

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	2026／通年	講義	有
授業時間	回数	単位数/時間数	教科	担当教員	
90分	30回	2 単位/60時間	規定	岡本 晏季	
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ことを目的とする。					
回	テ ー マ		内 容		
1	第4章 第1節	食品の特徴と性質 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砂糖および甘味類 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 ⑦果実類 仁果類・核果類・液果類・その他・加工品		
15			⑧きのこ類 しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ ⑨藻類 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 寒天・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 燻煙法・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	評価率	その他
調理師養成教育全書 必須編 2		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		単位数/時間数	年度／時期	授業形態
食品衛生学		調理師専科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数/時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3 単位/90時間	必須	苗村 秋子
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、病因物質、原因施設など）		
22	食の安全	これまでの復習		
23	前期試験			
24	細菌性食中毒	感染型食中毒（サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌）		
25	〃	感染型食中毒（カンピロバクター・エルシニア・リステリア）		
26	〃	感染型食中毒まとめ小テスト		
27	〃	食品内毒素型食中毒		
28	〃	生体内毒素型食中毒		
29	〃	まとめ・細菌性食中毒の予防		
30	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		
31	動物性自然毒	フグ・イシナギ・シガテラ		
32	〃	貝毒		
33	植物性自然毒	有毒植物・身近な食品の植物性自然毒		
34	〃	有毒キノコ		
35	〃	自然毒のまとめ		
36	化学性食中毒	化学性食中毒の概要		
37	〃	過去の事例		
38	寄生虫による食中毒	概要 魚介類から感染する寄生虫		
39	〃	〃		
40	〃	食肉から感染する寄生虫		
41	〃	野菜、飲料水から感染する寄生虫		
42	〃	寄生虫のまとめ、小テスト		
43	食中毒の復習 1	食中毒の概要、食中毒統計		
44	食中毒の復習 2	細菌性食中毒、自然毒食中毒、寄生虫		
45	期末試験			
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／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数/時間数	教科	担当教員
90分	30回	2 単位/60時間	規定	島田 弓子
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、知識の定着をはまります。				
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	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	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	2026/通年	講義	なし
授業時間	回数	単位数/時間数	教科	担当教員	
90分	30回	2 単位/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、考える		
4	食品中の栄養素と健康		『医食同源』という言葉をもとに、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 生理的欲求、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	栄養素の吸収	栄養素の吸収経路、各栄養の吸収		
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	テスト対策・まとめ	消化、吸収、代謝のまとめ		
30	定期試験			
31	試験解説			
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	
外国語(フランス語)		調理師専科／1年	2026／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	1単位(24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、メニューや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 ー マ		内 容		
1	Presentation France.Lwre Albaket		Livre-Conte Mond de +France Lecon 0		
2	Salutations.Cbifres P.10		Livre/Booklet		
3	Salutations P.11 Cbifres		Livre/Booklet		
4	Lecnl-Galeau-Tarte m/f P.14		Livre		
5	Freelts-m/f P.3		Booklet		
6	Leconl-P16 ～17 -plunel fvuts		Livre/Booklet		
7	Leconl-P18 ～19 ～de plunel fvuts		Livre/Booklet		
8	Leconl-P20 ～21 vocabulaere		Livre/Booklet		
9	Lecon2 aulala/a l p22～23/verkes		Livre/Booklet		
10	Test Renscon		Livre/Booklet		
11	Test Reirseon		Livre-Booklet		
12	Test correction		Print		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
新 現場からの調理フランス語		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
フードビジネス		調理師専科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数/時間数	必須・選択	担当教員
90分	25回	2 単位/48時間	必須	寺島 治
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と世界の外食産業とミッシュランガイドブックについて	国内総生産GDPにおける外食産業の売り上げと、世界の外食産業、赤い本ミッシュランガイドブックとは		
4	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、		
5	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		
6	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		
7	経営の形態、個人経営と法人経営の比較	しっかりとした健全な会社と、倒産会社との比較		
8	経営方針・事業計画・経営ビジョンとは、	大きい会社と小さな会社、個人店との比較、経営者に必要なもの		
9	1年生、考査			
10	組織の在り方と人脈とは、	企業の組織形態と作業分担など、グループの在り方		
11	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、		
12	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、		
13	繁盛している他店の分析と研究、行列のできるお店の特徴とは、	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、		
14	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		
15	損益計算書とさまざまな利益の意味とは	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		
16	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		
17	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		
18	お店を持つ、損益計算書と分析方法	開店から5年間のお店の成績表の作り方と中身の内訳		

19	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		
20	飲食店の立地とお客のターゲット	飲食店の立地とお店の形態、良い点と悪い点について		
21	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		
22	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		
23	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、		
24	1年生、考査			
25	フードビジネス全体のまとめ、料理人と仕事について	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と味の記憶力		
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
フードサービス実習		調理師専科／1年	2026／通年	講義・実習
授業時間	回数	単位数／時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位/60時間	必須	寺本 嘉廣
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	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（１）		
3	食材・飲料等の基礎知識/食品	料飲接客サービス技法、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	料飲接客サービス技法、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	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（２）		
6	一般的な西洋料理調理法	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（１）		
7	一般的な西洋料理調理法	料飲接客サービス技法、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（ディジェスティブ）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	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（１）		
13	前期末試験	前期末試験、実施 7月10日（金）予定		
14	メニュー 西洋料理の食事用具・備品	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践（２）		
15	レストランサービスデモ	コーヒー・紅茶のサービス実践/アイリッシュコーヒー		
16	宴会とレストランサービス	ミシュランガイドとは DVD視聴（１）		
17	宴会とレストランサービス	ミシュランガイドとは DVD視聴（２）		

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（バンケットサービス）		
20	接客の基本	料飲接客サービス技法、教本にて/サービス実践		
21	テーブルサービスについて	料飲接客サービス技法、教本にて/客席案内/注文		
22	テーブルサービスについて	料飲接客サービス技法、教本にて/テーブルサービス		
23	テーブルマナーについて	料飲接客サービス技法、教本にて/西洋料理の食文化		
24	テーブルマナーについて	料飲接客サービス技法、教本にて/日本料理・中国料理の食文化		
25	調理の仕上げ・フランクパージュ	料飲接客サービス技法、教本にて/ワゴンサービス		
26	ワインのサービスについて	ソムリエとは DVD 視聴		
27	ホスピタリティとサービスについて	グランメゾン東京とは DVD 視聴		
28	ホスピタリティとサービスについて	グランメゾンパリとは DVD 視聴		
29	後期末試験	後期末試験、実施 1 月 1 2 日（火）予定		
30	レストランサービスデモ	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		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接客サービス技法（HRS）		期末試験	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		単位数/時間数	年度／時期	授業形態
調理理論		調理師専科／1年	2026／通年	講義
授業時間	回数	単位数/時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3 単位/90時間	必須	松田 圭介・苗村 秋子
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				
調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすくし、機能性を高め、おいしさを引き出すことができることを理解する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	調理とおしさ 調理とは	調理理論を学ぶ意義 調理の目的		
2	おいしさの構成	食べ物の側にある要因 ①味		
3	〃	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	〃	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	〃	器具の名前を知る		
7	〃	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	〃	計量のワーク 歩留まりを知る		
10	〃	切碎 混合・かくはん 磨砕・粉碎		
11	〃	成形・圧搾・ろ過 冷却・冷凍・解凍		
12	〃	湿式加熱 煮物・蒸し物・茹で物・炊飯		
13	〃	乾式加熱 焼き物・炒め物・揚げ物		
14	〃	誘電加熱（電子レンジ） 誘導加熱（電磁調理器）		
15	前期試験			
16	調理の基本操作	前期のまとめ		
17	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		
18	〃	脂肪と調理 ①脂肪の性質 ②脂肪の変化		
19	〃	たんぱく質と調理		
20	〃	ビタミン類と調理		

21	〃	色、香り、味と調理		
22	食品の調理科学 植物性食品	穀類 ①コメの調理 a白米		
23	〃	穀類 ①コメの調理 bかゆ c味付き飯 dもち米		
24	〃	穀類 ②小麦粉の調理		
25	〃	穀類 ③米粉の調理 ④そばの調理		
26	〃	いもおよびでんぷん類 ①じゃがいもの調理 ②さつまもの調理		
27	〃	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	〃	砂糖 ①砂糖の調理性		
29	〃	〃		
30	〃	砂糖 ②砂糖の使い方		
31	〃	豆類 ①大豆の調理		
32	〃	豆類 ②黒豆の調理 ③小豆の調理		
33	〃	種実類 栗・銀杏・アーモンド・クルミ・落花生・胡麻		
34	〃	野菜類 野菜の分類		
35	〃	野菜類 野菜の香り		
36	〃	野菜類 野菜の灰汁		
37	〃	野菜類 野菜のテクスチャー		
38	〃	野菜類 調理による栄養成分の変化		
39	〃	果実類 ①果実の香り ②果実の色		
40	〃	果実類 ③果実の特殊成分		
41	〃	野菜や果実の名前を漢字で書けるようになる		
42	〃	野菜や果実の名前を漢字で書けるようになる		
43	〃	植物性食品のまとめ		
44	〃	調理理論のまとめ		
45	後期試験			
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%	

2026年度 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	2026／通年	実習	有
授業時間	回数	単位数/時間数	教科	担当教員	
90分×2 90分×3	54回	8単位/240時間	規定	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
	調理実習オリエンテーション	レポートの書き方 実習当番の仕事について			
2	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			
3	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	刀拍黄瓜(たたき胡瓜の豆板醤和え)			
4	フライパンの扱い方	鉄フライパンの下準備			西洋
	チキンピジョンの取り方	バターライスの炊き方とミックスピラフ			
5	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			
6	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			
7	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			
8	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
	鰻の洗い方・串の打ち方・焼き方	鰻の塩焼き 酢取り茗荷			
9	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			
10	切配技術法と刀工処理後の材料の形	野菜の基本切り			中国
	点心	焼売(シュウマイ)			
11	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			
12	烏賊の焼き方・串の打ち方・蓮根の酢取り	烏賊黄味焼 酢取り蓮根 冬瓜海老そばろ			日本
	冬瓜の炊き方・赤だしの作り方	赤出し なめこ			
13					中国
14	醬(調理の初歩的処理法)	芝麻醬			中国
	切配技術法と刀工処理後の材料の形	鶏絲冷麺			
15	フライの揚げ方	エビフライのタルタルソース			西洋
	冷製スープの作り方	ポテトのヴィシソワーズ			
16	人参の剥き方	梅人参 太刀魚レモン挟み焼			日本
	太刀魚の下ろし方 野菜の切り方	筑前煮			

17	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
18	切配技術法と刀工処理後の材料の形 拼(冷菜の調理法)	前期試験練習 野菜の基本切り 豆板黄瓜	中国
19	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 コッキリーキススープとライス	西洋
20	鰯の下ろし方 刺身の作り方 蓮根の切り方 玉子の吸物の作り方	鰯三枚おろし 刺身 蓮根きんぴら 玉吸	日本
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	醤(調理の初歩的処理法) 拼(冷菜の調理法) 湯(スープ)	甜醬油 雲白肉、蛋花湯	中国
23	前期試験	シャトー ジュリエヌ	西洋
24	前期試験	桂剥き ねじり梅	日本
25	前期試験	野菜の基本切り (大根、人参、ピーマンの千切り)	中国
26	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
27	モルネソースの作り方 デュセスポテトの作り方	帆立貝のグラタン フジッリのアラビアータ	西洋
28	ガスパチョソース ヴァンプ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
29	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
30	鴨の焼き方 ニョッキの作り方	鴨胸肉のポワレ ブルーベリーソース 南瓜のニョッキ	西洋
31	点心 鍋貼餃子	餃子の皮作り 焼き餃子	西洋
32	チキンライスの作り方 リョネーズソースの作り方	オムライスのリョネーズソース グリーンサラダ	西洋
33	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
34	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
35	焼(水またはスープで煮る調理法) 炒(炒め物の料理法) 炒飯(玉子チャーハン)	干焼蝦仁 青椒肉絲、蛋炒飯	中国
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 胡麻豆腐の合わせ方	豚汁 きんき煮付け いか刺 胡麻豆腐	日本
37	パート・ブリゼの作り方 ライスサラダの作り方	クリアビックスサーモンのトマトソース ライスサラダ	西洋
38	後期試験課題練習 炒(油を使う調理法)	蛋皮 宮保鶏丁(丸鶏をさばいて炒める)	西洋
39	学校祭準備		西洋

40	かますの下ろし方 茸の炊き方	かますの三枚下ろし 柚庵焼	日本	
	かますの焼き方 卵の寄せ方	茸白和え 吹き寄せ玉子		
41	オムレツの巻き方	プレーンオムレツ	西洋	
	ポトフの作り方	ベーコン入りポトフ		
42	焼(水またはスープで煮る調理法)	陳麻婆豆腐, 蛋炒飯	中国	
	湯(水またはスープで煮る調理法)	黄豆鶏翅湯		
43	仔羊背肉のさばき方	仔羊背肉のポワレ シャスールソース ラタトゥイユ添え	西洋	
	ラタトゥイユの作り方	蟹身入りロワイヤルスープ		
44	豚フィレ肉のさばき方	豚フィレ肉のコルドンブルー	西洋	
	貝出汁の取り方	コキヤージュスープ		
45	出汁巻き玉子の巻き方 鍋の扱い方	出汁巻き玉子 鮭北海焼	日本	
	鮭の焼き方 茸汁の作り方	茸の汁		
46	ラヴィゴットソースの作り方	豚肩ロース肉のラヴィゴットソース	日本	
	カルボナーラのアパレイユの作りから	カルボナーラ		
47	後期試験課題練習	蛋皮、蛋炒飯	西洋	
	醬(調理の初歩的処理法)(炒め物の調理法)	甜麵醬、回鍋肉		
48	魚介ムースの作り方	ムース・ド・ポワソンのアメリカヌソース	西洋	
	アメリカヌソースの作り方	浅蛸のリゾット		
49	海老のさばき方 法蓮草の茹で方	海老の天麩羅 法蓮草茸浸し	日本	
	茸のさばき方 茶碗蒸しの作り方	茶碗蒸し		
50	後期試験練習会	オムレツの野菜添え	西洋	
51	後期試験課題練習	蛋皮、蛋炒飯	日本	
52	後期試験	プレーンオムレツ	西洋	
	ラタトゥイユの作り方	野菜の飾り剥き		
53	後期試験	出汁巻き玉子	中国	
	中華デザート	蛇腹、水玉(野菜の切り方)		
54	シャリアピンソースの作り方	牛フィレ肉のシャリアピンステーキ	西洋	
	スープの作り方	カリフラワーのスープ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考査	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／通年	授業形態
総合学習		調理師専科／1年	2026／後期	講義
授業時間	回数	単位数／時間数	必須・選択	担当教員
90分	8回	1 単位/15時間	必須	随時
授 業 の 概 要				
調理師として社会に出るために必要な心構えを養うとともに、専門教科では学びきれない幅広い知識や考え方を身に付けることを目的とする。あわせて、就職活動に向けた基礎的な知識や技能の習得、進路意識の向上を図る時間とする。				
授業終了時の到達目標				
本授業を通して、調理師として働くうえで必要な基本的な心構えを理解し、将来の進路や就職に対する意識を高めることができる。また、学校生活や社会生活において必要なマナーやコミュニケーションの大切さを理解し、円滑な人間関係を築こうとする態度を身に付ける。				
回	テ ー マ	内 容		
1	調理師となるために、求められる人間性について	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	人の性格基盤やタイプについて	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	料理を彩る食器について	日本の陶器を中心に		
4	調理師に必要なデザイン力	グリット法について学ぶ		
5	就職活動に向けて①	求人票の見方 就職ガイダンス		
6	就職活動に向けて②	企業説明会		
7	就職活動に向けて③	企業説明会		
8	就職活動に向けて④	卒業生を迎えて、就職活動や分野、現場の話を聞く		
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
随時必要の応じて		課題・レポート	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科 目 名		単位数/時間数	年度／時期	授業形態
栄養学		調理師専科／2年	2026／通年	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	苗村 秋子
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、エネルギー代謝、日本人の食事摂取基準、また食品の選択の仕方等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、正しい食品の選択、栄養バランスのよい食事の選択が出来るようにする。				
回	テ ー マ	内 容		
1	復習	1年次の復習		
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	前期試験			
10	エネルギー代謝と食事摂取基準	食品分類法 食事バランスガイド		
11	〃	食事バランスガイド		
12	〃	食事バランスガイド 評価方法		
13		テスト対策		
14		テストと技術考査対策		
15	後期試験			
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
公衆衛生学		調理師専科／2年	2026/後期	講義
授業時間	回数	時間数	教科	担当教員
90分	15回	30	規定	島田 弓子
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、知識の定着をはまります。				
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	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	
外国語(フランス語)		調理師専科／2年	2026／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、メニューや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 ー マ		内 容		
1	Presentation France.Lvre Albaket		Livre-Conte Mond de +France Lecon		
2	Lecon3-Exerceces Verkes-Boulangue		Livre-Booklet		
3	Lecon4-de P33～34 Epices/condiments/Pahsserie		Livre-Booklet		
4	Lecon4-de aulala/a l 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
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
フードサービス実習		調理師専科／2年	2026／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時間	必須	寺本 嘉廣
授 業 の 概 要				
料飲接客サービス技法の教本にて、レストランサービス技能検定３級試験対策に沿った授業を展開いたします。				
授業終了時の到達目標				
社会人基礎力が目的であり、あくまで社会人として認められる人材育成を到達目標として身につけます。レストランサービス技能検定３級学科試験合格				
回	テ ー マ	内 容		
1	シラバスについて	シラバスの説明および解説		
2	レストランサービス学科試験対策	2025年度 過去問題の解説 ①		
3	レストランサービス学科試験対策	2025年度 過去問題の解説 ②		
4	レストランサービス学科試験対策	2024年度 過去問題の解説 ①		
5	レストランサービス学科試験対策	2024年度 過去問題の解説 ②		
6	レストランサービス学科試験対策	2023年度 過去問題の解説 ①		
7	レストランサービス学科試験対策	2023年度 過去問題の解説 ②		
8	レストランサービス学科試験対策	2022年度 過去問題の解説 ①		
9	レストランサービス学科試験対策	2022年度 過去問題の解説 ②		
10	レストランサービス学科試験対策	2021年度 過去問題の解説 ①		
11	期末学科試験	前期学科試験、実施 7月7日（火）予定		
12	レストランサービス学科試験対策	2021年度 過去問題の解説 ②		
13	レストランサービス実技試験とは	レストランサービス技能検定３級実技試験課題について		
14	レストランにおけるデクパージュ	フルーツのカッティング方法		
15	レストランにおけるフランパージュ	パイナップルフランベの作成		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接客サービス技法（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	教員の実務経験
調理実習		調理師専科／2年	2026／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	15回	2単位(60時間)	必須	鈴木 博明、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	手羽先の処理と煮込み	紅焼鶏翅			中国料理
	唐辛子の使い方	辣子鶏			
3	鰯のさばき方	鰯の梅しそ巻き			日本料理
	高野豆腐の扱い方	高野豆腐の卵とじ			
4	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
	ブロヴァンサルソースの作り方	蟹身入りリゾットコロッケ ブロヴァンサルソース			
5	中華風 角煮の作り方	魯肉飯			中国料理
	五目スープの作り方	什錦湯			
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			西洋料理
	菜園風とは？	旬の野菜サラダ ”菜園風”			
7	牛肉の麻辣漬けから煮込みまで	水煮牛肉			中国料理
	蒸し餃子の作り方	水晶蝦餃			
8	パエリアの炊き方	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			
9	牛肉とセロリの加熱	芹菜炒牛肉			中国料理
	板春雨の作り方	芥末粉皮			
10	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			
11	韓国巻きずしの作り方	テンチョコチュキンパ			中国料理
	韓国和え物の作り方	チャプチェ			
12	鶏もも肉の和風煮込み料理	鶏肉の治部煮			日本料理
	酢の物(黄身酢)	海老とわかめの黄身酢かけ			
13	水餃子の皮と肉種の作り方	水餃			中国料理
	中国カスタードの作り方	水果奶黄卷			
14	煮魚の作り方	鯖のおろし煮			日本料理
	おからの料理	炒りおから			
15	スフレ生地の作り方	チーズのスフレ			西洋料理
	カダイフの扱い	鰯のカダイフ包み揚げ			
教科書・教材		評価基準	評価率		その他
		実技考查	60.0%		
		レポート	30.0%		
		出席率	10.0%		

2026年度 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	2026／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	39回	10単位(300時間)	選択	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活かせるような学習を目的とする。					
回	テーマ	内容			部門
1	骨付き鶏もも肉の下処理 生パスタの作り方と包み方	骨付き鶏もも肉の猟師風・トルテリーニのコンソメスープ 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
2	ベシャメルソースの作り方 フュメドポワソンの取り方	海老と野菜のグラタン メバルとアサリの煮込み			西洋
3	炊き込みご飯の炊き方 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・鱈の葛打ち・白胡麻のブランマンジェ			日本
4	トマトソースの作り方 オランダーズソースの作り方	帆立貝のロールキャベツ 鱈のブレゼ レンズ豆のオランダーズソース			西洋
5	鶏胸肉のムースを作る	鶏胸肉のファルス カカオのビガラード グリーンピースのポターージュ 菜園風			西洋
6	デミグラスソースの作り方 ラザニアの作り方	ビーフストロガノフ カリフラワーのラザニア			西洋
7	ブルブランソースの作り方 ヴァンプランソース作り方	鱈の海老ムース詰め キノコのブルブランソース 帆立貝と海老のラビオリ風 ほうれん草ソース			西洋
8	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 焼き餃子・大芋いも			中国
9	フォンドヴォライユの取り方 エスカルゴバターとタブナードソースの作り方	名古屋コーチンのロースト エスカルゴバターと 牛ひき肉と野菜のセルクル詰め			西洋
10	低温調理について ポターージュスープの作り方	ポークロース肉の低温調理 香草風味 具沢山な旬のキノコのスープ			西洋
11	手長海老のスープの作り方 アンブーレとは？	手長海老のスープ 金目鯛のボワレ キャベツのアンブーレ			西洋
12	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
13	ジョアンヴェール風とは？ 赤ワインの煮込み方	マスの蒸し物クリームソース ジョアンヴェール風 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ボデュース添え			西洋
14	丸鶏のさばき方 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ス 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
15	フォンドアニョーの取り方 パルマンティエスタイルとは？	仔羊カレのペルシヤード ポムクロケット添え 仔羊のアッシェ パルマンティエ			西洋
16	野菜饅頭の皮と包み方 薬膳を使ったスープ	西芹炒魷魚・上海香菇素菜飽 豆沙牡丹酥・薬膳冬瓜排骨湯			中国
17	実技試験練習会	マスの蒸し物クリームソース ジョアンヴェール風			西洋

18	春巻きの巻き方	広東風シュウマイ・カニクリーム春巻	中国
	フルーツを使ったソースについて	海老のマンゴーチリソース	
19	実技考查	マスの蒸し物クリームソース ジョアンヴェール風	西洋
20	ラザニアの扱い方	ラザニア・マヨネーズ マセドワースサラダ	日本
	白ワインビネガーのソースについて	鶏胸のソテー白ワインビネガー風味	
21	ボローバンの作り方	ホッキ貝とキノコのボローバン	西洋
	ミルフィーユ仕立ての作り方	平目とウニのミルフィーユ	
22	黒酢ソースの作り方	鎮江産酢排骨・千層冬瓜豆腐	中国
	冬瓜スープの作り方	冬瓜杞子蒸鶏湯	
23	ムッシュ・タカハシスタイルとは？	平目と小海老のグラティネ ムッシュ・タカハシ	西洋
	ムッシュ・イノウエスタイルとは？	仔羊背肉のパイ包み焼き マリアカラス ムッシュ・イノウエ	
24	麻辣の基本について	猪肉粽子・水餃子	中国
	砂糖を使った餡がらめ	拔糸白薯・粘糖腰果	
25	鯛の下処理・鯛を使った料理	土鍋鯛めし・鯛幽庵焼き	日本
	鯛出しの取り方	鯛の蕪煮・鯛潮汁	
26	エスカベッシュベースとグレープフルーツプリンの作り方	ワカサギのエスカベッシュとグレープフルーツプリン	西洋
	カネロニ仕立ての作り方	海老と鶏ベース カネロニ仕立て	
27	鯛の下処理・鯛を使った料理	土鍋鯛めし・鯛幽庵焼き	日本
	鯛出しの取り方	鯛の蕪煮・鯛潮汁	
28	セルクルの使い方	真鯛と百合根の石畳風 リボン野菜飾り	西洋
	生パスタの打ち方	リコッタとほうれん草のラヴィオリ	
29	麻辣の基本について	水煮牛肉・麻辣粉皮・南瓜蝦仁	中国
	砂糖を使った餡がらめ	拔糸白薯・粘糖腰果	
30	舌平目のおろし方	舌平目のスフレ グラタン仕立て	西洋
	雲丹の調理について	オマール海老のフランクと雲丹のアングレーズソース アスパラガス添え	
31	参鶏湯の作り方	参鶏湯・大海老のスパイシーガーリック揚げ	中国
	チャプチェとは	韓国春雨の和え物・磨磨咋咋	
32	炊き込みご飯の火加減について	鮭と木の子の釜炊きご飯	日本
	つみれの作り方	柿釜盛り(柿 蒟蒻 隠元の白和え)・鯛のつみれ汁	
33	寿司の握り方	握り寿司(鮪・鯛・海老・烏賊・帆立)	日本
	寿司の巻き方	巻き寿司(鉄火・かつぱ)	
34	人参の飾り切りと春巻きの巻き方	什錦炒麺・春捲	中国
	渡り蟹の下処理	宮保鶏丁・芙蓉青蟹	
35	魚のさばき方	真鯛の刺身	日本
	出汁の引き方	お吸い物	
36	フカヒレの戻し方	鳳吞蒸排翅・鮮魚滑沙律	中国
	中国前菜料理	西槁鮑蔬菜	
37	総合調理実技試験		日本
38	高度調理実技試験		西洋
39	鯛出汁の取り方	鯛の出汁取り・鯛の蕪煮・鯛のあら煮	日本
	鯛のおろし方、部位ごとの調理法	鯛のしゃぶしゃぶ鍋	

2026年度 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	2026／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	6単位(180時間)	必須	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
		ピッツァ			
5	シュー生地	シュークリーム			洋菓子
	カスター	パリプレスト			
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	パータ・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	イギリス食パン	製パン	
	重量の多い生地を学ぶ	レーズンブレット		
16	ジェノワーズ生地	ショートケーキ	洋菓子	
	ナッペの復習	5号スクエア		
17	ハード系②	パン・オ・セグール	製パン	
	ライ麦粉の扱い方	パン・オ・カンパーニュ・コンプレ		
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	ネギとクルミ	製パン	
	状態の違う生地の丸め方	玉ねぎとベーコン		
20	餡生地について知る	羽二重餅(苺)	和菓子	
	寒天の扱いについて学ぶ	きんとん・豆大福		
21	包餡の復習	あんぱん	製パン	
		クリームパン		
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	洋菓子	
		ジャム		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実技考査	60.0%	
		レポート	30.0%	
		出席率	10.0%	