

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 2 1 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 伊豆栄 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