

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |       |          |          |
|-------|-------|----------|----------|
| 科目名   | 調理実習  | 教育内容     | 調理実習     |
| 担当教員  | 大塚 俊弥 | 開講時期     | 1年次      |
| 授業の方法 | 実習    | 授業時数：単位数 | 300時間 10 |

|      |  |
|------|--|
| 学修内容 | 日本料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ<br>調理実習の心得、衛生を学ぶ |
| 到達目標 | 確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。   |
| 実務経験 | ・ホテル＆日本料理店で調理業務従事<br>・専門調理師                      |

授業計画

|    |                         |
|----|-------------------------|
| 1  | 調理実習概論                  |
| 2  | 調理器具 包丁の種類・使い方・研ぎ方・手入れ法 |
| 3  | 調理器具 計量器種類と使い方          |
| 4  | 調理器具 調味料の種類と量り方         |
| 5  | 基本調理① 日本料理の加熱法          |
| 6  | 基本調理① 出しの材料&出しのとり方      |
| 7  | 基本調理① 野菜・山菜・筍           |
| 8  | 基本調理① ご飯・厚焼き玉子・野菜の剥き物   |
| 9  | 基本調理② 乾物のもどし方&使用法       |
| 10 | 基本調理② 魚のおろし方            |
| 11 | 基本調理② 鍋料理               |
| 12 | 応用調理 焼き物・煮物・揚げ物・和え物     |
| 13 | 郷土料理                    |
| 14 | 行事料理                    |
| 15 | 懐石料理                    |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |        |          |          |
|-------|--------|----------|----------|
| 科目名   | 調理高度実習 | 教育内容     | 高度調理技術実習 |
| 担当教員  | 大塚 俊弥  | 開講時期     | 2年次      |
| 授業の方法 | 実習     | 授業時数：単位数 | 450時間 15 |

|      |   |
|------|---|
| 学修内容 | 日本料理の高度な各調理法を学ぶ   |
| 到達目標 | 高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる  |
| 実務経験 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテル&amp;日本料理店で調理業務従事</li> <li>・専門調理師</li> </ul> |

授業計画

|    |                                       |
|----|---------------------------------------|
| 1  | 高度実習 だしを取る 鰹節・昆布・煮干し・干し椎茸             |
| 2  | 高度実習 一番だし・二番だし・精進だしを使用した料理            |
| 3  | 高度実習 椀物 すまし・潮・まる・みそ・すり流し・吉野の各仕立て      |
| 4  | 高度実習 作り 平・角・糸・八重・そぎ・薄・皮霜・鳴門・博多の各作り    |
| 5  | 高度実習 焼き物 直火・塩・照り・黄身・木の芽の各焼き方          |
| 6  | 高度実習 焼き物 西京・ゆうあん・ぬか・三五八・かす・麴の各焼き方     |
| 7  | 高度実習 煮物 含め・若竹・吉野・オランダ・土佐・みそ・甘露の各煮方    |
| 8  | 高度実習 煮物 白・青・べっこう・きゃら・具足・角・つくだ・みぞれの各煮方 |
| 9  | 高度実習 揚げ物 素・から・衣の各揚げ方                  |
| 10 | 高度実習 蒸し物 茶碗・酒・みそ・酢・ちり・塩・骨・けんちんの各蒸し方   |
| 11 | 高度実習 蒸し物 道明寺・しんじょ・かぶら・じょうよの各蒸し方       |
| 12 | 高度実習 鍋物 ちり・水炊き・湯豆腐・寄せ・かも・柳川・すき焼き・ぼたん  |
| 13 | 高度実習 すし にぎり・ちらし・ばら・箱・さば・太巻き・細工・稲荷     |
| 14 | 高度実習 甘味 水菓子・生菓子・半生菓子・干菓子              |
| 15 | 季節の料理 おせち・全国の郷土料理                     |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |        |          |          |
|-------|--------|----------|----------|
| 科目名   | 調理実習   | 教育内容     | 調理実習     |
| 担当教員  | 五十嵐 康之 | 開講時期     | 1年次      |
| 授業の方法 | 実習     | 授業時数：単位数 | 300時間 10 |

|      |   |
|------|---|
| 学修内容 | 西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ<br>調理実習の心得、衛生を学ぶ    |
| 到達目標 | 確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。      |
| 実務経験 | ・レストランにて調理業務<br>・専門学校で食文化&調理に関する教育研究&実地指導<br>・専門調理師 |

授業計画

|    |                                 |
|----|---------------------------------|
| 1  | 調理実習概論                          |
| 2  | 調理実習の心得 服装・頭髪・手指の衛生             |
| 3  | 基本の調理 食材の切り方・使い方                |
| 4  | 基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法             |
| 5  | 油脂・調味料・香辛料                      |
| 6  | 基本のブイヨンの種類と調理                   |
| 7  | 基本のソースの種類と調理                    |
| 8  | 多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減     |
| 9  | 多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱             |
| 10 | 多様な加熱調理法 肉類の加熱                  |
| 11 | 多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱          |
| 12 | 多様な加熱調理法 アルコール類の加熱法             |
| 13 | 調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と加熱の均一化 |
| 14 | 調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理       |
| 15 | 料理の創造と発展                        |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |        |          |          |
|-------|--------|----------|----------|
| 科目名   | 調理高度実習 | 教育内容     | 高度調理技術実習 |
| 担当教員  | 五十嵐 康之 | 開講時期     | 2年次      |
| 授業の方法 | 実習     | 授業時数：単位数 | 450時間 15 |

|      |   |
|------|---|
| 学修内容 | 西洋料理の高度な調理法の習得                                      |
| 到達目標 | 高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる                            |
| 実務経験 | ・レストランにて調理業務<br>・専門学校で食文化&調理に関する教育研究&実地指導<br>・専門調理師 |

授業計画

|    |      |                                      |
|----|------|--------------------------------------|
| 1  | 高度実習 | レギュム・コキヤージュ・ポワソン・プーレ・ヴァイソドの各ブイヨン&フォン |
| 2  | 高度実習 | 各ブイヨンを使用してポタージュ作成                    |
| 3  | 高度実習 | 各フォンを使用してソース作成                       |
| 4  | 高度実習 | 丸魚のおろし方と骨の活用                         |
| 5  | 高度実習 | 丸鶏のおろし方とガラの活用                        |
| 6  | 高度実習 | 加熱調理 ポシェ・バプール・ブランシール・ブイイール           |
| 7  | 高度実習 | 加熱調理 ロティ・グリエ・ソテエ・ブレゼ・エチュヴェ・シュエ       |
| 8  | 高度実習 | 加熱調理 フリィ・グラティネ                       |
| 9  | 高度実習 | 野菜&パスタ料理&ソース                         |
| 10 | 高度実習 | 魚料理&ソース                              |
| 11 | 高度実習 | 鶏・鴨料理&ソース                            |
| 12 | 高度実習 | 牛肉・豚肉・仔羊料理&ソース                       |
| 13 | 高度実習 | 冷・温製オードブル                            |
| 14 | 高度実習 | デザート                                 |
| 15 | 高度実習 | コース料理                                |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |      |          |          |
|-------|------|----------|----------|
| 科目名   | 調理実習 | 教育内容     | 調理実習     |
| 担当教員  | 三田直  | 開講時期     | 1年次      |
| 授業の方法 | 実習   | 授業時数：単位数 | 300時間 10 |

|      |   |
|------|---|
| 学修内容 | 中国料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ<br>調理実習の心得、衛生を学ぶ<br>四代地方料理を学ぶ |
| 到達目標 | 確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。                |
| 実務経験 | ・中国料理店で調理業務従事<br>・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導<br>・専門調理師              |

授業計画

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 1  | 調理実習概論                         |
| 2  | 調理器具 包丁の使い方・研ぎ方・手入れ法・丸いまな板の使い方 |
| 3  | 調理器具 鉄鍋・ザーレン・お玉・計量器・調味料計量具     |
| 4  | 基本調理① 刀工技法・野菜・肉・魚              |
| 5  | 基本調理① 下加熱調理・油脂の使用法             |
| 6  | 基本調理① だし材料&だしの取り方              |
| 7  | 基本調理① 干貨の種類ともどし方・動物干貨・植物干貨     |
| 8  | 基本調理② 北京料理の特徴的な加熱技法            |
| 9  | 基本調理② 上海料理の特徴的な加熱技法            |
| 10 | 基本調理② 広東料理の特徴的な加熱技法            |
| 11 | 基本調理② 四川料理の特徴的な加熱技法            |
| 12 | 応用調理① 冷菜技法                     |
| 13 | 応用調理① 熱菜技法                     |
| 14 | 応用調理① 甜菜技法・点心技法                |
| 15 | 応用調理② 色々な宴席料理・満漢全席・飲茶          |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |

令和6年度シラバス（授業計画）テクニカル学科

|       |        |          |          |
|-------|--------|----------|----------|
| 科目名   | 調理高度実習 | 教育内容     | 高度調理技術実習 |
| 担当教員  | 三田直    | 開講時期     | 2年次      |
| 授業の方法 | 実習     | 授業時数：単位数 | 450時間 15 |

|      |  |
|------|--|
| 学修内容 | 四大地方料理の特徴・料理法を学ぶ                                 |
| 到達目標 | 高度な技術を習得し即戦力として働ける調理師になる                         |
| 実務経験 | ・中国料理店で調理業務従事<br>・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導<br>・専門調理師 |

授業計画

|    |                                      |
|----|--------------------------------------|
| 1  | 高度実習 だしをとる 老鶏・猪瘦肉・牛瘦肉・火腿・鴨肉・干貝・鶏骨・猪骨 |
| 2  | 高度実習 塩調味料 豆鼓・豆醬・豆板醬・魚露・蝦醬を使う料理       |
| 3  | 高度実習 香辛料 辣椒・花椒・八角・桂皮・丁香を使う料理         |
| 4  | 高度実習 冷菜技法 拌・漬・白切                     |
| 5  | 高度実習 冷菜技法 凍・風干・燻                     |
| 6  | 高度実習 熱菜技法 油烹法・汽烹法・水烹法・火烹法            |
| 7  | 高度実習 熱菜技法 油烹法 炒・爆・炸・烹・煎              |
| 8  | 高度実習 熱菜技法 汽烹法 蒸・清蒸・軟蒸・花色蒸            |
| 9  | 高度実習 熱菜技法 水烹法 焼・煨・燜・煮・湯              |
| 10 | 高度実習 熱菜技法 火烹法 烤・焗                    |
| 11 | 高度実習 甜菜技法 糖水・蜜汁                      |
| 12 | 高度実習 点心 包子・餃子・焼売・卷子・角子               |
| 13 | 高度実習 点心 麻花・饅頭                        |
| 14 | 中国茶                                  |
| 15 | 宴席コース料理                              |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 評価方法       | 実技試験で評価             |
| 授業時間外の学習   |                     |
| 使用教材       | 新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習 |
| 履修にあたっての注意 |                     |