

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2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
調理実習Ⅰ	必	210	○	実習
調理実習Ⅱ	必	210	○	実習
レストランオペレーション実習	必	160	○	実習
調理実習Ⅲ	必	110	○	実習
調理実習Ⅳ	必	110	○	実習
調理実験	必	60		実験
メニュー作成論	必	30	○	講義
特別師範Ⅱ	必	30	○	講義
調理校外実習Ⅰ	必	60	○	実習
調理校外実習Ⅱ	必	60	○	実習
選択校外実習	選	60		実習
ビバレッジ論	必	30		講義
マナー学	必	30		実習
飲食業経営理論	必	30		講義
料飲接客サービスⅠ	選	30		講義
料飲接客サービスⅡ	選	30		実習
コンピューター実習Ⅰ	必	30		実習
コンピューター実習Ⅱ	必	30		実習
実務経験のある教員による授業時数 合計		1040 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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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	梶原 一人							
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）

調理師として必要な公衆衛生（保健・健康・環境など）という枠組の中で「食」とをとりえ、職業人として必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。
1年次後期の公衆衛生Ⅰでは、公衆衛生全般、衛生統計、健康、調理師の役割、疾病、感染症、生活習慣病、健康づくり対策、食品情報（表示）等について学ぶ

《授業の到達目標》（全角196文字）

調理師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、広く公衆衛生の項目を学ぶことで、自身だけでなく、家族や市民の健康の保持・増進をめざす。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	課題			
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					

《テキスト》（全角112文字）

- ・新調理師養成教育全書（全国調理師養成施設協会）1「食生活と健康」
- ・毎回配布するプリント

《参考図書》（全角196文字）

- ・「公衆衛生がみえる2024-2025」メディア・アイ
- ・「国民生活の動向」（厚生労働統計協会発行）

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・公衆衛生に関する新聞記事等の報道やニュース等に関心を持ち、その理解に努める

《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	「過去の感染症の歴史」（世界・日本）	過去に人々を苦しめてきた感染症（天然痘、ペスト、脚気、スペイン風邪、新型コロナウイルス等）の歴史を通して、公衆衛生の重要性を学ぶ
2	公衆衛生の定義（総論・概論）	公衆衛生とは？（定義）、公衆衛生の歴史と現状 公衆衛生行政の実態（世界・日本・都道府県・市町村） 公衆衛生の範囲と意義（保健・医療・福祉介護）の4領域
3	健康とは何か？ 目指すべき健康とは？	健康の定義（WHO憲章）、寿命と死亡率、平均寿命と健康寿命の違い、プライマリーヘルスケア、ヘルスプロモーションの概念等
4	保健衛生統計（人口動態・動態調査）	「保健衛生統計」、人口動態統計（国勢調査・人口ピラミッド）、人口動態統計（出生・死亡）、各種統計指標（国民生活基礎調査、患者調査）
5	食と健康の関わり	望ましい食習慣、ライフステージ、メタボリックシンドローム、肥満と人の健康、健康的な食生活習慣、食事バランスガイド
6	調理師と健康の関わり 調理師法 調理師免許Ⅰ	調理師の役割、調理師の現状、「調理師法」の定義や調理師の身分 調理師免許・試験、免許申請・変更
7	調理師免許Ⅱ 食の安全・安心について	調理師免許の取消、就業届出制度、調理師技術審査、調理師会 食生活における調理師の役割、食の安全・安心を脅かす要因等（課題提出）
8	食生活と疾病 感染症、疾病予防	疾病と医療の変遷（世界・日本）、伝染病予防法から感染症法へ切替 感染症法の概要と構成、感染症への対策、医療制度と医療保険
9	生活習慣病Ⅰ	生活習慣病とは？ 三大生活習慣病（がん、心疾患、脳血管疾患）、 糖尿病、高血圧症、脂質異常（高脂血症）、肥満、死因と生活習慣の関係
10	生活習慣病Ⅱ	生活習慣病の国際比較 世界と日本のがん死亡率の比較と傾向 生活習慣病予防、和食の見直し、がん検診、がん登録、がん対策基本法
11	健康づくり対策Ⅰ	疾病予防（第1次予防～第3次予防）健康増進とリスクの低減 健康増進法とは？ 1条～67条 受動喫煙防止対策
12	健康づくり対策Ⅱ	国民健康づくり運動（第1～5次）、アクトイブ80プラン、健康日本21、 健康日本21（第2次・第3次）、国民健康づくり運動、健康教育
13	健康に関する食品情報（食品表示法）	食品表示法による表示 加工食品・生鮮食品、健康食品（保健機能食品、特別用途食品）、各種マーク、食物アレルギー、遺伝子組換え食品（課題提出）
14	公衆衛生Ⅰを振り返って	公衆衛生Ⅰ（後期）を振り返り、重要なポイントの復習（まとめ）
15	期末試験	

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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		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	梶原 一人							
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)
調理師として必要な公衆衛生（保健・健康・環境など）という枠組の中で「食」をとらえ、職業人としての必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。 1年次後期の公衆衛生Ⅰに引き続き、Ⅱでは、心の健康、調理師と食育、労働と健康、環境と健康などについて学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)
調理師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、広く公衆衛生の項目を学ぶことで、自身だけでなく、家族や市民の健康の保持・増進をめざす。

《成績評価の方法・基準》						
評価項目	筆記	出席	課題			
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	心の健康づくり I	健康の3本柱（WHO憲章）の一つである「心の健康」について欲求とは何か？ 適応機制、心身相関、心と体を結ぶ各種ルート等
2	心の健康づくり II	ストレス、ストレスの対処法、ホメオスタシス、自己実現、自尊感情 ストレスチェック表（57項目）の実施体験
3	調理師と食育 I	食育の定義と歴史、食育を学ぶ意義、食育基本法の概要（前文、1～33条）、食育白書 食育推進体制（食育推進基本計画）SDGsアクションプラン
4	調理師と食育 II	食育における調理師の役割、食料事情と課題、フード・マイルズ、食品ロス 食育の実践（食育インストラクター制度、職場・学校・地域等での実践）
5	労働と健康 I	雇用・労働に関する主な法律 労働基準法、労働安全衛生法、育児介護休業法、過労死等防止対策推進法、働き方改革法案
6	労働と健康 II	職業性疾患（職業病）、ヘルスプロモーション、メンタルヘルス 労働災害、職場環境の現状、調理施設における労働災害の発生状況 雇用保険
7	労働と健康 III	調理師の職場環境（人員、賃金、労働時間、変則勤務） 調理施設の環境（調理場の環境、調理関連事項、衣服等）
8	環境と健康 I	環境と健康、様々な環境条件（大気、気圧、温度、気候、水、上水道・下水道、住居環境、廃棄物対策、放射線）
9	環境と健康 II	環境汚染（公害）、四大公害病、公害の歴史、地球環境の保全、大気汚染 大気汚染防止対策や動き、大気汚染の環境基準
10	環境と健康 III	水質汚染（原因、現状、基準等）、水系感染症、安全な水の確保と供給、水質汚濁防止法、土壌汚染、騒音・振動（課題提出）
11	環境と健康 IV	悪臭、悪臭の苦情事例、環境ホルモン、地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊、食品中の放射能、循環型社会の形成
12	その他の公衆衛生 I	種々の保健活動（母子保健、児童福祉、児童虐待、学校保健、学校給食、成人保健、高齢者保健、精神保健、産業保健）
13	その他の公衆衛生 II	医療、医療の歴史（世界・日本）、疾病と予防、感染症対策、医療制度、医療保険、介護保険、医療を取り巻く状況（課題提出）
14	公衆衛生Ⅱをふりかえって	公衆衛生Ⅱ（前期）を振り返り、重要なポイントの復習（まとめ）
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)
・新調理師養成教育全書 （全国調理師養成施設協会）1「食生活と健康」 ・毎回配布するプリント

《参考図書》 (全角196文字)
・「公衆衛生がみえる」2024-2025 デイックメディア ・「国民生活の動向」（厚生労働統計協会）

《授業時間外学習》 (全角168文字)
公衆衛生に関する新聞記事の報道やニュース等に関心を持ち、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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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		荒木礼子		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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A2	B2	C2		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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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					

《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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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、さつま芋および加工品 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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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.管理を利用した調理機器、調理法を学び次のHACCPへ繋ぐ。

《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

《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。

《参考図書》（全角196文字）

- ・特になし

《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。

《授業計画》		テーマ（全角22文字）	学習内容など（全角78文字）				
週							
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				
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				
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				
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				
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. こままでの復習 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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		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1	・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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		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					

《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）

《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

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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		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	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)

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。
食品表示の意義、目的、基本的ルールを学ぶ。

《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)	55	6	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	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。
3	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）
4	食品の表示について①	・食品表示の基本 生鮮食品、加工食品の食品表示内容のついて
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	洗浄・消毒方法	・適切な洗浄・消毒方法の手順の理解と実践 ・消毒効果の確認 ・調理実習室細菌検査
7	食品の中心温度測定 1	・肉料理の中心温度測定
8	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
9	細菌の失活 1 食品の中心温度測定 3	・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
10	細菌の失活 2	・加熱調理における細菌の失活
11	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
12	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
13	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。
14	まとめ	・1～14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 第3巻食品の安全と衛生

《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)

レポート作成に当たり、問いに対する

《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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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					

《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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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に基づく衛生管理を学びます。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实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。

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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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					

《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	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	・「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)	・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	

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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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	レシピー			
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)

--

《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	四川料理を学ぶ (中国料理)	・仙の孫 早田 哲也先生
2	アントルメ(デザート)とドルチェについて (西洋料理)	・フルーツグラタン ・ブラリネのセミフレッド
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	真空調理Ⅰ (西洋料理)	真空調理のメリット、デメリット、手順について
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	イタリア地方料理を学ぶ (西洋料理)	・スベルト小麦のスープ、リゾットマンテカート、牛肉のストラコット、シチリア風カンノーリ
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)	・マング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	フランスの地方料理 (西洋料理)	・マッシュルームのクレープ、キッシュロレーヌ、ビペラード、シュークルード
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	各国料理 (西洋料理)	・ボルシチ ・チーズフォンデュ ・セビーチェ ・ピニヤリ
15	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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		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日本や世界各国の料理に関する歴史や文化を学び、今日の日本料理やフランス料理、中国料理がどのように成立したかを学び、その違いを生んだ背景を考える。

《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。
⑥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					

《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）

《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。

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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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、ペティー） 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、シャンピニヨンのトゥルネ 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2年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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）				《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				《授業時間外学習》（全角168文字）			
《成績評価の方法・基準》				《備考》（全角84文字）			
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	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軟炸子雞 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干煸蝦仁 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2年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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						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)				《テキスト》 (全角112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。				毎時、レシピの配布			
《授業の到達目標》 (全角196文字)				《参考図書》 (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。				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)			
《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)	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)》				《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	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			

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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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
前期で学んだHACCPシステムを実習の中で実践
担当学生を決めて、HACCPの記録などを行う。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

基本のsauce(vinaigrette,mayonnaise,béchamel)の習得
野菜、魚、肉下準備の理解
イタリア料理の基礎と基本の菓子の生地を習得
下処理～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
実習の中でHACCPシステムの中心温度の測定や記録を理解し、身に付ける。

《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					

《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	手打ちパスタとズップを学ぶ HACCP:中心温度	ポーニャ風タリアテッレ ミネストローネ
2	卵の加熱、シュー生地について学ぶ	スクランブルエッグ シュークリーム
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	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
5	ミラノ風の料理について学ぶ	ミラノ風リゾット 仔牛のカツレツ ビスコッティ
6	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
7	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
8	実技試験③(25分)	(制限時間ベシャメル20分+オムレツ5分) ベシャメルソースとオムレツ
9	①魚の3枚卸しについて、タルト生地について学ぶ	デュグレレ リンゴのタルト
10	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
11	北イタリア料理の特徴を学ぶ 中心温度	バーニャカウダ ポリートミスト チッポラ
12	仔羊のローストとポタージュについて学ぶ	仔羊の香草風味焼き キノコのスープ
13	パスタ生地について学ぶ	マルタリアータ サルティンボッカ
14	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
15	南イタリア料理を学ぶ	ライスコロッケ ベッカフィーコ オレキエッテパスタ
16	原価計算を学ぶ	アジのエスカベッシュ 豚ロースステーキ 原価計算
17	フランスの代表的な料理を学ぶ	ニース風サラダ 鶏のクリーム煮
18	進級実技試験(40分)	制限時間40分 ハンバーグステーキ
19	1年間の応用	キノコのスープ 鶏のロースト

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2年コース				開講学期	後期	開講年次	1年次
開講クラス	A1	B1	C1		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	レシビ			
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	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	①砂鍋獅子頭 ②素菜蛋皮捲（1人1品）
3	四川料理②	①什錦鍋粿 ②回鍋肉片 ③素菜蛋皮捲（1班2本）
4	点心②	①玻璃燒売 ②拔絲地瓜 ③蓮子芝麻球
5	一般的な中国料理⑥と実技試験課題の理解	①怪味鶏 ②蝦仁包蛋 ③溜素菜蟹肉炒飯（後期実技試験課題②：1班2品）
6	一般的な中国料理⑦	①粉蒸五花肉 ②炸溜鮮魚 ③雪菜肉絲湯麵
7	一般的な中国料理⑧	①雲白肉片 ②油淋鷄腿 ③素菜蛋皮捲（1人1本）
8	実技試験①	素菜蛋皮捲：細切り野菜の薄焼き卵巻き（制限時間35分）
9	広東料理③	①鳳城魚滑 ②西式牛排 ③伊府麵
10	上海料理③	①龍井蝦仁 ②東坡扣肉 ③荷葉餅 ④扣三絲湯
11	四川料理③	①家常魷魚 ②魚香肉絲 ③四川火鍋
12	点心③	①肉包子 ②鍋貼餃子
13	点心④	①蝦餃 ②中国茶 ③蔥油餅
14	一般的な中国料理⑨	①紅燒兩樣 ②溜素菜蟹肉炒飯（1人1品）
15	一般的な中国料理⑩	①青椒牛肉絲 ②干貝蒸餃子 ③什錦炒麵
16	実技試験②	溜素菜蟹肉炒飯：野菜あんかけカニチャーハン（制限時間30分）
17	期末試験	筆記試験
18	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

《テキスト》（全角112文字）
 毎時レシビ配布

《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）

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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		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。

《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）

《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)	60	10	30		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。					

《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	包丁研ぎ・桂剥き	・包丁研ぎ、出し巻卵、桂むき
2	揚げ物	・天婦羅、赤だし
3	秋の料理	・土瓶蒸し、ひろうす含め煮、栗ご飯
4	松花堂	・かます幽庵焼き、粟麩蒲焼き、鶏ささ身おかき揚げ、占地ご飯、その他
5	鯛料理	・鯛平造りと松皮造り、鯛荒煮、鯛茶漬け
6	芋料理	・蓮芋と糸蒟蒻の胡麻和え、海老の蓑揚げと山芋磯辺揚げ、麦御飯のとろろ汁
7	丼料理 秋の1品	・鰯の造り(進級実技試験)、沢煮鮎、親子丼
8	実技試験	・出汁巻き卵
9	煮物	・鰯の煮つけ、おからの煎り煮、鶏肝時雨煮
10	魚料理いろいろ	・鰯の蒲焼き、マグロのサラダ仕立て、鰯の唐揚げ
11	正月料理①	・数の子、黒豆、田作り、叩き牛蒡、きんとん、その他
12	正月料理②	・博多雑煮、紅白なます、いぼ鯛幽庵焼
13	寿司を学ぶ	・太巻き寿司、いなり寿司、握り寿司
14	新春の献立	・花びら餅、焼き物、蟹御飯
15	鰻づくし	・鰻のつみれ汁、鰻の南蛮漬け、鰻の棒寿司
16	進級実技試験	・鰻の姿造り 大根けん より人参
17	鍋料理 刺身	・鴨鍋 カワハギの造り
18	春の料理	・鮭粕汁、蓮餅湯葉餡かけ、筍ご飯
19	期末試験	・筆記試験
20		

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2年コース				開講学期	通年	開講年次	2年次
開講クラス	A2	B2	C2		授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	レストランオペレーション実習						必修・選択	必修
担当教員	山片良（専門調理師）	杉江洋（調理師）	節句田真一（専門調理師）	早川智雄				
	松永文吾（専門調理師）	坂元颯太（調理師）	有田敏（専門調理師）	江頭明日花				
	島村公大（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）
・調理工程が多い調理の際の衛生管理、調理作業、保存方法、提供方法等のオペレーションを学ぶ。 ・複数人で作業をする際のコミュニケーションの取得を目指す。 ・商品価値がある料理を作り、責任感を身につける。 ・レストランオペレーション実習はレストラン実習、大量調理実習、サービス実習（筆記含む）でローテーションを回して授業を行う。	

《授業の到達目標》	（全角196文字）
・挨拶、返事、整理整頓を一連の作業を行いながらできる。 ・衛生的な作業を理解し、実践することができる。 ・コミュニケーションを取りながら、考えて作業することができる。 ・コース料理の基本的な考え方を理解し、調理、提供ができる。	

《成績評価の方法・基準》						
評価項目	レストラン	大量調理	サービス			
配点 (割合)	100	100	100			
評価基準	評価項目の合計÷3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	【レストラン実習】 日本	・先付け・吸物・お造り・焼物・煮物・ご飯・味噌汁・香の物・デザート	
2	【レストラン実習】 日本	・先付け・吸物・お造り・焼物・煮物・ご飯・味噌汁・香の物・デザート	
3	【レストラン実習】 日本	・先付け・吸物・お造り・焼物・煮物・ご飯・味噌汁・香の物・デザート	
4	【大量調理実習】 日本	・小鉢2品・メイン・ご飯・汁物（・ミニランチ）	
5	【大量調理実習】 日本	・小鉢2品・メイン・ご飯・汁物（・ミニランチ）	
6	【大量調理実習】 日本	・小鉢2品・メイン・ご飯・汁物（・ミニランチ）	
7	【サービス実習】 日本	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い	
8	【サービス実習】 日本	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い	
9	【サービス実習】 日本	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い	
10	【レストラン実習】 西洋	・前菜・スープ・魚料理または肉料理(チョイス)・パン・デザート	
11	【レストラン実習】 西洋	・前菜・スープ・魚料理または肉料理(チョイス)・パン・デザート	
12	【レストラン実習】 西洋	・前菜・スープ・魚料理または肉料理(チョイス)・パン・デザート	
13	【大量調理実習】 西洋	・白飯・メイン・小鉢・スープ・デザート（・ミニランチ）	
14	【大量調理実習】 西洋	・白飯・メイン・小鉢・スープ・デザート（・ミニランチ）	
15	【大量調理実習】 西洋	・白飯・メイン・小鉢・スープ・デザート（・ミニランチ）	

《テキスト》	（全角112文字）
4～2日前にレシピの配布。	

《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）
年間欠席4回で規定抵触。毎時前日欠席-5点、当日欠席-10点、レポート点1～4点、実習態度2～4点、衛生0～2点、合計3～10点でレストラン、大量調理実習は評価する。	

16	【サービス実習】 西洋	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い
17	【サービス実習】 西洋	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い
18	【サービス実習】 西洋	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い
19	【レストラン実習】 中国	・前菜 ・スープ ・（炒め・煮込み・揚げ・蒸し料理から2品） ・麺飯 ・デザート
20	【レストラン実習】 中国	・前菜 ・スープ ・（炒め・煮込み・揚げ・蒸し料理から2品） ・麺飯 ・デザート
21	【レストラン実習】 中国	・前菜 ・スープ ・（炒め・煮込み・揚げ・蒸し料理から2品） ・麺飯 ・デザート
22	【大量調理実習】 中国	・白飯 ・メイン ・小鉢 ・スープ ・デザート （・ミニランチ）
23	【大量調理実習】 中国	・白飯 ・メイン ・小鉢 ・スープ ・デザート （・ミニランチ）
24	【大量調理実習】 中国	・白飯 ・メイン ・小鉢 ・スープ ・デザート （・ミニランチ）
25	【サービス実習】 中国	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い
26	【サービス実習】 中国	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い
27	【サービス実習】 中国	・衛生管理・身嗜み・セッティング・提供の仕方・オーダーテイク・言葉遣い

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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅲ(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)

1年次に学んだ調理師としての心構え、姿勢、衛生観念を踏まえて実習で実践し、チームワークを学ぶと共に基本の調理作業と応用、加熱作業を幅広く習得することを目的とする。
卒業実技試験に向け、一人で仕込み・加熱・仕上げ・盛り付けまでができることを目指す。
H A C C P の実践。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

1. 衛生的に基本作業ができる。
2. 正しく調理器具を使い、基本作業・加熱作業をすることができる。
3. 基本のソースを理解し作ることができる。
4. 時間を意識し、チームでの共同作業ができる。
5. 一人で全てを行い、料理を完成できる。
6. 衛生的な手順・作業で商品価値のあるものが作れる。
7. H A C C P の理解。

《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	実技課題、鯛の3枚卸しゼラチンの使い方	・鯛のポワレ ブールブランソース(実技試験課題) ・ブランマンジェ
2	ポタージュ、ヴァンプランソース、スフレ生地	・カボチャの冷製スープ ・タイのプレゼ ヴァンプランソース(実技試験課題)・チーズケーキ
3	イタリア地方料理を学ぶ①	・ゼッポリと野菜のグラタン・若鶏の悪魔風
4	テリーヌ、魚のムース 魚のプレゼ	・帆立貝柱、蟹、野菜のテリーヌ ・サーモンスフレ ヴェルモットソース
5	ポタージュの応用、鶏の捌き方の復習、ガトーショコラ	・レンズ豆のポタージュ・若鶏のソテー シャスール風(実技試験課題) ・ガトーショコラ
6	実技試験	・鯛のポワレ ブールブランソース ・鯛のプレゼ2色のソース ※2品の中から当日抽選で1品作る
7	冷製スープの応用 ステーキの焼き方 カスタードクリーム	・ガスパチョ・パヴェット又は牛フィレのステーキ マデラ風味 ・フランボワーズのグラタン
8	イタリア地方料理を学ぶ②	・リボリータ・海の幸リボルノ風(実技試験課題) ・ジャンドゥイヤテリーヌ・胡桃パン
9	卵の加熱法、ソースショロン チーズのムース	・ボーチドエッグ ブルゴーニュ風・サーモンのポワレ ソースショロン ・ピーチメルバ
10	実技課題、鶏胸肉の加熱 サラダの応用、タルト	・魚介類とクスクスのサラダ・鶏胸肉のオレンジ風味・季節果実のクレープ
11	期末試験	
12		
13		
14		
15		

《テキスト》 (全角112文字)

西洋部門で準備するレシピ

《参考図書》 (全角196文字)

新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習

《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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅲ（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）

調理師の基本である挨拶、返事、整理整頓を身につけさせ、調理における衛生観念、中国語でのレシピ作成を習慣化させる。中国料理における食材の下処理や扱い方、包丁捌き、「拌・包・炒・炸・蒸・煎・焼」などの技術の習得を目指す。中国料理と共に中国の歴史や食文化も学ぶ。点心の技術も身につける。実習を通してHACCPの概要を理解する。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ①挨拶、返事、整理整頓がしっかりできる。
- ②HACCPの概要について理解し、実践できる。
- ③食材を的確に揃えて切る包丁技術を身につける。
- ④中国料理の加熱調理を理解し、実践できる。
- ⑤中国語の材料名や料理名を理解できる。
- ⑥1人で料理作りができ班でも協力して料理ができる。

《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)	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	1人で餃子をつくり 点心の技術を学ぶ	・蘿蔔焼肉 ・鍋貼餃子（1人1品）
2	「蒸」の調理を覚え 飾り切りの技術を学ぶ	・石榴鶏 ・酸辣湯 ・【花片】
3	1人で1品をすべて作り、 「ちまき」学ぶ	・鍋貼餃子（1人1品） ・栗子猪肉粽
4	実技試験	・鍋貼餃子（40分で6個仕上げる）
5	「煎」の技術を学ぶ	・宮保鶏丁（1人1品） ・兩吃海鮮
6	「片」の包丁技術を学ぶ	・雲白肉片 ・生汁蝦球 ・清湯雲吞
7	炒飯と小麦粉の「餅」の 技術を学ぶ	・福建炒飯 ・金醬牛肉（包餅）
8	「炸」の技術を学ぶ	・鴛鴦七彩脊背 ・蒜茸紅莧菜
9	1人で1品をすべて作り 「甜品」の技術を学ぶ	・青椒牛肉絲（1人1品） ・蛋撻
10	「湯」と「水餃子」 の技術を学ぶ	・韭黃星鰻絲 ・水餃子 ・鶏豆花湯
11	筆記試験	
12		
13		
14		
15		

《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）

実技試験：衛生面、手順、完成度を100点満点で評価
本試験は61点以上を合格とし再試験以降は合格を60点以上とする

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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A2	B2	C2		授業の方法	講義・演習・実験	実習・実技	
授業科目名	調理実習Ⅲ(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)

- ・1年次で学んだことを踏まえて、応用の技術を学ぶ。
- ・旬の食材を使い、基本的な知識もさらに習得する。
- ・衛生面や時間を意識しながら調理作業を行い、商品価値のある料理を作成する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ・1年次で学んだことを踏まえて、応用の技術を学ぶ。
- ・一つの食材から様々な調理法を見につける。
- ・衛生管理を意識して、時間内に商品価値のある料理ができる。
- ・チームワークが取れて、順序立てた調理作業を行い、正確に一つの料理を仕上げる事が出来る。

《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					

《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	春の食材を使って	・春キャベツと低温蒸し鶏の胡麻酢あん ・春野菜の炊き合わせ(筍、新じゃが、独活、菜花)・深川飯
2	鯛を使って	・椀物 鯛にゅうめん ・造り 鯛の薄造り ・鯛錦焼き 菊花大根
3	初夏の食材を使って	・椀物 蛤潮汁 ・煮物 鯖味噌煮 ・ご飯 空豆ご飯
4	蛸を使って	・造り 蛸湯引き ・揚げ物 鮎のから揚げ ・煮物 茶碗蒸し あんかけ
5	大豆・大豆製品を使って	・先付 すくい豆腐 ・炊き合わせ 高野豆腐 野菜色々 ・強肴 精進うなぎ
6	鰯の鯖の方法	・造り 鰯の八重造り ・焼物 鴨楸焼き ・凌ぎ 鰯棒寿司
7	作りの様々な手法	・造り 小鯛姿造り ・揚げ物 天婦羅(穴子 海老 烏賊等) ・麺 稲庭うどん
8	夏の魚を使って	・椀物(澄汁仕立て) 唐草豆腐 ・造り 鱸洗い ・焼物 鱸油焼き
9	夏の食材を使って	・椀物 鱧葛打ち ・煮物 無花果煎り出し ・凌ぎ 無花果胡麻だれかけ ・飯 もろこしご飯
10	実技試験	鰯の幽庵焼き 菊花大根
11	期末筆記試験	筆記試験
12		
13		
14		
15		

《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)

実習レシピを作成及び提出
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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅳ（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）

調理師の基本である挨拶、返事、整理整頓を身につけさせ、調理における衛生観念、中国語でのレシピ作成を習慣化させる。中国料理における食材の下処理や扱い方、包丁捌き、「拌・包・炒・炸・蒸・煎・焼」などの技術の習得を目指す。中国料理と共に中国の歴史や食文化も学ぶ。実習を通してHACCPの概要を理解する。2年間の総仕上げとして難しい炒菜を調理できる

《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）

《授業の到達目標》（全角196文字）

①挨拶、返事、整理整頓がしっかりできる。
 ②HACCPの概要について理解し、実践できる。
 ③食材を的確に揃えて切る包丁技術を身につける。
 ④中国料理の加熱調理を理解し、実践できる。
 ⑤中国語の材料名や料理名を理解できる。
 ⑥1人で料理作りができ班でも協力して料理ができる。

《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)	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					

《備考》（全角84文字）

実技試験：衛生面、手順、完成度を100点満点で評価
 本試験は61点以上を合格とし再試験以降は合格を

《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	「煎」「焼」の技術を学ぶ	・生煎鶏 ・腐乳落葵 ・姜芽鴨片				
2	うずらのさばき方を学ぶ	・生菜鹌鹑鬆 ・三盃鶏 ・猪肉沙河粉				
3	1人で1品をすべて作る。「焼」の技術を学ぶ	・干焼明蝦球 ・黒椒脊背条（1人1品）				
4	実技試験	・青椒牛肉絲				
5	「干煸」の技術を学ぶ	・干煸牛肉 ・碧綠珊瑚 ・粵式白粥				
6	「魚の5枚おろし」の技術を学ぶ	・五柳糖醋鯉条 ・柱候牛腩 ・鶏片豆腐湯				
7	包んで蒸す技術を1人でつくれる技術を学ぶ	・葱香蒸蛤蜊蔬菜 ・山東包子				
8	「釀」の技術を学ぶ	・炸蛋捲 ・紅燒糯米釀鶏翅 ・蟹黃魚翅				
9	「湯」の技術を学ぶ	・韭黃星鰻絲 ・水餃子 ・鶏豆花湯				
10	筆記本試験					
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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実習Ⅳ（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）

1年次に学んだ調理師としての心構え、姿勢、衛生観念を踏まえて実習で実践し、チームワークを学ぶと共に基本の調理作業と応用、加熱作業を幅広く習得することを目的とする。
卒業実技試験に向け、一人で仕込み・加熱・仕上げ・盛り付けまでができることを目指す。

《授業の到達目標》（全角196文字）

1. 衛生的に基本作業ができる。
2. 正しく調理器具を使い、基本作業・加熱作業をすることができる。
3. 基本のソースを理解し作ることができる。
4. 時間を意識し、チームでの共同作業ができる。
5. 一人で全てを行い、料理を完成できる。
6. 衛生的な手順・作業で商品価値のあるものが作れる。
7. HACCPシステムの実践

《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)	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）

《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	試験課題 赤ワインソース サバイヨンソース	・海老とアボカドのカクテル ・牛肉のソテーポルドー風（実技試験課題） ・フルーツグラタン
2	タブレ 魚介のグラタン、仔羊の捌き方	・クスクスのタブレ ・魚介類のグラタン（実技試験課題） ・骨付き仔羊背肉のロースト 香草チーズ焼き/香草パン粉焼き
3	イタリア地方料理を学ぶ③ 中心温度実践①	・クルルジョニス ・タイの塩釜焼き ・スキヤッチャエオーリーオ
4	エスカルゴの加熱法 HACCP：中心温度実践②	・エスカルゴの森林風 ・牛肉の煮込みブルゴーニュ風 ・クレームブリュレ
5	ホタテ貝のパナシェ、ロールケーキ	・帆立貝のパナシェ ・ガーリックトースト ・フルーツのロールケーキ
6	実技試験	・牛肉のボワレ ポルドレーズソース 付け合わせ：インゲンバターソテー、人参のグラッセor ジャガイモのリゾレ ※2品の付け合わせから抽選で1品作る
7	スペイン料理 タパス スープ、パエリア	・スペイン風オムレツ ・海老のニンニク炒め ・ニンニクのスープ マドリード風 ・ミックス パエリア
8	イタリア地方料理を学ぶ③	・カッチョエベペ（実技試験課題） ・トリッパのローマ風 ・リコッタチーズのタルト
9	保存食、アメリカンソース、チョコレートムース	・豚肉のリエット ・海老のアメリカ風 ・ムースオショコラ プラストチラー 冷却記録①
10	期末試験	
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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A2	B2	C2		授業の方法	講義・演習・実験	実習	実技
授業科目名	調理実習Ⅳ（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）

- ・一年次で学んだことを踏まえ、応用の技術を学ぶ
- ・旬の食材を使い、基本的な知識もさらに習得する。
- ・衛生面や時間を意識しながら調理作業を行い、商品価値のある料理を作成する。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ・食材の下処理から調理、盛り付けが出来るようになる。
- ・一つの食材から様々な調理法を身に着つける。
- ・衛生管理を意識して、時間内に商品価値のある料理が出来る。
- ・チームワークが取れて、順序立てた調理作業を行い、正確に一つの料理を仕上げる事が出来る。

《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					

《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	先付、前菜について	・湯しめじ ・秋の吹き寄せ盛り（秋刀魚幽庵焼、錦玉子、ひすい銀杏等）
2	低温真空料理について	・炊き合わせ（海老芋、鶏もも、蓮根を低温真空調理） ・椀物 帆立かるかん寄せ ・ご飯 もずく雑炊
3	一品料理	・焼物 秋刀魚わた焼き ・煮物 合鴨治部煮 ・飯蒸し ・蟹黄身酢かけ
4	すっぽんを使って	・スッポンのほどこき方 ・丸吸 ・丸雑炊
5	太刀魚を使って	・太刀魚造り2種 ・太刀魚の手綱焼き ・太刀魚煮つけ
6	鯖を使って	・造り 焼霜造り ・焼物 鯖錦秋焼き ・蒸物 鯖蕪蒸し
7	和菓子を学ぶ	・あんこの炊き方 ・寒天の使い方 ・水羊羹 ・どら焼き等
8	早春の一品料理	・先付 みる貝と菜の花の鉄砲和え ・椀 鴨 丸大根 椎茸等 ・蒸物 小鯛赤飯包み
9	実技試験	がめ煮、一番だしの取り方、吸地の味付け
10	筆記試験	
11		
12		
13		
14		
15		

《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）

実習レシピを作成及び提出
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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	調理実験						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）

料理の美味しさの要因となる料理の外観（色、つやなど）、味、触感などは、調理操作の過程（加熱、酸やアルカリの影響など）で変化する。このことがどのような化学的根拠に、基づいているのか検証し、理解する。
また、調理の加工品の製造をすることで、その製造の原理を理解することを目的とする。

《授業の到達目標》（全角196文字）

調理理論で学んだ知識や調理実習で学んだ調理操作を科学的に理解することができる。更に実際の調理に役立てる事が出来る。
また、調理の加工品の製造の原理を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		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	官能テストの方法	官能テスト、五味の識別テスト、ショ糖の濃度の識別、うま味の相乗効果、水の種類
2	牛乳、乳製品の加工品	バター、カッテージチーズ、ヨーグルトの製造の原理と製造
3	果実の加工品 果実のゼリー化	ジャムの製造（イチゴ、リンゴなど）、ジャムの作り方、瓶詰の方法
4	大豆製品の加工品① 味噌の製造、種類	味噌の製造（味噌の種類）、大豆と小豆の吸水の違い
5	大豆製品の加工品② 豆腐の製造	呉、豆乳、豆腐、湯葉の製造原理の理解と豆腐の作り方
6	小麦粉の種類とグルテン	小麦粉の種類とグルテンの含有量、いきなり団子の作り方
7	スチームコンベクション オープン・真空調理	スチームコンベクションオープン、真空調理
8	野菜の色素の種類と調理法	野菜の調理による色の変化 クロロフィル、カロテノイド、フラボノイド、アントシアニンの色素の特徴と調理
9	卵の調理特性 熱凝固、卵白の起泡性	茹で卵、温泉卵、茶碗蒸し、メレンゲによる実験
10	米の調理 吸水、加熱方法	うるち米、もち米の吸水、加熱方法の違いの理解 赤飯の調理法、炊き込みご飯
11	小麦粉の用途	グルテン、パンとクッキーの違い
12	でんぶんの種類 道明寺粉の使い方	くず粉、タピオカ粉、片栗粉、コーンスターチの違い 道明寺粉を使った桜餅の作り方
13	肉の加工品	ソーセージの製造 燻製
14	寄せものの 凝固剤	寒天、ゼラチン、アガーを使ったゼリー タンパク質分解酵素を含む果物とゼリー
15	期末試験	1～14回の授業理解の確認

《テキスト》（全角112文字）

配布プリント

《参考図書》（全角196文字）

「new調理と理論」山崎清子他共書 同文書院

《授業時間外学習》（全角168文字）

調理実習や調理を行う際にその調理操作の意味や目的を考えてみましょう。
調理加工した食品に興味を持ち、その製造の原理を考えてみましょう。

《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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	メニュー作成論						必修・選択	必修
担当教員	杉江 洋 (調理師)		有田 敏 (専門調理師)		松永 文吾 (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)

各料理のメニュー作成に関する基本的な考え方や、食文化、お酒や器も含めて理解する。料理の原価や季節による旬、会食の目的にあったメニュー造りを学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ①各料理のメニュー作成に関する基本的な考え方を理解する。
- ②各料理の食文化、お酒や器の文化も理解する。
- ③各料理の材料名や料理名、また調理法などを理解し、メニュー作成に応用できる。
- ④原価を考慮しながら、お客様、季節、会食の目的などを考えてメニュー作成できる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート	発言		
配点 (割合)	60	10	20	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)

毎時、プリントを配布

《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	メニューを作成するために必要なこと（日本料理）	① 原価、季節、お客様の構成、会食の目的 ② 材料の単価と歩留りと原価の求め方。四季の食材
2	ワークシート作成と損益計算について（西洋料理）	・マーケットに沿ったワークシート作成と店舗損益計算書作成
3	メニュー構成について（中国料理）	① メニュー構成について ② 調理法と味付けによるメニュー名のつけかた ③ いろいろなメニュー名のつけ方と、慣用語の紹介。
4	会席料理とは（日本料理）	・会席料理の流れ ・献立作成とは
5	コース料理の考え方（西洋料理）	・過去、現在のメニューとメニューの内容、名称、特徴とメニュー作成の実践
6	調理法の中国語についてランチメニューを作る（中国料理）	① 調理法と味付けによるメニュー名のつけかた ② ランチメニューを作る ③原価や売値を設定してメニューを作る
7	献立名の付け方（日本料理）	・献立名の付け方 ・盛り付け方法（提供の仕方） ・器の選び方 ・一汁三菜の献立作成
8	西洋料理の歴史、変遷（西洋料理）	・フランスイタリア料理の歴史、変遷・ワインについて
9	メニューを作成する（中国料理）	① コース料理の構成について ② 簡単なコース料理メニューを作成する。
10	材料について・献立作成（日本料理）	・材料について（選び方、旬を知る） ・五感の大切さ・コース献立作成
11	西洋料理器とインベーターについて（西洋料理）	・カトラリー・皿・グラスと業界インベーションについて
12	メニューを作成する（中国料理）	①これまでの振り返りと確認 ②最終レトランで提供するコース料理のメニューを作成する
13	日本酒との相性（日本料理）	・日本料理と日本酒の相性 ・料理に対しての日本酒の選び方
14	地方料理・メニュー作成実践（西洋料理）	・マーケティングに沿ったメニューの実践作成
15	期末試験	

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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	特別示範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）

ホテルや専門店の著名な料理長、オーナーシェフ達の最新、最高技術を直に見聞し、調理技術と共に料理に取り組む心構えを学ぶ。また、さまざまな専門分野の技術・専門知識を学ぶ。

《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卓越した技術・専門知識を理解する。
③各専門家の人間性の豊かさにふれる。
④世界にはさまざまな考え方や生き方をしている専門家がいることを知る。
⑤就職活動や将来の目標設定に役立てる。

《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)	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	【卒業生】ホテルの広東料理を学ぶ(中国料理)	川村 賢一氏 ホテル日航福岡 料理長
2	【卒業生】会席料理を学ぶ(日本料理)	古川誠氏 「御料理古川」店主
3	東京のレストランで料理を学ぶ(西洋料理)	レストラン濱崎:濱崎龍一氏
4	上海料理を学ぶ(中国料理)	塚崎 幸一氏 侑久上海 社長
5	割烹料理を学ぶ(日本料理)	長岡周吾氏 「日本料理ながおか」店主
6	東京発インパティを学ぶ(西洋料理)	Le Sputnik:高橋雄二郎氏
7	東京一流ホテルのシェフから学ぶ(中国料理)	山口 祐介氏 ジャス東京 虎景軒 料理長
8	【卒業生】寿しを学ぶ(日本料理)	天野功氏 「天寿し」店主
9	【卒業生】ミシュラングリーン・スターを学ぶ(西洋料理)	野田達也 氏「Nôl」ディレクター
10	ヌーベルキュイジーヌ・シノアを学ぶ(中国料理)	田村 亮介氏 慈華 itsuka オーナーシェフ
11	京料理を学ぶ(日本料理)	高橋英一氏 「瓢亭」ご主人
12	【卒業生】韓国料理を学ぶ(中国料理)	田村 岳幸氏 韓国料理 游來 オーナーシェフ
13	福岡発、素材重視のイタリア料理を学ぶ(西洋料理)	クッカーニャ オーナーシェフ緒方俊文氏
14		
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2年コース				開講学期	前期	開講年次	2年次
開講クラス	A2	B2	C2		授業の方法	講義 演習・実験・実習・実技		
授業科目名	ビバレッジ論						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ビバレッジ（飲料）と調理のかかわりについて学ぶ。
- ②各種飲料について、原料、製造法や飲料としての特徴を学ぶ。
- ③料理との組み合わせ、および調理材料としての応用を考える。
- ④飲食業におけるビバレッジの重要性について考える。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ①調理と飲料のかかわりについて理解できる。
- ②調理に関連の深いソフトドリンクの上手な淹れ方を習得する。
- ③各酒類の特徴を理解し、料理との組み合わせや調理材料として活かす方法がわかる。
- ④授業に集中して取り組める。

《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	平常	
配点 (割合)	60	10	5	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)

プリント資料

《参考図書》 (全角196文字)

関連DVD資料
関連動画資料

《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	導入授業	(1) 授業目的、進め方および評価方法 (2) ビバレッジの分類 (3) 酒類概要 ①酒の定義 ②製造法による分類 ③各製造法について
2	ワイン (1)	(1) ワインの定義・分類 (2) ワインの主な生産地 (3) ブドウについて (4) 各ワインの製造法
3	ワイン (2)	(1) ワインに関わる規格 (2) 主要な産地とワインの特徴 (3) ワインの味わい (4) ラベルの見方
4	ワイン (3)	(1) ワインの保存法 (2) ワインの飲む温度 (3) デキャンタージュ (4) ワインと料理の組合せ (5) ワインのグラス
5	ワイン (4)	特別講師ソムリエを迎えての特別授業 (1) ソムリエの仕事 (2) ワインサービス (3) 料理とのマリアージュ (4) テイスティング
6	ビール	(1) ビールの定義 (2) ビールの原料 (3) ビールの製造法 (4) ビールの保存法 (5) サービスについて
7	ウイスキー	(1) ウイスキーの原料、製法、分類 (2) 蒸留について (3) 世界の主なウイスキー (4) ウイスキーの飲み方、作り方
8	ブランデー・スピリッツ	(1) ブランデーの定義、分類、各製造法 (2) スピリッツの定義 (4) 世界4大スピリッツ (5) 焼酎について
9	清酒・みりん	(1) 清酒の定義 (2) 清酒の製造法による分類 (3) みりんについて (4) 酒類の料理への利用と効果
10	水・ミネラルウォーター	(1) 水の重要性 (2) 硬水と軟水 (3) おいしい水の条件 (4) 水をおいしく (5) ミネラルウォーターの種類 (4) テイスティング
11	コーヒー	(1) コーヒー豆の産地と種類 (2) コーヒー豆の製法 (3) 焙煎・グラインド (4) 抽出方法 (5) 実習とテイスティング
12	茶類概要、紅茶 (1)	(1) 茶類の定義 (2) 発酵による分類 (3) 茶の成分 (4) 紅茶の製法 (5) 紅茶の飲み方の種類 (6) 主な産地 (世界3大紅茶)
13	紅茶 (2)	(1) 紅茶をおいしく淹れる要件・ポイント (2) 実習・テイスティング
14	日本茶	(1) 日本な主な産地 (2) 日本茶の分類 (3) ④栽培法と味わいの関係 (4) 日本茶を淹れるポイント (5) 実習・テイスティング
15	期末試験	事前学習30分、筆記試験50分

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2年コース				開講学期	前期	開講年次	1年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	マナー学（和）						必修・選択	必修
担当教員	中村翁団（洋幸）		米田由美子					
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)

中村：マナー(儀礼)を対人関係の接遇と考え、日本の伝統的な文化と現代の個人尊重に重点を置いた授業を行う。伝統文化では「もの」を使った持て成しを、個人尊重については人としての言動について学ぶ。最終事業では和室を使い茶道の一場面を使い学習の総まとめとする。
米田：ビジネスマナーの習得
・敬語、電話応対の学習を通して「おもてなしの心」を学ぶ
・冠婚葬祭
・季節の行事の習得

《授業の到達目標》 (全角196文字)

中村：日本の伝統文化と個人尊重の態度や言動については一朝一夕では習得できるものではないが、授業を通してこれらの事を自分で考え表す重要性を理解してもらう。
米田：社会人として必要最低限のマナー、そして人として思いやる心を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	発表	実技点		
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	日本の伝統文化と表現	太陽暦と太陰暦。儀礼としての表現についての概説
2	節分と正月	中国文化の暦。四季の考え方。正月の由来。付けたり七草
3	雛祭り	雛祭りの由来。雛祭りに関する「もの」を調べる
4	端午の節句と夏越し	端午の節句の由来。端午の節句に関する「もの」を調べる。夏越しと禊払い。
5	七夕と重陽	厄災除けの七夕、重陽の由来。
6	個人尊重の学習	多種多様な個人の存在とその尊重をジェンダーと基本的人権を学ぶ。
7	和室利用茶道の一場面を使つての対人対応の実習	お菓子とお茶を使つて持成す側と持成してもらう側を実習する。
8	授業全体説明 敬語	ミニテストを実施することによって、この授業の必要性を認識させる
9	電話応対 基本1	敬語の学習・基本的な電話応対用語を覚える <9~12回目迄は電話機を使用>
10	電話応対 基本2	名指し人不在の場合の対応(ロールプレイング)
11	電話応対 基本3	メッセージ・予約の取り方
12	電話応対 実技テスト	アドリブを入れて臨機応変な対応
13	冠婚葬祭	一生の節目のなる行事・季節の行事等、調理師として必要な知識の学習(四季を大切に生活に取り入れる)
14	立ち方・歩き方 おじぎの仕方・話し方	ビデオ撮影により、一人ずつ癖をチェックし矯正する
15	期末試験	事前学習30分 筆記試験50分

《テキスト》 (全角112文字)

板書や口述のみ。

《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)

1~7回 中村先生担当内容
8~14回 米田先生担当内容
1クラスを2つに分け、途中で担当を交代する。

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2年コース				開講学期	後期	開講年次	2年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	飲食業経営理論						必修・選択	必修
担当教員	中村哲							
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) 飲食業経営の基本を学ぶ
- 2) 損益分岐点を理解し、飲食業の経営の特徴を理解する
- 3) さまざまな飲食店をケーススタディを通じて学ぶ
- 4) ABC分析やクレーム対応による飲食店経営の改善について学ぶ

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1) 飲食業経営の基本的な考え方が理解できる。
- 2) 飲食店経営に関する係数が理解でき、計算できる。
- 3) 損益分岐点が理解でき、売上目標が計算できる。
- 4) 飲食店経営を他の業種と比較して、その特徴が理解できる。
- 5) ABC分析、クレーム対策など、店舗運営の基本が理解できる。
- 6) ノートが取れる、自分の意見を言うことができる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	発言	ノート点	
配点(割合)	30	4	42	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	導入授業	①授業の説明 ②経営とは何か ③経営の目的と目標 ④店舗経営とは
2	飲食業における経営指数	①主な経営指数 ②業態による経営指数の違い
3	飲食店の開業計画	①開業資金計画 ②資金調達と返済計画 ③売上計画 ④ランニングコスト
4	飲食店で利益を出すために(1)	①利益とは ②損益分岐点
5	飲食店で利益を出すために(2)	①損益分岐点(2) ②固定費と変動費 ③ケース(1)中華HACHI
6	飲食店で利益を出すために(3)	①粗利益率と利益 ②ケース(2)ラ・ベトラ ③ケース(3)シューファクトリー
7	飲食店で利益を出すために(4)	①飲食店と他の業種の経営比較 ②学園祭やガレッジセールの経営
8	飲食店で利益を出すために(5)	①客席数を増やした飲食店経営 ②客単価を上げた、下げた経営
9	飲食店で利益を出すために(6)	①客席回転数を上げた経営
10	飲食店で利益を出すために(7)	①アイドルタイムを減らした経営
11	飲食店で利益を出すために(8)	①飲食店における商品販売
12	飲食店で利益を出すために(9)	①インターネットを使った飲食店経営 ②売上を抑えた飲食店経営
13	ABC分析	①商品のABC分析 ②顧客のABC分析
14	クレーム対応と経営の改善	①顧客満足とクレーム対応 ②グッドマンの法則
15	期末試験	今期の学修の総括

《テキスト》 (全角112文字)

- テキストは使いません
- 毎回の授業でプリントを配布します

《参考図書》 (全角196文字)

- ロイヤル創業者 江頭匡一「私の履歴書」
<https://www.royal-holdings.co.jp/co/story.php>
- その他、飲食業経営者の自伝等をお読みください

《授業時間外学習》 (全角168文字)

- 基本的な経営指数に関する計算や、経営に関する実際の計算が数多く出てきます。よく復習して、理解・修得してください。

《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場合があります。

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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	料飲接客サービスⅠ（選択）						必修・選択	選択
担当教員	早川 智雄							
	萩尾 香							
	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			ホテル・ブライダル企業での実務経験あり			

《授業の内容（授業科目の概要）》 料飲関係の接客、料理、料飲など基礎知識と、料飲サービスに携わるのに必要な食品・公衆・安全衛生の知識を備えさせることを目的とする。	《テキスト》 西洋料理 料飲接客サービス技法 監修 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会
	《参考図書》
	《授業時間外学習》
	《備考》

《成績評価の方法・基準》				《年間の授業計画（授業の回数やスケジュール）》			
評価項目	筆記試験	平常点	出席点	週	テーマ	学習内容など	
配点 (割合)	60	20	20	1	授業導入 基礎食品	レストランサービス技能士検定の説明ができるようにする。また食品に関して5種類以上説明できるようにする。	
評価基準	評価項目の合計÷3が60点以上を合格とする						
				2	食材	レストランにおける各種の料理の食材の特徴を種類ごとに3つ以上説明できるようにする。	
				3	飲料の種類及び特徴①	レストランにおける各種の飲料の特徴を種類ごとに3つ以上説明できるようにする。	
				4	飲料の種類及び特徴②	レストランにおける各種の飲料の特徴を種類ごとに3つ以上説明できるようにする。	
				5	レストランの組織 サービス方法	レストランにおける組織の特徴とサービス方法を3つ以上説明できるようにする。	
				6	メニュー構成	コース料理における各種料理の名称と特徴を3つ以上説明できるようにする。	
				7	テーブルセット・オーダー テイク・料理提供①	レストランにおけるテーブルセットを各食帯でできるようにし、オーダーテイクと料理提供がスムーズにできるようにする。	
				8	テーブルセット・オーダー テイク・料理提供②	レストランにおけるテーブルセットを各食帯でできるようにし、オーダーテイクと料理提供がスムーズにできるようにする。	
				9	会計業務・閉店	会計業務（金銭の扱い方、レジ操作、会計報告書作成） 閉店後片付け（清掃・備品の洗浄・管理）ができるようにする。	
				10	西洋料理調理法 メニュー構成	前菜、スープ、魚料理、家畜、家禽、 野鳥獣肉、野菜、チーズ、デザート	
				11	西洋料理調理法 食事用具・備品	基本的調理法・メニュー 銀食器・陶磁器	
				12	飲料の種類及び特徴①	ワイン・ビール・スピリッツ・リキュール	
				13	飲料の種類及び特徴②	日本酒・焼酎・コーヒー・紅茶・ミネラルウォーター	
				14	苦情対応と遺失物	料飲サービスにおける不満・苦情・遺失物 筆記テスト	
				15	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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	2 年次
開講クラス	A 2	B 2	C 2		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習	実技	
授業科目名	料飲接客サービスⅡ（選択）						必修・選択	選択
担当教員	早川 智雄							
	萩尾 香							
	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			ホテル・ブライダル企業での実務経験あり			

《授業の内容（授業科目の概要）》（全角196文字）

料飲関係の接客、料理、料飲など基礎知識と、料飲サービスに携わるのに必要な食品・公衆・安全衛生の知識を備えさせることを目的とする。

（全角196文字）

料飲関連に携えるに必要な知識と、国家資格料飲接客サービス技能士3級の学科試験合格に必要な知識の習得を目標とする。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	実技点	平常点	出席点			
配点(割合)	60	20	20			
評価基準	評価項目の合計÷3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	接客の基本	身だしなみの重要性 基本姿勢、動作ができるようにする。
2	サービスの基本	水の注ぎ方、サーバーの使い方 皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
3	お出迎え メニュー提供	お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供ができるようにする。
4	ランチサービスの基本①	昼食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
5	ランチサービスの基本②	昼食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
6	ランチサービスの基本③	昼食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
7	ランチサービスの基本④	昼食帯における、テーブルパッシングとセッティングができるようにする。
8	ランチサービスの基本⑤	昼食帯における、テーブルパッシングとセッティングができるようにする。
9	朝食サービスの基本①	朝食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
10	朝食サービスの基本②	朝食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
11	朝食サービスの基本③	朝食帯における、お出迎え、テーブル誘導、着席の補助、メニュー提供、水の注ぎ方、注文の取り方、皿の持ち方、料理の出し方ができるようにする。
12	朝食サービスの基本④	朝食帯における、テーブルパッシングとセッティングができるようにする。
13	朝食サービスの基本⑤	朝食帯における、テーブルパッシングとセッティングができるようにする。
14	まとめ	実技テスト
15		

《テキスト》（全角112文字）

西洋料理 料飲接客サービス技法
監修 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

《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 2 年コース				開講学期	前期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	コンピュータ実習Ⅰ						必修・選択	必修
担当教員	永尾 賢							
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）

情報化社会にあつて、少なくともコンピュータの簡易ソフトウェアが利用できるよう、実習を通して習熟していく。
具体的には、以下の通り。
Word2019の基礎編（文字の入力、書式の設定、削除、挿入、移動、複写等の簡単な編集機能）を演習する。
コンピュータサービス技能評価試験（CS検定）3級の問題演習を行う。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ・ハードウェアの名称、USB利用上の注意点を理解する。
Windows利用上の留意点を理解すると同時に、各自Word2019の機能を利用し簡単な文章の作成と編集が可能となる。
- ・初心者であっても10分間で350文字程度は入力できる。
- ・CS検定の3級合格程度の実力を身に着ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技		態度	課題
配点（割合）	30	10	30		15	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	Word 演習 1	1. 講義概要 2. マウスの使い方 3. Wordの立ち上げと終了 4. ローマ字入力
2	Word 演習 2	1. USBについて 3. 文字の入力（簡単な入力練習 ①） 2. 文字の入力 [平仮名・カタカナ・数字・英字・漢字]
3	Word 演習 3	1. 特殊記号の呼出し 2. 簡単な課題作成 ① ー文字入力ー
4	Word 演習 4	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ー特殊記号練習課題（記号を含んだ文字入力）ー
5	Word 演習 5	1. 10分間入力練習 2. ビジネス文書のフォーマット 3. 下線、網掛け文字 センタリング、右寄せ、左寄せ、縮小文字の入力
6	Word 演習 6	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ービジネス文書 ① ー 3. 印刷
7	Word 演習 7	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ービジネス文書 ② 校正 ー
8	Word 演習 8	1. 10分間入力練習 2. 復習課題 ービジネス文書 ー 3. 表の編集 ー編集機能の説明 ① ー
9	Word 演習 9	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ー簡単な文書と表作成 ① ー
10	Word 演習 10	1. 10分間入力練習 2. 復習課題 ービジネス文書 ー 3. 表の編集 ー編集機能の説明②と簡単な課題 ー
11	Word 演習 11	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ー簡単な文書と表作成 ② ー
12	Word 演習 12	1. 10分間入力試験 2. 課題作成
13	Word 演習 13	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ー簡単な文書と表作成 ③ ー 3. ここまでのまとめ 4. 実技試験(10分入力)
14	Word 演習 14	1. 10分間入力練習 2. 課題作成 ー簡単な文書と表作成 ③ ー 3. ここまでのまとめ 4. 実技試験(Word)
15	期末試験	1. ここまでの復習 2. 筆記試験（期末試験）

《テキスト》（全角112文字）

よくわかるMicrosoft Word2019基礎（FOM出版）

《参考図書》（全角196文字）

コンピュータサービス技能評価試験
ワープロ部門 3級 テキスト&問題集

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・各個人で10分入力の練習をしておくこと。

《備考》（全角84文字）

- ・筆記試験、実技試験の両方に「合格」しなければ成績は「F：不可」となる。

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 2 年コース				開講学期	後期	開講年次	1 年次
開講クラス	A 1	B 1	C 1		授業の方法	講義 ・ 演習 ・ 実験 ・ 実習 ・ 実技		
授業科目名	コンピュータ実習Ⅱ						必修・選択	必修
担当教員	永尾 賢							
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）

- ・10分間で450文字入力できるように練習を行う。
- ・Excel2019を利用して、表作成、グラフ、データ処理を学ぶ。
- ・コンピュータサービス技能評価試験(CS検定)の問題演習を行う。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ・10分間で450文字程度の入力ができるようになる。
- ・Excel2019を使用して、表計算、グラフ、データ処理ができるようになる。
- ・CS検定の3級合格程度の実力を身に着ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技		態度	課題
配点(割合)	30	10	30		15	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	Excel演習 1	1. 10分間入力練習 2. 画面構成、データ・数式の入力、移動・コピー
2	Excel演習 2	1. 10分間入力練習 2. 罫線、書式設定
3	Excel演習 3	1. 10分間入力練習 2. グラフの作成、編集
4	Excel演習 4	1. 10分間入力練習 2. 関数
5	Excel演習 5	1. 10分間入力練習 2. 関数
6	Excel演習 6	1. 10分間入力練習 2. データベース機能
7	Excel演習 7	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 課題1
8	Excel演習 8	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 課題2
9	Excel演習 9	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 課題3
10	Excel演習 10	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 通し演習
11	Excel演習 11	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 通し演習
12	Excel演習 12	1. 10分間入力練習 2. CS検定3級 通し演習
13	Excel演習 13	1. 10分間入力試験 2. CS検定3級 通し演習
14	Excel演習 14	1. ここまでのまとめ 2. 実技試験
15	期末試験	1. ここまでの復習 2. 筆記試験

《テキスト》（全角112文字）

Microsoft クイックマスター Excel2019 基礎編
(ウィネット社)

《参考図書》（全角196文字）

コンピュータサービス技能評価試験
表計算部門3級 テキスト&問題集

《授業時間外学習》（全角168文字）

- ・各個人で10分入力の練習をしておくこと。

《備考》（全角84文字）

- ・筆記試験、実技試験の両方に「合格」しなければ成績は「F：不可」となる。