

2026年度 シラバス

科 目 名		公衆衛生学Ⅰ				学 科	コース
担当教員		大室 弘美				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生(皆の心と体の健康の保持・増進のための学問分野)の基本的な知識や公衆衛生における食生活の重要性を学んだ上で、調理師の役割(食生活を通じて健康の保持・増進や食の安全・安心の確保等に寄与する)を果たすために必要な知識等のうち、「授業の概要」に示した事項について学習し、理解を深める。

【授業の概要】

公衆衛生は、基礎科学(物理・化学・生物)、医学・薬学、食品衛生学、環境衛生学等、また、関係法規や施策等を含む広範な学問である。本科目では、調理師と健康、食生活と疾病、健康づくり(関係法規を含む)及び食育等について、教科書に加え授業及び復習に役立つ分かりやすい資料を用い、また、適宜実施する少人数での議論等を通じ、理解を深める。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	授業方法等を説明する、憲法や法規における公衆衛生、公衆衛生の概念等を学ぶ。信頼のおける情報の収集法、食品の定義等について説明する。
2	調理師の役割Ⅰ	調理師の成り立ち、調理師の身分法(調理師法)が制定されるまでの過程等について学ぶ。さらに、調理師法の目的と調理師の定義等を学ぶ。
3	調理師の役割Ⅱ	前回に続き、調理師法に規定されている調理師の免許の取得、免許の申請と登録、免許の交付等について学ぶ。
4	調理師の役割Ⅲ	調理師法のまとめと試験問題の情報の説明等。 食生活における調理師の役割の概略について学ぶ(調理師の役割Ⅳに続く)。
5	調理師と健康 健康の考え方Ⅰ	健康の定義(WHOの定義等)、高齢化社会の現状等を学ぶ。
6	健康の考え方Ⅱ	わが国の健康水準、平均寿命(地域による格差等を含む。)、死亡原因の推移等について学ぶ。
7	健康の考え方Ⅲ	目指すべき健康、健康寿命、健康を増進する環境づくりとヘルスプロモーション、セルフケアについて学ぶ。
8	食と健康の関係Ⅰ	食生活が健康に果たす役割、生活習慣病の発症や増悪に関与するメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の概要と特定健診(1次予防)について学ぶ。
9	食と健康の関係Ⅱ	健康な食習慣作りのための食生活指針(文科省、厚労省、農水省)、食事バランスガイド等について学ぶ。
10	調理師の役割Ⅳ	健康を維持・増進させる食事の提供、美味しさと喜びを与える料理、生活習慣病の予防、食の安心・安全の確保、食育の実践、食資源の有効活用等について学ぶ。
11	食生活と疾病・生活習慣病Ⅰ	疾病の動向、疾病の予防(一次、二次及び三次予防)の概要とその重要性について学ぶ。生活習慣病という概念と生活習慣病(がん、心疾患、脳血管障害)について学ぶ。
12	生活習慣病Ⅱ	前回に続き生活習慣病について学ぶ。虚血性心疾患の発症要因である糖尿病、高血圧症、脂質異常症等の疾患について学ぶ。
13	生活習慣病Ⅲ	前回に続き生活習慣病の発症要因の疾患について学ぶ。生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性について学ぶ。
14	生活習慣病Ⅳ	生活習慣病の予防等について学ぶ。 前期で学んだことを踏まえ、調理師ができることを考える。
15	まとめ	第14回までの復習と試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	85～90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10～15%
--------	-----------	--------	-------------------------	--------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

特徴:教科書に沿った授業を基本とし、毎回配布する授業及び復習に役立つ分かり易い資料を用いた授業を行う。また適宜、少人数での議論[スモールグループディスカッション(SGD)学んだこと等をもとに考える。]を行う。

受講上の注意:不適切な授業態度の禁止。トピックスがある場合等は授業の順が変わることがある。

教員紹介:公的研究所における医学・薬学関連分野の研究、大学における薬事衛生等の分野の研究及び教育、また、規制当局(厚生労働省等)における薬事衛生行政(医薬品の承認審査等)業務に従事。現在、機能性表示食品の機能性の科学的根拠等に関する調査研究を行っている。

2026年度 シラバス

科 目 名		公衆衛生学 I				学 科	コース
担当教員		大室 弘美				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生(皆の心と体の健康の保持・増進のための学問分野)の基本的な知識や公衆衛生における食生活の重要性を学んだ上で、調理師の役割(食生活を通じて健康の保持・増進や食の安全・安心の確保等に寄与する)を果たすために必要な知識等のうち、「授業の概要」に示した事項について学習し、理解を深める。

【授業の概要】

公衆衛生は、基礎科学(物理・化学・生物)、医学・薬学、食品衛生学、環境衛生学等、また、関係法規や施策等を含む広範な学問である。本科目では、調理師と健康、食生活と疾病、健康づくり(関係法規を含む)及び食育等について、教科書に加え授業及び復習に役立つ分かりやすい資料を用い、また、適宜実施する少人数での議論等を通じ、理解を深める。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	健康づくり対策	疾病予防(1次、2次及び3次)と健康増進、0次予防について学ぶ。
2	健康増進法	国民自らの健康の増進が責務として定められている健康増進法の概要、目的、責務、基本方針、国民健康・栄養調査について学ぶ。
3	わが国の健康づくり対策 I	第2回の健康増進法の続き(保健指導・栄養指導、特定給食施設での栄養管理 受動喫煙の防止等)を学ぶ。健康づくり対策の概要等を学ぶ。
4	わが国の健康づくり対策 II	健康日本21について学ぶ。
5	健康教育	健康教育の目的、方法(マスコミ、個人的・私的な伝達)、信頼のおける情報の見分け方等について学ぶ。
6	健康に関する食品情報 I	食品表示法第4条第1項に基づく「食品表示基準」に規定されている食品の表示等について学ぶ。
7	健康に関する食品情報 II	保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)について学ぶ。
8	心の健康づくり I	心身相関(心の働きと体が密接にかかわっていること)の仕組み、ストレスのしくみ等について学ぶ。
9	心の健康づくり II	ストレスチェック、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現(なりたい自分になる)について学ぶ。
10	調理師と食育 I	食育の概要及び食育の意義を学ぶ。食育基本法の目的、食育の定義を学ぶ。
11	調理師と食育 II	食育基本法の基本理念、国や地方公共団体の責務、基本的施策、食育推進会議・基本 計画、食育白書等について学ぶ。
12	調理師と食育 III	食育における調理師の役割について考え、学ぶ。
13	調理師と食育 IV	伝統的な食生活の見直し、伝統料理・郷土料理の継承、地産地消の促進、食料自給率の問題等について学ぶ。
14	調理師と食育 V	食育の実践[食育インストラクター(調理師養成施設の在学学生・卒業生対象の認定登録制度)としての実践、職場や地域での実践]について考え、学ぶ。
15	まとめ	第14回までの復習と試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	85～90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10～15%
--------	-----------	--------	-------------------------	--------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

特徴:教科書に沿った授業を基本とし、毎回配布する授業及び復習に役立つ分かり易い資料を用いた授業を行う。また、適宜、少人数での議論[スモールグループディスカッション(SGD)]を行う。

受講上の注意:不適切な授業態度の禁止。トピックス等がある場合は授業の順が変わることがある。

教員紹介:公的研究所における医学・薬学関連分野の研究、大学における薬事衛生等の分野の研究及び教育、また、規制当局(厚生労働所等)における薬事衛生行政(医薬品の承認審査等)業務に従事。現在、機能性表示食品の機能性の科学的根拠等に関する調査研究も行っている。

2026年度 シラバス

科 目 名		公衆衛生学Ⅱ				学 科	コース
担当教員		尾崎 愛美				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として社会に貢献する上で必要となる公衆衛生の知識を修得する。

【授業の概要】

公衆衛生の視点から労働と健康、環境と健康について学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	労働と健康1	作業環境と健康、作業条件と健康
2	労働と健康2	職業病、労働災害
3	調理師の職場環境1	職場環境の現状、調理施設の環境
4	調理師の職場環境2	調理施設での労働災害
5	生活環境	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子
6	環境条件1	大気、温度、気候
7	環境条件2	水
8	環境条件3	住居、廃棄物、放射線
9	まとめ1	試験対策
10	環境汚染とその対策1	広がる環境汚染
11	環境汚染とその対策2	空気汚染、水質汚染
12	環境汚染とその対策3	騒音、振動、悪臭
13	環境汚染とその対策4	環境問題とその取り組み1
14	環境汚染とその対策5	環境問題とその取り組み2
15	まとめ2	試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

特徴:授業内容は教科書を基本とし、必要に応じてプリントを配布する。また、授業形式はスライドを用いた授業を主とする。単元ごとに小テスト等を実施することで内容の理解・定着を図る。具体的な授業の進め方は初回授業で説明する。
 教員紹介:歯科医師としての臨床実務経験を有し、大学や専門学校で講義を行っている。その経験を生かし、公衆衛生の重要性および調理師になる上で必要な知識について説明する。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 学 I				学 科	コース
担当教員		永 井 豊				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。
また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。

【授業の概要】

調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ガイダンス 穀類の特性と加工品 1	食品学を学ぶ目的 食品成分表の見方・活用に仕方を解説する。 穀類について、米の構造について解説する。①
2	穀類の特性と加工品 2	米の生産ランキング、米の種類、加工品について解説する。②
3	穀類の特性と加工品 3	小麦の特性と小麦粉の種類について解説する。小麦粉の加工品について。
4	穀類の特性と加工品 4	とうもろこしの生産量、種類と加工品について。大麦の特性、加工品について解説する。
5	穀類の特性と加工品 5 いも類の特性と加工品1	そば、その他穀類について解説する。じゃがいもの特徴と加工品について解説する。
6	いも類の特性と加工品2	さつまいも、さといも、こんにゃくいも、キャッサバの特徴と加工品について解説する。
7	甘味料の特性と加工品	砂糖など甘味料の特徴と加工品について解説する。
8	豆類の特性と加工品 1	豆の分類 大豆の成分、機能性、加工品について解説する
9	豆類の特性と加工品 2	豆腐の加工品 小豆、その他の豆類について解説する、
10	種実類の特性と加工品 野菜類の分類について	代表的なナッツ類と種実類の特性を解説する。 野菜類の分類について解説する。
11	葉菜類、茎菜類の特性と成分	キャベツや白菜など葉菜類や、ねぎ、たけのこなど茎菜類の特性と成分について解説する。
12	根菜類、果菜類、花菜類の特性と成分	大根、かぶ、人参など代表的な根菜類及び、6きゅうり、トマトなど代表的な果菜類の特性と成分について解説する。
13	果実類の特性と成分 1	果実類の分類 仁果類(りんご、なし)や準仁果類(柿、かんきつ類)などの代表的な果実類の特性と成分、加工品について解説する。
14	果実類の特性と成分 2	核果類(もも、梅)や液果類(いちご、ぶどう)、その他の果物の特性と成分、加工品について解説する。
15	まとめ	前期のまとめを行う。

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では毎回プリントを配布し、各自が教科書、食品成分表を活用し調べ学習を行った後に解説を行う。
授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。
担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 学 I				学 科	コ ー ス
担当教員		永 井 豊				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期(後期)	授 業 方 法	(講義)実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として扱う食材について、食材の旬や成分、機能性を理解しその特徴を活かした調理が行えるようになる。
また、修得した知識を基に食育活動に活かせる調理師に成ることを目標とする。

【授業の概要】

調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	前期振り返り	前期テスト範囲を振り返り、知識の定着を図る
2	きのこ類について	きのこ類の特性、機能性成分について解説する
3	藻類について	藻類の分類と特性、機能性についてについて解説する
4	魚介類の特性 1	漁獲量、生産量について。魚介類の構造と栄養成分について解説する
5	魚介類の特性 2	魚の鮮度(死後硬直と腐敗)について解説する。代表的な魚の特性を解説する。
6	魚介類の特性 3	代表的な魚の特性について解説する。
7	魚介類の特性 4	貝類、甲殻類、その他の魚介類および塩蔵・練り製品など加工品について解説する。
8	肉類の構造と成分について	肉の構造と成分、肉の熟成について解説する。
9	肉類の特性 1	牛肉、豚肉の特性について解説する。
10	肉類の特性 2	鶏肉、羊肉、その他の肉の特性について解説する。
11	食肉類の加工	ハム・ソーセージなど食肉の加工品について解説する。
12	卵類の特性	鶏卵の生産、流通、構造と栄養成分について解説する。
13	乳類の特性 1	牛乳の生産流通、牛乳の種類、成分について解説する。
14	乳類の特性 2	乳製品(練乳、アイスクリーム、チーズなど)の特徴、製造法について解説する
15	まとめ	後期まとめ

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業では毎回プリントを配布し、各自が教科書、食品成分表を活用し調べ学習を行った後に解説を行う。
授業で配布された課題の提出で出席を確認する。また成績評価は、定期試験と授業で配布された課題の評価を合わせてで行う。
担当する教員は、管理栄養士であり食品学のほかに調理学も担当経験が豊富。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 学Ⅱ				学 科	コース
担当教員		川端 彰				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期(後期)	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理に用いられる食品の性質および特性について理解することを目的とする。食品に含まれる成分や物理的・化学的特性を学ぶとともに、各食品に適した加工方法、保存方法、流通の仕組みについて理解を深める。これらの知識を基盤として、調理の現場において食品を適切に取り扱い、実践的に活用するための基礎的能力を養う。

【授業の概要】

食品の成分や物理的・化学的特性を理解するとともに、食品ごとの適切な加工・保存方法や流通について学ぶ。これらの知識を基に、調理現場における食品の適切な取り扱いと活用方法を理解する。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	その他の食品 油脂類	食品学Ⅱの概要について ノートの取り方 油脂類の分類
2	油脂類 菓子類 嗜好飲料類	油脂類のまとめ トランス脂肪酸とは 菓子類の分類
3	嗜好飲料類 1アルコール飲料	嗜好飲料とは 嗜好飲料の分類 アルコール飲料
4	2非アルコール飲料 お茶 調味料及び香辛料類	お茶 調味料及び香辛料類 その他
5	調理加工食品類 1	膨張剤 調理加工食品の定義 加工目的と種類 冷凍食品・インスタント食品
6	調理加工食品類 2	調理加工食品類
7	調理加工食品類 3 ゲル状食品	ゲル状食品の種類と加工法を知るその特徴 ゲル化条件
8	特別用途食品	特別用途食品、保健機能食品とは 栄養機能食品・機能性表示食品との違い
9	保健機能食品 まとめ	その他の食品についてのまとめ
10	食品の加工法 ・微生物の利用	食品加工の目的と種類 微生物を利用する加工法とその特徴
11	食品貯蔵の目的	食品貯蔵の目的と変質・変敗を防ぐ方法について
12	食品貯蔵法①	食品の貯蔵法の例を知る。食材毎に適切な貯蔵法を学ぶ
13	食品貯蔵法②	食品の貯蔵法の例を知る。殺菌法・食品添加物の確認
14	食品の国内生産と輸入	食品の国内生産と輸入 日本型食生活と食料需給 食糧需給率
15	食品の流通 まとめ	フード・マイレージ 市場と販売について 流通経路とトレーサビリティ

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を主たる教材として授業を実施するが、理解の深化を図ることを目的として、適宜補足資料を配布し講義内容を補完する。科目の成績評価については、定期試験の結果を基礎としつつ、配布課題の提出状況および内容を総合的に評価し判定する。なお、担当教員は管理栄養士の資格を有し、実務において施設における給食管理および栄養指導に従事している。また、食品学、公衆衛生学、調理学に関する教科書の執筆経験を有している。

2026年度 シラバス

科 目 名		栄養学				学 科	コース
担当教員		川端 彰				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

各栄養素の消化・吸収・代謝の機序ならびにそれらが生体に及ぼす影響について理解を深めることを通して、健康の実現を目的とした食生活の在り方を総合的に学ぶ。さらに、これらの知見を基盤として、栄養素の相互作用および生体内での利用の観点から、栄養バランスを考慮した食事の重要性について理論的に理解することを目的とする。

【授業の概要】

各栄養素の消化・吸収・代謝の機序を理解するためには、まず人体の構造および生理機能に関する基礎的知識を修得することが重要である。さらに、摂取された食物が消化管内においてどのような過程を経て分解・吸収されるのか、ならびに各栄養素が相互に関連しながら体内で利用され、生体の栄養として機能するに至る過程について体系的に理解することを目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	栄養と健康 (p2～5)	栄養の概念を理解する・栄養の定義・「栄養」と「栄養素」の違い・栄養素の役割・WHOの健康の定義・健康の3本柱
2	炭水化物① (p6～10)	炭水化物の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・炭水化物とは ・炭水化物の種類①(単糖類)
3	炭水化物② (p6～10)	炭水化物の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・炭水化物の種類②(少糖類、多糖類)
4	脂質① (p11～15)	脂質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・脂質 ・単純脂質
5	脂質② (p11～15)	脂質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・複合脂質 ・誘導脂質
6	たんぱく質① (p15～19)	たんぱく質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・たんぱく質とは ・たんぱく質の種類
7	たんぱく質② (p15～19)	たんぱく質の種類と働き、特徴、多く含む食品を理解する ・たんぱく質の栄養価(アミノ酸価) ・たんぱく質の補足効果、機能性
8	脂溶性ビタミン① (p19～23)	脂溶性ビタミン(A、D)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
9	脂溶性ビタミン② (p19～23)	脂溶性ビタミン(E、K)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
10	水溶性ビタミン① (p23～27)	水溶性ビタミン(B1、B2、B6、B12)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
11	水溶性ビタミン② (p23～27)	水溶性ビタミン(ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビオチン、C)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
12	ミネラル① (p28～36)	多量・微量ミネラル(ナトリウム、カリウム、など)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
13	ミネラル② (p28～36)	多量・微量ミネラル(カルシウム、鉄など)の種類と働き、特徴、多く含む食品について理解する
14	その他の成分 (p36～38)	水分と機能性成分(ポリフェノール類など)について理解する
15	前期授業の復習 (p2～39)	五大栄養素のまとめ(確認テスト)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を主たる教材として授業を実施するが、理解の深化を図ることを目的として、適宜補足資料を配布し講義内容を補完する。科目の成績評価については、定期試験の結果を基礎としつつ、配布課題の提出状況および内容を総合的に評価し判定する。なお、担当教員は管理栄養士の資格を有し、実務において施設における給食管理および栄養指導に従事している。また、食品学、公衆衛生学、調理学に関する教科書の執筆経験を有している。

2026年度 シラバス

科 目 名		栄養学				学 科	コース
担当教員		川端 彰				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期 (後期)	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

五大栄養素および関連成分について、消化・吸収・代謝の生理学的メカニズムを理解し、それぞれが人体に及ぼす影響を科学的に学ぶ。さらに、生活習慣病予防や健康長寿の視点から、なぜ栄養バランスが重要なのかを総合的に理解し、調理現場で活かせる知識として応用できる力を養う。

【授業の概要】

各栄養素の消化・吸収・代謝の機序を理解するためには、まず人体の構造および機能に関する基礎的知識を把握することが重要である。さらに、摂取された食物が消化管内でどのような過程を経て分解・吸収されるのか、また各栄養素が相互にどのように関与しながら体内で利用され、最終的に身体の栄養として機能するのかを体系的に理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品の摂取① (p40～43)	生理的欲求である食欲の調節機構(摂食中枢と満腹中枢、調節に関わる因子)について理解する
2	食品の摂取② (p43～44)	心理的欲求に関わる感覚(味覚、嗅覚、触覚、聴覚、視覚)について理解する
3	栄養素の消化・吸収・代謝 (p44～45)	消化器官の構造と働きについて理解する
4	消化液の分泌・消化の種類 (p45～46)	栄養素の消化に関わる消化酵素の名称や消化について理解する
5	各消化器官での消化 (p46～50)	胃・小腸・大腸で行われている消化のしくみを理解する
6	糖質の消化・吸収・代謝① (p51～57)	糖質の消化と吸収のしくみを理解する
7	糖質の消化・吸収・代謝② (p51～57)	食後・食間期の糖質代謝について理解する
8	脂質の消化・吸収・代謝① (p51～57)	脂質の消化と吸収のしくみを理解する
9	脂質の消化・吸収・代謝② (p51～57)	食後・食間期の脂質代謝について理解する
10	たんぱく質の消化・吸収・代謝① (p51～57)	たんぱく質の消化と吸収のしくみを理解する
11	たんぱく質の消化・吸収・代謝② (p51～57)	たんぱく質とアミノ酸の代謝を理解する
12	水分と電解質の代謝	水分出納と脱水症、体液の酸・塩基平衡について理解する
13	エネルギー代謝 (p58～62)	エネルギー代謝、摂取と消費のバランス、肥満とやせについて理解する
14	食品の選択 (p66～73)	日本食品標準成分表の基礎知識、食品分類法について、食事バランスガイド作成の経緯、食事バランスガイドの活用と注意点について理解する
15	後期授業の復習 (p40～73)	後期授業の復習(確認テスト)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書を主たる教材として授業を実施するが、理解の深化を図ることを目的として、適宜補足資料を配布し講義内容を補完する。科目の成績評価については、定期試験の結果を基礎としつつ、配布課題の提出状況および内容を総合的に評価し判定する。なお、担当教員は管理栄養士の資格を有し、実務において施設における給食管理および栄養指導に従事している。また、食品学、公衆衛生学、調理学に関する教科書の執筆経験を有している。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 衛 生 学 I				学 科	コース
担当教員		宮崎 晴久				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食の安全の重要性を認識し、飲食に起因する危害とその予防法に関する知識と技術の習得を目指す。
科学的根拠に基づいた衛生管理を実践し、安全な食品を調理提供するという責務と役割を担う調理師としての自覚を養う。

【授業の概要】

調理師として安全な食品を提供することが求められている。衛生的な調理を実践するために必要な基礎的知識として、食中毒に関与する微生物と腐敗に関与する微生物、食品の加工・保存に使われる食品添加物、健康危害となる重金属や汚染物質などについて解説する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ガイダンス 食の安全と衛生 (p.2-7)	食品の安全はどのようにして守るのか。食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みとその手段である食品衛生について概説する。
2	食品の安全と法1 (p.8-16)	調理師法、食品安全基本法、食品衛生法について学び、調理師の責務について概説する。
3	食品の安全と法2 (p.16-35)	食品表示法、JAS法(日本農林規格等に関する法律)、景品表示法(不当景品類および不当表示防止法)などについて学び、併せて食品安全行政の仕組みを学ぶ。
4	食品中の微生物 微生物の種類 (p.36-40)	微生物の分類および各種微生物について説明する。
5	食品中の微生物 微生物の増殖条件 (p.40-43)	微生物の生育に関係する環境要因(栄養素、水分、温度、酸素、pHなど)について解説する。
6	食品中の微生物 食品の微生物汚染 (p.43-45)	食品を汚染する微生物の由来や微生物の相互関係について解説し、さらに食品の汚染指標菌についても説明する。
7	食品の変質 変質とは (p.45-47)	変質とはどういう現象か。腐敗、変敗、酸敗、発酵について、関与する微生物とその化学変化などを解説する。
8	食品添加物の概要 (p.48-50)	食品添加物の定義および使用目的などについて解説する。
9	食品添加物と食品衛生関係法規 (p.50-52)	食品衛生法によって規制されている食品添加物の指定基準、成分規格、使用基準などについて説明する。
10	食品添加物の安全性評価 (p.52-55)	食品添加物の安全性評価について解説する。
11	主な食品添加物とその用途 (p.55-59)	食品添加物の用途と主な種類について説明する。
12	食品と重金属 (p.59-61)	ヒ素、水銀、カドミウムなどの重金属による急性中毒や慢性中毒について解説する。
13	食品と放射性物質 (p.61-63)	放射線および放射性物質の基準値について解説し、さらに放射線照射食品についても説明する。
14	器具・容器包装の衛生 (p.64-69)	器具・容器包装の概要、材質の種類や規格基準について説明する。ならびに素材ごとの特性や取扱方法について概説する。
15	まとめ (p.2-69)	前期のまとめと試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業については講義形式を基本とし、チェックポイントなどは話し合いの機会を設ける。また、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。
担当する教員は、保健所で食品衛生監視等に従事し、衛生行政に35年以上携わった実績があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 衛 生 学 I				学 科	コース
担当教員		宮崎 晴久				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期(後期)	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

食の安全の重要性を認識し、飲食に起因する危害とその予防法に関する知識と技術の習得を目指す。
科学的根拠に基づいた衛生管理を実践し、安全な食品を調理提供するという責務と役割を担う調理師としての自覚を養う。

【授業の概要】

食品の安全性を確保するための基礎的知識として、食中毒の発生状況、細菌やウイルス、自然毒、化学物質によるものなどについて概況と予防対策を説明する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	飲食による健康危害の種類 (p.70-72)	食品を介して起こる健康危害の種類について解説し、食の安全・安心を揺るがす新たな問題についても取り上げる。
2	食中毒の概要 (p.72-80)	食中毒の分類や発生状況について解説する。
3	細菌性食中毒 感染型食中毒1 (p.80-90)	細菌性食中毒の分類について解説する。
4	細菌性食中毒 感染型食中毒2 (p.80-90)	各種感染型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
5	細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒 (p.90-94)	各種食品内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
6	細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒 (p.94-96)	各種生体内毒素型食中毒の起因菌、症状、発生状況、汚染源、予防などについて詳細に説明する。
7	細菌性食中毒の予防 (p.96-98)	細菌性食中毒予防の三原則について解説する。
8	ウイルス性食中毒 (p.99-101)	ノロウイルスによる食中毒の発生状況、症状、原因食品について説明するとともに、ウイルス性食中毒の予防について解説する。
9	動物性自然毒1 (p.101-104)	フグ中毒、シガテラ中毒などの毒成分や中毒症状について解説する。
10	動物性自然毒2 (p.104-105)	麻痺性貝毒、下痢性貝毒、その他の動物性自然毒について解説する。
11	植物性自然毒1 (p.106-108)	青酸配糖体(ビルマ豆、青ウメ)、アルカロイド(チョウセンアサガオ、トリカブト)、アルカロイド配糖体(ジャガイモ)、その他の毒について説明する。
12	植物性自然毒2 (p.108-110)	有毒キノコ(ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジなど)の性状や中毒症状などについて説明し、自然毒食中毒の予防についても解説する。
13	化学性食中毒の概要と予防 (p.110-113)	化学性食中毒の発生、過去の事例、人体への影響について説明するとともに、化学性食中毒の予防法について解説する。
14	後期授業の復習 (p.70-113)	後期授業の復習
15	まとめ	後期まとめと試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業については講義形式を基本とし、プロジェクターを使用するなど視覚的で理解しやすい工夫する。また、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。
担当する教員は、保健所で食品衛生監視等に従事し衛生行政に35年以上携わった経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		食品衛生学Ⅱ				学 科	コース
担当教員		中野 弘子				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師は、食品に係る専門職のひとつである。消費者に美味しい食の提供をめざすその根本は安全・安心な食品を提供することである。調理師として食品の安全性を確保するための基礎的知識を理解し、それらを防ぐ方法を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

食品による健康危害にはどのようなものがあり、それをいかにして防ぐのか、事例等も取り入れながら身近に感じることのできるような講義の実施に努める。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	授業の進めかた、食と健康危害の概要について
2	寄生虫による食中毒①	寄生虫による食中毒の概要について学ぶ
3	寄生虫による食中毒②	魚介類から感染する寄生虫について学ぶ
4	寄生虫による食中毒③	食肉から感染する寄生虫について学ぶ
5	寄生虫による食中毒④	野菜類・飲料水から感染する寄生虫について学ぶ
6	経口感染症①	感染症とはどのようなものか学ぶ
7	経口感染症②	経口感染症とは、経口感染症と食中毒の関係について学ぶ
8	経口感染症③	人畜共通感染症、経口感染症の予防について学ぶ
9	食物アレルギー①	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類について学ぶ
10	食物アレルギー②	その他の食物アレルギー、アレルギー物質の表示について学ぶ
11	食物アレルギー③	アレルギー物質の表示について学ぶ(個別表示と一括表示)
12	食物アレルギー④	アレルギー物質の表示について学ぶ(代替表記・拡大表記、その他の留意点)
13	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬および動物用医薬品等の残留について学ぶ
14	定期試験対策①	前期まとめ問題の実施・授業資料の確認
15	定期試験対策②	前期まとめ問題の実施状況確認・質疑応答

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、適宜まとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、授業受講態度のチェックや提出物等の状況等による評価を随時実施いたします。担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 衛 生 学 II				学 科	コース
担当教員		中野 弘子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・ 後期	授 業 方 法	講義 ・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師は、食品に係る専門職のひとつである。消費者に美味しい食の提供をめざすその根本は安全・安心な食品を提供することである。調理師として食品の安全性を確保するための基礎的知識を理解し、それらを防ぐ方法を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

食品による健康危害にはどのようなものがあり、それをいかにして防ぐのか、事例等も取り入れながら身近に感じることのできるような講義の実施に努める。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品安全対策、食品安全行政	食品安全対策とは、食品衛生法について学ぶ
2	食品安全情報の共有①	食品表示とは。また食品表示の適用範囲と区分について学ぶ
3	食品安全情報の共有②	加工食品の食品表示について学ぶ
4	食品安全情報の共有③	加工食品の食品表示、生鮮食品の食品表示について学ぶ
5	食品安全情報の共有④	その他の法律による表示について学ぶ
6	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備について学ぶ 1
7	食品営業施設・設備の安全対策②	食品営業施設・設備について学ぶ 2
8	食品営業施設・設備の安全対策③	食品営業施設・設備について学ぶ 3
9	調理従事者の健康管理	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ
10	調理作業時における安全対策	病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理等について学ぶ (食材の衛生管理)
11	調理作業時における安全対策	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ (異物混入、手洗い)
12	調理作業時における安全対策	大量調理施設衛生管理マニュアルについて学ぶ (洗浄・消毒・殺菌)
13	自主衛生管理HACCP	HACCPとは、わが国での取り組み等について学ぶ
14	定期試験対策①	後期まとめ問題の実施1・授業資料の確認
15	定期試験対策②	後期まとめ問題の実施状況確認・質疑応答

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とし、適宜まとめ問題を実施することにより要点の整理を行う。また、授業受講態度のチェックや提出物等の状況等による評価を随時実施いたします。担当する教員は、民間病院栄養士として7年、また保健所・給食部門(学校・保育園)に管理栄養士として31年勤務。現在も食品衛生コンサルタント技術主幹として勤務。管理栄養士として特定給食施設指導・給食管理等の業務に携わった経験に基づいて、食品の衛生・安全に関する授業を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 品 衛 生 実 習				学 科	コース
担当教員		茂 木 秀 喜				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師として必要な、食中毒の原因となる微生物や化学物質、食品の変質など、食品衛生に関する基本的な知識を習得するとともに、実験により食中毒の予防方法や品質の劣化を確認することができる。

【授業の概要】

授業時間のはじめに、授業内容についての説明および実験操作についての講義を行い、残りの時間に実際に実験操作を行う。講義についてはしっかりとメモ等を取り、事故のないよう実験操作を行って欲しい。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	実験についての注意事項 細菌数検査の基本操作	器具の滅菌、培地の作成、希釈液等の準備、無菌操作法(講義)
2	食品中の生菌数の測定	一般生菌数の測定
3	調理環境の微生物試験	空中落下菌、手指の菌数測定
4	身近な最近の確認	黄色ブドウ球菌の検出、一般生菌数の測定(菌数のカウント)
5	食品添加物の試験	酸化防止剤、発色剤、漂白剤、殺菌料など、黄色ブドウ球菌の観察
6	食品の鮮度試験	油脂性食品、鶏卵、米
7	洗浄の検査	でんぷん、油脂、たんぱく質汚れの検出、洗剤の検出
8	寄生虫の観察 まとめ	アニサキスの観察 授業のまとめ

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の第1回目～第7回目は2時間続き、第8回目のみ1時間でこなす。
 いずれも講義のあと実験に移る形式を基本とする。
 自分自身、又は身近な食材などを試料として、調理師として役に立ち興味をもてるわかりやすい授業を行なう。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理基本論				学 科	コース
担当教員		菅野 麻衣子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする

【授業の概要】

調理の基本的な事柄の理解を深め、食材の調理特性、調理科学を理解する

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	調理とおしさ おしさの構成① P2～	授業についての説明、おしさを構成する化学的要因について解説する
2	おしさの構成② P5～	おしさを構成する物理的要因、食べる人の側にある要因を解説する
3	非加熱調理操作 P14～	様々な非加熱調理操作のポイントを解説する
4	非加熱調理器具 P136～	基本的な非加熱調理器具について解説する
5	加熱調理操作 P24～	湿式加熱と乾式加熱について解説する
6	加熱調理器具 P142～	様々な加熱調理器具について解説する
7	食器 P152～	陶磁器の特性や種類、その他の食器について解説する
8	調理と熱源 P161～	現代の主な熱源ガス、電気機器について解説する
9	調味料① 油脂 塩 P120～	基本的な調味料 塩と油脂の調理特性について解説する
10	調味料② 酢 醤油 味噌 P126～	基本的な調味料 酢、味噌、醤油の調理特性について解説する
11	調味料③ 砂糖 P57～	基本的な調味料 砂糖の調理特性について解説する
12	調味料④ 砂糖 豆類 P60～	砂糖の調理特性の続きと豆類について解説する
13	ゲル化剤	加工品に多用されているゲル化剤について解説する
14	穀類① 米	米の炊飯、調理特性について解説する
15	穀類② 小麦	小麦の調理特性について解説する

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

講義形式を基本とし、板書で進めていく。項目ごとにまとめプリントを配布し、知識の定着をはかる。担当する教員は管理栄養士として医療機関等での実務経験があり、その経験に基づいた講義を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理科学				学 科	コース
担当教員		菅野 麻衣子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期・ <u>後期</u>	授 業 方 法	<u>講義</u> ・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理技術に関する科学的な根拠を学習し理解することにより、調理における技術の向上や料理の再現性、応用力を身に付けることを目標とする。

【授業の概要】

調理の基本的な事柄の理解を深め、食材の調理特性、調理科学を理解する

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	いも類 P50～	いも類の調理科学特性について解説する
2	種実類、野菜類① P67～	種実類の調理科学特性について解説する
3	野菜類② P70～	野菜類の色素変化について解説する
4	果実、きのこ類 P76～	果実ときこの調理科学特性について解説する
5	海藻類 P79～	海藻類の種類と調理科学特性について解説する
6	魚介類①生食 P83～	魚介類の色素、生食の調理特性について解説する
7	魚介類②加熱調理性 P86～	魚介類のたんぱく質の違いとその加熱調理特性について解説する
8	魚介類③いか、貝類 P92～	いか、貝類の調理科学特性について解説する 魚介類まとめ
9	肉類①加熱調理性 P93～	肉類の加熱調理性について解説する
10	肉類②軟化方法 P96～	肉類の軟化方法と部位について解説する
11	肉類③副生物 P98～	肉類の副生物について解説する 肉類まとめ
12	卵類①凝固性、鮮度 P101～	卵の凝固性と鮮度について解説する
13	卵類②起泡性、乳化性 P108～	卵の起泡性、乳化性について解説する 卵類まとめ
14	乳類①牛乳、クリーム P112～	牛乳、クリームの成分、調理科学特性について解説する
15	乳類②バター、チーズ P116～	バター、チーズの調理科学特性について解説する 期末テスト対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

講義形式を基本とし、板書で進めていく。項目ごとにまとめプリントを配布し、知識の定着をはかる。担当する教員は管理栄養士として医療機関等での実務経験があり、その経験に基づいた講義を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		集 団 調 理				学 科	コ ー ス
担当教員		栗 原 恵 子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。
- ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション 計量と調味の基本	集団調理の授業・大量調理についての説明 計量カップ・計量スプーン・はかりの使い方、容量と重量の違いについて学ぶ
2	調理施設・設備について①(P2～17)	調理施設の概要と設置・作業環境・HACCPについて理解する
3	調理施設・設備について②(P18～37)	調理設備(調理機器・エネルギー・使い方)について学ぶ
4	調理機器の分類について(P20～29)	調理機器の分類について学ぶ
5	新調理システムの定義と導入の目的(P38～43)	新調理システムの種類・特徴・利用法などについて学ぶ
6	食物アレルギーについて(P19・59・84)	食物アレルギー対応について学ぶ
7	大量調理の特徴と理解①(P61～62)	大量調理の調理技法について学ぶ①(洗浄・浸漬)
8	大量調理の特徴と理解②(P62～63)	大量調理の調理技法について学ぶ②(解凍・切碎)
9	大量調理の特徴と理解③(P63～64)	大量調理の調理技法について学ぶ③(下味付け・卵の処理)
10	大量調理の特徴と理解④(P64)	大量調理の調理技法について学ぶ④計量・調味について
11	大量調理の特徴と理解⑤(P64～65)	大量調理の調理技法について学ぶ⑤主調理(汁物・焼き物)
12	大量調理の特徴と理解⑥(P65)	大量調理の調理技法について学ぶ⑥主調理(炒め物・煮物)
13	大量調理の特徴と理解⑦(P65～67)	大量調理の調理技法について学ぶ⑦主調理(揚げ物・酢の物・和え物・浸し物)
14	大量調理の特徴と理解⑧(P66～67)	大量調理の調理技法について学ぶ⑧主調理(飯類・麺類)
15	前期復習・まとめ	前期復習・試験対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ演習も取り入れて行う。
- ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師養成に携わっている。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。

2026年度 シラバス

科 目 名		集 団 調 理				学 科	コ ー ス
担当教員		栗 原 恵 子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1		
開 講 期	前期(後期)	授 業 方 法	(講義)実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

集団調理施設の概要を知り、大量調理の目的・技法・献立作成・栄養価計算を理解・習得を目標とする。

【授業の概要】

- ・大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。
- ・実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	集団調理実習の目的・進め方①(P44～48)	集団調理実習の目的・内容・心構え・班編成・献立・作業について学ぶ
2	集団調理実習の進め方①(P48～51)	集団調理実習における運営・献立・作業計画・衛生管理・評価計画について学ぶ
3	集団調理施設の種類①(P75～81)	学校・病院の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法を学ぶ
4	集団調理施設の種類②(P81～83)	介護・老人・児童福祉施設の特定給食施設の説明・特徴・献立例・調理方法を学ぶ
5	集団調理施設の種類③(P83)	事業所給食の特定給食施設説明・特徴・献立例・調理方法を学ぶ
6	献立作成の考え方と理解(P67～74)	献立作成の基本を学び、指標・具体的な献立の立て方、配膳方法について学ぶ
7	集団調理に関わる計数の理解(P52～54)	食品発注計画について学ぶ
8	献立の栄養価計算演習①	栄養価計算の方法、食品成分表の使い方、活用方法を学ぶ
9	献立の作成演習①	決められた食材・調理法に沿って献立作成を行う①
10	献立の作成演習②	決められた食材・調理法に沿って献立作成を行う②
11	献立の作成演習③	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する①
12	献立の作成演習④	作成した献立を元に調理マニュアルを作成する②
13	献立の栄養価計算演習②	作成した献立の栄養価計算を行う
14	献立作成総仕上げ	作成した献立を完成させ、提出する
15	後期まとめ・総合調理実習について	後期まとめ・試験対策・次年度総合調理実習の説明

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・授業は講義形式を基本とするが、集団調理における大量調理技法やポイントから、献立作成のための栄養価計算など実例をあげ演習も取り入れて行う。
- ・担当する教員は栄養士および給食用特殊料理の専門調理師であり、20年以上にわたり調理師養成に携わっている。
- ・2年次に行う総合調理実習に活かせる授業内容を実例をあげ、わかりやすく指導していく。

2026年度 シラバス

科 目 名		食文化概論				学 科	コース
担当教員		種山 小栗				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期	後期	授業方法	講義	実習	☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。
食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に、食育など未来への継承を調理師として認識する。
伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

自然環境による主食の違い、宗教による食物禁忌、食法・調理法など多様性を学ぶ。日本料理の歴史・食文化の特徴を学ぶ。特に行事食、郷土食を理解、習得する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	【第5章 食と文化】 第1節 食文化の成り立ち	①食文化とは何か ②食文化の総体性 これから始まる食文化概論の理解を深めるために 日本・世界の食文化とは何か考える。
2	第2節 多様な食文化 ①、②	①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 世界の主食の分類の分布、宗教の習慣による食物禁忌を理解する。
3	③食法・調理法などの多様性から	②調理法の多様性まで 三大食法文化について理解する。調理法は地域と密着して発達し、それぞれの民族が作り上げた食文化を考える。
4	第3節 食文化の共通化と国際化 ①～④	①～④世界の農耕文化と伝播ルートを知る。国際化が及ぼす食文化の変容、世界の食事情を理解する。
5	【第6章 日本の食文化】第1節日本の食文化史 ①原始、②古代	①原始(縄文・弥生時代) ②古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代) 原始から古代にかけて食料採取、食事形式などの特徴を理解する。
6	③中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)	③中世(鎌倉・室町・安土桃山時代) 中世に発達した精進料理、本膳料理、懐石料理の歴史と特徴を理解する。
7	④近世(江戸時代) 近代(明治時代)	④近世(江戸時代) 鎖国という特殊な状況下で発達した食文化、明治時代に入り拍車のかかった西洋式食文化を理解する。
8	⑤近代(大正・昭和時代初期)、現代(終戦以降)	⑤近世 大正から戦後にかけて激動の時代、現代までの食文化を理解する。調理師の歴史と制度の確認。
9	第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴(素材・五感・食器)	日本料理の特徴(素材・五感・食器)を理解する。
10	②日本料理の様式 1.本膳料理 2.懐石料理	本膳料理・懐石料理の歴史と料理の流れを理解する。
11	2.懐石料理(つづき) 3.会席料理	懐石料理・会席料理の歴史と料理の流れを理解する。
12	4.袱紗料理 5.精進料理 6.普茶料理 7.卓袱料理	日本古来からの料理様式、外国から導入された料理様式の違いを理解する。袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理の歴史と料理の流れを理解する。
13	③日本料理の食事作法	食事作法の歴史、日本料理の席次を知る。 一般的な食事作法の確認。(箸の持ち方)
14	第3節 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性	行事食の地域性・歴史・特徴を理解する。 主な行事食の確認。存続の必要性を理解する。
15	②行事食 1.正月料理	おせち料理の歴史を知り、それぞれの料理の意味、地方ごとの内容の違いを確認する。 まとめ

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。都道府県の郷土食、各々の家庭のお雑煮を調べて行事食の造詣を深める。食生活の現状、食の未来についてグループワークする。
記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。

教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。雑穀クリエイターとして日本の食文化に関わる。

2026年度 シラバス

科 目 名		食文化概論				学 科	コース
担当教員		種山 小栗				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	60 時間	単 位	2		
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

食文化とはどういうものなのか学ぶ。日本・世界の国々の多種多様な食文化を習得する。
食文化を理解し、これからの調理の実践に役立てると共に、食育など未来への継承を調理師として認識する。
伝統を尊重する気持ちを養う。

【授業の概要】

行事食と郷土食の継承の必要性を理解する。
食生活を取り巻く現状を知り、今後の食文化のあり方を展望する。
世界各国の歴史・気候風土と独自の料理の特徴を理解する。(変遷、特徴、様式、食事作法)

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第3節 行事食と郷土料理 ②行事食 ③郷土料理	各地のお雑煮を確認。都道府県の郷土料理を認識する。生まれ育った地域の郷土料理を知る。実際に調べてみる。(郷土料理、家のお雑煮について)
2	2.五節句の食事 3.人生における行事食	主な行事食の月日、行事食を知る。特に、五節句の食事、人生における行事食の意味、内容を理解する。
3	第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状	現代の食志向の現状をキーワードで認識、食の外部化や食品のロス・エコクッキングなどを学ぶ。食糧事情を知り、自分達のできることを考える。
4	②食生活の未来、食文化の課題	食文化の課題、食育の必要性を確認、調理師の役割を認識する。
5	【第7章 世界の料理と食文化】 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	古代ギリシアから現代までの歴史・料理の特徴を理解する。
6	②西洋料理の特徴	フランス・イタリア・スペインの料理の献立構成の違い、特徴を理解する。
7	各料理の特徴(ポルトガル～ギリシャ・バルカン)	ポルトガル・イギリス・ドイツ・オーストリア・スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカンの料理の特徴を理解する。
8	各料理の特徴(北欧諸国～アメリカ) ③西洋料理様式	北欧諸国・ロシア・アメリカの料理の特徴を理解する。 西洋料理様式の特徴を認識する。
9	④西洋料理の食卓の整え方 ⑤西洋料理のテーブルマナー	西洋料理の食卓の整え方を認識する。 西洋料理のテーブルマナーの確認。
10	第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷 1～6	中国料理の歴史・特徴を理解する (材料・調理法・器具)
11	②中国料理の系統 1、2特徴・系統	四つの地域に大別される系統別料理の特徴・産物を理解する。
12	③中国料理様式	宴席料理(筵席)の分類・飲茶・家常菜を理解する。
13	④中国料理の食事作法	中国料理の食事作法・食卓の整え方を認識、理解する。中テスト
14	第3節 その他の国の料理の食文化	アジアの料理(韓国料理・ベトナム料理・タイ料理・インド料理・インドネシア料理)の特徴を理解する。(エスニック料理の特徴を確認)
15	各料理の特徴(トルコ～アルゼンチン)、まとめ	中東料理(トルコ料理・エジプト料理)、中南米料理(メキシコ・ブラジル・アルゼンチン料理)の特徴を理解する。まとめ。

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

食文化をより理解できるようにスライドを中心に授業をする。画像を使用することでイメージを掴んでディスカッションし、積極的に授業に参加して教科書の内容を理解する。都道府県の郷土食、各々の家庭のお雑煮を調べて行事食の造詣を深める。食生活の現状、食の未来についてグループワーク する。記入するところは指定するのでノートを取るのではなく、集中してスライドを見ながら教科書の内容を理解する。

教員紹介: 大学病院(栄養部)にて栄養業務の中で行事食、郷土食に携わる。 雑穀クリエイターとして日本の食文化に関わる。

2026年度 シラバス

科 目 名		基礎調理実習				学 科	コース
担当教員		小平貴寛 設楽学 山崎大輔				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	1	☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

各料理で使用する包丁をしっかりと研げるように取り組む。砥石の取り扱いを覚える。

各料理の包丁の扱い方を学び、基礎技術(切り方)を習得する。

【授業の概要】

日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの包丁の扱い方、研ぎ方を学び繰り返し練習に取り組む。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中国料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ③(中華包丁) 野菜の切り方の習得②(片切り)
2	日本料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ②(柳刃、出刃)
3	西洋料理① 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ①(牛刀) 野菜の切り方の習得①(エマンセ、ジュリアン)
4	中国料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑥(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑤(片切り)
5	日本料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑤(薄刃) 野菜の切り方の習得④(桂剥き、蛇腹切り)
6	西洋料理② 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ④(ペティナイフ) 野菜の切り方の習得③(エマンセ、ジュリアン)
7	中国料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎ学ぶ⑨(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑧(絲切り、さいの目切り)
8	日本料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑧(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑦(桂剥き、蛇腹切り)
9	西洋料理③ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑦(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑥(エマンセ、ジュリアン、アッシェ)
10	基礎技術試験(赤星)	大根の桂剥き
11	中国料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑫(中華包丁) 野菜の切り方の習得⑪(絲切り、さいの目切り)
12	西洋料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑩(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑨(エマンセ、ジュリアン、アッシェ、キャベツの千切り)
13	日本料理④ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑪(薄刃、出刃) 野菜の切り方の習得⑩(桂剥き、蛇腹切り)
14	西洋料理⑤ 基本の切り方/包丁の研ぎ	包丁の研ぎを学ぶ⑬(牛刀、ペティナイフ) 野菜の切り方の習得⑫(エマンセ、ジュリアン、アッシェ、キャベツの千切り)
15	外部施設見学	総合厨房機器メーカーを訪れ厨房機器について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×1コマ 基礎技術認定試験(星の試験)に期限内に合格するように取り組む。

授業を欠席した場合はセルフトレーニングなどの時間を使い放課後に補習を行う。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

担当する山崎大輔は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理実習 I				学 科	コース
担当教員		小平貴寛 設楽学 飛知和圭				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	120 時間	単 位	4		
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中国料理の説明	中国料理の特徴と四大料理を学ぶ
2	薄刃包丁の研ぎ 大根の千六本	薄刃包丁の研ぎ、包丁の扱い方を学ぶ 野菜の切り方(千六本)、大根の刻み練習
3	西洋料理の説明(計量と火の扱い方)	西洋料理の特徴 野菜の切り方の種類 材料の計量方法 火の取り扱い(火加減)を学ぶ
4	軟炸鸡塊・蛋炒飯	基本の切りかた塊(ぶつ切り)と中華鍋の扱い方を学び、鶏のから揚げとチャーハンを作る
5	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁	ご飯の炊き方を学ぶ ご飯、味噌汁の作成
6	ヴィヤンド(肉料理) ハヤシライス	肉の特徴に適した調理法の習得(基本の野菜の切り方と牛肉の煮込)
7	肉末蘿蔔・蛋炒飯	基本の切りかた片と末(薄切りとみじん切り)と中華鍋の扱い方を学び、挽き肉と大根の辛し煮とネギチャーハンを作る
8	豚汁 大根の和え物	大根の桂剥きを学ぶ 豚汁、大根の和え物の作成
9	スパゲッティマトソース サラダ	トマトソースの作り方(香味野菜ミルポワの作り方)、パスタのゆで方の習得
10	蘿蔔沙律・火腿炒飯・搾菜蘿蔔湯	基本の切りかた絲(細切り)と中華鍋の扱い方を学び、大根サラダ・ハムチャーハン・ザーサイと大根のスープを作る
11	一番出汁の取り方 海老真丈の吸物	一番出汁の取り方を学ぶ 海老真丈の吸い物、大根と鯖の和え物の作成
12	ピラフ ペイザンヌスープ	フライパンの使い方、ブイヨンの取り方(灰汁の取り方)の習得
13	棒々鶏・什景炒飯	基本の切りかた絲と丁(細切りとさいの目切り)と中華鍋の扱い方を学び、バンバンジー・五目チャーハンを作る
14	肉じゃが けんちん汁	二番出汁の取り方、二番出汁を使った料理を学ぶ 肉じゃが、けんちん汁の作成
15	オムレット コンソメスープ	基本の卵料理(オムレツ)、済んだスープの作り方(コンソメ)の習得

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ 調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。
 担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理実習 I				学 科	コース
担当教員		小平貴寛 設楽学 飛知和圭				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	120 時間	単 位	4		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	糖醋肉塊・麻婆豆腐	基本の切りかた塊と末と油通しの基礎を学び、酢豚とマーボー豆腐を作る
17	親子丼 揚げだし豆腐	丼物を学ぶ 親子丼、揚げ出し豆腐の作成
18	アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ カジキマグロのグリル	魚の下処理しと、オリーブオイルの使い方、グリル調理の習得
19	油淋鶏・回鍋肉・粟米湯	湯(鶏ガラスープ)の取り方と中華鍋の扱い方を学び、鶏のから揚げ薬味ソースとキャベツと豚肉の辛味噌炒めとコンスープをつくる
20	胡麻豆腐 そうめん	胡麻豆腐の作り方を学ぶ 胡麻豆腐、大根そうめん
21	ハンバーグステーキ	牛挽肉の調理法、焼き方(ステーキ)の習得
22	什錦冷拌麺・酥炸肉片	中華鍋と中華麺の扱い方を学び、冷やし中華と豚肉の中国風天ぷらを作る
23	鰻のさんが焼き	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻のさんが焼き
24	チキンアルシデック	ベシャメルソースの作り方(白色ルー)の習得
25	坦々麺・春捲	点心の基本を学び、タンタンメンと春巻きを作る
26	鰻フライ	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻フライ
27	ポークカレー ターメリックライス	カレーソースの作り方(褐色ルー)の習得
28	什景炒麺・皮蛋豆腐・香芒凍布甸	点心の基本を学び、五目あんかけ焼きそばとピータンドウフとマンゴープリンを作る
29	鰻の蒲焼き丼 鰻塩焼き	鰻の三枚おろしを学ぶ 鰻の蒲焼き丼、鰻塩焼きの作成
30	チキンディアボラ カルボナーラ	鶏肉(骨付き)の処理と調理、パスタの茹で方の習得

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ

調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。
 担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。
 担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理実習Ⅱ				学 科	コース
						☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員		小平貴寛 設楽学 飛知和圭					
年 次	1	時 間 数	180 時間	単 位	6		
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義(実習)				

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画		
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	炸醬麵・菜肉水餃子	点心の基礎を学び、肉味噌ソバとすいぎょうざを作る
2	炊き込みご飯 胡瓜とタコの酢の物	炊き込みご飯、三杯酢を学ぶ 炊き込みご飯、胡瓜とタコの酢の物の作成
3	アメリカンクラブサンド コーンクリームスープ	オーブンを使ったパンの焼き方、クリームスープの作り方(ポタージュ)の習得
4	鍋貼・乾焼蝦仁・杏仁豆腐	点心の基礎を学び、焼き餃子とエビのチリソースとアンニンドウフを作る
5	筑前煮 厚焼き玉子 蛇腹胡瓜	卵料理を学ぶ①、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 厚焼き玉子、筑前煮の作成
6	牛モモ肉のローストビーフ	牛肉の部位による下処理から、肉質の特徴を生かした加熱調理の習得
7	宮保鶏丁・洋油明蝦・糯米糍	複合調理操作を学び、鶏肉の辛し炒めとエビのマヨネーズ炒めとココナッツ団子を作る
8	かに飯和風オムライス 鶏の鉄焼き	卵料理を学ぶ②、玉子焼きの鍋の扱いを学ぶ 和風オムライス、鶏の鉄焼き
9	ムース・ド・ポワソン なすとトマトのグラタン	魚介のムースを作り蒸し煮にする調理法の習得
10	青椒牛肉絲・酥炸蟹箱	複合調理操作を学び、牛肉とピーマンの細切り炒めとカニ爪フライを作る
11	天ぷら なめこの味噌汁	天ぷらを学ぶ①、油の温度(適温)を学び理解する 天ぷら、なめこの味噌汁の作成
12	オムライス キノコのコンソメ	魚介の下処理、加熱調理をしオードブル(マリネ)に仕上げる
13	紅焼鶏翅・焼売	複合調理操作を学び、手羽先の醤油煮込みとシュウマイを作る
14	かき揚げ丼 煮干の味噌汁	天ぷらを学ぶ②、油の温度(適温)を学び理解する かき揚げ丼、煮干の味噌汁の作成
15	鴨のローストオレンジ風味 帆立貝のワイン蒸し、玉子のフラン	オードブル料理(鴨肉のロースト、エスカベッシュ、フラン)の習得

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ
調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。
担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理実習Ⅱ				学 科		コース		
担当教員		小平貴寛 設楽学 飛知和圭				☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB		
年 次		1	時 間 数	180 時間	単 位	6	☐			調理ベーシック科
開 講 期		前期	後期	授業方法	講義・実習		☐			パティシエテクニカル科
						☐	スイーツ・カフェ科			

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	紅焼獅子頭・虎皮捲	複合調理操作を学び、大肉団子の醤油煮込みと野菜の湯葉巻きを作る
17	アラカブの煮付け 茶碗蒸し	魚の煮方を学ぶ、茶碗蒸しを学ぶ アラカブの煮付け、茶碗蒸しの作成
18	パエリア スペイン風オムレツ	スペインの代表的な料理(パエリアパンを使った技法)の習得
19	醋溜丸子・猪肉粽子・蛋花湯	複合調理操作を学び、肉団子の甘酢かけと中華チマキと玉子スープを作る
20	カサゴの唐揚げ 鶏もも肉と里芋の煮物	魚のおろし方を学ぶ③、カサゴの三枚おろし カサゴの唐揚げ、煮しめの作成
21	ローストチキン	若鶏の下処理(ブリデ)からロティールの加熱調理の習得
22	白粥・麒麟鯛魚・苡爆鶏条・炒蛋	粥の作り方を学び、白かゆと鯛の飾り蒸し、鶏ムネと三つ葉の和え物と玉子炒めを作る
23	鯛の蕪蒸し 里芋と烏賊の煮物	野菜の煮物、蒸し物を学ぶ 里芋と烏賊の煮物、鯛の蕪蒸しの作成
24	カルトツチョ ロールケーキ	魚介類の加熱調理法の習得 基本の菓子の生地の作り方を学ぶ
25	上海炒麺・姜汁魷花	複合調理操作を学び、一人づつ上海風焼きそばとイカの生姜ソースを作る
26	太巻き寿司 細巻き寿司	巻き寿司を学ぶ 太巻き寿司、細巻き寿司
27	ポークソテー ビシソワーズ	豚肉の加熱調理法を学ぶ 基本のポタージュの作り方の習得
28	芙蓉蟹・麻辣燙・軟皮芝麻球	複合調理操作を学び、かに玉と四川風春雨スープとゴマ団子を作る
29	にぎり寿司を学ぶ	にぎり寿司を学ぶ
30	若鶏のグラタン 季節のサラダ	ホワイトソースを作りグラタンに仕上げる。基本技術 (技術検定課題)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ

調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。
担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		調理実習Ⅱ				学 科		コース	
担当教員		小平貴寛 設楽学 飛知和圭				☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		1	時 間 数	180 時間	単 位	6	☐ 調理ベーシック科		
開 講 期		前期	後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科		
						☐ スイーツ・カフェ科			

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を習得し、調理基礎をマスターし、より専門的な技術習得のための礎を築く。

【授業の概要】

調理の基礎を段階的に学び、調理技術とチームワークを学ぶグループ実習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	什景鍋粿・避風塔鶏魚・合桃酥	複合調理操作を学び、おこげの五目あんかけとイサキのスパイシー炒めと中国風クルミクッキーを作る
32	おせち料理	おせち料理を学ぶ 栗きんとん、伊達巻、海老つや煮、田作り、雑煮の作成
33	鮮魚のポアレ白ワインソース ゼリー寄せ	魚の下処理と加熱調理(ヴァンプランソース)の習得
34	香辣魷花・猫耳朶什景・糖醋鱸魚	複合調理操作を学び、イカの唐辛子炒めと猫耳麺いり五目スープとスズキの甘酢かけを作る
35	鰻の梅香揚げ	個人で鰻を三枚におろし蒸して揚げる作業までを行う 鰻の梅香揚げの作成する
36	牛肉のパイ包み焼き赤ワインソース サラダ	牛肉の下処理と加熱調理(肉のパイ包みと付け合わせと盛り付け方)の習得
37	鐵板鶏・炒米粉・魚翅湯	複合調理操作を学び、中国風鶏モモのローストと焼きビーフンとふかひれスープを作る
38	鰈のから揚げ 煮物	5枚おろしを学ぶ 鰈のから揚げ、煮物の作成
39	海老のニューバーグ オニオングラタンスープ	甲殻類の下処理、加熱調理(ソース・アメリカーン)の習得
40	小肉包・豆沙包・黒醋肉塊・連鍋湯	点心の基礎を学び、にくまん・あんまんと黒酢の酢豚と豚肉と白菜のスープを作る
41	吸い物を学ぶ	季節の吸い物を学ぶ、魚の串打ちを学ぶ 太刀魚真丈の吸い物、鰻塩焼き
42	豚フィレフリカッセ	豚肉の加熱調理、取り扱いを学ぶ
43	青菜百頁・蝦仁吐詞・酸辣湯麵	複合調理操作を学び、青菜と押し豆腐の炒め煮と中国風エビのカナッペと酸味入りとろみ麵を作る
44	お造りを学ぶ	刺身の切り方を学ぶ 鯛と鮪の2点盛りの作成
45	タリアッテレのミートソース ディマーレ	手打ちパスタ、ラゲースソース(パスタに合わせたソース)の作り方の習得

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ 調理操作のコツやポイントを解り易く説明し、繰り返し行うことで、基礎技術をしっかりと身につけられるような授業を心掛ける。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。
担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		一般常識				学 科	コース
担当教員		間仁田 浩久				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	2		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習				

【授業の到達目標及びテーマ】

社会に出る前に必要とされる基本的な一般常識を身につける。就職試験対策や社会的な関心を持つ自意識を、養うことを目的とする。

【授業の概要】

講義が中心となるが、対話形式の授業を進める。配布プリントなど副教材も使用し、ディスカッションなどの演習も行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	コミュニケーションとは	コミュニケーション能力について、講義を通じて理解する
2	国語 1	主語と述語からなる文章と修飾語の関係性からわかりやすい文章を理解する。また、四字熟語を、プリントを使いながらその意味を考察する。
3	国語 2	基本的な敬語で尊敬語と謙譲語の違いなど、敬語の正しい使い方を講義にて理解する
4	算数 1	就職試験を想定した問題を解く(速度算、買い物算、集合、確立)
5	算数 2	就職試験を想定した問題を解く(割合、利益率)
6	社会 1	経済の基本を学ぶ(株式、外為、金融 国家予算)
7	社会 2	資本主義と社会主義の違いから現在の国際社会を学ぶ
8	社会 3	国際社会の紛争状況をしり、その根底を理解する
9	時事 1	指定された時事テーマでグループディスカッションを行い、問題を考察する
10	履歴書の作成	インターンシップ用に必要な履歴書を、見本を参考に作成する
11	時事 2	2025年から2026年の時事を問題形式で学び、理解する
12	歴史(日本史)	近代国家に進歩するきっかけとなった、江戸時代幕末を振り返り、日本の現代への歩みを学ぶ
13	労働・雇用	雇用契約や育児休業、働き方改革、賃金問題など課題を考察し法律や制度を理解する
14	投資	投資信託商品やNISA,iDeCoなど、将来設計のための資産運用や投資について学ぶ
15	復習・試験対策	過去14回授業の復讐 試験対策を行う

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、練習問題、ディスカッション、発表なども随時取り入れていく。

担当する教員は国家資格キャリアコンサルタントであり、就職活動の支援者として授業が1年後の就職活動に反映されるよう行っていく。

※授業の内容や順番は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		キャリア実践				学 科	コース
担当教員		村井 美月／間仁田 浩久				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	時 間 数	30 時間	単 位	2	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	☐ 講義)実習			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

就職先や学内・学外活動における書類の作成(ご案内文書、チラシ、メニュー、請求書など)、企画書作成等ができる程度のパソコン操作を習得することを目標とする。
また、社会人となる者に求められる基本的な教養や常識、資質を身につける。

【授業の概要】

前半はパソコンでワードの基礎からはじめて便利な操作方法を学びビジネス文書やチラシの作成をする。エクセルではグラフ作成やデータ処理の方法を身につける。パワーポイントでは、基礎力および情報をまとめる力を養う。後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを学び関心を高める。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ワード基礎	ワードでの入力や書類設定の方法及びペイントを使つてのPC連携操作に慣れる。
2	ワード中級(チラシ作成)	ワードでビジネス文書作成。料理教室のご案内チラシ等を作成する。
3	ワード中級(栄養情報リーフレットの作成)	食材の栄養・レシピを紹介するリーフレットをテキストボックスを利用し作成する。
4	エクセル基礎	エクセルのセルの入力、表作成、請求書などの作成をする。
5	エクセル・グラフ作成	エクセルでのデーター処理の仕方。各種グラフの作成を学ぶ。
6	エクセル関数	エクセル関数の使い方を学ぶ
7	ワーポイント基礎	パワーポイントを使いスライド作成の基礎を学ぶ。
8	スライドの作成とプレゼンテーションについて	パワーポイントのデザイン・レイアウト実習。行事紹介のスライドを作成。
9	昨年度就職実績から現在の求人状況 就職活動の流れ	学科別、専攻別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から学園内就職活動ルールを知る
10	雇用条件・福利厚生を理解する	雇用条件や福利厚生について学ぶ。ライフステージの変化とともに変わる将来の支出と正規雇用の関係について学ぶ。学生と社会人の違いを知り、心構えや社会におけるマナーを学ぶ
11	自己分析	自己分析シート(JOBカード)に記入して自己分析を行う 振り返り作業を行い自身の自己概念を確認する
12	業界・求人研究	インターネットを通じて職種別や業態別の労働条件や就業内容を調べ、企業研究を行なう 就職サイトへの会員登録、就職サイトの活用方法を学ぶ
13	自己PRの作成	テーマ「学生時代に力を入れたこと」についてまとめ、作文を作成する
14	履歴書の作成	テキストを元に履歴書を作成する
15	面接対策	面接見本ビデオを参考に入室・退室の仕方や、言葉遣いを学ぶ 個人形式でロールプレイングを行い面接時での振る舞いを見につける

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

操作が分からないところはそのままにせず、率先して講師に聞くようにすること。PC操作を習得しておくくと就職活動に有利になる。また就職後にも活用できるため基礎をマスターすべく集中して取り組むこと。パソコンを担当する教員は、PC資格取得の学校、デザイン専門学校、栄養士養成専門学校での講師経験が17年以上ある。この経験に基づいて分かりやすく役に立つ楽しい授業を展開する。授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表なども随時取り入れていく。

一般教養を担当する教員は国家資格キャリアコンサルタントを取得しており、進路支援を長く行ってきた。就職活動に必要なスキルを身につける指導を行う。※授業の内容・順番は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		校外実習				学 科	コース
担当教員		小平 貴寛 安田 高士 ほか				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	150 時間	単 位			
開 講 期	前期・後期	授業方法		講義・実習			

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・自分が目指すプロが活躍する職場体験を通じて、自分の適性を確認し、キャリアデザインを描く。
- ・働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。
- ・これまで学んできた基礎技術、社会人基礎力を活かせたかを確認し、今後の課題を明確にする。

【授業の概要】

ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1回オリエンテーション	実習の目的および概要、心構えおよび諸注意、今後の流れ、履歴書の書き方について
2	第2回オリエンテーション	実習先事前訪問にむけた指導(訪問時のマナーおよび確認事項について、報告書の書き方等)・服装頭髪指導
3	第3回オリエンテーション	校外実習の心構え確認、諸注意説明、服装頭髪チェック、実習ノート(実習日誌)配布、書き方指導等
4	校外実習①	企業での実際の業務
5	中間報告	中間報告書の作成と提出
6	校外実習②	企業での実際の業務
7	終了報告	終了報告書の作成と提出
8	実施結果のまとめ①	発表会についての説明と準備(グループワーク)
9	実施結果のまとめ②	発表会準備(グループワーク)
10	実施結果のまとめ③	発表会準備(グループワーク)
11	実施結果のまとめ④	発表会準備
12	実施結果のまとめ⑤	発表会準備
13	実施結果のまとめ⑥	発表会

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

[インターンシップ]主として実践的教育から構成される授業である

- ①事前学習として3回の講義を受ける。②企業・団体(ホテル・専門店・結婚式場)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。
 ③終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。

[担当教員] 学外：ホテル・専門店・結婚式場等において実務に携わる講師(料理長、実習担当調理師)が実践的な指導を行う。

2026年度 シラバス

科 目 名		総合調理実習				学 科	コース
担当教員		栗原 恵子				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	90 時間	単 位		☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義(実習)			☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・総合調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

・総合調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。
・大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ
1回90分×3コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	総合調理実習室での作業担当班
1	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 カレーライス・サラダ	A班
2	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 麻婆豆腐・和え物	B班
3	大量調理の一日の流れ	オリエンテーション【実習室についての説明】 牛丼・サラダ	C班
4	食材管理について①	肉・魚類の取り扱いについて 鶏の照り焼き	A班
5	食材管理について②	肉・魚類の取り扱いについて 豚肉のしょうが焼き	B班
6	食材管理について③	肉・魚類の取り扱いについて さばの味噌煮	C班
7	中心温度の管理①	中心温度の管理について 回鍋肉	A班
8	中心温度の管理②	中心温度の管理について チキントマト煮	B班
9	中心温度の管理③	中心温度の管理について 煮込みハンバーグ	C班
10	調理機器について①	フライヤーの使用方法 とんかつ	A班
11	調理機器について②	フライヤーの使用方法 カジキマグロの竜田揚げ	B班
12	調理機器について③	フライヤーの使用方法 鶏肉のから揚げ	C班
13	調理機器について④	回転釜の使用方法 スパゲッティーミートソース	A班
14	調理機器について③	回転釜の使用方法 ジャージャー麺	B班
15	調理機器について③	回転釜の使用方法 あんかけ焼きそば	C班

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・B・Cの3班に分け、総合調理実習室で実習を行う。
細菌検査の結果が陽性の場合、または未実施の者は実習に参加できない。
担当する教員は栄養士および給食用特殊料理専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。
※献立は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		総合調理実習				学 科	コース
担当教員		栗原 恵子				☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	90 時間	単 位			
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義(実習)				

【授業の到達目標及びテーマ】

・総合調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

・総合調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。
 ・大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ

◆授業計画			
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	総合調理実習室での作業担当班
16	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 八宝菜	A班
17	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について ポークソテー	B班
18	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 魚または肉の塩麴焼き	C班
19	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 豆腐ハンバーグ	A班
20	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 油淋鶏	B班
21	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について ビビンバ	C班
22	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 豚キムチ炒め	A班
23	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について ドライカレー	B班
24	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 麻婆茄子	C班
25	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について チキン南蛮	A班
26	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について ポークピカタ	B班
27	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について すき焼き風	C班
28	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について タコライス	A班
29	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について 冷やしうどん	B班
30	調理機器・中心温度の管理	調理機器・中心温度の管理について きくらげと豚肉の炒め	C班

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・B・Cの3班に分け、総合調理実習室で実習を行う。
 細菌検査の結果が陽性の場合、または未実施の者は実習に参加できない。
 担当する教員は栄養士および給食用特殊料理専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。
 ※献立は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		総合調理実習				学 科	コース
						☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員		栗原 恵子					
年 次	2	時 間 数	90 時間	単 位			
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義(実習)				

【授業の到達目標及びテーマ】

・総合調理実習を通して、大量調理に対する理解を深め、調理現場における衛生管理が徹底できる衛生観念を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

・総合調理実習を行い給食として在校生に料理を提供する。
 ・大量調理実習を通じ大量調理で使用する機器、器具の使用方法を学ぶ

◆授業計画			
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	総合調理実習室での作業担当班
1	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 タンドリーチキン	A班
2	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 和風ハンバーグ	B班
3	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 シュウマイ	C班
4	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 鮭のホイル焼き	A班
5	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 豚肉の角煮風	B班
6	調理機器・中心温度の管理	スチームコンベクションオープンの使用 鶏肉のマスタード焼き	C班
7	調理機器・中心温度の管理	回転釜・スチコンの使用法 青椒牛肉絲	A班
8	調理機器・中心温度の管理	回転釜・スチコンの使用法 クリームシチュー	B班
9	調理機器・中心温度の管理	回転釜・スチコンの使用法 ハヤシライス	C班
10	調理機器・中心温度の管理	総復習 ① 鶏肉のみぞれ煮/わかめご飯	A班
11	調理機器・中心温度の管理	総復習 ① 魚の焼き物/炊き込みご飯	B班
12	調理機器・中心温度の管理	総復習 ① 鶏肉のくわ焼き・つくね/ひじきご飯	C班
13	総復習	総復習 ② 実習班で献立作成したもので提供	A班
14	総復習	総復習 ② 実習班で献立作成したもので提供	B班
15	総復習	総復習 ② 実習班で献立作成したもので提供	C班

成績評価方法	試験(実習・講義)	%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	---	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

クラスをA・B・Cの3班に分け、総合調理実習室で実習を行う。
 細菌検査の結果が陽性の場合、または未実施の者は実習に参加できない。
 担当する教員は栄養士および給食用特殊料理専門調理師であり、20年以上にわたり調理師の養成に携わっている。
 ※献立は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理・基礎実習)			学 科		コース	
					☒ 調理テクニカル科			
担当教員		古川 瑞雄・設楽 学・佐藤 香織			☐ 調理ベーシック科			
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ パティシエテクニカル科		☐ W スタディコースA	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ スイーツ・カフェ科		☐ W スタディコースB	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術や食材・器具の扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基本となる包丁技術や加熱調理を一人で行う練習を繰り返し実施し、基礎技術の確実な定着と高度な調理技術の習得を目標とする。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
2	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
3	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
4	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
5	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
6	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
7	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
8	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
9	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	銀星試験
10	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
11	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
12	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
13	ジャガイモ、シャトー 人参ジュリアン、オムレツ	ジャガイモのシャトー剥きの包丁の使い方、人参のジュリアンの切り揃え方 オムレツの焼き方とフライパンの使い方
14	応用調理作品展	規定の料理を、一人で時間内に調理作業、片付けまで行い、仕上げる。
15	外部施設見学	総合厨房機器メーカーを訪れ厨房機器について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フォンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。
 古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
 佐藤 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理・個人実習)			学 科	コース
担当教員		古川 瑞雄・設楽 学・佐藤 香織			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術や食材・器具の扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基礎から応用技術までを段階的に学び、より高度な専門技術を習得するため、仕込みから調理、仕上げまでの一連の工程を一人で行う。。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	フONDヴォーの仕上げ	基本フONの取り方、火加減と灰汁の引き方、漉しかた方の習得
2	鶏肉のマレンゴ風	鶏もも肉の下処理、煮込み料理に合った加熱調理の習得(仏)
3	カジキマグロのインボルティーニ	カジキマグロで包む蒸し焼き技法の習得(伊)
4	若鶏のソテーオニオンソース	鶏モモ肉の下処理、焼き方の習得(仏)
5	鶏もも肉のグリーンペッパーソース	鶏もも肉の下処理の復習 イタリア料理の技法を用いての仕上げ(伊)
6	豚ヒレ肉のレーズンソース	豚肉の扱い方、下処理と加熱調理、ソースの作り方の習得(仏)
7	ピッツアマルゲリータ	ナポリ風ピッツア生地 of の練り方、延ばし方、焼き方を学ぶ(伊)
8	鶏と野菜の香り焼きマスタードソース	鶏肉の下処理と加工調理(仏)
9	オリキエッテのブロッコリー	手打ちのショートパスタを学ぶ(伊)
10	ファルファレのサーモンクリーム	手打ちのショートパスタの作り方の習得(伊)
11	カルツォーネ	ピッツア生地 of の作り方と応用の習得(伊)
12	豚ヒレ肉のピカタ	豚肉 of の加工を学ぶ 生地を用いて of の加熱調理の習得(伊)
13	豚肉のシャリキテル	肉 of の加熱調理、肉 of の焼き方とソース of の煮詰め方 of の習得 (仏)
14	ポターージュパルマンティエ	基本 of のポターージュ of の調理工程 of の習得(仏)シャリキテル of の復習
15	応用料理作品展(練習)	規定 of の料理を、一人 with 時間内に調理作業、片付けまでを行い、仕上げる。(練習)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フONの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。
 古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸 of の取締役総料理長を務めるなど、40年以上 of の実務経験があり、その経験に基づき専門性 of の高い技術指導を展開する。
 設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上 of の実務経験があり、その経験に基づき専門性 of の高い技術指導を展開する。
 佐藤 香織: 西洋料理専門調理師 of の資格を取得した after 、西洋料理 of の教員として学生 of の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理・グループ実習)			学 科		コース
					☒ 調理テクニカル科		
担当教員		古川 瑞雄・設楽 学・佐藤 香織			☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースB	

【授業の到達目標及びテーマ】

肉・魚のフォンの特徴を理解するとともに、1年次に習得した基本技術を発展させ、より高度な専門技術の習得を目標とする。また、基礎技術の確実な定着を図るため、反復練習を継続的に行う。

【授業の概要】

仕込みと仕上げをグループで行うことで、チームワークにおけるコミュニケーション能力を養うとともに、盛り付け・味の両面において1年次より高い水準の実習を行う。あわせて、食材の特性に応じた調理法を学ぶ。

1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	フォンドヴォーの取り方	基本フオンの取り方、フォンを取る肉、野菜の下処理（焼き方）
2	鯛のポワレ春野菜添え	魚の卸し方と野菜の茹で方の習得(仏)
3	帆立貝のロザフィ仕立て	魚介の加熱と盛り付けのバランスの習得(仏)
4	イカのセー風	魚介の煮込み料理の加熱の仕方の習得(仏)
5	サーモンのカダイフ巻き ソースレムラード	魚介類の扱い方と加熱方法、特殊食材の扱い方の習得(仏)
6	アッシュパルマンティエ	野菜の加工調理法、基本作業の習得(仏)
7	サーモンのエスカロップ オゼイユ風味	サーモンの調理法と、ハーブの使い方の習得(仏)
8	季節野菜のリゾット	米の調理方法の習得(伊)
9	魚のパイ包み焼き 白ワインソース	魚介の加工調理法、加熱調理を学ぶ(仏)
10	若鶏胸肉のコルドンブルー	鶏肉の下処理、加熱調理を習得(仏)
11	エスカルゴのブルゴーニュ	フランス特殊食材と調理を学ぶ(仏)
12	エイのムニエル、トマトとケツパーの風味のヴァンブランソース	特殊な魚の扱いを学ぶ、白ワインを使ったソースの習得(仏)
13	アンティパスト ミスト	イタリアンの前菜の盛り合わせと技法を学ぶ(伊)
14	若鶏とアサリのフリカッセターメリックとヴァニラ風味	肉の調理法と下処理とソースの習得(仏)
15	若鶏もも肉のパロティヌ	異なる食材の合わせ方を学ぶ 皿盛りのバランスを学ぶ。(仏)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フオンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

佐藤 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理・個人実習)			学 科		コース	
					☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
担当教員		古川 瑞雄・設楽 学・佐藤 香織			☐	調理ベーシック科		
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐	パティシエテクニカル科		
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義(実習)		☐	スイーツ・カフェ科		

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶、返事、衛生観念を理解し、調理の技術及び食材、器具の扱い方を学び、応用自在な調理基礎をマスターする。

【授業の概要】

調理の基礎から応用技術までを段階的に学び、より高度な専門技術を習得するため、仕込みから調理、仕上げまでの工程を一人で行う。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ポルベットのトマト煮込み	挽肉の扱いを理解し処理、加工を学ぶ。加熱調理と仕上げ(伊)
2	白身魚のグリエ 香草トマトソース	魚の取り扱い、加熱調理、イタリアンの技法を学ぶ。(伊)
3	オムレツ ア・ラ・レーヌ	金星試験
4	マンドローニア	内臓の処理と取り扱いと加熱調理法を学ぶ(伊)
5	サーモンアンクルート	サーモンのロースト調理の習得(仏)
6	若鶏のシャスール猟師風	肉の加工調理とソースの習得(仏)
7	柑橘と海の幸のコンソメゼリー寄せ	魚介の加熱調理の習得 魚介のゼリー寄せ前菜を学ぶ(仏)
8	仔羊のローストキノコとラタトゥーユ添え	仔羊肉の下処理と加熱調理とトマト加熱調理の習得(仏)
9	仔牛のガストロノーム	肉の加工調理の習得(仏)
10	カイエット	内臓の処理と取り扱いと加熱調理法を習得(仏)
11	ガランティーヌ	鶏もも肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ(仏)
12	専攻料理作品展	これまでの実習と経験を用いてレシピを作成し、作品として作り上げる(仕込み)
13	真鯛の鱗仕立て焼き	魚料理のバリエーション 細工と調理法を学ぶ(仏)
14	牛肉のパイ包み焼き ソースマデラ	牛肉の成形と加工 加熱調理を学ぶ(仏)
15	サルティンボッカ	薄切りの仔牛肉と生ハムをサンドしてローマ風に仕上げる技法との習得(伊)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フォンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。

古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

佐藤 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (西洋料理・グループ実習)			学 科		コース
					☒ 調理テクニカル科		
担当教員		古川 瑞雄・設楽 学・佐藤 香織			☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ パティシエテクニカル科		☐ W スタディコースA
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義(実習)		☐ スイーツ・カフェ科		☐ W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

肉・魚のフォンの特徴を理解するとともに、1年次に習得した基本技術を発展させ、より高度な専門技術の習得を目標とする。仕込みから仕上げまでを一人で行う「個人実習」と、複数名で協力して行う「グループ実習」を通じて実践力を養う。また、基礎技術の定着を図るため、反復練習を継続的に行う。

【授業の概要】

仕込みと仕上げをグループで行うことで、チームワークにおけるコミュニケーション能力を養うとともに、盛り付け・味の両面において1年次より高い水準の実習を行う。あわせて、食材の特性に応じた調理法を学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鴨胸肉のロースト はちみつとコリアンダー風味ソースビガラート	鴨肉の下処理と加熱調理を学ぶ(仏)
2	豚フィレのジャガイモ包み焼き 粒マスタード風味のソース	豚フィレの下処理 加工、加熱調理を習得(仏)
3	ジュー・ド・ブッフ	牛肉の特殊部位の取り扱い、煮込み調理法の復習(仏)
4	ブイヤベース マルセイユ風	魚介の下処理と煮込み加熱調理の習得(仏)
5	牛モモと旬野菜のロースト	牛肉のロースト方法 加熱調理の習得(仏)
6	カジキマグロのピッツアオーラ	ピッツアにも使うトマトソースでカジキマグロを煮込む調理法の習得(伊)
7	牛フィレ肉と鴨のフォワグラのソテー・ソースペリゴール	牛肉の加熱調理、フランス特殊食材の扱い方を学ぶ。
8	鮮魚のポーピエット	魚料理のバリエーション 成型と加工 調理法を学ぶ (仏)
9	シュークルート	ソーセージの作り方と加熱調理の習得(仏)
10	いのししのラグー	ジビエ肉の取り扱い、煮込みの調理法を学ぶ(仏)
11	鹿肉のステーキ・ソースポワヴラード	ジビエの扱い方と加熱法を学ぶ、ジビエに合ったソースの作り方と使用法を学ぶ(仏)
12	作品展 試作	
13	ジャガイモのニョッキ	生パスタの作り方、成型と加熱調理を学ぶ(伊)
14	オカマ風 冷製カッペリーニ	乾麺の扱い方、温かいソースと冷たいパスタの合わせ方を学ぶ(伊)
15	牛ハラミ肉のソテーボルチーニ	肉の焼き方とボルチーニの扱い習得(伊)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

手洗い等を徹底することで衛生面での意識を高める。また食材のポーション取りと過熱調理、ソース作りでのワイン、フォンの煮詰め方を学ぶ。基本技術では、野菜の形状と細さ、オムレツの形状、焼き色、半熟度を学ぶ。
古川 瑞雄: ホテルオークラ東京やホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、ホテルオークラ神戸の取締役総料理長を務めるなど、40年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
設楽 学: 西洋料理専門店の料理長など20年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
佐藤 香織: 西洋料理専門調理師の資格を取得した後、西洋料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理・基礎実習)			学 科	コース
担当教員		山崎 大輔 飛知和 圭			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目指す。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。1回90分×2コマ

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	
1	大根の桂剥き、大根の六方むき	基本技術	大根の桂剥き、大根の六方むき
2	大根の桂剥き、大根の六方むき	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
3	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
4	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
5	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
6	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
7	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
8	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、大根の六方むき
9	銀星	大根の桂剥き、六方剥き、出汁巻き玉子	
10	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
11	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
12	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
13	大根の桂剥き、大根の六方むき 出汁巻き玉子	基本技術	大根の桂剥き、出汁巻き玉子、里芋の六方むき
14	応用調理作品展	応用調理作品展を行なう 小鯛の姿造り	
15	外部施設見学	総合厨房機器メーカーを訪れ厨房機器について学ぶ	

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。外部施設見学の詳細は後日発表する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理・個人実習)			学 科	コース
担当教員		山崎 大輔 飛知和 圭			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目指す。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鰯塩焼き、鰯梅香揚げ	魚の基本調理① 個人で鰯をおろし料理を作成する
2	鰯握り、鰯のあて巻き	魚の基本調理② 個人で鰯をおろし料理を作成する
3	鰯のお造り、蛍烏賊の酢味噌かけ	魚の基本調理③ 個人で鰯をおろし料理を作成する
4	鯖船場汁、鯖おろし煮	三枚おろしを学ぶ① 個人で鯖をおろし料理を作成する
5	鯖の味噌煮、塩麴焼き	三枚おろしを学ぶ② 個人で鯖をおろし料理を作成する
6	イサキ塩焼き イサキ竜田揚げ	魚の応用調理 個人でイサキをおろし、調理法を学ぶ
7	穴子の天ぷら	穴子の開きを学ぶ① 個人で穴子をさばき調理を行なう
8	鮎塩焼き、鮎そうめん	穴子の開き方を学ぶ② 個人で穴子をさばき、料理を作成する
9	鮎塩焼き、鮎そうめん	串の打ち方を学ぶ① 鮎を使用し登り串の打ち方を学ぶ
10	鰯の竜田揚げ	5枚おろしを学ぶ① 個人で鰯をおろし料理を作成する
11	鰯の煮付け、海老真丈鳴門揚げ	5枚おろしを学ぶ② 個人で鰯をおろし料理を作成する
12	天ぷら、茄子のオランダ煮	揚げ物調理を学ぶ① 旬の食材を使用して揚げ物を個人で作成する
13	天井、桜海老かき揚げ	揚げ物調理を学ぶ② 天ぷらを作成し井を作る
14	鯛塩焼き、小鯛信州蒸し	包丁の基礎技術 個人実習 小鯛を3枚におろし、焼き物、蒸し物を作成する
15	応用調理作品展 練習	応用調理作品展の練習を行なう 小鯛の姿造り

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

1回90分×2コマ 旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。外部施設見学の詳細は後日発表する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理・グループ実習)			学 科	コース
担当教員		山崎 大輔 飛知和 圭			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次		2	時 間 数	300 時間	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期		前期・後期	授業方法	講義・実習	☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目指す。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	筍木の芽味噌和え、吸い物	旬の食材を学ぶ① 筍木の芽味噌和え、吸い物
2	鰯の照り焼き 竹の子ご飯	旬の魚を学ぶ① 鰯の扱いを学ぶ
3	白魚豆腐の吸い物、蛤潮煮	旬の食材を学ぶ② 春が旬の魚介を使用し料理を作成する
4	鯛オイル焼き 粽寿司	旬の食材を学ぶ③ 鯛を使用し調理法を学ぶ
5	鰯ベーコン博多、公魚南蛮漬け	魚の応用調理 鰯を使用し、調理法を学ぶ
6	稚鮎唐揚げ、牛ロース旬菜巻き	旬の食材を学ぶ④ 旬の食材(稚鮎)を学ぶ
7	鰻湯引き、煎り出汁	鰻の扱いを学ぶ 鰻を使い、個人で鰻湯引きを作成し扱い方を学ぶ
8	穴子の八幡巻き、こんにゃく辛子	穴子の開き方を学ぶ③ 穴子をさばきグループで料理を作成する
9	鮎の唐揚げ	鮎を使用し、三枚におろして料理に使用する。 鮎の内臓の使い方を学ぶ
10	牛肉一味焼き、胡麻豆腐揚げだし	肉料理を学ぶ 牛肉を使用し焼き物を作成する
11	鶏けんちん焼き	けんちん焼きを学ぶ 鶏肉を使用し、鶏けんちん焼きを作成する
12	太刀魚若狭焼き 玉蜀黍豆腐	個人で料理を仕上げ、夏の料理を学ぶ
13	メジマグロの造り、佃煮三種	大きな魚の扱い方を学ぶ メジマグロを使用し、柵どりの仕方や刺身の引き方、調理法を学ぶ
14	メジマグロオランダ煮 焼き物	大きな魚の扱い方を学ぶ② メジマグロを使用し、調理法を学ぶ
15	小鯛姿造り	小鯛を3枚におろし小鯛姿造りの作成

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。外部施設見学の詳細は後日発表する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理・個人実習)			学 科	コース
担当教員		山崎 大輔 飛知和 圭			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・ 後期	授業方法	講義・ 実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目指す。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	加茂茄子田楽、松茸土瓶蒸し	旬の野菜を知る 加茂茄子と松茸を使い旬の野菜の扱い方を学ぶ
2	夏の前菜	秋の食材を使用し、前菜を作成する
3	基礎技術試験 金星	大根の桂剥き、横けん、蛇腹胡瓜、出汁巻き玉子
4	押し寿司	寿司について学ぶ 押し寿司の作成
5	実蕎麦蒸し、朴葉焼き	秋の旬の食材を使って、蒸し物と焼き物を作成する。
6	牛八幡巻き、蓮根饅頭	牛肉の扱い方を学ぶ 蓮根を使用し蓮根饅頭を作成する
7	平目の造り、蒸し物	旬の魚のお造りを学ぶ
8	墨烏賊造り、握り	烏賊のさばき方を学ぶ個人で烏賊をさばき、料理を作成する
9	貝造り	貝を二種類使用し下処理を学ぶ 貝のお造りを学ぶ
10	カワハギ造り	カワハギのおろし方を学ぶ カワハギ造り、お椀の作成
11	鰯粕漬け焼き、鰯蕪汁	魚の扱いを学ぶ 旬の鰯を使用し、料理を作成する
12	作品展	専攻調理作品展を行なう
13	春の前菜	卒業作品展にむけて季節の前菜を学ぶ
14	春の煮物	卒業作品展にむけて季節の煮物を学ぶ
15	春の揚げ物	卒業作品展にむけて季節の揚げ物を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (日本料理・グループ実習)			学 科	コース
担当教員		山崎 大輔 飛知和 圭			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日本料理における季節料理の特徴、意味合いを理解する。また食材の旬を理解することを目指す。

1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

旬の魚介や野菜を使って、前菜から水菓子まで習得する。

また肉を使った料理や一人前と数人前の盛り方の違いなどを学ぶ。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	鰹の造り、鰹の手捏ね寿司	鰹の扱いを学ぶ 鰹を使いおろし方、料理法を学ぶ
2	手まり寿司、蕪射込み	手まり寿司を学ぶ、蕪の扱いを学ぶ
3	南部焼き、つみれ椀	旬の魚の扱い方を学ぶ 個人で魚をおろし、料理を作成する
4	鯛の造り 鯛豊年焼き	魚の扱いを学ぶ 鯛を使用し個人で造りと焼き物を学ぶ
5	秋の前菜 吹き寄せ	秋の食材を使用し、前菜を作成する
6	鮭挟み焼き	鮭のおろし方を学ぶ 鮭挟み焼き、鮭と茸の炊き込みご飯の作成
7	サーモン造り野菜巻き (アボカドソース)	サーモンの扱いを学ぶ
8	金目鯛の煮付け、金目鯛の塩焼	金目鯛の扱い方を学ぶ 金目鯛を使用し煮付けと塩焼きを作成する
9	太刀魚柚香焼き、射込み菊花蕪	太刀魚の扱いを学ぶ 個人で実習を行い、太刀魚をおろし扱い方を学ぶ
10	海老芋とニシンの炊き合わせ 豚の角煮	煮物について学ぶ 肉と魚と野菜の煮方の違いを学ぶ
11	鰯造り、鰯大根	大きな魚(鰯)の扱い方を学ぶ 鰯を使用し、造りと鰯大根を作成する
12	作品展 試作	専攻調理作品展の試作を行なう
13	合鴨ロースト、鴨の治部煮	鴨肉の扱いを学ぶ 鴨肉を使用し取り扱いについて学ぶ
14	春の焼き物	卒業作品展にむけて季節の焼き物を学ぶ
15	春の松花堂弁当	松花堂弁当について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

旬の食材を使用し、適切な調理法を学ぶ。食材の旬を理解する。

担当する教員は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理・基礎実習)			学 科	コース
担当教員		名倉 剛 小平 貴寛			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
	後期				☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術ならびに食材・器具の適切な扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基本となる包丁技術や加熱調理を一人で行う練習を繰り返し実施し、基礎技術の確実な定着と高度な調理技術の習得を目標とする。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
2	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
3	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
4	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
5	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
6	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
7	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
8	中華包丁の砥ぎ方・丁・絲・蛋皮	基礎技術を学び、丁(さいの目切り)、絲(細切り)の練習と薄焼き玉子を作る
9	技術認定試験(銀星)	大根の丁(さいの目切り)、ピーマンの絲(細切り)と薄焼き玉子の試験を行う
10	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
11	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
12	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
13	中華包丁の砥ぎ方・絲・片・末・蛋皮	基礎技術を学び、絲(細切り)と飾り切り(鳥)末(みじん切り)の練習と薄焼き玉子を作る
14	応用料理作品展	規定の料理を、一人で時間内に調理作業、片付けまで行い、仕上げる
15	外部施設見学	総合厨房機器メーカーを訪れ厨房機器について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

外部施設見学の詳細は後日発表する

担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理・個人実習)			学 科	コース
担当教員		名 倉 剛 小 平 貴 寛			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期 後期	授 業 方 法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術ならびに食材・器具の適切な扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術の習得を目指す。あわせて、仕込みから仕上げまでを一人でやる個人実習と、協働によるチームワークを学ぶグループ実習を実施する。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	豆豉鶏塊・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏のトウチ蒸しとチャーハンを作る
2	葱油鶏・酥鶏炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で蒸し鶏のネギソースとから揚げチャーハンを作る
3	干煸鶏條・夢国香鶏腿・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏の辛し炒めとエスニック風ローストを作る
4	辣子鶏塊・搾菜鶏絲炒麵	中華包丁を用いた基本の切り方塊(ぶつ切り)と中華鍋の振り方を学び、個人で鶏の唐辛子炒めとザーサイと鶏あんかけチャーハンを作る
5	青椒肉絲	豚腿肉の掃除と調理を学び、豚肉とピーマンの細切り炒めを作る
6	咖哩炒双鮮・雑魚炒飯	調理材料にあった準備操作を学び、個人で2種主材のカレー炒めとじゃこチャーハンを作る
7	筍炒肉絲・蒸丸子湯	調理材料にあった準備操作を学び、個人で豚肉と筍の炒めと団子の蒸しスープを作る
8	宮保明蝦・蚕豆炒魷花	調理材料にあった準備操作を学び、個人でエビの辛し炒めとイカとそら豆の炒めを作る
9	洋葱牛肉絲・皮蛋豆腐	調理材料にあった準備操作を学び、個人で牛肉と玉葱の炒めとピータン豆腐を作る
10	連白鶏條・木須肉・蕃汁炒飯	調理材料にあった準備操作を学び、個人でキャベツと鶏肉の炒めと豚肉ときくらげの炒めとケチャップチャーハンを作る
11	露笋魷魚・肉末茄子・鮭魚炒飯	調理材料にあった準備操作を学び、個人でアスパラとイカの炒めと挽き肉と茄子の煮込みと鮭チャーハンを作る
12	什景凉拌麵・韭黄鍋貼	点心の応用を学び、個人で五目冷やし中華とにらギョウザを作る
13	姜汁墨魷花・XO醬双片	調理材料にあった準備操作を学び、個人でイカの生姜ソースとXO醬炒めを作る
14	蒜泥蒸扇貝・伍菜炒扇貝	ホタテの掃除と調理を学び、個人でホタテのニンニク蒸とホタテと野菜の炒めを作る
15	応用料理作品展(練習)	規定の料理を、一人で時間内に調理作業、片付けまで行い、仕上げる。(練習)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理・グループ実習)			学 科	コース
担当教員		名倉 剛 小平 貴寛			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期	授 業 方 法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
	後期				☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術ならびに食材・器具の適切な扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術の習得を目指す。あわせて、仕込みから仕上げまでを一人でやる個人実習と、協働によるチームワークを学ぶグループ実習を実施する。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	軟炸鶏塊・蛋炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏のから揚げとチャーハンをつくる
2	腰果酥鶏・生菜炒飯	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏のカシューナッツ揚げとレタスチャーハンを作る
3	冬菇蒸鶏・鶏翅猫耳朵	鶏のおろし方と中華鍋の振り方を学び、鶏とシイタケの蒸し物と鶏手羽のネコミミ麺いり煮込みを作る
4	鶏絲烩炒飯・桂花魚翅	中華包丁を用いた基本の切り方絲(細切り)と中華鍋の振り方を学び、鶏あんかけチャーハンとフカヒレと玉子の炒めを作る
5	炒爆参丁・全槍魚炒飯	中華包丁を用いた基本の切り方丁(さいの目切り)と中華鍋の振り方を学び、三種具材の炒めとツナチャーハンを作る
6	伍絲菜排骨炒飯・牛肉焼売	中華包丁を用いた基本の切り方絲(細切り)と中華鍋の振り方を学び、豚唐揚げの野菜あんかけチャーハンと牛肉シュウマイをつくる
7	魚香茄子・怪味鶏・蜆蛤炒飯	調理材料にあった準備操作を学び、豚肉と茄子の辛し炒めと鶏の四川風和え物とアサリチャーハンを作る
8	銀絲蒸扇貝・炒双鮮	ホタテの掃除と調理を学び、ホタテと春雨のトウチ蒸しとイカとホタテの炒めを作る
9	捌絲炒麵・正宗麻婆豆腐	調理材料にあった準備操作を学び、8種細切りのあんかけ焼きそばと元祖マーボー豆腐を作る
10	雀巢鶏丁・XO醬双絲	調理材料にあった準備操作を学び、鶏肉炒めの巣ごもり風と2種主材のXO醬炒めを作る
11	沙律鮮魷・蕃茄醬伊麵	調理材料にあった準備操作を学び、スルメイカのサラダ仕立てとナポリタン風焼きそばを作る
12	雜烩麵・蝦仁焼売	点心の応用を学び、ちゃんぽんとエビシュウマイを作る
13	滑菇金錢肉・芳香杏仁	調理材料にあった準備操作を学び、中国風ハンバーグとやわらかアンニン豆腐を作る
14	海南鶏飯・咖哩炸餃子	点心の応用を学び、海南風チキンライスとカレー揚げ餃子を作る
15	沙律冷拌麵・家常鱸魚	調理材料にあった準備操作を学び、サラダ冷やし麺とスズキのピリ辛煮を作る

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理・個人実習)			学 科	コース
担当教員		名 倉 剛 小 平 貴 寛			☒ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☐ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位		
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習			

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術ならびに食材・器具の適切な扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術の習得を目指す。あわせて、仕込みから仕上げまでを一人でやる個人実習と、協働によるチームワークを学ぶグループ実習を実施する。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	豆豉炒田鶏・伍扣湯	炒菜を学び、個人でカエルのトウチ炒めと蒸しスープを作る
2	XO醬参鮮・香菇猪肉條	炒菜を学び、個人で3種主材のXO醬炒めと豚ヒレの和え物を作る
3	技術認定試験(金星)	ピーマンの絲(細切り)と人参の飾り切り(鳥)長葱の末(みじん切り)の薄焼き玉子の試験を行う
4	公保龍蝦・搾菜包牛肉	炒菜を学び、個人でイセエビの辛し炒めと牛肉と搾菜の炒めを作る
5	魚香干魷花・黒椒牛排・芹菜魷魚	炒菜を学び、個人で戻しスルメの辛し炒めと牛肉の黒胡椒炒めとイカとセロリの炒めを作る
6	什錦拼盤	飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける①
7	什錦拼盤	飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける②
8	什錦拼盤	飾り前菜を学び、個人で飾り付けを工夫し盛りつける③
9	小籠包・少仔湯麵	生地の練り方と包み方と麵飯類を学び、ショウロンポウと肉みそラーメンを作る
10	煎韭菜包・蘿蔔糕	生地を練り方と包み方を学び、にらまんじゅうと大根モチを作る
11	水餃子・海鮮脆麵	生地を練り方と包み方を学び、すいぎょうざと海鮮カタ焼きそばを作る
12	専攻料理作品展	これまでの実習と経験を用いてレシピを作成し、作品として作り上げる
13	紅焼排翅・蟹黄白菜	焼菜・煨菜を学び、個人でフカヒレの煮込みと白菜と蟹みその煮込みを作る
14	成都子鷄・青菜香腸	炒菜を学び、個人で成都風鶏の炒めと青菜と腸詰の炒めを作る
15	XO醬牛肉	炒菜を学び、牛肉のXO醬炒めを作り巣ごもり風に盛り付ける

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		専攻調理実習 (中国料理・グループ実習)			学 科	コース
担当教員		名倉 剛 小平 貴寛			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	300 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期(後期)	授業方法	講義(実習)		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての基礎となる挨拶・返事・衛生観念を身に付けるとともに、調理技術ならびに食材・器具の適切な扱い方を学び、応用力のある調理の基礎を習得する。

【授業の概要】

調理の基礎から高度な応用技術までを段階的に学び、より専門的な調理技術の習得を目指す。あわせて、仕込みから仕上げまでを一人でやる個人実習と、協働によるチームワークを学ぶグループ実習を実施する。1回90分×2コマ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	粉蒸肉・蝦仁粉絲湯	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、豚肉のもち米蒸しとエビと春雨のスープを作る
2	翡翠水餃子・葱油叉焼麵	生地 of 練り方と包み方と麵飯類を学び、ほうれん草水餃子とチャーシューと葱のラーメンを作る
3	洋油明蝦・正宗乾焼蝦・山薬三花	炒菜を学び、エビマヨ炒めと元祖エビのチリソースと3種肉と山芋の炒めを作る
4	紅焼划水・糖醋中段	鯉の扱いを学び、鯉の醤油煮込み・甘酢かけを作る
5	西焗海鮮・咖喱牛腩・白菜連鍋湯	焼菜・煨菜を学び、中国風グラタンと牛バラのカレー煮込みと豚バラと白菜のスープを作る
6	干蒸鮮魚・真蒸丸子	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、魚の蒸し物ともち米肉団子を作る
7	搾菜蒸肉片・蝦丸子湯	蒸籠での蒸し料理の基礎を学び、豚肉と搾菜の蒸しものとエビ団子のスープを作る
8	蝦餃・什景鍋粿	生地 of 練り方と包み方を学び、個人でエビ蒸し餃子とおこげの五目あんかけを作る
9	燻鶏・百飯魚炸蝦丸	炸菜を学び、中国風スモークチキンとエビ団子のじゃこまぶしを作る
10	紅焼牛腩・麵包蟹手・蒜苗魷絲	焼菜・炸菜・炒菜を学び、牛バラの醤油煮込みとカニ爪フライとイカとニンニクの芽の炒めを作る
11	塩鍋烤肉・乾焼双貝	烤菜・焼菜を学び、豚バラの塩釜焼と貝のチリソースを作る
12	専攻料理作品展	これまでの実習と経験を用いてレシピを作成し、作品として作り上げる(仕込み)
13	青菜奶油・洋辣醬鷄腿	焼菜・炒菜を学び、青菜のクリーム煮と鷄のコチジャンマヨネーズ炒めを作る
14	麒麟鯛魚・醬鷄・油爆軟蟹	蒸菜・爆菜を学び、タイの飾り蒸しと鷄モモの醤油煮と脱皮蟹の強火炒めを作る
15	各式焼売・蝦餃	生地 of 練り方と包餡を学び、飾りシュウマイと海老蒸し餃子を作る

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

担当する名倉剛は中国料理専門店の料理長など30年以上の実務経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

2026年度 シラバス

科 目 名		特別(応用)調理実習				学 科		コース			
担当教員		設楽学 小平貴寛 飛知和圭				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB				
						☐ 調理ベーシック科					
年 次	2	時 間 数	50 時間	単 位		☐ パティシエテクニカル科					
開 講 期	前期(後期)	授 業 方 法	講義(実習)			☐ スイーツ・カフェ科					
【授業の到達目標及びテーマ】											
様々な分野の料理を学ぶことで知識の幅を広げ、より高度な調理技術の習得を目標とする。											
【授業の概要】											
クラス単位で実習を行い自身の専攻以外の料理も学ぶ。各料理分野において、1年次に習得した技術を発展させ、より高度な調理技術を学ぶ。											
◆授業計画											
回	実施項目(シラバス)				実施内容(具体的に)						
1	家常豆腐・清蒸鰻魚				揚げてから煮込む焼菜を学び家庭風豆腐の煮込みと鰻のおろし方を学び、鰻の中国風蒸し物を作る						
2	手打ちうどんを学ぶ				手打ちうどん、天ぷら						
3	生地を使用した調理を学ぶ				ミートパイ 彩り野菜のミネストローネ						
4	魯肉飯・沸騰鯛片				揚げてから煮込む焼菜・煨菜の汁の量、火加減を学びルーロー飯と鯛の四川風辛し煮を作る						
5	太巻き寿司を学ぶ				鮪、かんぴょう、胡瓜、玉子焼き、サーモン 豚汁						
6	米料理の仕方				ジャンバラヤ、ケイジャンチキン						
7	鮮肉酥餅・参碼麵				中国パイの作り方を学び、中国風ミートパイとサンマー麵を作る						
8	茶巾寿司を学ぶ				茶巾寿司、いなり寿司、天ぷら						
9	スパイスの使い方				キョフテ(トルコ風肉団子のトマト煮込み、トルコピラフ、トルコミルクプリン)						
10	咖喱包子・乾焼蝦包子				発酵麵の生地の練り方を学び、エビチリまん、カレーまんを作成する						
11	練り製品を作る				おでん、茶飯						
12	肉の煮込み調理の習得				若鶏のクリームシチュー ニース風サラダ						
13	伊府麵・湖南排骨				揚げ戻し麵の作り方を学び伊府麵と湖南風スペアリブの炒めを作る						
成績評価方法				試験(実習・講義)		0%		出席状況 授業態度 課題・レポート		100%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】											
授業はクラス単位で実施し(1回2コマ)、自身の専攻以外の料理分野にも興味・関心を持ち、積極的に取り組む姿勢を養う。											
担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。											
担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。											
担当する飛知和圭は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。											

2026年度 シラバス

科 目 名		特別給食実習			学 科		コース
担当教員		山崎 大輔			☒	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次		2	時 間 数	16 時間	☐	調理ベーシック科	
開 講 期		前期・後期	授業方法	講義・実習	☐	パティシエテクニカル科	
					☐	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

総合調理実習で習得した大量調理の特徴や衛生管理の方法を活用し、専攻調理別のグループに分かれてランチメニューを作成。それを弁当として校内で販売できる商品として仕上げ、実際に販売することを目標とする。

【授業の概要】

- ・各グループに分かれ弁当と丼を考案し材料発注、試作、レシピ作りを行う。
- ・衛生管理の徹底 ・販売までの段取りや調理作業の効率化を図る。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	販売実習試作	教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って、試作を行う。
2	販売実習	教員が用意した日本・西洋・中国各料理のメニューをそれぞれ作業計画に沿って弁当を製造し、販売実習を行う。
3	販売実習試作	献立作成で考案した弁当を各グループでまとめて話し合い、弁当の試作を行う。
4	献立作成	前回試作した弁当の手直しをし、次回の試作にむけて献立の訂正を行う。
5	訂正・発注計算	各グループで訂正をした弁当の試作を行う。発注の計算を行う。
6	販売実習	クラスで決まった献立3種類を実際に販売する。
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

1回90分×2コマ
販売実習後には評価会を行い、販売原価や販売時に実施するアンケートの結果分析により、利用者の要望や達成度を確認する。

2026年度 シラバス

科 目 名		フードマナー(作法)実習			学 科	コース
担当教員		小平貴寛 設楽学 山崎大輔			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次		2	時 間 数	48 時間	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期		前期・ 後期	授業方法	講義・ 実習	☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

各専門料理の料理構成を理解する。そして、西洋・日本・中国各料理のマナー講習を学外の施設を利用して学び、食のプロとしてのマナーを身につける。1年次に習得した基本技術からさらに高度な専門技術を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

西洋、日本、中国料理のそれぞれの食事のマナー(作法)を学び知識を身につける。

また、現在ホテルや専門店で活躍するシェフによる専門的な盛り付けや演出を学ぶ

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	会席料理について	先付け、前菜、お椀、お造、焼き物、煮物、揚げ物、甘味料理の流れを学ぶ
2	日本料理マナー講習	会席料理の献立を理解し食卓作法を学ぶ
3	西洋料理マナー講習 ①	オードブル、スープ、魚料理のコース料理を作成する
4	西洋料理マナー講習 ②	オードブル、スープ、魚料理のコース料理のサービスについて学ぶ
5	西洋料理マナー講習 ③	肉料理、デザートコース料理を作成する
6	西洋料理マナー講習 ④	肉料理、デザートコース料理のサービスを学ぶ
7	中国料理マナー講習 ①	中国料理の宴席料理の前菜、湯を作成する
8	中国料理マナー講習 ②	中国料理の宴席料理の前菜、湯のサービスについて学ぶ
9	中国料理マナー講習 ③	中国料理の宴席料理の大菜、点心を作成する
10	中国料理マナー講習 ④	中国料理の宴席料理の大菜、点心のサービスについて学ぶ
11	日本料理 特別講習 ①	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
12	西洋料理 特別講習 ①	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ
13	中国料理 特別講習 ①	ホテルまたは専門店のシェフ・料理長によるデモンストレーションと実習指導で一流の技術を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

※1回90分×2コマ(1回のみ1コマ) 日本料理食卓作法は学外施設を利用する。担当する教員は、本校専任教員をはじめ、西洋・日本・中国料理の第一線で活躍する著名料理人であり、最新の話題を織り交ぜた専門性の高い授業を展開する。

学内:担当する設楽学は西洋料理専門店の料理長など20年以上の現場経験があり、その経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

担当する小平貴寛は中国料理専門調理師の資格を取得した後、中国料理の教員として学生の指導にあたっている。

担当する山崎大輔は日本料理専門調理師の資格を取得した後、日本料理の教員として学生の指導にあたっている。

学外:ホテルまたは専門店のシェフ・料理長がその経験に基づき専門性の高い技術指導を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		就職対策			学 科	コース
担当教員		間 仁 田 浩 久			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	30 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

前半は就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の応対を身につけ内定獲得を目標とする。後半は社会に出る前に必要とされる基本的な教養を身につける。就職内定を目的として、職業理解、自己分析、企業研究、書類作成、面接対策と順に実施する。また、筆記試験対策と社会的関心を持つように、一般常識や将来設計の重要性を講義する。

【授業の概要】

講義が中心となるが、対話形式の授業を進める。配布プリントなど副教材も使用し、模範ビデオを見たり、ロールプレイングなどの演習も行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	飲食業専門就職サイトの説明・登録	飲食業専門就職サイトの使用方法の説明を受け会員登録をする
2	自己概念・コミュニケーション能力について	スーパーの理論から自己概念の形成や職業的自己概念を理解し、職業選択との関係を学ぶ。また、就職学生に求められるコミュニケーション能力について学ぶ
3	インターンシップを振り返る	インターンシップを振り返り、職業理解から自分の適性・興味・能力を把握し、職業選択に反映させる
4	企業研究・就職サイトを知る	就職サイトの会員登録を行い、サイト内の職種別条件を調べ企業研究を行う
5	ビジネス敬語を学ぶ	ビジネス敬語のルールとマナーを学び、面接に備える
6	履歴書を作成する	1年次作成の履歴書を元に就職活動用の下書き履歴書を作成し、就職活動に備える
7	面接練習 1	面接見本ビデオを参考に入室・退室の仕方や、言葉遣いを学ぶ 個人形式でロールプレイングを行い面接時での振る舞いを見につける
8	面接練習 2 (グループ面接)	学生が面接者・面接官に分かれて面接練習を行ない、面接回答を身につける
9	面接練習 3 (個人面接)	担当教員で個人面接の指導を行い、面接回答を身につける
10	国語	テスト形式で国語力を身につける
11	数学	テスト形式で数的処理能力を身につける
12	時事問題	テスト形式で時事問題の知識を身につける
13	フィナンシャル プランニング	ライフプランの重要性と、資産設計や資金計画、資産投資を学ぶ
	経済概論	国内・国際経済構造を学び、経営スキルを身につける(株式・外為など)
	まとめ・復習	前回までの授業振り返り復習をする

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表、ロールプレイングなども随時取り入れていく。一部外部講師による授業がある。担当する教員は国家資格キャリアコンサルタントであり、就職活動の支援者として適切な職業選択を行えるよう指導していく。
※授業の内容や順番は変更になる場合があります。

2026年度 シラバス

科 目 名		外国語			学 科	コース
担当教員		稲垣 葉			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	30 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

テーマ:「英語でコミュニケーションをとる」

到達目標:コミュニケーションの手段として英語を学ぶ。その際、正確な英語でなくても、相手に伝えようとする意思を第一に持つ。最終的には、簡単な日常会話や接客を英語で行えるようになる。

【授業の概要】

1. 基本的な英語と英語でのコミュニケーションを学ぶ
2. 接客など、特定の場面での英語のコミュニケーションを学ぶ
3. 英語を学ぶ意義やモチベーションを得る

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション	講師の紹介、授業内容・進行の説明、受講生の顔合わせなど。
2	語彙の基礎 教科書: pp. 5-10.	食べ物、数字、月名、職業、基礎的な形容詞、体の部位などの基本的な英単語を確認する。
3	基礎コミュニケーション(1) 教科書: pp. 12-18.	英語の基本の文形と挨拶や自己紹介など基礎的な表現を学ぶ。
4	基礎コミュニケーション(2) 教科書: pp. 19-21.	出身地に関する表現、命令文、一般動詞を学ぶ。
5	基礎コミュニケーション(3) 教科書: pp. 22-26.	一般動詞like/play/wantを用いた表現を学ぶ。
6	基礎コミュニケーション(4) 教科書: pp. 27-31.	現在進行形、thereを用いた所在を表す表現、canを用いた可能を表す表現を知る。
7	基礎コミュニケーション(5) 教科書: pp. 32-35.	5W1Hを利用した疑問文を使えるようにする。
8	基礎コミュニケーション(6) 教科書: pp. 36-40.	Which/How ~ の表現と、その答え方について学ぶ。
9	基礎コミュニケーション(7) 教科書: pp. 41-45.	買い物や海外旅行で用いる便利な表現を学ぶ。
10	まとめのテスト(1)	ここまで学習した内容の定着度を確認する。
11	接客コミュニケーション(1) 教科書: pp. 46-51.	接客に関連した英語表現を学ぶ。
12	接客コミュニケーション(2) 教科書: pp. 52-57.	接客に関連した英語表現を学ぶ。
13	接客コミュニケーション(3) 教科書: pp.58-63.	接客に関連した英語表現を学ぶ。
	接客コミュニケーション(4) 教科書: pp. 64-69.	接客に関連した英語表現を学ぶ。
	まとめのテスト(2)	ここまで学習した内容の定着度を確認する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	40% (テスト(1)(2)それぞれ20%)	出席状況 授業態度 課題・レポート	60%
--------	-----------	---------------------------	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書にもある通り、「正確でなくとも、とにかく英語を使う」をテーマに英語を楽しく学習し、今後英語を使う場面で自信を持ってコミュニケーションを取れるようにしていきたい。また、英語学習に対するモチベーションは受講生によって異なると考えられるが、本授業を通して外国語を学習することの意義を一緒に考えたい。本授業を通して、受講生が英語の基礎を習得し、その上でレストランでの英語の接客ができるようになることを目標とする。

2026年度 シラバス

科 目 名		店 舗 経 営			学 科	コ ー ス
担当教員		城条 明代			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	26 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

到達目標:企業(ホテル・外食産業)で調理師として働くうえで、必要とされる店舗経営に関する知識全般を習得し、最終的には自ら創業するための具体的な開店事例を学び採算計算を作成する。□
□

【授業の概要】

調理師を目指す以上、外食産業の歴史と産業化のプロセスについて知ること。そして外食産業の経営者は社会的に、企業経営において重要な責任を有しており、そのための知識や役割について学び、数字で物事を判断できる能力を養う。また、就職後の日常業務で必要とされる基礎知識や計数管理及び計算等も身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	1章 1. 外食産業の発展 P2～7	外食産業の歴史と産業化のプロセス。特に昭和後期から現在まで(チェーン店のシステム化について)
2	1章 2. 外食産業の市場規模と動向 P7～15	市場規模の推移と上場企業について。外食産業と社会のニーズ及び調理師の役割
3	2章 1. 企業の役割、2経営の形態 P16～21	企業の社会的責任。経営理念と方針。経営の形態と法人の設立
4	2章3. 経営者として必要なこと P22～30	経営者の条件。人材の育成。標準化、マニュアル化。組織のあり方と種類
5	2章 5. 経営戦略、マーケティング P31～41	経営戦略と方針。戦略策定のポイント。マーケティングの必要性和領域、ABC分析
6	3章 1. 経営のための数字 確認試験 P42～45	物事を数字で把握する。 確認試験(範囲シラバス1～5回、P2～41まで)
7	3章1. 経営のための数字、 (4)決算 P42～46	経理の重要性和簿記の基礎について(取引～仕訳～元帳作成)。売上原価計算
8	3章 (4)決算 P46～54	減価償却費、貸借対照表、損益計算書、C/F、日常の管理、税金の納付
9	P54～62 3章 2. 経営分析	変動費と固定費、損益分岐点計算、企業の健康診断(重要公式の理解と計算)
10	3章 3. 利益計画の策定 4. 具体的な創業開店の事例 P62～65	利益計画の作成、目標売上高の決定。事業計画と採算計算
11	4. 具体的な創業開店の事例 (採算計算の作成) P64～65	店舗経営の集大成として「新規開店の採算計算」を作成する
12	4章 1. メニュープランニングの必要性 2. 流れとポイント P70～80	飲食店の顔であるメニュープランニングの重要性。メニュープランニングの流れ(具体的7項目)
13	まとめ(P42～80まで) 前12回のフォロー	「まとめ」と「本試験の傾向と対策」(特に前12回の欠席者フォロー)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書(フードビジネス)を基本とするが、補足としてドリル(計算、簿記、採算計算)等を配布する。常に計算ができるよう「電卓」を必帯とする。
担当する教員は、和洋中の一般レストラン、社員食堂等の集団給食など幅広い業態を展開してきた、世界最大の外資系フードビジネスの会社に28年間在籍。店舗マネジメントを始め、22年に亘り人事部門において様々な階層の教育にも携わる。また安全・環境、広報、クライアント対応部門などでも活躍。その間、複数の大学で非常勤講師も務めてきた。幅広い知識と経験をもとに、学生の将来に役立つ授業を展開する。

2026年度 シラバス

科 目 名		マーケティング			学 科	コース
担当教員		徳岡 健男			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次		2	時 間 数	26 時間	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期		前期・後期	授業方法	講義・実習	☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

フードマーケティングの基本知識を習得する。具体的には、市場調査とマーケティング手段である4P(商品・サービス、価格、流通、販売促進)の内容を学ぶ。そしていかにして顧客支持拡大を成し遂げるのかの考え方を体系的に理解することが授業の目標である。

指定図書「フードマーケティング」に沿って、特に必要な論点を解説し、事例を用いて理解を深めるものとなる。事例についてはフードビジネスはもちろんのこと、異なる業界においても注目されている企業の成功例を学ぶ講座となる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 概論	マーケティングの柱(市場調査と4P)で全体像を学ぶ。
2	第1章 マーケティング発展の歴史	マーケティングの進化を学ぶ。(20世紀～現代)
3	第2章 フードマーケティング	食環境の多様性(食の外部化と最近の傾向)
4	1章、2章のまとめ	テキストにある課題を作成する。(提出必須)
5	第3章 市場調査	環境分析(SWOT分析・ポジショニング)の知識
6	第3章 消費者の分析	消費者の欲求についてマズローの欲求段階説を学ぶ。
7	第3章 実際に調べる	マーケティングリサーチの種類を学ぶ。(ネットアンケート等)
8	第3章 まとめ	テキストにある課題を作成する。(提出必須)
9	第4章 マーケティング戦略	製品戦略と価格戦略を学ぶ。
10	第4章 マーケティング戦略	チャネル戦略とプロモーション戦略を学ぶ。
11	第4章 マーケティング戦略	店舗立地と業態の組合せを学ぶ。
12	総まとめ復習授業①	前半の問題演習(定期試験範囲の案内)
13	総まとめ復習授業②	後半の問題演習(定期試験範囲の案内)

成績評価方法	試験(実習・講義)	期末試験 60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	課題 40%
--------	-----------	----------	-------------------------	--------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

講師紹介: マーケティング会社、流通業において実務経験を経て、専門学校教員となる。商業科目全般を担当し、中小企業庁が後援するリテールマーケティングの登録講師として学生の指導にあたる。授業の特徴: このマーケティングの講座では、市場調査から消費者のニーズを探り、ニーズ・欲求を満たす商品・サービスを作り出し、提供する際に、具体的に必要となる知識を体系的に学ぶ授業である。

2026年度 シラバス

科 目 名		料飲サービス			学 科	コース
担当教員		石井 善久			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	30 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

国家資格「レストランサービス技能3級」程度の基本動作を習得することを目標とする。

普通教室での講義とともに、マルチホールにてレストランサービスに必要な知識と付随する基本動作を身につけるための演習を行なう。まとめ小テスト(実技)では、個人の技術評価とチームでの演習評価をおこない、個人技と連携作業どちらも重要であることを体感する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	接客者としての意識を身につけサービスと調理の関わりを知る	オリエンテーション(授業の目的) 求められるサービスについてP2～11 /課題 (レポート) 翌週提出
2	基本姿勢を身につける 正しい言葉づかいを身につける	歩き方、お辞儀の仕方 テキストP14～27 敬語、接客用語、電話対応
3	食器類の名称を知る(テキスト/PowerPoint)	カトラリー・皿・グラス・リネン類の名称と用途/取り扱い方 テキストP56及びP.P ※チーム編成(出席順で組み合わせ)
4	リネングッズの基本的取り扱いができる	・テーブルクロスの掛け方 テキストP54 ・ナプキンホールド ・基本テーブルセット(ランチタイム)
5	リネングッズの基本的取り扱いができる	・水の注ぎ方/ワインの注ぎ方 ・皿の持ち方
6	正しい水注ぎ・ワイン注ぎ/基本通りの皿の取り扱いができる①	・水の注ぎ方/ワインの注ぎ方 ・皿の持ち方
7	正しい水注ぎ・ワイン注ぎ/基本通りの皿の取り扱いができる①	・水の注ぎ方 ・皿の持ち方と姿勢(料理出しと下げ) ※清潔・安全な取り扱い
8	基本通りの皿の取り扱いができる②	正しい姿勢で料理出し・料理下げができる。
9	まとめ小テスト1	実技小テスト20% 2名分の水注ぎと料理出し
10	グループでランチタイムサービスができる①	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる
11	グループでランチタイムサービスができる②	グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる
12	まとめ小テスト2	実技小テスト30%(グループ評価) グループで役割分担し、指定された料理と飲物を提供することができる
13	日本料理と中国料理について概略を知る/箸の使い方(テキスト/PowerPoint)	日本料理サービス実務P64 日本料理の食器P59 中国料理サービス実務P73 中国料理の食器P76 箸の種類と正しい使い方
	アルコール飲料の種類と特徴を知る(テキスト/PowerPoint)	醸造酒・蒸留酒・混成種の製造法、種類と特徴P84
	快適な食事環境を理解する クレーム対応を理解する(テキスト/PowerPoint)	お客様が満足する雰囲気・客が嫌う店 クレーム対応P33

成績評価方法	試験(実習・講義)	実技小テスト20%×1. 30%×1 期末筆記テスト30%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	----------------------------------	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

受講上の注意: 携帯電話の使用禁止/マルチホールへの携帯電話持ち込み禁止。社団法人全国調理師養成施設協会発行の教科書「レストランサービス」及びプリント・パワーポイントを基に、座学と実技の両形式で授業を実施。

教員紹介: ホテル勤務後、日生会館レストランアクトレスで店舗経営を経験したのち(社)日本ホテル・レストランサービス技能協会事務局長を経て現在(一般)ホスピタリティ・サービス支援機構の理事を務める。また38年にわたり専門学校(調理校・ホテル校・短期大学)の講師に従事。

2026年度 シラバス

科 目 名		献立計画			学 科	コース
担当教員		永井 豊 山崎 大輔			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	42 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日常食のメニュー構成を理解し、日常食の献立が作成できるようになる。さらに、専門料理のメニュー構成を理解しオリジナルメニューの立案ができるようになる。また、各自が設定したテーマにあわせた専攻別の調理作品の製作ができるようになる。

「集団調理」で学んだ献立作成の知識を活かし、日常食の献立が立案できさらに、西洋・日本・中国の各料理のメニュー構成を習得し、テーマに沿ったメニューを作成する。テーマによってはグループ学習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	日常食の献立構成の理解	日常食の主食、汁物、主菜、副菜について復習する
2	日常食の献立作成1	主食+主菜パターンの献立を作成する
3	日常食の献立作成2	主食+主菜パターンの献立を作成する
4	日常食の献立作成3	一汁三菜の日常食献立を作成する
5	日常食の献立作成4	一汁三菜の日常食献立を作成する
6	秋の弁当メニュー作成1	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 1
7	秋の弁当メニュー作成2	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 2
8	秋の弁当メニュー作成3	秋の食材を用いた弁当メニューの作成 3
9	秋の弁当メニュー作成4	作成した秋の弁当メニューの原価計算、発注量を求める
10	冬の弁当メニュー作成1	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 1
11	冬の弁当メニュー作成2	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 2
12	冬の弁当メニュー作成3	冬の食材を用いた弁当メニューの作成 3
13	冬の弁当メニュー作成4	作成した冬の弁当メニューの原価計算、発注量を求める

成績評価方法	試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	--	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

日常食から専門料理の作品や実践的な弁当メニューが立案できるよう演習を中心に進める。提出物は期限を厳守すること。担当する教員は、給食や栄養教育を専門とする管理栄養士及び西洋・日本・中国の各料理の専門調理師である。

2026年度 シラバス

科 目 名		献立計画			学 科	コース
担当教員		永井 豊 山崎 大輔			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	42 時間	単位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

日常食のメニュー構成を理解し、日常食の献立が作成できるようになる。さらに、専門料理のメニュー構成を理解しオリジナルメニューの立案ができるようになる。また、各自が設定したテーマにあわせた専攻別の調理作品の製作ができるようになる。

「集団調理」で学んだ献立作成の知識を活かし、日常食の献立が立案できさらに、西洋・日本・中国の各料理のメニュー構成を習得し、テーマに沿ったメニューを作成する。テーマによってはグループ学習を行う。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
14	卒業作品のメニュー作成 1	卒業作品のメニューを作成する
15	卒業作品のメニュー作成 2	卒業作品のメニューを作成する
16	卒業作品のメニュー作成 3	卒業作品のメニューを作成する
17	卒業作品のメニュー作成 4	卒業作品のメニューを作成する
18	卒業作品のメニュー作成 5	卒業作品のメニューを作成する
19	卒業作品のメニュー作成 6	卒業作品のメニューを作成する
20	卒業作品試作	試作を行う
21	卒業作品試作	試作を行う

成績評価方法	試験(実習・講義)		出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	--	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

専攻別に卒業作品のメニューを立案する
担当する教員は、西洋・日本・中国の各料理の専門調理師である。

2026年度 シラバス

科 目 名		フードデザイン			学 科	コース
担当教員		岡山 文香			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	16 時間	単位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授業方法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

「観察力(素材を複数の方向から観察する視点)」と「イメージ表現(盛付けやメニューの雰囲気等を第三者に伝える表現手法)」を習得することを目標とする

- ・毎回の授業で1作品(鉛筆、着彩画)を仕上げて提出する
- ・さまざまな題材を描きながら、物の特徴を捉える視点を養いスケッチ表現のスキルを上げていく
- ・最終課題は、季節のイベントのメニュー作成を行う。想定したイベントの企画、立案を行い、メニューとして作成していく。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	・画材の使い方/描き方 ・単体を描く鉛筆画(リンゴ)	・デッサンのための鉛筆の使い方 ・リンゴを題材として、色・形・素材感を観察し、物の特徴を捉え鉛筆で描いていく
2	・色鉛筆画①(リンゴ) ・混色による表現	・リンゴを題材として、色鉛筆で立体的に描いていく ・混色の原理を使い立体感、陰影を描いていく
3	・色鉛筆画②(玉ねぎ) ・補色による表現	・物理補色を混色して陰影を描く ・混色を理解し色で奥行を出していく
4	・色鉛筆画③(多素材2種) ・構図、奥行を描く	・玉ねぎ、にんじんを画用紙上で構図を決める ・遠近法を理解して濃淡をつけていく
5	・鉛筆画④立方体、円柱を描く ・パースとは	・パース(遠近法)を理解する ・パースを意識して立方体を描く・円柱の視点による見え方を理解する
6	・レタリング ・作品作成①	・イメージに合わせた文字をデザインする ・課題説明…季節のイベントを企画、メニュー作成
7	・作品制作② ・コンセプト設定	・コンセプト(商品イメージ/キャッチコピー/商品名/価格/ターゲット層 など) 商品メニュー立案
8	・作品制作③ ・作品仕上げ、提出	・仕上げ(色・形・素材感、メニューとしての視覚効果の表現を高める)

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は実技主体で、1回の授業につき1作品を仕上げて提出してもらいます。提出作品が成績になりますので欠席しないようにしましょう。描き方の基本を抑え楽しみながら表現していきましょう。

2026年度 シラバス

科 目 名		食 事 と 彩 り			学 科	コ ー ス
担当教員		吉 富 幸 恵			☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	時 間 数	30	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期	前期・後期	授 業 方 法	講義・実習		☐ パティシエテクニカル科	
					☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

色彩の基礎から配色の実践までを学び、料理や食空間、SNS発信において「見せたい印象を色で表現できる力」を身につける。現場で役立つ色の使い方を理解し、目的に応じたカラーコーディネートを生徒自身で考え、実践できることを目標とする。また、ライフケアカラー検定「色彩学」の資格取得に対応した知識を習得する。

【授業の概要】

本授業では、料理を美しく見せるための色彩表現を中心に、色彩の基礎から配色の実践までを学ぶ。盛り付けや器選び、テーブルコーディネートにおける色の考え方を、カラーカードを用いた演習を通して理解し、料理の魅力を高める色の使い方を習得する。あわせて、料理写真やSNS発信における効果的な色彩表現についても学ぶ。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	調理に活かす色彩の基礎 1	オリエンテーション ライフケアカラーとは 色のはたらき 色のしくみ(色の三属性、有彩色と無彩色)
2	調理に活かす色彩の基礎 2	色を整理、分類する「トーンマップ」の使い方(PCCS色相、明度、彩度)
3	調理に活かす色彩の基礎 3	色を整理、分類する「トーンマップ」の使い方(PCCSトーン)
4	調理に活かす色彩の基礎 4	色の伝え方(PCCSの色の表示方法 色名 慣用色名)
5	調理に活かす配色の基本 1	トーンを基準にした配色(トーン配色)
6	調理に活かす配色の基本 2	色相を基準にした配色(色相配色)
7	調理に活かす配色の応用 1	料理の魅力を高める配色 (グラデーション、ドミナント、アクセントカラー、セパレーション)
8	調理に活かす配色の応用 2	料理の盛り付け、テーブルコーディネートに活かす配色
9	色彩による効果と表現 1	調理や表現における色のイメージと効果
10	色彩による効果と表現 2	調理や表現における色の心理的効果
11	色彩による効果と表現 3	調理や表現における色の心理的効果
12	食空間における光と色彩	色はなぜ見える 光と色
13	作品展示を想定した配色計画 1	作品展を想定した配色計画と表現
14	作品展示を想定した配色計画 2	作品展を想定した配色計画と表現
15	定期試験対策	

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

本授業は、講義と演習を並行して行う。担当教員は、色彩・ディスプレイ分野を専門とし、専門学校・企業研修での指導経験と、飲食・食品物販における売り場づくりの実務経験を有する。授業では、色彩の基礎理論や配色の考え方を踏まえ、カラーカードを用いた演習を通して、調理や食空間に活かせる色彩表現を実践的に学ぶ。演習を中心とした授業であるため、必要な道具は毎回忘れずに持参すること。
【持ち物】＊色彩活用ライフケアカラー検定公式テキスト「色彩学」＊新配色カード199a＊新配色カード199a用演習台紙＊筆記用具＊ハサミ＊のり

2026年度 シラバス

科 目 名		特別講義				学 科	コース
担当教員		小平貴寛 設樂学				☒ 調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次		2	時 間 数	20 時間	単 位	☐ 調理ベーシック科	
開 講 期		前期(後期)	授業方法		講義・実習	☐ パティシエテクニカル科	
						☐ スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師としての専門性を高め、社会人としての基礎知識を修得することを目標とする。

【授業の概要】

- 普段扱うことの少ない食材の扱い方を学ぶ。
- 労働や租税に関する知識、飲食店の下水処理の重要性などを専門家による講義で理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	中国料理特殊食材 1	鱈鱈や海參などの扱い方を学ぶ
2	中国料理特殊食材 2	豚(半身)のばらし方を学ぶ
3	日本料理特殊食材 1	河豚の扱い方を学ぶ
4	日本料理特殊食材 2	うなぎの扱い方を学ぶ(関東と関西の違いについてなど)
5	西洋料理特殊食材 1	料理の演出のためのフルーツカットを学ぶ
6	西洋料理特殊食材 2	ジビエ肉の扱い方を学ぶ
7	下水道について	東京都下水道局の職員から、グリストラップの設置義務など下水汚水処理の重要性について学ぶ
8	悪質商法被害防止	台東区くらしの相談課職員から、マルチ商法やSNS等をきっかけにしたトラブルに合わないために専門家から学ぶ
9	労働基準法について	東京都社会保険労務士会所属の社会保険労務士から、労働時間や給与についての基本を学ぶ
10	税金について	東京上野税務署および管内の税理士から、税金の種類と納税の義務、確定申告について学ぶ
11	最新の調理設備を学ぶ	フードシステムソリューションに参加し、最新の機器・器具、衛生管理対策について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
--------	-----------	----	-------------------------	------

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は講義・デモンストレーションを基本とし、一部において調理実習も行う。
 担当する教員は、専門調理師である本校専任教員が、普段扱うことの少ない食材の特徴を解説する。また、卒業を控えた学生に対し 社会保険労務士・税理士などの専門家が、最新の話題を含めて専門性の高い授業を展開する。
 ※シラバス7～11回はレポートを提出すこと。