

「実務経験のある教員等による授業科目の一覧表」

(1) 調理製菓総合科

科目名	時 数	概 要	実務経験と授業の関連性
調理実習	390 時間	<p>様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶと共に、日本料理・西洋料理・中国料理そして製菓の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性にあわせてより専門的な知識・技術を学ぶことができる。</p> <p>授業では基本的に班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかり習得度を確認しながらの学習が進められる。</p>	<p>調理実習は様々な料理の調理技術について学習する教科であるが、例えば“切る”“焼く”などの基本的な調理技術があっても、調理現場では店の志向性や効率性、お客様の希望や食材の状況により、どのように“切る”のか“焼く”のかも大きく変化してくる。それは単に調理技術だけで独立してあるものではなく、経営や接客などとも連動した、調理現場の中での一つのファクターである。</p> <p>また、各学生の技術レベルに応じたきめ細やかな指導の徹底も行われている。</p> <p>そのような現場で磨かれた思考や視点と連動した調理技術の教授として、教員の実務経験が活かされている。</p>

《時数計》 390 時間

(2) 調理師科

科目名	時 数	概 要	実務経験と授業の関連性
調理実習	390 時間	<p>様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶと共に、日本料理・西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性にあわせてより専門的な知識・技術を学ぶことができる。</p> <p>授業では基本的に班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかり習得度を確認しながらの学習が進められる。</p>	<p>調理実習は様々な料理の調理技術について学習する教科であるが、例えば“切る”“焼く”などの基本的な調理技術があっても、調理現場では店の志向性や効率性、お客様の希望や食材の状況により、どのように“切る”のか“焼く”のかも大きく変化してくる。それは単に調理技術だけで独立してあるものではなく、経営や接客などとも連動した、調理現場の中での一つのファクターである。</p> <p>そのような現場で磨かれた思考や視点と連動した調理技術の教授として、教員の実務経験が活かされている。</p>

《時数計》 390 時間

86	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 西洋料理の特徴・様式・食事作法
87	世界の料理と食文化	中国料理の食文化 中国料理の変遷
88	世界の料理と食文化	中国料理の食文化 中国料理の特徴・様式・食事作法
89	世界の料理と食文化	その他の国の料理の食文化 アジアの料理について
90	世界の料理と食文化	その他の国の料理の食文化 中東・中南米の料理について

◎調理実習

◇担当教員 調理実習担当教員参照

◇総時間数 (調理実習)300時間+

(総合調理実習) 90時間

●学習目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通じて理解する。

衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

●授業概要

様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶとともに、日本料理と西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性に合わせたより専門的な知識・技術を学ぶことができる。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。また、調理現場での校外実習を通してより実践的な知識・技術を身に付けることができる。

●テキスト

『調理実習』(著者:調理養成教育全書編集委員会,出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 実習ノート、包丁セット、白衣セット

●成績評価 実技試験、出席状況、学習態度

●授業計画

調理実習

【日本料理】

日本料理で大切なのは季節感。春夏秋冬を通して、料理と一緒に季節を味わうという感覚が大切である。実習でも、年間を通してその季節にあった四季折々の素材を扱いながら、その中で各種包丁をはじめとする様々な器具の使い方や食材の処理、だしの取り方などの基本技能・基本知識を網羅しながら学んでいく。

【西洋料理】

調理理論の授業との関わりを重視しながら、料理ごと、食材ごとに調理の基本から特に留意すべき重点までを学ぶ。人蔘のシャトー刺き、オムレツ等の西洋料理全体の基本となる調理技術や品目については技術等級試験の課題としても取り上げ、各個人ごとの高いレベルでの徹底修得を目指す。

【中国料理】

授業では、中国料理における基本的な調理法や食材を扱う上での独特な手法について広く学ぶと同時に、北京、四川、上海、広東それぞれ地域ごとの料理を網羅しそれぞれの特色を学ぶ。調理の特徴はすなわち地理・気候・風土の違いに因るところが大きい。料理を学びながらその成り立ちとなっている地理的・文化的背景にも触れるようにする。

校外実習

前期10日間(60時間)、後期10日間(60時間)において実施。ホテル、レストラン、製菓料亭など、学生それぞれの志向性にあつた実習先を選択し、実際の調理業務について現場で学ぶ。詳細は校外実習実施要領に定めるが、学生各自がしっかりと目標をもって自主的に実習に取り組めるよう指導・支援する。

●実習担当教員

分野	担当教員
日本料理	北川隆雄(専任)、木村 潤、木村正人、正根嗣典、米田春夫、菊池隆大、江口明信、山田 美、三浦 太
西洋料理	吉田 徹(専任)、草島美咲(専任)、小坂俊彦、酒井 諭、本間英喜、稲船達也、片桐正史、箕輪圭祐、塩田和裕
中国料理	木村史能、廣田友博、相馬浩美、福井良明
鮎	秋田谷真一、佐藤敬太
麴	木村昌睦
カクテル	小笠原茂喜
ワイン	和田一明

※調理実習の総時間数に、特別講師の時数および校外実習は含まれていない。
※実習を担当する教員は、全て調理に関する業務経験を有しています。

86	世界の料理と食文化	B	中国料理の食文化	中国料理の特徴
87	世界の料理と食文化		中国料理の食文化	中国料理様式
88	世界の料理と食文化		中国料理の食文化	中国料理の食事作法
89	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化	アジアの料理について
90	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化	中東・中南米の料理について

中国料理	木村史能、廣田友博、相馬浩美、福井良明
鮎	秋田谷真一、佐藤敬太
麵	木村昌隆、工藤良則
カクテル	小笠原茂喜
ワイン	和田一明

※実習を担当する教員は、全て調理に関する業務経験を有しています。

◇担当教員 調理実習担当教員参照	
◎調理実習	◇総時間数 (調理実習) 300時間 (総合調理実習) 90時間

●学習目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通じて理解する。

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

●授業概要

様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶとともに、日本料理と西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性に合わせたより専門的な知識・技術を学ぶことができる。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。また、調理現場での校外実習を通してより実践的な知識・技術を身に付けることができる。

●テキスト

「調理実習」（著者：調理養成教育企画編集委員会、出版社：全国調理師養成施設協会）

●補助教材

実習ノート、包丁セット、白衣セット

●成績評価

実技試験、出席状況、学習態度

●授業計画

【日本料理】

日本料理で大切なのは季節感。春夏秋冬を通して、料理と一緒に季節を味わうという感覚が大切である。実習でも、年間を通してその季節にあった四季折々の素材を扱いながら、その中で各種祝丁をはじめとする様々な器具の使い方や食材の処理、だしの取り方などの基本技術・基本知識を網羅しながら学んでいく。

【西洋料理】

調理理論の授業との関わりを重視しながら、料理ごと、食材ごとに調理の基本から特に留意すべき重点までを学ぶ。人参のシャトー・刺き、オムレツ等の西洋料理全体の基本となる調理技術や品目については技術等級試験の課題としても取り上げ、各個人ごとの高いレベルでの徹底修得を目指す。

【中国料理】

授業では、中国料理における基本的な調理法や食材を扱う上での独特な手法について広く学ぶと同時に、北京、四川、上海、広東それぞれ地域ごとの料理を網羅しそれぞれの特色を学ぶ。調理の特徴はすなわち地理・気候・風土の違いに因るところが大きい。料理を学びながらその成り立ちとなっている地理的・文化的背景にも触れるようにする。

●調理実習担当教員一覧表

分野	担当教員
日本料理	北川隆雄（専任）、米田春夫、正根嗣典、木村 潤、木村正人、江口明信、山田一美
西洋料理	吉田 徹（専任）、草島美咲（専任）、本間美喜、佐藤誠一、酒井 諭、船橋達也、塩田和裕