

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1	食生活と健康	90時間以上	新調理師養成教育全書 食生活と健康
授業形態	講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標	調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について理解させる。食生活と疾病との関係について調理師として果たすべき役割を学ぶ。また食育を中心とした、疾病予防についても学ぶ。労働や様々な環境における健康の在り方についても理解させる。		
月	授業計画	学習目標	
4月	第1章 調理師と健康 第1節 健康の考え方	健康の定義、わが国の健康水準について理解する。	
5月	第2節 食と健康の考え方 第3節 調理師の役割 調理師法	目指すべき健康を理解し、そのための食生活の習慣作りについて考える。食事バランスガイドの実践調理師法、調理師の役割について学ぶ。	
6月	第2章 食生活と疾病～生活習慣病 第3章 健康づくり 第1節 健康づくり対策	3大生活習慣病の動向を学ぶ。健康増進法、わが国の健康づくり対策を理解する。	
7月	食品表示について 第2節 心の健康づくり 第4章 調理師と食育	食品表示法について学ぶ。ストレスやその対処法について学ぶ。食育基本法、食育における調理師の役割を学ぶ。	
8月	前期まとめ	前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。	
9月	前期試験 第5章 労働と健康 第1節 労働と健康	労働安全を実施するための5対策について学ぶ。労働安全衛生法、労働基準法について学ぶ。	
前期授業時間数（小計）		45 時間以上	
10月	職業病、労働災害 現場での調理実習（2週間） 第2節 調理師の職場環境	職業病、労働災害について学ぶ。調理師の職場環境を理解し、労働安全の方法を学ぶ。	
11月	第6章 環境と健康 第1節 生活環境、生態系 第2節 環境の条件	健康に影響を与える環境因子について学ぶ。	
12月	第3節 環境汚染とその対策 環境汚染・空気汚染・水質汚染	環境に与えている問題点について学ぶ。SDGsについて理解する。	
1月	後期まとめ・技術考査対策	1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。	
2月	後期試験		
3月			
前期授業時間数（小計）		45 時間以上	
年間授業時間数（総計）		90 時間以上	
成績評価の方法・基準	年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点（40%）＋テスト点60点（60%）で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点については、ミナスト、レポート点、発表点により評価する。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コース I-1	食品学	90時間以上	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性
授業形態	講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標	各食品の特性や含まれる成分について簡易的な実験等も行いながら学習し実際の調理や健康増進に活かせるようにする。また、食品の加工や貯蔵についても理解を深め食品の扱い方や流通している加工食品、食品の流通経路についても理解を深める。		
月	授業計画	学習目標	
4月	第4章 食品の特性と性質 1) 植物性食品とその加工品 米、小麦、そば等の穀類の特性	米、小麦、そば、その他の穀類について食品の種類や特性、栄養価についてやそれらの加工品の用途について理解し日々の調理に活用できるようにする。	
5月	1) 植物性食品とその加工品 いも類、砂糖、豆類、野菜類の特性 小テスト	食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。学習内容の理解を深めるための小テストも実施する。	
6月	1) 植物性食品とその加工品 野菜類、果実類、きのこ類、藻類の特性	食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。	
7月	2) 動物性食品とその加工品 魚介類、食肉類の特性 小テスト	食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。学習内容の理解を深めるための小テストも実施する。	
8月	2) 動物性食品とその加工品 卵、牛乳・乳製品の特性	食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。	
9月	前期内容復習・小テスト・試験対策 調べ学習発表 前期座学試験	前期分野の復習や前期試験の対策の為、小テストや練習問題を実施する。 また、魚介類に関しての調べ学習・発表を実施し教科書外の内容についても知識を深める。	
前期授業時間数 (小計)		44 時間以上	
10月	第4章 食品の特性と性質 3) その他の食品 油脂、菓子類、嗜好飲料類の特性	各油脂類の特性を理解する。菓子類については市販品の糖度測定により体への影響等も理解する。嗜好飲料については緑茶と紅茶の違いや抽出温度や使用する水の違いによる影響なども見る。	
11月	3) その他の食品 調味料および香辛料、膨張剤、調理加工品の特性 小テスト	調味料や香辛料について製造工程や使用目的などを理解する。膨張剤の種類による特性や膨張する仕組みを理解し、日々の調理に活かせるようになる。学習内容の理解を深める為の小テストも実施する。	
12月	3) その他の食品 保健機能食品について 第5章 食品の加工と貯蔵 1) 食品の加工 2) 食品の貯蔵	保健機能食品の種類と違いについて理解する。また実際にどのようなものが売られているのか調べる。 第5章では食品の加工・保存方法の種類と目的を理解する。	
1月	第6章 食品の生産と流通 後期内容の復習・小テスト 技術審査対策・座学試験対策	食品の生産と流通の経路やシステムについて理解する。また、これまでの内容の復習と前期試験の対策の為の小テストも実施する。技術審査の対策として練習問題を解く。	
2月	食品学についての復習 教科書範囲外での食品の特性等について	座学試験の対策の為の練習問題を実施する。 また、簡易実験やDVD鑑賞も行いながら教科書の内容以外の面でも食品学に関する知識や興味を深める。	
3月	後期座学試験		
後期授業時間数 (小計)		46 時間以上	
年間授業時間数 (総計)		90 時間以上	
成績評価の方法・基準	年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。 平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1		栄 養 学	60時間以上	新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性
授業形態		講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		各栄養素の特徴や体の中での働きや各栄養素を含む食品について理解し健康増進のための食事の役割を考える。また、消化・吸収・代謝の基礎を理解することで栄養学的な観点でも料理を考えることができるようになることを目標とする。		
月	授業計画		学習目標	
4月	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康		五大栄養素や栄養素が及ぼす健康への影響についてなど栄養学の基礎を理解する。	
5月	第2節 炭水化物		炭水化物の種類や含まれる食品、体内での働きについて理解する。	
6月	第3節 脂質 第4節 タンパク質 小テスト		脂質、たんぱく質の種類や含まれる食品、体内での働きについて理解する。内容理解の為に小テストも実施する。	
7月	第5節 ビタミン 1) 脂溶性ビタミン 2) 水溶性ビタミン		各ビタミンの特徴、多く含む食品、体内での働きについて理解する。特にビタミンは過剰症や欠乏症を伴うものについても理解を深める。	
8月	第6節 ミネラル 第7節 その他の成分		各ミネラルの特徴、多く含む食品、体内での働きについて理解する。第7節では特に水分と生理機能をもつ成分（ポリフェノール）などの働きについて理解する。	
9月	前期内容の復習・小テスト 座学試験対策 前期座学試験		前期内容の復習や座学試験の対策の為に小テストや練習問題を実施する。	
前期授業時間数（小計）			25 時間以上	
10月	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 1) 栄養素の消化		栄養素の消化について順序や関わる消化器官、消化液について学び、食品から摂取した栄養素が体に吸収され始めるまでのプロセスを理解する。	
11月	2) 栄養素の吸収 3) 栄養素の代謝 小テスト		各栄養素の吸収の経路や消化吸収率、また各栄養素の代謝経路や特徴についても理解する。学習内容の理解を深める為に小テストも実施する。	
12月	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準		基礎代謝やエネルギー消費量について学び自分の食生活を振り返る。また、食事摂取基準・食品成分表・食事バランスガイドの活用方法を学ぶ	
1月	後期内容の復習・小テスト 技術審査・座学試験対策		後期の学習内容を深める為に小テストや座学試験対策の為に練習問題を実施する。技術審査対策の為に練習問題も実施する。	
2月	栄養学についての復習		近年注目されている栄養素や栄養補助食品、健康増進活動や健康増進の普及の為に取り組みなどについて考える。	
3月	後期座学試験			
後期授業時間数（小計）			35 時間以上	
年間授業時間数（総計）			60 時間以上	
成績評価の方法・基準		<p>年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。</p> <p>学修評価は、平常点40点（40%）＋テスト点60点（60%）で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。</p>		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1		食品衛生学	120時間以上	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生
授業形態		講 義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		食品を取り扱う職業にとって必要不可欠である、食の安全・安心を最近の情報などを取り入れながら解説していく。また、食の安全を守るための方法を自ら考える力をつけることを目標とする。		
月	授業計画		学習目標	
4月	第1章 食の安全と衛生 第2章 食品と微生物		微生物の種類や増殖条件について学ぶ。 食品の汚染指標、食品の腐敗について学ぶ。	
5月	第3章 食品と化学物質 第4章 器具・容器包装の衛生		食品添加物に分類、使用目的、表示基準、安全性の評価など学ぶ。器具の材質の種類や特徴を知り、適切な扱いを学ぶ。	
6月	第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒		食中毒の発生状況を学ぶ。 細菌性食中毒の特徴・症状・予防方法を知ることによって調理師としての基本的な衛生管理を学ぶ。	
7月	第4節 ウイルス性食中毒 第5節 自然毒食中毒		ウイルス性食中毒や自然毒食中毒について特徴・症状・予防方法をわかりやすい言葉で、画像なども交えながら学ぶ。	
8月	前期まとめ		前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。	
9月	前期試験 第6節～第9節		化学性、寄生虫による食中毒について特徴・症状・予防方法をわかりやすい言葉で、画像なども交えながら学ぶ。アレルギーについて理解する。	
前期授業時間数（小計）			65 時間以上	
10月	現場での調理実習（2週間） 第6章 食品安全対策 第1節～第3節		食品衛生法をはじめとする関係法規を学ぶ。 食品安全行政とは何か理解する。	
11月	第4節～第7節		食品表示の方法を学ぶ。調理施設の衛生管理基準を学び、調理作業、施設の安全対策を学ぶ。	
12月	第8節～第10節		食品事故の事例をもとにその対策や対応、衛生管理、薬品食毒の知識を身につける。HACCPについて理解する。	
1月	後期まとめ・技術考査対策		1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。	
2月	後期試験			
3月				
前期授業時間数（小計）			55 時間以上	
年間授業時間数（総計）			120 時間以上	
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点（40%）＋テスト点60点（60%）で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1		食品衛生学実習	30時間以上	新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生
授業形態		実 習	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について理解させる。		
月	授業計画		学習目標	
4月	実習授業について(Internet) 手洗いの実践、ホウ酸団子づくり		実習の注意点・レポートの書き方、器具の使用方法を学ぶ。衛生の基礎である手洗いの仕方を理解し実践できるようにする。害虫駆除について学ぶ。	
5月	ゴミ処理方法、細菌について 寒天培地づくり スタンプ培地による培養、中心温度		衛生的なごみ処理の方法を学ぶ。身近な細菌について理解するため、細菌培養を行う。食中毒防止のための中心温度測定について学ぶ。	
6月	HACCP、調理場の衛生管理DVD pH測定、魚介類の鮮度判定 食肉の鮮度測定		衛生管理の基礎について学ぶ。 pH測定を行うことで、身近なもののpHを知り、また細菌の増殖する条件について理解を深める。	
7月	卵の鮮度測定、牛乳の鮮度測定		生で食すことの多い卵の鮮度を測定できるようになる。またその方法を学ぶ。牛乳の鮮度測定方法についても理解する。	
8月	前期まとめ		前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。	
9月	前期試験 食中毒についてグループ発表		食中毒についてそれぞれの特徴、症状、実例などを交えてまとめ、グループごとに発表する。	
前期授業時間数(小計)			15 時間以上	
10月	食品添加物に関する実験を行う。 (発色剤、着色料) 現場での調理実習(2週間)		発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムについて理解を深める。また、着色料の種類を見極める実験を行う。	
11月	アレルギー表示、食器汚れ検査 洗剤残留検査		アレルギー表示について学ぶ。食器に残った汚れを検査し適切な洗浄方法を学ぶ。洗剤の流し残しを検査し洗剤の使用方法を学ぶ。	
12月	ノロウイルス対策DVD 集団給食DVD、遊離残留塩素の検査		DVDを見てキーワードを探しプリントをまとめる。水の衛生検査を学び、実際に調べられるようになる。	
1月	営業許可書作成 後期まとめ・技術考査対策		営業許可書作成実践練習を行い、卒業後の目標の明確化を行う。 1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。	
2月	後期試験			
3月				
前期授業時間数(小計)			15 時間以上	
年間授業時間数(総計)			30 時間以上	
成績評価の方法・基準		年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。 学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点については、ミテスト、レポート点、発表点により評価する。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1	調理理論	120時間以上	新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論
授業形態	講義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標	美味しく美しい料理を作るために必要な食品の調理特性について、簡易実験等も組み込むことで深く理解し、日々の調理に活かせるようになることを目標とする。また、調理器具や熱源、食器についても理解し用途に合った器具や調理法、料理に合った食器を選べるようになることを目標とする。		
月	授業目標	学修目標	
4月	第1章 調理とおいしさ 第2章 調理の基本操作 1) 非加熱調理操作	調理理論を学ぶにあたり調理の目的やおいしさの要因について理解する。また、非加熱調理操作について器具や使い方、調理方法を理解する。	
5月	2) 加熱調理操作 ○ 調理器具 第3章 食品の調理科学 1) 植物性食品（穀類）	加熱調理操作と器具、熱源について専門用語等も含め理解を深め、適切な調理法と調理器具を選定できるようになる。また、穀類の調理科学では米の調理性や小麦粉の調理性について簡易実験等も組み込みながら理解を深め、調理の際に活かせるようになる。	
6月	1) 植物性食品（いも・砂糖・豆類） ○ 調理と熱源 小テスト	いも類、砂糖、豆類の調理性について簡易実験等も組み込みながら理解を深め、さらに熱源に関してはその特徴を理解し食材や目的に合った調理方法を選ぶことが出来るようになる。小テストを行い座学としての理解を深める。	
7月	1) 植物性食品（野菜類・果実類） ゲル状食品	野菜類・果実類の調理による変化や他の食材への影響、褐変について含まれる成分と共に理解する。ゲル状食品については寒天やゼラチンについて調理性の違いを理解する。	
8月	1) 植物性食品（きのこ類・藻類） 2) 動物性食品（魚介類）	きのこ類・藻類、魚介類の調理性について理解を深め、調理の際に活かせる知識として身につける。	
9月	2) 動物性食品（食肉類） 前期内容復習・小テスト・試験対策 前期座学試験	食肉類の調理性について理解を深める。調味料や他の食材が与える食肉類への影響について特に理解し、調理の際に活かせる知識とする。前期試験の対策のための小テストや、練習問題を実施し前期に学んだ内容を復習する。	
前期授業時間数（小計）		60 時間以上	
10月	2) 動物性食品（卵・乳・乳製品）	卵・乳・乳製品の調理性について簡易実験などを通して理解を深め、調理の際に活かせる知識として身につける。	
11月	第3節 その他の食品 1) 油脂類 2) 調味料 小テスト	油脂類について調理の際のポイントや油脂類の調理性の特徴を理解する。調味料については調味の目的以外の調理性や他の食材に及ぼす影響について特に理解を深めておく。また、内容理解のための小テストを実施する。	
12月	第4章 調理設備・調理と熱源 第1節 調理施設・設備とは 第3節 食器・容器	調理設備について作業環境や衛生管理の面での規定などを理解する。また、和・洋・中で使用される食器についてその違いやそれぞれの特徴を理解する。	
1月	後期内容復習・小テスト 座学試験・技術者査対策	後期内容の復習や技術者・座学試験対策のための小テストや練習問題を実施する。	
2月	食品の調理科学について	食品の調理科学について簡易実験等を通して教科書の内容以外のところに関しても理解を深める。 後期試験の試験対策も行う。	
3月	後期座学試験		
前期授業時間数（小計）		60 時間以上	
年間授業時間数（総計）		120 時間以上	
成績評価の方法・基準	<p>年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。</p> <p>学修評価は、平常点40点（40%）＋テスト点60点（60%）で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。</p>		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1		食文化概論	60時間以上	新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論
授業形態		講義	担当者実務経験等	管理栄養士
学習内容と目標		日本の食文化の変遷について学習し、調理師の役割を理解するとともに外国の食文化の歴史にも触れ、国際理解を深めることを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）			
4月	第5章 食と文化 食文化の成り立ち 多様な食文化		食文化とは何か、環境や宗教など、どんなことが食文化と関係があるのかを学ぶ。また、作法や調理法の多様性について考える。	
5月	食文化の共通化と国際化		時代背景と食文化の変化や継承について学ぶ。	
6月	第6章 日本の食文化 日本の食文化（原始・古代・中世・近世・近代・現代・日本料理の特徴）		日本の食文化の歴史と特徴を学びこれからの日本の食文化の変化について考える。また、日本料理の特徴や食作法について知る。	
7月	日本料理の食事作法		日本料理の食事作法の歴史、席次や一般的な食事作法、マナーを学ぶ。	
8月	日本料理の食事作法		日本料理における一般的な食事作法を学ぶ。	
9月	前期内容復習 前期座学試験		前期の内容の復習を行い、これまでの学習内容を理解する。	
前期授業時間数（小計）			30 時間以上	
10月	行事食と郷土料理 現場での調理実習（10月1日～10月25日）		行事食と郷土料理についてその歴史や背景、地域の特徴を生かした郷土料理について知る。	
11月	現代の食生活と未来の食文化		現代の食生活についてどのように変化しているかを学び食文化の後世への継承や今後の課題について考える。	
12月	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の変遷 西洋料理の食文化		西洋料理の食文化における時代背景や特徴について学ぶ。	
1月	中国料理の食文化 その他の料理の食文化		中国料理の食文化における時代背景や特徴について学ぶ。また、その他の国の食文化についても特徴やどのような料理があるかを知る。	
2月 3月	1年間の総まとめ 後期座学試験		1年間の総まとめと、後期座学試験に向けた復習などを行う。	
前期授業時間数（小計）			30 時間以上	
年間授業時間数（総計）			60 時間以上	
成績評価の方法・基準		<p>年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。</p> <p>学修評価は、平常点40点（40%）＋テスト点60点（60%）で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。</p>		

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1	調理実習 日本料理	300時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実習	担当者実務経験等	日本料理専門調理師（飲食店料理長）他
学習内容と目標	包丁の基本技術の習得を学習する。調理場を衛生に保つことへの習慣化など、調理の基礎基本を目標とし、技術の習得を図ることを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	野菜の切り方・鰻の三枚おろし・大根の桂剥き 米の炊き方・出汁の取り方・つみれ汁・紅白なます		
5月	鰻の岩狭焼き・筍の木の芽和え 鰻の田母焼き・大根の信田巻き 親子丼・白味噌仕立て・三色刺小原木 味噌酢 鮎の塩焼き・鶏の治部煮・大根の胡麻和え		
6月	ばら寿司・清汁仕立て 鰻の南蛮漬け・大根の月冠 鰻の大和揚げ・年輪大根		
7月	実技1次試験		
8月	夏季休暇		
9月	松花堂弁当 秋刀魚の小袖焼き・秋茄子揚げ出し・茶碗蒸し		
後期授業時間数（小計）		25 時間以上	
10月	鯖信州蒸し・粕汁・出汁巻玉子 基本的な江戸前寿司		
11月	小鯛泡雪蒸し・鴨鉄焼き・梅人参・出汁巻玉子		
12月	実技2次試験 擬製豆腐・かぶら蒸し おせち料理		
1月	すっぽん鍋・すっぽん伝法焼き・すっぽん雑炊 卒業制作展にむけての松花堂弁当試作		
2月	ふぐ刺し・焼き林檎 専門調理師課題（小鯛の姿造り・穴子八幡巻き・蟹砵巻き 黄身酢）		
3月	卒業記念料理展準備		
前期授業時間数（小計）		25 時間	
年間授業時間数（総計）		50 時間以上	
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下		



## 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1	調理実習 西洋実習	300時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師(元ホテル料理長)他
学習内容と目標	主な調理方法を理解するために、食品の選定と扱い方、切り方、調味方法、熱源の操作方法、調理器具・器具の取り扱いなどの基本技術を習得するとともに各種料理の特性を調理通して理解させることを目的とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	包丁の握り方/使い方/立ち位置/姿勢/包丁研ぎ方		
5月	キャベツのジュリエンヌ/玉葱のアッシェ/ポテトコロッケ/マヨネーズ/フォンの取り方（フォンドヴォライユ）/ソースビネグレット/オニオンスープ/マセドワーヌサラダ		
6月	実技1次試験の課題を繰り返し練習/フォンの取り方（フェメドボワソン・コンソメ） コーンと小海老のチャウダー/春キャベツのもっちりパスタ		
7月	ソーセージマカロニグラタン/ミネストローネスープ 実技1次試験（キャベツのジュリエンヌ、玉葱のアッシェ）		
8月	実技2次試験の課題を繰り返し練習（シャトー剥き、オムレツ）/ハンバーグ		
9月	実技2次試験の課題を繰り返し練習（シャトー剥き、オムレツ）/南瓜のポターージュ		
前期授業時間数（小計）		30 時間	
10月	若鶏の香草パン粉焼き		
11月	実技2次試験の課題を繰り返し練習/トマトソース・トマトパスタ 鴨胸肉のハニーロースト・赤ワイン風味のレーズンソース		
12月	実技2次試験（ジャガイモのシャトー向き、オムレツ）		
1月	カルボナーラ/メランジェサラダ/ソースヴィネグレット 舌平目のクッション小海老添えグラタンor仔羊のソテー・ソースシャスール		
2月	キッシュロレーヌ		
3月	豚ロースのソテー・マスタードソース ジャガイモのガレット添え/小海老のビスク 卒業料理展		
後期授業時間数（小計）		30 時間	
年間授業時間数（総計）		60 時間	
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）+実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、 E：59点以下		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1		調理実習 中国料理	300時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態		実 習	担当者実務経験等	中国料理専門調理師（元飲食店料理長）他
学習内容と目標		中国料理の基礎を復習するとともに、調理実習の衛生管理と包丁技術しっかりと習得させる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）			
4月	人参の絲と末・鶏ももの捌き・炒飯			
5月	油淋鶏・鯛の甘酢あんかけ			
6月	スープの取り方・五目スープ・蟹肉の炒飯 酢豚・海老のオーロラソース			
7月	実技1次試験			
8月	炒飯・麻婆豆腐・マンゴープリン			
9月	炒飯・青椒肉絲・胡麻団子			
前期授業時間数（小計）			20 時間以上	
10月	炒飯・エビチリ・椎茸と蟹肉のスープ			
11月	芋かご・鶏肉のXO醬炒め・五目スープ・杏仁豆腐			
12月	実技2次試験			
1月	八宝菜・担担麺			
2月 3月	中国風鯛の刺身・大学芋・蟹とフカヒレのスープ			
後期授業時間数（小計）			30 時間以上	
年間授業時間数（総計）			50 時間以上	
成績評価の方法・基準		学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、 E：59点以下		

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年		科 目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1		調理実習 製菓	300時間以上	製菓衛生師全書
授業形態		実 習	担当者実務経験等	調理師（元パティシエ）他
学習内容と目標		製菓食材、製菓器具の基礎知識や使用方法、その応用を理解するとともに、製菓における衛生管理をしっかりと身に着けさせる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）			
4月				
5月	プリン、バニラアイス			
6月	シフォンケーキ（チョコ）、ジェノワーズ			
7月	シュークリーム、クレームパティシエール			
8月	純正ロール・絞りクッキー			
9月	フルーツタルト			
前期授業時間数（小計）			5 時間以上	
10月				
11月	栗いっぱいのでセール・パートブリゼ			
12月	ブッシュドノエル			
1月				
2月 3月	チーズテリーヌ抹茶風味・グラサージュショコラ			
後期授業時間数（小計）			15 時間以上	
年間授業時間数（総計）			20 時間以上	
成績評価の方法・基準		実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映します。		

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1	調理実習 基本調理	300時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師(元ホテル料理長・元給食委託企業勤務)等
学習内容と目標	調理おける基礎的技術や衛生面に気配りのできる心を養う。 包丁の手入れに取り扱い方等を学ばせる。物を正確に切る技術を養う。 衛生面を身につける等を目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	実習室の入室について 包丁の扱い方 実技1次試験課題 キャベツの千切り・玉ねぎのみじん切り・鰯の三枚卸し・かつら剥き・絲、末切り・鶏モモさばき		
5月	包丁の扱い方 キャベツの千切り・玉ねぎのみじん切り・鰯の三枚卸し・かつら剥き・絲、末切り・鶏モモさばき		
6月	料理コンクールについての説明・プレテスト		
7月	実技一次試験（7月11日～7月15日）料理コンクールについての説明・実技2次試験課題 シャトー・オムレツ・出汁巻き玉子・梅人参・炒飯		
8月			
9月			
前期授業時間数（小計）		50 時間以上	
10月	テーブルマナー・料理コンクールに向けてゼリーがけ・包丁研ぎ		
11月	テーブルマナー・卒業記念料理展説明		
12月	テーブルマナー・プレテスト・実技二次試験(12月5日～12月9日)		
1月	卒業記念料理展について		
2月 3月	卒業記念料理展 作成期間		
後期授業時間数（小計）		10 時間以上	
年間授業時間数（総計）		60 時間以上	
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映します。		

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	調理実習合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1	調理実習 校外実習	300時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師(専門調理師)飲食店料理長他
学習内容と目標	調理現場の体験を通じて、実際の調理業務の流れ等を理解する。 仕事としての厳しさ、職業人としての心構え、マナー等について理解する。 調理師を目指す上で、自分自身の今後の課題を理解する。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月			
5月			
6月			
7月			
8月			
9月			
前期授業時間数（小計）			時間
10月	校外実習（10月11日～10月23日）		
11月			
12月			
1月			
2月			
3月			
後期授業時間数（小計）			60 時間
年間授業時間数（総計）			60 時間
成績評価の方法・基準	校外実習先の指導者が7項目について5段階の評価を行う。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	総合調理実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースⅠ-1	総合調理実習①	90時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師（元給食委託企業勤務）他
学習内容と目標	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。 チームワークを身につけ実践できるようになる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	大量調理を始めるにあたっての基本 洗淨/切さい/下処理/調理		
5月	調理実習をの学びを活かした大量調理 切裁機による切さい/手切りによる切さい/スチームコンパクションの活用		
6月	大量調理の衛生を学ぶ 下処理、調理中の衛生管理 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル		
7月	大量調理の動き方を学ぶ 手早く仕上がりに差をつけていく		
8月	夏季休暇		
9月	盛り付けとサービスの連携を学ぶ 時間配分を意識し動き方の短縮を学ぶ		
前期授業時間数（小計）		15 時間以上	
10月	作業導線を考えた動き方を学ぶ		
11月	本格的に実践実習を行う 旬の食材を取り入れた献立を学ぶ/大量調理の仕込み、仕上げを学ぶ		
12月			
1月			
2月 3月	大量調理の復習		
後期授業時間数（小計）		15 時間以上	
年間授業時間数（総計）		30 時間以上	
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映します。		

# 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	総合調理実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コース1-1	総合調理実習②	90時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師（元給食委託企業勤務）他
学習内容と目標	集団調理実習で様々な年齢や病気などに考慮し、安心・安全さらに美味しく提供することを調理技術や調理様式など食事、食べ物について広く学習することを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	調理施設について 機能性や性能、清潔性、安全性、経済性、快適性など基礎から学ぶ		
5月	調理設備について 調理技術や調理手法により適応した設備を基礎から学ぶ		
6月	調理システムについて それぞれの料理に適した調理システムなど学ぶ		
7月	集団調理実習にあたって 集団調理の流れ、特徴など学ぶ		
8月	夏季休暇		
9月	集団調理実習の進め方 大量調理の基本的知識と実践力を養うために計画、実施、評価、改善と学ぶ		
前期授業時間数（小計）			15 時間以上
10月	大量調理の特徴と調理技術について		
11月	大量調理での調理操作別ポイントを学ぶ		
12月	特定給食施設の種類別にそれぞれの献立作成と調理について学ぶ		
1月	食べ物アレルギー食について学ぶ		
2月	献立の立て方、原価計算、栄養価計算の確認		
後期授業時間数（小計）			15 時間以上
年間授業時間数（総計）			30 時間以上
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映します。		

## 令和5年度 シラバス

学科及び学年	科 目	総合調理実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科1年コースI-1	総合調理実習③	90時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師（元給食委託企業勤務）他
学習内容と目標	サービスを通じて、調理師とのかかわりを理解し、総合的なレストランサービスの視野を広げる。物質的、知識的、技術的、精神的サービスを基に物としての食事に加えて心を満たすサービスを身につける。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	接客サービス 求められるサービス		
5月	接客サービスの基本 （1）接客者としての意識 基本マナー （2）自己の人間性の育成 おもてなしの心		
6月	接客業務 （1）基本的なサービスの流れ		
7月	接客業務 （2）接客者の一日の業務 お客様の入店から退店まで		
8月	夏季休暇		
9月	接客業務 （3）料理別サービス法保（日本料理、西洋料理、中国料理）		
前期授業時間数（小計）		15 時間以上	
10月	食卓の演出 （1）色の種類、感じ方、組み合わせ		
11月	食卓の演出 （2）テーブルコーディネートの方法		
12月	クレーム対応 （1）クレーム対応の心得		
1月	クレーム対応 （2）クレームを発生させないためには		
2月 3月	接客サービスの総まとめ		
後期授業時間数（小計）		15 時間以上	
年間授業時間数（総計）		30 時間以上	
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映します。		