令和７年度　調理師科　（昼）シラバス

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
食生活と健康		90　(3)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	藤本　和子		

【講義概要】
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状生活とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、千葉市保育所勤務を経て、退職。　千葉市保育指導課に勤務

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
食品の安全と衛生		150 (5) 含実習 30 時間	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	山下　よし喜		

【講義概要】
食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、千葉市中央区保健福祉センター健康課勤務

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
食品と栄養の特性		150 (5)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	小田亮子		

【講義概要】
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、千葉市中央区保健福祉センター健康課勤務

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
調理理論と食文化概論		180 (6)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	杉崎幸子		

【講義概要】
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。また食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の経験等】
管理栄養士、千葉県立衛生短期大学勤務を経て、千葉県立保健医療大学に勤務し退職

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
調理実習（西洋料理）		(300) (10)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	野尻正雄,　木村美奈子(助手)		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。調理実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験経歴等】
野尻正雄（専門調理師、中山カントリークラブ料理長退職）、
木村美奈子（調理師、上野伊豆栄勤務経験）

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
調理実習（中華料理）		(300) (10)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	石田真一、中臺和幸、 木村美奈子（助手）		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。調理実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験経歴等】
石田真一（専門調理師　ホテルイースト 21 副料理長）
中臺和幸　（調理師　グランドプリンスホテル）
木村美奈子（調理師、上野伊豆栄勤務経験）、

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
調理実習（日本料理）		(300) (10)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	浅田伸二、林 敬久、木村美奈子（助手）、		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験経歴等】
浅田伸二（調理師、浦安ブライトンホテル）、林敬久（調理師、ホテルイースト 21 勤務）
木村美奈子（調理師、上野伊豆栄勤務経験）

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
総合調理実習		60 (2)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	野尻正雄　丹羽京子、		

【講義概要】
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解するまた集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
野尻正雄、丹羽京子（管理栄養士・（医）グリーンエミネンス栄養課課長、東京歯科大学歯科衛生士専門学校勤務を経て現在にいたる。）、

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
総合調理理論		30 (1)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	石川輝翁		

【講義概要】
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解するまた集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果と集団調理実習の取り組みを総合して評価
【担当教員の実務経験等】
調理師・ファンドビープロジェクト在職

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
インターンシップ		60（2）	通年	夏季休業等
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
インターンシップ（学外実習）は、調理師養成施設指導ガイドライン関連通知の規定に基づき調理師業務の実地を経験することにより、調理師としての職業意識及び態度を習得する。
また、ホテル等におけるテーブルマナーでは、給仕の方法を含めた作法を身につけることで、来客等に対する気遣いとマナーの本来の意味を理解する。
【評価方法】
合否
【担当教員の実務経験等】
校外実習を行う施設は、調理師法施行規則第 4 条に規定する施設において、専門調理師又はそれと同等の知識や技術を有する調理師と本学の同等の資格を有する全教員

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
卒業制作		60（2）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
1 年間を通して実習で学んだことを計画的に立案し各自材料を吟味し創作料理を作成する。
【評価方法】
全国調理師養成施設協会の規定により金、銀、銅で評価
金はＳ（95 点相当）、銀はＡ（85 点相当）、銅はＢ（75 点相当）、選外佳作はＣ（65 点相当）を付与する。
【担当教員の実務経験等】
調理師、専門調理師の資格を有する全教員

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
特別講義		30（1）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	選択	全教員		

【講義概要】
企業研究、エントリーシートの書き方、マナー、学外実習の前教育など
【評価方法】
各学生の発想によるレポートで通常評価を行う。
【担当教員の実務経験等】
飲食関係起業コンサルタント

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
プロジェクト演習		30（1）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	選択	全教員		

【講義概要】
オムニバス形式の講義
【評価方法】
通常の評価
【担当教員の実務経験等】
全教員と外部講師

令和７年度　製菓衛生師科　（昼）シラバス

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
公衆衛生学		60　(2)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	山下よし喜		

【講義概要】
公衆衛生の範囲は、生を守ることのすべてを包括しているが、保健、医療、福祉、介護の４領域を「病気の予防と健康の増進」をもとに、公衆衛生学の概要、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計を理解し、総論は健康増進、保健統計、疫学、生活習慣病を、各論で環境保健、地域保健、母子保健、学校保健、産業保健、国際保健を理解する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、千葉市保健衛生部勤務を経て、千葉市保健所に勤務し退職

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
衛生法規		30　(1)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	木嶋喜朗		

【講義概要】
製菓衛生師の仕事には、さまざまな法律が関わっている。日々の製造に当たっては、同法の規格基準や衛生規範を遵守する必要がある。製菓衛生師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、顧客にも喜ばれ、自らも働きがいのある人生を送るため、衛生法規の概要、一般衛生法規、環境衛生法規、学校衛生法規、労働衛生法規、消費者政策関連法規、食品表示関連法規を理解する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、元佐倉保健所　成田支所長

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
食品学		60 (2)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	村上奈津子		

【講義概要】
製菓や料理は、混合された食材や調味料が加熱などの処理を得ることで完成する。食材や調味料に含まれる成分がさまざまな処理過程で味、香り、見た目、食感を生み出す。製菓の際に、どの反応がおいしさや失敗に関わるかが理解できていれば逸品を作成するコツや技術の習得につながる。食品学の概要、食品中の成分、食品中の成分間反応、植物性食品、動物性食品、機能性食品、食品の生産と消費を学ぶことで食材の特徴をよく理解し、食材に合った菓子を作ることを取得する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士　調理師　病院勤務　千葉市中央保健福祉センター健康課を経て現在に至る

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
食品衛生学		120 (4) 含実習 24 時間	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	村上奈津子		

【講義概要】
衛生管理に不備があった場合、事故が大規模化する可能性がある。度重なる食中毒等の事故により、食の安全性に対する消費者の関心は高くなっている。どのようにして食の安全性を確保していくかを食品衛生学概論、食品と微生物、食品と化学物質、食品の変質と防止、食中毒、飲食に伴う食中毒以外の健康危害、食品従事者の衛生管理を学び理解する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士　調理師　病院勤務　千葉市中央保健福祉センター健康課を経て現在に至る

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
栄養学		60　(2)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	番匠　悦子		

【講義概要】
一生涯「食べる」ことは欠かせない。「健康・栄養・食」に関し栄養素の種類や働きなどの栄養の基礎や、各ライフステージの栄養を学び理解し健康の維持・増進、生活習慣予防を図る科目内容として食品学の概要、食品中の成分、食品中の成分間反応、植物性食品、動物性食品、機能性食品、食品の生産と消費を理解する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
　管理栄養士　千葉市中央区保健福祉センター　健康課　勤務

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
社会学		30　(1)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	大和田　健次		

【講義概要】
時代がどう変わろうと残るべきものはしっかりと残るだろうが、ボーダレスが進む中、全体としては、より高みを目指し発展してきた過程を菓子の世界史として先史時代から古代エジプト時代、古代ギリシア時代、古代ローマ時代、中世、近世、近代、現代、また菓子の日本史として神話時代から大和時代、奈良時代、平安時代、鎌倉時代、南北朝、江戸時代、明治時代、大正、昭和と学び、味覚の変遷を理解する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
　行政経験（元千葉市役所　社会学関係担当）

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
製菓理論		90 (3)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	丹羽　京子		

【講義概要】
菓子を作るうえでの基本となる指針として粉類、砂糖・甘味料、鶏卵、牛乳・乳製品、油脂、チェコレート、果実・種実、凝固剤・風味・調味料の原料・成分・分類・特性を理解し、自分の作りたい菓子をアレンジする基礎を習得する。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。調理実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士　（医）グリーンエミネンス栄養課課長、東京歯科大学歯科衛生士専門学校勤務を経て現在にいたる。

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
製菓実技（製パン）		170 (実習合計 16)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	吉野　俊江　平野　雅樹		

【講義概要】
製パン実技として、ハード系パン、食パン類、ロールパン類、菓子パン類を作りパン職人の基本的な技術を身につけ、業務について内容の分担や役割を理解する基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。また、機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理の基本技術を習得するとともに各種パンの特性を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。製パン実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
吉野俊江（パン・菓子・製造卸し起業・経営）
平野雅樹（ホテルインターコンチネンタル東京ベイ、レコールバンタン講師他コンサル等）

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
製菓実技（和菓子）		165 (実習合計 16)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	星野宏紀、青木洋、村上奈津子		

【講義概要】
和菓子は日本固有の菓子の総称であるが、実技としては飴、餅物、饅頭、黄味時雨、浮島、蒸しカステラ、蒸し羊羹、ういろう、焼き物としてどら焼き、桜餅、角きんつば、長崎カステラ、栗饅頭、カステラ饅頭、道明寺羹、水羊羹、練り物として錬切などを作り技術を身につける。伝統的な製法を守りながら健康志向に合わせて低カロリーにしたものも作りバリエーションを多肢にわたり技術を身につける。
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
星野宏紀　製菓衛生師　一級和菓子技能士　米屋株式会社勤務、
青木洋　　製菓衛生師　あかね屋店主
村上奈津子　管理栄養士　調理師　病院勤務　クッキング教室講師を経て現在に至る

科目名（英文名）		時間(単位)	学期	曜日・時限
製菓実技（洋菓子）		165 (実習合計 16)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	成家　雅弘　杏浦　匡　　中村竜一		

【講義概要】
現在、多くの洋菓子が出回り製菓技術や加工・保存技術も進歩している。洋菓子製造に用いる用具・機器について理解し、洋菓子実技としてスポンジケーキ生地、タルト生地、フイユタージュ生地の基本配合・下準備・製法等の技術を取得し、またバターケーキ類、デザート類、コンフィズリー類、チョコレート類、クッキー類、メレンゲ類の製法の技術を身につける。

【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価

【担当教員の実務経験等】
成家　雅弘　ホテルイースト 21　調理師　調理部副部長　勤務
杏浦　匡　一級菓子製造技能士
中村　竜一　ホテルサンガーデン千葉・東京会館・オランダ屋の菓子製造部門を経て現在
　　洋菓子店雅店主・経営）

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
インターンシップ		60（2）	通年	夏季休業等
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
インターンシップ（学外実習）は、パン店・和菓子店、製菓衛生師に関連するホテル等で業務の実地を経験することにより、製菓衛生師としての職業意識及び態度を習得する。
また、ホテル等におけるテーブルマナーでは、給仕の方法を含めた作法を身につけることで、来客等に対する気遣いとマナーの本来の意味を理解する。
【評価方法】
合否
【担当教員の実務経験等】
製菓衛生師・一級和菓子技能士同等の知識や技術を有する施設と本学の同等の資格を有する全教員

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
卒業制作		60（2）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
1 年間を通して実習で学んだことを計画的に立案し各自材料を吟味し創作料理を作成する。

【評価方法】
全国調理師養成施設協会の規定に準じて金、銀、銅で評価
金はＳ（95 点相当）、銀はＡ（85 点相当）、銅はＢ（75 点相当）、選外佳作はＣ（65 点相当）を付与する。
【担当教員の実務経験等】
調理師、専門調理師の資格を有する全教員

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
特別講義		30（1）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	選択	全教員		

【講義概要】
企業研究、エントリーシートの書き方、マナー、学外実習の前教育など
【評価方法】
各学生の発想によるレポートで通常評価を行う。
【担当教員の実務経験等】
飲食関係起業コンサルタント他

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
プロジェクト演習		30（1）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	選択	全教員		

【講義概要】
オムニバス形式の講義
【評価方法】
通常の評価
【担当教員の実務経験等】
全教員と外部講師

令和７年度　調理師科　（夜）シラバス

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
食生活と健康		90　（3）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	杉崎幸子		

【講義概要】
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状生活とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の経験等】
管理栄養士、千葉県立衛生短期大学（講師）勤務を経て千葉県立保健医療大学（助教）に勤務し退職

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
食品の安全と衛生		150（5）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	山下よし喜		

【講義概要】
食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士、千葉市保健衛生部勤務を経て、千葉市保健所に勤務し退職

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
食品と栄養の特性		150（5）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	丹羽京子		

【講義概要】
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
　管理栄養士　（医）グリーンエミネンス栄養課課長、東京歯科大学歯科衛生士専門学校勤務を経て現在にいたる。

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
調理理論と食文化概論		180（6）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	北郷　京子		

【講義概要】
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。また食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。レポート、小テスト、期末試験の結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
管理栄養士　千葉市保育所勤務後退職　千葉市幼保運営化勤務　勤務

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
調理実習（西洋料理）		(300)　(10)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	野尻　正雄、小板橋　孝二、		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。調理実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
野尻　正雄（専門調理師、中山カントリークラブ料理長退職）、
小板橋　孝二　ホテルイースト２１東京　料理長、

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
調理実習（中華料理）		(300)　(10)	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	堀　健二、		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。調理実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
　堀　健二（専門調理師（中華）ニューオータニ大観苑勤務）

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
調理実習（日本料理）		(300)（10）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	篠崎　博幸　飯山保		

【講義概要】
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
・篠崎、調理師　日本料理店専門調理師、特殊給食専門調理師　太平洋ゴルフクラブ調理師勤務
・飯山、調理師　伊豆榮　総料理長

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
総合調理実習		90（3）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	篠崎　博幸　野尻　正雄		

【講義概要】
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解するまた集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する
【評価方法】
評価を受けるためには 90%以上の出席が必要。実習の取り組みと技術テストの結果を総合して評価
【担当教員の実務経験等】
篠崎　博幸（調理師、日本料理専門調理師、特殊給食専門調理師　太平洋ゴルフクラブ調理師勤務）
野尻　正雄（専門調理師、中山カントリークラブ料理長退職）

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
インターンシップ		60（2）	通年	夏季休業等
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
インターンシップ（学外実習）は、調理師養成施設指導ガイドライン関連通知の規定に基づき調理師業務の実地を経験することにより、調理師としての職業意識及び態度を習得する。
また、ホテル等におけるテーブルマナーでは、給仕の方法を含めた作法を身につけることで、来客等に対する気遣いとマナーの本来の意味を理解する。
【評価方法】
合否
【担当教員の実務経験等】
校外実習を行う施設は、調理師法施行規則第 4 条に規定する施設において、専門調理師又はそれと同等の知識や技術を有する調理師と本学の同等の資格を有する全教員

科目名（英文名）		時間（単位）	学期	曜日・時限
卒業制作		60（2）	通年	時間割による
対象学年	履修条件	担当教員名		
1	必修	全教員		

【講義概要】
1 年間を通して実習で学んだことを計画的に立案し各自材料を吟味し創作料理を作成する。
【評価方法】
全国調理師養成施設協会の規定により金、銀、銅で評価
金はＳ（95 点相当）、銀はＡ（85 点相当）、銅はＢ（75 点相当）、選外佳作はＣ（65 点相当）を付与する。
【担当教員の実務経験等】
調理師、専門調理師の資格を有する全教員