履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	食品の安全と衛生			履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	120	授業の方法	講義	担当教員	関川　弘雄・前田　宜俊		
授業目標	①食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学ぶ。 ②微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。 ③食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、それぞれの危険性を理解する。 ④飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防法について学ぶ。 ⑤食の生産から消費までの全ての段階における安全確保を実践していくかを学ぶ。						
授業内容	・食の安全性と衛生 ・食品と微生物 ・食品と化学物質 ・器具・容器包装の衛生 ・飲食による健康危害(食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、 自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症など) ・食品安全対策						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編　３　食品の安全と衛生						
参考図書	特に無し						
その他	食品衛生に関するホットニースについては、プリントなどで逐次講義をする。						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	調理理論と食文化概論 （調理理論）			履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	150	授業の方法	講義	担当教員	木戸　一利・三国　由美子・木村　雅恵		
授業目標	①調理の必要性、基本的な設備や器具について学ぶ ②調理の基本操作による料理の出来上がりへの影響を考える ③食品に含まれる成分と調理操作による変化を食品実験と関連付けながら学ぶ ④油脂や調味料などが調理に与える作用を学ぶ ⑤1年次に学んだ事を基礎として、実習での活用を目指す						
授業内容	食品の調理科学について、 植物性食品（穀類、でんぷん類、砂糖、豆類、） 動物性食品（魚介類、食肉類、卵類、乳類） その他の食品（油脂類） の調理における変化や注意点						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編　4　調理理論と食文化概論						
参考図書	とくになし						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	食品の栄養と特性 （栄養）			履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	90	授業の方法	講義	担当教員	三国 由美子		
授業目標	①　健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につける ②　各栄養素の機能について学ぶ ③　栄養生理について学ぶ ④　各ライフステージの特徴とそれにあった栄養の特性について学ぶ ⑤　生活習慣病などの種類や特徴および食事療法について学ぶ						
授業内容	栄養素の機能と健康 ・五大栄養素、その他の成分 消化と吸収 ・栄養素の消化・吸収・代謝 エネルギー代謝と食事摂取基準 ライフステージと栄養 病態と栄養（生活習慣病など）						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編　２　食品と栄養の特性						
参考図書	特になし。						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	調理理論と食文化概論 （食品実験）			履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	（調理理論に含む）	授業の方法	実習	担当教員	木戸　一利		
授業目標	①調理理論で学習したことを実験を通して再確認して理解を深める ②官能実験を通して食品や食べ物の鑑別能力を養う ③食品の調理性について比較実験を行い、科学的にその理論を理解する ④日常食品を用いて調理過程に起きる現象を科学的に理解する ⑤食品素材の性質を確かめ、調理に関する科学的な知識を身につける						
授業内容	その日の授業テーマについてレポートを配り、目的・材料・方法を説明する グループ毎に実験を行い、実験テーマについて考察する 調理操作の違いによる調理品の色や硬さなどの変化を知る 吸水・膨潤による変化が食品によって異なることを理解する レポートに実験結果を記入し、テーマについての考察とまとめを書き提出 各人のレポートに添削・コメントを加え、１０段階評価を付け返還						
使用教材	新調理師養成教育全書　４　調理理論						
参考図書	調理師教科全書・調理学実験						
その他	指定した期日内にレポート提出を行ったかについて、加点・減点をつける						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	食文化と演出			履修方法	必修（共通）	対象学年	専調2年
授業時間	40	授業の方法	講義・実習	担当教員	小島　富美子・小島　秀樹		
授業目標	①日本や新潟の食文化の歴史を学ぶ ②世界の主要な国の食文化を比較して学ぶ ③現代の主の背景にあるものを知り、応用していく力をつける ④コーディネートの実習で、料理を考え、皿類を選び、盛り付ける技術を磨く ⑤さらに広く、食を演出する手法を身につける						
授業内容	１．食文化を基本に日本や世界の歴史をテキストや配布プリントで学ぶ ２．ビデオ・映像を多用し、新しい感性を知る ３．コーディネート実習を通して、テーマの中で料理を考える力、皿の選び方や盛り付け方法などを学ぶ。写真を撮影し、保存する ４．さらに食演出のスキルアップをめざして雰囲気作りをする。						
使用教材	フードコーディネート論						
参考図書	食文化論、食卓のコーディネート（基礎）						
その他	プリント資料とテキストを併用で使用						

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	サービス論			履修方法	必修(共通)	対象学年	専調2年
授業時間	40	授業の方法	講義	担当教員	高山　敦(*)		
授業目標	①調理従事者も知っておくべきサービス知識を身につける ②基本的なサービス技術を身につける ③テーブル・マナーの基本を身につける ④挨拶・言葉づかいの基本を身につける ⑤飲料について正しい知識を身につける						
授業内容	・言葉づかいの基本（接客７大用語・敬語表現） ・基本的なサービスの実践 ・お皿の持ち方、カトラリーのセッティング等の基本技術の習得 ・食器類（グラス・カトラリー）の知識 ・飲料の知識（基礎知識から、ワイン・カクテルの知識まで） ・実際の現場におけるサービスのエピソード紹介						
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編６「総合調理実習」 担当教員作成の教材画像 その他接客サービス関連書籍						
参考図書							
その他							

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

(*)担当教員はレストランサービス技能士1級であり、ホテルにおいて接客サービスの実務経験を有する。

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	教養学			履修方法	必修(共通)	対象学年	専調2年
授業時間	30	授業の方法	講義	担当教員	吉田　和弘		
授業目標	①職場におけるコミュニケーション力を身につける ②電話対応・文書作成など社会人として最低限のスキルを身につける ③世の中の出来事、ニュースに関心を持てるようになる ④求人情報を社会保険なども含めてわかりやすく伝える ⑤５０分間しっかり話を聞く集中力を養う						
授業内容	・求人票の見方 ・職場の人間関係とコミュニケーション ・電話応対 ・敬語の基本 ・身だしなみについて ・社会保険について ・式典に出るとき ほか						
使用教材	社会でいきる実践ビジネスマナー						
参考図書	コミュニケーション技法						
その他							

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	日本料理実習			履修方法	選択	対象学年	日本選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	鍵冨 茂(*)・仁科 誉広・小林 歩		
授業目標	①衛生管理を徹底し、習慣づける ②基本的な包丁の扱い方として桂剥き及び鯵の三枚おろし、出汁巻き卵の習得 ③学生レストランや食事提供を通じてより現場さながらの雰囲気を学ぶ ④会席料理・寿司・蕎麦打ちなど学び、個々の能力を高める ⑤創作料理では個々の創造性を高め、職場でのまかない作り等に役立てる						
授業内容	・包丁砥、大根桂剥き、鯵三枚おろし、出汁巻き卵の訓練 ・学生レストラン及び校内食事提供 ・春夏秋冬を通じての会席料理 ・松花堂弁当及び材料を提供しての創作料理(ワンプレート)の作成 ・寿司の巻き方及び握り方 ・うどん及び蕎麦打ち ・外部講師に来ていただき、より実践的・専門的な授業						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編　５　調理実習						
参考図書							
その他	指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)						

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０%以上の得点
良	定期考査において６０%～７９%の得点
不可	定期考査において５９%以下の得点

作成日:2019年4月1日

(*)担当教員は専門調理師であり、料亭において日本料理の実務経験を有する。

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	西洋料理実習			履修方法	選択	対象学年	西洋選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	堀越賢一(*)・淵本　梓		
授業目標	①徹底した衛生管理 ②１年次で習得したフランス料理の実習を発展させ、応用料理の作成と更なる調理技術向上を図る ③イタリア料理の基本と応用および調理用語の習得 ④ランチ提供や学生レストランにおいて大量調理やサービスとの連携など実践的な技術を身につける ⑤助手をすることにより生徒自身の自覚と責任を持たせる						
授業内容	フランス料理実習（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートなど） イタリア料理実習（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パスタ、ピザなど） フランス人によるフランス料理実習 ＩＣＩＦ講師（イタリア人）によるイタリア料理実習 外部講師による実習 ランチ提供や学生レストランにおいての大量調理 訓練（庖丁砥ぎ、切り方の練習）						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編　５　調理実習						
参考図書	特になし						
その他	指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)						

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

(*)担当講師は調理師であり、ホテル、レストラン等において西洋料理の実務経験を有する。

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	中国料理実習			履修方法	選択	対象学年	中国選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	渡辺　篤(*)・小林　天音		
授業目標	①実習を衛生・安全に行う知識を身につける。 ②中国料理の基本作業・基本動作を身につける。 ③即戦力となるよに刀工技術・鍋の扱い方をレベルアップをする。 ④中国の料理・文化・中国語を学ぶ ⑤職場における常識・コミュニケーションを学ぶ。						
授業内容	・包丁の研ぎ方・大根を使って切り方練習。人参を使って飾り切りの練習。 ・卵炒飯を作って鍋の扱い方を学ぶ。 ・薄焼卵を焼いて火加減の練習。 ・外来講師による専門的な調理実習。 ・学生レストラン・食事提供で仕入・調理・提供までの流れを学ぶ。 ・点心類の仕込みから仕上げまで。 ・中国料理の種類と調理法 ・中国料理四大系統についての学習						
使用教材	新　調理師養成教育全書　必修編　５　調理実習						
参考図書							
その他	・特別授業の実施：（株）中華・高橋によるフカヒレ講習会、林訓美先生の講義 ・指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)						

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０%以上の得点
良	定期考査において６０%～７９%の得点
不可	定期考査において５９%以下の得点

作成日:2019年4月1日

(*)担当教員は専門調理師であり、レストランにおいて中国料理の実務経験を有する。

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	製菓製パン実習			履修方法	選択	対象学年	製菓製パン2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	高橋　恭子(*)		
授業目標	①基本の生地の製法・知識を身につける（製菓） ②基本作業：ナッペ・絞り・麺棒の使い方（製菓）天秤計りの使い方・計量・丸め・成型を覚える（製パン） ③製菓製パンの材料についてわかりやすく伝える ④清掃・器具使用・作業の際の衛生面を身につける（製菓製パン） ⑤大量生産・共同作業・接客など職場への実践を身につける（製菓製パン）						
授業内容	・スポンジ、クッキー、パイ、バターケーキなど基本の生地の作り方（製菓） ・ナッペ、絞り、麺棒の使い方など基本作業の練習（製菓） ・大量生産、共同作業、接客などの職場への実践練習（校内販売）（製菓製パン ・マジパン細工実習授業、飴細工の講習（製菓） ・ 計量、丸め、成型などの基本作業の練習（製パン） ・ 飾りパンの実習（製パン）						
使用教材	新しい製パン基礎知識						
参考図書							
その他	前期、後期のテスト後にノートを提出すること。成績の一部として評価をする。						

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０%以上の得点
良	定期考査において６０%～７９%の得点
不可	定期考査において５９%以下の得点

作成日:2019年4月1日

(*)担当教員は製菓衛生師であり、製菓店において実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	給食実習・家庭料理実習			履修方法	選択	対象学年	給食選択2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	吉田 奈美・仁科 誉広・松井 久依	
授業目標	①大量調理に関して徹底した衛生管理を習慣づける ②大量調理の基本調理技術の習得とその応用 ③施設などの現場で提供される家庭料理の習得。 ④大量調理を行うときの協調性を養う ⑤大きな声での挨拶と返事と確認					
授業内容	大量調理に関しての衛生管理 　毎回の実習において大量調理を意識して衛生管理を行う。 基本調理技術の習得 　各種材料の色々な切り方・時間を短縮するための切り方の訓練 家庭料理の習得 　家庭で食されている一般的な和食・洋食・中華・お菓子のメニュー					
使用教材	調理実習レシピ集及び当校オリジナルレシピ集					
参考図書						
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	給食実習 （献立作成実習）			履修方法	必修	対象学年	給食選択 2年
授業時間	（福祉実習に含む）	授業の方法	講義 実習	担当教員	三国　由美子・木村　雅恵・片桐　いづみ		
授業目標	①　班でテーマを決め、それに応じた献立をたて、実習の作業計画をたてる ②　作業計画に沿って仕入れから調理、提供、後始末までの一連の作業を学ぶ ③　実習を通して大量調理の衛生管理を学び、身につける。 ④　実習後に献立内容を検討し、改善できるようにする ⑤　臨床栄養の基礎を学び、目的に応じた献立を作成できるようにする						
授業内容	献立作成　（レシピ作成、作業計画表・分担表の作成、仕入れ表作成） 材料の購入および原価計算 実習および食事提供 献立内容の検討、アンケートの実施および実際の食事の評価・改善 大量調理の衛生管理を学び、実習の調理における衛生管理を検討・実施 病態に応じた献立作成（生活習慣病など） 目的に応じた献立作成として、各種料理コンクールへの参加レシピの作成						
使用教材	食品標準成分表（社団法人　全国調理師養成施設協会） 大量調理施設衛生管理のポイント　HACCPの考え方に基づく衛生管理手法（中央法規出版株式会社）						
参考図書	特になし。						
その他							

評価方法	定められた出席数と実習および演習課題による評価
評価	評価基準
優	定期考査において８０％以上の得点
良	定期考査において６０％～７９％の得点
不可	定期考査において５９％以下の得点

作成日:2019年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	校外研修			履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	170	授業の方法	実習	担当教員			
授業目標	各企業の調理場において、調理作業、衛生管理、原材料の管理といった、 校内では学び得ない実務を体験し、今後の授業ならびに就職活動に 反映することを目標とする。						
主な研修先	ホテルオークラ新潟、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、新潟グランドホテル ANAクラウンプラザホテル新潟、鍋茶屋、行形亭、大橋屋、秋やま、丸伊 オーベルジュ古町、セサミ、SPS、キャトルヴァン、オステリアバッコ ペントラッチャ、フィオリータ、モナミピエロ、広東、四川飯店、南国酒家 三昧堂、くるみ、丸屋本店、プレジール、ラターブル、富士屋 済生会新潟第二病院、みどり病院、木戸病院、河渡病院、とやの中央病院 網川原保育園、しょうとくこども園、みたけこども園、二の丸 ほか						
使用教材							
参考図書							
その他							

評価方法	定められた出席数と実習および演習課題による評価
評価	評価基準
認定	規定時間数の研修と、研修先による8項目（5段階）の評価を受ける。

作成日:2019年4月1日