

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食生活と健康 (公衆衛生学)	講義	池野 清太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
保健や環境という枠組みの中で調理師として必要な知識を習得すること。		
授業内容		
1.調理師と健康		
2.健康とは何か、法律概論について		
3.わが国の健康水準		
4.目指すべき健康とは		
5.食と健康の関係		
6.健康的な食生活習慣づくり		
7.調理師の役割		
8.調理師法の概要①		
9.調理師法の概要②		
10.食生活と疾病		
11.生活習慣病とは		
12.生活習慣病の予防		
13.健康づくり		
14.感染症とは		
15.わが国における健康づくり対策		
16.健康教育		
17.健康に関する食品情報		
18.食品に関する食品情報		
19.心の健康づくり		
20.心の健康と自己実現		
21.食育基本法の概念①		
22.食育基本法の概念②		
23.食育白書		
24.食育における調理師の役割①		
25.正しい知識の提供①		
26.正しい知識の提供②		
27.食育の実践①		
28.食育の実践②		
29.食育の実践③		
30.食育における調理師の役割②		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食生活と健康 ・「ふるさとの食」(有限会社海鳥社) 	学期末試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品と栄養の特性 (食品学)	講義	平山 美知
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
1. 調味料、穀類、いも類、豆類、野菜類、果実類などの食材料全般について学び、広く基礎知識を習得する。 2. 学んだ食材と知識を活かし、選択・購入・取り扱いなどについて活用・応用できるようになる。 3. 調理師として伝統ある食材や地域の身近な食材について知り、大切に作る心を育む。		
授業内容		
1.食品の加工と貯蔵1(加工法など)		
2.食品の加工と貯蔵(上記の続き 貯蔵法など)及び調理加工食品類		
3.魚介類1(主な魚介類の構造、成分、死後変化と鮮度判定など)		
4.魚介類2(主な魚類の種類と特徴1)		
5.魚介類3(主な魚類の種類と特徴2)		
6.魚介類4(主な魚類の種類と特徴3)		
7.魚介類5(主な貝類、えび類、いか・たこ類などの種類と特徴および加工品)		
8.卵類1(主に鶏卵について成分、芽、構造およびその他の卵類について)		
9.卵類2(上記の続きおよび加工品)		
10.乳類1(牛乳の成分、種類など)、嗜好飲料1(アルコール飲料)		
11.乳類2(乳製品1)嗜好飲料3(上記続き)		
12.乳類3(乳製品2 チーズ ヨーグルト 乳酸菌飲料など)		
13.きのこ類1		
14.きのこ類2(上記の続き)		
15.復習		
16.食品の生産と流通1および特別用途食品、保健機能食品		
17.砂糖および甘味類1		
18.砂糖および甘味類2(上記の続き)および菓子類(洋菓子 和菓子 中華菓子)		
19.嗜好飲料1(アルコール飲料)		
20.嗜好飲料2(非アルコール飲料)		
21.嗜好飲料3(上記の続き)		
22.藻類1・2およびゲル状食品		
23.食肉類1(食肉類の構造と肉質、成分、熟成など)		
24.食肉類2(主な食肉類1 牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉の種類、特徴、成分、部位についてなど)		
25.食肉類3(主な食肉類2 上記の続きおよびその他の食肉類について)		
26.食肉類4(主な食肉類3 上記の続き)		
27.食肉類5(上記の続きおよび加工品)		
28.油脂類1		
29.油脂類2		
30.復習		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性 ・日本標準食品成分表 (文部科学省他 東京書籍) ・調理師養成教育全書 必携問題集 	学期末試験、ミニテスト、レポート 授業態度による評価	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品と栄養の特性 (栄養学)	講義	宮原 葉子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
1. 私たちの身体は日々摂取する食品中の栄養素により構成されていることを知り、その栄養素について学ぶことを目標とする。 2. 栄養素についての種類、形、生理作用など栄養学の基礎知識を習得する。 3. 栄養素が体内に取り込まれ、代謝・排泄され、ホメオスタシス(恒常性)を維持する、巧妙な仕組みを理解することを目標とする。 4. 自らの健康を維持し、更には人々の食生活・健康を支える力となってほしい。		
授業内容		
1. オリエンテーション 調理師の使命、栄養学を学び意義		
2. 栄養素の種類、食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康		
3. 五大栄養素の分類と生理作用 (1)炭水化物 糖質、単糖類、二糖類、多糖類		
4. 五大栄養素の分類と生理作用 (2)資質①中性脂肪、脂肪酸、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸		
5. 五大栄養素の分類と生理作用 (2)資質②必須飽和脂肪酸(n-3,n-6系脂肪酸)、リン資質、コレステロール		
6. 五大栄養素の分類と生理作用 (3)たんぱく質 アミノ酸、必須アミノ酸、アミノ酸価		
7. 五大栄養素の分類と生理作用 (4)ビタミン①脂溶性ビタミン:ビタミンA、D、E、K		
8. 五大栄養素の分類と生理作用 (4)ビタミン②水溶性ビタミン:ビタミンB1、B2、ナイアシン、B6		
9. 五大栄養素の分類と生理作用 (4)ビタミン②水溶性ビタミン:ビタミンB12、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC		
10. 五大栄養素の分類と生理作用 (5)ミネラル①多量ミネラル:Na、K、Ca、Mg、P		
11. 五大栄養素の分類と生理作用 (5)ミネラル②微量ミネラル:Fe、Zn、Cu、Mn、I		
12. 演習 熱量素(key wordsの文章化)、ビタミン・ミネラル含有食品		
13. 水分と機能性成分		
14. 復習 問題集を参考にテキストのアンダーライン引き		
15. 試験対策のための講義、質問受け		
16. 消化と吸収 1.食品の摂取		
17. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝(1)栄養素の消化・吸収 消化の目的・意義、酵素とは		
18. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝 ①糖質の消化・吸収 ②たんぱく質の消化・吸収		
19. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝 ③脂質の消化・吸収		
20. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝(2)栄養素の代謝 ①糖質の代謝		
21. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝(2)栄養素の代謝 ②脂質の代謝 ③たんぱく質の代謝		
22. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝(3)食物繊維と腸内細菌 ①大腸での消化		
23. 消化と吸収 2.栄養素の消化・吸収・代謝(3)食物繊維と腸内細菌 ②プロバイオティクスとプレバイオティクス		
24. エネルギー代謝と食事摂取基準 1. エネルギー代謝		
25. エネルギー代謝と食事摂取基準 2.日本人の食事摂取基準2020年版(1)食事摂取基準とは、エネルギーの摂取		
26. エネルギー代謝と食事摂取基準 2.日本人の食事摂取基準2020年版(2)2020年版の変更点		
27. エネルギー代謝と食事摂取基準 3.食品の選択(1)食品標準成分表 八訂		
28. エネルギー代謝と食事摂取基準 3.食品の選択(2)食品分類法 (3)食事バランスガイド		
29. 復習 問題集を参考にテキストのアンダーライン引き		
30. 試験対策のための講義、質問受け		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性 ・日本標準食品成分表 (文部科学省他 東京書籍) ・調理師養成教育全書 必携問題集、配布プリント、プロジェクター使用		学期末試験、提出物

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学)	講義	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
1. 飲食による健康危害の種類・食中毒の概念、その予防対策を習得 2. 細菌性・ウイルス性・自然毒・化学毒・寄生虫による食中毒の特徴を習得 3. 経口感染症について習得 4. 食物アレルギー・その他の健康危害について習得		
授業内容		
1. 食を守るための必要な意識・食の安全を脅かす要因		
2. 食品衛生と調理師の責務		
3. 食品中の微生物の種類と名称など		
4. 微生物の増殖条件について		
5. 食品の微生物汚染について		
6. 食品の腐敗について		
7. 食品添加物の概要と分類		
8. 食品添加物と食品衛生関連法規について		
9. 食品添加物の表記と安全性の評価について		
10. 主な食品添加物とその用途について①		
11. 主な食品添加物とその用途について②		
12. 食品と重金属について		
13. 食品と放射性物質について		
14. 器具・容器包装の衛生について		
15. 総復習		
16. 飲食による健康危害の種類・食中毒の概要		
17. 食中毒の発生状況		
18. 細菌性食中毒・サルモネラ食中毒		
19. 腸炎ビブリオ食中毒・病原大腸菌食中毒		
20. カンピロバクター食中毒・エルシニア食中毒・リステリア食中毒		
21. 食品内毒素型食中毒		
22. 生体内毒素型食中毒		
23. 細菌性食中毒の予防		
24. ウイルス性食中毒		
25. 自然毒食中毒		
26. 化学性食中毒		
27. 寄生虫による食中毒①		
28. 寄生虫による食中毒②		
29. 経口感染症		
30. 食物アレルギー・総復習		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生 ・全国調理師養成施設協会 全書必携問題集		学期末試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (調理理論)	講義	中島 恭子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
「調理は科学」という観点から調理に興味を深め、応用力をつける。 実習もいれながら、楽しく調理理論への理解を深める。		
授業内容		
1.調理理論を学ぶ意義		
2.調理は科学 おいしさとは		
3.塩分濃度 基本味 塩梅について		
4.調理の目的		
5.栄養価の向上 医食同源について		
6.美味しさの構成①		
7.美味しさの構成②		
8.美味しさの構成③		
9.味の相互作用①		
10.味の相互作用②		
11.物理的要因 テクスチャーについて		
12.調理の基本操作①		
13.(実習1)計量と目安		
14.調理の基本操作②		
15.調理の基本操作③		
16.加熱調理操作の組み合わせ		
17.(実習2)おぼろ豆腐		
18.米粉について		
19.(実習3)わらび餅 でんぷんの糊化		
20.小麦粉のグルテンについて		
21.小麦粉の調理 生地 of 膨化調理について①		
22.小麦粉の調理 生地 of 膨化調理について②		
23.(実習4)グルテン検出		
24.小麦粉の調理 ルーについて		
25.イモ類の調理①		
26.イモ類の調理②		
27.砂糖の調理①		
28.砂糖の調理②		
29.砂糖の調理③		
30.まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論 ・新調理と理論 (同文書院) 	学期末試験、ノート提出による評価	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (食文化概論)	講義	山村 のり子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
1.食文化とは何か、人類の歴史の中でどう発展してきたか、現在の食文化について習得する。 2.日本の食文化の変遷、日本料理、行事食や郷土料理などについて習得する。		
授業内容		
1.食文化の成り立ち 食物連鎖 食文化とは何かについて		
2.食文化の相対性について 多様な食文化について		
3.主作物の食べ方 食文化の共通化と国際化について		
4.食の伝播と変容について 濃厚文化の起源地と伝播ルートについて		
5.食の国際化 食生活の変容 日本料理の行事食と郷土料理		
6.食文化の地域性 行事食 五節句の食事		
7.郷土料理について①		
8.郷土料理について②		
9.日本の食文化史①		
10.日本の食文化史①		
11.日本の食文化史①		
12.日本料理の食文化 日本料理の特徴		
13.日本料理様式 調理技術 食事作法		
14.現代の食生活と未来の食文化		
15.復習、全体まとめ		
16.西洋料理の食文化		
17.西洋料理の変遷①		
18.西洋料理の変遷②		
19.西洋料理の変遷③		
20.人類の歩み アフリカ料理の食文化		
21.西洋料理の食文化①		
22.西洋料理の食文化②		
23.西洋料理の食文化③		
24.西洋料理の食文化④		
25.西洋料理の食文化⑤		
26.西洋料理の食文化⑥		
27.アジアの国の料理 中国料理の食文化		
28.中国料理の変遷 特徴と系統、様式		
29.韓国料理 タイ料理 インド料理		
30.復習、全体まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論 ・世界の食文化 (ドメス出版) ・中国食事文化辞典 他 	学期末試験、ミニテスト、 提出物による評価	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	海塚 卓(日本料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
日本料理の基本的な調理技術(切り方、出しのとり方)、基礎的な知識(日本料理の様式や構成など)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.和包丁の説明と研ぎ方		
2.包丁の持ち方と基本的姿勢		
3.日本料理実習授業内容 調理実習の心得 日本料理の歴史と成り立ち		
4.出しのとり方 肉じゃが		
5.(酢の物)イカ、胡瓜、若芽の土佐酢和え 針ラディッシュ (御飯)親子丼 もみ海苔		
6.日本料理の器具、道具類		
7.(先付け)みぞれ酢和え (御食事)三色団井 (椀)味噌汁		
8.日本料理の様式について		
9.(蒸し物)茶わん蒸し (油物)揚げ出し豆腐 (御飯)新生姜御飯		
10.(先付け)もやし、鳥胸肉胡麻酢和え (油物)鶏龍田揚げ (御飯)新丸十御飯		
11.(先付け)無花果胡麻クリームかけ (揚げ物)鱈フライ (御飯)新牛蒡御飯		
12.会席の献立と内容①		
13.特別講習:寿司(高玉 御主人 黒田 賢二先生)寿司飯の作り方 握り寿司 太巻寿司 鯖松前寿司		
14.(先付け)温泉玉子 (冷やし鉢)冷やし稲庭饅頭 (煮物)鶏、南瓜、茄子揚げ煮		
15.(先付け)法蓮草浸し (油物)とんかつ (御飯)菜飯		
16.会席の献立と内容②		
17.特別講習:とり市 専務取締役 穂吉 喜一郎先生 (造り)おこぜ薄造り (焼き物)鰻つけ焼き (ご飯)秋刀魚ご飯		
18.(先付け)法蓮草胡麻和え (炊き合せ)茄子、鶏そぼろかけ (御飯)じゃこ御飯		
19.(強肴)鶏甲州煮 (御飯)鶏飯 (汁)鶏丸 スープ仕立		
20.会席の献立と内容③		
21.(小鉢)茄子、ピーマン味噌炒め (小鉢)きんぴら牛蒡 (焼物)豆腐入りつくね照焼き、温泉玉子		
22.(先付け)揚げ長芋、べっこうおろし飴かけ (焼き物)鰻照焼 (御飯)栗おこわ		
23.(蒸し物)蒸し鶏そばの実入りあんかけ (御飯)混ぜ寿司 (汁)赤出し		
24.(吸物)海老真蒸 (煮物)めぬけ煮付け (御飯)鯛御飯		
25.(油物)天婦羅 (汁)豚汁 (御飯)ステーキ丼		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・全国調理師養成施設協会 調理実習	出席率、レシピ提出 実技試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	江藤 修一(西洋料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
西洋料理の基本的な調理技術(切り方、フォンやソース)、基礎的な知識(コースの構成、マナー、洋食器など)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.洋包丁の知識 砥石の種類 洋包丁の研ぎ方 包丁の手入れ		
2.洋包丁の研ぎ方(復習) 洋包丁の握り方と使い方、切る時の姿勢、西洋料理とは、西洋料理の基本的な切り方		
3.西洋料理の授業について シラバスの説明		
4.基本の出し汁①ブイヨン ②農夫風野菜スープ ③ポークソテー		
5.西洋料理のに使用する調理器具について		
6.①コンビネーションサラダ ②ハッシュドビーフ		
7.基本のソースについて①ソース・ヴィネグレット ②野菜サラダ ③ソース・ベシャメル ④チキンライスドリア		
8.①人参のポタージュスープ ②ソース・マヨネーズ ③白身魚のグジョネット、タルタルソース添え		
9.基本の出し汁②フォン ①鶏の出し汁 ②子牛の出し汁 ③魚の出し汁 ④ソース・エスパニョール ⑤ソース・ドゥミグラス		
10.フランス料理の献立構成について ①小エビとアボカドのガトー仕立て ②若鶏胸肉のピカタ、ソース・トマト		
11.①ホワイトアスパラガスのポシェ オランダーズソース ②鶏のコンソメスープ ③若鶏のソテー カレー風味		
12.①ポタージュ ②コーンクリームスープ ③ハンバーグステーキ		
13.①イタリア料理の調味料、出し汁、ソース ②イタリア料理のフルコース ③パスタについて		
14.特別講習 講師:株式会社シャトー文雅 総料理長 山口育生先生 ①サンロードトマトのマリネ ②ヤリイカのエスカベージュ ③ミツセ鶏のパート包み揚げ		
15.特別講習 講師:ホテルニューオータニ博多 総料理長 小田英男先生 ①帆立貝クリーム 季節野菜を添えて ②とうもろこしのピューレスープ ③甘鯛の鱗焼き ④桃のコンポートのフランベ		
16.①冷製クリームスープ ②若鶏モモ肉のグリユ ③フルーツ入りワインゼリー		
17.①西洋の器の種類 ②洋食器について ③洋食器のメーカー、ブランド		
18.特別講習 講師:レストランアキアパッツァ オーナーシェフ 日高良実先生 ①パンと野菜のサラダ トスカーナ風 ②ケイパーペーストのパスタ ③鮮魚のアクアパッツァ風		
19.特別講習 オージービーフセミナー ①オージービーフ&ラムの概要 ②ステーキ講習・実習 ステーキの焼き方		
20.①パリ風スープ ②ポークソテー マスタードクリームソース ③ババロア・バニーク		
21.①クラムチャウダー ②若鶏ソテー、シャスール風 ③カスタード・プディング		
22.①サーモンとジャガイモのガレット ②豚フィレ肉ソテー 森林風 ③フレンチトースト		
23.①野菜のリゾット ②サルティンボッカ、ローマ風 ③ティラミス		
24.①牛肉のポーピエット ②ポロフィットロール、チョコレートソース		
25.特別講習 講師:フランス菓子コートドール オーナーシェフ 北島 誠太郎先生 ①マドレーヌ ②苺のデコレーションケーキ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
中国料理の基本的な調理技術(切り方、湯など)、基礎的な知識(歴史、コースの構成、マナーなど)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.中国料理、実習時の心得(服装、紙、衛生面、清掃など)、中華包丁の知識(研ぎ方、手入れの仕方)		
2.食材の切り方		
3.スープについて ①トウモロコシのとろみのスープ ②クラゲのあえもの		
4.①蝦ミンチのパン衣揚げ2種 ②冬瓜とたまごのスープ		
5.中国料理の器具について		
6.①鶏肉の甘酢ソース ②五目チャーハン		
7.①棒棒鶏 ②芙蓉蟹		
8.湯(タン)について ①スープの種類 ②スープのとり方		
9.①鶏肉にさいの目切り唐辛子炒め ②海鮮あんかけ飯 ③ピータン豆腐		
10.①北京風エビのチリソース ②広東風焼き豚 ③焼豚・搾菜入り汁そば		
11.中国料理の種類について		
12.①五目あんかけ焼きそば ②海鮮二種炒め ③蒸し菓子		
13.中国料理の歴史、マナーについて		
14.①担々麺 ②牛肉とピーマンの絲切り炒 ③薩摩芋の餡絡め		
15.①ゆで豚の薄切り味噌炒め ②芋餡の焼き菓子 ③薩摩芋の餡絡め		
16.①貝柱入り焼売 ②蟹肉入り炒飯 ③芋の焼きと冷製汁粉		
17.①エビのチリソース ②みそうどん ③イカの生姜ソース		
18.中国料理の前菜、ソースについて ①葱油ソース ②コリアンダーソース ③サテ風味ソース ④胡麻ソース ⑤辛味ソース ⑥生姜酢ソース		
19.①黒酢・黒蜜酢豚 ②魚団子粥 ③野菜の紹興酒浅漬け		
20.①スペアードの蒸しもの・豆鼓風味 ②蟹肉入りふかひれスープ ③胡桃の餡揚げ		
21.①雲吞入り卵スープ ②おこげ入り鶏肉辛子甘酢炒め ③パイナップル餡の春巻き		
22.特別講習:講師 東京赤坂四川飯店 陳 建一先生 ①大エビのチリソース ②鶏もも肉の香辣醬炒め ③陳マーボードウフ		
23.①魚の蒸し物 ②汁米粉 ③肉入り春巻き		
24.①蒸し鶏の胡麻ソース ②麻婆豆腐 ③蟹肉の柔らか炒め		
25.①インゲンと筍の炒め ②チャンポン ③木の実クッキー		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
総合調理実習	実習	海塚 卓(日本料理) 江藤 修一(西洋料理) 蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
60時間 15回	2年コース(後期)1年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
集団調理実習を通して、調理師として基本的な態度を身につけ、調理業務の分担や役割を理解する。また、調理器具の取り扱いや食材の処理、盛り付けなどを習得し、和洋中の料理の特性や大量調理での衛生面を身につける。		
授業内容		
1.日本料理:(先付け)菊花浸し(油物)秋刀魚 梅紫蘇揚げ(御飯)占地御飯		
2.日本料理:(主菜)海老、じゃが芋、フライ(副菜)大根サラダ(御飯)鶏そぼろ木の子御飯		
3.日本料理:(蒸し物)蒸し鶏そばの実入りあんかけ(御飯)混ぜ寿司(汁)赤出し		
4.日本料理:(強肴)鮭南蛮漬(油物)焼豆腐、木の子あんかけ(御飯)あわび茸御飯		
5.日本料理:弁当製作 鶏つくねべっこうあんかけ、きのこみぞれ酢和え、茄子、ピーマン味噌炒め、御飯		
6.日本料理:(先付け)菜種、金時人参、辛子和え(蒸し物)茶碗蒸し(御飯)鶏照り焼き丼		
7.西洋料理:①ドライカレー②エビとブロッコリーのサラダ、タルタルソース添え③ミックスフルーツのヨーグルトゼリー		
8.西洋料理:①人参とジャガイモのポタージュ②カレー風味のポークピカタ、トマトソース③ミルクゼリーとリンゴのコンポート		
9.西洋料理:弁当製作 豚フィレのカツレツ、デミグラスソース スパゲティナポリタン エビとタマゴのサラダ 鶏モモ肉のカレー風味、ご飯 漬物		
10.中国料理:①炒米粉 ②芝麻包柿子 ③無花果椰子汁		
11.中国料理:①海鮮炒 ②福建炒飯 ③生菜包肉髮		
12.中国料理:①黒豆凍南瓜 ②牛肉あんかけ飯 ③香菜汁両鮮		
13.中国料理:①軟炒麵 ②清炒菜 ③香蒸鶏		
14.中国料理:①苺のココナッツ団子 ②魚の黒酢・黒蜜あんかけ ③鶏肉の照り焼き		
15.中国料理:弁当製作 鶏肉の甘酢ソース、豚肉の味噌炒め、白菜の甘酢漬、ほたてとエビのマヨネーズ和え、白飯		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 総合調理実習		出席率、レシピ提出

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
サービス論	講義	麻生 亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	
教育目標		
<ul style="list-style-type: none"> ・実社会で通用する知識の習得 ・調理・サービス業界に必要な教養の習得 		
授業内容		
1. 接客サービスの基本(ホスピタリティ・サービスとは)		
2. レストラン・調理の職責		
3. 洋食器(シルバー・グラス・チャイナ・リネン)		
4. 宴会・レストランの準備、点検		
5. 客席案内		
6. メニュー		
7. 注文、サービスの仕方、事故対処、救護法、会計		
8. レストラン(分類・洋朝食・ミーティング)		
9. 基本野テーブルセッティング(朝食・昼食・晚餐)		
10. インターナショナル・サービスの分類		
11. グリドンサービス		
12. 宴会の種類・内容・運営		
13. 西洋料理の材料(前菜・スープ)		
14. 試験対策		
15. まとめ		
16. 西洋料理の食材(魚・甲殻・貝類・家畜)を学ぶ		
17. 西洋料理の食材(野菜・果物)を学ぶ		
18. 西洋料理の食材(パン・チーズ・コーヒー・紅茶)を学ぶ		
19. 西洋料理の基礎的調理方法とソースの分類を学ぶ		
20. スパイス・ハーブと各国の主な料理を学ぶ		
21. メニューの価格設定・原価・在庫管理・ブリケージ・西洋料理の歴史人物を学ぶ		
22. プロトコール(5原則・席次・国旗・ベジタリアン)		
23. 苦情の対処と実際例①		
24. 苦情の対処と実際例②		
25. レストランサービスの実技・接客ポイント①		
26. レストランサービスの実技・接客ポイント②		
27. 課題の抽出と克服①		
28. 課題の抽出と克服②		
14. 試験対策		
15. まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・福岡調理師専門学校 サービス論	学期末試験 レポート	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
飲食店経営論	講義	床嶋 宏亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(後期)1年次	
教育目標		
・飲食店経営の基礎知識の習得 ・飲食店経営理論と経営手法の習得 ・飲食店経営の計数管理の習得		
授業内容		
1.飲食ビジネスのプロになる為の心構え		
2.外食産業・市場規模		
3.飲食業の業種業態		
4.飲食業の実態		
5.飲食業の歴史		
6.飲食店を繁盛させるための条件		
7.飲食店営業の実際		
8.飲食企業の経営		
9.飲食店拡大の手法		
10.飲食店運営のための手法		
11.飲食店における人事と教育		
12.飲食店の教育システム		
13.飲食店の組織		
14.飲食店の計数管理①		
15.飲食店の飲食原価管理①		
16.飲食店の計数管理②		
17.飲食店の飲食原価管理②		
18.飲食店の人件費管理		
19.飲食店のABC分析		
20.飲食店の経費管理		
21.飲食店の損益計算		
22.飲食店の売上管理		
23.飲食店の実績管理		
24.飲食店の予算管理		
25.飲食店の損益分岐点		
26.飲食店の出店戦略		
27.飲食店の店づくり		
28.飲食店の開店業務		
29.飲食店のセールスプロモーション		
30.飲食店のメニュー戦略		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・全国調理師養成施設協会 総合調理実習	学期末試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
英語	講義	桑原 美枝
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)1年次	
教育目標		
1. 基本的な英語の復習 2. 実戦的な接客英語のコミュニケーションの実践 3. 調理用英語の習得		
授業内容		
1. レベルチェック、自己紹介		
2. 基本的な英単語・単語テスト		
3. 日常会話の会話表現・発表		
4. 接客英語の基本表現		
5. ファーストフードでの接客英語 実践発表		
6. レストランでの接客英語 案内編 実践発表		
7. レストランでの接客英語 朝食 実践発表		
8. レストランでの接客英語 夕食 実践発表		
9. レストランでの接客英語 会計 実践発表		
10. 料理の作り方の英語表現		
11. 料理用英語表現		
12. レシピ用英語表現		
13. メニュー用英語表現		
14. 総復習		
15. 総復習		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 フードランゲージ 英語 ・レストランの接客英会話 ・英語で日本料理		学期末試験、ミニテスト、提出物

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
フランス語	講義	野母 倫子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)1年次	
教育目標		
1. フランス料理に関するフランス語の基礎知識の習得 2. フランス語での自己紹介、調理、サービス、喫食に必要な一通りのフランス語会話の習得 3. フランス料理を通じて、フランス文化などの幅広い知識を身につける		
授業内容		
1. フランスの概観、名前の言い方		
2. アルファベット、挨拶の仕方		
3. 発音のつづり字①、数字0～10、カフェで注文①		
4. 発音のつづり字②、男性名詞と女性名詞、カフェで注文②		
5. 発音のつづり字③、単数形と複数形、フランス菓子について		
6. 発音のつづり字④、数字11～20		
7. 果物について、料理名のしくみ①		
8. 野菜について、料理名のしくみ②		
9. 肉・魚について、料理名のしくみ③		
10. 調味料について、メニューの構成		
11. 数字21～100、数量表現		
12. レストランの注文		
13. ワインについて		
14. レシピの読み方①		
15. レシピの読み方②、まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・全国調理師養成施設協会 フードランゲージ フランス語	学期末試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食生活と健康 (公衆衛生学)	講義	池野 清太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	
教育目標		
保健や環境という枠組みの中で調理師として必要な知識を習得すること。		
授業内容		
1.労働と健康について		
2.職業病、労働災害		
3.調理師の職場環境		
4.調理施設での労働災害①		
5.調理施設での労働災害②		
6.環境と健康		
7.環境因子について		
8.水について①(簡易専用水道、受水槽の管理など)		
9.水について②(水の重要性、上下水道)		
10.住居について		
11.廃棄物、放射線について		
12.環境汚染とその対策①		
13.環境汚染とその対策② 空気汚染		
14.環境汚染とその対策③ 水質汚染		
15.環境問題とその取り組み		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食生活と健康 ・「ふるさとの食」(有限会社海鳥社) 		学期末試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品と栄養の特性 (食品学)	講義	平山 美知
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	
教育目標		
1. 調味料、穀類、いも類、豆類、野菜類、果実類などの食材料全般について学び、広く基礎知識を習得する。 2. 学んだ食材と知識を活かし、選択・購入・取り扱いなどについて活用・応用できるようになる。 3. 調理師として伝統ある食材や地域の身近な食材について知り、大切に作る心を育む。		
授業内容		
1. 調味料1(食塩、食酢、味噌)		
2. 調味料2(上記に続き)		
3. 調味料3(醤油、ウスターソース類、トマト加工品、化学調味料、その他膨張剤)		
4. 穀類1(主に米、小麦、とうもろこし及び加工品)		
5. 穀類2(主に大麦、そば、その他の穀類および加工品)		
6. いもおよびでんぷん類1		
7. いもおよびでんぷん類2		
8. 豆類1(主に大豆および加工品)		
9. 豆類2(主にその他の豆類)および種実類(ナッツ類 種子類)		
10. 野菜類1(野菜類の総論、葉菜類)		
11. 野菜類2(茎菜類、根菜類、果菜類)		
12. 野菜類3(上記の続き、花菜類および加工品)		
13. 果実類1(果実類の総論、仁果類、準仁果類)		
14. 果実類2(上記の続き)		
15. 復習		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性 ・日本標準食品成分表 (文部科学省他 東京書籍) ・調理師養成教育全書 必携問題集 	学期末試験、ミニテスト、レポート 授業態度による評価	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学)	講義	衿 哲廣
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	
教育目標		
・1年次に学んだ食品の安全・衛生についての知識を活かした食品安全対策(施設・設備の安全対策、調理従事者、調理作業時の具体的な対策など)の習得 ・自主管理(HACCP)の実施法		
授業内容		
1.食品安全対策とは		
2.食品営業施設・設備の安全対策①		
3.食品営業施設・設備の安全対策②		
4.調理従事者の健康管理①		
5.調理従事者の健康管理②		
6.調理作業時における安全対策①		
7.調理作業時における安全対策②		
8.調理作業時における安全対策③		
9.HACCP(ハサップ)①		
10.HACCP(ハサップ)②		
11.HACCP(ハサップ)③		
12.HACCP(ハサップ)④		
13.食品事故対応		
14.食中毒事件例		
15.復習		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生		学期末試験 レポート

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学実験)	講義・実験	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	
教育目標		
1.検査器具の基本的使用方法の取得 2.食品衛生の基礎知識の確認と衛生管理への応用方法を取得 3.検査機器を用いて、食品の安全性の確認方法を習得 4.再現性のある調理にある、化学的な知識と精密な計測が必要であることを理解する		
授業内容		
1.ガラス測定器具の使い方		
2.食品のPH測定		
3.生卵の鮮度測定		
4.魚介類の鮮度判定		
5.魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
6.食肉の鮮度判定		
7.牛乳の鮮度判定		
8.食品の内部温度の測定		
9.手指洗淨前・後の汚れの状態検査		
10.調理器具の汚れの残留塩素状態検査		
11.食器洗淨後の汚れの残留塩素状態検査		
12.水道水の残留塩素測定		
13.空中浮遊微生物の測定		
14.食品からの各種細菌の検出		
15.総復習		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生	学期末試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (衛生法規)	講義	衿 哲廣
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	
教育目標		
<p>社会規範の中心である法律の基礎知識を学び、調理師として法律遵守の習慣を身につける。食品の安全を守る目的の法律(食品衛生法、食品安全基本法など)調理師の身分法である調理法などの理解を深める。</p>		
授業内容		
1.法律概論①		
2.法律概論② 日本国憲法		
3.食品衛生法①		
4.食品衛生法②		
5.食品衛生法③		
6.食品安全基本法①		
7.食品安全基本法②		
8.食品安全基本法③		
9.食品表示法①		
10.食品表示法②		
11.調理師法①		
12.調理師法②		
13.調理師に関する法律①(製菓衛生師法、学校給食法、食品リサイクル法 など)		
14.調理師に関する法律②(製菓衛生師法、学校給食法、食品リサイクル法 など)		
15.復習		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生 ・全国調理師養成施設協会 食生活と健康 		学期末試験 レポート

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (調理理論)	講義	中島 恭子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	
教育目標		
「調理は科学」という観点から調理に興味を深め、応用力をつける。 実習もいれながら、楽しく調理理論への理解を深める。		
授業内容		
1.1年次の復習		
2.砂糖の調理性		
3.ペクチンのゲル化		
4.(実習)いちごジャム、スコーン		
5.豆類の調理①:大豆		
6.豆類の調理②:小豆、黒豆、ごま		
7.野菜類の調理		
8.香味野菜について		
9.アク・テクスチャー		
10.野菜の色の変化・ポリフェノール		
11.果実類の調理		
12.キノコ類、海藻類、ブイヨン・フォンについて		
13.魚介類の調理①		
14.魚介類の調理② 鱈と鯉の違い		
15.魚介類の調理③ ムニエルについて		
16.肉類の調理①		
17.肉類の調理② 肉の軟化、たんぱく質分解酵素について		
18.肉類の調理③ ステーキの種類、内部温度		
19.卵類の調理 温泉玉子		
20.乳製品の調理① 牛乳の調理		
21.乳製品の調理② クリーム、チーズの調理		
22.ゲル化剤について		
23.寒天とゼラチンの違い		
24.(実習)コーヒーゼリー、ブランマンジェ		
25.ゲル化剤についてまとめ		
26.(実習)シュークリーム		
27.生地膨化についてまとめ		
28.電子レンジ、電磁調理器のしくみ		
29.鍋の材質、熱伝導		
30.まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論 ・新調理と理論(同文書院) 	学期末試験、提出物	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	海塚 卓(日本料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
一年間、学んできた調理技術や知識を向上させると共に、日本料理で大切な四季を知り、また旬の素材について特徴等や調理法を学ぶ。		
授業内容		
1.(焼肴) 鯖鍋照り焼き (蒸し物) 鯖道明寺蒸し (御飯) 浅利御飯 木ノ芽		
2.(煮物) 里芋、梅花人参含ませ煮 (酢の物) かに砵巻き (油物) 天婦羅		
3.出し材料の種類と特徴① (基本実習) かにの砵巻き		
4.肉を使った料理 (炊き物) 牛蒡と牛肉の柳川風 (強肴) 豚肉冷しゃぶ (御飯) プタバラザーサイ御飯		
5.(先付け) 胡瓜椎茸胡麻酢和え (吸物) 玉蜀黍すり流し (煮物) いさき煮つけ		
6.出し材料の種類と特徴② (基本実習) かにの砵巻き		
7.(先付け) 冷やし茶わん蒸し (吸物) 海老素麺 (御飯) 天婦羅井		
8.穴子料理 煮穴子 穴子寿司 穴子信州蒸し 穴子巻き玉子		
9.出し材料の種類と特徴③ (基本実習) かにの砵巻き		
10.(先付け) くみ上げ湯葉 (焼肴) いさき塩焼き (凌ぎ) 鰻笹巻き寿司		
11.食材学① (基本実習) 鶏吉野煮		
12.(御飯) レタス巻き二種 (汁替わり) 鶏なんば蕎麦 (甘味) 寒天と白玉 黒蜜かけ		
13.(焼物) 鶏と粟麩の炊焼き (御飯) 海鮮寿司 (菓子) 水羊羹		
14.(炊き合わせ) 穴子玉子♫ (油物) 海老、貝柱、いか、おかき揚げ (留椀) 鶏煮椀		
15.食材学② (基本実習) 鶏吉野煮		
16.秋鯖を使って ♫鯖 鯖寿司 鯖味噌煮		
17.(先付け) 法蓮草、帆立土佐酢和え (強肴) 白菜包み煮 (御飯) 海鮮あんかけ井		
18.食材学③ (基本実習) 鶏吉野煮		
19.(先付け) めた和え (蒸し物) 鯛羽二重蒸し (油物) 河豚唐揚げ		
20.(先付け) みぞれ和え (凌ぎ) 太巻き寿司 (食事) カレー饅頭		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理実習 		出席率、レシピ提出 実技試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	江藤 修一(西洋料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
フランス料理、イタリア料理のソースやコース料理を習得。さらに幅広い調理法、料理用語、料理の応用を学ぶ。		
授業内容		
1.西洋料理:①グリンピースのポターージュ ②豚フィレ肉ステーキ、マスタード風味ソース ③ウ・ア・ラ・ネージュ		
2.イタリア料理:①キノコのブルスケッタ ②若鶏の煮込み ローマ風 ③イチゴのロマノフ		
3.①料理人について ②ホテルとレストラン		
4.西洋料理:①アサリとクレソンのポターージュ ②骨付き仔羊肉のカツレツ、ソース・マデール ③オレンジのプリン		
5.①ヴォライユ(鶏)について ②丸鶏のおろし方 (基本調理)若鶏のフリキャッセ		
6.西洋料理: (基本調理)若鶏のフリキャッセ		
7.西洋料理:①スズキのポワレ 白ワインソース ②豚ロース肉のシャルキュティエール風 ③ブランマンジェ		
8.イタリア料理:①チーズ入りライスコロッケ ②リングイーネの漁師風 ③シチリア風カッサータ		
9.西洋料理:①コンソメ ②魚介類のコンソメジュレがけ ③パリ・ソワール ④豚肉のリエット 季節野菜のマリネ添え		
10.西洋料理:①サーモンのグリエ、ソース・ヴィエルジュ ②若鶏のカレー煮 ③パッションフルーツのクレーム・ブリュレ		
11.①ブフ(牛)について ②牛フィレ肉のグリエ、アンリ4世風 ③牛フィレ肉のステーキ、ロッシェニ風		
12.西洋料理:①海老のフラン ②若鶏の悪魔風 ③リンゴとキャラメルソースのクレープ		
13.西洋料理:①人参のクリームスープ ②鴨のオレンジ風味 ③薄切りリンゴのパイ		
14.西洋料理:①鯛のデュクセル詰め、ソース・サフラン ②若鶏の赤ワイン煮 ③バニラ風味のポ・ド・クレープ		
15.イタリア料理:①パッパルデッレ、鴨の煮込みソース ②ジャガイモのニョッキ		
16.西洋料理:①ムール貝とカリフラワーのクリームスープ、サフラン風味 ②若鶏のソテー、マレンゴ風 ③洋梨のフラン		
17.西洋料理:①平目のパイ包み焼 ②鴨胸肉のエギュイエット ③ピスタチオのパルフェ		
18.ジビエ講習:①猪の田舎風煮込み ②猪と赤キャベツの蒸し煮 ③鹿肉の胡椒風味 洋梨のグラタン添え		
19.西洋料理:①オマール・テルミドール ②ステーキ・エシャロット ③モワルー・ショコラ		
20.西洋料理:①鯛のポシェ ホウレン草風味のソース ②仔羊のコートレットのグリエ ③フルーツのグラタン、アイスクリーム添え		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
1年次からの調理技術の基礎を踏まえ、さらに応用料理を通して調理技術に磨きをかけると共に、食材の下処理なども学ぶ。		
授業内容		
1.①浅利の蒸しスープ ②肉みそ炒めレタス包み ③蒸しパン		
2.①ナスの四川風煮込み ②春雨スープ ③炒飯		
3.中国基本料理について①		
4.①イカのミルク炒め ②海鮮涼麺 ③杏仁豆腐		
5.中国基本料理について②		
6.①焼ギョーザ ②おこげの五目あんかけ		
7.自家製XO醤 XO醤とは…		
8.①海鮮のXO醤炒め ②春雨スープ ③煮込み牛肉のあんかけ飯		
9.点心とは…①チャーシュー入りパイ焼き ②月餅 ③水餃子 ④焼餃子		
10.①蟹肉入りふかひれスープ ②ほうれん草の炒飯 ③エビのチリソースチーズ焼き		
11.①炒飯 ②エビの辛味ソース和え ③辛味酸味麺		
12.節目年齢とは…①炒青菜 ②冬瓜蒸湯		
13.①白身魚の甘酢あんかけ ②有頭大エビの大蒜風味 ③チャーシュー入り焼き菓子		
14.①上海風炒め焼きそば ②有頭海老と鶏肉の朝天唐辛子炒め ③揚げ雲吞		
15.①上海炒麺 ②歌乐山有頭蝦 ③雲吞		
16.特別講習 東京赤坂四川飯店 陳 建一先生 ①大エビにチリソース ②鶏もも肉の香辣醬炒め ③陳麻婆豆腐		
17.①湯葉巻蒸しオイスターソース味 ②豚肉と玉子の炒め ③ゆで餃子		
18.①大千鶏 ②怪味豆魚巻 ③マーラーカオ		
19.①ふかひれの姿煮 ②牛肉の油淋ソース ③蕪饅頭		
20.①スープ入り饅頭 ②アサリ入り炒飯 ③杏仁豆腐		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
総合調理実習	実習	海塚 卓(日本料理) 江藤 修一(西洋料理) 蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
120時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	実務経験:調理現場において調理師として勤務
教育目標		
集団調理実習を通して、調理師として基本的な態度を身につけ、調理業務の分担や役割を理解する。また、調理器具の取り扱いや食材の処理、盛り付けなどを習得し、和洋中の料理の特性や大量調理での衛生面を身につける。		
授業内容		
1.日本料理:(主菜)豚生姜焼 (副菜)炒り豆腐 (汁)かき玉汁		
2.日本料理:(酢ノ物)鰻冊 (食事)かつ丼 (甘味)桜餅		
3.日本料理:弁当製作 鶏つくね ベっこうあんかけ、きのこのみぞれ酢和え、茄子、ピーマン味噌炒め、御飯		
4.日本料理:(先付け)丸十、ミニトマト レモン煮 (油物)鶏胸肉変わり揚げ (食事)冷や麦		
5.日本料理:(先付け)温泉玉子 (油物)鮭つみれ揚げ (御飯)栄螺御飯		
6.日本料理:集団実習調理 小鉢2品 焼物		
7.日本料理:(油物)天婦羅 (食事)稲荷寿司 (水物)ラ・フランスワイン煮		
8.日本料理:弁当製作 豚ヒレカツ、鶏鯉焼き、小松菜煮浸し、御飯		
9.イタリア料理:①キノコのブルスケッタ ②若鶏の煮込みローマ風 ③苺のロマノフ		
10.西洋料理:①野菜を詰めたヤリカのサラダ仕立て ②豚ロース肉のソテーシボラタソース ③クリームチーズのムース		
11.西洋料理:弁当製作 豚ヒレのカツレツ デミグラスソース、鶏モモ肉のカレー風味 ごはん		
12.西洋料理:①魚介入りコーンクリームスープ ②豚ロース肉のカツレツ ③ヨーグルトムース オレンジソース		
13.西洋料理:①ホタテとエビのパン粉焼き ②牛フィレ肉のソテー 野菜添え ③ホワイトチョコレートのムース		
14.西洋料理:①サーモンのカツレツ ②ポークソテー ③オレンジババロア		
15.西洋料理:①ベアルヌ地方の野菜スープ ②若鶏ソテー バスク風 ③チョコバナナクレープ		
16.イタリア料理:①リガトーニのアマトリチャーナ風 ②豚ロース肉ソテー ③ヘーゼルナッツとチョコレートのケーキ		
17.イタリア料理:①魚介のフリット ②豚ロース肉のピッツァ職人風 ③カボチャのプリン		
18.西洋料理:弁当製作 牛肉のソテーシシリアン風、シーフードマリネ、ダイスサラダ、御飯		
19.西洋料理:①魚介類とキノコのクリームスープ②若鶏の香草パン粉焼き③リンゴのムース		
20.中国料理:①インゲンと筍の炒め ②軟炒麵 ③木の実クッキー		
21.中国料理:①ホタテの辛味パウダー絡め ②香蒸鶏 ③乾焼牛肉麵		
22.中国料理:①蒸肉上湯 ②牛肉の味噌炒め ③イカの生姜ソース		
23.中国料理:弁当製作 牛ロース肉の甘味味噌絡め、生野菜の束添え、北京風エビチリ、パイン入り焼き菓子		
24.中国料理:①やき米粉 ②芝麻包柿子 ③無花果椰子汁		
25.中国料理:①チャーシュー入り焼き菓子 ②蟹肉とミルクの柔らか炒め ③ホタテの辛味炒め		
26.中国料理:①蝦卵風味の焼そば ②芋餡の焼き菓子 ③有頭大エビの大蒜風味		
27.中国料理:弁当製作 牛バラ肉の煮込み 海鮮の家庭風炒め 野菜の浅漬け バナナ入り焼き菓子		
28.中国料理:①太刀魚の豆鼓蒸し ②ケルミ・クコのデザートスープ ③鶏肉の照り焼き		
29.中国料理:①鶏肉の辛子炒め ②もやしの湯葉巻き ③蒸し菓子		
30.中国料理:①ふかひれの姿煮 ②牛肉の油淋ソース 韮饅頭		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 総合調理実習		出席率、レシピ提出

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
ビバレッジ論	講義	石井 秀樹
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	
教育目標		
1. アルコール類を含む飲料全般の基礎知識の習得 2. ワインなどの試飲を通してテイस्टイングの仕方と味覚の捉え方を学ぶ 3. アルコール又はその他の飲料の産地に於ける食文化との関わりを学ぶ		
授業内容		
1.アルコール類の分類①		
2.アルコール類の分類②		
3.アルコール類の歴史と現状①		
4.アルコール類の歴史と現状②		
5.ワイン概論(ワインの分類①)		
6.ワイン概論(ワインの分類②)		
7.ワイン概論(ワインの分類③)		
8.ワイン概論(ワインの歴史①)		
9.ワイン概論(ワインの歴史②)		
10.ワイン概論(ワインの歴史③)		
11.ワイン概論(ワインの製法①)		
12.ワイン概論(ワインの製法②)		
13.ワイン概論(ワインの製法③)		
14.その他の醸造酒(日本酒①)		
15.その他の醸造酒(日本酒②)		
16.その他の醸造酒(ビール①)		
17.その他の醸造酒(ビール②)		
18.その他の醸造酒(中国酒 など)		
19.蒸留酒(ウイスキー)		
20.蒸留酒(ブランデー)		
21.蒸留酒(焼酎)		
22.蒸留酒(スピリッツ類 など)		
23.リキュール類		
24.カクテル理論とテクニック①		
25.カクテル理論とテクニック②		
26.ミネラルウォーター(産地と料理との関わり)		
27.コーヒー		
28.紅茶		
29.中国茶、その他ソフトドリンク		
30.まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
<ul style="list-style-type: none"> ・ワイン教本(日本ソムリエ協会) ・飲料接客サービス技法(職業訓練教材研究会) ・カクテルテクニック(上田和男、柴田書店) 	学期末試験、授業態度による評価	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
製菓・デザート学	講義	北島 誠太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	
教育目標		
・製菓材料でよく使用する食品について種類や性質、お菓子を作る際に生かせる製菓操作理論について学ぶ。		
授業内容		
1.小麦粉について① 種類、成分		
2.小麦粉について② グルテンについて		
3.砂糖について① 原料と分類、製造		
4.砂糖について② 転化糖について		
5.卵について① 砂糖の調理性		
6.卵について② 卵の構造、変性		
7.牛乳・生クリームについて① 牛乳・生クリームの成分、保存性		
8.牛乳・生クリームについて② 牛乳・生クリームの泡立ち		
9.バター・マーガリン・ショートニング① バターの調理性		
10.バター・マーガリン・ショートニング② マーガリン・ショートニングの特性		
11.チョコレートについて① チョコレートの原料、製造法		
12.チョコレートについて② テンパリングについて		
13.重曹・ベーキングパウダー・イースト		
14.ゲル化剤(ゼラチン・寒天・ペクチン・アガー)		
15.まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・お菓子「こっ」の科学(柴田書店)		学期末試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
サービス論・上級	講義	加藤 博志
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	
教育目標		
<ul style="list-style-type: none"> ・実社会で通用する知識の習得 ・調理・サービス業界に必要な教養の習得 		
授業内容		
1. サービス・調理業界に携わる人にとって重要な資質を学ぶ		
2. 言葉遣いを学び好印象なコミュニケーションを図る		
3. 接客の基本用語と基本動作を学ぶ		
4. 立礼・座礼・身嗜みを学び社会人としての教養を身につける		
5. 電話対応の顔が見えない大切さを学ぶ		
6. 人間関係を築く基本10ヶ条とお客様の存在の大切さを学ぶ		
7. 基本的な接客サービスの流れ		
8. 名刺交換・宴席と乗り物の席次を学ぶ		
9. 面接(集団・個人)の重要性を学ぶ		
10. プロフィール作成することで自分を知る		
11. 履歴書の書き方を学ぶ		
12. 食事のマナーを学ぶ		
13. 日本の主な焼き物とカラーコーディネーションの基礎を学ぶ		
14. 試験対策		
15. まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・福岡調理師専門学校 サービス論	学期末試験	

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
マーケティング論	講義	加藤 博志
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	
教育目標		
実社会で通用する食に関する知識の習得 調理・サービス業界に必要なマーケティング基礎の習得		
授業内容		
1. マーケティングとは(全体像の把握)		
2. 売り手のアピール・買い手の決め手(各業界のブランドと戦略)		
3. 売り手と買い手の対話(業界内ライバルと業界外ライバル)		
4. マーケティング発展の流れ(発想・成長・拡大)		
5. 食環境とフードマーケット(作る・買う)		
6. 業種・業態・新業種・外食産業フードマーケットの最近の傾向		
7. マーケティングリサーチ(環境分析)		
8. 客の見方(消費者分析と分類)		
9. 実際に調べてみよう(方法・種類)		
10. マーケティング戦略		
11. 何をつくらうか(製品戦略・ネーミング・ロゴ・パッケージ・ブランド戦略)		
12. いくらで売らうか(価格戦略)		
13. 物品の流れ(流通戦略)		
14. サービスマーケティング		
15. まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
全国調理師養成施設協会 フードマーケティング		学期末試験

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
料理概論	講義	山村 のり子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	
教育目標		
1.世界の「食」を自然環境・社会環境と関連させ地域ごとにその特徴や特有の食文化が形成されてきたことを学ぶ。 2.世界と日本の文化の違いを「食」を通して理解し、グローバルな人材となることを学習する。 3.就職活動に必要なコミュニケーションスキル・グループディスカッションを学ぶ。		
授業内容		
1.料理概論の授業説明 ワールド・クッキングの説明		
2.人類と食物について		
3.ハーブ・スパイスについて		
4.食育について		
5.食品加工・保存技術史①		
6.食品加工・保存技術史②		
7.世界の料理について		
8.日本のお茶と和菓子について		
9.メニュープランニングについて①		
10.メニュープランニングについて②		
11.日本の食文化 七夕について		
12.ヨーロッパの食文化		
13.ミシュランについて		
14.ワールド・クッキングについて		
15.全体まとめ		
16.ワールド・クッキングの発表について		
17.薬膳とは		
18.世界の料理①		
19.世界の料理②		
20.美味しさの本質		
21.日本の食 食物史		
22.食卓のコーディネート		
23.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成①		
24.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成②		
25.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成③		
26.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成④		
27.ワールド・クッキング発表		
28世界のクリスマスについて		
29.これからの食について		
30.全体まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論 ・世界の食文化 (ドメス出版) ・中国食事文化辞典(角川書店 他)		学期末試験、ミニテスト、 提出物による評価

2021年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
料理概論	講義	別所 洋典
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	
教育目標		
<ul style="list-style-type: none"> ・「食」に関する文化的知識の向上 ・近年の食文化、近未来対応への志向や技術取得 ・調理師としてグローバルな視覚、発想の育成 		
授業内容		
1.「食」「料理概論」「食文化の歴史」について		
2.西洋料理に対する認識、文化や歴史①		
3.西洋料理に対する認識、文化や歴史②		
4.西洋料理に対する認識、文化や歴史③		
5.中国料理に対する認識、文化や歴史①		
6.中国料理に対する認識、文化や歴史②		
7.日本料理に対する認識、文化や歴史①		
8.日本料理に対する認識、文化や歴史②		
9.日本料理に対する認識、文化や歴史③		
10.世界の食文化① (ヨーロッパ、南北アメリカ など)		
11.世界の食文化② (アフリカ、オーストラリア など)		
12.世界の食文化③ (アジア諸国 など)		
13.日本の郷土料理① (北海道、東北地方 他)		
14.日本の郷土料理② (四国、九州 他)		
15.まとめ		
16.行事、行事食について①		
17.行事、行事食について②		
18.食の流行 近代史 日本		
19.食の流行 近代史 世界		
20.チーズの世界① フランス		
21.チーズの世界② イタリア		
22.近代のアレルギーについて		
23.近代のアレルギー対応について		
24.宗教と食事①		
25.宗教と食事②		
26.レストラン・テーブルマナー①		
27.レストラン・テーブルマナー②		
28.宴会(パーティー、レセプション)		
29.プレとコールについて		
30.まとめ		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・日本ホテル・レストランサービス技能協会教本 他	学期末試験、レポート 提出物による評価	