

Ⅶ 令和4年度 調理師科 開講授業科目

	教育内容	授 業 科 目	開講 時間数	担当者(案)	開講 時期	頁	
必 修	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	足立・皆川	通年	68	
		公衆衛生学Ⅱ	30	岩澤	後期	70	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	上原	通年	71	
		栄養学Ⅱ	20	上原	後期	72	
		食品学・食品学実習	70	上原・小澤	通年	73	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	内山	通年	74	
		食品衛生学Ⅱ(衛生法規含む)	60	松澤	通年	75	
		食品衛生学実験実習	30	松澤	前期	76	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	40	長谷川 他	通年	77	
		調理理論Ⅰ	60	原口 他	通年	78	
調理理論Ⅱ		20	原口 他	後期	79		
献立作成(四群点数法含む)		30	上原	前期	80		
集団調理理論		16	長谷川・小野	前期	81		
調理施設設備		14	長谷川 他	前期	82		
調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田 他	通年	83		
	西洋料理基礎・応用	81	広田 他	通年	84		
	中国料理基礎・応用	81	土屋 他	通年	85		
	製菓・製パン基礎	24	遠藤・川内	通年	86		
	総合技術調理	33	校外講師	通年	87		
総合調理実習	特殊調理実習	30	原口・小野	前期	88		
	集団給食調理実習	30	長谷川・小野	通年	89		
	営業調理実習(松柏軒)	30	古川・長崎 他	通年	90		
特別講義	キャリアガイダンス	20	自覚	前期	91		
	キャリアデザイン	10	土屋	前期	92		
	レストランオペレーション	30	高松	前期	93		
必修科目計			1,020				
選 択 必 修 ※ 1	インターンシップ	インターンシップ(校外実習)	60	原口	通年	94	
	国際コミュニケーション	フードランゲージ(フランス語)	30	黒田	後期	95	
		フードランゲージ(英語)	30	三谷・三宅	前期	96	
選択必修科目計			120				
選 択 ※ 2 ※ 3 ※ 4	特別講義	介護食実習 ※2ア)	15	原口 他	後期	98	
		高齢者の心理 ※2ア)	3	金田	後期	99	
		医学的基礎知識 ※2ア)	4	渋谷	後期	100	
	食育インストラクター 特論	食育インストラクター講習 ※2イ)		7	香川(明) 他	通年	101
		共通特論Ⅰ(家庭料理技能検定3級)		30		後期	
		共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定2級以上)		30		後期	
		共通特論Ⅲ(ヨーロッパ料理研修)		30		後期	
		共通特論Ⅳ(ヨーロッパ洋菓子研修)		30		後期	
		共通特論Ⅴ(日本料理研修)		15		後期	
		共通特論Ⅵ(中国料理研修)		15		後期	
		共通特論Ⅶ(地域活動)		15		通年	
		共通特論Ⅷ(介護食士2級以上)		60		後期	
		共通特論Ⅸ(技術考査)		30		後期	
		共通特論Ⅻ(北海道十勝研修)		15		前期	
選択科目計			299				
卒業に必要な総授業時間数			1,080				

- ※1 ① 60時間以上履修すること。
 ② 国際コミュニケーションは、1科目以上履修すること。
 ③ インターンシップは前期または後期の2グループに分けて実施する。各自の実施時期は本校より指定される。
 履修モデルA: フードランゲージ(フランス語) 30時間+フードランゲージ(英語) 30時間+インターンシップ(校外実習) 60時間計 120時間
 履修モデルB: フードランゲージ(英語) 30時間+フードランゲージ(フランス語) 30時間計 60時間
 履修モデルC: フードランゲージ(英語) 30時間+インターンシップ(校外実習) 60時間計 90時間
 履修モデルD: フードランゲージ(フランス語) 30時間+インターンシップ(校外実習) 60時間計 90時間
- ※2 次の登録認定資格の取得を希望する者は、各々指定された授業科目を履修すること。
 ア) (公)全国調理職業訓練協会認定「介護食士3級認定資格」…「介護食実習」「高齢者の心理」「医学的基礎知識」
 イ) (公)全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」…「食育インストラクター講習」
- ※3 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。
- ※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公衆衛生学Ⅰ		60	通年	必修	足立知永子 (A・Bクラス)
授業の目的					
食生活と関係する健康についての知識と、健康づくりに関する法律、制度とその内容について学ぶ。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A	B		
1	1.2	4/12	4/12	調理師と健康(1) 健康とは何か	健康の定義、高齢社会
2	3.4	4/19	4/19	調理師と健康(2) わが国の健康水準	平均寿命、死亡率
3	5.6	4/26	4/26	調理師と健康(3) 目指すべき健康とは	健康寿命、ヘルスプロモーション
4	7.8	5/10	5/10	調理師と健康(4) 食と健康の関係①	メタボリックシンドローム、特定健康診査・特定保健指導
5	9.10	5/17	5/17	調理師と健康(5) 食と健康の関係②	国民健康・栄養調査、食生活指針、食生活バランスガイド
6	11.12	5/24	5/24	調理師と健康(6) 調理師の役割①	調理師の成り立ち、調理師法の目的、定義、免許
7	13.14	5/31	5/31	調理師と健康(7) 調理師の役割②	免許の申請・変更等
8	15.16	6/7	6/7	調理師と健康(8) 調理師の役割	調理師就業届け出制度、設置努力義務、調理技術審査
9	17.18	6/14	6/14	調理師と健康(9) 調理師の役割	食生活における調理師の役割
10	19.20	6/21	6/21	調理師と健康(10)	第1章の復習・まとめ
11	21.22	6/28	6/28	食生活と疾病(1) 疾病の動向とその予防	疾病の動向、感染症
12	23.24	7/5	7/5	食生活と疾病(2) 生活習慣病①	生活習慣病とは、がん
13	25.26	7/12	7/12	食生活と疾病(3) 生活習慣病②	心疾患、脳血管疾患、脂質異常症、高血圧、糖尿病
14	27.28	8/23	8/23	食生活と疾病(4) 生活習慣病③	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性、生活習慣病の予防
15	29.30	8/30	8/30	食生活と疾病(5)	第2章の復習・まとめ
16	31.32	9/6	9/6	健康づくり(1) 健康づくり対策	疾病予防の段階、ゼロ次予防
17	33.34	9/13	9/13	健康づくり(2) 健康増進法①	責任の明確化、基本方針など、国民健康・栄養調査、保健指導・栄養指導の実施
18	35.36	9/27	9/20	健康づくり(3) 健康増進法②	特定給食施設での栄養管理、受動喫煙防止、特別用途表示等
19	37.38	9/27	9/20	健康づくり(4) 健康づくり対策、健康教育	健康づくり対策の概要、健康日本21(第2次)、健康教育
20	39.40	10/4	10/4	健康づくり(5) 健康に関する食品情報	食品表示法による表示
21	41.42	10/11	10/11	健康づくり(6) 心の健康づくり	心身相関とストレス、ストレスへの対処方法
22	43.44	10/25	10/18	健康づくり(7)	第3章の復習・まとめ
23	45.46	10/25	10/18	労働と健康(1) 労働と健康①	作業環境と健康、作業条件と健康
24	47.48	11/1	11/1	労働と健康(2) 労働と健康②	職業病、労働災害
25	49.50	11/15	11/15	労働と健康(3) 調理師の職場環境	調理施設の環境、調理施設での労働災害
26	51.52	11/29	11/22	労働と健康(4)	第5章の復習・まとめ
27	53.54	11/29	11/22	第1章 まとめ	技術考査対策問題を解いて、ポイントを確認
28	55.56	12/6	12/6	第2章、3章(～健康教育) まとめ	技術考査対策問題を解いて、ポイントを確認
29	57.58	12/13	12/13	第3章(食品表示～)、第5章 まとめ	技術考査対策問題を解いて、ポイントを確認
30	59.60	1/10	1/10	定期試験	
成績評価基準		定期試験 70%、小テスト・出席状況、授業態度等 30%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書 『1.食生活と健康』 全国調理師養成施設協会 配布プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公衆衛生学Ⅰ		60	通年	必修	皆川武人 (Cクラス)
授業の目的					
健康の概念とヘルスプロモーションの理念を理解し、公衆衛生学・食育の概要とその実践活動を学習することにより、食と健康の関わりに関する基礎知識を習得する。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 C	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	調理師と健康(1) 公衆衛生について	公衆衛生とは、戦後の公衆衛生活動	
2	3.4	4/18	調理師と健康(2) 健康の考え方	健康とは何か	
3	5.6	4/25	調理師と健康(3) 健康の考え方	健康寿命とは、我が国の健康水準	
4	7.8	5/9	調理師と健康(4) 健康の考え方	目指すべき健康、ヘルスプロモーション	
5	9.10	5/16	調理師と健康(5) 食と健康の関係	健康的な食生活習慣づくり、食生活指針	
6	11.12	5/23	調理師と健康(6) 調理師の役割	調理師の成り立ち、法の概要	
7	13.14	5/30	調理師と健康(7) 調理師の役割	免許、食生活における調理師の役割	
8	15.16	6/6	調理師と健康(8)	チェックポイントとここまでの復習	
9	17.18	6/13	食生活と疾病(1) 疾病動向とその予防	疾病の動向とその予防、生活習慣病	
10	19.20	6/20	食生活と疾病(2) 生活習慣病	国際比較と生活習慣の重要性、生活習慣予防	
11	21.22	6/27	健康づくり(1) 健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ、健康増進法	
12	23.24	7/4	健康づくり(2) 健康増進法	健康増進法、国民健康栄養調査、保健指導栄養指導	
13	25.26	7/11	健康づくり(3) 健康増進法	健康増進法、特定給食施設、受動喫煙防止、特別用途表示	
14	27.28	8/29	健康づくり(4) 我が国の健康づくり対策	健康づくり対策、健康日本21	
15	29.30	9/5	中間試験		
16	31.32	9/12	健康づくり(5) 我が国の健康づくり対策	健康教育、健康に関する食品情報	
17	33.34	9/26	健康づくり(6) 心の健康づくり	心の健康づくり、ストレス対策、自殺予防	
18	35.36	10/3	調理師と食育(1) 食育とは	食育、食育基本法	
19	37.38	10/10	調理師と食育(2) 食育における調理師の役割	食育基本法、正しい知識普及、食育実践	
20	39.40	10/17	調理師と食育(3)	チェックポイントとここまでの復習	
21	41.42	10/24	労働と健康(1) 労働と健康	作業環境作業条件と健康、	
22	43.44	10/31	労働と健康(2) 労働と健康	職業病、労働災害	
23	45.46	11/14	労働と健康(3) 労働と健康	調理師の職場環境	
24	47.48	11/21	労働と健康(4)	チェックポイントとここまでの復習	
25	49.50	11/28	環境と健康(1) 生活環境の衛生	生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子	
26	51.52	12/5	環境と健康(2) 環境条件	大気、水	
27	53.54	12/12	環境と健康(3) 環境条件	住居、廃棄物、放射線	
28	55.56	12/19	環境と健康(4) 環境汚染とその対策	公害、空気、水質、騒音、振動、悪臭	
29	57.58	1/16	環境と健康(5) 環境汚染とその対策	環境問題とその取り組み	
30	59.60	1/23	期末試験		
成績評価基準		テスト・レポート 60%、出席率 20%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食生活と健康」(公社) 全国調理師養成施設協会編			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公 衆 衛 生 学 II					30	後期	必修	岩 澤 茉莉子
授業の目的								
調理師として必要な公衆衛生の知識のうち、食育や環境について知識を深めることが授業の目的です。授業を通して、調理師として必要な公衆衛生の知識を習得し、環境汚染の予防や食育など実践に役立てる知識を習得することを目指します。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	10/5	10/5	10/5	食育とは	食育とは、日本での食生活の現状		
2	3.4	10/12	10/12	10/12	食育基本法の概要	食育基本法について		
3	5.6	10/19	10/19	10/19	食育における調理師の役割	食育における調理師の役割、食育の実践		
4	7.8	10/26	10/26	10/26	生活環境の衛生	生活環境の基礎知識、現代の生活環境		
5	9.10	11/9	11/9	11/9	環境条件①	大気、気圧、温度		
6	11.12	11/16	11/16	11/16	環境条件②	水、住居		
7	13.14	11/30	11/30	11/30	環境条件③	食品廃棄物、食品ロス		
8	15.16	12/7	12/7	12/7	環境条件④	放射線とは、食品に含まれる放射線		
9	17.18	12/14	12/14	12/14	環境汚染とその対策①	公害とは、公害の歴史		
10	19.20	12/21	12/21	12/21	環境汚染とその対策②	空気汚染、水質汚染の公害		
11	21.22	1/11	1/11	1/11	環境汚染とその対策③	騒音、騒動、悪臭		
12	23.24	1/18	1/18	1/18	環境問題とその取り組み①	環境ホルモン、地球温暖化		
13	25.26	1/25	1/25	1/25	環境問題とその取り組み②	酸性雨、オゾン層破壊		
14	27.28	2/1	2/1	2/1	環境問題とその取り組み③	循環型社会の形成、各種リサイクル法について		
15	29.30	2/8	2/8	2/8	試験、まとめ	定期試験		
成績評価基準		平常点（出席状況・授業態度等）15% 小テスト・定期試験 85%						
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書1 「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会編） 配布資料						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄 養 学 I					60	通年	必修	上 原 千 恵 子
授業の目的								
人々の健康を維持・増進していくために、おいしくて栄養価の高い食事を提供できる調理師となること、そして自身の生涯にわたる健康づくりのために必要な栄養学の基礎知識を修得する。栄養素の種類や働き、体内での消化・吸収についてなどを学び、私たちの体とどのような関係性があるのかということを理解する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	D				
1	1.2	4/8	4/8	4/8	栄養素の機能と健康（栄養と健康）	栄養素の種類 食品の成分と体の成分 食品中の栄養素と健康		
2	3.4	4/22	4/22	4/22	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準とは 食事摂取基準の指標		
3	5.6	5/6	5/6	5/6	食品の選択①	食品標準成分表		
4	7.8	5/13	5/13	5/13	食品の選択②	食品分類表法 食事バランスガイド		
5	9.10	5/20	5/20	5/20	栄養素の機能と健康（炭水化物）	炭水化物とは？ 炭水化物の種類		
6	11.12	5/27	5/27	5/27	栄養素の機能と健康（脂質）	脂質とは？ 脂質の種類		
7	13.14	6/3	6/3	6/3	栄養素の機能と健康（たんぱく質）①	たんぱく質とは？ たんぱく質の種類		
8	15.16	6/10	6/10	6/10	栄養素の機能と健康（たんぱく質）②	たんぱく質の栄養価（アミノ酸価・補足効果・機能性）		
9	17.18	6/17	6/17	6/17	栄養素の機能と健康（ビタミン）①	ビタミンとは？ ビタミンの種類 脂溶性ビタミンの種類と働き		
10	19.20	6/24	6/24	6/24	栄養素の機能と健康（ビタミン）②	水溶性ビタミンの種類と働き		
11	21.22	7/1	7/1	7/1	栄養素の機能と健康（ビタミン）①	ミネラルとは？ ミネラルの種類 多量ミネラルの種類と働き		
12	23.24	7/8	7/8	7/8	栄養素の機能と健康（ビタミン）② 栄養素の機能と健康（その他の成分）	微量ミネラルの種類と働き 水分 機能性成分		
13	25.26	7/15	7/15	7/15	中間試験	中間試験		
14	27.28	8/19	8/19	8/19	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算		
15	29.30	8/26	8/26	8/26	コンピューター実習①	パソコンの基本操作 パソコンを使用した栄養価計算		
16	31.32	9/9	9/9	9/9	コンピューター実習②	パソコンを使用した栄養価計算 まとめ		
17	33.34	9/16	9/16	9/16	コンピューター実習③	メニュー表の作成		
18	35.36	10/7	10/7	10/7	消化と吸収（食品の摂取）	生理的欲求 心理的欲求 栄養管理について		
19	37.38	10/14	10/14	10/14	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（ビデオ）		
20	39.40	10/21	10/21	10/21	栄養素の消化・吸収・代謝②	各消化器官での消化①		
21	41.42	10/28	10/28	10/28	栄養素の消化・吸収・代謝③	各消化器官での消化②		
22	43.44	11/11	11/11	11/11	栄養素の消化・吸収・代謝④	栄養素の吸収（栄養素の吸収経路）		
23	45.46	11/18	11/18	11/18	栄養素の消化・吸収・代謝⑤	栄養素の吸収（各栄養素の吸収）		
24	47.48	11/25	11/25	11/25	栄養素の消化・吸収・代謝⑥	栄養素の代謝（糖質・脂質・たんぱく質の代謝について）		
25	49.50	12/2	12/2	12/2	栄養素の消化・吸収・代謝⑦ 映画鑑賞①	消化・吸収・代謝まとめテスト 映画解説・鑑賞		
26	51.52	12/9	12/9	12/9	映画鑑賞②	映画鑑賞 解説・感想記入		
27	53.54	12/16	12/16	12/16	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは？		
28	55.56	12/23	12/23	12/23	エネルギー代謝②	エネルギー摂取量とエネルギー消費量（基礎代謝）		
29	57.58	1/6	1/6	1/6	エネルギー代謝③	エネルギー摂取量とエネルギー消費量（身体活動レベル・メッツ）		
30	59.60	1/13	1/13	1/13	定期試験	定期試験		
成績評価基準		平常点（ノート・課題等）30% 小テスト・定期試験 70%						
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品と栄養の特性」（（公社）全国調理師養成施設協会編） 新食品成分表 FOODS（とうほう） 配布プリント（ノート）・電卓						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄 養 学 II					20	後期	必修	上 原 千恵子
授業の目的								
人間の各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の特徴と栄養特性について理解することで、対象者に合わせた食事の提供ができる調理師としての成長につなげる。また、生活習慣病やメタボリックシンドロームなどの疾病についても理解し、予防方法と食事療法について考え、実践できる調理師を目指す。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	10/5	10/4	10/11	ライフステージ①	妊娠期・授乳期・乳児期の特徴と栄養について		
2	3.4	10/12	10/11	10/11	ライフステージ②	幼児期・学童期・思春期の特徴と栄養について		
3	5.6	11/9	11/15	11/15	ライフステージ③	成人期・高齢期の特徴と栄養について		
4	7.8	11/16	11/22	11/24	疾病と栄養①	生活習慣病・メタボリックシンドロームの定義		
5	9.10	11/24	12/6	11/29	疾病と栄養②	動脈硬化 高血圧症		
6	11.12	11/30	12/6	11/29	疾病と栄養③	脂質異常症 虚血性心疾患 脳卒中		
7	13.14	12/7	12/13	12/13	疾病と栄養④	糖尿病と合併症 痛風		
8	15.16	12/14	12/20	12/20	疾病と栄養⑤	腎疾患 骨粗鬆症		
9	17.18	12/21	1/10	1/10	疾病と栄養⑥	貧血 がん 歯周病		
10	19.20	1/12	1/12	1/12	定期試験	定期試験		
成績評価基準		平常点（出席状況・授業態度・ノート成績等）15% 定期試験 85%						
教科書 参考書 教材		配布プリント（専用ノート）						

授業科目名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
食品学・食品学実習		70	通年	必修	上原千恵子・小澤陽子 (Aクラス)(B・Cクラス)	
授業の目的						
植物性食品、動物性食品、調味料などの特性について知り、料理をする際に使用する食材の知識を深める。そして料理を作る際の食品の選択、調理法の工夫、栄養を考慮したメニューの開発などをスムーズに考えられるようにする。加工実習では、加工原理を理解して、実際に加工食品を作ることで知識を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	4/13	4/11	4/13	穀類①	米の特徴、構造、成分、種類、加工品
2	3.4	4/20	4/18	4/20	穀類②	小麦の特徴、構造、成分、加工品 その他の穀類
3	5.6	4/27	4/25	4/27	いもおよびでんぷん類	じゃがいも、さつまいも、その他のいも、でんぷん類の特徴と成分
4	7.8	5/11	5/9	5/11	砂糖およびその他の甘味料	砂糖の種類と特徴・その他の甘味料の特徴
5	9.10	5/18	5/16	5/18	豆類①	大豆の特徴、成分、加工品・小豆の特徴、種類、加工品
6	11.12	5/25	5/23	5/25	豆類②および種実類	その他の豆類の特徴、成分、加工品・種実の種類、成分
7	13.14	6/1	5/30	6/1	野菜類①	野菜類の分類と特徴、成分 葉菜類、茎菜類の種類と特徴
8	15.16	6/8	6/6	6/8	野菜類②	根菜類や果菜類や花菜類の種類、特徴
9	17.18	6/15	6/13	6/15	果実類①	果実の分類、成分・仁果類や準仁果類の種類、特徴
10	19.20	6/22	6/20	6/22	果実類②	核果類や液果類の種類、特徴・果実類の加工品
11	21.22	6/29	6/27	6/29	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類、特徴、成分
12	23.24	7/6	7/4	7/6	小テスト（植物性食品）	小テスト
13	25.26	7/13	7/11	7/13	魚介類①	魚介類の成分、特徴
14	27.28	8/24	8/29	8/24	魚介類②	死後硬直と鮮度
15	29.30	9/6	9/5	8/31	魚介類③	主な魚介類の特徴・魚介類の加工品
16	31.32	9/6	9/12	9/7	食肉類①	食肉類の成分、特徴・肉の熟成
17	33.34	9/14	9/26	9/14	食肉類②	主な食肉の種類、特徴・食肉類の加工品
18	35.36	9/21	10/3	9/21	卵類	鶏卵の特徴、構造、成分・鶏卵の鮮度・鶏卵の加工品
19	37.38	10/6	10/10	10/5	乳類①	牛乳の成分、特徴
20	39.40	10/13	10/17	10/12	乳類②	乳製品の種類と特徴
21	41.42	10/19	10/20	10/19	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る
22	43.44	10/19	10/20	10/19		ジャムとカテージチーズを作る（pHや糖度の測定、試食）
23	45.46	10/27	10/26	10/27	加工実習 B	こんにゃくを作る（pHの測定）・レポートの作成
24	47.48	10/27	10/26	10/27		pHや糖度と食品の保存性の関係を考察する・実習のまとめ・小テスト
25	49.50	11/1	10/31	10/31	小テスト（動物性食品）	小テスト
26	51.52	11/10	11/14	11/9	油脂類①	油脂類（植物性油脂、動物性油脂、加工油脂）の特徴
27	53.54	11/17	11/21	11/16	油脂類②・菓子類・嗜好飲料類①	菓子類、嗜好飲料類（アルコール飲料）の種類と特徴
28	55.56	12/1	11/28	11/30	嗜好飲料②	嗜好飲料類（非アルコール飲料）の特徴
29	57.58	12/8	12/5	12/7	調味料および香辛料類	調味料・香辛料の種類と特徴
30	59.60	12/15	12/12	12/14	調理加工食品類等	調理加工食品・ゲル状食品類・特定用途食品・保健機能食品について
31	61.62	12/22	12/19	12/21	食品の加工と貯蔵①	食品の加工（食品加工の目的、条件）・微生物の利用
32	63.64	1/11	1/16	1/11	食品の加工と貯蔵②	食品の貯蔵（貯蔵の目的、条件）・貯蔵法
33	65.66	1/18	1/23	1/18	小テスト（その他の食品）	小テスト
34	67.68	1/25	1/27	1/25	食品の生産と流通	食品生産の動向、食料自給率、食品の流通
35	69.70	2/1	1/30	2/1	定期試験	定期試験
成績評価基準		ノート成績・授業態度・提出物 20% 加工実習レポート 20% 定期試験 60%				
教科書 参考書 教材	新調理師養成教育全書「食品と栄養の特性」（（公社）全国調理師養成施設協会編） 新食品成分表 FOODS（とうほう） 「食品学・実習 授業ノート」（上原・小澤編）					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食 品 衛 生 学 I					60	通年	必修	内 山 栞
授業の目的								
食品に関して、どのような危害があるのかを知り、その予防について学ぶなど、食の安全を守るために必要な基本的な知識を修得する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/7	4/8	4/8	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ、食品衛生とは、調理師の責務		
2	3.4	4/21	4/22	4/22	食品と微生物	食品中の微生物、食品の腐敗		
3	5.6	4/28	5/6	5/6	食品添加物①	食品添加物の概要、安全性の評価		
4	7.8	5/12	5/13	5/13	食品添加物②	主な食品添加物とその用途①		
5	9.10	5/19	5/20	5/20	食品添加物③	主な食品添加物とその用途②		
6	11.12	5/26	5/27	5/27	食品と重金属、放射性物質 器具・容器包装の衛生	食品と重金属、食品と放射性物質 器具・容器包装の衛生		
7	13.14	6/2	6/3	6/3	飲食による健康危害	食中毒の概要		
8	15.16	6/9	6/10	6/10	細菌性食中毒①	主な病因物質とその特徴、原因食品など①		
9	17.18	6/16	6/17	6/17	細菌性食中毒②	主な病因物質とその特徴、原因食品など②		
10	19.20	6/23	6/24	6/24	細菌性食中毒③	主な病因物質とその特徴、原因食品など③		
11	21.22	6/30	7/1	7/1	ウイルス性食中毒 化学性食中毒	ウイルス性食中毒 化学性食中毒		
12	23.24	7/7	7/8	7/8	自然毒食中毒①	主な原因食品とその症状など①		
13	25.26	7/14	7/15	7/15	自然毒食中毒②	主な原因食品とその症状など②		
14	27.28	8/25	8/26	8/26	自然毒食中毒③まとめ①	主な原因食品とその症状など③、自然毒食中毒の予防 前期の復習		
15	29.30	9/1	9/2	9/2	試験①（中間試験）			
16	31.32	9/8	9/9	9/9	寄生虫による食中毒①	主な病因物質と原因食品など①		
17	33.34	9/15	9/16	9/16	寄生虫による食中毒②	主な病因物質と原因食品など②		
18	35.36	9/22	10/7	10/7	寄生虫による食中毒③	主な病因物質と原因食品など③、寄生虫による食中毒の予防		
19	37.38	10/6	10/14	10/14	経口感染症 その他の健康危害	経口感染症とは、経口感染症と食中毒 BSE、鳥インフルエンザ、農業および動物用医薬品等の残留		
20	39.40	10/13	10/21	10/21	食物アレルギー	食物アレルギーの種類、アレルギー物質の表示		
21	41.42	10/20	10/28	10/28	食品安全対策にかかわる法律①	食品衛生法と食品安全基本法①		
22	43.44	10/27	11/11	11/11	食品安全対策にかかわる法律②	食品衛生法と食品安全基本法② 食品安全行政		
23	45.46	11/10	11/18	11/18	食品安全情報の共有	食品表示法、その他の法律による表示		
24	47.48	11/17	11/25	11/25	食品営業施設・設備の安全対策①	食品営業施設・設備の安全対策①		
25	49.50	11/24	12/2	12/2	食品営業施設・設備の安全対策② 調理従事者の健康管理	食品営業施設・設備の安全対策② 調理従事者の衛生管理、食品衛生責任者		
26	51.52	12/1	12/9	12/9	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理、手洗い		
27	53.54	12/8	12/16	12/16	調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌		
28	55.56	12/15	12/23	12/23	自主衛生管理 HACCP	HACCPとは、HACCPに沿った衛生管理		
29	57.58	12/22	1/6	1/6	まとめ	後期の復習		
30	59.60	1/12	1/13	1/13	試験②（定期試験）			
成績評価基準		試験 70%（試験①と試験②）、提出物や授業態度 30%						
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書 3「食品の安全と衛生」（公益社団法人 全国調理師養成施設協会） 配布資料						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）					60	通年	必修	松澤睦子
授業の目的								
食品衛生学Ⅰで学んだことを基礎として、食中毒や食品添加物を中心に復習する。さらに食品衛生に関する法律や行政についても詳しく学ぶ。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	6/13	6/15	6/16	食の安全対策	食の安全確保の歴史、食品安全基本法、食品衛生法		
2	3.4	6/20	6/22	6/23	食品表示制度	食品表示法による表示、JAS法、景品表示法、計量法による表示		
3	5.6	6/27	6/29	6/30	食品と微生物	微生物の種類、微生物の形態、微生物の発育条件		
4	7.8	7/4	7/6	7/7	食品の微生物による変質	微生物による食品の変化、腐敗、変敗、酸敗		
5	9.10	7/11	7/13	7/14	微生物の殺菌	消毒と滅菌 — 物理的殺菌法、化学的殺菌法		
6	11.12	8/22	8/24	8/25	食中毒の概要	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒発生状況		
7	13.14	8/29	8/29	8/31	細菌性食中毒①	細菌性食中毒の分類、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ		
8	15.16	9/9	9/5	9/8	細菌性食中毒②	カンピロバクター、エルシニア、リステリア、腸管出血性大腸菌		
9	17.18	9/12	9/13	9/15	細菌性食中毒③	ボツリヌス菌、ぶどう球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌		
10	19.20	9/20	9/20	9/22	ウイルス性食中毒① 食中毒予防法	ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス 微生物性食中毒の予防法		
11	21.22	9/26	9/26	9/26	自然毒食中毒①	植物性自然毒、動物性自然毒		
12	23.24	10/4	10/6	10/3	化学性食中毒	環境汚染物質、アレルギー様食中毒		
13	25.26	10/11	10/13	10/10	まとめ	前期の復習		
14	27.28	10/17	10/20	10/17	筆記試験①			
15	29.30	10/24	10/27	10/24	食品添加物①	食品添加物の定義、食品添加物の役割、食品添加物の表示法		
16	31.32	11/1	11/10	10/27	食品添加物②	食品添加物の安全評価、保存料、酸化防止剤、防かび剤		
17	33.34	11/15	11/17	11/14	食品添加物③	着色料、発色剤、殺菌剤、乳化剤、増粘剤、調味料		
18	35.36	11/21	11/24	11/21	食品添加物③	感染症法、人畜共通感染症、結核		
19	37.38	11/28	12/1	11/28	食中毒発生状況	令和2年度食中毒統計		
20	39.40	12/6	12/8	12/5	寄生虫による食中毒①	魚介類から感染する寄生虫		
21	41.42	12/13	12/15	12/13	寄生虫による食中毒②	獣肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫		
22	43.44	12/19	12/22	12/20	自然毒食中毒②	最近のおもな動物性・植物性自然毒食中毒の実例		
23	45.46	1/6	1/12	1/12	寄生虫による食中毒	DVDによるアニサキス食中毒の対策		
24	47.48	1/16	1/16	1/16	動物性自然毒による食中毒	DVDによるフグ中毒の対策		
25	49.50	1/20	1/18	1/20	容器包装の衛生	各素材と衛生		
26	51.52	1/23	1/25	1/23	食品の鮮度判定	官能検査による生鮮食品の鮮度判定		
27	53.54	1/27	1/26	1/27	食品衛生管理	調理施設・調理従事者の衛生管理		
28	55.56	1/30	2/1	1/30	異物混入	食品異物の分類		
29	57.58	2/3	2/2	2/3	まとめ	後期の復習		
30	59.60	2/6	2/6	2/6	筆記試験②			
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20% テストの評価は 試験①と試験②の平均点で評価						
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」（（公社）全国調理師養成施設協会編）						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品衛生学実験実習					30	前期	必修	松澤睦子
授業の目的								
本実験実習では、化学試験と微生物学実験を行う。大量調理施設、レストランの厨房、家庭などの現場で実際に役立つ簡易試験法を主に、誰にでもできる化学的測定法や細菌学検査法を修得する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~4	4/11	4/13	4/7	実習の説明と注意事項 微生物学実習①	食品衛生関係ビデオ視聴 微生物学実験実習の準備（培地作成と滅菌）		
2	5~8	4/18	4/20	4/14	食品添加物の検査① 食品の簡易検査（1） 手指の清浄度の検査	清涼飲料水中のVC・干びょうの漂白剤の検出 米の鮮度判定 ATP ふき取り法による手指の検査（各自の手指）		
3	9~12	4/25	4/27	4/21	食品添加物の検査②	天然色素と合成タール色素の検出と判定		
4	13~16	5/9	5/11	4/28	食器・容器等の簡易検査 食品の簡易検査（2）	食器類での脂質・でんぷん・たんぱく質残留の検査 牛乳・卵・貝の鮮度判定		
5	17~20	5/16	5/18	5/12	微生物学実習② 細菌の簡易検査（1） 飲料水の衛生検査	①の培地を用い各自の手指・落下菌の検査 検出キットによる食品中の細菌検査 水道水中の残留塩素の測定		
6	21~24	5/23	5/25	5/19	微生物学実習③ 細菌の簡易検査（2）	②で培養した細菌集落の観察 → スケッチ (1) の検査結果による判定		
7	25~28	5/30	6/1	5/26	微生物学実習④ 正しい手洗いの検査	顕微鏡による微生物の観察 → スケッチ 手洗い後の洗い残し検査		
8	29~30	6/6	6/8	6/2	実習ノートの提出 筆記試験	各自の実習ノートを完成させて提出 テスト（30分）		
成績評価基準		テスト40%、実習ノート40%、授業態度20%						
教科書		「食品衛生学実習書」（松澤睦子編） 新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」（（公社）全国調理師養成施設協会編）						
参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食 文 化 概 論					40	通年	必修	長谷川 満 他
授業の目的								
日本及び世界の食文化について学習する。日本においては原始から第二次世界大戦以降までの食文化について学び、和食が世界遺産になった理由も探る。最終的に現代の食文化と未来の食文化について学び考察できる調理師になる。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	9/1	8/29	8/29	食と文化 ①食文化の成り立ち	食文化とは何か、食文化の相対性		
2	3.4	9/5	9/6	9/5	”	”		
3	5.6	9/12	9/12	9/12	②多様な食文化	自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理の多様性		
4	7.8	9/13	9/15	9/15	”	”		
5	9.10	9/26	9/22	9/22	③食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化		
6	11.12	10/3	10/6	10/6	”	”		
7	13.14	10/10	10/13	10/13	日本の食文化の歴史 原始・古代	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代		
8	15.16	10/17	10/20	10/20	” 中世・近世	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代		
9	17.18	10/24	10/24	10/27	” ”	”		
10	19.20	10/31	11/10	11/10	” 近代・現代	明治・大正・昭和・終戦以降		
11	21.22	11/14	11/17	11/17	” ”	”		
12	23.24	11/21	11/24	11/24	日本料理の食文化 日本料理の特徴	目で楽しむ、素材を生かす、五感で味わう、料理と食器の関係		
13	25.26	11/28	12/1	12/1	” 日本料理様式 食事作法	本膳・懐石・会席・精進・卓袱 日本料理の食事マナー 席次		
14	27.28	12/5	12/8	12/8	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食（一年間の行事、正月、五節句）		
15	29.30	12/12	12/15	12/15	”	”		
16	31.32	12/19	12/22	12/22	行事食と郷土料理	郷土料理の特徴と日本全国の郷土の料理		
17	33.34	1/10	1/11	1/10	現代の食生活と未来の食生活	日本の食生活の現状、食文化の未来一家族の変化、少子・高齢化		
18	35.36	1/23	1/26	1/26	”	中食の出現と外部化、現代の食志向、食品ロス、エコクッキング		
19	37.38	1/30	1/30	1/30	”	食育、食料資源、地域環境、食文化の継承者		
20	39.40	2/2	2/2	2/2	筆記試験または研究レポート提出	世界の食文化 ※1 筆記試験または※2 研究レポート作成説明		
						※1 筆記試験の場合が授業最終日に実施する。		
						※2 研究レポートの場合は後日（指定された日）提出になる。		
成績評価基準		評価の割合）出席率 30%・筆記試験またはレポート 40%・授業態度（私語、居眠りなど）30%						
教科書 参考書 教材		新調理師養成施設全書 必修編「4 調理理論と食文化概論」（公益社団法人）全国調理師養成施設協会編						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
調 理 理 論 II					20	後期	必修	原口英男・皆田健太郎・広田昌利・ 土屋純一・小野仁子 他	
授業の目的									
調理理論と食文化概論の知識の確認を問題集を解きながら、理解を深める。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日			項 目	概 要			
		A	B	C					
1 }	1 }	11/11 }	11/11 }	11/11 }	日本料理、西洋料理、中国料理の説明・解説。	各調理実習授業におけるレシピと調理方法の重要なポイントを解説する。			
10	10	12/7	12/7	12/7					
11	11	12/8	12/8	12/8			調理理論と食文化概論①	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
12	12	12/9	12/9	12/9			調理理論と食文化概論②	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
13	13	12/14	12/14	12/14			調理理論と食文化概論③	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
14	14	12/15	12/15	12/15			調理理論と食文化概論④	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
15	15	12/16	12/16	12/16			調理理論と食文化概論⑤	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
16	16	12/22	12/20	12/22			調理理論と食文化概論⑥	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
17	17	12/23	12/21	12/23			調理理論と食文化概論⑦	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
18	18	1/11	1/11	1/11			調理理論と食文化概論⑧	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
19	19	1/12	1/12	1/12	調理理論と食文化概論⑨	過去の問題を解き、解説を加え採点する。			
20	20	1/13	1/13	1/13	調理理論と食文化概論⑩	過去の問題を解き、解説を加え採点する。			
成績評価基準					平常点（授業出欠、受講態度）筆記試験				
教科書 参考書 教材					調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」 調理師養成教育全書必携問題集 プリント				

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
献立作成 (四群点数法含む)					30	前期	必修	上 原 千恵子
授業の目的								
調理師は専門の技と知識を駆使し、おいしく、美しく、安全で安心して食べられる料理を作り、提供することが求められている。また健康面に配慮したメニューの提案を求められることもあるであろう。そのような様々なニーズに応えられる知識、スキルを四群点数法を活用して身につけることを目標とし、自分自身の食事を教材としながら、献立作成の基本を学び理解する。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/7	4/7	4/13	献立作成の基本 食品群とは	献立作成のポイント 主食・主菜・副菜、様々な食品群について		
2	3.4	4/14	4/14	4/20	四群点数法について①	四群点数法の歴史と成り立ち 食品の種類と分類 1点実用値・基本点数について		
3	5.6	4/21	4/21	4/27	四群点数法について②	四群点数法 1群・2群の特徴		
4	7.8	4/28	4/28	5/11	四群点数法について③	四群点数法 3群・4群の特徴		
5	9.10	5/12	5/12	5/18	食品の概量と1点実用値について 廃棄率を考慮した分量の考え方	様々な食材の概量と1点実用値 廃棄率・正味重量について		
6	11.12	5/19	5/19	5/25	廃棄率を考慮した分量の計算方法 食事記録を書いてみよう	発注書の作成 食事記録の記入方法について (課題1) 食事記録の記入 (宿題)		
7	13.14	5/26	5/26	6/1	料理の分量と点数について	様々な料理の1人分の目安量 点数との関連・適量の理解		
8	15.16	6/2	6/2	6/8	自分の食事を見つめてみよう①	〈課題1〉 食事記録と四群点数法①		
9	17.18	6/9	6/9	6/15	自分の食事を見つめてみよう② 献立作成に挑戦しよう	〈課題1〉 食事記録と四群点数法② 提出 献立作成のためのステップ		
10	19.20	6/16	6/16	6/22	自分に合った1日の献立を考えてみよう①	〈課題2〉 対象者を設定し、主食・主菜・副菜をベースにした 1食分の献立を考える①		
11	21.22	6/23	6/23	6/29	自分に合った1日の献立を考えてみよう②	〈課題2〉 対象者を設定し、主食・主菜・副菜をベースにした 1食分の献立を考える② 提出		
12	23.24	6/30	6/30	7/6	四群点数法と献立作成 自分に合った1日の献立を考えてみよう①	四群点数法の計算方法を理解する (課題3) バランスのとれた1日分の献立を考えよう!①		
13	25.26	7/7	7/7	7/13	自分に合った1日の献立を考えてみよう②	〈課題3〉 バランスのとれた1日分の献立を考えよう!②		
14	27.28	7/14	7/14	8/24	自分に合った1日の献立を考えてみよう③	〈課題3〉 バランスのとれた1日分の献立を考えよう!③ 提出		
15	29.30	8/25	8/25	8/25	定期試験	定期試験		
成績評価基準		平常点 (ノート成績等) 10% 課題 30% 定期試験 60%						
教科書 参考書 教 材		家庭料理技能検定公式ガイド・なにをどれだけ食べたいの? (女子栄養大学出版部) 食品 80 キロカロリーガイドブック・調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部) 配付資料 (専用ノート)・電卓・レシピ本等						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日本料理基礎・応用					81	通年	必修	皆 田 健太郎 他
授業の目的								
日本料理の基本技術向上のために、基礎からトレーニングを行い反復練習させる。毎回レポート課題を与え、レシピ作成、日本料理の歴史、食文化、調理実習の反省点、就職先なども勉強させる。日本の四季、行事食、五味五色五法、旬の食材を考えながら安全安心美味しい料理を提供できる調理師を育てる事を目的とする。現場経験のある教員が具体的に分かりやすく指導します。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 70品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/7	4/8	4/7	調理道具、包丁について	実習室、調理台、調理道具の使い方		
2	4~6	4/22	4/21	4/22	御飯の炊き方、煮干しのだし汁	白飯、味噌汁、鮭の塩焼き		
3	7~9	5/13	5/12	5/13	鰹のだし汁、お椀	一番だし、二番だし、かき玉汁、胡瓜と若芽の酢の物		
4	10~12	5/20	5/19	5/20	包丁法	大根の桂むき、剥きもの、いろいろな切り方		
5	13~15	6/3	6/2	6/3	鰹① 焼き物	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、串うち、塩焼きなど		
6	16~18	6/10	6/9	6/10	卵① 蒸し物	玉子豆腐、豚肉の生姜焼き、白飯など		
7	19~21	7/1	6/30	7/1	鰹② 蒲焼き	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、鰹の蒲焼き井など		
8	22~24	7/15	7/14	7/15	卵② 茶碗蒸しと夏鮎の塩焼き	鮎の塩焼き（夏）茶碗蒸しなど		
9	25~27	8/26	8/25	8/26	夏の料理	鰻、海老、玉子豆腐の料亭風そうめん		
10	28~30	9/2	9/1	9/2	前期実技試験模擬特訓	鰹の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本（鰹雑炊）		
11	31~33	9/16	9/15	9/16	前期実技試験	鰹の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本		
12	34~36	10/7	10/7	10/7	秋の料理①	平目、松茸など		
13	37~39	10/14	10/13	10/14	卵③ だし巻き玉子	だし巻き玉子、大根のそぎ切り、ねじ梅大根		
14	40~42	10/28	10/27	10/28	秋の料理② 戻り鰹	鰹の叩き、鰹のステーキ、白飯、鰹の赤だし汁		
15	43~45	11/2	11/2	11/2	作品展準備	イベント準備期間		
16	46~48	11/2	11/2	11/2	作品展準備	イベント準備期間		
17	49~51	11/11	11/10	11/11	鰹③ 姿焼き	鰹の水洗い、鰹の姿串うち、鰹の姿焼きなど		
18	52~54	11/24	11/25	11/24	天ぷら	天ぷらを揚げるコツ		
19	55~57	12/2	12/1	12/2	後期実技試験模擬特訓	だし巻き玉子、大根のそぎ切り、ねじ梅大根		
20	58~60	12/16	12/15	12/16	鯛を使って	鯛を使った料理		
21	61~63	12/22	12/20	12/22	冬の料理① おせち料理	黒豆、田作り、数の子、栗きんとん、お雑煮など		
22	64~66	12/23	12/21	12/23	冬の料理② おせち料理	伊達巻き、鱈照り焼き、寒椿いくら、紅白蒲鉾、黒豆、いりどりなど		
23	67~69	1/13	1/12	1/13	冬の料理③ 新春料理	七草がゆ、小鯛の姿づくりなど		
24	70~72	1/27	1/26	1/27	後期実技試験	だし巻き玉子、大根のそぎ切り、ねじ梅大根		
25	73~75	2/3	2/2	2/3	春の料理① 春天丼	春天丼、蛤と筍のお吸い物		
26	76~78	2/21	2/21	2/21	卒業製作展準備	イベント準備期間		
27	79~81	2/21	2/21	2/21	卒業製作展準備	イベント準備期間		
成績評価基準								
実技テスト 50%、遅刻欠席・身だしなみ・挨拶・衛生 20%、レポート 30%								
教科書 参考書 教 材								
日本料理実習ノート（黄色）、教科書 4 番、5 番								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西洋料理基礎・応用					81	通年	必修	広田昌利他
授業の目的								
西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 70品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/8	4/7	4/8	道具の名前と包丁の研ぎ方			
2	4~6	4/14	4/13	4/14	野菜の切り方Ⅰ	基本的な切り方		
3	7~9	4/21	4/20	4/21	Ⅱ	ジュリエンス、ヴィネグレット		
4	10~12	4/28	4/27	4/28	Ⅲ	デ、マヨネーズ		
5	13~15	5/12	5/11	5/12	前期実技試験課題	シャトーむぎ、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
6	16~18	5/19	5/18	5/19	フォンとポターージュについて	フオンド ヴォライユ、ポターージュ、パルマンティエ		
7	19~21	5/26	5/25	5/26	鶏について	四つ取り		
8	22~24	6/9	6/8	6/9	鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉	パネ		
9	25~27	6/16	6/15	6/16	鶏料理Ⅱ〈モモ肉〉	クリーム煮		
10	28~30	6/30	6/29	6/30	オードブルについて	冷前菜		
11	31~33	7/6	7/6	7/6	ホテルの一流シェフに学ぶ	「ロイヤルパークホテル」総料理長 松山昌樹先生		
12	34~36	7/7	7/8	7/7	魚料理Ⅰ	ポワレ		
13	37~39	8/25	8/24	8/25	パスタについて	スパゲティー、アマトリチャーナ		
14	40~42	9/15	9/14	9/15	前期実技試験			
15	43~45	10/6	10/6	10/6	イタリア料理を学ぶ	「リストランテ アルポンテ」原宏治先生		
16	46~48	10/13	10/14	10/13	魚料理Ⅱ	ポシェ		
17	49~51	10/20	10/19	10/20	後期実技試験課題	オムレツ、ピラフ		
18	52~54	11/3	11/3	11/3	作品展準備			
19	55~57	11/3	11/3	11/3	作品展準備			
20	58~60	11/10	11/9	11/10	ルーについて	グラタン		
21	61~63	12/1	11/30	12/1	牛肉料理Ⅰ	ポワレ		
22	64~66	12/8	12/9	12/8	牛肉料理Ⅱ	グリル		
23	67~69	1/12	1/11	1/12	鴨料理について	鴨ムネ肉のロースト		
24	70~72	1/26	1/25	1/26	後期実技試験			
25	73~75	2/2	2/1	2/2	仔羊料理について	仔羊のバルシヤード		
26	76~78	2/22	2/22	2/22	卒業製作展			
27	79~81	2/22	2/22	2/22	卒業製作展			
成績評価基準		実技テスト 50%、身だしなみ・衛生 20%、レポート 30%						
教科書 参考書 教材	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」((公社)全国調理師養成施設協会編)、新調理師養成教育全書「調理実習」((公社)全国調理師養成施設協会編) 「西洋料理実習テキスト」「エスコフィエの技 現代の術」(村上信夫著 料理文化社) 項目の欄の()は担当教員名です。							

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
中国料理基礎・応用					81	通年	必修	土屋純一他
授業の目的								
中国料理の基本を中心に実習を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学習する。トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 60品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/13	4/14	4/13	実習の進め方、道具の手入れ、扱い方	調理実習の進め方、包丁の研ぎ方、鍋ふりを学ぶ		
2	4~6	4/20	4/22	4/20	野菜の切り方	各種包丁法を学ぶ、ミニテスト		
3	7~9	4/27	4/28	4/27	湯について	スープの取り方、スープの種類、トレーニング		
4	10~12	5/11	5/13	5/11	炒について①	滑蛋蝦仁、炒豆芽、トレーニング		
5	13~15	5/25	5/27	5/25	炸について①	軟炸子鶏、春捲、トレーニング		
6	16~18	6/1	6/3	6/1	炒・炸について②	炸雲吞、蛋炒飯、トレーニング		
7	19~21	6/22	6/24	6/22	点心について①	点心の基本、トレーニング		
8	22~24	7/13	7/15	7/13	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根片、大根絲		
9	25~27	8/24	8/26	8/24	前菜について	棒々鶏、辣味墨魚、トレーニング		
10	28~30	9/7	9/9	9/7	炒・炸について③	醋炸蝦仁、トレーニング		
11	31~33	9/14	9/16	9/14	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根片、大根絲		
12	34~36	10/5	10/5	10/5	炒・炸についての応用①	「南国酒家」久保寺貞男先生		
13	37~39	10/26	10/28	10/26	点心について②	水餃子、焼売、甜点心、トレーニング		
14	40~42	11/4	11/4	11/4	作品展準備			
15	43~45	11/4	11/4	11/4	作品展準備			
16	46~48	11/9	11/11	11/9	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング		
17	49~51	11/25	11/24	11/25	麵について	什錦炸麵、伊府麵、トレーニング		
18	52~54	11/30	12/2	11/30	後期試験模擬	煎蛋、大根片、鳥人參		
19	55~57	12/9	12/8	12/9	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、トレーニング		
20	58~60	12/15	12/16	12/15	蒸すについて	清蒸魚、軟蒸水蛋、トレーニング		
21	61~63	1/11	1/13	1/11	焼について	乾焼蝦仁、香蒜燻鰻魚、トレーニング		
22	64~66	1/20	1/20	1/20	炒・炸についての応用②	「ロイヤルパークホテル 桂花苑」有本大作先生		
23	67~69	1/25	1/27	1/25	後期実技試験	煎蛋、大根片、鳥人參		
24	70~72	2/1	2/3	2/1	特殊調味料について	沙茶醬鷄球、麻婆豆腐		
25	73~75	2/15	2/16	2/15	特殊材料について	紅焼排翅、千貝燉鷄湯、海蜇皮		
26	76~78	2/24	2/24	2/24	卒業製作展	又は、松柏軒でのサービス実習		
27	79~81	2/24	2/24	2/24	卒業製作展	又は、松柏軒でのサービス実習		
成績評価基準								
実技テスト50%、身だしなみ・衛生10%、レポート30%、ミニテスト10%								
教科書 参考書 教材								
新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」((公社)全国調理師養成施設協会編) 新調理師養成教育全書「調理実習」((公社)全国調理師養成施設協会編) 項目の欄の()は主担当教員名です。								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓・製パン基礎					24	通年	必修	遠藤徳夫・川内唯之 他
授業の目的								
洋菓子・パンの基本生地、技術の基礎基本の修得ならびに素材の知識と性質を理解できるようにする。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 10品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	8/18	8/18	8/18	製パン基礎（遠藤）	フォカッチャ他		
2	4~6	8/19	8/19	8/19	製パン基礎（遠藤）	テーブルロール、菓子パン（クリームパン）		
3	7~9	8/22	8/22	8/22	製パン応用（遠藤）	堅焼きパン（ヨーロッパの主食用パン）バゲットとそのバリエーション		
4	10~12	1/10	1/10	1/10	パート・シュー（川内）	シュー生地の仕込み方 シュークリーム		
5	13~15	2/14	2/6	2/6	パート・ブリゼ（葎川）	ブリゼ生地の仕込み方 ダークチェリーのフラン		
6	16~18	2/14	2/7	2/7	共立て生地・ジェノワーズ（葎川）	ジェノワーズの仕込み・焼成・ナッペ ストロベリーショートケーキ		
7	19~21	2/16	2/16	2/16	パート・シュクレ（川内）	シュクレ生地の仕込み方 フルーツタルト		
8	22~24	2/17	2/17	2/17	別立て生地・ビスキュイ（川内）	ビスキュイの仕込み・焼成 フルーツロールケーキ		
成績評価基準		出席率 50% レポート 50%						
教科書 参考書 教材		プリント						

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
総合技術調理				33	通年	必修	校外講師
授業の目的							
第一線でご活躍の諸先生方の調理を通して、通常の授業では接することのない特殊な食材の使い方、高度な技術を学び、将来に活かすことができる。この授業は、実務経験のある教員による、授業となります。勤務しているホテルあるいは専門店等で、培った技術に基づいて授業をおこないます。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							実習作品 30品
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1~3	5/6			中国料理（四川料理）	「赤坂 四川飯店」会長 陳建一先生	
2	4~6	9/21			西洋料理	「ディズニーアンバサダーホテル」宮菌純一先生	
3	7~9	9/22			中国料理（点心）	「アール・ティー・コーポレーション」	
4	10~12	10/12			中国料理	プリンスホテル	
5	13~15	11/16			中国料理	東天紅	
6	16~18	11/17			日本料理（会席料理）	「分とく山」総料理長 野崎洋光先生	
7	19~21	11/18			西洋料理	「セルリアンタワー東急ホテル」福田順彦先生	
8	22~24	12/7			日本料理（本校OB）	「大谷山荘」総料理長 稲葉恭二先生	
9	25~27	12/14			西洋料理	広田昌利先生	
10	28~30	1/18			日本料理（寿司）	東京すしアカデミー講師	
11	31~33	1/19			西洋料理（示範のみ）	「東京ドームホテル」鎌田昭男先生	
成績評価基準		授業態度 50%、身だしなみ・衛生 20%、レポート 30%					
教科書 参考書 教材							

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
特 殊 調 理 実 習					30	前期	必修	小 野 仁 子
授業の目的								
「健康に生きる力」を考えながら食材、調理法、生活習慣病、食行動などから理論、実習を行い理解できるようになる。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 25品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	5/27	5/26	5/27	調味%について 味覚の感じ方について	調味%、素材の切り方、だしの違い、調理法、調理器具による味覚の感じ方の違いについて学ぶ		
2	4~6	6/2	6/1	6/2	食物繊維の多い食事	食物繊維の働きや腸内環境を整えることにより健康になることを学ぶ		
3	7~9	6/8	6/10	6/8	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策		
4	10~12	6/17	6/16	6/17	カロリーコントロール	適正体重を保つための必要性、食品の選択、調理方法によってエネルギーを下げる方法を考える		
5	13~15	6/23	6/22	6/23	高血圧	塩分過剰摂取と生活習慣病との関係 薄味にする調理の工夫		
6	16~18	6/29	7/1	6/29	糖尿病	糖尿病の人の食事に用いる食品の選び方 調理法の工夫		
7	19~21	7/8	7/7	7/8	脂質異常症	脂質異常症の人の食事に用いる食品の選び方 調理法の工夫		
8	22~24	7/14	7/13	7/14	食物アレルギー	どのようなアレルギーがあるか、代替食品の考え方とその調理		
9	25~27	8/31	9/2	8/31	腎臓病	高エネルギー食、低ナトリウム食、腎機能に応じたタンパク質の考え方、とり方		
10	28~30	9/8	9/7	9/8	貧血・骨粗鬆症	鉄を多く含む食品、カルシウムを多く含む食品 上手な摂り方 組み合わせ方		
成績評価基準								
出席 40%、レポート 30%、授業態度 30%								
教科書 参考書 教材								

授業科目名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名				
集団給食調理実習		30	通年	必修	長谷川 満・小野仁子				
授業の目的									
大量調理の重要なポイントを学び、シュミレーションで調理から盛り付けの作業を体験して、実践では1回100食以上の給食を作る。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日						項 目	概 要
		A-1	A-2	B-1	B-2	C-1	C-2		
1	1.2	4/8	4/8	4/11	4/11	4/11	4/11	大量調理のポイント① (教室)	集団給食調理実習で何を学ぶのか 食中毒を起こさない調理方法
2	3.4	4/12	4/12	4/12	4/12	4/12	4/12	大量調理のポイント② (教室)	作業計画・調味パーセント・大量調理機器・過去の実習風景
3	5~8	4/19	5/24	4/26	5/31	5/10	6/7	実習シュミレーション① (実習室)	主菜・副菜・主食、汁・デザート班に分かれて調理シュミレーション
4								実習シュミレーション① (実習室)	上記同様
5	9~12	6/21	9/20	6/28	9/27	7/5	9/6	実習シュミレーション② (実習室)	主菜・副菜・主食、汁・デザート班に分かれて調理シュミレーション
6								実習シュミレーション② (実習室)	上記同様
7	13.14	8/23	8/23	8/23	8/23	8/23	8/23	実習オリエンテーション (教室)	本番の実習に関する説明
8	15~22	10/18	11/22	10/25	11/29	10/4	11/1	大量調理の実践① (総合調理実習)	調理、サービス、後片付けまで一連の作業体験をする。 ◎実践では、衛生を第一に考え、食中毒には十分に注意をする。 ◎この実習をする前の準備として、細菌検査を必ずすること。 体調には十分に注意を払う、手指にけがをした場合は、直ぐに手当をして化膿しないようにする。 手指の化膿、下痢をしているときは実習はできない。 最後の実践実習が終了したのち、教科書に付随するレポート欄にレポートの課題を書き、期限までに提出する。
9									
10									
11									
12									
13	23~30	12/20	2/13	1/17	2/14	12/6	1/31	大量調理の実践② (総合調理実習)	
14									
15									
成績評価基準		評価の割合) 授業の出席 30%・実習態度（指示に従い正しい行動が取れたか）40%・レポート 30%							
教科書 参考書 教材		「集団調理理論・校内集団給食実習」（長谷川編） 新調理師養成施設全書 必修編 6「総合調理実習」（公益社団法人）全国調理師養成施設協会編							

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名				
営 業 調 理 実 習		30	前期	必修	古川瑞雄・長崎充雄 他				
授業の目的									
<ul style="list-style-type: none"> 調理の基本実習授業と営業の場における調理の比較をしながらその効率性を身につけることができる。 サービス業務の重要性とその技法を学び、実践できるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。									
授業計画〈集中〉(授業計画は変更になる場合があります)									
回	時間数	月 日						項 目	概 要
		A-1	A-2	B-1	B-2	C-1	C-2		
1	1~6	5/24	4/19	5/31	4/26	6/7	5/10	実習の説明	会食に応じた実習前の準備と心構えについてと実習ノートについてのレクチャー
2	7~14	9/20	6/21	9/27	6/28	9/6	7/5	営業調理とサービス業務の実践	校外からのお客様をお迎えし、会食の目的に応じてのディナー、ピュッフェパーティ、会席料理の会、懐石料理の作法、テーブルマナーなどの会食計画に従って献立および調理の全工程、またテーブルセッティングとサービスの仕方の実際を学ぶ 松柏軒の予約状況により日程は変更となります または、校外実習となる場合もあります
3	15~22	11/22	10/18	11/29	10/25	11/1	10/4		
5	23~30	2/13	12/20	2/14	1/17	1/31	12/6		
									<ul style="list-style-type: none"> 営業調理実習に入るための腸内細菌検査（検便）について 営業調理実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためには営業調理実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日に営業調理実習に入ることができない。
成績評価基準									
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンス			20	前期	必修	自 覚 真由美
授業の目的						
①就職試験対策のためのミニテストにより調理の技術以外の能力をみにつけることを目指す ②社会人としてのビジネスマナーと仕事の進め方を習得することを目指す ③映像視聴により、調理現場における対応や精神力について理解を深める						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	4/13	4/11	4/12	①筆記試験対策ミニテスト ②コミュニケーション力 ③18歳成人としての自覚	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②タイプ別付き合い法を身につけコミュニケーション力を鍛える ③クレジットカード・契約等についての注意点
2	3.4	4/20	4/18	4/19	①筆記試験対策ミニテスト ②専門学校入学の目的 ③ビデオ上映とディスカッション	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②調理志望の理由・ポートフォリオ（活動報告書）準備 ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
3	5.6	4/27	4/25	4/26	①筆記試験対策ミニテスト ②ビデオ上映とディスカッション	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
4	7.8	5/11	5/9	5/10	①筆記試験対策ミニテスト ②なまえのちから ③ライフプランを考える	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②自分について考える ③将来設計の年表を作成
5	9.10	5/18	5/16	5/17	①筆記試験対策ミニテスト ②インターンシップマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②挨拶・敬語・自己紹介・名刺受け取り
6	11.12	5/25	5/23	5/24	①筆記試験対策ミニテスト ②ビジネスマナー ③映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②仕事の進め方・指示の受け方 ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
7	13.14	6/1	5/30	5/31	①筆記試験対策ミニテスト ②ビジネスマナー ③映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験の模擬ミニテストと答え合わせ ②面接入退室マナー ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
8	15.16	6/8	6/6	6/7	①筆記試験対策ミニテスト ②ビジネスマナー ③映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②チームビルディング ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
9	17.18	6/15	6/13	6/14	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②履歴書の清書 ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション
10	19.20	6/22	6/20	6/21	①定期試験 ②まとめ	①定期試験（下記の内容の筆記試験を50分間） ・面接マナー ・ビジネスマナー ・筆記試験 ・適性試験等 ②まとめ
成績評価基準		出席日数 50% 定期試験 50%				
教科書 参考書 教材		就職活動ガイドブック 講師作成プリント・ビデオ				

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーション					30	前期	必修	高松克之
授業の目的								
食事は1つの洗練された儀式であり生きる基軸です。動物は餌を喰らうと言いますが、人間は規律を守り原則としてルールに沿って食事をします。文化・宗教や意見の異なる人にも対応する術も食事の共有で学べます。単純でいて、奥が深い食事力をいろんな観点から分析しましょう。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/11	4/11	4/12	オリエンテーション	全授業の内容と進め方 評価基準説明 コラム①：「Sさんの就職」		
2	3.4	4/18	4/19	4/18	レストラン・接客の基本①	接客術 ラポール チームワーク 人工知能		
3	5.6	4/25	4/25	4/26	レストラン・接客の基本②	お客様の心理 パラダイム 差別と区別 小テスト① コラム②：「記憶の達人」		
4	7.8	5/9	5/10	5/9	ワインの基礎①	ワインの歴史・基本のブドウ8種類・フランスのワイン産地6ヵ所		
5	9.10	5/16	5/17	5/17	ワインの基礎②	ワインの管理と保存・ワイン4分類・色・香り・味の3テイ スティング		
6	11.12	5/23	5/23	5/24	飲料の知識	水・お茶・醸造酒・蒸留酒・スピリッツ・カクテル 小テスト②		
7	13.14	5/30	5/30	5/31	デクバージュ実技	①オレンジ・キウイの盛付け 売値を決める 商品タイトル作成 コラム③：感性の人		
8	15.16	6/6	6/7	6/6	宴会の基本	宴会の特徴 宴会用語 宴会の種類（MICEの説明） プロト コール		
9	17.18	6/13	6/14	6/14	宴会サービス	宴会の心得 長寿の祝い・六輝・結婚記念日・テーブルレイア ウト		
10	19.20	6/20	6/20	6/21	結婚・披露宴の基礎	結婚式と披露宴・「メモリプレイ」（企画）・結婚を考える コラム④：厄介な客は最高の客		
11	21.22	6/27	6/27	6/28	ホテル調理部門組織	料理長の役割・調理部門の組織・調理部を選んだ理由 フランス料理の変遷		
12	23.24	7/4	7/5	7/4	食品衛生・食中毒	食中毒の分類・食材保存・食文化・宗教の禁忌・美味しい6感 調理用語 小テスト④		
13	25.26	7/11	7/12	7/12	苦情と不満	不快・不満に思う心理・初期対応・謝罪のマジックフレーズ コラム⑤：聞き手に回る		
14	27.28	8/29	8/30	8/30	マーケティングの業務	売れる仕組み（市場調査と分析・企画・宣伝・セールス・顧客管理） 小テスト⑤		
15	29.30	9/5	9/6	9/5	期末テスト キャリアプラン作成	期末テストと解説 自分の能力と価値観を整理する コラム⑥：「熱い人温かい人」		
成績評価基準		小テスト（5回）50% 期末テスト40% レポート提出と授業態度10%±α						
教科書 参考書 教材		自作プリントを配布する						

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
インターンシップ（校外実習）			60	通年	選択必修	原 口 英 男
授業の目的						
調理師業務の実際を実地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習することにより、就職について真剣に考えることができる。						
授業計画（集中）（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1~6	指定する 10 日間	校外営業店における実習		ホテル・レストラン・料亭・飯店等、校外営業施設での調理実習を集中して実施する。 ※実習前にオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。	
2	7~12					
3	13~18					
4	19~24					
5	25~30					
6	31~36					
7	37~42					
8	43~48					
9	49~54					
10	55~60					
					・インターンシップ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について インターンシップ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさないといけない。そのためにはインターンシップ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にインターンシップ（校外実習）に入ることができない。	
成績評価基準		企業からの評価 50%、実習レポート 50%				
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
フードランゲージ（フランス語）		30	後期	選択必修	黒田 阿佐子	
授業の目的						
レストランのメニューやレシピなど、料理に欠かせないフランス語が理解できるよう、文法と基本的な語彙を修得する。フランス語を通じてフランス食文化に関する理解を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	10/3			会話①	あいさつ、敬称、自己紹介（être） 特殊文字、アクセント、アルファベット 身の回りのフランス語、数字（1～10）
2	3.4	10/10			文法①	名詞（性・数） 形容詞（性・数） 名詞と形容詞の性・数一致
3	5.6	10/17			文法②	過去分詞の形容詞的用法 名詞と過去分詞（形容詞）の性・数一致 数字（11～20）
4	7.8	10/24			文法③	「de」の使い方 数字（大きい数）、序数、簡単な分数
5	9.10	10/31			文法④ 会話②	「a」＋定冠詞 カフェの注文 カフェのメニュー
6	11.12	11/14			文法⑤ 会話③	文法のまとめ レストランの注文 レストランのメニュー
7	13.14	11/21			ルセット① 食文化①	材料と分量 ブルターニュ地方 クレープ
8	15.16	11/28			ルセット② 食文化②	作り方 アキテーヌ地方（ポルドー） カヌレ
9	17.18	12/5			ルセット③ 食文化③	「en」＋現在分詞、代名詞 プロヴァンス地方 アイオリ
10	19.20	12/12			ルセット④ 食文化④	前置詞、副詞 クリスマスとイースター ガレット デ ロワ
11	21.22	12/19			ルセット⑤ 食文化⑤	否定形 ローヌ・アルプ地方（リヨン） グラタン ドフィノワ
12	23.24	1/16			ルセット⑥ 食文化⑥	命令形 アルザス・ロレーヌ地方 タルト フランベ
13	25.26	1/23			会話④ 食文化⑦	店舗での買い物（avoir） ブルゴーニュ地方 ブッフ ブルギニオン
14	27.28	1/30			総復習	
15	29.30	2/6			定期試験	
成績評価基準		試験、提出物、授業態度				
教科書 参考書 教材		調理師科テキスト 西洋料理、エスコフィエの技 授業で配布するプリント				

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ (英語)		30	前期	選択必修	三宅民子 (Aクラス)
授業の目的					
テクノロジーを活用して外国人とコミュニケーションをとり、グローバルなフードビジネスの展開を目指す。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/12	Introduction	自己紹介。グローバルなフードビジネス展開するために必要なことは？校内のWiFiセットアップ、Outlook等のアプリのインストールとセットアップ。	
2	3.4	4/19	Recipe	外国人に人気の日本食のレシピを英語で書いてみる。	
3	5.6	4/26	Cooking Term	キッチンで使う英単語をリストアップして、発音できるようにする。	
4	7.8	5/10	Japanese Restaurant in New York	ニューヨークに日本食のお店を出店することになりました。どんなお店にしますか？	
5	9.10	5/17	Menu & Recipe	ニューヨークに出店する日本食のお店のメニューとレシピを作成する。	
6	11.12	5/24	Your Food Business	自分の好きなことや強みを活かして、外国人をターゲットにしたフードビジネスを計画する。	
7	13.14	5/31	Find a restaurant that you want to work overseas.	海外で働きたいレストランを探す。	
8	15.16	6/7	Write a resume	履歴書を書く。	
9	17.18	6/14	Apply for an overseas restaurant that you want to work in.	働きたい海外のレストランに応募する。	
10	19.20	6/21	Working VISA	自分が働く国の就労ビザを確認する。ビザ発給の条件は？費用は？	
11	21.22	6/28	Working Holiday VISA	ワーキングホリデービザとは？ワーキングホリデービザ制度を実施している国は？ビザ発給の条件は？費用は？	
12	23.24	7/5	Apply Working Holiday VISA	オーストラリアのワーキングホリデービザの申請をする。	
13	25.26	7/12	Apply Passport	パスポートを申請する。	
14	27.28	8/23	Tasks before leaving Japan	日本を発つ前にやっておくこと。	
15	29.30	8/30	Final Examination	未定。14回目の授業の進捗状況を見て決定する。	
成績評価基準		全ての授業に出席し授業中の課題に合格した場合、成績評価はA。更にオプション課題に参加し合格した場合、成績評価はS。			
教科書 参考書 教材		毎回授業中にスマートフォンを使います。スマートフォンは必ず持参して充電をしておくこと。タブレットの持ち込みも可。初回の授業の前に校内のWiFiに接続しておくこと。 下記のアプリを使用するので、あらかじめインストールしておくこと。 Outlook、Teams、Google 翻訳、Google Lends、Canva			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ (英語)		30	前期	選択必修	三 谷 有 里 (B・Cクラス)
授業の目的					
接客や調理に関わる会話の基本表現を修得する。和製英語や異なる食文化に触れながら、英語で接客したり、簡単なメニューやレシピについて理解できるようになることを目指す。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	C		
1	1.2	4/12		オリエンテーション	授業の目的/内容の説明 自己紹介
2	3.4	4/19		食に関する基本表現①	英単語 (名詞・分詞) 料理、食材、調理器具の名称
3	5.6	4/26		食に関する基本表現②	英単語 (動詞・形容詞) 調理法、食感と味を表現
4	7.8	5/10		接客の基本表現①	注文の表現、ロールプレイ
5	9.10	5/17		接客の基本表現②	料理の説明、ロールプレイ
6	11.12	5/24		接客の応用表現	会計の表現、ロールプレイ
7	13.14	5/31		接客英語のリスニング	音の連結、脱落、イントネーション、リズムを学ぶ
8	15.16	6/7		接客表現のまとめ	メニューを説明して注文を受ける、ロールプレイ
9	17.18	6/14		レシピについて	食材の紹介、分量の表現
10	19.20	6/21		料理本のレシピを読む①	レシピを英語から日本語に翻訳
11	21.22	6/28		料理番組を楽しむ②	レシピの聴き取りに挑戦
12	23.24	7/5		レシピを書く③	簡単なレシピを書く
13	25.26	7/12		レシピ発表	食材とレシピから料理名クイズ
14	27.28	8/23		総復習	接客の基本表現、メニューとレシピ
15	29.30	8/30		試験	
成績評価基準		出席率 30%、授業態度 40% (課題提出)、試験 30%			
教科書 参考書 教材		handout (配布資料) DVD			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
介 護 食 実 習					15	後期	選択	原口英男・広田昌利・ 土屋純一・皆田健太郎	
授業の目的									
「介護福祉の理念」を学び、医療としての「介護食」ではなく、「あたりまえの食」「専門家の商品としての食」の視点で加齢など摂食に障りのある状態を理解し「選ばれる食」を専門調理法（日本・西洋・中国）から展開する。調理師として「おいしい・美しい・楽しい食」、「明日の健康と元気を提供する食」の専門家としての技と知識の応用方法を学び実践できるようになる。本講は、(公社) 全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日			項 目	概 要			
		A	B	C					
1	1.2	2/6	2/7	2/7	(理論) 介護食の理論と考え方 高齢社会を見据え（土屋）	食べる機能と仕組みについて理解する。いつまでも「食べたい」、「好きなものを食べることが出来る」生活支援「食」の意義を学ぶ。要介護予備軍の方、要介護者の食事に必要な条件を学ぶ。			
2	3~5	2/10	2/8	2/10	中国料理での下処理 隠し包丁などの基本技術の展開（土屋）	「咀嚼・嚙む」や「嚥下・飲み込む」に障りのある場合の基本技の組み合わせを学ぶ。			
3	6~8	2/8	2/9	2/8	日本料理での行事食の展開（皆田）	行事食の場合「咀嚼・嚙む」に障りのある場合の技を展開する。			
4	9~11	2/9	2/10	2/9	西洋料理でのエネルギーカットの展開（広田）	エネルギーカットの場合「咀嚼・嚙む」に障りのある場合の技を展開する。			
5	12~14	2/16	2/15	2/16	日本料理での会食の展開（原口）	会食の場合「咀嚼・嚙む」に障りのある場合の技を展開する。			
6	15	2/16	2/15	2/16	効果測定（原口）	実技試験			
成績評価基準		実技テスト・授業態度 50%、身だしなみ・衛生 20%、レポート 30%							
教科書 参考書 教材		「介護食士講座3級」((公社) 全国調理職業訓練協会編)							

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
高 齢 者 の 心 理				3	後期	選択	金 田 さちこ
授業の目的							
高齢者の内面、背景について学び理解し、高齢者一人ひとりの想いに寄り添う行動が出来、安全で楽しい食事を提供出来るようになる。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1.2	1/19			高齢者の心理の理解	加齢に伴う身体と健康状態の変化、それらによる精神面の影響を理解し、望ましい接し方について学ぶ。	
2	3	1/23			高齢者の食への支援／試験	高齢者の食事に関する問題を理解し、安全で楽しく食事が出来る方法を学ぶ。	
成績評価基準		出席状況・授業態度 40% 課題提出・試験 60%					
教科書 参考書 教材		「介護食士講座3級」((公社)全国調理職業訓練協会 介護食士事業推進委員会) プリント(配布)					

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
医学的基礎知識				4	後期	必修	渋谷 まさと
授業の目的							
摂食嚥下のメカニズムを学ぶとともに生理的老化や生活習慣病に関する基礎地市区を身につける。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1.2	1/27			摂食嚥下	摂食嚥下に関わる器官、摂食嚥下のプロセス、嚥下障害	
2	3.4	2/3			高齢者の身体機能の低下と生活習慣病	老化による身体機能の低下、高血圧	
成績評価基準		小テスト（50%）、授業態度（50%）					
教科書 参考書 教材		介護食士講座 3 級（公益社団法人全国調理師訓練協会編）					

