　②調理用途　③安定した泡を得るポイントについて学ぶ。	教科書P116
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 乳製品の調理性:バター①滑らかさ　②風味　③可塑性　④その他について学ぶ。	教科書P117
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 乳製品の調理性:チーズ①ナチュラルチーズとプロセスチーズの違い　②ナチュラルチーズの水分含量による区分　③溶解温度　④調理性(使い方、料理名、使用チーズ)について学ぶ。	教科書P118.119
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 牛乳、乳製品の調理のまとめ	
月 日	【履修確認】 復習プリントを実施	
35	【学習のポイント】 〔第3節　その他の食品〕 油脂類:油脂類の調理性①高温調理の熱の媒体　②油脂味の付与　③個体油の融点　④クリーミング性　⑤ショートニング性　⑥乳化性　⑦疎水性　⑧水との分離について学ぶ。	教科書P120
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
36	【学習のポイント】 揚げ物の調理：加熱による油脂の変化、発煙点と発火点、油脂の比熱、油脂の劣化に影響を及ぼす要因、加熱中の油脂と材料の変化について学ぶ。	教科書P120.121
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
37	【学習のポイント】 揚げ物の調理：①揚げ物に使用する油脂の種類　②てんぷら、パン粉揚げ、ポテトチップスの調理方法と特徴について学ぶ。	教科書P122
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 調味料としての利用：油脂における①香り、滑らかさの付与　②ドレッシングとマヨネーズ（分離の違い、香り成分、油脂の融点、乳化剤の役割とエマルション）について学ぶ。	教科書P123
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 菓子への利用：油脂における①クリーミング性　②ショートニング性　③溶解性と可塑性について学ぶ。	教科書P124
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 油脂類のまとめ	
月 日	【履修確認】 復習プリント等実施	
41	【学習のポイント】 調味料：食塩①脱水作用　②防腐作用　③発酵調整作用　④たんぱく質の凝固促進・抑制作用について学ぶ。	教科書P125.126
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 調味料：食酢①野菜の色の変化　②魚臭の抑制作用　③たんぱく質の凝固促進作用　④防腐殺菌効果について学ぶ。	教科書P126
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 調味料：みそ・しょうゆ①種類　②うま味成分　③香気成分　④生臭さの抑制作用　⑤加熱時の注意点について学ぶ。	教科書P127
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 調味料のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 前期定期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 前期定期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
48	【学習のポイント】 前期定期試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
49	【学習のポイント】 ゲル状食品：種類、原料、ゲル化成分、食品への応用、可逆性・不可逆性について学ぶ。	教科書P128
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
50	【学習のポイント】 寒天：①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦各種食品への利用について学ぶ。	教科書P129.130
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 ゼラチン：①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦離漿 ⑧副材料とたんぱく質分解酵素への影響 ⑨二層ゼリーの要点について学ぶ。	教科書P130.131
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
52	【学習のポイント】 カラギーナン・ペクチン：①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦各種食品への利用について学ぶ。	教科書P132
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習のポイント】 ゲル状食品のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習のポイント】 おいしさ・調理科学のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
55	【学習のポイント】 おいしさ・調理科学のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
56	【学習のポイント】 ◎第4章 調理設備・器具と熱源〔第1節 調理施設・設備とは〕：①給水 ②給湯 ③排水 ④ガス ⑤電気 ⑥照明 ⑦換気 ⑧空調 ⑨調理設備 ⑩衛生設備について学ぶ。	教科書P134.135.136
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
57	【学習のポイント】 〔第2節 調理器具〕非加熱調理器具：計量器具（はかり、計量カップ・スプーン、温度計） 切砕用器具（包丁の材質、種類、部位と適した切り方）について学ぶ。切砕用器具（まな板の材質、特徴、殺菌方法） 混合・かくはん・磨砕・粉砕用器具（泡立て器、フードプロセッサー、すり鉢、こし器、おろし器、ふるい）につい	教科書P136～141
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習のポイント】 加熱調理器具：①鍋（材質、種類、各種鍋の特徴）について学ぶ。	教科P142.143
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習のポイント】 加熱調理器具：①鍋（材質、種類、各種鍋の特徴）について学ぶ。	教科P142.143
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習のポイント】 加熱調理器具：①鍋（調理方法に適した鍋の選択）について学ぶ。	教科書P144
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
61	【学習のポイント】 加熱調理器具：①鍋（調理方法に適した鍋の選択）について学ぶ。	教科書P144
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
62	【学習のポイント】 加熱調理器具:②蒸し器(種類、特徴) ③オーブン(熱源、熱伝導、種類、特徴)について学ぶ。④電子レンジ(熱源、発電の原理、特徴) ⑤電磁調理器(熱源、発電の原理、特徴)について学ぶ。	教科書P144～148
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
63	【学習のポイント】 その他:冷蔵庫(冷凍冷蔵庫)①冷却方式 ②庫内温度 ③冷蔵庫の食品保存の要点 ④冷凍庫の食品保存の要点について学ぶ。	教科書P149.150.151
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習のポイント】 〔第3節 食品・容器〕:①陶磁器(分類、特徴、主な産地、食器の機能性、食器の材質)について学ぶ。②金属(原材料、特徴) ③ガラス製(原材料、特徴) ④プラスチック器(原材料、特徴) ⑤木製(素材、特徴)について学ぶ。	教科書152～155ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習のポイント】 和食器の種類と特徴:①皿 ②椀、碗 ③鉢 ④弁当箱、重箱、籠 ⑤箸 ⑥とっくり 、杯について学ぶ。洋食器の種類と特徴:①皿類 ②カトラリー ③グラス類 ④コーヒー・ティーカップ類について学ぶ。中国料理の食器の種類と特徴:①皿、椀 ②箸、れんげ ③酒器 ④茶器について学	教科書P156～160
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
66	【学習のポイント】 〔第4節 調理と熱源〕:熱源の種類とエネルギー①気体燃料(都市ガス、プロパンガスの特徴)について学ぶ。②電気(電気こんろ・電気ヒーター、電子レンジ、電磁調理器の特徴) 熱効率:燃焼器具の違いによる熱効率について学ぶ。	教科書P161.162.163
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習のポイント】 総合調理実習 施設設備	総合調理実習教科書⑥
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習のポイント】 総合調理実習 施設設備	総合調理実習教科書⑥
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する。	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する。	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習のポイント】 第5章 食と文化 第1節 ①食文化とは ②北海道の郷土料理	教科書P166～170
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
72	【学習のポイント】 第5章 食と文化 第2節 多様な食文化	教科書P171～179
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
73	【学習のポイント】 第5章 食と文化 第2節 食の伝播と変容	教科書P171～179
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
74	【学習のポイント】 第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史 縄文時代 弥生時代	教科書P180～181
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
75	【学習のポイント】 第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化史 古墳時代 飛鳥時代 奈良時代 平安時代	教科書P181～182
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書･使用教材等
76 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第1節　日本の食文化史　鎌倉時代　室町時代　安土桃山時代 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P183～184
77 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第1節　日本の食文化史　江戸時代 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P184
78 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第1節　日本の食文化史　明治時代　大正時代　昭和時代初期 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P185
78 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第1節　日本の食文化史　昭和時代(終戦後)　平成時代 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P186～188
79 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第1節　日本の食文化史　令和時代 【履修確認】 授業後半での振り返り	
80 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 調理師の歴史と調理師制度ができるまで 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P186～187
81 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第2節　日本料理の食文化　日本料理の特徴　日本料理様式 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P188～195
82 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第2節　日本料理の食文化　食事作法 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P195～197
83 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第3節　行事食と郷土料理　行事食　正月料理 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P198～200
84 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第3節　行事食と郷土料理　行事食　正月料理 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P198～200
85 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第3節　行事食と郷土料理　五節句の食事　人生における行事食 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P201～203
86 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第3節　行事食と郷土料理　郷土料理 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P203～207
87 月 日	【学習のポイント】 第7章　世界の料理と食文化 第1節　西洋料理の食文化　西洋料理の変遷 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P220～224
88 月 日	【学習のポイント】 第7章　世界の料理と食文化 第1節　西洋料理の食文化　西洋料理の特徴　食事作法 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P224～238

回	到達目標	教科書・使用教材等
89 月 日	【学習のポイント】 第7章　世界の料理と食文化 第2節　中国料理の食文化　中国料理の変遷 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P238～241
90 月 日	【学習のポイント】 第7章　世界の料理と食文化 第2節　中国料理の特徴、食事作法 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P241～249
91 月 日	【学習のポイント】 第7章　世界の料理と食文化 第3節　世界の料理 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P250～2256
92 月 日	【学習のポイント】 第6章　日本の食文化 第4節　現代の食生活と未来の食文化　　食生活の現状　食品ロス　食育の必要性 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P208～219
93 月 日	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する 【履修確認】	技術考査問題集
94 月 日	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する 【履修確認】	技術考査問題集
95 月 日	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する 【履修確認】	技術考査問題集
96 月 日	【学習のポイント】 技術考査対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する 【履修確認】	技術考査問題集
97 月 日	【学習のポイント】 後期試験対策 【履修確認】	
98 月 日	【学習のポイント】 後期試験対策 【履修確認】	
99 月 日	【学習のポイント】 後期試験 【履修確認】	
100 月 日	【学習のポイント】 後期試験返却、解答、解説 調理理論と食文化のまとめ 【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： フードマイスター	時間 ： 40 時間	前期1／週 後期2／週
科目目標 北海道の農業、畜産業、水産業の歴史や現状を学ぶ。また、道産食材の特徴や栄養などの正しい知識を身につけること。		講師名: 近岡 千景 この科目は農学士として実務経験のある北海道フードマイスターである教員が担当しています。
評価方法 ： 前・後期実施 定期試験		
使用教科書 ： 北海道フードマイスターテキスト		
使用教材・参考書 ：プリント 食品 DVDなど		

回	到達目標	教科書・使用教材等
1 月 日	【学習のポイント】 北海道フードマイスター検定について、北海道の歴史 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P3～P8
2 月 日	【学習のポイント】 北海道の自然、人口と産業構造、農業(畜産を含む)の状況 【履修確認】 プリントNo.1	教科書P9～P11
3 月 日	【学習のポイント】 水産業の現状、食の安全・安心と北海道ブランドの確立 【履修確認】 プリントNo.2	教科書P12～P16
4 月 日	【学習のポイント】 米 【履修確認】 小テスト	教科書P18～P21
5 月 日	【学習のポイント】 米の食べ比べ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P18～21 4種類の北海道米・炊飯器
6 月 日	【学習のポイント】 米の食べ比べ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P18～21 4種類の北海道米・炊飯器
7 月 日	【学習のポイント】 小麦、大豆、小豆 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P22～P27
8 月 日	【到達目標】 そば、てんさい、いんげんまめ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P28～P33
9 月 日	【学習のポイント】 かぶ、だいこん、ごぼう 【履修確認】 小テスト	教科書P34～P39
10 月 日	【学習のポイント】 にんじん、じゃがいも、ながいも 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P40～47
11 月 日	【学習のポイント】 前期定期試験対策 【履修確認】	
12 月 日	【学習のポイント】 前期定期試験 【履修確認】	
13 月 日	【学習のポイント】 試験返却・解答・解説・カリフラワー・ブロッコリー 【履修確認】	教科書P58～61
14 月 日	【学習のポイント】 ほうれんそう、レタス、しゅんぎく、こまつな、はくさい 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P48～55
15 月 日	【学習のポイント】 キャベツ、セルリー、みつば、アスパラガス 【履修確認】 小テスト	教科書P56～67

回	到達目標	教科書・使用教材等
16	【学習のポイント】 ねぎ、にら、にんにく、ゆりね	教科書P72～79
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 たまねぎ、スイートコーン、かぼちゃ、トマト、ミニトマト	教科書P68～71 教科書P80～83
月 日	【履修確認】 プリントNo.5	教科書P86～89
18	【学習のポイント】 きゅうり、なす、ピーマン、さやいんげん	教科書P84～85 教科書P90～95
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 さやえんどう、えだまめ、みずな、その他の野菜	教科書P96～101
月 日	【履修確認】 小テスト	
20	【学習のポイント】 果実類	教科書P102～125
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 果実類	教科書P102～125
月 日	【履修確認】 プリントNo.6・小テスト	
22	【学習のポイント】 きのこ・山菜類	教科書P126～137
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 きのこ・山菜類	教科書P126～137
月 日	【履修確認】 小テスト	
24	【学習のポイント】 コンブ、サンマ、ニシン、マイワシ、ハタハタ	教科書P138～147
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 クロマグロ、シシャモ、サケ類、カジカ類	教科書P148～157
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 カレイ類、ソイ類、タラ類、ホッケ	教科書P158～167
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 キチジ、メヌケ類、アンコウ、ハッカク、イカ	教科書P168～177
月 日	【履修確認】 小テスト	
28	【学習のポイント】 ミズダコ、エゾアワビ、ツブ類、ホタテガイ、ホッキガイ	教科書P178～187
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 マガキ、エビ、カニ、ウニ	教科書P188～199
月 日	【履修確認】 プリントNo.5	
30	【学習のポイント】 牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、鶏卵、エゾ鹿肉	教科書P200～210
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、鶏卵、エゾ鹿肉	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉、鶏卵、エゾ鹿肉	教科書P211～212 教科書P214～221
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 牛乳・乳製品、食品成分と栄養	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
34	【学習のポイント】 牛乳・乳製品、食品成分と栄養	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 後期定期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 後期定期試験対策	
月 日	【履修確認】	
37	【学習のポイント】 後期定期試験対策	
月 日	【履修確認】	
38	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】	
39	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
40	【学習のポイント】 フードマイスター1年間のまとめ	
月 日	【履修確認】	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期： (前期) 後期 通年
科目名 ： 料飲サービス	時間 ： 25 時間	前期2回／週
科目目標 ・実際のサービス現場に即した接遇話法や立ち振舞い、クレーム対応、ワインやビバレッジの知識やサービス方法などを学ぶ。調理師としてホールの接客業務を知ることにより、接遇の基本的精神(ホスピタリティ)に対する理解を深め、一人ひとりのお客様に対応し、お客様に喜ばれる調理師を目指す。 ・フードビジネスと飲食店の開業について学ぶ。		講師名： 田口 嘉紀 安田 昌行 この科目はホテル支配人あるいは飲食店マネージャー・サービスマンとして実務経験のある教員が担当しています。

評価方法 ： 前期実施 定期試験

使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 必修編 6総合調理実習(第3章、第4章)

使用教材・参考書 ：講師作成プリント、ワインサービス・カクテル用具一式、プロジェクター、スクリーン、演習は実習室使用

回	到達目標	教科書・使用教材等
1 月 日	【学習のポイント】 オリエンテーション 【履修確認】	教科書: 6 総合調理実習
2 月 日	【学習のポイント】 試験範囲のガイダンスと概略 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書: 6 総合調理実習
3 月 日	【学習のポイント】 接客サービス 調理師とサービスについて 覚えるべきサービス用語、マナー、身だしなみ、敬語、接客用語 【履修確認】	教科書: 6 総合調理実習
4 月 日	【学習のポイント】 接客サービス 和室の作法 日本料理のマナー 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書: 6 総合調理実習
5 月 日	【学習のポイント】 特別料飲実習 【履修確認】	ノンアルコールカクテルシロップ・ソフトドリンク・フルーツ各種カクテル実習一式
6 月 日	【学習のポイント】 特別料飲実習 【履修確認】	ノンアルコールカクテルシロップ・ソフトドリンク・フルーツ各種カクテル実習一式
7 月 日	【学習のポイント】 特別料飲実習 ① 料飲に関わる器具の扱い方を学ぶ 料飲サービスについて学ぶ(演習) ② 世界の酒類、種類、歴史について学ぶ 酒類の種類 ③ 料理と飲料の組み合わせについて学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	ノンアルコールカクテルシロップ・ソフトドリンク・フルーツ各種カクテル実習一式
8 月 日	【学習のポイント】 接客サービス サービス用語 クレーム対応 【履修確認】	教科書: 6 総合調理実習
9 月 日	【学習のポイント】 外食産業の傾向 マネジメントに関わる用語の理解 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書: 6 総合調理実習
10 月 日	【学習のポイント】 サービス実技(皿の持ち方、皿の運び方、飲み物の運び方や注ぎ方、カトラリーの使い方など) 映像で説明 プレート3枚・4枚持ち 【履修確認】	教科書: 6 総合調理実習 実習室使用 皿、グラス、カトラリー フードモデル トレンチ
11 月 日	【学習のポイント】 トレンチサービス バッシング 【履修確認】 実際のサービスチェック	教科書: 6 総合調理実習 実習室使用 皿、グラス、カトラリー フードモデル トレンチ
12 月 日	【学習のポイント】 飲食店開業計画 食品原価率の算出 計算方法の確認 【履修確認】	教科書: 6 総合調理実習

回	到達目標	教科書・使用教材等
13	【学習のポイント】 飲食店開業計画　　食品原価率の算出　実際のレシピより原価計算をする	教科書: 6 総合調理実習
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 酒の定義と分類	プリント
月 日	【履修確認】	
15	【学習のポイント】 ビールの製造方法と種類　　おいしいビールの提供	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 飲食店の損益分岐点売上の計算	プリント
月 日	【履修確認】	
17	【学習のポイント】 飲食店の損益分岐点売上の計算	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 ワインサービス実習　　映像で説明　　抜栓、キャップシールの取り方、サービス	プリント ワイン空き瓶 コルク キャップシール 抜栓機
月 日	【履修確認】	
19	【学習のポイント】 ワインサービス実習 映像で説明 抜栓、キャップシールの取り方、サービス	プリント ワイン空き瓶 コルク キャップシール 抜栓機
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 世界のワイン産地の概説 ラベルの読み方、産地とボトルの形状、産地による味わいの違い	プリント
月 日	【履修確認】	
21	【学習のポイント】 ワインと料理のペアリング理論	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 ワインと料理のペアリング理論	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 北海道産ワインの現状、新しい産地表示法について 北海道の食材とワインのペアリング	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
24	【学習のポイント】 定期試験対策	プリント
月 日	【履修確認】	
25	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
26	【学習のポイント】 前期定期試験返却解答解説	
月 日	【履修確認】	
27	【学習のポイント】 カクテル実習 ノンアルコールシロップを使ったカクテル制作 フルーツカットデコレーション	ノンアルコールカクテルシロップ・ ソフトドリンク・フルーツ各種 カクテル実習一式
月 日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 カクテル実習 ノンアルコールシロップを使ったカクテル制作 フルーツカットデコレーション	ノンアルコールカクテルシロップ・ ソフトドリンク・フルーツ各種 カクテル実習一式
月 日	【履修確認】 カクテル試飲評価、授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期： (前期) 後期 通年
科目名 ： 就職セミナー	時間 ： 13 時間	前期1回／週
科目目標 ライフキャリアにおける自己実現のために、就職を通じて目的・目標設定の仕方やスキルを学び、人間関係におけるコミュニケーション方法を身につけ、具体的な履歴書指導・面接指導・社会人に向けてのビジネスマナーを習得する。		講師名： 永井 友子 この科目はホテル・観光・放送業界で実務経験のあるキャリアコンサルティングの教員が担当しています。
評価方法 ： 実際の活動の様子および活動についてのレポートから総合的に評価する(成績評価は無)		
使用教科書 ： 書名:「専修・各種学校生のための就職成功へのステップ」 著者:加賀 博 出版社:実教出版		
使用教材・参考書 :・学生便覧 ・授業内容に応じ適宜プリント作成し配布		

回	内容	教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 キャリアガイダンス① 就職年次の年間就職活動スケジュール作成、長期休暇における就職活動の仕方 当年度求人票の詳細説明、出願時の必要応募書類説明 面接における注意点	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
2	【学習のポイント】 キャリアガイダンス② 企業紹介・学内企業説明会での質問方法、事前企業リサーチ方法等説明 SMARTシート、将来展望図を作成し、目的・目標を設定 一人1言トーク、一般常識(国、数)	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
3	【学習のポイント】 履歴書対策講座 履歴書マップ作成(自己PR、志望動機をマップ形式で図式化し、視覚的理解を促す) 一般常識(国、数) 就職活動における身だしなみ	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
4	【学習のポイント】 面接対策講座① 面接対策～入退室、基本応対、心構え、事前準備等の説明 就職活動のルールと流れ、必要書類 就職活動における身だしなみ	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
5	【学習のポイント】 就職集会 卒業生講話(就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について) 企業講話	
月 日	【履修確認】	
6	【学習のポイント】 就職集会 卒業生講話(就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について) 企業講話	
月 日	【履修確認】	
7	【学習のポイント】 就職集会 卒業生講話(就職活動・受験対策・内定までの道のり・一年目の仕事・現在の仕事・遣り甲斐・将来について) 企業講話	
月 日	【履修確認】	
8	【学習のポイント】 面接対策講座② 面接時における代表的な質問集を配布し、実際の面接を想定したトレーニングを実施 聞き方、話し方マナー、敬語 志望動機、自己PR	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
9	【学習のポイント】 面接対策講座③ 集団面接の受験対策 個人面接の受験対策 グループディスカッションの受験対策 面接演習	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	

回	内容	教科書・使用教材等
10	【学習のポイント】　企業実習に向けての取り組みと注意事項 企業実習前の心構え、就職への意識づけ、企業訪問マナー 就職先としての意識を高める	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
11	【学習のポイント】　企業実習を終えて 企業実習後の振り返り グループシェア（社風・気付き・アドバイスなどを分かりやすく話す）	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
12	【学習のポイント】　振り返り・筆記試験対策（実際の不採用理由における注意点） 過去の質問実例を参照 就職意識確認 内定の不安解消 卒業までの取り組み	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
13	【学習のポイント】　社会人基礎力向上 ビジネスマナー講座（初級、中級、上級）～基本的新社会人としてのマナーを習得 社会で求められている人物像 キャリア・ライフステージについて	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
14	【学習のポイント】　社会人基礎力向上 ビジネスマナー講座（初級、中級、上級）～基本的新社会人としてのマナーを習得 社会人基礎力・はたらきかけ力・チームで働く力について セルフチェック	
月 日	【履修確認】 就職MYNOTEの提出	
15	【学習のポイント】　まとめ ストレス・心の健康について 就職について	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ：セレクト実習 中国料理 (全ｺｰｽ)	時間 ： 36 時間	講師名: 大藤 加奈子 有城 伸一
科目目標 切り方・下ごしらえ・中華鍋の使い方・火加減などの技術を習得し、代表的な中国料理が作れるようになる。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：		
使用教科書 ： No5，調理実習 No6，総合調理実習		
使用教材・参考書 ：・学生便覧 ・授業内容に応じ適宜プリント作成し配布		

回	内容	振り返り
1 4月21日	【学習内容】 海老のチリソース煮 焼売 ジャコと紅鮭のチャーハン 【学習のポイント】 下味の復習、鍋ふり確認 包み方（にぎり方）の練習、コツを学ぶ 点心の説明、種類について学ぶ ☆飾り切り（胡瓜で花）	
2 5月18日	【学習内容】 豚肉細切りとピーマンの炒め カニ玉 五目酸味スープ 【学習のポイント】 炒め物の鍋の使い方、振り方を学ぶ（1年次の復習含む） 絲切りの練習 卵の火の入れ方を身につける	
3 5月26日	【学習内容】 鶏腿肉の唐揚げ 香味ソース 五目春巻き 【学習のポイント】 丸鶏のおろし方を学び、部位ごとの使い方を知る 点心の説明、種類について学ぶ 包み方の練習、コツを学ぶ	
4 7月3日	【学習内容】 黒酢の酢豚 カニレタス チャーハン マンゴープリン＆タピオカを使ったデザート 【学習のポイント】 肉の切り方（塊切り）、下味の入れ方を学ぶ 炒飯の鍋の振り方を習得する 甘味（デザート）の仕込み方を学ぶ・・・オーブンで焼くデザート	
5 7月18日	【学習内容】 ゴマ団子 あんにん豆腐 マンゴーソース 棒々鶏冷麺 【学習のポイント】 中国料理の甘味（デザート）を知る 白玉粉の扱い方（水分調整）を学ぶ 油の温度調整について学ぶ	
6 8月24日	【学習内容】 白身魚と野菜の五目炒め 焼き餃子（鍋餃子 【学習のポイント】 魚のおろし方を学ぶ 丁切りの練習（復習） 点心（餃子）餃子の包み方(基本の焼き方)	
7 9月15日	【学習内容】 羅白紫菜海鮮巻 （魚介と海苔の大根巻き蒸し） 鼓油皇炒麺 （香港風醤油焼きそば） 長芋香煎蛋 （挽肉ととろろの厚焼き玉子） 【学習のポイント】 魚のおろし方を学ぶ 丁切りの練習（復習） 鍋ふり（復習）	
8 10月3日	【学習内容】 五目あんかけ焼きそば 海老マヨネーズ 【学習のポイント】 丁切りの切り方（復習） 炒め物の鍋の振り方、火の通し方（復習） マヨネーズを使った料理	

回	内容	振り返り
9 11月17日	【学習内容】 玉簪明蝦球 （海老のオイスターソース炒め　蒜苗のかんざし仕立て） 鮭魚蝦土司 （サーモン海老すり身とトーストの合わせ揚げ） 密汁甜合桃 （クルミの飴炊き） 【学習のポイント】 飴のあつかい方 炒め物の鍋の振り方、火の通し方（復習）	
10 12月4日	【学習内容】 回鍋肉 ジャージャー麺 【学習のポイント】 甜麺醤について 肉味噌（甜麺醤）を使った麺料理 肉・海鮮の下味の付け方を覚える	
11 12月15日	【学習内容】 四川の麻婆豆腐 白菜と芝海老の塩炒め よだれ鶏サラダ仕立て 【学習のポイント】 海老の下処理（復習）、下味の付け方 トロミの付け方（復習） 豆板醤の炒め方　☆四川料理の特徴　☆低温調理について	
12 2月2日	【学習内容】 担々鍋 馬拉糕（マレーシア風カステラ） 【学習のポイント】 豆板醤、甜麺醤の使い方 中国料理の甘味（デザート）について学ぶ　☆鍋料理（砂鍋）について	

学科 ： 調理師専攻科 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： セレクト実習 日本料理 （日本料理ｺｰｽ） （ﾌﾚﾝﾁ・ｲﾀﾘｱﾝｺｰｽ） （ｶﾌｪ・ｽｲｰﾂｺｰｽ）	時間 ： 30 時間	講師名: 佃 克俊 仲田 和弘 三浦 繁美 上原 貴幸 鈴木 慎也 浦島 尚希
科目目標 会席料理を中心とした日本料理の特徴を理解し、指定した食材より献立を作成し、それぞれの技法に応じた火の扱い方と包丁技術を用いて会席料理（一汁三菜）が作れるようになる。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：		
使用教科書 ：		
使用教材・参考書 ：砥石・包丁セット		

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 寿 司 講義 ： 舎利の作り方 他 1年次 巻物の復習 実習 ： 舎利切り・寿司醤油・太巻・細巻 【学習のポイント】 炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる（復習） 巻物の手法を習得できる（復習）	
2 月 日	【学習内容】 講義 ： 鯵づくし 実習 ： 鯵のつみれ汁・鯵木賊焼・鯵唐揚げ・鯵鐳り身 【学習のポイント】 日本料理会席の構成について学ぶ	
3 月 日	【学習内容】 講義 ： お造り 実習 ： 鰹平造り・鰹皮緑酢和え・五目ちらし・すまし汁 【学習のポイント】 日本料理の構成について学ぶ	
4 月 日	【学習内容】 講義 ： 焼き物・煮物 実習 ： 帆立とアスパラのバター焼・サーモン信州焼・射込み高野豆腐 【学習のポイント】 日本料理の構成について学ぶ	
5 月 日	【学習内容】 講義 ： 和カフェメニュー 実習 ： 鶏肉の山椒焼きマッシュポテト添え・茶碗蒸し・赤出汁味噌汁 【学習のポイント】 日本料理の構成について学ぶ	
6 月 日	【学習内容】 寿 司 講義 ： 寿司（握りの復習） 実習 ： 握り・お造り・天ぷら 【学習のポイント】 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
7 月 日	【学習内容】 松花堂弁当 講義 ： 和風定食 実習 ： 鰺フライ・和風かに玉・赤出汁・御飯・香の物 【学習のポイント】 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
8 月 日	【学習内容】 講義 ： 刺身と揚物 実習 ： 鰹のたたき・穴子東寺揚げ・南瓜サラダ 【学習のポイント】 日本料理の構成について学ぶ	
9 月 日	【学習内容】 講義 ： 弁当 実習 ： 焼八寸・造り・煮物・御飯 【学習のポイント】 弁当について学ぶ	
10 月 日	【学習内容】 講義 ： 鍋料理 実習 ： 変りつみれ鍋 【学習のポイント】 鍋料理について学ぶ	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ：セレクト実習(日本料理)・日本料理・寿司コース	時間 ： 210 時間	講師名: 佃 克俊 上原 貴幸 三浦 繁美 鈴木 慎也 仲田 和弘 浦島 尚希 酒井 正輝
科目目標 会席料理を中心とした日本料理の特徴を理解し、指定した食材より献立を作成し、それぞれの技法に応じた火の扱い方と包丁技術を用いて会席料理(一汁三菜)が作れるようになる。		この科目はホテルや専門店で調理師・製菓衛生師として実務経験のある教員が担当しています。

評価方法 ：	前後期末時 実技試験 実施
使用教科書 ：	新調理師養成教育全書 ・第5巻 調理実習 ・第6巻 総合調理実習
使用教材・参考書 ：	砥石・包丁セット

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 オリエンテーション 講義 ：2年次の選択日本料理について 会席料理について・魚の下ろし方・野菜の切り方復習 実習 ：鯵のお造り 【学習のポイント】 日本料理の学習段階 1年次の復習	
2 月 日	【学習内容】 椀物・焼き物(復習) 講義 ： 実習 ：鰆春香焼き・野沢菜ちりめんご飯・あさり掻き玉汁 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(椀物)について学ぶ 日本料理会席の構成(焼物)について学ぶ	
3 月 日	【学習内容】 お椀(吸物)・焼物 講義 ：椀物について 実習 ：沢煮椀・筍餅薄葛仕立て 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(椀物)について学ぶ	
4 月 日	【学習内容】 焼 物 講義 ：鱒を使用した焼物 実習 ：鱒のバター焼き2色餡・鱒のサラダ焼き・鱒のひつまぶし 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(焼物)について学ぶ 一つの素材からの応用	
5 月 日	【学習内容】 お造り ① 講義 ：お造りとツマ物 実習 ：ソイの造り・ソイあら汁・梅肉とろろ飯 ツマ物(大根・人参・他) 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(お造り)について学ぶ お造り(盛り付け)の飾り方(包丁技術力アップ)	
6 月 日	【学習内容】 酢の物・焼物 講義 ：酢の物 焼物 実習 ：蛸の葛たたき・砂鰈の和風タルタル・帆立の炊き込みご飯 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(酢の物)について学ぶ 焼物(復習)	
7 月 日	【学習内容】 和菜弁当(一日目) 講義 ：弁当について 実習 ：海老芝煮・手羽先照り焼き・白身魚の味噌漬け・筑前煮・木耳真丈 【学習のポイント】 弁当の構成について (幕の内・松花堂・等)	
8 月 日	【学習内容】 和菜弁当(二日目) 講義 ：弁当について 実習 ：出汁巻き玉子・蒲鉾黄身焼き・帆立と茸の炊き込みご飯・ ブロッコリー明太子和え・鯵梅肉揚げ 【学習のポイント】 弁当の構成について (幕の内・松花堂・等)	

回	内容	振り返り
9 月　日	【学習内容】　　焼　物 講義 ： 鯛について 実習 ： 真鯛若狭焼き・真鯛潮汁・真鯛でんぶご飯・出汁巻き玉子 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（焼物）について学ぶ（復習） 一つの素材からの応用	
10 月　日	【学習内容】　　寿司 講義 ： 細工寿司 実習 ： 細工寿司（菊花烏賊・鶴烏賊・海老菊花・蜜柑・石榴） ソイの握り・鉄火巻き・ソイのアラ汁 【学習のポイント】 素材に細工し様々な表現の仕方を習得する 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
11 月　日	【学習内容】　　寿　司 講義 ： 鯵の下ろし方(復習) 実習 ： 鯵の握り・細巻き・あら汁 【学習のポイント】 的確な下処理と魚の捌き方、基本の握り方を学ぶ 素材の特性を活かした仕込を習得	
12 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 焼き物・蒸し物について 実習 ： 時鮭塩焼き・相並湯葉包み蒸し・丸茄子浸し 鯛の味噌汁白味噌仕立 【学習のポイント】 日本料理の構成（一汁三菜）について学ぶ	
13 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 一汁三菜について（焼物・煮物・吸い物） 実習 ： 鰯蒲焼・茄子オランダ煮・油子葛叩き 【学習のポイント】 一汁三菜について学ぶ	
14 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 一汁三菜について（先付け・吸い物・御飯） 実習 ： 雲丹茶巾・清まし仕立て・五目ちらし寿司 【学習のポイント】 一汁三菜について学ぶ	
15 月　日	【学習内容】　　一　汁　三　菜 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： 烏賊そうめん・牛肉冷鉢胡麻餡・烏賊ゲソ丼・ほっけつみれ汁 【学習のポイント】 日本料理の構成（一汁三菜）について学ぶ（復習）	
16 月　日	【学習内容】　　前期実技試験練習　① 講義 ： 大根桂剥き・梅花人参・出汁巻き玉子（コンテストと同内容） 実習 ： 試験対策 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	
17 月　日	【学習内容】　　前期実技試験練習　② 講義 ： 大根桂剥き・梅花人参・出汁巻き玉子（コンテストと同内容） 実習 ： 試験対策・豚天丼 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	
18 月　日	【学習内容】　　前期実技試験練習　③ 講義 ： 大根桂剥き・梅花人参・出汁巻き玉子（コンテストと同内容） 実習 ： 試験対策・かつ丼 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	

回	内容	振り返り
19 月　日	【学習内容】　　前 期 実 技 試 験 講義 ： 大根桂剥き・里芋六方剥き・出汁巻き玉子（コンテストと同内容） 実習 ： 実技試験本番 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	
20 月　日	【学習内容】　　煮 物 講義 ： スープの取り方 実習 ： 里芋煮寄せ（仕込み）・鶏スープ（仕込み） 湯葉饅頭・野沢菜ちりめん焼き飯 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（煮物）について学ぶ（復習）	
21 月　日	【学習内容】　　揚 物 講義 ： 揚物について 実習 ： 里芋煮寄せ（仕上げ）・和風冷麺・アスパラベーコン揚げ（海老せんべい） 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（揚物）について学ぶ 煮物（復習）	
22 月　日	【学習内容】　　煮 物 ・ 焼 物 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： 茄子そうめん（煮物代わり）・帆立と海老の挟み焼き（焼き物） 鶏の鍬焼き（食事） 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（煮物・焼物）について学ぶ（復習）	
23 月　日	【学習内容】　　寿 司 講義 ： 光ものの扱い方について/旬について　コハダ（8～9月） 実習 ： 変わり寿司(信太寿司) 小肌握り・信田寿司 【学習のポイント】 素材の旨味の引き出し方を習得する 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
24 月　日	【学習内容】　　懐石料理仕込1日目 講義 ： 懐石料理の構成を学ぶ 実習 ： 先付け・お椀・造り・焼き物・煮物・揚物・御飯 （仕込） 【学習のポイント】 日本料理の構成（会席料理）	
25 月　日	【学習内容】　　懐石料理仕上げ2日目 講義 ： 懐石料理の構成を学ぶ 実習 ： 胡麻豆腐温玉包み・平目昆布〆・精進仕立て・秋の木の実焼き 南瓜饅頭・海老真丈揚げ・秋刀魚御飯 【学習のポイント】 日本料理の構成（会席料理）	
26 月　日	【学習内容】　　点 心 膳 講義 ： 点心について 実習 ： 秋刀魚柚香焼き・蟹摩蒸アーモンド揚げ・サーモンと甘酢大根の握り 烏賊とオクラの和え物・北寄の辛子味噌和え 【学習のポイント】 日本料理の構成（点心）について学ぶ	
27 月　日	【学習内容】　　先付け・前 菜 講義 ： 先付・前菜について 実習 ： 北寄菊花和え・身巻きサーモン・秋刀魚山椒焼き 椎茸の松茸見立て・海老カダイフ揚げ・南瓜挟み焼き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（前菜）について学ぶ	
28 月　日	【学習内容】　　松花堂弁当 講義 ： 松花堂について 実習 ： 大根ステーキ・白菜二身煮・鶏の玄米揚げ・ねぎとろ寿司 【学習のポイント】 弁当の構成について （幕の内・松花堂・等）	

回	内容	振り返り
29 月　日	【学習内容】　　一 汁 三 菜 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： 菊菜と茸の胡麻浸し・蟹味噌豆腐清まし仕立て 鮭包み焼き・造り(ハマチ薄造り・鮪小角・花北寄) 【学習のポイント】 日本料理の構成(一汁三菜)について学ぶ(復習)	
30 月　日	【学習内容】　　寿　司 講義 ： 多種盛り込み 実習 ： 鰺・蒸し海老・サーモン・鯖のバッテラ・トビッコ・玉子・トロたく 【学習のポイント】 ① 素材の旨味の引き出し方を習得する ② 的確な下処理と応用、基本の握り方を学ぶ	
31 月　日	【学習内容】　　会席料理(秋) 講義 ： 会席料理と季節について 実習 ： 月見豆腐(椀)・菊花蕪と鰤大根京仕立て・萩ご飯・いとこ揚げ 【学習のポイント】 日本料理会席の構成について学ぶ(復習) 2連日で取り組み、懐石料理を完成させる	
32 月　日	【学習内容　　和え物 ・ 煮物 講義 ： 和え物・煮物について(復習) 実習 ： 鮪ぬた和え・手羽先と風呂吹き大根 帆立と海老の炊き込みご飯・助子の吸物 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(和え物)について学ぶ(復習) 日本料理会席の構成(煮物)について学ぶ(復習)	
33 月　日	【学習内容】　　一 汁 三 菜 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： 熊手北寄・烏賊磯辺巻き・嵯峨豆腐・烏賊真砂和え・茸の吸い物 【学習のポイント】 ① 日本料理の構成(一汁三菜)について学ぶ(復習)	
34 月　日	【学習内容】　　点 心 膳 講義 ： 点心について 実習 ： ソイ鮟肝酢掛け・五穀米笹巻きご飯・うな玉蒸し 鰤と風呂吹き蕪・海老と帆立の磯辺揚げ 【学習のポイント】 日本料理の構成(点心)について学ぶ	
35 月　日	【学習内容】 講義 ： 会席料理と季節について 実習 ： 公魚南蛮漬け・造り三点盛り・鶏肉朴葉香味焼き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成について学ぶ(復習)	
36 月　日	【学習内容】　　蒸し物 講義 ： 蒸し物について 実習 ： 胡麻豆腐・冷やし蟹味噌・和風生春巻き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成(蒸し物)について学ぶ	
37 月　日	【学習内容】　　松花堂弁当 講義 ： 松花堂について 実習 ： じゃが芋饅頭・お造り・他 【学習のポイント】 弁当の構成について (幕の内・松花堂・等)	
38 月　日	【学習内容】　　和菓子について 講義 ： 和菓子について 実習 ： わらび餅・どらやき 【学習のポイント】 和菓子の種類 和菓子について	

回	内容	振り返り
39 月　日	【学習内容】　　剥き物 講義 ： 剥き物について 実習 ： 大根・人参・南瓜を使用しての剥きもの 【学習のポイント】 日本料理における飾り剥き（ツマ物・煮物等）	
40 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの決定と発注（グループ） 原価計算 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける 原価計算力	
41 月　日	【学習内容】　　お造り 講義 ： 鰹について 実習 ： ポン酢醤油・鰹の刺身とたたき・烏賊の刺身・烏賊メンチ 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（お造り）について学ぶ（復習） ポン酢醤油の作り方（知識）	
42 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
43 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
44 月　日	【学習内容】　　一 汁 三 菜 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： 鴨治部煮・鮭のバター焼き・ねぎとろ寿司・かき玉汁 【学習のポイント】 日本料理の構成（一汁三菜）について学ぶ（復習）	
45 月　日	【学習内容】　　寿　司 講義 ： 旬の握りについて 実習 ： 寒鰤の握り・細巻・あら汁 いなり寿司 【学習のポイント】 旬について学ぶ（復習） ぶり(大型魚)の扱い方	
46 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 造り・蒸物・揚物について 実習 ： 独楽盛り・海老挟み上げ・鮭信州蒸し 【学習のポイント】 一汁三菜について学ぶ	
47 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ② 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける 発注	
48 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ② 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	

回	内容	振り返り
49 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 鰺を使った一汁三菜 実習 ： お造り・柚庵焼き・酢の物・御飯・玉子豆腐汁物 【学習のポイント】 一汁三菜について学ぶ	
50 月　日	【学習内容】　　一汁三菜 講義 ： 先付け　揚物　煮物　御椀 実習 ： 海月林檎酢掛け　鱈道明寺蒸し 鶏磯辺揚げ　海老と蕪の西京仕立て 【学習のポイント】 一汁三菜について学ぶ	
51 月　日	【学習内容】　　寿　司 講義 ： 細工寿司 実習 ： 細工寿司(四海巻き復習・棒寿司・押し寿司) 【学習のポイント】 素材に細工し様々な表現の仕方を習得する 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
52 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善　③ 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
53 月　日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善　③ 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
54 月　日	【学習内容】　　一　汁　三　菜 講義 ： 一汁三菜について 実習 ： サーモン包み黄味酢掛け・薩摩芋蓑揚げ 蓮根挟み揚げ・豚汁・深川御飯 【学習のポイント】 日本料理の構成(一汁三菜)について学ぶ(復習)	
55 月　日	【学習内容】 校内日本料理コンテスト　仕込み日 【学習内容】 校内日本料理コンテスト　当日	
56 月　日	【学習内容】　　会席料理 講義 ： 会席料理と季節について 実習 ：　北寄とろろ和え・大根真丈薄葛仕立て 雪中盛り(造り…鮪・鯛・帆立)・蓮根つくね焼き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成について学ぶ(復習)	
57 月　日	【学習内容】　　寿　司 講義 ： 海外に向けた寿司 実習 ： カリフォルニアロール・他 【学習のポイント】 素材に細工し様々な表現の仕方を習得する 的確な下処理と基本の握り方を学ぶ	
58 月　日	【学習内容】　　後期実技試験対策　① 講義 ： 鰺の姿造り 実習 ： 試験同様にタイム測定 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	

回	内容	振り返り
59 月　日	【学習内容】　後期実技試験対策 ② 講義 ： 鯵の姿造り 実習 ： チキン南蛮丼 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	
60 月　日	【学習内容】　会席料理 講義 ： 会席料理と季節について 実習 ： 北寄とろろ和え・大根真丈薄葛仕立て 雪中盛り（造り…鮪・鯛・帆立）・蓮根つくね焼き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成について学ぶ（復習）	
61 月　日	【学習内容】　後期実技試験対策 ③ 講義 ： 鯵の姿造り 実習 ： 鯵のりゅうきゅう 【学習のポイント】 試験に向けての実力アップ 衛生面の自己管理能力の向上	
62 月　日	【学習内容】　後 期 実 技 試 験 講義 ： 実習 ： 鯵の姿造り 【学習のポイント】 技術力の確認と向上 衛生面の自己管理能力の向上	
63 月　日	【学習内容】　和菓子について 講義 ： 練り切り 実習 ： 桜餅・うぐいす餅・練り切り 【学習のポイント】 和菓子の種類 和菓子について	
64 月　日	【学習内容】　蒸し物 講義 ： 蒸し物について(応用) 実習 ： 若筍飛竜頭・海老煮・子持ち白魚紅梅揚げ 白菜葛打ち・生海苔御飯 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（蒸し物）について学ぶ	
65 月　日	【学習内容】 講義 ： 一汁三菜 実習 ： 手羽先と豆腐のポン酢かけ　帆立貝和風焼　じゃこ飯 【学習のポイント】 日本料理会席について	
66 月　日	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ① （内容詳細未定） 【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
67 月　日	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ② （内容詳細未定） 【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
68 月　日	【学習内容】 講義 ： 先付け・前菜 実習 ： 海老の乾酪のし梅飾り・百合根三食茶巾・わかさぎ揚田楽 鯛潮仕立て・鯛の松皮造り梅花盛り・烏賊明太焼き 【学習のポイント】 日本料理会席の構成（先付け・前菜）について学ぶ	
69 月　日	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ③ （内容詳細未定） 【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
70 月　日	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ④ （内容詳細未定） 【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	

学科 ： 調理師専攻科 科	学年 ： 2 年次	開講時期： 前期 後期 (通年)
科目名 ：セレクト実習 フレンチ・イタリアンコース	時間 ： 237 時間	講師名： 志和 裕 吉田 郁夫 新渕 健 早貸 大吾 今井 俊介 太田 浩一 柳原 祐二 伊藤 博之
科目目標 フランス料理、イタリア料理の基礎力を確実に習得し、食材の種類や処理方法について学び西洋料理に必要不可欠な様々な技法を習得各テーマに沿ってコース料理や構成について考えられる力を身に付けることを目標とする。1年次または2年次で身に付けた基礎技術と知識を応用して指定した食材よりメニューを作成し3品コース料理の制作を目指す。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：	前期実技試験（9月予定） 後期実技試験（1月予定）	
使用教科書 ：	No5，調理実習 No6，総合調理実習	
使用教材・参考書 ：包丁セット、砥石、つかみ、電卓		

回	内容	振り返り
1 4月13日	【学習内容】 全国調理師養成施設協会コンクール課題① julienne/château/omelette fonde de volaille 【学習のポイント】 全国共通基礎技術取得 （1年間の復習見直し） 1年次の復習 丸鶏の卸し方復習	
2 4月14日	【学習内容】※1年次復習メニュー gratin aux makaroni/potage de Parmentier マカロニグラタン/ジャガイモのスープ 【学習のポイント】 1年次の復習 野菜のピューレからスープまでの流れを学ぶ レックのおろし方を身に付ける	
3 4月15日	【学習内容】※1年次復習メニュー Poulet au Diable/Carottes glacées 鶏肉のディアブル/キャロットグラッセ 【学習のポイント】 1年次の復習 鶏レックのおろし方・火の入れ方を身に付ける 盛り付け方を身に付ける	
4 4月18日	【学習内容】※1年次復習メニュー pizza capricciosa/Margherita calzone ピッツァ カプリチョーザ/マルゲリータ カルツォーネ 【学習のポイント】 ピザ生地の作り方・整形・発酵を学ぶ ピザソースを学ぶ イーストについて学ぶ	
5 4月20日	【学習内容】※1年次復習メニュー Pasta aglio, olio e peperoncino/fettuccine carbonara 春野菜とベーコンのアーリオオーリオ※1人1台 フィットチーネカルボナーラ 【学習のポイント】 生パスタの作り方を学ぶ パスタに合わせたソースの作り方を学ぶ オイル系のパスタ、乳化とは	
6 4月21日	【学習内容】※1年次復習メニュー poisson Poêlée souce beurre blanc le Midi 鮮魚のポワレ 小松菜のブールブランソース 南仏風 【学習のポイント】 1年次の復習 魚のおろし方、下処理について学ぶ 基本ソース、ブールブランを学ぶ	
7 4月25日	【学習内容】 Navarin d`agneau aux printanier/julienne/château/omelette 仔羊の煮込み/全国調理師養成施設協会コンクール課題② 【学習のポイント】 1年次の復習 仔羊の下処理の仕方 煮込み料理について学ぶ	

回	内容	振り返り
8 4月26日	【学習内容】 galette de fruit de mer à la parmentière au fine herbes 魚貝とジャガイモの厚焼きガレット パルマンティエ ・gratin dauphinois（グラタン ドーフィノワ）・他 【学習のポイント】 芋料理のバリエーション付け合せについて 付け合せる料理を選ばないじゃがいも料理のバリエーションを習得	
9 5月16日	【学習内容】 légume à la grecque・terrine de viande 野菜のア・ラ・グレック・肉のテリーヌ(火入れ) 全国調理師養成施設協会コンクール課題練習③ 【学習のポイント】 オードブルについて hors-d'œuvre・amuse-bouche・entrée定義を学ぶ	
10 5月17日	【学習内容】 légume à la grecque・terrine de viande 野菜のア・ラ・グレック・肉のテリーヌ(仕上げ) シーフドピラフと照り焼きチキンプレート 【学習のポイント】 オードブルについて hors-d'œuvre・amuse-bouche・entrée定義を学ぶ	
11 5月23日	【学習内容】 Insalata di mare・Salsa bolognese 海の幸のサラダ・ボロネーゼ 【学習のポイント】 アンテイパスト Antipasti前菜 魚介類のした処理火入れについて ソースについて学ぶ	
12 5月25日	【学習内容】 Cannelloni di zucchina al salmone affumicato・Suppli al telefono ズッキーニとスモークサーモンのカネロニ仕立て・スップリ 【学習のポイント】 アンテイパスト Antipasti前菜 ローマ 中部 料理について アンテイパスト・ソースについて	
13 5月26日	【学習内容】 Isaki poêlée aux légume de saison イサキのポワレ 季節の野菜を織り込んで 【学習のポイント】 旬の魚の卸し方 魚料理と旬食材の調理法について	
14 6月1日	【学習内容】 Crema di asparagi/Gnocchi di patate con salsa bolognese アスパラガスのクリームスープ・じゃがいものニョッキミートソース 【学習のポイント】 伊）スープ/ニヨッキ Primi piatti primo piatto/secondo piattoについて学ぶ イタリア料理スープの説明	
15 6月2日	【学習内容】 Hamburger ハンバーガー 【学習のポイント】 カフェメニュー バンズの仕込み方を学ぶ パテの整形・焼き方	
16 6月3日	【学習内容】 Salmon cream pasta/Sapore di pollo alle erbe サーモンクリーム/チキン香草風味 【学習のポイント】 カフェメニュー プレートデッシュを学ぶ	

回	内容	振り返り
17 6月28日	【学習内容】 Fricasse de poulet 鶏肉のフリカッセ コンフィ肉仕込み 【学習のポイント】 丸鶏を使っておろし方と説明 フリカッセとは 煮込み料理について学ぶ	
18 7月5日	【学習内容】 Terrine de Legumes/julienne・château・omelette 野菜とスモークサーモンのテリーヌ仕込み コンフィ肉塩抜き/火入れ 【学習のポイント】 オードブルについて クールブイヨンについて ※テリーヌ用 ゼラチンの使い方・ヴィネグレット	
19 7月6日	【学習内容】 Confit de canard aux pommes Annette/全国調理師養成施設協会コンクール課題④ 鴨もも肉のコンフィ ポム アネット添え・julienne・château・omelette 【学習のポイント】 ビアンド confireについて 試験対策 前期試験対策②	
20 7月14日	【学習内容】 にんにくと赤唐辛子のスパゲッティーニ/子牛のツナ・ソース Spaghettini aglio olio e peperoncino/Vitello tonnato 【学習のポイント】 肉料理・verdure イタリア料理パスタの種類について 付け合せについて	
21 7月21日	【学習内容】 Abbacchio alla romana/Insalata di riso 仔羊のローマ風/米のサラダ 【学習のポイント】 肉料理・verdure イタリアの野菜料理について学ぶ 付け合せについて	
22 8月22日	【学習内容】 Paella de mariscos/feuilletage パエリア/パートフィユタージュ 【学習のポイント】 スペイン料理について 前期試験対策	
23 8月26日	【学習内容】 Daurade et igname a la chausson 鯛と長芋のパイ包み焼き ショーソン仕立て 【学習のポイント】 ポワソン 旬の魚の卸し方 魚料理とパートの取り扱い julienne・château・omelette練習	
24 8月29日	【学習内容】 Trofie alla salsa di noci/Pasuta fresca all´uovo・Ravioli con la ricotta e spinaci トローフイエのくるみソース和え・リコッタとほうれん草のラビオリ 【学習のポイント】 イタリア料理パスタの種類について パスタ生地・ソースについて（手打ちパスタ）	
25 8月30日	【学習内容】 前期実技試験 【学習のポイント】 全国調理師養成施設協会コンクール課題 julienne・château・omelette	

回	内容	振り返り
26 9月5日	【学習内容】 Pesce al cartoxccio/Agnello arrosto con patate 魚の紙包み焼き・子羊背肉のロースト、じゃがいも添え 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ 魚・肉のした処理について Secondi Piatti について	
27 9月6日	【学習内容】 Rotolo di pollo arrosto al rosmarino/Sformato di spinaci con funghi 鶏ロールのロースト、ローズマリー風味・ほうれん草のスフォルマート、きのこ入り 【学習のポイント】 肉料理・verdure イタリアの野菜料理について学ぶ 付け合せについて	
28 9月7日	【学習内容】 Focaccia al formaggio/Gnocco fritto/Carpaccio di pesce ニョッコ・フリット・チーズ風味のフォカッチャ・白身魚のカルパッチョ 【学習のポイント】 伊)アンテイパストAntipasti前菜 生地について カルパッチョについて	
29 9月9日	【学習内容】 Baccalà mantecato con polenta/Costolette di maiale alla pizzaiola 干しだらのペースト、ポレンタ添え/豚肉のピッツァ職人風 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ Secondi Piatti	
30 9月12日	【学習内容】 Stracciatella con gli spinaci/Tagliolini neri alle seppie e vongole かき卵のスープ、ほうれん草入り/いか墨入りタリオリーニ、いかとあさりのソース和え 【学習のポイント】 Primi piatti イタリア料理パスタの種類について パスタ生地・ソースについて(手打ちパスタ)	
31 9月14日	【学習内容】 Caponata/Fritto misto di pesce カポナータ/魚介のフリット 【学習のポイント】 魚料理について学ぶ 魚介の下処理について フリットについて学ぶ	
32 9月15日	【学習内容】 Penne alla puttanesca/acqua pazza ペンネプッタネスカ/アクアパッツァ 【学習のポイント】 魚介の下処理について プッタネスカとは アクアパッツァとは	
33 9月20日	【学習内容】 Bagna caôda/Tortellini in brodo バーニャ・カウダ/トルテッリーニ入りコンソメ 【学習のポイント】 Primi piatti 鍋磨き primo piatto/secondo piattoについて学ぶ イタリア料理スープの説明	
34 9月22日	【学習内容】 Roti de filet de porc Sauce cidre au champignon/YURINE royale deu sauce 豚フィレ肉のロースト キノコ風味のシードルソース/ユリネのロワイヤル2色ソース 【学習のポイント】 ビアンド⑤ 真空調理 ロワイヤル・卵料理について	

回	内容	振り返り
35 9月26日	【学習内容】 Frittata di verdure/melanzane alla parmigiana 野菜のオムレツ/ナスとチーズのパルミジャーナ Confit de canard　aux pommes Annette/ 【学習のポイント】 付け合せについて イタリアの卵料理について	
36 9月27日	【学習内容】 Tagliatelle con panna e prosciutto/Gnocchi alla romana con prosciutto cotto タリアテッレのクリームパスタ/ローマ風ニョッキ 【学習のポイント】 イタリア料理パスタの種類について パスタ生地・ソースについて（手打ちパスタ）	
37 9月28日	【学習内容】 Linguine al pesto genovese/Minestrone リングイーネのジェノヴァ風/ミネストローネ 【学習のポイント】 イタリア料理パスタの種類について ジェノバソースの作り方と応用	
38 9月29日	【学習内容】 Goujonnettes de sole sauce tartare/crème bruree 舌平目のグジョネット　ソースタルタル/クレームブリュレ　アールグレイ風味 【学習のポイント】 frireフリールについて魚の卸し方 ブリュレの火の入れ方	
39 9月30日	【学習内容】 Pavé de samon grillé sauce vin rouge 鮭のグリエ、ソース・ヴァン・ルージュ/あたたかい苺のクレープ包み焼き　オレンジのカラメルソース crêpe aux fraises chaudes　sauce orange et caramel 【学習のポイント】 グリル調理法について クレープ生地について温かいデザート	
40 10月5日	【学習内容】 ※コンテストレシピ配布 Filet de carrelet a la coussin et crevettes au gratin 鰈のクッション小海老添えグラタン/鶏肉のソテー　ソースシャスール cuisse de poulet sautees sauce chasseur 【学習のポイント】 専門調理師実技試験課題 魚料理と肉料理規定課題練習	
41 10月6日	【学習内容】 Filet de carrelet a la coussin et crevettes au gratin 鰈のクッション小海老添えグラタン 【学習のポイント】 専門調理師実技試験課題 個人調理	
42 10月11日	【学習内容】 cuisse de poulet sautees sauce chasseur 鶏肉のソテー　ソースシャスール 【学習のポイント】 専門調理師実技試験課題 個人調理	
43 10月14日	【学習内容】 Bruschetta/Panzanella ブルスケッタ3種/パンのサラダ 【学習のポイント】 伊）アンテイパスト　Antipasti前菜 gratinati　グラティナーティ パテについて	

回	内容	振り返り
44	【学習内容】 Trippa con fagioli/Parmigiana di melanzane 牛胃の煮込み、白いんげん豆添え/なすのグラタンナポリ風	
10月21日	【学習のポイント】 肉料理・verdure Secondi Piatti 北イタリアの野菜料理について学ぶ仕込み	
45	【学習内容】 Trippa con fagioli/Cassata alla siciliana/Baci di dama トリッパ仕上げ/シチリア風カッサータ/バーチ・ディ・ダーマ	
10月24日	【学習のポイント】 ドルチェDolci 土地土地の伝統的なイタリア菓子について トリッパ仕上げ	
46	【学習内容】 ※コンテストレシピ提出日 sauce americaine/Macaron chocolat ソース アメリケーヌ/マカロン ショコラ	
10月28日	【学習のポイント】 基本のソース 基本のソースについて学ぶ ソース・アメリケーヌ メレンゲ菓子について	
47	【学習内容】 Creinettes de lotte et st-jaque aux estragonsauce americaine 鮟鱇とホタテのクレピーヌ包み エストラゴン風味サフランリゾット添え アメリケーヌソース crepe fruit de mer 魚介のクレープ仕立て	
10月31日	【学習のポイント】 ポワソン⑤ 魚料理とパートの復習 パート（生地仕込み）	
48	【学習内容】 コンテストレシピの決定と発注（グループ） 原価計算	
11月1日	【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける 原価計算力	
49	Filet d'agneau en croÛte aux cèpes 子羊フィレ肉のパイ包み焼きセープ添え 【学習のポイント】	
11月2日	ビアンド 肉料理（羊肉について）キャレからフィレの外し方/ブイヨン仕込み パート 折り込みパイ生地使用	
50	【学習内容】 Poulet Cuisson sous-vide Sauce créme de Moutarde 鶏胸肉の真空調理、マスタード風味のクリームソース/牛蒡のクリームスープ Potage crème de Bardane	
11月4日	【学習のポイント】 真空調理法 ポタージュについて	
51	【学習内容】 Filet de canard parfumé à la maniguette・Saumon mariné 鴨胸肉のマニゲット風味・マリネサーモン仕込み	
11月7日	【学習のポイント】 魚のマリネについて 鴨肉について説明・卸し方のデモンストレーション	
52	【学習内容】 Potage patate/filet de boeuf sauce madela/Saumon mariné さつまいものポタージュ/牛フィレ肉マデラソース/サーモンのマリネ	
11月9日	【学習のポイント】 牛フィレ掃除の仕方 ポタージュの分類について学ぶ サーモンのマリネについて学ぶ	

回	内容	振り返り
53 11月10日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
54 11月11日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
55 11月14日	【学習内容】 Linguine con le sanma/cacciucco サンマのリングイネ/カチュッコ 【学習のポイント】 魚介スープ パスタ生地・ソースについて（手打ちパスタ） 魚介類のした処理/スープについて	
56 11月15日	【学習内容】 Soufflé au fromage/Saumon mariné/Omelette aux fraises チーズスフレ・マリネサーモン仕上げ・オムレット・オ・フレーズ 【学習のポイント】 スフレ生地について サーモンマリネ仕上げ・生地を使ったオードブルについて ビスキュイ生地	
57 11月16日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ② 当日分の発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
58 11月18日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ② 当日分の発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
59 11月21日	【学習内容】 Tartara di capesante e tonno/Ravioli di magro con due salas 帆立貝とまぐろのタルタル/チーズ入りラヴィオリ、ニ種ソース 【学習のポイント】 Antipasti前菜 ラヴィオリについて	
60 11月25日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ③ 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
61 11月28日	【学習内容】 コンテストレシピの試作と改善 ③ 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける	
62 11月30日	【学習内容】 Pollo alla cacciatora/Zuppa di zucca 地鶏の煮込み、猟師風/かぼちゃのスープ 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ 煮込み料理について 肉のした処理/スープについて	
63 12月6日	【学習内容】 Filetto di spigola impanato alle olive nere/Tagliata di manzo con verdure すずきのブラック・オリーブ焼き/牛ロース肉のタリアータ、サラダ添え 【学習のポイント】 魚介料理・肉料理 魚の下処理とソースの応用 タリアータとは	
64 12月8日	【学習内容】 fond de volaille・fumet de poisson Bœuf bourguignon 牛肉の煮込みブルゴーニュ風（仕込） 【学習のポイント】 ビアンド②煮込み料理 フォンとソース フォン・ド・ヴォライユ フュメ・ド・ポワソン のとり方 フォンの分類について学ぶ	

回	内容	振り返り
65	【学習内容】 Bisque de crabe・Bœuf bourguignon 渡り蟹のビスク・牛肉の煮込みブルゴーニュ風	
12月9日	【学習のポイント】 ポタージュの技法① ポタージュの種類について学ぶ 煮込み料理仕上げ	
66	【学習内容】 Salmone in padella con funghi fritti/Risotto nero サーモンのソテー、きのこフライ添え/いか墨のリゾット	
12月12日	【学習のポイント】 魚の下処理と火入れを学ぶ リゾットの応用とアルデンテについて	
67	【学習内容】 製パン実習	
12月13日	【学習のポイント】 仕込みした生地の状態を学ぶ デニッシュ生地の特徴→成形・焼成のコツを学ぶ 惣菜パンの作り方を学ぶ	
68	【学習内容】 製パン実習	
12月14日	【学習のポイント】 仕込みした生地の状態を学ぶ デニッシュ生地の特徴→成形・焼成のコツを学ぶ 惣菜パンの作り方を学ぶ	
69	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur 鰈のポーピエット蒸し	
12月15日	【学習のポイント】 後期試験対策 ①	
70	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur 鰈のポーピエット蒸し	
1月16日	【学習のポイント】 後期試験対策 ②	
71	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur 鰈のポーピエット蒸し	
1月17日	【学習のポイント】 後期試験対策 ③	
72	【学習内容】 後期実技試験	
1月20日	【学習のポイント】	
73	【学習内容】 卒業バイキングレシピ制作と試作発注。	
1月31日	【学習のポイント】 メニュー考案・発注 原価計算	
74	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ① （内容詳細未定）	
2月1日	【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
75	【学習内容】 卒業バイキング試作	
2月6日	【学習のポイント】	
76	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ② （内容詳細未定）	
2月7日	【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
77	【学習内容】 Keisenフェスタに向けた取り組み ③ （内容詳細未定）	
2月8日	【学習のポイント】 チーム力・責任感・行動力	
78	【学習内容】 卒業バイキング仕込み	
2月9日	【学習のポイント】	
79	【学習内容】 卒業バイキング	
2月10日	【学習のポイント】	

学科 ： 調理師専攻科　　科	学年 ： 2 年次	開講時期：前期　後期 (通年)
科目名 ：セレクト実習（西洋料理） ・日本料理・寿司コース ・カフェ・スイーツコース	時間 ： 30 時間	講師名： 志和 裕　吉田 郁夫 新渕 健　早貸 大吾 今井 俊介　太田 浩一 柳原 祐二　伊藤 博之
科目目標 フランス料理・イタリア料理を中心とした西洋料理の特徴をつかみ、調理器具、食材の知識フォンとソース、調理法などの基礎について体系的に学習し身に付け、調理作業を通じてチームワークを身に付ける。		この科目はホテルや専門店で調理師として実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：		
使用教科書 ： No5，調		
使用教材・参考書 ：包丁セット、砥石、つかみ		

回	内容	振り返り
1 月 日	【学習内容】 Navarin d`agneau aux printanier/julienne/château/omelette 仔羊の煮込み/全国調理師養成施設協会コンクール課題 【学習のポイント】 1年次の復習 仔羊の下処理の仕方 煮込み料理について学ぶ	
2 月 日	【学習内容】 Paella de mariscos/filletage パエリア/パイ生地 【学習のポイント】 スペイン料理について	
3 月 日	【学習内容】 Daurade et igname a la chausson 鯛と長芋のパイ包み焼き ショーソン仕立て 【学習のポイント】 ポワソン 旬の魚の卸し方 魚料理とパートの取り扱い julienne・château・omelette練習	
4 月 日	【学習内容】 Poulet Cuisson sous-vide Sauce créme de Moutarde 鶏胸肉の真空調理、マスタード風味のクリームソース/牛蒡のクリームスープ Potage crème de Bardane 【学習のポイント】 真空調理法 ポタージュについて	
5 月 日	【学習内容】 Linguine con le sanma/cacciucco サンマのリングイネ/カチュッコ 【学習のポイント】 魚介スープ パスタ生地・ソースについて（手打ちパスタ） 魚介類のした処理/スープについて	
6 月 日	【学習内容】 Fricasse de poulet 鶏肉のフリカッセ 【学習のポイント】 丸鶏を使っておろし方と説明 フリカッセとは 煮込み料理について学ぶ	
7 月 日	【学習内容】 Roti de filet de porc Sauce cidre au champignon/YURINE royale deu sauce 豚フィレ肉のロースト キノコ風味のシードルソース/ユリネのロワイヤル2色ソース 【学習のポイント】 ビアンド 真空調理　ロワイヤル・卵料理について	
8 月 日	【学習内容】 fond de volaille・fumet de poisson Bœuf bourguignon 牛肉の煮込みブルゴーニュ風（仕込） 【学習のポイント】 ビアンド 煮込み料理 フォンとソース フォン・ド・ヴォライユ フュメ・ド・ポワソン のとり方 フォンの分類について学ぶ	
9 月 日	【学習内容】 Bisque de crabe・Bœuf bourguignon 渡り蟹のビスク・牛肉の煮込みブルゴーニュ風 【学習のポイント】 ポタージュの技法① ポタージュの種類について学ぶ 煮込み料理仕上げ	
10 月 日	【学習内容】 Pollo alla cacciatora/Zuppa di zucca 地鶏の煮込み、猟師風/かぼちゃのスープ 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ 煮込み料理について　肉の下処理/スープについて	

学科 ： 調理師専攻科 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ：セレクト実習 ｶﾌｪﾌｰﾄﾞ・ｶﾌｪｽｲｰﾂ・ｶﾌｪﾄﾞﾘﾝｸ実習 ・ カフェ・スイーツコース	時間 ： 234 時間	講師名： 太田 浩一 早貸 大吾 新渕 健 村本和則 田中 英雄 赤平好隆 柴田 寿治
科目目標 料理、ドリンク、デザートの基礎力を確実に習得し、食材の種類や処理方法について学びカフェに必要不可欠な様々な技法を習得、各テーマに沿って料理やドリンク、デザートの構成について考えられる力を身に付けることを目標とする。1年次または2年次で身に付けた基礎技術と知識を応用して1プレート、ドリンク、デザートまで構成し制作を目指す。		この科目はホテルや専門店、カフェで調理師あるいはパティシエあるいはバリスタとして実務経験のある教員が担当しています。
評価方法 ：	前期実技試験（9月予定） 後期実技試験（1月予定）	
使用教科書 ：	No5，調理実習 No6，総合調理実習	
使用教材・参考書 ：包丁セット、砥石、ダスター2枚、つかみ、電卓		
カフェ・スイーツコース （カフェフード実習 西洋料理実習 120時間）		
目標 ： 1年次で身につけた基礎技術と知識を実践し、カフェ分野にそくした内容でより深く学習する。カフェプレートのメインとなる料理を身につけ、調理作業を通じてチームワーク力を高める。		

回	内容	振り返り
1 4月14日	【学習内容】 全国調理師養成施設協会コンクール課題 julienne/château/omelette ミルクランド北海道イベント考案オリエンテーション（テーマ決め） 【学習のポイント】 全国共通基礎技術取得 （1年間の復習見直し） 1年次の復習（服装・衛生・挨拶）を徹底し新たにスタートする 包丁の手入れ	
2 4月14日	【学習内容】 ①ミルクランド北海道試作 道産食材を使用したミルクベースドリンク 【学習のポイント】 道央・道北・道東・道南の食材 北海道で収穫・生産される食材	
3 4月18日	【学習内容】 ②ミルクランド北海道試作 道産食材を使用したミルクベースドリンク 【学習のポイント】 道央・道北・道東・道南の食材 北海道で収穫・生産される食材	
4 4月20日	【学習内容】 ③ミルクランド北海道試作 道産食材を使用したミルクベースドリンク 【学習のポイント】 道央・道北・道東・道南の食材 北海道で収穫・生産される食材 原価計算	
5 5月15日	【学習内容】 ④ミルクランド北海道試作 道産食材を使用したミルクベースドリンク 【学習のポイント】 道央・道北・道東・道南の食材 北海道で収穫・生産される食材 原価計算	
6 5月25日	【学習内容】 ⑤ミルクランド北海道試作 道産食材を使用したミルクベースドリンク 【学習のポイント】 道央・道北・道東・道南の食材 北海道で収穫・生産される食材 原価計算	
7 6月27日	【学習内容】 全国調理師養成施設協会コンクール課題 pate brisse※1人1台 souce tomato 【学習のポイント】 全国共通基礎技術取得 （1年間の復習見直し） パートブリゼの扱い方を身につける	
8 7月5日	【学習内容】 キッシュ シーザーサラダ ミネストローネ 【学習のポイント】 オードブルについて hors-d'œuvre・amuse-bouche・entrée定義を学ぶ	

回	内容	振り返り
9 7月6日	【学習内容】 エスカロップ リヨン風サラダ ベルギーワッフル 【学習のポイント】 カフェメニューを学ぶ	
10 7月20日	【学習内容】 全国調理師養成施設協会コンクール課題 julienne/château/omelette チキン海老ドリア 【学習のポイント】 全国共通基礎技術取得 （1年間の復習見直し） カフェメニューを学ぶ(ドリア)	
11 8月28日	【学習内容】 全国調理師養成施設協会コンクール課題 julienne/château/omelette 【学習のポイント】 実技試験	
12 9月4日	【学習内容】 Insalata di mare・Salsa bolognese 海の幸のサラダ・ボロネーゼ 【学習のポイント】 アンテイパスト Antipasti前菜 魚介類のした処理火入れについて ソースについて学ぶ	
13 9月6日	【学習内容】 Cannelloni di zucchina al salmone affumicato・Suppli al telefono ズッキーニとスモークサーモンのカネロニ仕立て・スップリ 【学習のポイント】 アンテイパスト Antipasti前菜 ローマ　中部　料理について アンテイパスト・ソースについて	
14 9月13日	【学習内容】 カレー仕込 ピクルス仕込 ロコモコ 【学習のポイント】 スパイスの種類について カフェメニュー	
15 9月14日	【学習内容】 カレー仕上げ　　タピオカ入りラッシー カレーの具材 鮪のタルタルとポーチドエッグ　クレソンサラダ添え 【学習のポイント】 スパイスの種類について カフェメニュー	
16 9月27日	【学習内容】 そば粉のガレット カチャトーラ 【学習のポイント】 カフェメニューを学ぶ 丸鶏のおろし方復習	
17 9月28日	【学習内容】 野菜のオムレツ ビーフストロガノフ 付け合せ各種 【学習のポイント】 カフェメニュー 付け合せについて	
18 9月29日	【学習内容】 リングイーネのジェノヴァ風 イタリア風オムレツ　フリッタータ イタリア風ハンバーグ 【学習のポイント】 Primi piatti イタリア料理パスタの種類について パスタ生地・ソースについて(手打ちパスタ)	
19 10月12日	【学習内容】 パン生地仕込み シーフドピラフと照り焼きチキンプレート 【学習のポイント】 肉料理について学ぶ カフェメニューを学ぶ	

回	内容	振り返り
20 10月13日	【学習内容】 惣菜パン5種 スムジー 【学習のポイント】 カフェメニューを学ぶ	
21 10月23日	【学習内容】 コンテストレシピの決定と発注（グループ） 原価計算 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける 原価計算力 パート（生地について）	
22 11月6日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
23 11月7日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ① 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
24 11月10日	【学習内容】 Filetto di spigola impanato alle olive nere/Tagliata di manzo con verdure すずきのブラック・オリーブ焼き/牛ロース肉のタリアータ、サラダ添え 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ 魚・肉のした処理について・Secondi Piatti について	
25 11月14日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ② 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
26 11月15日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ② 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
27 11月21日	【学習内容】 魚の紙包み焼き 子羊背肉のロースト、じゃがいも添え 【学習のポイント】 魚料理・肉料理について学ぶ 魚・肉のした処理について Secondi Piatti について	
28 11月27日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ③ 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
29 11月28日	【学習内容】 コンテストレシピの試作 ③ 発注 【学習のポイント】 メニューを考える力を身につける チームワーク力を磨く	
30 11月29日	【学習内容】 お子様ランチ ハンバーグ・オムレツ・チキンピラフ 海老フライ・グラタン 【学習のポイント】 お子様ランチ	
31 12月5日	【学習内容】 Trippa con fagioli/Parmigiana di melanzane 牛胃の煮込み、白いんげん豆添え/なすのグラタンナポリ風 【学習のポイント】 肉料理・verdure Secondi Piatti 北イタリアの野菜料理について学ぶ仕込み	

回	内容	振り返り
32	【学習内容】 Trippa con fagioli/Cassata alla siciliana/Baci di dama トリッパ仕上げ/シチリア風カッサータ/バーチ・ディ・ダーマ 海老フライ・グラタン	
12月6日	【学習のポイント】 ドルチェDolci 土地土地の伝統的なイタリア菓子について トリッパ仕上げ	
33	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur（鰈のポーピエット蒸し） pané de carrelet aux légume（鰈のパネ　道産野菜添え）	
12月7日	【学習のポイント】 後期実技試験課題（対策授業）	
34	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur（鰈のポーピエット蒸し） pané de carrelet aux légume（鰈のパネ　道産野菜添え）	
12月8日	【学習のポイント】 後期実技試験課題（対策授業）	
35	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur（鰈のポーピエット蒸し） pané de carrelet aux légume（鰈のパネ　道産野菜添え）	
1月15日	【学習のポイント】 後期実技試験課題（対策授業）	
36	【学習内容】 Paupiette de carrelet à la vapeur（鰈のポーピエット蒸し） pané de carrelet aux légume（鰈のパネ　道産野菜添え）	
1月31日	【学習のポイント】 後期実技試験	
37	【学習内容】 エスカベッシュ仕込 ラザニア	
2月5日	【学習のポイント】 パスタ生地復習 エスカベッシュについて	
38	【学習内容】 ブルスケッタ3種 ラザニア仕上げ	
2月6日	【学習のポイント】 伊）アンテイパスト　Antipasti前菜 gratinati　グラティナーティ パテについて	
39	【学習内容】 festaに向けた実習	
2月8日	【学習のポイント】	
40	【学習内容】 festaに向けた実習	
2月9日	【学習のポイント】	

カフェ・スイーツコース （スイーツ実習　60時間）

目標 ： 基本のパートが作れるようになる。デザートプレートが作れるようになる。1年次に学んだ製菓の基礎を、応用したメニューで復習し、ケーキのバリエーション、製菓材料、基本クリーム類、チョコレートについての知識を深め、技術の習得をする。

回	内容	振り返り
1	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②パウンドケーキ ③皿盛り	
月　日	【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②パウンドのポイントを理解する ③1年間の到達点を把握する。	
2	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②ダックワーズ ③ブール・ド・ネージュ	
月　日	【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②焼き菓子のポイントを理解する ③ラッピングのポイントを学ぶ	
3	【学習内容】 ①基本の焼き菓子、洋菓子 ②シフォンケーキ ③皿盛り	
月　日	【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②シフォンケーキのポイント、卵白の扱い方を理解する ③皿盛りについて（綺麗に見える皿盛り）を学ぶ	

回	内容	振り返り
4 月　日	【学習内容】 ①基本の焼き菓子、洋菓子 ②マドレーヌ ③パンナコッタ 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②マドレーヌ、パンナコッタのポイントを理解する ③時間を意識して実習を行う	
5 月　日	【学習内容】 ①基本の焼き菓子、洋菓子 ②フィナンシェ ③プリン 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②フィナンシェ、プリンのポイントを理解する ②衛生面に注意し、時間内で仕上げる意識を持って行う	
6 月　日	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②ジェノワーズ ③ガトーフレーズ（生デコレーション） 【学習のポイント】 ①生クリームの扱い方を学び、良い状態を知る ②ジェノワーズを理解し、ローズ絞り／シェル絞りの完成度を上げる ③スライス、ナッペ、絞り、全体のバランスを意識して学ぶ	
7 月　日	【学習内容】 ①基本の洋菓子 ②スフレチーズケーキ ③ティラミス 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②スフレチーズケーキ、ティラミスのポイントを理解する ③綺麗に見える皿盛りを学ぶ	
8 月　日	【学習内容】 ①基本の洋菓子 ②オレンジゼリー ③パンケーキ 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②ゼリー、パンケーキのポイントを理解する ③綺麗に見える皿盛りを学ぶ	
9 月　日	【学習内容】 ①基本の焼き菓子 ②マカロン2種 ③ラッピング 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②マカロンのポイント（卵白の立て方）を理解する ③ラッピングのポイントを学ぶ	
10 月　日	【学習内容】 ①洋菓子のアレンジ ②デコカップケーキ ③ラッピング 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②デコレーションのポイントを理解する ③ラッピングの方法を学ぶ	
11 月　日	【学習内容】 ①基本の焼き菓子 ②チョコチップクッキー、絞りクッキー ③ラッピング 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②クッキー生地のポイントを理解する ③ラッピングのポイント	
12 月　日	【学習内容】 ①基本の和菓子 ②抹茶大福 ③どら焼き 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②どら焼きのポイントを理解する ③包餡（大福）の練習	

回	内容	振り返り
13 月　日	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②ガトーショコラ2種 （ガトーショコラ／抹茶のガトーショコラ） 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②ガトーショコラ2種それぞれの合わせ方を理解する ③綺麗に見える皿盛りを学ぶ	
14 月　日	【学習内容】 ①基本の焼き菓子を使ったデコレーションの仕方 ②ブラウニーを使い、パフェをつくる ③絞り、パイピング 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②ブラウニーのポイントを理解する ③絞り・パイピングの練習	
15 月　日	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②かぼちゃロールケーキ ③かぼちゃプリン 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②ロールケーキのポイント、生地の巻き方を理解する ③旬の食材を使ったお菓子について	
16 月　日	【学習内容】 ①パリブレスト（シュー生地） ②バタークリーム ③キャラメルソース 【学習のポイント】 ①シュー生地を学ぶ（手順、温度、卵の合わせ方） ②バタークリーム・カスタードクリームを学ぶ（卵の火入れ、仕上がりポイント） ③キャラメルソースのつくり方	
17 月　日	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②キャラメルムース ③パートシュクレ仕込 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②ムースのポイントを理解する ③パートシュクレ（バターの扱い方）を学ぶ	
18 月　日	【学習内容】 ①製菓実習（焼き菓子）の講義 ②フロランタン ③アイシング用クッキー 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する ②フロランタンのポイントを理解する ③アイシングの書き方を学ぶ	
19 月　日	【学習内容】 試験対策 ①製菓実習の試験　採点項目、気を付けるポイントについて ②ジェノワーズ ③生チョコデコ 【学習のポイント】 ①衛生面を意識し、1台のデコレーションケーキを規定時間内で仕上げる ②デコレーションケーキを理解し、ジェノワーズ、スライス、ナッペ復習して極める ③生クリームの扱い方を学び、良い状態を知る。全体のバランスを意識する。	
20 月　日	【学習内容】 実技試験 ①製菓実習　最終試験 ②ジェノワーズ(仕込み方、焼成後の状態） ③生チョコデコ（クリームの状態、パレットの扱い方、全体の完成度　他） 【学習のポイント】 ①衛生面を意識し、1台のデコレーションケーキを規定時間内で仕上げる ②デコレーションケーキを理解し、スライス、ナッペ、絞り、全体のバランスを意識して仕上げる ③生クリームの状態の見極め、絞り、全体のバランスの完成度	

カフェ・スイーツコース （ドリンク実習　24時間）		
目標　：　珈琲、エスプレッソ、ラテアート、紅茶、抹茶などの様々なドリンクの基礎を学ぶ。		
回	内容	振り返り
1 6月28日	【学習内容】 ドリップコーヒー抽出 基礎 コーヒーをデータでとらえる 【学習のポイント】 ドリップコーヒーを通じてコーヒーを知る	ドリッパーV60サーバー
2 7月13日	【学習内容】 ドリップコーヒー抽出　応用 コーヒーを科学でとらえる 【学習のポイント】 抽出条件によって変わるコーヒーの味わいを知る	コーヒーミル　ドリップポット
3 9月5日	【学習内容】 エスプレッソ抽出、フォームドミルク コーヒーを歴史からとらえる 【学習のポイント】 エスプレッソマシーンの構造、操作を学ぶ	コーヒーカップ
4 9月19日	【学習内容】 エスプレッソメニューのアレンジ コーヒーを流行からとらえる 【学習のポイント】 抽出実習 理解して抽出できるようになる ラテアート注ぎ方	
5 10月16日	【学習内容】 ドリップ式以外の様々な抽出 抽出実習 【学習のポイント】 器具のちがいによる味わいの違いを学ぶ フレンチプレス、ネルドリップ、サイフォンなど	フレンチプレス　ネルフィルター　サイホン
6 11月6日	【学習内容】 基本的な紅茶の入れ方を学ぶ アレンジティー 【学習のポイント】 産地、グレードから味わいの違いを学ぶ ミルクティー、チャイ、フレーバーティーなど実習	ティーポット　ティーカップ
7 1月16日	【学習内容】 日本茶の正しい入れ方を学ぶ 茶道からカフェを学ぶ 【学習のポイント】 産地、グレードから味わいの違いを学ぶ	急須、茶碗
8 2月7日	【学習内容】 最高の一杯をいれてみる 飲食店レベルのクオリティーを目指す 【学習のポイント】 原価計算などをした実践的なメニュー開発	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 製菓製パン実習(製菓)	時間 ： 60 時間	講師名: 田中英雄 村本和則 赤平好隆
科目目標 製菓:1年次に学んだ製菓の基礎を、応用したメニューで復習し、ケーキのバリエーション、製菓材料、基本クリーム類、チョコレートについての知識を深め、技術の習得をする。		この科目はホテルや専門店でパティシエとして実務経験のある教員が担当しています
評価方法 ：	製菓実	
使用教科書 ：		
使用教材・参考書	【プリント(補助教材)】メニュー(レシピ)、必要に応じてプリント資料を配布	

回	内容	振り返り
1 4月19日	【学習内容】 ①製菓実習の講義 ②ジェノワーズ生地の復習 ③ロールケーキ 【学習のポイント】 ①器材や材料を知り、計量方法、下準備を把握する。 ②ジェノワーズのポイントを理解する。 ③1年間の到達点を把握する。	
2 5月29日	【学習内容】 ①シュークリーム ②エクレア ③試食 【学習のポイント】 ①シュー生地を学ぶ(手順、温度、卵の合わせ方) ②カスタードクリームを学ぶ(卵の火入れポイント、仕上がりポイント)	
3 6月26日	【学習内容】 ①クレープシュゼット ②ラングドシャ ③パイ生地の仕込み方法を学ぶ 【学習のポイント】 ①クレープ生地とラングドシャ生地を学ぶ ②絞り応用を学ぶ ③フルーツカットを学ぶ	
4 9月8日	【学習内容】 ①ミルフィーユ ②リーフパイ 【学習のポイント】 ①パイ生地の伸ばし方と焼き方を学ぶ、パイ生地の成型方法を学ぶ ②1番生地、2番生地について ③カスタードクリームの復習	
5 10月10日	【学習内容】 ①モンブラン ②スノーボール ショコラ 【学習のポイント】 ①旬の栗を使った菓子とポイントを学ぶ ②クッキー生地の仕込み方を学ぶ ③小田巻きの使い方を学ぶ	
6 10月17日	【学習内容】 ①フォンダン ショコラ ②生チョコレート 【学習のポイント】 ①チョコレートの扱い方を学ぶ ②生チョコレートの材料と作り方のポイントを学ぶ ③フォンダンショコラの仕込み方と保存法を学ぶ	
7 10月24日	【学習内容】 ①レアチーズケーキ ②チュイール ③アシェットデセール 【学習のポイント】 ①ゼラチンの扱い方と重要点を学ぶ ②飾りの作り方を学ぶ ③美しい皿盛りの仕方を学ぶ	
8 11月2日	【学習内容】 ①ブッシュ・ド・ノエル ②パートシュクレ(仕込み) ③飾り物の作り方 【学習のポイント】 ①ジェノワーズ生地の復習とデコレーション方法を学ぶ ②ケーキの飾りを作る ③タルト生地(パートシュクレ)の仕込み方を学ぶ	
9 11月15日	【学習内容】 ①タルト フロマージュ ②タルト ショコラ 【学習のポイント】 ①タルト生地(パートシュクレ)の伸ばし方のコツを学ぶ ②タルト生地(パートシュクレ)の型入れ方法と焼き方を学ぶ ③アパレイユ(チーズとチョコレート)の作り方を学ぶ	
10 1月29日	【学習内容】 ①チョコレート ②箱詰め 【学習のポイント】 ①チョコレートのテンパリングを学ぶ ②デコレーションとラッピングを学ぶ	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 製菓製パン実習(製パン)	時間 ： 製菓に含む 時間	講師名: 宮田 花林
科目目標 製パン:基本作業工程(材料・計量・ミキシング・発酵・分割・ベンチタイム・成型・焼成)を理解し、①丸めと包餡ができる ②基本的な生地の仕込みが出来る ③温度計算と温度管理ができる ④生地の折り込みができる(クロワッサン生地・パイ生地等)		この科目は専門店でブーランジェとして実務経験のある教員が担当しています
評価方法 ： 製パン実習:定期試験 なし		
使用教科書 ：		
使用教材・参考書 ：【プリント(補助教材)】メニュー(レシピ)、必要に応じてプリント資料を配布		

回	内容	振り返り
1 4月27日	【学習内容】 ・ピタパン(チリコンカン) ・全粒粉パン(生地仕込み) 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の発酵について ③惣菜パン(餡の仕込み方)を学ぶ ④時間を意識して実習を行う	
2 5月11日	【学習内容】 ・全粒粉パン(マスタードフランク＆ガーリックポテト＆ハムチーズ) ・豚まんチーズ 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の成型について ③包餡(餡の包み方)を身に付ける	
3 6月5日	【学習内容】 ・フランスパン(ベーコンエピ＆ガーリックフランス) ・クロワッサン(生地仕込み) 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の発酵について ③クロワッサン生地＆フランスパン生地について	
4 6月6日	【学習内容】 ・クロワッサン＆アップルロール(完成) ・じゃがマヨベーコン 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②生地の成型(クロワッサン) ③アーモンドクリームの作り方を学ぶ	
5 7月12日	【学習内容】 ・米粉パン ・バジルウインナー ・バナナくるみマフィン 【学習のポイント】 ①米粉を使った生地の発酵について ②生地の成型 ③フランス粉について	
6 8月22日	【学習内容】 ・全粒粉ブレッド(ホットドック) ・かぼちゃあんぱん(生地仕込み) ・角煮パン(生地と角煮の仕込み) 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②全粒粉を使った生地について ③角煮の仕込み方 ④菓子パン生地の仕込みについて	
7 8月23日	【学習内容】 ・角煮パン(完成) ・かぼちゃあんぱん ・カルツォーネ 【学習のポイント】 ①生地をこねる、丸めを身に付ける ②包餡(餡の包み方)を身に付ける ③パン生地の材料について学ぶ	
8 12月5日	【学習内容】 ・フルーツデニッシュ(生地仕込み) ・3色パン 【学習のポイント】 ①生地の発酵と仕込み(冷凍)について ②デニッシュ生地の仕込み方を学ぶ ③生地の仕込み方の違いを学ぶ(菓子パン、惣菜パン、デニッシュ等)	
9 12月13日	【学習内容】 ・フルーツデニッシュ(完成) ・和風ベーコン 【学習のポイント】 ①生地の発酵状態の見極めを身に付ける ②パンに使う材料の働きについて学ぶ ③分割⇒パンそれぞれの成型を学ぶ	
10 1月17日	【学習内容】 ・から揚げロールパン ・白玉ごまあんぱん ・クリームチーズパン 【学習のポイント】 ①包餡(餡の包み方)が出来ているか(見極め) ②生地の発酵状態が理解できているか(確認) ③分割⇒パンそれぞれの成型を学ぶ	

学科 ： 調理師専攻 科	学年 ： 2 年次	開講時期: 前期 後期 (通年)
科目名 ： 総合調理実習	時間 ： 45 時間	講師名: 三浦 繁美 太田 浩一 佃 克俊 柳原 祐二 井上 桂子
科目目標 ・調理師の業務全般を理解するために、衛生管理、献立・調理、連携についてを総合的に学ぶ。 ・多くの量を決められた時間内で衛生的においしく調理する技術と感覚を身に付け、販		この科目は様々な食に関わるその分野に特化した講師とホテルや専門店で実務経験のある専門調理師の教員が担当しています。
評価方法 ： 前期定期試験 後期定期試験実施		
使用教科書 ： 新調理師養成教育全書 ・第5巻 調理実習 ・第6巻 総合調理実習		
使用教材・参考書 ：研ぎ石 庖丁セット		

回	内容	振り返り
1 5月17日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー考案とHappy Labについて 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
2 5月19日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー試作と修正 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
3 5月20日	【学習内容】 集団調理と衛生について 原価計算と担当の決定 ポップまたはポスター制作 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
4 5月30日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について メニューの仕込と確認作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
5 5月31日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について(販売実習の実践) メニューの仕上げと販売作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
6 6月7日	【学習内容】 庖丁の手入れ 衛生の確認 庖丁研ぎ 【学習のポイント】 ① 包丁の確認 ② 身だしなみ衛生チェック ③ 器材の手入れ	
7 6月23日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー考案とHappy Labについて 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	

回	内容	振り返り
8 6月29日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー試作と修正 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
9 7月4日	【学習内容】 集団調理と衛生について 原価計算と担当の決定 ポップまたはポスター制作 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
10 7月10日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について メニューの仕込と確認作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
11 7月11日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について(販売実習の実践) メニューの仕上げと販売作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
12 7月19日	【学習内容】 本場イタリア人シェフによる実習 イタリア料理の歴史 【学習のポイント】 ① 調理量の扱い方、調理技法 ② 調理への拘り ③ 独創的な盛り付け	
13 9月1日	【学習内容】 前期定期試験	
14 10月2日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー考案とHappy Labについて 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
15 10月11日	【学習内容】 集団調理と衛生について メニュー試作と修正 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
16 10月19日	【学習内容】 集団調理と衛生について 原価計算と担当の決定 ポップまたはポスター制作 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(復習) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(復習)	
17 10月25日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について メニューの仕込と確認作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	

回	内容	振り返り
18 10月26日	【学習内容】 販売実習に取り組む 集団調理と衛生について(販売実習の実践) メニューの仕上げと販売作業 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② 衛生管理の大切さを学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
19 11月9日	【学習内容】 特別講師による講義と実習 【学習のポイント】 ① 集団調理の仕組みについて学ぶ(実践) ② ジビエ料理について学ぶ(実践) ③ プロの意識を養う	
20 1月26日	【学習内容】 後期定期試験	
21 1月19日	【学習内容】 鮫鰊料理 吊るし切りについて 【学習のポイント】 ① 鮫鰊のさばき方 ② 吊るし切りについて学ぶ ③ 鮫鰊の七つ道具(あんこう鍋実習)	
22 2月14日	【学習内容】 keisen festa(衛生管理) 販売実習 【学習のポイント】 ① 衛生管理を保つ ② チームワーク・役割分担 ③ 完成度の高い料理を制作し、提供する	
23 2月15日	【学習内容】 keisen festa(仕込) 販売実習 【学習のポイント】 ① 衛生管理を保つ ② チームワーク・役割分担 ③ 完成度の高い料理を制作し、提供する	
24 2月16日	【学習内容】 keisen festa(仕込) 販売実習 【学習のポイント】 ① 衛生管理を保つ ② チームワーク・役割分担 ③ 完成度の高い料理を制作し、提供する	
25 2月17日	【学習内容】 keisen festa(販売日) 販売実習 保護者レストラン 【学習のポイント】 ① 衛生管理を保つ ② チームワーク・役割分担 ③ 完成度の高い料理を制作し、提供する	