

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）
		（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	54 時間	
開講学年	1年					
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 健康づくり				
授業計画表	1	健康とは何か／我が国の健康				
	2	目指すべき健康とは／食生活が健康に果たす役割				
	3	健康的な食生活習慣づくり／調理師の成り立ち				
	4	調理師法の概要／食生活における調理師の役割				
	5	疾病の動向／疾病の予防				
	6	疾病の動向／疾病の予防				
	7	疾病の予防／生活習慣病とは				
	8	疾病の予防／生活習慣病とは				
	9	生活習慣病の国際比較と生活習慣の必要性／生活習慣病の予防				
	10	生活習慣病の国際比較と生活習慣の必要性／生活習慣病の予防				
	11	疾病予防から健康増進へ／健康増進法				
	12	疾病予防から健康増進へ／健康増進法				
	13	我が国における健康づくり対策／健康教育				
	14	我が国における健康づくり対策／健康教育				
	15	健康に関する食品情報／心身相関とストレス				
	16	健康に関する食品情報／心身相関とストレス				
	17	ストレスへの対処方法／心の健康と自己表現				
	18	ストレスへの対処方法／心の健康と自己表現				
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）
		（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	34 時間	
開講学年	1年					
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		調理師と食育 労働と健康 環境と健康				
授業計画表	1	食育の定義／食育の意義				
	2	食育基本法の概要／正しい知識の提供				
	3	食育の実践／作業環境と健康				
	4	作業条件と健康／職業病				
	5	職業病／労働災害				
	6	職業病／労働災害				
	7	職場環境の現状／調理施設の環境				
	8	職場環境の現状／調理施設の環境				
	9	調理施設の環境／調理施設での労働災害				
	10	調理施設の環境／調理施設での労働災害				
	11	生活環境の衛生				
	12	生活環境の衛生				
	13	生活環境の衛生／現代の生活環境				
	14	生活環境の衛生／現代の生活環境				
	15	現代の生活環境				
	16	現代の生活環境				
	17	環境因子				
	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				

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	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間	
開講学年	1年					
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				

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）
		（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	18 時間	
開講学年	1年					
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）		担当者氏名		小川裕美子（栄養士）
		（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	17 時間	
開講学年	1年					
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				

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		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
		（ 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	1期	授業時間数	36 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 食品と化学物質と放射性物質 器具・容器包装の定期・取扱い／材質の種類 飲食による健康危害・ウイルス性食中毒・自然毒食中毒				
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				
	5	微生物の増殖条件				
	6	食品の微生物汚染／腐敗とは				
	7	腐敗に関与する微生物／腐敗の化学				
	8	食品添加物の概要／食品添加物の安全性の評価				
	9	主な食品添加物とその用途／ヒ素および重金属				
	10	主な有毒元素／放射線				
	11	放射性物質の基準値				
	12	放射線照射食品				
	13	器具・容器包装の定期・取扱い／材質の種類				
	14	食中毒とは／食中毒の分類／食中毒の発生状況				
	15	感染型食中毒／食品内毒素型食中毒				
	16	生体内毒素型食中毒／細菌性食中毒の予防				
	17	ノロウイルスによる食中毒				
	18	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				
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		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
		（ 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		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		飲食による健康危害 経口感染症 食物アレルギー その他の健康危害 食品安全対策／食品表示とは				
授 業 計 画 表	1	化学性食中毒の概要・予防／ヒスタミンによる食中毒				
	2	寄生虫による食中毒の概要・予防				
	3	経口感染症とは				
	4	経口感染症と食中毒／経口感染症の予防				
	5	食物アレルギーとは				
	6	食物アレルギーの種類				
	7	アレルギー物質の表示				
	8	BCE、鳥インフルエンザ				
	9	農薬及び動物用医薬品の残留				
	10	食品安全対策／食品表示とは				
	11	食品表示制度				
	12	食品営業施設／設備の衛生管理				
	13	給水および排水／廃棄物処理				
	14	健康保菌者の把握				
	15	調理従事者の衛生管理				
	16	調理従事者の家族の／健康チェックと届出				
	17	衛生教育の重要性／食品衛生責任者				
	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）		担当者氏名		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
		（ 0.5 ）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	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		食品衛生実習				
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／食品のPH測定				
	3	ガラス測定器具の使い方／食品のPH測定				
	4	食品のPH測定				
	5	食品のPH測定				
	6	生卵の鮮度判定				
	7	生卵の鮮度判定				
	8	魚介類の鮮度判定				
	9	魚介類の鮮度判定				
	10	魚肉練り製品の鮮度品質判定				
	11	魚肉練り製品の鮮度品質判定				
	12	魚肉練り製品の鮮度品質判定				
	13	食品の鮮度判定				
	14	食品の鮮度判定				
	15	食品の鮮度判定				
	16	食品の鮮度判定				
	17	牛乳の鮮度判定				
	18	牛乳の鮮度判定				
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		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	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	18 時間	
開講学年	1年					
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 食品の調理科学				
授 業 計 画 表	1	調理理論を学ぶ意識／調理の目的				
	2	調理理論を学ぶ意識／調理の目的				
	3	調理の目的／食べ物の側にある要因				
	4	調理の目的／食べ物の側にある要因				
	5	食べ物の側にある要因／食べる人の側にある要因				
	6	食べ物の側にある要因／食べる人の側にある要因				
	7	計量／洗淨				
	8	計量／洗淨				
	9	洗淨／浸漬				
	10	洗淨／浸漬				
	11	浸漬／切碎				
	12	浸漬／切碎				
	13	混合、かくはん／磨碎				
	14	混合、かくはん／磨碎				
	15	磨碎、粉碎／成形、圧搾、ろ過				
	16	磨碎、粉碎／成形、圧搾、ろ過				
	17	成形、圧搾、ろ過／冷却				
	18	成形、圧搾、ろ過／冷却				
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）
		（ 1.5 ）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	51 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		調理の基本操作 食品の調理科学				
授 業 計 画 表	1	冷凍／解凍				
	2	冷凍／解凍				
	3	解凍／湿式加熱				
	4	解凍／湿式加熱				
	5	乾式加熱／誘電加熱(電子レンジ)				
	6	乾式加熱／誘電加熱(電子レンジ)				
	7	誘導加熱(電磁調理器)／殻類				
	8	誘導加熱(電磁調理器)／殻類				
	9	殻類／いも及びでんぷん類				
	10	殻類／いも及びでんぷん類				
	11	砂糖／豆類				
	12	砂糖／豆類				
	13	豆類／種実類				
	14	豆類／種実類				
	15	野菜類／果実類				
	16	野菜類／果実類				
	17	きのこ類／藻類				
	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		調理実習（日本料理）		担当者氏名		水上利夫（専門調理師）
		（ 1 ）単位		学習形態		ホテル勤務 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		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・頭髮・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		総合調理実習		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	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	54 時間	
開講学年	1年					
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		調理施設 調理システム 集団調理実習 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	建物概要／建築設備概要				
	2	作業環境／調理施設のトレンド				
	3	基本計画のポイント				
	4	調理機器の分類／調理施設のエネルギー				
	5	調理機器の選択／調理機器の使い方と清掃、手入れ				
	6	調理システムとは				
	7	調理システムの種類と特徴／業態別調理システムの適合性				
	8	集団調理実習の目的				
	9	集団調理実習の内容				
	10	実習の心構え／班編成				
	11	計画				
	12	計画				
	13	実施、評価、改善／食物アレルギーへの対応				
	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				

授業概要（シラバス）

科目名		総合調理実習		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		講義・実習
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	51 時間	
開講学年	1年					
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		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7年度

授業概要（シラバス）

科目名		基礎調理技術理論		担当者氏名		高山莉佳（製菓衛生師・調理師） 専門店勤務
		（ 1.5 ）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	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						

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名		基礎調理技術理論 (1) 単位		担当者氏名		高山莉佳（製菓衛生師・調理師） 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	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7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		和菓子各種				
授 業 計 画 表	1	菜饅頭				
	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） （ 1.5 ）単位		担当者氏名 田島浩太 製パン専門店オーナー 伊藤隆一 山本春奈（専門調理師）	
				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	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	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7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）		担当者氏名		田島浩太 製パン専門店オーナー 伊藤隆一 山本春奈（専門調理師）	
		（ 2 ）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	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		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					

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名		高度調理技術実習（基礎調理技術実習） （ 1 ）単位		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
				学習形態		実習
学科	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間	
開講学年	1年					
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		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	ババロワズパニニュー				
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（基礎調理技術実習）		担当者氏名		山本春奈（専門調理師）
		（ 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／パートドフリユイ				
	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（グローバル・コミュニケーション） （ 1 ）単位		担当者氏名		加藤圭子（文学士） 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	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						

授業概要（シラバス）

科目名		フードサービス実習（社会）		担当者氏名		加藤武（経営学修士） 民間企業勤務
		（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		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		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 店舗の作り方 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（経営学修士） 民間企業勤務
		（ 0.5 ）単位		学習形態		講義
学科 開講学年		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		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	自主性を大切にする職場から人材は育つ				
	13	自主性を大切にする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						

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）
		（ 1 ）単位		学習形態		ホテル勤務 実習
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	34 時間	
開講学年	1年					
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				

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	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間	
開講学年	2年					
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 環境条件 環境汚染とその対策 まとめ				
授 業 計 画 表	1	大気				
	2	大気				
	3	水				
	4	住居				
	5	住居／廃棄物				
	6	廃棄物				
	7	放射能				
	8	広がる環境汚染				
	9	広がる環境汚染／空気汚染				
	10	空気汚染／水質汚染				
	11	水質汚染				
	12	水質汚染				
	13	騒音、振動、悪臭				
	14	騒音、振動、悪臭				
	15	環境問題とその取り組み				
	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	公衆衛生から学んだこと				
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				

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）
		（ 1 ）単位		学習形態		民間企業勤務 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				

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） （ 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）		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		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				

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）
		（ 1 ）単位		学習形態		法律事務所所長 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		食品の安全と衛生（食品衛生学）		担当者氏名		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
		（ 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 2年	開講期	1期	授業時間数	36 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	食材の衛生管理				
	2	異物混入防止				
	3	手洗い				
	4	洗浄				
	5	消毒				
	6	殺菌				
	7	HACCPとは				
	8	わが国でのHACCPに対する取り組み				
	9	HACCPシステムの7原則と12手順				
	10	HACCPシステムの7原則と12手順				
	11	HACCPを支える一級衛生管理プログラム				
	12	HACCPを支える一級衛生管理プログラム				
	13	HACCPの普及①				
	14	HACCPの普及②				
	15	HACCPの推進①				
	16	HACCPの推進②				
	17	危機管理				
	18	実際に起こった食中毒の例				
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）		担当者氏名		中俣裕子（管理栄養士） 高校勤務
		（ 0.5 ）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	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		食品衛生実習				
授 業 計 画 表	1	食品の内部温度の測定				
	2	食品の内部温度の測定				
	3	食品の内部温度の測定				
	4	手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査				
	5	手指洗浄前、洗浄後の汚れ状態の検査				
	6	調理器具の汚れ状態の検査				
	7	調理器具の汚れ状態の検査				
	8	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				
	9	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				
	10	食器洗浄後の汚れ状態の検査				
	11	食器洗浄後の汚れ状態の検査				
	12	水道水の残留塩素判定				
	13	水道水の残留塩素判定空中浮遊微生物の判定				
	14	水道水の残留塩素判定空中浮遊微生物の判定				
	15	空中浮遊微生物の測定				
	16	空中浮遊微生物の測定				
	17	食品からの各種細菌の検出（簡易検査表）				
	18	食品からの各種細菌の検出（簡易検査表）				
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）
		（ 1 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	1期	授業時間数	36 時間	
開講学年	2年					
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	魚介類				
	2	魚介類				
	3	食肉類				
	4	食肉類				
	5	卵類				
	6	卵類				
	7	乳類				
	8	乳類				
	9	油脂類				
	10	油脂類				
	11	調味料				
	12	調味料				
	13	ゲル状食品				
	14	ゲル状食品				
	15	調理施設・設備とは				
	16	調理施設・設備とは				
	17	非加熱調理器具				
	18	非加熱調理器具				
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）
		（ 2.5 ）単位		学習形態		講義
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	85 時間	
開講学年	2年					
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				
授業計画表	1	非加熱調理器具／加熱調理器具				
	2	非加熱調理器具／加熱調理器具				
	3	非加熱調理器具／加熱調理器具				
	4	加熱調理器具				
	5	加熱調理器具				
	6	その他				
	7	その他				
	8	材質別の食器、容器の特徴				
	9	材質別の食器、容器の特徴				
	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	熱源の種類と特徴／熱効率				
	16	熱効率				
	17	熱効率				
	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				

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（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		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7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）		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		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
		（ 1.5 ）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		日本料理について 材料の扱いと下処理、調味料 各種調理法による調理実習				
授 業 計 画 表	1	服装、頭髮、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／鯛の潮汁				
	4	炊き込みご飯				
	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	鰯素焼き				
	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	厚焼き卵				
	18	厚焼き卵				
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）		担当者氏名		水上利夫（専門調理師） ホテル勤務 西川和浩（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		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	鱈のお造り／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	鱈の南禅寺蒸し／鱈の煮付け				
	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	ブイヤベース					
	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・ペリグー／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 森田俊一（調理師） 専門店勤務		
		（ 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・ポム・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・ボモドーロ				
	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	アパッキオ・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）		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
		（ 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	紅焼鶏翅				
	17	干焼蝦仁				
	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）		担当者氏名		林 訓美（専門調理師） 専門店オーナー
		（ 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		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				

令和7年度

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		講義・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		飲食店などを想定して、メニュー開発、企画等を含めたシュミュレーション実習を通して、実践的な実技を習得する。				
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） （ 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った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） （ 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7年度

授業概要（シラバス）

科目名		経営学 (1) 単位		担当者氏名		加藤武（経営学修士） 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		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						

令和7年度

授業概要（シラバス）

科目名		保健体育		担当者氏名		小林つつみ
		(1.5) 単位		学習形態		演習
学科	フードマイスター学科	開講期	2期	授業時間数	51 時間	
開講学年	2年					
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	ボールを通して瞬発力を高める				
	4	なわとびを通して筋力を高め、協調性も高める				
	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・ボールを通して筋力、協調性、瞬発力を高める				
	7	チーム・ペアで協力し合い、新しいことに挑戦する				
	8	難易度を高め持久力UPにつなげる				
	9	チームを作り創作する				
	10	チームを作り創作する				
	11	発表し、達成感、成就感を味わう				
	12	簡易スポーツを創作し、集中力系スポーツにふれる				
	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	リズムに合わせて身体を操る				
	16	リズムに合わせて運動し、減量系スポーツにふれる				
	17	苦手な分野に取り組む				
	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		社会 (1) 単位		担当者氏名		加藤武（経営学修士） 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	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		菓子生産と消費 菓子の包装 菓子店経営論 立地条件及び市場調査 販売促進のあり方 店舗のつくり方 労働生産性 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	和・洋生菓子の生産状況／和・洋生菓子の消費状況				
	2	和・洋生菓子の生産状況／和・洋生菓子の消費状況				
	3	包装の定義と目的、包装素材／品質保持剤の封入、				
	4	過大・過剰包装と環境／容器包装リサイクル法／容器包装の識別表示				
	5	経営者の職務				
	6	経営理念の構築と実践				
	7	企業の継続と発展を図るため果たす役割				
	8	菓子店に適した立地				
	9	住民の特性把握／競合店の調査				
	10	和菓子・洋菓子の特性を／考えた販売促進				
	11	専門店にふさわしい販売促進／菓子店の販売促進はどのように行われるべきか／その他菓子店の販売促進の留意点				
	12	和菓子店、洋菓子店				
	13	生産性の意味、労働生産を高めるために、材料費比率を決定する要因、人件費の適性値を知る労働分配率				
	14	材料費と人件費の有効活用／5S活動による効率化の促進				
	15	損益分岐売上高は菓子店経営の羅針盤／損益分岐売上高の求め方／必要売上高の求め方、適性利益とは				
	16	原価管理の方法				
	17	自主性を大切にする職場から人材は育つ／接客サービス店員教育／労働時間等				
	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）
		（ 1 ）単位		学習形態		ホテル勤務 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				