2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食生活と健康・公衆衛生学	2年次・前期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名

菅原　涼子

授業の概要、目的

健康とは何か、また食と健康との関係を知り、単に美味しいだけでなく多くの人の健康の向上に調理師としての自覚と責任を持って貢献できる人材の育成を目的とする。

到達目標

自ら仕事を通じて、健康と労働環境の関連を理解する。また、地球環境問題を理解し、調理師としての仕事を通してその改善に取り組み、社会に貢献することを目標とする。

授業の進め方

教科書・プリントを中心に、学生の意見を聞きながら必要に応じて板書、資料配布、映像を用いる。

授業計画

第1回：第５章　第1節　労働と健康　①作業環境と健康
第2回：　②作業条件と健康
第3回：　③職業病
第4回：　④労働災害
第5回：　第２節　調理師の職場環境　①職場環境の現状
第6回：　②調理施設の環境
第7回：　③調理施設での労働災害
第8回：第5章のまとめ　小テスト　解答
第9回：第６章　第１節　生活環境　①生活環境の衛生　②現代の生活環境　③環境因子
第10回：　第２節　環境条件　①大気　②水
第11回：　③住居　④廃棄物　⑤放射線
第12回：　第３節　環境汚染とその対策　①広がる環境汚染
第13回：　②空気汚染　③水質汚染
第14回：　④騒音、振動、悪臭　⑤環境問題とその取り組み
第15回：第６章のまとめ　小テスト　解答

その他：期末試験対策

授業時間外学修の方法

教科書の読解、配布資料の予習及び復習

評価方法、基準

各章ごとに行う小テストでの理解度の確認。定期試験による成績評価。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編　①食生活と健康」（全国調理師養成施設協会）　・ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品と栄養の特性・栄養学	2年次・前期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名

上坂　真智子

授業の概要、目的

栄養・栄養素の基礎を学び、健康の維持・増進における栄養的な役割を理解する。食事を摂る意義、消化・吸収の仕組み、各栄養素の特徴について学ぶことで調理やメニュー作成に必要な基礎知識を身につける。

到達目標

①栄養と栄養素について理解する。
②食物摂取の意義、消化・吸収、栄養素の働きについて学修する。

授業の進め方

配布資料と教科書を用いて授業を進める。

授業計画

第1回: ミネラル：多量ミネラル（マグネシウム、リン）
第2回: ミネラル：微量ミネラル（鉄、亜鉛）
第3回: ミネラル：微量ミネラル（銅、マンガン、ヨウ素）
第4回: ミネラル：微量ミネラル（セレン、クロム、モリブデン）
第5回: 機能性成分（ファイトケミカル、フィトケミカル）
第6回: 水分
第7回: アルコール
第8回: 食品の摂取
第9回: 食事のリズムとタイミング
第10回: 消化・吸収・代謝：消化器官の構造と働き、消化液、口腔～胃、
第11回: 消化・吸収・代謝：小腸、大腸、肝臓
第12回: 消化・吸収・代謝：消化の調節、膜消化・吸収
第13回: 消化・吸収・代謝：各栄養素の消化・吸収・代謝
第14回: エネルギー代謝
第15回: まとめ

授業時間外学修の方法

教科書、配布資料などで復習する。詳細は授業時に解説する。

評価方法、基準

学期毎に実施される定期試験による成績評価（平素の受講態度なども加味する）

テキスト等、必要な教材

新調理師養成教育全書２「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）、ノート、電卓（授業による）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品と栄養の特性・栄養学	2年次・後期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名
上坂　真智子

授業の概要、目的
栄養・栄養素の基礎を学び、健康の維持・増進における栄養的な役割を理解する。食事を摂る意義、消化・吸収の仕組み、各栄養素の特徴について学ぶことで調理やメニュー作成に必要な基礎知識を身につける。

到達目標
①栄養と栄養素について理解する。
②食物摂取の意義、消化・吸収、栄養素の働きについて学修する。

授業の進め方
配布資料と教科書を用いて授業を進める。

授業計画

第1回: 食品分類法、食事バランスガイド
第2回: ライフステージと栄養：新生児～高齢期
第3回: 健康と栄養：ストレスと食事
第4回: 健康と栄養：ダイエットと食事
第5回: 健康と栄養：免疫力アップと食事
第6回: 健康と栄養：腸内環境を整える食事
第7回: 健康と栄養：アンチエイジングと食事
第8回: 健康と栄養：肌と髪を整える食事
第9回: 健康と栄養：体を温める食事
第10回: 疾病と栄養：メタボリックシンドローム、糖尿病
第11回: 疾病と栄養：高血圧、痛風
第12回: 疾病と栄養：動脈硬化、虚血性心疾患、脳卒中
第13回: 疾病と栄養：肝炎、慢性腎臓病（CKD）
第14回: 疾病と栄養：貧血、骨粗鬆症
第15回: まとめ

その他、期末試験対策を行う

授業時間外学修の方法
教科書、配布資料などで復習する。詳細は授業時に解説する。

評価方法、基準
学期毎に実施される定期試験による成績評価（平素の受講態度なども加味する）

テキスト等、必要な教材
新調理師養成教育全書２「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）、ノート、電卓（授業による）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品の安全と衛生・食品衛生学	2年次・前期	60時間 (実習30時間を含む)	調理技術専攻科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食と健康は、密接な関係にある。食の安心・安全性確保、そのために、食品の衛生的な取り扱い等が非常に大切であることを学ぶ。健康危害の発生を未然に防止することなど、食品衛生の基礎的な知識や調理従事者の責務などについて学び、社会で活躍できる人材を育てることを目的とする。

到達目標

人畜共通感染症（いわゆる動物由来）、食物アレルギーについて理解する。

授業の進め方

授業は、教科書を中心に行う。適宜、内容をよく理解するための資料配布や映像を用いる。

授業計画

第1回: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・その他の食物アレルギー
第2回:アレルギー物質の表示／特定原材料の表示・表示の注意点
第3回:その他の健康危害／ＢＳＥ・鳥インフルエンザ・農薬及び動物用医薬品等の残留
第4回:食品の安全対策／食品の安全対策とは・食品安全対策にかかわる法律
第5回:食品衛生法／目的・関係者の責務
第6回:食品衛生法／清潔衛生の原則と届け出、食品の販売禁止・営業による規制
第7回:食品安全基本法／目的・食品の安全性確保に関する基本理念・責務と役割
第8回:食品安全行政／中央組織・食品安全委員会厚生労働省・農林水産省・消費者庁、地方組織（保健所）
第9回:食品安全情報の共有／食品表示とは、食品表示法・食品表示の一元化・届出・食品表示の適用範囲と区分
第10回:食品表示基準の区分・加工食品の食品表示・生鮮食品の食品表示
第11回:その他の法律による表示／ＪＡＳ法・景品表示法・計量法、食品営業施設・設備の安全対策／
食品営業施設・設備の衛生管理・全体的な構造、配置・内部構造
第12回:手洗い設備・便所・付帯器具・建物の運営管理・施設設備・そ族・衛生害虫の駆除
第13回:給水および排水・廃棄物処理
第14回:調理従事者の健康管理・病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理（服装のポイント・衛生的習慣）
第15回:調理従事者の家族の健康チエックと届出、衛生教育の重要性、食品衛生責任者

うち、実習（30時間）を含む

授業時間外学修の方法

教科書や配布プリントなどを使用して復習する。

評価方法、基準

学期毎に行われる筆記試験によって成績を評価する。

テキスト等、必要な教材

調理師養成教育全書・調理師養成教育全書必携問題集（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品の安全と衛生・食品衛生学	2年次・前期	60時間 (実習30時間を含む)	調理技術専攻科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食と健康は、密接な関係にある。食の安心・安全性確保、そのために、食品の衛生的な取り扱い等が非常に大切であることを学ぶ。健康危害の発生を未然に防止することなど、食品衛生の基礎的な知識や調理従事者の責務などについて学び、社会で活躍できる人材を育てることを目的とする。

到達目標

人畜共通感染症（いわゆる動物由来）、食物アレルギーについて理解する。

授業の進め方

授業は、教科書を中心に行う。適宜、内容をよく理解するための資料配布や映像を用いる。

授業計画

第16回:調理作業時における安全対策／食材の衛生管理・食品の簡易鑑別法・食材を納入するときのポイント
第17回:食材の保存・管理・調理中の衛生的な取り扱い・盛り付けと客への提供・調理済み食品の配送・販売
第18回:異物の混入防止／食品中の異物・異物混入予防法
第19回:手洗い／手洗いはなぜ重要か・手洗いの考え方・手洗いのタイミング・手洗いの順序
第20回:洗浄・消毒・殺菌／食品、容器などの洗浄・殺菌と消毒
第21回:物理的方法／熱湯消毒、煮沸消毒、低温殺菌・超高温殺菌
第22回:加圧加熱殺菌・放射線殺菌・殺菌灯殺菌・ろ過除菌
第23回:化学的方法／逆性石けん・次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム・アルコール・オゾン水・電解水
第24回:自主衛生管理ＨＡＣＣＰ／ＨＡＣＣＰとは・わが国のＨＡＣＣＰに対する取り組み
第25回:ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理／ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理・ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理
第26回:ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理／衛生管理計画の作成・計画の実施・確認・記録
第27回:ＨＡＣＣＰの普及・推進
第28回:食品事故の対応／危機管理・食中毒の苦情を受けた場合・苦情内容の把握・確認・届け出
第29回:汚染物の処理方法・手順
第30回:実際に起こった食中毒の例／サルモネラ属菌・腸炎ビブリオ・病原大腸菌・ウエルシュ菌など

うち、実習（30時間）を含む

授業時間外学修の方法

教科書や配布プリントなどを使用して復習する。

評価方法、基準

学期毎に行われる筆記試験によって成績を評価する。

テキスト等、必要な教材

調理師養成教育全書・調理師養成教育全書必携問題集（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品の安全と衛生・食品衛生学	2年次・後期	30時間 (実習30時間を含む)	調理技術専攻科

担当教員名

須佐　会美

授業の概要、目的

食と健康は、密接な関係にある。食の安心・安全性確保、そのために、食品の衛生的な取り扱い等が非常に大切であることを学ぶ。健康危害の発生を未然に防止することなど、食品衛生の基礎的な知識や調理従事者の責務などについて学び、社会で活躍できる人材を育てることを目的とする。

到達目標

食中毒（化学性・寄生虫）にもこのような原因で事件が起こったり、普段何気なく食べている魚介類などにも注意を払うことが大切であることを理解する。

食の安全と衛生に関わる基礎知識として、食品と微生物の関係についてよく理解する。食品添加物の使用目的などよく理解する。

授業の進め方

授業は、教科書を中心に行う。適宜、内容をよく理解するための資料配布や映像を用いる。

授業計画

第1回:化学性食中毒／化学性食中毒の概要・過去の事例（森永ヒ素ミルク事件、カネミ油症事件）
第2回:化学性食中毒／原因物質と人体への影響・化学性食中毒の予防・ヒスタミンによる食中毒（アレルギー様）
第3回:寄生虫による食中毒／寄生虫による食中毒の概要
第4回:魚介類から感染する寄生虫／海産魚介類（アニサキス、クドア）、淡水産魚介類（顎口虫・横川吸虫）
第5回:淡水産魚介類（肝吸虫・日本海裂頭条虫）、淡水産カニ類（肺吸虫）
第6回:食肉から感染する寄生虫／旋毛虫・有鉤条虫・無鉤条虫・トキソプラズマ・サルコシステイス
第7回:野菜類から感染する寄生虫／回虫・赤痢アメーバ・肝蛭・鞭中・ズビニ鉤虫
第8回:飲料水から感染する寄生虫／クリプトスポリジウム・エキノコックス
第9回:寄生虫による食中毒の予防、経口感染症／経口感染症とは・経口感染症と食中毒の関係
第10回:経口感染症／人畜共通感染症・経口感染症の予防
第11回:自然毒食中毒／動物性自然毒・フグ中毒・イシナギ・シガテラ・貝毒
第12回:自然毒食中毒／植物性自然毒・有毒植物・ビルマ豆・ドクゼリ・トリカブト
第13回自然毒食中毒／:植物性自然毒・ジャガイモ・青うめ・ギンナン・有毒キノコ
第14回:実習１食器洗浄後の汚れの状態の検査、食肉・魚介類の鮮度判定（官能検査とＰＨのチェック
第15回:実習2水道水の残留塩素測定、消毒液（次議亜塩素酸ナトリウム）の作り方

この他、学期末試験の準備を行う。

授業時間外学修の方法

教科書や配布プリントなどを使用して復習する。

評価方法、基準

学期毎に行われる筆記試験によって成績を評価する。

テキスト等、必要な教材

調理師養成教育全書・調理師養成教育全書必携問題集（公益社団法人全国調理師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理理論と食文化概論・調理学総論	2年次・前期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名

遠田　悦子

授業の概要、目的

調理方法や技術には、必ず科学的根拠が存在する。どう調理するかには何かしらの科学的な裏付けがあり、調理を上手にすることの原理になっている。授業を通して調理技術に関する原理を学び、理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することで調理の幅を広げられるようになることを目的とする。また異文化との交流によって変化する食文化をグローバルな視野でとらえることの必要性について理解を深める。

到達目標

・食べ物のおいしさとは何かを考え、おいしさを構成する要因について理解する。
・調理の基本操作の種類を学び、それぞれの操作に適する食材を選択できるようになる。
・様々な食品の性質と調理による変化を捉え、実際の調理に活用できるようになる。
・日本の食文化と各国の食文化を学び、基礎知識を身につける。

授業の進め方

教科書を中心に進め、参考資料、プリントの活用、映像資料などの活用を行い授業を展開する。

授業計画

第1回：食品の調理科学　その他の食品①～調味料
第2回：食品の調理科学　その他の食品②～ゲル状食品
第3回：調理設備・設備とは
第4回：調理器具①～非加熱調理器具
第5回：調理器具②～加熱調理器具
第6回：調理器具③～その他
第7回：食器・容器～食器・容器の種類と特徴
第8回：調理と熱源～種類と特徴
第9回：食と文化　～食文化の成り立ち
第10回：多様な食文化①　～宗教と食物禁忌
第11回：多様な食文化②　～食法・調理法の多様性
第12回：食文化の共通化と国際化①　～食の伝播と変容・食の国際化
第13回：食文化の共通化と国際化②　～食生活の変容・世界の食事情
第14回：日本の食文化史①　原始～中世
第15回：日本の食文化史②　近世～現代

授業時間外学修の方法

普段から食に関する話題に関心を持ち、また、食品店では何が並んでいるかなど、自分の目で見て考えることが日常的に出来ることが望ましい

評価方法、基準

定期試験（８０％）、授業時に行う小テスト、提出物、授業態度（２０％）により評価する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編　④調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）
・「新調理師養成教育全書必修編　⑤調理実習」（全国調理師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理理論と食文化概論・調理学総論	2年次・後期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名

遠田　悦子

授業の概要、目的

調理方法や技術には、必ず科学的根拠が存在する。どう調理するかには何かしらの科学的な裏付けがあり、調理を上手にすることの原理になっている。授業を通して調理技術に関する原理を学び、理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することで調理の幅を広げられるようになることを目的とする。また異文化との交流によって変化する食文化をグローバルな視野でとらえることの必要性について理解を深める。

到達目標

・食べ物のおいしさとは何かを考え、おいしさを構成する要因について理解する。
・調理の基本操作の種類を学び、それぞれの操作に適する食材を選択できるようになる。
・様々な食品の性質と調理による変化を捉え、実際の調理に活用できるようになる。
・日本の食文化と各国の食文化を学び、基礎知識を身につける。

授業の進め方

教科書を中心に進め、参考資料、プリントの活用、映像資料などの活用を行い授業を展開する。

授業計画

第1回：日本料理の食文化
第2回：行事食と郷土料理
第3回：食生活の現状と未来
第4回：世界の料理と食文化①　西洋料理の食文化
第5回：世界の料理と食文化②　中国とその他の国の食文化
第6回：世界の料理と食文化③　イタリアの地方料理と食材
第7回：世界の料理と食文化④　フランスの地方料理と食材
第8回：世界の料理と食文化⑤　中国の地方料理と食材
第9回：日本の料理と食文化①　年中行事と食
第10回：日本の料理と食文化②　地方の食材
第11回：日本料理の種類と特徴
第12回：日本料理の調理例と調理用語
第13回：西洋料理の器具と調理法
第14回：西洋料理の食材
第15回:　西洋料理　各国の献立構成

授業時間外学修の方法

普段から食に関する話題に関心を持ち、また、食品店では何が並んでいるかなど、自分の目で見て考えることが日常的に出来ることが望ましい

評価方法、基準

定期試験（８０％）、授業時に行う小テスト、提出物、授業態度（２０％）により評価する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編　④調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）
・「新調理師養成教育全書必修編　⑤調理実習」（全国調理師養成施設協会）

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
フードサービス実習・サービス演習	2年次・前期	20時間	調理技術専攻科

担当教員名	※実務経験のある教員はその主な実務経験
花田　昌寿・内海　美風	花田：ホテル１８年勤務 内海：ホテル・バー１２年勤務

授業の概要、目的

２年次から始まる各専攻科のレストラン実習に対応すべく、技術とサービス・マナーの向上を目的とする。

到達目標

・実技試験やレストラン実習にスムーズに入り込める。
・現場と変わらない接客マナーを身に付けられる。

授業の進め方

授業は板書と実践を取り入れ実際の動きや姿勢、心構えを身に付ける。

授業計画

第1回：実践練習①プレート・サービス　３枚・４枚持ちの練習
第2回：イタリア料理・日本料理・中国料理　各料理の専門用語について。
第3回：お酒について①醸造酒・蒸留酒・混成酒
第4回：お酒について②ワイン
第5回：実践練習②テーブル・サービス
第6回：実践練習③テーブル・サービス
第7回：実技試験について　・内容説明と練習
第8回：実技試験練習
第9回：実技本試験
第10回：実践練習④ロシアン・サービス（サーバーの使い方）

授業時間外学修の方法

学習後、学校内または自宅で身近なお皿を使い持ち方などを反復練習する。

評価方法、基準

学期末に行われる実技試験により評価する。

テキスト等、必要な教材

ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理に関する国際コミュニケーション・国際文化	2年次・前期	25時間	調理技術専攻科

担当教員名

スキアーヴォ・デニス　　范　業祺
実習担当教員、フランス特別講師

授業の概要、目的

近年、多くの外国人観光客が北海道を訪れ、その自然や食事を楽しんでいる。これからの調理師にとって、国際的な素養や意識が求められる。そこでこの授業を通して、レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。また、世界の食文化だけでなく、我が国の食文化を今一度学び、日本の食文化を世界に発信できる人材を育成する。

到達目標

・外国語（フランス語・イタリア語・中国語）のメニューが読め、内容が理解できる。
・様々な国の料理を学ぶことで、その国の嗜好や歴史を感じ取ることができる。
・外国の方々と交流を持ち、互いの食文化を尊重できるように、日本の食文化への理解を深める

授業の進め方

語学については講義の形式、調理については実習の形式で行う。詳細は授業時に案内する。

授業計画

以下の内容を学ぶ。時期等は不特定で複数回行う為、内容のみ示す。

〇フランス語／イタリア語　（担当：デニス）
・あいさつ、数字、曜日、肉、魚
・乳製品、お菓子、パン
・野菜、果物、砂糖、卵
・器具、動作
・あいさつ、数字、果物（イタリア語）

〇中国語　（担当：范）
・あいさつ、調理用品
・味覚について、切り方
・調理料
・中国料理の食材
・野菜類

〇フランス特別授業にてフランスの食文化を体感する
・1年次で学んだレシピより1つ上の難易度のレシピを勉強する
・フランスの伝統的な調理の手法と最新の調理の手法について
・フランスの食材について
・フランス人の講師による直接指導で本場の技術やコミュニケーションを図る

評価方法、基準

出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材

語学についてはプリント資料を配布する。
実習：実習衣一式、包丁等一式

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理に関する国際コミュニケーション ・国際文化	2年次・後期	15時間	調理技術専攻科

担当教員名
スキアーヴォ・デニス　　范　業祺
実習担当教員

授業の概要、目的
近年、多くの外国人観光客が北海道を訪れ、その自然や食事を楽しんでいる。これからの調理師にとって、国際的な素養や意識が求められる。そこでこの授業を通して、レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。また、世界の食文化だけでなく、我が国の食文化を今一度学び、日本の食文化を世界に発信できる人材を育成する。

到達目標
・様々な国の料理を学ぶことで、その国の嗜好や歴史を感じ取ることができる。
・外国の方々と交流を持ち、互いの食文化を尊重できるように、日本の食文化への理解を深める

授業の進め方
実習形式で行う。レシピは始業前に配布する。それ以外の形式で行う際は別途伝える。

授業計画
以下の内容を学ぶ。時期等は不特定で複数回行う為、内容のみ示す。

〇イタリアの食文化／中国の食文化を学ぶ
・イタリア人／中国人講師による直接指導で本場の技術やコミュニケーションを図る

〇中国料理授業で中国食文化を体感する
・1年次で学んだレシピより1つ上の難易度のレシピを勉強する
・中国の伝統的な調理の手法と最新の調理の手法について
・中国料理の食材について

〇日本料理授業で和食文化を学ぶ
・1年次で学んだレシピより1つ上の難易度のレシピを勉強する
・日本懐石の伝統的な調理の手法と最新の調理の手法について
・京料理の食材について

〇西洋料理授業で西洋食文化を体感する
・1年次で学んだレシピより1つ上の難易度のレシピを勉強する
・西洋の伝統的な調理の手法と最新の調理の手法について
・西洋料理の食材について

評価方法、基準
出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材
・実習衣一式　　・包丁等一式　　・クリアファイル（レシピホルダー：日本、西洋、中国）

備考

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
経営学	2年次・後期	20時間	調理技術専攻科

担当教員名

鈴木　千春　他

授業の概要、目的

経営学は、経済とよく似た事象を研究の対象にする学問です。だが、今日の経済事情を理解するためには、経済学の方法によるだけでは解く事の出来ない困難な実際上の諸問題が生じたので、これを解明しょうと発展してきた学問である。経営学・企業経営・フードビジネスについて学び、経営者として必要なことを習得する。

到達目標

企業は、それぞれ理念や方針、ビジョンを持っている。そして、その組織に適した形態や戦略で活動し、企業の利益を生むと同時に社会的責任を果たしている。企業の形態にはどのようなものがあるか、経営者に必要なものは何か、人材はどのようにして育てるのかなど企業経営全般について学びぶとともに、経営戦略につても触れていきます。

授業の進め方

授業は板書及びプロジェクター利用で行う。適宜、プリント資料や映像を用いて更なる理解を促す。

授業計画

第1回：オリエンテーション、経営学とは
第2回：企業組織と経営
第3回：企業の役割
第4回：経営者として必要なこと
第5回：組織のあり方・組織の種類
第6回：「利益」の種類と求め方
第7回：飲食業の価値を決める三要素
第8回：経営者＆店長のマネジメント
第9回：店長のマネジマントの基本
第10回：歩留まり・原価計算

授業時間外学修の方法

配布テキスト資料、映像などを用いて復習をする。詳細は授業時に説明する。

評価方法、基準

学期毎に行われる定期試験と小テストによる成績評価。

テキスト等、必要な教材

配布テキスト資料、電卓、ノート。

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
その他・総合演習	2年次・前期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名	※実務経験のある教員はその主な実務経験
太田　克彦　（カクテル） 佐々木　恵　（ワイン） 小野　恵美　（礼法） 村井　美香子　（紅茶） 遠藤　由香利　（中国茶） 井上　鉄也　（コーヒー）　ほか	太田：ホテル・バーに２０年間勤務、バーのオーナー 佐々木：ホテル等にてソムリエとして従事 小野：茶道裏千家の準教授として指導 村井：紅茶教室を主宰 遠藤：中国茶の輸入・販売業 井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタとして勤務

授業の概要、目的

飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習に於いては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。

到達目標

・飲材の特徴を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。
・飲食業に不可欠な商品であることを認識し、その重要性を考えることができる。

授業の進め方

授業は板書、映像、プリント資料を使い実習を交え理解を促す。

授業計画

以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。

カクテル：カクテルの知識、技法、作り方を行う。

礼法：茶道の作法を身に付けお茶を点てる。

ワイン：スパークリング・ワインの特徴を知りコルクの抜き方、注ぎ方を学ぶ。

紅茶：淹れ方、アレンジ・ティーの作り方、試飲

中国茶：淹れ方、複数の茶葉の飲み比べ

コーヒー：エスプレッソ・コーヒーの特徴を知る。淹れ方、試飲

授業時間外学修の方法

配布したプリントなどを用いて復習する。

評価方法、基準

出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材

プリント、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容･授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
その他・総合演習	2年次・後期	30時間	調理技術専攻科

担当教員名	※実務経験のある教員はその主な実務経験
太田　克彦　（カクテル） 佐々木　恵　（ワイン） 小野　恵美　（礼法） 村井　美香子　（紅茶） 遠藤　由香利　（中国茶） 井上　鉄也　（コーヒー）　ほか	太田：ホテル・バーに２０年間勤務、バーのオーナー 佐々木：ホテル等にてソムリエとして従事 小野：茶道裏千家の準教授として指導 村井：紅茶教室を主宰 遠藤：中国茶の輸入・販売業 井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタとして勤務

授業の概要、目的

飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習に於いては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。

到達目標

・飲料の特徴を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。
・飲食業に不可欠な商品であることを認識し、その重要性を考えることができる。

授業の進め方

授業は板書、映像、プリント資料を使い実践を交え理解を促す。

授業計画

以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。

カクテル：カクテルの知識、技法、作り方を行う。

礼　　法：茶道の作法を身に付け、お茶を点てる。

ワイン　：フランス、イタリアワイン（白・赤）の知識を付け、抜栓、注ぎ方、グラスの扱い方を学ぶ。

紅　　茶：淹れ方、アレンジ・ティーの作り方、試飲

中国茶　：淹れ方、複数の茶葉の飲み比べ

コーヒー：エスプレッソ・コーヒー、デザイン・カプチーノの作り方

授業時間外学修の方法

配布したプリントなどを用いて復習する。

評価方法、基準

出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。

テキスト等、必要な教材

プリント、ノート

備考

2025年度　　光塩学園調理製菓専門学校　シラバス

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
高度調理技術実習・専門実習	2年次・前期 2年次・後期	前期：230時間 後期：220時間	調理技術専攻科

担当教員名

大野　浩平　（専門調理師）
野村　一正　（専門調理師）
後明　祐希　（専門調理師）
鳴海　えみり（専門調理師）

他、実習非常勤講師

※実務経験のある教員はその主な実務経験

大野：ホテル日本料理4年、給食1年
野村：ホテル洋食7年、レストラン4年
後明：ホテル洋食9年、レストラン3年
鳴海：ホテル中国2年7ヶ月

調理師として従事

・1年次に習得した基本的な調理技法や素材などの知識に基づいて応用力を身につける。
・さまざまな食材や調理法を幅広く学ぶことで専門的な技術をさらに向上させる。
・レストランなどでの実習で提供、接遇することを想定したオペレーションとサービスを学ぶ。

到達目標

・高度な調理技術や食材の調理法を自身が展開できる力を身につける。

授業の進め方

実習形式で行う。レシピは始業前に配布する。それ以外の形式で行う際は別途伝える。

授業計画

授業内容は別途。

授業時間外学修の方法

授業で学修したことを自宅や実習室（開放時）で反復する。

評価方法、基準

1、前期実技テスト　　2、課題レポート　　にて、合格基準点数を満たしている事

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編　⑤調理実習」（全国調理師養成施設協会）
・実習衣一式　　・包丁等一式　　・クリアファイル（レシピホルダー：日本、西洋、中国）

備考

2025年　前期・後期　調理技術専攻科2年

科目名	専門実習（日本料理1）
単元	講義内容と目的
1	＜専門実習オリエンテーション＞ ・一年間の授業の方向性、目的を伝える ・学生個人の目標の設定や確認、他 以上を就職に向けての指導に役立てる
2	＜基本調理①包丁の研ぎ方＞ ・片刃という日本料理独特の包丁の特徴、用途、手入れ法などの再確認 「桂剥き」
3	＜基本調理②　出汁について＞ ・日本料理の基本である旨みの復習 ・２種類の水（軟水、硬水）を使い旨みの違いを確認 「お吸物（清汁仕立て・上澄み仕立て）」
4	＜基本調理③　卵料理＞ ・調理の基本である卵料理について ・卵の特性を改めて見直し調理に生かす 「出汁巻き玉子」「玉子焼きの応用」
5	＜基本調理④　５枚卸し＞ ・魚の構造、三枚おろしの基礎を再確認し、5枚卸しの基礎を学ぶ 「鰈のから揚げ」　「鰈の焼き物」
6	＜基本調理⑤　飾り剥き＞ ・基本的な飾り剥きの再確認と練習 「人参（桜・梅・紅葉）南京（木の葉）里芋（六方）」
7	＜基本調理⑥　煮物＞ ・飾り剥き授業で使用した野菜の下処理から含め煮まで、煮炊きの基礎の再確認 「野菜含め煮、海老黄味煮」
8	＜基本調理⑦　焼物＞ ・基本的な串の打ち方、焼き物の火加減、合せタレの種類についての再確認 「鰆の柚庵焼き、照り焼き」
9	＜基本調理⑧　蒸物＞ ・他の加熱法との比較、特徴などの基礎を再確認。演出法を学ぶ 「はす蒸し、じょうよ蒸し」

科目名	専門実習（日本料理2）
単元	講義内容と目的
10	＜基本調理⑨　野菜の下処理＞ ・春野菜や山菜など灰汁の強い食材の下処理の仕方について学ぶ 「山菜炊き込みごはん」「蕗の白和え」
11	＜基本調理⑩　揚げ物＞ ・揚げ方、油の温度管理、衣の堅さ等を基本の天婦羅で再確認をする 「山菜天婦羅」
12	＜基本調理⑪　寄せ物＞ ・寒天やゼラチン、くず粉を用いて材料によっての使い方や凝固する温度、出来上がりの感触などの違いについて学ぶ ・ゼラチンの許容保水率、寒天の固まる仕組みなどを学ぶ
13	＜基本調理⑫　お造り＞ ・周りを海に囲まれた日本独自の料理で、素材そのもののうまさを味わう料理なのでその魚に適した下処理法や調理法、あしらいや漬けタレについて再確認する 「漬け鮪」「帆立の焼き霜作り」
14	＜基本調理⑬　松花堂弁当＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込み、一品料理と弁当(盛り込み料理)の違いの再確認
15	＜食材について学ぶ①　穴子料理＞ ・穴子の捌き方、調理法を学ぶ 「穴子天丼」「穴子天ぷら」
16	＜食材について学ぶ②　鮎料理＞ ・鮎の捌き方、串の打ち方、調理法を学ぶ 「鮎の塩焼き」「鮎のから揚げ」
17	＜食材について学ぶ③　烏賊料理＞ ・烏賊の捌き方、調理法を学ぶ 「烏賊飯」「塩辛の作り方」
18	＜食材について学ぶ④　鯛料理＞ ・鯛の捌き方、調理法を学ぶ 「姿盛り」「兜煮」「鯛茶漬け」

科目名	専門実習（日本料理3）
単元	講義内容と目的
19	＜食材について学ぶ⑤　鱧料理＞ ・鱧の卸し方・調理法を学ぶ
20	＜食材について学ぶ⑥　毛蟹料理＞ ・毛蟹の捌き方・調理法を学ぶ
21	＜食材について学ぶ⑦　鰹料理＞ ・鰹の捌き方・調理法を学ぶ 「鰹の叩き」
22	＜食材について学ぶ⑧　鮭料理＞ ・鮭の捌き方、調理法を学ぶ 「鮭のサラダ巻き」「鮭のちゃんちゃん焼き風」「石狩鍋」
23	＜食材について学ぶ⑨　鱈料理＞ ・鱈の捌き方、調理法を学ぶ 「柚香蒸し」「雲子の天麩羅」
24	＜食材について学ぶ⑩　河豚料理＞ ・河豚の捌き方、調理法を学ぶ 「薄作り」「水炊き」
25	＜節供料理について学ぶ①　端午の節句＞ ・日本料理の中で極めて重要なテーマである「季節感」について学ぶ ・旬を盛り、季節を演出するために各季節、各月についての様々な知識を材料、料理をもとに学ぶ
26	＜節供料理について学ぶ②　七夕の節句＞ ・日本料理の中で極めて重要なテーマである「季節感」について学ぶ ・旬を盛り、季節を演出するために各季節、各月についての様々な知識を材料、料理をもとに学ぶ
27	＜節供料理について学ぶ③　重陽の節句＞ ・日本料理の中で極めて重要なテーマである「季節感」について学ぶ ・旬を盛り、季節を演出するために各季節、各月についての様々な知識を材料、料理をもとに学ぶ

科目名	専門実習（日本料理4）
単元	講義内容と目的
28	＜節供料理について学ぶ④　人日の節句＞ ・日本料理の中で極めて重要なテーマである「季節感」について学ぶ ・旬を盛り、季節を演出するために各季節、各月についての様々な知識を材料、料理をもとに学ぶ
29	＜節供料理について学ぶ⑤　上巳の節句＞ ・日本料理の中で極めて重要なテーマである「季節感」について学ぶ ・旬を盛り、季節を演出するために各季節、各月についての様々な知識を材料、料理をもとに学ぶ
30	＜日本料理の専門職について学ぶ①　寿司＞ ・基本の握り方の確認 ・ネタに鮪を使い部位の説明、利用法、卸し方なども学ぶ ・カウンターでの立ち振る舞いを学ぶ 「握り寿司」
31	＜日本料理の専門職について学ぶ②　鉄板焼き＞ ・食材の下処理、鉄板カウンターの使い方を学ぶ ・カウンターでの立ち振る舞い、食材の火の通し加減について学ぶ 「ステーキ」
32	＜大量料理について学ぶ①　天ぷら盛り合わせの仕込み＞ ・大量調理をする上の仕込みの注意点、食材の保存方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、食材の適切な下処理、適切な保存を身につける 「天ぷら盛り合わせの材料の下処理」
33	＜大量料理について学ぶ②　天ぷら盛り合わせの提供＞ ・大量調理をする上の適切な火加減、料理の管理方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、提供時間を設定することで、調理の流れを身につける 「天ぷら盛り合わせ」
34	＜大量料理について学ぶ③　折詰弁当の仕込み＞ ・大量調理をする上の仕込みの注意点、食材の保存方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、食材の適切な下処理、適切な保存を身につける ・仕出し料理や持ち帰りの惣菜・弁当について学ぶ 「折詰弁当の仕込み」
35	＜大量料理について学ぶ④　折詰弁当の提供＞ ・大量調理をする上の適切な火加減、冷却、料理の管理方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、提供時間を設定することで、調理の流れを身につける ・仕出し料理や持ち帰りの惣菜・弁当についての包装について学ぶ 「折詰弁当の提供」
36	＜大量料理について学ぶ⑤　太巻き・稲荷寿司の仕込み＞ ・大量調理をする上の仕込みの注意点、食材の保存方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、食材の適切な下処理、適切な保存を身につける 「太巻き・稲荷寿司の仕込み」

科目名	専門実習（日本料理5）
単元	講義内容と目的
37	＜大量料理について学ぶ⑥　太巻き・稲荷寿司の提供＞ ・大量調理をする上の適切な火加減、冷却、料理の管理方法について学ぶ ・喫食数及び仕込み数を把握し、提供時間を設定することで、調理の流れを身につける 「太巻き・稲荷寿司の提供」
38	＜製パンについて学ぶ＞ ・パンを通して発酵のメカニズムについて学ぶ ・調理パンを通してパンとお惣菜の相性について考える
39	＜洋菓子について学ぶ＞ ・洋菓子の技術を用いて日本の食材との組み合わせを考える ・甘味・水菓子の幅を広げる
40	＜和菓子について学ぶ＞ ・上生菓子の練り切りについて学ぶ ・着色の注意点、包餡、三角ベラの技術についてを学ぶ 「練り切り」
41	＜日本料理特別授業　京料理について＞ ・京都から講師を招き京料理の授業 ・日本を代表する京料理や食文化について学ぶ 「京料理」
42	＜前期実技試験＞ ・基本の料理を仕込みから盛り付けまで行う 「鰺の姿づくり」「出汁巻き玉子」
43	＜後期実技試験＞ ・基本の料理を仕込みから盛り付けまで行う 「鰺の姿づくり」「カニの砧巻き」
44	＜応用調理①　松花堂弁当の仕込み＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込む ・食材の適切な下処理、適切な保存を身につける ・旬の食材や季節感の演出について学ぶ
45	＜応用調理②　松花堂弁当の仕上げ＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込み、旬の食材や季節感の演出について学ぶ ・食材の適切な加熱及び冷却、適切な料理の管理方法を身につける

科目名	専門実習（日本料理6）
単元	講義内容と目的
46	＜応用調理③　松花堂弁当の仕込み＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込み、旬の食材や季節感の演出について学ぶ ・食材の適切な下処理、適切な保存を身につける ・展示作品を意識し、食材の大きさ、盛り込み方などお客様の視点の変化について学ぶ
47	＜応用調理④　松花堂弁当の仕上げ＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込み、旬の食材や季節感の演出について学ぶ ・食材の適切な加熱及び冷却、適切な料理の管理方法を身につける ・展示作品を意識し、食材の大きさ、盛り込み方などお客様の視点の変化について学ぶ
48	＜応用料理①　懐石料理　点心の仕込み＞ ・茶事の料理について学ぶ ・食材の適切な下処理、適切な保存を身につける
49	＜応用料理②　懐石料理　点心の仕上げ＞ ・茶事の料理について学ぶ ・略式懐石として大徳寺縁高重箱に料理を盛り込む
50	＜応用料理③　懐石料理　点心の仕込み＞ ・茶事の料理についての確認 ・食材の適切な下処理、適切な保存を身につける ・旬の食材や季節感の演出について学ぶ
51	＜応用料理④　懐石料理　点心の仕上げ＞ ・茶事の料理についての確認 ・略式懐石として大徳寺縁高重箱に料理を盛り込む ・旬の食材や季節感の演出について学ぶ
52	＜応用料理⑤　剥き物＞ ・料理の演出用の剥き物の作り方、利用法を学ぶ 「南京魚籠」
53	＜応用料理⑥　一汁三菜の仕込み＞ ・主食の飯に対して汁物一品とおかず三品の組み合わせ ・和食献立の基本となる形についての復習 ・旬の食材や季節感についてお膳の上での演出について学ぶ
54	＜応用料理⑦　一汁三菜の仕上げ＞ ・主食の飯に対して汁物一品とおかず三品の組み合わせ ・和食献立の基本となる形についての復習 ・旬の食材や季節感についてお膳の上での演出について学ぶ

科目名	専門実習（日本料理7）
単元	講義内容と目的
55	＜応用料理⑧　一汁三菜の仕込み＞ ・主食の飯に対して汁物一品とおかず三品の組み合わせ ・和食献立の基本となる形についての復習 ・旬の食材や季節感についてお膳の上での演出について学ぶ
56	＜応用料理⑨　一汁三菜の仕上げ＞ ・主食の飯に対して汁物一品とおかず三品の組み合わせ ・和食献立の基本となる形についての復習 ・旬の食材や季節感についてお膳の上での演出について学ぶ
57	＜レストラン調理①　オリエンテーション＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ
58	＜レストラン調理②　仕込み＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービス、食事を通して 　レストラン体験をして客席から見たレストランについて学ぶ
59	＜レストラン調理③　営業＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービスを通して 　実際にお客様をお招きしてレストラン営業 　「PDCA」の考え方について学ぶ
60	＜レストラン調理④　オリエンテーション＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ
61	＜レストラン調理⑤　仕込み＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービス、食事を通して 　レストラン体験をして客席から見たレストランについて学ぶ
62	＜レストラン調理⑥　営業＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービスを通して 　実際にお客様をお招きしてレストラン営業 　「PDCA」の考え方の復習
63	＜レストラン調理⑦　オリエンテーション＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ

科目名	専門実習（日本料理8）
単元	講義内容と目的
64	＜レストラン調理⑧　仕込み＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービス、食事を通して 　レストラン体験をして客席から見たレストランについて学ぶ
65	＜レストラン調理⑥　営業＞ ・レストラン実習について ・仕込みの流れ、営業の流れについて学ぶ ・料理の作り手、サービスを通して 　実際にお客様をお招きしてレストラン営業 　「PDCA」の考え方から「STPD」の考え方に移行する
66	＜一年の総まとめ＞ ・一汁三菜を松花堂弁当に盛り込み、旬の食材や季節感の演出について表現する ・食材の適切な加熱及び冷却、適切な料理の管理方法を身につける ・展示作品を意識し、食材の大きさ、盛り込み方などお客様の視点の変化について 　考える

2025年　前期・後期　調理技術専攻科2年

科目名	専門実習（中国料理1）
単元	講義内容と目的
1	＜専門実習オリエンテーション＞ ・一年間の授業の方向性、目的を伝える ・学生個人の目標の設定や確認、他 以上を就職に向けての指導に役立てる
2	＜春の薬膳料理＞ ・四季の薬膳料理＜春＞を学ぶ
3	＜汎用油調味料の作り方＞ ・辣油、鶏油、酒醸、豉汁、甜麺醤
4	＜大根を片・絲・末・丁・条に切る＞ ・調理の基本である刀工の技術を付けるための授業(年間数回行う) ・1人大根1本
5	＜刀工の基本＞ ・人参の飾り切りと椎茸の細切りを多量行う(給食で使用する)
6	＜給食用のあんかけ焼きそばの麺を焼く＞ ・鍋を使っての基本技術を身につけるための授業 ・約350枚を人数(13名)で焼く 　それぞれの刀工技術が身につく
7	＜炸の応用＞ ・油を加熱媒体とした食材への火の通し方 「脆皮炸蟹柳」 「大紅脆皮鶏」
8	＜レストラン対策メニュー①＞ ・二回行うレストランの提供内容をデモンストレーション、実習をして理解する
9	＜大量料理＞ ・給食「蟹肉炒飯」350食を13人で作り料理作りの一連の流れを学ぶ

科目名	専門実習（中国料理2）
単元	講義内容と目的
10	＜鹹点心の応用＞ ・広東点心を深く学ぶ 「羅白絲酥餅」 「韮菜帯子餃」 「叉焼腐皮捲」
11	＜レストラン対策メニュー②＞ ・二回行うレストランの提供内容をデモンストレーション、実習をして理解する
12	＜レストラン対策メニュー③＞ ・二回行うレストランの提供内容をデモンストレーション、実習をして理解する
13	＜北京料理の基本＞ ・北京地方の文化の特色を学びながら料理を学ぶ 「鍋把海鮮」 「家常魷花」
14	＜大量調理の準備＞ ・ザーサイをみじん切り、豚挽き肉を炒める 　翌日の大量調理の仕込みを丁寧に行う訓練
15	＜大量調理＞ ・給食「搾菜肉末炒飯」350食を13人で作り料理作りの一連の流れを学ぶ
16	＜四川料理の基本①＞ ・四川の唐辛子について(種類) 「紅白肉絲」 「辣子鶏」
17	＜レストラン対策メニュー④＞ ・二回行うレストランの提供内容をデモンストレーション、実習をして理解する
18	＜冬瓜料理二種＞ ・同じ食材を使った料理を通し、味・見た目・感触などの変化を学ぶ 「蟹扒肉液釀白球」 「金華白玉捲」

科目名	専門実習（中国料理3）
単元	講義内容と目的
19	＜薬膳料理＞ ・夏の薬膳について ・体の気血水、五行説の考え方 ・アンチエージング 「五味子煎肉」「冬瓜海扇湯」 「芥末沙律」「ハイビスカスティー」
20	＜中国特級厨師による技法の習得＞ ・中国古来の技術と特色 「文思豆腐」 「鍋包肉」
21	＜広東料理の応用①＞ ・夏の食材を使って調理する 「香菇花枝湯」 「蝦醤小棠菜」
22	＜レストラン営業仕込み＞ ・翌日のレストラン実習の準備 ・精度の高い仕込み作業を目標とする
23	＜レストラン営業＞ ・一般のお客様を迎えて調理・サービスに分かれて営業する 卒業後のための実践授業
24	＜月餅＞ ・月餅の歴史、由来、作り方を学ぶ ・餡二種、生地を作る
25	＜月餅＞ ・中秋節に合わせ販売。「五仁月餅」「蓮蓉月餅」を作る
26	＜炒の調理法の応用＞ ・「油爆」を重点的に学ぶ 「油爆魷魚花」 「黒醋炸丸子」
27	＜レストラン営業仕込み＞ ・翌日のレストラン実習の準備 ・精度の高い仕込み作業を目標とする

科目名	専門実習（中国料理4）
単元	講義内容と目的
28	＜レストラン営業＞ ・一般のお客様を迎えて調理・サービスに分かれて営業する 卒業後のための実践授業
29	＜魚料理の応用①＞ ・鮮魚の使い方を学ぶ 「豉汁五彩炒魚絲」 「芫茜皮蛋魚片湯」
30	＜秋の薬膳＞ ・四季の薬膳料理＜秋＞を学ぶ 「山椒双鮮」 「紅奶蚧白菜」 「金針連鍋湯」 「梨汁」
31	＜内臓料理＞ ・内臓の下処理方法を学ぶ 「姜葱爆猪潤」 「杏汁燉白肺」
32	＜四川料理の基本②＞ ・芝麻醤の作り方、魚香とは？ 「担担麺」 「魚香肉片」 「芙蓉蟹肉」
33	＜魚料理の応用②＞ 「薬膳糖醋魚片」 「柱候豆腐魚腩保」
34	＜ベーシックメニュー＞ ・古くに日本へ伝わった料理の背景を探る 「搾菜肉絲」 「抜絲萍果」
35	＜広東料理の応用②＞ ・新派広東料理を学ぶ 「辣酒魚豆腐」 「蜂巣瑶柱酥」
36	＜中国特級厨師の調理技法を学ぶ＞ 「清炸菊花鶏胗」 「秋菊桂花大蟹」

科目名	専門実習（中国料理5）
単元	講義内容と目的
37	＜広東料理の応用③＞ 「脆皮炸鮮奶」 「咸魚肉餅保仔飯」
38	＜広東料理の応用④＞ 「翡翠麒麟魚球」 「金銀蛋蒜子菠菜」
39	＜広東料理の応用⑤＞ 「七彩炒牛肉絲」 「桂花酒釀湯丸」
40	＜広東料理の応用⑥＞ 「風沙三文魚」 「玉簪明蝦球」
41	＜発酵食材を使って＞ 「鹹魚鶏粒豆腐保」 「大馬站」
42	＜上海料理の基本＞ 「百合蝦仁」 「紅焼牛舌」
43	＜レストラン営業仕込み＞ ・翌日のレストラン実習の準備 ・精度の高い仕込み作業を目標とする
44	＜レストラン営業＞ ・一般のお客様を迎えて調理・サービスに分かれて営業する 卒業後のための実践授業
45	＜冬の薬膳＞ ・寒い季節に体を温める薬膳料理 「椒麻茄子」 「陳皮蝦仁」 「紅花菜末湯」 「肉桂杜仲茶」

科目名	専門実習（中国料理6）
単元	講義内容と目的
46	＜点心の応用①＞ ・広東料理の最新の点心を学ぶ 「蟹黄焼売」 「蜂巣芋角」
47	＜点心の応用②＞ ・広東料理の最新の点心を学ぶ 「花巻」 「芒果凍布甸」 「潮州蒸粉果」
48	＜大量料理実習＞ ・鍋振りの基本技術を身につけるための授業 「海鮮炒麺」 「蝦子海参」
49	＜上海料理の応用＞ ・上海料理の煮込み料理を学ぶ 「奶油鮮貝」 「蝦子海参」
50	＜大量調理＞ ・鍋使いの習得 「天津飯」
51	＜新派中国料理＞ ・卒業生をシェフに招き、若い発想の料理を伝えていく
52	＜気血水の薬膳＞ 「紅棗明蝦」 「十全大補湯」 「神仙粥」 「陳皮のホットミルク」
53	＜広東料理の応用⑦＞ 「原隻鹿筋鮮鮑魚」 「碧緑XO醤炒双鮮」
54	＜四川料理の応用＞ ・豆板醤の加工 「干扁牛肉」 「紅焼白菜」 「辣椒魚」

科目名	専門実習（中国料理7）
単元	講義内容と目的
55	＜拼盆＞ ・中国料理の前菜の応用 ・お皿の上に絵を描く拼盆の作り方や特殊食材の扱い方を学ぶ
56	＜レストラン営業仕込み＞ ・翌日のレストラン実習の準備 ・精度の高い仕込み作業を目標とする
57	＜レストラン営業＞ ・一般のお客様を迎えて調理・サービスに分かれて営業する 卒業後のための実践授業
58	＜レストラン営業仕込み＞ ・翌日のレストラン実習の準備 ・精度の高い仕込み作業を目標とする
59	＜レストラン営業＞ ・一般のお客様を迎えて調理・サービスに分かれて営業する 卒業後のための実践授業
60	＜前期実技テスト対策授業＞ ・野菜の基本切り ・包丁技術の熟練度をはかる
61	＜前期実技テスト＞ ・野菜の基本切り ・包丁技術の熟練度をはかる
62	＜後期実技テスト対策授業＞ ・丸鶏の解体と調理 ・包丁技術及び調理技術の熟練度をはかる
63	＜後期実技テスト＞ ・丸鶏の解体と調理 ・包丁技術及び調理技術の熟練度をはかる

2025年　前期・後期　調理技術専攻科2年

科目名	専門実習（西洋料理1）	
単元	講義内容と目的	
1	＜専門実習オリエンテーション＞ ・二年次のカリキュラムを配布して、終了までの内容と目的をしっかり認識して学習に望む	・プリント配布 ・フランス語の食材、器具について（プリントより）
2	＜基本技術について１＞ ・骨スキ包丁の使い方 ・料理を作るポイント	・鶏モモ肉をさばく ・鶏肉をつかって一品
3	＜レストラン営業について＞ ・メニュー構成について ・仕込みについて	・アミューズ ・オードブル ・スープ ・メインディッシュ ・デザート
4	＜基本調理１＞ ・素材の茹で方について ・調理技術について	・プリント配布
5	＜基本調理２＞ ・コンソメスープについて	・コンソメ ・魚介のグラタン(デモのみ)
6	＜基本調理３＞ ・野菜について ・野菜の加熱について	・サラダニソワーズ ・ポムドゥフィノワーズ
7	＜基本調理4＞ ・パイ包みについて ・古典ソースについて ・仔羊について	・仔羊のパイ包み焼き　ソースマデラ ・アリゴ
8	＜基本調理5＞ ・基本のテリーヌについて ・冷製テリーヌ・温製テリーヌについて	・サンマとジャガイモのテリーヌ ・野菜のテリーヌ
9	＜基本調理6＞ ・ガストリックを行いソースビガラードを作る ・鶏むね肉を適切に加熱しエギュイットに切り分ける	・鶏むね肉のオレンジソース

科目名	専門実習（西洋料理2）	
単元	講義内容と目的	
10	＜基本調理7＞ ・パートについて（パイ生地の扱い方）	・アップルパイ
11	＜基本調理8＞ ・パータジェノワーズについて ・ガナッシュについて ・ナッペについて	・焼き菓子について ・コースの中の小菓子
12	＜応用調理１　フランス料理＞ ・うずらについて ・ピュレについて ・うずらの加熱について	・うずらのローストパセリソース
13	＜応用調理2　イタリア料理＞ ・肉の火の通し方 ・イタリアの地方料理について	・豚肉のポルケッタ ・ポルペッティ ・ピアディーナ
14	＜応用調理3＞ ・フランス郷土の卵料理 ・リエットについて	・ポーチドエッグのムーレット風 ・サーモンのリエット
15	＜応用調理４＞ ・果実を使ったソース応用 ・イタリアの地方料理について	・豚バラとプラムの煮込み バルサミコ風味 ・秋刀魚で和えたトマトソース シチリア風
16	＜応用調理５　フランス料理＞ ・パートフィロについて ・フォワグラについて(ポワレ、ヴァプール)	・鶏と茸のパートフィロ包み サラダ仕立て ・フォワグラのフラン ソースペリグー
17	＜応用調理６　フランス料理＞ ・ブイヤベースについて ・アシェットデセールについて	・ブイヤベース ・洋ナシの赤ワイン煮込み ・チーズのスフレムース
18	＜応用調理７　フランス料理＞ ・ガレットについて ・小菓子について ・クールブイヨンについて	・そば粉のガレット ・チュイルダンテル ・スズキのマリニエール

科目名	専門実習（西洋料理3）	
単元	講義内容と目的	
19	＜応用調理８　イタリア料理＞ ・内臓の使い方について ・特殊な手打ちパスタについて	・ギアラとキャベツ、お米のスープ ・トマトソースのピチ
20	＜応用調理９　フランス料理＞ ・タルタルについて ・基本調理の反復 （ポワレ、ポシェ、ブランシール）	・ホタテとマグロのタルタル ・フランセーズ風グリンピースカプチーノ ・クレープシュゼット
21	＜応用調理１０　フランス料理＞ ・ムニエルについて ・ブールノワゼットについて ・バターの加熱について ・ブリュレについて	・真カスベのムニエル ブールノワゼット ・栗のクレームブリュレ
22	＜応用調理１１　フランス料理＞ ・仔羊の骨の仕組みについて ・卵の火の通し方について	・骨付き仔羊のニンニクパン粉付け ・キノコのクリームスープパイ包み焼き
23	＜応用調理１２　製パン＞ ・フランスパンの生地について学ぶ ・食事で出されるパン	・ミニバゲット ・シャンピニオン
24	＜応用調理１３　イタリア料理＞ ・ベアルネーズソースについて ・キッシュについて （パートの扱い・アパレイユ等）	・小鯛のポシェ　ソースベアルネーズ ・キッシュロレーヌ ・チョコレートスフレ
25	＜応用調理１４　フランス料理＞ ・ミキュイについて ・ポタージュの応用について	・サーモンのミキュイ ・南瓜のポタージュ
26	＜応用調理１５　イタリア料理＞ ・ラグー、ベシャメッラの基礎 ・仔牛のすね肉の煮込み方 ・イタリアの郷土料理	・ラザニア ・オッソブッコ　ア　ラ　ミラネーゼ
27	＜応用調理１６　フランス料理＞ ・魚料理に対して赤ワインソースの合わせ方 ・エスカルゴ、エスカルゴバターについて	・サーモンの赤ワインソース ・エスカルゴのブルゴーニュ風

科目名	専門実習（西洋料理4）	
単元	講義内容と目的	
28	＜応用料理１７　フランス料理＞ ・貝の使い方について ・レストランデザートについて	・ムール貝とアサリのビネグレット ・イチゴのポワレバルサミコ風味
29	＜応用調理１８　イタリア料理＞ ・イタリア料理のコースの組み立てと手法を学ぶ	・自家製ソーセージときのこのクリームソース ・鶏胸肉と季節野菜のソテーポーチドエッグ
30	＜応用調理１９　イタリア料理＞ ・アンティパスト、プリモピアット、セコンドピアットのコース料理の流れでの実習	・カニと冬キャベツのセルクル仕立て ・鶏肉のマルサラ風ペンネ ・仔牛のボイルサルサトンナート
31	＜応用調理２０　スペイン料理＞ ・パエリア、アロスについて ・アヒージョについて	・イカ墨のパエリア ・エビとマッシュルームのアヒージョ
32	＜応用調理２１　フランス料理＞ ・ソースヴァンブランについて ・基本加熱の復習	・カレイのポシェソースヴァンブラン ・豚フィレ肉のポワレアンディーブのロティソースオランジュ
33	＜応用調理２２　イタリア料理＞ ・トラットリアの定番を学ぶ ・イタリアのデザートを学ぶ	・豚肉のインボルティーニ ・パンツァネッラ ・サッビオーサ
34	＜応用調理２３　イタリア料理＞ ・魚の加熱の復習 ・鶏肉の加熱の復習	・スズキのアサリ貝添えレモン風味 ・鶏モモ肉のグリーンペッパーソース
35	＜応用調理２４　フランス料理＞ ・グラティネについて ・フランについて	・帆立貝のグラタンシャンパン風味 ・グリンピースのフラン
36	＜応用調理25　フランス料理＞ ・クネルについて ・フランス地方料理について	・リヨン風クネル

科目名	専門実習（西洋料理5）	
単元	講義内容と目的	
37	＜応用調理26　フランス料理＞ ・年間を通して学んできた調理技術を使い 料理を展開する	
38	＜大量調理１＞ ・大量調理をする上での仕込みの注意点を学ぶ ・鶏の骨の構造について	・丸鶏をさばく（1枚おろし） ・ガランティーヌのネタを仕込み ・詰めて焼きあげる
39	＜大量調理２＞ ・大量調理をする上での仕込みの注意点を学ぶ ・フライパンを振ることが出来るようになる	・ベーコンピラフ
40	＜大量調理３＞ ・海老のサイズについて学び、デコルティケ、 仕上げまでを一人づつ行い習得する	・エビの下処理～パネ
41	＜大量調理４＞ ・鮭の三枚卸しにし、パネ付けを行う ・魚の構造を理解しさばけるようにする	・鮭の三枚おろし～パネ
42	＜大量調理５＞ ・グループに分かれ決められた分量を的確に ハンバーグを作り、整形、焼きなどの基本を 反復する	・ハンバーグ
43	＜大量調理６＞ ・グループに分かれ決められた分量を的確に ハンバーグを作り、整形、焼きなどの基本を 反復する ・ハンバーグソースの作り方	・ハンバーグ ・オニオンソース
44	＜レシピ考案授業１＞ ・販売メニュー考案・レシピ作成・試作	・グループでレシピ考案(２回)
45	＜レシピ考案授業２＞ ・学生による自主献立を原価管理、献立構成、 自主演出の面から学ぶ	・前菜 ・メインディッシュ

科目名	専門実習（西洋料理6）
単元	講義内容と目的
46	＜レシピ考案授業３＞ ・学生による自主献立を原価管理、献立構成、自主演出の面から学ぶ ・前菜 ・メインディッシュ
47	＜レシピ考案授業４＞ ・学生による自主献立を原価管理、献立構成、自主演出の面から学ぶ ・前菜 ・メインディッシュ
48	＜レシピ考案授業５＞ ・学生による自主献立を原価管理、献立構成、自主演出の面から学ぶ ・パスタ ・メインディッシュ
49	＜レシピ考案授業６＞ ・学生による自主献立を原価管理、献立構成、自主演出の面から学ぶ ・パスタ ・メインディッシュ
50	＜前期実技試験＞ ・基本の料理を仕込から盛り付けまで行う ・魚介のグラタン
51	＜後期実技試験＞ ・基本料理を正確に考えて仕上げる ・鶏ムネ肉のオレンジソース
52	＜特別授業１　イタリア料理＞ ・イタリア人シェフに現代イタリア料理の技術、コンセプトを学ぶ ・アンティパスト ・プリモピアット ・セコンドピアット ・ドルチェ
53	＜クードレィ校特別授業１＞ ・姉妹校教授によるフランス語での授業、文化の違いを学ぶ
54	＜クードレィ校特別授業２＞ ・姉妹校教授によるフランス語での授業、文化の違いを学ぶ

科目名	専門実習（西洋料理7）
単元	講義内容と目的
55	＜クードレィ校特別授業３＞ ・姉妹校教授によるフランス語での授業、文化の違いを学ぶ
56	＜レストラン調理１＞＜オリエンテーション＞ ・レストラン実習について ・仕込の流れ・営業の流れ
57	＜レストラン実習１＞ ・レストランの仕事の仕方と流れやセクション別の仕込について学ぶ ・サービスの一連の流れを学ぶ ・ルーチェにて調理仕込 ・仕上げ
58	＜レストラン実習２＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ ・年間１２回の授業を行う(1人6回)
59	＜レストラン実習３＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ
60	＜レストラン実習４＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ
61	＜レストラン実習５＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ
62	＜レストラン実習６＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ
63	＜レストラン実習７＞ ・料理の作り手、サービス、食べる人、それぞれ経験して客席から見たレストランについて学ぶ