

実務経験のある教員等による授業科目一覧表

調理専門課程 調理師科1年コース

科目名	必選の別	年間授業時数	実務経験のある教員等による科目	主たる授業方法
公衆衛生学Ⅰ	必	30		講義
公衆衛生学Ⅱ	必	30		講義
調理師と社会	必	30		講義
栄養学Ⅰ	必	30		講義
栄養学Ⅱ	必	30		講義
栄養学Ⅲ	必	30		講義
食品学Ⅰ	必	30		講義
食品学Ⅱ	必	30		講義
食品安全衛生Ⅰ	必	30		講義
食品安全衛生Ⅱ	必	30		講義
食品安全衛生Ⅲ	必	30		講義
食品安全衛生Ⅳ	必	30		講義
食品衛生実習	必	30		実習
調理理論Ⅰ	必	30		講義
調理理論Ⅱ	必	30		講義
調理理論Ⅲ	必	30		講義
調理示範Ⅰ	必	30	○	講義
調理示範Ⅱ	必	30	○	講義
食文化概論	必	30		講義
総合調理実習	必	90	○	実習
調理実習Ⅰ	必	210	○	実習
調理実習Ⅱ	必	110	○	実習
調理校外実習Ⅰ	必	60	○	実習
選択現場実習	選	60		実習
実務経験のある教員による授業時数 合計		530 単位時間		

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	公衆衛生学 I						必修・選択	必修
担当教員	川口 孝真							
実務経験のある教員 による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

調理師にとって公衆衛生学は、安全・安心な食を提供するために欠かせない。自身の健康被害を防ぐだけでなく、社会の構成員として、食中毒や感染症予防、衛生管理や正しい食品の取扱の知識等を学ぶ。
公衆衛生 I では、併せて衛生統計を含めた公衆衛生全般を学ぶ。

《テキスト》 (全角112文字)

- ・配布プリント中心
- ・全国調理師養成施設協会全書
 - 1 食生活と健康

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1 栄養学と合わせて自己の健康被害の予防に注意を払える。
- 2 コロナ禍のように飲食の場を担う者として、社会の構成員として感染症予防あるいは食中毒予防の必要性が理解できる。
- 3 栄養学と合わせて食品の正扱いが理解できる。

《参考図書》 (全角196文字)

- ・特になし

《授業時間外学習》 (全角168文字)

- ・必要があれば指示を行う。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点 (割合)	7 8	1 0	1 2			
評価基準	評価項目の合計が6 0 点以上を合格とする					

《備考》 (全角84文字)

業務の都合により実習内容を前後する時がある。
その際は指示を行う。

《授業計画》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)	
1	ガイダンス 過去の感染症を通じて	1. 過去の感染症の歴史と公衆衛生の重要性 2. 調理師としての公衆衛生の重要性	
2	公衆衛生の定義について	1. 公衆衛生とは（定義） 歴史、行政、その範囲（保険、医療、福祉等）	
3	健康とは 目指すべき健康習慣	1. 健康とは（WHO憲章をもとに） 2. 健康年齢とプライマリーケア	
4	保健衛生統計 (人口動態等統計資料)	1. 保健衛生統計と社会構造について (人口静態統計、人口動態統計 等)	
5	食生活と健康	1. 生活習慣（運動、栄養、休養）と疾患	
6	調理師と健康の関わり	1. 人々の食生活と調理師の関わり 調理師の役割と調理師の現状	
7	食の安全と安心	1. 「食の安全と安心」を確保する要因、脅かす要因	
8	食生活と疾病 感染症と疾病予防	1. 疾病と医療の変遷 2. 感染症法と感染症対策	
9	生活習慣病 I	1. 生活習慣病とは がん、心疾患、脳血管疾患、高血圧症、高脂血症、糖尿病等	
10	生活習慣病 II	1. 生活習慣病の予防 がん対策、肥満予防と糖尿病対策、生活習慣病の相互関係	
11	健康づくり対策 I (健康増進法等)	1. 疾病予防、健康増進とリスクの軽減 2. 健康増進法について	課題
12	健康づくり対策 II	1. 国民健康づくり運動と健康教育について	出題
13	健康に関する食品情報 (食品表示法等)	1. 食品表示、食物アレルギー、遺伝子組み換え 等 (食品に関する様々な情報を知る)	題
14	総括公衆衛生の重要性 個人及び調理師として	1. 個人として、調理師としての公衆衛生の重要性	
15	期末試験	1. ここまでの復習 2. 筆記試験（期末試験）	
16			

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	公衆衛生学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	川口 孝真							
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》

(全角196文字)

食は命の根源であり、健康と密接な関係がある。調理師は、食品を調理することにより人々に食事を提供する職業であり、食と健康の重要性について。

《テキスト》

(全角112文字)

・配布プリント中心
・全国調理師養成施設協会全書
1 食生活と健康

《参考図書》

(全角196文字)

・特になし

《授業時間外学習》

(全角168文字)

・必要があれば指示を行う。

《備考》

(全角84文字)

業務の都合により実習内容を前後するときがある。
その際は指示を行う。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

1. 精神的ストレスの予防法、食害と調理師の役割、労働における職業病と労働災害、地球環境と健康、環境ホルモン等の問題の解決に向けた調理にの役目について

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点 (割合)	7 8	1 0	1 2			
評価基準	評価項目の合計が6 0 点以上を合格とする					

《授業計画》		
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	心の健康づくり 1	1 人々の心の健康に大きな影響を与えている精神的ストレスについて
2	心の健康づくり 2	1 精神的ストレスへによる健康被害について
3	心の健康づくり 3	1 精神的スレスへの対処法について
4	調理師と食育 1	1 食育の定義及び日本における食生活の問題について
5	調理師と食育 2	1 食育基本法及びその制定の背景について
6	調理師と食育 3	1 食育における調理師の役割について 2 食に関する社会的問題点について
7	労働と健康 1	1 労働保健の概要、作業環境、作業条件と健康について
8	労働と健康 2	1 労働基準法、労働保険安全法について
9	労働と健康 3	1 職業病と労働災害の現状と災害予防
10	労働と健康 4	1 調理施設の環境及び調理施設での労働災害について
11	環境と健康 1	1 人間の生存に必要な生活環境のうち大気と健康の関係について
12	環境と健康 2	1 人間の生存に必要な水の重要性和健康の関係について
13	環境と健康 3	1 日本における公害の歴史について
14	環境と健康 4	1 地球温暖化、酸性雨、等の地球環境問題について
15	期末試験	1. ここまでの復習 2. 筆記試験（期末試験）
16		

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	調理師と社会						必修・選択	必修
担当教員	中村哲		川口孝真					
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

- (1) 職業教育機関としての本校の特徴や、卒業生の活躍に触れる
- (2) 本校創立者・中村ハル先生について
- (3) 調理業界の理解
- (4) 就職について
 - ①調理業界への就職の基本的な考え方
 - ②就職の前提としての自己理解
 - ③履歴書の書き方、面接について

《授業の到達目標》（全角196文字）

- (1) 次の3点を理解し、学校生活へのスムーズな導入を図り、将来の調理師としての活躍の基礎をつくる
 - ①学校理解を図る・職業教育機関としての専門学校の理解・本校の理解（教育、創立者中村ハル先生）
 - ②調理業界の概要の理解を図る
 - ③自己理解を図る
- (2) 就職に関する基礎的な技術・知識を学ぶ

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	発言	ノート点	
配点(割合)	28	4	42	16	10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》（全角112文字）

- (1) 全国調理師養成施設協会教科書1「食生活と健康」
- (2) 毎回の配布資料

《参考図書》（全角196文字）

特になし

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ①授業で配布する活躍している調理師についての資料を熟読する

《備考》（全角84文字）

業務の都合により授業の順番を入れ替える時がある

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	導入授業	(1) 授業の目的と内容、評価方法 (2) 本校先輩調理師たちの活躍 (3) 調理におけるプロとアマの違い (4) 調理師に求められるもの (5) 本校の役割
2	調理業界と調理師の役割 (1) -調理師の職場環境①-	(1) 外食産業の概要 (2) 外食産業の歴史
3	調理業界と調理師の役割 (2) -調理師の職場環境②-	(1) 調理師の成り立ち (2) 調理師法の概要 (3) 食生活と調理師の役割
4	調理師の労働の現状 (1) -調理師の職場環境③-	(1) 就職の時期と業界理解の重要性 (2) ホテルとレストランの調理師の違い
5	調理師の労働の現状 (2) -調理師の職場環境④-	さまざまな職場の調理師 ①ホテル ②専門店 ③集団給食等 ④その他
6	調理業界の服装 -調理師の職場環境⑤-	①飲食業における服装の重要性 ②社会で認められるには
7	中村ハル先生と調理教育	中村ハル先生の調理教師としての生き方
8	調理業界への就職 (1)	(1) 働くということの考え方 (2) キャリアプランの考え方
9	調理業界への就職 (2)	履歴書の作成 その (1) ①履歴書の重要性 ②書き方のポイント
10	調理業界への就職 (3)	履歴書の作成 その (2) ①具体的な履歴書の作成
11	調理業界への就職 (4)	面接について その (1) ①面接試験の前準備 ②面接試験でのマナー ③身だしなみのポイント
12	調理業界への就職 (5)	面接について その (2) ①面接での受け答えの基本 ②面接での言葉づかい ③敬語の使い方
13	調理業界への就職 (6)	(1) 調理業界からの求人 (2) 給与の現状
14	食育と調理師の役割	(1) 食育の歴史 (2) 食育基本法 (3) 食育の3つの柱 (4) 食育における調理師の役割
15	期末筆記試験	(1) 復習 (2) 期末筆記試験

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習	実験・実習・実技	
授業科目名	栄養学 I						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

我々の身体は食物から作られている。食物に含まれる栄養素の役割について、五大栄養素である「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」「無機質（ミネラル）」「ビタミン」を中心にその働きと、これら栄養素を多く含む食品について知る。また、食べることの意義とバランスのよい食事とはどのような食べ物を組み合わせて食べればよいのかを理解するとともに、食べ物と健康との関わりについて学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- (1) 栄養素の種類とその働きについて理解する。
- (2) 食品に含まれる栄養素を知り、その機能と健康との関わりについて理解する。
- (3) バランスのとれた栄養の取り方について理解する。
- (4) 健康を維持・増進するために、生活習慣病の予防にはどのような食生活が望ましいのかを理解し、日常の食生活で意識した行動ができるようになる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		積極性	
配点 (割合)	70	10	10		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	食べることの意義について	①「栄養学」の意義と目的について ②現代の食生活の問題点 ③食生活と疾病構造の変化 ④食べることの意義について
2	どうやって食べたらよいのか	①バランスの取れた食生活について ②五大栄養素とその働き ③食品群の理解（・三色食品群・六つの基礎食品群） ④目標とする食事形態（一汁三菜）
3	炭水化物①	①炭水化物の種類（a.単糖類 b.少糖類）について
4	炭水化物②	①炭水化物の種類（c.多糖類：でんぷん、食物繊維の特徴）について
5	脂質①	①脂質の種類（a.単脂質 b.複合脂質 c.誘導脂質）について ②必須脂肪酸について
6	脂質②	①脂肪酸の種類と働きについて ②脂質の上手な摂り方
7	たんぱく質①	①たんぱく質の種類（a.単純たんぱく質 b.複合たんぱく質）と働き
8	1～8回目までの講義の復習 運動とたんぱく質摂取の関係 について	①1～9回目の講義の理解度を確認するための小テスト ②効果的なたんぱく質の吸収のタイミングと運動の紹介と実践
9	たんぱく質②	①たんぱく質の構成成分であるアミノ酸について ②必須アミノ酸と非必須アミノ酸について ③アミノ酸価について
10	無機質（ミネラル）①	①無機質（ミネラル）の種類とその働きについて（カルシウム、ナトリウム、鉄）
11	無機質（ミネラル）②	②その他の微量無機質（ミネラル）について（リン、マグネシウム、カリウム、亜鉛、ヨウ素など）
12	ビタミン①脂溶性ビタミン	①脂溶性ビタミン（ビタミンA、D、E、K）とその働きについて ②欠乏症と過剰症について
13	ビタミン②水溶性ビタミン	①水溶性ビタミン（ビタミンB群、ビタミンC）とその働きについて ②授業のまとめ
14	消化と吸収	①人体の構造と消化・吸収の仕組みについて（消化と吸収、消化の種類）
15	期末試験	期末試験（筆記）

《テキスト》 (全角112文字)

- ・新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）
- ・配布プリント

《参考図書》 (全角196文字)

- ・新食品成分表F00DS 2025

《授業時間外学習》 (全角168文字)

- ・必要があれば指示を行う。
 - ・業務の都合により授業内容が前後するときがある。
- その際は指示を行う。

《備考》 (全角84文字)

電卓を使用することがあるので、準備すること。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	栄養学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

「栄養学Ⅰ」では、栄養素の種類とその働き、さらに「食べ物」と「健康」との関わりについて学んだ。これらの基礎知識を基に、生涯を通じて健康を維持・増進し、QOL (Quality of life) の向上を目指すための要因について科学的にとらえる力を養う。ライフステージ毎で特に着目すべき栄養素は何であるかを学び、病気を予防することで「健康寿命」の延伸につながる食習慣や生活習慣の実践方法を修得する。

（全角196文字）

- (1) 自身の食事記録をつけることで、自己の食生活における問題点や課題を認識し、改善点を生活の中に実践することができる。
- (2) 食品の選択力および食に関する「自己管理能力」が身につく。
- (3) 各ライフステージにおける食の問題点と課題について理解する。
- (4) QOL向上のための食事と運動の関係に興味を持つ。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		積極性	
配点 (割合)	70	10	10		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	健康的な食習慣づくり	①「食生活指針」について ②健康づくりに取り組むためのツールについて（・三色食品群・六つの基礎食品群・食事バランスガイド）
2	食事記録及び自己評価「六つの基礎食品群」	【演習1】 「六つの基礎食品群」を用いた自身の食事を記録をもとに、自己評価を行う。
3	「食品成分表」の使い方を知り、栄養価計算に活用	【演習2】 ①「食品成分表」の使い方（成分値を調べる、廃棄率、発注量、食塩相当量など） ②栄養価算定の方法
4	献立の立て方	①献立の基本 ②献立を立てる手順 ③料理の一皿分の適量など
5	日本人の食事摂取基準	①「食事摂取基準」策定の目的と指標について ②エネルギー摂取量とエネルギー消費量 ③BMIと標準体重
6	ライフステージ 妊産期の栄養	①妊娠中の身体的特徴と食生活のポイント。②適切な体重増加の管理
7	ライフステージ 乳児期の栄養	①乳児期の身体的特徴と食生活のポイント ②乳汁栄養について ③離乳の必要性について ④授乳・離乳の支援ガイド
8	ライフステージ 幼児期の栄養	①幼児期の身体的特徴と食生活のポイント ②スキヤモンの成長曲線 ③正しい食習慣の基礎作り ④間食の必要性 ⑤食物アレルギーについて
9	ライフステージ 学童期と思春期の栄養	①学童期と思春期の身体的特徴と食生活のポイント ②第二次性徴と第二発育急進期 ③若者世代の食生活の課題と留意点について
10	ライフステージ 成人期の栄養	①成人期の身体的特徴と食生活のポイント ②成人期の食生活の特徴 ③生活習慣病について
11	ライフステージ 高齢期の栄養	①高齢期の身体的特徴と食生活のポイント ②高齢期における食事の留意点 ③高齢期の諸問題について
12	フレイル予防のための食品の選択と運動	①生活習慣病やロコモティブシンドローム、フレイル予防のための食事の留意点 ②健康保持のための運動の紹介と実践
13	栄養学Ⅱのまとめ	授業1～7の復習および確認。 栄養素とからだの関係について、総合的な視点から学習のまとめを行う。
14	栄養学Ⅱのまとめ	授業8～12の復習および確認。 栄養素とからだの関係について、総合的な視点から学習のまとめを行う。
15	期末試験	期末試験（筆記）

《テキスト》（全角112文字）

- ・新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会）
- ・配布プリント

《参考図書》（全角196文字）

- ・新食品成分表F00DS 2025

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・必要があれば指示を行う。
 - ・業務の都合により授業内容が前後するときがある。
- その際は指示を行う。

《備考》（全角84文字）

電卓を使用することがあるので、準備すること。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	栄養学Ⅲ						必修・選択	必修
担当教員	高 佳世							
実務経験のある教員 による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

生活習慣病と食生活の関係は、密接である。そのなかでも、特に関係が深い、糖尿病、脂質異常症、脳血管疾患、虚血性心疾患、高血圧などの疾病の基本的な病態と、予防、改善の為の食事療法について学ぶ。また、高齢社会を迎えた日本が、大きな課題として取り組まなければならない高齢者の健康と栄養の関係についても学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

高齢者施設、病院施設等での勤務において、調理師として必要な病態の基本が理解できるようになる。
自分自身や身の回りの人たちの、生活習慣病予防のための食生活の基本を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度	
配点 (割合)	70	10	15		5	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	基礎栄養学の復習 食事療法とは	栄養学を理解するうえで重要な、五大栄養素の復習を行う。 食事療法の種類、目的について学ぶ。
2	人体の構造	内臓を中心とした人体の構造と、基本的な消化の流れと臓器の役割を学ぶ。
3	栄養の過不足と病気	栄養状態の評価・判定。栄養素の過不足と病気の関係について、基本的な考え方を学ぶ。
4	便秘と下痢	日常生活において頻発する症状として、基本的な病気の成り立ちを学び、予防と改善方法を食事を通して学ぶ。
5	消化管の病気と栄養 プリント課題①	胃炎・胃潰瘍を中心とした病気の成り立ちを学び、予防と改善に有効な食事内容を学ぶ。
6	生活習慣病	生活習慣病の成り立ちと、生活習慣病予防に有効な食生活、生活習慣について学ぶ。
7	高血圧と栄養	高血圧の成り立ちと、高血圧予防に有効な食生活、生活習慣について学ぶ。
8	動脈硬化と栄養	動脈硬化の成り立ちと、動脈硬化予防に有効な食生活、生活習慣について学ぶ。また、動脈硬化と他の疾病との関連を学ぶ。
9	糖尿病と栄養①	糖尿病の成り立ちと、糖尿病を起因とする合併症についても学ぶ。
10	糖尿病と栄養②	糖尿病の食事療法の基本と、血糖値コントロールに有効な食事について学ぶ。
11	アレルギーと栄養	食物アレルギーの成り立ちと、食物アレルギーに対応するための食品との関係を学ぶ。
12	運動と栄養	運動機能の向上は、健康的な日常を送るために重要である。一般の人々の生活においても、運動と栄養の関係を理解することは重要であるため、基本的な関係について学ぶ。
13	貧血と食事	貧血について理解し、貧血予防に有効な食生活、生活習慣について学ぶ。
14	高齢期の健康と栄養①	サルコペニアフレイルについて学び、高齢社会を食で支えるための基本的知識を学ぶ。ロコモティブシンドロームの成り立ちと、その予防的生活について学ぶ。
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)

・新調理師養成教育全書 2、食品と栄養の特性

《参考図書》 (全角196文字)

・新食品成分表F00DS2025 とうほう

《授業時間外学習》 (全角168文字)

・プリント提出のための学習：授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。5点×3回＝15点で成績評価に加える。

《備考》 (全角84文字)

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	食品学Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	能口健太							
実務経験のある教員 による授業科目	○	実務経験の内容			学校現場における授業経験あり			

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

動物性食品（魚介類、獣鳥肉類、卵類、乳類）の種類、産地、旬、含む成分（成分組成、色素、栄養素、機能性成分など）や特徴、調理性などについて学ぶ。併せて、食品の流通、食品の安全性（オーガニック食品や遺伝子組み換え食品など）、加工貯蔵法、加工食品、についても学ぶ。

《授業の到達目標》（全角196文字）

食品や食材の基礎的知識を学ぶことで、適切な食品の選択、取り扱いができるようになる。また、お客のニーズに対応できる料理を作るために、適する食品を選び、適切な調理ができるように、食品についての知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		授業態度	
配点(割合)	66	10	14		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》（全角112文字）

新調理師養成教育全書 2 食品の栄養の特性

《参考図書》（全角196文字）

《授業時間外学習》（全角168文字）

短時間でもよいので予習、復習の習慣を身につけましょう。
<例>
予習：教科書読んでくる。
復習：授業プリントの見直し。

《備考》（全角84文字）

授業中に不要なスマートフォン、スマートウォッチの操作、その他を見つけた場合、その回の授業を欠課とします。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品学Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	小森 祐子							
実務経験のある教員 による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

食品の保存方法や加工の目的、方法を学ぶ。植物性食品（穀類、芋類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類など）の種類、成分、特徴、食品が出来るまでの背景、加工食品のできるまでを学ぶ。

《授業の到達目標》（全角196文字）

食品や食材料の基礎的知識を広く修得することで、調理の際の適切な選択、購入、取り扱いなどの活用と応用が自在となり広範囲の調理に対応できるように学ぶ。また調理を通しての文化にも視野が広がるようにしたい。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート	小テスト		
配点 (割合)	70	10	5	15		
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	授業の目的 植物性食品総論	・授業の目的 ・植物性食品の特徴や加工、保存について
2	食品の保存・加工	植物性食品の特徴や加工、保存について
3	穀類	主に米、小麦の種類 構造 成分および加工品について とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類および加工品
4	いもおよびでんぶん類	じゃがいも、さつまいもおよび加工品 その他の芋類およびでんぶん類
5	野菜類 1	野菜類の総論、葉菜類、茎菜類
6	野菜類 2	根菜類、果菜類、花菜類および加工品
7	果実類 1	果実類の総論、仁果類、準仁果類
8	豆類 1	主に大豆および加工品
9	豆類 2	主にその他の豆類 1～9回目までのまとめ 演習
10	きのこ類 1	きのこ類 1
11	きのこ類 2 藻類 1	その他のきのこ類および加工品 褐藻類
12	藻類 2	紅藻類 緑藻類 藍藻類
13	調味料 1	調味料の原料や特徴について
14	調味料 2 まとめ	調味料の原料や特徴について 10～14回目までのまとめ
15	期末試験	筆記試験

《テキスト》（全角112文字）

新調理師養成教育全書2 食品と栄養の特性
（（社）全国調理師養成施設協会）

《参考図書》（全角196文字）

食品成分表

《授業時間外学習》（全角168文字）

課題の提出

《備考》（全角84文字）

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品安全衛生Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

調理師として「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。
個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の特徴や対策方法などを中心に学習する。
HACCPの導入に伴いその意義や運用について理解を深める。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- 1) 調理師として安全な食の提供をする責任があることを理解する。
- 2) 食中毒の予防をこころがけた基本的対応ができる。
（手洗い、食品の低温保存、加熱調理、包丁、まな板、布巾の区
分等）
- 3) 中心温度の測定方法を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		積極性	
配点 (割合)	70	10	10		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	ガイダンス 食品衛生の目的	・飲食における危害の事例 ・食品衛生の目的
2	HACCPについて 個人衛生①	・HACCP導入の経緯と概要 ・個人衛生について（手洗い、健康管理、身だしなみについて）
3	個人衛生②	・手洗いの重要性 ・5S+2S=7S ・衛生手袋の使い方 ・中心温度の計測
4	衛生管理対策①	・微生物の増殖条件 ・食品の腐敗とは
5	衛生管理対策②	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策③	・殺菌方法について② ・低温保存について
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	1～7回の復習	・1回から7回までの授業の理解度を確認するための復習と確認テストを実施
9	細菌性食中毒①	・サルモネラ食中毒について ・腸炎ビブリオ食中毒について
10	細菌性食中毒②	・病原性大腸菌食中毒について
11	細菌性食中毒③	・カンピロバクター食中毒について ・その他の感染型食中毒について
12	細菌性食中毒④	・黄色ブドウ球菌食中毒について ・ボツリヌス菌食中毒について
13	細菌性食中毒⑤	・ウェルシュ菌食中毒について ・その他の食中毒について
14	細菌性食中毒⑥	・細菌性食中毒の予防3原則について ・細菌性食中毒のまとめ
15	期末試験	・9～14回までの範囲で筆記試験

《テキスト》（全角112文字）

- ・新調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生
- ・配布プリント

《参考図書》（全角196文字）

- ・栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学
- ・イラストで楽しく学ぶ！食中毒の知識

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・必要があれば指示を行う。
- ・業務の都合により授業内容が前後するときがある。
その際は指示を行う。

《備考》（全角84文字）

--

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品安全衛生Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	川口 孝真							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

HACCPと関連付けながら以下の4点を学ぶ。

- 1 化学物質、自然毒、経口感染症についてその危険性と予防法を学ぶ。
- 2 異物混入の予防など作業中の注意点を学習する。
- 3 狂牛病、インフルエンザの対策及び口蹄疫について正しい知識を学習する。
- 4 T.T.管理に基づく数値データの大切さを学ぶ。併せてT.T.管理を利用した利用した調理機器、調理法を学び次のHACCPへ繋ぐ。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- 1 食品に関する化学性物質、自然毒等を学び食品選択ができる。
- 2 経口伝染病の予防法が理解できる。
- 3 人獣共通伝染病、経口感染症等の基礎的な知識を持つ。
- 4 安全担保のための温度、時間等の数値データの意義を理解する。
- 5 T.T.管理がどのようなものか基本的な理解できる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点(割合)	78	10	12			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《授業計画》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）	
1	ガイダンス 食品安全衛生Ⅰの復習	1. 細菌性食中毒予防の3原則 2. 食品安全衛生Ⅰの復習	
2	細菌性食中毒具体的対策	1. 身体・被服等の清潔 2. 食品の取り扱い 3. 加熱調理と加熱殺菌 4. 食品の低温保存等	
3	異物混入 1	1. 異物とは 2. 異物混入の事例	
4	異物混入 2	1. 異物混入予防のポイント 2. 個人衛生 3. 振り回りテスト	課題
5	経口感染症 1 (旧経口伝染病)	1. 経口感染症とは 2. コレラ	課題
6	経口感染症 2 (旧経口伝染病)	1. 赤痢、腸チフス、パラチフス 2. 経口感染症予防の3原則	
7	自然毒食中毒 1	1. 自然毒食中毒とその予防 1 動物性自然毒	
8	自然毒食中毒 2	1. 自然毒食中毒とその予防 2. 振り回りテスト 植物性自然毒	
9	化学性食中毒 1	1. 化学性食中毒とその予防 2. 農薬と食品添加物 ①	
10	化学性食中毒 2	1. 農薬と食品添加物 ② 2. 食の安全と安心	
11	人獣共通感染症 1	1. 狂牛病 2. 風評被害について	課題
12	人獣共通感染症 2	1. インフルエンザ 2. 口蹄疫 3. 振り回りテスト	課題
13	温度管理 1 クックチル、真空調理法	1. 温度管理の重要性について・・・中心温度(T・T管理、クックチルとの関係)	
14	温度管理 2 低温調理法の長所短所	1. 温度管理の重要性について・・・低温保存 (低温調理法)	
15	期末試験	1. ここのまでの復習 2. 筆記試験(期末試験)	
16			

《テキスト》（全角112文字）

- ・配布プリント中心
- ・全国調理師養成施設協会全書
- 3 食品の安全と衛生

《参考図書》（全角196文字）

- ・特になし

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・必要があれば指示を行う。

《備考》（全角84文字）

業務の都合により実習内容を前後するときがある。
その際は指示を行う。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品安全衛生Ⅲ						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員 による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

食品業界に義務化となる衛生管理システムHACCP(危害分析重要管理点)の意義を学ぶ。
寄生虫による食中毒で、どの食品にどの寄生虫が関わっているかを
知り、予防法を理解する。
身近な加工食品に欠かせない食品添加物の役割や安全性、表示に
ついての理解を深める。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1) 調理作業中の危害に対して適切な予防対策の構築、問題発生時の適切な判断、対応が出来るようになる。
- 2) 食の中食化や外食化が進む中で、食品添加物の役割や適切な使用の仕方を考えられるようになる。
- 3) 授業に意欲的に取り組み、教員の質問に対応したり、疑問に感じたことを発言したりする習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		積極性	
配点 (割合)	67	10	13		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	これまでの復習	・これまで勉強した食中毒の種類と発生原因と予防対策の復習
2	HACCPについて	・HACCPシステムによる衛生管理の意義を理解する ・調理における危害分析
3	寄生虫による食中毒1	・寄生虫症とは ・寄生虫症の今と昔
4	寄生虫による食中毒2	・野菜から感染する寄生虫症 ・水から感染する寄生虫症
5	寄生虫による食中毒3	・魚介類から感染する寄生虫症 1
6	寄生虫による食中毒4	・魚介類から感染する寄生虫症 2
7	寄生虫による食中毒5	・獣肉から感染する寄生虫症
8	食品添加物1	・食品添加物とは ・食品添加物の目的
9	食品添加物2	・食品添加物の表示について ・食品添加物の使用の現状
10	食品添加物3	・食品添加物の安全性について
11	食品添加物4	・食品添加物の各論 1
12	食品添加物5	・食品添加物の各論 2
13	食品ロスについて HACCPについて 2	・食品ロスの現状とSDGsについて ・HACCP演習（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）
14	これまでの復習	・1～13回の授業内容の確認
15	期末試験	・1～14回までの範囲で筆記試験

《テキスト》 (全角112文字)

調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
公益社団法人全国調理師養成施設協会

配布プリント

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

- ・必要があれば指示を行う。
- ・業務の都合により授業内容が前後するときがある。
- その際は指示を行う。

《備考》 (全角84文字)

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食品安全衛生Ⅳ						必修・選択	必修
担当教員	倉谷裕司							
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

調理師が職業として社会生活を営むなかで、食品の安全確保のため、保健衛生、生活環境についての衛生上の社会規範を習得し、理解を深める。

《授業の到達目標》（全角196文字）

安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食品の安全性を確保する調理師を目指す。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト			
配点(割合)	80	10	10			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	調理師と社会生活	調理師の社会的使命、法とは、日本国憲法と調理師法
2	食品衛生とは①	食の安全と衛生、調理師の責務、食品と微生物
3	食品衛生とは②	食品と化学物質、食品添加物とその用途、安全性評価、器具・容器包装の衛生
4	食品安全基本法	法の目的、概要、食の安全のための仕組み、食品安全委員会
5	健康危害の種類	危害の種類、食中毒の分類、概要、食中毒の発生状況とその特徴
6	飲食による健康危害①	細菌性食中毒、食中毒の予防3原則、ウイルス性食中毒
7	飲食による健康危害②	自然毒食中毒（ふぐ取扱条例）、化学性食中毒、寄生虫による食中毒
8	飲食による健康危害③	感染症法と経口感染症、食物アレルギー（特定原材料）等
9	飲食による健康危害④	飲食による健康危害のまとめ（設問形式による復習）
10	食品衛生法	法の目的、改正法の概要（HACCP・許可・届出制度等）と重要条項、清潔衛生取り扱いの原則（食品7S）
11	食品安全対策①	食品表示法の概要、施設設備、衛生害虫、給排水、廃棄物処理、食品衛生責任者
12	食品安全対策②	調理従事者、食品納入・保管時の衛生管理、食品・器具の消毒、殺菌法
13	自主衛生管理とHACCP	HACCPに沿った衛生管理、苦情・食品事故対応と予防、賠償責任製造物責任法
14	全体のまとめ	食中毒の実例検証等、全13回授業における重要事項の総点検
15	期末試験	筆記試験による理解度の確認及び評価

《テキスト》（全角112文字）

(新)調理師養成教育全書【必修編】3「食品の安全と衛生」及び配布プリント

《参考図書》（全角196文字）

特になし。

《授業時間外学習》（全角168文字）

食品安全衛生に関する報道や新聞記事等に関心を持ち、その理解に努める。

《備考》（全角84文字）

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験	実習 ・ 実技	
授業科目名	食品衛生実習						必修・選択	必修
担当教員	末光良平							
実務経験のある教員 による授業科目			実務経験の内容					

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

これまでの食品衛生学の授業で学習した内容の中から、直接日々の実習に生かせる内容（主に食中毒予防）をテーマに選び、実験を通して、その原因等を検証する。実験の結果をもとにHACCPに関連させて予防対策を考える。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1) 危害要因を理解し、適切な対策を考えられるようになる。
- 2) 実験の目的を理解し、手順に沿って操作を進めることができるようになる。
- 3) 班で協力して実験を進め、正確な結果を出すことができる。
- 4) 授業に意欲的に取り組み、レポートを作成し提出する習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点 (割合)	51	10	39			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	ガイダンス	・これまでの食品安全衛生の復習 ・実習の目的、概要について ・実習の評価、レポート作成など注意事項説明 ・計量について
2	二次汚染による食中毒の検証	・海産魚特有の食中毒菌の二次汚染の起き方を検証する ・アニサキスの検出
3	食品の温度	・料理の温度、殺菌効果のある温度などを経験する。
4	食器・器具の残さ検査	・食器の洗浄状況について（洗浄の意義について）
5	食品の鮮度判定	・卵の鮮度判定 （比重による判定、卵黄係数測定など）
6	野外調理を想定した衛生管理	・水の使用が制限された状態でHACCPを意識した調理作業を体験する。 ・適切な洗浄・消毒方法の手順の理解と実践
7	T.T. 管理 低温調理法の長所・短所	・ 中心温度の確認
8	食品の中心温度測定 1	・ 肉料理の中心温度測定
9	食品添加物の実験 1 食品表示について②	・ 加工食品における発色剤の使用の有無を実験 ・ 添加物、発色剤の目的
10	油脂の酸化	・ 油脂の酸化を検証し、酸化の条件を検討し、使用上の注意点を考える。
11	細菌の失活 1 食品の中心温度測定 2	・ マヨネーズにおける細菌の失活 ・ オムレツの中心温度測定
12	細菌の失活 2	・ 加熱調理における細菌の失活
13	食品添加物の実験 2 食品表示について③	・ ジュースを通して中身を考える ・ 豆腐凝固剤を使用した豆腐作成の実験
14	まとめ	・ 1～13回の授業内容の確認
15	期末試験	・ 1～14回までの範囲で筆記試験

《テキスト》 (全角112文字)

調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
公益社団法人全国調理師養成施設協会

配布プリント

《参考図書》 (全角196文字)

--

《授業時間外学習》 (全角168文字)

- ・ 必要があれば指示を行う。
 - ・ 業務の都合により授業内容が前後するときがある。
- その際は指示を行う。

《備考》 (全角84文字)

--

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 演習・実験・実習・実技		
授業科目名	調理理論Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	能口健太							
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容			学校現場における授業経験あり			

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

調理の基本的概念を学ぶ。
料理のおいしさが様々な要因によって構成されていること知り、そのおいしさや食品の変化に関わる各調理方法の原理と特徴を、科学的視点で学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ①基本的な調理方法を系統的に捉えることができる。
- ②各調理法の特徴を理解することで、各調理を行う際の注意すべき点がわかる。
- ③調理を科学的視点にて捉えることができる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		授業態度	
配点(割合)	66	10	14		10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	イントロダクション 調理とは何か	調理の定義と目的、調理理論を学ぶ意義について
2	おいしさとその構成要因①	味覚 基本の五味、閾値、味の相互作用、温度と味
3	おいしさとその構成要素②	嗅覚（香りの種類、特徴、温度） テクスチャー、音
4	調理の基本技術（1）	調理の五法 調理操作 ①非加熱操作
5	調理の基本技術（2）	調理の五法 調理操作 ②非加熱操作
6	調理の基本技術（3）	加熱調理（1）湿式加熱 湿式加熱の特徴 ①ゆでる
7	調理の基本技術（4）	加熱調理（1）湿式加熱 ②煮る
8	調理の基本技術（5）	加熱調理（1）湿式加熱 ③蒸す
9	調理の基本技術（6）	加熱調理（1）湿式加熱 ④炊飯
10	調理の基本技術（7）	加熱調理（2）乾式加熱 ①焼く 焼き調理の特徴、直火焼き
11	調理の基本技術（8）	加熱調理（2）乾式加熱 ①焼く 間接焼き、炒める
12	調理の基本技術（9）	加熱調理（2）乾式加熱 ②揚げる
13	調理の基本技術（10）	生もの調理 刺身、酢の物、和え物、漬け物
14	調理の基本技術（11）	低温調理 まとめと期末試験について
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)

新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論

《参考図書》 (全角196文字)

--

《授業時間外学習》 (全角168文字)

短時間でもよいので予習、復習の習慣を身につけましょう。
<例>
予習：教科書読んでくる。
復習：授業プリントの見直し。

《備考》 (全角84文字)

授業中に不要なスマートフォン、スマートウォッチの操作、その他を見つけた場合、その回の授業を欠課とします。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理理論Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	高 佳世							
実務経験のある教員 による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

食べ物のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させて作り出していることが多い。食品の特性を踏まえて調理過程を科学的にとらえることは、それぞれの調理操作について、なぜそうするのかという裏づけを知ることになり、調理技術の習得をより確かなものにするができる。食品の性質と調理による変化をとらえることで、調理の要点を明らかにしていく。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

食品の性質と調理による変化を理解することで、調理操作における要点を理解できるようになる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度	
配点 (割合)	70	10	15		5	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	調理操作の基礎サイエンス	調理科学の導入として、調理特性を表す用語について簡略的に説明し、調理理論Ⅱの概要を理解する
2	炭水化物の調理①	単糖類、二糖類、多糖類の性質について学習する。特に、砂糖の調理特性を理解する。
3	炭水化物の調理②	単糖類、二糖類、多糖類の性質について学習する。特に、でんぷん全般の調理特性と、炊飯について理解する。
4	炭水化物の調理② プリント課題①	単糖類、二糖類、多糖類の性質について学習する。特に、芋類、小麦粉の調理特性を理解する。
5	脂肪と調理	脂肪の性質（高温、疎水性、乳化性など）について学習する。 脂肪の酸化（自動酸化、調理における変化など）について学習する。
6	タンパク質と調理①	タンパク質の性質（水溶性、等電点、酵素の関係、変性など）について学習する。動物性食品のたんぱく質の調理特性と調理への応用を理解する。
7	タンパク質と調理②	卵、牛乳のたんぱく質の調理特性と調理への応用を理解する。
8	無機質とビタミンと調理 プリント課題②	無機質と、タンパク質の凝固、色素の安定などの関係について学習する。 脂溶性、水溶性ビタミンにおける調理との関係について学習する。
9	副材料の特徴①	膨張剤の特徴について理解する。
10	副材料の特徴②	ゲル化剤の特徴について理解する。
11	動物性食品の調理	肉類、魚類、卵類、乳・乳製品などの動物性食品の調理的特徴を理解する。
12	植物性食品の調理	穀類、イモ類、豆類などの植物性食品の調理的特徴を理解する。
13	嗜好成分と調理 プリント課題③	味、色素、芳香物質と、調理との関係について学習する。
14	調理理論Ⅱのまとめ	これまでの学習のまとめと振り返りを総合的に行う。
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)

・新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

《参考図書》 (全角196文字)

・新食品成分表F00DS2025 とうほう

《授業時間外学習》 (全角168文字)

・プリント提出のための学習：授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。5点×3回＝15点で成績評価に加える。

《備考》 (全角84文字)

中村調理製菓専門学校

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角112文字）

集団調理（含特定給食）の目的と意義を理解し、対象者に合わせた栄養管理の基礎と、食中毒予防のためのHACCPに基づく衛生管理の学びます。大量調理における効率的な調理作業と、使用する機器の特性や留意点を習得します。さらに、特定給食施設における対象者の特性を踏まえた献立作成、調理技術の向上、アレルギー対応や特別食の調理、コスト管理と食材管理についても学びます。

《授業の到達目標》（全角196文字）

集団調理（含特定給食）における栄養管理と衛生管理の重要性を理解し、HACCPに基づく衛生管理と効率的な調理作業を実践できる知識を身につける。大量調理に使用する機器の特性と留意点を理解し、作業能率を考慮した調理計画を立案できる。さらに、各特定給食施設における対象者の特性を踏まえた献立作成と栄養管理の要点を習得し、安全で質の高い食事提供に貢献できる人材を目指す。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		授業態度	
配点 (割合)	66	10	14		10	

評価基準 評価項目の合計が60点以上を合格とする

《テキスト》（全角112文字）

新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
6 総合調理実習

《参考図書》（全角196文字）

《授業時間外学習》（全角168文字）

短時間でもよいので予習、復習の習慣を身につけましょう。
<例>
予習：教科書読んでくる。
復習：授業プリントの見直し。

《備考》（全角84文字）

授業中に不要なスマートフォン、スマートウォッチの操作、その他を見つけた場合、その回の授業を欠課とします。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	集団調理の目的と意義	集団調理の目的と意義の理解 集団調理の現状と経営方式
2	集団調理における調理作業	大量調理の留意点
3	集団調理における調理作業	大量調理の特徴
4	集団調理における衛生管理	衛生管理の重要性
5	集団調理における衛生管理	HACCP方式による衛生管理
6	集団調理の設備と構造	調理場の設備と構造（ドライシステム、ウェットシステム） 調理場の機能区分について
7	集団調理の設備と構造	給排水、照明、採光、換気、洗浄設備について
8	集団調理施設の食品取扱設備	調理機器の種類
9	集団調理施設の食品取扱設備	什器、食器の種類や選定基準
10	調理システム	調理システムについて種類と特徴
11	特定給食の献立の意義	献立作成の方法
12	特定給食の献立作成	特定給食施設の献立作成法と献立の適否の検討法
13	特定給食施設の種類と特徴	特定給食施設の分類と各施設における栄養管理について
14	治療食の種類と特徴	治療食、介護職の分類と調理法
15	期末試験	1～14回の授業理解の確認

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	調理示範 I						必修・選択	必修
担当教員	山片 良 (専門調理師)		島村 公大 (専門調理師)		節句田 真一 (専門調理師)	杉江 洋(調理師)		
	松永 文吾 (専門調理師)		有田 敏 (専門調理師)		青柳 伸平 (調理師)	坂元颯太(調理師)		
実務経験のある教員 による授業科目	○	実務経験の内容			調理現場における勤務経験等			

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

①各料理分野のより深い内容の料理を学ぶ。 ②会席料理やコース料理などの料理構成を学ぶ。 ③各料理分野の地方料理を学ぶ。 ④各料理分野の歴史のある伝統料理や食文化を学ぶ。 ⑤素材の調理法を理解する。
--

《授業の到達目標》（全角196文字）

①真剣な態度で授業に取り組み、授業内容を正確に記録することができる。 ②各料理分野の特色や歴史、食文化を理解する。 ③会席料理やコース料理などの料理構成を理解する。
--

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点 (割合)	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	中国の宴席料理 (中国料理)	・宴席料理の流れの説明 ・10品のフルコースメニューの実演
2	前菜について (西洋料理)	・アスパラガスミモザ風 ・鶏むね肉の低温調理サラダ ・真鯛のカルパッチョ
3	日本料理について	・基本的な会席料理の構成 ・鯛を使って一汁三菜
4	北京料理の特徴 (中国料理)	・北京烤鸭 ・涮羊肉 ・烤鸭餅 ・甜麵醬
5	ポタージュとズッパについて (西洋料理)	・ビーフコンソメ ・茸のズッパ ・ポタージュサンジェルマン ・カチューコ
6	出汁 椀物 (日本料理)	・出汁の引き方の手順・鰹節と昆布の種類について・椀物の仕立て方とその種類
7	福岡のフランス料理	福岡市「L'eau blanche」白水鉄平先生
8	ホテルの中国料理 (中国料理)	・ヒルトン福岡シーホーク 中国料理 望海楼 料理長 梶原 陽二先生
9	女性シェフの点心 (中国料理)	・赤坂璃宮 銀座店 点心師 正木 香奈先生
10	造り（日本料理）	・魚の下処理 ・造りの引き方とその種類 ・造りの手法について
11	蕎麦を学ぶ	・信州そば むらた 店主 村田 隆久先生
12	北欧料理とフランス料理の イノベティブ（西洋料理）	福岡市Restaurant SNOW 海野元気先生
13	日本料理の専門店	・日本料理 とり市 専務取締役 穂吉 喜一郎先生
14	「海鮮料理」の調理技術 (中国料理)	・清燉龍蝦 ・避風塘青蟹 ・XO醬鮑魚 ・鶏油
15	筆記試験	

《テキスト》（全角112文字）

--

《参考図書》（全角196文字）

--

《授業時間外学習》（全角168文字）

--

《備考》（全角84文字）

--

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	調理示範Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	山片 良 (専門調理師)		島村 公大 (専門調理師)		節句田 真一 (専門調理師)	杉江 洋 (調理師)		
	松永 文吾 (専門調理師)		青柳 伸平 (調理師)		有田 敏 (専門調理師)	坂元颯太 (調理師)		
実務経験のある教員 による授業科目	○	実務経験の内容			調理現場における勤務経験等			

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字)

①各料理分野のより深い内容の料理を学ぶ。 ②会席料理やコース料理などの料理構成を学ぶ。 ③各料理分野の特徴のある地方料理を学ぶ。 ④各料理分野の歴史のある伝統料理や食文化を学ぶ。
--

《授業の到達目標》 (全角196文字)

①真摯な態度で授業に取り組み、授業内容を正確に記録することができる。 ②各料理分野の特色や歴史、食文化を理解する。 ③会席料理やコース料理などの料理構成を理解する。
--

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点 (割合)	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	四川料理を学ぶ (中国料理)	・仙の孫 早田 哲也先生
2	魚料理の基本について (西洋料理)	・じゃがいものエカイエ、鯛の白ワインソース ・帆立貝のポワレブルブランソース ・シチリア風魚介のクスクス
3	焼き物 (日本料理)	・焼き方について ・焼き物の種類 ・あしらいについて
4	上海料理を学ぶ (中国料理)	・銀座四季 陸氏厨房 陸 鳴先生
5	志摩観光ホテルの料理を学ぶ (西洋料理)	・伊勢志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江先生
6	揚げ物 (日本料理)	・揚げ物の揚げ方とその種類 ・野菜せんべい ・目板鰯から揚げ ・てんぷら ・海老のみの揚げ
7	「乾貨」と「焼菜」の 調理技術 (中国料理)	・蟹黄排翅 ・紅焼扒干鮑 ・蝦子海參 芝麻醬
8	真空パックの料理 を学ぶ (西洋料理)	・真空調理のメリット、デメリット、手順について
9	日本料理 (関西) 個人店	・お料理 宮本 店主 宮本 大介先生
10	東京のホテルの中国料理を学 ぶ (中国料理)	・マンダリンオリエンタル東京 広東料理 SENSE 料理長 中間 利幸先生
11	日本のラグジュアリーホテル の料理を学ぶ (西洋料理)	・帝国ホテル 東京料理長 杉本雄先生
12	日本料理 (関東)	・虎白 店主 小泉 瑚佑慈先生
13	「点心」の調理技術と 「中国茶」 (中国料理)	・蟹黄小籠包 ・杏仁豆腐 ・甜合桃 ・芒果布甸 ・上湯
14	福岡のイタリア料理を学ぶ	・イタリア料理 「クッカーニャ」 緒方俊文先生
15	期末筆記試験	

《テキスト》 (全角112文字)

--

《参考図書》 (全角196文字)

--

《授業時間外学習 (全角168文字)

--

《備考》 (全角84文字)

--

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	食文化概論						必修・選択	必修
担当教員	萩尾 香							
実務経験のある教員による授業科目		実務経験の内容						

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

①世界の食の違い、多様性を学ぶ。
 ②日本や世界の料理に関する歴史や文化を学び、今日のそれぞれの料理どのように形成された、その違いを生んだ背景を考える。
 ③現代の食に関わる問題・課題について学ぶ。

《授業の到達目標》（全角196文字）

①世界、日本における食の多様性を実感できる。
 ②世界の食の違いや特徴がは何に影響されるのか、その原因や背景が理解できる。
 ③世界及び日本における、これからの食の課題について考えることができる。
 ④授業を集中して受講できる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席		小テスト	平常	
配点(割合)	65	10		15	10	
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》（全角112文字）

新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論

《参考図書》（全角196文字）

プリント資料
 関連DVD
 関連動画、番組

《授業時間外学習》（全角168文字）

《備考》（全角84文字）

授業内で小テストを行う。

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	(1) 導入	(1) 授業の目的、評価方法 関連動画視聴、レポート
2	(2) 食の多様性① ヨーロッパの肉	(2) 欧州の肉食文化 (2) アパについて
3	(3) 食の多様性② 宗教と食	(3) ①ユダヤ教とユダヤ教徒の食生活（食物禁忌） ②イスラム教の食物禁忌と対応例
4	(4) 食の多様性③ 主食、食事形態	(4) ①主食の違い ②食形態の違いの分布
5	(5) ヨーロッパの食物史①	①～中世、大航海時代
6	(6) ヨーロッパの食物史②	②ブルボン王朝・フランス革命～産業革命
7	(7) ヨーロッパの食物史③	③近代～現代（ヌーベル・キュイジーヌ、ミシュランガイドの影響） 近年の傾向、志向
8	(8) 中国の食文化①	①中国料理の概要 ②中国の四大料理 ③北方の料理の特徴と背景
9	(9) 中国の食文化②	④南方の料理の特徴と背景 ⑤東方の料理の特徴と背景
10	(10) 中国の食文化③	⑥西方の料理の特徴と背景 ⑦中国料理メニューと中国語 ⑧思想的影響（医食同源、陰陽五行説）
11	(11) 日本の食の特徴 日本の食物史①	①日本の国土の地理的特徴と日本料理の関係性 ②日本料理の特徴 ③古代から仏教伝来まで
12	(12) 日本の食物史②	②奈良時代から安土桃山時代まで
13	(13) 日本の食物史③	③江戸時代から明治時代まで
14	(14) 日本の食物史④ これからの課題	④近代～現代の食生活の状況（世界の中の日本料理） ⑤これからの食にかかわる課題・問題
15	期末筆記試験	期末試験（筆記）

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	総合調理実習						必修・選択	必修
担当教員	山片 良 (専門調理師)	松永 文吾 (専門調理師)		島村 公大 (専門調理師)				
	杉江洋 (調理師)	坂元颯太 (調理師)						
	節句田 真一 (専門調理師)	有田 敏 (専門調理師)		青柳 伸平 (調理師)				
実務経験のある教員 による授業科目	○	実務経験の内容		調理現場における勤務経験等				

《授業の内容（授業科目の概要）》 (全角196文字) 調理実習に加え、メニュー作成、ワインやチーズ、日本酒、中国茶、器などと、衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等を総合的に学習することにより調理師の業務全体を理解する。大量調理の基本技術を習得するとともに、食事をする方に会わせて提供できるようになる。また実習を通してHACCPの概要を理解する。						《テキスト》 (全角112文字)																						
《授業の到達目標》 (全角196文字) ①調理師の業務全体を理解する。 ②接遇などの基本を理解して行動できる。 ③献立やフードビジネスを理解できる。 ④大量調理の基本技術を理解し、実際に調理、提供ができる。 ⑤HACCPの概要について理解し、実践できる。						《参考図書》 (全角196文字)																						
《成績評価の方法・基準》 <table><tr><td>評価項目</td><td>筆記</td><td>出席</td><td>レポート</td><td>実技</td><td></td><td></td></tr><tr><td>配点 (割合)</td><td>50</td><td>10</td><td>30</td><td>10</td><td></td><td></td></tr><tr><td>評価基準</td><td colspan="6">評価項目の合計が60点以上を合格とする</td></tr></table>						評価項目	筆記	出席	レポート	実技			配点 (割合)	50	10	30	10			評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする						《授業時間外学習》 (全角168文字)	
評価項目	筆記	出席	レポート	実技																								
配点 (割合)	50	10	30	10																								
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする																											
						《備考》 (全角84文字)																						

15	飲食店開業について 中国	・飲食店開業、接客サービスについて
16	大量調理実習について 日本	・大量調理実習を行う目的と段取り、注意点について
17	大量調理実習について 中国	・大量調理実習を行う目的と段取り、注意点について
18	大量調理実習について 西洋	・大量調理実習を行う目的と段取り、注意点について
19	大量調理実習 日本・中国	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
20	大量調理実習 日本・中国	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
21	大量調理実習 日本・西洋	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
22	大量調理実習 日本・西洋	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
23	大量調理実習 中国・西洋	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
24	大量調理実習 中国・西洋	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
25	大量調理実習 中国・日本	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
26	大量調理実習 中国・日本	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで
27	期末筆記試験	・大量調理と少量調理の違い ・食材の下処理、計量、調味、試作、調理、提供まで

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験	実習	実技
授業科目名	調理実習Ⅰ(日本料理)						必修・選択	必修
担当教員	山片 良(専門調理師)	松永文吾(専門調理師)	島村 公大(専門調理師)					
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容	調理現場における勤務経験等					

《授業の内容(授業科目の概要)》	(全角196文字)
挨拶、返事等の調理師、社会人としてのマナーの習得をする。調理における衛生的な作業、日本料理の基礎的な知識を理解する。日本料理の基本技術の習得を目指す。	

《授業の到達目標》	(全角196文字)
①挨拶と返事がしっかりと出来る。 ②衛生的な作業について理解し、実践できる。 ③和包丁の特徴を理解し、基本的な切り方ができる。 ④調理器具の名称、使い方を理解できる。 ⑤出汁について理解している。 ⑥基本的な加熱料理ができる。	

《成績評価の方法・基準》						
評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点 (割合)	60	10	30			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》		
週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	日本料理について	・調理に対する心構え、日本料理概要、和包丁、器具について、和包丁の研ぎ方
2	包丁の研ぎ方①・切り方①	・薄刃包丁を使って切り方、切り方の名称、薄刃包丁研ぎ
3	包丁の研ぎ方②・切り方②	大根んを使って切り方（実技試験①）刺身包丁及び出刃包丁の研ぎ方
4	包丁研ぎ③・切り方③	・大根を使って切り方（実技試験①）、じゃこと大根の生姜酢掛け、包丁研ぎ ・胡瓜の蛇腹切り
5	むき方①	・薄刃包丁を使ってむき方（桂むき）、大根とカニカマの胡麻マヨネーズ和え ・胡瓜の蛇腹切り
6	出汁の取り方①	・1番だし、2番だしの取り方、湯葉真丈の清まし仕立て ・ご飯の研ぎ方、炊き方
7	魚の卸し方① お米の炊き方	・1番だしの取り方、鰯の三枚卸し、鰯のつみれ汁
8	むき方② 魚の卸し方②	・桂むきと里芋の六方むき（実技試験②）、鰯の三枚卸し 鰯のおろし煮
9	実技試験①	・大根を使って切り方2種（千切り、あられ切り） ・胡瓜の蛇腹切り
10	卵料理① 煮物①	・茶碗蒸し、筑前煮、鰯香味揚げ
11	卵料理② 焼き物	・出し巻卵、加薬ごはん、鰯の塩焼き
12	いりこ出汁の取り方 煮物②	・いりこ出汁の味噌汁、肉じゃが、ホウレン草のお浸し
13	刺身の引き方	・鰯の造り2種、鶏の照り焼き 野菜サラダ添え
14	卵料理④ 野菜の切り方	・卵豆腐、けんちん汁、きんぴら牛蒡
15	卵料理④ 夏の食材	・温度卵、鮎の塩焼き、素麺
16	刺身の引き方②	・鰹のたたき、蟹の砵巻き、里芋煎りだし
17	旬の食材を使って	・粕汁、蓮根餅、新生姜ご飯
18	実技試験②	・大根を使って桂むき、里芋六方むき
19	期末試験	・筆記試験
20	予備	・海老真丈、茄子田楽、とうもろこしご飯

《テキスト》	(全角112文字)
毎時、レシピの配布	

《参考図書》	(全角196文字)
調理実習(全国調理師養成施設協会) 総合調理用語辞典(全国調理師養成施設協会) 日本料理大全(日本料理アカデミー)	

《授業時間外学習	(全角168文字)
実習レシピの作成 実技試験課題等の自主練習	

《備考》	(全角84文字)

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	調理実習Ⅰ（中国料理）						必須・選択	必須
担当教員	節句田 真一（専門調理師）							
	有田 敏（専門調理師）							
	青柳 伸平（調理師）							
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容		調理現場における勤務経験等				

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）				《テキスト》（全角112文字）			
調理師として基本的な心構えを持たせ、調理における衛生面の理解と実践、また整理整頓を身に付ける。 中国料理全般を学ぶことにより、調理器具の扱いや基本的な調理技術の習得を目指す。				毎時レシピ配布			
《授業の到達目標》（全角196文字）				《参考図書》（全角196文字）			
①時間、挨拶、返事、服装、清掃、衛生概念を理解し徹底する ②中華包丁の研ぎ方、使い方と切り方の理解・実践する ③調理器具の特徴を理解し、正しい使用方法の実践する ④加熱調理の種類を理解し実践する ⑤簡単な中国語のメニュー、材料名を理解する ⑥中国料理の全般的な知識を習得する							
《成績評価の方法・基準》				《授業時間外学習》（全角168文字）			
評価項目	筆記	出席	レシピ				
配点(割合)	70	10	20				
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする						
《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》				《備考》（全角84文字）			

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	中国料理の調理器具と包丁の研ぎ方①	①中国料理の特徴 ②材料の中国語 ③器具の説明 ④中華包丁の研ぎ方 ⑤実習台の準備・片付け
2	包丁の研ぎ方②と中国料理の刀工	①中華包丁の研ぎ方 ②刀工の基本と方法（試し切り：胡瓜1本） ③拌海蜇皮 ④実習後の片付けについて
3	包丁の研ぎ方③と実技試験課題①	①中華包丁の研ぎ方 ②切り方10種 ③涼拌三絲 ④黄瓜絲（前期実技試験課題①：1人1本）
4	湯の取り方と特徴と中華鍋の扱い方①	①做湯 ②棒棒鶏絲 ③炒青梗菜
5	湯の取り方と特徴と中華鍋の扱い方②	①素菜湯 ②ちゃんぽん ③黄瓜絲（1人1本）
6	一般的な中国料理①と実技試験課題	①什錦炒飯（前期実技試験課題②：1人1品） ②蛋花湯 ③葱油魷魚
7	一般的な中国料理②	①脆皮春捲 ②糖醋肉塊 ③黄瓜絲（1人1本）
8	実技試験①	黄瓜絲：胡瓜の細切り（制限時間8分）
9	一般的な中国料理③	①涼拌麵 ②軟炸子鶏 ③椰汁西米露
10	一般的な中国料理④	①蚝油肉片 ②高麗蝦仁 ③担々麵
11	広東料理①	①白灼鮮蝦 ②茭白魷魚 ③炒米粉
12	四川料理①	①口水鶏片 ②干焼蝦仁 ③麻婆豆腐
13	北京料理①	①葱爆羊肉 ②蝦子鍋湯豆腐 ③什錦炒飯（1班2品）
14	上海料理①	①油爆蝦 ②炒空芯菜 ③什錦炒飯（1班2品）
15	点心①	①脆皮奶黃捲 ②馬拉糕 ③糯米糍
16	実技試験②	什錦炒飯：五日チャーハン（制限時間：15分）
17	一般的な中国料理⑤と実技試験課題	①什錦炒飯（1班2品） ②百花釀蟹鉗 ③香菇湯 ④素菜蛋皮捲（後期実技試験課題：デモのみ）
18	季節の中国料理	季節の中国料理3品
19	期末試験	筆記試験
20	予備	①生春巻き ②シンガポールチキンライス ③トムヤムクン

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース			開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	E			授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験	実習	実技
授業科目名	調理実習 I （西洋料理）					必修・選択	必修
担当教員	杉江 洋(調理師)	坂元颯太(調理師)					
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容		調理現場における勤務経験等			

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

調理師としての必要な心構え。時間厳守、挨拶、服装、メモ取り、仏・伊語でのレシピ作成。衛生面の理解と実践。基本的な調理技術の習得。原価計算の理解。基本的なHACCPシステムを理解する。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ①挨拶、返事が出来る。衛生の理解と実践。
- ②包丁の持ち方、姿勢、基本の切り方が出来る。
- ③基本的な調理器具の使い方出来る。
- ④基本のフォンについて理解する。
- ⑤基本的な加熱調理の理解。
- ⑥簡単な材料名、調理用語などを仏、伊で書くことが出来る。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点(割合)	60	10	30			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》（全角112文字）

《参考図書》（全角196文字）

《授業時間外学習》（全角168文字）

《備考》（全角84文字）

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》

週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	心構え、挨拶、衛生、包丁研ぎ HACCP：基本	心構え。実習室入退室の挨拶。包丁研ぎ。HACCP（衛生チェック・5Sチェック）
2	器具の説明。包丁の研ぎ方、切り方。 HACCP	包丁研ぎ（牛刀、ベティー） 基本の切り方（oignon、concombre） HACCP（室温チェック）
3	基本の切もの HACCP（冷凍冷蔵庫記録）	oignon hacher, concombre 3種切り 1. Panzanella（パンと野菜のサラダ） HACCP冷蔵庫、冷凍庫記録実践
4	フライパン返し。鍋の説明。	（塩を利用して）フライパン返し。まな板の使い分け。1.Pilaf de Volaille
5	œuf（卵の加熱方法） tomate monderのやり方。	（Sandwiches） 1. Club House sandwiches 2.Tuna Fish Sandwiches HACCP：鶏肉の中心温度（CCPデモ）
6	sauce mayonnaise、 tartarの作り方。Frire、 potageについて	1.Salade de Julienne 2.Crevettes Frites Sauce Tartar 3.Sauce mayonnaise
7	sauce béchamelの作り方、シャトー	1.Doria de Poulet 2.Salade mayonnaise
8	実技試験①（20分）	（制限時間 キュウリ10分＋玉葱5分） ・キュウリを3分の2本分をジュリエンス 2分の1の玉ねぎのみじん切り
9	鶏肉のもも肉さばき方	1.Potage Parisien 2.Poulet Sauté à la Normande
10	fond, bouillonについて①	1. Fond de volaille 2. consommé de bœuf 3. Fond de Veau
11	fond, bouillonについて②	1.Crème de maïs 2.Pommes Croquettes Sauce tomate
12	香辛料の説明、curry、 オープンについて	1.Curry de Bœuf à l'anglaise 2. Bavaroise à la Vanille sauce Abricot HACCP：冷却記録デモ（パバローア）
13	pizzeについて、 antipastoについて	1. Insalata frutti di mare 2. Pizze
14	イタリア料理とトマトについて	1.Insalata di riso nel pomodoro 2.Spaghetti al Pomodori 3.Panna cotta
15	魚の下処理、加熱、 バターの加熱の変性について	1. Potage vichyssoise 2.Truite Arc-en-ciel meunière 3. Madelaine
16	肉料理の調理法、パウンドケーキについて HACCP：中心温度について	1. Omelette 2. Bifteck hambourgeoise 3.Cake aux fruits
17	実技試験②（15分） HACCP：中心温度の実践	（制限時間ジャガイモ10分、トゥルネ5分） ・ジャガイモのシャトー剥き6個、シャンピニョンのトゥルネ 2個
18	メニューの組み立て方、 原価計算について	1.escabèche de chinchard en salade 2.Côte de porc à la moutarde
19		期末試験
	予備	1. 実習室の大型機材の説明 2. 実技試験のデモ 3. 包丁研ぎ ＊時間割の都合上該当クラスのみ、1回目と2回目の間に実施。

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅱ(西洋)						必修・選択	必修
担当教員	杉江 洋(調理師)	坂元 颯太(調理師)						
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容		調理現場における勤務経験等				

《授業の内容(授業科目の概要)》 (全角196文字)

魚、家禽を実習
フランス イタリア料理のコースと基本のソース
フランス イタリア菓子の基本生地、ソースを実習
前期で習得したソースの復習

《授業の到達目標》 (全角196文字)

基本のsauce(vinaigrette, mayonnaise, béchamel)の習得
肉、野菜、魚下処理の理解
西洋料理の基礎と、基本のお菓子の生地を習得
下準備～仕上げまで全ての作業が出来、1品として作ることが出来る

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点(割合)	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》 (全角112文字)

配布レシピ

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

《年間の授業計画(授業の回数やスケジュール)》

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	手打ちパスタとスープを学ぶ HACCP: 中心温度	ポローニャ風タリアテッレ ミネストローネ
2	コンソメとブルーテについて学ぶ	コンソメスープ イルドフランス
3	リゾットの基本 丸鶏の4つ落としについて学ぶ	リゾット 鶏のローマ風 ティラミス
4	卵の加熱、仔羊のさばき方について学ぶ	ポーチドエッグ 人参のスープ 仔羊の香草パン粉焼き
5	ステーキの焼き方について学ぶ	牛ヒレ肉のステーキ カリフラワーヴルーテ
6	丸鳥の8つ落としについて学ぶ	鶏の赤ワイン煮込み 苺のショートケーキ
7	手打ちパスタについて学ぶ	ジャガイモのニョッキ 鰯の包み焼き
8	実技試験③(25分)	(制限時間 ベシヤメル20分、オムレツ5分) ベシヤメルソースとオムレツ
9	予備 魚の3枚卸し方 タルト生地について学ぶ	デュグレレ リンゴのタルト
10	予備 乾燥パスタの調理・仔羊の応用について学ぶ	パスタ2種 仔羊のロースト ポネ
11		
12		
13		
14		
15		

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科1年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	E				授業の方法	講義・演習・実験・ 実習	実技	
授業科目名	調理実習Ⅱ（中国料理）						必修・選択	必修
担当教員	節句田 真一（専門調理師）							
	有田 敏（専門調理師）							
	青柳 伸平（調理師）							
実務経験のある教員による授業科目	○	実務経験の内容		調理現場における勤務経験等				

《授業の内容（授業科目の概要）》
(全角196文字)

調理実習Ⅰ（中国料理）で学び習得した基本的な技術・知識を駆使してより深い中国料理を学ぶ実習を行う。
北京、上海、広東、四川の料理の特徴の学びを深め、加熱調理の技術を高める。
衛生面の理解と実践、整理整頓、HACCPについては年間を通して身につける。

《授業の到達目標》
(全角196文字)

①時間厳守、挨拶、返事、服装、清掃、衛生概念を理解し徹底する
②中国料理の全般的な知識を深める
③調理技術、調味、盛り付けの技術を向上する

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点 (割合)	70	10	20			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》
(全角112文字)

毎時レシピ配布

《参考図書》
(全角196文字)

《授業時間外学習》
(全角168文字)

《備考》
(全角84文字)

《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》		
週	テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）
1	広東料理②	①鹹魚炒飯 ②清蒸鮮魚 ③炒蔬菜
2	上海料理②と実技試験課題	①砂鍋獅子頭 ②素菜蛋皮捲（1人1品）
3	四川料理②と卒業実技試験課題	①雲白肉片 ②什錦鍋粿 ③魚香牛肉絲
4	点心②と卒業実技試験課題	①鍋貼餃子 ②坡璃焼売 ③拔絲地瓜
5	点心③と卒業実技試験課題	①肉包子 ②蓮子芝麻球 ③素菜蛋皮捲（1班2本）
6	上海料理③	①龍井蝦仁 ②東坡扣肉 ③荷葉餅 ④扣三絲湯
7	一般的な中国料理⑥	①回鍋肉片 ②油淋鷄腿 ③蝦仁包蛋
8	一般的な中国料理⑦と卒業実技試験課題	①青椒牛肉絲 ②紅燒兩樣 ③什錦炒麵
9	実技試験	素菜蛋皮捲：細切り野菜の薄焼き卵巻き（制限時間35分）
10	卒業実技試験	卒業実技試験
11	期末試験	筆記試験
12		
13		
14		
15		

令和7年度 授業シラバス

中村調理製菓専門学校

開講学科	調理師科 1 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	E				授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅱ(日本料理)						必修・選択	必修
担当教員	山片 良(専門調理師)	松永文吾(専門調理師)	島村公大(専門調理師)					
実務経験のある教員 による授業科目	○	実務経験の内容	調理現場における勤務経験等					

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

調理実習Ⅰ(日本)で習得した日本料理の基礎を用いて食材や調理法、旬のテーマを持って実習することで、それらの特徴と知識を深める。4人1班で実習することになり、班員と協力しながら効率よく調理をすることができる。

《授業の到達目標》

(全角196文字)

①食材の旬を理解し、それらを調理をすることができる。

②さまざまな魚を調理することで、魚の構造を理解し応用ができるようになる。

③寿司、天ぶらの基礎を学び、調理することができる。

④正月料理について学び調理する事で日本料理と日本文化の関わりを知る。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ		実技試験	
配点(割合)	70	10	20		100	
評価基準	筆記評価項目の合計が60点以上を合格とする 実技試験60点以上を合格とする。					

《テキスト》

(全角112文字)

毎時、レシピを配布

《参考図書》

(全角196文字)

調理実習(全国調理師養成施設協会)

総合調理用語辞典(全国調理師養成施設協会)

日本料理大全(日本料理アカデミー)

《授業時間外学習》

(全角168文字)

実習レシピの作成

実技試験課題等の自主練習

《備考》

(全角84文字)