

教育内容	調理実習		学科		コース
科目名	日本料理 I		<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
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 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	酢の物・和え物	酢の物・白和え・煮浸し	盛り付け方の基本
6	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
7	煮物	炊き合わせ・筑前煮	味付けの基本と順序
8	中間技術試験	試験課題【桂剥き・千切り】	習熟度の確認
9	魚の卸し方①	鰯の三枚卸し 吸い物・御飯	魚の扱い方 衛生観念を学ぶ
10	魚の卸し方②	鰯の三枚卸し 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	冷やし鉢	素麺・玉子豆腐・葛切り	旬を学ぶ 温度変化
14	総復習	松花堂弁当	大量調理を学ぶ
15	定期技術試験	試験課題【桂剥き・千切り】	習熟度の確認

◆	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	松村 博	
	木下 圭介	元 京料理 さつき

教育内容	調理実習			学科	コース
科目名	西洋料理 I			<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
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 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		実施内容
回	実施項目	
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 ※教科書持参
2	砥石の使い方	包丁研ぎ 小麦粉(ドウ)による練習 千切りとは(時間があればキャベツにて練習) 技術試験課題の発表(デモ)
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(各台で仕込み) 基本のドレッシング 技術試験課題の練習
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(デモのみ)
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(バターライス)の作り方 マヨネーズソースの作り方
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
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)
8	中間技術試験 基礎製菓①	試験課題 【ニンジンジュリエヌ、トウルネ】 Desserts 1品
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 基本のソースベシャメルとは
10	肉の下処理Ⅰ 基本のソースⅤ	パネ・アングレーズとは ソースマトの作り方 ジュリエヌとトウルネの技術を使って付け合わせ
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 (魚は各師範にお任せ) ムニエルの意味 ジュリエヌとトウルネの技術を使って付け合わせ
12	基本のソースⅥ	ソースキュリー Sauce curry 薬味の種類 おなじみのカレーソースの作り方を学びましょう
13	ベーニエ	Beignets (ベーニエ) フюме・ド・ポ・ワソ(魚の出し汁)の作り方 ※ノートの提出
14	基本のフォンⅢ 基本のソースⅦ	ソースヴァン・ブランの作り方(前回のフюмеを使用) ソースヴァン・ブランを使った料理
15	定期技術試験 基礎製菓②	試験課題 【ニンジンジュリエヌ、トウルネ】 Desserts 1品

◆	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。 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 未利	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

教育内容	調理実習			学科	コース
科目名	中国料理 I			<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
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 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・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 技術試験課題	包丁の扱い方・包丁研ぎ 前期・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 ドゥを使った切り方の練習 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 技術試験課題練習 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 技術試験課題練習 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	中間技術試験	基本技術の確認	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 水餃子 炒飯 油の温度の目安・油の扱い方	油の温度 粉の扱い
11	基本技術⑥ 作	鍋の作業の段取り 炒飯 春巻 油の温度の目安・油の扱い方	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	基本技術⑧ 点心	鍋貼餃子	生地の練り方 麵棒の扱い
14	基本技術⑨	前期まとめ	前期に取得した 技術の振り返り
15	定期技術試験	基本技術の確認	修得技術の振り返り

◆	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	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	ペニンシュラホテル東京 ハイフォンテラス 副料理長

教育内容	応用製菓 I			学科	コース
科目名	応用製菓1			<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<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	1	期間	前期	<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
授業方法	実習	履修要件	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	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	共立法の生地(パートジェノワーズ・バンドジェーヌなど)	基本の混ぜ方
4	ゼラチンの取り扱い①	技術試験課題発表 ・ プランマンジェ	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・ババロアなど)	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ージュの技術を学ぶ	麺棒の取り扱い
8	中間技術試験	試験課題 【アングレース】	習熟度の確認
9	ベクチンの取り扱い	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	膨張剤の特性	膨張剤の使用法を学ぶ	膨張剤の理解
14	まとめ	前期のまとめ	前期のまとめ
15	定期技術試験	試験課題 【アングレース】	習熟度の確認

◆	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

教育内容	基本製パンI			学科	コース
科目名	基本製パンI			<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<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	1	期間	前期	<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
授業方法	実習	履修要件	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
基本製パン技術の習得。

◆ 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	中間技術試験	試験課題 【基本生地の取り扱い】
9	ストレート法	オニオンブレットなど
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	パンチとベンチタイム	パンチとベンチタイムの関係 プリオッシュなど
14	オーブンの取り扱い	白焼きパンなど
15	定期技術試験	試験課題 【基本生地の取り扱い】

◆	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

教育内容	基本製菓Ⅱ			学科	コース
科目名	基本製菓3			<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<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	1	期間	前期	<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
授業方法	実習	履修要件	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

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・技術試験課題発表 など	道具・材料の取り扱い
2	基本のメレンゲ	生クリームの特性や乳製品について理解を深める ・ ムラングシャンティー仕上げ	乳製品の特性 メレンゲの種類を覚える
3	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
4	基本生地の習得②	パートジェノワーズを使用したお菓子 ・ ショートケーキのナッペを理解する	基本の混ぜ方 オープン取り扱い
5	基本生地の習得③	パートサブレ ・ パートシュクレ など クッキー生地を学ぶ	バター生地の取り扱い
6	基本生地の習得④ 基本クリーム②	メレンゲを使用した生地(パートシュクセ・マカロンなど) ・ 基本クリーム(クレームオプーレ)	メレンゲの取り扱い
7	砂糖の反応・糖度の違い	コンフィズリー(ギモーブ・キャラメル・ヌガーなど)を学ぶ	砂糖の温度による変化
8	中間技術試験	試験課題 【丸絞り・棒絞り・シェル絞り・ローズ絞り】	習熟度の確認
9	油脂の特性①	練りパイ生地(パートブリゼ)を使用したお菓子を学ぶ	油脂の特性
10	油脂の特性②	折パイ生地(パートフィユテ)の折り方 ・ リバースシーターの取り扱いを学ぶ	油脂の特性
11	油脂の特性③	折パイ生地(パートフィユテ)を使用したお菓子を学ぶ	油脂の特性
12	チョコレートの取り扱い①	テンパリングを理解する ・ ボンボンショコラ各種	テンパリングの理解
13	チョコレートの取り扱い②	ボンボンショコラ各種	テンパリングの応用
14	前期のまとめ	まとめ	前期のまとめ
15	定期技術試験	試験課題 【丸絞り・棒絞り・シェル絞り・ローズ絞り】	習熟度の確認

◆	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	山本 佳明	元 六本木ヒルズクラブ パティシエ

