

授業科目名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日本料理基礎・応用		3単位 (90時間)	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的					
日本料理の基本技術の向上から応用技術まで丁寧に実習を行い勉強する。日本の四季、行食事食、五味五色五法についても理解し調理に繋げる。この実習は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。また高級店の特別講師によるデモンストラレーションを行い、就職に役立つ授業です。介護食についても学ぶ。本講は(公任)全国調理職業訓練協会認定資格(介護食士3級)の規定科目である。					
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 70品
回	時間数	月日	項目	概要	
		M1			
1	1~3	4/10	調理師の心構え	調理道具、衛生検査、頭髪検査、ロッカー整理、細菌検査 など	
2	4~6	4/24	御飯の炊き方、煮干しの出し汁	白飯、味噌汁、鮭の塩焼き	
3	7~9	5/1	春 鰹の出し汁(調味パーセント)	かき玉汁、胡瓜の酢の物、鯖の木の芽焼き、白飯	
4	10~12	5/15	春 鯨①	鯨の塩焼き、お椀、白飯	
5	13~15	5/20	春 鯨②	鯨の蒲焼き、しじみの味噌汁、白飯	
6	16~18	5/22	総合技術(ザガット栗原代表)	本校企業奨学金協力企業	
7	19~21	5/29	春 鯨③	鯨の姿焼き、お椀、白飯	
8	22~24	6/5	包丁法(前期実技特訓)	包丁とぎ、陰陽説、切り方色々	
9	25~27	6/12	前期実技試験模擬練習	鯨の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本	
10	28~30	6/23	基本、だし巻き玉子、	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り	
11	31~33	7/1	介護食実習(日本料理)	鯨のなめろう茶漬け、鰻の金波汁	
12	34~36	7/10	夏 鮎と茶碗蒸し	茶碗蒸し、鮎塩焼き、鮎飯	
13	37~39	8/21	夏 玉子豆腐	高級料亭風そうめん、玉子豆腐	
14	40~42	9/1	総合技術(野崎洋光)	超有名料理人(元、分とく山総料理長)	
15	43~45	9/11	前期実技試験	鯨の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本	
16	46~48	9/16	夏秋 鰹を使って 刺身 ステーキ	鰹のたたき、鰹のステーキ、鰹めし、鰹の味噌汁	
17	49~51	10/7	紅葉の季節、焼物、揚げ物、	秋魚の塩焼き、竜田揚げ、さつま芋御飯、いが栗素麺	
18	52~54	10/22	秋 天ぷら	季節の天婦羅、白飯、あさりの味噌汁	
19	55~57	10/28	作品展準備	学園祭イベント	
20	58~60	10/29	作品展準備	学園祭イベント	
21	61~63	11/11	紅葉鯛を使って	鯛めし、鯛の味噌汁、小鯛の姿造り、	
22	64~66	11/20	冬 寿司飯を使って	海鮮ちらし寿司、あさりの味噌汁	
23	67~69	12/1	介護食実習(日本料理)	もずく粥、など	
24	70~72	12/17	冬 特別実習(おせち1日目)	黒豆、栗きんとん、数の子、お雑煮、五色なますなど	
25	73~75	12/18	冬 特別実習(おせち2日目)	伊達巻、田作り、鰯の照り焼き、紅白蒲鉾、寒椿いくら、いりどり	
26	76~78	12/22	後期実技試験模擬練習	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り	
27	79~81	1/19	総合技術(稲葉恭二)香川OB	エピキヤズ代表、(元つきぢ田村、箱根強羅花壇、大谷山荘総料理長)	
28	82~84	1/20	後期実技テスト	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り	
29	85~87	2/8	春のおとずれの料理	春海老と山菜の天井、蛤のお吸い物	
30	88~90	2/17	卒業制作展準備期間	イベント準備	
成績評価基準		実技試験 50%、遅刻欠席・身だしなみ・挨拶・挨拶 20%、レポート 30%			
教科書 参考書 教材	日本料理実習ノート(黄色)、教科書4番、5番、介護食士講座3級(公社)全国調理職業訓練協会編				

授業科目名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西洋料理基礎・応用		3単位 (90時間)	通年	必修	広田昌利他
授業の目的					
西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上かできるようにする。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。					
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 70品
回	時間数	月日	項目	概要	
		M1			
1	1~3	4/8	道具の名前と包丁の研ぎ方(広田)	包丁の研ぎ方	
2	4~6	4/15	野菜の切り方Ⅰ(広田)	基本的な切り方	
3	7~9	4/28	野菜の切り方Ⅱ(広田)	ジュリエンヌ、ヴィネグレット	
4	10~12	5/12	総合技術	「ロイヤルパークホテル」総料理長 松山昌樹先生	
5	13~15	5/19	野菜の切り方Ⅲ(広田)	デ、マヨネーズ(乳化について)	
6	16~18	5/27	fond について(介護食①)(広田)	西洋のfond(出汁)とスープ	
7	19~21	6/3	前期実技試験課題(広田)	人参のシャトー、ジュリエンヌ、ブリュノワーズ	
8	22~24	6/10	鶏について(広田)	四つ取り	
9	25~27	6/26	鶏料理Ⅰ<ムネ肉>(広田)	パネ「コルドンブルー」	
10	28~30	7/8	鶏料理Ⅱ<モモ肉>(広田)	煮込み「フリカッセ ドゥ プーレー」	
11	31~33	7/15	オードブルについて(広田)	冷前菜「スモークサーモン」「ムース」	
12	34~36	7/17	総合技術	「セルリアンタワー東急ホテル」名誉総料理長 福田順彦先生	
13	37~39	8/26	パスタについて(広田)	スパゲッティ、アマトリチャーナ	
14	40~42	9/2	前期実技試験(広田)	シャトーむき、ジュリエンヌ、ブリュノワーズ	
15	43~45	9/9	魚料理Ⅰ(広田)	魚の焼き方、ポワレ、ブルブランソース	
16	46~48	9/18	総合技術	「ミリアンリゾートホテルズ」宮菌純一先生	
17	49~51	10/30	作品展		
18	52~54	10/30	作品展		
19	55~57	10/13	魚料理Ⅱ(広田)	ポシェ、ヴァンプランソース	
20	58~60	10/16	牛肉料理Ⅰ(広田)	牛フィレ肉のポワレ、マデラ酒のソース	
21	61~63	11/4	牛肉料理Ⅱ(広田)	牛サーロイン肉のグリル、赤ワインのソース	
22	64~66	11/17	後期実技試験課題(広田)	オムレツ、ピラフ、シャトーむき	
23	67~69	11/27	ルーについて(広田)	マカロニグラタン	
24	70~72	12/8	鴨料理について(広田)	鴨ムネ肉のロースト、ビガラードソース	
25	73~75	12/16	西洋料理の介護食②(広田)	西洋料理における介護食の調理技法を理解する	
26	76~78	1/6	後期実技試験練習(広田)	オムレツ、ピラフ、シャトーむき	
27	79~81	1/12	後期実技試験(広田)	オムレツ、ピラフ、シャトーむき	
28	82~84	1/15	総合技術	「リストランテ・アルポンテ」オーナーシェフ 原 浩先生	
29	85~87	2/12	仔羊料理について(広田)	仔羊のロースト、ペルシヤード	
30	88~90	2/21	卒業制作展		
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30%(出欠席・平常点含む)			
教科書 参考書 教材	西洋料理教科書・「介護食士3級」(公社)全国調理職業訓練協会編 エスコフィエの技				

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
中国料理基礎・応用		3 単位 (90時間)	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的					
中国料理の基本を中心に授業を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学習する。トレーニング実習を組み入基本技術の向上ができるようになる。この実習は、実務経験のある教員による授業になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。					
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 60 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
1	1~3	4/14	実習の進め方、道具の手入れ、扱い方	調理実習の進め方、包丁の研ぎ方、鍋ふりを学ぶ	
2	4~6	4/21	野菜の切り方	包丁の研ぎ方、各種包丁法を学ぶ、ミニテスト	
3	7~9	4/22	総合調理①		
4	10~12	5/8	湯(スープ)について	スープの取り方、種類について、酸辣湯、清蒸肉元湯、トレーニング	
5	13~15	5/13	前菜について	棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング	
6	16~18	5/26	炒について①	滑蛋炒蝦仁、豆芽炒肉片、トレーニング	
7	19~21	6/2	炸について①	干炸鶏子塊、春巻、トレーニング	
8	22~24	6/9	炒・炸について②	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ	
9	25~27	6/17	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根3種切り	
10	28~30	6/19	総合調理②		
11	31~33	6/30	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ	
12	34~36	7/7	焼について	乾焼蝦仁、香蒜燻鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング	
13	37~39	8/20	点心について①	水餃子、中国スイーツ、トレーニング	
14	40~42	9/4	炒・炸について③	豉油炒麵、芝麻球2種、トレーニング	
15	43~45	9/8	蒸すについて(介護食士含む)	清蒸魚、軟蒸水蛋、包丁研ぎ、トレーニング	
16	46~48	10/2	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根3種切り	
17	49~51	10/6	総合調理③		
18	52~54	10/14	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング	
19	55~57	10/29	作品展準備①		
20	58~60	10/29	作品展準備②		
21	61~63	11/10	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング	
22	64~66	11/13	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人參	
23	67~69	11/18	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鱈魚、トレーニング	
24	70~72	12/2	点心について③(介護食士含む)	菜肉包、中国スイーツ豆花、トレーニング	
25	73~75	12/9	総合調理④		
26	76~78	12/11	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング	
27	79~81	12/23	特殊調味料について	沙茶醬焼鶏塊、陳麻婆豆腐、トレーニング	
28	82~84	1/13	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人參	
29	85~87	1/29	特殊材料について	紅焼排翅、干貝燉鶏湯、冷拌海蜇皮、トレーニング	
30	88~90	2/18	卒業制作展		
成績評価基準		実技試験 70%・レポート 30%(出欠席・平常点も含む)			
教科書 参考書 教材	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」(公社)全国調理師養成施設 協会編 新調理師養成教育全書「調理実習」(公社)全国調理師養成施設協会編				