

千葉調理師専門学校令和7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	通年	
担当講師	澁谷智晃	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	多岐にわたる食品の特徴や性質、旬、成分、用途、加工・貯蔵技術、生産流通過程等に関する知識を習得する。
到達目標	授業概要に記述した食品に関する知識を幅広く習得し、調理の多様化や省略化への対応力を身に付ける。

授業計画

1	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ・穀類（米・小麦・とうもろこし）
2	・穀類（大麦・そば・その他の穀類とその加工品）
3	・いも、でんぷん類（じゃがいも・さつまいも・その他のいも類およびでんぷん類）
4	・第1回～3回授業ふりかえり ・第一回確認テスト
5	・砂糖および甘味類（砂糖・その他の甘味類）・豆類（大豆・小豆・その他の豆類） ・種実類（ナッツ類・種子類）
6	・野菜類（葉菜類・茎菜類・果菜類・花菜類・野菜の加工品）
7	・果実類（仁果類・準仁果類・核果類・液果類・果実類の加工品）
8	・第5回～7回授業ふりかえり ・第二回確認テスト
9	・きのこ類（しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ類） ・藻類（褐藻類・紅藻類・緑藻類・藍藻類）
10	第2節 動物性食品とその加工品 ・魚介類（魚介類の構造・魚介類の成分・死後変化と鮮度）
11	・魚介類（主な魚介類の種類・魚介類の加工品）

12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第9回～11回授業ふりかえり</li> <li>・第三回確認テスト</li> </ul>
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉類（食肉類の構造と肉質・食肉類の成分・肉の熟成・主な食肉類の種類・その他の食肉類の種類・食肉の加工品）</li> </ul>
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵類（鶏卵・卵の鮮度と貯蔵・卵の加工品）</li> <li>・乳類（牛乳・乳製品）</li> </ul>
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第13回、14回授業ふりかえり</li> <li>・第四回確認テスト</li> </ul>
16	<p>第3節 その他の食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂類（植物油脂・動物油脂・加工油脂）</li> </ul>
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子類（和菓子・洋菓子・中華菓子）</li> <li>・嗜好飲料類（アルコール飲料・非アルコール飲料）</li> </ul>
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調味料および香辛料類（調味料・香辛料・膨張剤）</li> </ul>
19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第16回～18回授業ふりかえり</li> <li>・第五回確認テスト</li> </ul>
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理加工食品類（冷凍食品・インスタント食品・レトルト食品）</li> <li>・ゲル状食品（寒天・ゼラチン・カラギーナン・ペクチン）</li> </ul>
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別用途食品</li> <li>・保健機能食品</li> </ul>
22	<p>第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の加工の目的・食品の加工法・微生物の利用①、②</li> </ul>
23	<p>第2節 食品の貯蔵</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）①、②</li> </ul>
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第20回～23回授業ふりかえり</li> <li>・第六回確認テスト</li> </ul>
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）③</li> </ul>
26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）④</li> </ul>
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）⑤</li> </ul>
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第25回～27回授業ふりかえり</li> <li>・第七回確認テスト</li> </ul>
29	<p>第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 第2節 食品の流通</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国の食品の生産・海外から輸入される食品・食品の流通のしくみ・各食品の流通経路</li> <li>・食品の流通のしくみ・各食品の流通経路</li> </ul>
30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第29回授業ふりかえり</li> <li>・第八回確認テスト</li> <li>・全体のまとめ</li> </ul>

履修条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席日数 全30回(30日)の8割(24日)以上</li> <li>・授業内に実施する「確認テスト」の得点が5割以上</li> </ul>
成績評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席率 8割以上</li> <li>・授業内「確認テスト」を全8回実施 20問出題 ○×式 配点5点 20問×5点 = 100点満点 レベル : S=100点, A=95点~90点 B=85点~70点, C=65点~50点, D=45点以下</li> <li>・講師が採点の上、次回授業で返却、授業内で解説</li> <li>・評定対象ライン 5割以上</li> <li>・評定対象ラインに満たない場合は、所定のレポートを期日までに提出</li> </ul>
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」</li> <li>・講師作成資料(PowerPoint 行政、公的機関の発信情報等)</li> </ul>
学生授業準備品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」</li> <li>・オールフォト食材図鑑</li> <li>総合調理用語辞典</li> </ul>

千葉調理師専門学校令和7年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科Cクラス

科目名	食品学	開講時期	通年	
担当講師	澁谷智晃	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	多岐にわたる食品の特徴や性質、旬、成分、用途、加工・貯蔵技術、生産流通過程等に関する知識を習得する。
到達目標	授業概要に記述した食品に関する知識を幅広く習得し、調理の多様化や省略化への対応力を身に付ける。

授業計画

1	第4章 食品の特徴と性質 第1節 植物性食品とその加工品 ・穀類（米・小麦・とうもろこし）
2	・穀類（大麦・そば・その他の穀類とその加工品）
3	・いも、でんぷん類（じゃがいも・さつまいも・その他のいも類およびでんぷん類）
4	・第1回～3回授業ふりかえり ・第一回確認テスト
5	・砂糖および甘味類（砂糖・その他の甘味類）・豆類（大豆・小豆・その他の豆類） ・種実類（ナッツ類・種子類）
6	・野菜類（葉菜類・茎菜類・果菜類・花菜類・野菜の加工品）
7	・果実類（仁果類・準仁果類・核果類・液果類・果実類の加工品）
8	・第5回～7回授業ふりかえり ・第二回確認テスト
9	・きのこ類（しいたけ・マッシュルーム・その他のきのこ類） ・藻類（褐藻類・紅藻類・緑藻類・藍藻類）
10	第2節 動物性食品とその加工品 ・魚介類（魚介類の構造・魚介類の成分・死後変化と鮮度）
11	・魚介類（主な魚介類の種類・魚介類の加工品）

12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第9回～11回授業ふりかえり</li> <li>・第三回確認テスト</li> </ul>
13	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉類（食肉類の構造と肉質・食肉類の成分・肉の熟成・主な食肉類の種類・その他の食肉類の種類・食肉の加工品）</li> </ul>
14	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵類（鶏卵・卵の鮮度と貯蔵・卵の加工品）</li> <li>・乳類（牛乳・乳製品）</li> </ul>
15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第13回、14回授業ふりかえり</li> <li>・第四回確認テスト</li> </ul>
16	<p>第3節 その他の食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂類（植物油脂・動物油脂・加工油脂）</li> </ul>
17	<ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子類（和菓子・洋菓子・中華菓子）</li> <li>・嗜好飲料類（アルコール飲料・非アルコール飲料）</li> </ul>
18	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調味料および香辛料類（調味料・香辛料・膨張剤）</li> </ul>
19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第16回～18回授業ふりかえり</li> <li>・第五回確認テスト</li> </ul>
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理加工食品類（冷凍食品・インスタント食品・レトルト食品）</li> <li>・ゲル状食品（寒天・ゼラチン・カラギーナン・ペクチン）</li> </ul>
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別用途食品</li> <li>・保健機能食品</li> </ul>
22	<p>第5章 食品の加工と貯蔵 第1節 食品の加工</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の加工の目的・食品の加工法・微生物の利用①、②</li> </ul>
23	<p>第2節 食品の貯蔵</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）①、②</li> </ul>
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第20回～23回授業ふりかえり</li> <li>・第六回確認テスト</li> </ul>
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）③</li> </ul>
26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）④</li> </ul>
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の貯蔵法（乾燥法・漬物法・低温貯蔵法・CA貯蔵・MA包装・空気遮断法・燻煙法・殺菌・食品添加物）⑤</li> </ul>
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第25回～27回授業ふりかえり</li> <li>・第七回確認テスト</li> </ul>
29	<p>第6章 食品の生産と流通 第1節 食品の国内生産と輸入 第2節 食品の流通</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国の食品の生産・海外から輸入される食品・食品の流通のしくみ・各食品の流通経路</li> <li>・食品の流通のしくみ・各食品の流通経路</li> </ul>
30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第29回授業ふりかえり</li> <li>・第八回確認テスト</li> <li>・全体のまとめ</li> </ul>

履修条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席日数 全30回(30日)の8割(24日)以上</li> <li>・授業内に実施する「確認テスト」の得点が5割以上</li> </ul>
成績評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席率 8割以上</li> <li>・授業内「確認テスト」を全8回実施 20問出題 ○×式 配点5点 20問×5点 = 100点満点 レベル : S=100点, A=95点~90点 B=85点~70点, C=65点~50点, D=45点以下</li> <li>・講師が採点の上、次回授業で返却、授業内で解説</li> <li>・評定対象ライン 5割以上</li> <li>・評定対象ラインに満たない場合は、所定のレポートを期日までに提出</li> </ul>
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」</li> <li>・講師作成資料(PowerPoint 行政、公的機関の発信情報等)</li> </ul>
学生授業準備品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師養成教育全書 「2 食品と栄養の特性」</li> <li>・オールフォト食材図鑑</li> <li>総合調理用語辞典</li> </ul>

千葉調理師専門学校令和7年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科Dクラス

科目名	食品学	開講時期	通年	
担当講師	中嶋 彰子	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品種を学ぶ。</li> <li>・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。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>

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	授業時間数の 80%以上の出席。筆記試験の合格。レポート等課題の提出
成績評価方法	筆記試験、レポート・課題 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	

千葉調理師専門学校 令和7年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科 D クラス

科目名	調理理論	開講時期	通年	
担当講師	市川徳好	区分	必修	
備考		単位数: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	調理技術や調理法には科学的根拠があることを理解する。調理技術を身につけるだけでなく、おいしさの理由を理論として学び食材のもつ特性を知り調理技術の向上に努める。
到達目標	調理理論で学んだ知識を生かし、発展的応用料理も可能になってきます。調理に携わる職業人として必要な知識を得るなど、多岐にわたる見識と教養を身につける。

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・磨砕・粉碎 )
8	非加熱調理操作( 冷却 )

9	非加熱調理操作( 冷凍・解凍 )
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 ( 米・米粉 )
16	植物性食品 穀類 ( 小麦・そば )
17	植物性食品 穀類 ( 小麦・そば )
18	植物性食品 ( いもおよびでんぷん類 )
19	植物性食品 ( いもおよびでんぷん類 )
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 ( きのこと類 )
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	小テスト(筆記試験)・記録レポート・出席状況と授業態度の総合評価とする。3項目の1つでも基準に満たない場合は単位は認定されない。
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 新版調理と理論・食生活と調理・調理のおいしさと科学・調理と文化ほか
学生授業準備品	新調理師育成教育全書4 調理理論と食文化概論・ノート

千葉調理師専門学校令和7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	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・ねらい	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	調理師に必要な食文化史を理解し知識を見に付ける。  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（第二次世界大戦終戦以降）
11	日本料理の食文化、日本料理の特徴、日本料理様式（本膳、懐石、会席料理）
12	日本料理の食文化、日本料理の特徴、日本料理様式（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・漢時代）（魏晉南北）（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、筆記試験の合格、授業態度、記録ノート・レポート・課題の提出
成績評価方法	① 小テスト（筆記試験）・②記録ノート・③出席状況と授業態度の総合評価とする。 この3項目の内、1項目でも基準に満たない場合は単位は認定されない。
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	教科書、ノート

科目名	調理理論	開講時期	通年	
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
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・授業で実施したプリントの提出
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7年度 シラバス（授業計画）調理高等国際科1年 Cクラス

科目名	調理理論	開講時期	通年	
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・授業で実施したプリントの提出
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2年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 E クラス

科目名	調理理論	開講時期	前期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（15）
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	1年次の内容に引き続き、食品の生食や加熱など、様々な調理操作によって生じる色調変化や組織の軟化、香りの発現などを科学的な側面から解説する。
到達目標	食品の調理特性を科学的に理解する能力を身につける。 調理実習と結びつけて理解を深める。

授業計画

1	<魚介類>生食調理（さしみ・あらい）
2	（塩締め・こぶ締め・酢締め）
3	加熱調理による変化（色・魚臭・重量変化・におい・うま味の変化）
4	加熱料理（煮魚・焼き魚・ムニエル）
5	（揚げ物・魚肉だんご）
6	いかと貝類の調理
7	<食肉類> 加熱による変化（弾力の増加・コラーゲンの変性と分解・肉汁の浸出）
8	（うま味の増加・色・においの変化）
9	食肉類の軟化（機械的・酵素・調味料）

10	食肉類の調理（焼く・煮る・ひき肉・鶏肉・副生物）
11	<卵 類> 凝固性（殻付き・割卵・ほぐす）
12	（希釈・つなぎ・その他・熱以外）
13	起泡性（卵白・添加物の影響）
14	（卵黄・全卵）
15	テスト

履修条件	授業時間の 80%以上の出席
成績評価方法	筆記試験 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 4
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2年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 E クラス

科目名	調理理論	開講時期	後期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30(15)
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	<p>前期に引き続き食品の調理における変化を、科学的な側面から解説する。</p> <p>また、調理施設の設備や調理器具、食器に関する知識を習得する。</p>
到達目標	<p>調理理論を学び、調理を科学的に理解して、実際に調理をする際に、考えながら調理を進めることができるようになる。</p>

授業計画

1	乳化性（水中油滴型・油中水滴型）
2	<乳 類> 調理による変化（凝固・皮膜・泡立ち・加熱臭）
3	調理性（滑らか・焼き色・白くする・脱臭・物性）
4	クリームとチーズの調理性
5	<油脂類> 揚げ物調理（天ぷら・パン粉揚げ・ポテトチップス）
6	調味料としての利用（香り・滑らかさ・ドレッシング・マヨネーズ）
7	菓子への利用（クリーミング性・ショートニング性・可塑性）
8	<調味料> 食塩（脱水作用・防腐作用・発酵調整作用・たんぱく質凝固溶解作用）
9	食酢（色の変化・魚臭・たんぱく質凝固・防腐）

10	みそ・しょうゆ
11	<ゲル化食品> 寒天・ゼラチン
12	カラギーナン・ペクチン
13	<調理施設・設備> 調理器具（計量機器・包丁・こし器・鍋・蒸し器）
14	食器と容器（和・洋・中）・熱源の種類（電子レンジ・オーブン）
15	テスト

履修条件	授業時間の 80%以上の出席
成績評価方法	筆記試験 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 4
学生授業準備品	使用教材、ノート、筆記用具

科目名	調理理論	開講時期	通年	
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	筆記試験の合格・履修時間数の出席 授業態度・授業で実施したプリントの提出
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	

千葉県調理師専門学校 令和7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	衛生法規	開講時期	通年	
担当講師	林 幸夫	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	教科書を基に、調理師に関係する各種法規の学習をおこない、調理師に期待されている社会的使命の自覚、実践を促す。			
到達目標	職業人として関係法令を習得・遵守することを身につけ、食の安全性や健康の維持、食文化継承の役割を担えるようにする。			

授業計画

教科書を主にプリント等を活用する。グループで討議し関連する問題の理解を深める。

1	法規の概要	法規の概要（ガイドンス）
2	調理師と健康	調理師の役割（調理師法①）
3	調理師と健康	調理師の役割（調理師法②）
4	調理師と健康	食生活における調理師の役割
5	調理師と食育	食育とは（食育基本法）
6	調理師と食育	食育における調理師の役割
7	健康づくり	健康増進法（健康に関する食品情報）
8	健康づくり	健康増進法（特別用途表示等）
9	労働と健康	労働安全衛生法、労働基準法
10	労働と健康	調理師の職場環境
11	環境と健康	環境基本法及び関係法令
12	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ（関係法令等）
13	食の安全と衛生	食品と重金属・食品と放射性物質
14	器具・容器包装の衛生	器具容器包装の概要（食品衛生法）
15	器具・容器包装の衛生	材質の種類（食品衛生法）
16	食品と化学物質	食品添加物（食品衛生法）
17	食品と化学物質	食品添加物（食品衛生法）
18	食品と化学物質	食品添加物（食品衛生法）
19	食品安全対策	食品安全基本法
20	食品安全対策	加工食品の表示（食品表示法）
21	食品安全対策	生鮮食品の食品表示（食品表示法）
22	食品安全対策	その他の法律による表示
23	食品安全対策	食品衛生法（総則）
24	食品安全対策	食品衛生法（食品及び添加物）
25	食品安全対策	公衆衛生上必要な措置（食品衛生法）
26	食品安全対策	自主衛生管理HACCP（食品衛生法）
27	食品安全対策	自主衛生管理HACCP②（食品衛生法）
28	食品安全対策	自主衛生管理HACCP③（食品衛生法）
29	食品安全対策	食品営業許可の業種（食品衛生法）
30	食品安全対策	営業許可の施設基準（食品衛生法）

履修条件	履修時間の出席
成績評価方法	小テストの合計点 レポートの提出
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

千葉調理師専門学校令和7年度シラバス 調理高等国際科Dクラス

科目名	公衆衛生学	開講時期	通年（前期）	
担当講師	幡野明美	区分	必修	
授業方法	講義	授業時数： コマ数	通年 90（45）	通年 30（15）
備考		実務経験者	○	
<p>&lt;ねらい&gt;1. 食品を取り扱う学生として、科学的知見に基づいた教育を行う 2. 公衆衛生上の安全と安心とは何かを中心に学習する</p>				
<p>&lt;到達目標&gt;1. 健康教育及び労働衛生について理解する 2. SDGs や COP などの地球環境問題等を特に理解する</p>				

	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 1	（1. 健康とは何か・我が国の健康水準）
4	健康の考え方 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 1	（疾病の動向）
8	食生活と疾病 2	（疾病の予防）
9	生活習慣病	（生活習慣病とは）
10	生活習慣病の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 1	（心身相関とストレスとは）
15	心の健康づくり 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）	
履修条件	履修時間数の出席、授業態度、レポート・課題提出	
評価方法	授業の中での小テスト、レポート・課題提出の総合評価	
使用教材	食生活と健康（新調理師養成教育全書）	
授業時間外の学習	希望者を募り、食肉処理場、浄化処理場の見学研修	

千葉調理師専門学校令和7年度シラバス 調理高等国際科Dクラス

科目名	公衆衛生学	開講時期	後期	
担当講師	幡野明美	区分	必修	
授業方法	講義	授業時数： コマ数	通年 90 (45)	通年 30(15)
備考		実務経験者	○	
<p>&lt;ねらい&gt;1. 食品を取り扱う学生として、科学的知見に基づいた教育を行う 2. 公衆衛生上の安全と安心とは何かを中心に学習する</p>				
<p>&lt;到達目標&gt;1. 健康教育及び労働衛生について理解する 2. SDG s や COP などの地球環境問題等を特に理解する</p>				

	メインテーマ	サブテーマ
16	労働と健康	(1. 作業感と健康 2. 作業条件と健康)
17	職業病	(1. 作業方法が原因 2. 作業環境が原因)
18	労働災害	(1. 近年の労働災害 2. 労働災害が起こったら)
19	調理場の環境全般	
20	環境と健康：1	(1. 生活環境の衛生 2. 現代の生活環境)
21	環境と健康：2	(環境因子)
22	環境条件：1	(1. 大気 2. 気圧 3. 温度 4. 気候)
23	環境条件：2	(1. 水 2. 住居 3. 放射線)
24	環境汚染とその対策：1	(1. 公害とは)
25	環境汚染とその対策：2	(我が国の公害の歴史)
26		
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：1	(心身相関とストレスとは)
15	心の健康づくり：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)
履修条件	履修時間数の出席、筆記試験の合格、レポート・課題提出	
評価方法	授業の中での小テスト・レポート・課題提出の総合評価	
使用教材	食生活と健康（新調理師養成教育全書）	
授業時間外の学習	希望者を募り、食肉処理場、浄化処理場の見学研修	

千葉調理師専門学校 令和7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	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	時間(コマ)数	通年90(45)	通年 30(15)
備考		実務経験者	○	

学習内容	1、食品を取り扱う学生として、科学的知見に基づいた教育学習を行う。 2、公衆衛生上の安全と安心とは何かを中心に学習する。
到達目標	1、健康教育及び労働衛生並びに環境衛生について理解する。 2、SDGsや COP などの地球環境問題等を特に理解する。

授業内容

回	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)	

履修条件	履修時間数の出席、筆記試験の合格、課題・レポートの提出
評価方法	出席状況・受講態度及び筆記試験で評価並びにレポート提出
事業時間外の学習	希望者を募り食肉処理場と浄化処理場の見学研修
使用教材	1,食生活と健康・調理師教本(公益法人日本調理師会) 2,プロジェクターによるスライド講義(食肉センター風景) 諸臓器標本

千葉調理師専門学校令和7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	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	時間(コマ)数	通年90(45)	通年30(15)
備考		実務経験者	○	

学習内容	1、食品を取り扱う学生として、科学的知見に基づいた教育学習を行います。 2、公衆衛生上の安全と安心とは何かを中心に学習します。
到達目標	1、健康教育及び労働衛生並びに環境衛生について理解をしてもらいます。 2、SDGsやCOPなどの地球環境問題等を特に理解してもらいます。

授業内容

回	メインテーマ	サブテーマ
16	労働と健康	(1、作業感と健康2、作業条件と健康)
17	職業病	(1、作業方法が原因2、作業環境が原因)
18	労働災害	(1、近年の労働災害2、労働災害が起こったら)
19	調理場の環境全般	
20	環境と健康の1	(1、生活環境の衛生2、現代の生活環境)
22	環境と健康の2	(環境因子)
23	環境条件の1	(1、大気2、気圧3、温度4、気候)
24	環境条件の2	(1、水、2、住居3、放射線)
25	環境汚染とその対策の1	(1、公害とは)
26	環境汚染とその対策の2	(我が国の公害の歴史)
27	環境汚染とその対策の3	(空気汚染)(水質汚染)(水質汚染の現状)
28	環境汚染とその対策の4	(安全な水の確保)(1、騒音2、振動3、悪臭)
29	環境問題とその取り組みの1	COP (環境ホルモン) (食品と放射性物質)
30	環境問題とその取り組みの2	SDGs(地球温暖化)(酸性雨やオゾン層の破壊)

履修条件	履修時間の出席、筆記試験の合格、レポート・課題提出
評価方法	出席状況・受講態度及び筆記試験で評価並びにレポート提出
事業時間外の学習	希望者を募り食肉処理場と浄化処理場の見学研修
使用教材	1,食生活と健康・調理師教本(公益法人日本調理師会) 2,プロジェクターによるスライド講義(食肉センター風景) 諸臓器標本

千葉調理師専門学校 令和7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	食品衛生学・食品衛生学実習	開講時期	通年（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・(45)	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 分類及び各種微生物について
2		細菌・真菌類・ウイルス・原虫
3		微生物の増殖要因（栄養・水分・温度・酸素・pH）について 《講義 2 時間・実習 2 時間》
4		食品を汚染する微生物の由来や相互関係・汚染指数菌 《講義 2 時間・実習 2 時間》
5	食品の腐敗	腐敗に関与する微生物について
6		腐敗による食品成分の変化について 《講義 2 時間・実習 2 時間》
7	食品と重金属	ヒ素・水銀・カドミウムの急性、慢性中毒について

8	食品と放射性物質	放射線の基準値について
9		放射線照射食品について
10	飲食による健康被害	食中毒の概要
11	細菌性食中毒	各種感染型・食品内毒素型・生体内毒素型食中毒の起因菌、症状、 《講義 2 時間・実習 2 時間》
12		汚染源、予防について 《講義 2 時間・実習 2 時間》
13		細菌性食中毒の予防の三原則について
14	ウイルス性食中毒	発生状況、症状、原因食品・予防について 《講義 2 時間・実習 2 時間》
15	テスト	

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 60%・出席および授業集中度 30%・レポート 10%
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7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	食品衛生学・食品衛生学実習	開講時期	通年（後期）	
担当講師	菊地 あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 90（45）	通年 30(15)
授業方法	講義・実習	実務経験者		

授業概要・ねらい	前期に続き、安全な食品を提供するために、食中毒・食物アレルギー・施設設備の安全対策について解説する。
到達目標	「安全な食品の提供」のための調理師の役割と実践的な食の安全管理や対策を理解する。

授業計画

1	飲食による健康被害 ふぐ・イシナギ・シガテラ、貝毒、ビルマ豆、ドクゼリ、
2	自然毒食中毒 チョウセンアサガオ、トリカブト、ジャガイモ、モロヘイヤ
3	（動物性・植物性） 青梅、銀杏、毒キノコの毒性分や中毒症状、予防
4	化学性食中毒 過去の事例、原因物質、人体への影響、予防
5	寄生虫食中毒海産魚介類、淡水魚介類、食肉、野菜、飲料水から感染する寄生虫
6	経口感染症 経口感染症とは 食中毒との関係について、予防  《講義2時間・実習2時間》
7	食物アレルギー 種類、アレルギー物質の表示について 《講義2時間・実習2時間》
8	食品営業施設 全般的な構造～便所、付帯設備～そ族、衛生害虫の駆除について
9	設備の安全対策 給水・排水・廃棄物処理について 《講義2時間・実習2時間》

10	調理従事者健康管理 保菌者の把握、衛生教育、食品衛生責任者について  《講義 2 時間・実習 2 時間》
11	調理作業時における安全対策 大量調理施設衛生管理マニュアル・食材の衛生管理  《講義 2 時間・実習 2 時間》
12	異物混入防止・手洗い・洗浄・消毒・殺菌について  《講義 2 時間・実習 2 時間》
13	自主衛生管理（HACCP）7 原則 12 手順について  《講義 2 時間・実習 2 時間》
14	衛生学実験 食品の温度測定（加熱・冷却条件と食品の表面・中心温度の関係）  《実習 4 時間》
15	テスト

履修条件	授業時間の 80%以上の出席
成績評価方法	筆記試験 60%・出席および授業集中度 30%・レポート 10%
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7年度シラバス（授業計画）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	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 30
授業方法	講義・実習	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 授業は講義を中心に、実習、映像、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（食品衛生とは・手指の洗浄の仕方）	《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）	
4	微生物の増殖条件	
5	食品の微生物汚染	《講義2時間・実習2時間 食品洗浄の衛生状態》
6	食品の腐敗	《講義2時間・実習2時間 生卵の鮮度判定》
7	飲食による健康危害	《講義2時間・実習2時間 食器の洗浄》
8	食中毒の概要	
9	食中毒の分類・発生状況	

10	細菌性食中毒	《講義 2 時間・実習 2 時間 腸管出血性大腸菌感染症について》
11	細菌性食中毒	《講義 2 時間・実習 2 時間 手指の細菌汚染検査》
12	細菌性食中毒の予防	《講義 2 時間・実習 2 時間 カンピロバクターについて》
13	感染型食中毒とは	
14	食品内毒素型食中毒	《講義 2 時間・実習 2 時間 食品のpH測定》
15	細菌性食中毒の予防	《講義 2 時間・実習 2 時間》
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	ウイルス性食中毒 食中毒の分類・発生状況	
18	自然毒食中毒(動物性自然毒) 食中毒の分類・発生状況	
19	自然毒食中毒(動物性自然毒)	
20	自然毒食中毒(植物性自然毒)	
21	化学性食中毒 (概要・過去の事例・予防)	
22	寄生虫による食中毒 (魚介類から感染する寄生虫)	
23	寄生虫による食中毒 (食肉から感染する寄生虫)	
24	経口感染症 (経口感染症と食中毒の関係) 人畜共通感染症	
25	食物アレルギー	《講義 2 時間・実習 2 時間》
26	その他の健康被害 (BSE・鳥インフルエンザ・農薬及び動物用医薬品の残留)	
27	食品営業施設・設備の安全対策	《 2 時間講義・実習 2 時間》
28	調理従事者の衛生管理	《 2 時間講義・ 2 時間実習》
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》

履修条件	履修時間数の出席、レポート・課題の提出、小テスト（筆記試験）の合格
成績評価方法	レポート・課題、小テスト（筆記試験）
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

千葉調理師専門学校 令和6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	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	筆記試験の合格、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7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	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	筆記試験の合格、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7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	前期	
担当講師	深山 真利	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	筆記試験の合格、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7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	後期	
担当講師	深山 真利	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	筆記試験の合格、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7年度シラバス（授業計画） 調理国際高等科 E・Fクラス

科目名	栄養学	開講時期	前期	
担当講師	菊地あや子	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30(15)	通年 30（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、消化器官の構造と働きを説明し、各臓器の栄養素の消化と吸収、代謝について解説する。
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	食事の目的
2	消化と吸収 食品の摂取（生理的欲求・心理的欲求）
3	消化器官の構造と働き
4	消化液分泌のしくみ（神経性・機械的・化学的 ・ホルモン）と消化の種類
5	口腔内消化 唾液・唾液腺（耳下腺・顎下腺・舌下腺）唾液アミラーゼ・ムチン
6	胃内消化 停滞時間・胃液・たんぱく質消化酵素
7	小腸内消化と吸収(1)
8	小腸内消化と吸収(2)
9	小腸内消化と吸収(3)
10	大腸内消化と吸収
11	栄養素の代謝 糖質の代謝(1)
12	糖質の代謝(2)
13	脂質の代謝
14	たんぱく質の代謝
15	テスト

履修条件	授業時間の80%以上の出席
成績評価方法	筆記試験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	

千葉調理師専門学校 令和7年度シラバス（授業計画） 調理国際高等科 E・Fクラス

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

授業概要・ねらい	2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。さらに日本人に多い病気についても学ぶ。
到達目標	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。 将来、生活習慣病にならないための食事を考えることができる。

授業計画

1	エネルギー代謝とは何か
2	エネルギー摂取量と消費量（肥満症）
3	基礎代謝と基礎代謝量の求め方
4	日本人の食事摂取基準とは
5	食事摂取基準の指標 エネルギーの指標 BMI
6	栄養素の指標（推定平均必要量・推奨量・目安量・耐容上限量・目標量）
7	食品の選択 食品標準成分表
8	食品分類法（三色食品群・四つの食品群・六つの基礎食品）
9	食事バランスガイドとは
10	食事バランスガイドを活用して献立を考える(1)
11	食事バランスガイドを活用して献立を考える(2)
12	臨床栄養 高血圧症・肥満症
13	糖尿病・痛風
14	脂肪肝・脂質代謝異常症
15	テスト

履修条件	授業時間の80%以上の出席
成績評価方法	筆記試験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7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	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させ、食の大切さや重要性を学ぶ。増え続けている食品ロス問題の重要性。
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を修得する。</p> <p>調理師は食育指導者であるという自覚を持って行動できるようになる。</p>

授業計画

1	現代社会人の食事	1 6	食を通じ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	24	食卓の演出
10	食品表示	25	食料自給率
11	添加物、保存方法	26	食品ロス削減推進法
12	牛海綿状脳症、鳥インフルエンザ	27	世界の食料不足
13	農薬、食品添加物	28	オゾン層の破壊
14	ハサップ	29	食の伝承
15	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	30	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	履修時間の出席、筆記試験の合格、課題についてレポート提出
成績評価方法	筆記試験、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7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	前期	
担当講師	中嶋 彩子	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（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	筆記試験の合格、レポート等提出物の提出、履修時間数の出席
成績評価方法	筆記試験、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7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	後期	
担当講師	中嶋 彩子	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（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	<p>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</p> <p>(4) 調理器具、機械及び容器の管理 (5) 使用水の管理</p>
2	<p>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</p>
3	<p>集団調理施設の衛生管理のポイント 5 調理・加工</p>
4	<p>集団調理施設の衛生管理のポイント 6 製品の放冷、保管</p>
5	<p>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</p>
6	<p>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</p>
7	<p>食品・料理別衛生管理 肉料理</p>
8	<p>食品・料理別衛生管理 魚介類料理</p>
9	<p>食品・料理別衛生管理 玉子料理</p>
10	<p>食品・料理別衛生管理 煮込み料理</p>
11	<p>食品・料理別衛生管理 主食①</p>
12	<p>食品・料理別衛生管理 主食②</p>
13	<p>食品・料理別衛生管理 副菜</p>
14	<p>食品・料理別衛生管理 水</p>
15	<p>集団調理についてのまとめ 小テスト</p>

履修条件	筆記試験の合格、レポート等提出物の提出、履修時間数の出席
成績評価方法	筆記試験、レポート、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7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	前期	
担当講師	中嶋 彩子	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（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	筆記試験の合格、レポート等提出物の提出、履修時間数の出席
成績評価方法	筆記試験、レポート、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7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	後期	
担当講師	中嶋 彩子	区分	必修	
備考		単位数:時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（15）
受業方法	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	筆記試験の合格、レポート等提出物の提出、履修時間数の出席
成績評価方法	筆記試験、レポート、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7年度シラバス（授業計画） 調理国際高等科 E・F クラス

科目名	外国語 英会話	開講時期	前期	
担当講師	アシュール 真弓	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（15）
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	「飲食店」に必要な英語に特化して、食材、調味料、レシピやメニューの理解などを学ぶ。講義に加え、オンライン教材を活用する。
到達目標	使用される器具や食材、調理法などの英語を理解し、メニューやレシピが読めるようになる。また、英語で簡単な挨拶や注文ができようになることを目指す。

授業計画

1	オリエンテーション - 自己紹介 -
2	チーズの話 - 英語で遊ぼう -
3	ローマ字と和食 - ヘボン式ローマ字
4	食材の英語 1 野菜・果物・英語の発音(フォニックス)
5	食材の英語 2 肉・英語の発音 (フォニックス)
6	食材の英語 3 魚・英語の発音 (フォニックス)
7	Chapter 1 調理器具やキッチン用品の英語 英語の発音 (フォニックス)
8	Chapter 2 英語レシピに頻出の表現① レシピの計量表現 数字
9	Chapter 2 英語レシピに頻出の表現② 動詞
10	Chapter 4 海外で人気の和食レシピを英語で説明してみよう①
11	Chapter 4 海外で人気の和食レシピを英語で説明してみよう②

12	海外の英語メニュー
13	サービス技能検定3級の英語メニュー
14	期末試験
15	前期のまとめ
履修条件	授業時間数の80%以上の出席。筆記試験の合格
成績評価方法	筆記試験 小テストの合計点 授業への参加態度
使用教材	Michy 里中『料理を楽しむための英語表現』,クロスメディアランゲージ
学生授業準備品	筆記用具、ファイル(*プリントを授業で配布します。専用のファイルを用意して閉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7年度シラバス（授業計画） 調理国際高等科 E・F クラス

科目名	外国語 英会話	開講時期	後期	
担当講師	アシュール 真弓	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	通年 30（15）	通年 30（15）
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	「飲食店」に必要な英語に特化して、おいしさの英語表現や飲食店でのお客様対応をロールプレイなどを交えて学ぶ。またオンライン教材を活用し、実際の雰囲気などを想像しながら英語を学ぶ。 オンライン教材を活用することで、授業外での予習・復習が可能。
到達目標	「飲食店」でのお客様対応に必要な簡単な英語会話ができることを目指す。

授業計画

1	オリエンテーション
2	ファストフードレストランでの接客
3	Coffee Shop での接客
4	お客様が入店されたときの会話
5	席に案内をする会話
6	Let's Try. ロールプレイ：入店～席の案内まで
7	注文を取る時の会話
8	食事を提供する時の会話 1
9	食事を提供する時の会話 2
10	Let's Try. ロールプレイ：注文～食事の提供まで

11	会計の時の会話
12	必須の一言
13	Let's Try. ロールプレイ：会計の時の会話～必須の一言まで
14	期末試験
15	後期のまとめ
履修条件	授業時間数の 80%以上の出席。筆記試験の合格
成績評価方法	筆記試験 小テストの合計点 授業への参加態度
使用教材	綾瀬ユウ『じいじの接客英会話:超初心者向け 英語が苦手でも大丈夫』,Kindle Edition
学生授業準備品	筆記用具、ファイル(*プリントを授業で配布します。専用ファイルを用意して閉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7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"> <li>・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</li> <li>・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</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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。</li> </ul>

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 <b>前期試験範囲</b>
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	筆記試験の合格、履修時間数の出席（授業時間数の80%以上）
成績評価方法	筆記試験  授業態度・ノート記述・レポート提出  注意後の携帯使用・居眠りは、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6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	サービス論	開講時期	通年	
担当講師	石井善久	区分	必修	
授業方法	実習	時間（コマ）数	60	30
備考		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、知識の基本を学ぶ。			
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	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)
	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	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)
	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	什器備品の知識と取り扱い方(銀器・陶磁器・ガラス類・リネ) (使用教材 ①P15~22・23~25)
	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	サービストレの取り扱い1(トレの持ち方・運び方) (使用教材 ①P48~49・105)
	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	サービストレの取り扱い2(器材の載せ方・下し方) (使用教材 ①P48~49・105)
	第1章第3節一般的な西洋料理調理法 (使用教材②P31~33)
6	次週試験に向けたトレーニング 2人のお客様に水とコーヒーをサービスする
	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②P34~45)
7	前期中間実技試験(トレサービス)Aグループ
	前期中間実技試験(トレサービス)Bグループ

8	講義のおさらい（実技試験予備）	
	前期中間筆記試験（範囲 P1～45）	
9	テーブルクロス取り扱い1	（使用教材 ①P30～35）
	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）
10	テーブルクロス取り扱い2 / ナプキンホールド	（使用教材 ②P36～39）
	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②P61～78）
11	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）
	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）
12	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）
	第2章第1.節料飲サービスの役割 ～ 第3章第1節1.宴会の種類及び内容	（使用教材②P87～96）
13	前期期末実技試験（テーブルクロス掛けとランチセット）A	
	前期期末実技試験（テーブルクロス掛けとランチセット）B	
14	前期のおさらい（実技試験予備）	
	前期期末筆記試験（範囲 P34～96）	
15	技能検定実技試験の流れについて	
	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	水・ワインのサービス	（使用教材①P96～97）
	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	サーバーの持ち方/水・ワインのサービス	（使用教材 ①P67）
	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	サーバーを使ったパンのサービス	（使用教材 ①P81）
	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	ウォーターピッチャー、ワイン、パンのサービス1 (使用教材 ①P67・76~77・81)
	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	ウォーターピッチャー、ワイン、パンのサービス2 (使用教材 ①P67・76~77・81)
	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(ウォーターピッチャー、ワイン、パンのサービス)Aグループ
	後期中間実技試験(ウォーターピッチャー、ワイン、パンのサービス)Bグループ
22	おさらい(実技試験予備)
	後期中間筆記試験(範囲 P96~160)
23	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)
	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	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)
	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	プレートサービス1(お皿の持ち方、運び方) (使用教材 ①P50~53)
	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	プレートサービス2(お皿の出し方、下げ方) (使用教材 ①P50~53)
	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	プレートサービス(お皿の出し下げ)1 (使用教材 ①P50~53)
	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	プレートサービス(お皿の出し下げ)2 (使用教材 ①P50~53)
	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	後期のおさらい（実技試験予備） 後期期末筆記試験(範囲 P160～259)																				
履修条件	履修時間の出席 出席率不良者、授業態度不良者は成績評価の減点を行う。 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ある。 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。																				
成績評価方法	<p>【評価物】 実技テスト、筆記試験による採点</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】</p> <p>サービス論の評価は、前期後期ともに、実技と筆記を合算し平均点を算し 100点満点で評価する。</p> <p>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 69～60 D 59</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	<p>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</p> <p>②料飲接客サービス技法</p> <p>③オールフォト食材図鑑</p>																				
学生授業準備品	教材、筆記具																				

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	実務経験者	○	

## 前期授業計画

1	講師自己紹介、 授業の進め方
	ホテルの種類と成り立ちについて。 ビデオ「高原いらっしゃい」ガイダンス 計数管理について
2	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)
	計数管理：原価計算を理解する1(原価計算の概念)
3	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(原価表を使っての計算)
4	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
5	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
6	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)
7	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)
	計数管理：合(体積の単位)について、(ご飯の原価計算)
8	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)
9	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)
10	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)
11	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 1
12	ビデオ 6～9 のまとめ解説 期末テスト（筆記）（範囲ビデオ 5～9 の講義内容及び用語）、（30 分）
	計数管理：棚卸表の作成 2
13	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
14	計数管理：期末試験前「練習問題」取り組み 計数管理： 期末テスト（筆記）（30 分）
15	高原へいらっしゃい：前期フィードバック 計数管理： 前期フィードバック

#### 後期授業計画

16	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）
17	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）
18	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）

19	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）
20	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）

21	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）
22	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）
23	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）
24	バーチャルレストラン
	チーム別中間プレゼンテーション
	計数管理：ABC分析について1（ABC分析の概念）
25	バーチャルレストラン
	チーム別中間プレゼンテーション

	計数管理：A B C分析について2（A B C分析の活用）（練習問題）
26	バーチャルレストラン 販売戦略の策定
	計数管理：クロスA B C分析について（棚卸表を元にクロス分析をする）
27	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A B C分析について（練習問題）
28	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・A B C分析）（30分）
29	バーチャルレストラン プレゼンテーション
30	後期フィードバック
履修 条件	履修時間の出席 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ことがある。 また、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行う。

成績  
評価  
方法

前期

フードビジネス

【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点、及びレポート評価

【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 ≧

科目名	調理科学実験	開講時期	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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・観察した事象を言葉に起こし、考察する力を持つ。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の科学的根拠や本質を理解し、調理技術に応用する。</li> <li>・調理科学に対する興味を持ち、新しい課題を発見する。</li> </ul>

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（かまぼこ、魚でんぷ）
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）、揚げ物に関する実験
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、果実の変色に関する実験
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	もち米に関する実験、凝固剤に関する実験（アガー、ゼラチン、寒天）

27	シュー生地に関する実験、ハーブティーに関する実験
28	パイ皮に関する実験
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	履修時間数の出席、レポートの提出
成績評価方法	レポート提出、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、スプーンセット

千葉調理師専門学校 令和7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 西洋料理	開講時期	通年	
担当講師	笠 富士夫	区分	必修	
備考		時間（コマ）数	100	32
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業内容・ねらい	食材・機材の名称及び使用法の習得、衛生への意識付け、実習を通して調理の基本の大切さ、楽しさを伝えて行きたい。
到達目標	就職後、現場に出ても困らない程度の知識と技術の習得及び心構え

授業計画	
1	料理人。西洋料理の基礎知識、衛生、包丁の研ぎ方
2	マセドワーヌサラダ
3	クラブハウスサンドウィッチ・チキンピヨン
4	チキンコンソメ・スクランブルエッグ トーストとサラダ添え (3時間30分実習)
5	オムレツ・海の幸のピラフ
6	オムレツ・チキンマカロニグラタン
7	人参のポターージュ・スパゲッティーヴォンゴレ
8	鶏むね肉の煮込みカレー風味 バターライス添え
9	蟹クリームコロッケ トマトソース つけ合わせ3種 (4時間実習)
10	ハンバーグステーキ 茸のソース
11	虹鱈のムニエル ポテトの英国風 グリンピースフランス風 (3時間30分実習)
12	キッシュロレーヌ (3時間30分実習)
13	アヴォカドと小エビのカクテル・ピッツア
14	鶏一羽おろし (3時間30分実習)
15	スズキのポワレ バジルオイルソース
16	鶏むね肉の茸添え クリームソース
17	帆立貝のムース サフランソース
18	仔牛のカツレツ ブールノワゼットソース・シーザーサラダ

19	真鯛のヴァプール ソースブールブラン
20	きのこのスープ パイ包み焼き・ビーフストロガノフ
21	鮭のポシェ ソースオランダーズ
22	豚フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース (3時間30分実習)
23	鶏の赤ワイン煮
24	サワラの網焼き ベアルネーズソース
25	ベジタリアン料理
26	鱈のガレット バルサミコ酢ソース
27	真空調理(低温調理)
28	エスカルゴのブルギニョン風・かれいの紙焼き ソースブールブラン
29	ごぼうのスープ カプチーノ仕立て・鴨胸肉のエピス風味 (3時間30分実習)
30	ローストチキン グレイビーソース
31	ワカサギのエスカベッシュ・オニオングラタンスープ
32	仔羊のロースト ジュ ダニョ

履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間数の出席、実習レシピメモの提出 課題・レポートの提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・欠席により点数を加減
仕様教材	第5巻調理実習、調理実習レシピ集、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7年度 シラバス（授業計画）調理高等国際科 Dクラス

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。</p> <p>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	マセドワースサラダ、きゃべつのせん切りサラダ（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）、オムレツ1

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 、オムレツ2
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と絹さやバターソテー添え
10	ハンバーグステーキきのこソース ジャガイモのピューレとにんじんのグラッセ添え オムレツ3
11	虹鱒のムニエル ジャガイモの英国風、グリーンピースの煮込み添え
12	キッシュロレーヌ、オムレツ4
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5
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）オムレツ6
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	仔牛のカツレツ、シーザーサラダポーチドエッグ添え
18	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） オムレツ7
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、 ポテトのシャトー
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	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
22	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
23	鯖の網焼きベアルネーズソース
24	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

25	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種類グループで創作
26	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
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	わかさぎのエスカベッシュ、オニオングラタンスープ
29	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
30	鶏肉の赤ワイン煮、ジャガイモのシャトー

履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間数の授業の出席、実習レシピメモの提出、レポート・課題の提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度・欠席により点数を加減
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、クリップボード。筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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 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。 学んだ専門知識、技術を活かし、一人ひとり調理作業ができるようになる。

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	北欧産鮭のアネット風味マリネ
3	鶏モモ肉のジャンボノー	18	グループテスト
4	クールジェット花詰め	19	舌平目のノルマンド風
5	牛フィレ肉ステーキ	20	地場の野菜と鶏肉、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	鮭のミルフィユ、ガルグイユ盛り	2 2	鮭のヴォローヴァン ニューバークソース
8	豚フィレ肉と鶏ムースの網脂包み	2 3	若鳥の岩塩包み焼きラタトウイユ添え
9	真空調理	2 4	ニョッキートマトグラタン
1 0	チキングラタン	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	ブイヤベースマルセイユ風
1 3	魚テリーヌ、クーリー ドマール	2 8	海老の冷製ベルビュ
1 4	豚背肉トマト煮込みアリゴ添え	2 9	ビーフシチュー・プティマルミット
1 5	仔羊と茸ジクセル パイ包み焼き	3 0	豚背肉ソテーシャルキュトリ

履修条件	履修時間の出席、実技・筆記試験の合格、創作料理レシピ提出、 実習レシピメモ提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度及び出席により得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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	32
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（座学『食文化 調理学』 包丁研ぎ 鍋振り）
3	中国料理の基本と料理（湯）
4	中国料理の油を利用する調理法（巻包炸）（3時間30分実習）
5	中国料理の麺料理（湯麺）
6	中国料理の点心とその調理法（鹹点心）（3時間30分実習）
7	中国料理の熱菜(湿焼)
8	中国料理の油を利用する調理法（油淋）
9	中国料理の熱菜(煮)
10	中国料理の熱菜と切り方（絲・上漿）
11	中国料理の熱菜（炒）

12	中国料理の前菜と切り方（糸）	
13	中国料理の熱菜と切り方（炒・糸・上漿）	
14	中国料理の熱菜と冷菜(炒)	
15	中国料理の熱菜と冷菜(炸熘)	
16	中国料理の熱菜と切り方（炒・丁・捲）	（3時間30分実習）
17	中国料理の熱菜とデザート（炒・凍）	
18	中国料理の熱菜と前菜（炒・拌）	
19	中国料理の油を利用する調理法と前菜（炸・拌）	（3時間30分実習）
20	中国料理の熱菜と点心（焼・炸）	
21	中国料理の熱菜（炒・煮）	
22	中国料理の熱菜（炒・煎）	
23	中国料理の油を利用する調理法と料理（炸・湯）	（3時間30分実習）
24	中国料理の熱菜（烩・拔絲）	
25	中国料理の熱菜（芙蓉・炒）	
26	中国料理の熱菜（炒）	
27	中国料理の熱菜と切り方（花）	
28	点心とその調理法（蒸）	（4時間実習）
29	中国料理の熱菜と前菜（炒・糸）	
30	中国料理の麺料理と油を利用する調理法（小吃・酥炸）	
31	中国料理の切り方と甜菜（片・デザート）	
32	中国料理の熱菜と甜菜（砂鍋・デザート）	（3時間30分実習）

履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間の出席、実習レシピメモの提出・レポート・課題等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・欠席により得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 C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	90	30
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（座学『食文化 調理学』 包丁研ぎ 鍋振り）
3	中国料理の基本と料理（湯）
4	中国料理の油を利用する調理法（巻包炸）
5	中国料理の麺料理（湯麺）
6	中国料理の点心とその調理法（鹹点心）
7	中国料理の熱菜(湿焼)
8	中国料理の油を利用する調理法（油淋）
9	中国料理の熱菜(煮)
10	中国料理の熱菜と切り方（絲・上漿）
11	中国料理の熱菜（炒）

12	中国料理の前菜と切り方（絲）
13	中国料理の熱菜と切り方（炒・絲・上漿）
14	中国料理の熱菜と冷菜(炒)
15	中国料理の熱菜と冷菜(炸熘)
16	中国料理の熱菜と切り方（炒・丁・捲）
17	中国料理の熱菜とデザート（炒・凍）
18	中国料理の熱菜と前菜（炒・拌）
19	中国料理の油を利用する調理法と前菜（炸・拌）
20	中国料理の熱菜と点心（焼・炸）
21	中国料理の熱菜（炒・煮）
22	中国料理の熱菜（炒・煎）
23	中国料理の油を利用する調理法と料理（炸・湯）
24	中国料理の熱菜（烩・拔絲）
25	中国料理の熱菜（芙蓉・炒）
26	中国料理の熱菜（炒）
27	中国料理の熱菜と切り方（花）
28	点心とその調理法（蒸）
29	中国料理の熱菜と前菜（炒・絲）
30	中国料理の麵料理と油を利用する調理法（小吃・酥炸）
履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間の出席、実習レシピメモの提出・レポート・課題等の提出

成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・欠席により得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7年度シラバス（授業計画） 調理高等国際科Dクラス

科目名	調理実習 中国料理	開講時期	通年	
担当講師	花島 公二	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	調理時の衛生概念、中国料理の基礎知識を知る。 基礎的な、中国料理の調理技術を習得する。
到達目標	中華鍋・中華包丁の扱いに、慣れる。 基本的な中国菜のメニューを知り、作る。

授業計画

1	資料説明		包丁研ぎ	
2	連鍋湯	(肉と大根スープ)	切方各種	
3	火腿炒飯	(ハムチャーハン)	鍋振り (塩)	
4	煎豆魚巻	(ゆば巻焼き)	鍋振り (布巾)	
5	共和涼菜	(五目和え物)	蛋皮 (每人)	
6	五香春巻	(ハルマキ)	椒塩・トマト花	
7	韭菜水餃	(水ギョウザ)		
8	生子鶏	(唐揚げ)	粟米湯	(コーンスープ)
9	肉絲炒麵	(餡かけ焼そば)	毛湯の作り方	
10	肉絲炒不碎	(野菜炒め)	蟹粉炒蛋	(フヨウハイ)
11	棒々鶏絲	(バンバンチ)	搾菜肉絲	(ザーサイ肉炒)
12	貴妃鶏翅	(手羽の旨煮)	杏仁豆腐	(アンニン豆腐)
13	油淋鶏	(ユーリンチ)	粉絲肉絲	(ハルサメの辛煮)
14	麻婆豆腐	(マーボー豆腐)	蝦仁	(海老フリッター)
15	糖肉塊	(酢豚)	魚香茄子	(マーボーなす)
<b>黄瓜絲 (キュウリ千切) ・ 鍋振り (塩)</b>				
16	公保鶏丁	(鶏唐辛子炒め)	蕃茄蝦仁	(海老トマト炒)
17	油墨魚	(イカミルク炒)	家常季豆	(インゲン辛し煮)
18	干焼蝦仁	(海老のチリソース)	怪味鶏片	(蒸鶏四川ソース)
19	八宝全菜	(五目醤油煮込み)	雲白肉	(四川トンシャブ)
20	醬爆鶏丁	(鶏甘ミソ炒め)	麵包蝦球	(海老クルトン団子)
21	成都素	(五目野菜淡煮)	椒皮蛋	(ピータンの和物)
22	油牛肉	(牛オイスター炒)	青椒肉絲	(チンジャオロース)
23	乾蟹剪	(蟹爪フライ)	担々麵	(タンタンメン)
24	魚香肉絲	(千切り四川炒め)	拔絲紅	(ポテト飴だき)
25	回鍋肉片	(ホイコーロー)	湯元	(白玉団子)
26	干冬筍	(筍四川炒め)	糖魚条	(魚天の甘酢)
27	肉包&豆沙包	(中華饅)	蛋花湯	(玉子スープ)
28	鮮肉焼売	(シュウマイ)	家常肝片	(四川レバー炒)

29	砂鍋獅子頭	(大肉団子鍋)	炒青菜	(青梗菜炒め)
30	木須肉片	(肉・木耳・卵炒め)	軟 麻球	(胡麻団子)
<b>青椒絲 ・ 搾菜絲 ・ 蔥花</b>				

履修条件	履修時間の出席、実技・筆記試験の合格、実習レシピメモ提出、レポート・課題等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度及び出席により得点を加減
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、包丁セット、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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 中国料理	開講時期	通年	
担当講師	花島 公二	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年次より更に中国料理の調理知識を深め、技術を高める。 日・中による、メニュー解釈の違いを知る。			
到達目標	一般メニューの中国料理を、作れる。 全調協実技検定の合格。			

授業計画

1	辣蛤仔	(アサリ酒蒸し)	汁墨片	(イカ生姜和え)
2	生炒蝦仁	(海老淡味炒め)	九王牛肉	(黄ニラ牛炒め)
3	韭花肉条	(花ニラ炒め)	碧絲蛋捲	(ピーマン卵巻)
4	大千鶏塊	(空揚四川炒め)	金鉤色子	(大根サイコロ煮)
5	乾 時筍	(タケノコ四川炒)	家常季豆	(インゲン辛し煮)
6	梅子肉	(梅肉酢豚)	魚香鶏球	(鶏四川炒め)
7	芙蓉鶏片	(鶏四川煮込)	宮保田鶏	(蛙唐辛子炒め)
8	腐皮肉捲	(肉ユバ巻揚)	蝦仁茄餅	(ナス海老サンド)
9	五柳墨球	(イカ団子甘酢)	乾 季豆	(隠元四川炒め)
10	家常豆腐	(厚揚辛し煮)	椒鰻魚	(うなぎトーチ炒)
11	紙包双様	(パピヨット)	韭菜鳳肝	(レバニラ風)
12	牛餅	(牛バラ味噌風)	火腿炒飯	(ハムチャー飯)
13	蘋果鶏翅	(手羽先揚げ)	網油魚捲	(魚ロール揚)
14	家常明蝦	(大海老辛し炒め)	紅焼茄子	(ナスの旨煮)
15	蝦仁吐司	(海老トースト)	包米鶏	(鶏コーン炒め)
<b>碧絲蛋捲(ピーマン卵巻)・魚香色子(大根四川炒め)・火腿炒飯(ハム炒飯)</b>				
16	蟻上樹	(春雨辛し煮)	金魚蝦片	(海老サラダ)
17	火腿瓜夾	(冬瓜蒸し煮)	宮保鶏蝦	(蝦・鶏唐辛子炒)
18	葡萄魚花	(魚飾揚げ)	魚香鶏絲	(鶏極細切四川炒)
19	薄餅牛肉	(牛甘味噌炒め)	蛋花湯	(玉子スープ)
20	一品豆腐	(豆腐飾り蒸し)	烟燻鳳翼	(手羽スモーク)
21	板栗焼鶏	(鶏と栗の煮込み)	召子烘蛋	(卵焼四川ソース)
22	家常牛肉	(牛薄切り辛し炒)	紅焼 餅	(蓮団子の旨煮)
23	雪花蟹肉	(卵白炒め)	豆 蒸魚	(魚トーチ蒸し)
24	油醬青蟹	(渡蟹ミソ炒め)	青椒肉絲	(チンジャオロース)
25	家常砂鍋	(四川辛し鍋)	鮮 鶏片	(鶏薄切り炒め)
26	魚香 仔	(カキ四川炒め)	焼獅子頭	(大肉団子煮込み)
27	松鼠魚花	(魚飾り揚げ)	粉蒸牛肉	(牛肉四川蒸し)
28	寿 桃	(飾り中華まん)	郷村濃湯	(なめこスープ)
29	ト焼肉	(角煮と大根)	玻璃鶏片	(チキンスープ)

30	宮保墨花	(イカ唐辛子炒め)	火腿皮蛋	(ピータン甘酢)
<b>家常 牛肉 (牛肉の四川炒め家庭風)</b>				

履修条件	履修時間の出席、実技・筆記試験の合格、実習レシピメモ提出、創作料理レシピ提出、レポート・課題等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度及び出席により得点を加減
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、包丁セット、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校令和7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	30
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"> <li>・日本料理の心得を学び、包丁使いができるようになる。</li> <li>・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。</li> </ul>

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、出汁の種類と出汁の取り方
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	野菜の剥き方・煮方

8	野菜の湯がき方・餡の作り方、海老の処理と真丈の作り方
9	魚のおろし方と取り扱い方、
10	野菜の剥き方・海老そぼろの作り方、
11	お椀について 盛り付け方 、和え物について
12	桂むき・大根を使った惣菜献立の考案と作成
13	葛について 葛を使って練る工程を学ぶ
14	前期実技試験に向けて
15	前期実技試験
16	食材の煮方について
17	豆腐について 調理法
18	魚の卸し方と応用
19	蒸し物の調理法と蒸し加減について
20	出汁巻と応用料理
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 吹き寄せ (4時間実習)
24	魚の扱い方と卸し方
25	江戸前寿司 (4時間実習)
26	酢の物について
27	正月料理 (4時間実習)
28	鍋料理

29	後期実技試験に向けて
30	後期実技試験
31	創作料理について (4時間実習)
32	甘味について

履修条件	実技・筆記試験の合格、必要履修時間数の出席、実習レシピメモの提出、レポート等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・出席で得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校令和7年度シラバス（授業計画）調理高等国際科C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	90	30
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"> <li>・日本料理の心得を学び、包丁使いができるようになる。</li> <li>・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。</li> </ul>

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、出汁の種類と出汁の取り方
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	野菜の剥き方・煮方

8	野菜の湯がき方・餡の作り方、海老の処理と真丈の作り方
9	魚のおろし方と取り扱い方、
10	野菜の剥き方・海老そぼろの作り方、
11	お椀について 盛り付け方 、和え物について
12	桂むき・大根を使った惣菜献立の考案と作成
13	葛について 葛を使って練る工程を学ぶ
14	前期実技試験に向けて
15	前期実技試験
16	食材の煮方について
17	豆腐について 調理法
18	魚の卸し方と応用
19	蒸し物の調理法と蒸し加減について
20	出汁巻と応用料理
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	鍋料理
26	練子調理法
27	正月料理の基本
28	後期実技試験に向けて

29	後期実技試験
30	甘味について

履修条件	実技・筆記試験の合格、必要履修時間数の出席、実習レシピメモの提出、レポート等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・出席で得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7年度 シラバス（授業計画）調理高等国際科 Dクラス

科目名	調理実習 日本料理	開講時期	通年	
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	新じゃがと豚肉の煮物、土鍋御飯の炊き方
5	大根桂剥き（大根炒め煮・大根飯・大根汁）
6	茶碗蒸し（蒸し方・火加減）、鶏八幡巻き照り焼き鰯叩き
7	出汁巻き玉子、染卸し、五目御飯（鶏肉・干椎茸・人参・牛蒡・蒟蒻・油揚げ）
8	帆立真丈御椀（出汁の引き方）、大根人参短冊、海老・椎茸・蓮草白和え胡麻豆腐（練り方）、桜海老かき揚げと茶蕎麦 旨出汁
9	天麩羅基本の揚げ方、点出汁、玉子豆腐 すり柚

10	鰯叩き、卸し生姜、鰯梅しそ磯辺揚げ、青唐、
11	鰯と蛇腹胡瓜の土佐酢掛け、酢取り茗荷、米茄子味噌田楽
12	鯛潮汁（鯛頭梨割り）、筑前煮（野菜切り方）
13	大根桂剥きと大根桂剥きを使った創作惣菜作り
14	鰯姿造り、大根桂剥き、芋粥（粥作り方・粥の基本）
15	前期実技試験
16	鮭と茄子挟み焼、鮭と舞茸土鍋御飯（鮭卸し方・金串打ち方）
17	鯖味噌煮（鯖卸し方）、玉蜀黍と海老真丈寄せ揚げ
18	鯖東寺揚げ、鯖船場汁
19	穴子博多真丈のお椀、穴子えりんぎ巻き揚げ
20	秋刀魚つみれと蕪の焚き合わせ菊花と三つ葉の餡かけ、秋刀魚けんちん焼き
21	秋刀魚炙り棒寿司、秋刀魚肝煮
22	出汁巻玉子野菜餡かけ、鰻磯辺揚げ
23	飛竜頭、鶏治部煮、蟹かまと菊花とほうれん草の奉書巻き
24	鰯唐揚げ磯辺巻、鰯煮付け牛蒡巻（鰯五枚卸し卸し方）
25	牡蛎茶巾真丈御椀、牡蛎豆乳味噌グラタン
26	蓮根饅頭、蓮根と海老真丈の挟み揚げ
27	小鯛皮霜作り姿盛り、小鯛蕪蒸し
28	正月料理（京雑煮・栗金団・錦玉子・紅白なます）
29	後期実技試験
30	七種の具材の恵方巻、桜餅

履修条件	実技・筆記試験の合格、必要履修時間数の出席、実習レシピメモの提出、レポート等の提出
評価方法	実技・筆記試験 授業態度・出席により得点を加減
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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7年度 シラバス（授業計画） 調理高等国際科 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	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、日本料理の高度調理技術を学ぶ
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の応用料理を学習する

授業計画

1	日本料理の心得について 野菜の剥き方、切り方
2	筍料理
3	大根桂剥き、胡瓜蛇腹、鯔の三枚卸し
4	各種魚の扱い方と卸し方
5	料理に合わせた出汁の引き方と御椀について
6	初夏の八寸
7	鮎料理、器の種類と扱い方、盛り付けについて
8	筑前煮、出汁巻玉子を使った料理
9	江戸前寿司 寿司の握り方、巻物の巻き方について
10	穴子の裂き方、調理の仕方について

11	実技検定課題料理
12	鱧料理
13	夏野菜を使った料理 玉子料理 玉子豆腐 温泉卵 玉締め等
14	前期実技試験に向けて
15	前期実技試験
16	豆腐料理と調理法について
17	鰺の三枚卸しを使った料理
18	鴨料理
19	郷土料理について習得する
20	包丁技術を加えた焼き合わせと煮方について
21	四季の表現と器使い、演出について
22	鰯や鮭等の大型の魚の処理の仕方
23	正月料理について
24	鰺姿造り練習、鰺料理と盛付け練習
25	鰺姿造りを制限時間内にクオリティーの高い一品に仕上げる
26	鯛を五法に添って調理する
27	後期実技試験に向けて
28	後期実技試験
29	専門調理師実技課題
30	まとめ
履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間数の出席、実習レシピメモの提出・レポート

	ト・課題の提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度・出席により点数を加減
使用教材	新調理師養成教育全書調理実習レシピ集、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校令和7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	通年	
担当講師	片岡 誠志	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	衛生面・安全面に於いて調理における基礎・手順・応用を学ぶ
到達目標	日本料理の基本技術の習得 チームワークの大切さの理解

授業計画

1	鰯三枚卸し 大根桂剥き 蛇腹胡瓜 ※鰯砵巻き 大根ステーキ 胡瓜佃煮
2	筍料理3品 若竹煮 土佐煮 唐揚げ
3	鮎並揚げ出し沢煮餡かけ 飛龍頭
4	実技検定の課題調理 野菜の切りもの、
5	鯉叩き つみれ汁 変わり揚げ
6	江戸前寿司 寿司の握り方、巻き方
7	玉子料理 玉子豆腐 温泉卵 玉締め等
8	鮎料理
9	実技検定に向けて 筑前煮 だし巻きを使った料理、鰯の三枚卸しを使った料理
10	実技検定の課題調理

11	穴子棒寿司 煮穴子
12	鰻料理
13	精進料理
14	前期実技試験に向けて
15	前期実技試験
16	鴨料理 鴨治部煮 ロース煮
17	秋の食材を使用して御椀2種 萩しんじょう 月見真丈
18	大きい魚の処理 鯛を使用して2品 胡麻豆腐
19	かぶら蒸し 菊花蕪含ませ 砵巻き
20	秋の八寸
21	蕎麦寿司 里芋饅頭
22	吹寄せ煮 秋刀魚を使用して
23	鰻姿造り練習、鰻料理と盛付け練習
24	鰻姿造り練習、鰻造りと盛付け
25	鰯つみれ汁 梅煮
26	年越しそば 新年の祝肴
27	後期実技試験に向けて
28	後期実技試験
29	専門調理師実技課題
30	まとめ
履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間数の出席、実習レシピメモの提出・レポート・

	課題の提出
成績評価方法	実技・筆記試験、授業態度・出席により点数を加減
使用教材	新調理師養成教育全書調理実習レシピ集、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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 西洋コースメニュー及びデザート	開講時期	通年	
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。講師の仕上げや盛付けを見て感動し、調理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基本となる仕込み 卵の扱い方
3	ビュッフェコース③基本となる仕込み フルーツの扱い方
4	季節のイタリアンコース
5	シュー生地を使った応用調理
6	レイトランチ（ティータイム）①
7	レイトランチ（ティータイム）②
8	レイトランチ（ティータイム）③
9	クレープ生地を使った応用調理

10	朝食① イーストを使った生地の手入れ方の習得①
11	朝食② イーストを使った生地の手入れ方の習得②
12	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
13	ディナーコース フルーツの扱い方
14	前期実技試験に向けて
15	前期実技試験
16	ランチコース①
17	ランチコース②
18	ランチコース③
19	創作ランチメニュー
20	米を使ったコース
21	朝食③ イタリアの朝食
22	Xmas コースと盛り付け、飾り方
23	パイ生地の手入れと応用調理
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 ガレットを含む調理
28	バースデーコース プレート線描きを含む
29	後期実技試験
30	千葉県特産のピーナッツを使ったスペシャルな一皿

履修条件	実技・筆記試験の合格、履修時間数の出席、実習レシピメモの提出、レポート・課題等の提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・出席により得点を加減
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7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（集団調理実習を含む）	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	90	
担当講師				
日本料理	土井 伸良、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、			
西洋デザート	東 昭朗 、柳 智雄			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・西洋デザートの分野から選択し、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</li> <li>・大量の調理（集団調理）に必要な技術、作業分担、動き方を知る</li> <li>・トレンドやお客様のニーズ、サービスを学び、調理師としての視野を広げる</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を知る</li> <li>・大量調理の実際を学ぶ</li> <li>・トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ</li> <li>・お客様のニーズを意識した調理、サービスを知る</li> </ul>

## 授業計画

1	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
2	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
3	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
4	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
5	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
6	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
7	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
8	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
9	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
10	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
11	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
12	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
13	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
14	担当講師によるオリジナルメニュー（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
15	オリジナルメニューとサービス（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
16	オリジナルメニューとサービス（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
17	作品発表会に向けての創作料理（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
18	作品発表会に向けての創作料理（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）
19	作品発表会に向けての創作料理（日本料理・西洋料理・中国料理・西洋デザート）

履修条件	履修時間数の出席、実習レシピメモの提出
成績評価方法	実習レシピメモ、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校令和7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（集団調理実習を含む）	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	60	
担当講師				
日本料理	土井 伸良、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、			
西洋デザート	東 昭朗			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・将来の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・西洋デザートの分野から選択し、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</li> <li>・大量の調理（集団調理）に必要な技術、作業分担、動き方を知る</li> <li>・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</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を知る</li> <li>・トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ</li> <li>・大量調理の実際を学ぶ</li> </ul>

授業計画

1	担当講師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・西洋デザート）
---	---

2	担当講師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・西洋デザート）
3	担当講師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・西洋デザート）
4	担当講師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・西洋デザート）
5	担当講師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・西洋デザート）
6	担当講師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・西洋デザート）
7	担当講師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・西洋デザート）
8	担当講師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・西洋デザート）
9	担当講師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・西洋デザート）
10	担当講師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・西洋デザート）
11	担当講師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・西洋デザート）
12	担当講師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・西洋デザート）
13	担当講師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・西洋デザート）
14	担当講師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・西洋デザート）
15	担当講師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・西洋デザート）
16	担当講師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・西洋デザート）
17	担当講師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・西洋デザート）
18	担当講師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・西洋デザート）

履修条件	履修時間数の出席、実習レシピメモの提出
成績評価方法	実習レシピメモ、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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		
実務経験者	○	時間数	60	
担当講師				
日本料理	土井 伸良、原 秀徳、			
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、			
西洋デザート	東 昭雄 、			

授業概要・ねらい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・西洋デザートの分野から選択し、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。</li> <li>・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。また、お客様を意識して時間配分、盛り付け、サービス等も考えながら大量調理を経験する。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門性の高い食材の取り扱い方、調理法を理解する</li> <li>・トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ</li> <li>・幅広い技術を身に付ける。</li> </ul>

## 授業計画

1	担当講師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・西洋デザート）
2	担当講師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・西洋デザート）
3	担当講師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・西洋デザート）
4	担当講師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・西洋デザート）
5	担当講師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・西洋デザート）
6	担当講師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・西洋デザート）
7	担当講師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・西洋デザート）
8	担当講師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・西洋デザート）
9	担当講師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・西洋デザート）
10	担当講師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・西洋デザート）
11	担当講師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・西洋デザート）
12	担当講師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・西洋デザート）
13	担当講師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・西洋デザート）
14	担当講師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・西洋デザート）
15	担当講師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・西洋デザート）
16	担当講師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・西洋デザート）
17	担当講師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・西洋デザート）
18	担当講師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・西洋デザート）

履修条件	履修時間数の出席、実習レシピメモの提出
------	---------------------

成績評価方法	実習レシピメモ、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、クリップボード、筆記用具

千葉調理師専門学校 令和7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、中島彰子 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"> <li>・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。</li> <li>・実習を通し、見識を広げ、社会人としての心得を学ぶ。</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>

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、実習日誌の提出
成績評価方法	実習日誌（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



科目名	調理実習 西洋料理	開講時期	通年	
担当講師	飯村 浩	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	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	調理実習の取り組み方、白衣、道具説明、包丁の扱い方包丁への向き合い方。
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	虹鱒のムニエル 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 フェメドポワソン
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	実技・筆記試験の合格 必要履修時間数の出席 レポートの提出、実習レシピメモの提出
成績評価方法	実技・筆記試験 授業態度・出席により点数を加減
使用教材	西洋調理技術基礎と応用 柴田卓三著 松本楼 エスコフィエの現代の術 村上信夫著 日本エスコフィエ協会
学生授業準備品	包丁セット、調理用服装一式、クリップボード、筆記用具