

授業概要（シラバス）

科目名	食生活と健康（公衆衛生学） (0.5) 単位	担当者氏名	飛岡美春（管理栄養士）	
		学習形態	講義	
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数 18 時間
授業目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。			
授業概要	調理師と健康 食生活と疾病			
授業 計画 表	1	健康とは何か		
	2	我が国の健康		
	3	目指すべき健康とは		
	4	食生活が健康に果たす役割		
	5	食生活が健康に果たす役割		
	6	健康的な食生活習慣づくり		
	7	健康的な食生活習慣づくり		
	8	健康的な食生活習慣づくり／調理師の成り立ち		
	9	調理師法の概要		
	10	食生活における調理師の役割		
	11	食生活における調理師の役割		
	12	疾病の動向		
	13	疾病の予防		
	14	疾病の予防		
	15	生活習慣病とは		
	16	生活習慣病の国際比較と生活習慣の必要性		
	17	生活習慣病の予防		
	18	生活習慣病の予防		
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 食生活と健康／必携問題集			

授業概要（シラバス）

科目名	食生活と健康（公衆衛生学）		担当者氏名		齋木将希（管理栄養士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。				
授業概要	健康づくり 調理師と食育 労働と健康				
授業 計画 表	1	疾病予防から健康増進へ			
	2	健康増進法			
	3	我が国における健康づくり対策			
	4	健康教育			
	5	健康に関する食品情報			
	6	心身相関とストレス			
	7	ストレスへの対処方法			
	8	心の健康と自己表現			
	9	食育の定義／食育の意義			
	10	食育基本法の概要			
	11	正しい知識の提供			
	12	食育の実践			
	13	作業環境と健康			
	14	職業病			
	15	職業病			
	16	労働災害			
	17	職場環境の現状／調理施設の環境／調理施設での労働災害			
	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 食生活と健康／必携問題集				

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 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	卵類			
	2	卵類			
	3	乳類			
	4	乳類			
	5	油脂類			
	6	油脂類／菓子類			
	7	菓子類			
	8	嗜好飲料類			
	9	調味料および香辛料類			
	10	調味料および香辛料類			
	11	調理加工食品類			
	12	調理加工食品類			
	13	ゲル状食品			
	14	ゲル状食品			
	15	特別用途食品			
	16	保健機能食品			
	17	保健機能食品			
	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 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） (1) 単位	担当者氏名	小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務	
		学習形態	講義	
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数 36 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			
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		
	14	炭水化物		
	15	炭水化物とは		
	16	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			

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（栄養学）		担当者氏名		小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務
	（ 1 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 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				
授業 計画 表	1	脂質とは			
	2	脂質の種類			
	3	たんぱく質とは			
	4	たんぱく質とは			
	5	たんぱく質の種類			
	6	たんぱく質の種類			
	7	たんぱく質の種類			
	8	たんぱく質の栄養価			
	9	たんぱく質の栄養価			
	10	たんぱく質の栄養価			
	11	ビタミンとは			
	12	ビタミンの種類			
	13	ビタミンの種類			
	14	ミネラルとは			
	15	ミネラルの種類			
	16	水分			
	17	機能性成分			
	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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品の安全と衛生（衛生法規）		担当者氏名		細貝巖（弁護士） 法律事務所所長
	（ 1 ）単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	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 食生活と健康関連法令 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	食品の安全と衛生（食品衛生学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	食の安全と衛生 食品と微生物 食品と化学物質 器具・容器包装の衛生 飲食による健康危害				
授業計画表	1	食の安全と衛生／食の安全を守る／食の安全を脅かす要因			
	2	食の安全と衛生／食の安全確保のしくみ／食品衛生とは			
	3	食の安全と衛生／食品衛生とは／食品衛生と調理師の責務			
	4	微生物の種類／微生物の増殖条件			
	5	食品の微生物汚染／腐敗とは			
	6	腐敗に関与する微生物／腐敗の化学			
	7	食品添加物の概要／食品添加物の安全性の評価			
	8	主な食品添加物とその用途／ヒ素および重金属			
	9	主な有毒元素／放射線			
	10	放射性物質の基準値／放射線照射食品			
	11	器具・容器包装の定期・取扱い／材質の種類			
	12	食中毒とは／食中毒の分類／食中毒の発生状況			
	13	感染型食中毒／食品内毒素型食中毒／生体内毒素型食中毒／細菌性食中毒の予防			
	14	ノロウイルスによる食中毒、ウイルス性食中毒の予防／動物性自然毒、植物性自然毒、自然毒食中毒の予防			
	15	化学性食中毒の概要・予防、ヒスタミンによる食中毒／寄生虫による食中毒の概要・予防			
	16	経口感染症とは／経口感染症と食中毒／経口感染症の予防、食物アレルギーとは			
	17	食物アレルギーの種類／アレルギー物質の表示			
	18	BCE、鳥インフルエンザ／農薬及び動物用医薬品の残留			
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	食品の安全と衛生（食品衛生学） (1) 単位		担当者氏名		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
			学習形態		座学
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	食品安全対策				
授業 計画 表	1	食品安全対策／食品表示とは			
	2	食品表示制度			
	3	食品営業施設／設備の衛生管理			
	4	給水および排水／廃棄物処理			
	5	健康保菌者の把握			
	6	調理従事者の衛生管理			
	7	調理従事者の家族の健康チェックと届出			
	8	衛生教育の重要性／食品衛生責任者			
	9	食材の衛生管理			
	10	異物混入防止			
	11	手洗い			
	12	洗浄、消毒、殺菌			
	13	HACCPとは／わが国でのHACCPに対する取り組み			
	14	HACCPシステムの7原則と12手順／HACCPを支える／一級衛生管理プログラム			
	15	HACCPの普及、推進			
	16	危機管理			
	17	実際に起こった食中毒の例			
	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	食品の安全と衛生（食品衛生学実習） (0.5) 単位	担当者氏名	飛岡美春（管理栄養士）	
		学習形態	実習	
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数 18 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。			
授業概要	ガラス測定器具の使い方 食品のpH測定 食品の鮮度・品質判定			
授業 計画 表	1	ガラス測定器具の使い方		
	2	ガラス測定器具の使い方		
	3	食品のpH測定		
	4	食品のpH測定		
	5	食品のpH測定		
	6	食品のpH測定		
	7	生卵の鮮度判定		
	8	生卵の鮮度判定		
	9	生卵の鮮度判定		
	10	魚介類の鮮度判定		
	11	魚介類の鮮度判定		
	12	魚介類の鮮度判定		
	13	魚介類の鮮度判定		
	14	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
	15	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
	16	食肉の鮮度判定		
	17	食肉の鮮度判定		
	18	食肉の鮮度判定		
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 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	食品の安全と衛生（食品衛生学実習） (1) 単位	担当者氏名	中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務		
		学習形態	実習		
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
授業概要	食品の鮮度・品質判定 食品の内部温度の測定 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査 調理器具の汚れ状態の検査 食器洗浄後の汚れ状態の検査 水道水の残留塩素測定 空中浮遊微生物の測定 食品からの各種細菌の検出				
授業 計画 表	1	牛乳の鮮度判定			
	2	牛乳の鮮度判定			
	3	牛乳の鮮度判定			
	4	食品の内部温度の測定			
	5	食品の内部温度の測定			
	6	食品の内部温度の測定			
	7	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	8	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	9	調理器具の汚れ状態の検査			
	10	調理器具の汚れ状態の検査			
	11	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	12	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	13	水道水の残留塩素測定			
	14	水道水の残留塩素測定			
	15	空中浮遊微生物の測定			
	16	食品からの各種細菌の検出			
	17	食品からの各種細菌の検出			
	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 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（調理理論）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	（ 2 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	72 時間
授業目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	調理とおいしさ 調理の基本操作				
授業 計画 表	1	調理理論を学ぶ意識／調理の目的			
	2	調理の目的／食べ物の側にある要因			
	3	食べ物の側にある要因／食べる人の側にある要因			
	4	計量			
	5	洗浄			
	6	切碎			
	7	切碎			
	8	混合、かくはん			
	9	磨砕、粉碎			
	10	成形、圧搾、ろ過			
	11	冷却			
	12	冷凍・解凍			
	13	冷凍・解凍			
	14	湿式加熱			
	15	湿式加熱			
	16	湿式加熱			
	17	乾式加熱			
	18	誘電加熱（電子レンジ）／誘導加熱（電磁調理器）			
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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	調理理論と食文化概論（調理理論）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	食品の調理科学				
授業計画表	1	穀類／いもおよびでんぷん類			
	2	砂糖			
	3	豆類			
	4	豆類／種実類			
	5	野菜類			
	6	野菜類			
	7	野菜類			
	8	野菜類			
	9	野菜類			
	10	果実類			
	11	果実類			
	12	きのこ類			
	13	藻類			
	14	魚介類			
	15	食肉類			
	16	卵類			
	17	乳類			
	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 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	調理理論と食文化概論（食文化概論）		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
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1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				

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）	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	
	（ 0.5 ）単位	学習形態	講義	
学科 開講学年	調理専攻学科 1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（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	調理専攻学科 1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・レギューム／ブイヨン・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□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・プリムール オーキッド風			
	8	スクランブルエッグ□レーンオムレツ			
	9	具入りオムレツ			
	10	ポターージュ・クレーム燻タージュ・リエ□ぼちャのクリームスープ			
	11	スープ・ア・ロニヨン・グラティネ			
	12	ブイヤベース			
	13	ソール・ア・ラ・ボンヌ・ファミ			
	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・シャック・ボワレ			
	17	フィレ・ド・ブフ・クリエ・ソース・ペリグー□ロット・グラッセ			
	18	プーレ・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 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	調理専攻学科 1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・ドーフィノウ			
	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	ポルチャーニ茸のリゾット			
	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	調理専攻学科 1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	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	棒々鶏		
	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	香油鷄塊		
	10	腰果鷄丁		
	11	糖醋肉塊		
	12	芙蓉蟹		
	13	滑炒栗子魷		
	14	青梗扣肉		
	15	芙蓉鷄脯湯		
	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			

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	調理専攻学科 1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	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	開花日菜鍋			
	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				

令和7年度

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
	（ 1.5 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	51 時間
授業目標	<p>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。</p>				
授業概要	<p>日本料理について 材料の扱いと下処理 調味料 椀物 飯物 変わり寿司 和え物 焼き物 煮物 蒸し物 酢の物 お造り 揚げ物 麺料理 実技試験</p>				
授業計画表	1	服装、頭髪、手指、その他／衛生について／器具の種類と特徴／包丁と切り方			
	2	野菜、魚介、肉、卵類について			
	3	一番出汁、二番出汁／鯛の潮仕立て			
	4	筍御飯			
	5	ちらし寿司			
	6	山菜の辛子和え／ホタルイカと山菜のお浸し			
	7	鱈素焼き			
	8	蒟の信田巻き			
	9	茶碗蒸し、信州蒸し			
	10	小鰯の南蛮漬／若布と胡瓜の酢の物			
	11	鰯の造り、細魚の昆布〆			
	12	かつおのたたき			
	13	鰯の塩焼き			
	14	天麩羅			
	15	変わり揚げ			
	16	冷やし三食素麺			
	17	実技試験 厚焼き卵			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等	<p>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</p>				

令和7年度

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		実習・講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	54 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	調理施設 調理設備 調理システム				
授業 計画 表	1	建物概要			
	2	建築設備概要			
	3	作業環境			
	4	調理施設のトレンド			
	5	基本計画のポイント			
	6	調理機器の分類①			
	7	調理機器の分類②			
	8	調理施設のエネルギー①			
	9	調理施設のエネルギー②			
	10	調理機器の選択			
	11	調理機器の使い方と清掃、手入れ			
	12	調理システムとは①			
	13	調理システムとは②			
	14	調理システムの種類と特徴①			
	15	調理システムの種類と特徴②			
	16	業務別調理システムの適合性①			
	17	業務別調理システムの適合性②			
	18	業務別調理システムの適合性③			
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 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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（基本調理技術実習）		担当者氏名		水上利夫（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	調理専攻学科 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とともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、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	実習の心得 包丁の種類・材質・持ち方・姿勢・研ぎ方 切り方 炊飯について 魚の卸し だし 卵料理 材料の扱いと下処理 剥き物 包丁の使い方 まとめ				
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	筍ご飯			
	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／だしの取り方(昆布)／お吸い物			
	10	一番・二番だし／味噌汁／他のだし			
	11	厚焼き卵			
	12	厚焼き卵			
	13	茶碗蒸し			
	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				

授業概要（シラバス）

科目名	調理に関する国際コミュニケーション(グローバル・コミュニケーション)		担当者氏名		加藤圭子（文学士） 民間企業勤務
	（ 1 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。				
授業概要	文化比較と国際理解 コミュニケーション 実践演習 英文読解 和訳				
授業 計画 表	1	文化比較と国際理解			
	2	挨拶、自己紹介／TPOに合わせた表現			
	3	挨拶、自己紹介／TPOに合わせた表現			
	4	挨拶、自己紹介／TPOに合わせた表現			
	5	挨拶、自己紹介／TPOに合わせた表現			
	6	ロールプレイング			
	7	ロールプレイング			
	8	道案内、商品紹介／接客時の会話表現			
	9	厨房内での会話表現			
	10	食文化／食材名と特徴			
	11	調理方法、調理器具、説明書			
	12	レシピ／成分表			
	13	英文レシピ作成			
	14	発表			
	15	短文レシピの和訳／長文レシピの和訳			
	16	発表			
	17	発表			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等					

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	調理に関する国際コミュニケーション（社会）		担当者氏名		加藤武（経済学修士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	1期	授業時間数	18 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	店舗経営論 立地条件および市場調査 販売促進のあり方 店舗のつくり方 労働生産性				
授業計画表	1	経営者の職務／経営理念と構築と実践			
	2	経営者の職務／経営理念の構築と実践			
	3	企業の継続と発展を図るための果たすべき役割			
	4	企業の継続と発展を図るための果たすべき役割			
	5	店舗に適した立地／住民の特性把握／競合店の調査			
	6	店舗に適した立地／住民の特性把握／競合店の調査			
	7	特性を考えた販売促進			
	8	特性を考えた販売促進			
	9	販売促進はどのように行われるべきか、販売促進の留意点			
	10	販売促進はどのように行われるべきか、販売促進の留意点			
	11	和食店、洋食店、中華店			
	12	和食店、洋食店、中華店			
	13	生産性の意味／労働生産性を高めるために			
	14	生産性の意味／労働生産性を高めるために			
	15	材料比率を決定する要因／人件費の適性値を知る労働分配率			
	16	材料比率を決定する要因／人件費の適性値を知る労働分配率			
	17	材料費と人件費の有効活用／5S活動による効率化の推進			
	18	材料費と人件費の有効活用／5S活動による効率化の推進			
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等					

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	調理に関する国際コミュニケーション（社会）		担当者氏名		加藤武（経済学修士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 1年	開講期	2期	授業時間数	17 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	必要売上高の求め方 原価管理の方法 労務管理				
授業計画表	1	損益分岐点高は店経営の羅針盤			
	2	損益分岐点高は店経営の羅針盤			
	3	損益分岐点高の求め方			
	4	損益分岐点高の求め方			
	5	必要売上高の求め方			
	6	必要売上高の求め方			
	7	店にとっての適正利益とは			
	8	店にとっての適正利益とは			
	9	原価管理			
	10	原価管理			
	11	原価管理			
	12	自主性を大切にす職場から人材は育つ			
	13	自主性を大切にす職場から人材は育つ			
	14	接客サービスと店員教育			
	15	接客サービスと店員教育			
	16	接客サービスと店員教育			
	17	接客サービスと店員教育			
	18				
成績評価基準	レポート試験				
使用テキスト等					

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	経営学		担当者氏名		加藤武（経済学修士） 民間企業勤務
	(1) 単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	店舗の開業・運営の方法を理解する。				
授業概要	授業計画とその目的 店舗開業前の準備 コンセプト設計 開業計画書 資金計画 商品計画・営業計画 経理全般の知識 開業後の手続きとまとめ				
授業計画表	1	講義の流れ			
	2	開業までの行動と心がまえ			
	3	飲食業界の現状			
	4	日本経済の状況			
	5	自分自身の適性判断			
	6	業種・業態の理解			
	7	ビジネスモデル			
	8	ビジネスモデル			
	9	自分の店のコンセプト作成			
	10	自分の店のコンセプト作成			
	11	開業計画書作成の仕方			
	12	自分の店の開業計画書の作成			
	13	資金繰りの考え方			
	14	資金繰り表の作成			
	15	営業戦略についての基礎知識			
	16	B/S、P/Lの読み方			
	17	B/S、P/Lの読み方			
	18	開業後の諸手続等について			
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	保健体育 (1.5) 単位		担当者氏名		小林つつみ
			学習形態		演習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 時間
授業目標	様々なトレーニング方法とスポーツを知り、健康な生活を営む能力や協調性を養う。				
授業概要	集団行動 瞬発力系スポーツ 筋力系スポーツ 持久力系スポーツ 総合系スポーツ 集中力系スポーツ 減量系スポーツ 実技試験準備				
授業計画表	1	整列・点呼・グループ作り／現状の把握			
	2	色々なトレーニング方法を知る			
	3	色々なトレーニング方法を知る			
	4	ボールを通して瞬発力を高める			
	5	なわとびを通して筋力を高め、協調性も高める			
	6	なわとびを通して筋力を高め、協調性も高める			
	7	なわとび・ボールを通して筋力、協調性、瞬発力を高める			
	8	チーム・ペアで協力し合い、新しいことに挑戦する			
	9	難易度を高め持久力UPにつなげる			
	10	チームを作り創作する			
	11	チームを作り創作する			
	12	発表し、達成感、成就感を味わう			
	13	簡易スポーツを創作し、集中力系スポーツにふれる			
	14	簡易スポーツを創作し、集中力系スポーツにふれる			
	15	簡易スポーツを創作し、集中力系スポーツにふれる			
	16	リズムに合わせて身体を操る			
	17	リズムに合わせて運動し、減量系スポーツにふれる			
	18	苦手な分野に取り組む			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等					

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（現代調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 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	調理専攻学科 2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とともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、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 フランス料理 イタリア料理				
授業計画表	1	桜海老御飯／かきあげ			
	2	春子鯛の姿造り			
	3	フレッシュオワグラのソテー			
	4	牛ヒレ肉の岩塩包み焼き ヴァニラの香り			
	5	真鯛のポワレ 冷たいトマトソース			
	6	ウズラのロースト シェリービネガーソース			
	7	才巻海老とフィレソールのポッシェ			
	8	鮮魚のカルパッチョ ビーツの泡と共に			
	9	紅茶のクレームブリュレ			
	10	オマール海老のロースト 栗のグラッセ添え ローズマリー風味の赤ワインソース			
	11	オレキエッテとドライトマトのピアンコ			
	12	フルーツマトの冷製カップリーニ			
	13	豚肩ロースのトマトソース煮込み			
	14	新鮮野菜と帆立のクスクス バジルの香り			
	15	苺のスープ仕立てとピアンコアンジャーレ			
	16	苺の冷たいフェデーニ			
	17	オレキエッテ／ホタルイカと大豆のアーリオオーリオペペロンチーノ			
	18	ポタン海老とホワイトアスパラのマスタード和え			
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（現代調理技術実習）	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	
	（ 1 ）単位	学習形態	実習	
学科 開講学年	調理専攻学科 2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、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、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	フランス料理 中国料理			
授業 計画 表	1	仔羊のカレ／骨付ローストペルシャード		
	2	茸のクリームスープ		
	3	咖利春捲		
	4	海老入り五目野菜焼きそば		
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉		
	6	五目炒飯		
	7	豆腐入り五目野菜のとろみスープ		
	8	白玉の緑茶ココナッツ団子		
	9	真鯛と青菜のくずしスープ		
	10	福建式ビーフン		
	11	三種類のせん切り材料の和え物		
	12	皮蛋と包子		
	13	胡麻団子揚げ		
	14	水餃子		
	15	干し椎茸と小松菜の汁麺		
	16	中華粥		
	17	火鍋子		
	18	海老の衣揚げ		
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（現代調理技術実習）	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		
	（ 1 ）単位	学習形態	実習		
学科 開講学年	調理専攻学科 2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とともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、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	フランス料理 中国料理 実技試験				
授業 計画 表	1	ハンバーグ デミグラスソース			
	2	グラチネ			
	3	田舎風杏仁豆腐			
	4	肉入り野菜たくさん焼売			
	5	蒸しカステラ			
	6	揚げドーナツ			
	7	さつまいもと牛ヒレ肉の炒め物			
	8	鯖揚げの黒酢あんかけ			
	9	蒸し冬瓜の挽肉あんかけ			
	10	鶏肉の薬味ソース			
	11	粽子			
	12	五目うま煮飯			
	13	卵入り炒飯			
	14	野菜の甘酢漬			
	15	鶏肉のカシューナッツ揚げ			
	16	酸辣湯			
	17	皮蛋			
	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（カフェ演習）		担当者氏名		加藤武（経営学修士） 民間企業勤務
	（ 1.5 ）単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 2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、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、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	各店舗の特徴 販売商品の品揃え／魅力的な商品とは 新メニュー作り／新メニューの提案 カフェ開業の流れと資金計画 人気店の第一歩／魅力的な店舗をつくる／心地よい空間づくり カフェのメニューづくり／カフェのデザート カフェ運営のポイント カフェの販売戦略				
授業計画表	1	店舗見学／店舗の特徴を知る			
	2	販売商品と営業戦略を学ぶ			
	3	グループ毎に商品を考える			
	4	メニューを試作しアドバイスを受ける			
	5	新メニューを実際に作りアドバイスを受ける			
	6	カフェ開店までの流れ			
	7	売上目標と収支計画を立てる／資金計画と返済計画を立てる			
	8	ショップコンセプトをまとめる／出店場所を絞り込む／営業戦略を練る			
	9	物件探しと契約／店舗のデザイン			
	10	ファサードの2種類のアプローチ／ファサードデザイン①外観の仕上げ／ファサードデザイン②色彩と文字			
	11	照明、BGM／空間での印象			
	12	カフェメニュー開発の基礎知識			
	13	カフェの人気メニューづくり／料理＆調理のポイント			
	14	デザートメニュー開発のポイント			
	15	人気カフェのデザート例			
	16	数字を意識して経営／売上を常に意識する／適正な人件量／原価の管理／年間計画を立てる			
	17	価格構成／効果的な販促の方法／パーティー・宴会			
	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 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集				

令和7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）		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
	(1) 単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 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					

令和7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）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	(1.5) 単位		学習形態		講義・実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	54 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	カービングの概要 葉っぱの作り方 花を作る（外形リノ内彫り） つぼみを作る カボチャの花を作る（内彫り） リンゴの飾り切り オレンジの飾り切り 花を更に華やかに見せる方法を習得する 内彫りの応用				
授業計画表	1	カービングを始める心得ノカービングナイフの研ぎ方			
	2	人参を使い葉っぱを作る			
	3	花を作る工程を理解する			
	4	花を作る工程を理解する			
	5	自分の不得意部分を理解し見栄えを良くする			
	6	花を作る工程を理解する			
	7	花を作る工程を理解する			
	8	自分の不得意部分を理解し見栄えを良くする			
	9	花のつぼみも作りバリエーションを増やす			
	10	花のつぼみも作りバリエーションを増やす			
	11	素材の硬いものでも同じように花が作れるようになる			
	12	素材の柔らかいものでも同じように花が作れるようになる			
	13	木の葉、スワン			
	14	皮を器として利用し華やかにみせる			
	15	人参、大根1/2本を使って2輪以上の花を作る			
	16	人参、大根1/2本を使って3輪以上の花を作る			
	17	スイカを使い、大型の花を作る(デモのみ)			
	18	1人1個スイカの花を彫る			
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等					

令和7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）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	（ 1.5 ）単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	51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	カービング				
授業計画表	1	人参を使った葉			
	2	人参を使った葉			
	3	カブを使った花			
	4	カブを使った花			
	5	カブを使った花			
	6	フルーツカービング①			
	7	フルーツカービング②			
	8	フルーツカービング③			
	9	フルーツカービング④			
	10	フルーツカービング⑤			
	11	カボチャを使ったカービング①			
	12	カボチャを使ったカービング②			
	13	カボチャを使ったカービング③			
	14	カボチャを使ったカービング④			
	15	大根を使ったカービング①			
	16	大根を使ったカービング②			
	17	大根を使ったカービング③			
	18				
成績評価基準	実技試験				
使用テキスト等					

令和7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）		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務 小川裕美子（栄養士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	総合調理実習		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	(1) 単位		学習形態		
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	36 時間
授業目標	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇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	集団調理にあたって 集団調理実習の進め方 大量調理の特徴と調理技術				
授業計画表	1	集団調理実習の目的			
	2	集団調理実習の内容			
	3	実習の心構え／班編成			
	4	計画			
	5	計画			
	6	実施、評価、改善			
	7	食物アレルギーへの対応			
	8	大量調理の特徴			
	9	大量調理の特徴			
	10	大量調理の調理技法			
	11	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	12	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	13	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	14	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	15	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	16	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	17	大量調理の調理／実習と実習の振り返り			
	18	大量調理のまとめ			
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 総合調理実習 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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	総合調理実習 (1) 単位		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	学習形態 授業時間数	実習 34 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 接客サービスの基本 接客業務 食卓の演出 クレーム対応 調理師とフードビジネス 飲食店の開業				
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 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	高度調理技術実習（高度調理技術実習）	担当者氏名	西川和浩（調理師） ホテル勤務 山本春奈（専門調理師）		
	（ 1 ）単位	学習形態	実習		
学科 開講学年	調理専攻学科 2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、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、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 フランス料理 イタリア料理				
授業計画表	1	鯛のつみれ／さざえのめた			
	2	鯛の兜煮／松皮造り			
	3	牛フィレ肉とおこげの絶品アンサンブル			
	4	ピスタチオをまぶした真鯛のロティー ヘーゼルナッツの薫り			
	5	ホタテとセロリラブのノタルト仕立て			
	6	ヴィシソワーズ			
	7	仔羊のソテー エシャロットコンフィのソース仕立て			
	8	赤ピーマンのムース ウニ添えトマトのジュレと共に			
	9	フォアグラをしのばせた仔羊フィレ肉のフィロー包み焼き ポルチーニ茸のソース			
	10	緑のタリアッテレ 白トリュフの香りをつけた茸のクリームソース			
	11	モッツアレラチーズと生ハムのクロスティーニ ローマ風			
	12	ラザニア・アブルッツォ			
	13	ブルスケッタ			
	14	カルボナーラ			
	15	鱸のローストリグーリア風			
	16	仔羊のカチャトラ ローマ風の煮込みで			
	17	香草風味のポテトをまとった仔羊のローフ肉タイムソース			
	18	ポロ・ア・ラ・ディアポロ			
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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	高度調理技術実習（高度調理技術実習）		担当者氏名		根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 山本春奈（専門調理師）
	(1) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2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とともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、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 フランス料理 イタリア料理 実技試験				
授業計画表	1	真鱈の親子蒸し			
	2	揚げ海老芋 新ピースあん白魚雲丹衣揚げ			
	3	地鶏のドラゴン焼き朴葉包み			
	4	フレッシュ帆立貝とタブーレの一皿 フランボワーズの香り			
	5	ポタン海老とホワイトアスパラのマスタード添え			
	6	越後もち豚フィレ肉のラルド巻き バジルの香り			
	7	舌平目の詰め物 オマールディン			
	8	挽肉とゆで卵のパイ包み焼き			
	9	フォアグラのソテー バルサミコソース			
	10	鯛のマリネ 夏野菜添え			
	11	季節の野菜と帆立貝のセモリナ粉フリット			
	12	真ダコのカルパッチョ とんぶりソース			
	13	ピッツア3種			
	14	甘鯛鱗焼き サフラン風味の泡と共に			
	15	クールジェットで巻いた帆立貝のシャンパン蒸し 雲丹風味ソース			
	16	オレキエッテとドライトマトのピアンコ			
	17	実技試験 パスタ			
	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7年度

授業概要（シラバス）

科目名	調理実習（西洋・中国料理）		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
	(1) 単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2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	西洋料理 中国料理				
授業計画表	1	テリーヌ・ド・プリムール オーキッド風			
	2	鴨胸肉のロースト オレンジ風味／舌平目のムニエル			
	3	蒸し鶏と胡瓜の辛子和え			
	4	海老ワンタンスープ			
	5	豚挽肉と茄子の四川風辛味煮			
	6	カニ爪の揚げ物			
	7	大葉と大根入り海老炒飯			
	8	カニ玉の大根卸しあんかけ			
	9	八宝菜			
	10	什錦炒麺			
	11	海の幸の春捲			
	12	ヒナ鶏の味噌炒め			
	13	車海老の香り揚げ			
	14	牛肉と山くらげの炒め物			
	15	平目のカレー炒め			
	16	象眼切りさつまいもと牛フィレ肉の炒め			
	17	蕪の肉詰めあんかけソース			
	18	海の幸の梅がゆ			
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・中国料理）		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
	（ 1 ）単位		学習形態		実習
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 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	西洋料理 中国料理				
授業計画表	1	カニクリームコロッケ／ローストポーク			
	2	ローストチキン			
	3	ウーロン茶の月見団子			
	4	海老入りミニライス／コロッケのチリソース			
	5	黒胡麻と白米の甘味汁粉			
	6	真鯨の福建風葱生姜焼			
	7	煮豚			
	8	海老上海麺／肉団子と揚げ茄子の生姜スープ			
	9	大海老のからしけチャップ煮			
	10	干海老と芽キャベツのスープ			
	11	ヒナ鶏とカシューナッツの甘酢炒め			
	12	揚げ肉団子の甘酢餡			
	13	鶏の卵焼売			
	14	大海老のチリソース			
	15	春雨のフカヒレ仕立てスープ			
	16	肉団子焼きそば			
	17	丸子			
	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（日本・西洋・イタリア料理）	担当者氏名	根岸規雄（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（調理師） ホテル勤務 森田俊一（調理師） 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	調理専攻学科 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	日本料理 西洋料理 イタリア料理 実技試験				
授業計画表	1	吸物			
	2	帆立擬製豆腐			
	3	胡麻をまぶしたもち豚のロースト ポルト酒のソース			
	4	イベリコ豚のこんがりソテー ロックフォールソース			
	5	真鯛のポワレトマトの冷たいソース			
	6	豚肩ロースのロティー シェリー酒ビネガーソース			
	7	鱈のロースト 大根のヴァブール 貝の泡ソース			
	8	野菜のテリーヌ			
	9	ローストポーク			
	10	ピッツァ マルゲリータ			
	11	食品衛生法の目的			
	12	生雲丹と枝豆の冷たいフェデーニ 鰯のカルパッチョ添え			
	13	仔牛肉のカツレツ			
	14	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み			
	15	マルタリアーティ／豚バラ肉のシチリア風トマトソース和え			
	16	牛ヒレ肉の香草風味グラティナート			
	17	実技試験 一皿を仕上げる			
	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	調理理論と食文化概論（調理理論）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	（ 4 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	126 時間
授業目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	食品の調理科学 調理設備、器具と熱源				
授業 計画 表	1	油脂類			
	2	油脂類			
	3	油脂類			
	4	調味料			
	5	調味料			
	6	調味料			
	7	ゲル状食品			
	8	ゲル状食品			
	9	調理施設・設備とは			
	10	調理施設・設備とは			
	11	非加熱調理器具			
	12	非加熱調理器具			
	13	非加熱調理器具			
	14	加熱調理器具			
	15	加熱調理器具			
	16	加熱調理器具			
	17	調理設備、器具と熱源／調理器具その他			
	18	材質別の食器、容器の特徴			
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				

授業概要（シラバス）

科目名	調理理論と食文化概論（調理理論）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	17 時間
授業目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。				
授業概要	調理設備、器具と熱源 調理理論				
授業 計画 表	1	材質別の食器、容器の特徴			
	2	材質別の食器、容器の特徴			
	3	材質別の食器、容器の特徴			
	4	材質別の食器、容器の特徴			
	5	材質別の食器、容器の特徴			
	6	料理別の食器の種類と特徴			
	7	料理別の食器の種類と特徴			
	8	料理別の食器の種類と特徴			
	9	料理別の食器の種類と特徴			
	10	料理別の食器の種類と特徴			
	11	料理別の食器の種類と特徴			
	12	熱源の種類と特徴			
	13	熱源の種類と特徴			
	14	熱源の種類と特徴／熱効率			
	15	熱効率			
	16	まとめ			
	17	まとめ			
	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	食品と栄養の特性（栄養学） (0.5) 単位	担当者氏名	飛岡美春（管理栄養士）	
		学習形態	講義	
学科 開講学年	調理専攻学科 2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	消化と吸収			
授業計画表	1	生理的欲求		
	2	生理的欲求		
	3	生理的欲求		
	4	心理的欲求		
	5	心理的欲求		
	6	心理的欲求		
	7	栄養管理		
	8	栄養管理		
	9	栄養管理		
	10	栄養管理		
	11	栄養素の消化		
	12	栄養素の消化		
	13	栄養素の消化		
	14	栄養素の消化		
	15	栄養素の消化		
	16	栄養素の消化		
	17	栄養素の消化		
	18	栄養素の消化		
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） (1) 単位		担当者氏名		小川裕美子（栄養士）
			学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 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	栄養素の吸収			
	2	栄養素の吸収			
	3	栄養素の吸収			
	4	栄養素の代謝			
	5	栄養素の代謝			
	6	栄養素の代謝			
	7	エネルギー代謝とは			
	8	エネルギー代謝とは			
	9	エネルギー代謝とは			
	10	エネルギー摂取量と□ エネルギー消費量			
	11	エネルギー摂取量と□ エネルギー消費量			
	12	日本人の食事摂取基準とは			
	13	日本人の食事摂取基準とは			
	14	食事摂取基準の指標			
	15	食品標準成分表			
	16	食品分類法			
	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				

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名	食品と栄養の特性（食品学）		担当者氏名		桜井直子（管理栄養士） 民間企業勤務
	（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	1期	授業時間数	18 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	食品の加工と貯蔵 食品の生産と流通				
授業計画表	1	食品の加工の目的			
	2	食品の加工の目的			
	3	食品の加工法			
	4	食品の加工法			
	5	微生物の利用			
	6	微生物の利用			
	7	食品の貯蔵の目的			
	8	食品の貯蔵の目的			
	9	食品の貯蔵法			
	10	食品の貯蔵法			
	11	わが国の食品の生産			
	12	わが国の食品の生産			
	13	海外から輸入される食品			
	14	海外から輸入される食品			
	15	食品の流通の仕組み			
	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	食生活と健康（公衆衛生学）		担当者氏名		飛岡美春（管理栄養士）
	（ 1 ） 単位		学習形態		講義
学科 開講学年	調理専攻学科 2年	開講期	2期	授業時間数	34 時間
授業目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。				
授業概要	環境と健康				
授業計画表	1	生活環境の衛生			
	2	現代の生活環境			
	3	環境因子			
	4	大気			
	5	水			
	6	住居			
	7	廃棄物			
	8	放射能			
	9	広がる環境汚染			
	10	空気汚染			
	11	水質汚染			
	12	水質汚染			
	13	騒音			
	14	振動			
	15	悪臭			
	16	環境問題とその取り組み			
	17	環境問題とその取り組み			
	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 食生活と健康 新調理師養成教育全書 必携問題集				