

教育内容	食生活と健康			学 科	コース
科目名	食生活と健康Ⅲ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1or2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理師の仕事は、おいしい料理を調理するだけでなく、「食」を通して「健康」を提供することが求められている。この教科では、正しい食生活が健康に果たす意義やそれを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の問題点・課題について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	労働と健康①
2	労働と健康②
3	調理師の職場環境①
4	調理師の職場環境②
5	調理師の職場環境③
6	前半復習および中間試験
7	環境と健康、生活環境
8	環境条件①
9	環境条件②
10	環境条件③
11	環境汚染とその対策①
12	環境汚染とその対策②
13	環境汚染とその対策③
14	後半復習
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 1 食生活と健康
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	小野 仁志	生活科学修士(学術)、管理栄養士。
		食物学・栄養学や住居学の知見から講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生実習			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1or2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、実験も通して食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第6章 食品安全対策 5節 食品営業施設・設備の安全対策
2	食品安全対策 6節 調理従事者の健康管理
3	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策①
4	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策②
5	第7章 実習:各種細菌①
6	実習:各種細菌②
7	第6章 食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策③
8	前半復習および中間試験
9	第7章 実習:手洗いチェック
10	第6章 食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策④
11	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策⑤
12	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策⑥
13	第7章 実習:水道水
14	第6章 食品安全対策 9節 食品事故対応
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	実験レポート・ノート・課題・中間試験・定期試験 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.141~161、170~175) 実習ページ(p.180、191、195、198、200)
◆	資料・参考文献	厚生労働省「食中毒統計」、技術考査問題集 他資料
◆	受講上の注意 ・その他	食品衛生学実習の内容および実施時期は、変更する場合があります。

担当教員	柴田 邦子	家政学修士、高等学校教諭一級(家庭)免許取得。都内の高校や大学で非常勤講師等を務める。
		上記知見により食品の安全や衛生に関する講義、実験・実習を行う。

教育内容	フードビジネス			学 科	コース
科 目 名	フードマネジメント I			■ 高度調理技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	1	時 間 数	30	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履 修 要 件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

飲食店開業への心構えと準備について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	フードマネジメントとは？
2	社会人に求められる能力とは？
3	自分自身のキャリアデザインを考える
4	飲食のウェルビーイングとは？
5	もっとグローバルに考えよう
6	社会性を学び生かす
7	飲食ビジネスについて学ぼう
8	世の中のトレンドを知ろう
9	マーケットとターゲット
10	様々な大人の考え方と事例から学ぼう
11	前期の振り返り
12	自分のビジョンをイメージ、ワーク説明
13	ワーク/Q&Aシート作成
14	発表
15	発表/Q&A

◆	成績評価方法	出席状況・授業参加姿勢・課題 等
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	小林 憲市	複数の社団法人の役員等を務める。起業経験有。近年は地域活性事業にも尽力する。
		上記経験によりキャリアデザインや地域活性事業を通じたマーケティングの手法など、
		飲食店経営に関する基礎知識について講義を行う。

教育内容	フードビジネス			学科	コース
科目名	フードマネジメントⅡ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理技術科 <input 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
単位数	1	時間数	30		
年次	2	期間	後期		
授業方法	講義	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

飲食店開業への心構えと準備について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	オリエンテーション、挑戦者から学ぶ ①
2	飲食店の出店の流れ、コンセプトづくり
3	飲食ビジネスで成功する為に必要な要素
4	挑戦者から学ぶ ②
5	立地と店舗づくり
6	飲食店の広告を考える(SNS戦略)
7	スタッフの採用/オペレーションとサービス
8	メニュー開発と原価管理
9	お金の管理と利益計画、利益計画を考える
10	儲ける為の経営手法
11	飲食店の経営戦略と持続可能性を武器にする
12	グループワーク説明 → ワーク
13	グループワーク → 発表
14	グループ発表
15	後半・最終まとめ/総評/Q&A

◆	成績評価方法	出席状況・授業参加姿勢・課題 等
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	小林 憲市	複数の社団法人の役員等を務める。起業経験有。近年は地域活性事業にも尽力する。
		上記経験によりキャリアデザインや地域活性事業を通じたマーケティングの手法など、
		飲食店経営に関する基礎知識について講義を行う。

教育内容	フードビジネス			学 科	コース
科目名	顧客心理学			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	前期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

お客様に満足してもらえるより良いサービスを提供するためには、人間の心理について理解することが欠かせません。顧客心理学では接客や店舗経営、料理や職場の人間関係などに役立つ実用的な心理学を、心理テストや様々な実験・実習を通じて楽しく学んでいきます。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	心理学入門
2	性格分析入門
3	パーソナリティ理解の諸方法
4	お客様の心理を理解する
5	対人魅力
6	コミュニケーション能力開発
7	上手な話し方
8	前半復習および中間試験
9	ストレスと心の健康
10	目標達成の心理学
11	印象形成の心理
12	記憶の心理学
13	高齢者の心理
14	視点
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	必要に応じてプリントを配布
◆	資料・参考文献	仕事が思い通りにできる心理術 明日香出版
◆	受講上の注意 ・その他	接客や職場では人とのコミュニケーションが大切になります。 周囲の人と円滑なコミュニケーションを心がけながら授業に参加してください。

担当教員 (実務経験有)	櫻井 勝彦	文学修士、日本心理学会認定心理士。メンタルヘルスやカウンセリング、能力開発を専門とする。
		心理士としての知見から顧客心理学について講義を行う。

教育内容	フードビジネス			学 科	コース
科 目 名	フードビジネスⅡ			■ 高度調理技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	1	時 間 数	30	□ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履 修 要 件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

授業成果の発表の場として、調理技術や知識を披露する。また企画・運営・メニュー考案など、を体系的・実践的に習得することを目的とする。またイベントを通じ、他学科学生、企業、来校のお客様と関わりを持つ中で、コミュニケーション能力を身に付けホスピタリティ精神と接客におけるサービス提供を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食美祭準備1日目
2	食美祭準備2日目
3	食美祭準備2日目
4	食美祭準備3日目
5	食美祭準備3日目
6	授業成果発表①食美祭当日
7	授業成果発表①食美祭当日
8	試食研修、テーブルマナー研修
9	作品展準備1日目
10	作品展準備2日目
11	作品展準備2日目
12	作品展準備3日目
13	作品展準備3日目
14	授業成果発表②卒業作品展当日
15	授業成果発表②卒業作品展当日

◆	成績評価方法	出席状況・授業参加の姿勢・卒業作品評価点
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	各クラス担任	調理・実技指導については専門調理師を持つ教員が行う。
	又は実習教員	尚、作品展の評価は食糧学院理事長、後援会会長、各企業様等が行う。

教育内容	フードサービス実習			学 科	コース
科 目 名	レストラン準備実習 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	2	時 間 数	60	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

レストラン運営の基盤となる食材の下処理方法や保存方法を学ぶ。

それぞれの食材に合った下処理を知り、美味しい料理に仕上げるための調理法を学ぶ。

お客様に代金を支払っていただき営業する事に対し、安全・安心な食とサービスを提供する責任を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	シミュレーション準備①
2	シミュレーション準備②
3	シミュレーション準備③
4	シミュレーション準備④
5	レストラン準備①
6	レストラン準備②
7	レストラン準備③
8	レストラン準備④
9	レストラン準備⑤
10	レストラン準備⑥
11	レストラン準備⑦
12	レストラン準備⑧
13	レストラン準備⑨
14	レストラン準備⑩
15	レストラン準備⑪

◆	成績評価方法	授業内試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	レシピ、プリントを配布
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。
	有馬 邦明	元 百名店にも選出されたレストランのオーナーシェフ
	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
	石崎 優磨	フレンチレストラン オーナーシェフ

教育内容	フードサービス実習			学 科	コース
科 目 名	レストラン準備実習Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	2	時 間 数	60	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

レストラン運営の基盤となる食材の下処理方法や保存方法を学ぶ。

それぞれの食材に合った下処理を知り、美味しい料理に仕上げるための調理法を学ぶ。

お客様に代金を支払っていただき営業する事に対し、安全・安心な食とサービスを提供する責任を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	レストラン準備①
2	レストラン準備②
3	レストラン準備③
4	レストラン準備④
5	レストラン準備⑤
6	レストラン準備⑥
7	レストラン準備⑦
8	レストラン準備⑧
9	レストラン準備⑨
10	レストラン準備⑩
11	レストラン準備⑪
12	レストラン準備⑫
13	レストラン準備⑬
14	レストラン準備⑭
15	レストラン準備⑮

◆	成績評価方法	授業内試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	レシピ、プリントを配布
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。
	有馬 邦明	元 百名店にも選出されたレストランのオーナーシェフ
	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
	石崎 優磨	フレンチレストラン オーナーシェフ

教育内容	フードサービス実習			学 科	コース
科 目 名	レストラン経営実習 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	3	時 間 数	90	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

レストラン運営の基礎を調理場・接客サービス双方で経験し、全体の流れを習得する。
調理技術だけでなく、接客技術の向上を目的とし、お客様にあった調理法、接客法を学ぶ。
お客様に代金を支払っていただき営業する事に対し、安全・安心な食とサービスを提供する責任を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	シミュレーション営業①
2	シミュレーション営業②
3	シミュレーション営業③
4	シミュレーション営業④
5	レストラン営業①
6	レストラン営業②
7	レストラン営業③
8	レストラン営業④
9	レストラン営業⑤
10	レストラン営業⑥
11	レストラン営業⑦
12	レストラン営業⑧
13	レストラン営業⑨
14	レストラン営業⑩
15	レストラン営業⑪

◆	成績評価方法	授業内試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	料飲接客サービス技法
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	サービス担当はスーツ着用(男子:黒靴、女子:パンプス用意)

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。	知久 俊幸	元 レストラン・結婚式場 接客支配人
	有馬 邦明	元 百名店にも選出されたレストランのオーナーシェフ	小川 哲	元 5つ星ホテル勤務
	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ	下畠 翼	元 ホテル業界リーディングカンパニー勤務
	石崎 優磨	フレンチレストラン オーナーシェフ		

教育内容	フードサービス実習			学 科	コース
科目名	レストラン経営実習Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	3	時間数	90	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

レストラン運営の基礎を調理場・接客サービス双方で経験し、全体の流れを習得する。
調理技術だけでなく、接客技術の向上を目的とし、お客様にあった調理法、接客法を学ぶ。
お客様に代金を支払っていただき営業する事に対し、安全・安心な食とサービスを提供する責任を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	レストラン営業①
2	レストラン営業②
3	レストラン営業③
4	レストラン営業④
5	レストラン営業⑤
6	レストラン営業⑥
7	レストラン営業⑦
8	レストラン営業⑧
9	レストラン営業⑨
10	レストラン営業⑩
11	レストラン営業⑪
12	レストラン営業⑫
13	レストラン営業⑬
14	レストラン営業⑭
15	レストラン営業⑮

◆	成績評価方法	授業内試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	料飲接客サービス技法
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	サービス担当はスーツ着用(男子:黒靴、女子:パンプス用意)

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。	知久 俊幸	元 レストラン・結婚式場 接客支配人
	有馬 邦明	元 百名店にも選出されたレストランのオーナーシェフ	小川 哲	元 5つ星ホテル勤務
	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ	下畠 翼	元 ホテル業界リーディングカンパニー勤務
	石崎 優磨	フレンチレストラン オーナーシェフ		

教育内容	調理に関する国際コミュニケーション			学 科	コース
科目名	メニューフランス語Ⅱ			■ 高度調理師技術科	日本料理・寿司 西洋料理(フランス・イタリア) 調理 パティシエ 中国料理・点心
単位数	1	時間数	30	□ 調理技術科	
年次	2	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	
授業方法	講義	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	

◆ 授業の目的・内容

西洋料理・製菓コース選択者が食分野におけるフランス語の基本的知識及び応用のための発想力を習得する。
併せてイタリア語などヨーロッパの他言語の学習に取り組む際の考え方・学習方法のモデルとしても役立つ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	基本の復習
2	料理名の復習①
3	料理名の復習②
4	メニュー
5	料理名の仕組み①
6	料理名の仕組み②
7	料理名の仕組み③
8	前半復習および中間試験
9	料理名の仕組み④
10	ルセット①
11	ルセット②
12	ルセット③
13	ルセット④
14	ルセット⑤
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 フランス語
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	堀田 小百合	フランス語講師。
		フランス語の基本に関して講義を行う。

教育内容	調理に関する国際コミュニケーション			学 科	コース
科目名	メニュー英語Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

外国人のお客様に対する接客業務。 日本食のメニュー紹介、素材、調理方法を学ぶ。
--

◆ 授業計画

回	実施項目
1	日本料理①
2	日本料理②
3	日本料理③
4	日本料理④
5	夕食①
6	夕食②
7	前半の復習①
8	前半の復習②および中間試験
9	夕食③
10	夕食④
11	食事①
12	食事②
13	食事③
14	将来の夢
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・授業態度・出席状況・課題 等
◆	教科書	プリント・WEB
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	新沼 俊哉	アメリカの州立大学卒業。世界的な青果卸業者にて青果物の輸入と販売に携わる。
		また、同社アメリカ本社において1年間の研修プログラムを受ける。
		豊富な海外経験から食材等レストランで使用される実践的な英語の講義を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	和菓子・寿司			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	□ 調理師技術科	□ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	□ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	□ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

和菓子の基本となる小豆の煮方から、色々な素材の特性について知識を深め、四季折々の会席料理で提供する和菓子を学ぶ。 寿司の歴史や文化を学び、握り、巻物の基本を学ぶ。
--

◆ 授業計画

回	実施項目
1	小豆の煮方①
2	小豆の煮方②
3	白いんげん豆の煮方
4	季節菓子
5	求肥の作り方、焼き菓子
6	薯蕷練り切り、練り切り
7	黄身しぐれの作り方、葛粉菓子
8	定期技術試験
9	寿司の説明
10	シャリの基本
11	寿司技術①
12	寿司技術②
13	寿司技術③
14	寿司技術④
15	定期技術試験

◆	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 (実務経験有)	齋藤 幸	多摩地区の和菓子店勤務。
	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。
		上記の経験から、実習を通じて和菓子・寿司の調理技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	日本料理Ⅲ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	□ 調理師技術科	□ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	□ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	□ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

1年次に習得した技術と知識を再確認する。
基本を中心にさらに高度な内容で技術と知識の習得を目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	包丁の確認、基本技術の確認
2	試験課題
3	筍料理、炊き込み御飯①・お椀①
4	節句料理、焼き物①・蒸し物①
5	炊き込み御飯②・お椀②・小鉢①
6	揚げ物①・和え物①
7	焼き物②・酢の物①
8	中間技術試験
9	お造り①
10	炊き込み御飯③・揚げ物②
11	特別授業
12	お造り②・酢の物②
13	お椀③・甘味①
14	季節料理
15	定期技術試験

◆	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	調理師養成教育全書 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 (実務経験有)	今井 靖人	元 東京・京都の日本料理店、懐石料理店勤務。専門調理師。
		上記の経験から、実習を通じて日本料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	日本料理Ⅳ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	□ 調理技術科	□ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	□ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	□ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

日本料理は、気候・風土の中で折々の文化を取り入れながら、独自に発達してきた料理である。
技術の習得だけではなく、化学的な根拠や伝承された文化を学ぶ事も目的とする。
又、前期の基本を確認しながら、進める。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	魚の卸し方①
2	魚の卸し方②
3	魚の卸し方③
4	寿司技術①
5	寿司技術②
6	焼き物・揚げ物
7	和え物・酢の物・お椀
8	中間技術試験
9	前菜
10	特別授業
11	寿司技術③
12	寿司技術④
13	お造り
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	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	調理師養成教育全書 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 (実務経験有)	石井 雅比呂	元 結婚式場・パーティ・宴会場料理長
		上記の経験から、実習を通じて日本料理の調理技術だけではなく、日本料理そのもの
		について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科 目 名	日本料理Ⅴ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単 位 数	2	時 間 数	60	□ 調理技術科	□ 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	2	期 間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	□ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	□ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

日本料理は、気候・風土の中で折々の文化を取り入れながら、独自に発達してきた料理である。
技術の習得だけでなく、化学的な根拠や伝承された文化を学ぶ事も目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	鮭料理
2	季節料理 揚げ物・煮物
3	茸料理
4	季節料理 吸い物・造り・御飯
5	前菜
6	季節料理 酢の物 寄せ物
7	季節料理 吸い物・御飯
8	中間技術試験
9	穴子料理
10	鍋料理
11	正月料理①
12	正月料理②
13	まとめ
14	松花堂弁当
15	定期技術試験

◆	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	調理師養成教育全書 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 (実務経験有)	舘野 雄二	和食・懐石のレストラン勤務
		上記の経験から、実習を通じて日本料理の調理技術だけではなく、日本料理そのもの
		について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	西洋料理Ⅳ			■ 高度調理師技術科	□ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	□ 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	□ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	□ 国際調理ビジネス科	□ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術の大切さを再確認し、フランス料理の様々な技法や知識を得て
班の仲間と協力して料理を作る協働力や段取り、先読みの大事さを理解し料理の奥深さを知る。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	Charcuterie II
2	内臓料理
3	テリーヌ
4	仔羊の扱い方Ⅱ
5	兎の扱い方
6	魚介の扱い方
7	各種肉料理①
8	中間技術試験
9	各種魚料理①
10	各種肉料理②
11	各種魚料理②
12	ムニユスベシオ作成
13	ムニユスベシオ実習①
14	ムニユスベシオ実習②
15	定期技術試験

◆	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	調理師養成教育全書 5 調理実習
◆	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。期間は各コース、クラスの時間割に準ずる。 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 (実務経験有)	工藤 敏之	渋谷の有名レストランエグゼクティブシェフ(3店舗の総料理長)
		上記の経験から、実習を通じて西洋料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	西洋料理Ⅴ			■ 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	後期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	<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

フランスの伝統料理を次世代に伝える為に、古典料理を学びフランス料理の奥深さを知り様々な技法や知識を学び、即戦力となる人材となる。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	Beurre composé、Pâte feuilletée①
2	甲殻類のスープ、Pâte feuilletée②
3	スフレの作り方、Pâte feuilletée③
4	各種魚料理
5	Farce(ファルス) 家禽の詰め物
6	甲殻類の下処理
7	鶏肉の下処理Ⅳ
8	中間技術試験
9	包み焼き
10	Ragoût
11	ブイヤベース
12	ジビエ料理
13	スペシャル料理
14	鴨の取り扱い
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	技術試験 授業態度 出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習
◆	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。期間は各コース、クラスの時間割に準ずる。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 (実務経験有)	内田 道宣	現 飲食店コンサルタント。渡仏時スーシェフを務め、リゾートホテル料理長就任。
		上記の経験から、実習を通じて西洋料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	基礎製パン・基礎製菓			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <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 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
単位数	2	時間数	60		
年次	2	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	選択必修		

◆ 授業の目的・内容

レストラン運営をするために、必要な製菓・製パンの基礎を学び、実践力を養う。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	実習説明、基本技術①
2	基本技術② 分割、成形、焼成
3	リーンなパン 基本成形
4	菓子パン、型を使用したパン
5	触感の違い 包餡
6	田舎パン ライ麦を使用したパン
7	総合復習
8	製パン 定期技術試験
9	実習の説明、パイピング技術の取得
10	基本生地① ゼラチンの取り扱い
11	基本生地② 基本のソース・クリーム
12	基本生地③ 絞り技術の取得
13	基本技術の応用 アシエットデセール①
14	基本技術の応用 アシエットデセール②
15	製菓 定期技術試験

◆	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	15回の授業の中で、製パン8回・製菓7回 修得した技術をレストラン準備・経営実習で活かせるよう受講する事

担当教員 (実務経験有)	山本 佳明	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓・製パンの基礎について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	西洋料理Ⅲ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <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 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 type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	2	期間	前or後期		
授業方法	実習	履修要件	選択必修		

◆ 授業の目的・内容

基本技術の大切さを再確認し、フランス料理の様々な技法や知識を得て
 班の仲間と協力して料理を作る協働力や段取り、先読みの大事さを理解し料理の奥深さを知る。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	1年次の復習
2	豚肉の下処理Ⅱ
3	鶏肉の下処理Ⅲ
4	Bouillir、Pâte I
5	肉の下処理、Poêler
6	基本のソースⅪ
7	スープ色々
8	中間試験
9	イタリア料理
10	スペイン料理
11	Canard、ナーージュ風
12	子羊の下処理
13	後期のまとめ①
14	後期のまとめ②
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	技術試験 授業態度 出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習
◆	資料・参考文献	調理師養成教育全書 5 調理実習の野菜の切り方参考
◆	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。期間は各コース、クラスの時間割に準ずる。 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 (実務経験有)	内田 道宣	現 飲食店コンサルタント。渡仏時スーシェフを務め、リゾートホテル料理長就任。
	柘植 未利	元 四つ星ホテル名誉総料理長／総料理長
		上記の経験から、実習を通じて西洋料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	応用製菓Ⅰ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <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 type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input 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 type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	2	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	選択必修		

◆ 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
1	基本の焼き菓子①
2	基本の焼き菓子②
3	基本生地の取得
4	ゼラチンの取り扱い①
5	ゼラチンの取り扱い②
6	絞り技術の習得①
7	生地の手取り方
8	中間技術試験
9	ペクチンの取り扱い
10	絞り技術の習得②
11	冷菓・氷菓
12	卵の凝固
13	膨張剤の特性
14	基本技術の応用
15	定期技術試験

◆	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 (実務経験有)	福山 岳詩	人気洋菓子店 オーナーシェフ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の技術について教授を行う。

教育内容	高度調理技術実習			学 科	コース
科目名	応用製菓Ⅱ			■ 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	2	期間	後期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	選択必修	<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

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	基本技術の確認①
2	基本技術の確認②
3	混ぜ方の確認
4	基本のメレンゲ
5	レストランデセール①
6	レストランデセール②
7	基本技術の応用①
8	中間技術試験
9	基本技術の応用②
10	マジパン細工
11	基本技術の応用③
12	チョコレートの取り扱い
13	飴細工
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	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 (実務経験有)	福山 岳詩	人気洋菓子店 オーナーシェフ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の応用技術について教授を行う。