

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（食品学） （ 1 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要		食品の特徴と性質				
授 業 計 画 表	1	穀類				
	2	穀類				
	3	いもおよびでんぷん類				
	4	いもおよびでんぷん類				
	5	砂糖および甘味類				
	6	砂糖および甘味類				
	7	豆類				
	8	豆類／種実類				
	9	種実類				
	10	野菜類				
	11	野菜類／果実類				
	12	果実類				
	13	きのこ類				
	14	藻類				
	15	魚介類				
	16	魚介類				
	17	食肉類				
	18	食肉類				
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 必携問題集 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 原色食品図鑑				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（食品学） （ 1 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを理解する。				
授業概要		食品の特徴と性質 その他の食品 食品の加工と貯蔵 食品の加工 食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入 食品の流通				
授 業 計 画 表	1	油脂類				
	2	油脂類／菓子類				
	3	菓子類				
	4	嗜好飲料類				
	5	調味料及び香辛料類				
	6	調理加工食品類				
	7	ゲル状食品				
	8	特別用途食品、保健機能食品				
	9	食品の加工の目的				
	10	食品の加工法				
	11	微生物の利用				
	12	食品の貯蔵の目的				
	13	食品の貯蔵法				
	14	わが国の食品の生産				
	15	海外から輸入される食品				
	16	食品の流通の仕組み				
	17	各食品の流通経路				
	18	各食品の流通経路				
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 必携問題集 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 原色食品図鑑				

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（栄養学） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	18 時間
授業目標		エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		栄養素の機能と健康 栄養と健康 炭水化物				
授 業 計 画 表	1	栄養素の種類				
	2	栄養素の種類				
	3	栄養素の種類				
	4	栄養素の種類				
	5	食品の成分と体の成分				
	6	食品の成分と体の成分				
	7	食品の成分と体の成分				
	8	食品の成分と体の成分				
	9	食品中の栄養素と健康				
	10	食品中の栄養素と健康				
	11	食品中の栄養素と健康				
	12	食品中の栄養素と健康				
	13	炭水化物とは				
	14	炭水化物とは				
	15	炭水化物とは／炭水化物の種類				
	16	炭水化物とは／炭水化物の種類				
	17	炭水化物の種類				
	18	炭水化物の種類				
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（栄養学） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標		エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		栄養素の機能と健康 脂質 たんぱく質 ビタミン				
授 業 計 画 表	1	脂質とは				
	2	脂質とは				
	3	脂質とは／脂質の種類				
	4	脂質の種類				
	5	脂質の種類				
	6	たんぱく質とは				
	7	たんぱく質とは				
	8	たんぱく質の種類				
	9	たんぱく質の種類				
	10	たんぱく質の種類				
	11	たんぱく質の種類				
	12	たんぱく質の栄養価				
	13	たんぱく質の栄養価				
	14	ビタミンとは				
	15	ビタミンとは				
	16	ビタミンの種類				
	17	ビタミンの種類				
	18					
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（栄養学） （ 3.5 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務 飛岡 美春（管理栄養士）
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	1期	授業時間数	108 時間
授業目標		エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		栄養素の機能と健康 消化と吸収				
授 業 計 画 表	1	ミネラルとは				
	2	ミネラルの種類				
	3	ミネラルの種類				
	4	ミネラルの種類				
	5	水分				
	6	機能性成分				
	7	機能性成分				
	8	機能性成分				
	9	生理的欲求				
	10	生理的欲求				
	11	心理的欲求				
	12	心理的欲求				
	13	栄養管理				
	14	栄養管理				
	15	栄養素の消化				
	16	栄養素の消化				
	17	栄養素の吸収				
	18	栄養素の吸収				
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		食品と栄養の特性（栄養学） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標		エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得し、食品・栄養と健康の関わりを理解する。また健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		消化と吸収 エネルギー代謝と食品摂取基準				
授 業 計 画 表	1	栄養素の代謝				
	2	栄養素の代謝				
	3	栄養素の代謝				
	4	エネルギー代謝とは				
	5	エネルギー代謝とは				
	6	エネルギー摂取量とエネルギー消費量				
	7	エネルギー摂取量とエネルギー消費量				
	8	日本人の食事摂取基準とは				
	9	日本人の食事摂取基準とは				
	10	日本人の食事摂取基準とは				
	11	食事摂取基準の指標／食品標準成分表				
	12	食事摂取基準の指標／食品標準成分表				
	13	食事摂取基準の指標／食品標準成分表				
	14	食品分類法				
	15	食品分類法				
	16	食事バランスガイド				
	17	食事バランスガイド				
	18					
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品と栄養の特性 新調理師養成教育全書 オールガイド食品成分表 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		食品の安全と衛生（衛生法規） （ 1 ）単位		担当者氏名		細貝巖（弁護士） 法律事務所所長
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標		調理師法について学び、調理師免許について理解し、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。				
授業概要		健康づくり 調理師と食育 食生活と健康関係法令 食品安全対策にかかわる法律				
授 業 計 画 表	1	目的、責務の明確化他 第1条～第16条				
	2	保健指導・栄養指導の実施他 第17条～第33条				
	3	目的、基本理念他 第1条～第13条				
	4	基本的施策他 第14条～第25条				
	5	目的、調理師の免許他 第1条～第5条				
	6	調理師の設置他 第6条～第11条				
	7	免許の申請他 第1条～第10条				
	8	試験事務規定他 第11条～第20条				
	9	第1章 調理師の免許等 第1条～第30条				
	10	第1章 総則 目的他 第1条～第33条				
	11	食品衛生法の目的				
	12	関係者の責務				
	13	清潔衛生の原則と食品の販売禁止				
	14	営業に関する規制				
	15	食品安全基本法の目的				
	16	食品安全基本法の目的				
	17	食品安全性確保に関する基本理念／責務と役割				
	18					
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 食品の安全と衛生 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		調理理論と食文化概論（食文化概論） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	1期	授業時間数	18 時間
授業目標		食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		食と文化 世界の料理と食文化 日本の食文化				
授 業 計 画 表	1	食文化とは何か				
	2	食文化の相対性				
	3	自然環境と食文化／宗教と食物禁忌				
	4	食法、調理法などの多様性／食と伝播と変容				
	5	異文化交流による食の国際化／食生活の変容と食文化の創造				
	6	異文化交流による食の国際化／食生活の変容と食文化の創造				
	7	世界の食事情				
	8	世界の食事情				
	9	中国料理の変遷／中国料理の特徴と系統				
	10	中国料理の変遷／中国料理の特徴と系統				
	11	中国料理様式／中国料理の食事作法				
	12	中国料理様式／中国料理の食事作法				
	13	原始(縄文、弥生時代)／古代(古墳、飛鳥、奈良、平安時代)／中世(鎌倉、室町、安土桃山時代)				
	14	原始(縄文、弥生時代)／古代(古墳、飛鳥、奈良、平安時代)／中世(鎌倉、室町、安土桃山時代)				
	15	近世(江戸時代)／近代(明治、大正、昭和時代初期)				
	16	近世(江戸時代)／近代(明治、大正、昭和時代初期)				
	17	現代(終戦以降)／日本料理の特徴				
	18	現代(終戦以降)／日本料理の特徴				
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 必携問題集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		調理理論と食文化概論（食文化概論） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 林訓美（専門調理師） 専門店オーナー
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標		食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要		日本の食文化 世界の料理と食文化				
授 業 計 画 表	1	日本料理様式／日本料理の食事作法				
	2	日本料理様式／日本料理の食事作法				
	3	食文化の地域性／行事食、郷土料理				
	4	食文化の地域性／行事食、郷土料理				
	5	食生活の現状／食文化の未来				
	6	食生活の現状／食文化の未来				
	7	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴				
	8	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴				
	9	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴				
	10	西洋料理の変遷／西洋料理の特徴				
	11	西洋料理様式／西洋料理の食事作法				
	12	西洋料理様式／西洋料理の食事作法				
	13	西洋料理様式／西洋料理の食事作法				
	14	西洋料理様式／西洋料理の食事作法				
	15	アジアの料理／中東の料理				
	16	アジアの料理／中東の料理				
	17	中南米の料理				
	18					
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（日本料理）		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要		実習の心得 包丁の種類、持ち方、姿勢 切り方・野菜・魚・剥き物 卵料理 材料の扱い方と下処理				
授 業 計 画 表	1	服装・頭髪・手指・身嗜み／実習室の使い方・清掃／材料の使い方				
	2	和・洋・中の包丁と使い方／包丁の研ぎ方、特徴				
	3	基本切り				
	4	桂剥き				
	5	筍御飯				
	6	下準備～三枚卸し／南蛮漬				
	7	五枚卸し／唐揚げ				
	8	手開き／鰯の蒲焼き				
	9	昆布と鰹節について／出汁の取り方(昆布)／お吸い物				
	10	一番・二番出汁／味噌汁／他の出汁				
	11	厚焼き卵				
	12	茶碗蒸し				
	13	筍のおかか煮／若竹煮				
	14	かき揚げ				
	15	鶏の唐揚げ				
	16	ねじ梅・ねじ桜／蛇腹・茶筌				
	17	ねじ梅・ねじ桜／蛇腹・茶筌				
	18	各種切り方の復習				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（日本料理） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務 西村雄生（調理師） ホテル勤務
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要		応用的な日本料理の調理実習				
授 業 計 画 表	1	吸物／鮎魚女花びら真薯				
	2	天麩羅				
	3	天麩羅				
	4	胡麻豆腐				
	5	鱧のお造り／いかの鳴門造り				
	6	治部煮				
	7	揚げ真薯				
	8	炊き合わせ				
	9	錦卵／昆布巻き				
	10	田作り／くわい旨煮／黒豆、数の子				
	11	伊達巻／栗金団				
	12	のっぺい／蛤真薯				
	13	鱧の南禅寺蒸し／鱧の煮付け				
	14	ひもかわうどん				
	15	吹き寄せ				
	16	蛸のやわらか煮				
	17	実技試験 天婦羅				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（西洋料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 山本春奈（専門調理師）	
		(1.5) 単位		学習形態		実習	
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年		開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。					
授業概要		西洋料理業界の概要 基本調理法 ブイヨン・ポタージュ オードブル・ウー ポワソン・ヴィアンド					
授 業 計 画 表	1	仏・伊料理の営業形態／西洋料理店の組織と役割／包丁の材質／研ぎ方、基本切り					
	2	基本的調理法による料理の分類とコースの構成／器具の名前、使い方、特徴／各々の使い方と特徴					
	3	ブイヨン・ド・レギューム／ブイヨン・ド・ヴォライユ／コンソメ・ヴォライユ					
	4	褐色系のフォン・ブラン／白色系のフォン・ブラン／ソースベシャメル／ソース マヨネーズ／ブール・メートル・ドテル					
	5	野菜・きのこ・豆類を使ったオードブル／レモンクリームのパルフェ 季節のフルーツと共に					
	6	魚介・肉類を使ったオードブル／真鯛のカルパッチョ ビーツの泡と共に					
	7	テリーヌ・ド・ブリムール オーキッド風					
	8	スクランブルエッグ／プレーンオムレツ					
	9	具入りオムレツ					
	10	ポタージュ・クレーム／ポタージュ・リエ／かぼちゃのクリームスープ					
	11	スープ・ア・ロニョン・グラティネ					
	12	グイヤベース					
	13	ソール・ア・ラ・ボンヌ・ファム					
	14	サーモン・ア・ラ・ムニエール					
	15	フィレ・ド・ドラド・ソテー・ソース・オ・ヴァン・ルージュ					
	16	コキュー・サン・ジャック・ポワレ					
	17	フィレ・ド・ブフ・グリエ・ソース・ペリゲー／カロット・グラッセ					
	18	ブーレ・ソテー・オ・シャンピニオン					
成績評価基準		実技試験					
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集					

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（西洋料理）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務
		（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要		ヴィアンド／レギューム／アントルメ アンティパスト／プリモピアット／セコンドピアット／ピッツァ／コントルノ／ドルチェ 実技試験				
授 業 計 画 表	1	カレ・ダニョー・ロティ・オ・フィーヌ・ゼルブ				
	2	サラダ・ニソワーズ				
	3	グラタン・ド・ボム・ア・ラ・ドーフィノワ				
	4	ブランマンジェ／クレーム・ブリュレ				
	5	バヴァロア				
	6	ブロード・ディ・カルネ／スーゴ・ディ・カルネ／サルサ・ディ・ポモドーロ				
	7	グラティナーテ・ディ・サルディーネ／カプレーゼ				
	8	ミネストローネ／クレーマ				
	9	ボルチーニ茸のリゾット				
	10	小海老のトマトクリームソース				
	11	ペンネ・アラビアータ／ニョッキ・ディ・パターテ				
	12	コン・ポモドーロ・アツラ・ロマーナ				
	13	アバッキオ・アツラ・カチャトーラ				
	14	アクアパッツァ				
	15	ピッツァ マルゲリータ／カルツォーネ／カポナータ／ペペロナータ				
	16	ティラミス				
	17	実技試験 基本切り				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（中国料理） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要		中国料理とは 中国料理の基本 冷菜と冷菜技法 油烹法 汽烹法 水烹法				
授 業 計 画 表	1	中国料理の学習段階／包丁と基本切り				
	2	包丁と基本切り／鍋の使い方				
	3	棒棒鶏				
	4	什景拌菜				
	5	姜汁墨魚／皮蛋豆腐				
	6	青椒肉絲				
	7	回鍋肉				
	8	香葱蒜海瓜／炒什錦菜				
	9	香油鶏塊				
	10	腰果鶏丁				
	11	糖醋肉塊				
	12	芙蓉蟹				
	13	滑炒栗子魷				
	14	青梗扣肉				
	15	芙蓉鶏脯湯				
	16	紅燒鷄翅				
	17	干燒蝦仁				
	18	麻婆豆腐				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		調理実習（中国料理） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標		調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。				
授業概要		水烹法 甜菜技法 点心技法 実技試験				
授 業 計 画 表	1	鶏蛋花湯／粟米湯				
	2	白緑円子湯				
	3	太平燕				
	4	特殊材料とその使い方／搾菜豆腐湯				
	5	開花白菜鍋				
	6	木瓜碧緑球				
	7	烏龍茶蛋糕／胡麻団子				
	8	水餃子				
	9	鍋貼餃子				
	10	什景炒飯				
	11	春捲				
	12	猪肉焼売				
	13	什景炸麵				
	14	冷拌麵				
	15	福建炒米粉				
	16	福建炒飯				
	17	実技試験 基本切り				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名		総合調理実習 (1.5) 単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
				学習形態		講義・実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標		衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。				
授業概要		献立作成と調理 求められるサービス 接客者としての意識／接客者の基本マナー クレーム対応 調理師とフードサービス				
授 業 計 画 表	1	献立作成の方法				
	2	対象別献立作成と調理				
	3	対象別献立作成と調理				
	4	対象別献立作成と調理				
	5	対象別献立作成と調理				
	6	サービスとは何か／サービスにおける大切な姿勢				
	7	サービスと調理師のかかわり				
	8	お客様の存在とは				
	9	接客者としての意識／接客者の基本マナー				
	10	基本的な接客サービスの流れ／料理別サービス方法				
	11	カラーコーディネート／テーブルコーディネート				
	12	クレーム対応の心構え				
	13	クレームの種類とその対応方法				
	14	クレームを発生させないためには				
	15	外食産業について				
	16	フードビジネスのトレンド				
	17	開業の心構え、飲食店の基本戦略／開業に向けての流れ／開業後の日常運営のポイント				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 総合調理実習／必携問題集 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集 新調理師養成教育全書 必携問題集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		基礎調理技術理論 (1.5) 単位		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するため原材料について学び、理論を習得する。				
授業概要		原材料・穀類 原材料・いも類、澱粉、砂糖、 原材料・きのこ類、藻類 原材料・魚介類、 補助剤（調味料）				
授 業 計 画 表	1	穀類				
	2	いも及びでんぷん類				
	3	砂糖				
	4	豆類				
	5	きのこ類				
	6	藻類				
	7	魚介類①				
	8	魚介類②				
	9	魚介類③				
	10	魚介類④				
	11	食肉類①				
	12	食肉類②				
	13	食肉類③				
	14	食肉類④				
	15	調味料①				
	16	調味料②				
	17	調味料③				
	18	調味料④				
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等						

授業概要（シラバス）

科目名		基礎調理技術理論		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務
		（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するため原材料について学び、理論を習得する。				
授業概要		原材料 補助剤				
授 業 計 画 表	1	甘味料				
	2	小麦粉、でんぷん				
	3	米粉				
	4	鶏卵				
	5	油脂				
	6	牛乳及び乳製品				
	7	カカオ				
	8	果実及び果実加工品				
	9	凝固材料				
	10	種実類				
	11	風味、調味材料				
	12	イースト				
	13	食塩、水				
	14	改良剤				
	15	膨張剤				
	16	乳化剤				
	17	着色料／増粘安定剤				
	18					
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等						

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状態や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		日本料理の基本 日本料理の種類と調理例 甘味				
授 業 計 画 表	1	包丁の種類				
	2	包丁の研ぎ方				
	3	基本的な切り方				
	4	先付け・前菜				
	5	椀物				
	6	お作り				
	7	焼き物				
	8	煮物				
	9	揚げ物				
	10	蒸し物				
	11	酢の物・和え物・浸し物				
	12	鍋物				
	13	寄せ物・練り物				
	14	卵料理				
	15	飯物・漬物				
	16	串団子				
	17	柏餅				
	18	大福				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習） （ 1.5 ）単位		担当者氏名		神林浩司（製菓衛生師） 専門店オーナー
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状況や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		和菓子各種				
授 業 計 画 表	1	菓饅頭				
	2	田舎饅頭				
	3	利休饅頭				
	4	葛桜				
	5	黄味時雨				
	6	松風				
	7	浮島				
	8	村雨				
	9	蒸し羊羹				
	10	薯蕷饅頭				
	11	外郎、かるかん				
	12	水羊羹、練り羊羹				
	13	錦玉羹、吉野羹				
	14	最中、甘納豆				
	15	寒氷、おきな飴				
	16	どら焼き、ワッフル				
	17	ちゃぶくさ				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習）		担当者氏名		田島浩太 製パン専門店オーナー 山本春奈（調理師）
		（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状態や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		中国料理の基本 中国料理の種類 製パンの基本 手仕込み 直捏法 バターロール基本 /直捏法 菓子パン基本 食卓ロール 機械仕込/食パンストレート法				
授 業 計 画 表	1	包丁の種類と研ぎ方				
	2	切り方				
	3	冷菜				
	4	炒菜				
	5	炸菜				
	6	溜菜				
	7	蒸菜				
	8	焼菜				
	9	湯菜				
	10	点心				
	11	パンとは／発酵と生地作成の仕組み				
	12	分割、丸め方法／パンの分類、水温計算法				
	13	ストレート法の発酵／第一発酵の見方				
	14	パンチの意味方法／ホイロ及び焼成方法				
	15	菓子パンとは／アンパン、クリームパン				
	16	成形の基本／製品評価について				
	17	各種テーブルロールの成形				
	18	ワンローフ食パン				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習） （ 2 ）単位		担当者氏名		田島浩太 製パン専門店オーナー 山本春奈（調理師）
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	68 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状況や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		食パン中種法/その他の食パン フランスパン/菓子パン中種法 蒸しパン/サワー種 ドイツパンについて ケーキドーナツについて/イーストドーナツについて 折りこみ生地について/冷凍生地の扱い/ベーシックドウ法について				
授 業 計 画 表	1	3斤食パンの作成				
	2	ケース容積測定、生地の詰め方				
	3	レーズンブレッド、玄米ブレッド				
	4	小物フランスパン				
	5	シャンピニオン、タバチエ等				
	6	大物フランスパン				
	7	バゲット、パリジャン、ブール				
	8	コーヒーケーキ				
	9	アルプス蒸し				
	10	黒角白角蒸し				
	11	サワーブレッド、ドイツパン				
	12	ケーキドーナツ、ハンドカッター				
	13	自家配合イーストドーナツ				
	14	デニッシュペストリー				
	15	クロワッサン／パンオショコラ				
	16	バターロール冷凍⇒解凍				
	17	ブリオッシュ				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習） （ 1 ）単位		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務 山本春奈（調理師）
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状態や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		西洋料理の基本 フランス料理の種類と調理例 デザート各種				
授 業 計 画 表	1	包丁の種類				
	2	材料の切り方				
	3	①オードブル				
	4	②ウー				
	5	③ポタージュ				
	6	④ポワソン				
	7	⑤ヴィセンド				
	8	⑥レギューム				
	9	モカロール				
	10	モカロール				
	11	サブレ、ビスケット／ホーレンダーザントゲベック				
	12	フルーツケーキ				
	13	マドレード／フィナンシェ				
	14	マカロン				
	15	シューアラクレーム				
	16	カスタードプリン／クレームブリュレ				
	17	アイスクリーム、シャーベット／ジュレドヴァンルージュ				
	18	ババロワズパニニユ				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等						

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習）		担当者氏名		有本誠也（製菓衛生師） 専門店勤務 山本春奈（調理師）
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標		飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、基礎から高度調理技術を習得するとともに、実践を通じ、顧客や対象者の身体の状態や嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。				
授業概要		デザート各種				
授 業 計 画 表	1	ムース(フランボワーズ)				
	2	ショートケーキ				
	3	ジャム、マーマレード／パートドフリュイ				
	4	タルトポワール				
	5	タルトシトロン				
	6	フルーツタルト				
	7	フロランタンサブレ				
	8	パンオレ、ブリオッシュ、サバラン				
	9	メレンゲ、シュクセ／モンブラン				
	10	フォンダン、キャラメル、ヌガー				
	11	パートダイヤモンド／プラリネ、ジャンドウジャ				
	12	ショーソン				
	13	バルミエ／ガレットデロア、ピティビエ				
	14	ミルフィーユ				
	15	フレンチドーナツ／アメリカンドーナツ				
	16	オペラ				
	17	ビュッシュドノエル				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等						

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		フードサービス実習（セーフティ・フード・マネジメント） （ 0.5 ）単位		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
				学習形態		講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標		飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。				
授業概要		表示項目 食品衛生法 T A S 法 食品添加物 食品関係マーク 食品安全基本法 表示作成				
授 業 計 画 表	1	表示方法				
	2	加工食品／遺伝子組換え				
	3	アレルギー／輸入された加工食品の表示				
	4	食品衛生法				
	5	TAS法				
	6	食品添加物の表示				
	7	食品衛生法				
	8	TAS法				
	9	景品表示法				
	10	計量法				
	11	健康増進法				
	12	薬事法				
	13	食品安全基本法				
	14	作成①				
	15	作成②				
	16	作成③				
	17	作成④				
	18					
成績評価基準		レポート試験				
使用テキスト等						

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		フードサービス実習（フードサービス論） （ 1 ）単位		担当者氏名		比谷茂（ホスピタリー・コーディネーター） ホテル勤務	
				学習形態		講義	
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間	
授業目標		フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。					
授業概要		接遇・接客の基本 マナーとプロトコールについて 社会人のマナーについて ホテルの歴史／ホテルの仕事について／ホテルの商品について／ホテルの人物像・リーダー論 観光立国 サービスとホスピタリティ 社会情勢とフードサービス					
授 業 計 画 表	1	サービス論概論					
	2	接遇及び接客の基本について学ぶ／あいさつの重要性					
	3	社会人としてのマナーについて学ぶ					
	4	社会人としてのマナーについて学ぶ					
	5	プロトコール／良いコミュニケーション能力					
	6	報・連・相の基本／5W・1H					
	7	電話応対／名刺・席次について					
	8	日本のホテル					
	9	ヨーロッパのホテル					
	10	アジアのホテル／アメリカのホテル					
	11	観光全般にスポットが当たるようになったきっかけ／インバウンド／世界遺産について					
	12	仕事の内容					
	13	客室、レストラン、宴会について					
	14	ホテル・ホスピタリティ産業での人物像					
	15	料理を引き立てるサービスとは					
	16	新商品開発に伴うホスピタリティ					
	17	オリンピック開催の意味・意義について学ぶ					
	18						
成績評価基準		レポート試験					
使用テキスト等							

授業概要（シラバス）

科目名		フード衛生		担当者氏名		山崎弘一（法学士）
		（ 1 ）単位		学習形態		専門店オーナー 講義
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標		法の種類、法に関する基礎を理解し、衛生法規について学ぶ。また衛生関連法規について理解する。				
授業概要		法学大意 法学に関する基礎的事項 衛生行政概説 行政に関する基礎的事項 わが国の衛生行政機構/関係法令 食品安全基本法の概要/食品衛生法の概要 衛生関係法令の概要				
授 業 計 画 表	1	社会生活の秩序と規律／法と他の社会規範				
	2	法の種類、衛生法規の意義／衛生法規の分類／現状の衛生法規の概要				
	3	行政に関する基礎的事項／国家とは、行政機構／国と地方の行政				
	4	衛生とは、衛生行政とは／衛生行政の歴史				
	5	国の衛生行政機構／地方の衛生行政機構				
	6	食品安全基本法の概要				
	7	施策の策定に係る／基本的な方針／食品安全委員会				
	8	目的／用語の定義／食品及び添加物				
	9	添加物等の販売等の禁止／食品等の規格・基準と総合衛生管理製造過程				
	10	器具及び容器包装の規格基準／表示の規制				
	11	食品衛生監視員による監視指導				
	12	公衆衛生上講ずべき措置の基準（管理運営基準）				
	13	施設基準、営業許可				
	14	営業者に対する行政処分／食中毒調査				
	15	準用、罰則／洋生菓子の衛生規範等				
	16	地域保健法／感染予防法				
	17	健康増進法、食育と食育基本法／消費者庁及び消費者委員会設置法				
	18					
成績評価基準		レポート 試験				
使用テキスト等						

授業概要（シラバス）

科目名		基本調理実習		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。				
授業概要		実習について/基本切り 厚焼き卵 薄焼き卵 剥き物 実技試験				
授 業 計 画 表	1	実習の説明／包丁の使い方				
	2	桂剥き				
	3	桂剥き				
	4	基本切り 和食				
	5	基本切り 和食				
	6	基本切り 和食				
	7	基本切り 洋食				
	8	基本切り 洋食				
	9	基本切り 中華				
	10	基本切り 中華				
	11	厚焼き卵				
	12	厚焼き卵				
	13	厚焼き卵				
	14	薄焼き卵				
	15	薄焼き卵				
	16	梅、桜				
	17	梅、桜				
	18	実技試験 基本切り				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

授業概要（シラバス）

科目名		基本調理実習		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
		（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標		調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。				
授業概要		基本切り 魚の卸し方 串打ち 揚げ物/剥き物 実技試験				
授 業 計 画 表	1	桂剥き				
	2	桂剥き				
	3	三枚卸し				
	4	三枚卸し				
	5	三枚卸し				
	6	五枚卸し				
	7	五枚卸し				
	8	手開き				
	9	各種魚の卸し方				
	10	各種串の打ち方				
	11	天婦羅				
	12	天婦羅				
	13	天婦羅				
	14	天婦羅				
	15	応用				
	16	応用				
	17	桂剥き				
	18					
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和5年度

授業概要（シラバス）

科目名		基本調理実習 (1) 単位		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務
				学習形態		実習
学科 開講学年		フードマイスター学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標		調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。				
授業概要		寿司 弁当 会席料理				
授 業 計 画 表	1	寿司飯				
	2	ばらん切り／塩鮭寿司				
	3	松花堂				
	4	松花堂				
	5	先付、前菜について				
	6	椀物について				
	7	お造りについて				
	8	焼き物について				
	9	煮物について				
	10	揚げ物について				
	11	蒸し物について				
	12	酢の物、和え物について				
	13	鍋物について				
	14	寄せ物について				
	15	練り物について				
	16	ご飯物について				
	17	会席料理まとめ				
	18	会席料理まとめ				
成績評価基準		実技試験				
使用テキスト等		新調理師養成教育全書 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				