

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次(前期)		回数	30回	単位数	2	単位
科目名	公衆衛生学		授業の方法	講義			実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】									
・調理師として、食品衛生に携わる上で必要な、公衆衛生に関する知識を習得する									
・調理師法や食品衛生法、その他、関連法規について、その意義を正しく理解する									
・調理師の義務を正しく理解し、公衆衛生の一端を担う資質を身に着ける。									
【授業の概要】									
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。									
【授業計画】									
第1回	第1章	調理師と健康	第1節	健康の考え方(1)					
第2回	第1章	調理師と健康	第1節	健康の考え方(2)					
第3回	第1章	調理師と健康	第2節	食と健康の関係					
第4回	第1章	調理師と健康	第3節	調理師の役割(1)					
第5回	第1章	調理師と健康	第3節	調理師の役割(2)					
第6回	第2章	食生活と疾病	第1節	疾病の動向とその予防					
第7回	第2章	食生活と疾病	第2節	生活習慣病					
第8回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ①疾病予防から健康増進へ					
第9回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ②健康増進法					
第10回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ③我が国における健康づくり対策					
第11回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ④健康教育					
第12回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ⑤健康に関する食品情報(1)					
第13回	第3章	健康づくり	第1節	健康づくり対策 ⑤健康に関する食品情報(2)					
第14回	第3章	健康づくり	第2節	心の健康づくり					
第15回	前期まとめ・試験対策								
第16回	第4章	調理師と食育	第1節	食育とは ①食育の定義					
第17回	第4章	調理師と食育	第1節	食育とは ②食育の意義					
第18回	第4章	調理師と食育	第1節	食育とは ③食育基本法の概要					
第19回	第4章	調理師と食育	第2節	食育における調理師の役割					
第20回	第5章	労働と健康	第1節	労働と健康 ①作業環境と健康 ②作業条件と健康 ③職業病 ④労働災害					
第21回	第5章	労働と健康	第2節	調理師の職場環境 ①職場環境の現状 ②調理施設の環境					
第22回	第5章	労働と健康	第2節	調理師の職場環境 ③調理施設での労働災害					
第23回	第6章	環境と健康	第1節	生活環境 第2節 環境条件 ①大気					
第24回	第6章	環境と健康	第2節	環境条件 ②水 ③住居 ④廃棄物 ⑤放射線					
第25回	第6章	環境と健康	第3節	環境汚染とその対策 ①広がる環境汚染 ②空気汚染 ③水質汚染					
第26回	第6章	環境と健康	第3節	環境汚染とその対策 ④騒音・振動・悪臭					
第27回	第6章	環境と健康	第3節	環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み(上)					
第28回	第6章	環境と健康	第3節	環境汚染とその対策 ⑤環境問題とその取り組み(下)					
第29回	第4章～6章 総まとめ								
第30回	まとめ・試験対策								
【テキスト】									
新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康									
【授業時間外での学習】									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
【成績評価の方法・基準】									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。									
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。									

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次前期		回数	15回	単位数	1	単位
科目名	保健体育		授業の方法	実技			実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】									
・プロの調理師として、長時間の作業に耐えうる体力を育成する。									
・就職後の健康維持のため、正しいトレーニング法を学び、習慣づける。									
【授業の概要】									
・グラウンド、体育館、フィットネスルームを用い、調理師に必要な体力養成を実施する。									
・講師の指導の下、ランニングと自重トレーニングを中心とし、ボールなどを用いたレクリエーションも交えて、無理なく体力の育成をする。									
・球技大会や運動会を通じて、体力育成とともにコミュニケーション能力と人格を養う。									
【授業計画】									
第1回	オリエンテーション								
第2回	トレーニング＋バレーボール(球技)								
第3回	トレーニング＋バレーボール(球技)								
第4回	トレーニング＋バレーボール(球技)								
第5回	トレーニング＋球技								
第6回	トレーニング＋球技								
第7回	トレーニング＋球技								
第8回	トレーニング＋球技								
第9回	トレーニング＋球技								
第10回	トレーニング＋球技								
第11回	トレーニング＋球技								
第12回	運動会練習(応援合戦、競技)								
第13回	運動会練習(応援合戦、競技)								
第14回	運動会練習(応援合戦、競技)								
第15回	学習内容のまとめ								
【テキスト】									
特になし									
【授業時間外での学習】									
・自主トレーニングを通じ、体力養成を各自行うこと。									
【成績評価の方法・基準】									
・出席状況、受講態度を総合的に判断して、100点満点で採点する。									

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	45回	単位数	3	単位
科目名	食品栄養学Ⅰ		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】								
・栄養について、食材との関連付けを通じて学び、調理師の実務に活用できるようになる。 ・特に、食材の特性について学び、加工によって栄養素や食材特性がどう変化するのか理解する。								
【授業の概要】								
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。								
【授業計画】								
第1回	オリエンテーション			第31回	乳類(2)			
第2回	食品の機能と特性			第32回	乳類(3)			
第3回	食品の成分と性質 (1) 栄養成分			第33回	動物性食品のまとめ			
第4回	食品の成分と性質 (2) 嗜好成分			第34回	油脂類			
第5回	穀類(1)			第35回	菓子類			
第6回	穀類(2)			第36回	嗜好飲料類			
第7回	いも類			第37回	調味料および香辛料類			
第8回	砂糖類(1)			第38回	調理済み流通食品類・ゲル状食品			
第9回	砂糖類(2)			第39回	特別用途食品、保健機能食品			
第10回	豆類			第40回	食品の加工と貯蔵(1)			
第11回	種実類			第41回	食品の加工と貯蔵(2)			
第12回	野菜類(1)			第42回	食品の加工と貯蔵(3)			
第13回	野菜類(2)			第43回	食品の生産と流通(1)			
第14回	野菜類(3)			第44回	食品の生産と流通(2)			
第15回	前期まとめ・試験対策			第45回	総まとめ・試験対策			
第16回	果実類(1)							
第17回	果実類(2)							
第18回	果実類(3)							
第19回	きのこ類							
第20回	藻類							
第21回	植物性食品のまとめ							
第22回	魚介類(1)							
第23回	魚介類(2)							
第24回	魚介類(3)							
第25回	食肉類(1)							
第26回	食肉類(2)							
第27回	食肉類(3)							
第28回	卵類(1)							
第29回	卵類(2)							
第30回	乳類(1)							
【テキスト】								
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性								
【授業時間外での学習】								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
【成績評価の方法・基準】								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。								

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	30回	単位数	2単位
科目名	食品栄養学Ⅱ		授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目	
【授業の到達目標】							
・栄養について、食材との関連付けを通じて学び、調理師の実務に活用できるようになる。							
・栄養について、その特性と人体への影響を正しく理解する。							
【授業の概要】							
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。							
【授業計画】							
第1回	第1章	栄養素の機能と健康	第1節	栄養と健康			
第2回	第1章	栄養素の機能と健康	第2節	炭水化物 ①炭水化物とは			
第3回	第1章	栄養素の機能と健康	第2節	炭水化物 ②炭水化物の種類			
第4回	第1章	栄養素の機能と健康	第3節	脂質 ①脂質とは			
第5回	第1章	栄養素の機能と健康	第3節	脂質 ②脂質の種類			
第6回	第1章	栄養素の機能と健康	第4節	たんぱく質①			
第7回	第1章	栄養素の機能と健康	第4節	たんぱく質②			
第8回	第1章	栄養素の機能と健康	第5節	ビタミン(脂溶性ビタミン)			
第9回	第1章	栄養素の機能と健康	第5節	ビタミン(水溶性ビタミン)			
第10回	第1章	栄養素の機能と健康	第6節	ミネラル ①ミネラルとは			
第11回	第1章	栄養素の機能と健康	第6節	ミネラル ②多量ミネラル			
第12回	第1章	栄養素の機能と健康	第6節	ミネラル ③微量ミネラル			
第13回	第1章	栄養素の機能と健康	第7節	その他の成分(水分)			
第14回	第1章	栄養素の機能と健康	第7節	その他の成分(機能性成分)			
第15回	第1章の復習、まとめ						
第16回	第2章	消化と吸収	第1節	食品の摂取 ①生理的欲求			
第17回	第2章	消化と吸収	第1節	食品の摂取 ②心理的欲求			
第18回	第2章	消化と吸収	第1節	食品の摂取 ③栄養管理			
第19回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		①栄養素の消化(1)			
第20回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		①栄養素の消化(2)			
第21回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		②栄養素の吸収(1)			
第22回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		②栄養素の吸収(2)			
第23回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		③栄養素の代謝(1)			
第24回	第2節	栄養素の消化・吸収・代謝		③栄養素の代謝(2)			
第25回	第3章	エネルギー代謝と食事摂取基準		第1節	エネルギー代謝		
第26回	第3章	エネルギー代謝と食事摂取基準		第2節	日本人の食事摂取基準(1)		
第27回	第3章	エネルギー代謝と食事摂取基準		第2節	日本人の食事摂取基準(2)		
第28回	第3章	エネルギー代謝と食事摂取基準		第3節	食品の選択(1)		
第29回	第3章	エネルギー代謝と食事摂取基準		第3節	食品の選択(2)		
第30回	総まとめ・復習						
【テキスト】							
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次		回数	60回	単位数	4	単位
科目名	食品衛生学		授業の方法	講義			実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】									
・食品衛生について、正しく理解し、調理師の実務に活用できるようになる。 ・具体的な、食品衛生上の危険を学び、実学としての知識を身に付ける。									
【授業の概要】									
・板書を併用した、講義形式で、授業を実施する。									
【授業計画】									
第1回	第1章 食品の安全と衛生								
第2回	第2章 食品の安全と法 第1節 調理師の法的責務と専門性								
第3回	第2章 食品の安全と法 第2節 食品安全基本法								
第4回	第2章 食品の安全と法 第3節 食品衛生法								
第5回	第2章 食品の安全と法 第4節 食品表示法								
第6回	第2章 食品の安全と法 第5節 その他の法律								
第7回	第2章 食品の安全と法 第6節 食品安全行政								
第8回	第1・2章 復習・まとめ								
第9回	第3章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(1)								
第10回	第3章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(2)								
第11回	第3章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(3)								
第12回	第3章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(4)								
第13回	第3章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物(5)								
第14回	第3章 食品と微生物 第2節 食品中の変質(1)								
第15回	第3章 食品と微生物 第2節 食品中の変質(2)								
第16回	第3章 食品と微生物 第2節 食品中の変質(3)								
第17回	第3章 復習・まとめ								
第18回	第4章 食品と化学物質 第1節 食品添加物(1)								
第19回	第4章 食品と化学物質 第1節 食品添加物(2)								
第20回	第4章 食品と化学物質 第1節 食品添加物(3)								
第21回	第4章 食品と化学物質 第2節 食品と有害元素(1)								
第22回	第4章 食品と化学物質 第2節 食品と有害元素(2)								
第23回	第4章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質(1)								
第24回	第4章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質(2)								
第25回	第4章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質(3)								
第26回	第4章 復習・まとめ								
第27回	第5章 器具・容器包装の衛生 第1節 器具・容器包装の概要								
第28回	第5章 器具・容器包装の衛生 第2節 材質の種類								
第29回	第5章 復習・まとめ								
第30回	前期まとめ								

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次		回数	60回	単位数	4	単位
科目名	食品衛生学		授業の方法	講義			実務経験の有る教員による科目		
【授業計画】									
第31回	第6章	食品による健康危害	第1節	食品による健康危害の種類					
第32回	第6章	食品による健康危害	第2節	食中毒の概要(1)					
第33回	第6章	食品による健康危害	第2節	食中毒の概要(2)					
第34回	第6章	食品による健康危害	第2節	食中毒の概要(3)					
第35回	第6章	食品による健康危害	第3節	細菌性食中毒(1)					
第36回	第6章	食品による健康危害	第3節	細菌性食中毒(2)					
第37回	第6章	食品による健康危害	第3節	細菌性食中毒(3)					
第38回	第6章	食品による健康危害	第3節	細菌性食中毒(4)					
第39回	第6章	食品による健康危害	第4節	ウイルス性食中毒(1)					
第40回	第6章	食品による健康危害	第4節	ウイルス性食中毒(2)					
第41回	第6章	食品による健康危害	第5節	自然毒による食中毒(1)					
第42回	第6章	食品による健康危害	第5節	自然毒による食中毒(2)					
第43回	第6章	食品による健康危害	第5節	自然毒による食中毒(3)					
第44回	第6章	食品による健康危害	第6節	化学性食中毒(1)					
第45回	第6章	食品による健康危害	第6節	化学性食中毒(2)					
第46回	第6章	食品による健康危害	第7節	寄生虫による食中毒(1)					
第47回	第6章	食品による健康危害	第7節	寄生虫による食中毒(2)					
第48回	第6章	食品による健康危害	第8節	経口感染症					
第49回	第6章	食品による健康危害	第9節	人畜共通感染症					
第50回	第6章	食品による健康危害	第10節	食物アレルギー					
第51回	第6章	食品による健康危害	第11節	その他の健康危害					
第52回	第6章	復習・まとめ							
第53回	第7章	食品の衛生管理	第1節	微生物の制御方法					
第54回	第7章	食品の衛生管理	第2節	一般衛生管理(1)					
第55回	第7章	食品の衛生管理	第2節	一般衛生管理(2)					
第56回	第7章	食品の衛生管理	第3節	HACCP(1)					
第57回	第7章	食品の衛生管理	第3節	HACCP(2)					
第58回	第7章	食品の衛生管理	第3節	HACCP(3)					
第59回	第7章	食品の衛生管理	第4節	食品安全教育					
第60回	総まとめ								
【テキスト】									
新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生									
【授業時間外での学習】									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
【成績評価の方法・基準】									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。									
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。									

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次（後期）	回数	15 回	単位数	1 単位
科目名	食品衛生学実習	授業の方法	実験 実習		実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】							
・食品衛生学で学んだ知識について、実習を行い、実体験に基づいた知識を習得する。							
・厨房で発生しうる食品衛生上の危険等を具体的に予防できるようになる。							
【授業の概要】							
・実習室を用い、具体的に食品衛生上の危険等を再現し、実験機材等を用いてその危険性を理解する実験を行う。							
・実験内容について、班単位でレポートを制作し、ディスカッションを実施して理解を深める。							
【授業計画】							
第1回	オリエンテーション						
第2回	食器具類に関する実験						
第3回	穀類の鮮度、品質判定に関する実験						
第4回	牛乳の鮮度判定に関する実験						
第5回	卵の鮮度判定に関する実験						
第6回	水の硬度に関する実験						
第7回	油脂の劣化に関する実験						
第8回	食肉の鮮度判定に関する実験						
第9回	食品添加物に関する実験（甘味料）						
第10回	食品添加物に関する実験（着色料）						
第11回	合成洗剤に関する実験①						
第12回	合成洗剤に関する実験②						
第13回	微生物に関する実験①						
第14回	微生物に関する実験②						
第15回	総まとめ、試験対策						
【テキスト】							
新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	75 回	単位数	5 単位
科目名	調理理論Ⅰ		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、和洋中の調理専門知識を師範とともに体系的に学習する							
・実際に現場で活躍する料理人を招聘し、その経験、体験とともに実学としての調理知識を学ぶ							
【授業の概要】							
・280インチのマルチディスプレイシステムと最大6台の4kカメラを活用し、実際に講師の調理作業を見ながら講義を受ける。							
・マルチディスプレイシステムは、最大4面分割表示も可能であり、大型タッチパネルディスプレイへの板書や、PCへの接続、映像媒体の上映、そして調理師範を有機的に組み合わせ表示することで、従来にないインタラクティブな授業を実現する。							
・福岡県を中心に、全国の現場で活躍する一線級の料理人を招聘し、担当教員とともに講義を実施。調理現場の最前線における調理知識や技術と、経験を学ぶ							
【授業計画】							
第1回	【日本料理】	包丁について、砥石について 包丁の種類と特性を知る					
第2回	【日本料理】	和食における出汁の理解(1番出汁、2番出汁のとり方、使用用途)、椀物について(1)					
第3回	【日本料理】	和食における出汁の理解(1番出汁、2番出汁のとり方、使用用途)、椀物について(2)					
第4回	【西洋料理】	包丁について、包丁の種類と特性を知る					
第5回	【西洋料理】	フォンとブイヨンについて(1)					
第6回	【西洋料理】	フォンとブイヨンについて(2)					
第7回	【中国料理】	包丁について、包丁の種類と特性を知る					
第8回	【中国料理】	湯の取り方・種類(清湯、毛湯、上湯、白湯)					
第9回	【中国料理】	前菜について					
第10回	【日本料理】	飯の炊き方、うるち米・もち米の用途					
第11回	【日本料理】	野菜の下処理、色止め、調理法について(吸地、炊き合わせ)(1)					
第12回	【日本料理】	野菜の下処理、色止め、調理法について(吸地、炊き合わせ)(2)					
第13回	【西洋料理】	基本ソースについて(1)					
第14回	【西洋料理】	仏料理について(1)					
第15回	【西洋料理】	仏料理について(2)					
第16回	【中国料理】	中華調味料(醬と油、香辛料、その他)の種類と特徴について					
第17回	【中国料理】	炒めについて、基本の切り方、油通しについて(1)					
第18回	【中国料理】	炒めについて、基本の切り方、油通しについて(2)					
第19回	【日本料理】	基本調味料と組合せ(酢の物・和え物)					
第20回	【日本料理】	魚の下処理について(3枚、5枚卸し)、出刃・柳刃包丁の動かし方と手入れ(1)					
第21回	【日本料理】	魚の下処理について(3枚、5枚卸し)、出刃・柳刃包丁の動かし方と手入れ(2)					
第22回	【西洋料理】	基本ソースについて(2)					
第23回	【西洋料理】	煮出し系フォン・ソースのまとめ、リエゾンについて(1)					
第24回	【西洋料理】	煮出し系フォン・ソースのまとめ、リエゾンについて(2)					
第25回	【中国料理】	蒸について					

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	75 回	単位数	5 単位
科目名	調理理論 I		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	
【授業計画】							
第26回	【日本料理】	煮物について(味のつけ方、調理法別焚き方) (1)					
第27回	【日本料理】	煮物について(味のつけ方、調理法別焚き方) (2)					
第28回	【中国料理】	煎について					
第29回	【西洋料理】	パーティー料理について(大皿料理の構成と盛り付け、器の選び方) (1)					
第30回	【西洋料理】	パーティー料理について(大皿料理の構成と盛り付け、器の選び方) (2)					
第31回	【日本料理】	会席料理の献立について					
第32回	【日本料理】	焼物について(調理法、味付け) (1)					
第33回	【日本料理】	焼物について(調理法、味付け) (2)					
第34回	【中国料理】	点心について(タンとシュエイ)					
第35回	【日本料理】	揚げ物について(油の温度管理) (1)					
第36回	【日本料理】	揚げ物について(油の温度管理) (2)					
第37回	【中国料理】	粉の使い方、イーストの使い方					
第38回	【西洋料理】	ブル・コンポゼについて、卵について、油を使った加熱法 (1)					
第39回	【西洋料理】	ブル・コンポゼについて、卵について、油を使った加熱法 (2)					
第40回	【日本料理】	展示料理について					
第41回	【日本料理】	蒸し物について(素材ごとの蒸し加減、味付け) (1)					
第42回	【日本料理】	蒸し物について(素材ごとの蒸し加減、味付け) (2)					
第43回	【西洋料理】	展示料理について					
第44回	【中国料理】	展示料理について					
第45回	前期まとめ						
第46回	【中国料理】	油の使い方について、炸について、魚の処理について (1)					
第47回	【中国料理】	油の使い方について、炸について、魚の処理について (2)					
第48回	【日本料理】	精進料理について(調理法、味付け) (1)					
第49回	【日本料理】	精進料理について(調理法、味付け) (2)					
第50回	【西洋料理】	クリスマス料理の構成について(七面鳥の扱い方) (1)					
第51回	【西洋料理】	クリスマス料理の構成について(七面鳥の扱い方) (2)					
第52回	【中国料理】	中国四大料理について(種類、特徴、素材) (1)					
第53回	【中国料理】	中国四大料理について(種類、特徴、素材) (2)					
第54回	【日本料理】	特殊な魚、素材について(捌き方、調理法) (1)					
第55回	【日本料理】	特殊な魚、素材について(捌き方、調理法) (2)					

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	75 回	単位数	5 単位
科目名	調理理論Ⅰ	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		
【授業計画】							
第56回	【西洋料理】	豚肉の種類、分類、見分け方、部位について(各部位の調理法)(1)					
第57回	【西洋料理】	豚肉の種類、分類、見分け方、部位について(各部位の調理法)(2)					
第58回	【中国料理】	豚肉・鶏肉の部位と味付け、調理法、下処理(1)					
第59回	【中国料理】	豚肉・鶏肉の部位と味付け、調理法、下処理(2)					
第60回	【日本料理】	正月料理について(おせち、七草粥)(1)					
第61回	【日本料理】	正月料理について(おせち、七草粥)(2)					
第62回	【西洋料理】	牛肉の種類、分類、熟成、保存、部位について(各部位の調理法)(1)					
第63回	【西洋料理】	牛肉の種類、分類、熟成、保存、部位について(各部位の調理法)(2)					
第64回	【西洋料理】	羊肉の種類、分類、見分け方、部位について(各部位の調理法)(1)					
第65回	【西洋料理】	羊肉の種類、分類、見分け方、部位について(各部位の調理法)(2)					
第66回	【中国料理】	牛肉と羊肉の部位と味付け、調理法、下処理(1)					
第67回	【中国料理】	牛肉と羊肉の部位と味付け、調理法、下処理(2)					
第68回	【日本料理】	寿司の歴史、素材、技法、盛り付けについて					
第69回	【日本料理】	節句料理(祝い膳)について(桃の節句など)					
第70回	【西洋料理】	ジビエの種類、特性、基本の卸し方と調理法(1)					
第71回	【西洋料理】	ジビエの種類、特性、基本の卸し方と調理法(2)					
第72回	【日本料理】	日本料理のまとめ					
第73回	【中国料理】	中国料理のまとめ					
第74回	【西洋料理】	コースの組み立て、まとめ(フランス料理)					
第75回	【西洋料理】	コースの組み立て、まとめ(イタリア料理)					
【テキスト】							
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集 ・新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。 ・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次		回数	75回	単位数	10単位
科目名	調理実習Ⅰ		授業の方法	実習	実務経験の有る教員による科目		○ 調理師 ホテル、専門店で5年以上勤務	
【授業の到達目標】								
・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。								
・日本料理、西洋料理、中国料理について、切り方剥き方の技法、加熱技法、調味技法を中心に基礎的な技術を習得する。								
・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。								
【授業の概要】								
・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。								
・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、調理師としての就業態度を身に付ける								
・下記の異なる授業形態を組み合わせ、調理師に必要な調理技術を短期間で養成する。								
① 基礎調理実習・・・専用設計された実習室を用い、基礎技術を反復練習し、短期で高度な基礎技術養成を行う。具体的には、1人に1組、作業スペース、火口、調理機材、食材を用意し、作業分担することなく反復練習を行う。								
② 調理実習・・・作業分担を要する4人1組の実習も行うことで、技術と現場に必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に付けていく。また、座学で学んだ知識の理解と、基礎調理実習で習得した技術の実践を行う。								
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する								
第1回	オリエンテーション(実習室の使い方、器具の使い方について)							
第2回	【西洋料理】	基本の切り方①(ジュリエヌ、エマンセ、ペイザヌなど)、洋包丁の研ぎ方						
第3回	【日本料理】	基本な切り方、和包丁の使い方①(大根を使って千切り)						
第4回	【中国料理】	中華包丁の使い方、研ぎ方、野菜の切り方(片、絲、末)						
第5回	【西洋料理】	基本の切り方②(アッシュェなど)、洋包丁の研ぎ方						
第6回	【日本料理】	基本な切り方、和包丁の使い方②(キャベツの千切り)						
第7回	【中国料理】	前回の復習、基本の砥ぎ方、中華包丁の研ぎ方						
第8回	【西洋料理】	ブイヨンの取り方と使用方法、基本の切り方、加熱法(ペイザヌスープ、鮭のムニエル)						
第9回	【日本料理】	一番出汁、二番出汁の取り方、出汁の用途、炊飯について(筑前煮、若竹汁、炊飯)						
第10回	【中国料理】	中華包丁の使い方、研ぎ方、応用①(蘿蔔肉末)						
第11回	【西洋料理】	基本の切り方③(復習)、洋包丁の研ぎ方						
第12回	【日本料理】	基本な切り方の復習、桂むきについて						
第13回	【中国料理】	中華鍋の振り方、応用②						
第14回	【西洋料理】	ポタージュ、基本の加熱法(ソテ)について(グリーンピースのポタージュ、ハッシュドビーフ、バターライス)						
第15回	【日本料理】	炊き込みご飯、季節の野菜について(筍御飯、筍と烏賊の木の芽和え、千切り野菜の吸物)						
第16回	【中国料理】	スープの取り方、味付け、基本な切り方、油の処理方法(生菜蛋花湯、魚香茄子、麻婆豆腐)						
第17回	【西洋料理】	キャベツのジュリエヌ、玉葱のアッシュェ(小テスト実施)						
第18回	【日本料理】	キャベツの突き切り、玉ねぎのみじん切り(小テスト実施)						
第19回	【西洋料理】	面取り、人参のジュリエヌ、フライパンの基本使用法						
第20回	【日本料理】	基本の切り方(笹がき)、キャベツの千切り						
第21回	【西洋料理】	フライパン操作、工程のポイント、面取りの練習						
第22回	【日本料理】	精進料理について、焼物について、麺の茹で方(胡麻豆腐、天ぷら、巢籠もり素麺汁)						
第23回	【中国料理】	中華包丁の使い方(筍、ピーマンの絲、蛋皮、野菜炒め)						
第24回	【西洋料理】	ジャガイモのシャトー、人参のジュリエヌ、オムレツ						
第25回	【日本料理】	魚の使い方、鰯の三枚おろし、大根の桂むき、出刃・柳刃の研ぎ方						

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次		回数	75 回	単位数	10 単位
科目名	調理実習Ⅰ		授業の方法	実習	実務経験の有る 教員による科目		○ 調理師 ホテル、専門店で5年以上勤務	
【授業計画】								
第26回	【中国料理】	中華鍋の操作①(炒飯)、薄焼き卵(蛋皮)について						
第27回	【西洋料理】	ハンバーグ生地の合わせ方と焼き方、基本の切り方(ハンバーグステーキ、アリュメットサラダ)						
第28回	【日本料理】	焼物(魚)、煮物(下処理)について(鰻の幽庵焼き、豚の角煮、炊飯、味噌汁)						
第29回	【中国料理】	油通しについて、揚げ方、絲・炒めについて(粟米湯、青椒牛肉絲、腐皮巻)						
第30回	【西洋料理】	基本の切り方、フライパン操作の復習①						
第31回	【日本料理】	剥き物 復習、巻き鍋の焼き方(薄焼き卵)						
第32回	【西洋料理】	ヒュメ・ド・ポワソンについて、基本の切り方(鰻のポワレ、ソースヴァンプラン、マセドワーズサラダ)						
第33回	【中国料理】	中華鍋の操作②、甘酢あんの作り方(糖醋肉)						
第34回	【日本料理】	巻き鍋の焼き方、巻き方、大根の桂むき・けん打ち(小テスト実施)						
第35回	【西洋料理】	基本の鶏の四つ身卸し(部位の理解)、骨抜き						
第36回	【中国料理】	中華包丁の使い方、中華鍋の操作③(炒飯、蛋皮)(小テスト実施)						
第37回	【日本料理】	里芋の六方剥き・桂むき、飾り切り、煮物について(煮方、味の付け方)						
第38回	【西洋料理】	鶏卸しの復習、フライパンの操作、チキンライスの調理方法						
第39回	【中国料理】	麺の茹で方、炒について、飴砂糖の温度変化(棒棒鶏麺、生炒鶏丁、拔絲地瓜)						
第40回	【日本料理】	松花堂弁当について、弁当の盛り付け方(焚き合わせ、生姜ご飯、スズキの幽庵焼き、出汁巻き卵など)						
第41回	【西洋料理】	基本ソースについて、グラタン調理の注意点						
第42回	【中国料理】	中華包丁の使い方(絲)、中華鍋の操作④、油の使い方①(鶏肉と野菜の絲切り炒め)						
第43回	【日本料理】	魚の使い方、下処理、三枚卸し、焼き方、串打ち						
第44回	【西洋料理】	エビの処理、ベーニエについて、合わせバターについて(海老のベーニエ、ミラノ風カツレツ)						
第45回	試験対策①							
第46回	【中国料理】	煎・焼について、油の使い方、甜点心(福建炒麺、冬菇鶏丸湯、杏仁布甸)						
第47回	【日本料理】	湯炊きについて、寿司について、具材の煮込み(巻き寿司、稲荷寿司、清まし汁)						
第48回	【西洋料理】	魚の調理法、舌平目の処理						
第49回	【中国料理】	中華包丁の使い方(絲)、中華鍋の操作⑤、油の使い方②(青椒肉絲)						
第50回	【日本料理】	魚の使い方(復習)、網大根(鰻のお造り)						
第51回	【西洋料理】	基本の加熱法、ブルブランソース、マヨネーズの応用(舌平目のブレゼ、レタスサラダ)						
第52回	【中国料理】	丸子の作り方(冬瓜鶏丸湯)						
第53回	【日本料理】	魚の五枚卸し、天ぷら、剥き物(牛蒡、胡瓜)						
第54回	【西洋料理】	鶏卸し、鶏肉の調理方法						
第55回	【中国料理】	揚げ方・油の使用について、豚肉の下処理(家常片肉)						

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次		回数	75 回	単位数	10 単位
科目名	調理実習Ⅰ		授業の方法	実習	実務経験の有る 教員による科目		○ 調理師 ホテル、専門店で5年以上勤務	
【授業計画】								
第56回	【日本料理】	おせち料理、雑煮の作り方、出汁の取り方（お節料理、博多雑煮など）						
第57回	【西洋料理】	仔羊の処理、調理法						
第58回	【中国料理】	季節の食材を使って、焼菜について（蕃茄清湯、炸子鶏腿、家常豆腐）						
第59回	【日本料理】	剥き物の応用①（ねじり梅、木の葉南京）、煮物の味付け、煮物の応用（白和え）						
第60回	【西洋料理】	マリネについて、豚ロースの下処理（白身魚のマリネ、ポークソテ シャルキュティエールソース）						
第61回	【中国料理】	彫り物について①（花人参、鳥人参）						
第62回	【日本料理】	剥き物の応用②（花大根）、出汁巻き卵、薄刃の研ぎ方						
第63回	【西洋料理】	乾麺について、イタリア料理の前菜（ミネストローネ、ペペロンチーノ、冷製トンナート）						
第64回	【中国料理】	彫り物について②（花人参の応用、蝶）						
第65回	【日本料理】	魚の卸し方（甘鯛）、節句料理について（甘鯛の桜蒸し、筍と海老のはさみ揚げ、蛤真丈汁）						
第66回	【西洋料理】	チキンライスの調理方法						
第67回	【中国料理】	彫り物について③（復習）、焼き餃子について						
第68回	【日本料理】	総合復習（姿造り、剥き物、包丁の研ぎ）						
第69回	【西洋料理】	基本の加熱法（オープン調理）、緑のポタージュについて（若鶏のソテ、リンゴのコンポート、ほうれん草のポタージュ）						
第70回	【中国料理】	広東料理について（粉條肉絲、蝦仁豆腐、肉絲春巻）						
第71回	【日本料理】	鯛の卸し、使用方法（兜煮、潮汁、黄身焼、鯛の養老蒸し）						
第72回	【西洋料理】	牛肉の調理法（牛肉のポワレ マデラソース、ニース風サラダ）						
第73回	【中国料理】	中国料理のまとめ（回鍋肉、宮保墨花、奶油菜心）						
第74回	【西洋料理】	基本の切り方、フライパン操作の復習②						
第75回	試験対策②							
【テキスト】								
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集								
・新調理養成教育全書 第5巻 調理実習								
【授業時間外での学習】								
・定期的に放課後実施する、実習室開放に参加し、自発的な反復練習を行うこと。								
・毎日、包丁の手入れを実施し、自炊を通じて身に着けた技術の実践をすること。								
【成績評価の方法・基準】								
・前期末、後記末に、授業進度に準じた実技試験を実施する。								
・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。								
・平常点は、出席状況、受講態度から総合的に評価する。								

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次（前期）		回数	15回	単位数	1	単位
科目名	食文化概論		授業の方法	講義			実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】									
・我が国の食文化について、人文学的知識と共に成り立ちから正しく理解し、日本料理の本質を理解する。									
・欧州、中国を中心に、諸外国の歴史・食文化を学び、本邦の食文化と比較して、多様な価値観を培う。									
・日本人にとってなじみが薄い、食習慣における宗教などに起因する禁忌を学び、グローバル時代における調理師として、顧客のニーズを理解する。									
【授業の概要】									
・スライドや映像媒体を併用した、講義形式で、授業を実施する。									
【授業計画】									
第1回	オリエンテーション（食文化を学ぶ意義と調理実務への活用法について、授業進行計画の説明）								
第2回	宗教と食①（宗教とは何か？食文化との関係性）								
第3回	宗教と食②（宗教や思想が与えた食への影響）								
第4回	日本の食文化（古代）								
第5回	日本の食文化（中世）								
第6回	日本の食文化（近世～現代）								
第7回	西洋の食文化（イタリア・フランス）								
第8回	西洋の食文化（スペイン・ポルトガル・イギリス・ドイツ・北欧諸地域）								
第9回	中国の食文化（古代～本邦との文化交流を踏まえて）								
第10回	中国の食文化（中世～現代）								
第11回	現代の食文化（グローバル時代の料理）								
第12回	我が国における、食産業の業態について								
第13回	学習内容のまとめ①								
第14回	学習内容のまとめ②								
第15回	まとめ・試験対策								
【テキスト】									
新理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論									
【授業時間外での学習】									
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。									
【成績評価の方法・基準】									
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。									
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優、90点以上を秀として成績表記を行う。									

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	45 回	単位数	3 単位
科目名	総合調理実習		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
・大量調理時の食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。							
・数百食単位での大量調理において重要な、提供時間を厳守した作業工程の組み立てを学ぶ。							
・厨房における、ポジション分担とそれぞれの実際の動きを学び、将来調理の現場に就職した際の理解に役立てる。							
・実際に大量調理の現場で用いられる機材の扱いやメンテナンス、清掃を学ぶ。							
・調理理論Ⅰ、調理実習Ⅰで学習した知識・技術を大量調理を通じ実践し、昇華する。							
【授業の概要】							
・給食・ホテル厨房を念頭に専用設計した実習室を用い、本学学生を対象として給食提供を行う。							
・実際の給食、ホテル厨房同様に、腸内細菌検査から、業者からの食材受け入れ、材料分配計量、下処理、仕込み、調理と、提供時間を厳密に決めて、タイムテーブルに沿って実習を進行する。							
・実習室には実際に現場の大量調理で用いられる機材を採用しており、これを用いることで、準備から後片付けまで、調理現場と変わらぬ環境で実習ができる。							
【授業計画】							
第1回	オリエンテーション			第16回	基本調理技術の向上、チームワーク向上(1)		
第2回	調理施設、作業環境			第17回	基本調理技術の向上、チームワーク向上(2)		
第3回	調理設備、調理機器の分類、選択			第18回	基本調理技術の向上、チームワーク向上(3)		
第4回	調理システムの種類と特徴			第19回	基本調理技術の向上、チームワーク向上(4)		
第5回	集団調理実習の目的と内容、心構え、班編成			第20回	タイムスケジュールの立て方(1)		
第6回	集団調理実習の進め方			第21回	タイムスケジュールの立て方(2)		
第7回	大量調理の特徴と調理技術			第22回	タイムスケジュールの立て方(3)		
第8回	献立作成と調理			第23回	タイムスケジュールの立て方(4)		
第9回	接客サービス① 求められるサービス			第24回	調理技術の理解を深める(1)		
第10回	接客サービス② 接客サービスの基本			第25回	調理技術の理解を深める(2)		
第11回	接客サービス③ 接客実務			第26回	調理技術の理解を深める(3)		
第12回	接客サービス④ 食卓の演出			第27回	調理技術の理解を深める(4)		
第13回	接客サービス⑤ クレーム対応			第28回	高度なメニューの提供(1)		
第14回	調理師と外食産業			第29回	高度なメニューの提供(2)		
第15回	飲食店の開業			第30回	高度なメニューの提供(3)		
				第31回	高度なメニューの提供(4)		
				第32回	サービスと調理従事者のかかわり		
				第33回	お客様の存在とは		
				第34回	接客者としての意識		
				第35回	接客者の基本マナー		
				第36回	基本的なサービスの流れ		
				第37回	料理別サービス方法		
				第38回	カラーコーディネート		
				第39回	テーブルコーディネート		
				第40回	クレーム対応の心構え		
				第41回	クレームの種類とその対応方法		
				第42回	クレームを発生させないためには		
				第43回	外食産業のトレンド		
				第44回	開業の心構え、飲食店の基本戦略		
				第45回	開業に向けての流れ、開業後の日常運営のポイント		
【テキスト】							
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集							
・新調理養成教育全書 第6巻 総合調理実習							
【授業時間外での学習】							
・実際に提供する料理を、各自自宅で事前試作すること。							
・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること							
・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。							
【成績評価の方法・基準】							
・「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価を行う。							
・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とし、90点以上を秀、80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可とし、60点以上を合格、59点以下を不合格とする。							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次（前期）		回数	15回	時間数	30時間
科目名	食生活論		授業の方法	講義		実務経験の有る教員による科目		
【授業の到達目標】								
・1年次に履修した、食文化概論の各論として、現代社会における食生活、食の態様を理解する。								
・現代日本の食産業の業態を正しく理解し、自分に合った就職先を選択できるようになる。								
・複雑化する現代の食のニーズに応え、社会人としても通用するよう、現代日本の厨房常識を学ぶ。								
・特に、タスクが複雑化する現代の調理師業務においてスケジュールマネジメントは必須能力であるので、教材手帳を活用し、その能力を培う。								
【授業の概要】								
・スライドや映像媒体を併用した、講義形式で、授業を実施する。								
【授業計画】								
第1回	オリエンテーション		現代日本の食産業、食生活のあらまし		スケジュールリング・手帳の使い方			
第2回	食産業各論①		「ホテル飲食 関東」					
第3回	食産業各論②		「ホテル飲食 関西」					
第4回	食産業各論③		「ホテル飲食 地方」					
第5回	食産業各論④		「専門店 日本料理」					
第6回	食産業各論⑤		「専門店 西洋料理」					
第7回	食産業各論⑥		「専門店 中国料理 エスニック料理」					
第8回	食産業概論⑦		「給食 総合飲食」					
第9回	食産業概論⑧		「製菓 製パン その他」					
第10回	食産業概論⑨		「まとめ」					
第11回	現代日本の食①		グローバル化する食					
第12回	現代日本の食②		現代日本の厨房における調理師に求められること					
第13回	厨房各論①		調理師としての今後のキャリアアップ					
第14回	厨房各論②		調理師としてのビジネスマナー					
第15回	履修内容のまとめ							
【テキスト】								
新理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論								
能率手帳NOLTYスコラ								
【授業時間外での学習】								
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。								
【成績評価の方法・基準】								
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。								
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。								

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次		回数	75 回	時間数	150 時間
科目名	調理理論Ⅱ		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】								
・実習や単なる板書講義形式のみでは指導困難な、和洋中の調理専門知識を師範とともに体系的に学習する								
・実際に現場で活躍する料理人を招聘し、その経験、体験とともに実学としての調理知識を学ぶ								
・1年次に履修した調理理論Ⅰの内容を踏まえた、より高度な知識・技術を学習する。								
【授業の概要】								
・280インチのマルチディスプレイシステムと最大6台の4kカメラを活用し、実際に講師の調理作業を見ながら講義を受ける。								
・マルチディスプレイシステムは、最大4面分割表示も可能であり、大型タッチパネルディスプレイへの板書や、PCへの接続、映像媒体の上映、そして調理師範を有機的に組み合わせ表示することで、従来にないインタラクティブな授業を実現する。								
・福岡県を中心に、全国の現場で活躍する一線級の料理人を招聘し、担当教員とともに講義を実施。調理現場の最前線における調理知識や技術と、経験を学ぶ								
【授業計画】								
第1回	【日本料理】	1年次の復習、春野菜について						
第2回	【西洋料理】	米の種類と特徴について(欧州における米の扱い、様々な品種について)(1)						
第3回	【西洋料理】	米の種類と特徴について(欧州における米の扱い、様々な品種について)(2)						
第4回	【日本料理】	日本料理の調味料について						
第5回	【西洋料理】	仔羊・羊について(部位、調理ポイント、注意点など)(1)						
第6回	【西洋料理】	仔羊・羊について(部位、調理ポイント、注意点など)(2)						
第7回	【中国料理】	野菜の効果的な使用法(中華料理特有の野菜調理法)						
第8回	【日本料理】	季節の魚(鰻)について(1)						
第9回	【日本料理】	季節の魚(鰻)について(2)						
第10回	【西洋料理】	パーティー・展示料理について(発展編)、ゼラチンコーティングについて						
第11回	【日本料理】	精進料理の応用、会席膳(1)						
第12回	【日本料理】	精進料理の応用、会席膳(2)						
第13回	【日本料理】	会席・懐石料理の献立について、展示料理について						
第14回	【中国料理】	鶏の卸しについて(部位、調理法の応用)、鴨について(1)						
第15回	【中国料理】	鶏の卸しについて(部位、調理法の応用)、鴨について(2)						
第16回	【中国料理】	中華の展示料理について						
第17回	【日本料理】	京野菜について、初夏の京野菜を使って会席膳について(1)						
第18回	【日本料理】	京野菜について、初夏の京野菜を使って会席膳について(2)						
第19回	【中国料理】	中華の展示料理について(応用)						
第20回	【西洋料理】	子牛について(部位、特徴、調理ポイントなど)(1)						
第21回	【西洋料理】	子牛について(部位、特徴、調理ポイントなど)(2)						
第22回	【中国料理】	牛肉の仕組み(各部位を使用して)について						
第23回	【日本料理】	日本料理における獣肉の位置づけ、鳥、鴨、雉の処理法、部位について(1)						
第24回	【日本料理】	日本料理における獣肉の位置づけ、鳥、鴨、雉の処理法、部位について(2)						
第25回	【中国料理】	乾貨について(発展)、水発法について						

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	75 回	時間数	150 時間
科目名	調理理論Ⅱ		授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目	
【授業計画】							
第26回	【日本料理】	川魚料理(鮎、鯉、鰻)について(1)					
第27回	【日本料理】	川魚料理(鮎、鯉、鰻)について(2)					
第28回	【中国料理】	乾貨について(発展)、油烹法について					
第29回	【日本料理】	貝類・甲殻類について(1)					
第30回	【日本料理】	貝類・甲殻類について(2)					
第31回	【中国料理】	フレンチコースの組み立て方、洋食独自の野菜について					
第32回	【西洋料理】	オマール、ロブスター(甲殻類)の特徴(1)					
第33回	【西洋料理】	オマール、ロブスター(甲殻類)の特徴(2)					
第34回	【西洋料理】	蒸について(応用)					
第35回	【中国料理】	甲殻類の種類、効果的な調理法(1)					
第36回	【中国料理】	甲殻類の種類、効果的な調理法(2)					
第37回	【西洋料理】	フィユタージュの折り方、特徴、使い方					
第38回	【西洋料理】	フィユタージュを使った料理(応用)(1)					
第39回	【西洋料理】	フィユタージュを使った料理(応用)(2)					
第40回	【日本料理】	秋の食材を使用した会席料理について					
第41回	【西洋料理】	秋のフレンチコース料理について(1)					
第42回	【西洋料理】	秋のフレンチコース料理について(2)					
第43回	前期まとめ						
第44回	【西洋料理】	ブランケットの調理法、兎の下処理について(1)					
第45回	【西洋料理】	ブランケットの調理法、兎の下処理について(2)					
第46回	【日本料理】	寿司について(1年次の応用)(1)					
第47回	【日本料理】	寿司について(1年次の応用)(2)					
第48回	【西洋料理】	イタリアンコースの組み立て方(1)					
第49回	【西洋料理】	イタリアンコースの組み立て方(2)					
第50回	【西洋料理】	ローストについて(豚肉の低温ローストのポイント)(1)					
第51回	【西洋料理】	ローストについて(豚肉の低温ローストのポイント)(2)					
第52回	【日本料理】	卓袱料理膳について、日本三大珍味について、茶懷石について(1)					
第53回	【日本料理】	卓袱料理膳について、日本三大珍味について、茶懷石について(2)					
第54回	【西洋料理】	魚料理について(1)					
第55回	【西洋料理】	魚料理について(2)					

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	75 回	時間数	150 時間
科目名	調理理論Ⅱ	授業の方法	講義		実務経験の有る 教員による科目		
【授業計画】							
第56回	【中国料理】	麺料理、飯料理について(応用)(1)					
第57回	【中国料理】	麺料理、飯料理について(応用)(2)					
第58回	【日本料理】	正月料理について(おせちについて)1年次の応用(1)					
第59回	【日本料理】	正月料理について(おせちについて)1年次の応用(2)					
第60回	【西洋料理】	料理に使用するパートの種類(1)					
第61回	【西洋料理】	料理に使用するパートの種類(2)					
第62回	【中国料理】	四川料理について(特徴、調理法、使用材料など)(1)					
第63回	【中国料理】	四川料理について(特徴、調理法、使用材料など)(2)					
第64回	【日本料理】	春の七草料理について、節句料理会席膳(1)					
第65回	【日本料理】	春の七草料理について、節句料理会席膳(2)					
第66回	【中国料理】	薬膳料理について(効用、調理法、食材について)(1)					
第67回	【中国料理】	薬膳料理について(効用、調理法、食材について)(2)					
第68回	【日本料理】	会席料理について、2年次のまとめ(1)					
第69回	【日本料理】	会席料理について、2年次のまとめ(2)					
第70回	【西洋料理】	世界三大珍味について、2年次のまとめ(1)					
第71回	【西洋料理】	世界三大珍味について、2年次のまとめ(2)					
第72回	【中国料理】	中華食材について、2年次のまとめ(1)					
第73回	【中国料理】	中華食材について、2年次のまとめ(2)					
第74回	総まとめ(1)						
第75回	総まとめ(2)						
【テキスト】							
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集							
・新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。							
・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							
・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次		回数	75 回	時間数	300 時間
科目名	調理実習Ⅱ		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】								
・食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。								
・日本料理、西洋料理、中国料理について、切り方剥き方の技法、加熱技法、調味技法を中心に基礎的な技術を習得する。								
・プロとして調理現場で通用する礼儀作法、勤務態度を身に付ける。								
【授業の概要】								
・入室時の手洗いから、食材の取り扱い、実習室の清掃片付けまでを通じて、現場で必要とされる衛生管理を学ぶ。								
・実習の準備から片づけまで、現場で必要とされる新人の仕事を実践して学ぶとともに、教員指導の下、調理師としての就業態度を身に付ける								
・下記の異なる授業形態を組み合わせ、調理師に必要な調理技術を短期間で養成する。								
①応用調理実習・・・専用設計された実習室を用い、基礎調理実習の作業内容を複数並行したり、料理を仕込みから完成まで一人で一貫制作することで調理師としての作業工程を組み立てる力を培い、基礎実習で身に着けた技術を確認する。具体的には、1人に1組、作業スペース、火口、調理機材、食材を用意し、作業分担することなく反復練習を行う。								
② 調理実習・・・作業分担を要する4人1組の実習も行うことで、技術と現場に必要なチームワーク、そして作業の段取りを身に付けていく。また、座学で学んだ知識の理解と、基礎調理実習で習得した技術の実践を行う。2年次は、特に高度な技術・知識を要求する調理を実施し、能力を高めていく。								
【授業計画】								
第1回	【日本料理】	1年次の復習(和え物、焼物について)、桂むきの応用(春の炊き合わせ、鰯の砵巻き、鱈の照り焼き)						
第2回	【西洋料理】	パスタ料理①(トマトソース:アマトリチャーナ、キャベツと生ハムのペペロンチーノ)						
第3回	【中国料理】	絲の切り方、薄焼き卵の焼き方(青椒肉絲)						
第4回	【日本料理】	大根の桂むき(砵巻き)、梅人参、巻き鍋の使い方						
第5回	【西洋料理】	パスタ料理②(サーモンクリーム、アラビアータ)						
第6回	【中国料理】	鶏の卸し(部位、調理法)について(油淋鶏、棒棒鶏、鶏柳湯)						
第7回	【日本料理】	大根の桂むき、里芋六方剥き(利用して鶏あん)、玉子豆腐の作り方						
第8回	【西洋料理】	プレゼについて(魚調理)、ゼラチンの用途(魚介のプレゼ、ミックス野菜のサワークリームソース、ババロア)						
第9回	【日本料理】	前菜について、細かい盛り付け(前菜五種盛り:丸茄子・南瓜の煮物・鴨ロース・ブチトマト湯剥き・枝豆、細魚ちまき寿司)						
第10回	【西洋料理】	パスタの復習と応用、スペイン風オムレツについて（乾麺:ボンゴレビアンコ、生パスタ:ポテトのニョッキ、スパニッシュオムレツ)						
第11回	【中国料理】	肉の処理、炒めについて(XO醬炒飯)						
第12回	【日本料理】	焼き物、揚げ物の応用(蓮の蛇籠盛り貝柱の鮭巻き上揚げ、冬瓜の白味噌仕立て)						
第13回	【西洋料理】	ポーピエットの調理法、ソールの卸し方、コンソメの応用(舌平目のポーピエット、オニオングラタンスープ)						
第14回	【日本料理】	寿司飯の焚き方(復習)、握り・飾り寿司について(握り・巻き寿司、そら豆真丈の吸物)						
第15回	【西洋料理】	パスタ料理③(トマトソース:ペスカトーレ、ボスカイオーラ)						
第16回	【中国料理】	牛肉の部位について、基本の切り方と炒めの復習(黒椒牛肉、金醬牛肉、螞蟻上樹)						
第17回	【日本料理】	大根の桂むき、梅人参の八方煮、出汁巻き卵						
第18回	【西洋料理】	ピッツァ生地の作り方(マルゲリータ、カルツォーネ)						
第19回	【中国料理】	彫り物について、飾り切りについて(カービング:花人参、鳥人参)						
第20回	【日本料理】	夏野菜・食材の調理法(海老真丈の信田清まし、合鴨南蛮焼き、薩摩揚げ)						

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	75 回	時間数	300 時間
科目名	調理実習Ⅱ		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	
【授業計画】							
第21回	【西洋料理】	野菜を使ったムースの調理法について(人参のムース、サバのソテー ソースタップナード、フルーツグラタン)					
第22回	【西洋料理】	パスタ料理④(ケッカ冷製カップリーニ、ジェノベーゼ、カルボナーラ)					
第23回	【日本料理】	鰻の三枚卸し(姿造り)、大根の桂むき(大根サラダ)、出汁巻き卵					
第24回	【西洋料理】	牛肉のポワレと火入れ加減、チャウダーの調理法について(牛肉のポワレ マデラソース、クラムチャウダー、淡雪卵)					
第25回	【日本料理】	剥き物の復習、網大根、鰻の姿造り(薄造り、平造り)					
第26回	【西洋料理】	基本ソース(ベシヤメルの注意点)、グラタンについて(マカロニグラタン)					
第27回	【中国料理】	鍋の使い・火加減について(上海炒麺)					
第28回	【日本料理】	揚げ物・蒸し物の応用(茄子の信州蒸し、キスのけんちん揚げ)					
第29回	【西洋料理】	魚介のスープ、基本菓子について(ブイヤベース、人参のサラダとオレンジキャロットラペ、カスタードプリン)					
第30回	【中国料理】	油の温度の見方、管理、烏賊の扱い方(醬爆鶏丁、葱爆魷花、油爆蝦)					
第31回	【日本料理】	松花堂弁当について(松花堂弁当:炊き合わせ、ささみの黄身煮、タコの湯引きと茗荷の梅肉和え、生姜ご飯など)					
第32回	【西洋料理】	面取りの応用(トゥルネ)、鶏の卸し(鶏の四つ身卸し、鶏むね肉のソテー、付け合わせ)					
第33回	【中国料理】	ワンタンの作り方、あんについて(雲吞湯、水餃子)					
第34回	【日本料理】	八幡巻きの作り方(和食専門調理師課題の対応)					
第35回	【西洋料理】	仔羊の処理、ソテの仕方(仔羊のソテ ソースシャスール)					
第36回	【中国料理】	点心について(豆沙包子、肉包子)					
第37回	【日本料理】	京芋の下処理・使用法、すり身の椀物(京芋の揚げ饅頭、青包み真丈)					
第38回	【西洋料理】	冷凍海鮮食材の処理について、グラタンについて(帆立貝の小海老の殻詰めグラタン)					
第39回	【中国料理】	干し貝柱について、海鮮の下処理(海鮮春捲、冬瓜芙蓉羹、辣醋肉條)					
第40回	【日本料理】	京野菜を使った料理について(焼き物2種盛り:ぐじ若狭焼き、万願寺唐辛子の油焼き、生湯葉俵煮、柚しめじ)					
第41回	【西洋料理】	グラタンについて、舌平目の処理について(舌平目のクッション小海老添えグラタン)					
第42回	【中国料理】	乾物について(木須肉片)					
第43回	【日本料理】	卵白の利用について、焼き霜について(鮭の初霜焼き、烏賊と冬野菜の和え物)					
第44回	【西洋料理】	デザートについて(ロールケーキ、シュークリーム)					
第45回	【中国料理】	拌盤について(大根、人参、黄瓜、冬筍を使用して)					
第46回	【日本料理】	衛生的な作業のポイント、給食専門調理師課題の対応①(白身魚のフリッター、小海老のオレンジ酢)					
第47回	【西洋料理】	パスタ料理⑥(ラザニア、リゾット)					
第48回	【中国料理】	油の温度管理について(醬爆鶏丁)					
第49回	【日本料理】	剥き物の復習、魚の処理、卸し方について(網大根、鰻の姿造り、飾り切り)					
第50回	【西洋料理】	ナージュについて(ライム風味の軽いナージュ)					
第51回	【中国料理】	スープの取り方、蟹・蝦の処理の仕方(蟹肉青梗菜、醋烹蝦段、冬菇鶏塊湯)					
第52回	【日本料理】	お節料理について(雑煮、柚子釜入り五色なます、鶏の市松煮、数の子など)					
第53回	【西洋料理】	肉のポワレについて(鴨肉のポワレ赤ワインソース)					
第54回	【中国料理】	肉の処理法、炒めについて(豆鼓肉排)					
第55回	【日本料理】	鴨の使い方、調理法、煮物の応用(合鴨の治部煮、白魚の吹き寄せ卵椀)					

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	75 回	時間数	300 時間
科目名	調理実習Ⅱ		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	
【授業計画】							
第56回	【西洋料理】	ポトフについて、ヴァプール・ブルブランについて(チキンポトフ、鯛の海藻蒸し ソースブルブラン、カリフラワールのサラダ)					
第57回	【中国料理】	鍋の使い方、下処理について(沙拉蝦仁、野菜極絲、什景湯麵)					
第58回	【日本料理】	冬の食材について(前菜3種盛り、海老芋と有頭海老煮、甘鯛の蕪蒸し)					
第59回	【西洋料理】	フリカッセの調理法(若鶏のフリカッセ)、ガランティースの調理法(若鶏のガランティース)					
第60回	【中国料理】	炒めのまとめ(冬の食材を使って)(紅焼鶏塊、什景炒飯、蟹黄魚翅)					
第61回	【日本料理】	剥き物の復習、春野菜の使用、魚の下処理について(網大根、鰻の姿造り、春菊の白和え)					
第62回	【西洋料理】	白身魚の調理法(連呼鯛、イサキなど白身の3枚卸し→フェメドポワソン、ブルブランソース)					
第63回	【中国料理】	飾り切りについて(成都素燴)					
第64回	【日本料理】	衛生的な作業のポイント、給食専門調理師課題の対応②(肉団子と野菜の甘酢あんかけ、小海老のオレンジ酢)					
第65回	【西洋料理】	実技試験課題(鶏の四つ身卸し、人参のシャトー、鶏のポワレ)					
第66回	【中国料理】	四川のコース料理について(雲白肉片、宮保鶏丁、酸辣湯)					
第67回	【日本料理】	砵巻きの作り方(復習)(カニカマの砵巻き、黄身酢、鰻の姿造り、網大根)					
第68回	【西洋料理】	フランについて、ファルシーについて(シーフードフラン、烏賊の詰め物)					
第69回	【中国料理】	きゅうりの薄切り、烏賊の花切り(黄瓜魷花、鳥人参)①					
第70回	【日本料理】	牛蒡の処理、今までの復習(秋刀魚の八幡巻き、鰻の姿造り、網大根)(小テスト実施)					
第71回	【西洋料理】	クリスマス料理について(コックオヴアン、海老とアボカドのカクテル)					
第72回	【中国料理】	鶏の骨抜きについて(去骨炸鶏、黄瓜片)					
第73回	【日本料理】	2年間の総まとめ、春の会席膳(鯛の重ね造り、海老の2色焼き、蛤花びら真丈、芹御飯)					
第74回	【西洋料理】	スペイン・ロシア・メキシコの代表料理について(パエリア、ウクライナ風ボルシチ)					
第75回	【中国料理】	2年間の総まとめ(口水鶏、清炒三鮮、芒果布甸)					
【テキスト】							
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集 ・新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期末、後期末に、授業進度に準じた筆記試験を実施する。 ・60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。 ・平常点は20点を上限とし、受講態度、出席状況、ノートの内容で採点を実施する							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次		回数	90 回	時間数	360 時間
科目名	カフェ実習		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】								
・大量調理時の食中毒予防に必要な衛生管理を実際の調理作業を通じて身に付ける。 ・オーダーが入ってから調理を実施する、専門店の作業工程を学び、現場での即戦力となる。 ・厨房における、ポジション分担とそれぞれの実際の動きを学び、将来調理の現場に就職した際の理解に役立てる。 ・実際に専門店で用いられる機材の扱いやメンテナンス、清掃を学ぶ。 ・調理理論Ⅱ、調理実習Ⅱで学習した知識・技術を大量調理を通じ実践し、昇華する。								
【授業の概要】								
・専門店を念頭に専用設計した実習室を用い、一般人を対象として飲食店の運営を行う。 ・実際の専門店厨房同様に、腸内細菌検査から、業者からの食材受け入れ、材料分配計量、下処理、仕込み、調理と、実習を進行する。 ・実習室には実際に専門店で用いられる機材を採用しており、これを用いることで、準備から後片付けまで、調理現場と変わらぬ環境で実習ができる。								
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する								
第1回	調理技術の向上、チームワーク向上(1)							
第2回	調理技術の向上、チームワーク向上(2)							
第3回	調理技術の向上、チームワーク向上(3)							
第4回	調理技術の向上、チームワーク向上(4)							
第5回	調理技術の向上、チームワーク向上(5)							
第6回	調理技術の向上、チームワーク向上(6)							
第7回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(1)							
第8回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(2)							
第9回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(3)							
第10回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(4)							
第11回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(5)							
第12回	店舗運営の理解、自主性を身に付ける(6)							
第13回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(1)							
第14回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(2)							
第15回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(3)							
第16回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(4)							
第17回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(5)							
第18回	季節メニューの提供(春)、店舗運営について(6)							
第19回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(1)							
第20回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(2)							
第21回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(3)							
第22回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(4)							
第23回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(5)							
第24回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(6)							
第25回	接客サービスの基本(1)							
第26回	接客サービスの基本(2)							
第27回	接客サービスの基本(3)							
第28回	接客サービスの基本(4)							
第29回	接客サービスの基本(5)							
第30回	接客サービスの基本(6)							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次		回数	90 回	時間数	360 時間
科目名	カフェ実習	授業の方法	実習			実務経験の有る 教員による科目		○ 調理師
【授業計画】	※1回4時間相当の時間で履修する							
第31回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(1)							
第32回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(2)							
第33回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(3)							
第34回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(4)							
第35回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(5)							
第36回	季節メニューの提供(夏)、店舗運営について(6)							
第37回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(7)							
第38回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(8)							
第39回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(9)							
第40回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(10)							
第41回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(11)							
第42回	衛生管理の徹底、タイムスケジュールの管理、調理技術の理解を深める(12)							
第43回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(1)							
第44回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(2)							
第45回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(3)							
第46回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(4)							
第47回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(5)							
第48回	店舗装飾、カラーコーディネート、テーブルコーディネート(6)							
第49回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(1)							
第50回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(2)							
第51回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(3)							
第52回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(4)							
第53回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(5)							
第54回	季節メニューの提供(秋)、店舗運営について(6)							
第55回	料理別接客サービスの理解(1)							
第56回	料理別接客サービスの理解(2)							
第57回	料理別接客サービスの理解(3)							
第58回	料理別接客サービスの理解(4)							
第59回	料理別接客サービスの理解(5)							
第60回	料理別接客サービスの理解(6)							
第61回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(1)							
第62回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(2)							
第63回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(3)							
第64回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(4)							
第65回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(5)							
第66回	季節メニューの提供(冬)、店舗運営について(6)							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	90 回	時間数	360 時間
科目名	カフェ実習	授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		○ 調理師
【授業計画】	※1回4時間相当の時間で履修する						
第67回	特別メニューの提供(お祝い等) (1)						
第68回	特別メニューの提供(お祝い等) (2)						
第69回	特別メニューの提供(お祝い等) (3)						
第70回	特別メニューの提供(お祝い等) (4)						
第71回	特別メニューの提供(お祝い等) (5)						
第72回	特別メニューの提供(お祝い等) (6)						
第73回	クレーム対応の心構え(1)						
第74回	クレーム対応の心構え(2)						
第75回	クレーム対応の心構え(3)						
第76回	クレーム対応の心構え(4)						
第77回	クレーム対応の心構え(5)						
第78回	クレーム対応の心構え(6)						
第79回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(1)						
第80回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(2)						
第81回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(3)						
第82回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(4)						
第83回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(5)						
第84回	季節メニューの提供(行事食)、店舗運営について(6)						
第85回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(1)						
第86回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(2)						
第87回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(3)						
第88回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(4)						
第89回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(5)						
第90回	1年間の集大成、就職に向けての目標設定・達成(6)						
【テキスト】							
・平岡調理・製菓専門学校調理師科 実習レシピ集							
【授業時間外での学習】							
・実際に提供する料理を、各自自宅で事前試作すること。							
・腸内細菌検査を通じ、平素からプロとしての健康管理への意識を持ち、うがい・手洗い等習慣づけること							
・ノートをまとめ、学習内容をきちんと復習すること。							
【成績評価の方法・基準】							
・「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価を行う。							
・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点をもって表し60点以上を合格、59点以下を不合格とする。							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	15回	時間数	60時間
科目名	調理学実験		授業の方法	実験		実務経験の有る教員による科目	
【授業の到達目標】							
・食材の特性について、実験を行い、より具体的な理解を得る。							
・特に、調理の過程を実験形式で再現し、どのような調理でどのような特性が出るのかを理解する。							
【授業の概要】							
・実習室を用い、特に同一食材を温度、水分量を変化させるなど様々な条件で調理、試食することで比較実験を行う。							
・実験内容について、講義形式で解説を実施する。							
・実験内容について、班単位でレポートを制作し、ディスカッションを実施して理解を深める。							
【授業計画】 ※1回4時間相当の時間で履修する							
第1回	オリエンテーション、官能検査(五味検査)、味の相互作用						
第2回	小麦粉の調理性に関する実験(うどん、ラーメン)						
第3回	パンの作成(製造工程の理解)						
第4回	豆腐、おから入りブレッドの作成(工程の理解)						
第5回	米の調理性に関する実験						
第6回	イモ・砂糖の調理性に関する実験						
第7回	野菜・果物の調理性に関する実験(ジャムの作成)						
第8回	こんにゃく・ところてんの作成(工程の理解)						
第9回	肉の調理性と牛乳・乳製品の調理性に関する実験						
第10回	味噌の作成(工程の理解)						
第11回	卵の鮮度判定、油脂の違いによる味、食感に関する実験						
第12回	嗜好飲料(水・茶)に関する実験						
第13回	ウインナーソーセージ・ベーグルの作成(工程の理解)						
第14回	うどん・かりんとうの作成(工程の理解)						
第15回	試験対策						
【テキスト】							
プリント配布							
【授業時間外での学習】							
・受講内容をノートにまとめ、復習を行うこと。							
【成績評価の方法・基準】							
・前期、後期の2回、履修範囲について筆記試験を実施する。							
・筆記試験は100点満点で、60点以上を可、70点以上を良、80点以上を優として成績表記を行う。							

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	1年次	回数	回	単位数	2	単位
科目名	校外実習		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目		
【授業の到達目標】								
・希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の調理師業務への理解を深める。								
・衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。								
・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。								
・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。								
【授業の概要】								
・実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや料亭、レストランである。								
・校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。								
・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応（特にインターン向け学生保険の利用）など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。								
・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。								
・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。								
【授業計画】								
第1回 冬季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ								
冬季実習：12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施								
【テキスト】								
・校外実習ノート								
【授業時間外での学習】								
・校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行い、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。								
・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。								
【成績評価の方法・基準】								
・規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。								
・事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。								
・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とし、90点以上を秀、80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可とし、60点以上を合格、59点以下を不合格とする。								

平岡調理・製菓専門学校（調理師専修科）		開講時期	2年次	回数	回	時間数	120 時間
科目名	校外実習		授業の方法	実習		実務経験の有る 教員による科目	
【授業の到達目標】							
・希望する調理現場での就労体験を通じて、実際の調理師業務への理解を深める。							
・衛生管理や専門知識、技術はもとより、調理現場で重要視される礼儀作法やコミュニケーションスキルといった、これまでの学習内容を、実際に現場での就労で活用し、自らに不足している点を正しく理解して、今後の学習に役立てる。							
・実際に就職を希望する職場での就労体験を通じ自己アピールを行い、今後の就職活動に役立てる。							
・実習後の事業所指導者からの評価表を基に、自己評価と現実のすり合わせを行う。							
【授業の概要】							
・実習前に、全学生より校外実習先の希望調査を実施、教員会議を経て調整し、依頼する。主な実習先は関東関西を中心とした1流ホテルや料亭、レストランである。							
・校外実習先については、生徒の希望を最優先し、地域やジャンルを問わず依頼するが、教員会議にて、「実習先として不適」と判断された事業所や、本人の現在の学習到達度に比して困難であると判断された事業所、希望が集中し十分な学習が困難な事業所への依頼は差し控えることがある。							
・校外実習の実施前に、校内でオリエンテーションを実施し、先方との打ち合わせのやり方、学習用レポートの記入方法、実習中の心構え、トラブル発生時の対応（特にインターン向け学生保険の利用）など、社会経験の無い生徒が大多数を占めることを勘案し、細かく指導しサポートする。							
・実習当日までの、校外実習先との打ち合わせのために、事前挨拶日を設け、近隣は直接、遠隔地は電話で、学生本人と実習先との直接打ち合わせを実施し、学生の主体性と社会性を涵養する。							
・校外実習期間中は、担当教員による巡回と電話による状況確認・指導をコンスタントに実施し、トラブル対応体制をとる。							
【授業計画】							
第1回	夏季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ						
	夏季実習：12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施						
第2回	冬季校外実習オリエンテーションと事前挨拶・打ち合わせ						
	冬季実習：12日間の実習期間を設定し、その中で1日最大7.5時間、8日間を目安に、合計60時間のインターンを実施						
【テキスト】							
・校外実習ノート							
【授業時間外での学習】							
・校外実習に際しての打ち合わせを適時、事業所と行い、打ち合わせ内容をノートに記載したうえ教員に報告する。							
・教育ノートの日誌欄を毎日記載し、実習で得た気づきや反省をまとめて、実習終了後提出する。							
【成績評価の方法・基準】							
・規定時間の60時間以上、校外実習を行ったことが、事業所側指導者が押印した報告書の提出をもって証明されることを前提とする。							
・事業所側指導者が押印した報告書において、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目について、「優良可」の3段階評価とともに、各項目において記述式で指導者からの具体的な評価を行う。							
・優は80点、良は70点、可は60点換算とし、「実習態度」「職場内での協調性」「仕事に対する向上心」の3項目の平均に、提出された実習ノートを20点満点で採点したものを合算して、100点満点とする。60点以上を合格、59点以下を不合格とする。							