

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|         |                                                                                                                                                                             |                        |                                |                                               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| 学科名     | 調理師科                                                                                                                                                                        |                        |                                |                                               |
| コース名    | 総合調理コース                                                                                                                                                                     |                        |                                |                                               |
| 科目名     | 公衆衛生学                                                                                                                                                                       |                        |                                |                                               |
| 履修年次    | 1 年次                                                                                                                                                                        | 履修学期                   | 前期／後期／ <u>通年</u>               | <u>授業形態</u> <u>講義</u> ／ <u>実習</u> ／ <u>演習</u> |
| 曜日・時限   | 水曜日<br>4・5・6時限                                                                                                                                                              | 単位時間数                  | 開講98時間（90時間：3単位）               |                                               |
| 担当教員    | 阿部正昭                                                                                                                                                                        | 実務経験                   | 宮城県に環境衛生監視員、食品衛生監視員として勤務資格 獣医師 |                                               |
| 目的／概要   | <p>&lt;目的&gt;<br/>講義を通じて食品に携わるものとして環境衛生、疾病、生活習慣病、労働衛生、食育等の知識を習得し調理師として必要な知識を身に着ける。</p> <p>&lt;概要&gt;<br/>健康づくり、食生活と疾病、食育、労働衛生、環境衛生等健康の概念とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学ぶ。</p>   |                        |                                |                                               |
| 到達目標    | <ul style="list-style-type: none"><li>・健康とは何かを理解する。</li><li>・食生活と疾病、健康づくりについて理解する。</li><li>・食育における調理師の役割について理解する。</li><li>・労働と健康について理解する。</li><li>・環境と健康について理解する。</li></ul> |                        |                                |                                               |
| 目標資格    | 調理師                                                                                                                                                                         |                        |                                |                                               |
| 前提知識    | 高校卒業程度の知識                                                                                                                                                                   |                        |                                |                                               |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                          | 授業内容                   |                                |                                               |
|         | 4月                                                                                                                                                                          | 健康の考え方                 |                                |                                               |
|         | 5月                                                                                                                                                                          | 食と健康の関係、調理師の役割         |                                |                                               |
|         | 6月                                                                                                                                                                          | 疾病の動向とその予防、生活習慣病       |                                |                                               |
|         | 7, 8月                                                                                                                                                                       | 健康づくり対策、心の健康づくり        |                                |                                               |
|         | 9, 10月                                                                                                                                                                      | 食育とは、食育における調理師の役割      |                                |                                               |
|         | 11月                                                                                                                                                                         | 労働と健康、調理師の職場環境         |                                |                                               |
|         | 12月<br>1, 2月                                                                                                                                                                | 生活環境、環境条件<br>環境汚染とその対策 |                                |                                               |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書（食生活と健康）                                                                                                                                                           |                        |                                |                                               |
| 履修上の注意  | 法定の規定教育内容は「食生活と健康」90時間に該当する科目として、「公衆衛生学」90時間（3単位）を規定時間とする。                                                                                                                  |                        |                                |                                               |
| 成績評価の方法 | 前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。                                                                                                                                              |                        |                                |                                               |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|         |                                                                                                                                                                   |                           |                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------|
| 学科名     | 調理師科                                                                                                                                                              |                           |                                          |
| コース名    | 総合調理コース                                                                                                                                                           |                           |                                          |
| 科目名     | 食品学                                                                                                                                                               |                           |                                          |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                               | 履修学期                      | 前期／後期／ <b>通年</b> 授業形態 <b>(講義)</b> ／実習／演習 |
| 曜日・時限   | 月曜日・1時限<br>金曜日・6.7時限                                                                                                                                              | 単位時間数                     | 開講98時間 （90時間：3単位）                        |
| 担当教員    | 池谷玲奈                                                                                                                                                              | 実務経験                      | 給食会社に勤務し、高齢者施設での大量調理業務を担当。資格 管理栄養士       |
| 目的／概要   | <b>&lt;目的&gt;</b><br>市場に出回る食品や流通について知識を深める事により、国内外の食糧事情を考える。また安全かつ正しい食品選択を身につけ、調理の幅を広げる事を目的とする。<br><b>&lt;概要&gt;</b><br>食品の特性（成分、種類、加工、流通等）を理解し、食材としての活用方法について学ぶ。 |                           |                                          |
| 到達目標    | ・食品標準成分表を活用し、各食品の成分値や栄養価の算出方法を理解する。<br>・食品の特性（成分、種類、加工、流通等）を理解する。<br>・安全かつ正しい食品選択、活用方法を理解する。<br>・様々な地域の特産物について理解し、活用の幅を広げる。                                       |                           |                                          |
| 目標資格    | 調理師免許資格取得                                                                                                                                                         |                           |                                          |
| 前提知識    | 高校卒業程度の知識                                                                                                                                                         |                           |                                          |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                | 授業内容                      |                                          |
|         | 4月                                                                                                                                                                | 食品学概論、食品の分類、食品標準成分表、栄養価計算 |                                          |
|         | 5月                                                                                                                                                                | 食品の特徴と性質（植物性食品）、穀類        |                                          |
|         | 6月                                                                                                                                                                | いも類、砂糖及び甘味料、              |                                          |
|         | 7月                                                                                                                                                                | 豆類、種実類                    |                                          |
|         | 8・9月                                                                                                                                                              | 野菜（伝統野菜、有機野菜、新品種 等）、果実類   |                                          |
|         | 10月                                                                                                                                                               | きのこ類、藻類                   |                                          |
|         | 11月                                                                                                                                                               | 食品の特徴と性質（動物性食品）魚介類        |                                          |
|         | 12月                                                                                                                                                               | 食肉類、卵類、乳類                 |                                          |
|         | 1月                                                                                                                                                                | その他の加工食品、食品の加工と貯蔵         |                                          |
|         | 2・3月                                                                                                                                                              | 食品の生産と流通                  |                                          |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書（食品と栄養の特性）、食品標準成分表<br>調理師養成教育全書必携問題集、食品サンプル                                                                                                              |                           |                                          |
| 履修上の注意  | 法廷の規定教育内容「食品と栄養の特性」150時間に該当する科目として食品学は90時間（3単位）を規定時間とする。                                                                                                          |                           |                                          |
| 成績評価の方法 | 前期、後期の期末試験において60点以上の合格点を獲得すること。                                                                                                                                   |                           |                                          |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                     |                                    |                                                    |                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| 科目名     | 栄養学                                                                                                                                                 |                                    |                                                    |                       |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                 | 履修学期                               | 前期／後期／ <u>通年</u>                                   | 授業形態 <u>講義</u> ／実習／演習 |
| 曜日・時限   | 火曜日 3時限<br>木曜日 7時限                                                                                                                                  | 単位時間数                              | 開講65時間 （60時間：2単位）                                  |                       |
| 担当教員    | 加藤洋子                                                                                                                                                | 実務経験                               | S54.4宮城調理師学校（現：宮城調理製菓専門学校）に 教員として採用、現在に至る 資格 管理栄養士 |                       |
| 目的／概要   | 〈目的〉<br>講義を通じて、栄養学の基礎知識を習得し、食と健康が密接な関係にあることを 正しく理解し、社会で活用する術を身に着けることを目的とする。<br><br>（概要）<br>栄養の基礎知識、栄養現象、食生活における適切な栄養摂取と人体の機能との関係について学習する。           |                                    |                                                    |                       |
| 到達目標    | ・5大栄養素の基礎知識を習得し、人間と食物の相互関係を理解する<br>・食事摂取基準や食事バランスガイド等を学び、健康な食生活の実践法を理解する<br>・栄養現象（摂食、消化と吸収、代謝、排泄など）を正しく理解する<br>・栄養摂取の過不足が、体の機能障害や疾病の原因になることを理解し応用する |                                    |                                                    |                       |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                             |                                    |                                                    |                       |
| 前提知識    | 中・高等学校卒業程度の理科の知識                                                                                                                                    |                                    |                                                    |                       |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                  | 授業内容                               |                                                    |                       |
|         | 4月                                                                                                                                                  | ・栄養学の概論（5大栄養素の主な機能）・食品の成分と体の成分     |                                                    |                       |
|         | 5月                                                                                                                                                  | ・エネルギー代謝 ・食事摂取基準 ・食事バランスガイド・食品分類   |                                                    |                       |
|         | 6月                                                                                                                                                  | ・炭水化物の定義と種類（糖質と食物繊維の種類とその機能、食品等）   |                                                    |                       |
|         | 7月                                                                                                                                                  | ・脂質の定義と種類（単純・複合・誘導脂質の種類と機能、必須脂肪酸等） |                                                    |                       |
|         | 8・9月                                                                                                                                                | ・たんぱく質の定義と種類（たんぱく質の分類と特性、必須アミノ酸等）  |                                                    |                       |
|         | 10月                                                                                                                                                 | ・ビタミンの定義と種類（各種ビタミンの機能、欠乏症、過剰症、食品）  |                                                    |                       |
|         | 11月                                                                                                                                                 | ・ミネラルの定義と種類（各種ミネレルの機能、欠乏症、過剰症、食品）  |                                                    |                       |
|         | 12月                                                                                                                                                 | ・水分 ・機能性成分 食品の摂取調節と栄養感覚・消化器官       |                                                    |                       |
|         | 1月                                                                                                                                                  | ・栄養素の消化・吸収（消化器官での消化、消化管の病気と栄養など）   |                                                    |                       |
| 2・3月    | ・栄養素の吸収・代謝                                                                                                                                          |                                    |                                                    |                       |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書 「食品と栄養の特性」・「必携問題集」食品標準成分表<br>食事バランスガイドカード、フードモデル、人体模型                                                                                     |                                    |                                                    |                       |
| 履修上の注意  | 法定の規定教育「食品と栄養の特性」150時間に該当する科目として、<br>栄養学は60時間（2単位）を規定時間とする                                                                                          |                                    |                                                    |                       |
| 成績評価の方法 | 前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件                                                                                                                |                                    |                                                    |                       |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                            |                             |                            |      |                   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|------|-------------------|
| 科目名     | 食品衛生実習                                                                                                                                                     |                             |                            |      |                   |
| 履修年次    | 1 年次                                                                                                                                                       | 履修学期                        | 前期／後期／ <u>通年</u>           | 授業形態 | 講義／ <u>実習</u> ／演習 |
| 曜日・時限   | 月曜日・3時限                                                                                                                                                    | 単位時間数                       | 開講33時間（30時間：1単位）           |      |                   |
| 担当教員    | 大山英明                                                                                                                                                       | 実務経験                        | 宮城県に食品衛生監視員として勤務<br>資格 獣医師 |      |                   |
| 目的／概要   | <p>&lt;目的&gt;<br/>食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生について、衛生管理の重要性等を学ぶ。</p> <p>&lt;概要&gt;<br/>細菌汚染の状況、食品の鮮度判定、食品添加物のしくみ、自主衛生管理HACCPシステム等の実践等を行い食品衛生の重要性を学習する。</p> |                             |                            |      |                   |
| 到達目標    | ・環境、食品等の汚染状況を理解する。<br>・食品添加物について理解する。<br>・衛生管理の重要性を理解する。<br>・自主衛生管理HACCPを理解する。                                                                             |                             |                            |      |                   |
| 目標資格    | 調理師                                                                                                                                                        |                             |                            |      |                   |
| 前提知識    | 高校卒業程度の知識                                                                                                                                                  |                             |                            |      |                   |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                         | 授業内容                        |                            |      |                   |
|         | 4月                                                                                                                                                         | 衛生的手洗い方法、手洗い効果判定            |                            |      |                   |
|         | 5月                                                                                                                                                         | 細菌培養、コロニーの観察、微生物汚染の実態       |                            |      |                   |
|         | 6月                                                                                                                                                         | 食品の細菌検査、一般生菌数の測定、界面活性剤のはたらき |                            |      |                   |
|         | 7, 8月                                                                                                                                                      | 食器洗浄剤の残留検査、食肉、卵の鮮度判定の意義     |                            |      |                   |
|         | 9, 10月                                                                                                                                                     | 食品添加物のしくみ                   |                            |      |                   |
|         | 11月                                                                                                                                                        | 牛乳の鮮度判定、塩素消毒液の調製            |                            |      |                   |
|         | 12月                                                                                                                                                        | 穀類・野菜・果実の鮮度判定               |                            |      |                   |
|         | 1, 2月                                                                                                                                                      | 黄色ブドウ球菌の検出、危害リストの作成         |                            |      |                   |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書（食品の安全と衛生）をもとに独自の教材を使用                                                                                                                            |                             |                            |      |                   |
| 履修上の注意  | 法定の規定教育内容は「食品と安全衛生」150時間に該当する科目として、「食品衛生学実習」30時間（1単位）を規定時間とする。                                                                                             |                             |                            |      |                   |
| 成績評価の方法 | 提出される実習記録による評価                                                                                                                                             |                             |                            |      |                   |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                                       |                               |                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 科目名     | 食品衛生学                                                                                                                                                                 |                               |                                        |
| 履修年次    | 1 年次                                                                                                                                                                  | 履修学期                          | 前期／後期／ <b>通年</b> 授業形態 <b>講義</b> ／実習／演習 |
| 曜日・時限   | 火曜日・1, 2時限<br>金曜日・4, 5時限                                                                                                                                              | 単位時間数                         | 開講129時間（120時間：4単位）                     |
| 担当教員    | 大山英明                                                                                                                                                                  | 実務経験                          | 宮城県に食品衛生監視員とし勤務<br>資格 獣医師              |
| 目的／概要   | <p>&lt;目的&gt;<br/>講義を通じて食品に携わるものとして食品の安全性にかかる食品衛生の知識を習得し調理師として必要な知識を身に着ける。</p> <p>&lt;概要&gt;<br/>食品による健康危害となる食中毒、異物混入等に関すること、それらを防止するための安全対策、またそれらに関する法律について学習する。</p> |                               |                                        |
| 到達目標    | ・食中毒を理解する。<br>・食品添加物について理解する。<br>・食品安全対策にかかわる法律を理解する。<br>・自主衛生管理HACCPを理解する。                                                                                           |                               |                                        |
| 目標資格    | 調理師                                                                                                                                                                   |                               |                                        |
| 前提知識    | 高校卒業程度の知識                                                                                                                                                             |                               |                                        |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                    | 授業内容                          |                                        |
|         | 4月                                                                                                                                                                    | 食品衛生とは、食の安全を守る、食品衛生と調理師の責務    |                                        |
|         | 5月                                                                                                                                                                    | 食品中の微生物、食品の腐敗                 |                                        |
|         | 6月                                                                                                                                                                    | 食品添加物、食品と重金属、食品と放射線、器具容器包装の衛生 |                                        |
|         | 7, 8月                                                                                                                                                                 | 食中毒の概要、細菌性食中毒                 |                                        |
|         | 9月                                                                                                                                                                    | ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒        |                                        |
|         | 10, 11月                                                                                                                                                               | 寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギー       |                                        |
|         | 12, 1月                                                                                                                                                                | 食品安全とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全行政   |                                        |
| 使用教材    | 2月                                                                                                                                                                    | 食品調理施設・設備の安全対策、自主衛生管理HACCP    |                                        |
|         | 調理師養成教育全書（食品の安全と衛生）                                                                                                                                                   |                               |                                        |
| 履修上の注意  | 法定の規定教育内容は「食品と安全衛生」150時間に該当する科目として、「食品衛生学」120時間（4単位）を規定時間とする。                                                                                                         |                               |                                        |
| 成績評価の方法 | 前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。                                                                                                                                        |                               |                                        |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|         |                                                                                                                                                            |                                 |                                                               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 学科名     | 調理師科                                                                                                                                                       |                                 |                                                               |
| コース名    | 総合調理コース                                                                                                                                                    |                                 |                                                               |
| 科目名     | 食文化概論                                                                                                                                                      |                                 |                                                               |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                        | 履修学期                            | 前期／後期／ <u>通年</u> 授業形態 <u>講義</u> ／実習／演習                        |
| 曜日・時限   | 木曜日 4時限                                                                                                                                                    | 単位時間数                           | 開講65時間 （33時間：1単位）                                             |
| 担当教員    | 高橋 博文                                                                                                                                                      | 実務経験                            | 宮城調理製菓専門学校に実習、食文化概論担当 教員として勤務し、退職後同科目講師として着任 資格 調理師 日本料理専門調理師 |
| 目的／概要   | 講義を通じて食文化概論として、日本、世界の食の歴史、文化、風土に関する理解を深め、食を文化的側面から正しく理解し、社会で活用する術を身に付けることを目的とする。                                                                           |                                 |                                                               |
| 到達目標    | ・多様な食文化（地域や民族、宗教等の相違による食作法、食物禁忌）を理解する<br>・食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化など食文化の創造等を理解する<br>・日本の食文化史と日本料理、世界の料理と食文化の関係性を理解する<br>・世界の食事情（環境汚染、地球温暖化、砂漠化と食料資源の問題等）を理解する |                                 |                                                               |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                                    |                                 |                                                               |
| 前提知識    | 高等学校卒業程度の知識                                                                                                                                                |                                 |                                                               |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                         | 授業内容                            |                                                               |
|         | 4月                                                                                                                                                         | 食文化の成り立ち（食文化とは何か、食文化の相対性）       |                                                               |
|         | 5月                                                                                                                                                         | 多様な食文化（自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理法） |                                                               |
|         | 6月                                                                                                                                                         | 食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化、食文化の変容と創造 |                                                               |
|         | 7月                                                                                                                                                         | 日本の食文化史（原始・古代・中世）               |                                                               |
|         | 8・9月                                                                                                                                                       | 日本の食文化史（近世・現代）                  |                                                               |
|         | 10月                                                                                                                                                        | 日本料理の食文化（日本料理の特徴、日本料理様式）        |                                                               |
|         | 11月                                                                                                                                                        | 行事食と郷土料理（食文化の地域性、行事食、郷土料理等）     |                                                               |
|         | 12月                                                                                                                                                        | 世界の料理と食文化 西洋料理と食文化              |                                                               |
|         | 1月                                                                                                                                                         | 世界の料理と食文化 中国料理と食文化              |                                                               |
| 2・3月    | 現代食生活と未来の食文化（食生活の現状、食文化の未来）世界の食事情                                                                                                                          |                                 |                                                               |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書 4「調理理論と食文化概論」                                                                                                                                    |                                 |                                                               |
| 履修上の注意  | 法定の規定教育内容「調理理論と食文化概論」180時間に該当する科目として、食文化概論は30時間（1単位）を規定時間とする                                                                                               |                                 |                                                               |
| 成績評価の方法 | 前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件                                                                                                                       |                                 |                                                               |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画 (シラバス)

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                  |                                                        |      |                  |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------|------|------------------|
| 学科名     | 調理師科                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                  |                                                        |      |                  |
| コース名    | 総合調理コース                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  |                                                        |      |                  |
| 科目名     | 調理理論                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                  |                                                        |      |                  |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 履修学期                             | 前期／後期／ <u>通年</u>                                       | 授業形態 | <u>講義</u> ／実習／演習 |
| 曜日・時限   | 月曜日 2時限<br>木曜日 5,6時限                                                                                                                                                                                                                                                                             | 単位時間数                            | 開講時間162時間(150時間:5単位)                                   |      |                  |
| 担当教員    | 鈴木 智香子                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 実務経験                             | 乳業メーカーにて勤務し、お客様相談室にて料理講習会、メニュー開発、商品普及活動担当。<br>資格 管理栄養士 |      |                  |
| 目的／概要   | ・食品の特性を踏まえ調理過程を科学的に捉えることで、調理実習における各調理操作の裏付けを理解し、調理技術の習得をより確かなものにする。<br>・調理科学(食品の性質と調理による変化)を学ぶことで、調理の要点を明らかにし、裏付けされた理論を基礎的な力として身に付け、理論に基づいた調理のできる近代的な調理師の育成を目的とする。                                                                                                                               |                                  |                                                        |      |                  |
| 到達目標    | ・五味(基本味)の種類や味の相互作用などの関係性を学び、化学的要因と物理的要因からおいしさの仕組みを理解する。<br>・非加熱調理や加熱調理の種類、目的や特徴を学び、調理操作の仕組みを理解する。<br>・米、いも類などに含まれるでん粉の特性、小麦のグルテンの性質など植物性の食品がもつそれぞれの調理性を理解する。<br>・魚(白身と赤身の違い)や肉の部位による調理法の違いについて学び、動物性の食品がもつそれぞれの調理性を理解する。<br>・卵の調理性(熱凝固や酸凝固など)凝固条件を理解する。<br>・牛乳や乳製品の調理性(カッテージチーズなどの凝固)などについて理解する。 |                                  |                                                        |      |                  |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                  |                                                        |      |                  |
| 前提知識    | 中・高等学校卒業程度の理科の知識                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                  |                                                        |      |                  |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 授業内容                             |                                                        |      |                  |
|         | 4月                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ・調理理論の概論(おいしさの構成要因)              |                                                        |      |                  |
|         | 5月                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ・調理の基本操作①(非加熱調理操作の仕組みや特性を学ぶ)     |                                                        |      |                  |
|         | 6月                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ・調理の基本操作②(加熱調理操作の仕組みや特性を学ぶ)      |                                                        |      |                  |
|         | 7月                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ・食品の調理科学①(穀類の調理性、いもおよびでんぷん類の調理性) |                                                        |      |                  |
|         | 8・9月                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (砂糖の調理性、豆類の調理性)                  |                                                        |      |                  |
|         | 10月                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (野菜類の調理性、果実類の調理性、茸類の調理性)         |                                                        |      |                  |
|         | 11月                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ・食品の調理科学②(藻類の調理性、魚介類の調理性)        |                                                        |      |                  |
|         | 12月                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (食肉類の調理性)                        |                                                        |      |                  |
|         | 1月                                                                                                                                                                                                                                                                                               | (卵類の調理性、乳類の調理性)                  |                                                        |      |                  |
| 2・3月    | (ゲル状食品の調理性、油脂類の調理性)                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                  |                                                        |      |                  |
| 使用教材    | ・調理師養成教育全書教科書 4. 調理理論と食文化                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                  |                                                        |      |                  |
| 履修上の注意  | ・法定の規定教育内容「調理理論と食文化」180時間に該当する科目として、調理理論は150時間(5単位)を規定時間とする。                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |                                                        |      |                  |
| 成績評価の方法 | 前期・後期学期末考査において6割(60点)以上の評価を得ることが必須条件                                                                                                                                                                                                                                                             |                                  |                                                        |      |                  |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                   |                             |                                              |      |    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|------|----|
| 科目名     | 調理実習（日本）                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                                              |      |    |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                                                                                                               | 履修学期                        | 通年                                           | 授業形態 | 実習 |
| 曜日・時限   | 火 4. 5. 6時限                                                                                                                                                                                                                                       | 単位時間数                       | 開講予定時間 180時間                                 |      |    |
|         | 木 1. 2. 3時限                                                                                                                                                                                                                                       |                             |                                              |      |    |
| 担当教員    | 沼田 仁                                                                                                                                                                                                                                              | 実務経験                        | 元仙台勝山館 日本料理料理長・日本料理専門調理師、<br>麵料理専門調理師。       |      |    |
|         | 横田 繁男                                                                                                                                                                                                                                             | 実務経験                        | 元仙台勝山館 天かつ料理長・日本料理専門調理師、<br>麵料理専門調理師。        |      |    |
|         | 高藤 久頼                                                                                                                                                                                                                                             | 実務経験                        | 元仙台勝山館日本料理料理長・日本料理専門調理師。                     |      |    |
|         | 遠藤 慎也                                                                                                                                                                                                                                             | 実務経験                        | 日本料理専門調理師・麵料理専門調理師・鮎料理専門調理師・<br>給食特殊料理専門調理師。 |      |    |
| 目的／概要   | <div>（目的）<span style="float:right">包丁の取</span><br/>り扱いや研ぎ方を身に付け、野菜の切り方や魚のおろし方などの日本料理に必要な包丁技術<br/>の習得、衛生管理の知識の習得を目的とする。<span style="float:right">（概要）</span><br/>食生活の中で一般的に知られている料理や食べたことのある料理を1から学び、素材や調理<br/>法・衛生管理などを実習を通して日本料理・鮎の理解を深める。</div> |                             |                                              |      |    |
| 到達目標    | 1. 拍子木切り・千六本・千切り・桂むきと言った基本的な切り方が出来る。<br>2. 昆布・節類の種類・出汁の種類を理解し出汁を引くことが出来る。<br>3. 調味料の種類や特徴を理解し、用途に応じての使い方が出来る。<br>4. 一般的な魚の骨の構造を理解しておろすことが出来る。<br>5. 細巻き・握り鮎の型が均一になる様に作ることが出来る。                                                                    |                             |                                              |      |    |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                                                                                                                           |                             |                                              |      |    |
| 前提知識    | 中・高等学校卒業程度の教養                                                                                                                                                                                                                                     |                             |                                              |      |    |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                                                                                                | 授業内容                        |                                              |      |    |
|         | 4月                                                                                                                                                                                                                                                | ・包丁研ぎ・切り方の種類・出汁の引き方を学習      |                                              |      |    |
|         | 5月                                                                                                                                                                                                                                                | ・野菜の下処理や保存方法・調味料の使い方を学習     |                                              |      |    |
|         | 6月                                                                                                                                                                                                                                                | ・舍利の作り方・軍艦や細巻きを学習           |                                              |      |    |
|         | 7月                                                                                                                                                                                                                                                | ・魚の扱い方・水洗い・三枚おろしを学習         |                                              |      |    |
|         | 8月                                                                                                                                                                                                                                                | ・蒸し物の蒸し加減・揚げ物（素揚げ・唐揚げ）を学習   |                                              |      |    |
|         | 9月                                                                                                                                                                                                                                                | ・焼き物（塩焼き・照り焼き・串打ち）を学習       |                                              |      |    |
|         | 10月                                                                                                                                                                                                                                               | ・鰯・穴子のおろし方を学習               |                                              |      |    |
|         | 11月                                                                                                                                                                                                                                               | ・ネタの切りつけや握り鮎を学習             |                                              |      |    |
|         | 12月                                                                                                                                                                                                                                               | ・お節料理を作成し伝統食文化・大量調理・衛生管理を学習 |                                              |      |    |
|         | 1月                                                                                                                                                                                                                                                | ・松花堂授業で段取り・大量調理・衛生管理・配膳等を学習 |                                              |      |    |
|         | 2・3月                                                                                                                                                                                                                                              | ・復習授業                       |                                              |      |    |
| 使用教材    | 教科書・その他の調理書籍                                                                                                                                                                                                                                      |                             |                                              |      |    |
| 履修上の注意  | 個人が今どのような状況なのか把握をし指導する                                                                                                                                                                                                                            |                             |                                              |      |    |
| 成績評価の方法 | 技術が伸びた分を評価し、授業態度や練習量も評価の対象とする。                                                                                                                                                                                                                    |                             |                                              |      |    |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                                          |                           |                                            |      |    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|------|----|
| 科目名     | 調理実習（洋食）                                                                                                                                                                 |                           |                                            |      |    |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                                      | 履修学期                      | 前期                                         | 授業形態 | 実習 |
| 曜日・時限   | 水曜日・3時限                                                                                                                                                                  | 単位時間数                     | 開講予定時間 40時間                                |      |    |
| 担当教員    | 千石 進                                                                                                                                                                     | 実務経験                      | 仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。              |      |    |
|         | 細川 訓                                                                                                                                                                     |                           | 仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）、調理師。              |      |    |
|         | 熊谷 達雄                                                                                                                                                                    |                           | 宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。  |      |    |
|         | 上野 潤                                                                                                                                                                     |                           | 宮城調理製菓専門学校に17年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。 |      |    |
| 目的／概要   | <p>〈目的〉講義を通じて、西洋料理における道具の扱い方や食材の基本的な切り方、調理法を身に付ける。</p> <p>〈概要〉西洋料理で使われる食材を用いて、切り方の反復練習やそれを使用しての加熱処理の実習を行う。又、食材の旬や産地の違い等の講義も行う。</p>                                       |                           |                                            |      |    |
| 到達目標    | <ul style="list-style-type: none"><li>・西洋料理における基本的な切り方の習得が出来る。</li><li>・西洋料理における基本的な加熱調理の理解が出来る。</li><li>・調理における基本的な衛生管理を理解する。</li><li>・西洋料理における基本的なダシについて理解する</li></ul> |                           |                                            |      |    |
| 目標資格    | 調理師免許                                                                                                                                                                    |                           |                                            |      |    |
| 前提知識    | 常識的な衛生の考え方                                                                                                                                                               |                           |                                            |      |    |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                       | 授業内容                      |                                            |      |    |
|         | 4月                                                                                                                                                                       | 実習における基本的な心構えと庖丁の管理と研ぎ方   |                                            |      |    |
|         | 5月                                                                                                                                                                       | 基本的な野菜の切り方                |                                            |      |    |
|         | 6月                                                                                                                                                                       | 卵料理や西洋料理の基本的なダシについて。      |                                            |      |    |
|         | 7月                                                                                                                                                                       | 茹でる、焼く、炒める、盛付けをするなどの基本作業。 |                                            |      |    |
|         | 8月                                                                                                                                                                       | 基本的な野菜の切り方の期末考査           |                                            |      |    |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材                                                                                                                                                    |                           |                                            |      |    |
| 履修上の注意  | 生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。                                                                                                                                        |                           |                                            |      |    |
| 成績評価の方法 | 個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。                                                                                                                   |                           |                                            |      |    |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|         |                                                                                                                                    |                                         |                                            |      |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|------|----|
| 学科名     | 調理師科                                                                                                                               |                                         |                                            |      |    |
| コース名    | 総合調理コース                                                                                                                            |                                         |                                            |      |    |
|         |                                                                                                                                    |                                         |                                            |      |    |
| 科目名     | 調理実習（洋食）                                                                                                                           |                                         |                                            |      |    |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                | 履修学期                                    | 後期                                         | 授業形態 | 実習 |
| 曜日・時限   | 水曜日・3時限                                                                                                                            | 単位時間数                                   | 開講予定時間 40時間                                |      |    |
| 担当教員    | 千石 進                                                                                                                               | 実務経験                                    | 仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。              |      |    |
|         | 細川 訓                                                                                                                               |                                         | 仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）、調理師。              |      |    |
|         | 熊谷 達雄                                                                                                                              |                                         | 宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。  |      |    |
|         | 上野 潤                                                                                                                               |                                         | 宮城調理製菓専門学校に17年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。 |      |    |
| 目的／概要   | <p>〈目的〉講義を通じて、西洋料理における道具の扱い方や食材の基本的な切り方、調理法を身に付ける。</p> <p>〈概要〉西洋料理で使われる食材を用いて、切り方の反復練習やそれを使用しての加熱処理の実習を行う。又、食材の旬や産地の違い等の講義も行う。</p> |                                         |                                            |      |    |
| 到達目標    | <ul style="list-style-type: none"><li>・西洋料理における基本的な剥きものが出来る。</li><li>・食材の火の入れ方の違いを理解できる。</li><li>・肉、魚の基本的な卸し方の習得。</li></ul>        |                                         |                                            |      |    |
| 目標資格    | 調理師免許                                                                                                                              |                                         |                                            |      |    |
| 前提知識    | 常識的な衛生の考え方                                                                                                                         |                                         |                                            |      |    |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                 | 授業内容                                    |                                            |      |    |
|         | 9月                                                                                                                                 | 西洋料理で使われる基本的な魚の卸し方について                  |                                            |      |    |
|         | 10月                                                                                                                                | 鶏の骨格とそのさばき方の理解                          |                                            |      |    |
|         | 11月                                                                                                                                | 肉の火の入れ方と下処理について                         |                                            |      |    |
|         | 12月                                                                                                                                | 校内レストラン施設においての実践授業                      |                                            |      |    |
|         | 1月                                                                                                                                 | 期末考査において、火の扱い方と西洋料理における基本的なソースについての実技試験 |                                            |      |    |
|         | 2月                                                                                                                                 | 基本のデザートについて                             |                                            |      |    |
| 使用教材    | 調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材                                                                                                              |                                         |                                            |      |    |
| 履修上の注意  | 生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。                                                                                                  |                                         |                                            |      |    |
| 成績評価の方法 | 個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。                                                                             |                                         |                                            |      |    |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                                                                               |                              |                             |      |    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|------|----|
| 科目名     | 調理実習（中国）                                                                                                                                                                                                      |                              |                             |      |    |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                                                                           | 履修学期                         | 通年                          | 授業形態 | 実習 |
| 曜日・時限   | 金・1. 2. 3時限                                                                                                                                                                                                   | 単位時間数                        | 開講予定時間 82時間                 |      |    |
| 担当教員    | 鈴木 康哲                                                                                                                                                                                                         | 実務経験                         | 専門調理：中国料理・給食用特殊・麺料理専門調理師を取得 |      |    |
| 目的／概要   | <p>（目的）<br/>基本調理や食材の学習は勿論、座学の教員ともタイアップすることで知識と技術の融合を図り、より現実的な栄養学や衛生学を身に付けさせ、美味しく・安心・安全・健康的な料理を広く一般に提供できる人材の育成を目的とする。</p> <p>（概要）<br/>食生活の中で一般的に知られている料理や食べたことのある料理を1から学び素材や調理法・衛生管理などを実習を通し学び中国料理の理解を深める。</p> |                              |                             |      |    |
| 到達目標    | 1. 授業の受け方・調理場内のルールについて身につけ実行出来る。<br>2. 中国料理の基本作業（切り揃え・下処理）を理解し正しく作業出来る。<br>3. 中国料理の基本調理（揚げる・炒める）について正しく理解し調理出来る。<br>4. 旬の食材を学習し、理解した上で調理出来る。                                                                  |                              |                             |      |    |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                                                                                       |                              |                             |      |    |
| 前提知識    | 中・高等学校卒業程度の教養                                                                                                                                                                                                 |                              |                             |      |    |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                                                            | 授業内容                         |                             |      |    |
|         | 4月                                                                                                                                                                                                            | 調理場内のルールを身につける。学習の仕方について     |                             |      |    |
|         | 5月                                                                                                                                                                                                            | 基本的な材料の切り方と切り揃え              |                             |      |    |
|         | 6月                                                                                                                                                                                                            | 豚肉の各部位を使った代表的な料理（食材と基本調理の理解） |                             |      |    |
|         | 7月                                                                                                                                                                                                            | 鶏肉の各部位を使った代表的な料理（食材と基本調理の理解） |                             |      |    |
|         | 8月                                                                                                                                                                                                            | 魚介類を使った代表的な料理（食材と異本調理の理解）    |                             |      |    |
|         | 9月/10月                                                                                                                                                                                                        | 学園祭を通し、店舗運営を学習               |                             |      |    |
|         | 11月                                                                                                                                                                                                           | 小麦を使った料理（基本的な点心）・韓国料理の基本     |                             |      |    |
|         | 12月                                                                                                                                                                                                           | 豆腐・野菜を使った料理                  |                             |      |    |
|         | 1月                                                                                                                                                                                                            | 野菜カービング・復習授業                 |                             |      |    |
| 2月・3月   | 卒業料理コンクールに向け、レシピ・原価の指導                                                                                                                                                                                        |                              |                             |      |    |
| 使用教材    | 全国調理師養成施設協会 発行 教科書など                                                                                                                                                                                          |                              |                             |      |    |
| 履修上の注意  | 生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。                                                                                                                                                                             |                              |                             |      |    |
| 成績評価の方法 | 個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。                                                                                                                                                        |                              |                             |      |    |

宮城調理製菓専門学校 2022年度 授業計画（シラバス）

|      |         |
|------|---------|
| 学科名  | 調理師科    |
| コース名 | 総合調理コース |

|         |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|----|
| 科目名     | 総合調理実習                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 履修年次    | 1年次                                                                                                                                                                                                                                       | 履修学期                                                                                                                                                         | 通年                         | 授業形態 | 実習 |
| 曜日・時限   | 月・5.6.7時限                                                                                                                                                                                                                                 | 単位時間数                                                                                                                                                        | 開講予定時間 9 9 時間 3 単位 (90時間)  |      |    |
| 担当教員    | 沼田 仁                                                                                                                                                                                                                                      | 実務経験                                                                                                                                                         | 元仙台勝山館 日本料理料理長：日本料理・麺専門調理師 |      |    |
|         | 横田 繁男                                                                                                                                                                                                                                     | 実務経験                                                                                                                                                         | 元仙台勝山館 天かつ料理長：日本料理・麺専門調理師  |      |    |
|         | 遠藤 慎也                                                                                                                                                                                                                                     | 実務経験                                                                                                                                                         | 専門調理：日本料理・鮎・麺・給食用特殊        |      |    |
|         | 細川 訓                                                                                                                                                                                                                                      | 実務経験                                                                                                                                                         | 食品衛生管理者資格                  |      |    |
|         | 熊谷 達雄                                                                                                                                                                                                                                     | 実務経験                                                                                                                                                         | 元ホテルユニサイト料理長・西洋料理専門調理師     |      |    |
|         | 鈴木 康哲                                                                                                                                                                                                                                     | 実務経験                                                                                                                                                         | 専門調理：給食用特殊・麺・中国料理          |      |    |
| 目的／概要   | <p>（目的）<br/>おいしく・安心・安全な食事を、食事をする側（年齢や病気などを考慮する。）に立って提供することをや伝統的調理技術や調理様式など食事（食べ物）について広く学習することを目的とする。</p> <p>（概要）<br/>集団調理実習を中心に実習することで、調理システムや調理設備（ブラストチラーやタンブルチラー・コンベクションオープン）を実際に使い学習する。また、クラス内のシュミレーション授業では食事の提供の仕方についてより実践的に学習する。</p> |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 到達目標    | 1. 常食・軟食・流動食について理解が出来る。<br>2. 調理システム・調理設備について理解が出来る。<br>3. 献立の立て方・発注・棚卸・原価計算が出来る。<br>4. 運営の際、本人のセクション以外の前提の動きも理解できている。                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 目標資格    | 調理師免許取得                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 前提知識    | 中・高等学校卒業程度の一般教養                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 授業計画    | 時期                                                                                                                                                                                                                                        | 授業内容                                                                                                                                                         |                            |      |    |
|         | 4 月                                                                                                                                                                                                                                       | 調理施設・設備について                                                                                                                                                  |                            |      |    |
|         | 5 月                                                                                                                                                                                                                                       | 調理設備について                                                                                                                                                     |                            |      |    |
|         | 6 月                                                                                                                                                                                                                                       | 調理システムについて                                                                                                                                                   |                            |      |    |
|         | 7 月                                                                                                                                                                                                                                       | 集団調理実習について                                                                                                                                                   |                            |      |    |
|         | 8 月                                                                                                                                                                                                                                       | 大量調理の特徴と調理方法                                                                                                                                                 |                            |      |    |
|         | 9 月                                                                                                                                                                                                                                       | 献立作成と調理                                                                                                                                                      |                            |      |    |
|         | 10 月                                                                                                                                                                                                                                      | 実習内容（4～10月）…お粥・エネルギー制限食・塩分制限食<br>食材と食材の保管について・原価計算と棚卸について各機材<br>を使用しながら総合的に学習する。                                                                             |                            |      |    |
|         | 11 月・12 月                                                                                                                                                                                                                                 | 運営授業① 運営授業②の実施（生徒間）<br>【運営授業①②共通】<br>◆ 運営の計画・コンセプト・献立計画<br>◆ 献立の試作<br>◆ 献立の試作と運営計画・作業分担<br>◆ 調理マニュアル・食材発注・試作<br>◆ 調理オペレーション・サービスオペレーション<br>◆ 運営趣味レーション・評価・改善 |                            |      |    |
| 1 月     | 献立の立て方・原価計算・栄養価計算の確認                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 使用教材    | 全国調理師養成施設協会 発行 教科書など                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 履修上の注意  | 生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                              |                            |      |    |
| 成績評価の方法 | 個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                              |                            |      |    |