

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	公衆衛生学	教育内容	食生活と健康
担当教員	武井 祥一	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	調理師に必要な人間衛生、環境衛生を学ぶ。
到達目標	人間衛生、環境衛生を学び社会に貢献できる調理師になる。また、健康増進に寄与できる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・保健福祉事務所にて衛生行政に従事 ・薬剤師

授業計画

1	公衆衛生学概論
2	調理師と健康 健康の考え方
3	調理師と健康 食と健康の関係
4	調理師と健康 調理師の役割
5	食生活と疾病 疾病の動向とその予防
6	食生活と疾病 生活習慣病
7	健康づくり 健康づくり対策
8	健康づくり 心の健康づくり
9	調理師と食育 食育とは
10	調理師と食育 食育における調理師の役割
11	労働と健康 労働と健康
12	労働と健康 調理師の職場環境
13	環境と健康 生活環境
14	環境と健康 環境条件
15	環境と健康 環境汚染とその環境

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	食品学	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	齋藤 和子	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	食品の基礎知識、嗜好特性を学ぶ。食品についてのさまざまな問題について学ぶ。
到達目標	調理師活動に於いて中心的な存在となる食品についての知識豊富な調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・食品会社の商品開発部にて食品学、栄養学の研究&実地指導。 ・管理栄養士

授業計画

1	食品学概論
2	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 穀類・いも類・砂糖
3	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 豆類・種実類
4	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 野菜類・果実類
5	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 きのこと類・藻類
6	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 魚介類
7	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 食肉類
8	食品の特性と性質 植物性食品とその加工品 卵類・乳類
9	食品の特性と性質 その他の食品 油脂・菓子・嗜好飲料類
10	食品の特性と性質 その他の食品 調味料&香辛料・調理加工食品類
11	食品の特性と性質 その他の食品 ゲル状食品・特別用途食品&保健機能食品
12	食品の加工と貯蔵 食品の加工
13	食品の加工と貯蔵 食品の貯蔵
14	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入
15	食品の生産と流通 食品の流通

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	栄養学	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	市野 奈央	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	60時間 2

学修内容	正しい栄養素の知識を学ぶ。 カロリー計算を学ぶ。 栄養素が健康や病気との関連において体の中でどのように作用するかを学ぶ。
到達目標	正しい栄養学の知識を身に付け喫食者の健康を考えられる調理師になる。
実務経験	・ 専門学校で栄養学、食品学、調理理論の教育研究&実地指導 ・ 管理栄養士

授業計画

1	栄養学概論 栄養素の種類
2	食品標準成分表
3	栄養素の機能と健康 栄養と健康
4	栄養素の機能と健康 炭水化物
5	栄養素の機能と健康 脂質
6	栄養素の機能と健康 たんぱく質
7	栄養素の機能と健康 ビタミン
8	栄養素の機能と健康 ミネラル
9	栄養素の機能と健康 その他の成分
10	消化と吸収 食物の摂取
11	消化と吸収 栄養素の消化・吸収・代謝
12	エネルギー代謝と食事摂取基準 エネルギー代謝
13	エネルギー代謝と食事摂取基準 日本人の食事摂取基準
14	エネルギー代謝と食事摂取基準 食品の選択
15	食事バランスガイド

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	介護食論	教育内容	食品と栄養の特性
担当教員	市野 奈央	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	高齢者や障害者の食事について学ぶ。 介護食を作る科学知識、技術知識・技能を学ぶ
到達目標	介護食の知識を学び、栄養と美味しさ、食べやすさに配慮された食事を作る調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・専門学校で介護食論の教育研究&実地指導 ・介護食士1級認定

授業計画

1	介護食士概論 栄養摂取法
2	介護食士概論 介護食士の仕事の範囲
3	介護食士概論 介護食士が求められている社会的背景
4	医学的基礎知識 摂食活動に関わる器官とその機能
5	医学的基礎知識 高齢者の身体能力
6	医学的基礎知識 生活習慣病
7	高齢者の心理 高齢者の食への支援
8	高齢者の心理 食事介助
9	高齢者栄養学 高齢者の特徴と栄養
10	高齢者食品学 嚥下補助食品
11	高齢者食品衛生学 食中毒と対策
12	調理論理 調理と美味しさ
13	調理論理 高齢者の普通食の基本調理法
14	調理論理 生活習慣病予防食
15	調理論理 低ナトリウム食・軟食

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	(公社)全国調理職業訓練協会 介護食士講座3級
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	食品衛生学	教育内容	食品の安全と衛生
担当教員	佐藤 秀雄	開講時期	1年次
授業の方法	講義・実習	授業時数：単位数	120時間 4

学修内容	食品の生産、加工、消費までのあらゆる段階での安全性を脅かすものについて学ぶ。
到達目標	食品に対する自然及び人的な汚染に対応する事で、安心安全な料理を提供できる調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・市役所にて衛生行政に従事 ・獣医師

授業計画

1	食の安全と衛生 食の安全を守る・食の安全を脅かす要因
2	食の安全と衛生 食の安全確保のしくみ・食品衛生とは
3	食の安全と衛生 食品衛生と調理師の責務
4	食の安全と衛生 食品の微生物汚染と汚染指標菌
5	食品と微生物 食品中の微生物・食品の腐敗 食品衛生学実習
6	食品と科学物質 食品添加物・食品と重金属・食品と放射性物質
7	器具・容器包装の衛生 器具・容器包装の概要・材質の種類 食品衛生学実習
8	飲食による健康危害 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒・自然毒食中毒
9	飲食による健康危害 化学性食中毒・寄生虫による食中毒・経口感染症
10	飲食による健康危害 食物アレルギー・その他の健康危害 食品衛生学実習
11	食品安全対策 食品安全対策にかかる法律
12	食品安全対策 食品衛生行政 食品衛生学実習
13	食品安全対策 食品調理施設・設備の安全対策
14	食品安全対策 調理従事者の健康管理 食品衛生学実習
15	自主衛生管理H A C C P

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	衛生法規	教育内容	食品の安全と衛生
担当教員	鈴木 洋一	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	調理師に関連する法律、法規を学ぶ。
到達目標	調理師関係法を学び国民の健康の保持増進に努める調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・法律事務勤務 ・弁護士

授業計画

1	衛生法規の概要
2	調理師法 調理師法施行令・調理師法施行規則
3	調理師法 調理師試験基準・調理師免許
4	食品衛生法 食品衛生法とは
5	食品衛生法 食品・食品添加物・食品表示・輸入食品
6	食品安産基本法 目的・基本理念・基本方針・食品安全委員会
7	調理師に関する法律 健康増進法
8	調理師に関する法律 食育基本法
9	調理師に関する法律 栄養士法
10	調理師に関する法律 製菓衛生師法
11	調理師に関する法律 一般公衆衛生法規
12	調理師に関する法律 学校保健法規
13	調理師に関する法律 労働衛生法規
14	調理師に関する法律 消費者保護関連法規
15	調理師に関する法律 その他の法規

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	調理理論	教育内容	調理理論と食文化概論
担当教員	高橋 崇子	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	150時間 5

学修内容	調理の基本技術、知識を理論に於いてしっかり学ぶ。
到達目標	調理理論で得た知識により調理技術を確実に習得し、その技術でおいしい料理を作る調理師になる。
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・病院にて栄養管理&調理理論実地指導 ・専門学校で栄養学、食品学、調理理論の教育研究&実地指導 ・管理栄養士

授業計画

1	調理理論概論 調理とは
2	調理とおいしさ 調理の目的
3	調理とおいしさ おいしさの構成
4	調理法の種類 生もの調理・加熱調理
5	調理の基本操作 加熱調理操作・非加熱調理操作
6	食品の調理科学 炭水化物・脂肪・たんぱく質と調理
7	食品の調理科学 無機質・ビタミン・嗜好成分と調理
8	調理器具と熱源 加熱・非加熱調理器具・冷却用機器
9	調理器具と熱源 食器容器・陶磁器・金属器・ガラス器・プラスチック器・木製器
10	調理器具と熱源 調理とエネルギー・熱源の種類と特徴・熱効率
11	調理機器類 加熱調理機器類・冷却用機器類
12	調理機器類 熱風消毒保管庫
13	調理施設・設備 調理施設の種類・ウェットシステム・ドライシステム
14	新調理システム 主な機器
15	献立作成 特定給食・日本料理・西洋料理・中国料理の基本献立

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	食文化概論	教育内容	調理理論と食文化概論
担当教員	五十嵐 康之	開講時期	1年次
授業の方法	講義	授業時数：単位数	30時間 1

学修内容	世界の自然環境や宗教に見る食文化の違いを学ぶ。
到達目標	世界の食文化・行事食・郷土料理・食育を知り、グローバルに活躍する調理師になる。
実務経験	・レストランにて調理業務 ・専門学校で食文化&調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	食文化概論
2	食と文化 食文化の成り立ち
3	食と文化 多様な食文化
4	食と文化 宗教と食物禁忌
5	食と文化 食文化の共通化
6	食と文化 異文化交流による食の国際化
7	日本の食文化 日本料理の食文化
8	日本の食文化 原始・古代
9	日本の食文化 中世・近世
10	日本の食文化 近代・現代
11	日本の食文化 行事食と郷土料理
12	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化
13	世界の料理と食文化 西洋料理の食文化
14	世界の料理と食文化 中国料理の食文化
15	世界の料理と食文化 エスニック料理の食文化

評価方法	筆記試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	青木 茂治	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しい、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・調理師学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理実習の心得 服装・頭髪・手指の衛生
3	基本の調理 食材の切り方・使い方
4	基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法
5	油脂・調味料・香辛料
6	基本のブイヨンの種類と調理
7	基本のソースの種類と調理
8	多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減
9	多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱
10	多様な加熱調理法 肉類の加熱
11	多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱
12	多様な加熱調理法 アルコール類の加熱法
13	調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と加熱の均一化
14	調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理
15	料理の創造と発展

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	三田直	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	中国料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ 四代地方料理を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しい、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・中国料理店で調理業務従事 ・専門学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の使い方・研ぎ方・手入れ法・丸いまな板の使い方
3	調理器具 鉄鍋・ザーレン・お玉・計量器・調味料計量具
4	基本調理① 刀工技法・野菜・肉・魚
5	基本調理① 下加熱調理・油脂の使用法
6	基本調理① だし材料&だしの取り方
7	基本調理① 干货の種類ともどし方・動物干货・植物干货
8	基本調理② 北京料理の特徴的な加熱技法
9	基本調理② 上海料理の特徴的な加熱技法
10	基本調理② 広東料理の特徴的な加熱技法
11	基本調理② 四川料理の特徴的な加熱技法
12	応用調理① 冷菜技法
13	応用調理① 熱菜技法
14	応用調理① 甜菜技法・点心技法
15	応用調理② 色々な宴席料理・満漢全席・飲茶

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	日本料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しい、綺麗な料理を作る調理師になる。
実務経験	・ホテル＆日本料理店で調理業務従事 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理器具 包丁の種類・使い方・研ぎ方・手入れ法
3	調理器具 計量器種類と使い方
4	調理器具 調味料の種類と量り方
5	基本調理① 日本料理の加熱法
6	基本調理① 出しの材料&出しのとり方
7	基本調理① 野菜・山菜・筍
8	基本調理① ご飯・厚焼き玉子・野菜の剥き物
9	基本調理② 乾物のもどし方&使用法
10	基本調理② 魚のおろし方
11	基本調理② 鍋料理
12	応用調理 焼き物・煮物・揚げ物・和え物
13	郷土料理
14	行事料理
15	懐石料理

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	調理実習	教育内容	調理実習
担当教員	五十嵐 康之	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	300時間 10

学修内容	西洋料理の調理法、料理名、食材名、器具の使い方の基本技術を学ぶ 調理実習の心得、衛生を学ぶ		
到達目標	確かな調理技術を習得し、その技術を使い安心安全な、美味しくて、綺麗な料理を作る調理師になる。		
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・ レストランにて調理業務 ・ 専門学校で食文化 & 調理に関する教育研究 & 実地指導 ・ 専門調理師 		

授業計画

1	調理実習概論
2	調理実習の心得 服装・頭髪・手指の衛生
3	基本の調理 食材の切り方・使い方
4	基本の調理 器具の種類と特徴及び使用法
5	油脂・調味料・香辛料
6	基本のブイヨンの種類と調理
7	基本のソースの種類と調理
8	多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法・火加減・焼加減
9	多様な加熱調理法 野菜類・魚介類の加熱
10	多様な加熱調理法 肉類の加熱
11	多様な加熱調理法 調味料の使い分けによる加熱
12	多様な加熱調理法 アルコール類の加熱法
13	調理作業の展開と確認 スピード・衛生・的確さ・味と加熱の均一化
14	調理作業の展開と確認 コンビネーションオープン調理
15	料理の創造と発展

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	青木 茂治	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。
実務経験	・調理師学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	三田直	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。		
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。		
実務経験	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中国料理店で調理業務従事 ・ 専門学校で調理に関する教育研究&実地指導 ・ 専門調理師 		

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	

令和3年度シラバス（授業計画）調理師学科

科目名	総合調理実習	教育内容	総合調理実習
担当教員	大塚 俊弥	開講時期	1年次
授業の方法	実習	授業時数：単位数	90時間 3

学修内容	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理技術を学ぶ。 サービス等を取り入れたレストラン全体のオペレーションを学ぶ。
到達目標	給食施設、介護食等の職場で安心安全な料理を作る調理師になる。
実務経験	・ホテル&日本料理店で調理業務従事 ・専門調理師

授業計画

1	調理実習概論
2	調理施設・設備 調理施設
3	調理施設・設備 調理設備
4	調理施設・設備 調理システム
5	調理実習 集団調理実習にあたって
6	調理実習 集団調理実習の進め方
7	調理実習 大量調理の特徴
8	調理実習 大量調理の調理技術
9	調理実習 献立作成と調理
10	接客サービス 接客サービスの基本
11	接客サービス 求められるサービス
12	接客サービス 接客業務・クレーム対応
13	接客サービス 食卓の演出
14	飲食店開業計画 調理師とフードビジネス
15	飲食店開業計画 飲食店開業

評価方法	実技試験で評価
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習
履修にあたっての注意	