

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品の安全と衛生	2026年度	1年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	永野 孝一郎	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。

【講義概要】

実際に調理現場で発生しやすい細菌性・ウイルス性食中毒などの発生原因・症状・予防法などの特徴を学び、食中毒予防の三原則を理解する。

後半はウイルス性食中毒や寄生虫食中毒、その他BSEなど世界的な健康危害について学ぶ。

【授業の特徴 形式と教員紹介】

講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。

担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回

授業計画及び学習の内容

1 食安全学概要	16 食中毒の概要①
2 食の安全と衛生	17 食中毒の概要②
3 食品と微生物①	18 感染型細菌性食中毒①
4 食品と微生物②	19 感染型細菌性食中毒②
5 微生物の増殖条件①	20 感染型細菌性食中毒③
6 微生物の増殖条件②	21 食品内毒素型細菌性食中毒
7 食品添加物①概要	22 生体内毒素型細菌性食中毒
8 食品添加物②関係法規	23 細菌性食中毒の予防・ウイルス性食中毒
9 食品添加物③表示基準	24 自然毒食中毒①
10 食品添加物④用途	25 自然毒食中毒②
11 食品添加物⑤用途	26 自然毒食中毒③
12 食品と重金属	27 自然毒食中毒④
13 食品の放射性物質	28 化学性食中毒①
14 器具・容器包装	29 化学性食中毒②
15 前期まとめ	30 後期まとめ

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品の安全と衛生	2026年度	1年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	永野 孝一郎	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。

【講義概要】

食の安全を確保するために、食材はもとより調理施設や作業従事者に対する衛生対策について、実例を見ながら学ぶ。食中毒などの飲食に起因する健康被害の防止対策を理解する。

【授業の特徴 形式と教員紹介】

講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。

担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回

授業計画及び学習の内容

1 寄生虫食中毒 概要	16 前半 まとめ
2 寄生虫食中毒② 魚介類	17 営業施設・設備の衛生管理①
3 寄生虫食中毒③ 肉野菜	18 営業施設・設備の衛生管理②
4 寄生虫食中毒④ 飲料水 予防法	19 給水・排水・廃棄物処理①
5 食物アレルギー① 特定原材料	20 給水・排水・廃棄物処理②
6 食物アレルギー② 表示	21 調理従事者の健康管理
7 食物アレルギー③ 表示	22 調理作業時の安全対策
8 その他の健康被害	23 食材の衛生管理
9 食品安全対策	24 手洗い・汚れ検査
10 食品衛生法	25 空中浮遊微生物測定
11 食品安全基本法	26 洗浄と殺菌
12 食品安全行政	27 洗浄と殺菌
13 食品表示法①	28 殺菌と消毒
14 食品表示法②	29 殺菌と消毒
15 食品表示法③	30 総まとめ

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品の安全と衛生	2026年度	1年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食安全学	永野 孝一郎	1単位 30時間

【授業の到達目標及びテーマ】

食品を調理加工し、消費者に提供する立場にある調理師にとって、食品の安全を守ることは責務である。安全であるはずの食品が、健康危害の原因になりうる要因や、法的根拠を学ぶことで、衛生管理を実践し、危害を未然に防ぐことが目標である。

【講義概要】

食の安全を確保するために、食材はもとより調理施設や作業従事者に対する衛生対策について、実例を見ながら学ぶ。食中毒などの飲食に起因する健康被害の防止対策を理解する。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。
担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。
なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	自主衛生管理 HACCP①
2	自主衛生管理 HACCP②
3	自主衛生管理 HACCP③
4	自主衛生管理 HACCP④
5	食品事故対応 危機管理
6	食品事故対応 実際に起こった食中毒の例
7	食品衛生実習：1～5
8	食品衛生実習：6
9	食品衛生実習：7
10	食品衛生実習：8
11	食品衛生実習：10
12	食品衛生実習：11
13	食品衛生実習：12
14	食品衛生実習：14 小テスト
15	まとめ

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食生活と健康	2026年度	1年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食生活学	安田	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

現代の健康の在り方は多様化しており、単に病気でない状態をさしているわけではない。健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために、わが国の疾病の動向から心身の健康づくり、環境問題など幅広く学ぶ。調理師の存在意義や社会との関わりを理解し、果たすべき役割を考える。

【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とともに、調理師法、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を学ぶ。

前期は生活習慣病や健康づくり運動について、後期は環境問題を中心に理解を深める。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。

担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回

授業計画及び学習の内容

1	ガイダンス、食生活学概要、学ぶ意義	16	生活環境
2	健康とは何か・我が国の健康水準	17	環境条件・大気
3	目指すべき健康とは・食生活が健康に果たす役割	18	環境条件・水
4	国民健康・栄養調査の結果とその考察	19	環境条件・住居
5	健康的な食生活習慣づくり	20	環境条件・廃棄物
6	生活習慣と疾病	21	環境条件・放射線・広がる環境汚染
7	生活習慣病とは	22	空気汚染
8	生活習慣病の国際比較とその重要性	23	水質汚染
9	生活習慣病の予防	24	騒音、振動、悪臭
10	疾病予防から健康増進へ	25	主な環境問題
11	健康増進法	26	循環型社会の形成
12	わが国における健康づくり対策	27	調理師と環境・実践①
13	健康教育、健康に関する食品情報	28	調理師と環境・実践②
14	健康づくり・心の健康作り・相関とストレス	29	調理師と環境・実践③
15	健康づくり・ストレスの対処方法	30	調理師と環境・実践④

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食生活と健康	2026年度	1年通年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食生活学	安田	1単位 30時間

【授業の到達目標及びテーマ】

現代の健康の在り方は多様化しており、単に病気でない状態をさしているわけではない。健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために、わが国の疾病の動向から心身の健康づくり、環境問題など幅広く学ぶ。調理師の存在意義や社会との関わりを理解し、果たすべき役割を考える。

【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とともに、調理師法、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を学ぶ。

前期は食育における調理師の役割、後期は労働法規を中心に理解を深める。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とし、パワーポイント資料を用いて授業を行う。

担当教員は、長年に渡り保健所での衛生業務に従事し、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	食育とは（定義、意義）
2	食育基本法概要
3	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
4	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
5	食育における調理師の役割・食育の実践
6	食育における調理師の役割・食育の実践
7	調理師の成り立ち
8	調理師法（免許申請）
9	調理師法（免許変更、取消、就業届出ほか）
10	食生活における調理師の役割
11	労働と健康・作業条件と健康
12	労働と健康・職業病・労働災害
13	調理師の職場環境・現状
14	調理師の職場環境・施設環境
15	調理師の職場環境・施設での労災

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品と栄養の特性	2026年度	1年
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	栄養学	富岡	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

人間は、食物を摂取し体内に必要な物質（栄養素）を摂り入れることで、その生命活動を維持している。食に携わる者として、食物に含まれる栄養素と体内における役割について理解する必要がある。この授業は、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目標とする。

【講義概要】

栄養素には、どんな種類があり、どのような役割があるのか。それらの栄養素が体内でどのように吸収されるのか。人体機能の理解を深め、調理師として料理に展開できるよう学ぶ。前半は各栄養素の特徴について学び、後半はエネルギー代謝や食事摂取基準を用いて理解を深める

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、献立作成における演習やグループワークなどの時間も適宜取り入れる。担当教員は管理栄養士で、病院における献立作成や栄養指導の勤務経験を生かし調理師養成に向けた授業を展開する

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	栄養・栄養素とは	16 栄養素の各論復習
2	五大栄養素・三大栄養素の概論	17 食事の生理的欲求と心理的欲求
3	炭水化物とは①	18 消化と吸収
4	炭水化物とは②	19 炭水化物の消化吸収
5	脂質とは①	20 炭水化物の消化吸収
6	脂質とは②	21 脂質の消化吸収
7	たんぱく質とは①	22 脂質の消化吸収
8	たんぱく質とは②	23 たんぱく質の消化吸収
9	ビタミンについて①	24 たんぱく質の消化吸収
10	ビタミンについて②	25 エネルギー代謝
11	ミネラルについて①	26 エネルギー代謝
12	ミネラルについて②	27 日本人の食事摂取基準
13	献立作成（グループワーク）	28 食品成分表
14	献立作成（グループワーク）	29 食事バランスガイドの活用
15	献立作成（グループワーク）	30 試験対策

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品と栄養の特性	2026年度	2年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食品学	上村	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師にとって、食品について学ぶことは、食品を購入、調理をする上でとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、多方面から理解を深める。また、さまざまな加工品についても同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。

【講義概要】

食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。

食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、授業毎の小テストなどを活用し、双方向的な授業構成とする。担当教員は管理栄養士であり、調理師・管理栄養士養成校における国家試験対策の講師経験を活かして調理師養成に向けた授業を展開する。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	食品とは、食品の成分	16 果実類① 概要、成分
2	穀類① 米の成分、搗精	17 果実類② 主な果実類の特性
3	穀類② 米の種類と加工品	18 きのこと類
4	穀類③ 小麦、小麦粉の種類	19 藻類
5	穀類④ 小麦の加工品	20 魚介類① 分類、脂質
6	穀類⑤ とうもろこしなど	21 魚介類② たんぱく質、主な魚介類
7	いも類① ジャがいもなど	22 魚介類③ 死後変化、主な魚介類
8	いも類② さつまいもなど	23 魚介類④ 魚介類の加工品
9	砂糖および甘味類	24 肉類① 概要、生産と死後変化
10	豆類① 大豆、その他の豆類	25 肉類② 成分と肉質
11	豆類② 豆の加工品	26 肉類③ 主な肉類の特性
12	種実類	27 肉類④ 肉類の加工品
13	野菜類① 概要、分類、成分	28 卵類
14	野菜類② 葉菜類、茎菜類	29 乳類① 牛乳の種類、成分
15	野菜類③ 根菜、果菜、花菜類	30 乳類② 乳製品

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	食品と栄養の特性	2026年度	2年・後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	食品学	上村	1単位 30時間

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師のにとって、食品について学ぶことは、食品を購入、調理をする上でとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、多方面から理解を深める。また、さまざまな加工品についても同様に理解を深め、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。

【講義概要】

食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。

食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、授業毎の小テストなどを活用し、双方向的な授業構成とする。担当教員は管理栄養士であり、調理師・管理栄養士養成校における国家試験対策の講師経験を活かして調理師養成に向けた授業を展開する。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	油脂類① 概要、分類、主な植物性油脂
2	油脂類② 植物性油脂、動物性油脂、加工油脂
3	嗜好飲料類① 茶、コーヒー
4	嗜好飲料類② 酒類概要、分類
5	嗜好飲料類③ 主な酒類の特徴
6	調味料および香辛料類① 塩、酢、しょうゆ、みそ
7	調味料および香辛料類② その他の調味料、香辛料
8	その他の食品① 菓子類、調理加工食品類
9	その他の食品① ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品
10	食品の加工 加工の目的、加工法の分類、食用微生物
11	食品の貯蔵① 乾燥法、漬物法
12	食品の貯蔵② 低温貯蔵法
13	食品の貯蔵③ 燻煙法、空気遮断法
14	食品の貯蔵④ CA貯蔵、その他の貯蔵法
15	食品の生産と流通

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理理論と食文化概論	2026年度	1年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	大山	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師にとって、調理技術に関する原理を知ることが、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させることを目標とする。

【講義概要】

調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。また、食材が持つ基本的な調理性について理解を深め、食材を活かすための調理法を学ぶ。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。担当教員は調理師であり、ホテルでの勤務経験や調理師養成施設における実習師範の経験を活かし調理師に向けた授業を展開する。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	植物性食品 穀類①	16 動物性食品 魚介類①
2	穀類②	17 魚介類②
3	小麦粉①	18 魚介類③
4	小麦粉② そば	19 肉類①
5	いも類①	20 肉類②
6	いも類②	21 肉類③
7	でんぷん類	22 卵類①
8	砂糖類	23 卵類②
9	豆類①	24 乳類①
10	豆類②	25 乳類②
11	種実類 野菜類①	26 その他の食品 油脂類
12	野菜類②	27 調味料
13	果実類	28 ゲル状食品①
14	きのこ類・藻類	29 ゲル状食品②
15	まとめとテスト対策	30 まとめとテスト対策

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理理論と食文化概論	2026年度	1年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	大山	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師にとって、調理技術に関する原理を知ること、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させることを目標とする。

【講義概要】

調理は、食品の栄養を摂取しやすくし、機能性を高めるばかりでなく、おいしさを引き出す工夫もしている。美味しいとは何か、美味しさを構成している要素について学び、調理との関係性を理解する。調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択し、応用できるように理解を深める。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、調理の実演を取り入れ、双方向的な授業時間を取り入れる。担当教員は調理師であり、ホテルでの勤務経験や調理師養成施設における実習師範の経験を活かし調理師に向けた授業を展開する。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容		
1	調理と美味しさ①	16 調理の基本操作	非加熱調理操作①
2	調理と美味しさ②	17 調理の基本操作	非加熱調理操作②
3	調理と美味しさ③	18 調理の基本操作	非加熱調理操作③
4	調理と美味しさ④	19 調理の基本操作	非加熱調理操作④
5	調理と美味しさ⑤	20 調理の基本操作	加熱調理操作①
6	調理と美味しさ⑥	21 調理の基本操作	加熱調理操作②
7	調理と美味しさ⑦	22 調理の基本操作	加熱調理操作③
8	調理と美味しさ⑧	23 調理の基本操作	加熱調理操作④
9	調理と美味しさ⑨	24 食器・容器①	
10	調理器具 非加熱調理器具①	25 食器・容器②	
11	調理器具 非加熱調理器具②	26 料理別の食器の種類と特徴	日本料理
12	調理器具 加熱調理器具①	27 料理別の食器の種類と特徴	西洋料理
13	調理器具 加熱調理器具②	28 料理別の食器の種類と特徴	中国料理
14	調理設備・器具と熱源	29 調理と熱源	
15	まとめとテスト対策	30 まとめとテスト対策	

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理理論と食文化概論	2026年度	1年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
基礎	調理学	木村 徹	2単位 60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

調理師にとって、調理技術に関する原理を知ることが、自身の技術を向上させることだけでなく、国民の健康に寄与する意味でも、とても重要なことである。理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させることを目標とする。

【講義概要】

食文化とは何か、現代の食文化はどのような事態を迎えているか、また日本の食文化について、過去から現在までを追って、日本料理、行事食や郷土料理について学ぶ。
食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

講義形式を基本とするが、実践的なグループディスカッションなどの時間も適宜取り入れる。
担当教員は管理栄養士で、他の専門学校や管理栄養士養成講座などでの教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する。

【成績評価方法】

定期試験100点満点として成績評価を行う。
なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容		
1	食文化とは何か・食文化の相対性①	16	中国料理の変遷
2	食文化とは何か・食文化の相対性②	17	中国料理の特徴・様式①
3	自然環境と食文化①	18	中国料理の特徴・様式②
4	自然環境と食文化②	19	日本の食文化史①
5	宗教と食物禁忌・食法などの多様性①	20	日本の食文化史②
6	宗教と食物禁忌・食法などの多様性②	21	日本の食文化史③
7	宗教と食物禁忌・食法などの多様性③	22	日本の食文化史④
8	食の伝播と変容・世界の食事情①	23	西洋料理の変遷
9	食の伝播と変容・世界の食事情②	24	西洋料理の特徴・様式①
10	食の伝播と変容・世界の食事情③	25	西洋料理の特徴・様式②
11	現代の食文化と未来の食文化①	26	アジアの料理①
12	現代の食文化と未来の食文化②	27	アジアの料理②
13	田植え①	28	中東の料理①
14	田植え②	29	中東の料理②
15	田植え③	30	中南米の料理

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（日本料理）	角田・池田	60時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・握り方・使い方、姿勢	・五目あんかけうどん
2	・切り方基本①	・きゃべつのせん切り 豚の生姜焼き その他
3	・切り方基本②	・じゃが芋の皮剥き 肉じゃが その他
4	・包丁研ぎ①	・牛丼 その他
5	・包丁研ぎ②	・親子丼 その他
6	・切り方基本③	・じゃが芋皮剥き じゃが芋餅よりおやきとすいとん その他
7	・実技試験課題説明	・大根皮剥き、桂剥き、せん切り、半月木取り、半月切り その他
8	・切り方基本⑥	・上記7実施より 大根もちと牛の照り焼き その他
9	・卵料理基礎技術①	・薄焼き玉子 鶏そぼろごはん その他
10	・卵料理基礎技術②	・薄焼き玉子 錦糸玉子丼 その他
11	・切り方基本⑦	・桂剥き 大根皮菜飯、大根と笹身の梅肉和え その他
12	・切り方基本⑧	・桂剥き 豚軟骨と大根のトロトロ煮 その他
13	・切り方基本⑨	・桂剥き 大根肉味噌炒り その他
14	・実技模擬試験	・7実施 大根千段はさみ蒸し
15	・実技試験	・大根皮剥き、桂剥き、せん切り、半月木取り、半月切り その他

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（日本料理）	角田・池田	48時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・寿司しゃりの扱い	・細巻き寿司、けんちん汁
2	・和菓子	・薯蕷饅頭、どら焼き、みたらし団子
3	・卵料理基礎技術①	・薄焼き玉子 錦糸玉子包み揚げ その他
4	・卵料理基礎技術②	・玉子焼き その他
5	・卵料理基礎技術③	・玉子焼き 玉子焼ききのご飯かけ その他
6	・魚の三枚おろし①	・鱈ご飯 その他
7	・魚の三枚おろし②	・鱈天ぷら その他
8	・卵料理基礎技術④ 切り方基礎技術 調理祭展示料理①	・しらすと三つ葉の玉子焼き 砵巻き
9	・調理祭展示料理②	・高野豆腐博多煮 その他
10	・調理祭展示料理③	・かます幽庵焼き（両棲折り） その他
11	・卵料理基礎技術⑤	・蟹たま飯かけご飯 その他
12	・実技模擬試験	・玉子焼き 肉蕪井 その他
13	・実技試験	・玉子焼き 照り焼き丼
14	・正月料理	・雑煮、伊達巻、海老艶煮、田作り、紅白なます
15	・調理祭展示料理④	・鯛塩焼き姿盛り その他

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（西洋料理）	瀬沼・塚田	5.2時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・握り方・使い方、姿勢	ペンネ トマトソース
2	・基本の切り方を知る①	スープピストー・コールスロー
3	・基本の切り方を知る②	ミネストローネ・ミックス野菜サラダ・ターメリックライス
4	・基本の切り方を知る③	カレーピラフ・マセドワーズサラダ
5	・基本の切り方を知る④	ハンバーグ・レギューム オ ブール・バターライス
6	・基本のソース（ポロネーゼ）	リガトーニ ポロネーゼ
7	・基本の切り方を知る⑤	クラムチャウダー、ペンネアラビアータ
8	・基本のソース（ベシャメル）	ホワイトシチュー・バターライス
9	・鶏の卸し方（モモ）	鶏もも肉の香草パン粉焼き・ポムピューレ
10	・出汁の取り方 基本のパスタ	ポトフ・ニョッキ
11	・鶏の卸し方（モモ）	鶏のトマト煮 クスクスと季節の野菜添え
12	・実技試験サポート	カチョエペペ オレキエッテ・ポテトサラダ
13	・実技試験	玉葱みじん切り・きゅうり薄切り

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（西洋料理）	瀬沼・塚田	48時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、それぞれホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいるため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容
1	・製菓 基本の生地 ブランマンジェ・ビスキュイキュイエール
2	・基本の卵料理 オムライス
3	・製菓 基本の生地 シュークリーム
4	・揚げ焼きの調理 豚ロースのウィーン風カツレツ
5	・パイ生地の扱い・基本のソース サーモンのパイ包み焼き・ソースヴァンブラン
6	・基本の詰め物 豚のバロティーヌ・リンゴのキャラメリゼ
7	・パイ生地の扱い・基本のソース 鶏のパイ包み焼き・ソースヴァンルージュ
8	・魚の卸し方 アクアパッツァ
9	・鶏の卸し方(1羽) 若鶏のシャスール風
10	・製菓 基本の生地 フルーツロールケーキ
11	・低温調理 鶏モモ肉のコンフィ
12	・実技試験 キャベツのジュリエンヌ オムレツ

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（中国料理）	内野・星野・島崎	5 2 時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、レストラン等の調理場にて実務経験を積む他、専門調理師として教育研究に務めているため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・握り方・使い方、姿勢	・大根雑炊
2	・基本の切り方①	・豚肉と大根の炒め・ご飯・大根の醤油漬
3	・中華鍋の扱い方①	・チャーシュー炒飯・大根と干しエビのスープ
4	・中華鍋の扱い方②	・五目チャーハン・中華風サラダ
5	・食材の下処理・油通し①	・牛肉のオイスターソース炒め
6	・点心①	・春巻・ニラとチャーシューのチャーハン
7	・点心②	・シュウマイ・ゴマ団子
8	・食材の下処理・油通し②	・海老のチリソース煮・揚げワンタン
9	・麺の調理①・とろみづけ	・五目あんかけ焼きそば
10	・揚げ物について	・焼きビーフン・鶏のから揚げ
11	・香辛料・寒天の扱い方	・麻婆豆腐・杏仁豆腐
12	・試験対策	・大根と春雨の煮込み
13	・実技試験	・大根水平切り、絲

新宿調理師専門学校

開講学科	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	1年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	調理実習（中国料理）	内野・星野・島崎	48時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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し、即戦力を身に付ける。

【講義概要】

調理器具の取り扱い、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。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

師範によるデモンストレーションで実習内容を把握した後、班に分かれて実習＋試食を行う。担当教員は、レストラン等の調理場にて実務経験を積む他、専門調理師として教育研究に務めているため、より実践的な学びの授業を展開する。

【成績評価方法】

実習全体を100点満点として採点する。実技試験70点、出席状況30点とし成績評価を行う。なお出席が全体の2/3以下の場合は、成績評価の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容	
1	・炒め物の調理①	・チンジャオロース・茄子の甘みそ炒め・薄焼き卵
2	・炒め物の調理②	・ホイコーロー・薄焼き卵
3	・あんかけの調理①	・酢豚・ほうれん草チャーハン
4	・点心③	・肉まん・あんまん・スーラータン
5	・炒め物の調理③	・鶏肉の炒め物
6	・揚げ物の調理	・ユーリンチー・海老の衣揚げ
7	・基本の切り方②・ゼラチン	・冷やし中華・マンゴープリン
8	・料理の演出	・豚ロースの炒めジャガイモの籠盛り
9	・点心④	・中華おこわ・エビマヨ
10	・前菜の調理	・前菜盛り合わせ
11	・料理の演出②	・豚肉の塩釜焼
12	・実技試験	・卵炒飯

新宿調理師専門学校

本科 夜間部	教育内容	開講年度	履修対象
本科 夜間部	調理実習	2025年度	2年後期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
実習	総合調理実習	内野・池田・瀬沼	9 2時間

【授業の到達目標及びテーマ】

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。

【講義概要】

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。基本の実習からの応用を学ぶ。

【授業の特徴・形式と教員紹介】

各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいる。通常実習の応用として、作品展示用の献立作成や作品制作、コース料理などを学ぶ。

【成績評価方法】

成績の評価は行わず、単位履修の認定とする。

なお出席が全体の2/3以下の場合は、認定の対象外となる。

回	授業計画及び学習の内容		
1	コース料理実習	日本	16 調理祭作品制作
2	コース料理実習	日本	17 調理祭作品制作
3	コース料理実習	日本	18 調理祭作品制作
4	コース料理実習	西洋	19 調理祭作品制作
5	コース料理実習	西洋	20 調理祭作品制作
6	コース料理実習	西洋	21 調理祭作品制作
7	コース料理実習	中国	22 調理祭作品制作
8	コース料理実習	中国	23 調理祭作品制作
9	コース料理実習	中国	
10	調理祭作品制作献立作成		
11	調理祭作品制作献立作成		
12	調理祭作品制作献立作成		
13	調理祭作品制作献立作成		
14	調理祭作品制作献立作成		
15	調理祭作品制作献立作成		