

Ⅵ 令和4年度 調理マイスター科 開講授業科目

	教育内容	授業科目	開講時間数	担当者	開講時期	頁	
必修	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	皆川	1年次(通年)	16	
		公衆衛生学Ⅱ	30	岩澤	2年次(後期)	17	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	上原	1年次(通年)	18	
		栄養学Ⅱ	20	岩澤	2年次(前期)	19	
		栄養学Ⅲ	30	上原	2年次(後期)	20	
		食品学・食品学実習	70	小澤	1年次(通年)	21	
		食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	松澤	1年次(通年)	22
		食品衛生学Ⅱ(衛生法規含む)	60	内山	2年次(通年)	23	
		食品衛生学実験実習	30	松澤	1年次(前期)	24	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	40	長谷川 他	2年次(通年)	25	
		調理理論Ⅰ	60	原口 他	1年次(通年)	26	
		調理理論Ⅱ	20	原口 他	2年次(後期)	27	
		調理理論Ⅲ	60	原口 他	2年次(前期)	28	
		献立作成(四群点数法含む)	30	岩澤	1年次(前期)	29	
		集団調理理論	16	長谷川・小野	1年次(前期)	30	
		調理施設設備	14	長谷川 他	2年次(前期)	31	
		調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田 他	1年次(通年)	32
	日本料理発展		48	皆田 他	2年次(通年)	33	
	調理スキルアップ実習(日本)		45	皆田 他	2年次(通年)	34	
	西洋料理Ⅰ基礎・応用		81	広田 他	1年次(通年)	35	
	西洋料理Ⅱ基礎・応用		30	広田 他	1年次(後期)	36	
	西洋料理Ⅲ基礎・応用		30	広田 他	2年次(通年)	37	
	西洋料理発展		48	広田 他	2年次(通年)	38	
	調理スキルアップ実習(西洋)		45	広田 他	2年次(通年)	39	
	中国料理基礎・応用		81	土屋 他	1年次(通年)	40	
	中国料理発展		48	土屋 他	2年次(通年)	41	
	調理スキルアップ実習(中国)		45	土屋 他	2年次(通年)	42	
製菓・製パン基礎	39		遠藤・川内 他	2年次(前期)	43		
総合技術調理	33		校外講師	1年次(通年)	44		
総合調理実習	特殊調理実習		30	原口・小野	1年次(前期)	45	
	集団給食調理実習	30	長谷川・小野	1年次(通年)	46		
	営業調理実習(松柏軒)	30	古川・長崎 他	1年次(通年)	47		
高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ	150	原口 他	2年次(前期)	48		
	介護食実習	15	原口 他	1年次(後期)	49		
フードサービス実習	レストラン営業実習	180	原口 他	2年次(後期)	50		
特別講義	レストラン営業理論(原価計算含む)	40	古川 他	2年次(通年)	52		
	高齢者の心理	3	金田	1年次(後期)	53		
	医学的基礎知識	4	渋谷	1年次(後期)	54		
	キャリアガイダンス	30	自覚	1年次(前期)	55		
	キャリアデザイン	30	土屋・自覚	2年次(前期)	56		
	レストランオペレーションⅠ	30	高松	1年次(前期)	57		
	レストランオペレーションⅡ	10	高松	2年次(前期)	58		
	必修科目計		1,896				
選択必修※1	インターンシップ	インターンシップⅠ(校外実習)	60	原口	1年次(後期)	59	
		インターンシップⅡ(校外実習)	60	原口	2年次(前期)	60	
		デュアル実習Ⅰ	30	原口	1・2年次(通年)	61	
	調理に関する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	上田	2年次(後期)	62	
		フードランゲージ(英語)	30	三宅	1年次(前期)	63	
	特別講義	店舗マネージメント	60	堀居	1年次(通年)	64	
選択必修科目計		270					
選択※2※3※4	特論	食育インストラクター	食育インストラクター講習 ※2	7	香川(明) 他	1年次(通年)	65
		共通特論Ⅰ(家庭料理技能検定3級)	30		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定2級以上)	30		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅲ(ヨーロッパ料理研修)	30		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅳ(ヨーロッパ洋菓子研修)	30		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅴ(日本料理研修)	15		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅵ(中国料理研修)	15		1・2年次(後期)		
		共通特論Ⅶ(地域活動)	15		1・2年次(通年)		
		共通特論Ⅷ(介護食士2級以上)	60		2年次(後期)		
		共通特論Ⅸ(技術考查)	30		2年次(後期)		
		共通特論Ⅹ(北海道十勝研修)	15		1・2年次(前期)		
		選択科目計		277			
卒業に必要な総授業時間数			2,076				

- ※1 ① 180時間以上履修すること。
 ② 調理に関する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Ⅰを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。

履修モデルA: フードランゲージ(英語)30時間+店舗マネージメント60時間+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習Ⅰ30時間計240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+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習Ⅰ30時間計210時間

履修モデルC: フードランゲージ(英語)30時間+店舗マネージメント60時間+フードランゲージ(フランス語)30時間+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習Ⅰ30時間計270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。(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	皆 川 武 人
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 M1	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、特に食生活や健康づくりに関する内容を中心に学習し、公衆栄養学1で学んだ内容の理解を深めます。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、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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	10/5	食生活と疾病①	疾病の動向とその予防	
2	3.4	10/12	食生活と疾病②	生活習慣の重要性、生活習慣予防	
3	5.6	10/19	健康づくり対策①	疾病予防の段階	
4	7.8	10/26	健康づくり対策②	健康増進法	
5	9.10	11/9	健康づくり対策③	健康増進法の基本方針	
6	11.12	11/16	健康づくり対策④	健康づくり対策、健康日本 21	
7	13.14	11/30	健康づくり対策⑤	健康に関する食品情報	
8	15.16	12/7	調理師と食育①	食育とは、日本での食生活の現状	
9	17.18	12/14	調理師と食育②	食育基本法の概要	
10	19.20	12/21	調理師と食育③	食育における調理師の役割、食育の実践	
11	21.22	1/11	環境と健康①	食品廃棄物、食品ロス	
12	23.24	1/18	環境と健康②	公害とは、公害の歴史	
13	25.26	1/25	環境と健康③	空気汚染、水質汚染の公害	
14	27.28	2/1	環境と健康④	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	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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	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	4/20	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	4/27	食品の選択①	食品標準成分表	
4	7.8	5/11	食品の選択②	食品分類表法 食事バランスガイド	
5	9.10	5/18	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	5/25	栄養素の機能と健康 (脂質)	脂質とは? 脂質の種類	
7	13.14	6/1	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	6/8	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	6/15	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	6/22	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	6/29	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	7/6	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	7/13	試験	中間試験	
14	27.28	8/18	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算	
15	29.30	8/18	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	9/7	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	9/14	コンピューター実習③	メニュー表の作成	
18	35.36	9/22	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	10/5	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	10/12	栄養素の消化・吸収・代謝②	各消化器官での消化①	
21	41.42	10/17	栄養素の消化・吸収・代謝③	各消化器官での消化②	
22	43.44	10/24	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	11/9	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	11/16	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	11/30	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	12/7	映画鑑賞②	映画鑑賞 解説・感想記入	
27	53.54	12/14	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは?	
28	55.56	12/21	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	1/11	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	1/18	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	前期	必修	岩 澤 茉莉子
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	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	4/20	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	4/27	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	6/1	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	6/8	疾病と栄養②	動脈硬化 高血圧症	
6	11.12	6/15	疾病と栄養③	脂質異常症 虚血性心疾患 脳卒中	
7	13.14	6/22	疾病と栄養④	糖尿病と合併症 痛風	
8	15.16	6/29	疾病と栄養⑤	腎疾患 骨粗鬆症	
9	17.18	7/6	疾病と栄養⑥	貧血 がん 歯周病	
10	19.20	7/13	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・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（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
栄 養 学 III		30	後 期	必 修	上 原 千 恵 子
授業の目的					
栄養学Ⅰ・Ⅱ・献立作成の学びを復習し、さらに広い視野で健康について学ぶ。調理師として人々の健康や自分自身の健康に貢献できる知識やスキルを習得する。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	10/6	健康とは？	授業の進め方 健康について	
2	3.4	10/13	食と運動	健康づくりのための身体活動基準について	
3	5.6	10/25	自分の健康について考える①	日々の生活習慣について振り返る①	
4	7.8	10/25	自分の健康について考える②	日々の生活習慣について振り返る②	
5	9.10	11/10	目的別メニュー考案①	目的別食事のポイント	
6	11.12	11/17	目的別メニュー考案②	目的別メニューについてまとめる①	
7	13.14	11/22	目的別メニュー考案③	目的別メニューについてまとめる②	
8	15.16	12/1	目的別メニュー考案④	目的別メニューを発表する	
9	17.18	12/8	四群点数法の応用①	四群点数法の復習	
10	19.20	12/15	四群点数法の応用②	四群点数法を利用した献立作成	
11	21.22	12/22	四群点数法の応用③	四群点数法を利用した献立作成	
12	23.24	1/12	近年の食の動向	食に関する近年の流行についての情報収集	
13	25.26	1/19	トレンドの食品①	食に関する近年の流行についてまとめる	
14	27.28	1/25	トレンドの食品②	食に関する近年の流行について発表する	
15	29.30	1/27	定期試験	定期試験	
成績評価基準		課題 40% 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) 80kcal 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)・新食品成分表 FOODS (とうほう) 栄養学Ⅰ・Ⅱ・献立作成のノート・配布プリント・電卓			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品学・食品学実習		70	通年	必修	小澤陽子
授業の目的					
この科目を学ぶことにより、いろいろな食品の特性についての知識を得ることができます。そして、調理の際の食品の選択、調理法の工夫、栄養を考慮したメニューの開発などが適切に実施できるようになります。また、加工実習では食品の加工原理をもとにした加工食品を作ることにより、調理科学の理解を深めることができます。					
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	
		M1			
1	1.2	4/11	穀 類	米の特徴、構造、成分、種類、加工品	
2	3.4	4/18		小麦の特徴、構造、成分、加工品 その他の穀類	
3	5.6	4/25	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	5/9	砂糖および甘味類	砂糖の種類と特徴、その他の甘味料の特徴	
5	9.10	5/16	小テスト	穀類・芋類・でんぷん類・砂糖類・甘味類	
6	11.12	5/23	豆類・種実類	大豆の特徴、成分、加工品 その他の豆類、種実類の特徴	
7	13.14	5/30	野菜類・果実類	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	6/6		根菜類、果菜類、花菜類の種類と特徴 果実類の分類	
9	17.18	6/13		仁果類、準仁果類、核果類、液果類の特徴果実類の加工品	
10	19.20	6/20	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類、特徴、成分	
11	21.22	6/27	小テスト	大豆類・その他の豆類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類	
12	23.24	7/4	魚介類	魚介類の成分、特徴	
13	25.26	7/11		死後硬直と鮮度	
14	27.28	8/29		主な魚介類の特徴 魚介類の加工品	
15	29.30	9/5	食肉類	食肉類の成分、特徴 肉の熟成	
16	31.32	9/12		主な食肉の種類、特徴 食肉類の加工品	
17	33.34	9/26	卵 類	鶏卵の特徴、構造、成分 鶏卵の鮮度 鶏卵の加工品	
18	35.36	10/3	乳 類	牛乳の成分、特徴	
19	37.38	10/10		乳製品の種類と特徴	
20	39.40	10/17	小テスト	魚介類・食肉類・卵類・乳類	
21	41.42	10/20	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る	
22	43.44			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	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			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	10/31	油脂類	油脂類 (植物性油脂、動物性油脂、加工油脂) の特徴	
26	51.52	11/14	菓子類・嗜好飲料類	菓子類、嗜好飲料類 (アルコール飲料) の種類と特徴	
27	53.54	11/21		嗜好飲料類 (茶など) の特徴	
28	55.56	11/28	調味料類および香辛料類	調味料の種類と特徴	
29	57.58	12/5		香辛料の種類と特徴	
30	59.60	12/12	調理加工食品類・その他の食品	調理加工食品、ゲル状食品、特別用途食品	
31	61.62	12/19	食品の加工と特徴	食品の加工 (食品加工の目的、条件) 微生物の利用	
32	63.64	1/16		食品の貯蔵 (貯蔵の目的、条件) 貯蔵法	
33	65.66	1/23	小テスト	油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料・香辛料・食品の加工	
34	67.68	1/27	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	1/30	定期試験		
成績評価基準		期末試験 60% 加工実習の小テストおよびレポート 20% 授業ノート成績 20%			
教科書 参考書 教材	① 新調理師養成教育全書必修編2「食品と栄養の特性」(公社) 全国調理師養成施設協会編 ② (改定) 新食品成分表 FOODS (日本食品標準成分表 八訂) とうほう ③ 「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	松 澤 睦 子
授業の目的					
飲食物を介し人の健康を損なう様々な危害とその予防法を学び、調理師として安全な食を提供できるよう必要な知識を修得する。					
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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	6/16	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ、食品衛生とは	
2	3.4	6/24	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	
3	5.6	7/1	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	
4	7.8	7/8	微生物の殺菌	消毒と滅菌：物理的殺菌法、化学的殺菌法	
5	9.10	7/15	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	
6	11.12	8/26	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	
7	13.14	8/31	細菌性食中毒②	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌	
8	15.16	9/9	細菌性食中毒③	エルシニア、リステリア、ボツリヌス菌、ぶどう球菌、セレウス菌	
9	17.18	9/16	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	
10	19.20	9/27	自然毒食中毒	植物性自然毒、動物性自然毒	
11	21.22	9/27	化学性食中毒 寄生虫による食中毒①	環境汚染物質、アレルギー様食中毒 魚介類から感染する寄生虫	
12	23.24	10/4	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	
13	25.26	10/10	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	
14	27.28	10/18	食品添加物③まとめ	着色料、発色剤、殺菌剤、乳化剤、増粘剤、調味料 前期の復習	
15	29.30	10/24	筆記試験①		
16	31.32	11/1	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	
17	33.34	11/14	食中毒発生状況	令和2年度食中毒統計	
18	35.36	11/22	細菌性食中毒④	DVDによる腸管出血性大腸菌食中毒対策	
19	37.38	11/29	ウイルス性食中毒②	DVDによるノロウイルス食中毒対策	
20	39.40	12/6	自然毒食中毒②	DVDによるフグ中毒対策	
21	41.42	12/12	寄生虫による食中毒③	DVDによるアニサキス食中毒対策	
22	43.44	12/20	感染症	感染症の分類、人畜共通感染症、結核	
23	45.46	1/6	食品表示	食品表示法、食品衛生法による表示、JAS法による表示 アレルギー物質の表示	
24	47.48	1/10	容器包装の衛生	各素材と衛生	
25	49.50	1/17	食品の鮮度判定	官能検査による生鮮食品の鮮度判定	
26	51.52	1/19	異物混入	食品異物の分類、衛生動物・衛生害虫	
27	53.54	1/23	食品衛生管理①	調理施設・調理従事者の衛生管理	
28	55.56	1/25	食品衛生管理②	DVDによるHACCPを基本とした自主衛生管理	
29	57.58	1/30	まとめ	後期の復習	
30	59.60	2/1	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Ⅱ (衛生法規含む)		60	通年	必修	内 山 栞
授業の目的					
食品衛生に関する法律や行政について、詳しく学ぶ。また事故が発生した場合に備え、その対応を学ぶ。さらに食品衛生学Ⅰで学んだことを踏まえ、復習する。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/7	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ、調理師の責務	
2	3.4	4/14	食品安全対策	食品衛生法、食品安全基本法、食品安全行政	
3	5.6	4/21	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	
4	7.8	4/28	食物アレルギー その他の健康被害	食物アレルギーの種類、アレルギー物質の表示 BSE、鳥インフルエンザ、残留農薬	
5	9.10	6/2	食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理、給水および排水・廃棄物処理	
6	11.12	6/9	調理従事者の健康管理	調理従事者の衛生管理、食品衛生責任者	
7	13.14	6/16	調理作業時における安全対策	食材の衛生管理、異物混入防止	
8	15.16	6/23	調理作業時における安全対策	手洗い、洗浄・消毒・殺菌	
9	17.18	6/30	自主衛生管理 HACCP	HACCP に対する取り組み、HACCP システムの7原則と12手順	
10	19.20	7/7	食品事故対応	食中毒発生時の対応、汚染物の処理	
11	21.22	7/14	食品と微生物	微生物の種類、増殖条件	
12	23.24	8/25	飲食による健康危害	食中毒発生傾向、発生事例	
13	25.26	9/1	細菌性食中毒①	主な病因物質とその症状、原因食品①	
14	27.28	9/8	細菌性食中毒② 細菌性食中毒の予防	主な病因物質とその症状、原因食品② 細菌性食中毒の予防	
15	29.30	9/15	試験①		
16	31.32	9/22	ウイルス性食中毒	主な病因物質とその症状、原因食品、予防	
17	33.34	10/6	自然毒食中毒	主な病因物質とその症状、原因食品	
18	35.36	10/13	化学性食中毒	化学性食中毒の概要、主な化学性食中毒事例	
19	37.38	10/20	寄生虫による食中毒①	主な病因物質とその症状、原因食品①	
20	39.40	10/27	寄生虫による食中毒②	主な病因物質とその症状、原因食品②	
21	41.42	11/10	経口感染症、食物アレルギー、 その他の健康被害	健康感染症と食中毒の関係、食物アレルギー、BSE、残留農薬	
22	43.44	11/17	食品添加物①	定義、分類、使用目的、使用基準、表示基準、安全性評価	
23	45.46	11/24	食品添加物②	主な食品添加物とその用途、使用食品例①	
24	47.48	12/1	食品添加物③	主な食品添加物とその用途、使用食品例②	
25	49.50	12/8	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要、材質の種類	
26	51.52	12/15	食品安全対策	食品安全にかかわる法律、食品表示	
27	53.54	12/22	食品安全対策	調理従事者の健康管理、衛生管理	
28	55.56	1/12	自主衛生管理 HACCP	HACCP システム	
29	57.58	1/19	まとめ	復習	
30	59.60	1/26	試験②		
成績評価基準		試験 80%、小テストや授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食の安全と衛生」(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 M1	項 目	概 要	
1	1~4	4/8	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	4/22	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	5/6	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	5/13	食器・容器等の簡易検査 食品の簡易検査 (2)	食器類での脂肪、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	5/20	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	5/27	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	6/3	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	6/10	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 参考書 教材		「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)			

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。最終的に現代の食生活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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/7	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	4/14	”	”	
3	5.6	4/21	②多様な食文化	自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理法の多様性	
4	7.8	4/28	”	”	
5	9.10	6/2	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	6/9	”	食生活の変容と食文化の創造、世界の食事情	
7	13.14	6/16	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	6/23	” 中世・近世	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代	
9	17.18	6/30	同上	”	
10	19.20	7/7	” 近代・現代	明治・大正・昭和、終戦以降	
11	21.22	7/14	同上	”	
12	23.24	8/25	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	9/1	” 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	9/8	行事食と郷土料理	食文化の地域性、行事食 (年間行事、正月、五節句)	
15	29.30	9/15	”	”	
16	31.32	9/21	行事食と郷土料理	郷土料理の特徴と、日本全国の郷土料理	
17	33.34	10/7	現代の食生活と未来の食文化	日本の食生活の現状、食文化の未来—家族の変化、少子・高齢化	
18	35.36	10/14	”	中食の出現と食の外部化、現代の食志向、食品ロス、エコクッキング	
19	37.38	10/21	”	食育、食料資源、地球環境、食文化の継承者	
20	39.40	10/28	筆記試験か研究レポート提出	世界の料理と食文化 ※1筆記試験または※2研究レポート作成	
				※1 筆記試験の場合は最終授業日に実施する。	
				※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		新調理師養成施設教育全書 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			

調理マイスター科（1年次）

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 I		60	通年	必修	皆田健太郎・広田昌利・土屋純一 他
授業の目的					
食品の性質を理解し、調理の過程において起こる現象をとらえ、科学的に解明していることにより、料理を美味しく作る方法が解る。おいしさの理由を理論として学び、食品の知識を得て、衛生的で安全な調理のポイントを学習する。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）					
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
	1 ～ 60	4/7～11/9	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。	
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		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）			

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	皆田健太郎・広田昌利・土屋純一 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 M2	項 目	概 要	
1 ~ 10	1 ~ 10	10/24 ~ 11/28	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。	
11	11	12/5	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	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	12/12	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	12/16	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	12/19	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	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	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	1/6	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	1/11	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	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
調 理 理 論 III		60	前 期	必 修	皆 田 健 太 郎 ・ 広 田 昌 利 ・ 土 屋 純 一 他
授 業 の 目 的					
調理理論についての総まとめをおこなう。 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 M2	項 目	概 要	
1 ~ 60		4/7 ~ 9/14	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。	
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					

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	岩 澤 茉莉子
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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	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	4/20	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	4/27	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	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	5/18	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	5/25	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	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	6/8	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	6/15	自分の食事を見つめてみよう②	〈課題1〉 食事記録と四群点数法② 提出	
10	19.20	6/22	献立作成に挑戦しよう 1食分の献立を立ててみよう①	献立作成のためのステップ 〈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	6/29	1食分の献立を立ててみよう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	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	7/13	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	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	8/31	試験、まとめ	定期試験	
成績評価基準		平常点 (出席状況・ノート成績等) 10% 課題 30% 定期試験 60%			
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)・「なにをどれだけ食べたらいいか」・「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)・新カラーチャート食品成分表 (教育図書)・家庭料理技能検定公式ガイド (女子栄養大学出版部) レシピ本等 随時配布資料・電卓			

授 業 科 目 名		授 業 時 間	開 講 時 期	必 修 ・ 選 択	担 当 者 氏 名
集 団 調 理 理 論		16	前 期	必 修	長 谷 川 満 ・ 小 野 仁 子
授業の目的					
<p>集団給食の業務全般を集団給食調理実習と関連つけて授業を実施し、大量調理の献立作成のポイント、衛生管理、基本技術の要点を中心に学習する。結果として集団給食（大量調理）の概要が理解できる。</p>					
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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	4/7	集団給食の意義と目的 種類と特徴①	特定給食施設とは、目的。各施設の特徴と実施内容。	
2	3.4	4/21	同上②	同上	
3	5.6	4/28	集団給食の献立	献立作成するための要点と実際の業務との関連。	
4	7.8	5/12	食品の購入方法と管理、作業管理	食材の大量購入方法と業者の選定方法。食品の保存方法、職務分担。	
5	9.10	5/19	衛生管理①	大量調理の衛生管理の重要性と具体的な方法（添付資料も説明）。	
6	11.12	5/26	衛生管理②	同上	
7	13.14	6/2	大量調理の基本技術①	大量調理の基本技術の要点、各調理のポイント。	
8	15.16	6/9	大量調理の基本技術②	同上。評価は定期試験（筆記試験またはレポート提出）。	
成績評価基準		評価の割合）出席率 30%・筆記試験又はレポート 40%・授業態度（私語、居眠りなど） 30%			
教科書 参考書 教 材		「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「6 総合調理実習」（公社）全国調理師養成施設協会編			

調理マイスター科 (2 年次)

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調 理 施 設 設 備			14	前期	必修	長 谷 川 満 他
授業の目的						
調理師として、自分の将来働く現場のことに関して、その厨房の施設設備について学ぶことは大変重要であり、知識を持つことも必要不可欠である。ここでは施設、設備、システム、衛生管理にいて、総合的に学び、結果として、理想的な厨房設備が想像できるようになる。(就職活動時の施設見学の参考になる)						
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	
		M2				
1	1.2	4/8	調理施設①		建物 (施設) 概要 建築設備概要 作業環境 調理施設のトレンド	
2	3.4	4/22	調理施設②		同上	
3	5.6	6/3	調理施設③		同上	
4	7.8	6/10	調理設備①		基本計画のポイント 調理器具の分類 調理施設のエネルギー	
5	9.10	6/17	調理設備②		調理機器の選択 調理機器の使い方と清掃、手入れ	
6	11.12	6/24	調理設備③		同上	
7	13.14	7/1	まとめと筆記試験		全体のまとめと、筆記試験	
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提出 40%・授業態度 30% (私語、居眠りなど)				
教科書 参考書 教材		新調理師養成施設教育全書 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
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、就職先なども同時に勉強する。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出来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 M1	項 目	概 要	
1	1~3	4/8	調理道具、包丁	実習室、実習台、調理道具の使い方	
2	4~6	4/21	御飯の炊き方、煮干しのだし汁	白飯、味噌汁、鮭の塩焼きなど	
3	7~9	5/12	鰹のだし汁 お椀について	一番だし、二番だし、かき玉汁、胡瓜と若芽の酢の物など	
4	10~12	5/19	包丁法	大根の桂むき、剥きもの、いろいろな切り方など	
5	13~15	6/2	鯔① 焼き物	鯔の水洗い、鯔の三枚おろし、串うち、塩焼きなど	
6	16~18	6/9	卵① 蒸し物	玉子豆腐、豚肉の生姜焼き、白飯など	
7	19~21	6/30	鯔② 蒲焼き	鯔の水洗い、鯔の三枚おろし、鯔の蒲焼き丼など	
8	22~24	7/14	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	8/25	夏の料理	鰻、海老、玉子豆腐の料亭風そうめん	
10	28~30	9/1	前期実技試験模擬特訓	鯔の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本 (鯔雑炊)	
11	31~33	9/15	前期実技試験	鯔の三枚おろし、大根の桂むき、大根の千六本	
12	34~36	10/7	秋の料理①	平目、松茸など	
13	37~39	10/13	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	10/27	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	作品展準備	イベント準備期間	
16	46~48	11/2	作品展準備	イベント準備期間	
17	49~51	11/10	鯔③ 姿焼き	鯔の水洗い、鯔の姿串うち、鯔の姿焼きなど	
18	52~54	11/25	天ぷら	天ぷらを揚げるコツ	
19	55~57	12/1	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	12/15	鯛を使って	鯛を使った料理	
21	61~63	12/20	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	12/21	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	1/12	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	1/26	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	2/2	春の料理① 春天丼	春天丼、蛤と筍のお吸い物	
26	76~78	2/21	卒業製作展準備	イベント準備期間	
27	79~81	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
日 本 料 理 発 展		48	通年	必修	皆 田 健 太 郎 他
授業の目的					
旬の食材をメインに献立をたて、基本技術の反復練習とともに発展した調理実習。実務経験のある教員による授業です。ホテル、専門店レストラン等の現場で経験をもとに授業を行います。本格的な実習を体験でき、即戦力を育てる事を目標としています。					
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 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/13	春の献立① 天ぷら	旬の食材を使って (山菜、筍など)	
2	4~6	4/20	春の献立② 焼き物	旬の食材を使って (アイナメ、筍など)	
3	7~9	4/27	春の献立③ 煮物	旬の食材を使って (蛸、大根など)	
4	10~12	5/31	牛肉を使って	すき焼き、白飯、味噌汁	
5	13~15	6/1	太巻き	太巻きとかき玉汁	
6	16~18	6/8	鯛を使って①	鯛を1本使って	
7	19~21	6/29	粽寿司	海老と鯛の熊笹粽寿司、筑前煮	
8	22~24	7/6	夏の献立① 鱧	牡丹鱧のお椀など	
9	25~27	8/24	夏の献立② (稲葉先生)	特別講師 エビキュアズ代表 大谷山荘総料理長 稲葉恭二	
10	28~30	9/7	前期実技試験	基本技術	
11	31~33	9/14	鯛を使って②	鯛の薄造り、鯛茶漬	
12	34~36	11/9	秋の献立②秋の焼き八寸	毬栗、栗、木の葉南京、稲穂、かますの筒焼き、菊花大根など	
13	37~39	11/28	すっぽん鍋と雑炊 (丸先生)	特別講師 ホテルメトロポリタンエドモント 日本料理宴会料理長 丸浩史	
14	40~42	12/9	基本⑨ 鰻を使って	鰻の姿造り (鰻のお雑煮)	
15	43~45	1/11	小鯛の姿造り	刺し盛り (炙り) 小鯛、帆立、鮪、烏賊、海老など	
16	46~48	1/25	冬の鯛しゃぶ	鯛薄造りと冬野菜、ポン酢	
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 (オレンジ) 調理マイスター2年用			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習 (日本)		45	通年	必修	皆 田 健太郎 他
授業の目的					
実技テスト、グルメピック全国大会の練習、まかない料理から高級料理まで幅広く学ぶ。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行います。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/11	基本① 包丁砥ぎ	包丁法のスキルアップ実習と基本料理一品 (親子丼など)	
2	4~6	4/25	基本② だし巻き玉子	卵を使ってスキルアップ実習と基本料理一品 (炙り海鮮丼など)	
3	7~9	4/26	基本③ 包丁砥ぎ	包丁法のスキルアップ実習と基本料理一品 (かつ丼など)	
4	10~12	6/7	基本④ 桂むき	包丁法のスキルアップ実習と基本料理一品 (いくらシラス丼など)	
5	13~15	6/15	基本⑤ だし巻き玉子	卵を使ってスキルアップ実習と基本料理一品 (稲庭うどん)	
6	16~18	6/20	基本⑥ 桂むき	包丁法のスキルアップ実習と基本料理一品 (和風ステーキバター醤油丼)	
7	19~21	6/22	基本⑦ 鰻を使って	鰻の姿造り (茶漬け)	
8	22~24	7/11	基本⑧ 夏の天井	夏野菜と穴子の天井	
9	25~27	8/31	基本⑨ 鰻を使って	鰻の姿造り (ぞうすい)	
10	28~30	9/6	基本⑩ 鰻を使って	鰻の姿造り (鰻とホタテの玉締丼)	
11	31~33	9/21	秋の献立①松茸土瓶蒸し (富澤先生)	特別講師 日本料理よし邑 総料理長 富澤浩一先生	
12	34~35	10/24	寄せ鍋	小鯛、かわはぎ、帆立、蛤、海老、鶏肉、梅麩、冬野菜の寄せ鍋と雑炊	
13	36~38	1/20	後期実技試験	鰻の姿造り (鰻七草がゆ)	
14	39~41	2/6	まかないの鉄人	チームを組んで自分たちで献立を考え料理を作る	
15	42~44	2/10	鮫鰯つるし切り	鮫鰯鍋、雑炊	
成績評価基準		実技テスト 50%、遅刻欠席数、挨拶、身だしなみ、衛生 20%、レポート 30%			
教科書 参考書 教材		調理マイスター実習ノート (オレンジ)			

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 I 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 M1	項 目	概 要	
1	1~3	4/7	道具の名前と包丁の研ぎ方		
2	4~6	4/13	野菜の切り方 I	基本的な切り方	
3	7~9	4/20	” II	ジュリエンス、ヴィネグレット	
4	10~12	4/27	” III	デ、マヨネーズ	
5	13~15	5/11	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	5/18	フォンとポターージュについて	フォン ド ヴォライユ、ポターージュ、パルマンティエ	
7	19~21	5/25	鶏について	四つ取り	
8	22~24	6/8	鶏料理 I 〈ムネ肉〉	パネ	
9	25~27	6/15	鶏料理 II 〈モモ肉〉	クリーム煮	
10	28~30	6/29	オードブルについて	冷前菜	
11	31~33	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	7/8	魚料理 I	ポワレ	
13	37~39	8/24	パスタについて	スパゲティー、アマトリチャーナ	
14	40~42	9/14	前期実技試験		
15	43~45	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	10/14	魚料理 II	ポシェ	
17	49~51	10/19	後期実技試験課題	オムレツ、ピラフ	
18	52~54	11/3	作品展準備		
19	55~57	11/3	作品展準備		
20	58~60	11/9	ルーについて	グラタン	
21	61~63	11/30	牛肉料理 I	ポワレ	
22	64~66	12/9	牛肉料理 II	グリル	
23	67~69	1/11	鴨料理について	鴨ムネ肉のロースト	
24	70~72	1/25	後期実技試験		
25	73~75	2/1	仔羊料理について	仔羊のバルシヤード	
26	76~78	2/22	卒業製作展		
27	79~81	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
西洋料理Ⅱ基礎・応用		30	後期	必修	広田昌利・土屋純一・ 皆田健太郎
授業の目的					
フランス料理の調理法を理解し、基本技術の向上ができるようになる。調理業界も分野を超えて調理する時代です。日本料理、中国料理の食材、調理技法を取り入れた実習メニューを組み入れ、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)					実習作品 30品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
1	1~3	10/25	日本の洋食屋の料理 (広田)	ハンバーグステーキ	
2	4~6	11/21	ホテルのフランス料理	「東京ドームホテル」野上秀利先生	
3	7~9	11/29	ホテルのフランス料理	「ホテル ラングウッド」執行役員総料理長 佐藤敏浩先生	
4	10~12	12/5	日本料理の展開① (皆田)	季節の日本料理①	
5	13~15	12/6	中国料理の展開① (土屋)		
6	16~18	12/19	日本料理の展開② (皆田)	季節の日本料理②	
7	19~21	1/6	中国料理の展開② (土屋)		
8	22~24	1/10	中国料理の展開③ (土屋)		
9	25~27	1/17	ピストロ料理① (広田)	カスレ	
10	28~30	1/30	日本料理の展開③ (皆田)	季節の日本料理③	
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
西洋料理Ⅲ基礎・応用		30	通年	必修	広田昌利・土屋純一 他
授業の目的					
イタリア料理、フランス料理（他ヨーロッパ各国）の調理法を理解し、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。調理をする上で「食材」を知ることは大切な事です。外部講師も招きながら、旬の食材、食材の違いを深く理解する。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/21	食材について① グループフルーツと旬の果物のカット講座	新宿高野 FRUIT LOVERS LIFE	
2	4~6	6/3	南フランス 夏の料理（広田）	プーレ・オ・ヴィネーグル	
3	7~9	6/10	スペイン料理	「ホテルメトロポリタン」エスト・オーヴェスト料理長 齊藤陽一先生	
4	10~12	6/16	食材について②（土屋）		
5	13~15	6/27	フランス料理	「エミュ」オーナーシェフ 笹嶋伸幸先生	
6	16~18	9/8	ビストロ料理②（広田）	鶏モモ肉のコンフィ	
7	19~21	9/22	ビストロ料理③（広田）	平目のデュグレレ風	
8	22~24	9/27	イタリア料理	「レストランテ ハマサキ」オーナーシェフ 濱崎龍一先生	
9	25~27	10/20	食材について③（土屋）		
10	28~30	1/13	フランス ノルマンディー地方の料理 (広田)	サーモンのポワレ シードルのソース	
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
西 洋 料 理 発 展		48	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的					
2年次の実習として、1年次の復習とそれに伴う各種調理方法を修得することにより、実際の調理場での仕事に反映できるようになる。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 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/19	フランス料理	オマール海老のロースト	
2	4~6	4/22	前期実技試験課題	オムレツ、人参ジュリエンス、ジャガイモのシャトーむき	
3	7~9	6/13	フランス料理	仔羊のロースト	
4	10~12	6/24	フランス料理	牛肉のグリル ベアルネーズソース	
5	13~15	6/28	一流シェフに学ぶ（イタリアン）	「ホテル雅叙園東京 カノピアーノ」植竹隆政先生	
6	16~18	7/14	一流シェフに学ぶ（フレンチ）	「ル・プティ・トノー」フィリップ・バットン先生	
7	19~21	7/15	前期実技試験		
8	22~24	8/26	一流シェフに学ぶ（ホテルフレンチ）	「プリンスホテル」	
9	25~27	9/2	フランス料理	うさぎを使った料理	
10	28~30	9/13	一流シェフに学ぶ（フレンチ）	「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」関谷健一朗先生	
11	31~33	9/16	後期実技試験課題	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ	
12	34~36	11/11	フランス料理	赤ワインを使った魚料理	
13	37~39	11/24	フランス料理	鴨肉を使った料理	
14	40~42	12/16	フランス料理	パイ生地を使った料理	
15	43~44	1/23	フランス料理	仔鳩を使った料理	
16	45~46	2/3	後期実技試験		
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		西洋料理実習テキスト（調理マイスター2年用） 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
調理スキルアップ実習 (西洋)		45	通年	必修	広 田 昌 利
授業の目的					
<p>基本的な調理技術の修得を目指す。 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。</p>					
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 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/12	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
2	4~6	6/6	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
3	7~9	6/17	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
4	10~12	7/1	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
5	13~15	7/4	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
6	16~18	8/23	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
7	19~21	8/30	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
8	22~24	9/9	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
9	25~27	9/12	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
10	28~30	10/31	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
11	31~33	12/5	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
12	34~36	12/12	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
13	37~39	12/22	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
14	40~42	1/27	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
15	43~45	1/30	基本調理	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる	
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		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
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 M1	項 目	概 要	
1	1~3	4/14	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	4/22	野菜の切り方	各種包丁法を学ぶ	
3	7~9	4/28	湯 (スープ) について	スープの取り方、種類、トレーニング	
4	10~12	5/13	炒について①	滑蛋蝦仁、炒豆芽、トレーニング	
5	13~15	5/27	炸について①	軟炸鶏、春捲、トレーニング	
6	16~18	6/3	炒・炸について②	炸雲吞、蛋炒飯、トレーニング	
7	19~21	6/24	点心について①	点心の基本、トレーニング	
8	22~24	7/15	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根片、大根絲	
9	25~27	8/26	前菜について	棒々鶏、辣味墨魚、トレーニング	
10	28~30	9/9	炒・炸について③	炒める、揚げる調理法を使った名菜、トレーニング	
11	31~33	9/16	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根片、大根絲	
12	34~36	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	10/28	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	作品展準備		
15	43~45	11/4	作品展準備		
16	46~48	11/11	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング	
17	49~51	11/24	麵について	什錦炸麵、伊府麵、トレーニング	
18	52~54	12/2	後期試験模擬	煎蛋、大根片、鳥人參	
19	55~57	12/8	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、トレーニング	
20	58~60	12/16	蒸すについて	清蒸魚、軟蒸水蛋、トレーニング	
21	61~63	1/13	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	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	1/27	後期実技試験	煎蛋、大根片、鳥人參	
24	70~72	2/3	特殊調味料について	沙茶醬鶏球、麻婆豆腐	
25	73~75	2/16	特殊材料について	紅焼排翅、千貝燉鶏湯、海蜇皮	
26	76~78	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	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 20%、ミニテスト 20%			
教科書	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)				
参考書	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)				
教材	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
中 国 料 理 発 展		48	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的					
1年次に学んだ基本技術を活かし、応用発展させることを目的とする。北京、四川、上海、広東料理の違い、特徴を理解し、中国の食文化を学び、技術、理論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 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/8	四大料理を理解する 点心の応用① (土屋)	北京、四川、上海、広東料理の違い 点心を中心に学ぶ	
2	4~6	6/9	広東料理①	広東料理の名菜③ 「ホテルオークラ東京 桃花林」 谷中繁雄先生	
3	7~9	6/21	四川料理① (土屋)	四川料理の名菜①	
4	10~12	6/23	飾り切りの可能性	「龍鳳」カービング彫師 土田茂信先生	
5	13~15	7/5	北京料理① (土屋)	北京料理の名菜① 小麦粉を使った料理	
6	16~18	7/8	上海料理① (土屋)	上海料理の名菜① 魚貝類を使った料理	
7	19~21	9/5	オーナーシェフを迎えて	神田「雲林」成毛幸雄先生	
8	22~24	9/26	女性シェフを迎えて	「川菜味」深谷桃子先生	
9	25~27	10/6	上海料理②	上海料理の名菜② 青砥政隆先生	
10	28~30	10/10	広東料理②	広東料理の名菜② 「ロイヤルパークホテル 桂花苑」 有本大作先生	
11	31~33	10/27	北京料理② (土屋)	北京料理の名菜②	
12	34~36	11/17	四川料理② (土屋)	四川料理の名菜②	
13	37~39	12/23	イベントメニューの考え方 (土屋)	クリスマスを意識したメニュー	
14	40~42	1/6	点心の応用② (土屋)	点心を中心に学ぶ	
15	43~45	2/2	特殊食材、調味料を使った料理① (土屋)	お楽しみメニュー (古典料理を中心に)	
16	46~48	2/9	特殊食材、調味料を使った料理② (土屋)	お楽しみメニュー (現代料理を中心に)	
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		中国料理 実習テスト (調理マイスター2年用) 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
調理スキルアップ実習 (中国)		45	通年	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的					
基本技術を反復することにより、個人の技術を向上させる。2年次のまとめとして、実践力を身につける。 料理をするうえで、旬を知り、食材の価格、特徴を知ることができません。映像、パワーポイントを使用し学習する。					
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 30品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/18	オーナーシェフの目線①	「古月」池之端本店 山中一男先生	
2	4~6	5/30	トレーニング② (グルメピック練習含む) 食材探究②	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (初夏の食材について)	
3	7~9	6/2	トレーニング③ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究③	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (夏の食材について①)	
4	10~12	6/14	前期実技テスト模擬 (グルメピック練習含む)	鮭魚炒飯、蛋皮、飾り切り	
5	13~15	6/30	トレーニング④ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究④	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (夏の食材について②)	
6	16~18	7/12	前期実技テスト	鮭魚炒飯、蛋皮、飾り切り	
7	19~21	8/29	オーナーシェフの目線②	「築志楼」仁志正幸先生	
8	22~24	9/20	トレーニング⑤ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究⑤	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (秋の食材について①)	
9	25~27	10/3	トレーニング⑥ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究⑥	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (秋の食材について②)	
10	28~20	10/13	トレーニング⑦ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究⑦	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (秋の食材について③)	
11	31~33	10/17	トレーニング⑧ レストラン営業実習のメニュー対策 食材探究⑧	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (初冬の食材について)	
12	34~36	11/10	後期実技テスト模擬	青椒牛肉絲、炸子鶏、飾り切り	
13	37~39	11/14	後期実技テストトレーニング	青椒牛肉絲、炸子鶏、飾り切り	
14	40~42	12/19	後期実技テスト	青椒牛肉絲、炸子鶏、飾り切り	
15	43~45	1/26	トレーニング⑨ まとめ 食材探究⑨	理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる 食材のテーマを絞り学習する (冬の食材について)	
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					

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		39	前期	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行います。					
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 15品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/11	別立て生地ビスキュイ (霞川)	ビスキュイの仕込み・焼成 フルーツロールケーキ	
2	4~6	4/18	共立て生地ジェノワーズ (霞川)	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	
3	7~9	4/25	パート・ブリゼ (霞川)	ブリゼ生地の仕込み方 ダークチェリーのフラン	
4	10~12	5/30	パート・シュクレ (霞川)	シュクレ生地の仕込み方 フルーツタルト	
5	13~15	6/6	パータ・シュー (霞川)	シュー生地の仕込み方 シュークリーム	
6	16~18	6/13	クレープシュゼット (霞川)	クレープの仕込み方 クレープシュゼット	
7	19~21	6/20	チュロス (霞川)	チュロスの仕込み方	
8	22~24	6/27	レアチーズケーキ (霞川)	レアチーズケーキの仕込み方	
9	25~27	7/4	中華デザート (土屋)	東洋のデザートについて	
10	28~30	7/11	キャラメルのスフレ (霞川)	スフレの仕込み方	
11	31~33	8/18	製パン基礎 (遠藤)	フォカッチャ他	
12	34~36	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)	
13	37~39	8/22	製パン応用 (遠藤)	堅焼きパン (ヨーロッパ風の主食用のパン) バゲットとそのバリエーション	
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。この実習授業は、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 30品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
1	1~3	5/6	中国料理 (四川料理)	「赤坂 四川飯店」会長 陳健一先生	
2	4~6	9/21	西洋料理	「ディズニーアンバサダーホテル」宮蘭純一先生	
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	1/31	西洋料理	「ルヴェソン ヴェール」伊藤文彰先生	
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 M1	項 目	概 要	
1	1~3	5/26	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	6/1	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	6/10	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振時における食事対策	
4	10~12	6/16	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	6/22	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	7/1	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	7/7	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	7/13	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	9/2	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	9/7	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 上手な取り方 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		印刷教材配布			

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、実践では1回100食以上の給食を調理する。					
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
		M1-1	M1-2		
1	1.2	4/12	4/12	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	4/14	4/14	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	5/17	6/14	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	7/12	9/13	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	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	15.16	10/11	11/15	大量調理の実践① (総合調理実習)	調理、サービス、後片付けまでの一連の作業を行う。 実践では、衛生を第一に考え、食中毒には十分に気を付ける。 この実習をする前の準備として、細菌検査は必ずすること。 体調には十分に注意を払う、手指にけがをした場合は、すぐに手当をして化膿しないようにする。 手指の化膿、下痢をしている場合は、実習をしてはいけない。 最後の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課題を書き、期日までに提出する。
9	17.18				
10	19.20				
11	21.22				
12	23.24				
13	25.26	12/13	2/7	大量調理の実践② (総合調理実習)	
14	27.28				
15	29.30				
成績評価基準		評価の割合) 授業の出席 30%・実習態度 (指示に従って正しい行動ができたか) 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
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、その効率性を身に付ける事が出来る。 サービスの知識と、重要性を学び、実践で役に立つ技法を身に付ける事が出来る。 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。 ・今までの勤務経験で培った技術に基づいて授業を行います。 					
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
		M1-1	M1-2		
1	1~6	6/14	5/17	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	9/13	7/12	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	11/15	10/11		
4	23~30	2/7	12/13		
				<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りません。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
デュアル実習Ⅱ		150	前期	必修	小野仁子・土屋純一
授業の目的					
調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。					
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 M2	項 目	概 要	
		5/1～5/30 指定する 150時間	校外営業店における就労実習	開講前に実施するオリエンテーションにて配属先その他について案内する。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。	
			<ul style="list-style-type: none"> デュアル実習に入るための腸内細菌検査(検便)について デュアル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。そのためにはデュアル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。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。 		
			<ul style="list-style-type: none"> デュアル実習終了後、実習生による報告会を実施する。 		
【デュアル実習開始までのスケジュール】					
		1月中	生徒希望調査(担任)		
		2月中旬から 3月上旬	生徒実習先学内決定(仮) 希望生徒名を入れ実習先へ依頼		
		3月20日頃	実習先からの返信期限		
		4月上旬から中旬	履歴書作成し、受け入れ先へ送信 第1回オリエンテーション	オリエンテーション内容 実習先発表、契約条件、保険、実習対応説明 実習表書入れ込み(回収)	
		中旬から下旬	実習先のオリエンテーション(予定) 学内最終のオリエンテーション	学内最終オリエンテーション 心構え、実習ノート書き方説明と提出方法	
成績評価基準		150時間の実習完了、実習評価、実習レポート			
教科書 参考書 教材					

調理マイスター科（2年次）

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習		180	後期	必修	原口英男・皆田健太郎・古川瑞雄・ 広田昌利・土屋純一・小野仁子
授業の目的					
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。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）					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1	10/4	レストラン準備・仕込み（日本①）		
2	2~4	10/4	レストラン準備・仕込み（日本①）		
3	5~10	10/5	レストラン営業（日本①）	日本料理ランチ①（反省会含む）	
4	11	10/11	レストラン準備・仕込み（西洋①）		
5	12~14	10/11	レストラン準備・仕込み（西洋①）		
6	15~20	10/12	レストラン営業（西洋①）	西洋料理ランチ①（反省会含む）	
7	21	10/18	レストラン準備・仕込み（中国①）		
8	22~24	10/18	レストラン準備・仕込み（中国①）		
9	25~30	10/19	レストラン営業（中国①）	中国料理ランチ①（反省会含む）	
10	31	10/25	レストラン準備・仕込み（日本②）		
11	32~34	10/25	レストラン準備・仕込み（日本②）		
12	35~40	10/26	レストラン営業（日本②）	日本料理ランチ②（反省会含む）	
13	41	10/31	レストラン準備・仕込み（中国②）		
14	42~44	10/31	レストラン準備・仕込み（中国②）		
15	45~50	11/1	レストラン営業（中国②）	中国料理ランチ②（反省会含む）	
16	51~60	11/3・4	作品展準備		
17	61~70	11/5・6	作品展		
18	71	11/15	レストラン準備・仕込み（西洋②）		
19	72~74	11/15	レストラン準備・仕込み（西洋②）		
20	75~80	11/16	レストラン営業（西洋②）	西洋料理ランチ②（反省会含む）	
21	81	11/21	レストラン準備・仕込み（日本③）		
22	82~84	11/21	レストラン準備・仕込み（日本③）		
23	85~90	11/22	レストラン営業（日本③）	日本料理ランチ③（反省会含む）	
24	91	11/29	レストラン準備・仕込み（日本④）		
25	92~94	11/29	レストラン準備・仕込み（日本④）		
26	95~100	11/30	レストラン営業（日本④）	日本料理ランチ④（反省会含む）	
27	101	12/6	レストラン準備・仕込み（西洋③）		
28	102~104	12/6	レストラン準備・仕込み（西洋③）		
29	105~110	12/7	レストラン営業（西洋③）	西洋料理ランチ③（反省会含む）	
30	111	12/13	レストラン準備・仕込み（中国③）		
成績評価基準		実習態度、実習レポート、身だしなみ・衛生			
教科書 参考書 教材					

調理マイスター科 (2年次)

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習		180	後期	必修	原口英男・皆田健太郎・古川瑞雄・ 広田昌利・土屋純一・小野仁子
授業の目的					
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。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)					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
31	112~114	12/13	レストラン準備・仕込み (中国③)		
32	115~120	12/14	レストラン営業 (中国③)	中国料理ランチ③ (反省会含む)	
33	121	12/20	レストラン準備・仕込み (西洋④)		
34	122~124	12/20	レストラン準備・仕込み (西洋④)		
35	125~130	12/21	レストラン営業 (西洋④)	西洋料理ランチ④ (反省会含む)	
36	131	1/17	レストラン準備・仕込み (中国④)		
37	132~134	1/17	レストラン準備・仕込み (中国④)		
38	135~140	1/18	レストラン営業 (中国④)	中国料理ランチ④ (反省会含む)	
39	141	1/31	レストラン準備・仕込み (日本⑤)		
40	142~144	1/31	レストラン準備・仕込み (日本⑤)		
41	145~150	2/1	レストラン営業 (日本⑤)	日本料理ランチ⑤ (反省会含む)	
42	151	2/7	レストラン準備・仕込み (西洋⑤)		
43	152~154	2/7	レストラン準備・仕込み (西洋⑤)		
44	155~160	2/8	レストラン営業 (西洋⑤)	西洋料理ランチ⑤ (反省会含む)	
45	161	2/13	レストラン準備・仕込み (中国⑤)		
46	162~164	2/13	レストラン準備・仕込み (中国⑤)		
47	165~170	2/14	レストラン営業 (中国⑤)	中国料理ランチ⑤ (反省会含む)	
48	171	2/22・23	卒業製作展準備		
49	172~174	2/22・23	卒業製作展準備		
50	175~180	2/22・23	卒業製作展準備		
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
レストラン営業理論 (原価計算含む)		40	通年	必修	古川瑞雄・皆田健太郎・土屋純一 他
授業の目的					
食の業界を理論的に学び飲食店について理解を深めることが出来る。さらに料理の食材原価率の基本的考え方と料理の構成について理解することが出来る。この授業は実務経験のある教員が担当し、ホテルや専門店等の現場で培った経験に基づいて授業を行います。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	調理人の基本的考え方 (古川)	調理師の基本的な心構えの確認	
2	3.4	4/22	日本の料理業界 (古川)	日本の料理業界の分析と説明	
3	5.6	6/3	世界の料理 (古川)	世界各国の料理分析で世界を学ぶ	
4	7.8	6/10	大組織と小組織 (古川)	ホテルの特性と街場の特性について理解を深める	
5	9.10	6/17	調理現場での自分の立ち位置 (古川)	1年後、5年後、10年後、将来の自分の姿	
6	11.12	6/24	日本と世界の食の歴史 (古川)	日本、中国、欧米の食文化の流れを学ぶ	
7	13.14	7/1	「おもてなし」の基本 (古川)	料理、サービス、施設の考え方について学ぶ	
8	15.16	7/8	日本料理について (皆田)	日本料理の基本と業界についての研究	
9	17.18	7/15	食材の研究 (古川)	世界三大珍味、他高級食材についての研究	
10	19.20	8/26	世界のチーズ (古川)	世界のチーズの見方	
11	21.22	9/2	食材管理 (古川)	食材管理の基本と考え方を研究	
12	23.24	9/9	コスト管理、食材原価率① (古川)	経営の考え方と赤字、黒字について学ぶ	
13	25.26	9/16	コスト管理、食材原価率② (古川)	売値の設定方法の解析	
14	27.28	10/7	中国料理について (土屋)	中国料理の歴史、文化、業界について学ぶ	
15	29.30	10/14	グローバルな食文化の見方 (古川)	ベジタリアン、ハラールについての分析	
16	31.32	10/21	世界のワイン (古川)	世界のワインの見方、楽しみ方について解析	
17	33.34	10/28	調理器具の歴史 (古川)	世界の料理文化と器具についての研究	
18	35.36	11/9	メニュー構成の基本 (古川)	メニューの魅力を学ぶ	
19	37.38	11/18	魅力あるメニューの構成① (古川)	自慢料理のメニュー構成 (和、洋、中) の分析	
20	39.40	11/25	魅力あるメニューの構成② (古川)	お祝いメニューの構成と、その考え方の理解を深める。	
成績評価基準		テスト 60%、レポート 20%、授業態度 20%			
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
高 齢 者 の 心 理		3	後 期	必 修	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 M1	項 目	概 要	
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 M1	項 目	概 要	
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）			

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		30	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身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コミュニケーション力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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	①筆記試験対策ミニテスト ②コミュニケーション力 ③ 18 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	4/18	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	4/25	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	5/9	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	5/16	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	5/23	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	5/30	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	6/6	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 (PDCA) ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
9	17.18	6/13	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仕事の進め方 (指示の受け方とほうれんそう) ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
10	19.20	6/20	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プレゼン力を鍛える I ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
11	21.22	6/27	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プレゼン力を鍛える II ③ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
12	23.24	7/4	①筆記試験対策ミニテスト ②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ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
13	25.26	7/11	①筆記試験対策ミニテスト ②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ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
14	27.28	8/29	①筆記試験対策ミニテスト ②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ビデオ鑑賞後に、グループディスカッション	
15	29.30	9/5	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
キャリアデザイン		30	前期	必修	土屋純一・自覚真由美
授業の目的					
①面接ノウハウ、筆記試験対策、エントリーシート記入方法を学び、就職活動について自信を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					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③18歳成人としてのマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②身だしなみ・入退室の流れ・ポートフォリオ (活動報告書) 準備 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	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究 + 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履歴書の書き方・下書きメモ・電話のかけ方と対応 ③ビデオ鑑賞・同時に希望者に個別指導	
3	5.6	4/27	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③ビジネスマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②自己PRと志望動機 (考え方・書き方・伝え方) I ③報連相 (デュアル実習時のマナー等)・指示の受け方	
4	7.8	6/1	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究 + 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面接入退室の復習 (グループ面接と個人面接) ③ビデオ鑑賞・同時に希望者に個別指導	
5	9.10	6/8	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究 + 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・希望者に就活個別指導	
6	11.12	6/15	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究 + 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ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
7	13.14	6/22	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究 + 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ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
8	15.16	6/29	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究 + 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自己PR (数人に前にでて、自己PRをさせる) ③ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
9	17.18	7/6	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究 + 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ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
10	19.20	7/13	①就活関連映像研究 + 個別指導 ②まとめ	①ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導 ②まとめ	
11	21.22	8/23	人が働く目的 (土屋)	人は「なぜ働くのか」について考え、意見交換をする	
12	23.24	8/30	就職条件の分析 (土屋)	給与、手当、社会保険、福利厚生、正規社員 非正規社員の違い等	
13	25.26	9/1	業界の分析 (土屋)	業界の求める人材、社会でのモラル、ルールなどを学ぶ	
14	27.28	9/6	生きる目的① (土屋)	夢や生き方について、モデルを紹介しながら感じ学ぶ	
15	29.30	9/13	生きる目的② (土屋)	自分の将来についてまとめ意見交換する	
成績評価基準		出席日数とレポート提出等を参考に土屋先生が最終的に評価する。			
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Ⅰ		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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	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	4/19	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	4/26	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	5/10	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	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asting	
6	11.12	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	5/31	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	6/7	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	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	6/21	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	6/28	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	7/5	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	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	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	9/6	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
レストランオペレーションⅡ		10	前期	必修	高松克之
授業の目的					
レストランの3本柱は「料理」「サービス」「施設」である。このうち一つでも欠けたら一流にはなれない。料理という商品をスタッフのサービスでより感動できる環境を作る。そして清潔で安全な施設は基軸となる。接客とは人格です。挨拶・態度・身だしなみを習慣化して、レストランオペレーションとはなにかを学ぶ。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	9/7	オリエンテーション及び情報に敏感になる方法 (NIE) を学ぶ	授業の進め方 挨拶・態度・身だしなみ コラム①：ある日の出来事	
2	3.4	9/12	接客の基本と記憶力	お客様の心理 第一印象 差別と区別 コラム②：記憶の達人	
3	5.6	9/13	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③：聞き手に回る	
4	7.8	9/20	デクパージュ実技	コンテストの参加で人生が変わる (クレープシュゼット・シーザーサラダ) 実技 オレンジ・キウイの盛付け 売値・商品タイトルを考える	
5	9.10	9/21	筆記テスト キャリアプラン作成	筆記テストと解説 人生のキャリアプラン作成 コラム④：熱い人温かい人	
成績評価基準		最終テスト 80% 提出物と授業態度 20% ± 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 I（校外実習）		60	通年	選択必修	原 口 英 男 他
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 M1	項 目	概 要	
1	1~6	学校が指定する 10日間	校外営業施設での実習	ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※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 I（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 I（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ければならない。そのためには、インターンシップ I（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。検査を受けなければ指定された日にインターンシップ I（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
インターンシップⅡ (校外実習)		60	通年	選択必修	原 口 英 男 他
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 M2	項 目	概 要	
1	1~6	学校が指定する 10日間	校外営業施設での実習	ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※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Ⅱ (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Ⅱ (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ければならない。そのためには、インターンシップⅡ (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。検査を受けなければ指定された日にインターンシップⅡ (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	上 田 美 子
授業の目的					
フランス語の基礎と、料理に必要な語彙を学ぶ。そのうえでメニューやレシピを読む。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	10/7	アルファベット 1	綴り字の読み方 1	
2	3.4	10/14	アルファベット 2	綴り字の読み方 2	
3	5.6	10/21	名詞 1	名詞の性と数	
4	7.8	10/28	名詞 2	料理に使う名詞	
5	9.10	11/11	冠詞 1	不定冠詞	
6	11.12	11/18	冠詞 2	定冠詞・部分冠詞	
7	13.14	11/25	形容詞 1	形容詞の性と数	
8	15.16	12/2	形容詞 2	形容詞の使い方	
9	17.18	12/9	メニュー 1	メニューの読み方 1	
10	19.20	12/16	メニュー 2	メニューの読み方 2	
11	21.22	12/23	メニュー 3	メニューの読み方 3	
12	23.24	1/6	レシピ 1	レシピの読み方 1	
13	25.26	1/13	レシピ 2	レシピの読み方 2	
14	27.28	1/20	レシピ 3	レシピの読み方 3	
15	29.30	1/27	試験	定期試験	
成績評価基準		テスト・レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		「新フランス料理用語辞典」白水社 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
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 M1	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。英語でお店のホームページを作る。	
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みて決定する。	
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。			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
店舗マネジメント		60	通年	選択必修	堀居英治・金澤秀紀
授業の目的					
店舗を経営するとは、どのようなことか。店舗の開店・資金調達から始まり、売上・原価・必要経費等、日々の店舗経営と決算書（損益計算書・貸借対照表）を読むために必要な基礎知識を学びます。学習成果として、2023年2月19日（日）に実施される、公益社団法人全国経理教育協会主催第209回簿記能力検定試験3級合格を目指します。					
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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	4/12	店舗開店計画	・法人企業と個人企業・損益計算書（P/L）と貸借対照表（B/S）	
2	3.4	4/19	日々の店舗経営（CHAPTER 01）	・帳簿記入と勘定科目・仕訳と転記（仕訳帳と総勘定元帳の関係）	
3	5.6	4/26	日々の店舗経営（CHAPTER 02）	・顧客に販売する商品の仕入れと製品製造の違い	
4	7.8	5/10	日々の店舗経営（CHAPTER 02）	・掛取引とは・返品処理	
5	9.10	5/17	日々の店舗経営（CHAPTER 03）	・通貨及び代用証券とは・小切手のしくみ・小口現金とは	
6	11.12	5/24	日々の店舗経営（CHAPTER 04）	・手形とは・手形と小切手の違い	
7	13.14	5/31	日々の店舗経営（CHAPTER 05・06）	・固定資産とは・固定資産の購入・未収入金と未払金	
8	15.16	6/7	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	・貸付金と借入金・ローンとクレジット	
9	17.18	6/14	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	・前払金と前受金・仮払金と仮受金	
10	19.20	6/21	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	・立替金と預り金・その他の収益その他の費用・租税公課 ・株式発行	
11	21.22	6/28	日々・月間の店舗経営（CHAPTER 08）	・店舗経営と月末集計との関係性・試算表とは・試算表の作成	
12	23.24	7/5	店舗経営における各種税金	・所得税・法人税・消費税・印紙税・相続税・贈与税 等	
13	25.26	7/12	店舗オペレーション特別講座①	・料飲サービス・宴会サービス	
14	27.28	8/23	製品製造原価計算	・カフェ等における原価計算・損益分岐点による利益計画	
15	29.30	8/30	第1問対策 仕訳	・期中取引を中心に、検定試験で良く出題される仕訳問題に取り組む	
16	31.32	9/6	第5問対策 決算問題	・決算とは・決算整理事項の学習	
17	33.34	9/20	第5問対策 決算問題	・精算表作成の学習	
18	35.36	9/20	店舗オペレーション特別講座②	・顧客満足度向上企画	
19	37.38	10/4	店舗オペレーション特別講座③	・店舗オペレーション基本実習	
20	39.40	10/18	第5問対策 決算問題	・精算表作成の学習	
21	41.42	10/18	第3・4問対策 補助簿	・現金出納帳・当座預金出納帳・小口現金出納帳等を学習	
22	43.44	10/25	第3・4問対策 補助簿	・得意先元帳・仕入先元帳・商品有高帳等を学習	
23	45.46	11/1	第3・4問対策 伝票	・三伝票制（入金伝票 出金伝票 振替伝票）を学習	
24	47.48	11/22	第3・4問対策 伝票	・よく出題される伝票の問題に取り組む	
25	49.50	11/22	第2問対策 計算問題	・純損益 資産 負債 純資産（資本） 売上原価の計算	
26	51.52	11/29	第2問対策 計算問題	・よく出題される計算問題に取り組む	
27	53.54	12/6	総まとめ：答案練習 ①	・授業内試験を兼ねた答案練習	
28	55.56	12/20	総まとめ：答案練習 ②	・授業内試験を兼ねた答案練習	
29	57.58	1/10	定期試験		
30	59.60	1/31	総まとめ：答案練習 ③	試験解説、検定試験注意事項、総まとめ	
成績評価基準		出席 20%・授業態度及び提出物 20%・試験 60%で評価			
教科書 参考書 教材		みんなが欲しかった簿記の教科書 第10版（予定）日商3級・商業簿記（TAC 出版） 全国銀行協会制作パンフレット（一般社団法人全国銀行協会）・2021年度版暮らしの税情報（国税庁） 必要に応じて補助プリントを使用します。 各自で ・ノート類 ・電卓 ・筆記用具（赤ペン等も）を持参してください。			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食育インストラクター講習		7	通年	選択	香川明夫・皆田健太郎
授業の目的					
現代のニーズに適応した食育を実践できる、質の高い調理師養成を目指す。本講は（公社）全国調理師養成施設協会認定（食育インストラクター）の規定科目である。規定の講習を受けた在校生（又は卒業生）が、協会の認定試験（別途費用必要）に合格すると（食育インストラクター）として登録することができる。					
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 M1	項 目	概 要	
1	1.2	8/30	食育全体像（香川）	食育とは	
2	3.4	10/25	実践計画①（皆田）	計画立案など	
3	5.6	10/31	実践計画②（皆田）	計画立案など	
4	7	11/16	反省会（皆田）	反省会	
成績評価基準					
教科書 参考書 教材					