

宮城調理製菓専門学校 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	ブルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

科目名	公衆衛生学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 講義 ／実習／演習
曜日・時限	水曜日 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><目的> 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><概要> 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"> ・健康とは何かを理解する。 ・食生活と疾病、健康づくりについて理解する。 ・食育における調理師の役割について理解する。 ・労働と健康について理解する。 ・環境と健康について理解する。 		
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 5月 6月 7,8月 9,10月 11月 12月 1,2月	健康の考え方 食と健康の関係、調理師の役割 疾病の動向とその予防、生活習慣病 健康づくり対策、心の健康づくり 食育とは、食育における調理師の役割 労働と健康、調理師の職場環境 生活環境、環境条件 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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	ブルミエ キュリネール科（調理師科）		
コース名			
科目名	食品学		
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	月曜日・1時限 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	<p><目的> 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。</p> <p><概要> 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。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・食品の特性（成分、種類、加工、流通等）を理解する。 ・安全かつ正しい食品選択、活用方法を理解する。 ・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 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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	プルミエ キュリネール科（調理師科）		
コース名			
科目名	栄養学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 講義 ／実習／演習
曜日・時限	火曜日 3時限 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	<p>〈目的〉</p> <p>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。</p> <p>（概要）</p> <p>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。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・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 ・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 5月 6月 7月 8・9月 10月 11月 12月 1月 2・3月	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・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） ・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） ・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） ・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） ・ミネラルの定義と種類（各種ミネラルの機能、欠乏症、過剰症、食品） ・水分 ・機能性成分 食品の摂取調節と栄養感覚・消化器官 ・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） ・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 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、 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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	プルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

科目名	食品衛生実習			
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態
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 資格 獣医師	
目的／概要	<p><目的> 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><概要> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・環境、食品等の汚染状況を理解する。 ・食品添加物について理解する。 ・衛生管理の重要性を理解する。 ・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 2024年度 授業計画 (シラバス)

学科名	プルミエ キュリネール科 (調理師科)		
コース名			
科目名	食品衛生学		
履修年次	1年次	履修学期	前期/後期/通年 授業形態 (講義) 実習/演習
曜日・時限	火曜日・1,2時限 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資格 獣医師
目的/概要	<p><目的> 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><概要> 食品による健康危害となる食中毒、異物混入等に関する事、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	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒を理解する。 ・食品添加物について理解する。 ・食品安全対策にかかわる法律を理解する。 ・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 5月 6月 7,8月 9月 10,11月 12,1月 2月	<p>食品衛生とは、食の安全を守る、食品衛生と調理師の責務</p> <p>食品中の微生物、食品の腐敗</p> <p>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</p> <p>食中毒の概要、細菌性食中毒</p> <p>ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒</p> <p>寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギー</p> <p>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</p> <p>食品調理施設・設備の安全対策、自主衛生管理HACCP</p>	
使用教材	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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	ブルミエ キュリネール科（調理師科）		
コース名			
科目名	食文化概論		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 講義 ／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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・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 ・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 2024年度 授業計画 (シラバス)

学科名	ブルミエ キュリネール科 (調理師科)				
コース名					
科目名	調理理論				
履修年次	1年次	履修学期	前期/後期/通年	授業形態	講義/実習/演習
曜日・時限	月曜日 2時限 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。 資格 管理栄養士		
目的/概要	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 ・卵の調理性(熱凝固や酸凝固など)凝固条件を理解する。 ・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 5月 6月 7月 8・9月 10月 11月 12月 1月 2・3月	<ul style="list-style-type: none"> ・調理理論の概論(おいしさの構成要因) ・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) ・調理の基本操作②(加熱調理操作の仕組みや特性を学ぶ) ・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) (砂糖の調理性、豆類の調理性) (野菜類の調理性、果実類の調理性、茸類の調理性) ・食品の調理科学②(藻類の調理性、魚介類の調理性) (食肉類の調理性) (卵類の調理性、乳類の調理性) (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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	プルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

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 木 1.2.3時限	単位時間数	開講予定時間 180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・日本料理専門調理師、 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、 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・ 鮨料理専門調理師・給食特殊料理専門調理師。		
目的／概要	<p>（目的）包丁の取り扱 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の習得、衛生管理の知識の習得を目的とする。 （概要） 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て日本料理・鮨の理解を深める。</p>				
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 3. 調味料の種類や特徴を理解し、用途に応じたの使い方が出来る。 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。 5. 細巻き・握り鮨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鮨を学習			
	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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	ブルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

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20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"> ・西洋料理における基本的な切り方の習得が出来る。 ・西洋料理における基本的な加熱調理の理解が出来る。 ・調理における基本的な衛生管理を理解する。 ・西洋料理における基本的なダシについて理解する 				
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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	プルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

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20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"> ・西洋料理における基本的な剥きものが出来る。 ・食材の火の入れ方の違いを理解できる。 ・肉、魚の基本的な卸し方の習得。 				
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ける実践授業			
	1月 2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 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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	プルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

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） 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） 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 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着ける。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 2024年度 授業計画（シラバス）

学科名	ブルミエ キュリネール科（調理師科）
コース名	

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 99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・鮨・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） 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） 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（プラスチックやタンブルチラー・コンベクションオーブン）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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 常食・軟食・流動食について理解が出来る。 2. 調理システム・調理設備について理解が出来る。 3. 献立の立て方・発注・棚卸・原価計算が出来る。 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 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） 【運営授業①②共通】				
1月	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 運営の計画・コンセプト・献立計画 ◆ 献立の試作 ◆ 献立の試作と運営計画・作業分担 ◆ 調理マニュアル・食材発注・試作 ◆ 調理オペレーション・サービスオペレーション ◆ 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。				