

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科				
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース				
科目名	公衆衛生学				
履修年次	1 年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態	講義 ／実習／演習
曜日・時限	水曜日 1・2・3時限	単位時間数	開講98時間（90時間：3単位）		
担当教員	阿部正昭	実務経験	宮城県に薬事衛生・環境衛生・食品衛生等監視員として 勤務資格 薬剤師		
目的／概要	<目的> 講義を通じて食品に携わるものとして環境衛生、疾病、生活習慣病、労働衛生、食育等の知識を習得し調理師として必要な知識を身に着ける。 <概要> 健康づくり、食生活と疾病、食育、労働衛生、環境衛生等健康の概念とする健康状態を成立させるために必要な食生活について学ぶ。				
到達目標	・健康とは何かを理解する。 ・食生活と疾病、健康づくりについて理解する。 ・食育における調理師の役割について理解する。 ・労働と健康について理解する。 ・環境と健康について理解する。				
目標資格	調理師, フードコーディネーター 3 級				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期		授業内容		
	4月		健康の考え方		
	5月		食と健康の関係、調理師の役割		
	6月		疾病の動向とその予防、生活習慣病		
	7, 8月		健康づくり対策、心の健康づくり		
	9, 10月		食育とは、食育における調理師の役割		
	11月		労働と健康、調理師の職場環境		
	12月		生活環境、環境条件		
	1, 2月		環境汚染とその対策		
使用教材	調理師養成教育全書（食生活と健康）				
履修上の注意	法定の規定教育内容は「食生活と健康」90時間に該当する科目として、「公衆衛生学」90時間（3単位）を規定時間とする。				
成績評価の方法	前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュルネール科		
コース名	日本料理 すしコース	フランス料理・イタリア料理コース	ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	食品学		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年 授業形態 (講義)／実習／演習
曜日・時限	月曜日・4時限 金曜日・2.3時限	単位時間数	開講98時間 (90時間：3単位)
担当教員	池谷玲奈	実務経験	給食会社に勤務し、高齢者施設での大量調理業務を担当。資格 管理栄養士
目的／概要	<目的> 市場に出回る食品や流通について知識を深める事により、国内外の食糧事情を考える。また安全かつ正しい食品選択を身につけ、調理の幅を広げる事を目的とする。 <概要> 食品の特性（成分、種類、加工、流通等）を理解し、食材としての活用方法について学ぶ。		
到達目標	・食品標準成分表を活用し、各食品の成分値や栄養価の算出方法を理解する。 ・食品の特性（成分、種類、加工、流通等）を理解する。 ・安全かつ正しい食品選択、活用方法を理解する。 ・様々な地域の特産物について理解し、活用の幅を広げる。		
目標資格	調理師免許資格取得 フードコーディネーター3級資格取得		
前提知識	高校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月	食品学概論、食品の分類、食品標準成分表、栄養価計算	
	5月	食品の特徴と性質（植物性食品）、穀類	
	6月	いも類、砂糖及び甘味料、	
	7月	豆類、種実類	
	8・9月	野菜（伝統野菜、有機野菜、新品種 等）、果実類	
	10月	きのこ類、藻類	
	11月	食品の特徴と性質（動物性食品）魚介類	
	12月	食肉類、卵類、乳類	
	1月	その他の加工食品、食品の加工と貯蔵	
2・3月	食品の生産と流通		
使用教材	調理師養成教育全書（食品と栄養の特性）、食品標準成分表 調理師養成教育全書必携問題集、食品サンプル		
履修上の注意	法廷の規定教育内容「食品と栄養の特性」150時間に該当する科目として食品学は90時間（3単位）を規定時間とする。		
成績評価の方法	前期、後期の期末試験において60点以上の合格点を獲得すること。		

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科		
コース名	日本料理 すしコース	フランス料理・イタリア料理コース	ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	栄養学				
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態	講義 ／実習／演習
曜日・時限	火曜日 1時限	単位時間数	開講65時間 （60時間：2単位）		
	金曜日 1時限				
担当教員	加藤洋子	実務経験	S 54. 4宮城調理師学校（現：宮城調理製菓専門学校）に教員として採用、現在に至る 資格 管理栄養士		
目的／概要	〈目的〉 講義を通じて、栄養学の基礎知識を習得し、食と健康が密接な関係にあることを 正しく理解し、社会で活用する術を身に着けることを目的とする。 （概要） 栄養の基礎知識、栄養現象、食生活における適切な栄養摂取と人体の機能との関係について学習する。				
到達目標	・ 5大栄養素の基礎知識を習得し、人間と食物の相互関係を理解する ・ 食事摂取基準や食事バランスガイド等を学び、健康な食生活の実践法を理解する ・ 栄養現象（摂食、消化と吸収、代謝、排泄など）を正しく理解する ・ 栄養摂取の過不足が、体の機能障害や疾病の原因になることを理解し応用する				
目標資格	調理師免許取得 フードコーディネーターネーター3級資格取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の理科の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	・ 栄養学の概論（5大栄養素の主な機能）・食品の成分と体の成分			
	5月	・ エネルギー代謝 食事摂取基準 食事バランスガイド・食品分類			
	6月	・ 炭水化物の定義と種類（糖質と食物繊維の種類とその機能、食品等）			
	7月	・ 脂質の定義と種類（単純・複合・誘導脂質の種類と機能、必須脂肪酸等）			
	8・9月	・ たんぱく質の定義と種類（たんぱく質の分類と特性、必須アミノ酸等）			
	10月	・ ビタミンの定義と種類（各種ビタミンの機能、欠乏症、過剰症、食品）			
	11月	・ ミネラルの定義と種類（各種ミネラルの機能、欠乏症、過剰症、食品）			
	12月	・ 水分 機能性成分 食品の摂取調節と栄養感覚・消化器官			
	1月	・ 栄養素の消化・吸収（消化器官での消化、消化管の病気と栄養など）			
2・3月	・ 栄養素の吸収・代謝				
使用教材	調理師養成教育全書 「食品と栄養の特性」・「必携問題集」食品標準成分表 食事バランスガイドカード、フードモデル、人体模型				
履修上の注意	法定の規定教育内容「食品と栄養の特性」150時間に該当する科目として、 栄養学は60時間（2単位）を規定時間とする				
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	食品衛生実習				
履修年次	1 年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態	講義／ 実習 ／演習
曜日・時限	木曜日・3時限	単位時間数	開講33時間（30時間：1単位）		
担当教員	大山英明	実務経験	宮城県に食品衛生監視員として勤務資格 獣医師		
目的／概要	＜目的＞ 食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生について、衛生管理の重要性等を学ぶ。 ＜概要＞ 細菌汚染の状況、食品の鮮度判定、食品添加物のしくみ、自主衛生管理HACCPシステム等の実践等を行い食品衛生の重要性を学習する。				
到達目標	・ 環境、食品等の汚染状況を理解する。 ・ 食品添加物について理解する。 ・ 衛生管理の重要性を理解する。 ・ 自主衛生管理HACCPを理解する。				
目標資格	調理師, フードコーディネーター 3 級				
前提知識	高校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	衛生的手洗い方法、手洗い効果判定			
	5月	細菌培養、コロニーの観察、微生物汚染の実態			
	6月	食品の細菌検査、一般生菌数の測定、界面活性剤のはたらき			
	7, 8月	食器洗浄剤の残留検査、食肉、卵の鮮度判定の意義			
	9, 10月	食品添加物のしくみ			
	11月	牛乳の鮮度判定、塩素消毒液の調製			
	12月	穀類・野菜・果実の鮮度判定			
	1, 2月	黄色ブドウ球菌の検出、危害リストの作成			
使用教材	調理師養成教育全書（食品の安全と衛生）をもとに独自の教材を使用				
履修上の注意	法定の規定教育内容は「食品と安全衛生」150時間に該当する科目として、「食品衛生学実習」30時間（1単位）を規定時間とする。				
成績評価の方法	提出される実習記録による評価				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	食品衛生学			
履修年次	1 年次	履修学期	前期／後期／ 通年	講義 ／実習／演習
曜日・時限	月曜日・6, 7時限 火曜日・3時限 木曜日・1時限	単位時間数	開講129時間（120時間：4単位）	
担当教員	大山英明	実務経験	宮城県に食品衛生監視員として勤務 資格 獣医師	
目的／概要	＜目的＞ 講義を通じて食品に携わるものとして食品の安全性にかかる食品衛生の知識を習得し調理師として必要な知識を身に着ける。 ＜概要＞ 食品による健康危害となる食中毒、異物混入等に関すること、それらを防止するための安全対策、またそれらに關係する法律について学習する。			
到達目標	・食中毒を理解する。 ・食品添加物について理解する。 ・食品安全対策にかかわる法律を理解する。 ・自主衛生管理HACCPを理解する。			
目標資格	調理師, フードコーディネーター 3 級			
前提知識	高校卒業程度の知識			
授業計画	時期	授業内容		
	4月	食品衛生とは、食の安全を守る、食品衛生と調理師の責務		
	5月	食品中の微生物、食品の腐敗		
	6月	食品添加物、食品と重金属、食品と放射線、器具容器包装の衛生		
	7, 8月	食中毒の概要、細菌性食中毒		
	9月	ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒		
	10, 11月	寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギー		
	12, 1月	食品安全とは、食品安全対策にかかわる法律、食品安全行政		
	2月	食品調理施設・設備の安全対策、自主衛生管理HACCP		
使用教材	調理師養成教育全書（食品の安全と衛生）			
履修上の注意	法定の規定教育内容は「食品と安全衛生」150時間に該当する科目として、「食品衛生学」120時間（4単位）を規定時間とする。			
成績評価の方法	前期、後期の期末テストにおいて60点以上の合格点を取ること。			

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科		
コース名	日本料理 すしコース	フランス料理・イタリア料理コース	ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	食文化概論		
履修年次	1年次	履修学期	前期／後期／通年 授業形態 講義／実習／演習
曜日・時限	火曜日 2時限	単位時間数	開講 3 3 時間 （3 0 時間：1 単位）
担当教員	高橋 博文	実務経験	宮城調理製菓専門学校に実習、食文化概論担当 教員として勤務し、退職後同科目講師として着任 資格 調理師 日本料理専門調理師
目的／概要	講義を通じて食文化概論として、日本、世界の食の歴史、文化、風土に関する理解を深め、食を文化的側面から正しく理解し、社会で活用する術を身に付けることを目的とする。		
到達目標	・ 多様な食文化（地域や民族、宗教等の相違による食作法、食物禁忌）を理解する ・ 食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化など食文化の創造等を理解する ・ 日本の食文化史と日本料理、世界の料理と食文化の関係性を理解する ・ 世界の食事情（環境汚染、地球温暖化、砂漠化と食料資源の問題等）を理解する		
目標資格	調理師免許取得 フードコーディネータ3級資格取得		
前提知識	高等学校卒業程度の知識		
授業計画	時期	授業内容	
	4月	食文化の成り立ち（食文化とは何か、食文化の相対性）	
	5月	多様な食文化（自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理法）	
	6月	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化、食文化の変容と創造	
	7月	日本の食文化史（原始・古代・中世）	
	8・9月	日本の食文化史（近世・現代）	
	10月	日本料理の食文化（日本料理の特徴、日本料理様式）	
	11月	行事食と郷土料理（食文化の地域性、行事食、郷土料理等）	
	12月	世界の料理と食文化 西洋料理と食文化	
	1月	世界の料理と食文化 中国料理と食文化	
2・3月	現代食生活と未来の食文化（食生活の現状、食文化の未来）世界の食事情		
使用教材	調理師養成教育全書 4「調理理論と食文化概論」		
履修上の注意	法定の規定教育内容「調理理論と食文化概論」180時間に該当する科目として、食文化概論は30時間（1単位）を規定時間とする		
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件		

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理 すしコース フランス料理・イタリア料理コース ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	調理理論				
履修年次	1 年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態	講義 ／実習／演習
曜日・時限	月曜日 5時限	単位時間数	開講時間162時間 (150時間：5単位)		
	火曜日 4時限				
	木曜日 2, 4時限				
	金曜日 4時限				
担当教員	泉川 尚彦	実務経験	株式会社東洋食品に勤務、学校給食に従事 資格 管理栄養士 調理師 加工食品診断士		
目的／概要	・食品の特性を踏まえ調理過程を科学的に捉えることで、調理実習における各調理操作の裏付けを理解し、調理技術の習得をより確かなものにする。 ・調理科学（食品の性質と調理による変化）を学ぶことで、調理の要点を明らかにし、裏付けされた理論を基礎的な力として身に付け、理論に基づいた調理のできる近代的な調理師の育成を目的とする。				
到達目標	・五味（基本味）の種類や味の相互作用などの関係性を学び、化学的要因と物理的要因からおいしさの仕組みを理解する。 ・非加熱調理や加熱調理の種類、目的や特徴を学び、調理操作の仕組みを理解する。 ・米、いも類などに含まれるでん粉の特性、小麦のグルテンの性質など植物性の食品がもつそれぞれの調理性を理解する。 ・魚（白身と赤身の違い）や肉の部位による調理法の違いについて学び、動物性の食品がもつそれぞれの調理性を理解する。 ・卵の調理性（熱凝固や酸凝固など）凝固条件を理解する。 ・牛乳や乳製品の調理性（カッテージチーズなどの凝固）などについて理解する。				
目標資格	調理師免許資格取得 フードコーディネーター3級資格取得				
前提知識	・ 中学、高等学校卒業程度の知識				
授業計画	時期		授業内容		
	4月		・ 調理理論の概論（おいしさの構成要因）		
	5月		・ 調理の基本操作①（非加熱調理操作の仕組みや特性を学ぶ）		
	6月		・ 調理の基本操作②（加熱調理操作の仕組みや特性を学ぶ）		
	7月		・ 食品の調理科学①（穀類の調理性、いもおよびでんぷん類の調理性）		
	8・9月		（砂糖の調理性、豆類の調理性）		
	10月		（野菜類の調理性、果実類の調理性、茸類の調理性）		
	11月		・ 食品の調理科学②（藻類の調理性、魚介類の調理性）		
	12月		（食肉類の調理性）		
	1月		（卵類の調理性、乳類の調理性）		
2・3月		（ゲル状食品の調理性、油脂類の調理性）			
使用教材	・ 調理師養成教育全書教科書 4. 調理理論と食文化				
履修上の注意	・ 法定の規定教育内容「調理理論と食文化」180時間に該当する科目として、調理理論は150時間（5単位）を規定時間とする。				
成績評価の方法	・ 前期、後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	調理実習（日本）				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	火 5. 6. 7時限	単位時間数	開講予定時間 90時間		
担当教員	沼田 仁	実務経験	元勝山館日本料理料理長・日本料理専門調理師・麵料理専門調理師。		
	横田 繁男	実務経験	元勝山館天かつ料理長・日本料理専門調理師・麵料理専門調理師。		
	高藤 久頼	実務経験	元仙台勝山館日本料理料理長・日本料理専門調理師。		
	遠藤 慎也	実務経験	日本料理専門調理師・麵料理専門調理師・鮎料理専門調理師・給食特殊料理専門調理師。		
目的／概要	（目的）包丁の 取り扱いや研ぎ方を身に付け、野菜の切り方や魚のおろし方などの日本料理に必要な包丁 技術の習得、衛生管理の知識の習得を目的とする。（概要） 食生活の中で一般的に知られている料理や食べたことのある料理を1から学び、素材や調理 法・衛生管理などを実習を通して日本料理・鮎の理解を深める。				
到達目標	1. 拍子木切り・千六本・千切り・桂むきと言った基本的な切り方が出来る。 2. 昆布・節類の種類・出汁の種類を理解し出汁を引くことが出来る。 3. 調味料の種類や特徴を理解し、用途に応じたの使い方が出来る。 4. 一般的な魚の骨の構造を理解しておろすことが出来る。 5. 細巻き・握り鮎の型が均一になる様に作る事が出来る。				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の教養				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	・包丁研ぎ・切り方の種類・出汁の引き方を学習			
	5月	・野菜の下処理や保存方法・調味料の使い方を学習			
	6月	・舍利の作り方・軍艦や細巻きを学習			
	7月	・魚の扱い方・水洗い・三枚おろしを学習			
	8月	・蒸し物の蒸し加減・揚げ物（素揚げ・唐揚げ）を学習			
	9月	・焼き物（塩焼き・照り焼き・串打ち）を学習			
	10月	・鰯・穴子のおろし方を学習			
	11月	・ネタの切りつけや握り鮎を学習			
	12月	・お節料理を作成し伝統食文化・大量調理・衛生管理を学習			
1月	・松花堂授業で段取り・大量調理・衛生管理・配膳等を学習				
2・3月	・復習授業				
使用教材	教科書・その他の調理書籍				
履修上の注意	個人が今どのような状況なのか把握をし指導する				
成績評価の方法	技術が伸びた分を評価し、授業態度や練習量も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	イタリア・フランス料理コース

科目名	調理実習（洋食）				
履修年次	1年次	履修学期	前期	授業形態	実習
曜日・時限	火・木曜日・3時限	単位時間数	開講予定時間 90時間		
担当教員	千石 進	実務経験	仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。		
	細川 訓		仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）。調理師。		
	熊谷 達雄		宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。		
	上野 潤		宮城調理製菓専門学校に20年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。		
目的／概要	〈目的〉講義を通じて、西洋料理における道具の扱い方や食材の基本的な切り方、調理法を身に付ける。 〈概要〉西洋料理で使われる食材を用いて、切り方の反復練習やそれを使用しての加熱処理の実習を行う。又、食材の旬や産地の違い等の講義も行う。				
到達目標	・西洋料理における基本的な切り方の習得が出来る。 ・西洋料理における基本的な加熱調理の理解が出来る。 ・調理における基本的な衛生管理を理解する。 ・西洋料理における基本的なダシについて理解する				
目標資格	調理師免許				
前提知識	常識的な衛生の考え方				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	実習における基本的な心構えと庖丁の管理と研ぎ方			
	5月	基本的な野菜の切り方			
	6月	卵料理や西洋料理の基本的なダシについて。			
	7月	茹でる、焼く、炒める、盛付けをするなどの基本作業。			
	8月	基本的な野菜の切り方の期末考査			
使用教材	調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 20254年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科				
コース名	イタリア・フランス料理コース				
科目名	調理実習（洋食）				
履修年次	1年次	履修学期	後期	授業形態	実習
曜日・時限	火・木曜日・3時限	単位時間数	開講予定時間 90時間		
担当教員	千石 進	実務経験	仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。		
	細川 訓		仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）。調理師。		
	熊谷 達雄		宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。		
	上野 潤		宮城調理製菓専門学校に20年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。		
目的／概要	〈目的〉講義を通じて、西洋料理における道具の扱い方や食材の基本的な切り方、調理法を身に付ける。 〈概要〉西洋料理で使われる食材を用いて、切り方の反復練習やそれを使用しての加熱処理の実習を行う。又、食材の旬や産地の違い等の講義も行う。基本的なイタリア料理のフランス地方料理の学習				
到達目標	・ 西洋料理における基本的な剥きものが出来る。 ・ 基本のイタリア料理の学習と理解 ・ 食材の火の入れ方の違いを理解できる。 ・ 基本のフランス地方料理の学習と理解 ・ 肉、魚の基本的な卸し方の習得。				
目標資格	調理師免許				
前提知識	常識的な衛生の考え方				
授業計画	時期	授業内容			
	9月	西洋料理で使われる基本的な魚の卸し方について			
	10月	鶏の骨格とそのさばき方の理解			
	11月	肉の火の入れ方と下処理について ・ 基本のイタリア料理			
	12月	校内レストラン施設においての実践授業 ・ フランス地方料理			
	1月	期末考査において、火の扱い方と西洋料理における基本的なソースについての実技試験			
	2月	基本のデザートについて			
使用教材	調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	調理実習（中国）				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	月・1. 2. 3時限	単位時間数	開講予定時間 90時間		
担当教員	鈴木 康哲	実務経験	専門調理：中国料理・給食用特殊・麺料理専門調理師を取得		
目的／概要	（目的）基本調理 や食材の学習は勿論、座学の教員ともタイアップすることで知識と技術の融合を図り、より現実的な栄養学や衛生学を身に付けさせ、美味しく・安心・安全・健康的な料理を広く一般に提供できる人材の育成を目的とする。 （概要） 食生活の中で一般的に知られている料理や食べたことのある料理を1から学び素材や調理法・衛生管理などを実習を通して学び中国料理の理解を深める。				
到達目標	1. 授業の受け方・調理場内のルールについて身につけ実行出来る。 2. 中国料理の基本作業（切り揃え・下処理）を理解し正しく作業出来る。 3. 中国料理の基本調理（揚げる・炒める）について正しく理解し調理出来る。 4. 旬の食材を学習し、理解した上で調理出来る。				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の教養				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	調理場内のルールを身につける。学習の仕方について			
	5月	基本的な材料の切り方と切り揃え			
	6月	豚肉の各部位を使った代表的な料理（食材と基本調理の理解）			
	7月	鶏肉の各部位を使った代表的な料理（食材と基本調理の理解）			
	8月	魚介類を使った代表的な料理（食材と異本調理の理解）			
	9月/10月	学園祭を通し、店舗運営を学習			
	11月	小麦を使った料理（基本的な点心）・韓国料理の基本			
	12月	豆腐・野菜を使った料理			
	1月	野菜カービング・復習授業			
	2月・3月	復習授業			
使用教材	全国調理師養成施設協会 発行 教科書など				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	総合調理実習				
履修年次	1年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	火・5. 6. 7時限	単位時間数	開講予定時間 9 9 時間 3 単位（90時間）		
担当教員	沼田 仁	実務経験	元仙台勝山館 日本料理料理長：日本料理・麺理専門調理師		
	横田 繁男	実務経験	元仙台勝山館 天かつ料理長：日本料理・麺専門調理師		
	遠藤 慎也	実務経験	専門調理：日本料理・鮎・麺・給食用特殊		
	細川 訓	実務経験	仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）。調理師。		
	熊谷 達雄	実務経験	元ホテルユニサイト料理長・西洋料理専門調理師		
	鈴木 康哲	実務経験	専門調理：給食用特殊・麺・中国料理		
目的／概要	（目的） おいしく・安心・安全な食事を、食事をする側（年齢や病気などを考慮する。）に立って提供することをや伝統的調理技術や調理様式など食事（食べ物）について広く学習することを目的とする。 （概要） 調理実習を中心に実習することで、調理システムや調理設備（プラスチックやタンブルチラー・コンベクションオープン）を実際に使い学習する。また、クラス内のシュミレーション授業では食事の提供の仕方についてより実践的に学習する。				
到達目標	1. 常食・軟食・流動食について理解が出来ている。 システム・調理設備について理解が出来ている。 方・発注・棚卸・原価計算が出来る。 セクション以外の前提の動きも理解できている。 2. 調理 3. 献立の立て 4. 運営の際、本人の				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の一般教養				
授業計画	時期	授業内容			
	4 月	調理施設・設備について			
	5 月	調理設備について			
	6 月	調理システムについて			
	7 月	集団調理実習について			
	8 月	大量調理の特徴と調理方法			
	9 月	献立作成と調理			
	10 月	実習内容（4～10月）…お粥・エネルギー制限食・塩分制限食 食材と食材の保管について・原価計算と棚卸について各機材 を使用しながら総合的に学習する。			
	11 月・12 月	運営授業① 運営授業②の実施（生徒間） 【運営授業①②共通】 ◆ 運営の計画・コンセプト・献立計画 ◆ 献立の試作 ◆ 献立の試作と運営計画・作業分担 ◆ 調理マニュアル・食材発注・試作 ◆ 調理オペレーション・サービスオペレーション ◆ 運営趣味レーション・評価・改善			
1 月	献立の立て方・原価計算・栄養価計算の確認				
使用教材	全国調理師養成施設協会 発行 教科書など				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース/日本料理 すしコース

科目名	サービス実践学				
履修年次	1 年次	履修学期	前期／後期／通年	授業形態	講義／実習／演習
曜日・時限		単位時間数	開講時間33時間（30時間：1 単位）		
担当教員	相澤 博史	実務経験	1989. 4パレスホテル入社 1998. 11勝山企業（勝山館）入社 2008. 2宮城調理製菓専門学校入社現在に至る		
目的／概要	調理師として、必要な接客技術の知識の習得を目的とする。接客の 基本となるサービスの形式を学び、レストランや宴会における料理の提供スタイルを接客の立 場から学ぶことにより、調理師としてのおもてなしの心を習得することに サービス実践学 の目的がある。				
到達目標	・ 調理師の従事者としてお客様に対応出来る接客の知識を身につける。接客の のサービスの形式（フランス式、イギリス式、ロシア式、アメリカ式）を学ぶ。 4つ 副材料として重要な酒類の醸造法、蒸留法などの知識を習得する。 料理の				
目標資格	フードコーディネーター3級				
前提知識	高等学校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	サービスの心構え、知識、什器備品の扱い方 サービスの形式			
	5月				
	6月	サービスの基本動作（皿の持ち方、サーバー等）、知識			
	7月	サービスの基本動作、（飲料提供の仕方、トレーサービス等）			
	8月・9月				
	10月				
	11月				
	12月				
	1月				
	2月				
	3月	料理、飲料（酒類、紅茶、コーヒー、酒）の知識			
使用教材	新調理師育成教育全書 レストランサービス教本				
履修上の注意	学則が定める30時間（1単位）を規定時間とする				
成績評価の方法	後期期末考査において6割（60点）以上評価を得ることが必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	調理実習（日本）				
履修年次	2 年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	木 1. 2. 3時限	単位時間数	開講予定時間 87時間		
担当教員	沼田 仁	実務経験	元仙台勝山館日本料理料理長・日本料理専門調理師・ 麵料理専門調理師。		
	横田 繁男	実務経験	元仙台勝山天かつ料理長・日本料理専門調理師・麵料理 専門調理師。		
	高藤 久頼	実務経験	元仙台勝山館日本料理料理長・日本料理専門調理師。		
	遠藤 慎也	実務経験	日本料理専門調理師・麵料理専門調理師・鮎料理専門 調理師・給食特殊料理専門調理師。		
目的／概要	（目的）基本調理 理（生、蒸す、焼く、揚げる、煮る）を旬の食材を使い学習し、食材ごとの下処理を学習。 段取り、仕込み方を身に付けることを目的とする。（概要） 調理の手順を理解し、正確、丁寧、綺麗、均一、スピーディーに調理作業を行い、調理・衛生面を学び日本料理の理解を深める。				
到達目標	1. 刺身の引き方（平作り・そぎ作り・皮霜作り）の手法が出来る。 2. 天麩羅（油の温度管理・衣の作り方）が出来る。 3. 串の打ち方、材料に合った焼き方が出来る。 4. 材料の持ち味を生かし、煮崩れしないように煮物を作ることが出来る。				
目標資格	調理師免許取得・食品衛生責任者・衛生専門士称号				
前提知識	中・高等学校卒業程度の教養と基本となる衛生観念				
授業計画	時期	授業内容			
	4月・5月・6月	・旬の食材（山菜・鯛・鰹）を使い基本調理を学習			
	7月・8月・9月	・旬の食材（夏野菜・鱈・穴子・鰯）を使い基本調理を学習			
	10月・11月	・旬の食材（秋野菜・秋刀魚・鮭）を使い基本調理を学習			
	12月・1月	・旬の食材（冬野菜・鰯・牡蠣）を使い基本調理を学習			
	2・3月	・復習授業			
使用教材	教科書・その他の調理書籍				
履修上の注意	個人が今どのような状況なのか把握をし指導する				
成績評価の方法	技術が伸びた分を評価し、授業態度や練習量も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科				
コース名	フランス料理・イタリア料理コース				
科目名	調理実習（洋食）				
履修年次	2年次	履修学期	前期	授業形態	実習
曜日・時限	月火木金曜日	単位時間数	開講予定時間 200時間		
担当教員	千石 進	実務経験	仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。		
	細川 訓		仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）。調理師。		
	熊谷 達雄		宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。		
	上野 潤		宮城調理製菓専門学校に20年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。		
目的／概要	〈目的〉1年次に習得した技術と知識を生かし、更に高度なテクニックや、仕事の多様性について学習する。 〈概要〉西洋料理に特化した授業を中心に、専門的な実習を行う。又、レストラン実習や婚礼料理等大量調理の授業も展開する。				
到達目標	・鶏肉の骨格、さばき方を理解する。 ・料理や食材によって、適切なダシの取り方を理解する。 ・イタリア・フランスの地方や風土を理解し、その地方の料理との関連性を覚える。				
目標資格	調理師免許				
前提知識	調理師における適切な衛生観念。1年次に習得した基本的な技術と知識。				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	1年次の復習と、料理ごとによる使用するダシとソースの違い			
	5月	校内レストラン施設を利用した実践授業			
	6月	校内レストラン施設を利用した実践授業			
	7月	基本加熱調理法『煮込む、焼く、揚げる、低温調理』について			
	8月	特別外部講師による特殊授業と期末考查対策			
使用教材	調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	調理実習（洋食）				
履修年次	2年次	履修学期	後期	授業形態	実習
曜日・時限	月火木金曜日	単位時間数	開講予定時間 273時間		
担当教員	千石 進	実務経験	仙台勝山館にて長年総料理長として勤務。西洋料理専門調理師。		
	細川 訓		仙台勝山館に長年勤務。食品衛生管理者（食肉加工）。調理師。		
	熊谷 達雄		宮城県内のレストラン、ホテルにて長年勤務。ホテルでは料理長職。西洋料理専門調理師。		
	上野 潤		宮城調理製菓専門学校に20年間実習教員として勤務する。西洋料理・集団給食専門調理師。		
目的／概要	〈目的〉1年次に習得した技術と知識を生かし、更に高度なテクニックや、仕事の多様性について学習する。 〈概要〉西洋料理に特化した授業を中心に行い、専門的な実習を行う。又、レストラン実習や婚礼料理等大量調理の授業も展開する。				
到達目標	・ 西洋料理における加熱方法と仕上りの違いを理解する。 ・ レストランの料理と大量調理現場での仕事の違いをりかいする。 ・ 西洋料理で使用される魚の卸し方ができる。				
目標資格	調理師免許				
前提知識	調理師における適切な衛生観念。1年次に習得した基本的な技術と知識。				
授業計画	時期	授業内容			
	9月	基本加熱調理法			
	10月	大量調理とレストランの違い			
	11月	基本加熱調理法『煮る、煮込み、真空加熱について』			
	12月	基本加熱調理法『蒸し焼きについて』、ジビエについて			
	1月	期末試験対策、専門調理師試験課題について			
	2月	食肉加工授業			
使用教材	調理師養成教育全書 「調理実習」、及び食材				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	フランス料理・イタリア料理コース

科目名	調理実習（中国）				
履修年次	2年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	水・1. 2. 3時限	単位時間数	開講予定時間	70時間	
担当教員	鈴木 康哲	実務経験	専門調理：中国料理・給食用特殊・麺料理専門調理師を取得		
目的／概要	（目的） 高い技術力とスピーディー且つ正確な調理を身につけさせることは勿論、一年時に引き続き、美味しく・安心・安全・健康的な料理を広く一般に提供できる人材の育成を目的とする。 （概要） 中国料理の4大系統に関して、代表料理を調理する。また、レストラン・宴会場での料理の違いや、デクパージュについても学習する。				
到達目標	1. 基本調理を理解し、手早く正確に実行出来る。 2. 調理手順を理解し、準備・下処理が正確に出来る。 3. 加熱調理に於いて食べられるではなく、丁度良い火入れが出来る。 4. 清潔・整頓を心掛け、制限時間内に調理出来る。				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の一般教養				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	1年生の復習			
	5月	店舗運営（献立作成・原価計算・売値設定・発注・棚卸を学習）			
	6月	広東料理について学習（焼き物・点心）			
	7月	北京料理について学習（焼き物・小麦料理など）			
	8月・9月	店舗運営について学習 献立作成・原価計算・売値設定・発注・棚卸などを学習			
	10月	宴会料理（デクパージュや飾りつけ・準備）について学習			
	11月	上海料理について学習（特産物を使った代表料理）			
	12月・1月	四川料理について学習（香辛料の特徴や代表料理など）			
	2月・3月	卒業料理コンクールに向け、野菜カービングや盛り付け、レシピの作成・原価計算の指導			
使用教材	全国調理師養成施設協会 発行 教科書など				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	全コース

科目名	高度調理技術実習				
履修年次	2 年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	9. 10. 1. 2. 3月実施	単位時間数	開講予定時間33時間 / 1 単位（30時間）		
担当教員	千石 進	実務経験	元仙台勝山館 総料理長：西洋料理専門調理師		
	横田 繁男	実務経験	元仙台勝山館 天かつ料理長：日本料理・麺専門調理師		
	細川 訓	実務経験	食品衛生管理者資格		
	河村 耕作	実務経験	Base料理長（パスタ専門店）		
目的／概要	（目的） 専門性の高い調理や加工技術を体験することで、素材の使い方や特性・調理方法を広く学習することを目的とする。 （概要） 真空調理や圧力鍋を使った器具を使った新しい料理から職人の経験が必要な料理までより専門性が高い料理を選定し学習する。				
到達目標	1. 基本調理を理解し、手早く正確に実行出来る。 2. 調理手順を理解し、準備・下処理が正確に出来る。 3. 加熱調理に於いて食べられるではなく、丁度良い火入れが出来る。 4. 清潔・整頓を心掛け、制限時間内に調理出来る。 5. 専攻以外の専門性の高い調理技術を意欲的に取り組むことが出来る。				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の一般教養				
授業計画	時期	授業内容			
	9 月	◆ 豆腐製造 ◆ 麺類（パスタ・蕎麦・饅頭） ◆ 肉の加工品（スモーク類・ソーセージ） ◆ 窯焼き（北京ダック・叉焼）			
	10月	◆ 真空調理・低温調理 ◆ 圧力鍋を使った時短料理と圧力鍋の特性			
	1. 2. 3月	◆ 炭火焼（鰻の蒲焼） ◆ 竈を使ったご飯			
使用教材	全国調理師養成施設協会 発行 教科書など				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	全コース

科目名	フードサービス実習				
履修年次	2 年次	履修学期	通年	授業形態	実習
曜日・時限	運営時実施	単位時間数	開講予定時間132時間 / 4 単位（120時間）		
担当教員	千石 進	実務経験	元仙台勝山館 総料理長：西洋料理専門調理師		
	沼田 仁	実務経験	元仙台勝山館 日本料理料理長：日本料理・麺理専門調理師		
	上野 潤	実務経験	西洋料理・給食用特殊専門調理師		
目的／概要	（目的） 一般のお客様に料理を提供することで、より実践的な経験を身に付けることが出来ると同時に、何度もシュミレーションを実施する中で、反省・改善を繰り返し、より良い運営をするための考える力や行動力を身に付けさせることを目的とする。 （概要） 店舗運営に必要な、調理・サービスは勿論、セッティングや原価計算・棚卸までをトータルで学習する。				
到達目標	1. 基本調理を理解し、手早く正確に実行出来る。 2. 調理手順を理解し、準備・下処理が正確に出来る。 3. 加熱調理に於いて食べられるではなく、丁度良い火入れが出来る。 4. 清潔・整頓を心掛け、制限時間内に調理出来る。 5. 献立作成や原価計算・棚卸が出来る。 6. 本人のセクション以外に、運営全体の流れを理解することが出来る。				
目標資格	調理師免許取得・フードコーディネーター3級の取得				
前提知識	中・高等学校卒業程度の一般教養				
授業計画	時期	授業内容			
	5 月 6 月 1 月	カフェ運営 / 松花堂運営 レストラン運営 / 花籠弁当運営 テーブルマナー運営（宴会料理・大量調理） （各運営共通） ◆ 運営の計画・コンセプト・献立計画 ◆ 献立の試作 ◆ 献立の試作と運営計画・作業分担 ◆ 調理マニュアル・食材発注・試作 ◆ 調理オペレーション・サービスオペレーション ◆ 運営趣味レーション・評価・改善 ◆ 運営の実戦形式授業			
使用教材	全国調理師養成施設協会 発行 教科書など				
履修上の注意	生徒個人の状況を把握し、必要により担任とタイアップし指導に当たる。				
成績評価の方法	個人の能力を理解し、技術力が向上した分を評価する。本人の意欲をくみ取り、練習量と授業態度も評価の対象とする。				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	外国語				
履修年次	2年次	履修学期	通年	授業形態	講義
曜日・時限	水曜日 5・6時限	単位時間数	開講65時間 （60時間：2単位）		
担当教員	ドゥヴィレール ダヴィッド	実務経験	資格 DUFLE フランス語教師		
目的／概要	講義を通して言語脳・柔軟性を持ち、多言語に挑戦し、業界に求められる国際人への一歩を歩みだせるように指導する。 又は調理用語を取得して、難なく専門用語及びレシピを理解し、調理場で活用する術を身につける事を目的とする。				
到達目標	フランス語での自己紹介が出来る。 調理場での最低限なコミュニケーションが取れる。 フランス語のレシピの解読が出来る。 料理用語を読める・書ける・理解できる。				
目標資格	調理師免許取得				
前提知識	高等学校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	フランス語の基本・アルファベット・発音			
	5月	自己紹介・数字（0～99）・野菜名			
	6月	果物名・数字（10～100万）・時間・時刻			
	7月	文法（一般会話・料理関係）			
	8月	レシピの解読①・復習・形容詞			
	9月	レシピの解読①・動作を表す動詞・肉（部位など）			
	10月	レシピの解読②・器具名・魚・動作を表す動詞			
	11月	レシピの解読②・魚・色と形を表し方・副詞			
	12月	レシピの解読③・計量の表し方・動作を表す動詞			
	1月	レシピの解読③・曜日・月・季節			
	2月	調理場での会話			
使用教材	プリント				
履修上の注意	学則に定める調理に関する国際コミュニケーションの科目として 60時間（2単位）を規定時間とする。				
成績評価の方法	前期・後期学期期末考査において6割（60点）以上の評価を得る事は必須条件				

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	フードコーディネーター学			
履修年次	2年次	履修学期	前期／後期／ 通年	授業形態 講義 ／実習／演習
曜日・時限	火曜日 6・7時限	単位時間数	開講65時間 (60時間：2単位)	
担当教員	伊澤 勝平	実務経験	平成元年米国メリーランド州立大学ホテルレストラン経営学部卒。平成元年2月～平成15年3月 仙台勝山館常務取締役総支配人、平成9年6月～宮城調理製菓専門学校 副校長、平成15年4月調理師免許取得・同年学校長就任、令和5年4月より理事長就任。西洋料理・給食用特殊料理・麺料理専門調理師	
目的／概要	食に関する商品・サービスの企画開発、マーケティング、販促、プロデュースなど、フードビジネスの様々な側面に携わる専門家となるための知識を学ぶ。フードコーディネーターの目的でもある料理研究家、料理教室講師、レストランプロデューサー、フードスタイリスト等、食にかかわる既存の職業を幅広く理解し、将来飲食業等レストランなどを起業するために必要な内容を理解させる。			
到達目標	フードコーディネーターとして、幅広く食に関する知識等を習得し、フードコーディネーターの資格取得を目標とし、将来調理師資格に加え飲食業として自立する場合に役に立つことを目標とする			
目標資格	フードコーディネーター 3級資格取得			
前提知識	高等学校卒業程度の知識			
授業計画	時期	授業内容		
	4月	・ フードコーディネーター概論・食の空間のあり方・ホスピタリティとは		
	5月	・ 食空間と内装デザイン（基礎知識、店舗設計と平面計画の進め方、動線の基本）		
	6月	・ 食空間と内装デザイン（オペレーションシステム、内装デザインの実態、客席計画）		
	7月	・ 食空間とテーブルコーディネート（概論、レストラン・コンセプト別コーディネート）		
	8・9月	・ 食空間とテーブルコーディネート（食空間の構成、料理と器の演出）		
	10月	・ テーブルサービスとマナー ・プロトコール ・フードマネージメント		
	11月	・ フードマネージメント（業態開発・出店戦略・事業計画・開店業務等々）		
	12月	・ メニュープランニング（概論・トレンドの読み方・食品流通とメニュー）		
	1月	・ メニュープランニング・フード産業の現場（フード産業の研修報告）		
2・3月	・ 食の企画（食の企画の流れ・立案のコツ・企画書の作成等）			
使用教材	フードコーディネーター教本			
履修上の注意	学則に定める60時間（2単位）を規定時間とする。			
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件			

宮城調理製菓専門学校 2025年度 授業計画（シラバス）

学科名	アドバンス キュリネール科
コース名	日本料理・すしコース、フランス料理・イタリア料理コース、ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース

科目名	経営学				
履修年次	2年次	履修学期	前期／後期／通年	授業形態	講義／実習／演習
曜日・時限	火曜日 5時限	単位時間数	開講33時間 （30時間：1単位）		
担当教員	照井 潤	実務経験	1989.5米カンザス州立エンボリア大学MBAコース（経営修士課程）修了後、株式会社細菌科学研究所（現：サンケミファ株式会社）に入社 2004.12 同社代表取締役社長に就任現在に至る		
目的／概要	将来的な独立の有無にかかわらず、ひとりひとりが調理に携わる人生の経営者として、身に着けるべき基礎知識を習得することを目的とする				
到達目標	・フードサービス産業の歴史・トレンドを学び、時代を予測し変化に対応できる経営術を理解する ・経営理念、市場の動向と消費者動向等の把握を含め経営者に必要な知識、情報を理解する ・経営の基礎知識として、マーケティング、財務について関係諸表等を正しく理解し活用できるようにする。 ・				
目標資格	フードコーディネーターネーター3級資格取得				
前提知識	高等学校卒業程度の知識				
授業計画	時期	授業内容			
	4月	経営学概論			
	5月	経営理念（目的・目標の4観点、ヒト・モノ・カネ・情報、社会的責任）			
	6月	外食産業（外食産業の発展、市場規模と動向）日本の状況 消費者動向			
	7月	管理会計、変動費、固定費、損益分岐点、法人			
	8・9月	ミクロ組織論、マクロ組織論 経営戦略、ニッチ戦略、フレームワーク			
	10月	マーケティング			
	11月	簿記・会計、損益計算書			
	12月	簿記・会計、貸借対照表、 ホテル レストランチェーンの財務諸表考察			
	1月	簿記・会計 仕訳 税金、給与明細			
2・3月	世界のリゾート、日本のリゾート キャリアプランニング、ライフプランニング				
使用教材	調理師教育全書 （フードビジネス） フードコーディネーター教本				
履修上の注意	学則に定める30時間（1単位）を規定時間とする				
成績評価の方法	前期・後期学期末考査において6割（60点）以上の評価を得ることが必須条件				