

科目名	フードビジネス論	開講時期	通年	
担当講師	宮澤 裕城	区分	必修	
備考	フードビジネス 50分×2 計数管理 50分×1	時間（コマ）数	90	30
授業方法	講義及び実習	実務経験者	○	

前期授業計画

1	講師自己紹介、授業ガイダンス ビデオ1 60分 テーマ「ホテルで働く人々」 ホテルのセールスポイント、従業員の権利と義務（CSとESについて）
	計数管1：授業ガイダンス・原価計算を理解する1（原価計算の概念）
2	ビデオ2 45分 テーマ「プレオープン」 従業員のモラルとマナー、提供する料理への考え方
	計数管理：原価計算を理解する2（原価表を使つての計算）
3	ビデオ3 45分 テーマ「レストランサービス」 レストランでのお客様への対応について
	計数管理：原価計算書を完成させる1
4	ビデオ4 45分 テーマ「トラブルと苦情処理」 マナーの良いお客様と悪いお客様への対応

	計数管理：原価計算書を完成させる 2
5	ビデオ 5 45分 テーマ「集客対策」 集客のマーケット(地域)について
	計数管理：中間テスト（筆記）（原価計算について）（30分）
6	ビデオ 1～5 のまとめ解説 中間テスト（筆記）（範囲ビデオ 1～5 の講義内容及び用語）（30分）
	計数管理：合（体積の単位）について、（ご飯の原価計算）
7	ビデオ 6 45分 テーマ「婚礼」 婚礼の知識について
	計数管理：歩留まりについて 1（魚・野菜の原価計算）
8	ビデオ 7 45分 テーマ「ノルマ（収入目標）」 収入予算算出について
	計数管理：歩留まりについて 2（練習問題）
9	ビデオ 8 45分 テーマ「サービスマインド」 お客様への心遣いについて
	計数管理：棚卸しの概念(棚卸の重要性、計算方法)

10	ビデオ 9 45分 テーマ「さまざまなお客様」 さまざまなお客様のタイプについて
	計数管理：棚卸表の作成
11	ビデオ 6～9 のまとめ解説

	期末テスト（筆記）（範囲ビデオ5～10の講義内容及び用語）、（30分）
	計数管理：期末テスト（筆記）
12	ビデオ10 70分 テーマ「サービススタッフの生きがい」 感想レポート作成提出（50分）
	計数管理：前期フィードバック

後期授業計画

13	バーチャルレストラン 後期授業ガイダンス・チーム編成・コンセプトを考える
	計数管理：前期の復習（原価率・歩留まり・棚卸）
14	バーチャルレストラン 作業スケジュール作成（いつまで決める・仕上げるを確定させる）
	計数管理：損益計算書を知る1（5つの利益について理解する）
15	バーチャルレストラン 組織作り、役割分担を決め責任を明確化する。
	計数管理：損益計算書を知る2（飲食店の売り上げについて理解する）
16	バーチャルレストラン 目標シート作成提出
	計数管理：損益計算書を知る3（A店の損益計算について）
17	バーチャルレストラン 商品開発・メニュー選定
	計数管理：損益計算書を知る4（B店の損益計算について）

18	バーチャルレストラン レシピ・原価計算書作成
	計数管理：損益計算書を知る5（C店の損益計算について）
19	バーチャルレストラン 商品開発・メニュー確定
	計数管理：損益計算書を知る6（D店の損益計算について）
20	バーチャルレストラン 市場調査
	計数管理：中間テスト（筆記）（損益計算）（30分）
21	バーチャルレストラン チーム別中間ヒヤリング
	計数管理：ABC分析について1（ABC分析の概念）
22	バーチャルレストラン チーム別中間ヒヤリング
	計数管理：ABC分析について2（ABC分析の活用）（練習問題）
23	バーチャルレストラン 販売戦略の策定
	計数管理：クロスABC分析について（棚卸表を元にクロス分析をする）
24	バーチャルレストラン パワーポイント資料作り
	計数管理：クロスABC分析について（練習問題）

25	バーチャルレストラン パワーポイント資料作り
	計数管理：期末テスト（筆記）（損益計算書・ABC分析）（30分）
26	バーチャルレストラン プレゼンテーションのポイント解説
27	バーチャルレストラン プレゼンテーション用資料総仕上げと発表練習
28	バーチャルレストラン プレゼンテーションリハーサル
29	バーチャルレストラン プレゼンテーション
30	成績フィードバック

履修条件	<p>必要履修時間数の出席、</p> <p>成績認定基準点 60 点以上</p> <p>※出席率不良者、授業態度不良者（授業中の会話・飲食等）については退席させることが在る、また、成績評価の減点を行う。</p> <p>出席優良者、授業取り組み優良者には成績評価の加点をおこなう。</p>
成績評価方法	<p>前期</p> <p>フードビジネス</p> <p>【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点、及びレポート評価</p>

【配点】 中間テスト 40点 期末テスト 40点 レポート 20点

【評価基準】 中間期末テスト、レポートを合算した100点満点で評価する。

計数管理

【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点

【配点】 中間テスト 50点 期末テスト 50点

【評価基準】 中間期末テストを合算した100点満点で評価する

前期総合評価

フードビジネスと計数管理の得点の平均点と、出席状況、授業態度を加味して評価を行う。

後期

フードビジネス

【評価物】 目標設定シートの作成及び面談による取り組み成果。

プランの完成度

【配点】 目標設定シート 30点、進捗レポート 20点

発表評価（チーム採点） 50点

【評価基準】 目標設定の得点、進捗状況レポートの得点、発表評価の得点を合算した100点満点で評価する。

計数管理

【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点

【配点】 中間テスト 50点 期末テスト 50点

【評価基準】 中間期末テストを合算した100点満点で評価する

後期総合評価

フードビジネスと計数管理の得点の平均点と、出席状況、授業態度を加味して
評価を行う。

前期および後期成績認定基準点

A 100~90 B 89~70 C 69~60 D 59≧

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科2年E・Fクラス

科目名	サービス論	開講時期	通年	
担当講師	鬼丸かずと	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	60	30
授業方法	講義及び実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様へホスピタリティー溢れるサービスを提供するための精神面と物的面の基礎を学ぶ ・お客様へホスピタリティー溢れるサービスを提供するための精神面と物的面の基本的技術を学ぶ
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・レストランに関する基礎知識を理解し基本的なサービスを理解する ・料飲サービスの理解、サービスの流れと注意点を理解する。

授業計画

1	西洋料理に使用される主な食材 食材の基本知識 前菜の種類
2	西洋料理に使用される主な食材 食材の英語名 魚・甲殻・貝類
3	西洋料理に使用される主な食材 食材の英語名 野菜・パスタ
4	西洋料理に使用される主な食材 食材の部位 家畜・家禽・鳥類
5	飲料の基本知識 ワインの醸造方法（スパークリング・白・赤・ロゼ）
6	飲料の基本知識 ワインの品質管理
7	メニューの歴史・メニューの構成・作成の諸規則

8	銀食器・陶磁器・ガラス容器の概要
9	宴会の準備・各種宴会等のセッティング
10	レストランサービス セッティング
11	レストランサービス 客席での販売促進と注文の受け方
12	料理・飲物に応じたテーブルサービスの方法
13	食器類の片付け方法
14	サービス上での事故対処 前期試験範囲
15	接客サービス① お出迎え 案内と着席
16	接客サービス② 水・コーヒー・紅茶のサービス
17	接客サービス③ 注文に応じたテーブルセッティング
18	接客サービス④ ワインのボトルサービス
19	接客サービス⑤ サーバーの取り扱い
20	接客サービス⑥ 魚・肉料理のサービス
21	接客サービス⑦ 皿の下げ方
22	接客サービス⑧ サービストレイの取り扱い
23	接客サービス⑨ テーブルサービス・見送り・片付け
24	接客サービス⑩ ランチタイム時のサービス
25	カクテルの基本 ビルド・ステア・シェイク・ブレンド
26	調理の仕上げ ワゴンサービス クレープシュゼット
27	施設管理 施設の知識
28	苦情対応と遺失物の取り扱い・食品衛生及び公衆衛生

29	安全衛生 労働災害の概要と具体的な労働災害
30	後期のまとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験（筆記） 授業態度・ノート記述・レポート提出 注意後の携帯使用・居眠り・減点対象
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 オールフォト食材図鑑
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画）調理高等国際科 C・Dクラス

科目名	調理実習 サービス論実習	開講時期	通年	
担当講師	石井善久	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	60	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	レストランビジネスでは接客技術は不可欠な要素であるため、レストランサービスに必要な立居振舞と器材の取り扱い、知識の基本学ぶ。
到達目標	レストランサービス技能士3級レベルの立居振舞、機材の取り扱い、知識を身につける。

授業計画

1	演習内容：講師自己紹介・授業の進め方について・ 笑顔の必要性について・身だしなみ・立ち姿・歩き方（使用教材①P2~3）
	講義範囲：第1章第1節1.6つの基礎食品～4.食品の貯蔵 （使用教材②P1~10）
2	演習内容：お辞儀の種類と仕方・お迎え・方向の示し方・言葉づかい・挨拶・客席案内 （使用教材①P4~7・72~73）
	講義範囲：第1章第1節5.食品の管理～第2節5.家禽 （使用教材②P10~20及び③）
3	演習内容：什器備品の知識と取り扱い方（銀器・陶磁器・ガラス類・リネン） （使用教材①P15~22・23~25）
	講義範囲：第1章第2節6.野鳥獣肉～7野菜（2）パスタ （使用教材②P21~25及び③）
4	演習内容：サービストレーの取り扱い1（トレの持ち方・運び方） （使用教材①P48~49・105）
	講義範囲：第1章第3節8.チーズ～9.デザート （使用教材②P26~30及び③）
5	演習内容：サービストレーの取り扱い2（器材の載せ方・下し方） （使用教材①P48~49・105）
	講義範囲：第1章第3節一般的な西洋料理調理法 （使用教材②P31~33）
6	前期中間実技試験（トレーサービス）Aグループ これまでのおさらい

7	前期中間実技試験(トレサービス) Bグループ これまでのおさらい
	演習内容： テーブルクロスの取り扱い1 (使用教材 ①P30~35)
8	講義範囲： 第1章第4節1.ワイン(1)ワインの分類～(5)イタリアのワイン (使用教材②P34~46)
	演習内容： テーブルクロスの取り扱い2 (使用教材 ①P30~35)
9	講義範囲： 第1章第4節1.ワイン(6)スペインのワイン ～ 3.スピリッツ(6)テキーラ (使用教材②P46~61)
	演習内容： ナプキンフォールディング (使用教材 ②P36~39)
10	講義範囲： 第1章第4節4.リキュール ～ 第5節3.料理名あるいはその食材 (使用教材②P61~73)
	演習内容： テーブルセッティング1(テーブルクロス掛け～ランチセット迄) (使用教材 ①P44~45・102~103)
11	講義範囲： 第5節4.メニューの構成 ～ 第6節4.食器の種類と名称 (使用教材②P73~85)
	演習内容： テーブルセッティング2(テーブルクロス掛け～ランチセット迄) (使用教材 ①P44~45・102~103)
12	講義範囲： 第2章第1.節飲料サービスの役割 ～ 第3章第1節1.宴会の種類及び内容 (使用教材②P87~96)
	前期期末実技試験(テーブルセッティング)Aグループ
13	前期期末実技試験(テーブルセッティング)Bグループ
	前期筆記期末試験
14	これまでのおさらい
	演習内容： 水・ワインのサービス (使用教材 ①P76~77)
15	講義範囲： 第3章第1節2.宴会の準備 ～ 5.宴会のサービス (使用教材②P96~103)
16	演習内容： コーヒー・紅茶のサービス (使用教材①P96~97)
	講義範囲： 第3章第2節1.サービスにおける歴史的背景 ～ 5.(3)椅子の配置 (使用教材②P104~108)

17	演習内容：サーバーの持ち方 (使用教材 ①P67)
	講義範囲：第3章第2節(4) 一般的な食器のセット ～ 節2.(4) 繁忙期の誘導 (使用教材②P109～115)
18	演習内容：サーバーを使ったパンのサービス (使用教材 ①P81)
	講義範囲：第3章第4節注文 ～ 第5節4.(1) 料理の出し方 (使用教材②P116～124)
19	演習内容：お水、ワイン、パンのサービス1 (使用教材 ①P67・76～77・81)
	講義範囲：第3章第5節(2) 飲み物 ～ 第6節調理の仕上げ (使用教材②P124～145)
20	演習内容：演習内容：お水、ワイン、パンのサービス2 (使用教材 ①P67・76～77・81)
	講義範囲：第3章第7節予約・解約 ～ 第12節6.国旗 (使用教材②P146～160)
21	後期中間実技試験(お水、ワイン、パンのサービス)A グループ
	後期中間実技試験(お水、ワイン、パンのサービス)B グループ
22	後期中間筆記試験
	これまでのおさらい
23	演習内容：メニューの出し方、注文の取り方、シルバーチェンジ1 (使用教材 ①74～75・78～79)
	講義範囲：第3章第12節7. 服装 ～ 第4章第3節食文化と食事作法 (使用教材②P160～170)
24	演習内容：メニューの出し方、注文の取り方、シルバーチェンジ2 (使用教材 ①74～75・78～79)
	講義範囲：第4章西洋料理の変遷 ～ 第5章第1節1.建築設備～6.(2)店内照明 (使用教材①P171～187)
25	演習内容:プレートサービス1 (お皿の持ち方、運び方) (使用教材 ①P50～53)
	講義範囲：第5章第2節防災 ～ 第6章第2節好ましくないお客への対応 (使用教材②P188～198)
26	演習内容:プレートサービス2 (お皿の出し方、下げ方) (使用教材 ①P50～53)
	講義範囲：第6章第3節遺失物の取り扱い ～ 第7章第1節5.(3) 細菌性食中毒 (使用教材②P199～208)

27	演習内容：プレートサービス（お皿の出し下げ）1 (使用教材 ①P50~53)
	講義範囲：第7章第1節2.毒素型食中毒 ～ 第2節4.(4)感染症予防対策 (使用教材②P209～226)
28	演習内容：プレートサービス（お皿の出し下げ）2 (使用教材 ①P50~53)
	講義範囲：第7章第3節食品衛生 ～ 第8章安全衛生 (使用教材②P227～259)
29	後期期末実技試験(シルバーチェンジ、お皿の出し下げ)Aグループ
	後期期末実技試験(シルバーチェンジ、お皿の出し下げ)Bグループ
30	後期期末筆記試験
	後期のおさらい

履修条件	必要履修時間の出席 成績認定基準C以上 授業態度不良者（授業中の会話・飲食等）については退席させことが在る。																				
	<p>【評価物】 実技テスト、筆記テストによる採点</p> <p>【配点】</p> <table border="0"> <tr> <td>実技</td> <td>前期</td> <td>中間テスト 50点</td> <td>期末テスト 50点</td> <td>合計 100点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>後期</td> <td>中間テスト 50点</td> <td>期末テスト 50点</td> <td>合計 100点</td> </tr> <tr> <td>筆記</td> <td>前期</td> <td>中間テスト 100点</td> <td>期末テスト 100点</td> <td>合計の平均点 100点</td> </tr> <tr> <td></td> <td>後期</td> <td>中間テスト 100点</td> <td>期末テスト 100点</td> <td>合計の平均点 100点</td> </tr> </table> <p>【評価基準】 前期後期ともに実技と筆記の点数を合算し、平均点を算し、100点満点で評価する。 履修条件によって得点に加減点を行う。</p> <p>【成績認定基準】 A 100～90 B 89～70 C 89～70 D 59～</p> <p>前期後期ともに、実技テストと筆記テストを合算し、平均点を算し、100点満点で評価する。 履修条件によって得点に加減点を行う。</p> <p>出席率不良者、授業態度不良者は成績評価の減点を行う。 出席優良者、授業取り組み優良者には成績評価の加点をおこなう。</p> <p>【成績認定基準】 A 100～90 B 89～70 C 69～60 D59～</p>	実技	前期	中間テスト 50点	期末テスト 50点	合計 100点		後期	中間テスト 50点	期末テスト 50点	合計 100点	筆記	前期	中間テスト 100点	期末テスト 100点	合計の平均点 100点		後期	中間テスト 100点	期末テスト 100点	合計の平均点 100点
実技	前期	中間テスト 50点	期末テスト 50点	合計 100点																	
	後期	中間テスト 50点	期末テスト 50点	合計 100点																	
筆記	前期	中間テスト 100点	期末テスト 100点	合計の平均点 100点																	
	後期	中間テスト 100点	期末テスト 100点	合計の平均点 100点																	
使用教材	①基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル ②料飲接客サービス技法 ③オールフォト食材図鑑																				
学生授業準備品	教材、ノート																				

科目名	栄養学	開講時期	2年 前期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	2年次前期は、各栄養素の消化・吸収・代謝を理解し、さらに疾病と食事について学ぶ。
到達目標	食物の栄養素がどのような過程を経て、ヒトの健康、栄養に関わるかを理解し、健康維持や疾病予防の食事が提供できる調理師を目指す。

授業計画

1	食品の摂取 食品の機能・食事の目的
2	消化と吸収 食品の摂取（生理的・心理的欲求）
3	①栄養素の消化・吸収 消化器官の構造と働き
4	胃・小腸・大腸での消化・吸収
5	胃炎 十二指腸潰瘍
6	下痢・便秘
7	②栄養素の代謝 糖質の代謝
8	脂質の代謝・たんぱく質の代謝
9	肥満・やせと食事
10	循環器疾患・高血圧症と食事
11	糖尿病について
12	膝炎・痛風と食事
13	肝臓疾患・脂肪肝について
14	脂質代謝異常症とは
15	腎臓疾患・慢性腎臓病について

履修条件	授業時間の80%以上の出席、定期試験の合格
成績評価方法	定期試験70%、出席および授業集中度30%
使用教材	新調理師養成教育全集2・資料・食品成分表
学生授業準備品	使用教材、ノート、筆記用具

科目名	栄養学	開講時期	2年 後期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	二年次後期は、エネルギー代謝や日本人の食事摂取基準、食事バランスガイドの概要を解説する。さらにライフステージごとの特徴と栄養特性についても学ぶ。
到達目標	①食事バランスガイドを利用して、自身の食事を考えることができる。 ②技術考査試験合格を目指す。

授業計画

1	エネルギー代謝とは	
2	エネルギー摂取量と消費量	
3	日本人の食事摂取基準とは	
4	栄養摂取基準の指標	
5	ライフステージと栄養	
6	乳児期・幼児期の特徴と栄養摂取の要点	
7	成長期の栄養	学童期・思春期の特徴と栄養摂取の要点
8	青年期の特徴と栄養摂取の要点	
9	〃	
10	成人期の栄養	成人期の特徴と栄養摂取の要点
11	妊娠期の特徴と栄養摂取の要点	
12	授乳期の特徴と栄養摂取の要点	
13	更年期の栄養	更年期の特徴と栄養摂取の要点
14	高齢期の栄養	高齢期の特徴と栄養摂取の要点
15	〃	

履修条件	授業時間の80%以上の出席、定期試験の合格
成績評価方法	定期試験70%、出席および授業集中度30%
使用教材	新調理師養成教育全集2・資料・食品成分表
学生授業準備品	使用教材、ノート、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師 科 A クラス

科目名	栄養学	開講時期	1年 前期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 90	通年 30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	調理師として必要な各栄養素の種類・概略を理解した上で、消化・吸収・代謝の流れおよび栄養学的機能と調理師として必要な健康の保持・増進における栄養の役割について学習する。
到達目標	三大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）とビタミンの各栄養素における基礎知識を取得し、多角的に栄養学的意義を理解する。

授業計画

1	栄養学総論 （栄養とは）
2	栄養学総論 （栄養と健康）
3	栄養学各論 （炭水化物 ①）
4	栄養学各論 （炭水化物 ②）
5	栄養学各論 （炭水化物 ③）
6	栄養学各論 （脂質 ①）
7	栄養学各論 （脂質 ②）
8	栄養学各論 （脂質 ③）
9	栄養学各論 （たんぱく質 ①）

10	栄養学各論 (たんぱく質 ②)
11	栄養学各論 (たんぱく質 ③)
12	栄養学各論 (ビタミン ①)
13	栄養学各論 (ビタミン ②)
14	栄養学各論 (ビタミン ③)
15	栄養学各論 (ビタミン ④)

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師 科 A クラス

科目名	栄養学	開講時期	1年 後期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 90	通年 30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	各栄養素の種類・概略を理解した上で、消化・吸収・代謝の流れおよび栄養学的機能と調理師として必要な健康の保持・増進における栄養の役割について学習する。
到達目標	ミネラルの特性・栄養素の消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに多角的に栄養学的意義を理解する

授業計画

1	栄養学総論 （ミネラル ①）
2	栄養学総論 （ミネラル ②）
3	栄養学各論 （ミネラル ③）
4	栄養学各論 （ミネラル ④）
5	栄養学各論 （ミネラル ⑤）
6	栄養学各論 （ミネラル ⑥）
7	食品の摂取
8	栄養素の消化 ①
9	栄養素の消化 ②

10	栄養素の吸収 ①
11	栄養素の吸収 ②
12	栄養素の代謝
13	エネルギー代謝
14	日本人の食事摂取基準
15	食品の選択

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	筆記試験
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際 科 C・D クラス

科目名	栄養学	開講時期	1年 前期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		単位数:時間(コマ)数	通年 60	通年 30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	調理師として必要な各栄養素の種類・概略を理解した上で、消化・吸収・代謝の流れおよび栄養学的機能と調理師として必要な健康の保持・増進における栄養の役割について学習する。
到達目標	三大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）とビタミンの各栄養素における基礎知識を取得し、多角的に栄養学的意義を理解する。

授業計画

1	栄養学総論 (栄養とは)
2	栄養学総論 (栄養と健康)
3	栄養学各論 (炭水化物 ①)
4	栄養学各論 (炭水化物 ②)
5	栄養学各論 (炭水化物 ③)
6	栄養学各論 (炭水化物 ④)
7	栄養学各論 (脂質 ①)
8	栄養学各論 (脂質 ②)
9	栄養学各論 (脂質 ③)

10	栄養学各論 (脂質 ④)
11	栄養学各論 (たんぱく質 ①)
12	栄養学各論 (たんぱく質 ②)
13	栄養学各論 (たんぱく質 ③)
14	栄養学各論 (たんぱく質 ④)
15	栄養学各論 まとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	筆記試験
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際 科 C・D クラス

科目名	栄養学	開講時期	1年 後期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	通年 60	通年 30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	調理師として必要な各栄養素の種類・概略を理解した上で、消化・吸収・代謝の流れおよび栄養学的機能と調理師として必要な健康の保持・増進における栄養の役割について学習する。
到達目標	三大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質）とビタミンの各栄養素における基礎知識を取得し、多角的に栄養学的意義を理解する。

授業計画

1	栄養学各論 （ビタミン ①）
2	栄養学各論 （ビタミン ②）
3	栄養学各論 （ビタミン ③）
4	栄養学各論 （ビタミン ④）
5	栄養学総論 （ビタミン ⑤）
6	栄養学総論 （ビタミン ⑥）
7	栄養学総論 （ミネラル ①）
8	栄養学総論 （ミネラル ②）
9	栄養学各論 （ミネラル ③）

10	栄養学各論 (ミネラル ④)
11	栄養学各論 (ミネラル ⑤)
12	栄養学各論 (ミネラル ⑥)
13	食品の摂取 ①
14	食品の摂取 ②
15	まとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	筆記試験
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	教科書・ノート

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 Eクラス

科目名	栄養学	開講時期	2年 前期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	調理師として必要な各栄養素の種類・概略を理解した上で、消化・吸収・代謝の流れおよび栄養学的機能と調理師として必要な健康の保持・増進における栄養の役割について学習する。
到達目標	栄養素の消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに多角的に栄養学的意義を理解する。

授業計画

1	栄養素の消化 ①
2	栄養素の消化 ②
3	栄養素の消化 ③
4	栄養素の吸収 ①
5	栄養素の吸収 ②
6	栄養素の代謝 ①
7	栄養素の代謝 ②
8	エネルギー代謝 ①
9	エネルギー代謝 ②

10	エネルギー代謝 ③
11	日本人の食事摂取基準 ①
12	日本人の食事摂取基準 ②
13	食品の選択 ①
14	食品の選択 ②
15	まとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	筆記試験、および提出課題による評価
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際 科 Eクラス

科目名	栄養学	開講時期	2年 後期	
担当講師	関口 貴子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30	通年 30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	調理師として必要な各栄養素の種類・概略を理解した上で、ライフステージにおける栄養学的特徴と食生活の注意点について学習する。病態と栄養の関わりについて学習する。
到達目標	ライフステージごとの食生活の特徴を理解する。各病態時における栄養補給の役割について理解する。

授業計画

1	人の成長・発達と加齢
2	ライフステージ栄養学 妊娠期
3	ライフステージ栄養学 授乳期・乳児期
4	ライフステージ栄養学 幼児期
5	ライフステージ栄養学 成長期
6	ライフステージ栄養学 高齢期
7	病態と栄養
8	栄養補給法
9	痩せと肥満

10	消化器疾患 ①
11	消化器疾患 ②
12	糖尿病 ①
13	糖尿病 ②
14	糖尿病 ③
15	まとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、レポート・課題の提出
成績評価方法	筆記試験、および提出課題による評価
使用教材	新調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」 他
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師科 A クラス

科目名	調理理論	開講時期	前・後期	
担当講師	佐藤 快枝	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	食品の栄養的、嗜好的、衛生的な特性を調理操作によって一層高める科学的方法、料理のおいしさに関する要素を分析して嗜好を高めることができる科学的理由について学習する。
到達目標	調理技術に潜む科学的根拠を理解することで、調理の再現性と結果の予測を可能にし、調理の応用発展につなげる。

授業計画

1	オリエンテーション・調理とは
2	おいしさの構成
3	非加熱調理操作（計量・洗浄・浸漬）
4	非加熱調理操作（切碎・混合・攪拌・磨砕・粉碎）
5	非加熱調理操作（成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍）
6	加熱調理操作（湿式加熱）
7	加熱調理操作（乾式加熱・誘電加熱・誘導加熱）
8	植物性食品（穀類）

9	植物性食品（いもおよびでんぷん類）
10	植物性食品（砂糖）
11	植物性食品（豆類・種実類）
12	植物性食品（野菜類）
13	植物性食品（果実類）
14	植物性食品（きのこ類・藻類）
15	動物性食品（魚介類）
16	動物性食品（魚介類）
17	動物性食品（食肉類）
18	動物性食品（食肉類）
19	動物性食品（食肉類）
20	動物性食品（卵類）
21	動物性食品（卵類）
22	動物性食品（乳類）
23	動物性食品（乳類）
24	その他の食品（油脂類）
25	その他の食品（調味料）
26	その他の食品（ゲル状食品）
27	調理施設・設備とは・非加熱調理器具
28	加熱調理器具・その他
29	食器・容器

30	調理と熱源
----	-------

履修条件	定期試験の合格・履修時間数の出席・授業態度・レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験(筆記)
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論・総合調理用語辞典 オールフォト食材図鑑
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画）調理高等国際科1年 C・Dクラス

科目名	調理理論	開講時期	1年前期・後期	
担当講師	佐藤 快枝	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	60	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	食品の栄養的、嗜好的、衛生的な特性を調理操作によって一層高める科学的な方法、料理のおいしさに関する要素を分析して嗜好を高めることができる科学的理由について学習する。
到達目標	調理技術に潜む科学的根拠を理解することで、調理の再現性と結果の予測を可能にし、調理の応用発展につなげる。

授業計画

1	オリエンテーション・調理とは
2	おいしさの構成（食べ物の側にある要因）
3	おいしさの構成（食べる人の側にある要因）
4	非加熱調理操作（計量・洗浄）
5	非加熱調理操作（浸漬）
6	非加熱調理操作（切碎）
7	非加熱調理操作（混合・攪拌・磨碎・粉碎）
8	非加熱調理操作（成形・圧搾・ろ過）

9	非加熱調理操作（冷却）
10	非加熱調理操作（冷凍・解凍）
11	加熱調理操作（湿式加熱）
12	加熱調理操作（乾式加熱）
13	加熱調理操作（誘電加熱・誘導加熱）
14	植物性食品 穀類（米・米粉）
15	植物性食品 穀類（小麦・そば）
16	植物性食品 穀類（小麦・そば）
17	植物性食品（いもおよびでんぷん類）
18	植物性食品（いもおよびでんぷん類）
19	植物性食品（砂糖）
20	植物性食品（砂糖）
21	植物性食品（豆類）
22	植物性食品（豆類）
23	植物性食品（種実類）
24	植物性食品（野菜類）
25	植物性食品（野菜類）
26	植物性食品（果実類）
27	植物性食品（果実類）
28	植物性食品（きのこ類）
29	植物性食品（藻類）

30	植物性食品（藻類）
----	-----------

履修条件	定期試験の合格・履修時間数の出席・授業態度・レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験(筆記)
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論・総合調理用語辞典 オールフォト食材図鑑
学生授業準備品	

科目名	調理理論	開講時期	2年 前・後期	
担当講師	佐藤 快枝	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	食品の栄養的、嗜好的、衛生的な特性を調理操作によって一層高める科学的方法、料理のおいしさに関する要素を分析して嗜好を高めることができる科学的理由について学習する。
到達目標	調理技術に潜む科学的根拠を理解することで、調理の再現性と結果の予測を可能にし、調理の応用発展につなげる。

授業計画

1	オリエンテーション・前年度の復習
2	第3章 第2節 動物性食品 ①魚介類 ①魚介類の生食調理
3	②魚介類の加熱による変化
4	②魚介類の加熱による変化
5	③魚介類の加熱調理
6	③魚介類の加熱調理
7	④いかと貝類の調理
8	②食肉類 ①食肉類の加熱による変化
9	①食肉類の加熱による変化
10	①食肉類の加熱による変化

11	②食肉類の軟化
12	③食肉類の調理
13	③食肉類の調理
14	③卵類 ①卵類の鮮度 ②卵類の凝固性
15	②卵類の凝固性
16	②卵類の凝固性
17	③卵類の起泡性
18	③卵類の起泡性
19	④卵類の乳化性
20	④乳類 ①牛乳
21	②乳製品
22	第3節 その他の食品 ①油脂類
23	②調味料
24	③ゲル状食品
25	第4章 第1節 調理施設・設備とは 第2節 調理器具 ①非加熱調理器具
26	②加熱調理器具 ③その他
27	第3節 食器・容器 ①材質別の食器・容器の特徴
28	②料理別の食器の種類と特徴
29	第4節 調理と熱源 ①熱源の種類と特徴 ②熱効率
30	調理理論 まとめ

履修条件	定期試験の合格・履修時間数の出席・授業態度・レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験(筆記)
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論・総合調理用語辞典 オールフォト 食材図鑑
学生授業準備品	

科目名	調理理論	開講時期	2年 前・後期	
担当講師	中村 悦子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	食品の栄養的、嗜好的、衛生的な特性を調理操作によって一層高める科学的方法、料理のおいしさに関する要素を分析して嗜好を高めることができる科学的理由について学習する。
到達目標	調理技術に潜む科学的根拠を理解することで、調理の再現性と結果の予測を可能にし、調理の応用発展につなげる。

授業計画

1	オリエンテーション・前年度の復習
2	第3章 第2節 動物性食品 ①魚介類 ①魚介類の生食調理
3	②魚介類の加熱による変化
4	②魚介類の加熱による変化
5	③魚介類の加熱調理
6	③魚介類の加熱調理
7	④いかと貝類の調理
8	②食肉類 ①食肉類の加熱による変化
9	①食肉類の加熱による変化
10	①食肉類の加熱による変化

11	②食肉類の軟化
12	③食肉類の調理
13	③食肉類の調理
14	③卵類 ①卵類の鮮度 ②卵類の凝固性
15	②卵類の凝固性
16	②卵類の凝固性
17	③卵類の起泡性
18	③卵類の起泡性
19	④卵類の乳化性
20	④乳類 ①牛乳
21	②乳製品
22	第3節 その他の食品 ①油脂類
23	②調味料
24	③ゲル状食品
25	第4章 第1節 調理施設・設備とは 第2節 調理器具 ①非加熱調理器具
26	②加熱調理器具 ③その他
27	第3節 食器・容器 ①材質別の食器・容器の特徴
28	②料理別の食器の種類と特徴
29	第4節 調理と熱源 ①熱源の種類と特徴 ②熱効率
30	調理理論 まとめ

履修条件	定期試験の合格・履修時間数の出席・授業態度・レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験(筆記)
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論・総合調理用語辞典 オールフォト 食材図鑑
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師科 Aクラス

科目名	集団調理理論	開講時期	1年 前期	
担当講師	石神 きよ美	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程を理解する。</p> <p>また、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解する。</p>
到達目標	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解し、それを踏まえた作業ができる知識を身につける。</p>

授業計画

1	集団調理の目的と意義
2	調理従事者の健康管理、手洗いの方法、その他調理従事者の衛生管理の基本事項について①
3	調理従事者の健康管理、手洗いの方法、その他調理従事者の衛生管理の基本事項について②
4	HACCPに基づく衛生管理
5	施設・設備の衛生管理（作業区分の明確化）作業区分の必要性和理解
6	施設・設備の衛生管理（作業区分の明確化）汚染作業区域と非汚染作業区域
7	施設・設備の衛生管理（ドライ及びドライ運用）
8	施設・設備の衛生管理（手洗い設備の充実）
9	施設・設備の衛生管理（検収室の整備）
10	施設・設備の衛生管理（作業動線の確保①）
11	施設・設備の衛生管理（作業動線の確保②）
12	施設・設備の衛生管理（調理従事者専用トイレの整備）、作業工程と作業導線の作成
13	厨房機器の衛生的な取り扱い
14	集団調理施設の衛生管理のポイント 作業開始にあたって （1）衛生管理体制の確立
15	集団調理施設の衛生管理のポイント 作業開始にあたって （2）記録の作成・保存の方法、（3）施設の衛生管理

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験、授業態度での総合評価
使用教材	プリント資料
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師科 Aクラス

科目名	集団調理理論	開講時期	1年 後期	
担当講師	石神 きよ美	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程を理解する。</p> <p>また、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解する。</p>
到達目標	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解し、それを踏まえた作業ができる知識を身につける。</p>

授業計画

1	集団調理施設の衛生管理のポイント 1 作業開始にあたって (4) 調理器具、機械及び容器の管理 (5) 使用水の管理
2	集団調理施設の衛生管理のポイント 2 検収 3 原材料の保管 4 下処理
3	集団調理施設の衛生管理のポイント 5 調理・加工
4	集団調理施設の衛生管理のポイント 6 製品の放冷、保管
5	集団調理施設の衛生管理のポイント 7 盛り付け 8 配食及び配送
6	集団調理施設の衛生管理のポイント 9 製品の検査と検食の保存 10 廃棄物の処理
7	食品・料理別衛生管理 肉料理
8	食品・料理別衛生管理 魚介類料理
9	食品・料理別衛生管理 玉子料理
10	食品・料理別衛生管理 煮込み料理
11	食品・料理別衛生管理 主食①
12	食品・料理別衛生管理 主食②
13	食品・料理別衛生管理 副菜
14	食品・料理別衛生管理 水
15	集団調理についてのまとめ 小テスト

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験、授業態度での総合評価
使用教材	プリント資料
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画）調理高等国際科 2年 E・Fクラス

科目名	集団調理理論	開講時期	2年 前期	
担当講師	石神 きよ美	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程を理解する。</p> <p>また、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解する。</p>
到達目標	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解し、それを踏まえた作業ができる知識を身につける。</p>

授業計画

1	集団調理の目的と意義
2	調理従事者の健康管理、手洗いの方法、その他調理従事者の衛生管理の基本事項について①
3	調理従事者の健康管理、手洗いの方法、その他調理従事者の衛生管理の基本事項について②
4	HACCPに基づく衛生管理
5	施設・設備の衛生管理（作業区分の明確化）作業区分の必要性と理解
6	施設・設備の衛生管理（作業区分の明確化）汚染作業区域と非汚染作業区域
7	施設・設備の衛生管理（ドライ及びドライ運用）
8	施設・設備の衛生管理（手洗い設備の充実）
9	施設・設備の衛生管理（検収室の整備）
10	施設・設備の衛生管理（作業動線の確保①）
11	施設・設備の衛生管理（作業動線の確保②）
12	施設・設備の衛生管理（調理従事者専用トイレの整備）、作業工程と作業導線の作成
13	厨房機器の衛生的な取り扱い
14	集団調理施設の衛生管理のポイント 作業開始にあたって （1）衛生管理体制の確立
15	集団調理施設の衛生管理のポイント 作業開始にあたって （2）記録の作成・保存の方法、（3）施設の衛生管理

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験、授業態度での総合評価
使用教材	プリント資料
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス (授業計画) 調理高等国際科 2年 E・Fクラス

科目名	集団調理理論	開講時期	2年 後期	
担当講師	石神 きよ美	区分	必修	
備考		単位数:時間 (コマ) 数	15	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程を理解する。</p> <p>また、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解する。</p>
到達目標	<p>集団調理の目的と意義、調理従事者の責任について理解する。</p> <p>HACCPに基づく衛生管理や作業工程、大量調理に使用する調理器具や調理工程の留意点を理解し、それを踏まえた作業ができる知識を身につける。</p>

授業計画

1	集団調理施設の衛生管理のポイント 1 作業開始にあたって (4) 調理器具、機械及び容器の管理 (5) 使用水の管理
2	集団調理施設の衛生管理のポイント 2 検収 3 原材料の保管 4 下処理
3	集団調理施設の衛生管理のポイント 5 調理・加工
4	集団調理施設の衛生管理のポイント 6 製品の放冷、保管
5	集団調理施設の衛生管理のポイント 7 盛り付け 8 配食及び配送
6	集団調理施設の衛生管理のポイント 9 製品の検査と検食の保存 10 廃棄物の処理
7	食品・料理別衛生管理 肉料理
8	食品・料理別衛生管理 魚介類料理
9	食品・料理別衛生管理 玉子料理
10	食品・料理別衛生管理 煮込み料理
11	食品・料理別衛生管理 主食①
12	食品・料理別衛生管理 主食②
13	食品・料理別衛生管理 副菜
14	食品・料理別衛生管理 水
15	集団調理についてのまとめ 小テスト

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験、授業態度での総合評価
使用教材	プリント資料
学生授業準備品	

科目名	食品学	開講時期	1年 前期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	様々な食品の特徴（旬・品種・成分・加工食品など）を解説し、調理に使用する食材の知識を深める。前期は植物性食品について解説する。
到達目標	調理師として様々な食品の知識を習得することで、調理の幅を広げることができるようにする。

授業計画

1	食品の特徴と性質	穀類	米・小麦・とうもろこし
2			その他の穀類と加工品
3		いも類	じゃがいも・さつまいも
4			その他のいも類・でんぷん
5		砂糖類	主な砂糖
6			その他の甘味料
7		豆類	大豆と加工品
8			その他の豆類
9		種実類	
10		野菜類	葉菜類

11	茎菜類・根菜類
12	果菜類・花菜類
13	果実類 仁果類・準仁果類
14	核果類・液果類
15	きのこ類・海藻類

履修条件	授業時間数の 80%以上の出席
成績評価方法	定期試験 70%・出席および授業集中度 30%
使用教材	新調理師養成教育全書 2・オールフォト食品図鑑・調理用語辞典
学生授業準備品	使用教材 ノート 筆記用具

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師科 Aクラス

科目名	食品学	開講時期	1年 後期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	様々な食品の特徴を解説し、調理に使用する食材の知識を深める。後期は動物性食品と食品の加工・貯蔵、食品の生産と流通についても学ぶ。
到達目標	調理師として様々な食品の知識を習得することで、調理の幅を広げることができるようにする。

授業計画

1	食品の特徴と性質 魚介類 成分特性と特徴
2	主な魚介類の特徴
3	魚介類の加工品
4	食肉類 構造と肉質・成分特性
5	主な肉類の特徴
6	卵類
7	乳類
8	油脂類
9	菓子類・嗜好飲料
10	調味料・香辛料

11	調理加工品・ゲル状食品	
12	食品の加工と貯蔵	食品の加工の目的・加工法・微生物の利用
13	食品の貯蔵の目的・貯蔵法	
14	食品の生産と流通	我が国の食品の生産・海外から輸入される食品
15	食品の流通の仕組み・各食品の流通経路	

履修条件	授業時間数の 80%以上の出席
成績評価方法	定期試験 70%・出席および授業集中度 30%
使用教材	新調理師養成教育全書 2・オールフォト食品図鑑・調理用語辞典
学生授業準備品	使用教材 ノート 筆記用具

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 C・D クラス

科目名	食品学	開講時期	通年	
担当講師	渡辺 文芽	区分	必修	
備考		時間数・コマ数	60	30
授業方法	講義	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品種を学ぶ。 ・食品の特性を理解し、知識を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げる。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の知識を深め、特性を理解し、調理の際に選択する力を身につける。

1	食品学総論及び各論（食品の特徴と性質、植物性食品とその加工品：穀類）
2	食品学各論（植物性食品とその加工品：穀類）
3	食品学各論（植物性食品とその加工品：いも及びでんぷん類）
4	食品学各論（植物性食品とその加工品：砂糖及び甘味類）
5	食品学各論（植物性食品とその加工品：豆類）
6	食品学各論（植物性食品とその加工品：種実類）
7	食品学各論（植物性食品とその加工品：野菜類）
8	食品学各論（植物性食品とその加工品：野菜類）
9	食品学各論（植物性食品とその加工品：果実類）
10	食品学各論（植物性食品とその加工品：きのこ類）
11	食品学各論（植物性食品とその加工品：藻類）
12	食品学各論（動物性食品とその加工品：魚介類）
13	食品学各論（動物性食品とその加工品：食肉類）
14	食品学各論（動物性食品とその加工品：食肉類）
15	食品学各論（動物性食品とその加工品：卵類、乳類）
16	食品学各論（その他の食品：油脂類）
17	食品学各論（その他の食品：菓子類）
18	食品学各論（その他の食品：嗜好飲料類）
19	食品学各論（その他の食品：調味料及び香辛料類）
20	食品学各論（その他の食品：調理加工食品類）
21	食品学各論（その他の食品：ゲル状食品）
22	食品学各論（その他の食品：特別用途食品、保健機能食品）
23	食品学各論（食品の加工の目的）
24	食品学各論（食品の加工法）
25	食品学各論（微生物の利用）
26	食品学各論（食品の貯蔵の目的）
27	食品学各論（食品の貯蔵法）
28	食品学各論（食品の生産と流通：わが国の食品生産）

29	食品学各論（食品の生産と流通：海外からの輸入）
30	食品学各論（食品の生産と流通：仕組み、流通経路）

履修条件	定期試験の合格、必要履修時間数の出席
成績評価方法	定期試験（学校の試験規定に則った評価・判定） 授業態度考慮
使用教材	調理師養成教育全書「2 食品と食品の特性」、 食品成分表、オールフォト食材図鑑、調理用語辞典、プリント
学生授業準備品	筆記用具、ノート、ファイル（※プリントを授業で配布します。ファイルを用意して綴じるなど各自で工夫をすること）

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理師科A・調理高等国際科Cクラス

科目名	衛生法規	開講時期	通年	
担当講師	小澤 成實	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	30
授業方法	講義	実務経験者	○	
授業概要・ねらい	調理師として業務を遂行する際に必要な調理法のほか関連法規の理解			
到達目標	調理師の役割、食品衛生、労働衛生等を理解する			

授業計画

授業は板書を中心に行う。適宜プリント資料を用いてさらなる理解を深める。

1	法規の概要（法の序列）
2	調理師と健康（調理師の役割）
3	調理師と健康（調理師法の概要）
4	食の安全と衛生（食品の安全確保、食中毒予防）
5	食の安全と衛生（食品衛生と調理師の責務）
6	食品安全対策(関連法規、食品衛生法、食品安全基本法①)
7	食品安全対策(関連法規、食品衛生法、食品安全基本法②)
8	食品安全対策（食品安全行政（国）（都道府県）①）
9	食品安全対策（食品安全行政（国）（都道府県）②）
10	食品安全対策(食品安全情報の共有、食品表示法関連①)
11	食品安全対策(食品安全情報の共有、食品表示法関連②)

12	食品と化学物質（食品添加物の概要、食品衛生法規関連①）
13	食品と化学物質（食品添加物の概要、食品衛生法規関連②）
14	食品と化学物質（食品添加物の安全性の評価、主な用途）
15	器具・容器包装の衛生（定義、取り扱い、材質の種類①）
16	器具・容器包装の衛生（定義、取り扱い、材質の種類②）
17	調理師と食育（食育に於ける調理師の役割、食育の実践①）
18	調理師と食育（食育に於ける調理師の役割、食育の実践②）
19	調理師と食育（食育の定義、食育基本法の概要）
20	健康づくり（疾病予防から健康増進へ①）
21	健康づくり（疾病予防から健康増進へ②）
22	健康づくり（健康増進法の概要、健康に関する食品情報）
23	労働と健康（作業環境、労働安全衛生法の概要①）
24	労働と健康（作業環境、労働安全衛生法の概要②）
25	労働と健康（職業病、労働災害）
26	環境と健康（生活環境の衛生、環境条件①）
27	環境と健康（生活環境の衛生、環境条件②）
28	環境と健康（環境汚染とその対策、公害対策、環境ホルモン）
29	食品安全対策（自主衛生と HACCP、7 原則、12 手順①）
30	食品安全対策（自主衛生と HACCP、7 原則、12 手順②）

履修条件	履修時間の出席
------	---------

成績評価方法	定期試験、課題の提出
使用教材	新調理師養成教育全書 1, 3
学生授業準備品	教科書、ノート、筆記用具

科目名	食品衛生学・食品衛生学実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 90・30	通年 30・15
授業方法	講義・実習	実務経験者		

授業概要・ねらい	食の安全を守るための基礎知識として食品中の微生物、食品汚染物質、食中毒の分類と予防について学習する。
到達目標	食の安全安心に取り組むために、食品の安全や衛生管理に関する知識を身につけ実践できるようにする。

授業計画

1	食品と微生物	微生物の種類	
2		細菌・真菌類・ウイルス・原虫	
3		微生物の増殖条件	(実習 2 時間)
4		食品の微生物汚染	(実習 2 時間)
5	食品の腐敗	腐敗に関与する微生物	(実習 1 時間)
6		腐敗の化学	(実習 2 時間)
7	食品と重金属		
8	食品と放射性物質	放射線・基準値	
9		放射線照射食品	
10	飲食による健康被害	食中毒の概要	(実習 2 時間)

11	細菌性食中毒（感染型）	（実習 2 時間）
12	”	（食品内毒素型・生体内毒素型）
13	細菌性食中毒の予防	（実習 2 時間）
14	ウイルス性食中毒・予防	（実習 2 時間）
15	自然毒食中毒（動物性）	

履修条件	授業時間の 80%以上の出席
成績評価方法	定期試験 70%・出席および授業集中度 30%
使用教材	新調理師養成教育全集 3 食品の安全と衛生
学生授業準備品	使用教材 ノート 筆記用具

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理師科A調理高等国際科Dクラス

科目名	食品衛生学・食品衛生実習	開講時期	1年 通年	
担当講師	小澤 成實	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	食品衛生学 90	通年 30
			食品衛生実習 30	通年 15
授業方法	講義	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	食の安全性確保のため、食中毒・微生物・化学物質・自然毒・寄生虫等について、更に食品営業施設・設備の安全対策、調理従事者の健康管理について解説する。
到達目標	食品の危害要因の特性を理解し、食品の生育・生産から加工・調理、更には飲食に至る過程での適切な衛生管理手法を議論することができる能力を身につける。

授業計画 授業は板書を中心に、実習、プリント資料を用いてさらなる理解を深める、

1	オリエンテーション（微生物とは・手指の洗浄）	《講義2時間・実習2時間》
2	食品中の微生物（微生物の種類）	
3	食品中の微生物（増殖条件）	《講義2時間・実習2時間 食品のpH測定》
4	食品の微生物汚染	《講義2時間・実習2時間 フードスタンプ》
5	食品の腐敗とは（腐敗に関与する微生物）	
6	食品と化学物質（食品添加物とその用途）	
7	食品と化学物質（食品と重金属）	
8	器具・容器包装（素材ごとの洗浄法）、食品と放射性物	《講義2時間・実習2時間 食器の洗浄》
9	飲食による健康被害(危害の種類)食中毒の概要	

	《講義 2 時間・実習 2 時間 腸管出血性大腸菌 O-157 について》	
10	食中毒の概要（食中毒の発生状況）	
11	細菌性食中毒（感染型食中毒①）	《講義 2 時間・実習 2 時間 カンピロバクターについて》
12	細菌性食中毒（感染型食中毒②）	
13	細菌性食中毒（食品内毒素型食中毒）	
14	細菌性食中毒の予防	《講義 2 時間・実習 2 時間 食品の安全対策》
15	ウイルス性食中毒	《講義 2 時間・実習 2 時間 生卵の鮮度判定》
16	ウイルス性食中毒（ノロウイルスによる食中毒）	《講義 2 時間・実習 2 時間》
17	自然毒食中毒（動物性食中毒）	
18	自然毒食中毒（植物性食中毒）	
19	化学性食中毒(化学性食中毒の概要・過去の事例・予防)	
20	寄生虫による食中毒（魚介類から感染する寄生虫）	
21	寄生虫による食中毒（食肉から感染する寄生虫）	
22	経口感染症（経口感染症と食中毒の関係 人畜共通感染症）	
23	食物アレルギーとは	
24	食物アレルギー（アレルギー物質の表示）	《講義 2 時間・実習 2 時間》
25	その他の健康被害（BSE・鳥インフルエンザ・農薬及び動物用医療薬品の残留）	
26	食品営業施設・設備の安全対策①	《2 時間講義・2 時間実習 水質検査等》
27	食品営業施設・設備の安全対策②	《2 時間講義・実習 2 時間》
28	調理従事者の健康管理	《2 時間講義・2 時間実習 正しい手洗いの確認等》
29	調理作業時における安全対策	《2 時間講義・2 時間実習》

30	洗浄・消毒・殺菌（物理的方法・化学的方法） 《2時間講義・2時間実習 次亜塩素酸ナトリウム液の希釈方法》
----	---

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席、レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験, 授業態度考慮
使用教材	新調理師養成教育全書3 食の安全と衛生、プリント
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画）

調理高等国際科C・Dクラス 調理師科Aクラス

科目名	公衆衛生学	開講時期	前期	
担当講師	竹越不可止	区分	必修	
授業方法	講義	授業時間(コマ)数	90	30
授業概要	1、衛生を必要とする専門職として、現代の科学的知見を根拠に、安全・安心とは何かを具体的に各課題で講義をします。 2、SDGsに係る環境問題について学習します。 3、専門知識について出来るだけ知る・考える・悟る、を具体的に学びます。			
到達目標	1、生活習慣病をはじめ将来の健康についての思考力を高め学びます。 2、労働衛生や地球環境問題等重要な社会規範を学びます。			
実務経験	○			

授業内容

回数	メインテーマ	サブテーマ
1	オリエンテーション	公衆衛生の歴史（世界）
2	ガイダンス	公衆衛生の歴史（日本）
3	健康の考え方の1	（1、健康とは何か・我が国の健康水準）
4	健康の考え方の2	（目指すべき健康とは）
5	食と健康の関係	（食生活が健康に果たす役割）
6	食と健康の関係健康的な食生活習慣づくり	
7	食生活と疾病の1	（疾病の動向）
8	食生活と疾病の2	（疾病の予防）
9	生活習慣病	（生活習慣病とは）
10	生活習慣病と国際比較と生活習慣病の重要性	
11	生活習慣病の予防	
12	健康づくり	（1、疾病予防の段階2、健康づくり対策）
13	健康教育	（1、健康日本21 2、健康教育）
14	心の健康づくりの1	（心身相関とストレスとは）
15	心の健康づくりの2（1、ストレスのしくみと対処方法2、心の健康と自己実現）	

評価方法	定期試験
事業時間外の学習	希望者を募り浄化処理場の見学研修
使用教材	食生活と健康・調理師教本（公益法人日本調理師会）
履修に当たっての注意事項	履修時間数の出席、授業態度、レポート・課題の提出

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス (授業計画)

調理高等国際科C・Dクラス 調理師科Aクラス

科目名	公衆衛生学	開講時期	後期	
担当講師	竹越不可止	区分	必修	
授業方法	講義	授業時間数	90	30
学習内容	1、衛生を必要とする専門職は、現代の科学的知見を根拠に、安全・安心とは何かを具体的に各課題で学生に教育学習を行います。 2、SDGsに係る環境問題について学習をします。 3、専門知識について出来るだけ知る・考える・悟る、を具体的に学びます。			
到達目標	1、生活習慣病をはじめ将来の健康についての思考力を高め学ぶ。 2、労働衛生や地球環境問題等重要な社会規範を学ぶ。			
実務経験	1、千葉県庁衛生部で保健衛生・食肉衛生・環境衛生・動物行政など実務。 2、獣医師として勤務。			

授業内容

回数	メインテーマ	サブテーマ
16回	労働と健康	(1、作業感と健康 2、作業条件と健康)
17回	職業病	(1、作業方法が原因 2、作業環境が原因)
18回	労働災害	(1、近年の労働災害 2、労働災害が起こったら)
19回	調理場の環境全般	
20回	環境と健康の1	(1、生活環境の衛生 2、現代の生活環境)
21回	環境と健康の2	(環境因子)
22回	環境条件の1	(1、大気 2、気圧 3、温度 4、気候)
23回	環境条件の2	(1、水、 2、住居 3、放射線)
24回	環境汚染とその対策の1	(1、公害とは 2、我が国の公害の歴史)
25回	環境汚染とその対策の2	(1、空気汚染 2、水質汚染 3、水質汚染の現状))
26回	環境汚染とその対策の3	(安全な水の確保)

回	
27 回	環境汚染とその対策の4 (1、騒音 2、振動 3、悪臭)
28 回	環境問題とその取り組みの1 (SDGs・環境ホルモン)
29 回	環境問題とその取り組みの2 (1、地球温暖化 2、酸性雨 3、オゾン層の破壊)
30 回	環境問題とその取り組みの3 (食品に含まれる放射性物質)
評価方法	定期試験
事業時間外の学習	希望者を募り浄化処理場の見学研修
使用教材	食生活と健康・調理師教本(公益法人日本調理師会)
履修に当たっての注意事項	履修時間数の出席、授業態度、レポート・課題の提出

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 D クラス

科目名	衛生法規	開講時期	前期	
担当講師	竹越不可止	区分	必修	
授業方法	講義	時間（コマ）数	15	15
学習概要・ねらい	衛生法規は、食品を取り扱う全ての者が遵守しなければ成らない法律です。調理師は「調理師法」により身分が定められています。それを中心に学び、他の関係法令について、基本的なことが理解できるよう学習します。			
到達目標	1、順法である調理師法の基本的なことを理解し学びます。 2、食品衛生法を始めとして他の関係法令も理解し学びます。			
実務経験者	○			

授 業 内 容

	メインテーマ	サブテーマ
1	オリエンテーション	法律の歴史について
2	ガイダンス	法令の順位について
3	調理師法	概要について
4	調理師法	定義について
5	調理師法	免許等について
6	調理師法	努力義務について
7	調理師法	専門調理師について
8	調理師法	調理師技能士について
9	調理師法	法人制度について
10	食品衛生法	あらましのついて
11	食品衛生法	食品添加物の法規制について
12	食品衛生法	食品の規格基準について
13	食品衛生法	営業に関する規制について
14	食品衛生法	輸入食品の法規制について
15	食品衛生法	自主衛生管理について

履修条件	必要履修時間数の出席、レポート・課題の提出、授業態度
成績評価方法	定期試験
使用教材	食生活と健康・調理師教本（公益法人日本調理師会）衛生法規
事業時間外の学習	希望者を募り食肉処理場及び浄化処理場の見学研修

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 D クラス

科目名	衛生法規	開講時期	後期	
担当講師	竹越不可止	区分	必修	
授業方法	講義	授業時間(コマ)数	15	15
学習内容	衛生法規は、食品を取り扱う全ての者が遵守しなければ成らない法律です。調理師は「調理師法」により身分が定められています。それを中心に学び、他の関係法令について、基本的なことが理解できるよう学習します。			
到達目標	1、順法である調理師法の基本的なことを理解し、学びます。 2、食品衛生法を始めとして他の関係法令も理解し、学びます。			
実務経験	1、千葉県庁衛生部で保健衛生・食肉衛生・環境衛生・動物行政など実務。 2、獣医師として勤務。			

授業内容

回数	メインテーマ	サブテーマ
16	食品衛生法	食品衛生施行令・施行規則について
17	食品表示法	食品表示基準について
18	食品表示法	一般用加工食品の表示について
19	食品表示法	注意事項について
20	食品安全基本法	あらまし
21	食品安全基本法	基本理念と責務及び役割について
22	食品安全基本法	リスクコミュニケーションとリスク評価について
23	健康増進法・栄養士法・製菓衛生師法・環境基本法・学校保健法・一般衛生法規など	
24	HACCP 危害要因分析重要管理点	経緯について
25	HACCP 危害要因分析重要管理点	考え方について
26	HACCP 危害要因分析重要管理点	取り組み方について
27	HACCP 危害要因分析重要管理点	一般的な衛生管理のポイントについて
28	HACCP 危害要因分析重要管理点	重要管理ポイントについて
29	HACCP 危害要因分析重要管理点	小規模事業者のための知識について
30	HACCP 危害要因分析重要管理点	食品衛生自主管理ファイルの使い方について
履修条件	必要履修時間数の出席、授業態度、レポート・課題の提出	
成績評価方法	定期試験	
使用教材	食生活と健康・調理師教本（公益法人日本調理師会）衛生法規	
事業時間外の学習	希望者を募り食肉処理場及び浄化処理場の見学研修	

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画）

調理師科 A 調理高等国際科 E・F クラス

科目名	食育	開講時期	通年	
担当講師	唐澤秀明	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	30
授業方法	講義	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<p>食生活が大きく変化したため、食育が必要になったことを理解し、食の大切さや重要性を学ぶ</p> <p>増え続けている食品ロス問題の重要性を理解する</p>
到達目標	<p>食事の摂り方で病気になりやすいことを理解する</p> <p>衛生管理のハサップや食の安心、安全が重要であること修得する</p> <p>調理師が食育指導者として行動できるように指導する</p>

授業計画

1	現代社会人の食事	1 6	食を通したコミュニケーション
2	家庭環境が変わり核家族増加	1 7	テーブルマナー
3	食料自給率の低下	1 8	日本料理の食事作法
4	朝食の欠食について	1 9	ワイン
5	五味と味覚障害	2 0	カトラリー
6	献立作成法	2 1	中食の拡大

7	食材の旬	2 2	孤食、個食の増加問題
8	食材の鑑別法	2 3	バランスの悪い食事と心の関係
9	五感、生鮮食材の見分け方	2 4	食卓の演出
1 0	食品表示	2 5	食料自給率
1 1	添加物、保存方法	2 6	食品ロス削減推進法
1 2	牛海綿状脳症、鳥インフルエンザ	2 7	世界の食料不足
1 3	農薬、食品添加物	2 8	オゾン層の破壊
1 4	ハサップ	2 9	食の伝承
1 5	生活習慣病についてグループでブレイン ストーミング。KJ 法	3 0	ファーストフードとの付き合い方をグル ープでブレインストーミング、KJ 法

履修条件	必要履修時間数の出席、定期試験の合格、課題・レポート等の提出
成績評価方法	定期試験、授業態度
使用教材	食育インストラクター教本、オリジナルプリント、プロジェクター
学生授業準備品	教科書、ノート、

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理師科 A 調理高等国際科 C・D クラス

科目名	食文化概論	開講時期	通年	
担当講師	市川 徳好	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	30	30
授業方法	講義	実務経験者	○	

授業概要・狙い	世界の異なる料理史や食文化を学ぶとともに日本の食文化史を学び、調理師としての必要な幅広い知識と教養を身につける。また、世界的な環境汚染や食料資源問題、地球温暖化など深刻な問題を通して食品ロス、エコクッキングなどを考える。
到達目標	調理師に必要な基礎的な食文化史を理解し知識を身につける。 日本の伝統的な食文化（行事食、お正月料理や郷土料理）を学び、食文化継承の役割をになう。 食文化の知識を通し、食に対する関心を深める。

授業計画

1	食文化の成り立ち、食文化とは何か
2	多様な食文化 宗教と食物禁忌
3	食法、調理法などの多様性、三大食法
4	食文化の共通化と国際化、世界の食事情
5	日本の食文化史 原始（縄文・弥生時代）
6	日本の食文化史 古代（古墳・飛鳥・奈良・平安時代）

7	日本の食文化史 中世（鎌倉・室町・安土桃山時代）
8	日本の食文化史 近世（江戸時代）
9	日本の食文化史 近代（明治・大正・昭和時代）
10	日本の食文化史 現代（終戦以降）
11	日本の食文化、日本料理の特徴、日本料理様式（本膳、懐石、会席料理）
12	日本の食文化（袱紗、精進、普茶、卓袱料理）、日本料理の食事作法
13	行事食（お正月料理・雑煮）
14	主な行事食、五節句の食事
15	人生における行事食・郷土料理
16	現代の食生活と未来の食文化（少子高齢化・中食の出現と食の外部化・食品ロス）
17	エコクッキング、食育の必要性、食文化の継承とスローフード
18	食文化の継承者としての調理師、食文化の課題（地球温暖化・環境汚染）
19	世界の食文化、西洋料理の変遷（古代ギリシャ、ローマ、ルネッサンス期、17～19世紀、現代）
20	西洋料理の食文化（フランス・イタリア・スペイン）
21	西洋料理の食文化（ポルトガル・イギリス・ドイツ）
22	西洋料理の食文化（オーストラリア・スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカン半島北欧諸国）
23	西洋料理の食文化（ロシア・アメリカ西洋料理様式、食事作法）
24	中国料理の食文化（周・秦・漢）（魏晋南北朝）（隋・唐）（宋・元・明・清）時代
25	中国料理の特徴と系統（北京・上海・四川・広東料理）中国料理様式、作法
26	その他の国の料理と食文化（韓国・ベトナム・タイ・インド・インドネシア）
27	中東の料理と食文化（トルコ・エジプト）

28	中南米の料理と食文化（メキシコ・ブラジル・アルゼンチン）
29	SDGs について
30	食文化概論のまとめ

履修条件	履修時間の出席、定期試験の合格
成績評価方法	定期試験 レポートの提出
使用教材	新調理師養成教育全書 、プリント
学生授業準備品	

科目名	外国語 英会話	開講時期	2年 前・後期	
担当講師	David Haskell	区分	必修	
備考		時間(コマ)数	30	30
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎的な英会話を学ぶ ・料理に必要な英会話を学ぶ
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス等で役立つ基本的な英会話を習得する

授業計画

1	Class Planning
2	Present Simple Handout
3	Numbers
4	Body / Exercise
5	Food/Sweets
6	Travel English
7	Movies
8	Restaurant English
9	Opposites
10	Past, Present, Future

11	I like, I don't like
12	Special program breakfast
13	Can / Can't
14	In / out / under
15	Food
16	Emotions
17	Anime
18	Sports, Olympics
19	Special program dinner service
20	French Food
21	Chinese food
22	Japanese Food I
23	Japanese Food II
24	Animals / Nature
25	Special program cooking
26	Fashion
27	History
28	World Culture
29	Ingredients
30	Food

履修条件	試験の合格、履修時間数の出席、授業態度、
成績評価方法	定期試験
使用教材	プリント
学生授業準備品	

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理師科Aクラス

科目名	調理実習 日本料理	開講時期	通年	
担当講師	原 秀徳	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	100	33
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	日本料理の基礎・お造り・焼き物・煮物・揚げ物・蒸し物等の基本料理を取り上げ、調理技術の基礎の大切さを理解する。説明とデモンストレーションの後、班毎に実習し、評価を行う。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の心得を学び、包丁使いができるようになる。 ・食材の種類、使い方（切り方、下味）、火の入れ方（油の温度、扱い方等）ができるようになる。

授業計画

1	日本料理の基礎知識の話、道具の説明、包丁の種類と研ぎ方
2	野菜の切り方と剥き方
3	米のとぎ方と土鍋でのご飯の炊き方、天衣の作り方
4	桂むき・妻打ち、魚の水洗い
5	裏ごしとあたり鉢の使い方 卵料理の割合・蒸し方
6	桂むき、玉子焼器の使い方
7	魚のおろし方と取り扱い方、ゆで卵の湯がく温度を学ぶ

8	野菜の剥き方・煮方
9	野菜の湯がき方・餡の作り方、海老の処理と真丈の作り方
10	出汁の種類と出汁の取り方
11	野菜の剥き方・海老そぼろの作り方、
12	桂むき・大根を使った惣菜献立の考案と作成
13	お椀について 盛り付け方
14	葛について 葛を使って練る工程を学ぶ
15	和え物について
16	食材の煮方について
17	豆腐について 調理法
18	野菜の飾り切り
19	蒸し物の調理法と蒸し加減について
20	米の炊き方の応用
21	焼き物の串の打ち方と火加減
22	油の温度加減
23	盛り付け方について
24	魚の扱い方と卸し方
25	甘味について
26	酢の物について
27	正月料理の基本
28	揚げ物料理の調理法

29	野菜の扱い方と茹で方について
30	練子調理法について
31	創作料理について（4時間）
32	魚の扱い方と卸し方・応用料理
33	野菜の飾り切り・応用

履修条件	定期試験の合格、必要履修時間数の出席及び授業態度、提出物（実習ノート・レポート等）の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	講師オリジナルレシピ、新全国調理師養成教育全書調理実習
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット、

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画）調理高等国際科1年C・Dクラス

科目名	調理実習 日本料理	開講時期	1年 前・後期	
担当講師	土井 伸良	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	調理の準備、手順と応用調理、日本料理の調理技術を学ぶ
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、大根桂剥きの習得

授業計画

1	日本料理の基本について
2	野菜の切り方、出汁の引き方の実演、道具の説明、包丁研ぎ
3	豚汁、野菜切り方（半月・いちょう・笹がき・六方・短冊）
4	天麩羅基本の揚げ方、土鍋で炊く御飯（洗米・浸水・水切り）
5	大根桂剥き（大根炒め煮・大根飯・大根汁）
6	鰯叩き・鰯しそ揚げ（鰯卸し方）
7	茶碗蒸し（蒸し方・火加減）、鶏八幡巻き照り焼き
8	胡麻豆腐（練り方）、桜海老かき揚げと茶蕎麦 旨出汁
9	帆立真丈御椀（出汁の引き方）、海老・椎茸・蓮草白和え
10	新じゃがと豚肉煮物（肉じゃが）、玉子豆腐（蒸し方・火加減）

11	出汁巻き玉子、五目御飯（鶏肉・干椎茸・人参・牛蒡・蒟蒻）
12	鯛潮汁（鯛頭梨割り）、筑前煮（野菜切り方）
13	米茄味噌田楽、鰯と胡瓜土佐酢掛（鰯卸し方・蛇腹胡瓜）
14	大根桂剥き前期実技試験練習（大根サラダ・味噌炒め・煮物）
15	鯖味噌煮（鯖卸し方）、芋粥（粥作り方・粥の基本）
16	鯖東寺揚、鯖船場汁（鯖卸し方）
17	秋刀魚つま菊花餡掛、秋刀魚市松揚（秋刀魚卸し方）
18	秋刀魚炙り寿司、秋刀魚肝煮（秋刀魚卸し方）
19	鮭と茄子挟み焼、鮭と舞茸土鍋御飯（鮭卸し方・金串打ち方）
20	鰯姿造り、鰯握り寿司（鰯姿卸し方・寿司握り方・刺身引き方）
21	手造りおでん（さつま揚げ・餅巾着・大根・鰯つみれ・鶏白菜巻）
22	に穴子と高野豆腐挟み蒸、穴子えりんぎ巻き揚げ（穴子裂き方）
23	鯛かぶら蒸し、鯛けんちん焼、鯛頭あら炊き（鯛卸し方）
24	鰯唐揚げ磯辺巻、鰯煮付け牛蒡巻（鰯五枚卸し卸し方）
25	牡蛎二味真丈御椀、牡蛎豆乳味噌グラタン（出汁の引き方）
26	蓮根と鶏団子蓮根饅頭、蓮根と海老飛竜頭（卸し蓮根を使って）
27	鶏つみれ鍋、蟹と錦紙玉子梅花巻と蛇腹胡瓜（錦紙玉子焼き方）
28	出汁巻きたまご、野菜餡掛、出汁巻きと鰻磯辺揚
29	正月料理（京雑煮・栗金団・錦玉子・紅白なます）
30	煮穴子棒寿司、煮穴子けんちん蒸し共餡掛（穴子裂き方）

履修条件	定期試験の合格、必要履修時間数の出席及び授業態度、提出物(実習ノート・レポート等)の提出
評価方法	定期試験
使用教材	新調理師養成教育全書レシピ集、講師オリジナルレシピ
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科2年 Fクラス

科目名	調理実習 日本料理	開講時期	通年	
担当講師	藤木 忠福	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 90	通年 30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	できるだけ旬の魚と野菜を使った料理を作り、無駄を出さない料理と基本料理を学ぶ
到達目標	日本料理の基本をしっかり学習する。鰯は全員が卸せるようになる。

授業計画

1	出会い頭の料理といかに無駄をなくすか？
2	筍料理色々
3	旬の野菜の煮物の調味料と切り方について
4	大きい魚のおろし方とオーブンの使い方
5	鰹の叩きと薬味について
6	変わり揚げ物と油の温度について
7	千葉県の郷土料理について
8	揚げ物と前菜について
9	寄せ物について
10	変わった鮎料理

11	大根妻の練習と実技試験について
12	実技試験のと妻剥きの試験
13	茄子と鱧の料理
14	9月の前菜
15	椀物と季節の揚げ物
16	名残りとゼラチンの使い方
17	煮物の剥き物と変わり焼き物
18	味噌煮の基本の煮物
19	旬の鮭を使った焼き物
20	秋田の郷土料理きりたんぼ鍋
21	和え物と蕪蒸し（蒸し物について）
22	旬のきのこの飛竜頭とかにの揚げ物
23	精進料理の代表的な焼き物
24	海老芋の饅頭と干し柿に見立てた揚げ物
25	実技試験の鱈の鱈の卸し方の練習とつみれ鍋
26	旬の鰯の煮物と雑煮
27	鱈の焼き浸しと変わり揚げ物
28	鱈の卸し方の復習
29	実技テスト
30	総まとめと復習

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席、授業態度、実習ノート・レポート・課題の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	新調理師養成教育全書レシピ集、講師オリジナルレシピ
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 Eクラス

科目名	調理実習 日本料理	開講時期	2年前期、後期	
担当講師	長 幸樹	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	衛生、安全をふまえた調理の基本技術を確認し、応用調理を通し、日本料理の高度調理技術を学ぶ
到達目標	衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと身につける 食の大切さを理解する

授業計画

1	包丁の扱い方、切り方、剥き方について
2	日本料理と季節①（二十四節季・雑節・旬）
3	日本料理と季節②（二十四節季・雑節・旬）
4	米を使った応用調理
5	各種魚の目利きと扱い方
6	料理に合わせたお椀について
7	野菜の扱い方、桂剥き
8	出汁巻玉子の習得
9	寄せ物と火加減

10	野菜の茹で方（葉物、根菜）灰汁抜きについて
11	焼き物について
12	炊き物と合わせ物
13	鱻三枚卸し
14	季節感（献立用語、旬の食材、器）
15	卵料理
16	豆腐料理と調理法
17	乾物の戻し方、炊き方について
18	盛り付けのポイントを理解し工夫する。器について（土、磁器、硝子金、銀）
19	五味、五法、五色を把握する。
20	郷土料理
21	大根桂剥き、胡瓜蛇腹、里芋六法剥き、梅花人参等の習得
22	包丁技術を加えた炊き合わせ
23	変わり揚げ物
24	蒸籠を使用した利点
25	鯛や鮭等大型の魚の処理の仕方
26	野菜寿司
27	鱻の卸し方と鍋料理
28	正月料理
29	器について（土、磁器、硝子金、銀）

30	鰯の卸し方の確認と姿造り
----	--------------

履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、実習ノート・レポート・課題等の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	新調理師養成教育全書レシピ集、講師オリジナルレシピ
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

科目名	調理実習 西洋料理	開講時期	通年	
担当講師	市川 徳好	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<p>基本的な調理法を広く学ぶ事で、それぞれの調理法を通して食材の扱い方を学び、包丁の使い方、フライパンや鍋の扱い方を身につける。</p> <p>フォン（出し汁）の作り方を学び、野菜、魚、肉（鶏、豚、牛）などの扱い方の知識、技術を習得する。</p>
到達目標	<p>包丁の使い方を学び、野菜などの色々な切り方が出来るようになる。魚（三枚おろし・五枚おろし）鶏（一羽おろし）などのおろし方を理解し、基本的な調理法を習得する。</p> <p>基本的なフォン（出し汁）から作るソースの作り方の技術を身につける。</p>

授業計画

1	調理実習の取り組み方、白衣の着用の仕方、道具の説明、包丁の扱い方と研ぎ方
2	マセドワースアラダ、きゃべつのせん切りアラダ（マヨネーズソース、ヴィネグレットソース）
3	ブイヨン、クラブハウスサンドイッチ
4	チキンコンソメスープ、スクランブルエッグ
5	海の幸のピラフ（バターライス）オムレツ（デモ）
6	チキンマカロニグラタン（ベシャメルソース）

7	にんじんのポタージュ、スパゲッティヴォンゴレ
8	鶏むね肉の煮込みカレー風味 バターライス添え
9	かにクリームコロッケトマトソース ジャガイモの英国風、絹さや
10	ハンバーグステーキキノコソース ジャガイモのピューレ、にんじんのグラッセ
11	虹鱈のムニエル ジャガイモの英国風、グリーンピースの煮込み
12	キッシュロレーヌ、オムレツ
13	ピッツア（ピッツアマルゲリータ） アボカドと海老のカクテル （クールブイヨン）
14	鶏1羽おろし（一人1羽）、歩留まり計算、オムレツ
15	すずきのポワレバジルオイルソース フォン・ドゥ・ヴォ（仔牛の出し汁）
16	鶏胸肉のきのこ詰めクリームヌードル添え フォン・ドゥ・ヴォ（仔牛の出し汁）
17	帆立貝のムースサフランソース、野菜のジュリエンヌ添え （フュメ・ドォ・ポワソン 魚の出し汁）
18	仔牛のカツレツ、シーザーサラダポーチドエッグ添え
19	鯛のヴァプール ブールブランソース（鯛の三枚おろし）、歩留まり計算
20	キノコスープパイ包み焼き、ビーフストロガノフ バターライス添え
21	鮭のポシェ オランダーズソース、ジャガイモのピューレ 野菜の重ね焼き
22	豚フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース、ジャガイモのシャトー
23	鱈の網焼きベアルネーズソース
24	真空調理鶏胸肉の香草風味 ローストポーク付け合わせ3種類 班で創作
25	エスカルゴブルゴーニュ風、かれいの紙包み焼き（かれいの五枚おろし）歩留まり計算
26	ごぼうのスープカプチーノ風、鴨胸肉のエピス風味ワイルドライス添え

27	ローストチキングレビーソース グラタンドーフィノワーズ、ラタトゥイユ、芽キャベツ添え
28	子羊のロースト ジュ ダニヨ、ラタトゥイユ ジャガイモのシャトー
29	わかさぎのエスカベッシュ、オニオングラタンスープ
30	鶏肉の赤ワイン煮、じゃがいものシャトー

履修条件	定期試験の合格、必要時間数の授業の出席、実習ノート提出
成績評価方法	定期試験、授業中の態度を考慮
使用教材	講師オリジナルレシピ、プリント
学生授業準備品	白衣等調理服装一式、包丁セット

調理高等国際科 E・F クラス

科目名	調理実習 西洋料理	開講時期	通年	
担当講師	唐澤秀明	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	食材の鮮度を見分け、調理技術を反復練習しテクニックを学ぶ。 基礎基本、衛生観念を身につける
到達目標	食材の下処理、調理、盛付け等の技術を習熟する。 2年次は専門知識、技術を一人ひとり調理作業ができるよう指導する。

授業計画

1	鯛のポワレ プロヴァンス風	16	スズキのポワレ タップナード
2	コンソメスープ エリーゼ風	17	スモークサーモン2種類料理
3	鶏モモ肉のジャンボノー	18	ティラミス
4	クールジェット花詰め	19	舌平目コルベール
5	牛フィレ肉ステーキ	20	鶏肉、豚肉の創作料理
6	鶏肉のアリス風	21	パエリアとクレープ小海老包み

7	ヴァニラ風味スフレ	2 2	鮭のヴォローヴァン ニューバークソース
8	ラタトウイユと卵料理	2 3	鶏1羽岩塩包み焼き
9	真空調理	2 4	仔羊、鶏肉、鮭の選択料理
1 0	クラブハウスサンドウィッチ	2 5	鶏胸肉ベニエ トマトソース
1 1	鮭のポワレ マリニエールソース	2 6	帆立貝クリームグラタン
1 2	創作ベジタリアン料理	2 7	チーズケーキ
1 3	ピцца	2 8	海老の冷製ベルビュ
1 4	豚背肉トマト煮込み	2 9	ビーフシチュー
1 5	仔羊茸ジクセル パイ包み焼き	3 0	エスカルゴ料理4種類

履修条件	創作料理レシピ提出、実習ノートの提出
成績評価方法	筆記定期試験の合格、授業態度及び出席
使用教材	講師オリジナルレシピ、新調理師養成教育全書必修編5巻調理実習、
学生授業準備品	調理服装一式、包丁

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理師科 Aクラス

科目名	調理実習 中国料理	開講時期	通年	
担当講師	若林 竜也	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	100	33
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	実習の心得と中国料理の基本
到達目標	調理実習の基本、中国料理の基本をしっかりと学習する

授業計画

1	中国料理の基本（包丁研ぎ、切り方の練習、鍋振り、道具の使い方、料理に対する姿勢）
2	中国料理の基本と料理（湯）
3	中国料理の前菜と切り方（捲・絲・煎）
4	中国料理の前菜と切り方（捲・絲・拌）
5	油を利用する調理法（巻包炸）
6	中国料理の熱菜と切り方（炒・絲・上漿）
7	中国料理の熱菜と甜菜(焼・凍)
8	中国料理の熱菜（炸熘・烩）
9	中国料理の熱菜(焼・羹)
10	中国料理の熱菜（炒・煎蛋）
11	中国料理の熱菜（炒・油淋）

12	中国料理の熱菜（焼・煮）
13	油を利用する調理法と肉の練り方（干炸）
14	中国料理の熱菜と甜菜(炒・拔絲)
15	水分を利用する調理法と麵料理（湯・蒸）
16	中国料理の熱菜（烩・炒）
17	中国料理の刀法（末・花）
18	中国料理の熱菜（酥炸）
19	油を利用する調理法とすり身の作り方（炸・摻）
20	中国料理の熱菜（湿焼）
21	蒸気を利用した点心（包子）
22	中国料理の熱菜（爆・焼）
23	中国料理の熱菜（干煸）
24	中国料理の熱菜（芙蓉）
25	点心とその調理法（小食）
26	中国料理の刀法と熱拌
27	点心とその調理法（炸）
28	中国料理の前菜（冷拌）
29	点心とその調理法（蒸）
30	中国料理の前菜（絲）
31	中国料理の甜菜（デザート）
32	中国料理の甜菜（デザート）

33	華彫 中国料理の盛付けと1年のまとめ
履修条件	定期試験の合格、履修時間の出席、授業態度、実習ノート・レポート・課題等の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	新調理師養成教育全書レシピ集、講師オリジナルレシピ
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科2年 Eクラス

科目名	調理実習 西洋コースメニュー及びデザート	開講時期	2年 前・後期	
担当講師	東 昭朗	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	1年を通じて様々なコースメニューを学び、コースの一部を実習し、その都度変わる四季の食材を使った一皿を作り上げることで、出来上がるまでのプロセス（過程）を理解し、講師の仕上げを見て感動し、回数を重ねる毎に情熱、意欲がわいてくる授業にしていきたい。
到達目標	1年間で学んだ器具の扱い方、技術、調理の経験を活かし、更に高度な技術を取得し、作品展の共同制作で力を発揮すること

授業計画

1	ビュッフェコース①基本となる仕込み、乳製品の扱い方
2	ビュッフェコース②生地仕込み、フルーツの扱い方
3	春のコース デザートの皿盛りを含む
4	5月のイタリアンコース（5月のイタリアの代表的なデザートを含む）
5	ディナーコース①折りパイを使って アイスのデザート含む
6	ディナーコース②オーブンを使って 温かなデザート含む
7	ランチコース①
8	ランチコース② パートプリゼの仕込み方を含む

9	ランチコース③ ティラミスデザート含む
10	米を使ったコース クレームブリュレを含む
11	バースデーコース プレート線描きを含む
12	ディナーコース③ ババロアのデザート
13	朝食① イーストを使った生地の仕込み方の習得①
14	朝食② イーストを使った生地の仕込み方の習得②
15	夏のコース ピノーワインを使ったゼリーのデザートを含む
16	ティータイム (レイトランチ) ①
17	ティータイム (レイトランチ) ②
18	ティータイム (レイトランチ) ③ チーズケーキのデザート含む
19	朝食③ イタリアの朝食 スフォリアテッラを含む
20	クレープ生地を使った調理 その応用
21	折パイ生地の仕込みと応用調理
22	Xmas コースと飾り方
23	フィユタージュを応用した生地の取り扱い方
24	3週かけて各自がテーマに沿った自由制作
25	
26	
27	新年のコース ガレットを作り上げる作業を含む
28	パートフォンセ、プリゼを使った麺棒での伸ばし方の技術の習得
29	千葉県特産のピーナッツを使った一皿

30	総まとめ
----	------

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席、授業態度、実習ノート・レポート・課題等の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	講師オリジナルレシピ、プリント
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科2年 Eクラス

科目名	調理実習 西洋コースメニュー及びデザート	開講時期	2年 前・後期	
担当講師	東 昭朗	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	90	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	1年を通じて様々なコースメニューを学び、コースの一部を実習し、その都度変わる四季の食材を使った一皿を作り上げることで、出来上がるまでのプロセス（過程）を理解し、講師の仕上げを見て感動し、回数を重ねる毎に情熱、意欲がわいてくる授業にしていきたい。
到達目標	1年間で学んだ器具の扱い方、技術、調理の経験を活かし、更に高度な技術を取得し、作品展の共同制作で力を発揮すること

授業計画

1	ビュッフェコース①基本となる仕込み、乳製品の扱い方
---	---------------------------

2	ビュッフェコース②生地の仕込み、フルーツの扱い方
3	春のコース デザートの皿盛りを含む
4	5月のイタリアンコース（5月のイタリアの代表的なデザートを含む）
5	ディナーコース①折りパイを使って アイスのデザート含む
6	ディナーコース②オーブンを使って 温かなデザート含む
7	ランチコース①
8	ランチコース② パートプリゼの仕込み方を含む
9	ランチコース③ ティラミスのデザート含む
10	米を使ったコース クレームブリュレを含む
11	バースデーコース プレート線描きを含む
12	ディナーコース③ ババロアのデザート
13	朝食① イーストを使った生地仕込み方の習得①
14	朝食② イーストを使った生地仕込み方の習得②
15	夏のコース ピノーワインを使ったゼリーのデザートを含む
16	ティータイム（レイトランチ）①
17	ティータイム（レイトランチ）②
18	ティータイム（レイトランチ）③ チーズケーキのデザート含む
19	朝食③ イタリアの朝食 スフォリアテッラを含む
20	クレープ生地を使った調理 その応用
21	折パイ生地の仕込みと応用調理
22	Xmas コースと飾り方

23	フィユタージュを応用した調理
24	3週かけて各自がテーマに沿った自由制作
25	
26	
27	新年のコース ガレットを作り上げる作業を含む
28	パートフォンセ、プリゼを使った応用調理
29	千葉県特産のピーナッツを使ったスペシャルな一皿
30	総まとめ

履修条件	定期試験の合格、履修時間数の出席、授業態度、実習ノート・レポート・課題等の提出
成績評価方法	定期試験
使用教材	講師オリジナルレシピ、プリント
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 EF クラス

科目名	調理科学実験	開講時期	2年・通年	
担当講師	渡辺 文芽	区分	必修	
備考		時間：コマ数	90	30
授業方法	実験	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・実験を通して調理過程における様々な食品の変化を観察し、その原因を追求し、調理の本質を理解する。 ・実験の結果だけを求めるのではなく、実験の過程を丁寧に行い観察する。 ・観察した事象を言葉に起こし、考察する力を持つ。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の科学的根拠や本質を理解し、調理技術に応用する。 ・調理科学に対する興味を持ち、新しい課題を発見する。

1	調理科学とは、心構え、レポートの書き方
2	計量、計測、器具の使用
3	味の相乗効果、対比効果に関する実験、官能検査
4	卵に関する実験①（ゆで卵）、乾物に関する実験
5	炊飯、減塩に関する実験
6	野菜の褐変に関する実験
7	いもに関する実験
8	野菜の吸水、放水に関する実験
9	魚肉に関する実験
10	でんぷんに関する実験①（片栗粉、さつまいもでんぷん、コーンスターチの違い）
11	レポート確認、まとめの実験①
12	肉に関する実験①（酵素による肉の軟化）
13	小麦粉に関する実験①（グルテン）
14	いか肉に関する実験、でんぷんに関する実験②（とろみによる保温効果）
15	小豆に関する実験、米粉に関する実験
16	アミノカルボニル反応に関する実験、味の抑制効果に関する実験（コーヒー）
17	卵の鮮度測定、卵に関する実験②（希釈卵液）
18	膨化剤に関する実験①（ベーキングパウダー）、緑茶の抽出温度に関する実験
19	肉に関する実験②（ハンバーグ、シチュー）
20	レポート確認、まとめの実験②
21	牛乳に関する実験、果実に関する実験（ペクチン）
22	豆腐に関する実験
23	砂糖に関する実験
24	小麦粉に関する実験②（クッキー）、紅茶の色調に関する実験
25	スポンジケーキに関する実験、生クリームに関する実験
26	揚げ物に関する実験、もち米に関する実験

27	シュー生地に関する実験
28	パイ皮に関する実験、凝固剤に関する実験（アガー、ゼラチン、寒天）
29	膨化剤に関する実験②（イースト）、卵黄の乳化に関する実験
30	レポート確認、まとめの実験③

※授業の進度、使用する食材の流通状況によって、実験の順番や組み合わせは変わることがあります。

履修条件	授業時間数の80%以上の出席、レポート提出
成績評価方法	レポート、実験・実習への意欲と協力、授業態度
使用教材	プリント、ファイル
学生授業準備品	コックコート等、筆記用具（鉛筆、色鉛筆）、コップ

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理師科Aクラス

科目名	調理実習 専攻別総合調理実習	開講時期	1年次	
授業方法	実習	区分	必修	
実務経験者	○	時間数	58	
担当講師				
日本料理	藤木 忠福、土井 伸良、長 幸樹、原 秀徳、			
西洋料理	唐澤 秀明、市川 徳好、飯村 浩、笠 富士夫、鶴岡 征夫			
中国料理	花島 公二、若林 竜也、			
製菓	東 昭朗 、柳			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓の分野から選択し、通常の調理実習では扱うことの難しい専門性の高い食材、調理法を学び、より高度で幅広い専門知識・技術の向上を図る ・トレンドやお客様のニーズを学び、調理師としての視野を広げる
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を知る ・トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ

授業計画

1	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
2	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
3	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
4	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）

5	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
6	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
7	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
8	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
9	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
10	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
11	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
12	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
13	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
14	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
15	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
16	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
17	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
18	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
19	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）

履修条件	履修時間数の出席、授業態度、実習ノートの提出
成績評価方法	実習ノート、授業態度
使用教材	講師オリジナルレシピ
学生準備品	調理用服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理高等国際科C・Dクラス

科目名	調理実習 専攻別総合調理実習	開講時期	1年次	
授業方法	実習	区分	必修	
実務経験者	○	時間数	28	
担当講師				
日本料理	藤木 忠福、土井 伸良、原 秀徳、長 幸樹			
西洋料理	唐澤 秀明、市川 徳好、飯村 浩、笠 富士夫、鶴岡 征夫			
中国料理	花島 公二、若林 竜也、			
製菓	東 昭朗 、			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> 卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓の分野から選択し、通常の調理実習では扱うことの難しい専門性の高い食材、調理法を学び、より高度で幅広い専門知識・技術の向上を図る トレンドやお客様のニーズを学び、調理師としての視野を広げる
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を知る トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ

授業計画

1	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
2	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
3	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
4	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）

5	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
6	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
7	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
8	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
9	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）

履修条件	履修時間数の出席、授業態度、実習ノートの提出
成績評価方法	実習ノート、授業態度
使用教材	講師オリジナルレシピ
学生準備品	調理用服装一式、包丁セット

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科 E・F クラス

科目名	調理実習 専攻別総合調理実習	開講時期	2年	
授業方法	実習	区分	必修	
実務経験者	○	時間数	63	
担当講師				
日本料理	藤木 忠福、土井 伸良、原 秀徳、長 幸樹			
西洋料理	唐澤 秀明、鶴岡 征夫、市川 徳好、飯村 浩、笠 富士夫			
中国料理	花島 公二、若林 竜也、			
製菓	東 昭雄			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓の分野から選択し、通常の調理実習では扱うことの難しい専門性の高い食材、高度な調理法を学び、より高度で幅広い専門知識・技術の向上を図り、調理師としての可能性を意識できるようにする。 ・社会の流れやトレンド、お客様のニーズ等を学び、調理師としての視野を広げる
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を理解する ・トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ ・幅広い技術を身に付ける。

授業計画

1	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
---	--

2	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
3	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
4	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
5	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
6	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
7	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
8	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
9	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
10	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
11	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
12	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
13	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
14	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
15	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
16	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
17	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
18	担当講師によるオリジナルメニューによる実習（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）

履修条件	履修時間数の出席、授業態度、実習ノートの提出
成績評価方法	実習ノート、授業態度
使用教材	講師オリジナルレシピ

学生準備品	調理服装一式、包丁ケース
-------	--------------

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理高等国際科C・D 調理師科Aクラス

科目名	調理実習 集団調理実習	開講時期	1年	
担当講師	石神きよ美	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	32	6
授業方法	実習	実務経験者		

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・総合的な調理実習の実践としての集団調理を学ぶ ・大量の食品を扱う上で必要となる食品管理、調理操作管理、衛生管理の実際を学ぶ
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・集団調理の基本技術を習得する ・大量調理の作業方法や作業分担を把握し、自分の役割を理解して、連携を図って料理を作り上げる

授業計画

1	オリエンテーション 器具・設備の確認と使い方、作業の流れについて（2時間）
2	実施献立と調理の仕方、分担について（2時間）
3	指示献立による調理1日目・反省会（7時間）
4	指示献立による調理2日目・反省会（7時間）
5	指示献立による調理3日目・反省会（7時間）
6	指示献立による調理4日目・反省会（7時間）

履修条件	履修時間数の出席、授業態度、提出物
------	-------------------

成績評価方法	実習ノート
使用教材	プリント
学生授業準備品	調理服装一式

千葉調理師専門学校 令和5年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科2年 E・Fクラス

科目名	校外実習	開講時期	2年次	
担当講師	学校内担当者 篠崎良美、戸村真梨香 各校外調理現場の担当者	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	160	
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> ・校外の調理現場での実習を通して、調理師の業務の実際を学び、その理解を深め、実践力を高める。 ・実習を通し、見識を広げ、社会人としての心得を学ぶ。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の仕事内容を理解し、調理現場の一員として協調しながら求められた仕事が進んでできる

授業計画

<p>本校で認めた校外調理現場にて、調理師の指導のもと、調理業務等の実習を行う。</p> <p>実習内容等は各校外調理現場によるものとする。</p> <p>実習期間、実習時間は、各校外調理現場によるものとするが、一日の実習時間は8時間以内を基本とし、期間内の合計が160時間になるようにする。</p>
--

履修条件	履修時間数の出席、実習ノートの提出
成績評価方法	実習ノート（実習担当者の評価）
学生授業準備品	調理服装一式、包丁セット他

千葉調理師専門学校令和5年度シラバス（授業計画）調理実習西洋料理調理高等国際科Dクラス

科目名	西洋料理	開講時期	通年	
担当講師	飯村 浩	区分	必須	
備考		時間（コマ）数	90・	30
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要	基本的な調理技術、社会に出てからの必要とされる知識、技術を授業を通して説明、指導します。各食材や調理備品の扱い、企業が求めている料理人の育成に沿って指導します。
到達目標	企業で通じる技術や知識を最低限のレベルまで引き上げます。人間性の育成、社会人としての役割の把握、将来に繋がる料理人を育てます。

授業計画

1	調理実習取組み方、白衣、道具説明、包丁の扱い方包丁への向き合い方指導。
2	マセドワーヌサラダ、キャベツジュリアン、ヴィネグレットとマヨネーズ。
3	ブイヨン、クラブハウスサンドウィッチ、食材の扱い方。
4	チキンコンソメスープ、スクランブルエッグ。
5	海の幸ピラフ、バターライス作成、フライパンの扱い方。
6	チキンマカロニグラタン、ベシャメルソース作り方。オムレツ デモ
7	ニンジンのポタージュ、スパゲッティボンゴレ
8	オムレツ、鶏胸肉の煮込みカレー風味 バターライス 鶏下しデモ
9	虹鱈のムニエル ポテト英国風 グリンピースの煮込みフランス風
10	ポロ葱とジャガイモの冷たいスープ ハンバーグステーキ 野菜グラッセ
11	カニクリームコロッケ トマトソース ポテト英国風 絹さや添え
12	オムレツ キッシュロレーヌ
13	オムレツ ピッツァマルゲリータ 海老とアボカドのカクテル
14	オムレツ 鶏1羽の下し（一人1羽）
15	スズキのポワレバジルオイルソース ポロ葱のフライ 魚3枚下し
16	鶏ムネ肉のキノコ詰めクリームソース ヌードル添え
17	帆立貝のムース サフランソース 野菜のジュリエンヌ フュメドポワソン
18	シーザーサラダ 子牛のカツレツ フォンドヴォー
19	鯛のヴァプール ブールブランソース フォンドヴォー
20	鮭のポシェ オランダーズソース クールブイヨン
21	キノコのスープパイ包み焼き ビーフストロガノフ バターライス
22	アボカドと小海老カクテル ポテトシャトー ジュドブッフ
23	鱈の網焼きベアルネーズソース ジュドブッフ
24	アジのガレット バルサミコソース ポテトシャトー 魚一人一尾
25	豚フィレのパイ包み焼き マデラソース
26	真空調理 鶏胸肉の冷製香草風味 豚ロースのロースト

27	エスカルゴブルギニヨン風 カレイの紙包み焼き 魚5枚下し
28	ローストチキン ポテトグラタン ラタトゥイユ 芽キャベツ
29	わかさぎエスカベッシュ オニオングラタンスープ ジュダニヨ子羊出し汁
30	子羊のロースト ジュダニヨ ポテトシャトー ラタトユユ
履修条件	定期試験の合格 必要履修時間数の出席、授業態度 レポートなどの提出物
成績評価方法	定期試験の合格
使用教材	講師オリジナルレシピ
学生生徒準備品	包丁セット、 白衣等調理服装一式