

2024年度 1年生 調理実習 実習シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
調理実習		調理師専科／1年	2024／通年	実習	有
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員	
90分×2	60回	240時間	必須	鈴木 博明、近澤 昇、遠藤 桂司	

授業の概要

日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ。

授業終了時の到達目標

和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。

回	テーマ	内容	部門
1	実習着の着方・調理台の説明・包丁の種類と研ぎ方	実習の流れと砥石を使った包丁研ぎ	西洋
	野菜のジュリエンヌの切り方とドレッシング	ジュリエンヌサラダとフレンチドレッシング	
2	フライパンの扱い方	鉄フライパンの下準備	西洋
	チキンブイヨンの取り方	バターライスの炊き方とミックスピラフ	
3	包丁の握り方 出汁の取り方	まな板と包丁 昆布出汁・鰹出汁	日本
	野菜の切り方	吸物・海老新丈 大根桂剥き	
4	野菜のペイザンヌの切り方	田舎風野菜スープ	西洋
	フレンチトーストの下準備の仕方	バゲットのフレンチトースト	
5	中華包丁の研ぎ方、使い方	包丁の使い方、切り方	中国
	野菜の切り方	刀拍黃瓜(たたき胡瓜の豆板醤和え)	
6	サンドイッチの切り方	ミックスサンドイッチ	西洋
	ポタージュスープの作り方	ポテトのポタージュスープ	
7	胡瓜の切り方 酢の物の作り方	末広・蛇腹・笹打ち わかめ胡瓜蛸の酢の物	日本
	鰯の洗い方・串の打ち方・焼き方	鰯の塩焼き 酢取り茗荷	
8	卵の加熱の仕方	イタリアン オムレツ	西洋
	野菜の飾り切り	コンビネーションサラダとヴィネグレット	
9	自家製調味料の作り方	葱油、ラー油、の作り方	中国
	中華点心	焼壳(シュウマイ)、杏仁豆腐(あんにん豆腐)	
10	肉の焼き方	豚ロース肉のソテー グリビッシュソース	西洋
	マヨネーズソースの作り方	ポテトサラダ	
11	鳥賊の焼き方・串の打ち方・蓮根の酢取り	鳥賊黄味焼 酢取り蓮根 冬瓜海老そぼろ	日本
	冬瓜の焼き方・赤だしの作り方	赤出し なめこ	

12	フライの揚げ方 冷製スープの作り方	エビフライのタルタルソース ポテトのヴィシソワーズ	西洋
13	中華鍋の使い方と火加減 中華スープの作り方	什景炒飯(五目チャーハン) 抄手(ワンタン)	中国
14	ハンバーグの成形の仕方 デミグラスソースの作り方	ハンバーグのデミグラスソース コッキリーキスープとライス	西洋
15	人参の剥き方 太刀魚の下ろし方 野菜の切り方	梅人参 太刀魚レモン挟み焼 筑前煮	日本
16	ショートパスタの茹で方 フレッシュスープの作り方	ペンネのマッシュルームソース コーンスープ	西洋
17	甘酢料理の作り方 中華スープの作り方	古老肉(酢豚) 蛋花湯(玉子スープ)	中国
18	鯵の下ろし方 刺身の作り方 蓮根の切り方 玉子の吸物の作り方	鯵三枚おろし 刺身 蓮根きんぴら 玉吸	日本
19	フュメ・ド・ポワソンの取り方 ベシャメルの作り方・サラダの和え方	シーフードドリア シーザーズサラダ	西洋
20	炒め物 煮込み料理	青椒肉絲(チンジャオロース) 成都素煢(野菜煮込み)	中国
21	鶏もも肉のさばき方 プロヴァンサルソースの作り方	鶏もも肉のプロヴァンス風 炊き込みカレーピラフ	西洋
22	穴子のさばき方 シャリの作り方 焼茄子の作り方 出汁巻き玉子の作り方	穴子ちらし寿司 焼茄子の味噌汁 出汁巻き玉子	日本
23	オムレツの巻き方 ポトフの作り方	プレーンオムレツ ベーコン入りポトフ	西洋
24	前期試験	ピーマンの細切り 人参の飾り切り、玉子スープ	中国
25	前期試験	シャトー ジュリエンヌ	西洋
26	前期試験	桂剥き ねじり梅	日本
27	鯵のおろし方 ムニエルソースの作り方	鯵のムニエル 人参のポタージュスープ	西洋
28	トマトソースの作り方 キャベツの処理	ロールキャベツのトマト煮込み ガーリックトースト	西洋
29	甜面醤の作り方と料理 中華点心	回鍋肉(ホイコーロー) 椰子球(ココナッツ団子)	中国
30	タルト生地の作り方 オーブンの使い方	ベーコンと野菜のキッシュ 南瓜の冷製スープ	西洋

31	鯛の下ろし方 頭の割り方 造り 焼物	鯛三枚下ろし 潮仕立 刺身 鯛トマト焼き	日本
32	ガスパチョソース ヴァンブランソースの作り方	冷製カペッリーニのガスパチョソース サーモンのゴマ風味	西洋
33	舌平目のおろし方 ほうれん草色素の取り方	舌平目のポーピエット ヴェールソース ミネストローネスープとバゲット	西洋
34	豆腐料理 中華点心	麻婆豆腐(マー婆ー豆腐) 麻花(中華揚げ菓子)	中国
35	モルネソースの作り方 デュセスピートの作り方	帆立貝のグラタン フジッリのアラビアータ	西洋
36	きんきの洗い方・炊き方 野菜・豚肉の切り方 鳥賊のさばき方 胡麻豆富の合わせ方	豚汁 きんき煮付け いか刺 胡麻豆腐	日本
37	スービッドの仕方 ポテトピューレの作り方	豚肩ロースのポテトピューレ添え スパゲティ カルボナーラ	西洋
38	海老料理 冷菜料理	干焼蝦仁(海老のチリソース) 姜葱鯵花(イカの花切り)	中国
39	海老のさばき方 法蓮草の茹で方 茸のさばき方 茶碗蒸しの作り方	海老の天麩羅 法蓮草茸浸し 茶碗蒸し	日本
40	鴨の焼き方 ニヨッキの作り方	鴨胸肉のポワレ ブルーベリーソース 南瓜のニヨッキ	西洋
41	中華点心 中華点心	餃子の皮の作り方 鍋貼餃子(豚肉と白菜の焼き餃子)	中国
42	かますの下ろし方 茸の焼き方 かますの焼き方 卵の寄せ方	かますの三枚下ろし 柚庵焼 茸白和え 吹き寄せ玉子	日本
43	丸鶏のさばき方 玉子料理	油淋鶏(ユーリンチー) 芙蓉蟹(かに玉)	中国
44	チキンライスの作り方 リヨネーズソースの作り方	オムライスのリヨネーズソース グリーンサラダ	西洋
45	出汁巻き玉子の巻き方 鍋の扱い方 鮭の焼き方 茸汁の作り方	出汁巻き玉子 鮭北海焼 茸の汁	日本
46	コロッケの仕込み クーリトマトの作り方	蟹コロッケのトマトソース サフランライス	西洋
47	ローストチキンのさばき方 ジュ・ド・ヴォライユの取り方	ローストチキンのフライドポテト添え カプレーゼ	西洋
48	餡料理 中華点心	拔糸白薯、粘糖腰果(薩摩芋とカシュナッツの餡がらめ) 錦糸焼壳(卵花焼壳)	中国
49	パート・ブリゼの作り方 ライスサラダの作り方	クリアビックサーモンのトマトソース ライスサラダ	西洋
50	豆腐の揚げ方 出汁巻き玉子の巻き方 鯛の焼き方	出汁巻き玉子 揚げ出し豆腐 鯛西京焼	日本

51	仔羊背肉のさばき方 ラタトウイユの作り方	仔羊背肉のペルシャード ラタトウイユ添え 蟹身入りロワイヤルスープ	西洋
52	揚げ物 中華デザート	春捲(はるまき) 杏仁茶(あんにん茶)	中国
53	魚介ムースの作り方 アメリケーヌソースの作り方	ムース・ド・ポワソンのアメリケーヌソース 浅蜊のリゾット	西洋
54	豚フィレ肉のさばき方 貝出汁の取り方	豚フィレ肉のコルドンブルー コキヤージュスープ	西洋
55	大根の炊き方 味噌の練り方 帆立貝の揚げ方 蛤の吸物の作り方	風呂吹き大根 蛤潮仕立 帆立貝変わり揚げ	日本
56	後期試験	プレーンオムレツとポテトピューレ	西洋
57	後期試験	薄焼き卵 拔糸白薯、(薩摩芋の飴がらめ)	中国
58	後期試験	出汁巻き玉子	日本
59	シャリアピングソースの作り方 スープの作り方	牛フィレ肉のシャリアピングステーキ カリフラワーのスープ	西洋
60	魚料理 中華点心	清蒸時魚(季節魚の姿蒸し) 湯圓合桃(白玉団子入りクルミの汁粉)	中国
教科書・教材		評価基準	評価率
		実技考查 レポート 出席率	60.0% 30.0% 10.0%

2024年度 2年生 総合調理実習 実習シラバス

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
総合調理実習	調理師専科／2年	2024／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分×3	14	90時間	必須	松田 圭介、樋口 清美

授業の概要

日本料理・西洋料理・中国料理の応用技術を習得する中で、大型調理機器を活用した大量調理を学習することで、販売を目的とした実習を実践する。

また、大型調理機器の使用方法、清掃・管理方法など、通常の調理実習では経験出来ない内容についても体験させることで、大量調理(集団調理)にも対応できるようにする。

授業終了時の到達目標

和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。また、大量調理の調理手順や注意点を理解させるとともに、商品として確立させるための意識を持たせる。

回	テーマ	内容	部門
1	総合調理実習を行うにあたって		講義
	衛生面について	オリエンテーション	
	実技考查について		
2	春野菜の炊込み	筍ご飯	お弁当
	鶏肉の処理と漬け込み	鶏の山椒きじ焼き	
	フライヤーの準備と処理	鰯の竜田揚げ	
	おからの使い方	卯の花の炒り煮	
	胡瓜と茗荷の切り方	胡瓜と茗荷の酢の物	
3	牛肉の下処理と味卵の作り方	白飯	お弁当
		牛肉の甘辛煮	
	フライヤーの準備と処理	野菜の串揚げ	
	パスタを使った炒め物	スペゲッティソテー	
	スチコンを使ったカボチャの加熱	パンプキンサラダ	
4	ひき肉の扱い方	ハンバーグ	お弁当
	冷菜の作り方(チラー、乳化)	ポテトサラダ	
	ゴボウの下処理からきりかた	きんぴらごぼう	
	クリームチーズの扱い方	チーズケーキ	
5	鰯の下処理とあんかけ	桜エビの炊込みご飯	お弁当
		鰯の唐揚げ 生姜あんかけ	
	様々な野菜の切り方	筑前煮	
	じゃが芋の千切り	じゃが芋のカレー炒め	
	白和え衣の作り方	法蓮草と茸の白和え	
6	実技考查	①野菜の切り方	実技
		・千切り、銀杏切り、半月切り	
		②作成献立	
		胡瓜と茗荷の和え物	
		白飯	

	海老の下処理とチリソースの作り方	海老のチリソース	
7	ビーフンの戻し方と炒め物	焼きビーフン	お弁当
	スチコンを使った煮物	さつま芋のレモン煮	
	春雨の戻し方と酢の物	春雨の酢の物	
8	鶏肉の下処理と卵液揚げ タルタルソース	チキン南蛮	お弁当
	豚肉とこんにゃくの下処理	豚とこんにゃくのピリ辛炒め	
	夏野菜の煮込み	ラタトゥイユ	
	スチコンを使った野菜のふかし方	タラモサラダ	
9		白飯	お弁当
	ハーブの扱い方	鶏肉のクロックムッシュ風	
	ソースの乳化について	海老とブロッコリーのサラダ	
	フライヤーの使い方とアスパラの	竹輪のアスパラ揚げ	
		プリン	
10	野菜の処理と炊込み	五目炊込みご飯	お弁当
	メンチの仕込みと揚げ物	メンチカツ	
	スチコンを使った焼き物と切り分け	千種焼	
	褐変する野菜の下処理	金平蓮根	
	スチコンを使った野菜の加熱	白菜のおかか和え	
11	炒り卵、そぼろの作り方	2色ご飯(そぼろと卵)	お弁当
	鮭の下処理からピカタの衣について学ぶ	鮭のピカタ	
	大根の桂剥きから千切り	なます	
	道明寺粉の扱い方	桜餅	
	こしあんの作り方		
12	味付きミンチと目玉焼き	タコライス	お弁当
	鶏ミンチを使った照り焼き	蓮根つみれの照り焼き	
	じゃが芋のスチコンを使ったふかし方	ジャーマンポテト	
	太さ、長さを揃えた千切り	和風大根サラダ	
13		白飯	お弁当
	肉団子の作成と素揚げ	肉団子の酢豚あんかけ	
	鶏肉の下処理と炒め物	鶏ゴボウの炒め煮	
	卵液揚げとマヨネーズソースの作り方	エビマヨ	
	白玉粉とあんこの使い方と包み	カボチャ団子	
14		①野菜の切り方	実技
	実技考查	・千切り、賽の目切り	
		②作成献立	
		じゃが芋の金平 メセドワーヌサラダ	
教科書・教材		評価基準	評価率
		実技考查	60.00%
		授業態度	20.00%
		出席率	20.00%

2024年度 2年生 製菓製パン実習 実習シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓製パン実習		調理師専科／ 2年	2024／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×4	23回	180時間	必須・選択	製菓製パン本科教員、その他外部講師	

授業の概要

1年次の知識や技術をもとに洋菓子・和菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。

すべての分野に幅広く対応できる職人となれるように授業を行う。

調理分野の知識や技術と製菓3分野を学び、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。

授業終了時の到達目標

技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。

回	テーマ	内容	部門
1	実習オリエンテーション	実習オリエンテーション	和菓子
	焼き菓子①	マドレーヌ	
2	別立て	ロールケーキ	洋菓子
	焼き菓子②	ビスコッティ・パイピング	
3	成形(丸め)の復習①	テーブルロール	製パン
		コーンパン	
4	綿棒の使い方	フォカッチャ	製パン
		ピツツア	
5	シュー生地	シュークリーム	洋菓子
	カスター	パリブレスト	
6	平鍋	どら焼き	和菓子
		鮎菓子・粒あん	
7	冷菓	ショコラブランババロワーズ	洋菓子
	焼き菓子③	スコーン	
8	シュー生地	エクレア	洋菓子
	フォンダン	ルリジューズ	
9	成形(伸ばし)	グリッシーニ	製パン
		フランクフルト(塩生地)	
10	フルーツの加工	クレームシトロン	洋菓子
	シュー生地	パート・シュー	
11	前期試験	シュー生地	洋菓子
12	餅生地について、寒天の特性	豆大福 きんとん	和菓子
	粒あんの炊き方		
13	デコレーションケーキ	クリスマスデコレーションケーキ	洋菓子
	皿盛りの変化について学ぶ		

14	季節のお菓子を学ぶ	花びら餅 クリスマスツリー サンタクロース	和菓子
15	食パンについて 重量の多い生地を学ぶ	イギリス食パン レーズンブレット	製パン
16	ジェノワーズ生地 ナッペの復習	ショートケーキ 5号スクエア	洋菓子
17	ハード系② ライ麦粉の扱い方	パン・オ・セグール パン・オ・カンパニュ・コンプレ	製パン
18	チョコレート	フォンダンショコラ	洋菓子
19	成形(丸め)の復習② 状態の違う生地の丸め方	ネギとクルミ 玉ねぎとベーコン	製パン
20	餡生地について知る 寒天の扱いについて学ぶ	羽二重餅(苺) きんとん・豆大福	和菓子
21	包餡の復習	あんぱん クリームパン	製パン
22	後期実技試験	ジェノワーズ	洋菓子
23	フルーツの加工	洋梨パフェ ジャム	洋菓子
教科書・教材		評価基準	評価率
		実技考查 レポート 出席率	60.0% 30.0% 10.0%
			その他

2024年度 2年生 高度調理技術実習 実習シラバス

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験		
高度調理技術実習		調理師専科／ 2年	2024／通年	実習	有		
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員			
90分×4	41回	300時間	必須	鈴木 博明、その他外部講師			
授 業 の 概 要							
日本料理・西洋料理・中国料理の高度な技術を習得する。 普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食すことのない専門料理を学ぶ。							
授業終了時の到達目標							
日本料理・西洋料理・中国料理それぞれの高度な技術と特性を理解する。 専門料理ごとに普段扱うことの少ない食材に触れ、現場への意識付けと取り扱いに対する技術や知識を今後に活かせるような学習を目的とする。							
回	テーマ	内容			部門		
1	寒天シートの作り方 スペアーリブの漬け込み方	シーフードサラダ アガーシート添え ポークスペアーリブ			西洋		
2	トマトソースの作り方 豚フィレ肉を使った料理	基本のトマトソース・サーモンのクリームソース ジョワンヴィル風 豚フィレ肉のシュニツツェル ニューヨークスタイル			西洋		
3	オランデーズの作り方 バリグールの作り方	ホワイトアスパラのオランデーズ焼き 鱈のバリグール			西洋		
4	炊き込みご飯の作り方 白胡麻を使った和風甘味	あさりの炊き込みご飯・三河鶏そぼろ饅頭・蛤と百合根の茶碗蒸し 茶巾胡麻豆腐・鯉の葛打ち・白胡麻のブランマンジェ			日本		
5	ボルシチの作り方 フィュタージュの折り方	ボルシチスープ 魚介入りショーソンパイ オマールソース			西洋		
6	鶏胸肉のムースを作る ミキュイとは何か、タブレとは何かを知る	鶏胸肉のファルス ソースポワブルベール サーモンのミキュイ カリフラワーのムースと菜の花のタブレ			西洋		
7	ポテトテリーヌの作り方 ブールルージュの作り方	チーズとポテトのテリーヌ 真鯛のポワレ 二色ソース			西洋		
8	黒酢ソースの作り方 冬瓜スープの作り方	鎮江産酢排骨・千層冬瓜豆腐 冬瓜杞子蒸鶏湯			中国		
9	エスカルゴの下処理 塩釜ベースの作り方	ココット入りブルゴーニュ風 エスカルゴ イトヨリ鯛の丸ごと塩釜焼き ブールブランソース キャビア添え			西洋		
10	鴨の調理について ソースビガラートとは 花ズッキーニのリピエノ	シャラン鴨のロティ ソースビガラート 甘夏のコンポート 花ズッキーニ添え ピュレ・ド・ポワロー			西洋		
11	プレスの作り方 柑橘バターの作り方	野菜とチキン胸肉の冷製プレス オマール海老の柑橘バター焼き			西洋		
12	麻婆あんとチリソース 餃子あんの作り方、包み方	四川麻婆豆腐・海老のチリソース 焼餃子・大学いも			中国		
13	フランの作り方 鮎背開きの仕方	フォアグラのフラン 鮎のヴァプール			西洋		

14	伊佐木のおろし方とさつまいもの蜜煮 ゼラチンを使った茶巾の作り方	新生姜と浅利の釜炊きご飯・伊佐木の新緑焼 丸十蜜煮 海老と夏野菜の茶巾寄せ 玉蜀黍餡	日本
15	セルクルの使い方 キャベツ包みの作り方	冷製の鮓とアボカド 海の幸ちらめんキャベツ包み蒸し	西洋
16	ヤンニヨムを使った料理と台湾春巻き ミルクを使った揚げ物デザート	豚スペアリブの辛味煮・海老春巻き 冬瓜とトウモロコシの蒸しスープ・広東風ミルクの揚げ物	中国
17	牛肉の火入れ、タリアータの作り方 トスカーナ州の料理リヴォルノ風について	牛肉のタリアータ フィオレンティーナ風 スズキのリヴォルノ風	西洋
18	丸鶏のさばき方 人參ピューレとバルサミコソースの作り方 低温調理について	鶏モモ肉のガランティーヌ 人參のピューレとバルサミコソース 鶏胸肉の低温調理マデラクリームソース	西洋
19	ビスクスープの作り方 トリュフデュクセルの作り方	オマール海老のビスクスープ 豚フィレ肉のポワレ トリュフデュクセル	西洋
20	太刀魚のおろし方 鰆の骨切り	太刀魚の手綱焼き 長芋豆腐蟹あん掛け・鰆碗	日本
21	バターソースとラタトイユの作り方 レンズ豆の調理の仕方	真鯛のポワレ アーモンド風味 ハーブ香るバターソース ラタトイユ添え レンズ豆のスープ カブチーノ仕立て・フロマージュブランの軽いムース	西洋
22	実技考查	鮓のすり身詰めヴァプール ブールブランソース	西洋
23	骨付き鶏もも肉の下処理 生パスタの作り方と包み方	骨付き鶏もも肉の獵師風・トルテリーニの入ったコンソメスープ スモークサーモンと揚げ茄子のタルタルバルサミコ風味	西洋
24	ブランダードの作り方 ジャンバラヤの作り方	鰈のブランダード トマトヴェルジュソース ジャンバラヤ	西洋
25	鶏モモ肉のはずし方と焼き方 生パスタの打ち方	鶏肉のソテー香草と白ワインビネガー風味 ラザニア・ソースマヨネーズ&マセドワーヌサラダ	西洋
26	エスカベッシュベースとグレーブフルーツプリンの作り方 カネロニ仕立ての作り方	ワカサギのエスカベッシュとグレーブフルーツプリン 海老と鶏ベース カネロニ仕立て	西洋
27	鯛の下処理・鯛を使った料理 鯛出しの取り方	土鍋鯛めし・鯛幽庵焼き 鯛の蕪煮・鯛潮汁	日本
28	サーモンプレスの作り方 仔鳩のさばき方	冷製のサーモンと野菜のプレス 仔鳩のポワレ エシャロットコンディメント	西洋
29	デミグラスソースの作り方 手長海老とサフランの使い方	ヌーベル ドミグラス・ジャガイモとカリフラワーのラザニア 手長海老の暖かいスープ	西洋
30	丂のコツ・魚(鯖・かます)のおろし方 料理名の由来について	三河鶏の親子丂・鯖の味噌煮・かますの明太子巻き焼き 筑前煮・鯖の竜田揚げ・厚揚げ生姜煮・舞茸汁	日本
31	セルクルの使い方 生パスタの打ち方	真鯛と百合根の石畳風 リボン野菜飾り リコッタとほうれん草のラヴィオリ	西洋
32	麻辣の基本について 砂糖を使った飴がらめ	水煮牛肉・麻辣粉皮・南瓜蝦仁 拔糸白薯・粘糖腰果	中国
33	舌平目のおろし方 雲丹の調理について	舌平目のスフレ グラタン仕立て オマール海老のフランと雲丹のアングレーズソース アスパラガス添え	西洋

34	長い巻きずしの活用方法 杉板焼きのポイント	つなぐ巻きずし・鰯の杉板焼き 白身魚の黄身揚げみぞれ煮	日本
35	参鶏湯の作り方 チャプチェとは	参鶏湯・大海老のスパイシーガーリック揚げ 韓国春雨の和え物・麤麤昨乍	中国
36	炊き込みご飯の火加減について つみれの作り方	鮭と木の子の釜炊きご飯 柿釜盛り(柿 茄 薩摩 隠元の白和え)・鰯のつみれ汁	日本
37	人参の飾り切りと春巻きの巻き方 渡り蟹の下処理	什錦炒麺・春捲 宮保鶏丁・芙蓉青蟹	中国
38	寿司の握り方 寿司の巻き方	握り寿司(鮪・鯛・海老・烏賊・帆立) 巻き寿司(鉄火・かつば)	日本
39	フカヒレの戻し方 中国前菜料理	鳳呑蒸排翅・鮮魚滑沙律 西桐鮑蔬菜	中国
40	クリーム煮の煮詰め方 トマト風味のスープについて ムースの作り方	若鶏のクリーム煮、バターライスを添えて トマト風味の野菜スープ・フロマージュブランの軽いムース フランボワーズのジャムと共に	西洋
41	鯛出汁の取り方 鯛のおろし方、部位ごとの調理法	鯛の出汁取り・鯛の蕪煮・鯛のあら煮 鯛のしゃぶしゃぶ鍋	日本
教科書・教材		評価基準	評価率
		実技考查	60.0%
		レポート	30.0%
		出席率	10.0%
その他			

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
調理実習		調理師専科／2年	2024／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	30回	2単位(60時間)	必須	鈴木 博明、木下 光、松田 圭介	
授 業 の 概 要					

日本料理・西洋料理・中国料理の応用技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ。

授業終了時の到達目標

和・洋・中の包丁さばき、食材の扱い方(下処理を含む)、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。

回	テーマ	内容	部門
1	ムサカとは？	ムサカ	西洋料理
	魚介のフォンの取り方	魚介の白ワイン蒸しマルセイユ風	
2	牛肉の麻辣漬けから煮込みまで	水煮牛肉	中国料理
	板春雨の作り方	芝麻粉皮	
3	タルタルの作り方	アトランティックサーモンのタルタル アイオリソース	西洋料理
	プロパンサルソースの作り方	カニ身入りリゾットコロッケ プロパンサルソース	
4	水餃子の皮と肉種の作り方	水餃	中国料理
	豆腐花の作り方	豆腐花	
5	鰯のさばき方	鰯の梅しそ巻き	日本料理
	おからの料理	炒りおから	
6	デュクセルの作り方	豚フィレ肉のデュクセル詰め パイ包み焼き ポルト酒風味ソース	西洋料理
	菜園風とは？	旬の野菜サラダ ”菜園風”	
7	オードブル・アラカルトの料理	4種のブルスケッタ	西洋料理
		魚介ときのこのアヒージョ	
8	四川担々麺の胡麻スープ	四川担々麺	中国料理
	マヨネーズソースを知る	海老マヨ	
9	パエリヤの炊き方	バレンシア風パエリア	西洋料理
	コンソメの澄まし方	コンソメ・ド・ヴォライユ	
10	中国風豚丼の煮込み	魯肉飯	中国料理
	酸辣の味付けについて	酸辣湯	
11	鶏もも肉の中華風煮込み料理	鶏の香味煮	中国料理
	アサリの扱い方	アサリのピリ辛炒め	

12	オレンジソースの作り方	鶏むね肉のソテー オレンジソース	西洋料理
	ペペロンチーノの作り方	スパゲッティペペロンチーノ	
13	生パスタの詰作り方	タリアテッレのミートソース	西洋料理
	サラダとビネグレットソース	コンビネーションサラダ	
14	海鮮を使った野菜炒め	海鮮八宝菜	中国料理
	本場の麻婆春雨を知る	螞蟻上樹	
15	実技試験	鶏むね肉のソテー オレンジソース	西洋料理
教科書・教材		評価基準	評価率
		実技考查	60.0%
		レポート	30.0%
		出席率	10.0%

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓衛生師養成学		調理師専科／2年	2024／前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30	必須	島田 弓子

授 業 の 概 要

過去の問題を中心に各科目の復習を行いながら出題傾向をつかむ。

授業終了時の到達目標

製菓衛生師の国会試験に合格できる知識を身につけること。

回	テ 一 マ	内 容		
1	衛生法規	製菓衛生師法のまとめ	出題傾向	
		過去の問題・解説		
2	公衆衛生学	暗記する項目の説明	出題傾向	
		過去の問題・解説		
3	食品衛生学	暗記する項目の説明	出題傾向	
		過去の問題・解説		
4	食品衛生学	総復習と出題傾向		
		過去の問題・解説		
5	関西連合の対策 1	2023年度の問題を解き、解説		
6	製菓理論	総復習と出題傾向		
		過去の問題・解説		
7	製菓理論	総復習と出題傾向		
		過去の問題・解説		
8	関西連合対策 2	2022年度の問題を解き、解説		
9	関西連合対策 3	2021年度の問題を解き、解説		
10	栄養学	暗記する項目の説明	出題傾向	
		過去の問題・解説		
11	食品学	暗記する項目の説明	出題傾向	
		過去の問題・解説		
12	模擬試験	模擬試験の実施	と解説	
13	愛知対策	2022年度 2023年度の解説		
14	総復習	暗記を中心に総復習		
15	模擬試験	模擬試験の実施	と解説	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
これで合格 製菓衛生師試験問題集		模擬試験	80. 0%	
		出席率	10. 0%	
		授業態度	10. 0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
調理理論		調理師専科／2年	2024／通年	講義	
授業時間		回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回		60	規定	松田 圭介

授 業 の 概 要

調理とはどのような操作であるか、調理の意義や目的について学ぶ。

授業終了時の到達目標

調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。

回	テ ー マ	内 容
1	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ①野菜の香り ②野菜の灰汁
2	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ③野菜のテクスチャー ④調理による栄養成分の変化
3	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色
4	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分
5	食品の調理科学 植物性食品	きのこ類 ①きのこの香り ②きのこの味
6	食品の調理科学 植物性食品	藻類
7	食品の調理科学 植物性食品	植物性食品のまとめ
8	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ①魚介の種類
9	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ②魚介類の生食調理
10	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ③魚介類の加熱による変化 ④魚の加熱調理
11	食品の調理科学 動物性食品	魚介類 ⑤いかと貝類の調理
12	食品の調理科学 動物性食品	○魚介の名前を漢字で書けるようになる
13	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ①肉の構造 肉の部位について
14	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ②加熱による肉の変化
15	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ③肉の軟化

16	食品の調理科学 動物性食品	食肉類 ④肉類の調理		
17	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ①鮮度の影響		
18	食品の調理科学 動物性食品	卵類 ②凝固性 ③起泡性		
19	食品の調理科学 動物性食品	乳類 ①牛乳の調理		
20	食品の調理科学 動物性食品	乳類 ②乳製品の調理 ・クリーム ・バター ・チーズ		
21	食品の調理科学 その他の食品	油脂類 調味料		
22	食品の調理科学 その他の食品	ゲル状食品		
23	調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは	調理施設・設備とは		
24	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ①非加熱調理器具		
25	調理設備・器具と熱源 調理器具	調理器具 ②加熱調理器具 ③その他		
26	献立作成	献立作成 ①献立とは ②献立内容の検討		
27	献立作成	様式別の献立 ①特定給食施設 ②学校給食 ③病院給食		
28	献立作成	日本料理の献立 ①本膳料理 ②懐石料理 ③会席料理		
29	献立作成	西洋料理の献立 ①フランス料理 ②イタリア料理 ③スペイン料理		
30	献立作成	中国料理の献立 ①前菜 ②主要料理 ③ご飯物 ④甘味		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 必修編 4 教材は隨時作成		期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／1年	2024／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	45回	90時間	規定	松田 圭介

授 業 の 概 要

調理とはどのような操作であるか、調理の意義や目的について学ぶ。

授業終了時の到達目標

調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。

回	テ ー マ	内 容
1	調理とおいしさ 調理とは	調理理論を学ぶ意義 調理の目的
2	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ①味
3	調理とおいしさ おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ②香り ③温度 ④テクスチャー ⑤外観 ⑥音
4	調理とおいしさ おいしさの構成	食べる人の側にある要因 心理的・生理的・先天的・後天的・環境的
5	調理の基本操作 非加熱調理操作	調理法の種類 調理の五法
6	調理の基本操作 非加熱調理操作	器具の名前を知る 実際に実習室にある器具の名前を覚える
7	調理の基本操作 非加熱調理操作	計量 洗浄 浸漬
8	調理の基本操作 加熱調理操作	計量 様々な単位 重量と容量を知る
9	調理の基本操作 加熱調理操作	計量 実際に様々な調味料を計量する
10	調理の基本操作 加熱調理操作	切碎 混合・かくはん 磨碎・粉碎
11	調理の基本操作 加熱調理操作	成形・圧搾・ろ過 冷却・冷凍・解凍
12	調理の基本操作 加熱調理操作	湿式加熱 煮物・蒸し物・茹で物・炊飯
13	調理の基本操作 加熱調理操作	乾式加熱 焼き物・炒め物・揚げ物
14	調理の基本操作 加熱調理操作	誘電加熱（電子レンジ） 誘導加熱（電磁調理器）
15	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○炭水化物と調理 ①単糖類 ②多糖類
16	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○脂肪と調理 ①脂肪の性質 ②脂肪の変化
17	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○たんぱく質と調理
18	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○ビタミン類と調理
19	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○色、香り、味と調理
20	食品の調理科学 調理による食品成分の変化	○今までの学習した知識で献立を立てる

21	食品の調理科学 植物性食品	○作成した献立を発表する
22	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 a, 白米
23	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①米の調理 b, かゆ c, 味付き飯 d, もち米
24	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ②小麦粉の調理
25	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ③米粉の調理 ④そばの調理
26	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ①じゃがいもの調理 ②さつまいもの調理
27	食品の調理科学 植物性食品	いもおよびでんぷん類 ③さといもの調理 ④やまのいもの調理 ⑤その他
28	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性
29	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ①砂糖の調理性
30	食品の調理科学 植物性食品	砂糖 ②砂糖の使い方
31	食品の調理科学 植物性食品	○砂糖を使って様々な形状になる事を知る
32	食品の調理科学 植物性食品	○実際に砂糖を使って色々なものを作る
33	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ①大豆の調理
34	食品の調理科学 植物性食品	豆類 ②黒豆の調理 ③小豆の調理
35	食品の調理科学 植物性食品	種実類 栗・銀杏・アーモンド・クルミ・落花生・胡麻
36	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の分類
37	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の香り
38	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜の灰汁
39	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・野菜のテクスチャー
40	食品の調理科学 植物性食品	野菜類 ・調理による栄養成分の変化
41	食品の調理科学 植物性食品	野菜に名前を漢字で書けるようになる
42	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ①果実の香り ②果実の色
43	食品の調理科学 植物性食品	果実類 ③果実の特殊成分
44	食品の調理科学 植物性食品	植物性食品のまとめ
45	まとめ	調理理論のまとめ
教科書・教材		評価基準
新調理師養成教育全書 必修編 4 教材は隨時作成		評価率
		80.0%
		10.0%
		10.0%

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態			
食文化概論		調理師専科／1年	2024／通年	講義			
授業時間		回数	時間数	教科	担当教員		
90分		15回	30	規定	松田 圭介		
授 業 の 概 要							
食文化とは何なのか、歴史の中でどのように展開してきたか、現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。							
授業終了時の到達目標							
食文化が自然環境や宗教などの関連で多様に展開されてきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことを理解する。 異文化交流によって変化をする食文化をグローバルな視野で捉えることの必要性を理解する。							
回	テ ー マ		内 容				
1	食と文化 食文化の成り立ち		食文化とは何か 食文化の相対性				
2	食と文化 多様な食文化		自然環境と食文化 宗教と食物禁忌 食法調理法などの多様性				
3	食と文化 食文化の共通化と国際化		食の伝播と変容 異文化交流による食の国際化				
4	食と文化 食文化の共通化と国際化		食生活の変容と食文化の創造 世界の食事情				
5	日本の食文化 日本の食文化史		原始、古代、中世				
6	日本の食文化 日本の食文化史		近世、近代、現代				
7	日本の食文化 日本料理の食文化		日本料理の特徴 日本料理様式 日本料理の食事作法				
8	日本の食文化 行事食と郷土料理		食文化の地域性 行事食 郷土料理				
9	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化		食生活の現状 食文化の未来				
10	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化		西洋料理の変遷 西洋料理の特徴				
11	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化		西洋料理様式 西洋料理の食事作法				
12	世界の料理と食文化 中国料理の食文化		中国料理の変遷 中国料理の特徴と系統				
13	世界の料理と食文化 中国料理の食文化		中国料理様式 中国料理の食事作法				
14	世界の料理と食文化 その他の国の料理の食文化		アジア料理 中東の料理 中南米の料理				
15	まとめ		食文化概論のまとめ				
教科書・教材			評価基準	評価率	その他		
			期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%			

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品学	調理師専科／1年	2024／通年	講義	有
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60	規定	松田 圭介

授業の概要

各食品の特徴、成分、加工品について学び、それらの貯蔵方法や流通について教本を中心に学習する。

授業終了時の到達目標

植物性食品・動物性食品の成分的特徴、加工特性を学習し、調理師としての基礎知識とする目的とする。

回	テーマ	内 容
1	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品	①穀類 米
2		①穀類 米
3		①穀類 小麦・とうもろこし・大麦
4		①穀類 そば・その他の穀類
5		②いも及びでん粉類 じゃがいも・さつまいも
6		②いも類およびでん粉類 その他のいも類
7		③砂糖および甘味類 砂糖
8		③砂糖おおび甘味類 その他の甘味類
9		④豆類 大豆・小豆
10		④豆類 その他の豆類
11		⑤種実類 ナッツ類・種実類
12		⑥野菜類 葉菜類・茎菜類
13		⑥野菜類 根菜類・果菜類・花菜類
14		⑥野菜類 野菜類の加工品・仁果類・核果類・液果類 その他・加工品
15		⑥野菜類 しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ 褐藻類・紅藻類・緑藻類

16	第2節 動物性食品とその加工品	①魚介類 魚介類の構造・成分
17		①魚介類 死後変化と鮮度・主な魚介類の種類
18		①魚介類 主な魚介類の種類・魚介類の加工品・食肉類の構造と肉質・食肉類の成分・
19		②食肉類 肉の熟成・主な食肉類の種類・その他の食肉類の種類
20		②食肉類 食肉類の加工品 ③卵類 鶏卵・卵の鮮度と貯蔵・卵の加工品 ④乳類 牛乳・乳製品
21	第3節 その他の食品	①油脂類 油脂類・植物油脂・動物油脂・加工油脂 ②菓子類 和菓子・洋菓子・中華菓子
22		③嗜好飲料 アルコール飲料
23		③嗜好飲料 非アルコール飲料
24		④調味料および香辛料類 調味料・香辛料・その他
25		⑤調理加工食品類 冷凍食品・インスタント食品 レトルト食品 ⑥ゲル状食品 塙天・ゼラチン・カラギーナン・ペクチン
26		⑦特別用途食品、保険機能食品 特別用途食品 保健機能食品
27	第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工 第2節 食品の貯蔵	①食品の加工 加工の目的・加工法・微生物の利用 ①食品の貯蔵 貯蔵の目的・貯蔵法(乾燥法・漬物法)
28		②食品の貯蔵法 食品の貯蔵法 低温貯蔵法・CA貯蔵法 空気遮断法
29		②食品の貯蔵法 煙燻法・殺菌・食品添加物
30	第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 第2節 食品の流通	わが国の食品の生産 海外から輸入される食品 食品の流通のしくみ・食品の流通経路
教科書・教材		評価基準
調理師養成教育全書 必須編 2		評価率
		その他
		期末試験
		出席率
		授業態度

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学	調理師専科／1年	2024／通年	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	45回	90時間	規定	佐藤 生一

授業の概要

調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』に基づき、食中毒菌や寄生虫に関する基礎、健康危害の原因となる理由を学び、食の安全を守るために必要な知識を身につける。

授業終了時の到達目標

飲食による健康危害について学び、調理師として食の安全の大切さを認識し、健康危害の防止についての知識を身につける。

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション 食の安全と衛生	調理師として食の安全を学ぶ意味を知る。
2	食品と微生物	食品中の微生物
3	"	微生物の増殖条件（栄養素・水分活性）
4	"	微生物の増殖条件（温度・酸素・pH）
5	"	食品の微生物汚染
6	"	食品の腐敗
7	食品と化学物質	食品添加物の概要
8	"	食品添加物の指定基準について
9	"	食品添加物と食品衛生関係法規
10	"	食品添加物の安全性の評価
11	"	食品添加物の安全性の評価
12	"	主な食品添加物とその用途
13	"	主な食品添加物とその用途
14	"	主な食品添加物とその用途
15	"	食品添加物まとめ・小テスト
16	食品と重金属	ヒ素・水銀・カドミウム
17	食品と放射性物質	放射線とその基準値
18	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要
19	"	材質の種類
20	飲食による健康危害	食中毒の概要

21	〃	発生状況（原因食品、病原物質、原因施設など）		
22	細菌性中毒	感染型食中毒 (サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌)		
23	〃	感染型食中毒 (カンピロバクター・エルシニア・リストリア)		
24	〃	感染型食中毒 まとめ 小テスト		
25	〃	食品内毒素型大腸菌		
26	〃	生体内毒素型大腸菌		
27	〃	まとめ・細菌性食中毒の予防		
28	ウイルス性食中毒	ノロウイルスについて ウイルス性食中毒の予防		
29	期末考査	期末考査		
30	動物性自然毒	フグ・イシナギ・シガテラ		
31	〃	貝毒		
32	植物性自然毒	有毒植物・身近な食品の植物性自然毒		
33	〃	有毒キノコ		
34	〃	自然毒のまとめ		
35	化学性食中毒	化学性食中毒の概要		
36	〃	過去の事例		
37	寄生虫による食中毒	概要 魚介類から感染する寄生虫		
38	〃	〃		
39	〃	食肉から感染する寄生虫		
40	〃	野菜、飲料水から感染する寄生虫		
41	〃	寄生虫のまとめ 小テスト		
42	食中毒の復習 1.	食中毒の概要、食中毒統計		
43	〃 2.	細菌性食中毒		
44	〃 3.	自然毒食中毒、寄生虫		
45	まとめ	後期および1年間のまとめ		
45	期末考査	期末考査		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学	調理師専科／2年	2024／通年	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60時間	規定	佐藤 生一

授業の概要

調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』に基づき、食品の安全対策について学ぶ。また実験実習を通して食品衛生に関する知識を広げる。

授業終了時の到達目標

食品の安全対策について学び、調理師として食の安全の大切さを認識し、健康危害の防止についての知識を身につける。

また実験の意義と講義との関連を理解し、実践に対応することができる。

回	テーマ	内容
1	昨年度の復習	復習
2	経口感染症	経口感染症の概要と食中毒、予防
3	食物アレルギー	食物アレルギーの種類、アレルギー物質の表示
4	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、その他
5	食品安全対策	食品安全にかかわる法律
6	"	食品安全行政
7	"	食品安全情報の共有①
8	"	食品安全情報の共有②
9	"	その他の法律による表示 まとめ
10	"	食品営業施設・設備の安全対策
11	"	調理従事者の健康管理
12	"	調理作業時における安全対策
13	"	洗浄・消毒・殺菌について①
14	"	洗浄・消毒・殺菌について②
15	期末考査	期末考査
16	食品衛生対策	自主衛生管理 HACCPについて①
17	"	自主衛生管理 HACCPについて②
18	"	食品事故対応
19	食品衛生実習	実習器具、実験をするときの注意点、ガラス測定器具の使い方
20	"	食品のpH測定 pHについて まとめ

21	〃	生卵の鮮度測定 たまごについて まとめ		
22	〃	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
23	〃	食肉の鮮度判定		
24	〃	牛乳とは 乳等省令		
25	〃	牛乳の鮮度判定 牛乳について まとめ		
26	〃	食品の内部温度の測定		
27	〃	手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査		
28	〃	空中浮遊微生物の測定		
29	〃	まとめ		
30	期末考査	期末考査		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書『食品と安全と衛生』		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学	調理師専科／2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	時間数	教科
90分	15回	30	規定

授業の概要

調理師養成教育全書1に基づき、参考プリントを併用しながら授業を行います。また、技術考査の過去問や製菓衛生師の国家試験などを復習問題として活用し、知識の定着をはかります。

授業終了時の到達目標

公衆衛生関係の法規、「調理師法」「健康増進法」「食育基本法」「食品表示法」等の理解し、調理師として社会に出たときに必要な知識を身に着ける。
また、生活習慣病をはじめ、食育等公衆衛生の現状を知り、これらに対する調理師の役割を理解する。

回	テーマ	内容
1	復習	
2	健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ
3		健康増進法について
4		わが国における健康づくり対策
5		食品表示法 1
6		食品表示法 2
7	心の健康づくり	心身相関とストレス
8	調理師と食育	食育とは
9		食育基本法
10	食育における調理師の役割	食生活の課題
11		食育の実践
12	環境と健康	環境問題とその取り組み
13	技術考査について	総復習 問題集とその解説
14	定期考査	
15	調理師にとっての公衆衛生とは	2年間の振り返り

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 必修編 1 教材は随時作成	期末試験 出席率 授業態度	80. 0% 10. 0% 10. 0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学	調理師専科／1年	2024／通年	講義
授業時間	回数	時間数	教科
90分	30回	60	規定

授 業 の 概 要

「公衆衛生学」とは何か、なぜ調理師に必要なのかを確認したのち、調理師養成教育全書1に基づき、参考プリントを併用しながら授業を行います。また、技術考査の過去問や製菓衛生師の国家試験などを復習問題として活用し、知識の定着をはります。

授業終了時の到達目標

公衆衛生関係の法規、「調理師法」「健康増進法」「食育基本法」「食品表示法」等の理解し、調理師として社会に出たときに必要な知識を身に着ける。
また、生活習慣病をはじめ、食育等公衆衛生の現状を知り、これらに対する調理師の役割を理解する。

回	テ ー マ	内 容
1	公衆衛生学とは	公衆衛生学の歴史など
2	健康の考え方	健康とは何か
3	〃	目指すべき健康とは
4	食と健康との関係	食生活が健康に果たす役割
5	〃	健康的な食生活習慣作り
6	調理師の役割	調理師の成り立ち
7	調理師の役割(調理師法)	調理師法の概要
8	〃	食生活における調理師の役割
9	課題の実施	第1章のまとめ
10	疾病の動向とその予防	疾病の動向
11	〃	疾病の予防
12	生活習慣病	生活習慣病とは
13	〃	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
14	〃	生活習慣病の予防
15	課題の実施	まとめ・試験対策

16	定期試験	定期試験	
17	労働と健康	作業環境と健康	
18	"	作業条件と健康	
19	"	職業病	
20	"	労働災害	
21	調理師の職場環境	職場環境での現状	
22	"	調理施設の環境と労働災害	
23	生活環境	生活環境の衛生	
24	"	現代の生活環境	
25	"	環境因子	
26	環境条件	大気、水	
27	"	住居、廃棄物、放射線	
28	環境汚染とその対策	空気汚染、水質汚染	
29	"	まとめ・試験対策	
30	試験	試験	
教科書・教材		評価基準	評価率
新調理師養成教育全書 必修編 1 教材は隨時作成		期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
外国語(フランス語)		調理師専科／2年	2024／後期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	30時間	必須	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シモヌマリ テレズ	

授 業 の 概 要

調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。

授業終了時の到達目標

フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニュー・ルセットが読めるようになる。

また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができようになることを目指す。

回	テ 一 マ	内 容
1	Presentation France. Lwre Alpbaket	Livre-Conte Mond de +France Lecon
2	Lecon3-Exerceces Verkes-Boulange	Livre-Booklet
3	Lecon4-de P33～34 Epices/condiments/Pahsserie	Livre-Booklet
4	Lecon4-de aulala/a 1 Verbes-Comiersation	Livre-Booklet
5	Lecon5-P38～39 Venbe-Boissons	Livre-Booklet
6	Lecon5-P40～43-exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet
7	Lecon5-P44 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet
8	Lecon5-P45～47 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet
9	Lecon5-P48～49 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet
10	Conveisation-eui café Lecon6-e, ee p52～53	Livre-Booklet
11	Lecon6-P54～56 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet
12	Lecon7-P64～65 conversation	Livre-Booklet
13	Test Reirseon	Livre-Booklet
14	Test Reirseon	Livre-Booklet
15	Test correction	Print

教科書・教材	評価基準	評価率	その他の評価
新 現場からの調理フランス語	期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態			
外国語(フランス語)		調理師専科／1年	2024／後期	講義	有		
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員			
90分	15回	30時間	必須	西脇 ランジェバン ミシェリヌ シモヌマリ テレズ			
授 業 の 概 要							
調理現場で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする。							
授業終了時の到達目標							
フランス料理に使用される器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニュー・ルセットが読めるようになる。 また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができようになることを目指す。							
回	テ 一 マ	内 容					
1	Presentation France. Lwre Alpbaket	Livre-Conte Mond de +France Lecon 0					
2	Salutations. Cbifres P. 10	Livre/Booklet					
3	Salutations P. 11 Cbifres	Livre/Booklet					
4	Lecon1-Galeau-Tarte m/f P. 14	Livre					
5	Freelts-m/f P. 3	Booklet					
6	Lecon1-P16 ~17 -plunel fvuts	Livre/Booklet					
7	Lecon1-P18 ~19 ~de plunel fvuts	Livre/Booklet					
8	Lecon1-P20 ~21 vocabulaere	Livre/Booklet					
9	Lecon2 aulala/a 1 p22~23/verkes	Livre/Booklet					
10	Lecon2-aulala/a 1 p24/cremereo	Livre/Booklet					
11	Lecon2-aulala/a 1 p25~27/verbe	Livre/Booklet					
12	Lecon2-aulala/a 1 p28~29-ex+Verbes	Livre/Booklet					
13	Test Renscon	Livre/Booklet					
14	Test correction	Print					
15	Test correction	Print					
教科書・教材			評価基準	評価率	その他の評価		
新 現場からの調理フランス語			期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%			

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験		
栄養学		調理師専科／2年	2023／前期	講義	なし		
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員			
90分	15回	30時間	2024/通年	島田 弓子			
授 業 の 概 要							
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』に基づき、栄養素の機能、消化と吸収について学習していく。							
授業終了時の到達目標							
栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養、健康のかかわりについて理解し、調理師として基礎となる食品と栄養に関する知識を身につけることを目標とする。							
回	テ ー マ	内 容					
1	復習						
2	栄養素の代謝	糖質の代謝、脂質の代謝、たんぱく質の代謝					
3	"	"					
4	エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝					
5	"	"					
6	"	日本人の食事摂取基準					
7	"	"					
8	"	食品選択について					
9	"	食品分類法 食事バランスガイド					
10	"	食事バランスガイド					
11	"	食事バランス 評価方法					
12	食品の加工と貯蔵	食品の加工・貯蔵					
13	定期テスト	定期テスト対策・テスト					
14	復習	定期テストの解説など					
15	総復習	復習（技術考查対策）					
教科書・教材		評価基準	評価率	その他			
調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』		期末試験	80.0%				
		出席率	10.0%				
		授業態度	10.0%				

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学	調理師専科／1年	2024/通年	講義	なし
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	30回	60時間	規定	島田 弓子

授業の概要

調理師養成教育全書『食品と栄養の特性』に基づき、栄養素の機能、消化と吸収について学習していく。

授業終了時の到達目標

栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養、健康のかかわりについて理解し、調理師として基礎となる食品と栄養に関する知識を身につけることを目標とする。

回	テーマ	内容
1	オリエンテーション	栄養とは何か、健康とは何かを考えてみる
2	栄養素の種類について	三大栄養素、五大栄養素について
3	食品の成分と体の成分について	体の構成成分と食事の構成成分の違いにはどのような意味があるのか、考えてみる
4	食品中の栄養素と健康	『医食同源』という言葉をふまえ、食事・食品の持つ機能について
5	炭水化物について	単糖類、二糖類の構造、はたらきについて
6	〃	多糖類について
7	〃	食物繊維について 炭水化物のまとめ
8	脂質について	脂質の特徴、概要について
9	〃	脂質の種類・単純脂質の構造について
10	〃	脂肪酸の分類、それぞれの特徴、脂質のまとめ
11	たんぱく質について	たんぱく質の構造と役割、種類について
12	〃	たんぱく質の栄養価について
13	〃	アミノ酸価の計算方法について
14	〃	アミノ酸価の計算、たんぱく質の補助効果と機能性
15	三大栄養素のまとめ	まとめと確認
16	ビタミンについて	ビタミンの概要と種類について
17	〃	脂溶性ビタミンについて

18	〃	水溶性ビタミンについて	
19	〃	ビタミンのまとめと確認	
20	ミネラルについて	ミネラルの概要と種類について	
21	〃	多量ミネラルについて	
22	〃	微量ミネラルについて	
23	その他の成分	水分、機能性成分について	
24	食品の摂取	食品を摂取する意味 生理性欲求、心理的欲求について考える。	
25	栄養素の消化	消化器官の構造、消化液の分泌と種類について	
26	〃	各消化器官での消化について	
27	栄養素の吸收	栄養素の吸收経路、各栄養の吸收	
28	栄養素の代謝	糖質、たんぱく質、脂質の代謝 (TCA回路を中心に)	
29	まとめ	消化、吸收、代謝のまとめ	
30	テスト対策		
31	(定期考查)	前期 (50分)、後期 (50分) で試験を行う	
教科書・教材	評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書 『食品と栄養の特性』	期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
フードビジネス	調理師専科／1年	2024／通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択
90分	30回	60時間	必須

授業の概要

アフターコロナのフードサービス産業の業態も変わり、お店の開業も多様化し開業期間も非常に短くなってきました。「おいしい、旨い料理の作れる調理師になるには、コツがいります。しっかりと調理基礎技術の習得と、多くのフード知識と理論が必要となります。」旨い、おいしい料理の作れる調理師を目指して、多くのフード知識も学びましょう。

授業終了時の到達目標

回	テー マ	内 容	
1	第1章、調理師と外食産業、なぜ・フードビジネスを学ぶのか？	レベルの高い調理師になるためには、何をどうするか、一流と三流の違いとは、	
2	我が国におけるファストフードの発展	外食産業における調理師の業務範囲について	
3	外食産業の市場規模の売り上げ	国内総生産GDPにおける外食産業の売り上げについて	
4	世界の外食産業とミッシュランガイドブックについて	赤い本・ガイドブックの歴史と、世界の外食産業との組み合わせ	
5	変化する外食産業と社会ニーズ	コロナ禍における外食産業、勝ち組と負け組の差は、	
6	これからの中食産業に期待すること	ライフスタイルの変化に伴う外食の在り方、	
7	調理師と外食産業「今後の動向と、もとめられる調理師とは」	外食産業の動向と食物禁忌への対応、フードビジネスにおける調理師の役割	
8	第2章、企業の経営と利益	安全な企業経営と、自分のお店を持つ方法	
9	経営理念と方針・事業計画とは	しっかりと健全な会社と、倒産会社との比較	
10	会社経営の形態、法人と個人の比較	大きい会社と小さな会社、個人店との比較	
11	経営者として必要なこと	経営者＆社長になるためには、何が必要か、	
12	1年生、考査		
13	組織のあり方と経営戦力とは、	企業の組織形態と作業分担など、グループの在り方	
14	経営戦略とマーケティングについて	企業が持続的に発展するための顧客満足度調査法、	
15	繁盛しているお店の分析と研究と、料理のABC分析について、	なぜ、繁盛店なのか、他店との比較について、売れる料理と売れない料理の分析する方法は、	
16	履歴書の書き方と封筒用紙の書き方＆記入ポイント	入社合格のために、履歴書やエントリーシートの書き方のコツと裏技などを学ぶ、	
17	マーケティングと仕事の基礎5Sとその改善方法	仕事の向上を図る基本基礎手法について	
18	経営者のための数字と、ABC分析について、	分析と改善する方法などを学ぶ、	
19	第3章、財務管理、経営のための数字とは	財務管理の流れと売上原価の計算方法	
20	損益計算書といろいろな利益の意味とは	いろいろな利益用語の内容と、赤字と黒字の別れ目と改善方法	
21	税金の種類と意味	日本の税金の種類と内容＆仕組みについて	
22	お店開業に向けて事業計画表作成	開業にむけて事業計画の作成と借り入れ方法	
23	損益計算表と分析について	開店から5年間のお店の成績表の作り方と中身の内訳	
24	第4章、飲食店の顔であるメニュー・プランニングとは、	飲食店のいろいろなメニューについて考える	
25	飲食店の立地とお客様のターゲット	飲食店の立地とお店の形態、良い点と悪い点について	
26	メニュー・プランニングの工程	お店の顔であるメニューが出来上がるまでの流れ	
27	メニュー・コンセプトとメニュー開発について	変化する外食産業のメニューと付加価値について	
28	原価計算と価格設定の出し方とプロダクト・ミックスについて	採算の取れるメニューと設定内容の見直しと、売り上げ構成比の分析と改善方法について、	
29	1年生、考査		
30	フードビジネス全体のまとめ、料理人と仕事	フードビジネス学科の全体像はつかめましたか？料理人の必須条件と料理人の舌	
教科書・教材	評価基準	評価率	その他
フードビジネス	期末試験 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態
フードビジネス	調理師専科／2年	2024／後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択
90分	15回	60時間	必須

授業の概要

1年生で学んだフードビジネス学科の復習を取り入れながら、さらにフードマーケティングを学びます。外食産業と社会ニーズに添ったフード知識を習得しながら思考力を高めます。アフターコロナとなり、フードサービス業界における調理師の役割も変わりました。しっかりととした基礎技術の習得と幅広いフード知識を学び、組織の中でも助言できる調理師になりましょう。

授業終了時の到達目標

回	テーマ	内容
1	調理師と外食産業＆社会ニーズ	アフターコロナの外食・中食・メディカル産業の業態規模の売り上げ数字を加えてフード産業全般について、
2	組織のあり方と人脈とは、	小企業から大企業の組織内容とチームのリーダーシップと人脈とは何か、
3	マーケティングとは、	マーケティングの定義と領域とマーケティングの4Pとは、
4	メニュープランニングとメニューの考え方	お店の顔、メニューの作り方と留意点、売り上げを伸ばすメニューの作り方
5	フードマーケティングにおける、料理（商品）の考え方と販売方法	料理のABC分析と新商品の考え方、ライフサイクルとは、
6	食環境とフードマーケティング	女性の社会進出と食環境の多様性＆食のグローバル化
7	マーケティングの戦略①価格設定	値段の決め方3種、コスト重視・競争重視・お客様中心
8	マーケティングの戦略②お客様の種類と考え方	いろいろなお客様の分類、人間の欲求マズローの5段階説
9	企業経営「経営方針と事業計画」	経営方針と事業方針・経営ビジョンの意味と経営者に必要なこと、
10	財務管理と経営用語の意味	財務諸表から読む経営改善と損益分岐点について
11	念願のお店を持つ「具体的な開店の事例」	店のコンセプト、立地、資金計画、開店準備、届出資料、開店までの流れ、
12	メニュープランニング「飲食店の立地とターゲットの関連性」	開業に向けて飲食店の立地とお客様の関連性、
13	フードマーケティング「効率的な振り込み方法」	販売促進の種類と広告の役割、メリット＆デメリットについて、
14	2年生参考	、
15	フードビジネス＆フードマーケティング全体のまとめ	企業が求めてる調理師とは、外食全体のイメージつかめましたか？、多くの出会いと縁を大切に、

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
フードビジネス	期末試験	80.0%	
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
フードサービス	調理師専科／1年	2024／通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択
90分	30回	60	必須

授 業 の 概 要

ホテル・レストランサービスに提供される飲料及び料理の基本的なサービス方法を学びます。本科目では、西洋料理を中心に、そのほか日本料理・中国料理の食卓作法を習得します。

授業終了時の到達目標

【専門知識スキル】料飲サービスとしての知識の習得 【社会人基礎力】創造力・考え方抜く力・チームで働く力

回	テ ー マ	内 容
1	自己紹介、シラバスについて	自己紹介およびシラバスの説明と解説
2	食材・飲料等の基礎知識/食品	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（1）
3	食材・飲料等の基礎知識/食品	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（2）
4	西洋料理に使用される主な食材	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（1）
5	西洋料理に使用される主な食材	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（2）
6	一般的な西洋料理調理法	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（1）
7	一般的な西洋料理調理法	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践（2）
8	飲料の種類および特徴/食前酒	サービス実践/食前酒（アペリティフ）のサービス方法と知識
9	飲料の種類および特徴/ワイン	サービス実践/ワイン・シャンパンのサービス方法と知識
10	飲料の種類および特徴/コーヒー・紅茶	サービス実践/コーヒー・紅茶のサービス方法と知識
11	飲料の種類および特徴/食後酒	サービス実践/食後酒（ディジェスティフ）のサービス方法と知識
12	メニュー 西洋料理の食事用具・備品	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践
13	メニュー 西洋料理の食事用具・備品	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践
14	前期 試験対策	前期 期末試験の内容および解説
15	期末試験	前期 期末試験、実施
16	宴会とレストランサービス	ホテル協会 DVD動画（ホテルサービス）
17	宴会とレストランサービス	ホテル協会 DVD動画（フロントサービス）

18	宴会とレストランサービス	ホテル協会 DVD動画（レストランサービス）		
19	宴会とレストランサービス	ホテル協会 DVD動画（パンケットサービス）		
20	接客の基本	料飲接遇サービス技法、教本にて/サービス実践		
21	テーブルサービスについて	料飲接遇サービス技法、教本にて/客席案内/注文		
22	テーブルサービスについて	料飲接遇サービス技法、教本にて/テーブルサービス		
23	テーブルマナーについて	料飲接遇サービス技法、教本にて/西洋料理の食文化		
24	テーブルマナーについて	料飲接遇サービス技法、教本にて/日本料理・中国料理の食文化		
25	調理の仕上げ・フランバージュ	料飲接遇サービス技法、教本にて/ワゴンサービス		
26	ワインのサービスについて	ソムリエ DVD動画にて解説		
27	ホスピタリティとサービスについて	レストランサービスサービス DVD動画にて解説		
28	食材の切り分け・デクパージュ	オレンジ・グレープフルーツ・リンゴ・キウイ・バナナのカッティング方法		
29	後期 試験対策	前期 期末試験の内容および解説		
30	期末試験	後期 期末試験、実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接遇サービス技法（HRS）		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
総合学習		調理師専科／1年	2024／後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	木下光

授業の概要

調理に関わらず、人間形成に必要な要素を取り入れて授業を展開します。
個々が自己を把握し他者を理解する事でより良い人間関係を構築し、社会の一員として能力を充分に発揮できる環境を形成する力を身につける。
勤労観や労働法について学習することで個々の適性に合った就労先が選択でき、労働条件などの理解を含む働き方を知る。

授業終了時の到達目標

- ・社会に適応できる人格形成。
- ・求人票の見方を理解する。
- ・就職活動の留意点を学ぶ。
- ・調理現場で貢献できる人材育成。

回	テ　ー　マ	内　　容
1	人間形成とは? 人間形成に必要な要素とは?	人間形成の言葉の定義 ①意欲 ②責任感 ③積極性 ④協調性
2	人間の性格基盤や性格のタイプについて	改革する人/助ける人/達成する人/個性的な人/調べる人 忠実な人/熱中する人/挑戦する人/平和をもたらす人
3	豊かな人間形成のために必要な能力 人間形成のために親ができること	①意思決定力 ②主体性 ありのままの受け入れ・意思や行動の尊重・多様な価値観
4	人格形成に影響を与える物 人格の完成	①遺伝 ②環境 ③教育 教育基本法制定の要旨
5	働く目的、理想的な仕事とは? 正規雇用、非正規雇用の違い	年齢別の意識調査
6	労働契約の基本	①労働契約とは ②仕事を探すとき ③労働契約を結ぶとき ④勤め先に就業規則があるとき
7	働くことに関する法律(1)	①最低基準 ②労働時間・休憩・休日 ③年次有給休暇 ④時間外労働・休日労働と割増賃金
8	働くことに関する法律(2)	⑤賃金(給与) ⑥最低賃金 ⑦給与明細 ⑧就業規則 ⑨健康確保 ⑩退職
9	労働保険・社会保険	①労災保険 ②雇用保険 ③健康保険 ④厚生年金保険
10	働きすぎと心身の健康	①残業時間 ②健康診断 ③面接指導 ④ストレスチェック(アンケート)
11	働きやすさ	①男女雇用機会均等法 ②育児・介護休業法
12	就職活動の際の留意点	①自己分析 ②求人情報 ③選考試験(面接) ④内定
13	★番外編 アルバイトの注意点	①学業とアルバイト ②アルバイトでのトラブル ③働くときのルールとマナー
14	★実技編 履歴書・面接指導①	履歴書の書き方 面接試験の留意点
15	★実技編 名刺交換・電話対応	名刺の交換の仕方 電話対応について

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
<教材> 「働くこと」と「労働法」 (厚生労働省)	課題・レポート 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	