

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	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。單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 ☒ 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	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		大野 大				☐ 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】

栄養素の種類と働き等の基礎知識を習得することで、食品と栄養素、そして料理に至る関係性を説明できることを目標とする。

【授業の概要】

この授業は、栄養学の基礎となる五大栄養素とその働き、身体へ及ぼす影響、多く含む食品と摂取方法や量等について学ぶものである。主に教科書に沿って進めるが、必要に応じて、食品標準成分表や他教材も用いる。

◆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 ・脂質とは ・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(B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂)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、ピオチン、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)	水分について理解する
15	前期授業の復習 (p2～39)	期末試験について

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(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解、パワーポイント、動画等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにとること。
担当する教員は、管理栄養士であり栄養専門学校にて栄養士育成に従事。

2026年度 シラバス

科 目 名		栄養学				学 科	コース
担当教員		渡部 渉				☐ 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・代謝等のしくみと、身体に及ぼす影響をより深く知ること、健康長寿を目的とした食のありかたを総合的に捉え、調理ができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

各栄養素の消化・吸収・代謝等のしくみを知るには、第一に、身体の構造を知ることから始まる。摂取した食物がどのように消化され、各栄養素がどのように関連しあい、身体の栄養になるかを理解する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	前期授業の復習	前期授業の復習(確認プリント)
2	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
3	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
4	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
5	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の種類について理解する
6	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
7	糖質の消化・吸収・代謝① (p51～57)	でんぷんを例に、糖質の消化と吸収のしくみを理解する
8	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
9	脂質の消化・吸収・代謝① (p51～57)	中性脂肪を例に、脂質の消化と吸収のしくみを理解する
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	後期授業の復習 (p40～73)	期末試験対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

教科書(新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性)に沿った講義形式を基本とするが、板書や図解等を併用し必要に応じて副教材を配布する。学生は、私語を慎み、板書等、しっかりノートにすること。
担当する教員は、管理栄養士であり栄養専門学校にて栄養士養成に従事。

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】

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に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 ☒ 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	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時間で行なう。
 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	☐ 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	☒ 調理ベーシック科			
開 講 期		前期・後期		授業方法	☐ 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	調理とおいしさ おいしさの構成① P2～	授業についての説明、おいしさを構成する化学的要因について解説する
2	おいしさの構成② P5～	おい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(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

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～	果実ときのこ類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		笹 島 道 雄／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	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
5	集団調理実習の目的(P44～47)	集団調理実習の目的・内容・心構え・班編成について学ぶ
6	集団調理実習の進め方(P48～51・54～56)	集団調理実習における運営・献立・作業・衛生管理・評価計画について学ぶ
7	大量調理の特徴と理解①(P59～63)	大量調理の調理技法について学ぶ①(洗浄・浸漬・解凍・切碎・下味付け・卵の処理)
8	大量調理の特徴と理解②(P64～65)	大量調理の調理技法について学ぶ②計量・調味・主調理(汁物・焼き物・和え物など)
9	大量調理の特徴と理解③(P65～67)	大量調理の調理技法について学ぶ③主調理(炒め物・煮物・揚げ物)
10	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
11	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
12	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
13	食物アレルギーについて・前期復習・まとめ	食物アレルギー対応について学ぶ(P19・59・84)・13回目までのまとめを行う
14	総合調理実習・献立作成について①(栗原)	後期に行う総合調理実習の説明・献立作成について①
15	総合調理実習・献立作成について②(栗原)	後期に行う総合調理実習の説明・心構え・献立作成について②

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(笹島)は栄養士・管理栄養士養成施設での給食分野の教育に長年従事。また、給食施設での実務経験も豊富である。
- ・担当する教員(栗原)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 (サービス マネジメント論含む)				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		中富貴仁・栗原恵子					
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】

前期で習得した献立作成の知識を活用し日常食の献立作成に取り組む。さらに「サービスマネジメント論」として、調理師・製菓衛生師の仕事は社会に安心・安全な飲食物を提供する事が最も重要なミッション(使命)です。そのミッションを遂行する行為は食事の提供です。食事は「人」を「良く」する「事」(食事＝人+良+事)と書くように人が生きていくための最重要な行為です。その食事は単に飲食物の提供で空腹を満たすだけでなく、人の心まで満たすことが食事に与えられた重要なミッションの一つです。ホスピタリティーやサービスといった付加価値を食事に含ませることで人の心に影響を与え、人を良くしていきます。本授業では食事でのホスピタリティーやサービスを解説し、現在運営している外食産業、飲食店経営(マネジメント)の状況もケーススタディとして取り入れ授業を進めていきます。本授業の内容が理解できると「食事」にかかわるステイクホルダーの全体像が見えてきます。フードサービスビジネスでの重要な担い手である調理師・製菓衛生師は製造技術のみならず、食生活文化の担い手であることに気づき、食のプロとしての自信がつくようになります。

【授業の概要】

- ・サービスマネジメントは講義を主体とするが、実践的な立場から演習も取り入れて効果的に行なう。
- ・献立作成は演習中心で行なう。授業回の詳細は変更することがある。

◆ 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・授業計画	職業訓練校の生徒として プロ意識 調理師・製菓衛生師の基礎知識の確認
2	食事学(食事＝人+良+事)	「食事」という行為を分析する。最先端の食事のプロは調理師である。「食事」という商品理解
3	サービス論	サービス業(第三次産業)に位置する飲食業・外食産業。サービスとホスピタリティーの相違点
4	レストラン・飲食業の歴史的推移	食生活文化を地政学的に考察。Restaurantの語源。飲食業から外食産業へ
5	テーブルマナー・接客サービス	食卓作法・接客サービスの解説(日本料理・フランス料理・中国料理)
6	ホテルでの料飲サービス I	レストランサービス(朝食・昼食・夕食)・喫茶・バー・ルームサービス・デリバリーサービス 立地:シティー・ビジネス・リゾート・温泉・トラフィック(ステーション:エアポート)
7	ホテルでの料飲サービス II	宴会サービス(結婚披露宴<冠婚葬祭 通過儀礼>・各種集会・パーティー)・ケータリングサービス コンベンション/カンファレンス
8	商品販売・売上構成	売上構成(原材料費・人件費・販売管理費・利益)＋税金 商品価格の設定
9	組織運営・マネジメント	飲食店経営(会社組織・個人経営) 社会保険(健康・労災・雇用・年金)
10	まとめ 社会的使命	調理師・製菓衛生師の取り扱う商品の確認。未来の食生活文化を予測する
11	献立の考え方と理解(栗原)	献立作成の基本・具体的な献立の立て方、配膳方法について学ぶ
12	献立の作成演習①(栗原)	決められたテーマに沿って献立作成を行う。
13	献立の作成演習②(栗原)	作成した献立を元に調理マニュアル、オペレーションマニュアルを作成し完成させる。
14	献立の栄養価計算演習(栗原)	栄養価計算・栄養比率の計算・廃棄率・発注量の計算を行う。
15	献立の仕上げ・技術考査対策	作成した献立の総仕上げ、技術考査解説

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】

授業の特徴・受講上の注意: 本授業はマナーを重視いたします。そのため授業開始は礼をもって始まり、礼をもって終わります。挨拶発声や重要事項は毎回授業で反復練習をいたします。また、受講に際しての服装はセミフォーマル(スーツ)を着用し、社会人としての着こなし・センスをも養っていきたくと考えております。献立作成を担当する教員は、給食用特殊料理専門調理師、栄養士の資格を持つ。サービスマネジメント論を担当する教員は、飲食店経営者(調理師・1級レストランサービス技能士)であり、MBA、東京聖栄大学・専門学校非常勤講師、国際観光日本レストラン協会理事、日本ホテルレストランコンサルタント協会認定上級レストランコンサルタント、日本フードサービス学会会員など幅広く携わる実務家教員である。

※授業順は変更となる場合があります。

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	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】

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	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 ☐ 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】

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	包丁の研ぎを学ぶ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】

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	軟炸鶏塊・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	スパゲッティトマトソース 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】

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ーンスープをつくる
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・春巻	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】

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 ☒ 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	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 鶏の鰯焼き	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、鶏の鰯焼き
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】

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 ☒ 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	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)
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】

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 ☒ 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	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)
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(ヴァンブランソース)の習得
34	香辣魷花・猫耳朵什景・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	鰯のから揚げ 煮物	5枚おろしを学ぶ 鰯のから揚げ、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・アメリカヌ)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・酸辣湯麺	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麺を作る
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】

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		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	1	時 間 数	90 時間	単 位	3		
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	大量調理の一日の流れ①	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・B班
2	大量調理の一日の流れ②	回転釜・スチコンの使用方法 ハヤシライス	A班
3	大量調理の一日の流れ③	スチームコンベクションオーブンの使用 タンドリーチキン	B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	A班
7	中心温度の管理①	中心温度の管理について 回鍋肉	B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	A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	B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 鶏肉のから揚げ	B班
12	調理機器について③	スチームコンベクションオーブンの使用 和風ハンバーグ	A班
13	調理機器について④	スチームコンベクションオーブンの使用 鮭のちゃんちゃん焼き	B班
14	総復習	総復習 ① 実習班で献立作成したもので提供	A班
15	総復習	総復習 ② 実習班で献立作成したもので提供	B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		外国語				学 科	コース
担当教員		稲垣 栞				☐ 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】

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を用いた存在を表す表現、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。
14	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。
15	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思われるが、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		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 ☒ 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】

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始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园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ことで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。