

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(省令で定める基準単位数を満たす単位分科目のみ抜粋)

学校名：学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

学科名：調理師科

授業科目名	時間数
食生活と健康関係法規	30
食品の安全と衛生関係法規	30
食品衛生学実習	30
合計	90

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養と健康		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養と健康		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るためにはどのような対応が必要かを知り、調理師としての健康に対する役割などを理解する。 調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	小テスト：70％、授業態度・提出物・演習等：30％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食生活と健康関係法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。				
担当教員	浜本 由紀			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	第1章 調理師と健康 ①	健康とは何かを学ぶ。
2	第1章 調理師と健康 ②	わが国の健康水準について学ぶ。 / 目指すべき健康について学ぶ。 / 食生活が健康に果たす役割について学ぶ。
3	第1章 調理師と健康 ③	健康的な食生活習慣作りを学ぶ。 / 食生活における調理師の役割を学ぶ。
4	第2章 食生活と疾病 ①	疾病の動向について学ぶ。 / 疾病の予防について学ぶ。
5	第2章 食生活と疾病 ②	生活習慣病について学ぶ。 / 生活習慣病の国政比較と生活習慣の重要性を学ぶ。
6	第2章 食生活と疾病 ③	生活習慣病の予防について学ぶ。
7	第3章 健康づくり ①	疾病予防から健康増進へ(1)を学ぶ。
8	第3章 健康づくり ②	疾病予防から健康増進へ(2)を学ぶ。
9	第3章 健康づくり ③	わが国における健康づくり対策を学ぶ。
10	第3章 健康づくり ④	健康教育について学ぶ。

11	第3章 健康づくり ⑤	健康に関する食品情報を学ぶ。
12	第3章 健康づくり ⑥	心身相関とストレスを学ぶ／ストレスへの対処方法を学ぶ／心の健康と自己実現を学ぶ
13	第5章 労働と健康 ①	作業環境と健康について学ぶ / 作業条件と健康について学ぶ
14	第5章 労働と健康 ②	職業病について学ぶ / 労働災害について学ぶ
15	第5章 労働と健康 ③	職場環境の現状を学ぶ／調理施設の環境を学ぶ／調理施設での労働災害を学ぶ
16	第4章 調理師と食育 ①	食育の定義を学ぶ／食育の意義を学ぶ
17	第4章 調理師と食育 ②	正しい知識の提供について学ぶ。
18	第4章 調理師と食育 ③	食育の実践(1)を学ぶ。
19	第4章 調理師と食育 ④	食育の実践(2)を学ぶ。
20	第6章 環境と健康 ①	生活環境の衛生について学ぶ／現代の生活環境について学ぶ／環境因子について学ぶ
21	第6章 環境と健康 ②	大気について学ぶ。
22	第6章 環境と健康 ③	水について学ぶ。
23	第6章 環境と健康 ④	住居について学ぶ／ 廃棄物について学ぶ／ 放射線について学ぶ
24	第6章 環境と健康 ⑤	広がる環境汚染を学ぶ／空気汚染を学ぶ／水質汚染を学ぶ／騒音、振動、悪臭を学ぶ
25	第6章 環境と健康 ⑥	環境問題とその取り組みについて学ぶ。
26	技術考査対策 ①	範囲： 第1章・第2章・第3章のまとめ。
27	技術考査対策 ②	範囲： 第4章・第5章・第6章のまとめ。
28	総まとめ	今年度の振り返り、総まとめを行う。
29	【発展】食育論	日本の四季と伝統的な行事について学ぶ。①
30	【発展】食育論	日本の四季と伝統的な行事について学ぶ。②

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食生活と健康関係法規		
必修選択	必修	(学則表記)	食生活と健康関係法規		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	卒業後、職業人として食の現場に臨んだ際の行為規範を行える。 トラブル発生時の対処法はもちろん、トラブルを未然に防ぐための法的思考が自然に行える。				
評価基準	期末試験60%、小テスト20%、授業態度20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、栄養と健康、食品衛生学、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。				
担当教員	梅木 衡平		実務経験		○
実務内容	大学・短大における法学の講義、起業セミナー講師、大阪市調理師試験講座講師				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	調理師法①		沿革～目的、定義（①テキストP10～11）について学ぶ。		
2	調理師法②		免許及び登録（①P11～15）について学ぶ。		
3	調理師法③		調理師就業届出、専門調理師制度（①P15～19）について学ぶ。		
4	調理師法④		小テストを行う。		
5	起業シミュレーション1		班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。		
6	起業シミュレーション2		班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。		
7	起業シミュレーション3		班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。		
8	起業シミュレーション4		班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。		
9	起業シミュレーション5		発表を行う。		
10	食育基本法		法の概要（①P62～65）について学ぶ。		
11	健康増進法		法の概要（①P37～42）について学ぶ。		
12	周辺法制 1		労働基準法、労働安全衛生法、学校給食法など公衆衛生関連法規（プリント使用）について学ぶ。		
13	総まとめ		総まとめを行う。		
14	振り返り		振り返りとまとめを行う。		
15	周辺法制 2		廃棄物処理法、容器包装リサイクル法など公衆衛生関連法規（プリント使用）について学ぶ。		

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品衛生学		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	3	90
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	飲食に起因する危害発生防止・国民の健康保持の知識を身につける。				
到達目標	調理従事者として知っておくべき食中毒や寄生虫症などに対する食品衛生について理解できる。 食品に含まれる有害物質や食品添加物、食品表示などについても理解できる。 調理師として食品を取り扱う立場において必要となる衛生の知識を理解できる。				
評価基準	期末試験：60％、提出物・小テスト・演習など：40％				
認定条件	・出席率が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品と安全と衛生関連法規、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	大中 薫			実務経験	○
実務内容	病院にて献立作成、調理作業、食品衛生講習指導、栄養保健指導				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れについて学ぶ。到達目標について、食品衛生とは
2	食の安全と衛生	食の安全を守る、食の安全を脅かす要因、食の安全確保のしくみ、食品衛生と調理師の責務について学ぶ。
3	食品中の微生物汚染	食品中の微生物、食品の腐敗について学ぶ。
4	飲食による健康被害	食中毒の概要、食中毒の分類、発生状況 食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
5	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
6	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
7	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
8	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
9	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
10	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。

11	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ
12	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
13	前期総まとめ	総まとめを行う。
14	前期の復習	復習を行う。
15	特別授業	外部講師による食品衛生の講演、もしくは動画にて食品衛生の総合的に学ぶ。
16	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
17	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ
18	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
19	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】について学ぶ。
20	飲食による健康被害	食物アレルギー（食物アレルギーの種類）（食物アレルギー物質の表示）について学ぶ。
21	飲食による健康被害	食物アレルギー-BSE 鳥インフルエンザ 農薬などについて学ぶ。
22	食品と化学物質	食品添加物について学ぶ。
23	食品と化学物質・器具容器包装の衛生	食品添加物 器具・容器包装の概要について学ぶ。
24	食品安全対策	食品営業施設・設備の安全対策・調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策について学ぶ。
25	食品安全対策	食品営業施設・設備の安全対策・調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策について学ぶ。
26	食品安全対策	調理作業時における安全対策・自主衛生管理 HACCPについて学ぶ。。
27	食品安全対策	調理作業時における安全対策・自主衛生管理 HACCPについて学ぶ。。
28	総まとめ・復習・振り返り	振り返り まとめを行う。
29	1年間の振り返り	総まとめを行う。
30	特別授業	外部講師による食品衛生の講演、もしくは動画にて食品衛生の総合的に学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	食品の安全と衛生関係法規		
必修選択	必修	(学則表記)	食品の安全と衛生関係法規		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師師	1	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	卒業後、職業人として食の現場に臨んだ際の行為規範を行える。 トラブル発生時の対処法はもちろん、トラブルを未然に防ぐための法的思考が自然に行える。				
評価基準	期末試験60%、小テスト20%、授業態度20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食生活と健康関係法規、食品衛生学、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。				
担当教員	梅木 衡平		実務経験	○	
実務内容	大学・短大における法学の講義、起業セミナー講師、大阪市調理師試験講座講師				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		法を学ぶ意義について学ぶ。		
2	法の構成		憲法、法律、条例等、法の構成(プリント)を学ぶ。		
3	食品衛生法1		目的・定義(③P116～117)を学ぶ。		
4	食品衛生法2		販売禁止食品(③P117～118)を学ぶ。		
5	食品衛生法3		食品衛生監視員、食品衛生管理者、食品衛生責任者、営業(③P118～124)を学ぶ。		
6	食品衛生法4		小テストを行う。		
7	食品表示法①		食品表示の仕組み(③P125～126)を学ぶ。		
8	食品表示法②		加工食品の表示①(③P127～129)を学ぶ。		
9	食品表示法③		加工食品の表示②(P130～132)を学ぶ。		
10	食品表示法④		生鮮食品の表示(P133～134)を学ぶ。		
11	食品表示法⑤		その他の法律による表示(③P134～136)。		
12	食品安全基本法・食品安全行政		法・制度の概要(P119～124)を学ぶ。		
13	総まとめ		総まとめを行う。		
14	前期振り返り		期末試験の返却と解説を行う。		
15	感染症		わが国の感染症対策(プリント)を学ぶ。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	食品衛生学実習		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学実習		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	1	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	食品衛生の知識を学び、実際に体験することで調理師として衛生の観念を学習し身につける。				
到達目標	調理従事者として知っておくべき食中毒や寄生虫症などに対する食品衛生について理解できる。 食品に含まれる有害物質や食品添加物、食品表示などについても理解できる。 調理師として食品を取り扱う立場において必要となる衛生の知識を理解できる。				
評価基準	期末試験 50%・授業態度・演習など 50%				
認定条件	・出席率が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	衛生法規、食品衛生学				
備考	原則、この科目は対面授業形式で実施する。				
担当教員	大中 薫		実務経験	○	
実務内容	病院にて献立作成、調理作業、食品衛生講習指導、栄養保健指導				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	オリエンテーション		授業の流れ、到達目標について学ぶ。		
2	手指汚れ状態の検査		手指汚れ状態の検査について学ぶ。		
3	食品のpH測定		食品のpH測定について学ぶ。		
4	生卵の鮮度判定		生卵の鮮度判定について学ぶ。		
5	魚介類の鮮度判定		魚介類の鮮度判定について学ぶ。		
6	魚肉練り製品の鮮度・品質判定		魚肉練り製品の鮮度判定について学ぶ。		
7	食肉の鮮度判定		食肉の鮮度判定について学ぶ。		
8	牛乳の鮮度判定		牛乳の鮮度判定について学ぶ。		
9	凝固剤の違い		カラギーナン・ゼラチン・寒天の違いについて学ぶ。		
10	食品に含まれる着色料・食品の内部温度の測定		食品の中に含まれる着色料を取り出し比べる。		
11	技術考査試験対策		技術考査試験の過去問練習を行う。		
12	調理器具・食器の汚れ状態の検査		調理器具・食品洗浄後の汚れ状態の検査について学ぶ。		
13	水道水の残留塩素濃度測定		残留塩素濃度の測定について学ぶ。		
14	復習・まとめ		復習・総まとめを行う。		
15	特別授業		外部講師による食品衛生の講演、もしくは動画にて食品衛生の総合的な理解について学ぶ。		

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	栄養学		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理師としてふさわしい栄養の知識を身につける。				
到達目標	社会のニーズ、消費者の健康増進に関して適切な提案ができる。				
評価基準	テスト４０％ 小テスト２０％ 提出物２０％ 授業態度２０％				
認定条件	・出席が総時間数の３分の２以上ある者 ・成績評価が２以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	浜本 由紀		実務経験		
実務内容					
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標、栄養学の概要について学ぶ。			
2	栄養素の機能と健康	栄養と健康・食品の成分と体の成分について学ぶ。			
3	炭水化物①	炭水化物とは。炭水化物の種類（単糖）について学ぶ。			
4	炭水化物②	炭水化物（でんぷん・グリコーゲン・食物繊維）について学ぶ。			
5	脂質	脂質とは。脂質の種類について学ぶ。			
6	たんぱく質	たんぱく質とは。たんぱく質の種類、アミノ酸について学ぶ。			
7	三大栄養素のまとめ	まとめと小テストを行う。			
8	ビタミン①	ビタミンとは。脂溶性ビタミンについて学ぶ。			
9	ビタミン②	水溶性ビタミンについて学ぶ。			

10	ミネラル①	ミネラルとは。多量ミネラルについて学ぶ。
11	ミネラル②	微量ミネラルについて学ぶ。
12	ビタミン・ミネラルのまとめ	まとめと小テストを行う。
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	臓器の機能	人間の臓器と役割について学ぶ。
15	振り返り	前期振り返りと再確認を行う。
16	食欲と消化	生理的欲求・心理的欲求について学ぶ。
17	栄養素の消化①	口・胃での消化について学ぶ。
18	栄養素の消化②	小腸・大腸での消化について学ぶ。
19	栄養素の吸収・代謝	糖質・脂質・たんぱく質の吸収・代謝について学ぶ。
20	消化吸収のまとめ	まとめと小テストを行う。
21	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは。エネルギー摂取量と消費量について学ぶ。
22	食事摂取基準／食品の選択	食事摂取基準について学ぶ。
23	食品の選択	食品の分類法について学ぶ。
24	食品の選択	食事バランスガイドについて学ぶ。
25	食事バランス	バランスの良い食事について学ぶ。
26	技術考查対策①	技術考查に向け対策を行う。
27	技術考查対策②	技術考查に向け対策を行う。
28	総まとめ	総まとめを行う。
29	健康を維持する食事	栄養素の不足について学ぶ。
30	振り返り	1年間の振り返りと再確認を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	3	90
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師として必要な食品についての基本知識を学び、それらを生かした調理・加工・貯蔵の方法を理解するとともに、食品に関する問題について自ら考え、行動する力を身につける。				
到達目標	1.食品の種類、調理特性、栄養学的特徴について、理解できる。 2.食品の加工・貯蔵の目的と方法について理解できる。 3.食品の生産と輸入、流通の仕組みについて説明できる。				
評価基準	筆記試験：60％ 小テスト・提出物および授業態度：40％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	栄養学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	黒川 裕子			実務経験	○
実務内容	給食管理業務・栄養指導・料理講習会・メニュー開発等				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション植物性食品	授業進行・成績評価などについての説明/興味のある食品について調べ、学ぶ。 穀類① 米・米製品
2	植物性食品	穀類① 米・米製品について学ぶ。 穀類② 小麦/とうもろこし/その他の穀類について学ぶ。
3	植物性食品	いもおよびでんぷん類について学ぶ。
4	植物性食品	砂糖および甘味類について学ぶ。
5	植物性食品	豆類について学ぶ。
6	植物性食品	種実類について学ぶ。
7	植物性食品	野菜類① 葉菜類/茎菜類について学ぶ。
8	植物性食品	野菜類② 根菜類/果菜類/花菜類について学ぶ。
9	植物性食品	果実類について学ぶ。
10	植物性食品	きのこ類について学ぶ。

11	植物性食品	海藻類について学ぶ。
12	動物性食品	魚介類① 魚介類の構造と成分について学ぶ。
13	動物性食品 前期まとめ・理解度確認	魚介類② 主な魚介類について学ぶ。 前期学習内容の理解度確認を行う。
14	前期まとめ	前期学習内容の振り返りを行う。
15	動物性食品	肉類① 食肉類の構造と成分について学ぶ。
16	動物性食品	肉類② 食肉類の種類について学ぶ。
17	動物性食品	肉類③ 食肉類の種類について学ぶ。
18	動物性食品	肉類④ 食肉加工品について学ぶ。
19	動物性食品	卵類について学ぶ。
20	動物性食品	乳類① 牛乳について学ぶ。
21	動物性食品	乳類② 乳製品について学ぶ。
22	動物性食品	油脂類について学ぶ。
23	その他の食品	嗜好飲料類について学ぶ。
24	その他の食品	調味料および香辛料類について学ぶ。
25	その他の食品	調理加工食品について学ぶ。
26	食品の加工と貯蔵	加工法 貯蔵法について学ぶ。
27	食品の生産と流通	食品の生産と流通について学ぶ。
28	後期まとめ・理解度確認	後期学習内容の理解度確認について学ぶ。
29	後期まとめ	後期学習内容の振り返りを行う。
30	総まとめ	総復習と発展学習を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	調理理論と食文化概論		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論と食文化概論		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	6	180
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤ 調理実習」「調理実習レシピ集」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理実習に役立つ調理の理論と知識を身につける。 料理の背景にある食文化・食材・調理法を学び、知識を身につける。				
到達目標	各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける道具の使い方を、理論的に理解することができる。 各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける食材の扱い方を、理論的に理解することができる。 各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける調理技法・文法・調理用語を理解し述べるすることができる。				
評価基準	期末試験：60％、授業態度：20％、提出物等：20％				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理実習・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	阪本 健一 他7名			実務経験	○
実務内容	レストラン料理長				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	調理の目的・アンケート 日本料理について①②	調理理論を学ぶ意義について学ぶ ①野菜の下処理の仕方について学ぶ ②煮出し汁の引き方について学ぶ
2	おいしさの要因 フランス料理について イタリア料理について	調理の目的について学ぶ フランス料理の出汁の取り方について学ぶ。 イタリア料理のパスタ（乾麺・生麺）について学ぶ。
3	要因・習熟度確認 中国料理について 炸菜について①②	おいしさの構成について学ぶ ①中国料理を始めるのに必要な基本を学ぶ ②揚げ物料理について、その種類と技法を学ぶ
4	調理の基本操作① 魚介に扱い方について①②	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ ①日本料理の魚介の扱いについて学ぶ ②刺身について学ぶ
5	調理の基本操作② フランス料理について①②	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ② ①フランス料理のソースについて学ぶ。 ②フランス料理のオードブルについて学ぶ。
6	調理の基本操作③ 中国料理・炒菜について 中国料理・湯について	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ① 炒め料理について、調理に入るまでの準備、工程について学ぶ。 中国料理の蒸し物と種類について学ぶ
7	基本操作・習熟度確認 吸い物・煮物について①②	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ② 吸い物について学ぶ 煮物についておよび調味料について学ぶ
8	調理の基本操作・加熱調理操作 フランス料理について イタリア料理について	食品の調理科学・米について学ぶ フランス料理の卵について学ぶ。 イタリア料理のお米について学ぶ。
9	食品の調理科学① 中国料理の炒菜について 中国料理の蒸菜について	食品の調理科学・小麦粉について学ぶ 中国料理の炒菜について 中国料理の蒸菜について

10	食品の調理科学② 焼き物・揚げ物について①②	食品の調理科学・砂糖について学ぶ 焼き方、串の打ち方、あしらいについて学ぶ 揚げ物について学ぶ
11	食品の調理科学③ フランス料理について フランス料理について	食品の調理科学・砂糖について学ぶ フランスのポターージュについて学ぶ。 フランス料理のレストランで提供されている料理について学ぶ。
12	食品の調理科学④ 展示料理について 前期総まとめ	食品の調理科学・野菜について学ぶ 展示料理の種類と作り方、盛り付け方について学ぶ 前期の総まとめを行う。
13	前期総まとめ イタリア料理について	総まとめを行う イタリア料理のソースについて学ぶ
14	食品の調理科学 会席料理について 献立の立て方を学ぶ	食品の調理科学・果物類について学ぶ 会席料理のコースの流れを学ぶ。 料理の献立の立て方を学ぶ。
15	前期総括・アンケート 地方料理について① 地方料理について②	前期総括、答案返却 四川料理について学ぶ。 北京料理について学ぶ。
16	動物性食品① 蒸し物・酢の物について①②	動物性食品・魚介類について学ぶ① 蒸し物の素材の扱い方と火の通し方について学ぶ 酢の種類と素材の扱い方について学ぶ
17	動物性食品② フランス料理について フランス料理について	動物性食品・魚介類について学ぶ② フランス料理の魚料理について学ぶ フランス料理の肉料理①について学ぶ
18	動物性食品③ 点心について 調味料について	動物性食品・食肉類について学ぶ 生地加水率について学ぶ。 中国料理の伝統的調味料について学ぶ。
19	動物性食品④ 節句料理について 魚介の扱い方②	食肉類の加熱による変化について学ぶ お節料理について学ぶ 寿司について学ぶ
20	動物性食品 フランス料理について フランス料理について	動物性食品・卵類について学ぶ フランス料理の大皿料理について学ぶ。 フランス料理の肉料理②について学ぶ。
21	動物性食品 点心について② 点心について③	動物性食品・乳製品について学ぶ。 中国料理のデザートについて学ぶ。 糕の調理法について学ぶ。
22	その他の食品 魚介の扱い方③ 前菜について、大皿の使い方	その他の食品・油脂類と調味料について学ぶ 甲殻類の扱い方と調理法について学ぶ 前菜について、器の使い方を学ぶ。
23	その他の食品・習熟度確認 イタリア料理について フランス料理について	その他の食品・ゲル状食品について学ぶ イタリアの古典料理について学ぶ。 フランスの生地について学ぶ。
24	調理設備・調理器具 地方料理② 地方料理③	調理器具、設備について学ぶ 上海料理について学ぶ。 広東料理について学ぶ。
25	食器・容器・熱源 松花堂弁当について 和菓子について	和食器、洋食器、燃料について学ぶ 松花堂弁当について学ぶ。 和菓子について学ぶ。
26	技術審査対策・習熟度確認 イタリア料理について 製菓について	技術審査対策①日本料理について学ぶ イタリア料理のレストランで提供される料理について学ぶ。 製菓理論について学ぶ。
27	技術審査対策・習熟度確認 点心について④ 後期総まとめ	技術審査対策②西洋料理について学ぶ 発酵生地を使ったデザートについて学ぶ。 後期総まとめを行う。
28	後期総まとめ 真空調理法とは 赤身の肉の真空調理	総まとめを行う 真空調理の理解とメリットを学ぶ 赤身肉を通して、真空低温調理法を学ぶ
29	技術審査対策・習熟度確認 白身の肉の真空調理 魚介と野菜の真空調理	技術審査対策③中国料理について学ぶ 白身肉の加熱と肉の軟化について学ぶ 魚介と野菜の真空調理法について
30	総括 クック・チルについて アウトソーシングについて	総括・食品問題について学ぶ クック・チル、クックフリーズについて学ぶ 外部加工品活用について学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	10	300
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤ 調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	幅広く調理を学びながら、調理師としての基礎的能力を身につける。 理論と実践の両方を理解し、就職後に役立つ技術力と実践力を身につける。				
到達目標	調理用語や食材の扱い方を理解できる。 調理に関する基本的操作・調理作業を実践することができる。 現場と同じレベルでの衛生管理ができる。				
評価基準	基礎技術確認：60％ 授業態度：20％ 食品衛生意識：20％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論と食文化概論Ⅰ・調理実習Ⅱ・調理実習Ⅲ・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	阪本 健一 他5名		実務経験	○	
実務内容	レストラン料理長				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元		内容		
1	包丁の研ぎ方・切り方		包丁の研ぎ方を学び、道具の手入れを学ぶ。 各料理に見合った切り方、材料を切る姿勢などを学ぶ。		
2	基礎技術練習		包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。		
3	各料理の基本調理①		庖丁の扱い方について学ぶ。 鍋の持ち方、扱い方について学ぶ。		
4	基礎技術練習		包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。		
5	各料理の基本調理②		基本食材の処理の仕方について学ぶ。 基礎材料の扱い方、切り方ついて学ぶ。①		
6	各料理の基本調理③		料理の素材の下処理の仕方を学び、実践することで手順を学ぶ。		
7	基礎技術練習		包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。		
8	各料理の基本調理④		料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。① 料理の基本的な処理と切り方を学ぶ。		
9	各料理の基本調理⑤		料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。②		
10	基礎技術練習		包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。		

11	各料理の基本調理⑥	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。③
12	各料理の基本調理⑦	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。④
13	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
14	総まとめ	総まとめを行う。
15	各料理の基本調理⑧	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑤
16	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
17	各料理の基本調理⑨	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑥
18	各料理の基本調理⑩	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。② 料理の基本的な処理と切り方を学ぶ。
19	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
20	各料理の基本調理⑪	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑦
21	各料理の基本調理⑫	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑦
22	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
23	各料理の基本調理⑬	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑧
24	各料理の応用調理①	食材の下処理・火の通し方・料理の作り方を高度に学ぶ。① 乾物について学ぶ。
25	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
26	各料理の応用調理②	食材の下処理・火の通し方・料理の作り方を高度に学ぶ。② 点心について学ぶ。
27	各料理の応用調理③	食材の下処理・火の通し方・料理の作り方を高度に学ぶ。③ 油の性質を知り、扱い方について学ぶ。
28	基礎技術練習	包丁の扱い方・鍋の扱い方を学ぶ。食材の下処理の応用を学ぶ。
29	各料理の応用調理④	食材の下処理・火の通し方・料理の作り方を高度に学ぶ。④ 包丁の扱い方の復習を行う。
30	各料理の応用調理⑤	食材の下処理・火の通し方・料理の作り方を高度に学ぶ。⑤ 基本的な調理法について学ぶ。①

シラバス					
科目の基礎情報①					
授業形態	実技	科目名	総合調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	総合調理実習		
開講			単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	3	90
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑥ 総合調理実習」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	
科目の基礎情報②					
授業のねらい	調理班・サービス班に分かれ、実際のレストランのように、実践形式の授業で大量調理の技術と知識を習得する。 連携を図りながらサービス・コミュニケーション能力も向上する。				
到達目標	集団調理は大量の食事を扱うことで、食品・調理操作・衛生の管理ができる。 物理的なサービスとともに、心理的なサービスを理解することができる。 調理作業を分担し、各自が各分担の責任を果たし助け合い、チームワークでの作業が行える。 一連の業務について、技術や知識を理解できる。				
評価基準	筆記試験・実技60％ 衛生意識20％ 授業態度20％				
認定条件	・出席が総時間数の2/3以上の者 ・成績評価が「2」以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論と食文化概論・調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	阪本 健一 他5名		実務経験	○	
実務内容	レストラン料理長				
習熟状況等により授業の展開が変わることがあります					
各回の展開					
回数	単元	内容			
1	総合調理実習オリエンテーション	調理施設・調理設備について学ぶ。 集団調理実習の目的、内容、心構え、班編成を学ぶ。			
2	デリバリー料理について	デリバリー料理について学ぶ。			
3	総合調理実習レクチャー①	調理システムについて学ぶ。 献立の組み方を学ぶ。			
4	料理試作①	献立に応じた料理を試作する。			
5	総合調理実習運営①	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。			
6	料理試作②	献立に応じた料理を試作する。			
7	総合調理実習運営②	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。			
8	料理試作③	献立に応じた料理を試作する。			
9	総合調理実習運営③	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。			
10	料理試作④	献立に応じた料理を試作する。			
11	総合調理実習運営④	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。			
12	料理試作⑤	献立に応じた料理を試作する。			
13	総合調理実習運営⑤ 総まとめ	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。 総まとめを行う。			
14	料理試作⑥	献立に応じた料理を試作する。			
15	総合調理実習運営⑥	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。			

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	インターンシップ実習		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	TakeOff			出版社	学校オリジナル

科目の基礎情報②

授業のねらい	職業体験を通じて、現場でしか得ることのできない実践的技術を身につける。				
到達目標	現場で必要なコミュニケーション能力、モラル、マナーを習得し、仕事をすることの楽しさと厳しさを感じ、就職活動への意欲が高まる。				
評価基準	インターンシップ先での実地演習態度：60% 提出物：40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	なし				
関連科目	就職HR				
備考	選択による希望制				
担当教員	為後 彰宏			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	インターンシップの心得を学ぶ。
2	企業研究の方法	インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。インターンシップに応募することを学ぶ。
3	インターンシップ実習 1	企業にて実習を行い学ぶ。
4	インターンシップ実習 2	企業にて実習を行い学ぶ。
5	インターンシップ実習 3	企業にて実習を行い学ぶ。
6	インターンシップ実習 4	企業にて実習を行い学ぶ。
7	インターンシップ実習 5	企業にて実習を行い学ぶ。
8	インターンシップ実習 6	企業にて実習を行い学ぶ。
9	インターンシップ実習 7	企業にて実習を行い学ぶ。
10	インターンシップ実習 8	企業にて実習を行い学ぶ。
11	インターンシップ実習 9	企業にて実習を行い学ぶ。

12	インターンシップ実習 1 0	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習 1 1	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習 1 2	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習 1 3	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習 1 4	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習 1 5	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習 1 6	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習 1 7	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習 1 8	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習 1 9	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習 2 0	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習 2 1	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習 2 2	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習 2 3	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習 2 4	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習 2 1	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習 2 2	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習 2 3	企業にて実習を行い学ぶ。
30	振り返り	実習の振り返りを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	未来デザインプログラム		
必修選択	必修	(学則表記)	未来デザインプログラム		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	7つの習慣Jテキスト 夢のスケッチブック (WEBアプリ)			出版社	FCEエデュケーション

科目の基礎情報②

授業のねらい	7つの習慣を体系的に学ぶことを通じ、三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」のうち「心」の部分を身につける。				
到達目標	・7つの習慣について、自身の言葉で説明することができる。 ・7つの習慣を自らの生活と紐づけ、前向きな学習態度として体现することができる。				
評価基準	テスト：20% 授業態度：40% 提出物：40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	なし				
関連科目	就職対策				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	酒井 由香子他1名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	専門学校へようこそ！	夢のスケッチブックアプリの使い方を学ぶ。 SANKOワークコンピテンスの理解を深める。
2	7つの習慣とは？	7つの習慣とは何か学ぶ。 夢のスケッチブックを使って日誌を書くことの意味を学ぶ。
3	自分制限パラダイムを解除しよう！	自分制限パラダイムの意味について学ぶ。
4	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解する。 自分自身との約束を守る大切さを学ぶ。
5	刺激と反応	「刺激と反応」の考え方を理解する。 主体的に判断・行動していくことの大切さを学ぶ。
6	言霊～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ。
7	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にすることの大切さを学ぶ。
8	選んだ道と選ばなかった道	自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ。
9	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を理解する。
10	人生のビジョン	入学時に考えた「卒業後の姿」をより具体的に考え、イメージする。
11	大切なこととは？	なりたいたい自分になるために優先すべき「大切なこと」には、夢の実現や目標達成に直接関係することだけでなく、間接的に必要なこともあることを学ぶ。

12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ。 自らが決意したことを実際の行動に移すことの大切さを学ぶ。
13	時間管理のマトリクス	第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ。
14	私的成功の振り返り	前期授業内容（私的成功）の振り返りを行う。
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われることを学ぶ。
16	信頼貯金箱	信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ。
17	Win-Winを考える	お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ。
18	豊かさマインド	人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ。
19	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、「理解してから理解される」という考え方があるということを学ぶ。
20	相乗効果を発揮する	人と違いがあることに価値があることを学ぶ。
21	自分を磨く	自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える。
22	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続であり、未来は自分の選択次第であることを学ぶ。
23	人生ビジョンを見直そう	将来のなりたい姿を描き、同時にその生活の実現にはお金が必要であることを学ぶ。 現実的なライフプランの大切さを理解する。
24	未来マップを作ろう①	未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高める。
25	未来マップを作ろう②	未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする。
26	感謝の心	人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える。
27	7つの習慣授業の復習	7つの習慣の関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する。
28	未来デザインプログラムの振り返り	7つの習慣など、未来デザインプログラムで学んだことを復習（知識確認）する。
29	2年生に向けて①	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える。
30	2年生に向けて②	1年後の自分の姿を鮮明にし、次年度への目標設定を考える。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職対策		
必修選択	必修	(学則表記)	就職対策		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	TAKEOFF			出版社	学校オリジナル

科目の基礎情報②

授業のねらい	人間力、自己PR力を高めることができ、選ばれる人材になることができる。				
到達目標	就職活動マナーを身につけ、履歴書を作成、企業研究ができる。				
評価基準	授業態度：60％ 提出物：40％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	なし				
関連科目	未来デザインプログラム				
備考	なし				
担当教員	酒井 由香子他 1 名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	就職の流れ 就活中の行動 活動	就職活動の流れ、就活中の行動、活動規約について学ぶ。
2	求人情報サイトについて	調理業界の求人サイトについて学ぶ。
3	身だしなみ	就職先の探し方について学ぶ。
4	履歴書の書き方と自己分析	履歴書の書き方と自己分析について学ぶ。
5	他己分析と自己PR	他己分析と自己分析を合わせて自己PRの書き方を学ぶ。
6	業界研究について	業界の特長を学ぶ。
7	会社説明会について	説明会への参加の仕方、メールの送り方を学ぶ。
8	面接指導	面接のポイントを学ぶ。
9	面接練習	模擬面接を行い、面接の仕方を学ぶ。
10	Web面接について	Web面接、Web説明会の参加の仕方を学ぶ。

11	企業側の立場を理解する	業界の状況を学ぶ。
12	企業説明会の例	企業説明会を通して受講の仕方を学ぶ。
13	総まとめ	前期総まとめを行う。
14	面接対策	面接対策を学ぶ。
15	求人情報の把握	求人を確認し、最新の状況を学ぶ。
16	就職活動のおさらい①	就職活動の仕方について準備ポイントを学ぶ。
17	就職活動のおさらい②	就職活動の仕方について活動ポイントを学ぶ。
18	就職活動相談会①	希望企業の選定について学ぶ。
19	就職活動相談会②	希望企業へのアプローチについて学ぶ。
20	面接練習①	面接練習を通して面接のポイントを学ぶ。
21	面接練習②	面接練習を通して強化ポイントを学ぶ。
22	企業説明会	飲食企業による業界論を学ぶ。
23	飲食業界の現状①	飲食業界の状況を知り、働くイメージについて学ぶ。
24	飲食業界の現状②	飲食業界のトレンドを知り、働くイメージについて学ぶ。
25	企業の魅力と働き方について	就活生の意識と業種による違いを学ぶ。
26	近年のホテルの傾向について	ホテルにおける近年の事情を知り、業界の傾向を学ぶ。
27	企業の商品開発について	企業の商品について学び、業界の傾向を学ぶ。
28	後期総まとめ	後期の総まとめを行う。
29	日本のホテルについて	日本のホテルの歴史的視点から、ホテル業界について学ぶ。
30	飲食業界で働く意識について	働く心構えについて学ぶ。