

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名		学科・学年		学期	
食生活と健康		調理師科/上級調理師科 2年		通期	
目標					
食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理師として果たすべき役割を認識することを目的とする。					
概要					
前期は健康の考え方、調理師法の概要、生活習慣病、健康づくり、食育等を学び、後期は生活環境、環境問題、アレルギー、感染症について学ぶ。					
授業計画					
1	ガイダンス	31	自己実現 自分を見つめ直して	61	騒音、振動、悪臭
2	健康の考え方	32	食育とは	62	環境ホルモン
3	平均寿命	33	食育基本法	63	地球温暖化
4	健康寿命	34	食生活の課題	64	酸性雨
5	死亡率	35	食料自給率の減少	65	オゾン層の破壊
6	ヘルスプロモーション	36	フードマイレージ	66	食品に含まれる放射線物質
7	食生活指針	37	食品ロス	67	循環型社会
8	調理師法の概要①	38	食育インストラクター 活躍現場	68	免疫①
9	調理師法の概要②	39	復習問題	69	免疫②
10	食生活における調理師の役割	40	作業環境と健康	70	アレルギーとは
11	現在の疾病の動向	41	作業条件と健康	71	アレルギーの原因物質
12	疾病予防活動	42	職業病	72	アレルギー対応
13	生活習慣病① がん	43	労働災害	73	非感染症と感染症
14	生活習慣病② 心疾患	44	調理師の職場環境	74	感染症の発生要因
15	生活習慣病③ 脳血管疾患	45	前期期末試験対策①	75	1類感染症
16	生活習慣病と生活習慣の関係性	46	前期期末試験対策②	76	2類感染症
17	生活習慣病の予防	47	前期期末試験対策③	77	3類感染症
18	生活習慣病復習問題	48	生活環境衛生	78	4類感染症
19	健康作り対策 第1・2・3次	49	現代の生活環境	79	5類感染症
20	健康増進法	50	環境条件① 大気	80	感染症の予防
21	健康作り対策 健康日本21	51	気圧	81	総合復習①
22	健康教育	52	温度	82	総合復習②
23	健康日本21に関する食品情報 食品表示基準	53	気候	83	総合復習④
24	特別用途食品	54	水	84	総合復習③
25	特定保健用食品	55	住居	85	時事問題①
26	食品表示に関するマーク	56	廃棄物	86	時事問題②
27	食品表示復習	57	放射線	87	時事問題③
28	心の健康作り 心身相関とは	58	環境汚染 公害とは	88	後期期末試験対策①
29	ストレスとは	59	空気汚染	89	後期期末試験対策②
30	ストレスへの対処方法	60	水質汚染	90	後期期末試験対策③
成績評価方法					
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。					
授業形式・担当教員					
授業は講義形式で行う。管理栄養士もしくは同等の学識を有する教員が担当する。					

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名		学科・学年		学期					
食品と栄養の特性		調理師科/上級調理師科1年		通期					
目標									
栄養学・食品学の基礎知識を習得し、体内における栄養素の働きや食品の特徴・成分・加工法等について理解を深めることを目標とする。									
概要									
前期は栄養学の基礎を学び、後期は食品学を中心に学ぶ。									
授業計画									
1	オリエンテーション	31	ビタミンB6	61	胃②	91	茎菜類②	121	かに類
2	食べる意味	32	ビタミンB12	62	食べ物の胃内停滞	92	茎菜類③	122	いか・たこ類
3	カラダの中身	33	葉酸	63	小腸・大腸	93	茎菜類④	123	その他魚介類
4	炭水化物①	34	ビオチン・パントテン酸	64	膵臓	94	根菜類①	124	牛肉①
5	炭水化物②	35	ビタミンC①	65	腎臓	95	根菜類②	125	牛肉②
6	炭水化物③	36	ビタミンC②	66	循環器系血圧	96	果菜類①	126	豚肉①
7	脂質①	37	復習	67	消化吸収率	97	果菜類②	127	豚肉②
8	脂質②	38	ミネラル	68	エネルギー代謝	98	花菜類	128	鶏肉①
9	脂質③	39	ナトリウム	69	食事バランスガイド	99	仁果類	129	鶏肉②
10	脂質④	40	醤油	70	献立作成①	100	準仁果類	130	その他の食肉類
11	たんぱく質①	41	カルシウム	71	献立作成②	101	核果類	131	食肉の加工品
12	たんぱく質②	42	カリウム	72	栄養価計算①	102	液課類	132	鶏卵①
13	たんぱく質③	43	マグネシウム・リン	73	栄養価計算②	103	その他の果実類	133	鶏卵②
14	たんぱく質④	44	鉄①	74	栄養価計算③	104	しいたけ・マッシュルーム	134	乳類
15	たんぱく質⑤	45	鉄②	75	前期試験対策	105	その他のキノコ類①	135	乳製品①
16	アミノ酸スコア	46	鉄③	76	穀類米	106	その他のキノコ類②	136	乳製品②
17	リポたんぱく質	47	亜鉛	77	小麦	107	海藻	137	油脂類
18	復習	48	銅	78	とうもろこし	108	赤身魚と白身魚	138	菓子類
19	ビタミンとは	49	マンガン・ヨウ素	79	大麦・そば	109	魚類①	139	嗜好飲料①
20	ビタミンA①	50	その他の成分	80	いも類①	110	魚類②	140	嗜好飲料②
21	ビタミンA②	51	食品の摂取とは	81	いも類②	111	魚類③	141	調味料①
22	ビタミンA③	52	基本五味①	82	大豆	112	魚類④	142	調味料②
23	ビタミンD	53	基本五味②	83	大豆の加工品	113	魚類⑤	143	食品の貯蔵
24	ビタミンE	54	基本五味③	84	他の豆類	114	魚類⑥	144	食品添加物
25	ビタミンK	55	消化器官	85	種実類①	115	魚類⑦	145	栄養学・食品学まとめ
26	復習	56	消化酵素①	86	種実類②	116	魚類⑧	146	技術考查対策
27	ビタミンB1	57	消化酵素②	87	葉菜類①	117	魚類⑨	147	技術考查対策
28	ビタミンB2①	58	消化酵素③	88	葉菜類②	118	貝類①	148	技術考查対策
29	ビタミンB2②	59	メタボリック	89	葉菜類③	119	貝類②	149	技術考查対策
30	ナイアシン	60	胃①	90	茎菜類①	120	えび類	150	後期試験対策
成績評価方法									
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。									
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。									
3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。									
授業形式・担当教員									
授業は講義形式で行う。管理栄養士もしくは同等の学識を有する教員が担当する。									

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名		学科・学年		学期					
食品の安全と衛生		調理師科/上級調理師科1年		通期					
目標									
安全な食を提供する上での調理師の責務を育むため、食品衛生学の基本知識を習得することを目標とする。									
概要									
前期では主に食中毒の原因、感染経路について学び、後期は感染症、アレルギー、食品衛生法、食品添加物、食品安全対策について学ぶ。									
授業計画									
1	授業が イアンス	31	病原大腸菌食中毒①	61	食品と寄生虫②	91	食物アレルギー	121	主な食品添加物と用途②
2	食品衛生とは	32	病原大腸菌食中毒②	62	アニサキス	92	食物依存性アフィラキシン	122	主な食品添加物と用途③
3	細菌	33	病原大腸菌食中毒③	63	アニサキス②	93	アフィラキシンとエピペリン	123	主な食品添加物と用途④
4	リクチャア・クラミジア	34	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	64	旋尾線虫	94	BSE	124	ヒ素および重金属
5	真菌類（酵母とカビ）	35	魚肉練り製品の鮮度・品質判定②	65	クドア	95	鳥インフルエンザ	125	主な有毒元素
6	ウイルス	36	カビ・ロハクア-食中毒①	66	日本海裂頭条虫	96	残留農薬	126	食品と放射性物質
7	原虫	37	カビ・ロハクア-食中毒②	67	ウエステルマン肺吸虫	97	動物医薬品の残留	127	器具・容器包装の定義
8	微生物の増殖条件①	38	エルシニア食中毒	68	顎口虫	98	まとめ	128	器具・容器包装の材質①
9	微生物の増殖条件②	39	リステリア食中毒	69	横川吸虫	99	食品の内部温度の測定	129	食品営業施設
10	微生物の増殖条件③	40	細菌性食中毒・感染型 ブドウ球菌食中毒	70	トリヒナ	100	食品の内部温度の測定②	130	食品営業施設②
11	実習にあたって	41	ボツリヌス食中毒	71	無鉤条虫	101	食品安全対策	131	JAS法
12	ガラス測定器の使い方	42	ウエルシュ菌食中毒	72	有鉤条虫	102	食品衛生法	132	衛生管理
13	食品のpH測定	43	細菌性食中毒	73	サルコシステイス	103	食品安全基本法	133	自主衛生管理
14	食品のpH測定②	44	細菌性食中毒の予防	74	トキソプラズマ	104	食品安全行政	134	HACCP①
15	食品の腐敗	45	ノロウイルス食中毒	75	まとめ	105	食品表示法	135	HACCP②
16	生卵の鮮度測定	46	ノロウイルス食中毒②	76	回虫	106	加工食品の食品表示	136	食品事故対応
17	生卵の鮮度測定②	47	食肉の鮮度判定	77	ズビニ鉤虫	107	加工食品の食品表示②	137	食品事故対応②
18	生卵の鮮度測定③	48	食肉の鮮度判定②	78	鞭虫	108	加工食品の食品表示③	138	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
19	魚介類の鮮度判定	49	食肉の鮮度判定③	79	赤痢アメーバ	109	加工食品の食品表示④	139	空中浮遊微生物の測定
20	魚介類の鮮度判定②	50	自然毒食中毒	80	ランブル鞭毛虫	110	生鮮食品の食品表示	140	空中浮遊微生物の測定②
21	魚介類の鮮度判定③	51	イシナギ中毒	81	クリプトスポリジウム	111	生鮮食品の食品表示②	141	空中浮遊微生物の測定③
22	魚介類の鮮度判定④	52	シガテラ中毒	82	エキノコックス	112	その他法律による表示	142	食品からの各種細菌の検出
23	魚介類の鮮度判定⑤	53	麻痺性貝毒/下痢性貝毒	83	広東住血線虫	113	食品添加物の定義	143	食品からの各種細菌の検出②
24	健康危害・経口感染症	54	植物性自然毒	84	マンソン裂頭条虫	114	食品添加物の分類	144	食品からの各種細菌の検出③
25	人畜共通感染症	55	植物性自然毒②	85	寄生虫予防対策	115	食品添加物の使用目的	145	食品からの各種細菌の検出④
26	経口感染症 発生・予防	56	有毒きのこ	86	牛乳の鮮度判定	116	食品添加物 指定基準	146	まとめ
27	食中毒の分類	57	化学性食中毒	87	牛乳の鮮度判定②	117	表示基準	147	まとめ
28	食中毒の発生状況	58	アレルギー様食中毒	88	牛乳の鮮度判定③	118	表示基準②	148	まとめ
29	細菌性食中毒・感染型 サルモネラ食中毒	59	復習	89	人畜共通感染症	119	食品添加物の安全性の評価	149	まとめ
30	腸炎ビブリオ食中毒	60	食品と寄生虫	90	人畜共通感染症②	120	主な食品添加物と用途	150	まとめ
成績評価方法									
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。									
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。									
3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。									
授業形式・担当教員									
授業は講義形式（実験30時間を含む）にて行う。管理栄養士もしくは同等の学識を有する教員が担当する。									

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名		学科・学年		学期			
調理理論と食文化概論Ⅰ（調理理論）		上級調理師科1年		通期			
目標							
調理師として身に付けるべき、調理技術に関する原理・理論を習得することを目標とする。							
概要							
調理操作の理論、各食品への調理操作の意味を理論的に学び、合わせて、調理設備、器具の役割を学ぶ。							
授業計画							
1	授業について	31	揚げる	61	香り、色、特殊成分	91	起泡性
2	調理とは	32	誘電加熱と誘導加熱	62	香り、味	92	乳化性
3	調理の目的	33	復習問題	63	緑藻類、褐藻類、紅藻類	93	復習プリント
4	甘味、酸味、塩味	34	白米	64	復習問題	94	カゼインの特徴、凝固
5	苦味、うま味、その他	35	かゆ、味付け飯	65	魚介類の特徴	95	牛乳の調理による変化
6	味の相互作用	36	強飯	66	魚介類の種類	96	クリーム
7	味の相互作用	37	米粉の調理	67	生食調理	97	バター
8	香り、アミノ酸反応	38	小麦たんぱく質	68	鮮度とうま味	98	チーズ
9	温度、テクスチャー	39	添加物の影響	69	さしみ、あらい、塩締め	99	復習プリント
10	外観、音	40	小麦粉の膨化調理①	70	昆布締め、酢じめ	100	揚げ物の調理の特徴
11	食べる人の側にある要因	41	小麦粉の膨化調理②	71	加熱による変化	101	天ぷら、パン粉揚げ、ポテトチップ
12	復習問題	42	小麦粉の粘性	72	加熱による変化 煮魚	102	調味料、ドレッシング、マヨネーズ
13	計量	43	そばの調理	73	加熱による変化 焼き魚	103	菓子への利用
14	洗浄	44	じゃがいも	74	加熱による変化 ムニエル	104	食塩
15	切り方	45	さつまいも	75	加熱による変化 揚げ物	105	食酢
16	包丁について	46	さといも、やまのいも	76	加熱による変化 魚肉団子	106	みそ
17	まな板	47	でんぷんの糊化と老化	77	いか	107	醤油
18	混合・かくはん	48	主なでんぷん	78	貝類	108	寒天
19	磨砕・粉砕	49	砂糖の調理生	79	復習問題	109	ゼラチン
20	成型	50	大豆	80	加熱による変化	110	復習プリント
21	圧搾・ろ過	51	黒豆	81	食肉類の軟化	111	調理施設について
22	冷却、冷凍	52	小豆	82	肉の部位と調理法	112	調理設備について
23	解凍、冷却	53	前期試験対策	83	焼く調理	113	材料別の食器・容器の特徴
24	復習問題	54	前期試験対策	84	煮る調理	114	料理別の食器・容器の特徴
25	ゆでる	55	前期試験対策	85	ひき肉	115	復習プリント
26	煮る	56	前期試験対策	86	副生物の調理	116	後期試験対策
27	蒸す	57	前期試験対策	87	卵類	117	後期試験対策
28	炊飯	58	香り、あく	88	凝固性	118	後期試験対策
29	焼く	59	テクスチャー、ペクチンの性質	89	添加物の影響	119	後期試験対策
30	炒める	60	色の変化	90	起泡性	120	後期試験対策
成績評価方法							
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。							
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。							
3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。							
授業形式・担当教員							
授業は講義形式で行う。管理栄養士もしくは同等の学識を有する教員が担当する。							

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理理論と食文化概論Ⅱ（食文化概論）	上級調理師科2年	通期
目標		
我が国および海外の食文化に対する理解を深め、現代の食生活の現状を把握し、未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶことを目標とする。		
概要		
食文化とは何か、食文化を形作る諸要因、我が国および海外の食文化を学ぶ。また、現代人の食生活に目を向け、食文化の未来について考察する。		
授業計画		
1	食文化の地域性	
2	行事食①	
3	行事食②	
4	行事食③	
5	行事食④	
6	行事食⑤	
7	郷土料理①	
8	郷土料理②	
9	郷土料理③	
10	郷土料理④	
11	郷土料理⑤	
12	復習	
13	食生活の現状①	
14	食生活の現状②	
15	食生活の現状③	
16	食生活の現状④	
17	食文化の未来①	
18	食文化の未来②	
19	西洋料理の食文化①	
20	西洋料理の食文化②	
21	西洋料理の食文化③	
22	西洋料理の食文化④	
23	中国料理の食文化①	
24	中国料理の食文化②	
25	中国料理の食文化③	
26	その他の国の料理の食文化①	
27	その他の国の料理の食文化②	
28	技術考査問題集	
29	技術考査問題集	
30	試験対策授業	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は講義形式で行う。食文化に造詣の深い、本校教員が担当する。		

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（日本料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 日本料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物、お造り等の日本料理の基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 切り方① 料理の習い方と心構え	馬鈴薯（スティック）	
2 切り方② 砥石について	包丁研ぎ 馬鈴薯桂剥き	
3 切り方③ 切り方いろいろ	大根桂剥き（参）切り方30種	
4 出汁の種類、引き方、吸い物について	吸物 海老しんじょう	
5 飯の炊き方、米の洗い方、炊き込みご飯の基本	五目炊き込みご飯 鍋磨き	
6 玉子焼き器の扱い方、関東風と関西風	厚焼き玉子（玉子焼、出汁巻）（参考）う巻き玉子	
7 魚の下し方① 水洗い、三枚下し、塩で炊くご飯①	鱈の南蛮漬け ピース飯（参考）鯛の三枚卸し	
8 寿司について 合わせ酢の割合、乾物の扱い方①	太巻寿司 吸物（参考）黄身寿司	
9 魚の下し方② 三枚下し 反復練習、つまについて	鱈のたたき①	
10 魚の下し方③ 節下し、焼霜について、ポン酢の作り方	鯉のたたき②（参考）鯉の土佐造り	
11 混合調味料、合わせ酢②、井汁	胡瓜と若布の酢の物 カツ丼	
12 串の打ち方の基本、おどり串、化粧塩、頂き方	鮎の塩焼き 冷しとろろ	
13 麺・そばつゆについて、かえしについて めんつゆの割	冷麦 茄子とベーコンの博多	
14 煮物について、調味料投入法、乾物の扱い方②	高野豆腐・南瓜・隠元・干し椎茸・蒟・蓮根・つくね	
15 栗の剥き方、時間をかけて作る味噌汁、塩で炊くご飯②	栗御飯 豚汁	
16 松茸料理について 扱い方、刃物割き方と骨切り	松茸の土瓶蒸し・しめじ御飯・松茸御飯（京風、江戸風）	
17 切り方④ 切り方反復練習	桂剥き	
18 魚の下し方④ 反復練習 てんぷら予習	鱈の卸し方 鱈の衣揚げ	
19 天種の下処理、油、衣、温度、コツ	天婦羅	
20 正月料理・おせちについて 重詰めの重ね方	紅白和交膾・雑煮・ぶどう豆・昆布巻（参考）数の子、田作り	
21 蒸し方の基本、卵と出汁の割合、味付け、常備菜について	茶碗蒸し 変りキンピラ 惣菜常備菜	
22 鍋の分類、テーブル配置、炊き方、頂き方	水炊き風鍋（参）お好み寄せ鍋	
23 飾り包丁 面取り ナマコの扱い方（茶ぶり）	風呂吹き大根・鶏空揚げ（参考）生子の扱い方	
24 魚の下し方⑤ 大名下し、酢メについて 味噌煮について	鯖の味噌煮 鯖の竜田揚げ（参考）鯖の菊花メ	
25 刺身について、刺身の切り方のスタイル、さしみのつま	刺身大皿盛り込み	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。日本料理店での勤務経験のある教員が担当する。		

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（中国料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 中国料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、炒め物（鍋振り）、あんかけ、煮物、揚げ物等の中国料理の基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 切り方①	包丁の動かし方 構え方、打ち方 包丁の種類・油落とし	
2 鍋振り練習 簡単な野菜の炒め方	韭黄炒豆芽	
3 炒め物① プロの作り方と家庭料理の違い	生炒蝦仁	
4 炒め物② 肉の繊維の見分け方 油通しと下味付け	青椒牛肉絲	
5 炒め物③ 1人ずつ作る 炒飯について	什錦炒飯	
6 炒め物④ 1人ずつ卵を焼く 芙蓉について	芙蓉蟹	
7 あんかけ料理 甘酢の割り	糖醋猪肉 回鍋肉片	
8 スープの取り方 鶏ガラの処理の仕方	蛋花湯	
9 煮物① 調味料を入れる順番	乾焼蝦仁	
10 煮物② 干し貝柱の戻し方	干貝津白	
11 揚げ物① 柔らかく縮まない揚げ方	炸子鶏塊	
12 揚げ物② パリパリに揚げるコツ	五香春捲	
13 揚げ物③ 中国料理の天麩羅	酥炸蝦仁	
14 誰でも知ってる中国料理 メニューの云われ①	回鍋肉片 麻婆豆腐	
15 誰でも知ってる中国料理 メニューの云われ②	坦々麵 杏仁豆腐 点心	
16 切り方②	研ぎ方 復習	
17 切り方③	炒六一絲	
18 名前の由来について	魚香茄子 八宝菜	
19 料理の演出 おこげについて	什錦鍋米巴	
20 鶏のさばき方 卸し方①		
21 鶏のさばき方 卸し方①	油淋童鷄	
22 餃子の種類 皮の作り方	鍋貼餃子	
23 ふかひれ 高級なスープの作り方	魚翅湯	
24 高級食材 伊勢海老	糊辣龍蝦	
25 創作皿を使った自由作品		
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。中国料理店での勤務経験のある教員が担当する。		

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（西洋料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 西洋料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、主にフランス、イタリアの基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 包丁操作①	切り方 フレンチ押し切り	
2 玉子の話と扱い方	目玉焼き ゆで卵	
3 食パンの扱い方① ソースビネグレットの作り方	クロックムッシュ サラダヴェルト	
4 食パンの扱い方② ポタージュについて	ミックスサンド ポタージュクレイシイ	
5 オーブンの米の炊き方 フライパン操作①	チキンピラフ	
6 フライパン操作② マヨネーズの作り方	オムライス サラダメランジェ	
7 パスタについて ニョッキの扱い方	ペペロンチーノ ニョッキ	
8 煮込み料理 具材の合わせ方	ロールキャベツ	
9 ハンバーグの起源と名前の由来、近年の焼き方	ハンバーグ	
10 ソースベシャメルについて ソースの応用	マカロニグラタン	
11 ムニエルについて 各種野菜の切り方	サーモンムニエル ミネストローネ	
12 ソーストマトについて パスタ② 魚介類の扱い方	ペスカトーレ	
13 フライパン操作③	オムレツ	
14 包丁操作②	シャトー剥き ペティ、フレンチ引き切り	
15 プロヴァンス地方料理、仔羊の扱い方	仔羊のプロヴァンス風	
16 ソースアメリカヌについて オマールエビの扱い方	オマールアメリカン	
17 鶏の縛り方 焼き方のコツ、アロゼについて	ローストチキン	
18 ピザとピッツァの違い 記事の扱い方	ピザ ミモザサラダ	
19 厚い肉の加熱方法	豚ロースカラシソース	
20 リゾットについて コメの扱い方	リゾット クロステーニ	
21 丸鶏の下し方	チキンソテー	
22 各種ソースの復習	ラザニア	
23 ソールの扱い方 デュクレレについて	ソールデュグレレ	
24 オマールエビの扱い方② マヨネーズ復習	オマールサラダ	
25 名前の由来、牛フィレそうじ	牛フィレのロッシーニ風	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。ホテル・レストランでの勤務経験のある教員が担当する。		



# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（製菓）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 計量が正確にできるようになる。製菓・製パンの基礎技術を習得する。		
概要		
実習を通じて、製菓の基礎技術、正確な計量方法について学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 オリエンテーション 製菓の基礎、卵について、湯銭の温度	プリン シュクレ仕込み	
2 タルト生地（パートシュクレ）について	タルト ポワール	
3 焼き菓子の基本	ガトーヴォワイヤージュ	
4 ジェノワーズの基礎	ジェノワーズ（焼のみ） プレーン、チョコ	
5 ビスキュイ メニューの由来	シャルロット ポワール シュクレ仕込み	
6 タルト生地②	タルト フリュイ 絞り方	
7 シュー生地について クレームパティシエール	シュークリーム	
8 ロールケーキの基本、ナッペの練習	抹茶のロールケーキ	
9 シュー生地② メニューの由来	エクレア パリブレスト	
10 ロールケーキ② ナッペ、絞り、飾り付け	ブッシュ ド ノエル	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。ホテル・レストラン・製菓店での勤務経験のある教員が担当する。		

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（製パン）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 計量が正確にできるようになる。製パンの基礎技術を習得する。		
概要		
5回の実習を通じて、製パンの基礎、計量の大切さを学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 ベーカーズパーセントについて 小麦粉の話、イーストについて	バターロール	
2 日本由来のパン いろいろ	菓子パン	
3 総菜パン いろいろ	焼き込み調理パン	
4 漬け込みレーズン、手仕込み	レーズンブレッド	
5 アメリカの菓子パン・フィリングについて	スイートルール	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。パン製造に長年携ってきた教員が担当する。		

# 町田調理師専門学校（2023年度）

科目名		学科・学年	学期
総合調理実習		調理師科/上級調理師科1年	通期
目標			
集団調理の基本技術を習得する。			
概要			
実習を通して、集団調理の基礎技術、知識を学ぶ。			
授業計画			
授業内容・ねらい	献立・実技内容		
1 (大量調理の目的) 給食求職施設とは	チキンカツ、もやし酢の物、飯、味噌汁		
2 (大量調理の内容) 計画・実施・改善	野菜ピリ辛炒め、飯、中華スープ、牛乳ゼリー		
3 (心構えと班分け) 作業分担と人数	炊き込みご飯、卵焼き、すまし汁、胡麻和え		
4 (献立計画) 栄養バランスと試作	バターライス、ミートボールトマト煮、サラダ、カフェゼリー		
5 (調理マニュアル) 仕込、調理、盛り付け	豚甘酢ソース、焼売、飯、とうもろこしスープ		
6 (オペレーション) タイムスケジュール	味噌汁、飯、鯖のカレーソース、白滝と竹輪の炒め煮		
7 (食品発注と計算) 使用量と在庫	ターメリックライス、鶏さっぱり煮、ポテトサラダ		
8 (在庫確認と管理) 標準在庫量と棚卸	生姜ご飯、フライ盛り合わせ、煮物、味噌汁		
9 (衛生管理と各種検査) 各種チェック表と納品・保管	ちらし寿司、ハウレンソウ煮浸し、すまし汁、抹茶ムース		
10 (改善点と反省会) アンケート評価と今後の課題	鯖塩焼き、きんぴら、飯、味噌汁		
11 (大量調理を行う調理施設) センtralキッチンとは	鶏の照り焼き、野菜のマリネ、飯、スープ		
12 (食物アレルギーへの対応) 除去食と代替食	ポークカツレツ、マカロニサラダ、飯、かき玉汁		
13 (特別食と一般食) 病院、福祉施設での食事提供	天ぷら盛り合わせ、飯、味噌汁、コーヒーゼリー		
14 (調理施設の概要) 機能性と安全性	すき焼き風煮、酢の物、飯、冷やし、汁粉		
15 (調理機器の特徴) 清掃と手入れ必要性	ハヤシライス、ミネストローネ、サラダ、シャーベット		
16 (汁物) 具材の量と味付け	吸い物、五目御飯、ぶり竜田揚げ		
17 (焼き物) 機器の特徴と料理の使い分け	ハンバーグ、オニオンスープ、ライス、コーヒーアイス		
18 (焼き物②) 平均した熱の伝え方のコツ	白身魚ムニエル、トマトスープ、ライス		
19 (炒め物) 材料の切り方と表面積	回鍋肉、中華サラダ、スープ、飯		
20 (炒め物②) 食材からの放水量と調味	野菜炒め、鶏から揚げ、飯、マンゴームース		
21 (蒸し物) 蒸し方のコツ	茶わん蒸し、信田煮、ごはん、抹茶アイス		
22 (蒸し物②) 冷凍食材の加熱方法	シューマイ、マーボ豆腐、ごはん、スープ		
23 (揚げ物) 揚げ油の量と投入量のマニュアル化	チキンカツカレー、サラダ、クリームブリュレ		
24 (揚げ物②) 油の劣化と保管法	ミックスフライ、飯、ポテトサラダ、スープ		
25 (煮物) 切り方と味付けの仕方	マーボ豆腐、蒸し鶏サラダ、飯、スープ		
26 (煮物②) 余熱を使った味の染み込ませ方	筑前煮、ひじき、飯、味噌汁		
27 (酢の物、和え物、浸し物) 仕上げのタイミング	天井、酢の物、味噌汁		
28 (飯類) 大量調理での米と水の給水量	いなり寿司、もやし和え、吸い物、オレンジゼリー		
29 (麺類) 入職と喫食までの時間	ぶっかけかき揚げうどん、出汁巻き卵、ウーロン茶ゼリー		
30 (デザート) 仕上げるタイミング	オムハヤシライス、サラダ、ガトーショコラ		
成績評価方法			
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。			
授業形式・担当教員			
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時数は3時間）。常勤・非常勤を問わず、和・洋・中各分野において実務経験のある教員が担当する。			