

科目名	日本料理 I			学科	コース
単位数	1	時間数	60	<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理 (フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習				

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。
 基礎調理技術及び知識を身につけるための実践教育を行う。
 食品の取り扱いや調理器具の使い方、さらに調理の五法を学び、理論と結びつける。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容	ポイント
1	日本料理について	実習室の説明 実習の流れの説明 各種器具の説明 日本料理の歴史 各種包丁の説明	調理実習の流れの把握 名称の把握
2	包丁研ぎ①	各種包丁の研ぎ方	包丁の取り扱い 研ぎと砥石
3	包丁とぎ② 野菜の切り方	各種包丁の研ぎ方 各種野菜の切り方 大根の桂剥き 千切り	包丁取り扱い 切り方の理解
4	出汁の引き方 御飯の炊き方 野菜の切り方	出汁の引き方 一番出汁・二番出汁 かき玉汁 御飯の炊き方 大根の桂剥き 千切り 酢の物	調味と火加減
5	蒸し物 吸い物 御飯	茶碗蒸し 真薯椀 炊き込み御飯	間接加熱を学ぶ
6	酢の物・和え物	酢の物・白和え・煮浸し	盛り付け方の基本
7	煮物	炊き合わせ・筑前煮	味付けの基本と順序
8	技術試験	授業内試験① 【桂剥き・千切り】	習熟度の確認
9	魚の卸し方①	鱈の三枚卸し 吸い物・御飯	魚の扱い方 衛生観念を学ぶ
10	魚の卸し方②	鱈の三枚卸し 焼き物・揚げ物・御飯・吸い物	魚の扱い方 衛生観念を学ぶ
11	焼き物	厚焼き玉子 魚の塩焼き(登り串・躍り串) 大根の桂剥き	習熟度の確認
12	揚げ物	季節の素材を使用した天ぷら	油の温度とグルテン
13	技術試験	授業内試験② 【桂剥き・千切り】	習熟度の確認
14	冷やし鉢	素麺・玉子豆腐・葛切り	旬を学ぶ 温度変化
15	まとめ	松花堂弁当	大量調理を学ぶ

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	5調理実習・調理実習レシピ集
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員	松村 博	
	木下 圭介	元 京料理 さつき

科目名	西洋料理 I			学科	コース
単位数	1	時間数	60	<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理 (フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習				

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身に付ける。
基本としての包丁、鍋、フライパンの使い方を確実に覚える。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容	ポイント
1	西洋料理の歴史 実習の心構え	調理場での礼儀作法 挨拶練習 調理器具の名前と使用方法 包丁研ぎ 掃除、片付けの説明 採点方法の説明 ルセットの重要性	調理師としての姿勢を 身につける
2	砥石の使い方	包丁研ぎ 小麦粉(ドゥ)による練習 千切りとは(時間があればキャベツにて練習) 基本技術試験課題の発表	洋包丁の研ぎ方 包丁の扱い方・姿勢
3	野菜の切り方 I 基本のフォン I	各種野菜の切り方 鶏のフォン(出汁)の作り方と用途 基本のドレッシング 基本技術試験課題の練習	フォンの作り方 ドレッシングの作り方
4	野菜の切り方 II 基本のフォン II	野菜のスープ(鶏のフォンと切り出した野菜を使用) 試験課題含む 仔牛のフォン	仔牛のフォン うまみの出し方
5	野菜の切り方 III 基本のソース I	各種野菜の切り方(試験課題含む) ピラフの作り方 マヨネーズソース	バターライスとは マヨネーズの作り方
6	基本のソース II 基本のスープ I	ソースエスパニョールの作り方(ルーとは) コンソメの作り方 ラタトゥイユの作り方	フンドヴォー コンソメの引き方
7	基本のソース III ガルニチュールとは	ソースデミグラスの作り方 ハンバーグステーキの作り方 付け合わせ各種(試験課題含む)	試験課題を しっかりと学ぶ
8	技術試験	授業内試験①	
9	基本のソース IV 卵料理	ソースベシャメル、ソースモルネーの作り方 グラタン料理 オムレツの作り方	ROUX ベシャメルの作り方
10	肉の下処理 I 基本のソース V	パネ アングレーズとは ソーストマトとは ジュリエンスとトゥルネの技術を使って付け合わせ	パネ
11	魚の下処理 I ムニエルとは	魚のおろし方 ムニエル料理 ジュリエンスとトゥルネの技術を使って付け合わせ	魚の卸し ムニエルとは
12	基本のソース VI	ソースキュリー Sauce curry 薬味の種類	香辛料の香りの出し方
13	技術試験	授業内試験② ノート提出	
14	基本のフォン III 基本のソース VII	フュメ ド ポワソン(魚の出汁) ソース ヴァン ブラン	魚のだしの取り方 舌平目の卸し方
15	前期まとめ	前期まとめ	前期のまとめ 振り返り

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	5調理実習
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	各回においてフランス料理の調理技法を盛り込む

担当教員	柘植 末利	元 ザ・プリンスパークタワー東京名誉総料理長/東京プリンスホテル総料理長
	沢辺 進	元 ホテルオークラ東京 テラスレストラン料理長

科目名	中国料理 I			学科	コース
単位数	1	時間数	60	<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理 (フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習				

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身に付ける。
包丁使い、火の調節、下処理等、中国料理の特徴的な基本的な調理作業を学ぶ。
後片付け・清掃までを含め調理作業の一環と意識する。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容	ポイント
1	授業の流れ 中国料理について	入室・準備・デモ・実習・試食・清掃・退室までの流れの説明 歴史・各地方の特徴・器具説明 前期・基本技術試験課題説明	実習授業の流れ 試験内容確認
2	包丁研ぎ 基本技術試験課題	包丁の扱い方・包丁研ぎ 前期・基本技術試験課題デモ	包丁研ぎ方 試験作業工程確認
3	包丁研ぎ 中華鍋の扱い	包丁研ぎ ドゥを使っ切り方の練習 包丁研ぎチェック 中華鍋の扱い方について	包丁研ぎ研ぎ方
4	包丁研ぎ 切り物	包丁研ぎ 授業内試験①課題練習 切り方練習 焼売 塩を使用して鍋振り	包丁研ぎ 実習の授業確認
5	基本技術① 炒・湯	材料の準備から鍋振りまでの流れ 授業内試験①課題練習 炒飯・湯の種類	鍋の扱い 湯の取り方
6	基本技術② 作	油の温度の目安・油の扱い方 揚げ物料理 油淋鶏	油の温度 衣の作り方
7	基本技術③ 上漿	魚介の下処理と上漿について 上漿をした蝦を使用して 乾焼蝦仁	油の温度 上漿
8	技術試験	授業内試験①	切り方の復習
9	基本技術④ 上漿・炒	肉の下処理と上漿について 上漿をした肉を使用して 青椒肉絲	油の温度 上漿
10	基本技術⑤ 甜点心・威点心	点心で使用する粉の特性 芝麻球 油の温度の目安・油の扱い方 水餃子 炒飯	油の温度 粉の扱い
11	基本技術⑥ 作	鍋の作業の段取り 火の扱い方 春巻	油の温度 巻き方を揃える
12	基本技術⑦ 冷菜	前菜について 包丁技術 雲白肉 盛り付け（飾り）について 海蜇皮	包丁技術 盛り付け
13	技術試験	授業内試験②	修得技術の振り返り
14	基本技術⑧ 点心	鍋貼餃子	生地の練り方 麵棒の扱い
15	基本技術⑨	前期まとめ	前期に取得した 技術の振り返り

◆	成績評価方法	出席・技術試験・授業態度・ノート
◆	教科書	5調理実習
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	開放教室等を利用し、技術の積み重ねを行う

担当教員	原田 美穂子	元 品川プリンスホテル
	金澤 信人	ウェスティンホテル 東京 龍天門副料理長

科目名	応用製菓Ⅰ 応用製菓1			学科	コース
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> 調理技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理
授業方法	実習			<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理パティシエ
				<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容	ポイント
1	基本の焼き菓子	基本の混ぜ方、生地作りを学ぶ（カトルカール、クグロフなど）	基本の混ぜ方 道具の取り扱い
2	基本の焼き菓子	油脂の多い生地の取り扱い（マドレーヌ・フィナンシェなど）	基本の混ぜ方 基本の絞り方
3	基本生地の取得	共立て法の生地（パートジェノワーズ・パンドジェヌなど）	基本の混ぜ方
4	ゼラチンの取り扱い①	授業内試験課題発表 ・ ブランマンジェ	ゼラチンの取り扱い
5	ゼラチンの取り扱い②	ゼラチンの取り扱いを理解し、ゼラチンで固める冷菓を学ぶ（ゼリー・パバロアなど）	ゼラチンの取り扱い
6	絞り技術の習得①	基本の絞り方を理解する（絞りクッキー、など）	基本の絞り方
7	生地の取り扱い方	麺棒の取り扱いやフォンサージュの技術を学ぶ	麺棒の取り扱い
8	授業内試験①		習熟度の確認
9	ペクチンの取り扱い	ゼラチンとの違いを学ぶ（パートドフリユイなど）	凝固剤の理解
10	絞りの技術の習得②	特殊な口金を使用したお菓子（モンブランなど）	絞り技術の応用
11	冷菓・氷菓	専用の機器を使用したアイスクリーム・シャーベットの作り方を学ぶ・ パルフェなど	専用機械の取り扱い
12	卵の凝固	卵の性質、凝固温度などを理解する（プリン・ブリュレなど）	卵の凝固の応用
13	授業内試験②		習熟度の確認
14	膨張剤の特性	膨張剤の使用法を学ぶ	膨張剤の理解
15	まとめ	前期のまとめ	前期のまとめ

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員	福山 岳詩	パティスリーウルス オーナーシェフ

科目名	基礎製パン I			学科	コース
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> 調理技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理 (フランス・イタリア)
授業方法	実習			<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
				<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容
1	基本生地	ソフト系
2	基本生地	ハード系
3	イーストの種類	テーブルロールなど
4	バターとショートニング	バターとショートニングの違い あんパンなど
5	油脂 卵の関係	クリームパンなど
6	塩の役割 吸水量の違い	コーンパンなど
7	モルトシロップ イーストの役割	ベーグル・ハムロールなど
8	授業内テスト①	基本生地を使用して
9	ストレート法	オニオンブレッドなど
10	グルテン たんぱく質の理解	ピザなど
11	ベーカーズパーセント	食パンなど
12	捏ね上げ温度	捏ね上げ温度の重要性 イギリスパンなど
13	授業内テスト②	基本生地を使用して
14	パンチとベンチタイム	パンチとベンチタイムの関係 ブリオッシュなど
15	オープンの取り扱い	白焼きパンなど

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	

担当教員	木村 圭一	日本ビューホテル株式会社 浅草営業所 調理部製菓・製パン課

科目名	基礎製菓Ⅱ 基礎製菓3			学科	コース
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> 調理技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理
授業方法	実習			<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理パティシエ
				<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。
基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容	ポイント
1	初回説明	道具の取り扱い・材料の取り扱い・授業内試験課題発表 など	調理実習の流れの把握 名称の把握
2	基本生地の習得① 基本クリーム①	パートシュー ・ クレームパティシエール	基本の混ぜ方 基本の絞り方
3	基本生地の習得② 基本の絞り	別立て法の生地 (ビスキュイキュイエール) ・ 基本の絞り方 (丸・棒)	基本の混ぜ方 基本の絞り方
4	基本生地の応用	共立て法の生地の応用 (ビスキュイロール) ・ ロールの巻き方、ケーキカットと仕上げの方法	基本の混ぜ方 オープンでの取り扱い
5	卵の特性・ゼラチンの取り扱い	アングレーズ ・ パパロア	卵の特性を理解する
6	タルト生地の取り扱い 麵棒の取り扱い	麵棒を使った生地でのし方 ・ フォンサーージュの技術を学ぶ	麵棒の取り扱い フォンサーージュを理解する
7	タルトの応用	タルト各種	タルトの応用
8	授業内試験①		習熟度の確認
9	基本のムース①	ゼラチンとピューレを使ったムース	ゼラチンの特性を理解する ムースの組み立てを理解する
10	基本のムース②	イタリアンメレンゲを使ったムース	イタリアンメレンゲの応用 ムースの組み立てを理解する
11	基本のムース③	アングレーズを使ったムース	卵の凝固を理解する ムースの組み立てを理解する
12	基本のムース④	パートポンプを使ったムース	卵の凝固を理解する ムースの組み立てを理解する
13	授業内試験②		習熟度の確認
14	まとめ	販売用商品の製造、仕上げ方、包装などの総まとめ	前期のまとめ
15	まとめ	販売用商品の製造、仕上げ方、包装などの総まとめ	前期のまとめ

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員	稲垣やよい	元 六本木ヒルズクラブ パティシエ