

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（授業時間数の80%以上）
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）調理師科 A・B 調理高等国際科 C・D

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（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	授業時間数の80%以上の出席。定期試験の合格
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、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6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		時間数・コマ数〔通年〕	90（講義）・30（実習）	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学ぶ
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 (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（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（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（実習 2 時間）
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、
12	汚染源、予防について（実習 2 時間）
13	細菌性食中毒の予防の三原則について（実習 2 時間）
14	ウイルス性食中毒 ノロウイルス食中毒の発生状況、症状、原因食品について
15	ノロウイルス食中毒の予防について（実習 2 時間）

履修条件	授業時間の 80%以上の出席。定期試験の合格。レポートの提出
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6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	90（講義）・30（実習）	30
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（実習1時間）
5	寄生虫食中毒 海産魚介類、淡水魚介類、食肉、野菜、飲料水からの感染
6	寄生虫について（実習1時間）
7	経口感染症 経口感染症とは 食中毒との関係とその予防（実習1時間）
8	食物アレルギー 種類、アレルギー物質の表示について（実習1時間）
9	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（実習1時間）

10	設備の安全対策 給水・排水・廃棄物処理について（実習 1 時間）
11	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（実習 1 時間）
12	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
13	異物混入防止・手洗い・洗浄・消毒・殺菌について（実習 2 時間）
14	自主衛生管理（HACCP）7 原則 12 手順について（実習 2 時間）
15	衛生学実験（4 時間）

履修条件	授業時間の 80%以上の出席。定期試験の合格。レポートの提出
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

科目名	公衆衛生学	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	45	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	食生活と疾病のかかわり、健康づくりについて学び、我が国の疾病予防と健康保持増を図るために、公衆衛生が果たす役割を理解する。
到達目標	調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を身につけることを目標とする。

授業計画

1	オリエンテーション
2	調理師と健康① 健康とは・WHOの定義・公衆衛生の概念
3	健康の定義 高齢化社会の現状・死亡率から健康寿命を考える
4	ヘルスプロモーション・メタボリックシンドロームの概念
5	調理師と健康② 調理師の成り立ち
6	調理師法の概要と目的・定義 免許取得と申請
7	食生活と疾病 疾病の動向と予防
8	生活習慣病、三大生活習慣病（ガン・心疾患・脳血管疾患）を学び
9	予防 早期発見、早期治療の重要性を考える
10	健康づくり① 健康づくり対策の変遷 疾病予防から健康増進へ

11		第1次国民健康づくり・第2次（アクティブ80ヘルスプラン）
12		健康日本21・健康フロンティア戦略
13	健康づくり②	健康に関する食品情報について・食品表示法
14		栄養機能食品・特別用途食品・特定保健用食品について学ぶ
15	まとめ	試験対策

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1 食生活と健康
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6年度 シラバス（授業計画） 調理師科 Cクラス

科目名	公衆衛生学	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	45	15
授業方法	講義	実務経験者		

授業概要・ねらい	前期に続き、食育、環境保健について学び、公衆衛生が果たす役割を理解する。
到達目標	食育における調理師の役割や環境衛生の向上、循環型社会の形成に寄与することができる人材となる。

授業計画

1	健康づくり②	心身相関とストレスの仕組み
2		ストレスの対処法について学ぶ
3	調理師と食育	食育基本法の概要・推進基本計画
4		食育における調理師の役割、実践（郷土料理・地産地消）を考える
5	労働と健康	労働安全衛生法 労働基準法
6		作業環境と健康 職業病 労働災害について学び
7		調理師の職場環境について考える
8	環境と健康①	ホメオスタシス、生態系と食物連鎖について学ぶ
9		現代の環境問題 大気・水の重要性を考える
10	環境と健康②	公害の歴史・環境汚染とその対策を学ぶ

11		空気、水の汚染、放射線の種類
12		騒音 悪臭
13	環境と健康③	SDGs、海洋ごみ、地球温暖化、酸性雨、オゾンホールについて学ぶ
14		循環型社会 リサイクル法を学び再生利用を考える
15	まとめ	試験対策

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 1 食生活と健康
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	

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	宮澤 裕城	

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(原価表を使っての計算)
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：期末試験前練習問題
12	計数管理：期末テスト（筆記）（30分）
	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（30分）
13	高原へいらっしやい：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

14	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）
15	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）
16	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）
17	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）
18	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）
19	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）
20	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）

21	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）
22	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）
23	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2（ABC分析の活用）（練習問題）
24	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）
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：クロスABC分析について（練習問題）
26	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）
27	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
28	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
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	<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> <p>【配点】 中間テスト 40点 期末テスト 40点 レポート 20点</p> <p>【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。</p> <p>計数管理</p> <p>【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点</p> <p>【配点】 中間テスト 50点 期末テスト 50点</p> <p>【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</p> <p>前期総合評価</p> <p>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。</p> <p>後期</p> <p>フードビジネス</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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。</p> <p>計数管理</p> <p>【評価物】 筆記テスト（中間、期末）の得点</p> <p>【配点】 中間テスト 50点 期末テスト 50点</p> <p>【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</p> <p>後期総合評価</p> <p>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。</p> <p>前期および後期成績認定基準点</p> <p>A 100～90 B 89～70 C 69～60 D 59≥</p>

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 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、技術をより高め、一人ひとりが調理作業をできるようになる。

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	北欧産鮭のディールマリネ
3	鶏モモ肉のジャンボノー	18	ティラミス、ラディッシュコンテスト
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	2 1	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	ミルフィユドサーモン、ガルグイユ盛り
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	チーズケーキ
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ール
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	定期試験の合格、創作料理レシピ提出、実習ノート
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6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	藤木 忠福	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	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。			

1	魚と野菜の出会い物について
2	新筍をいかに全部使い切るか
3	季節の煮物と揚げ物の温度について
4	椀種と椀汁について
5	鰹の節おろしと前菜
6	千葉県郷土料理山家焼
7	鮎並のおろし方と茄子の色だしの仕方
8	蛇腹胡瓜と揚げ物
9	鮎の開きと季節の揚げ物
10	米茄子と季節の寄せ物
11	トウモロコシの揚げ物と和え物
12	郷土料理嶺岡豆腐と穴子の裂き方
13	夏を代表する魚鱧のおろし方とお椀

14	桂剥きとけんの応用料理
15	9月の前菜と卵焼き
16	菊と名残りの茄子の焼き物
17	9月を代表するお椀と揚げ物
18	秋のきのこを使ったご飯とけんちん
19	冬を代表する秋田の郷土料理きりたんぼ鍋
20	鰻のおろし方の復習と応用料理
21	江戸前寿司
22	秋刀魚の焼き物とフルーツ和え
23	きのこの飛龍頭と吹き寄せ揚げ
24	精進擬き料理鯖湯葉
25	旬の海老芋の海老芋饅頭
26	野菜寿司
27	鯖の揚げ浸しと蛤の揚げ物
28	蕪の蒸し物
29	鰻の三枚おろしの練習とつみれ鍋
30	雑煮とお祝い料理
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6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、安全面において基礎・手順・応用を、仲間とのコミュニケーションを通じ料理技術を、学ぶ			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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	蛤道明寺蒸し、蛸烏賊御飯
2	落の臺飛竜頭 根三つ葉浸し（あたり鉢の使い方を学ぶ）
3	筍料理（下処理、アクの抜き方）
4	鰻三枚卸し（確認と応用）
5	お椀の応用（すり流し）
6	桂剥きの練習と応用
7	練り物を使用した揚げ物 葉生姜真丈
8	鮎料理

9	寄せ物について
10	和え物、酢の物
11	精進料理
12	演出を学ぶ
13	大根桂剥きの練習
14	季節感を学ぶ
15	鰹の叩き
16	旬のきのこを使用した料理
1	鰹酢めめ（砧巻き）
18	鰹料理の応用
19	里芋の六方剥きを使って
20	鴨料理
21	蒸し物について（蕪蒸し）
22	蕪を使用した料理（菊蕪）
23	雲子を使用した料理
24	鰹の卸し方と応用
25	旬の果実を使用したデザート、甘味
26	包丁技術を加えた煮物
27	オーブンを利用した調理法
28	江戸前寿司

29	鰯のつみれ汁
30	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6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。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	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オープンを使って 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
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	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。 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	マセドワーズサラダ、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）
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	かにクリームコロケットマトソース ジャがいもの英国風、絹さや
10	ハンバーグステーキキノコソース ジャがいものピューレ、にんじんのグラッセ
11	虹鱈のムニエル ジャがいもの英国風、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、じゃがいものピュレ 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、じゃがいものシャトー
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

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	100	32
授業方法	実習	実務経験者	○	

授業概要・ねらい	<p>基本的な調理技術、社会に出てから必要とされる知識技術を授業を通して説明、指導します。</p> <p>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い、指導します。</p>
到達目標	<p>企業で通用する技術や知識の最低限のレベルまでの力を身につける。</p> <p>人間性を育て、社会人としての役割を把握し、料理人としての将来に繋げる。</p>

授業計画

1	調理実習の取り組み方、白衣の着用の仕方、道具説明、包丁の扱い方と向き合い方	
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 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	海の幸のピラフ（バターライス）フライパンの扱い方	
6	チキンマカロニグラタン ベシャメルソースの作り方 オムレッツデモ	

7	にんじんのポタージュ、スパゲッティボンゴレ	
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、 鶏おろしデモ	
9	かにクリームコロッケトマトソース ジャがいもの英国風 絹さや添え	
10	ハンバーグステーキキノコソース ジャがいものピューレ、にんじんのグラッセ	
11	虹鱈のムニエル ジャがいもの英国風、グリーンピースの煮込みフランス風	
12	キッシュロレーヌ、オムレツ	※
13	ピッツアマルゲリータ アボカドと海老のカクテル オムレツ	
14	鶏1羽おろし（一人1羽）、オムレツ	※
15	すずきのポワレバジルオイルソース ポロ葱のフライ 魚三枚卸し	※
16	鶏胸肉のきのこ詰めクリームソース ニードル添え	
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	仔牛のカツレツ、シーザーサラダ フォンドヴォー	
19	鯛のヴァプール ブールブランソース（鯛の三枚おろし）、	※
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、じゃがいものピューレ 野菜の重ね焼き	
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	鱈のガレット バルサミコソース ポテトシャトー	
25	豚フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース、じゃがいものシャトー	※
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、かれいの紙包み焼き（かれいの五枚おろし）	※

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	わかさぎのエスカベッシュ、オニオングラタンスープ ジュダニョ子羊出し汁
30	子羊のロースト ジュダニョ、ラタトゥイユ ジャガイモのシャトー ※
31	ごぼうのスープカプチーノ風 鶏胸肉のエピス風味 ワイルドライス添え
32	鶏肉の赤ワイン煮、じゃがいものシャトー
	※は 3,5 時間授業

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

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・B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	32
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	
3jik	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	3,5 時間
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・海老そばろの作り方、	
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	3,5 時間
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	3,5 時間
25	甘味について	
26	江戸前寿司（4 時間）	
27	正月料理の基本	3,5 時間
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	3,5 時間
32	魚の扱い方と卸し方・応用料理	3,5 時間

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6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	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
15	芋粥（粥作り方・粥の基本）
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	煮穴子棒寿司、煮穴子けんちん蒸し共餡掛（穴子裂き方）

30	七種の具材の恵方巻、桜餅
----	--------------

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6年度 シラバス（授業計画） 調理師科 B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）	
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）	3,5 時間
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)	3,5 時間
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)	3,5 時間
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）	3,5 時間
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）	3,5 時間
28	点心とその調理法（蒸）	3.5 時間
29	中国料理の熱菜と前菜（炒・絲）	
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）	3,5 時間
32	中国料理の熱菜と甜菜（砂鍋・デザート）	3,5 時間
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6年度 シラバス（授業計画） 調理師科 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(炸熗)
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	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、メモ

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	通年
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	藤木 忠福、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、		
製菓	東 昭朗 、柳 智雄		

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(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 ・大量の調理(集団調理)に必要な技術を学ぶ ・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 ・大量の調理(集団調理)で、自分の作業分担を理解して、連携を図って料理を作り上げる ・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(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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
20	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・製菓）
21	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・製菓）
22	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・製菓）

23	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・製菓）
24	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・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	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	60
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、篠崎 良美、吉原 絢香		

授業概要・ねらい	・西洋料理・日本料理・中国料理・製菓（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、コースメニューを学び、より高度で幅広い専門知識・技術の向上を図る
----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・大量の調理（集団調理）に必要な技術を学ぶ ・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 ・大量の調理(集団調理)で、自分の作業分担を理解して、連携を図って料理を作り上げる ・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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（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（日本料理・西洋料理・中国料理・製菓）
14	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・製菓）

15	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・製菓）
16	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・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、メモ

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 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	60
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 、吉原 絢香		

授業概要・ねらい	・卒業後の進路を見据え、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓（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・技術の向上を図るとともに
----------	---

	<p>感性を磨き、調理師としての幅広い可能性を意識できるようにする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・お客様を考えた、トレンドや季節、テーマを意識した調理、盛り付けを学ぶ ・様々なニーズに応えられる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	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・製菓） 6時間
14	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・製菓） 6時間

15	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・製菓） 6時間
----	---------------------------------------

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6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

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。

実習内容等は各校外調理現場によるものとする。

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。

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6年度 シラバス（授業計画）Bクラス

科目名	調理実習 西洋料理	講義時期	前・後期
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、楽しさを伝えていきたい。		
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		
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・チキンピジョン	3,5時間授業	
4	チキンコンソメ・スクランブルエッグ		
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	蟹クリームコロッケ トマトソース		
10	ハンバーグステーキ 茸のソース		
11	虹鱒のムニエル ポテトの英国風		
12	キッシュロレーヌ オムレツ	3,5時間授業	
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	3,5時間授業	
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 ソースブルブラン	3,5時間授業	
20	きの子のスープ 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	3,5時間授業
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	3,5時間授業
26	鱈のガレット バルサミ酢ソース	
27	真空調理(低温調理)	
28	エスカルゴのブルギニョン風・かれのいの紙焼き ソースブールブラン	3,5時間授業
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	
30	ローストチキン グレイビーソース	3,5時間授業
31	わかさぎエスカベッシュ オニオングラタンスープ	
32	仔羊のロースト ジュ ダニョ	3,5時間授業

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・課題・レポートの提出
成績評価方法	定期試験
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

21	成都素	(五目野菜淡煮)	椒 皮蛋	(ピータンの和物)
22	豆瓣魚塊	(魚の辛し煮)	青椒肉絲	(チンジャオロース)
23	乾 蟹剪	(蟹爪フライ)	涼 鷄雜	(鷄ホルモン和え)
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	牡蛎油牛肉	(牛オイスター炒)	蛋花湯	(玉子スープ)
28	肉包&豆沙包	(中華饅)		
29	砂鍋獅子頭	(大肉団子鍋)	炒青菜	(青梗菜炒め)
30	鮮肉焼売	(シュウマイ)	家常肝片	(四川レバー炒)

青椒絲 ・ 搾菜絲 ・ 葱花

履修条件	履修時間数の出席、定期試験の合格、 実習ノートの提出
成績評価方法	定期試験、授業態度
使用教材	講師オリジナルレシピ、調理師養成教育全書
学生授業準備品	包丁セット、調理用服装一式、メモ、筆記用具

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 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年時を継続し更に調理知識を深め、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)	金鈎色子	(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)

碧絲蛋捲	(ピーマン卵巻)
火腿炒飯	(ハムチャーハン)

魚香色子	(大根四川炒め)
------	----------

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)
31				
32				

青椒肉絲 (チンジャオロース)

蛋花湯 (玉子スープ)

履修条件	履修時間数の出席、定期試験の合格、実習ノート提出
成績評価方法	定期試験、授業内での態度
使用教材	講師オリジナルレシピ、調理師養成教育全書調理実習
学生授業準備品	包丁セット、調理用服装一式、メモ、筆記用具