

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食生活と健康 (公衆衛生学)	講義	池野 清太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
保健や環境という枠組みの中で調理師として必要な知識を習得すること。		
授業内容		
1.第1章 調理師と健康 第1節健康の考え方 1健康とは何か、法律概論について、裁判員制度		
2.1健康とは何か、法律概論について		
3.2わが国の健康水準(平均寿命、死亡率等)		
4.3目指すべき健康とは(健康寿命、健康を増進する環境づくり等)		
5.第2節 食と健康の関係 1食生活が健康に果たす役割(国民健康・栄養調査等)		
6.2健康的な食生活習慣づくり(食生活指針、食事バランスガイド等)		
7.第3節 調理師の役割 1調理師の成り立ち、食の道具の変遷について		
8.2調理師法の概要		
9.2調理師法の概要、3食生活における調理師の役割		
10.第2章 食生活と疾病 第1節 疾病の動向とその予防 1疾病の動向 2疾病の予防		
11.第2節 生活習慣病 1生活習慣病とは 2生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性		
12.3生活習慣病の予防		
13.第3章 健康づくり 第1節 健康づくり対策 疾病予防から健康増進へ、感染症とは		
14.感染症とは、2健康増進法		
15.3わが国における健康づくり対策		
16.4健康教育		
17.5健康に関する食品情報		
18.5食品に関する食品情報		
19.第2節 心の健康づくり 1心身相関とストレス 2ストレスの対処方法		
20.3心の健康と自己実現 第4章 調理師と食育 第1節 食育とは 1食育の定義 2食育の意義		
21.3食育基本法の概要		
22.3食育基本法の概要、食育推進基本計画及び福岡県食育推進計画、福岡市食育推進計画		
23.3食育白書(九大自炊塾等)		
24.第2節 食育における調理師の役割 1正しい知識の提供		
25.1正しい知識の提供(郷土料理)		
26.1正しい知識の提供(食料事情の課題)		
27.2食育の実践(福岡県の食文化:海の幸)		
28.2食育の実践(福岡の食文化:山里の恵み)		
29.2食育の実践(福岡の食文化:町の味)		
30.第2節 食育における調理師の役割 1正しい知識の提供 2食育の実践		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
(1)丸山務ほか28名『第1巻 食生活と健康』全国調理師養成施設協会、2014 (2)アクロス福岡文化誌編纂委員会『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』有限会社海鳥社、2008 (3)公衆衛生に関係する新聞記事等		期末考査の結果並びに 授業態度にて評価

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品と栄養の特性 (食品学)	講義	太田 英明
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	大学・短期大学で 食品学等の講師として従事
教育目標		
食品の生産、流通、加工・保存方法、食品材料の特性、成分などの基礎知識を修得し、調理の際の適切な選択、購入や取り扱いに活用することを目的に、植物性食品である穀類、いも類、野菜類、果実類、豆類、きのこ類、藻類などの種類、成分、特徴とその加工品について学習する。主に魚介類、食肉類、卵類、乳類、乳製品などの動物生食品の種類、成分、特徴とその加工品、油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料および香辛料などについて学習する。		
授業内容		
1 オリエンテーション: <講義の目的;> 食品と人類(農業の発達)、植物性食品の特徴と加工・保存		
2 穀類(1): 米、小麦の種類、構造、成分と加工品		
3 穀類(2): その他の穀類1(トウモロコシ、大麦)の種類、成分と加工品		
4 穀類(3): その他の穀類2(そば、あわ、ひえ など)の種類、成分と加工品		
5 いもおよびでんぷん類: ジャガイモ、さつまいも、その他のイモ類およびでんぷん		
6 野菜類(1): 野菜類の総論、葉菜類、茎菜類		
7 野菜類(2): 根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品		
8 果実類(1): 果実類の総論、仁果類、準仁果類、液果類		
9 果実類(2): 果実類の加工品、中間まとめ		
10 豆類: 大豆と加工品		
11 豆類/種実類: 小豆、その他の豆類、種実(アーモンド、栗など)、種子(ゴマなど)		
12 きのこと類: しいたけ、マッシュルームなど		
13 藻類: 褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類		
14 砂糖と甘味類: 砂糖、その他の甘味料		
15 復習: 重要事項のまとめ		
16 オリエンテーション: <講義の目的;> 食品の保存・加工の原理と食の流通について		
17 魚介類(1): 主な魚介類の分類、魚類と構造、成分		
18 魚介類(2): 鮮度とその判定、回遊魚(まぐろ、かつお)、沿岸魚、低生魚		
19 魚介類(3): さけ・まる類・うなぎ・あゆの特徴、甲殻類、軟体類、魚介類の加工品		
20 食肉類(1): 食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成		
21 食肉類(2): 主な食肉類の種類(牛肉、豚類、鶏肉、羊肉など)、食肉加工品		
22 卵類: 鶏卵、卵の鮮度と保蔵、その加工品		
23 乳類と中間まとめ: 牛乳の種類、成分特性、栄養、中間まとめ		
24 乳製品: 主な乳製品(粉乳、練乳、クリーム、チーズなど)、成分特性と栄養、乳酸菌飲料の特徴		
25 油脂類: 植物油脂、動物油脂、加工油脂		
26 菓子類: 和菓子、洋菓子、中華菓子		
27 嗜好飲料(1): 発酵とは? アルコール飲料(醸造酒、果実酒、蒸留酒、混成酒など)		
28 嗜好飲料(2): 非アルコール飲料(茶、紅茶、中国茶、コーヒー、ココア)		
29 調味料および香辛料: 主な調味料の種類と特性、主な香辛料の成分と特徴		
30 復習: 重要事項のまとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
食品学(社)全国調理師養成施設協会 日本標準食品成分表 東京書籍		学期末試験、レポート

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品と栄養の特性 (栄養学)	講義	山村 のり子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	専門学校・大学で 食文化・栄養学の講師として従事
教育目標		
人間は食品から栄養素を摂取し、体組織や栄養状態を維持している。近年、わが国の食生活は豊かになり、私たちの栄養への関心は、生活習慣病の予防、ストレスと栄養ケアなど、より高度の健康が食生活に期待されている。そこで、本科目では、五大栄養素(炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラル)の基本的な構造と生理作用について食事と関連させながら学習を進める。また、食事調査を実施し、自分自身の食生活を見直し、食事を通して自らの健康管理とともに調理師としての調理の活かし方、また国民の健康を考えられる能力を養うよう指導したい。		
授業内容		
1 栄養とは何か、栄養と健康の関わり:食事調査を実施し、自分自身の食生活の実態と問題点を知る		
2 栄養素の種類、五大栄養素について①:栄養素の種類と働き、栄養価について理解する。		
3 栄養素の種類、五大栄養素について②:栄養素の種類と働き、栄養価について理解する。		
4 六つの基礎食品群、各食品の栄養学的特徴について:食品の分類、食品6郡分類、各食品の栄養学的特徴について理解する。		
5 食品の栄養学的特徴について:食品の成分と体の成分、食品中の栄養学と健康について理解する。		
6 栄養素の種類とその働き(1)炭水化物の栄養①:炭水化物とは、炭水化物の種類(単糖類、少糖類、多糖類)		
7 栄養素の種類とその働き(1)炭水化物の栄養②:炭水化物の栄養学的機能について理解する。		
8 栄養素の種類とその働き(2)脂質の栄養①:脂質とは、脂質の種類(単純脂質、複合脂質、誘導脂質)		
9 栄養素の種類とその働き(2)脂質の栄養②:脂質の栄養学的機能について理解する。		
10 栄養素の種類とその働き(3)たんぱく質の栄養①:たんぱく質とは、たんぱく質の種類(単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質)		
11 栄養素の種類とその働き(3)たんぱく質の栄養②:たんぱく質の栄養価、アミノ酸価、たんぱく質の栄養学的機能について理解する		
12 栄養素の種類とその働き(4)ビタミンの栄養①:ビタミンとは、ビタミンの種類(脂溶性ビタミン、水溶性ビタミン)		
13 栄養素の種類とその働き(4)ビタミンの栄養②:脂溶性ビタミンの種類、特徴、栄養学的機能について理解する		
14 栄養素の種類とその働き(4)ビタミンの栄養③:水溶性ビタミンの種類、特徴、栄養学的機能について理解する		
15 まとめ		
16 栄養素の種類とその働き(5)ミネラル(無機質)の栄養①:ミネラルとは、ミネラルの種類(多量ミネラル、微量ミネラル)		
17 栄養素の種類とその働き(5)ミネラル(無機質)の栄養②:多量ミネラルの種類、特徴、栄養学的機能について理解する		
18 栄養素の種類とその働き(5)ミネラル(無機質)の栄養③:微量ミネラルの種類、特徴、栄養学的機能について理解する		
19 栄養素の種類とその働き(6)食物繊維、フィトケミカルの栄養①:食物繊維とは、食物繊維の機能性成分について理解する		
20 栄養素の種類とその働き(6)食物繊維、フィトケミカルの栄養②:フィトケミカルとは、フィトケミカルの機能性成分について理解する		
21 栄養価計算の方法を知る①:食品成分表を用いて、自分自身の1日あたりの食事内容について栄養価計算をする		
22 栄養価計算の方法を知る②:自分の適性体重、BMI、基礎代謝量を知る		
23 食品の摂取①:生理的欲求(食欲と脳の関わり)、心理的欲求(味覚;甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)		
24 食品の摂取②:心理的欲求(嗅覚、触覚、聴覚、視覚)栄養管理		
25 栄養素の消化・吸収・代謝①:栄養素の消化、消化器官の構造と働き、消化液の分泌、消化の種類、各消化器官での消化		
26 栄養素の消化・吸収・代謝②:栄養素の吸収、栄養素の吸収経路、各栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の吸収、消化吸収率		
27 栄養素の消化・吸収・代謝③:栄養素の代謝、各栄養素(糖質、脂質、たんぱく質)の代謝		
28 エネルギー代謝と日本人の食事摂取基準①:エネルギー代謝とは、エネルギー摂取量とエネルギー消費量、基礎代謝		
29 エネルギー代謝と日本人の食事摂取基準②:日本人の食事摂取基準とは、食事摂取基準の指標、栄養素の指標		
30 まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
食品と栄養の特徴(公益社団法人 全国調理師養成施設協会編) 食品成分表(東京書籍) 必携問題集(社団法人 全国調理師養成施設協会編) 栄養学総論(東京数学社) わかりやすい栄養学(三協出版)etc		試験成績とレポートを中心に授業態度、提出物などを総合的に評価して行う。

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学)	講義	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
1.食品の安全を守るために調理師が果たすべき役割について習得する。 2.食品衛生の基礎知識と安心安全な食品を供給する方法を習得する。 3.食品に関係する化学物質についてその特徴・利点・安全性・危険性を理解する。 4.食品に関係する各器具・容器包装について、適正な用途・使用方法を習得する。 5.飲食による健康危害の種類、食中毒の概要を学び、その予防対策を習得する。 6.細菌性・ウイルス性・自然毒・化学性・寄生虫による食中毒の特徴を習得する。		
授業内容		
1.食の安全を守るための必要な意識・食の安全を脅かす要因		
2.食品衛生と調理師の責務・第1章のまとめ		
3.食品中の微生物の種類と名称等について		
4.微生物の増殖条件について		
5.食品の微生物汚染について		
6.食品の腐敗について・第2章のまとめ		
7.食品添加物の概要と分類。使用目的について		
8.食品添加物と食品衛生関連法規について		
9.食品添加物の表記と安全性の評価について		
10.主な食品添加物とその用途について		
11.引き続き主な食品添加物とその用途について		
12.食品と重金属について		
13.食品と放射性物質について・第3章のまとめ		
14.器具・容器包装の衛生について・第4章のまとめ		
15.前期授業のまとめ及び総復習・前期試験対策		
16.飲食による健康危害の種類・食中毒の概要		
17.食中毒の発生状況		
18.細菌性食中毒・サルモネラ食中毒		
19.腸炎ビブリオ食中毒・病原大腸菌食中毒		
20.カンピロバクター食中毒・エルシニア食中毒・リステリア食中毒		
21.食品内毒素型食中毒(ブドウ球菌食中毒・ボツリヌス食中毒)		
22.生体内毒素型食中毒(ウエルシュ菌食中毒・セレウス菌食中毒)		
23.細菌性食中毒の予防		
24.ウイルス性食中毒		
25.自然毒食中毒(動物性食中毒・植物性食中毒)		
26.化学性食中毒		
27.寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫)		
28.寄生虫による食中毒(食肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫)		
29.経口感染症		
30.食物アレルギー・その他の健康危害・総復習・後期試験対策		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
食品の安全と衛生・調理師養成教育全書必携問題集 (全国調理師養成施設協会発行)	学期末試験・出席状況及び授業態度にて評価	

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (調理理論)	講義・実習	高月 優子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	管理栄養士。料理教室の運営 専門学校で調理理論の講師として従事
教育目標		
調理に対して科学的知識、調理技術に関する原理を知り、理解する。		
授業内容		
1.調理とおいしさ ①調理とは 調理とは		
2.調理とおいしさ ①おいしさの要因 化学的要因Ⅰ		
3.調理とおいしさ ②おいしさの要因 化学的要因Ⅱ		
4.調理とおいしさ ③おいしさの要因 化学的要因Ⅲ		
5.調理とおいしさ ④おいしさの要因 物理的要因		
6.調理とおいしさ ⑤おいしさの要因 食べる人側にある要因		
7.調理とおいしさ ⑥おいしさの要因 物理的要因		
8.調理の基本操作 ①非加熱調理操作 軽量～洗浄		
9.調理の基本操作 ①非加熱調理操作 浸漬～混合・かくはん		
10.調理の基本操作 ①非加熱調理操作 摩砕・粉碎～冷却		
11.調理の基本操作 ①非加熱調理操作 冷蔵～解凍		
12.調理の基本操作 ②加熱調理操作 ゆでる～煮る		
13.調理の基本操作 ②加熱調理操作 蒸す～炊く		
14.調理の基本操作 ②加熱調理操作 焼く～炒める		
15.調理の基本操作 ②加熱調理操作 揚げる～誘導加熱		
16.食品の調理科学 植物性食品 穀類 米Ⅰ 洗米～加熱		
17.食品の調理科学 植物性食品 穀類 米Ⅱ 蒸らし～すし飯		
18.食品の調理科学 植物性食品 穀類 米Ⅲ(強飯)～米粉		
19.食品の調理科学 植物性食品 穀類 小麦粉Ⅰ グルテン～ドウとバター		
20.食品の調理科学 植物性食品 いもおよびでんぷん類 小麦粉Ⅱ 膨化について		
21.食品の調理科学 植物性食品 いもおよびでんぷん類 そば		
22.食品の調理科学 植物性食品 いもおよびでんぷん類 いも類①じゃがいもについて		
23.食品の調理科学 植物性食品 いもおよびでんぷん類 いも類②さつまいも～やまのいも		
24.食品の調理科学 植物性食品 砂糖 でんぷん①		
25.食品の調理科学 植物性食品 砂糖 でんぷん②		
26.食品の調理科学 植物性食品 豆類 砂糖①		
27.食品の調理科学 植物性食品 種実類 砂糖②		
28.食品の調理科学 植物性食品 野菜類 豆類①		
29.食品の調理科学 植物性食品 野菜類 豆類②		
30.復習 種実類～野菜① 香り～テクスチャー		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会	学期末試験	

2024年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (食文化概論)	講義	山村 のり子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	専門学校・大学で 食文化・栄養学の講師として従事
教育目標		
1.食文化とは何か、人類の歴史の中でどう発展してきたか、現在の食文化について習得する。 2.日本の食文化の変遷、日本料理、行事食や郷土料理などについて習得する。 3.世界の料理と食文化について習得する(西洋料理、中国料理、その他の国の料理の変遷など)。 4.世界の様々な料理を取り上げ代表的な料理について学習する。		
授業内容		
1.食文化の成り立ち 食文化とは何か 食物連鎖		
2.食文化の相対性について 多様な食文化について		
3.主作物の食べ方 食文化の共通化と国際化について		
4.食の伝播と変容について 農耕文化の起源地と伝播ルートについて		
5.食の国際化 食生活の変容 日本の行事食と郷土料理について		
6.食文化の地域性 行事食 五節句の食事		
7.郷土料理について①		
8.郷土料理について②		
9.日本の食文化史① i.原始(縄文・弥生時代) ii.古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)		
10.日本の食文化史② iii.中世(鎌倉・室町・安土桃山時代) iv.近代(江戸・明治・大正・昭和時代初期)		
11.日本の食文化史③ v.現代(終戦以降)		
12.日本料理の食文化 日本料理の特徴		
13.日本料理様式 調理技術 食事作法		
14.現代の食生活と未来の食文化		
15.復習 全体のまとめ		
16.西洋料理の食文化 世界の料理をパワーポイントで学習する		
17.西洋料理の変遷① i.古代ギリシア、ローマ時代 ii.中世		
18.西洋料理の変遷② iii.ルネサンス期 iv.14～17世紀について		
19.西洋料理の変遷③ v. 現代 世界のシェフについて		
20.人類の歩み アフリカ料理の食文化		
21.西洋料理の食文化① 1.フランス料理		
22.西洋料理の食文化② 2.イタリア料理 3.スペイン料理		
23.西洋料理の食文化③ 4.ポルトガル料理 5.イギリス料理 6.ドイツ料理		
24.西洋料理の食文化④ 7.オーストリア料理 8.スイス料理 9.東欧料理		
25.西洋料理の食文化⑤ 10.ギリシャ、バルカン料理 11.北欧料理 12.ロシア料理		
26.西洋料理の食文化⑥ 13.アメリカ料理(カリブ料理) 14.中南米料理(メキシコ、ブラジル、アルゼンチン)		
27.アジアの国の料理 中国料理の食文化		
28.中国料理の変遷 中国料理の特徴と系統 中国料理様式		
29.韓国料理 タイ料理 インド料理 全体のまとめ		
30.復習 テスト練習		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
調理理論と食文化概論(社団法人 全国調理師養成施設協会編) 世界の食事文化(ドメス出版) 必携問題集(社団法人 全国調理師養成施設協会編) 中国食事文化辞典(角川書店)	試験成績を中心に、授業態度、提出物、ミニテストなどを総合的に評価して行う。	

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	海塚 卓(日本料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
日本料理の基本的な調理技術(切り方、出しのとり方)、基礎的な知識(日本料理の様式や構成など)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.和包丁の説明と研ぎ方		
2.包丁の持ち方と基本的姿勢		
3.出しのとり方 肉じゃが		
4.(酢の物)イカ、胡瓜、若芽の土佐酢和え 針ラディッシュ (御飯)親子丼 もみ海苔		
5.日本料理の器具、道具類		
6.(先付け)揚げ長芋、べっこうおろし 飴かけ (焼き物)鰯照焼 (御飯)栗おこわ		
7.(先付け)法蓮草胡麻和え (炊き合せ)茄子、鶏そぼろかけ (御飯)じゃこ御飯		
8.(先付け)もやし、鳥胸肉胡麻酢和え (油物)鶏龍田揚げ (御飯)新丸十御飯		
9.(蒸し物)茶わん蒸し (油物)揚げ出し豆腐 (御飯)新生姜御飯		
10.日本料理の様式について		
11.(先付け)無花果胡麻クリームかけ (揚げ物)白身魚フライ (御飯)新牛蒡御飯		
12.(小鉢)小松菜煮浸し (油物)海老、アボカド春巻き (食事)豚照焼丼		
13.(先付け)温泉玉子 (冷やし鉢)冷やし稲庭饅頭 (煮物)鶏、南瓜、茄子揚げ煮		
14.(小鉢)子芋唐揚げ (油物)鶏と野菜の天婦羅 (御飯)玉蜀黍御飯		
15.(先付け)寄せ長芋 (油物)鶏夏野菜南蛮漬け (食事)冷汁そうめん		
16.日本料理の歴史と成り立ち		
17.(先付け)野菜揚げ浸し (油物)秋刀魚梅紫蘇揚げ (御飯)占地御飯		
18. 会席の献立と内容①		
19.(先付け)木ノ子玉締め (油物)鶏つくね べっこうあんかけ (御飯)鮭、いくら御飯		
20. 会席の献立と内容②		
21.(強肴)鶏甲州煮 (御飯)鶏飯 (汁)丸鶏 スープ仕立		
22.(強肴)鮭南蛮漬け (油物)焼豆腐、木の子あんかけ (御飯)あわび茸御飯		
23.(小鉢)茄子、ピーマン味噌炒め (小鉢)きんぴら牛蒡 (焼物)豆腐入りつくね照焼き、温泉玉子		
24.会席の献立と内容③		
25.(蒸し物)鯛信州蒸し (油物)鯛油焼き、野菜あんかけ (御飯)鯛御飯		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	江藤 修一(西洋料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
西洋料理の基本的な調理技術(切り方、フォンやソース)、基礎的な知識(コースの構成、マナー、洋食器など)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.洋包丁の知識 砥石の種類 洋包丁の研ぎ方と実習 包丁の手入れ		
2.洋包丁の研ぎ方(復習) 洋包丁の持ち方(握り方)と使い方、切るときの姿勢、西洋料理とは、西洋料理の基本的な切り方		
3.基本の出し汁①ブイヨン ②農夫風ポタージュ ③ボークソテー		
4.西洋料理のに使用する調理器具について、実技試験課題:人参のシャトー切り		
5.基本のソースについて①ソース・ヴィネグレット ②ミックスサラダ ③エビピラフ		
6.①人参のポタージュスープ ②ソース・マヨネーズ ③白身魚のグジョネット、タルタルソース添え		
7.①マセドワヌサラダ ②ベシャメルソース ③チキンライスドリア		
8.①リヨン風サラダ ②トマトソース ③ポテトクロquette トマトソース		
9.イタリア料理について ①調味料、出し汁、ソース ②フルコース ③パスタについて		
10.フランス料理の献立構成について		
11.①ポタージュ ②コーンクリームスープ ③ハンバーグステーキ		
12.①ミルファンティスープ ②豚ロース肉の冷ドnbruler ③ブドウのゼリー		
13.調理実習で使用する洋食器、調味料		
14.①ヴィシー風冷製クリームスープ ②若鶏ソテー カレー風味		
15.①カボチャのスープ ②豚フィレ肉ソテー 森林風 ③ミルクとリンゴのコンポート		
16.①ニース風サラダ ②若鶏肉のフリキャッセ 昔風		
17.①サーモンのエスカベッシュ ②ボークソテー マスタードクリームソース ③カスタード・プディング		
18.①クラムチャウダー ②若鶏ソテー、シャスール風 ③フレンチトースト		
19.卵料理について、実技試験課題:プレーンオムレツ		
20.特別講習 AUSSIE BEEF SEMINAR		
21.①ラタトゥイユのタルティエヌ ②スズキのボワレ、ピストゥ添え ③フルーツゼリー		
22.①バーニャカウダ ②ミラノ風 子牛のカツレツ ③ヘーゼルナッツとチョコレートのケーキ		
23.①野菜のリゾット ②サルティンボッカ、ローマ風 ③カボチャのプリン		
24.①カリフラワーのヴルーテスープ ②鴨のオレンジ風味 ③マルキーズショコラ		
25.①スパゲッティカルボナーラ ②若鶏の煮込み ローマ風 ③イチゴのロマノフ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
100時間 25回	2年コース(前期後期)1年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
中国料理の基本的な調理技術(切り方、湯など)、基礎的な知識(歴史、コースの構成、マナーなど)の理解、挨拶や返事など社会人としてのマナーを習得する。		
授業内容		
1.中国料理、実習時の心得(服装、紙、衛生面、清掃など)、中華包丁の知識(研ぎ方、手入れの仕方)		
2.スープの種類 ①トウモロコシのトロミスープ ②板春雨のあえもの		
3.①蝦ミンチのパン衣揚げ1種 ②冬瓜とたまごのスープ		
4.①棒棒鶏 ②芙蓉蟹		
5.中国料理の器具について		
6.①鶏肉の甘酢ソース ②五目チャーハン		
7.①担々麺 ②豚肉とピーマンの絲切り炒め		
8.①サラダ仕立て冷麺 ②芋のあめ絡め ③鶏の香味蒸し		
9.①鶏肉にさいの目切り唐辛子炒め ②海鮮あんかけ飯 ③海老マヨネーズソース生野菜の束添え		
10.湯(タン)について ①スープの種類 ②スープのとり方		
11.①北京風エビのチリソース ②広東風焼き豚 ③蒸し菓子		
12.中国料理の種類について		
13.中国料理の歴史、マナーについて		
14.①酸味辛味スープ ②やきビーフン ③緑豆の汁粉		
15.①軟らかい皿うどん ②ゴマ団子 ③イカの生姜ソース		
16.①スペアリブの蒸し物・豆鼓風味 ②ふかひれスープ麺 ③芋餡の焼き菓子		
17.①五目あんかけそば ②海鮮二種炒め ③イチゴのココナッツ団子		
18.中国料理の前菜、ソースについて ①葱油ソース ②コリアンダーソース ③サテ風味ソース ④胡麻ソース ⑤辛味ソース ⑥生姜酢ソース		
19.①黒豆と南瓜のデザート ②牛肉あんかけ飯 ③海鮮の香菜ソース和え		
20.①ほうれん草炒飯 ②蟹肉入りふかひれスープ ③エビのチリソースチーズ焼き		
21.①インゲンと筍の炒め ②ちゃんぽん ③木の実クッキー 鮮果添え		
22.①牛肉のブラックペッパー炒め ②白菜の甘酢漬け ③焼き豚入りパイ		
23.①酸辣湯 ②焼きビーフン ③緑豆汁粉		
24.①貝柱入り焼売 ②煮豚・搾菜入り汁そば ③バナナの胡麻包み揚げ		
25.①ふかひれスープ卵白仕立て ②麻婆豆腐 ③桜餡の春巻き		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・全国調理師養成施設協会 調理実習	出席率、レシピ提出 実技試験	

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習 (校外実習)	実習	江藤 修一 海塚 卓 蔵本 勝也
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
8時間／日×10日間	2年コース(後期)1年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
・実際の調理現場で調理業務を実地に体験することにより、調理師としての職業意識を向上させると共に、調理現場の厳しさ、実社会で即戦力となる幅広い知識と技術を習得する。同時に第一線で活躍している先輩から直接、現場実習で学ぶことにより、自分の将来の進路や適正を判断する機会とする。		
授業内容		
1.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
2.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
3.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
4.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
5.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
7.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
8.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
9.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
10.調理業務全般(1日8時間程度×10日間)		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
	校外実習先からの評価 報告ノートの提出、報告会の評価	

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
総合調理実習	実習	海塚 卓(日本料理) 江藤 修一(西洋料理) 蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
60時間 15回	2年コース(後期)1年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
集団調理実習を通して、調理師として基本的な態度を身につけ、調理業務の分担や役割を理解する。また、調理器具の取り扱いや食材の処理、盛り付けなどを習得し、和洋中の料理の特性や大量調理での衛生面を身につける。		
授業内容		
1.日本料理:(先付け)呉豆腐 (油物)鯖龍田揚げ (御飯)鶏木の子丼		
2.日本料理:(油物)天婦羅 (汁)豚汁 (御飯)大根御飯		
3.日本料理:(先付け)木ノ子玉締め (油物)鶏つくね、べっこうあんかけ (御飯)鮭、いくら御飯		
4.日本料理:(先付け)木ノ子みぞれ酢和え (焼き物)めぬけ味噌マヨネーズ焼 (御飯)カレー丼		
5.日本料理:(先付け)揚げ長芋、べっこうおろし飴かけ (焼き物)鰯照焼 (御飯)栗おこわ		
6.日本料理:(吸物)海老真蒸 (煮物)めぬけ煮付け (御飯)蒟御飯		
7.西洋料理:①ドライカレー ②コンビネーションサラダ ③ミックスフルーツのヨーグルトゼリー		
8.西洋料理:①ペンネとツナのサラダ ②ポークピカタ、トマトソース ③ババロア・バニーユ		
9.西洋料理:①カボチャのスープ ②豚フィレ肉ソテー 森林風 ③ミルクゼリーとリンゴのコンポート		
10.西洋料理:①パリ風スープ ②若鶏のバロティース キノコ添え ③ホワイトチョコレートのムース		
11.西洋料理:①パリ風サラダ ②アメリケーヌソース ③海老のアメリカ風 ④クレーム・ブリュレ		
12.中国料理:①鮭チャーハン ②酢豚 ③卵スープ		
13.中国料理:①海鮮マヨネーズサラダ ②あんかけ飯 ③牛肉味噌炒め レタス・エビ煎包み		
14.中国料理:①鶏腿肉の照り焼き ②魚の黒酢・黒蜜あんかけ ③マンゴープリン		
15.中国料理:①黒酢・黒蜜酢豚 ②魚団子粥 ③野菜の紹興酒浅漬け		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 総合調理実習		出席率、レシピ提出

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
サービス論	講義	麻生 亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	ホテル等でサービス・ソムリエとして従事
教育目標		
・実社会で通用する知識の習得 ・調理・サービス業界に必要な教養の習得		
授業内容		
1.ホスピタリティ・サービスとは		
2.サービス産業と外食産業		
3.サービスの種類		
4.企業の一員として		
5.レストランサービスの学習段階		
6.接客者としての意識		
7.接客者の基本マナー①		
8.接客者の基本マナー②		
9.クレーム対応		
10.安全対策		
11.お皿の持ち方		
12.溢さない水・ワインの注ぎ方		
13.サーバーの使用方法		
14.試験対策		
15.まとめ		
16.西洋料理におけるサービス実務		
17.西洋料理における代表的な調理方法		
18.日本料理におけるサービス実務		
19.日本料理における代表的な調理方法		
20.中国料理におけるサービス実務①		
21.中国料理における代表的な調理方法		
22.中国料理におけるサービス実務		
23.ノンアルコール飲料①コーヒー		
24.ノンアルコール飲料②紅茶・緑茶		
25.お酒の分類		
26.アルコール飲料		
27.ワインの基本		
28.葡萄の品種と特徴		
29.試験対策		
30.まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
新調理師養成教育全書 レストランサービス		学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
飲食店経営論	講義	床嶋 宏亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)1年次	飲食コンサルとして 飲食業界に従事
教育目標		
・飲食店経営の基礎知識の習得 ・飲食店経営理論と経営手法の習得 ・飲食店経営の計数管理の習得		
授業内容		
1.飲食ビジネスのプロになる為の心構え		
2.外食産業・市場規模		
3.飲食業の業種業態		
4.飲食業の実態		
5.飲食業の歴史		
6.飲食店を繁盛させるための条件		
7.飲食店営業の実際・接客グリーティングの習得		
8.飲食企業の経営・不振店対策		
9.飲食店拡大の手法		
10.飲食店運営のための手法		
11.飲食店における人事と教育		
12.飲食店の教育システム		
13.飲食店の組織		
14.飲食店の計数管理①		
15.飲食店の飲食原価管理①		
16.飲食店の計数管理②		
17.飲食店の飲食原価管理②歩留まり・レシピ作成		
18.飲食店の人件費管理		
19.飲食店のABC分析		
20.飲食店の経費管理・実績原価・標準原価		
21.飲食店の損益計算		
22.飲食店の売上管理		
23.飲食店の実績管理		
24.飲食店の予算管理		
25.飲食店の損益分岐点		
26.飲食店の出店戦略		
27.飲食店の店づくり		
28.飲食店の開店業務		
29.飲食店のセールスプロモーション		
30.飲食店のメニュー戦略		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
新調理師養成教育全書・必須編 6		学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
英語	講義	桑原 美枝
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)1年次	専門学校で英語講師として従事
教育目標		
実戦的な接客英語でのコミュニケーション能力及び調理に関する英語の習得		
授業内容		
1. レベルチェックテスト・授業についての説明		
2. ファーストフードでの接客英語実践発表(L1)		
3. ファーストフードでの接客英語実践発表(L2)・簡単な日常英会話表現		
4. レストラン入店での接客英語実践発表(L3 案内編)		
5. レストラン入店での接客英語実践発表(L4 満席編)		
6. レストラン入店まで復習・単語の小テスト		
7. 英語のレシピの読み方(Beaten egg soup)・簡単な日常英会話表現		
8. 英語のレシピの読み方(Candied sweet potatoes)・簡単な日常英会話表現		
9. 英語のレシピの読み方(Ginger pork sauté)・単語の小テスト(レシピ用語)		
10. レストランでの接客英語実践発表(L5 朝食注文編)		
11. レストランでの接客英語実践発表(L6 夕食注文編)		
12. レストランでの接客英語実践発表(L7 食事中的接客編)・サービス英会話総復習		
13. サービス英会話総復習テスト		
14. レストランでの接客英語実践発表(L8 会計編 及び L9 電話予約編)		
15. 総復習・まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
フードランゲージ英語(公益社団法人 全国調理師養成施設協会) 英語、こわくない ECC外語学院教育研究所(The Japan Times) 英語で日本料理(講談社インターナショナル株式会社)		小テスト・実践発表・提出物・ 出席率・学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
フランス語	講義	野母 倫子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)1年次	大学・専門学校で フランス語講師として従事
教育目標		
1. フランス料理に関するフランス語の基礎知識の習得 2. フランス語での自己紹介、調理、サービス、喫食に必要な一通りのフランス語会話の習得 3. フランス料理を通じて、フランス文化などの幅広い知識を身につける		
授業内容		
1. フランスの概観、名前の言い方		
2. アルファベット、挨拶の仕方		
3. 発音とつづり字①、数字0～10、カフェ注文①		
4. 発音とつづり字②、男性名詞と女性名詞、カフェ注文②		
5. 発音とつづり字③、単数形と複数形、フランス菓子について		
6. 発音とつづり字④、数字11～20、調理器具について		
7. 果物について、料理名のしくみ①		
8. 野菜について、料理名のしくみ②		
9. 肉・魚について、料理名のしくみ③		
10. 調味料について、メニューの読み方		
11. ワインについて		
12. 数字21～100、数量表現		
13. レストラン注文する		
14. レシピの読み方①		
15. レシピの読み方②		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
『フードランゲージ フランス語』(荒川由美子著、社団法人 全国調理師養成施設協会)		学期末試験及び平常点による 総合評価

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食生活と健康 (公衆衛生学)	講義	池野 清太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
保健や環境という枠組みの中で調理師として必要な知識を習得すること。		
授業内容		
1.第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 1作業環境と健康 2作業条件と健康		
2.3職業病 4労働災害		
3.第2節 調理師の職場環境 1職場環境の現状 2調理施設の環境		
4.3調理施設での労働災害、飲食店における労働災害防止		
5.3調理施設での労働災害、飲食店の労働災害マニュアル		
6.第6章 環境と健康 第1節 生活環境 1生活環境の衛生 2現代の生活環境		
7.3環境因子 第2節 環境条件 1大気 2水(福岡市水道のあゆみ、福岡県の水道等)		
8.2水(簡易専用水道、受水槽の管理等)		
9.2水(水の重要性、上水道、下水道)		
10.3住居(江戸時代の汚物処理、日本のトイレ等)		
11.4廃棄物 5放射線(電離放射線、非電離放射線)		
12.第3節 環境汚染とその対策 1広がる環境汚染(公害とは、わが国の公害の歴史)		
13.2空気汚染(空気汚染による公害、室内(調理場内、食堂内等)の空気汚染防止対策)		
14.3水質汚染(水質汚染による公害、水質汚染の現状、安全な水の確保について)		
15.4騒音、振動、悪臭 5環境問題とその取り組み(環境ホルモン、地球温暖化、その他)		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
(1)丸山務ほか28名『第1巻 食生活と健康』全国調理師養成施設協会、2014 (2)アクロス福岡文化誌編集委員会『アクロス福岡文化誌2 ふるさとの食』有限会社海鳥社、2008 (3)公衆衛生に関係する新聞記事等		期末試験の結果並びに授業態度にて評価

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学)	講義	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
1. 飲食による健康危害の種類・食中毒の概要を学び、その予防対策を習得する。 2. 細菌性・ウイルス性・自然毒・化学性・寄生虫による食中毒の特徴を習得する。 3. 経口感染症について習得する。 4. 食物アレルギー・その他の健康危害について習得する。		
授業内容		
1. 飲食による健康危害の種類・食中毒の概要		
2. 食中毒の発生状況		
3. 細菌性食中毒・サルモネラ食中毒		
4. 腸炎ビブリオ食中毒・病原大腸菌食中毒		
5. カンピロバクター食中毒・エルシニア食中毒・リステリア食中毒		
6. 食品内毒素型食中毒(ブドウ球菌食中毒・ボツリヌス食中毒)		
7. 生体内毒素型食中毒(ウェルシュ菌食中毒・セレウス菌食中毒)		
8. 細菌性食中毒の予防		
9. ウイルス性食中毒		
10. 自然毒食中毒(動物性食中毒・植物性食中毒)		
11. 化学性食中毒		
12. 寄生虫による食中毒(魚介類から感染する寄生虫)		
13. 寄生虫による食中毒(食肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫)		
14. 経口感染症		
15. 食物アレルギー・その他の健康危害・総復習・後期試験対策		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
食品の安全と衛生・調理師養成教育全書必携問題集 (全国調理師養成施設協会発行)		学期末試験、出席状況 授業態度

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (食品衛生学実験)	講義・実験	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
1.検査器具の基本的使用方法を習得する。 2.食品衛生の基礎知識の確認と衛生管理への応用方法を習得する。 3.検査機器を用いて、食品の安全性の確認方法を習得する。 4.再現性のある調理には、化学的な知識と精密な計測が必要であることを理解する。		
授業内容		
1.ガラス測定器具の使い方		
2.食品のPH測定		
3.生卵の鮮度測定		
4.魚介類の鮮度判定		
5.魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
6.食肉の鮮度判定		
7.牛乳の鮮度判定		
8.食品の内部温度の測定		
9.手指洗浄前・後の汚れの状態の検査		
10.調理器具の汚れの残留状態の検査		
11.食器洗浄後の汚れの残留状態の検査		
12.水道水の残留塩素測定		
13.空中浮遊微生物の測定		
14.食品からの各種細菌の検出		
15.総復習・後期試験対策		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・食品の安全と衛生・調理師養成教育全書必携問題集 (全国調理師養成施設協会発行)		学期末試験・出席状況 及び授業態度にて評価

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
食品の安全と衛生 (衛生法規)	講義	千原 和正
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	獣医師として保健所等に勤務 衛生・健康に関わる仕事に従事
教育目標		
1. 衛生法規を学ぶ意義について習得する。 2. 調理師関連法規・食品衛生関連法規・一般公衆衛生法規について習得する。 3. 食品安全対策について習得する。		
授業内容		
1.衛生法規を学ぶ意義・衛生法規の概要		
2.調理師法について学ぶ		
3.食品衛生法について学ぶ		
4.食品安全基本法について学ぶ		
5.食育基本法について学ぶ		
6.健康増進法について学ぶ		
7.栄養士法について学ぶ		
8.製菓衛生士法について学ぶ		
9.環境基本法について学ぶ		
10.学校保健法規について学ぶ		
11.一般公衆衛生法規について学ぶ		
12.労働衛生法規について学ぶ		
13.消費者関連法規		
14.その他の法律について学ぶ		
15.前期授業のまとめ及び総復習・前期試験対策		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生 ・全国調理師養成施設協会 食生活と健康 ・調理師養成施設教育全書必携問題集		学期末試験、出席状況 及び授業態度にて評価

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理理論と食文化概論 (調理理論)	講義・実習	高月 優子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	管理栄養士。料理教室の運営 専門学校で調理理論の講師として従事
教育目標		
植物性食品の特性を学び、調理に対して科学的に理解できるようになる。		
授業内容		
1.食品の調理科学	植物性食品 野菜類 野菜②色の変化～	
2.食品の調理科学	植物性食品 果実類 果実類	
3.食品の調理科学	植物性食品 きのこと類 きのこと類	
4.食品の調理科学	植物性食品 藻類 藻類	
5.食品の調理科学	動物性食品 魚介類 魚類①魚介類の生食調理	
6.食品の調理科学	動物性食品 魚介類 魚類②加熱による変化～加熱調理	
7.食品の調理科学	動物性食品 魚介類 魚類③いかと貝類の調理	
8.食品の調理科学	動物性食品 肉類①加熱による変化	
9.食品の調理科学	動物性食品 肉類②食肉類の軟化	
10.食品の調理科学	動物性食品 肉類③食肉類調理	
11.食品の調理科学	動物性食品 卵類①鮮度～凝固性	
12.食品の調理科学	動物性食品 卵類②起泡性～乳化性	
13.食品の調理科学	動物性食品 乳類①牛乳	
14.食品の調理科学	動物性食品 乳類②乳製品	
15.復習		
16.食品の調理科学	その他食品 油脂類 揚げ物の調理～菓子への利用	
17.食品の調理科学	その他食品 調味料 食塩～醤油	
18.食品の調理科学	その他食品 ゲル状食品 寒天～ペクチン	
19.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理設備 調理施設・設備とは	
20.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 非加熱調理器具①	
21.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 非加熱調理器具②	
22.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 非加熱調理器具③	
23.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 加熱調理器具①	
24.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 加熱調理器具②	
25.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 調理器具 加熱調理器具③	
26.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 その他 冷蔵庫	
27.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 その他 冷凍庫	
28.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 食器・容器	
29.食品の調理科学	調理設備・器具と熱源 食器・容器 熱源の種類と特徴	
30.復習		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論		学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	海塚 卓(日本料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
一年間、学んできた調理技術や知識を向上させると共に、日本料理で大切な四季を知り、また旬の素材について特徴等や調理法を学ぶ。		
授業内容		
1.(焼肴) 鯖鍋照り焼き (蒸し物) 鯖道明寺蒸し (御飯) 豌豆御飯		
2.(煮物) 里芋、梅花人参含ませ煮 (酢の物) かに砵巻き (油物) 天婦羅		
3.材料学 出し材料の種類と特徴① (基本実習) かにの砵巻き		
4.肉を使った料理 (炊き物) 牛蒡と牛肉の柳川風 (強肴) 豚肉冷しゃぶ (御飯) 豚バラザーサイ御飯		
5.出し材料の種類と特徴①		
6.(先付け) 温泉玉子、海老丸 (油物) 鰯のつみれ揚げ (御飯) 栄螺御飯		
7.(先付け) 丸十、ミニトマト レモン煮 (油物) 鶏胸肉変わり揚げ (食事) 冷や麦 肉味噌かけ		
8.食材学① (基本実習) 鶏吉野煮		
9.出し材料の種類と特徴②		
10.(焼物) 鶏と栗麩の鉄焼き (御飯) 海鮮寿司 (菓子) 水羊羹		
11.(先付け) くみ上げ湯葉、温泉玉子添え (焼肴) いさき塩焼き (凌ぎ) 鰻笹巻き寿司		
12.(炊き合わせ) 穴子玉子ㇼ (油物) 海老、貝柱、いか、おかき揚げ (留碗) 鶏煮麵		
13.(油物) 天婦羅 (食事) 稲荷寿司 (水物) ラ・フランスワイン煮		
14.(御飯) レタス巻き二種 (汁替わり) 鶏なんば蕎麦 (甘味) 寒天と白玉 黒蜜かけ		
15.食材学②		
16.(先付け) めた和え (蒸し物) 鯛羽二重蒸し (油物) 河豚唐揚げ		
17.(凌ぎ) 蕎麦寿司 (蒸し物) 甘鯛酒蒸し (御飯) 鉄火丼		
18.食材学③		
19.(炊き合わせ) 鴨治部煮 (強肴) 豚ロース煮 (御飯) ステーキ丼		
20.(吸物) 貝柱湯葉真薯 (油物) 蓮餅 (御飯) 蒸し寿司		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	江藤 修一(西洋料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
フランス料理、イタリア料理のソースやコース料理を習得。さらに幅広い調理法、料理用語、料理の応用を学ぶ。		
授業内容		
1.西洋料理:①グリンピースのポタージュ ②豚フィレ肉ステーキ、マスタード風味ソース ③ウ・ア・ラ・ネージュ		
2.西洋料理:①キャベツのスープ ②若鶏のソテー、マレンゴ風 ③イチゴのミルフィーユ		
3.①料理人 ②ホテルとレストラン		
4.西洋料理:①アサリとクレソンのポタージュ ②骨付き仔羊肉のカツレツ、ソース・マデール ③オレンジのプリン		
5.①ヴォライユ(鶏)について ②丸鶏のおろし方 (基本調理)若鶏のフリキャッセ		
6.西洋料理: (基本調理)若鶏のフリキャッセ		
7.西洋料理:①スズキのポワレ 白ワインソース ②牛肉のポーピエット ③パッションフルーツのクレームブリュレ		
8.西洋料理:①サーモンのポワレ ラヴィゴットソース ②豚ロース肉のシャルキュティエール風 ③桃のゼリー		
9.西洋料理:①海老のタブレ ②グリルドビーフ、ハーブ風味のトマトソース ③ココナッツ風味のブランマンジェ、パイナップルソース		
10.西洋料理:①帆立貝のプロバンサル風 ②若鶏の悪魔風 ③バニラ風味のポ・ド・クレーム		
11.西洋料理:①サンセール風 野菜のポタージュ ②若鶏のルーラード、ジュ・ド・ヴォライユソース ③ピスタチオのパルフェ		
12.西洋料理:①ムール貝とカリフラワーのクリームスープ、サフラン風味 ②牛フィレ肉ステーキ ③フレッシュパイン クレーム・シャンティ添え		
13.西洋料理:①西洋での食事法の変遷 ②器の種類 ③洋食器について(メーカー、ブランド)		
14.西洋料理:①海老のフラン、シャンピニョンのカプチーノ風ポタージュ ②ステーキ・エシャロット ③チョコレートムースのクネル		
15.イタリア料理:①前菜盛り合わせ ②豚肉のスペッツァティーノ ポレンタ添え ③ズコット		
16.西洋料理:①ムール貝とカリフラワーのクリームスープ、サフラン風味 ②牛フィレ肉ステーキ ③洋梨のフラン		
17.西洋料理:①鯛のデュクセル詰め サフランソース ②若鶏の赤ワインビネガー煮 ③ダークスイートチェリーのクラフティ		
18.西洋料理:①ラングスティーヌのビスク ②鴨胸肉のエギュイエット リンゴ添え ③マロンスフレ		
19.西洋料理:①豚肉のリエット ②平目のパイ包み焼き、2種ソース ③フルーツのグラタン		
20.西洋料理:①平目のロティ パセリ風味、シャンパンソース ②牛フィレ肉ステーキ、マスタード風味 ③モワルー・ショコラ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習	実習・講義	蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
80時間 20回	2年コース(前期・後期)2年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
1年次からの調理技術の基礎を踏まえ、さらに応用料理を通して調理技術に磨きをかけると共に、食材の下処理なども学ぶ。		
授業内容		
1.①揚げ豚肉の蒸しスープ ②牛肉の甘味噌炒め		
2.①イカの山椒ソース ②牛肉の家庭風炒め ③炒飯		
3.中国基本料理について①		
4.①ホタテの辛味パウダー絡め 夏野菜添え ②香り焼きそば		
5.中国基本料理について②		
6.①アボカドのライスペーパー巻 ②牛肉の煎り焼き黒コショウ風味 ③卵とじあんかけご飯		
7.自家製調味料について		
8.①イカのミルク炒め ②海鮮冷麺 ③杏仁豆腐		
9.①汁米粉 ②牛肉の油淋ソース ③菰饅頭		
10.①糯米炒飯 ②ささみ・えびの辛味ソース和え ③手羽先の米蒸し		
11.①ピリ辛炒飯 ②牛ロースと野菜の辛味煮込み ③トマトゼリー		
12.節目年齢とは…①炒青菜 ②冬瓜蒸湯		
13.①蝦卵風味の炒めそば ②芋飴の焼き菓子 ③茄子とえびの卵とじ		
14.①鶏肉コマ切れのピリ辛炒め ②花巻き ③蒸し豆腐 葱風味		
15.①蟹肉入りふかひれスープ ②ほうれん草炒飯 ③海老のチリソースチーズ焼き		
16.①パイン餡の春巻き ②太刀魚の豆鼓蒸し ③ホタテの辛味炒め		
17.①白菜の甘酢漬け ②鶏肉の醤油煮込み ③カボチャの焼きプリンコナッツミルクがけ		
18.①海鮮揚げ物2種 ②鶏肉とカシューナッツの炒め ③鶏手羽の香味煮込み		
19.①ふかひれの姿煮 ②牛肉の油淋ソース ③菰饅頭		
20.①青菜とチーズの揚げ雲吞 ②エビとフルーツのヨーグルトソース ③揚げ鶏のレモンソース		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理実習		出席率、レシピ提出 実技試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
調理実習 (校外実習)	実習	江藤 修一 海塚 卓 蔵本 勝也
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
8時間／日×9日間	2年コース(前期)2年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
・実際の調理現場で調理業務を実地に体験することにより、調理師としての職業意識を向上させると共に、調理現場の厳しさ、実社会で即戦力となる幅広い知識と技術を習得する。同時に第一線で活躍している先輩から直接、現場実習で学ぶことにより、自分の将来の進路や適正を判断する機会とする。		
授業内容		
1.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
2.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
3.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
4.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
5.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
6.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
7.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
8.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
9.調理業務全般(1日8時間程度×9日間)		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
	校外実習先からの評価 報告ノートの提出、報告会の評価	

福岡調理師専門学校

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
総合調理実習	実習	海塚 卓(日本料理) 江藤 修一(西洋料理) 蔵本 勝也(中国料理)
授業回数	配当学年・時期	実務経験のある教員による授業
120時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	調理現場において調理師として勤務
教育目標		
集団調理実習を通して、調理師として基本的な態度を身につけ、調理業務の分担や役割を理解する。また、調理器具の取り扱いや食材の処理、盛り付けなどを習得し、和洋中の料理の特性や大量調理での衛生面を身につける。		
授業内容		
1.日本料理:(主菜)豚生姜焼 (副菜)炒り豆腐 (汁)かき玉汁		
2.日本料理:(酢ノ物)鰻冊 (食事)かつ丼 (甘味)桜餅		
3.日本料理:(御飯)レタス巻き二種 (汁替わり)鶏なんば蕎麦 (甘味)寒天と白玉、黒蜜かけ		
4.日本料理:(凌ぎ)瓦そば風 焼き茶そば (御飯)高菜めし (甘味)豆乳ゼリー寄せ		
5.日本料理:(先付け)冷やし茶碗蒸し (吸物)海老叩き寄せ (御飯)天婦羅丼		
6.日本料理:(先付け)法蓮草、帆立土佐酢和え (強肴)白菜包み煮 (御飯)海鮮あんかけ丼		
7.日本料理:(蒸し物)小田巻き蒸し (御飯)ソースかつ丼 (甘味)焼き芋豆乳寄せ		
8.日本料理:(先付け)胡麻豆腐 (造り変わり)いか山芋かけ (蒸し物)鯛酒蒸し		
9.日本料理:(先付け)みぞれ酢和え (凌ぎ)太巻き寿司 (食事)カレー饅頭		
10.イタリア料理:①キノコのブルスケッタ ②牛肉ボルペッタとペンネのトマト和え ③クレーマ・ディ・リモーネ		
11.西洋料理:①鯛のブレゼ ②ポークソテー ロベールソース ③クリームチーズのムース		
12.イタリア料理:①チーズ入りライスコロッケ ②リングイーネの漁師風 ③スイカのゼリー シチリア風		
13.西洋料理:①人参のクリームスープと海老のロティ、キャラウェイ風味 ②豚ロース肉のチーズと生ハムの包み焼き ③洋梨のフラン		
14.西洋料理:①鯛のクリスティアン、アーモンドとケッパール風味 ②鴨胸肉のエギュイエット リンゴ添え ③マロンスフレ		
15.西洋料理:①冷製コーンスープ ②若鶏ソテーバスク風、ピラフ添え ③ヨーグルトムース オレンジソース		
16.西洋料理:①野菜を詰めたヤリイカのサラダ仕立て ②豚ロース肉ソテーシポラタソース ③クリームチーズとホワイトチョコレートのムースケーキ		
17.西洋料理:①ベアルヌ地方の野菜スープ ②若鶏の赤ワイン煮 ③クレープ・ノルマンド		
18.イタリア料理:①リガトーニのアマトリチャーナ風 ②豚ロース肉ソテー、黒キャベツとサルシッチャ添え ③ズッパ・イングレーゼ		
19.イタリア料理:①焼餃子 ②酸辣湯麺		
20.中国料理:①茄子の四川風煮込み ②春雨スープ ③炒飯		
21.中国料理:①海鮮のXO醤炒め ②いさきの豆鼓蒸し ③バナナの胡麻包み揚げ		
22.中国料理:①バナナのあめだき ②牛肉の味噌炒め野菜巻 ③カレー炒飯		
23.中国料理:①ホタテの山椒ソース ②牛肉の煎り焼き黒胡椒風味 ③玉子とじあんかけご飯		
24.中国料理:①鶏肉小間切りのピリ辛炒め ②魚の揚げ物 ③カレー炒飯		
25.中国料理:①殻付き蝦の山椒風味揚げ ②マンゴープリン ③鶏肉の煮凝り		
26.中国料理:①カブ入り魚団子スープ ②クルミのガラスあめ ③豚肉の茄子ハサミ揚げ		
27.中国料理:①牛カルビー米粉蒸し ②杏仁豆腐 ③蟹肉と南瓜のスープ		
28.中国料理:①浅利入りチャーハン ②春野菜の湯葉巻き ③ホタテの山椒ソース		
29.中国料理:①鶏肉の辛子炒め ②五目野菜の煮込み ③焼き豚入りパイ		
30.中国料理:①ふかひれの醤油煮込み ②桜形の揚げパイ桜風味		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 総合調理実習		出席率、レシピ提出

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
ビバレッジ論	講義・実習	石井 秀樹
授業回数	配当学年・時期	実務経験
60時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	ワインソムリエとして飲食業界に従事 レストランオーナー
教育目標		
1. アルコール類を含む飲料全般の基礎知識の習得 2. ワインなどの試飲を通してテイスティングの仕方と味覚の捉え方を学ぶ 3. アルコール類又はその他の飲料の産地に於ける食文化との関わりを学ぶ 4. カクテルの試飲を通して味わいのバランスについて学ぶ		
授業内容		
1.アルコール類概論 歴史と現状		
2.アルコール類の分類 醸造酒、蒸留酒、混成酒		
3.醸造酒の製法と原料について		
4.蒸留酒の製法と原料について 混成酒について		
5.ワイン概論 歴史と産地		
6.ワインの分類 スパークリングワイン、白ワイン、ロゼワイン、赤ワイン		
7.スパークリングワインの製法と現状について		
8.スパークリングワインのテイスティングとサービス方法		
9.白ワインの製法と現状について		
10.白ワインのテイスティングとサービス方法		
11.赤ワインの製法と現状について		
12.赤ワインのテイスティングとサービス方法		
13.酒精強化ワインについて		
14.ワインと料理 食文化と相性について		
15.前期の復習		
16.醸造酒①ビール 製法、歴史、産地、分類		
17.醸造酒②日本酒 製法、歴史、産地、分類		
18.醸造酒③中国酒 製法、歴史、産地、分類		
19.蒸留酒①ウイスキー 5大ウイスキーの製法、歴史		
20.蒸留酒②ブランデー コニャックとアルマニャック フルーツブランドについて		
21.蒸留酒③焼酎 製法、歴史、産地、分類		
22.蒸留酒④その他のスピリッツ類 分類、産地		
23.リキュール類 製法、歴史、産地、分類		
24.酒税法と各飲料の税率と現状		
25.カクテル概論		
26.カクテル理論とテクニック		
27.カクテルの作り方と試飲		
28.ミネラルウォーター 産地と料理との関わり		
29.コーヒー、紅茶、中国茶、ハーブティー		
30.一年間の復習		
使用テキスト・参考文献	単位認定の方法及び基準	
・ワイン教本(日本ソムリエ協会) ・飲料接客サービス技法(職業訓練教材研究会) ・カクテルテクニック(上田和男著、柴田書店)	学期末試験、レポート	

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
製菓・デザート学	講義	北島 誠太郎
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	製菓衛生士として製菓店に勤務 製菓店オーナー
教育目標		
・製菓材料でよく使用する食品について種類や性質、お菓子を作る際に生かせる製菓操作理論について学ぶ。		
授業内容		
1.小麦粉について① 種類、成分		
2.小麦粉について② グルテンについて		
3.砂糖について① 原料と分類、製造		
4.砂糖について② 転化糖について		
5.卵について① 砂糖の調理性		
6.卵について② 卵の構造、変性		
7.牛乳・生クリームについて① 牛乳・生クリームの成分、保存性		
8.牛乳・生クリームについて② 牛乳・生クリームの泡立ち		
9.バター・マーガリン・ショートニング① バターの調理性		
10.バター・マーガリン・ショートニング② マーガリン・ショートニングの特性		
11.チョコレートについて① チョコレートの原料、製造法		
12.チョコレートについて② テンパリングについて		
13.重曹・ベーキングパウダー・イースト		
14.ゲル化剤(ゼラチン・寒天・ペクチン・アガー)		
15.まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・お菓子「こつ」の科学(柴田書店)		学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
サービス論・上級	講義	麻生 亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(後期)2年次	ホテル等でサービス・ソムリエとして従事
教育目標		
・実社会で通用する知識の習得 ・調理・サービス業界に必要な教養の習得		
授業内容		
1.売上(収益・収入)からレストランマネジメントの全体像を学ぶことができる。		
2.勘定科目の収入と費用の基礎を学ぶことができる。		
3.税金とサービス料金からみるレストラン収入の考え方を学ぶことができる。		
4.売上構成比と客席回転率の考え方を学ぶことができる。		
5.5つの益を知り、収益構造の基礎を学ぶことができる。		
6.予算策定(年・月・日)		
7.人員構成と比率		
8.シフト作成の考え方と実践①		
9.シフト作成の考え方と実践②		
10.事業特性の機会と脅威を学ぶことができる。		
11.RFM分析を用い保有顧客・稼働顧客の考え方を学ぶことができる。		
12.課題を抽出でき、克服方法を考えることができる。		
13.顧客管理・サービス向上とクレーム対応の関係		
14.試験対策		
15.まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・福岡調理師専門学校 サービス論		学期末試験 レポート

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
マーケティング論	講義	麻生 亮
授業回数	配当学年・時期	実務経験
30時間 15回	2年コース(前期)2年次	ホテル等でサービス・ソムリエとして従事
教育目標		
実社会で通用する知識の習得 調理・サービス業界に必要な教養の習得		
授業内容		
1. セルフマーケティング		
2. マーケティング概論 マーケティングとは		
3. 売り手と買い手の対話		
4. 食環境とフードマーケット 食習慣の多様性		
5. フードマーケットの最近の傾向		
6. マーケティングリサーチ		
7. 実際に調べてみよう マーケットリサーチ		
8. マーケティング戦略		
9. いくらでうろうか 価格戦略		
10. より効果的な売り込み方		
11. 他のやり方		
12. サービスマーケティング		
13. 調理師とサービスマーケティング		
14. 試験対策		
15. まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
全国調理師養成施設協会 フードマーケティング		学期末試験

2025年度 授業計画

科目名	履修方法	授業担当者
料理概論	講義・実習	山村 のり子
授業回数	配当学年・時期	実務経験
120時間 30回	2年コース(前期・後期)2年次	専門学校・大学で 食文化・栄養学の講師として従事
教育目標		
1.各種市場見学など、食材の種類やその利用法などの知見を高め、食習慣に対する理解を深めていき、それぞれの国、固有の食文化を理解するために、さらに深く幅広く、その国の様々な料理を取り上げ、代表的な料理について学習する。 2.食に関わる事象を分化として捉え、事例として世界各国の食文化の概略、食生活について学習する。 3.世界の「食」を自然環境・社会環境と関連させ地域ごとにその特徴や特有の食文化が形成されてきたことを学ぶ。 4.世界と日本の文化の違いを「食」を通して理解し、グローバルな人材となることを学習する。 5.就職活動で必要なコミュニケーションスキル・グループディスカッションを学ぶ。		
授業内容		
1.料理概論の授業説明 ワールド・クッキングの説明		
2.メニュープランニングについてⅠ		
3.メニュープランニングについてⅡ 料理様式とメニュー開発の基礎		
4.ハーブ・スパイスについて		
5.食育について		
6.食品加工・保存技術史 1)伝統的食品加工・保存技術の発展(発酵食品)		
7.食品加工・保存技術史 2)近代的加工・保存技術の発展 3)現代的加工食品		
8.人類と食物 1)人類の歩みと食物 ①狩猟採集時代 ②農耕牧畜時代 ③工業化時代		
9.世界の料理について		
10.日本のお茶と和菓子について		
11.日本の食文化 七夕について		
12.ヨーロッパの食文化		
13.ミシュランについて		
14.ワールド・クッキングについて		
15.全体まとめ		
16.ワールド・クッキングの発表について		
17.薬膳とは		
18.世界の料理①		
19.世界の料理②		
20.美味しさの本質 おいしさとフードコーディネート		
21.日本の食 食物史		
22.食卓のコーディネート		
23.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成①		
24.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成②		
25.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成③		
26.ワールド・クッキングの資料・ポスター作成④		
27.ワールド・クッキング発表		
28世界のクリスマスについて		
29.これからの食について		
30.全体まとめ		
使用テキスト・参考文献		単位認定の方法及び基準
・全国調理師養成施設協会 調理理論と食文化概論 ・世界の食文化 (ドメス出版) ・中国食事文化辞典(角川書店 他		学期末試験、授業態度、 提出物による評価 ワールド・クッキングのポスター発表

|

|

|

