

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期	
食生活と健康		調理師科		通期	
目 標					
食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理師として果たすべき役割を認識することを目的とする。					
概 要					
前期は健康の考え方、調理師法の概要、生活習慣病、健康づくり、食育等を学び、後期は生活環境、環境問題、アレルギー、感染症について学ぶ。					
授 業 計 画					
1	ガイダンス	31	自己実現 自分を見つめ直して	61	騒音、振動、悪臭
2	健康の考え方	32	食育とは	62	環境ホルモン
3	平均寿命	33	食育基本法	63	地球温暖化
4	健康寿命	34	食生活の課題	64	酸性雨
5	死亡率	35	食料自給率の減少	65	オゾン層の破壊
6	ヘルスプロモーション	36	フードマイレージ	66	食品に含まれる放射線物質
7	食生活指針	37	食品ロス	67	循環型社会
8	調理師法の概要①	38	食育インストラクター 活躍現場	68	免疫①
9	調理師法の概要②	39	復習問題	69	免疫②
10	食生活における調理師の役割	40	作業環境と健康	70	アレルギーとは
11	現在の疾病の動向	41	作業条件と健康	71	アレルギーの原因物質
12	疾病予防活動	42	職業病	72	アレルギー対応
13	生活習慣病① がん	43	労働災害	73	非感染症と感染症
14	生活習慣病② 心疾患	44	調理師の職場環境	74	感染症の発生要因
15	生活習慣病③ 脳血管疾患	45	前期期末試験対策①	75	1類感染症
16	生活習慣病と生活習慣の関係性	46	前期期末試験対策②	76	2類感染症
17	生活習慣病の予防	47	前期期末試験対策③	77	3類感染症
18	生活習慣病復習問題	48	生活環境衛生	78	4類感染症
19	健康作り対策 第1・2・3次	49	現代の生活環境	79	5類感染症
20	健康増進法	50	環境条件① 大気	80	感染症の予防
21	健康作り対策 健康日本21	51	気圧	81	総合復習①
22	健康教育	52	温度	82	総合復習②
23	健康日本21に関する食品情報	53	気候	83	総合復習④
24	特別用途食品	54	水	84	総合復習③
25	特定保健用食品	55	住居	85	時事問題①
26	食品表示に関するマーク	56	廃棄物	86	時事問題②
27	食品表示復習	57	放射線	87	時事問題③
28	心の健康作り 心身相関とは	58	環境汚染 公害とは	88	後期期末試験対策①
29	ストレスとは	59	空気汚染	89	後期期末試験対策②
30	ストレスへの対処方法	60	水質汚染	90	後期期末試験対策③
成績評価方法					
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。					
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。					
3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。					
授 業 形 式 ・ 担 当 教 員					
授業は講義形式で行う。担当教員は永年、感染症・伝染病の研究に従事してきた獣医学部の教授。					

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期					
食品と栄養の特性		調理師科		通期					
目標									
栄養学・食品学の基礎知識を習得し、体内における栄養素の働きや食品の特徴・成分・加工法等について理解を深めることを目標とする。									
概要									
前期は栄養学の基礎を学び、後期は食品学を中心に学ぶ。									
授業計画									
1	リエンテーション	31	ビタミンB6	61	胃②	91	茎菜類②	121	かに類
2	食べる意味	32	ビタミンB12	62	胃内停滞	92	茎菜類③	122	いか・たこ類
3	カラダの中身	33	葉酸	63	小腸・大腸	93	茎菜類④	123	その他魚介類
4	炭水化物①	34	ビオチン・パントテン酸	64	膵臓	94	根菜類①	124	牛肉
5	炭水化物②	35	ビタミンC①	65	腎臓	95	根菜類②	125	豚肉
6	炭水化物③	36	ビタミンC②	66	循環器系血圧	96	果菜類①	126	鶏肉
7	脂質①	37	復習	67	消化吸収率	97	果菜類②	127	その他の食肉類①
8	脂質②	38	ミネラル	68	エネルギー代謝	98	花菜類	128	その他の食肉類②
9	脂質③	39	ナトリウム	69	食事バランスガイド	99	仁果類	129	その他の食肉類③
10	脂質④	40	醤油	70	栄養価計算	100	準仁果類	130	その他の食肉類④
11	復習	41	カルシウム	71	復習	101	核果類	131	食肉の加工品
12	たんぱく質①	42	カリウム	72	前期試験対策	102	液課類	132	鶏卵
13	たんぱく質②	43	マグネシウム・リン	73	前期試験対策	103	その他の果実類	133	鶏卵
14	たんぱく質③	44	鉄	74	前期試験対策	104	しいたけ・マッシュルーム	134	乳類
15	たんぱく質④	45	鉄	75	前期試験対策	105	その他のキノコ類①	135	乳製品
16	アミノ酸スコア	46	亜鉛・銅	76	穀類米	106	その他のキノコ類②	136	乳製品
17	リポたんぱく質	47	鉄	77	小麦	107	海藻	137	油脂類
18	復習	48	亜鉛・銅	78	とうもろこし	108	赤身魚と白身魚	138	菓子類
19	ビタミンとは	49	マンガン・ヨウ素	79	大麦・そば	109	魚類①	139	嗜好飲料
20	ビタミンA①	50	その他の成分	80	いも類①	110	魚類②	140	嗜好飲料
21	ビタミンA②	51	食品の摂取	81	いも類②	111	魚類③	141	調味料
22	ビタミンA③	52	基本五味①	82	大豆	112	魚類④	142	調味料
23	ビタミンD	53	基本五味②	83	大豆の加工品	113	魚類⑤	143	食品の貯蔵
24	ビタミンE	54	基本五味③	84	他の豆類	114	魚類⑥	144	食品添加物
25	ビタミンK	55	消化器官	85	種実類①	115	魚類⑦	145	栄養学・食品学まとめ
26	復習	56	消化酵素①	86	種実類②	116	魚類⑧	146	技術考查対策
27	ビタミンB1	57	消化酵素②	87	葉菜類①	117	魚類⑨	147	技術考查対策
28	ビタミンB2①	58	消化酵素③	88	葉菜類②	118	貝類①	148	技術考查対策
29	ビタミンB2②	59	メタボリック	89	葉菜類③	119	貝類②	149	技術考查対策
30	ナイアシン	60	胃①	90	茎菜類①	120	えび類	150	技術考查対策
成績評価方法									
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。									
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。									
3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。									
授業形式・担当教員									
授業は講義形式で行い、管理栄養士資格を持つ教員が担当する。									

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
食品の栄養と特性（栄養）		上級調理師科1年	通期
目標			
栄養学の基礎知識を習得し、体内における栄養素の働きや消化・吸収・代謝のメカニズム、エネルギー代謝と食事摂取基準について理解を深めることを目標とする。			
概要			
前期は主に栄養素の種類・機能について学び、後期は消化・吸収・代謝、エネルギー代謝と食事摂取基準について学ぶ			
授業計画			
1	栄養学とは	31	消化と吸収
2	食品成分表	32	生理的欲求
3	栄養素の種類	33	心理的欲求
4	食品の成分と体の成分	34	栄養管理
5	単糖類	35	栄養素の消化
6	少糖類	36	消化器官の構造と働き
7	多糖類	37	消化液の分泌
8	脂質の種類	38	消化の種類
9	単純脂質	39	口腔内での消化
10	複合脂質・誘導脂質	40	胃内での消化
11	たんぱく質の種類	41	小腸内での消化
12	たんぱく質の栄養価	42	大腸内での消化
13	脂溶性ビタミン、ビタミンA、D	43	栄養素の吸収経路
14	ビタミンE、K	44	各栄養素の吸収
15	水溶性ビタミン、ビタミンB、B2	45	栄養素以外の物質の吸収
16	ナイアシン、ビタミンB6	46	大腸内での吸収
17	ビタミンB12、葉酸	47	消化吸収率
18	ペントテン酸、ビオチン	48	十二指腸・すい臓・胆のう
19	ビタミンC	49	腎臓
20	ビタミンとミネラルの違い	50	肝臓
21	ミネラルの種類	51	糖質の代謝
22	ナトリウム、カリウム	52	脂質の代謝
23	カルシウム、マグネシウム	53	たんぱく質の代謝
24	リン、鉄分	54	エネルギー代謝
25	亜鉛、銅	55	食事摂取基準
26	マンガン、ヨウ素	56	食品分類法
27	その他の微量ミネラル	57	四つの食品群・六つの基礎食品
28	その他の成分	58	食事バランスガイド
29	機能性成分	59	復習
30	復習	60	復習
成績評価方法			
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。			
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。			
3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。			
授業形式・担当教員			
授業は講義形式で行い、管理栄養士資格を持つ教員が担当する。			

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
食品の栄養と特性（食品）		上級調理師科1年	通期
目標			
食品学の基礎知識を習得し、各食品の特徴・成分・加工法等について理解を深めることを目標とする。			
概要			
前期は主として植物性の食品について、後期は主に動物性の食品、食品の生産と流通について学ぶ。			
授業計画			
1	オリエンテーション	31	仁果類
2	米	32	準仁果類
3	小麦① 種類	33	核果類
4	小麦② 加工品	34	液課類
5	小麦③ 加工品	35	その他の果実類
6	とうもろこし	36	きのこ類①
7	大麦・そば	37	きのこ類②
8	いも類①	38	海藻
9	いも類②	39	植物性食品 復習
10	いも類③	40	赤身魚と白身魚
11	いも類④	41	死後硬直と鮮度
12	砂糖	42	魚類①
13	大豆①	43	魚類②
14	大豆② 加工品	44	魚類③
15	大豆③ 加工品	45	魚類④
16	その他の豆	46	魚類⑤
17	種実類①	47	魚類⑥
18	種実類②	48	魚類⑦
19	葉菜類①	49	魚類⑧
20	葉菜類②	50	魚類⑨
21	葉菜類③	51	魚類⑩
22	茎菜類①	52	魚類⑪
23	茎菜類②	53	貝類
24	茎菜類③	54	えび類
25	茎菜類④	55	かに類
26	根菜類②	56	その他の魚介類
27	根菜類③	57	食肉について
28	果菜類①	58	肉の熟成
29	果菜類②	59	牛肉
30	花采類	60	牛肉
		61	豚肉
		62	鶏肉
		63	羊肉
		64	その他の肉①
		65	その他の肉②
		66	食肉類の加工品①
		67	食肉類の加工品②
		68	鶏卵①
		69	鶏卵②
		70	乳類①
		71	乳類②
		72	乳製品①
		73	乳製品②
		74	油脂類①
		75	油脂類②
		76	菓子類
		77	嗜好飲料
		78	調味料①
		79	調味料②
		80	調味料③
		81	調理加工食品
		82	特別用途食品
		83	保健機能食品
		84	食品の貯蔵①
		85	食品の貯蔵②
		86	食品添加物①
		87	食品添加物②
		88	食品の生産と流通①
		89	食品の生産と流通②
		90	復習
成績評価方法			
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。			
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。			
3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。			
授業形式・担当教員			
授業は講義形式で行い、管理栄養士資格を持つ教員が担当する。			

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期					
食品の安全と衛生		調理師科/上級調理師科1年		通期					
目標									
安全な食を提供する上での調理師の責務を育むため、食品衛生学の基本知識を習得することを目標とする。									
概要									
前期では主に食中毒の原因、感染経路について学び、後期は感染症、アレルギー、食品衛生法、食品添加物、食品安全対策について学ぶ。									
授業計画									
1	授業が インス	31	病原大腸菌食中毒①	61	食品と寄生虫②	91	食物アレルギー	121	主な食品添加物と用途②
2	食品衛生とは	32	病原大腸菌食中毒②	62	アニサキス	92	食物依存性アフィキシン	122	主な食品添加物と用途③
3	細菌	33	病原大腸菌食中毒③	63	アニサキス②	93	アフィキシンとヒパソ	123	主な食品添加物と用途④
4	リケッチア・クラミジア	34	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	64	旋尾線虫	94	BSE	124	ヒ素および重金属
5	真菌類（酵母とカビ）	35	魚肉練り製品の鮮度・品質判定②	65	クドア	95	鳥インフルエンザ	125	主な有毒元素
6	ウイルス	36	カビ・バクテリア食中毒①	66	日本海裂頭条虫	96	残留農薬	126	食品と放射性物質
7	原虫	37	カビ・バクテリア食中毒②	67	ウエステルマン肺吸虫	97	動物医薬品の残留	127	器具・容器包装の定義
8	微生物の増殖条件①	38	エルシニア食中毒	68	顎口虫	98	まとめ	128	器具・容器包装の材質①
9	微生物の増殖条件②	39	リステリア食中毒	69	横川吸虫	99	食品の内部温度の測定	129	食品営業施設
10	微生物の増殖条件③	40	細菌性食中毒・感染型 ブドウ球菌食中毒	70	トリヒナ	100	食品の内部温度の測定②	130	食品営業施設②
11	実習にあたって	41	ボツリヌス食中毒	71	無鉤条虫	101	食品安全対策	131	JAS法
12	ガラス測定器の使い方	42	ウエルシュ菌食中毒	72	有鉤条虫	102	食品衛生法	132	衛生管理
13	食品のpH測定	43	細菌性食中毒	73	サルコシスティス	103	食品安全基本法	133	自主衛生管理
14	食品のpH測定②	44	細菌性食中毒の予防	74	トキソプラズマ	104	食品安全行政	134	HACCP①
15	食品の腐敗	45	ノロウイルス食中毒	75	まとめ	105	食品表示法	135	HACCP②
16	生卵の鮮度測定	46	ノロウイルス食中毒②	76	回虫	106	加工食品の食品表示	136	食品事故対応
17	生卵の鮮度測定②	47	食肉の鮮度判定	77	ズビニ鉤虫	107	加工食品の食品表示②	137	食品事故対応②
18	生卵の鮮度測定③	48	食肉の鮮度判定②	78	鞭虫	108	加工食品の食品表示③	138	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
19	魚介類の鮮度判定	49	食肉の鮮度判定③	79	赤痢アメーバ	109	加工食品の食品表示④	139	空中浮遊微生物の測定
20	魚介類の鮮度判定②	50	自然毒食中毒	80	ランブル鞭毛虫	110	生鮮食品の食品表示	140	空中浮遊微生物の測定②
21	魚介類の鮮度判定③	51	イシナギ中毒	81	クリプトスポリジウム	111	生鮮食品の食品表示②	141	空中浮遊微生物の測定③
22	魚介類の鮮度判定④	52	シガテラ中毒	82	エキノコックス	112	その他法律による表示	142	食品からの各種細菌の検出
23	魚介類の鮮度判定⑤	53	麻痺性貝毒/下痢性貝毒	83	広東住血線虫	113	食品添加物の定義	143	食品からの各種細菌の検出②
24	健康危害・経口感染症	54	植物性自然毒	84	マンソン裂頭条虫	114	食品添加物の分類	144	食品からの各種細菌の検出③
25	人畜共通感染症	55	植物性自然毒②	85	寄生虫予防対策	115	食品添加物の使用目的	145	食品からの各種細菌の検出④
26	経口感染症 発生・予防	56	有毒きのこ	86	牛乳の鮮度判定	116	食品添加物 指定基準	146	まとめ
27	食中毒の分類	57	化学性食中毒	87	牛乳の鮮度判定②	117	表示基準	147	まとめ
28	食中毒の発生状況	58	アレルギー様食中毒	88	牛乳の鮮度判定③	118	表示基準②	148	まとめ
29	細菌性食中毒・感染型 サルモネラ食中毒	59	復習	89	人畜共通感染症	119	食品添加物の安全性の評価	149	まとめ
30	腸炎ビブリオ食中毒	60	食品と寄生虫	90	人畜共通感染症②	120	主な食品添加物と用途	150	まとめ
成績評価方法									
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。									
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。									
3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。									
授業形式・担当教員									
授業は講義形式（実験30時間を含む）にて行う。栄養学士を有する教員が担当する。									

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
衛生法規	上級調理師科2年	通期
目標		
調理師にとって必要な関連法規に関する基礎的な知識の習得を目標とする。		
概要		
前期では、衛生法規の概要、調理師法の歴史と社会的役割を中心に学び、後期は関連する制度や食品添加物、輸入食品の表示等に関する関連法規について学ぶ。		
授業計画		
1	法律概論・衛生法規を学ぶ意義	
2	衛生法規の概要①	
3	衛生法規の概要②	
4	調理師法	
5	調理師法の歴史と社会的役割①	
6	調理師法の歴史と社会的役割②	
7	調理師法の歴史と社会的役割③	
8	調理師法の目的①	
9	調理師法の目的②	
10	調理師の定義	
11	調理師の免許①	
12	調理師の免許②	
13	免許取得方法①	
14	免許取得方法②	
15	申請・届け出①	
16	申請・届け出②	
17	名簿の訂正	
18	書き換え	
19	再交付	
20	調理師名簿の削除	
21	免許の取り消し	
22	調理師免許を与えない要件	
23	調理師就業届け出制度	
24	調理師の設置努力義務	
25	調理技術審査①	
26	調理技術審査②	
27	調理技術技能評価試験・受験資格	
28	食品添加物の法規則と表示・食品の規格および基準	
29	食品の表示及び広告・営業に関する規則	
30	輸入食品の法規則・食品安全基本法	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
講義による授業。 衛生法規に造詣が深い、栄養学学士を有する教員が担当。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期			
調理理論と食文化概論Ⅰ（調理理論）		調理師科/上級調理師科1年		通期			
目標							
調理師として身に付けるべき、調理技術に関する原理・理論を習得することを目標とする。							
概要							
調理操作の理論、各食品への調理操作の意味を理論的に学び、合わせて、調理設備、器具の役割を学ぶ。							
授業計画							
1	授業について	31	揚げる	61	香り、色、特殊成分	91	起泡性
2	調理とは	32	誘電加熱と誘導加熱	62	香り、味	92	乳化性
3	調理の目的	33	復習問題	63	緑藻類、褐藻類、紅藻類	93	復習プリント
4	甘味、酸味、塩味	34	白米	64	復習問題	94	カゼインの特徴、凝固
5	苦味、うま味、その他	35	かゆ、味付け飯	65	魚介類の特徴	95	牛乳の調理による変化
6	味の相互作用	36	強飯	66	魚介類の種類	96	クリーム
7	味の相互作用	37	米粉の調理	67	生食調理	97	バター
8	香り、アミノ酸反応	38	小麦たんぱく質	68	鮮度とうま味	98	チーズ
9	温度、テクスチャー	39	添加物の影響	69	さしみ、あらい、塩締め	99	復習プリント
10	外観、音	40	小麦粉の膨化調理①	70	昆布締め、酢じめ	100	揚げ物の調理の特徴
11	食べる人の側にある要因	41	小麦粉の膨化調理②	71	加熱による変化	101	天ぷら、パン粉揚げ、ポテトチップ
12	復習問題	42	小麦粉の粘性	72	加熱による変化 煮魚	102	調味料、ドレッシング、マヨネーズ
13	計量	43	そばの調理	73	加熱による変化 焼き魚	103	菓子への利用
14	洗浄	44	じゃがいも	74	加熱による変化 ムニエル	104	食塩
15	切り方	45	さつまいも	75	加熱による変化 揚げ物	105	食酢
16	包丁について	46	さといも、やまのいも	76	加熱による変化 魚肉団子	106	みそ
17	まな板	47	でんぷんの糊化と老化	77	いか	107	醤油
18	混合・かくはん	48	主なでんぷん	78	貝類	108	寒天
19	磨砕・粉砕	49	砂糖の調理生	79	復習問題	109	ゼラチン
20	成型	50	大豆	80	加熱による変化	110	復習プリント
21	圧搾・ろ過	51	黒豆	81	食肉類の軟化	111	調理施設について
22	冷却、冷凍	52	小豆	82	肉の部位と調理法	112	調理設備について
23	解凍、冷却	53	前期試験対策	83	焼く調理	113	材料別の食器・容器の特徴
24	復習問題	54	前期試験対策	84	煮る調理	114	料理別の食器・容器の特徴
25	ゆでる	55	前期試験対策	85	ひき肉	115	復習プリント
26	煮る	56	前期試験対策	86	副生物の調理	116	後期試験対策
27	蒸す	57	前期試験対策	87	卵類	117	後期試験対策
28	炊飯	58	香り、あく	88	凝固性	118	後期試験対策
29	焼く	59	テクスチャー、ペクチンの性質	89	添加物の影響	119	後期試験対策
30	炒める	60	色の変化	90	起泡性	120	後期試験対策
成績評価方法							
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。							
授業形式・担当教員							
授業は講義形式で行い、管理栄養士資格を持つ教員が担当する。							

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期	
調理理論と食文化概論Ⅰ（調理理論）		上級調理師科2年		通期	
目標					
調理師として身に付けるべき、調理技術に関する原理・理論を習得することを目標とする。					
概要					
動物性食品への調理操作の意味を理論的に学び、合わせて、調理設備、器具の役割を学ぶ。					
授業計画					
1	オリエンテーション	31	食肉類⑧ ひき肉	61	調味料④ 食酢
2	1年次の復習①	32	食肉類⑨ 副生物の調理	62	調味料⑤ みそ
3	1年次の復習②	33	復習問題 卵類	63	調味料⑥ 醤油
4	1年次の復習③	34	卵類① 凝固性	64	復習問題
5	1年次の復習④	35	卵類② 凝固性	65	ゲル状食品① 寒天
6	魚介類① 魚介類の特徴	36	卵類③ 凝固性	66	ゲル状食品② ゼラチン
7	魚介類② 魚介類の種類	37	卵類④ 添加物の影響	67	復習問題
8	魚介類③ 生食調理	38	復習問題	68	調理施設
9	魚介類④ 鮮度とうま味	39	卵類⑤ 起泡性	69	調理設備
10	魚介類⑤ さしみ、あらい他	40	卵類⑥ 起泡性	70	調理器具① 非加熱調理器具
11	魚介類⑥ 昆布締め、酢じめ	41	卵類⑦ 乳化性	71	調理器具② 加熱調理器具
12	復習問題	42	復習問題	72	調理器具③ その他の調理器具
13	魚介類⑦ 加熱による変化	43	前期試験対策	73	復習問題
14	魚介類⑧ 煮魚	44	前期試験対策	74	材料別の食器・容器の特徴
15	魚介類⑨ 焼き魚	45	前期試験対策	75	料理別の食器・容器の特徴
16	魚介類⑩ ムニエル	46	前期試験対策	76	調理と熱源
17	魚介類⑪ 揚げ物	47	乳類① カゼインの特徴、凝固	77	熱効率
18	魚介類⑫ 魚肉団子	48	乳類② 牛乳の調理による変化	78	復習問題
19	復習問題	49	乳類③ 牛乳の調理による変化	79	技術審査対策
20	魚介類⑬ いか	50	乳類④ クリーム	80	技術審査対策
21	魚介類⑭ 貝類	51	乳類⑤ バター	81	技術審査対策
22	復習問題	52	乳類⑥ チーズ	82	技術審査対策
23	食肉類① 加熱による変化	53	復習問題	83	技術審査対策
24	食肉類② 加熱による変化	54	油脂類① 油脂類の調理性	84	技術審査対策
25	食肉類③ 食肉類の軟化	55	油脂類② 揚げ物の調理の特徴	85	技術審査対策
26	食肉類④ 食肉類の軟化	56	油脂類③ 天ぷら他	86	技術審査対策
27	復習問題	57	復習問題	87	後期試験対策
28	食肉類⑤ 肉の部位と調理法	58	調味料①	88	後期試験対策
29	食肉類⑥ 焼く調理	59	調味料② 菓子への利用	89	後期試験対策
30	食肉類⑦ 煮る調理	60	調味料③ 食塩	90	後期試験対策
成績評価方法					
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。					
2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。					
3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。					
授業形式・担当教員					
授業は講義形式で行い、管理栄養士資格を持つ教員が担当する。					

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理理論と食文化概論Ⅱ（食文化概論）	調理師科	通期
目標		
我が国および海外の食文化に対する理解を深め、現代の食生活の現状を把握し、未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶことを目標とする。		
概要		
食文化とは何か、食文化を形作る諸要因、我が国および海外の食文化を学ぶ。また、現代人の食生活に目を向け、食文化の未来について考察する。		
授業計画		
1 ~2	食文化とは	
3 ~4	自然環境と食文化	
5 ~6	食物禁忌①	
7 ~8	食物禁忌②	
9 ~10	食法の多様性	
11 ~12	食の伝播②	
13 ~14	食の伝播②	
15 ~16	食の国際化	
17 ~18	世界の食事情	
19 ~20	日本の食文化史	
21 ~22	日本の食文化史②	
23 ~24	日本料理の食文化	
25 ~26	日本料理の食文化②	
27 ~28	復習	
29 ~30	行事食と郷土料理①	
31 ~32	行事食と郷土料理②	
33 ~34	行事食と郷土料理③	
35 ~36	食生活の現状①	
37 ~38	食生活の現状②	
39 ~40	食生活の現状③	
41 ~42	食文化の未来	
43 ~44	世界の料理と食文化①	
45 ~46	世界の料理と食文化②	
47 ~48	世界の料理と食文化③	
49 ~50	世界の料理と食文化④	
51 ~52	世界の料理と食文化⑤	
53 ~54	世界の料理と食文化⑥	
55 ~56	技術考査問題集	
57 ~58	技術考査問題集	
59 ~60	試験対策授業	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は講義形式で行う。食文化に造詣の深い、本校教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（日本料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 日本料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物、お造り等の日本料理の基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
	授業内容・ねらい	献立・実技内容
1	切り方① 料理の習い方と心構え	馬鈴薯（スティック）
2	切り方② 砥石について	包丁研ぎ 馬鈴薯桂剥き
3	切り方③ 切り方いろいろ	大根桂剥き（参）切り方30種
4	出汁の種類、引き方、吸い物について	吸物 海老しんじょう
5	飯の炊き方、米の洗い方、炊き込みご飯の基本	五目炊き込みご飯 鍋磨き
6	玉子焼き器の扱い方、関東風と関西風	厚焼き玉子（玉子焼、出汁巻）（参考）う巻き玉子
7	魚の下し方① 水洗い、三枚下し、塩で炊くご飯①	鱈の南蛮漬け ピース飯（参考）鯛の三枚卸し
8	寿司について 合わせ酢の割合、乾物の扱い方①	太巻寿司 吸物（参考）黄身寿司
9	魚の下し方② 三枚下し 反復練習、つまについて	鱈のたたき①
10	魚の下し方③ 節下し、焼霜について、ポン酢の作り方	鯉のたたき②（参考）鯉の土佐造り
11	混合調味料、合わせ酢②、丼汁	胡瓜と若布の酢の物 カツ丼
12	串の打ち方の基本、おどり串、化粧塩、頂き方	鮎の塩焼き 冷しとろろ
13	麺・そばつゆについて、かえしについて めんつゆの割	冷麦 茄子とベーコンの博多
14	煮物について、調味料投入法、乾物の扱い方②	高野豆腐・南瓜・隠元・干し椎茸・蒟・蓮根・つくね
15	栗の剥き方、時間をかけて作る味噌汁、塩で炊くご飯②	栗御飯 豚汁
16	松茸料理について 扱い方、刃物割き方と骨切り	松茸の土瓶蒸し・しめじ御飯・松茸御飯（京風、江戸風）
17	切り方④ 切り方反復練習	桂剥き
18	魚の下し方④ 反復練習 てんぷら予習	鱈の卸し方 鱈の衣揚げ
19	天種の下処理、油、衣、温度、コツ	天婦羅
20	正月料理・おせちについて 重詰めの重ね方	紅白和交膾・雑煮・ぶどう豆・昆布巻（参考）数の子、田作り
21	蒸し方の基本、卵と出汁の割合、味付け、常備菜について	茶碗蒸し 変りキンピラ 惣菜常備菜
22	鍋の分類、テーブル配置、炊き方、頂き方	水炊き風鍋（参）お好み寄せ鍋
23	飾り包丁 面取り ナマコの扱い方（茶ぶり）	風呂吹き大根・鶏空揚げ（参考）生子の扱い方
24	魚の下し方⑤ 大名下し、酢メについて 味噌煮について	鯖の味噌煮 鯖の竜田揚げ（参考）鯖の菊花メ
25	刺身について、刺身の切り方のスタイル、さしみのつま	刺身大皿盛り込み
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。日本料理店での勤務経験のある教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（中国料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 中国料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、炒め物（鍋振り）、あんかけ、煮物、揚げ物等の中国料理の基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
	授業内容・ねらい	献立・実技内容
1	切り方①	包丁の動かし方 構え方、打ち方 包丁の種類・油落とし
2	鍋振り練習 簡単な野菜の炒め方	韭黄炒豆芽
3	炒め物① プロの作り方と家庭料理の違い	生炒蝦仁
4	炒め物② 肉の繊維の見分け方 油通しと下味付け	青椒牛肉絲
5	炒め物③ 1人ずつ作る 炒飯について	什錦炒飯
6	炒め物④ 1人ずつ卵を焼く 芙蓉について	芙蓉蟹
7	あんかけ料理 甘酢の割り	糖醋猪肉 回鍋肉片
8	スープの取り方 鶏ガラの処理の仕方	蛋花湯
9	煮物① 調味料を入れる順番	乾焼蝦仁
10	煮物② 干し貝柱の戻し方	干貝津白
11	揚げ物① 柔らかく縮まない揚げ方	炸子鶏塊
12	揚げ物② パリパリに揚げるコツ	五香春捲
13	揚げ物③ 中国料理の天麩羅	酥炸蝦仁
14	誰でも知ってる中国料理 メニューの云われ①	回鍋肉片 麻婆豆腐
15	誰でも知ってる中国料理 メニューの云われ②	坦々麵 杏仁豆腐 点心
16	切り方②	研ぎ方 復習
17	切り方③	炒六一絲
18	名前の由来について	魚香茄子 八宝菜
19	料理の演出 おこげについて	什錦鍋米巴
20	鶏のさばき方 卸し方①	
21	鶏のさばき方 卸し方①	油淋童鷄
22	餃子の種類 皮の作り方	鍋貼餃子
23	ふかひれ 高級なスープの作り方	魚翅湯
24	高級食材 伊勢海老	糊辣龍蝦
25	創作皿を使った自由作品	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。中国料理店での勤務経験のある教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（西洋料理）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 西洋料理の特徴を理解し、基礎的な料理をつくれるようになる。		
概要		
基本的な包丁操作から始まり、主にフランス、イタリアの基本料理を取り上げ、食材、調理器具・機器の取り扱い方、調理技術の基礎を学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 包丁操作①	切り方 フレンチ押し切り	
2 玉子の話と扱い方	目玉焼き ゆで卵	
3 食パンの扱い方① ソースビネグレットの作り方	クロックムッシュ サラダヴェルト	
4 食パンの扱い方② ポターージュについて	ミックスサンド ポターージュクレイシイ	
5 オーブンの米の炊き方 フライパン操作①	チキンピラフ	
6 フライパン操作② マヨネーズの作り方	オムライス サラダメランジェ	
7 パスタについて ニョッキの扱い方	ペペロンチーノ ニョッキ	
8 煮込み料理 具材の合わせ方	ロールキャベツ	
9 ハンバーグの起源と名前の由来、近年の焼き方	ハンバーグ	
10 ソースベシャメルについて ソースの応用	マカロニグラタン	
11 ムニエルについて 各種野菜の切り方	サーモンムニエル ミネストローネ	
12 ソーストマトについて パスタ② 魚介類の扱い方	ペスカトーレ	
13 フライパン操作③	オムレツ	
14 包丁操作②	シャトー剥き ペティ、フレンチ引き切り	
15 プロヴァンス地方料理、仔羊の扱い方	仔羊のプロヴァンス風	
16 ソースアメリカーナについて オマールエビの扱い方	オマールアメリカン	
17 鶏の縛り方 焼き方のコツ、アロゼについて	ローストチキン	
18 ピザとピッツァの違い 記事の扱い方	ピザ ミモザサラダ	
19 厚い肉の加熱方法	豚ロースカラシソース	
20 リゾットについて コメの扱い方	リゾット クロステーニ	
21 丸鶏の下し方	チキンソテー	
22 各種ソースの復習	ラザニア	
23 ソールの扱い方 デュクレレについて	ソールデュクレレ	
24 オマールエビの扱い方② マヨネーズ復習	オマールサラダ	
25 名前の由来、牛フィレそうじ	牛フィレのロッシーニ風	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。ホテル・レストランでの勤務経験のある教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（製菓）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 計量が正確にできるようになる。製菓・製パンの基礎技術を習得する。		
概要		
実習を通じて、製菓の基礎技術、正確な計量方法について学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 オリエンテーション 製菓の基礎、卵について、湯銭の温度	プリン シュクレ仕込み	
2 タルト生地（パートシュクレ）について	タルト ポワール	
3 焼き菓子の基本	ガトーヴォワイヤージュ	
4 ジェノワーズの基礎	ジェノワーズ（焼のみ） プレーン、チョコ	
5 ビスキュイ メニューの由来	シャルロット ポワール シュクレ仕込み	
6 タルト生地②	タルト フリュイ 絞り方	
7 シュー生地について クレームパティシエール	シュークリーム	
8 ロールケーキの基本、ナッペの練習	抹茶のロールケーキ	
9 シュー生地② メニューの由来	エクレア パリブレスト	
10 ロールケーキ② ナッペ、絞り、飾り付け	ブッシュ ド ノエル	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。ホテル・レストラン・製菓店での勤務経験のある教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（製パン）	調理師科/上級調理師科1年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 計量が正確にできるようになる。製パンの基礎技術を習得する。		
概要		
5回の実習を通じて、製パンの基礎、計量の大切さを学ぶ。		
授業計画		
授業内容・ねらい	献立・実技内容	
1 パーカーズパーセントについて 小麦粉の話、イーストについて	バターロール	
2 日本由来のパン いろいろ	菓子パン	
3 総菜パン いろいろ	焼き込み調理パン	
4 漬け込みレーズン、手仕込み	レーズンブレッド	
5 アメリカの菓子パン・フィリングについて	スイートロール	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時間は3～4時間）。日本、中華、西洋、製菓、製パン合計で300授業時間の実習を行う。パン製造に長年携ってきた教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
総合調理実習		調理師科/上級調理師科1年	通期
目標			
集団調理の基本技術を習得する。			
概要			
実習を通して、集団調理の基礎技術、知識を学ぶ。			
授業計画			
授業内容・ねらい	献立・実技内容		
1 (大量調理の目的) 給食求職施設とは	チキンカツ、もやし酢の物、飯、味噌汁		
2 (大量調理の内容) 計画・実施・改善	野菜ピリ辛炒め、飯、中華スープ、牛乳ゼリー		
3 (心構えと班分け) 作業分担と人数	炊き込みご飯、卵焼き、すまし汁、胡麻和え		
4 (献立計画) 栄養バランスと試作	バターライス、ミートボールトマト煮、サラダ、カフェゼリー		
5 (調理マニュアル) 仕込、調理、盛り付け	豚甘酢ソース、焼売、飯、とうもろこしスープ		
6 (オペレーション) タイムスケジュール	味噌汁、飯、鯖のカレーソース、白滝と竹輪の炒め煮		
7 (食品発注と計算) 使用量と在庫	ターメリックライス、鶏さっぱり煮、ポテトサラダ		
8 (在庫確認と管理) 標準在庫量と棚卸	生姜ご飯、フライ盛り合わせ、煮物、味噌汁		
9 (衛生管理と各種検査) 各種チェック表と納品・保管	ちらし寿司、ハウレンソウ煮浸し、すまし汁、抹茶ムース		
10 (改善点と反省会) アンケート評価と今後の課題	鯖塩焼き、きんぴら、飯、味噌汁		
11 (大量調理を行う調理施設) セントラルキッチンとは	鶏の照り焼き、野菜のマリネ、飯、スープ		
12 (食物アレルギーへの対応) 除去食と代替食	ポークカツレツ、マカロニサラダ、飯、かき玉汁		
13 (特別食と一般食) 病院、福祉施設での食事提供	天ぷら盛り合わせ、飯、味噌汁、コーヒーゼリー		
14 (調理施設の概要) 機能性と安全性	すき焼き風煮、酢の物、飯、冷やし、汁粉		
15 (調理機器の特徴) 清掃と手入れ必要性	ハヤシライス、ミネストローネ、サラダ、シャーベット		
16 (汁物) 具材の量と味付け	吸い物、五目御飯、ぶり竜田揚げ		
17 (焼き物) 機器の特徴と料理の使い分け	ハンバーグ、オニオンスープ、ライス、コーヒーアイス		
18 (焼き物②) 平均した熱の伝え方のコツ	白身魚ムニエル、トマトスープ、ライス		
19 (炒め物) 材料の切り方と表面積	回鍋肉、中華サラダ、スープ、飯		
20 (炒め物②) 食材からの放水量と調味	野菜炒め、鶏から揚げ、飯、マンゴームース		
21 (蒸し物) 蒸し方のコツ	茶わん蒸し、信田煮、ごはん、抹茶アイス		
22 (蒸し物②) 冷凍食材の加熱方法	シューマイ、マーボ豆腐、ごはん、スープ		
23 (揚げ物) 揚げ油の量と投入量のマニュアル化	チキンカツカレー、サラダ、クリームブリュレ		
24 (揚げ物②) 油の劣化と保管法	ミックスフライ、飯、ポテトサラダ、スープ		
25 (煮物) 切り方と味付けの仕方	マーボ豆腐、蒸し鶏サラダ、飯、スープ		
26 (煮物②) 余熱を使った味の染み込ませ方	筑前煮、ひじき、飯、味噌汁		
27 (酢の物、和え物、浸し物) 仕上げのタイミング	天丼、酢の物、味噌汁		
28 (飯類) 大量調理での米と水の給水量	いなり寿司、もやし和え、吸い物、オレンジゼリー		
29 (麺類) 入職と喫食までの時間	ぶっかけかき揚げうどん、出汁巻き卵、ウーロン茶ゼリー		
30 (デザート) 仕上げるタイミング	オムハヤシライス、サラダ、ガトーショコラ		
成績評価方法			
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。			
授業形式・担当教員			
授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時数は3時間）。常勤・非常勤を問わず、和・洋・中各分野において実務経験のある教員が担当する。			

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-日本料理		上級調理師科2年	通期
目標			
料理別に応じた、高度な調理技術を習得する。			
概要			
一年次に学んだ基礎技術をさらに発展させ、より高度な調理技術を学ぶ。			
授業計画			
授業内容・ねらい	献立・実技内容		
1 日本料理の歴史 料理別実習について	包丁研ぎ ねじり剥き 献立の話 器		
2 包丁操作復習 包丁の知識	ねじり剥き 桂剥き		
3 出汁の引き方 加熱道具の色々と扱い方	出汁巻玉子		
4 鰯の卸し方① 桂剥き復習 頭を残した卸し方	鰯の叩き つま		
5 鰯の卸し方② 三枚卸し	鰯の照焼き		
6 鰯の卸し方試験	鰯の天ぷら		
7 筍の扱い方 青寄せ あくぬき方法	筍木の芽和え 若竹煮		
8 豆腐料理 合せ味噌（赤白本練り）（木の芽味噌）	豆腐田楽 鯛潮汁		
9 前菜料理①	胡麻豆腐 いか酒盗和え 鮑塩蒸し 他		
10 前菜料理②	油目雲丹揚げ 飯蛸のつや煮 温泉玉子 他		
11 焼き物料理① 八寸	擬製豆腐 鯛木の芽味噌焼き 等		
12 焼き物料理② 口替	鴨ロース いさき摺折 他		
13 鰹料理 節卸しの仕方	鰹土佐造り 生利節		
14 穴子の裂き方 目打ち 背開き	穴子八幡巻		
15 穴子料理 シャリ	穴子棒寿司		
16 冬瓜の扱い方 皮扱いと茹で方	冬瓜海老そぼろ		
17 ランチ実習① 原価計算とメニュー決め	献立作成と発注		
18 ランチ実習② 当日の流れ	試作とオペレーション		
19 ランチ販売	町調会席小弁当		
20 カウンター実習 デモのみ	カウンターを使用しての実践実習		
21 カウンター実習 Aチーム	夏の喰切献立		
22 カウンター実習 Bチーム	夏の喰切献立		
23 包丁操作復習	桂剥き ねじり剥き 六方 ねじり梅		
24 出汁巻玉子試験	出汁巻玉子		
25 秋刀魚料理	ひろうす 御飯 御造り		
26 鰯料理 ブリの扱い方 下処理	鰯大根 杉板焼き		
27 鰯料理 五枚卸し①	鰯の変わり揚げ		
28 鰯料理 五枚卸し②	鰯鳴門 御作り		
29 桂剥き試験	こんにやく刺身練習 こんにやく薄造り		
30 鰯五枚卸し試験	鰯薄造り		
31 自由献立 一汁一菜メニュー決め	学生自身でメニューを決める		
32 自由献立 一汁一菜メニュー本番	一人ずつ作る実習		
33 包丁操作復習	菊花大根 風呂吹き大根		
34 正月料理① 重詰について 重ね方	金団 松風		
35 正月料理② 祝肴 鱈（なます） 口取り 焼肴 煮肴	伊達巻 田作り		
36 保護者食事会のメニュー決め	前菜盛り合わせ		

37	刺身盛り込み 刺身の引き方とその種類 平造り 八重造り そぎ造	鯛刺身 貝類 つま
38	レストラン実習に向けてのメニュー決め	献立構成
39	レストランメニュー発注試作	原価計算と発注量
40	レストランメニュー試作 改良 決定	反省と改良
41	卒業作品展①	
42	卒業作品展②	
43	卒業作品展③	
44	卒業作品展④	
45	卒業作品展⑤	
46	卒業作品展⑥	

成績評価方法

- 1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。
- 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。
- 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。

授業形式・担当教員

授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時数は3～4時間）。日本料理店での勤務経験のある教員が担当する。

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-レストラン	上級調理師科2年	前期
目標		
概要		
授業計画		
	授業内容・ねらい	献立
1	学内レストラン①日本料理 レストラン実践実習	点心弁当 汁 白味噌仕立て
2	学内レストラン②日本料理	点心弁当 汁 白味噌仕立て
3	学内レストラン③中国料理	前菜三種盛 糖醋排骨 小吃
4	学内レストラン④中国料理	前菜三種盛 糖醋排骨 甜点心
5	学内レストラン⑤西洋料理	じゃが芋冷製スープ 鶏ミラノ風カツレツ デザート
6	学内レストラン⑥西洋料理	じゃが芋冷製スープ 鶏ミラノ風カツレツ デザート
7	学外レストラン①日本料理	秋の会席五品料理 お通し めし 吸物 刺身 お新香
8	学外レストラン②日本料理	秋の会席五品料理 焼物 煮物 止汁 果物 甘味 御湯
9	学外レストラン③中国料理	前菜五点盛り ふかひれスープ 糖醋排骨
10	学外レストラン④中国料理	小吃 甜点心 盛り合わせ
11	学外レストラン⑤西洋料理	ニース風サラダ ハンバーグステーキ ラズベリームース
12	学外レストラン⑥西洋料理	ニース風サラダ ハンバーグステーキ ラズベリームース
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は実習形式で行う。常勤・非常勤を問わず、和・洋・中・製菓・製パンとそれぞれの分野においてホテル・レストラン等での実務経験のある教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-西洋料理		上級調理師科2年	通期
目標			
料理別に応じた、高度な調理技術を習得する。			
概要			
一年次に学んだ基礎技術をさらに発展させ、より高度な調理技術を、和・洋・中の料理別クラスで学ぶ。			
授業計画			
授業内容・ねらい	献立・実技内容		
1 料理別実習について フランス料理の歴史	年表と料理		
2 調理道具① 包丁の種類と用途	包丁<牛刀・ペティ>の扱い方		
3 ブイヨンとフォンについて① フュメ・試験練習	舌平目三枚卸し ムニエル オニオンアッシュ		
4 実技試験① 調理用語説明① a～eまで	オニオンアッシュ試験		
5 ソース①冷たいソース ヴィネグレット、マヨネーズについて	ソースヴィネグレット・マヨネーズ		
6 ソース②温かいソース ベシャメル	伊勢海老のグラタン		
7 イタリア料理① ピッツァ生地	ピッツァマルゲリータ ティラミス		
8 イタリア料理② パスタ料理	あさりのパスタ パペーラータとモツアレチーズサラダ		
9 レストラン実習に向けてのメニュー決め	献立構成		
10 レストランメニュー発注と試作	原価計算と発注量		
11 レストランメニュー試作・改良・決定	反省点と今後に向けて		
12 調理道具② 鍋 試験練習	舌平目卸し バルケット		
13 実技試験② 調理用語説明② f～m	舌平目三枚卸し試験 バルケット		
14 イタリア料理③ パスタ料理②	イタリアンパスタ風 ガジキグロの包み焼き		
15 ソース③温かいソース、トマト オムレツ練習	ソーストマト オムレツ 5回戦		
16 ランチ実習	ランチ実習メニュー決め		
17 ランチ実習 調理道具②器具類	ランチ実習当日の流れ		
18 ランチ実習 販売	ランチ実習販売 プレート料理スーフ・メイン・サラダ		
19 実技試験③ 調理用語説明③ n～v	オムレツ試験		
20 ブイヨンとフォンについて② フォンド・ガラヨ 丸鶏卸し	丸鶏卸し 鶏胸肉のモツアレチーズ包み		
21 ブイヨンとフォンについて③ フォンド・ガヨ 肉の部位と名称	<参考>仔牛のすね骨はずし フォンド・ガヨ仕込み		
22 ソース④温かいソース ドゥミグラス	ソース ドゥミグラス オムハヤシライス		
23 仔羊の扱い方	ジューダニョー、仔羊サラダ仕立て		
24 イタリア料理④ 粉物料理	スペルト小麦ファロット パンチャネッラ		
25 イタリア料理⑤ カルパッチョについて	戻り鰹のカルパッチョ フルーツのトマトソース		
26 イタリア料理⑥ 粉物料理②	そば粉の pasta ちりめんキャベツのせ 塩鱈の牛乳煮		
27 試験練習	丸鶏 鶏のロースト		
28 実技試験④ ソース④温かいソース ヴァン・ブラン	丸鶏卸し試験 鶏のインボルティーニ		
29 鳩料理	鳩のローストクスクス添え		
30 鹿・ウズラ料理	ウズラのスープ 鹿肉のソテー		
31 鴨料理 ソース ビガラードについて	鴨のロースト ビガラードソース		
32 ブイヨンとフォン④ コンソメの引き方	牛すね肉のすじ引き コンソメロワイヤル		
33 魚料理① アクアパッツァについて	アクアパッツァ		
34 魚料理② ち鯛の卸し方	鯛のポワレ ソースブルブラン		
35 魚料理③ 米の扱い方①	パエリア		
36 米の扱い方②	ミラノ風リゾット		

37	保護者食事会のメニュー決め	肉料理 デザート
38	自由献立 メニュー構成	学生全体でコース料理を完成させる
39	自由献立 本番	コース料理ごとに分かれフルコース実習
40	卒業に向けての抱負	10年後の自分
41	卒業作品展①	
42	卒業作品展②	
43	卒業作品展③	
44	卒業作品展④	
45	卒業作品展⑤	
46	卒業作品展⑥	

成績評価方法

- 1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。
- 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。
- 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。

授業形式・担当教員

授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時数は3～4時間）。ホテル・レストランでの勤務経験のある教員が担当する。

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-中国料理		上級調理師科2年	通期
目標			
料理別に応じた、高度な調理技術を習得する。			
概要			
一年次に学んだ基礎技術をさらに発展させ、より高度な調理技術を、和・洋・中の料理別クラスで学ぶ。			
授業計画			
授業内容・ねらい	献立・実技内容		
1 料理別実習について 中国料理の概略	中国料理の基礎知識		
2 中国料理の分布と系統 切り方の復習	丸鶏卸し（10回） 焼鶏		
3 中国の年表と歴史	真空調理法 白油鶏		
4 中国料理の器具	中華鍋操作① 炒飯（10回）		
5 砥石と菜刀	包丁砥ぎ ランチ実習メニュー決め		
6 中華包丁の切り方（切法）の基礎	切法 ランチ実習当日の流れ		
7 中国料理のメニュー構成①	ランチ販売 油淋鶏定食		
8 中国料理のメニュー構成②	皿盛り 花藍 宴席料理の皿盛り		
9 中国料理のスープ（湯）タンの基礎	切法② 平刀試験に向けて		
10 中国料理を学ぶ上での必要となる中国語	実技試験①平刀		
11 レストラン実習に向けてのメニュー決め	献立構成		
12 レストランメニュー発注 試作	原価計算と発注量		
13 レストランメニュー試作 改良 決定	反省点と今後に向けて		
14 中国鍋操作②	芙蓉蟹（10回）（カニ玉）		
15 中国料理のスープについて①	毛湯 スープの基本 蛋花湯		
16 中国料理のスープについて②	白湯 スープの変化① 干貝白菜		
17 中国料理のスープについて③	清湯 スープの変化② 魚翅湯		
18 丸鶏卸し②卸し試験に向けて	白油鶏 真空パック包み		
19 実技試験②	丸鶏卸し試験		
20 ランチ実習②	ランチ実習メニュー決め②		
21 ランチ実習②	ランチ実習メニュー当日の流れ②		
22 ランチ販売②	ランチ販売② 麻婆豆腐定食		
23 宴席料理皿飾り②	皿飾り 彫り物 カービング①		
24 宴席料理皿飾り③	皿盛り 野菜盛り込み カービング②		
25 大掃除	ガス台 調理場内大掃除		
26 鍋操作③ 炒菜r料理	炒め物 青椒肉絲 炒六一絲		
27 鍋操作④ 焼菜料理	煮物 干焼蝦仁 八宝菜		
28 点心① 粉物料理	小龍包仕込み		
29 点心② 粉物料理	小龍包仕上げ		
30 点心③ 粉物料理	餃子（水 焼）		
31 実技試験③	餃子の包み方試験		
32 鍋操作⑤ 実技試験に向けて	蛋皮 涼拌麵		
33 実技試験④	蛋皮		
34 乾物の戻し方①	なまこ 酸辣湯		
35 乾物の戻し方②	フカヒレ 紅焼排翅		
36 点心④ 粉物料理	北京大鹵麵 手打ち麵		

37	保護者食事会のメニュー決め	スープ料理 魚料理
38	自由献立 宴席料理メニュー決め	学生自身でメニューを決める
39	自由献立 宴席料理本番	一人ずつ作りフルコースを全員で実習する
40	卒業に向けての抱負 学生と社会人の違い	社会人としての心構えの話
41	卒業作品展①	
42	卒業作品展②	
43	卒業作品展③	
44	卒業作品展④	
45	卒業作品展⑤	
46	卒業作品展⑥	

成績評価方法

- 1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。
- 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。
- 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。

授業形式・担当教員

授業は実習形式で行う（1回あたりの授業時数は3～4時間）。中国料理店での勤務経験のある教員が担当する。

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）—製菓・製パン	級調理師科2年	通期
目標		
1. 食材・調理器具・機器を衛生的かつ安全に扱うことができるようになる。 2. 計量が正確にできるようになる。製パンの基礎技術を習得する。		
概要		
5回の実習を通じて、製菓・製パンの基礎、計量の大切さを学ぶ。		
授業計画		
	授業内容・ねらい	献立・実技内容
1	チョコレートの扱い方	クラシックショコラ
2	レストランのデザート 素材の組み合わせ方	アシエット デセール
3	マシンの扱い方 コーヒーの歴史	カフェ実習（コーヒー）
4	店舗運営について 販売実習の注意点	焼き菓子販売 シフォンケーキ
5	学内販売 メニュー作成	パン販売 ハンバーガー
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
実習形式にて授業を展開する（1回あたりの授業時数は3～4時間）。パン製造に長年携ってきた教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-インターシップ	上級調理師科2年	前期
目標		
<p>社会人としての礼節を踏まえたサービス態度をとることができる。 現場で通用する衛生管理ができる。基礎的な技術を現場で発揮できる。</p>		
概要		
<p>外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを実体験する。</p>		
授業計画		
<p>【主なインターンシップ企業】</p> <p>銀座うち山、賛否両論、綱八、醤油料理、天忠、京料理伊勢長、銀座天一、九つ井、六 雁、なだ万、懐石料理 有吉、車屋、京懐石 りほう、菊乃井、人形町今半、おたる政寿司、築地玉寿司、久兵衛、大乃寿司、福助、元湯 陣屋、武蔵野別館、うかい、NARISAWA、レストラン プールトワ、レストランテアクアパッツァ、レストラン アルポルト、ストラスヴァリウス、シェ松尾、キッチン マカベ、レストランキャンティ、ナチュラ、ひらまつ、レストラン モナリザ、ラ・ブランシュ、横浜元町 霧笛楼、銀座アスター、四川飯店、筑紫楼、W a k i y a、中国料理 堀内、重慶飯店、萬珍楼、赤坂璃宮、東天紅、菜香、叙々苑、崎陽軒、マンダリン オリエンタル 東京、ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル、シェラトン都ホテル東京、レンブラントホテル、ホテルグリーンプラザ、ワールドリゾートオペレーション、リゾートトラスト、京王プラザホテル、グランド ハイアット 東京、帝国ホテル、横浜ロイヤルパークホテル、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ、小田急リゾート、ホテルニュー・オータニ、横浜ベイホテル東急、アルカンシエル横浜、アニヴェルセル、ベストプランニング、明治記念館、リビエラ、ベルベ、神戸屋、アトリエ サンミシエール、パティスリー プティ・パ、ロイヤルコントラクトサービス、シダックス、寿食品、富士サービス、メフォス</p>		
成績評価方法		
<p>①個々の生徒の出勤日・出勤時間・退勤時間の提出により履修時間数を派遣先企業に確認。 ②サービス態度・調理技術・作業態度・積極性・専門知識等について評価表にA・B・C・Dの三段階で起業が評価。 ①・②を学年末の調理実習（高度）の評価基準に加える。</p>		
授業形式・担当教員		
<p>インターンシップとして4週間企業で実地研修を行う。</p>		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期
調理学実験		上級調理師科2年		通期
目標				
実験を通じて、各食品の持つ成分の性質や調理操作の理論を把握し、調理の本質を理解することを目的とする。				
概要				
器具操作などの実験の基本、五味の識別・官能検査、各食品、調味料などの持つ成分の性質、調理操作の理論について実験を通じて理解を深める。				
授業計画				
1	オリエンテーション	31	野菜の色素変化①	
2	実験器具の使い方①	32	野菜の色素変化②	実験
3	実験器具の使い方②	33	野菜の色素変化③	実験
4	基本五味①	34	野菜の色素変化④	実験
5	基本五味②	35	果実類①	
6	味の濃度	36	果実類②	実験
7	計量①	37	塩①	
8	計量②	38	塩②	実験
9	廃棄率①	39	油①	
10	廃棄率②	40	油②	実験
11	お茶① 種類の違い	41	水①	
12	お茶②	42	水②	実験
13	お茶③ 産地の違い	43	チーズ①	
14	お茶④	44	チーズ②	実験
15	お茶⑤ まとめ	45	バター①	
16	計算問題練習	46	バター②	実験
17	グルテン①	47	紅茶	
18	グルテン②	48	中国茶	
19	米①	49	出汁①	
20	米②	50	出汁②	実験
21	米③	51	肉の軟化①	
22	米④	52	肉の軟化②	実験
23	いも類①	53	卵類①	
24	いも類②	54	卵類②	実験
25	いも類③	55	卵類③	実験
26	砂糖①	56	魚介類①	
27	砂糖②	57	魚介類②	実験
28	豆類①	58	魚介類③	実験
29	豆類②	59	寒天とゼリー①	
30	計算問題練習②	60	寒天とゼリー②	実験
成績評価方法				
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。				
授業形式・担当教員				
講義と実験をセットで授業を展開する。管理栄養士資格を持つ本校の常勤教員が担当する。				

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名		学科・学年		学期
食品加工学		上級調理師科2年		通期
目標				
食品の加工方法、加工品に関する基礎的な知識の取得を目的とする				
概要				
食品加工の方法・目的、各食品の加工方法や加工品の特性や特徴を学ぶ。				
授業計画				
1	食品加工学とは ① 膨張を利用	31	⑤ 浸透圧を利用した加工食品	カ 砂糖漬け 甘納豆
2	ア・生酵母の膨張 パン	32	⑥ 発酵を利用した加工品	ア 味噌
3	イ・イースト菌による膨張 パン	33	⑥ 発酵を利用した加工品	イ 醤油
4	ウ・BP・重曹の膨張 ① 蒸しパン	34	⑥ 発酵を利用した加工品	ウ 食酢
5	ウ・BP・重曹の膨張 ② ビスケット	35	⑥ 発酵を利用した加工品	エ 日本酒
6	エ・卵白の膨張 スポンジケーキ	36	⑥ 発酵を利用した加工品	オ ワイン
7	② 粘着性、伸展性を利用 ア・小麦粉と塩 ① 乾めん	37	⑥ 発酵を利用した加工品	カ 甘酒
8	ア・小麦粉と塩 ② うどん	38	⑥ 発酵を利用した加工品	キ ヨーグルト 乳酸菌
9	イ・小麦粉とかん水 ① 中華麺	39	⑥ 発酵を利用した加工品	ケ キムチ コ納豆
10	③ 凝固を利用 ア・にがりによる凝固 ① 木綿豆腐	40	⑦ 燻煙による保存よる加工品	ア 鰹節 ①
11	ア・にがりによる凝固 ② 絹ごし豆腐	41	⑦ 燻煙による保存よる加工品	② ア 鰹節 ②
12	イ・寒天による凝固 ① 水菓子	42	⑦ 燻煙による保存よる加工品	イ ハム類
13	イ・寒天による凝固 ② ところてん	43	⑦ 燻煙による保存よる加工品	ウ ベーコン
14	ウ・ゼラチンによる凝固 ① ゼリー類、マシュマロ	44	⑦ 燻煙による保存よる加工品	エ スモークサーモン
15	ウ・ゼラチンによる凝固 ② ムース類	45	⑧ 空気遮断による保存	ア 缶詰
16	エ・でんぷんによる凝固 ① ごま豆腐	46	⑧ 空気遮断による保存	イ 瓶詰
17	エ・でんぷんによる凝固 ② くずもち	47	⑧ 空気遮断による保存	ウ 袋詰め(レトルト) ①
18	オ・ペクチンによる凝固 ① いちごジャム	48	⑧ 空気遮断による保存	ウ 袋詰め(レトルト) ②
19	オ・ペクチンによる凝固 ② みかんジャム	49	⑨ 乾燥による保存	ア 日干し、陰干し、風干し ①
20	カ・乳酸気菌による凝固 チーズ類 ①	50	⑨ 乾燥による保存	ア 日干し、陰干し、風干し ②
21	カ・乳酸気菌による凝固 チーズ類 ②	51	⑨ 乾燥による保存	イ 加圧乾燥
22	カ・乳酸気菌による凝固 チーズ類 ③	52	⑨ 乾燥による保存	ウ 熱風乾燥
23	キ・カラギーナンによる凝固 プリン、ゼリー	53	⑨ 乾燥による保存	エ 噴霧乾燥 ①
24	④ 粉碎・摩砕による加工品	54	⑨ 乾燥による保存	エ 噴霧乾燥 ②
25	④ 粉碎・摩砕による加工品	55	⑨ 乾燥による保存	オ 被膜乾燥
26	④ 粉碎・摩砕による加工品	56	⑨ 乾燥による保存	カ 真空乾燥 ①
27	④ 粉碎・摩砕による加工品	57	⑨ 乾燥による保存	カ 真空乾燥 ②
28	⑤ 浸透圧を利用した加工食品	58	⑨ 乾燥による保存	キ 真空凍結乾燥
29	⑤ 浸透圧を利用した加工食品	59	⑩ 攪拌を利用した加工品	ア バター
30	⑤ 浸透圧を利用した加工食品	60	⑩ 攪拌を利用した加工品	イ マーガリン
成績評価方法				
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。				
授業形式・担当教員				
講義による授業。栄養学士を有する教員が担当。				

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
フードマネージメント	上級調理師科2年	通期
目標		
<p>外食産業で働くものとして身に付けるべき、業界の現状、マーケティング、経営学の基礎知識を習得することを目標とする。</p>		
概要		
<p>前期は主に外食産業の現状および分析、マーケティングを学び、後期はケーススタディー、会社組織と個人経営について学ぶ。</p>		
授業計画		
1 ~2	オリエンテーション	
3 ~4	インターンシップ、経営的心得	
5 ~6	インターンシップを終えて	
7 ~8	経営資本	
9 ~10	外食産業の現状・分析①	
11 ~12	外食産業の現状・分析②	
13 ~14	外食産業の現状・分析③	
15 ~16	外食産業の現状・分析④	
17 ~18	経営概論・倫理	
19 ~20	夏期のフードマネージメント、リスクマネージメント	
21 ~22	秋期のフードマネージメント、リスクマネージメント	
23 ~24	レストランの販売商品	
25 ~26	飲食業と外食産業①	
27 ~28	飲食業と外食産業②	
29 ~30	飲食経営とマーケティング①	
31 ~32	飲食経営とマーケティング②	
33 ~34	ケーススタディー①	
35 ~36	ケーススタディー②	
37 ~38	ケーススタディー③	
39 ~40	会社組織の経営論①	
41 ~42	会社組織の経営論②	
43 ~44	個人経営、オーナーシェフの経営論①	
45 ~46	個人経営、オーナーシェフの経営論②	
47 ~48	経営計画①	
49 ~50	経営計画②	
51 ~52	PDCAサイクル	
53 ~54	売上高と経費①	
55 ~56	売上高と経費②	
57 ~58	社会保険の仕組み	
59 ~60	未来予測・人生目標	
成績評価方法		
<p>1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。</p>		
授業形式・担当教員		
<p>授業は講義形式で行う。担当教員は外食産業における企業の経営者であり、長年の実務に裏打ちされた経営者の観点を活かした授業を展開する。</p>		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
サービス論	上級調理師科1年	通期
目標		
西洋料理を中心とした接客技法の習得目標とし、あわせて各種技法やマナーの文化的背景への理解を深める。		
概要		
接客マナー、サービス技法やその背景にある食文化、歴史を学ぶ。		
授業計画		
1～2	接客マナーとサービスの心得・サービスの性格と特徴・コミュニケーション能力、チームワーク	
3～4	サービス実習 挨拶、スマイル、敬語の使い方、接客用語の発声練習、動作・振舞い、待機姿勢	
5～6	西洋料理、食事用具・備品、銀食器、陶磁器、ガラス容器の使用上の注意と管理	
7～8	メニューの歴史、メニュー構成の規則、フランスの食事、料理名あるいはその食材	
9～10	宴会の種類及び内容、テーブルプラン、オーダーシート	
11～12	レストランにおける西洋各国（仏・露・英・米）のサービス方法、レストランスタッフの任務	
13～14	お客様を迎えるにあたって、客席の案内・選択基準、着席を助けるテクニック、注文を受けるときのテクニック	
15～16	注文品の確認と伝票処理、客席での販売促進、テーブルサービス、料理・飲み物に応じたサービス	
17～18	サービス実習、ナプキンフォールド、接客マナー、テーブルサービス	
19～20	テーブル上での事故対処、予約・解約、メニュー価格設定、売り上げ分析	
21～22	プロトコールの歴史、プロトコールの五原則、公式席次、儀礼席次、名称・敬称・呼称	
23～24	テーブルプラン、国旗の知識と基本マナー、服装の規定、ドレスコード、TPO原則	
25～26	食文化史と現状の食環境、日本料理の種類、食育の意義と基本法、食事のバランスガイド	
27～28	料飲サービスにおける不満苦情、受容の拒否	
29～30	旅館業法の規定、遺失物の取扱、法的義務と管理	
31～32	飲料の種類と特徴、ワインの歴史と分類、ぶどうの品種、フランスの六大産地	
33～34	ドイツ、イタリア、アメリカ、スペイン 一産地と特徴	
35～36	ワインの貯蔵・管理、ウイスキー、コーヒー、紅茶、西洋料理に使用する食材（魚・甲殻・貝類）	
37～38	西洋料理に使用する食材（家畜・家禽）、チーズ、デザート	
39～40	サービス実技実技トレーニング①	
41～42	サービス実技実技トレーニング②	
43～44	サービス実技実技トレーニング③	
45～46	サービス実技試験①	
47～48	サービス実技試験②	
49～50	サービス実技試験③	
51～52	サービス実技試験④	
53～54	施設管理、防災管理	
55～56	西洋料理のマナー	
57～58	日本料理のマナー	
59～60	中国料理のマナー	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
講義および校内レストラン設備での実習、演習。担当教員は長年一流ホテルでサービス業務に携わっており、その経験を活かし、実践的な授業を展開する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
外国語（英・仏・伊から選択）	上級調理師科2年	通期
目標		
本科目では、日常会話を初めとし、調理用語、日常会話、接客時の会話の基礎を習得することを目標とする。		
概要		
前期前半は日常会話を中心に学び、前期後半以降、食材や調理技術を表す語彙・熟語、サービスに必要な英語での挨拶や注文の仕方・取り方などの会話を学ぶ。		
授業計画		
1 ~2	日常会話①	
3 ~4	日常会話②	
5 ~6	日常会話③	
7 ~8	日常会話④	
9 ~10	日常会話⑤	
11 ~12	日常会話⑥	
13 ~14	サービス英会話①	
15 ~16	サービス英会話②	
17 ~18	サービス英会話③	
19 ~20	サービス英会話④	
21 ~22	調理用語①	
23 ~24	調理用語②	
25 ~26	食品名①	
27 ~28	食品名②	
29 ~30	復習	
31 ~32	サービス英会話⑤	
33 ~34	サービス英会話⑥	
35 ~36	サービス英会話⑦	
37 ~38	サービス英会話⑧	
39 ~40	サービス英会話⑨	
41 ~42	サービス英会話⑩	
43 ~44	サービス英会話⑪	
45 ~46	サービス英会話⑫	
47 ~48	サービス英会話⑬	
49 ~50	サービス英会話⑭	
51 ~52	調理用語③	
53 ~54	調理用語④	
55 ~56	食品名③	
57 ~58	食品名④	
59 ~60	復習	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
講義、ロールプレイング形式の演習を中心に授業を展開する。授業ははICC外語学院が派遣するネイティブスピーカーが担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
食品流通学	上級調理師科2年	通期
目標		
調理業界で働く上で必要なマーケティングに関する基礎的な知識の習得を目標とする。		
概要		
前期では主にマーケティングの概論、マーケットリサーチについて学び、後期ではマーケティング戦略、サービスマーケティングについて学ぶ。		
授業計画		
1	マーケティングとは	
2	売り手のアピール、買い手のアピール	
3	売り手と買い手の対話	
4	マーケティング発展の流れ	
5	食環境の多様性	
6	食の外部化	
7	フードマーケットの最近の傾向	
8	マーケティングリサーチ	
9	環境分析	
10	消費者分析②	
11	消費者分析①	
12	マーケットリサーチ①	
13	マーケットリサーチ②	
14	マーケティング戦略・戦略の構築	
15	製品戦略	
16	ロゴマーケティング	
17	パッケージ戦略	
18	ブランド戦略	
19	差別化戦略	
20	新製品開発8段階	
21	製品のライフスタイル	
22	PPM分析	
23	価格戦略	
24	流通戦略	
25	プロモーション戦略	
26	その他のマーケティング戦略	
27	ケーススタディー①	
28	ケーススタディー②	
29	サービスマーケティング①	
30	サービスマーケティング②	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は講義形式で行う。 管理栄養士免許を持ち、かつ調理業界のマーケティングに造詣の深い教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
実習理論	上級調理師科2年	通期
目標		
食材の特性、調理法の理論、電気調理器具の仕組みに対する理解を深めることを目標とする。		
概要		
年間を通じて、実験、実習、講義を行い、目で見て、手で触って、耳で聞いて、食材の特性、調理法の理論、電気調理器具の仕組みを学ぶ。		
授業計画		
1	(1) 熱を加える（加熱とは）	
2	(2) 地下野菜と地上野菜 ※育ち方の違いや茹で方	
3	(3) 小麦粉の性質 ※グリアジンとグルテン	
4	(4) 卵の魅力 ※凝固性・乳化性・起泡性について	
5	(5) 味噌を育てよう ※味噌の分類と麴について	
6	(6) 醤油を作ろう ※種麴と麴菌	
7	(7) アクの正体 ※動物性と植物性	
8	電子レンジの科学 ※マイクロ波と誘電加熱	
9	味付けの「さ・し・す・せ・そ」 ※調味料の投入順序	
10	圧力鍋の機能性 ※圧力なべの利便性について	
11	澱粉の種類 原料と糊化特性	
12	寒天とゼラチン 原料と加熱方法	
13	これからの調理場では (1) エスプーマ・ジェルエッセ	
14	前期まとめ①	
15	前期まとめ②	
16	IHの技術 ※電磁誘導加熱の特徴	
17	真空調理法の原理 ※密閉・浸透圧・低温加熱（効果）	
18	醤油を絞ろう ※压榨・試食	
19	味噌を開封しよう ※熟成期間と色・試食	
20	これからの調理場では (2) ※グルテンフリー	
21	乾物の膨潤 ※戻し方と時間	
22	揚げ方の基礎 ※余熱の力	
23	揚げ方の基礎 (2) ※衣の役割	
24	小麦粉の性質 (2) ※ルーの加熱温度	
25	砂糖の魅力 ※加熱と変化	
26	野菜の吸水 ※吸水と重さの変化	
27	燻製の魅力 ※燻製材料いろいろ	
28	これからの調理場では (3) ※液体窒素	
29	後期まとめ①	
30	後期まとめ②	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
実習、実験、講義により授業を展開する。 授業は本校、実習担当教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
キャリアデザイン	上級調理師科2年	通期
目標		
社会人として身に付けるべきビジネスマナーや服務規律、税金・社会保障についての知識を習得することを目指す。		
概要		
前期は、就職を見据え、求人票の見方を通じた各分野に関する基礎知識、面接指導を中心に授業を行い、後期は、敬語、ビジネスマナーや服務規律といった就職後に必要なスキルを学ぶ。		
授業計画		
1	ガイダンス	
2	求人票について①	
3	求人票について②	
4	インターンシップについて	
5	求人票について③	
6	求人票について④	
7	基礎的な計算	
8	自己分析①	
9	自己分析②	
10	面接について①	
11	面接について②	
12	面接について③	
13	面接について④	
14	面接について⑤	
15	面接について⑥	
16	敬語について①	
17	敬語について②	
18	敬語について③	
19	ビジネスマナー①	
20	ビジネスマナー②	
21	ビジネスマナー③	
22	就業規則と服務規律①	
23	就業規則と服務規律②	
24	就業規則と服務規律③	
25	退職について①	
26	退職について②	
27	退職について③	
28	税金と社会保険について①	
29	税金と社会保険について②	
30	税金と社会保険について③	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は講義、ロールプレイングを中心に展開する。担当教員は本校就職指導部部長。		

町田調理師専門学校（2019年度）

科目名	学科・学年	学期
保健体育・レクリエーション	上級調理師科1年	通期
目標		
球技やレクリエーションを通して、チームワークを育み、健康の保持増進と体力の向上を図ることを目的とする。		
概要		
球技、レクリエーションを通じて基礎体力の向上、チームワークの大切さを学ぶ。		
授業計画		
1	ガイダンス	
2	レクリエーション	
3	球技1（バレーボール）	
4	球技1（バレーボール）	
5	球技1（バレーボール）	
6	球技1（バレーボール）	
7	球技1（バレーボール）	
8	球技1（バレーボール）	
9	球技1（バレーボール）	
10	球技2（バスケットボール）	
11	球技2（バスケットボール）	
12	球技2（バスケットボール）	
13	球技2（バスケットボール）	
14	球技2（バスケットボール）	
15	球技2（バスケットボール）	
16	球技2（バスケットボール）	
17	球技3（フットサル）	
18	球技3（フットサル）	
19	球技3（フットサル）	
20	球技3（フットサル）	
21	球技3（フットサル）	
22	球技3（フットサル）	
23	球技3（フットサル）	
24	レクリエーション	
25	レクリエーション	
26	レクリエーション	
27	レクリエーション	
28	レクリエーション	
29	レクリエーション	
30	レクリエーション	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要な認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
本校体育館での実技・演習。担当教員は高等学校の体育教員の有資格者が行う。		