

【実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書】

調理師科

科目	調理実習:日本料理	
担当	稲葉敏明、安藤英二、藤咲幸生 ※実務経験あり	実習 : 90時間
教育目標	大根の桂むきや魚のさばき方などを繰り返し授業に取り入れ包丁技術の向上を目指す。また、煮物や蒸し物、揚げ物、焼き物など、季節の食材を取り入れ、調味のコツや日本料理特有の器に合った美しい盛り付けのポイントを含めた調理技術の習得を目指す。	
教科書	新調理師養成教育全書 調理実習 編集:公益社団法人全国調理師養成施設協会	
評価方法	実技試験(衛生面、時間内にクリアしている量や出来栄えなど)により評価	

【授業計画】

第一学期			
時間	項目		時間 項目
1	◎包丁の基本技術	包丁の持ち方 構え方 姿勢	31 ◎煮物の基本1 飛竜頭
2		包丁の研ぎ方 基本の切り方	32 焚き合わせ
3		桂むきなど	33 //
4		//	34 ◎季節の5点盛り1 うに寄せ 沢蟹唐揚げ
5		//	35 小鯔南蛮漬け サザエ生姜煮
6		//	36 紫陽花万頭
7	◎だしの基本	かつお出し, 昆布だし 他	37 ◎飯物 稲庭カレーうどん
8		//	38 五目炊き込みご飯
9		//	39 //
10	◎だし汁を使って	だし巻き玉子	
11	卵料理	茶碗蒸し	
12		//	
13	◎小型魚の下ろし方1	鯔3枚卸し	
14		鯔刺身	
15		//	
16	◎小型魚の下ろし方2	鯔3枚卸し	
17		鯔風味揚げ	
18		//	
19	◎小型魚の下ろし方3	鰯手開き	
20		つみれ汁	
21		//	
22	◎柳刃包丁の基本	刺身コンニャク	
23		鰯木の葉造り	
24		//	
25	◎焼き物の基本	鮎塩焼き	
26	串の打ち方	鶏照り焼き	
27		//	
28	◎酢の物の基本	海老と分葱の辛し和え(酢味噌)	
29		つららささみと蛇腹胡瓜(黄身酢)	
30		//	

(調理実習:日本料理)

第二学期			第三学期		
時間	項目		時間	項目	
40	◎蒸し物の基本1	桜万頭	76	◎椀物	沢煮椀
41	穴子のさばき方	穴子けんちん蒸し	77		こぼれ梅仕立て
42		〃	78		〃
43	◎蒸し物の基本2	鯖けんちん蒸し	79	◎季節の5点盛り5	叩き牛蒡 丸十黒蜜煮
44		甘鯛かぶら蒸し	80		子持海老 鯖柚香焼
45		〃	81		数の子
46	◎揚げ物の基本	天ぷら	82	◎寿司3	細工寿司
47		海老北海揚げ	83		〃
48		〃	84		〃 ※藤崎先生
49	◎季節の5点盛り2	萩万頭 蟹磯辺揚げ	85	◎日本料理の特殊素材2	すっぽんのさばき方(実演のみ)
50		マスカット辛子漬け 椎茸黄身寿司	86		すっぽん鍋
51		紅葉真如	87		〃
52	◎季節の5点盛り3	秋刀魚わた焼き 小茄子二身揚げ	88	◎日本料理の特殊素材3	鮫鰯のさばき方(実演のみ)
53		エリンギ寿司 翡翠銀杏	89		寄せ鍋
54		榎茸菊花和え	90		〃
55	◎季節の5点盛り4	柿と蒟蒻の白和え 信州揚げ			
56		菊葉香揚げ 海老手毬寿司			
57		穴子巻玉子			
58	◎寿司1	太巻き 細巻き			
59		〃 ※藤崎先生			
60		〃			
61	◎寿司2	握り寿司			
62		〃			
63		〃 ※藤崎先生			
64	◎手打ちそば1	盛りそば			
65		〃			
66		〃 ※安藤先生			
67	◎手打ちそば2	かけそば			
68		〃			
69		〃 ※安藤先生			
70	◎日本料理の特殊素材1	河豚のさばき方(実演のみ)			
71		ふぐ刺し 唐揚げなど			
72		〃			
73	◎煮物の基本2	筑前煮			
74		鰯大根			
75		〃			

【実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書】

調理師科

科目	調理実習:西洋料理	
担当	福田信夫、糸井守、大垣直巳 ※実務経験あり	実習 : 90時間
教育目標	西洋料理という幅広い国々の中でも特にフランス料理, イタリア料理, 日本の洋食の分野についてその知識や基本の技術習得を目指す。 また、授業の中で、食材や調理器具, 調理用語などフランス語にも少しずつ慣れていく。	
教科書	新調理師養成教育全書 調理実習 編集:公益社団法人全国調理師養成施設協会	
評価方法	実技試験(衛生面、時間内にクリアしている量や出来栄えなど)により評価	

【授業計画】

第一学期			
時間	項目		時間 項目
1	◎包丁の基本技術	包丁の持ち方 構え方 姿勢	28 ◎イタリア料理について パスタ調理の基本
2		包丁の研ぎ方 基本の切り方	29 リゾットの炊き方
3		macedoine brunoise	30 基本のソース salsa di pomodoro
4		paysanne allumettes	31 ◎基本の洋食 sauce curry
5		julienne cole slaw	32 //
6		emincer hacher	33 //
7	◎だしの基本	bouillon	34 ◎基本のオードブル1 パイ生地を使って
8		fumet de poisson	35 quiche a la lorraine
9		fonds de veau	36 pate de porc a la paysanne
10	◎ポタージュについて	分類	37 ◎基本のデザート1 crème carmel
11		consommeの取り方	38 bavarois a la crème
12		トロミのあるpotage	39 //
13	◎ソースについて①	sauce vinaigrette	40 ◎基本のデザート2 crepes a la normande
14	冷製ソース	sauce mayonnaise	41 genoise
15	基本の洋食	fried prawn	42 //
16	◎ソースについて②	sauce bechamel	
17	基本の卵料理	oeufs poche	
18		↓	
19	◎ソースについて③	sauce tomate	
20	基本の卵料理	omelette	
21	フライパンの使い方	pilaff	
22	◎ソースについて④	sauce espagnole	
23	基本の洋食	bifteck hambourgeoise	
24		garniture	
25	◎確認試験	試験課題について	
26		切り方模擬試験	
27		清掃	

(調理実習:西洋料理)

第二学期			第三学期		
時間	項目		時間	項目	
43	◎基本の魚料理1	小型魚の下ろし方	79	◎基本の肉料理4	鴨肉を使って
44		filet de sole a la bonne-femme	80	(garniture)	canard a l'orange
45		〃	81		〃
46	◎基本の魚料理2	大型魚の下ろし方	82	◎基本の肉料理5	仔羊肉を使って
47	(garniture)	filet de saumon braisee	83	(garniture)	carre d'agneau roti
48		〃 ※糸井先生	84		〃
49	◎イタリア料理について	marinata di verdura	85	◎イタリア料理について	pollo alla romana
50	アンティパスト1	arancini di riso	86	セコンドピアット1	insalata di frutta di mere
51		〃	87	(コントロール)	〃
52	アンティパスト2	antipasto misto	88	セコンドピアット2	salatinbocca alla romana
53		〃	89	(コントロール)	parmigiano di malanzane
54		〃	90		〃
55	◎基本のオードブル2	terrines de saumon			
56	(garniture)	〃			
57		〃			
58	◎基本のオードブル3	galantine de volaille			
59	(garniture)	〃			
60		〃			
61	◎基本のデザート3	beignet de soufflé			
62		mouse de chocolat			
63		〃			
64	◎基本の肉料理1	鶏の下ろし方			
65	(garniture)	fricasee de poulet			
66		〃			
67	◎基本の肉料理2	poulet roti			
68	(garniture)	〃			
69		〃 ※大垣先生			
70	◎基本の肉料理3	豚肉を使って			
71	(garniture)	panee de porc a l'anglaise			
72		〃			
73	◎イタリア料理について	spaghetti carbonara			
74	プリモピアット1	minestorone			
75		〃			
76	プリモピアット2	gnocchi de patata			
77		raviori alla piemontese			
78		〃			

【実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書】

調理師科

科目	調理実習: 中国料理	
担当	佐藤和史、前川祐介、涌井大地 ※実務経験あり	実習 : 60時間
教育目標	定番メニューのエビチリや酢豚、麻婆豆腐、餃子などはもちろん、ふかひれや北京ダック、デザートに至るまで100種ほどの料理をプロの技術を模倣しつつ実践していきます。その過程の中で、多様な調味料の知識を習得し、その組み合わせで作る合わせ調味料、高温の火力を操る鍋のふり方などの基本技術を習得していく。	
教科書	新調理師養成教育全書 調理実習 編集: 公益社団法人全国調理師養成施設協会	
評価方法	実技試験(衛生面、時間内にクリアしている量や出来栄など)により評価	

【授業計画】

第一学期		第二学期	
回数	項目	回数	項目
1	◎包丁の基本技術 包丁の持ち方 構え方 姿勢	25	◎前菜2 皮蛋豆腐
2	包丁の研ぎ方 基本の切り方	26	什景拼盤
3	絲 丁 塊 片 條 など	27	〃
4	〃	28	◎炒め煮2 麻婆豆腐
5	〃	29	家常豆腐
6	〃	30	〃
7	◎だしの基本 湯の取り方 素菜湯	31	◎揚げ炒め 乾炸丸子
8	〃	32	沙律蝦仁
9	〃	33	〃 ※前川先生
10	◎だし汁を使って 芙蓉玉米湯	34	◎炒め物1 蠔油青菜
11	スープ1 蛋花湯	35	蠔油牛肉
12	〃	36	〃 ※佐藤先生
13	◎だし汁を使って 酸辣湯	37	◎炒め物2 木須肉片
14	スープ2 豆腐元子湯	38	回鍋肉
15	〃 ※佐藤先生	39	〃
16	◎前菜1 棒々鶏	40	◎炒め物3 沙茶牛肉
17	雲白肉	41	腰果鶏丁
18	〃 ※前川先生	42	〃 ※金先生
19	◎炒め煮1 乾焼蝦仁	43	◎揚げ物 軟炸子鶏
20	油淋茄子	44	炸蟹鉗
21	〃	45	〃
22	◎飯・麺類1 炒飯	46	◎蒸し物 魚翅蒸蛋
23	冷拌麵	47	粉蒸牛肉
24	〃	48	〃

(調理実習:中国料理)

第三学期		
時間	項目	
49	◎飯・麺類2	炸醬麵
50	蝦仁炒麵	
51	〃 ※佐藤先生	
52	◎飯・麺類3	什景炒麵
53	魯肉飯	
54	〃	
55	◎点心1	鍋貼餃子 燒売
56	肉包子 豆沙包子	
57	小籠包 真珠丸子 ※涌井先生	
58	◎点心2	杏仁豆腐 芒果布甸
59	芝麻球 馬粒糕	
60	西米露	

【実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書】

調理師科

科目	総合調理実習	
担当	福田信夫、黒川恵美 ※実務経験あり	実習：90時間
教育目標	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇などを総合的に学ぶ。	
教科書	新調理師養成教育全書 総合調理実習 編集：公益社団法人全国調理師養成施設協会	
評価方法	期末試験、提出課題により評価	

【授業計画】

1学期		2学期	
時間	項目	時間	項目
1	◎集団調理について 講義	40	◎サービス実習 (テーブルコーディネート)
2	〃	41	〃
3	〃	42	〃
4	◎集団調理実習 (社員食堂向け)	43	◎サービス実習 (テーブルコーディネート)
5	〃	44	〃
6	〃	45	〃
7	◎集団調理実習 (社員食堂向け)	46	◎サービス実習 (サービス実践)
8	〃	47	〃
9	〃	48	〃
10	◎集団調理実習 (社員食堂向け)	49	◎サービス実習 (サービス実践)
11	〃	50	〃
12	〃	51	〃
13	◎集団調理実習 (小学校給食向け)	52	◎サービス実習 (サービス実践)
14	〃	53	〃
15	〃	54	〃
16	◎集団調理実習 (小学校給食向け)	55	◎農業体験実習 (サツマイモ定植体験)
17	〃	56	〃
18	〃	57	〃
19	◎集団調理実習 (小学校給食向け)		
20	〃		
21	〃		
22	◎農業体験実習 (玉葱収穫体験)		
23	〃		
24	〃		
25	◎集団調理実習 (病院給食向け)		
26	〃		
27	〃		
28	◎集団調理実習 (病院給食向け)		
29	〃		
30	〃		
31	◎集団調理実習 (病院給食向け)		
32	〃		
33	〃		
34	◎集団調理実習 (集団給食施設見学)		
35	〃		
36	〃		
37	◎農業体験実習 (トマト収穫体験)		
38	〃		
39	〃		

3学期	
時間	項目
58	◎献立作成 (模擬レストラン運営計画)
59	〃
60	〃
61	◎献立作成 (模擬レストラン運営計画)
62	〃
63	〃
64	◎フードビジネス概論 講義
65	〃
66	〃
67	◎フードビジネス概論 講義
68	〃
69	〃
70	◎カービング実習 野菜・フルーツ
71	〃
72	〃
73	◎模擬レストラン運営 (日本料理)
74	〃
75	〃
76	◎模擬レストラン運営 (西洋料理)
77	〃
78	〃
79	◎模擬レストラン運営 (中国料理)
80	〃
81	〃
82	◎模擬レストラン運営 (学生考案メニュー)
83	〃
84	〃
85	◎模擬レストラン運営 (学生考案メニュー)
86	〃
87	〃
88	◎模擬レストラン運営 (学生考案メニュー)
89	〃
90	〃