

科目	栄養学
エネルギーや栄養素の体内での働き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	
授 業 計 画	
回 実施目安	項目
1～	◎栄養素の機能と健康 栄養と健康
4～	炭水化物
9～	脂質
14～	タンパク質
18～	ビタミン
24～	ミネラル
28～	その他の成分
31～	◎消化と吸収 食品の摂取
37～	栄養素の消化・吸収・代謝
44	試験対策ミニテスト
45～	◎エネルギー代謝と食事摂取基準量 エネルギー代謝
51～	日本人の食事摂取基準
55～	食品の選択
60	試験対策ミニテスト

科目	食品学
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を習得する。	
授 業 計 画	
回	項目
1～	◎食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品（穀類）
4～	〃（いも及びでんぷん類）
8～	〃（砂糖及び甘味類）
11～	〃（豆類）
14～	〃（種実類）
16～	〃（野菜類）
20～	〃（果実類）
23～	〃（きのこ類）
26～	〃（藻類）
28～	動物性食品とその加工品（魚介類）

34～		〃（食肉類）
41～		〃（卵類）
44～		〃（乳類）
45	試験対策ミニテスト	
46～		その他の食品（油脂類）
50～		〃（菓子類）
52～		〃（嗜好飲料類）
57～		〃（調味料及び香辛料類）
62～		〃（調理加工食品類）
66～		〃（ゲル状食品）
69～		〃（特別用途食品・保健機能食品）
72	試験対策ミニテスト	
73～	◎食品の加工と貯蔵	食品の加工
78～		食品の貯蔵
84～	◎食品の生産と流通	食品の国内生産と輸入
87～		食品の流通
90	試験対策ミニテスト	

科目	公衆衛生学	
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、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、調理師が果たすべき役割を理解する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1～	◎調理師と健康	健康の考え方
6～		食と健康の関係
9～		調理師の役割
16～	◎食生活と疾病	疾病の動向とその予防
21～		生活習慣病
28～	◎健康づくり	健康づくり対策
36～		心の健康づくり
41	試験対策ミニテスト	
42～	◎調理師と食育	食育とは

49～	食育における調理師の役割	
55～	◎労働と健康	労働と健康
62～	調理師の職場環境	
68	試験対策ミニテスト	
69～	◎環境と健康	生活環境
75～	環境条件	
81～	環境汚染とその対策	
90	試験対策ミニテスト	

科目	調理理論	
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, 調理の基本操作, 調理の目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎調理とおいしさ	調理とは
2～	おいしさの構成	
15	◎調理の基本操作	非加熱調理操作 (軽量・洗浄)
16	〃	
17	〃 (浸漬・切碎)	
18	〃	
19	〃 (冷凍・解凍)	
20	〃	
21	加熱調理操作 (茹でる)	
22	〃	
23	〃 (煮る)	
24	〃	
25	〃 (蒸す)	
26	〃	
27	〃 (炊く)	
28	〃	
29	〃 (焼く)	
30	〃	

31		〃 (炒める)
32		〃
33		〃 (揚げる)
34		〃
35		〃 (誘電加熱・誘導加熱)
36		〃
37～	◎食品の調理科学	植物性食品 (穀類)
42		〃 (いも及びでんぷん類)
46		〃 (砂糖)
49		〃 (豆類)
53		〃 (種実類)
56		〃 (野菜類)
62		〃 (果実類)
65		〃 (きのこ類)
68		〃 (藻類)
70		動物性食品 (魚介類)
74		〃 (肉類)
78		〃 (卵類)
82		〃 (乳類)
86		その他の食品 (油脂類)
90		〃 (調味料)
98		〃 (ゲル状食品)
101	◎調理設備・器具と熱源	調理施設・設備とは
102		調理器具 (非加熱調理器具)
107		〃 (加熱調理器具)
113		〃 (その他)
116		食器・容器
119		調理と熱源
121	◎調理の基本操作	調理実習時の理論
150		〃

科目	食文化概論	
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性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		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎食と文化	食文化の成り立ち
2		〃
3		多様な食文化
4		〃
5		食文化の共通化と国際化
8	◎日本の食文化	日本の食文化史 縄文～飛鳥
9		〃 奈良～鎌倉
10		〃 室町～安土桃山
11		〃 江戸～明治
12		〃 大正～昭和初期
13		〃 現代
14		日本料理の食文化
18		行事食と郷土料理
19		現代の食生活と未来の食文化
22	◎世界の料理と食文化	西洋料理の食文化
26		中国料理の食文化
27		〃
28		試験対策ミニテスト
29		その他の国の料理の食文化
30		〃

科目	食品衛生学	
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や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や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎食の安全と衛生	食の安全を守る
2～		食の安全を脅かす要因

5、6		食の安全確保のしくみ
7～		食品衛生とは
10、11		食品衛生と調理師の責務
12～	◎食品と微生物	食品中の微生物
17、18		食品の腐敗
19～	◎食品と化学物質	食品添加物
25、26		食品と重金属
27、28		食品と放射性物質
29、30	◎器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要
31～		材質の種類
34		試験対策ミニ試験
35	◎飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類
36～		食中毒の概要
43～		細菌性食中毒
53～		ウイルス性食中毒
58～		自然毒食中毒
65～		化学性食中毒
68～		寄生虫による食中毒
73、74		経口感染症
75～		食物アレルギー
78～		その他健康危害
80		試験対策ミニ試験
81	◎食品安全対策	食品安全対策とは
82～		食品安全対策に係わる法律
86～		食品安全行政
90～		食品安全情報の共有
93～		食品調理施設・設備の安全対策
98～		調従業者の衛生管理
103～		調理作業時における安全対策
109～		自主衛生管理HACCP
116～		食品事故対応
120		試験対策ミニ試験

科目	総合調理実習	
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。		
授 業 計 画		
時間	項目	
1～	◎集団調理について	講義
4～	◎集団調理実習	(社員食堂向け)
13～		(小学校給食向け)
22～		(病院給食向け)
31～		(集団給食施設見学)
34～	◎農業体験実習	(トマト収穫体験)
37～		(サツマイモ定植体験)
40～		(玉葱収穫体験)
43～	◎サービス実習	(テーブルコーディネート)
49～		(サービス実践)
58～	◎献立作成1	(模擬レストラン運営計画)
61～	◎献立作成2	(模擬レストラン運営計画)
64～	◎フードビジネス概論	講義
70～	◎カービング実習	野菜・フルーツ
73～	◎模擬レストラン運営	(日本料理)
76～		(西洋料理)
79～		(中国料理)
82～90		(学生考案メニュー)

科目	西洋料理	
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。		
時間	項目	
1	◎包丁の基本技術	包丁の持ち方 構え方 姿勢
2		包丁の研ぎ方 基本の切り方
3		macedoine brunoise
4		paysanne allumettes

5		julienne cole slaw
6		emincer hacher
7	◎だしの基本	bouillon
8		fumet de poisson
9		fonds de veau
10	◎ポタージュについて	分類
11		consommeの取り方
12		トロミのあるpotage
13	◎ソースについて①	sauce vinaigrette
14	冷製ソース	sauce mayonnaise
15	基本の洋食	fried prawn
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
28	◎イタリア料理について	パスタ調理の基本
29		リゾットの炊き方
30	基本のソース	salsa di pomodoro
31	◎基本の洋食	sauce curry
32		//
33		//

34	◎基本のオードブル1	パイ生地を使って
35		quiche a la loraine
36		pate de porc a la paysanne
37	◎基本のオードブル2	terrinerie de saumon
38	(garniture)	〃
39		〃
40	◎基本のオードブル3	galantine de volaille
41	(garniture)	〃
42		〃
43	◎基本の魚料理1	小型魚の下ろし方
44		filet de sole a la bonne-femme
45		〃
46	◎基本の魚料理2	大型魚の下ろし方
47	(garniture)	filet de saumon braisee
48		〃
49	◎基本の肉料理1	鶏の下ろし方
50	(garniture)	fricasee de poulet
51		〃
52	◎基本の肉料理2	poulet roti
53	(garniture)	〃
54		〃
55	◎基本の肉料理3	豚肉を使って
56	(garniture)	panee de porc a l'anglaise
57		〃
58	◎基本の肉料理4	鴨肉を使って
59	(garniture)	canard a l'orange
60		〃
61	◎基本の肉料理5	仔羊肉を使って
62	(garniture)	carre d'agneau roti

63		//
64	◎基本のデザート1	crème carmel
65		bavarois a la crème
66		//
67	◎基本のデザート2	crepes a la normande
68		genoise
69		//
70	◎基本のデザート3	beignet de souffle
71		mouse de chocolat
72		//
73	◎イタリア料理について	marinata di verdura
74	アンティパスト1	arancini di riso
75		//
76	アンティパスト2	antipasto misto
77		//
78		//
79	プリモピアット1	spaghetti alla vongole rosso
80		risotto alla milanese
81		//
82	プリモピアット2	gnocchi de patata
83		spaghetti carbonara
84		//
85	セコンドピアット1	pollo alla romana
86	(コントロール)	insalata di frutta di mere
87		//
88	セコンドピアット2	saltinbocca alla romana
89	(コントロール)	parmigiano di malanzane
90		//

科目	日本料理
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。	
授 業 計 画	
時間	項目
1	◎包丁の基本技術 包丁の持ち方 構え方 姿勢
2	包丁の研ぎ方 基本の切り方
3	桂むきなど
7	◎だしの基本 かつお出し, 昆布だし 他
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 鯆3枚卸し
14	鯆刺身
15	〃
16	◎小型魚の下ろし方2 鯆3枚卸し
17	鯆風味揚げ
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	〃

31	◎煮物の基本1	飛竜頭
32		焚き合わせ
33		〃
34	◎煮物の基本2	筑前煮
35		鰯大根
36		〃
37	◎蒸し物の基本1	桜万頭
38	穴子のさばき方	穴子けんちん蒸し
39		〃
40	◎蒸し物の基本2	鱈けんちん蒸し
41		甘鯛かぶら蒸し
42		〃
43	◎揚げ物の基本	天ぷら
44		海老北海揚げ
45		〃
46	◎椀物	沢煮椀
47		こぼれ梅仕立て
48		〃
49	◎飯物	稲庭カレーうどん
50		五目炊き込みご飯
51		〃
52	◎日本料理の特殊素材1	河豚のさばき方(実演のみ)
53		ふぐ刺し 唐揚げなど
54		〃
55	◎日本料理の特殊素材2	すっぽんのさばき方(実演のみ)
56		すっぽん鍋
57		〃
58	◎日本料理の特殊素材3	鮫鱈のさばき方(実演のみ)
59		寄せ鍋
60		〃

61	◎季節の5点盛り1	うに寄せ 沢蟹唐揚げ
62		小鯔南蛮漬け サザエ生姜煮
63		紫陽花万頭
64	◎季節の5点盛り2	萩万頭 蟹磯辺揚げ
65		マスカット辛子漬け 椎茸黄身寿司
66		紅葉真如
67	◎季節の5点盛り3	秋刀魚わた焼き 小茄子二身揚げ
68		エリンギ寿司 翡翠銀杏
69		榎茸菊花和え
70	◎季節の5点盛り4	柿と蒟蒻の白和え 信州揚げ
71		菊葉香揚げ 海老手毬寿司
72		穴子巻玉子
73	◎季節の5点盛り5	叩き牛蒡 丸十黒蜜煮
74		子持海老 鱈柚香焼
75		数の子
76	◎寿司1	太巻き 細巻き
79	◎寿司2	握り寿司
82	◎寿司3	細工寿司
85	◎手打ちそば1	盛りそば
88～90	◎手打ちそば2	かけそば

科目	中国料理
<p>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。</p>	
授 業 計 画	
時間	項目
1	◎包丁の基本技術 包丁の持ち方 構え方 姿勢
2	包丁の研ぎ方 基本の切り方
3	絲 丁 塊 片 條 など
7	◎だしの基本 湯の取り方 素菜湯
10	◎だし汁を使って 芙蓉玉米湯

11	スープ1	蛋花湯
13	◎だし汁を使って	酸辣湯
14	スープ2	豆腐元子湯
16	◎前菜1	棒々鶏
17		雲白肉
19	◎前菜2	皮蛋豆腐
20		什景拼盤
22	◎炒め物1	蠔油青菜
23		蠔油牛肉
25	◎炒め物2	木須肉片
26		回鍋肉
28	◎炒め物3	沙茶牛肉
29、30		腰果鶏丁
31	◎炒め煮1	乾燒蝦仁
32		油淋茄子
34	◎炒め煮2	麻婆豆腐
35		家常豆腐
37	◎揚げ炒め	乾炸丸子
38		沙律蝦仁
40	◎揚げ物	軟炸子鶏
41		炸蟹鉗
43	◎蒸し物	魚翅蒸蛋
44		粉蒸牛肉
46	◎飯・麺類1	炒飯
47		炸醬麵
49	◎飯・麺類2	冷拌麵
50		蝦仁炒麵
52	◎飯・麺類3	什景炒麵
53		魯肉飯
55	◎点心1	鍋貼餃子 焼売
56		肉包子 豆沙包子
57		小籠包 真珠丸子

58	◎点心2	杏仁豆腐 芒果布甸
59		芝麻球 馬粒糕
60		西米露