

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 調理師科夜間コース

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	選必	30		講義
E栄養学Ⅰ		30		講義
栄養学Ⅱ	選必	30		講義
E栄養学Ⅰ		30		講義
栄養学Ⅲ	必	30		講義
E食品学Ⅰ	必	30		講義
食品学Ⅱ	必	30		講義
食品安全衛生Ⅰ	選必	30		講義
E食品安全衛生Ⅰ		30		講義
食品安全衛生Ⅱ	選必	30		講義
E食品安全衛生Ⅱ		30		講義
E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
E調理理論Ⅰ	必	30		講義
調理理論Ⅱ	選必	30		講義
E調理理論Ⅱ		30		講義
日本料理概論	必	30	○	講義
西洋料理概論	必	30	○	講義
中国料理概論	必	30	○	講義
E食文化概論	必	30		講義
総合調理実習Ⅰ	必	30	○	実習
総合調理実習Ⅱ	必	60	○	実習
日本料理実習Ⅰ	必	60	○	実習
日本料理実習Ⅱ	必	60	○	実習
西洋料理実習Ⅰ	必	60	○	実習
西洋料理実習Ⅱ	必	60	○	実習
中国料理実習Ⅰ	必	60	○	実習
選択校外実習	選	60		実習
実務経験のある教員による授業時数 合計		480 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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	大神郁朗						
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)

健康とは何か、また食と健康との関連を理解し、多様化する食生活に対し調理師として健康とどう関わっていくかを学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

調理師として健康とどのようにかかわっていくべきかを学習することにより、よりレベルの高い調理師を目指す。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		平常点	
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	健康とは	公衆衛生とは、健康とは、健康を増進する環境づくり
2	食と健康との関係	食生活の現状、健康な食習慣づくり
3	保健衛生統計	統計の必要性、統計指標の種類、統計調査方法
4	調理師の役割	調理師の成り立ち、調理師法
5	調理師の役割	調理師免許の申請、変更、専門調理師、食生活における調理師の役割
6	食生活と疾病	疾病の動向とその予防
7	食生活と疾病	生活習慣病
8	健康づくり	健康づくり対策、疾病予防、健康日本21(第2次→第3次)
9	健康づくり	健康増進法、健康教育、健康に関する食品情報(食品表示法)
10	健康づくり	感染症、感染症法
11	健康づくり	心の健康づくり、ストレスのしくみ
12	調理師と食育	食育とは、食育基本法
13	調理師と食育	食育における調理師の役割
14	全体のまとめ	重要項目について復習
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)

新調理師養成教育全書 1 食生活と健康

《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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	大神郁朗						
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)

調理師としての労働条件や労働環境について学習すること及び環境から自分たちの健康に影響を与える要因について理解するとともに、現在の地球規模における異常気象に伴う生活環境の悪化について学習することにより今後調理師としてどう行動していくべきかを学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

調理師としての労働環境を含めた生活環境の現状を理解し、今後調理師としての仕事をしていく上でいかに行動していくかの知識、行動力を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		平常点
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	公衆衛生とは労働と健康	公衆衛生について労働環境と健康
2	労働と健康	労働条件
3	調理師の職場環境	調理師を取り巻く労働環境
4	環境と健康	環境とは
5	環境と健康	生活環境について1（生活環境と衛生）
6	環境と健康	生活環境について2（衛生害虫、住居等の衛生）
7	環境と健康	現代の生活環境と環境因子
8	環境条件	大気、水、住居、放射線
9	環境条件	廃棄物（一般廃棄物、産業廃棄物）
10	環境汚染とその対策	公害、大気汚染
11	環境汚染とその対策	循環型社会、SDGs等
12	環境汚染とその対策	食品リサイクル法等各種リサイクルに関する法
13	地球環境問題	地球温暖化、異常気象、酸性雨等
14	全体まとめ	重要項目について復習
15	期末試験	

《テキスト》 (全角112文字)

新調理師養成教育全書 1 食生活と健康

《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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			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) 調理師の役割 ①調理業界の役割
- (2) 調理師における白衣の役割
- (3) 調理師の業務の現状
- (4) 食育と調理師
- (5) 創立者・中村ハル先生と調理師教育
- (6) 経営面から見た調理師 ①飲食店経営基礎
②飲食業の経営の特徴 ③さまざまな業態による経営の違い

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- (1) 調理業界の概要と、その中での調理師の役割が理解できる
- (2) 調理師における服装等、特に白衣の意味を理解する
- (3) 調理師の業務の現状と、業態によるその違いが理解できる
- (4) 食育の理解と、その中での調理師の役割を知る
- (5) 中村ハルの功績を理解できる
- (6) 飲食業経営の基礎がわかり、経営面から調理師の業務の特徴を考察する

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	発言		
配点(割合)	44	0	42	12		
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
- ②飲食店経営の授業においては小テストの代わりに簡単なレポートを提出する

《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	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	調理業界理解 (1) -調理師の職場環境③-	ホテルとレストランの調理師
5	調理業界理解 (2) -調理師の職場環境④-	さまざまな職場の調理師
6	調理業界理解 (3) -調理師の職場環境⑤-	調理師の職場環境の現状
7	調理業界の服装 -調理師の職場環境⑥-	(1) コックコート(白衣)の役割 (2) 飲食業各社の服装等の規定 (3) 服装や髪型についての考え方
8	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
9	経営面から見た調理師 (1)	(1) 飲食業経営の基礎 1 ① 経営とは何か ② 基礎的な経営指数
10	経営面から見た調理師 (2)	(1) 飲食業経営の基礎 2 ④ 利益 ⑤ 変動費と固定費
11	経営面から見た調理師 (3)	(1) 飲食業経営の基礎 3 ② 開業計画 ③ 借入金⑥ 損益分岐点
12	経営面から見た調理師 (4)	(1) 飲食業の経営の特徴 (2) 各種企業の経営ケーススタディ
13	経営面から見た調理師 (5)	(1) 料理宅配を利用した経営 (2) 売上を抑えた経営
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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	黒木 晶子						
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)
 栄養学の基礎である五大栄養である「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」「無機質（ミネラル）」「ビタミン」について学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)
 五大栄養素、三大栄養素を理解する。
 水分、フィトケミカルについても理解する。
 毎日の食生活の積み重ねで病気を予防できる知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点(割合)	80	0	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	栄養とは	「栄養」とはなにか 健康の要素
2	栄養素と食品の関係	食品と栄養素 栄養素をバランスよく摂取するための生活習慣
3	炭水化物①	単糖類、少糖類、多糖類について
4	炭水化物②	てんぷん、食物繊維の特徴について
5	炭水化物③	炭水化物の消化吸収、働きについて
6	脂質①	脂質の種類（単純脂質、複合脂質、誘導脂質）、働き、含む食品などについて
7	脂質②	中性脂肪における脂肪酸の種類と働きについて
8	たんぱく質①	たんぱく質とアミノ酸について、たんぱく質の働き、たんぱく質を含む食品などについて
9	たんぱく質②	必須アミノ酸と非必須アミノ酸について、アミノ酸価
10	無機質（ミネラル）①	五大欠乏症、人体に不可欠なミネラルについて理解する。
11	無機質（ミネラル）②	カルシウム、ナトリウム、鉄、リン、マグネシウム、カリウム、銅、亜鉛などについて
12	ビタミン①	脂溶性ビタミン（ビタミンA、D、E、K）について
13	ビタミン②	水溶性ビタミン（ビタミンB群、ビタミンC）について
14	栄養学 I のまとめ	授業のまとめ、機能性食品、水分について
15	期末試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

《テキスト》 (全角112文字)
 新調理師養成教育全書 必修編
 2 食品と栄養の特性

《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)

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E栄養学 I					必修・選択	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)
 栄養学の基礎である栄養素の働きを中心に、人体との関りを学ぶ。また、食品と栄養素の関係についても学ぶ。

《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

《授業の到達目標》 (全角196文字)
 五大栄養素の役割を理解する。
 食品に多く含まれる成分について推測できるようになる。
 バランスの良い食事とは、栄養素的にどのような成分を、どのような割合で含んでいるか理解する。

《参考図書》 (全角196文字)

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席				
配点(割合)	100					
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)

《備考》 (全角84文字)
 パワーポイント使用

《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	食品と栄養と私たちの体	食品と栄養素の関係を確認し、更に人体の成分との関連を理解する。
2	栄養素	栄養素とはどのような役割を持つ成分なのかを理解する。
3	炭水化物①	炭水化物とはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
4	炭水化物②	炭水化物とはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
5	脂質①	脂質とはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
6	脂質②	脂質とはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
7	たんぱく質	たんぱく質とはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる
8	確認テスト ミネラル①	前回までの確認テスト ミネラルとはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
9	ミネラル②	ミネラルとはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
10	ビタミン①	ビタミンとはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
11	ビタミン②	ビタミンとはどのような成分か理解し、多く含まれる食品が選択できるようになる。
12	機能性成分	食品の三次機能の中で、最近話題となっている成分について解説する。
13	消化・吸収	摂取された食品が、どのように消化・吸収されるかを理解する。
14	代謝について	吸収された栄養素が、体内でどのように利用されていくのか、その仕組みを理解する。
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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	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)
 日本人の食生活の変遷を学び、現在日本が抱えている食に関わる問題点について理解する。
 また、ライフステージにおいて身体の変化、並びに栄養的配慮の変化についても学び、一生を通して健康に過ごすための基礎知識を身に付ける。

《授業の到達目標》 (全角196文字)
 ・生活習慣病と食生活の関係を理解する。
 ・食生活とQOL (Quality of life) について理解する。
 ・栄養価計算ができるようになる。
 ・ライフステージ別の体の変化と栄養の関りについて理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記				
配点 (割合)	100				
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	ライフスタイルと食生活	人の一生を、食生活を通して考察する。
2	日本人の食生活の変遷	多くの問題を抱える現代の日本人の食生活を理解するために、日本人が何を食べてきたのかを、社会の変遷とともに理解する。
3	日本人の食事摂取基準	一日に「何を」「どのくらい」摂取すればいいのか、国の示す基準を基に理解する。
4	栄養価計算	実際の献立を使用し、食品（献立）の栄養価計算ができるようにする。
5	妊娠期の栄養	妊娠期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
6	乳児期の栄養①	乳児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
7	乳児期の栄養②	離乳食について理解する。
8	幼児期の栄養	幼児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
9	学童期の栄養	学童期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
10	成長期の栄養	成長期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
11	成人期の栄養①	成人期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
12	成人期の栄養②	生活習慣病、メタボリックシンドロームなど、食生活と疾病の基本な関係を理解する。
13	高齢期の栄養①	高齢期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
14	高齢期の栄養②	高齢期の食事について理解する。
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FOODS2025 とうほう

《授業時間外学習》 (全角168文字)
 特に無し

《備考》 (全角84文字)
 特に無し

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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E栄養学Ⅱ					必修・選択	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)

生活習慣病やメタボリックシンドロームなど、食生活と健康の関係が問題視されている。人の一生を通して、「何を」「どのくらい」「どのように」食べることが望ましいか考えていく。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ・生活習慣病と食生活の関係を理解する。
- ・食生活とQOL (Quality of life) について理解する。
- ・栄養価計算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				
配点 (割合)	100					
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	ライフスタイルと食生活	人の一生を、食生活を通して考察する。
2	日本人の食生活の変遷	多くの問題を抱える現代の日本人の食生活を理解するために、日本人が何を食べてきたのかを、社会の変遷とともに理解する。
3	日本人の食事摂取基準	一日に「何を」「どのくらい」摂取すればいいのか、国の示す基準を基に理解する。
4	栄養価計算	実際の献立を使用し、食品（献立）の栄養価計算ができるようにする。
5	妊娠期の栄養	妊娠期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
6	乳児期の栄養①	乳児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
7	乳児期の栄養②	離乳食について理解する。
8	幼児期の栄養	幼児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
9	学童期の栄養	学童期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
10	成長期の栄養	成長期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
11	成人期の栄養①	成人期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
12	成人期の栄養②	生活習慣病、メタボリックシンドロームなど、食生活と疾病の基本な関係を理解する。
13	高齢期の栄養	高齢期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。
14	栄養学Ⅱのまとめ	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 2食品と栄養の特性

《参考図書》 (全角196文字)

新食品成分表 FOODS 2025

《授業時間外学習》 (全角168文字)

特になし

《備考》 (全角84文字)

パワーポイント使用

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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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				
配点 (割合)	100				
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)

特に無し

《備考》 (全角84文字)

特に無し

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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E食品学 I					必修・選択	必修
担当教員	黒木 晶子						
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)

食品は、調理の素材としてさまざまな役割をもっており、その種類・成分・特徴などを把握し、調理を行う際の基礎知識となるように学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

食品材料学として、学んだ知識を活かし、調理に活かせる知識を身につける。食品学 I は、動物性食品（肉類、魚介類、卵類、牛乳乳製品）について学習する。

《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)	80	0	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	魚介類の概論	種類、鮮度判定、鮮度と熟成、旬、成分、などについて
2	遠洋回遊魚	サバ科のマグロ類、その他のマグロ、軟骨魚類など
3	近海回遊魚	カツオ、ブリ、サバ、アジ、イワシなど
4	沿岸魚・底棲魚	タイ、ススキ、イサキ、ヒラメ、カレイなど
5	海と川に生息する魚	サケ、マス、アユ、ウナギなど
6	甲殻類	エビ、カニなど
7	貝類、魚介類のまとめ	カキ、サザエ、ハマグリなど
8	肉類の概論	肉の種類、産地、鮮度と熟成、成分、部位、調理性、衛生など
9	牛肉	品種、産地 部位と調理性など
10	羊・豚・鶏	品種、産地 部位と調理性など
11	馬・いのしし・鴨	品種、産地 部位と調理性など
12	ジビエ	食文化、種類、旬、成分などについて
13	卵類	鶏卵の種類、構造、鮮度判定、栄養成分、調理性など
14	牛乳・乳製品	牛乳・乳製品の種類、定義、殺菌法、栄養成分、調理性など
15	試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

《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)

食品成分表や食品図鑑があれば、理解しやすい。

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	黒木 晶子						
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)

食品は、調理の素材としてさまざまな役割りをもっており、その種類・成分・特徴などを把握し、調理を行う際の基礎知識となるように学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

食品材料学として、学んだ知識を活かし、調理の場だけでなく、広く料理を文化の面からも捉えられる知識と考察力を身につける。食品学Ⅱは、植物性食品と調味料、専門的な料理に使用する特殊材料を中心に学習する。

《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)	80	0	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	穀類 米類	米の種類、玄米と白米の違い、うるち米ともち米の違い、無洗米、米の品種による成分の違いなど
2	米の加工品	米の加工品 米粉の種類など
3	小麦	小麦粉の種類と使用用途、加工品など
4	いも類①	いも類 ジャガイモ、さつまいも、さといも、やまいも
5	いも類②	いも類 さといも、やまいも
6	豆類	豆、種実の種類と使用用途、加工品など、
7	野菜	野菜の種類 色素について
8	海藻類	海藻の種類と特徴 昆布の種類と調理
9	きのこ	きのこの種類と特徴
10	凝固剤①	凝固剤の種類と用途（ゼラチン、寒天）
11	凝固剤②	凝固剤の種類と用途（アガー、ペクチン）
12	茶	お茶の種類、煎茶の淹れ方
13	調味料	塩、酢、酒の種類と使用用途
14	まとめ	1回から14回までの授業のまとめ
15	期末試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

《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)

食品成分表や食品図鑑があれば、理解しやすい。

《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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	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）
 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。

《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

《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) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。
 3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《参考図書》 （全角196文字）

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	レポート		
配点(割合)	70		20	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）

《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	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① 衛生管理対策①	・HACCP導入の経緯 ・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	衛生管理対策②	・微生物の種類 ・微生物の増殖条件①
4	衛生管理対策③	・微生物の増殖条件② ・食品の腐敗とは ・衛生指標菌について
5	衛生管理対策④	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策⑤	・殺菌方法について②
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	細菌性食中毒①	・サルモネラ食中毒について
9	細菌性食中毒②	・病原性大腸菌食中毒について ・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
11	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
12	細菌性食中毒⑤	・ウエルシュ菌食中毒について ・その他の食中毒について
13	細菌性食中毒⑥	・細菌性食中毒の予防3原則について ・事例の検証
14	これまでの復習	・1～14回の授業内容の確認
15	期末試験	・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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	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	小テスト				
配点 (割合)	74	26				
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
・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時がある。
その際は指示を行う。

《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	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保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 ・腸炎ピ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	・ウエ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

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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	E食品安全衛生 I					必修・選択	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)

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) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。
- 3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをと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				
配点(割合)	100					
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① 衛生管理対策①	・HACCP導入の経緯 ・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	衛生管理対策②	・微生物の種類 ・微生物の増殖条件①
4	衛生管理対策③	・微生物の増殖条件② ・食品の腐敗とは ・衛生指標菌について
5	衛生管理対策④	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策⑤	・殺菌方法について②
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	細菌性食中毒①	・サルモネラ食中毒について
9	細菌性食中毒②	・病原性大腸菌食中毒について ・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
11	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
12	細菌性食中毒⑤	・ウエルシュ菌食中毒について ・その他の食中毒について
13	細菌性食中毒⑥	・細菌性食中毒の予防3原則について ・事例の検証
14	これまでの復習	・1～14回の授業内容の確認
15	期末試験	・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)

《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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	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等を学習する。
- 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

《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)	85	/	15			
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)

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 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	課題 出題
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. 振り戻りテスト	
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 I 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. 振り戻りテスト 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. 振り戻りテスト	
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. ここまでの復習 2. 筆記試験(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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	E食品安全衛生Ⅱ					必修・選択	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

《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)	85	/	15			
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)

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 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	課題 出題
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. 振り戻りテスト	
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 I 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. 振り戻りテスト 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. 振り戻りテスト	
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. ここまでの復習 2. 筆記試験(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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E食品安全衛生Ⅲ					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)の意義を理解する。
 寄生虫による食中毒では食品と寄生虫とのかかわり、予防法を理解する。
 身の回りにあふれる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)

- 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。
- 食の外部化が進む中で、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。
- 授業に意欲的に取り組み、ノートをと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				
配点(割合)	100					
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

《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	これまでの復習 HACCPについて1	・これまでの復習 ・HACCPによる衛生管理の意義
2	HACCPについて2 寄生虫による食中毒1	・HACCPシステムについて ・寄生虫による食中毒とは
3	寄生虫による食中毒2	・寄生虫症の発生状況 ・寄生虫の分類、感染経路、健康障害
4	寄生虫による食中毒4	・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5	・魚介類から感染する寄生虫症1
6	寄生虫による食中毒6	・魚介類から感染する寄生虫症2
7	寄生虫による食中毒7	・獣肉から感染する寄生虫症
8	寄生虫による食中毒8 食品添加物1	・その他の寄生虫症 ・食品添加物とは
9	食品添加物2	・食品添加物の目的、使用基準
10	食品添加物3	・食品添加物の表示について
11	食品添加物4	・食品添加物の安全性について
12	食品添加物5	・食品添加物の安全性の評価
13	食品添加物6	・食品添加物の各論1
14	HACCPについて3 これまでの復習	・食品添加物の各論2
15	期末試験	・これまでの復習 ・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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			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旨とする。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席				
配点(割合)	100					
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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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		レポート			
配点 (割合)	80		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	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体験する。
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)

《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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	小テスト				
配点 (割合)	70	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)

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)

《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

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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E調理理論 I				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)

調理の基本的概念を学ぶ。
料理のおいしさとは様々な要因によって構成されていること知り、その各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様々な調理方法を系統的に捉えることができる。
- ②各調理法の特徴と原理が理解できる。
- ③②をふまえた調理を行う際の注意すべき点が見える。
- ④調理を科学的視点で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			
配点 (割合)	80	0	15			
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

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

オンデマンド型e-ラーニング授業
各回、ミニテスト実施

《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	美味しさの定義、 美味しさの要因①味覚（基本の五味、閾値、味の相互作用）
3	おいしさとその構成要因 ②	美味しさの要因②嗅覚（香りの種類、特徴、温度）
4	おいしさとその構成要因 ③	美味しさの要因③温度、テクスチャー、聴覚
5	調理の基本技術（1）	調理の五法 調理操作 ①非加熱操作 計量、洗浄、浸水、他
6	調理の基本技術（2）	調理の五法 調理操作 ②非加熱操作 切裁、冷却、冷凍、他
7	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
8	調理の基本技術（4）	加熱調理（1）湿式加熱 ②煮る
9	調理の基本技術（5）	加熱調理（1）湿式加熱 ③蒸す
10	調理の基本技術（6）	加熱調理（1）湿式加熱 ④炊飯
11	調理の基本技術（7）	加熱調理（2）乾式加熱 ①焼く 乾式加熱の特徴、焼き調理の特徴、直火焼き
12	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
13	調理の基本技術（9）	加熱調理（2）乾式加熱 ②揚げる
14	調理の基本技術（10）	生もの調理（1）和え物、酢の物、漬物
15	期末筆記試験	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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			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	選択必修
担当教員	黒木 晶子						
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)

調理には何かしらの科学的な裏づけがあり、これが調理を上手にすることの原理となっている。食品の性質と調理による変化について理解し、その食品の扱い方と調理操作の注意点などについて科学的な理論に基づいた方法を学ぶことにより、技術の習得に役立つ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

調理をする際に、食品の取り扱いや調理操作を科学的な根拠に基づいた方法で効率よくでき、商品価値のある料理の提供ができるような知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点(割合)	80	0	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	植物性食品 穀類 米 ①	うるち米の調理 白飯、かゆ、味付け飯、ずし飯の調理法
2	植物性食品 穀類 米 ②	もち米の調理 こわ飯の調理法、米の加工品など
3	小麦粉、そば	小麦粉の特性 グルテン、でん粉 膨化、そばの調理性など
4	いも類およびでんぷん類	いも類の調理 じゃがいも、さつまいも、さといも、やまいも でんぷんの糊化と老化
5	砂糖類	砂糖の種類と調理性
6	豆類 種実類 油脂、醤油	豆、種実の種類、植物油、醤油の種類と用途
7	野菜類 色素	野菜の種類 色素成分について
8	きのこ類、海藻類 凝固剤	きのこ、海藻の調理 凝固剤の種類と用途
9	動物性食品 魚介類 生	赤身魚の白身魚の調理、生食調理（さしみ、あらい、塩締めなど）
10	魚介類 加熱調理	加熱による変化、加熱調理（焼く、ムニエル、揚げる、煮る、すり身など）
11	食肉類 加熱による変化	加熱による変化 コラーゲンの変化、肉食の変化、においの変化、食肉の軟化など）
12	食肉類 調理	肉の部位と調理法、焼く、煮る、ひき肉、鶏肉、内臓肉など）
13	卵類 調理	鮮度、熱凝固、調理法、卵の起泡性、乳化性、
14	牛乳・乳製品の調理	調理による変化（加熱、加熱臭など）乳製品（クリーム、バター、チーズの調理性など）
15	期末試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

《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)

《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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義 演習・実験・実習・実技		
授業科目名	E調理理論II				必修・選択	選択必修	
担当教員	黒木 晶子						
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)

調理には何かしらの科学的な裏づけがあり、これが調理を上手にすることの原理となっている。食品の性質と調理による変化について理解し、その食品の扱い方と調理操作の注意点などについて科学的な理論に基づいた方法を学ぶことにより、技術の習得に役立つ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

調理をする際に、食品の取り扱いや調理操作を科学的な根拠に基づいた方法で効率よくでき、商品価値のある料理の提供ができるような知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート			
配点(割合)	80	0	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	植物性食品 穀類 米 ①	うるち米の調理 白飯、かゆ、味付け飯、すし飯の調理法
2	植物性食品 穀類 米 ②	もち米の調理 こわ飯の調理法、米の加工品など
3	小麦粉、そば	小麦粉の特性 グルテン、でん粉 膨化、そばの調理性など
4	いも類およびでんぷん類	いも類の調理 じゃがいも、さつまいも、さといも、やまいも でんぷんの糊化と老化
5	砂糖類	砂糖の種類と調理性
6	豆類 種実類 油脂、醤油	豆、種実の種類、植物油、醤油の種類と用途
7	野菜類 色素	野菜の種類 色素成分について
8	きのこ類、海藻類 凝固剤	きのこ、海藻の調理 凝固剤の種類と用途
9	動物性食品 魚介類 生	赤身魚の白身魚の調理、生食調理（さしみ、あらい、塩締めなど）
10	魚介類 加熱調理	加熱による変化、加熱調理（焼く、ムニエル、揚げる、煮る、すり身など）
11	食肉類 加熱による変化	加熱による変化 コラーゲンの変化、肉食の変化、においの変化、食肉の軟化など）
12	食肉類 調理	肉の部位と調理法、焼く、煮る、ひき肉、鶏肉、内臓肉など）
13	卵類 調理	鮮度、熱凝固、調理法、卵の起泡性、乳化性、
14	牛乳・乳製品の調理	調理による変化（加熱、加熱臭など）乳製品（クリーム、バター、チーズの調理性など）
15	期末試験	1回から14回までの授業の理解度を試験する

《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)

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	日本料理概論					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 公太 (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)

<ul style="list-style-type: none"> ・会席料理の流れを学ぶ ・5法での基本料理 ・日本酒と料理の相性
--

《授業の到達目標》 (全角196文字)

<ul style="list-style-type: none"> ・会席料理の形式を学ぶ ・5法の基本的調理の理解 ・国酒である日本酒最低限の理解
--

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記					
配点(割合)	100					
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	・日本料理とは、会席料理の流れ
2	出し汁について	・出し汁の取り方、吸物数品
3	造りについて	・魚の卸し方、酒類、手法、造り数品
4	焼物について	・焼物の種類 串の打ち方 塩焼き 味噌焼き その他
5	煮物について	・調味料の種類 鍋について 煮物数品
6	揚げ物について	・油、揚げ鍋について 揚げ物の種類 その他
7	蒸し物について	・蒸し方について 蒸し物利点と欠点 その他
8	酢の物について	・酢の物、和え物の基本 その他
9	御飯について	・ふぐの下処理について ・てっさ
10	水菓子、デザートについて	・日本料理のデザート
11	鍋ものについて	・すっぽん鍋 その他
12	日本酒と料理	・料理と日本酒の相性
13	練り物、寄せ物	・ゼラチンを使った料理やくず粉を使った料理
14	串揚げ これからの日本料理	スチームコンベクションオープンについて 串揚げ料理について
15	筆記試験	

《テキスト》 (全角112文字)

毎回レシピを配布

《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

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	西洋料理概論				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)

<ul style="list-style-type: none"> 西洋料理の食文化、歴史を学ぶ。 西洋料理の特徴と潮流を学ぶ。 西洋料理使用食材の試食を通して素材の特徴を学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

<ul style="list-style-type: none"> 西洋料理の食文化を理解出来る。 西洋料理の歴史を学び、特徴が理解できる。 西洋料理の概要とメニュー構成、素材の特徴が理解出来る。
--

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記				試食レポート
配点	65				35
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)

<ul style="list-style-type: none"> 担当教員が作成したテキストを配布
--

《参考図書》 (全角196文字)

なし

《授業時間外学習》 (全角168文字)

なし

《備考》 (全角84文字)

<ul style="list-style-type: none"> 座学のほかに試食、試食、試飲を含む授業 パワーポイント (PPT) 使用

《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	西洋料理の源流・起源	・西洋料理の発祥と歴史について ・キリスト教と西洋料理について ・ローマ時代の食文化について
2	イタリア料理の食材について	・イタリア産の食材の概要を学び、試食を行う
3	中世の食とイタリアとフランスの関係	・カリヌ・メデイによる影響・ルネッサンスと中世フランス料理 ・白磁器の伝来等
4	西洋野菜について	・国内で入手可能な季節の西洋野菜とハーブの概要を学び、試食を行う
5	17世紀以降におけるフランス宮廷料理の発展	・ルイ14世等の絶対王政下の宮廷料理 ・この時代に食に関して影響をもたらした人物
6	フランス料理の食材について	・加工食材を中心にフランスの食材の概要を学び、試食を行う
7	フランス革命後のレストランとサービスの変化	・フランス料理のメニューの種類について・フランス式サービスについて ・フランス料理メニューの構成と呼称
8	フランスワインについて	・フランスの代表的なワインの概要と試飲
9	ミシュランガイドと現代フランス料理への変化	・ミシュランガイドの誕生とフランス料理の変化
10	イタリアワインについて	・イタリアワインの概要と試飲
11	現代の西洋料理料理について	・ヌーヴェル・キュイジーヌとは ・フェラン・アドリアの革命 ・イノベティブの出現 ・日本人シェフの歴史
12	西洋料理の調味料と食材について	・西洋料理に使用する調味料や粉製品の概要を学び、試食を行う
13	食のグローバル化とフードテック	・食材のグローバル化 ・フードテック ・日本料理の影響 ・仏・伊以外の料理の台頭
14	チーズについて	・チーズの歴史 ・チーズの種類、製法について・料理とワインの関係
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	調理師科夜間コース			開講学期	前期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	中国料理概論					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)

中国という広大な土地に伝わる食文化を理解し、風土に根差した伝統料理や調味料や香辛料の使い方を理解する。中国四大料理を中心に名菜の生い立ちや作り方を学ぶ。また料理以外にも点心類や麺飯類の特徴も学ぶ。合わせて、調味料の作り方や乾貨のもとし方や料理を学ぶ。

(全角196文字)

- ①中国料理の全体の食文化を理解できる。
- ②中国各地の料理の特徴を理解できる。
- ③点心類や麺飯類の特徴を理解できる。
- ④調味料の作り方を理解できる。
- ⑤乾貨(乾物)料理を理解できる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記				
配点(割合)	100				
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	*中国料理の特徴と宴席料理	①中国料理の特徴 ②宴席料理の流れ ③医食同源 ④中国料理の宴席料理
2	*日本の中国料理	①日本の中国料理 ②一般的な中国料理 【青椒牛肉絲】【干焼蝦仁】【回鍋肉片】【担々麵】
3	*北京料理を学ぶ	①北京料理の特徴 ②北京ダックについて 【北京烤鴨】【烤鴨餅】【涮羊肉】
4	*上海料理を学ぶI	①上海料理の特徴 ②東坡肉について 【東坡肉】【蟹黃豆腐】【松鼠黃魚】
5	*四川料理を学ぶI	①四川料理の特徴 ②麻辣と三椒について 【麻辣鷄丁】【水煮牛肉】【成都素烩】
6	*広東料理を学ぶI	①広東料理の特徴 ②順徳地方について 【清蒸石斑魚】【大良炒鮮奶】【XO醬炒扇貝】
7	*点心を学ぶI	①点心とは ②飲茶とは 【蟹黃小籠包】【蝦餃】【山東包子】
8	*麺飯類を学ぶI	①麺飯の特徴 ②博多皿うどんについて 【菠蘿炒飯】【魷魚鍋粿】【粵式白粥】【皿うどん】
9	*乾貨を学ぶ	①乾貨について ②乾物の戻しかた 【蝦子海參】【紅燒扒干鮑】【紅燒排翅】
10	*上海料理を学ぶII	①精進料理について ②こじき鶏について 【羅漢齋】【叫花童鷄】【無錫脆鱈絲】
11	*四川料理を学ぶII	①米粉について ②燻製について 【米粉肉】【干煸牛肉】【樟茶鴨子】
12	*広東料理を学ぶII	①香港の料理 ②スーパーキューズヌシノアについて 【避風塘青蟹】【鼓椒牛柳】【韭黃叉燒撈麵】
13	*麺飯類を学ぶII	①ちまきについて ②お米について 【肉粽子】【鮑汁什錦炒飯】【四川担々麵】【火腿煨麵】
14	*点心を学ぶII	①点心について ②餡菓子について 【杏仁豆腐】【脆皮奶黃捲】【芒果布甸】【琥珀合桃】
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	調理師科夜間コース			開講学期	後期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義	演習・実験・実習・実技	
授業科目名	E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世界の食文化の違いとその背景について学ぶ。
 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ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

①世界の食文化の多様性を理解する。
 ②フランス、日本の食の歴史の概要が分かる。
 ③日本の食文化の特徴とその背景の概要が分かる。
 ④中国の食文化の地域性が分かる。
 ⑤日本における食の課題について考える。

《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)	85	0	15			
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)

プリント資料あり

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

オンデマンド型e-ラーニング授業
 各回、ミニテスト実施

《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 2. ヨーロッパとの比較 (1) 肉食文化	1. ①授業の目的 2. (1) ヨーロッパにおける肉食文化とabatsについて
2	2. ヨーロッパとの比較 (2) 宗教と食生活	(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
3	2. ヨーロッパとの比較 (3) 麦の粉食	(4) ①ヨーロッパにおける粉食文化 ②麦の栽培からパン焼き技術の確立まで
4	3. ヨーロッパの食物史 (1)	①人類の誕生～十字軍の遠征
5	3. ヨーロッパの食物史 (2)	②中世～コロンブスのアメリカ発見
6	3. ヨーロッパの食物史 (3)	③ブルボン王朝・フランス革命～産業革命
7	3. ヨーロッパの食物史 (4)	④近代から現代までのフランス料理の歴史（ヌーベル・キュイズ、ミシュランガイドの影響）
8	4. 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
9	4. 中国の食文化（2）	④南方・東方料理
10	4. 中国の食文化（3）	⑤西方の料理 ⑥中国料理メニューの理解、思想的影響（医食同源、陰陽五行説） ⑦中国語とメニュー
11	5. 日本の食文化 6. 日本の食物史（1）	①日本の国土の地理的特徴 ②日本料理の特徴 ③古代から仏教伝来まで
12	6. 日本の食物史（2）	④奈良時代から安土桃山時代まで
13	6. 日本の食物史（3）	⑤江戸時代から明治時代まで
14	6. 日本の食物史（4）	⑥近代～現代（世界の中の日本料理） ⑦今後の調理師の役割
15	期末筆記試験	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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			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 I				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）				
	松永文吾（専門調理師）	坂元颯太（調理師）	有田敏（専門調理師）				
	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)

・衛生管理、献立、調理、食事作法等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務を理解する。
 ・食品、栄養と健康の関わりについて、食事をする方に合わせて調理法や味付け等を調整する意義を理解する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

・調理師の業務全般を理解する。
 ・飲食業界の理解を深め、お客様の要望に応じて行動する。
 ・献立やフードビジネスを理解できる。
 ・調理全般に対する基本知識を身につける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記					
配点(割合)	100					
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 計数管理 献立の立て方	・食材の原価と使用量 ・料理の原価計算の考え方
2	西洋料理 前菜について	・前菜について～フランス料理とイタリア料理の前菜
3	中国料理 メニュー作成Ⅰ、調味料	・中国料理の献立の作り方と、原価計算 ・食材の旬など ・中国料理調味料の作り方
4	日本料理 器について	色の使い方、器の選び方
5	西洋料理 スープについて	・スープについて フランスのポタージュとイタリアのスープについて
6	中国料理 メニュー作成Ⅱ、調味料	・中国料理のコース料理とメニュー作成 ・中国料理調味料の作り方
7	日本料理 献立と日本料理	・季節感、材料、調理法の選び方
8	西洋料理 魚料理について	・魚料理について フランスとイタリアの魚料理について
9	中国料理 中国酒と中国茶について	・中国料理とお酒について 種類、提供方法等 ・中国茶の種類、提供方法
10	日本料理 献立作成の前提条件	・献立の立て方のポイント、盛り付け
11	西洋料理 肉料理のソースについて	・家禽類について 西洋料理の家禽類について
12	中国料理 低温調理について	・低温調理について
13	日本料理 割烹料理（居酒屋）	・料亭と割烹の違い
14	西洋料理 アントルメについて	・フランスとイタリアのデザートについて
15	筆記試験	

《テキスト》 (全角112文字)

毎授業時、レシピもしくは資料の配布。

《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)

DVD、パワーポイント使用

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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	4月入学
開講クラス	夜間			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Ⅱ					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）				
	松永文吾（専門調理師）	坂元颯太（調理師）	有田敏（専門調理師）				
	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）

- ・調理技術取得の中で、段取りを考え作業を行う。
- ・責任感のある調理作業を行う。
- ・食材に応じた下処理、加熱調理を行う。
- ・衛生概念をもって調理作業を行う。
- ・チームワークをもって円滑に調理作業を行う。

《授業の到達目標》（全角196文字）

- ・調理師の業務内容を把握できる。
- ・責任ある作業ができる。
- ・適切な食材の扱いが出来る。
- ・衛生的で安全な食事の提供が出来る。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記				
配点(割合)	100				
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）

毎授業時、レシピもしくは資料の配布。

《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）

DVD、パワーポイント使用

《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】 基本的な中国料理	・木須肉片 ・辣子鶏 ・清湯抄手
2	【中国】 基本的な中国料理	・油淋鶏塊 ・魚香茄子 ・鶏丸子湯
3	【中国】 基本的な中国料理	・宮保鶏丁 ・蚝油肉片 ・酸辣湯
4	【日本】 椀物・刺身	・胡麻豆腐の吸い物 ・烏賊の刺身 ・青豆御飯
5	【西洋】 ポワレについて	・Filet de daurade p�el�e, sauce beurre blanc ・Blanc-manger
6	【中国】 低温調理を利用した料理	・椒麻朥 ・葱油鶏片 ・香醋肉塊
7	【中国】 中国茶と点心	・蝦餃 ・蛋撻 ・蓮子芝麻球
8	【中国】 四川料理	・正宗担々麵 ・水煮魚片 ・魚香牛肉絲
9	【日本】 夏の日本料理①	・鰯の葛打ち（椀物） ・鰯の姿造り ・牛と米茄子の鉄焼き
10	【西洋】 卵を使ったソースについて	・Potage pur�e Conti ・Saumon po�l�e sauce Choron
11	【中国】 中国料理の前菜	・前菜のソース【葱油・麻辣・椒麻・糖醋】 ・葱油拌干絲 ・麻辣鶏片 ・椒麻魷魚 ・糖醋海蜆皮 ・干煸蔬菜
12	【中国】 基本的な中国料理Ⅳ	・蛋黃蝦仁 ・百花釀蟹筍 ・蘿蔔連鍋湯
13	【中国】 季節感ある中国料理	・中国料理 3品
14	【日本】 夏の日本料理②	・蛤の湯引き ・鱸の油焼き ・鶏の治部煮
15	【西洋】 +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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・ 実習 ・実技		
授業科目名	日本料理実習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)

・日本料理の基本的な調理技術、調理法、最低の料理の知識を得る。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

・基本調理技術の習得、挨拶、返事、衛生、掃除の徹底
・日本料理の基本である「五味五法五色」を理解する。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	実習点		実技試験	
配点(割合)	70	30		100	
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	・調理に入る心得、日本料理について、日本料理の包丁種類、薄刃包丁の研ぎ方
2	包丁の研ぎ方・切り方①	・薄刃包丁を使って研ぎ方、胡瓜を使って切り方、器具について
3	包丁の研ぎ方②・切り方②	・切り方の名称、出刃包丁の研ぎ方、実技試験課題
4	包丁研ぎ③・むき方	・大根を使って「桂むき」、柳包丁の研ぎ方、実技試験課題
5	出汁の取り方	・一番出汁の取り方、2番だしの取り方、吸物1品
6	魚の卸し方①	・鰯の3枚卸し、鰯卸し煮、ご飯の炊き方
7	魚の卸し方②	・鰯の3枚卸し、大根サラダ、つみれ汁
8	卵料理① 野菜の切り方	・出し巻卵、加葉御飯、野菜の味噌汁
9	卵料理② 野菜の切り方	・茶碗蒸し、筑前煮、鰯香味揚げ
10	卵料理③ 魚の卸し方	・卵豆腐、けんちん汁、きんぴら牛蒡
11	卵料理④ 野菜の切り方	・温度卵、鰹のたたき、あさりご飯
12	焼き魚	・鰯塩焼き、茄子煎り出し、素麺
13	惣菜料理①	・海老真丈の吸物、鰯ホイル焼き、もろこしご飯
14	惣菜料理②	・白和え、カニカマの粘巻き、鰯の煮つけ
15	筆記試験・実技試験	・切り方2種 あられ切り、千切り 制限時間 20分

《テキスト》 (全角112文字)

毎回レシピを配布

《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)

配布レシピの完成

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・ 実習 ・実技		
授業科目名	日本料理実習Ⅱ					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)
 ・日本料理の基本的な調理技術、調理法、最低の料理の知識を得る
 ・食材に沿った調理法を学び理解する。

《テキスト》 (全角112文字)
 ・毎回レシピを配布

《授業の到達目標》 (全角196文字)
 ・基本調理技術の習得、挨拶、返事、衛生、掃除の徹底
 ・食材に沿った調理法を理解し、実践できる。

《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）

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	実習点	実技		
配点(割合)	70	30	100		
評価基準	筆記・実技100点満点（60点以上が合格）				

《授業時間外学習》 (全角168文字)
 ・配布レシピの完成

《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	包丁研ぎ・桂剥き	・包丁研ぎ・桂剥き・親子丼・味噌汁
2	筍を使って	・若竹椀・筍の土佐煮・かにご飯
3	揚げ物	・天婦羅
4	和え物・炊き合わせ	・ひろうす・胡麻和え・栗ご飯
5	松花堂弁当	・鯖幽庵焼き・煮物・揚げ物・しめじご飯
6	鯛料理	・鯛松皮造り・荒炊き・茶漬
7	鯡・柳川風	・鯡料理2品・牛肉柳川風
8	大豆製品	・すくい豆腐・焼き物・高野豆腐炊き合わせ
9	鱸・鯖を使って	・鱸油焼き・鯖の味噌煮・牛蒡のきんぴらご飯
10	夏の料理	・蛤の湯引き・叩きオクラ・牛と米茄子炊き
11	鮎を使って	・鮎の塩焼き・鶏の治部煮・鯖のお造り
12	鱧を使って	・鱧の葛うち・鶏さきみとキャベツの梅ドレッシング・卵豆腐海老そばろあん
13	寿司を学ぶ	・しゃりの作り方・握り寿司・太巻き・稲荷寿し
14	和菓子を学ぶ	・あんこの炊き方・水羊羹・どらやき等
15	実技試験・筆記試験	・鯡の三枚おろし 制限時間 20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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・ 実習 ・実技		
授業科目名	西洋料理実習 I				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調理師としての必要な基本的な心構え ②時間厳守、挨拶、服装、メモ取り、仏・伊語でのレシピ作成 ③衛生面の理解と実践 ・調理器具の扱い ④基本的な調理技術の習得

《授業の到達目標》 (全角196文字)

①調理師としての心構えを理解する ②衛生を理解し確実に実践できる ③包丁を正確に研げる ④基本の持ち方、切り方ができる ⑤調理器具の基本的な使い方ができる ⑥基本のフォンを理解し、取ることができる。 ⑦簡単な材料名、調理用語を仏、伊語で書く事ができる

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記		レシピ			
配点 (割合)	70		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	調理師の心構え、衛生指導 洋包丁の説明と研ぎ方	・実習室での入室時の挨拶の仕方と実践 ・包丁研ぎ (各自の包丁を研ぐ*牛刀)
2	包丁の研ぎ方 野菜の切り方	・包丁研ぎ(ペティ、デジュセ) ・基本の切り方(oignon hacher ・concombre de julienne ,émincer ,macédoine) 1, Panzanella
3	・フライパン返し ・sauce vinaigrette	・フライパン返し (塩を利用して) ・調理器具の説明 1, Pilaf de Volaille 2, Salade de Julienne ・ Sauce Vinaigrette
4	・Potageについて ・サンドウィッチについて	1, Potage purée Crécy Sandwiches 2, Club House Sandwiches 3, Tuna Fish Sandwiches
5	・sauce mayonnaiseの基本と応用	1, Potage parisien 2, Fruits de Mer Frits, Sauce Tartare *paner à l'anglaise sauce mayonnaise
6	・sauce béchamelについて	1, Doria de Crevettes *riz au beurre, sauce béchamelを学ぶ 2, Salade à la Mayonnaise *château剥きを学ぶ
7	・Bouillon, Gastriqueを学ぶ	1, Crème de maïs 2, Suprême de volaille à l'orange
8	・Curry、Bavaroiseについて	1, Curry de Bœuf à l'Anglaise 2, Bavaroise à la Vanille sauce Abricot *anglaise, gélatineについて学ぶ
9	・Minestroneについて ・salsa di Pomodoro	1, Minestrone di verdura 2, Spaghetti al Pomodoro 示 3, Panna cotta
10	・Potageについて ・Meunièreについて	1, Potage Parmentier 2, Truite Arc-en-ciel Meunière 示
11	・pizzeについて	1, 鱈のカルパッチョ 2, 3種類のpizze
12	・鶏のもも肉のさばき方	・Poulet Sauté à la Normande ・ Potage Parisien
13	・ミンチ料理について ・パウンドケーキについて	1, Bifteck hambourgeoise 2, Cake aux fruits
14	・リゾットについて ・ビスキュイについて学ぶ	1, Risotto Milaneseリゾットの応用、サブランについて2, Cotoletta alla Milanese 仔牛の調理法の応用を理解 3, Cantucci ビスコッティについて
15	実技試験及び筆記試験	(制限時間30分) ・玉葱のみじん切・胡瓜の1本3種類の切り方

《テキスト》 (全角112文字)

配付プリント

《参考図書》 (全角196文字)

--

《授業時間外学習》 (全角168文字)

--

《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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験	実習	実技
授業科目名	西洋料理実習Ⅱ					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フランス、イタリア料理のコースと基本のソースを実習 ②フランス菓子の基本生地、ソースを実習 ③西洋料理実習Ⅰで習得したソースの復習
--

《授業の到達目標》 (全角196文字)

①基本ソース(ヴィネグレット、マヨネーズ、ベシャメル)の習得 ②食材の下処理、加熱法(ソテー、ポワレ、ブレゼ、ロースト等)の習得 ③基本の菓子の生地(スポンジ生地、タルト生地等)の習得
--

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席				
配点(割合)	70	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)

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)

実技試験での100点中60点以上。

《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	・イタリア料理の基本 ・魚料理の調理法を学ぶ	1. ジャガイモのニョッキ 2. 鯛の紙包み焼き
2	・煮込み料理を学ぶ ・卵料理を学ぶ	1. マッシュルーム入りスクランブルエッグ 2. 仔羊の煮込み
3	・フюме・ドウ・ポワソンについて	1. 王室風コンソメスープ 2. フュメドポワソンとヴルーテ 3. 鯛のブレゼ
4	・実技試験課題 ・パイ生地	1. ニース風サラダ 2. 豚ロース肉のソテーマスタード風味 3. チェリーのクラフティ
5	・プリモビアットを学ぶ	1. 茸のリゾット 2. 若鶏のローマ風
6	・オイル系パスタの基本 ・仔羊のさばき方	1. 浅利のスパゲッティ 2. 骨付き仔羊背肉のロースト
7	・鶏ローストについて	1. 茸のスープ 2. 詰め物をしたローストチキン ポルト酒のソース
8	・エスカルゴとは ・エビの殻を使ったソース	1. エスカルゴの森林風 2. 海老のアメリカ風
9	・鶏の卸し方について ・伊のデザート	1. 雄鶏の赤ワイン煮 2. ティラミス
10	・ステーキの焼き方 ・デザート	1. バヴェットステーキ 2. ダークチェリーのクラフティ 3. カスタードプリン
11	・パスタについて ・魚料理について	1. 小エビアスパラのパスタ 2. 鮮魚のアクアパッツァ
12	・ドレッシングの応用 ・オランダーズ・ソース	【実技試験デモ】 1. 鶏胸肉のサラダ ラヴィゴットソース 2. 海の幸のグラタン
13	・カクテルソースについて ・煮込み料理について	1. 海老とアボカドのカクテル 2. 牛肉の煮込み
14	・スペイン料理 ・タパス、パエジャ	1. Tapas タパス2種 2. ミックスパエジャ 3. リオレ
15	実技試験及び筆記試験	【実技試験】 ・豚肉のソテー マスタード風味 (制限時間: 20分間)

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	調理師科夜間コース			開講学期	通期	開講年次	
開講クラス	夜間			授業の方法	講義・演習・実験・実習・実技		
授業科目名	中国料理実習 I				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、調理における衛生概念、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、中華鍋を使った様々な加熱調理技術の習得を目指す。中国料理とともに点心の技術を身につける。

《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。
- ②衛生的作業について理解し、実践できる。
- ③食材を的確に揃えて切ることができ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人で料理を作ることができ、班でも協力して調理ができる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席				
配点(割合)	70	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	刀工の基本Ⅰと調理器具	①器具の種類と特徴 ②菜刀 ③包丁研ぎ ④黄瓜絲 ⑤棒棒雞絲
2	刀工の基本Ⅱ	①包丁研ぎ ②基本の10種切り ③蘿蔔絲 ④涼拌三絲 ⑤蝦米炒蘿蔔絲
3	湯を学ぶ	①スープの分類と作り方 ②中華鍋の使い方 ③什錦炒飯 ④蛋花湯
4	一般的な中国料理Ⅰ	①軟炸子雞 ②ちゃんぽん ③雪菜肉末炒飯
5	一般的な中国料理Ⅱ	①腰果鷄丁 ②青椒牛肉絲 ③老抽牛肉炒飯
6	北京料理Ⅰ	①脆皮春捲 ②葱爆羊肉 ③翡翠炒飯
7	四川料理Ⅰ	①口水雞 ②乾焼蝦仁 ③担々麵
8	上海料理Ⅰ	①紅燒兩樣 ②龍井蝦仁 ③香醋肉塊
9	広東料理Ⅰ	①茭白鮫魚 ②白灼鮮蝦 ③炒米粉
10	点心Ⅰ	①鍋貼餃子 ②拔絲地瓜
11	点心Ⅱ	①玻璃燒売 ②菜肉包子
12	一般的な中国料理Ⅲ	①雲白肉片 ②炒青梗菜 ③什錦炒麵
13	四川料理Ⅱ	①麻婆豆腐 ②回鍋肉片 ③什錦炒飯
14	アジア料理	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
15	筆記試験・実技試験	筆記試験 実技試験：什錦炒飯(20分)

《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)