

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	単位数
食生活と健康関係法規	1
食品の安全と衛生関係法規	1
食品衛生学実習	1
食品衛生学 I	2
合計	5

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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養と健康Ⅰ		
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	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。		
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	健康運動指導士や管理栄養士として健康・栄養指導を20年以上		

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。
3	第1章 調理師と健康 ③	食生活が健康に果たす役割について学ぶ。 / 健康的な食生活習慣作りを学ぶ。
4	第1章 調理師と健康 ④	食生活における調理師の役割を学ぶ。

5	第1章 調理師と健康 ⑤	子どもたちの食の問題点を学ぶ。
6	第2章 食生活と疾病 ①	疾病の動向 ・ 疾病の予防について学ぶ。
7	第2章 食生活と疾病 ②	生活習慣病について学ぶ。
8	第2章 食生活と疾病 ③	生活習慣病の予防について学ぶ。
9	第2章 食生活と疾病 ④	生活習慣病の国政比較と生活習慣の重要性を学ぶ。
10	第3章 健康づくり ①	疾病予防から健康増進へ を学ぶ。
11	第3章 健康づくり ②	わが国における健康づくり対策を学ぶ。
12	第3章 健康づくり ③	健康に関する食品情報を学ぶ。
13	第3章 健康づくり ④	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。
14	総まとめ	期末テスト
15	振り返り	前期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	栄養と健康Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養と健康Ⅱ		
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	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。		
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	健康運動指導士や管理栄養士として健康・栄養指導を20年以上		

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4章 調理師と食育 ①	前期の復習を行う／食育の定義を学ぶ。
2	第4章 調理師と食育 ②	食育の実践を学ぶ。
3	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。
4	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。

5	総まとめ	第4章と第5章のまとめテスト
6	第6章 環境と健康 ①	生活環境について
7	第6章 環境と健康 ②	環境条件について①
8	第6章 環境と健康 ③	環境条件について②
9	第6章 環境と健康 ④	環境汚染とその対策について（空気汚染・水質汚染）
10	第6章 環境と健康 ⑤	環境汚染とその対策について（騒音・振動・悪臭）
11	第6章 環境と健康 ⑥	環境汚染とその対策について（環境問題とその取り組み①）
12	第6章 環境と健康 ⑦	環境汚染とその対策について（環境問題とその取り組み②）
13	総まとめ	第6章のまとめテスト
14	振り返り	後期振り返りと再確認を行う。
15	食生活と健康・環境について	自分にできることは何か、具体的に考え、実行する

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	選択	(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	上級調理師科	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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品衛生学Ⅰ		
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 「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。

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品衛生学Ⅱ		
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	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	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。
2	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
3	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。
4	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。
5	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。

6	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。
7	食品と化学物質	食品添加物について学ぶ。
8	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。
9	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。
10	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。
11	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。。
12	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。。
13	総まとめ・復習・振り返り	振り返り　まとめを行う。
14	1年間の振り返り	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	選択	(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	上級調理師師	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びます。
2	法の構成	憲法、法律、条例等、法の構成(プリント)を学びます。
3	食品表示法①	食品にやってはならない表示、やらなくてはならない表示について学習し、食品表示法制定の経緯について学びます。
4	食品表示法②	加工食品の表示(名称、保存方法、賞味・消費期限)について学習します。(P18～20)
5	食品表示法③	加工食品の表示(原材料、アレルギー、遺伝子組替)について学習します。(P20、25)

6	食品表示法④	加工食品の表示（関連事業者、製造所所在地等）について学習します。（P21～25） 添加物の表示その他、健康増進法・JAS法・計量法等、特別な食品表示について学習します。（P28～32）
7	食品表示法⑤	生鮮食品の表示について学習します。（P26～28）
8	食品衛生法①	販売禁止食品、食品衛生法の目的、定義について学習します。（P13～15）
9	食品衛生法②	営業に関する規制、営業許可制度について学習します。（P15、16）
10	食品衛生法③	食品衛生責任者、管理者、監視員について学び、その他営業関連の現場知識についてプリントにて捕捉します。（プリント）
11	食品衛生法④	食品衛生法の小テストおよびまとめを行います。
12	食品安全基本法・食品安全行政	食品安全基本法について学習します。（P10～13）
13	総まとめ	総まとめを行い、確認の期末テストを実施します。
14	前期振り返り	期末テストの返却と解説を行います。
15	労働基準法	最低賃金や労働条件について学習します。（プリント）

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	選択	(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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学Ⅰ		
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 「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 60% 提出物 10% 授業態度 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	栄養学Ⅱ・食品学Ⅰ・Ⅱ				
備考					
担当教員	浜本 由紀			実務経験	○
実務内容	健康運動指導士や管理栄養士として健康・栄養指導を20年以上				

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・栄養素の機能と健康	授業の流れ、到達目標、栄養学の概要について学ぶ。成分表の見方、五大栄養素の役割などについて理解する。
2	炭水化物①	炭水化物とは。単糖質（単糖など）について学ぶ。
3	炭水化物②	炭水化物とは。複合糖質（でんぷん・グリコーゲン・食物繊維など）について学ぶ。
4	脂質①	脂質とは。単糖質を中心に種類と特徴について学ぶ。

5	脂質②	脂質とは。複合脂質を中心に種類と特徴について学ぶ。
6	たんぱく質①	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	たんぱく質②	たんぱく質とは。たんぱく質の栄養価と機能性について学ぶ。
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	ビタミンとは。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	ミネラルとは。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	ビタミン・ミネラルについて補足を行う。
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	振り返り	前期振り返りと再確認を行う。
15	食欲と消化	生理的欲求・心理的欲求について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	栄養学Ⅱ		
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 「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 60% 提出物 10% 授業態度 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	栄養学Ⅰ・食品学Ⅰ・Ⅱ				
備考					
担当教員	浜本 由紀			実務経験	○
実務内容	健康運動指導士や管理栄養士として健康・栄養指導を20年以上				

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	前期振り返り/五感について	前期振り返りと再確認を行う。美味しさを作る五感について具体例を用いて学ぶ
2	消化液の種類	消化酵素の名称や分泌部位について臓器の名称も復習しながら学ぶ
3	栄養素の消化①	口・胃での消化の流れについて学ぶ。
4	栄養素の消化②	小腸・大腸での消化の流れについて学ぶ。

5	栄養素の吸収①	アルコール代謝について学ぶ
6	栄養素の吸収②	糖質・脂質・たんぱく質の吸収・代謝について学ぶ。
7	消化吸収のまとめ	栄養素からみた食品ごとの消化吸収率について学ぶ。
8	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは。基礎代謝を中心に学ぶ。
9	エネルギー代謝②	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。
10	食事摂取基準／食品の選択	食事摂取基準について学ぶ。
11	食品分類法とバランスガイド①	食事摂取基準や食事バランスガイドを用いたバランス評価について学ぶ。
12	食品分類法とバランスガイド②	食品分類法を用いたバランス評価について学ぶ。
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	振り返り	後期振り返りと再確認を行う。
15	栄養学まとめ	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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品学Ⅰ		
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	花田　尚香	実務経験	○
実務内容	保育園栄養士、特定保健指導、医療機関での栄養指導など		

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。
2	植物性食品	穀類① 米・米製品について学ぶ。
3	植物性食品	穀類② 小麦/とうもろこし/その他の穀類について学ぶ。
4	植物性食品	いもおよびでんぷん類について学ぶ。

5	植物性食品	砂糖および甘味類について学ぶ。
6	植物性食品	豆類について学ぶ。
7	植物性食品	種実類について学ぶ。
8	植物性食品	野菜類① 葉菜類/茎菜類について学ぶ。
9	植物性食品	野菜類② 根菜類/果菜類/花菜類について学ぶ。
10	植物性食品	果実類について学ぶ。
11	動物性食品	魚介類① 魚介類の構造と成分について学ぶ。
12	動物性食品	魚介類② 主な魚介類について学ぶ。
13	動物性食品 前期まとめ・理解度確認	魚介類③ 魚介類の加工品について学ぶ。 前期学習内容の理解度の確認を行う。
14	植物性食品	きのこ類について学ぶ。 海藻類について学ぶ。
15	前期まとめ	前期学習内容の振り返りを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食品学Ⅱ		
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 「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	花田 尚香			実務経験	○
実務内容	保育園栄養士、特定保健指導、医療機関での栄養指導など				

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	動物性食品	肉類① 食肉類の構造と成分について学ぶ。
2	動物性食品	肉類② 食肉類の種類について学ぶ。
3	動物性食品	肉類③ 食肉加工品について学ぶ。
4	動物性食品	卵類について学ぶ。

5	動物性食品	乳類① 牛乳について学ぶ。
6	動物性食品	乳類② 乳製品について学ぶ。
7	動物性食品	油脂類について学ぶ。
8	その他の食品	嗜好飲料類について学ぶ。
9	その他の食品	調味料および香辛料類について学ぶ。
10	その他の食品	調理加工食品について学ぶ。
11	食品の加工と貯蔵	加工法 貯蔵法について学ぶ。
12	食品の生産と流通	食品の生産と流通について学ぶ。
13	後期まとめ・理解度確認	後期学習内容の理解度の確認を行う。
14	後期まとめ	後期学習内容の振り返りを行う。
15	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Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	上級調理師科	2	60
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	日本料理について	野菜の下処理の仕方について学ぶ。煮出し汁の引き方について学ぶ。
2	フランス料理について イタリア料理について	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。 サーピスとはについて学ぶ。
3	中国料理について 炸菜について	中国料理における炒め物について学ぶ。 揚げ物料理について、その種類と技法を学ぶ。
4	魚介の扱い方①②	日本料理の魚介の扱いについて学ぶ。刺身について学ぶ。
5	フランス料理について フランス料理について	フランス料理のソースについて学ぶ。 フランス料理のオードブルについて学ぶ。

6	中国料理・前菜について 中国料理・湯について	中国料理の前菜について学ぶ。 湯（スープ）の取り方、湯の種類について学ぶ。
7	吸い物・煮物について	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	フランス料理について イタリア料理について	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	中国料理について 中国料理の蒸菜について	中国料理を始めるのに必要な基本を学ぶ。 中国料理の蒸し物と種類について学ぶ。
10	焼き物・揚げ物について	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	フランス料理について フランス料理について	フランスのポタ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	展示料理について 地方料理について①	展示料理の種類と作り方、盛り付け方について学ぶ。 広東料理について学ぶ。
13	前期総まとめ イタリア料理について 寿司について	総まとめを行う。 イタリア料理のソースについて学ぶ。 基本的な寿司の作り方について学ぶ。
14	会席料理について 献立の立て方を学ぶ	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	特殊調味料について 地方料理について②	中国料理における伝統的調味料について学ぶ。 四川料理について学ぶ。

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	上級調理師科	2	60
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	蒸し物・酢の物について	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。
2	フランス料理について フランス料理について	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。
3	点心について 特殊調味料について②	生地の水加率について学ぶ。 中国料理の伝統的調味料について学ぶ。
4	節句料理について	節句料理について学ぶ。
5	フランス料理について フランス料理について	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。

6	点心について② 点心について③	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。
7	魚介の扱い方③ 前菜について、大皿の使い方	甲殻類の扱い方と調理法について学ぶ。 前菜・大皿料理として、盛り付け方と季節感、器の使い方を学ぶ。
8	イタリア料理について フランス料理について	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。
9	地方料理② 地方料理③	上海料理について学ぶ。 広東料理について学ぶ。
10	松花堂弁当について 京料理について	松花堂弁当について学ぶ。 京料理について学ぶ。
11	イタリア料理について 製菓について	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。
12	点心について④ 後期総まとめ	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。
13	真空調理法とは 赤身の肉の真空調理	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。
14	白身の肉の真空調理 魚介と野菜の真空調理	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。
15	クック・チルについて アウトソーシングについて	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	講義	科目名	食文化Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	食文化Ⅰ		
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 「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	調理理論を学ぶ意義について学ぶ。
2	おいしさの要因	調理の目的について学ぶ。
3	要因・習熟度確認	おいしさの構成について学ぶ。
4	調理の基本操作①	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ。①

5	調理の基本操作②	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ。②
6	調理の基本操作③	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ。①
7	基本操作・習熟度確認	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ。②
8	調理の基本操作・加熱調理操作	食品の調理科学・米について学ぶ。
9	食品の調理科学①	食品の調理科学・小麦粉について学ぶ。
10	食品の調理科学②	食品の調理科学・砂糖について学ぶ。①
11	食品の調理科学③	食品の調理科学・砂糖について学ぶ。②
12	食品の調理科学④	食品の調理科学・野菜について学ぶ。
13	前期総まとめ	総まとめを行う。
14	食品の調理科学	食品の調理科学・果物類について学ぶ。
15	前期総括・アンケート	前期総括、答案返却。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食文化Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	食文化Ⅱ		
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 「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	動物性食品①	動物性食品・魚介類について学ぶ。①
2	動物性食品②	動物性食品・魚介類について学ぶ。②
3	動物性食品③	動物性食品・食肉類について学ぶ。
4	動物性食品④	食肉類の加熱による変化について学ぶ。

5	動物性食品⑤	動物性食品・卵類について学ぶ。
6	動物性食品⑥	動物性食品・乳製品について学ぶ。
7	その他の食品	その他の食品・油脂類と調味料について学ぶ。
8	その他の食品・習熟度確認	その他の食品・ゲル状食品について学ぶ。
9	調理設備・調理器具	調理器具、設備について学ぶ。
10	食器・容器・熱源	和食器、洋食器、燃料について学ぶ。
11	技術考查対策・習熟度確認①	技術考查対策。①
12	技術考查対策・習熟度確認②	技術考查対策。②
13	後期総まとめ	総まとめを行う。
14	技術考查対策・習熟度確認③	技術考查対策。③
15	総括	総括・食品問題について学ぶ。

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Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	4	120
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・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	各料理の基本調理①	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。
3	各料理の基本調理②	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。①
4	各料理の基本調理③	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。①

5	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。②
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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。⑦ 料理の基本的な処理と切り方を学ぶ。②
11	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。⑧
12	各料理の基本調理⑫	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。②
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	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。⑨
15	各料理の基本調理⑭	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。⑩

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	4	120
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・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	各料理の基本調理①	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。①
2	各料理の基本調理②	料理の基本的な処理と切り方を学ぶ。①
3	各料理の基本調理③	料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。②
4	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。③

5	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。④
6	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。⑤
7	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。⑥
8	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。⑦
9	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。⑧
10	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。⑨
11	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。⑩
12	各料理の基本調理⑫	料理の基本的な処理と切り方を学ぶ。②
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	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
15	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

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	基礎調理実習Ⅰ		
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 「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・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	調理の基本①	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。①
2	調理の基本②	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。②
3	調理の基本③	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
4	調理の基本④	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。④

5	調理の基本⑤	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
6	調理の基本⑥	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。⑥
7	調理の基本⑦	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。⑦
8	調理の基本⑧	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
9	調理の基本⑨	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。⑨
10	調理の基本⑩	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。⑩
11	調理の基本⑪	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
12	調理の基本⑫	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。⑫
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	調理の基本⑬	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。⑬
15	調理の基本⑭	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

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	基礎調理実習Ⅱ		
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 「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・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	調理の基本①	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。①
2	調理の基本②	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。②
3	調理の基本③	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
4	調理の基本④	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。④

5	調理の基本⑤	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
6	調理の基本⑥	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。⑥
7	調理の基本⑦	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。⑦
8	調理の基本⑧	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
9	調理の基本⑨	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。⑨
10	調理の基本⑩	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。⑩
11	調理の基本⑪	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
12	調理の基本⑫	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。⑫
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	調理の基本⑬	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。⑬
15	調理の基本⑭	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

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ⅠA		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習ⅠA		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	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	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	現場に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	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	就職対策Ⅰ、就職対策Ⅱ				
備考	選択による希望制				
担当教員	西澤 淳 他2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	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	働くとは？を想像する①	働くとは？を想像し、働くイメージを学ぶ。
4	働くとは？を想像する②	グループワークを行い、働くイメージについて学ぶ。
5	業界説明①	業界の特長を学ぶ。（ホテル業界）（多店舗展開業界）

6	業界説明②	業界の特長を学ぶ。（専門店・個人店業界）（給食業界）
7	就職活動のルール①	就職活動中の行動と就職活動規約を学ぶ。
8	就職活動のルール②	求人の探し方と見方を理解することを学ぶ。
9	身だしなみ①	スーツ登校 決起大会ホテル訪問に備える。
10	就職活動準備	就職活動を行うための流れについて学ぶ。
11	インターンシップについて	インターンシップの目的、申込み方法、実施方法を学ぶ。
12	履歴書の書き方①	履歴書の書き方について学ぶ。
13	面接の種類について	面接の種類や特徴について学ぶ。
14	企業訪問の仕方	企業訪問の仕方を学ぶ。
15	前期総まとめ	前期総まとめを行う。

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ⅠB		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習ⅠB		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	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	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	現場に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	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	就職対策Ⅰ、就職対策Ⅱ				
備考	選択による希望制				
担当教員	西澤 淳 他2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	オリエンテーション	前期振り返り
2	就職活動準備	就職活動を行うための流れについて学ぶ。
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	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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムⅠ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	15
使用教材	7つの習慣Ⅰ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」の部分をも身につける。				
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現することができる。				
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	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	就職対策Ⅰ、就職対策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	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	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	大切なことは？	なり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はなく、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。

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	未来デザインプログラムⅡ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	15
使用教材	7つの習慣Ⅰ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」の部分をも身につける。				
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現することができる。				
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	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	就職対策Ⅰ、就職対策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	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	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。
2	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。
3	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。
4	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。
5	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。

6	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。
7	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。
8	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。
9	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。
10	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。
11	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。
12	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。
13	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。
14	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。
15	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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	就職対策Ⅰ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	15
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	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	就職対策Ⅱ				
備考					
担当教員	西澤 淳 他2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	就職活動の流れを理解し、年間のスケジュールを作ることを学ぶ。
2	キャリアマップ登録	キャリアマップ様指導のもと、登録の仕方を学ぶ。
3	働くとは？を想像する①	働くとは？を想像し、働くイメージを学ぶ。
4	働くとは？を想像する②	グループワークを行い、働くイメージについて学ぶ。
5	社会人の基礎マナー①	ビジネスにふさわしい話し方・言葉遣いを学ぶ。

6	社会人の基礎マナー②	敬語の種類と必要性・尊敬語と謙譲語の使い方・聞き方の基本を学ぶ。
7	社会人の基礎マナー③	コミュニケーションを支えるビジネスマナー・社会人としての感じの良い挨拶・おじぎの基本を学ぶ。
8	業界説明①	食の仕事をする意義について学ぶ。
9	業界説明②	業界の特長を学ぶ。（ホテル業界）（多店舗展開業界）
10	業界説明③	業界の特長を学ぶ。（専門店・個人店業界）（給食業界）
11	就職活動のルール①	就職活動中の行動と就職活動規約を学ぶ。
12	就職活動のルール②	求人探し方と見方を理解することを学ぶ。
13	前期総まとめ	前期総まとめを行う。
14	自己分析①	自分自身の経験から、性格の分析方法を学ぶ。
15	他己分析	周りの人の意見を参考にする方法を学ぶ。

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	就職対策Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	1	15
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	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	就職対策Ⅰ				
備考					
担当教員	西澤 淳 他2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	自己分析②	自己・他己の分析を基に、自身の総合的な分析方法を学ぶ。
2	身だしなみ①	スーツ登校 決起大会ホテル訪問に備える。
3	就職活動準備	就職活動を行うための流れについて学ぶ。
4	業界研究について	業界の特長を学ぶ。
5	会社説明会について	説明会への参加の仕方、メールの送り方などを学ぶ。

6	就職活動の軸整理	就職活動の方向性を決定し、軸整理について学ぶ。
7	ポートフォリオの登録	キャリアマップの活用として、ポートフォリオの登録の仕方を学ぶ。
8	ビジネスメールの所作①	TAKEOFF P.39を活用し、電子メール（Eメール）の活用・ビジネス文書の役割と書き方・ビジネス文書の種類を学ぶ。
9	インターンシップについて	インターンシップの目的、申込み方法、実施方法を学ぶ。
10	履歴書の書き方①	履歴書の書き方について学ぶ。
11	履歴書の書き方②	履歴書の書き方について学ぶ。
12	履歴書の書き方③	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRの作り方を学ぶ。
13	身だしなみ②と総まとめ	身だしなみについて学ぶ。 後期総まとめを行う。
14	企業訪問の仕方	企業訪問の仕方を学ぶ。
15	面接の種類について	面接の種類や特徴について学ぶ。