

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-01
科目名	食生活と健康
担当教員名	赤木みさき、西條紀子
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である赤木みさきは、臨床獣医師として動物病院での実績を踏まえ、獣医師の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である西條紀子は、管理栄養士として社会福祉施設、病院等にて従事した実績を踏まえ、実務者の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数・単位数	調理師科：90時間3単位、調理技術経営学科1・2年・調理製菓製パン科1・2年：120時間4単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書 必修編 「第1巻 食生活と健康」
授業の目標および概要	<p>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生活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。</p>
授業の形式	講義（90時間3単位、120時間4単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験100%、評価基準は60%以上
授業計画	
<ol style="list-style-type: none"> 1.健康の概念と理想的な食生活（※10時間：14時間） 2.調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割（12時間：16時間） 3.疾病の動向と生活習慣病の概要（12時間：16時間） 4.心と体の健康づくり対策と疾病予防（12時間：16時間） 5.調理師と食育（8時間：12時間） 6.労働環境と健康（16時間：20時間） 7.環境条件と環境汚染（16時間：18時間） 8.成績評価（4時間：8時間） <p>※（調理師科の時間数：調理技術経営学科、調理製菓製パン科の時間数）</p>	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-02
科目名	食品と栄養の特性
担当教員名	木村玲子、遠藤豊二、松田あずみ
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である木村玲子は、小学校栄養士として携わった実績を踏まえ、管理栄養士の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である遠藤豊二は、食品会社の食品衛生管理業務に携わった実績を踏まえ、管理栄養士の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である松田あずみは、病院、小学校等での栄養指導、食育指導に携わった実績を踏まえ、栄養教諭一種の実務者の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数・単位数	調理師科：150時間5単位、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年：220時間7単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書 必修編 「第2巻 食品と栄養と特性」
授業の目標および概要	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。
授業の形式	講義（150時間5単位、220時間7単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験100%、評価基準は60%以上
授業計画	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養素の種類と機能（※30時間：40時間） 2. 食品の摂取・消化・吸収・代謝（20時間：30時間） 3. エネルギー代謝と食事摂取基準（20時間：30時間） 4. 食品の特徴と性質（60時間：96時間） 5. 食品の加工と貯蔵（10時間：10時間） 6. 食品の生産と流通（6時間：6時間） 7. 成績評価（4時間：8時間） <p>※（調理師科の時間数：調理技術経営学科、調理製菓製パン科の時間数）</p>	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-03
科目名	食品の安全と衛生
担当教員名	渡邊貴之、安田剛司
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である渡邊貴之は、管理栄養士として病院等の栄養管理・衛生指導に従事し厨房業務の衛生管理に携わった実績を踏まえ、実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である安田剛司は、保健所にて食品衛生監視等に従事し衛生行政に携わった実績を踏まえ、食品衛生監視員の実務者の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数・単位数	調理師科：150時間5単位、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年：160時間5単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書 必修編 「第3巻 食品の安全と衛生」
授業の目標および概要	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。
授業の形式	講義・実習（150時間5単位、160時間5単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験100%、評価基準は60%以上
授業計画	
<ol style="list-style-type: none"> 1.食の安全と衛生（※10時間：10時間） 2.食品と微生物（30時間：30時間） 3.食品と化学物質（20時間：20時間） 4.器具・容器包装の衛生（16時間：16時間） 5.飲食による健康危害（20時間：26時間） 6.食品安全対策（20時間：20時間） 7.食品衛生実習 30時間：30時間） 8.成績評価（4時間：8時間） <p>※（調理師科の時間数：調理技術経営学科、調理製菓製パン科の時間数）</p>	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-04
科目名	調理理論と食文化概論
担当教員名	木村玲子、松田あずみ、小高恵子
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である木村玲子は、小学校栄養士として携わった実績を踏まえ、管理栄養士の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である松田あずみは、病院、小学校等での栄養指導、食育指導に携わった実績を踏まえ、栄養教諭一種の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である小高恵子は、食品会社の商品開発に携わった実績を踏まえ、管理栄養士の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数	調理師科、調理製菓製パン科1・2年：180時間6単位、調理技術経営学科1・2年：210時間7単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書 必修編 「第4巻 調理理論と食文化概論」
授業の目標および概要	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面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。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。
授業の形式	講義（180時間6単位、210時間7単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験100%、評価基準は60%以上
授業計画	
<ol style="list-style-type: none"> 1.基本調理技術実習（60時間：70時間） 2.調理とおいしさ（6時間：6時間） 3.調理の基本操作（30時間：34時間） 4.食品の調理科学（40時間：44時間） 5.調理設備・器具と熱源（10時間：12時間） 6.食と文化（10時間：12時間） 7.日本の食文化（10時間：12時間） 8.世界の料理と食文化（10時間：12時間） 9.成績評価（4時間：8時間） <p>※（調理師科、調理製菓製パン科の時間数：調理技術経営学科の時間数）</p>	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-05
科目名	調理実習
担当教員名	渡辺英二、浅見尚希、甲州聡
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である渡辺英二は、中国料理専門店での調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（中国料理）の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である浅見尚希は、日本料理専門店での調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（日本料理）の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である甲州聡は、西洋料理専門店での調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（西洋料理）の実務者の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1年、調理製菓製パン科1年
時間数・単位数	300時間10単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書 必修編 「第5巻 調理実習」
授業の目標および概要	<p>調理師として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、その重要性和必要性を理解する。</p> <p>調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調理、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。</p>
授業の形式	実習（300時間10単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	実技試験50%、筆記試験50%、評価基準は総合の60%以上
授業計画	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 日本料理実習（92時間） 2. 西洋料理実習（92時間） 3. 中国料理実習（92時間） 4. 成績評価（24時間） 	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-06
科目名	総合調理実習
担当教員名	鈴木博、大竹雅実、狐塚多絵
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である鈴木博は、レストラン専門店で西洋料理の調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（西洋料理）・職業訓練指導員の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である大竹雅実は、企業にてマーケティング業務に携わった実績を踏まえ、法学士の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である狐塚多絵は、病院給食の栄養士業務に携わった実績を踏まえ、管理栄養士の実務者の観点から授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理師科、調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数・単位数	調理師科：90時間3単位、調理技術経営学科1・2年：200時間8単位、調理製菓製パン科1・2年：200時間7単位
使用教材・教科書等	<p>新調理師養成教育全書 選択編</p> <p>「フードビジネス・フードマーケティング・レストランサービス」</p>
授業の目標および概要	<p>衛生管理、献立・調理、食事環境、接客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。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。</p>
授業の形式	<p>実習（調理師科60時間2単位：調理技術経営学科1・2年110時間3単位、調理製菓製パン科1・2年140時間4単位）</p> <p>講義（調理師科30時間1単位：調理技術経営学科1・2年90時間5単位、調理製菓製パン科1・2年60時間3単位）</p>
開講時期	前期・後期
成績評価方法	実技試験40%、筆記試験60%、評価判定基準は総合の60%以上
授業計画	
<p>【調理師科】</p> <p>1. 集団調理実習（50時間） 2. 経営学（30時間）</p> <p>3. 調理美学（10時間） 4. 成績評価（各授業の時間内に含む）</p> <p>【調理技術経営学科1・2年】</p> <p>1. 集団調理実習（70時間） 2. 経営管理学（40時間）</p> <p>3. マーケティング論（30時間） 4. サービス論（30時間）</p> <p>5. 経営学（30時間） 6. 成績評価（各授業の時間内に含む）</p> <p>【調理製菓製パン科1・2年】</p> <p>1. 集団調理実習（70時間） 2. 経営管理学（40時間）</p> <p>3. 外食産業論（30時間） 4. サービス論（30時間）</p> <p>5. 経営学（30時間） 6. 成績評価（各授業の時間内に含む）</p>	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-09
科目名	調理に関する国際コミュニケーション
担当教員名	都甲浩子、星野保、林亜紀子
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である都甲浩子は英会話講師として携わった実績を踏まえ国際コミュニケーションの観点から授業を行う。</p> <p>講師である星野保は、フランス・パリでフランス語の通訳に携わった実績を踏まえ、フランス語通訳案内士の実務者の観点からフランス料理文化とフランス語について授業を行う。</p> <p>講師である林亜紀子は保健体育講師として携わった実績を踏まえヘルスリテラシーと異文化コミュニケーションについて授業を行う。</p>
学科（コース）・学年	調理技術経営学科1・2年、調理製菓製パン科1・2年
時間数・単位数	70時間3単位
使用教材・教科書等	新調理師養成教育全書選択編フードランゲージフランス語 新調理師養成教育全書選択編フードランゲージ英語
授業の目標および概要	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。
授業の形式	実習（30時間1単位）、講義（40時間2単位）
開講時期	前期・後期
成績評価方法	実技試験10%、筆記試験90%、評価判定基準は総合の60%以上
授業計画	
1.外国語（36時間） 2.保健・体育（28時間） 3.成績評価（6時間）	

織田調理師専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	c-10
科目名	特殊調理実習
担当教員名	渡辺英二、甲州聡
学科（コース）・学年	調理技術経営学科1年、調理製菓製パン科1年
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	<p>講師である渡辺英二は、中国料理専門店での調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（中国料理）の実務者の観点から授業を行う。</p> <p>講師である甲州聡は、西洋料理店での調理業務に携わった実績を踏まえ、専門調理師（西洋料理）の実務者の観点から授業を行う。</p>
時間数	調理技術経営学科1年120時間4単位、調理製菓製パン科1年130時間4単位
使用教材・教科書等	-
授業の目標および概要	<p>調理の現場実務に従事することにより、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業務内容の分担や役割を理解する。また、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術を習得するとともに実践を通して顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。</p>
授業の形式	実習（120時間4単位、130時間4単位）
開講時期	後期
成績評価方法	実技試験100%、評価判定基準は60%以上
授業計画	
<p>【調理技術経営学科1年】</p> <p>1.校外実習（120時間）</p> <p>2.成績評価（各授業の時間内に含む）</p> <p>【調理製菓製パン科1年】</p> <p>1.校外実習（130時間）</p> <p>2.成績評価（各授業の時間内に含む）</p>	