

## Ⅵ 令和5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(前期)	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	30	上原	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	60	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	小野	2年次(通年)	25
		調理理論Ⅰ	60	土屋 他	1年次(通年)	26
		調理理論Ⅱ	20	土屋 他	2年次(後期)	27
		調理理論Ⅲ	60	土屋 他	2年次(通年)	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・小野	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	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	原口・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	広田 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	原口 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(通年)	56	
	レストランオペレーションⅠ	30	金澤他	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	土屋 他	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
		店舗マネージメント	60	富田	1年次(通年)	64
選択必修科目計		270				
選択※2※3※4	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
	特論	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(技術考査)	30		2年次(後期)	
		共通特論ⅩⅡ(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 ①180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30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	4/10	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	4/17	調理師と健康 (2) 健康の考え方	健康とは何か	
3	5.6	4/24	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	5/1	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	5/8	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	5/15	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	5/22	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	5/29	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	6/5	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	6/12	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	6/19	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	7/3	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	7/10	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	8/30	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	9/4	中間試験		
16	31.32	9/11	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	9/25	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	10/2	調理師と食育 (1) 食育とは	食育、食育基本法	
19	37.38	10/9	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	10/16	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	10/23	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	10/30	労働と健康 (2) 労働と健康	職業病、労働災害	
23	45.46	11/13	労働と健康 (3) 労働と健康	調理師の職場環境	
24	47.48	11/20	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	11/27	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	12/4	環境と健康 (2) 環境条件	大気、水	
27	53.54	12/11	環境と健康 (3) 環境条件	住居、廃棄物、放射線	
28	55.56	12/18	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	1/15	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	1/22	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	前期	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、公衆衛生学 I で学んだ内容の理解を深めます。授業を通して、調理師としての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	4/12	公衆衛生のとは	公衆衛生の概念、疾病予防の段階	
2	3.4	4/19	疾病の動向と原因①	感染症	
3	5.6	4/26	疾病の動向と原因①	生活習慣病	
4	7.8	5/31	健康づくり対策①	健康増進法、基本方針	
5	9.10	6/7	健康づくり対策②	健康づくり対策、健康日本 21	
6	11.12	6/14	健康づくり対策③	健康に関する食品情報	
7	13.14	6/21	調理師と食育①	日本の食生活の現状、食育とは	
8	15.16	6/28	調理師と食育②	食育基本法の概要	
9	17.18	7/5	調理師と食育③	食育における調理師の役割、食育の実践	
10	19.20	7/12	調理師と食育④	食育活動の計画①	
11	21.22	8/30	調理師と食育⑤	食育活動の計画②	
12	23.24	9/6	環境と健康①	水質汚染	
13	25.26	9/6	環境と健康②	大気汚染	
14	27.28	9/13	環境と健康③	廃棄物、循環型社会の形成、各種リサイクル法について	
15	29.30	9/13	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) 15%、提出物・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 栄養素の機能と健康 (炭水化物) ①	食品分類法 食事バランスガイド 炭水化物とは?	
5	9.10	5/18	栄養素の機能と健康 (炭水化物) ② 栄養素の機能と健康 (脂質) ①	炭水化物の種類 脂質とは?	
6	11.12	5/25	栄養素の機能と健康 (脂質) ① 栄養素の機能と健康 (たんぱく質) ①	脂質の種類 たんぱく質とは?	
7	13.14	6/1	栄養素の機能と健康 (たんぱく質) ②	たんぱく質の種類 たんぱく質の栄養価 (アミノ酸価・補足効果・機能性)	
8	15.16	6/8	小テスト① 栄養素の機能と健康 (ビタミン) ①	小テスト① ビタミンとは?	
9	17.18	6/15	栄養素の機能と健康 (ビタミン) ②	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) ③	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 (ミネラル) 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 (ミネラル) 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	小テスト②	小テスト②	
14	27.28	8/24	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算	
15	29.30	8/31	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①	
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②	
17	33.34	9/12	コンピューター実習③	メニュー表の作成 まとめ	
18	35.36	9/21	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	10/4	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	10/11	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	10/26	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	11/15	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	11/22	小テスト③ 映画鑑賞①	小テスト③ 映画解説・鑑賞	
26	51.52	11/29	映画鑑賞②	映画鑑賞 解説・感想記入	
27	53.54	12/6	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは?	
28	55.56	12/13	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	12/19	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	1/10	定期試験	定期試験	
成績評価基準		小テスト・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) 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		30	前期	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、生活習慣病などの疾病や特殊環境下での身体の変化についても理解し、状況に応じた食事・献立について考え、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	4/11	ライフステージ①	妊娠期・授乳期の特徴と栄養について	
2	3.4	4/18	ライフステージ②	乳児期・幼児期の特徴と栄養について 食物アレルギーについて	
3	5.6	4/25	ライフステージ③	学童期・思春期の特徴と栄養について	
4	7.8	5/30	ライフステージ④	成人期・高齢期の特徴と栄養について	
5	9.10	6/6	小テスト① 疾病と栄養①	小テスト（ライフステージ） 生活習慣病・メタボリックシンドロームの定義	
6	11.12	6/13	疾病と栄養①	予防のための健康習慣 動脈硬化	
7	13.14	6/20	疾病と栄養②	高血圧症 脂質異常症	
8	15.16	7/4	疾病と栄養③	虚血性心疾患 脳卒中	
9	17.18	7/11	疾病と栄養④	糖尿病と合併症 痛風	
10	19.20	8/29	疾病と栄養⑤	腎疾患 骨粗鬆症	
11	21.22	9/4	疾病と栄養⑥	貧血 がん 歯周病	
12	23.24	9/5	小テスト① 特殊環境と栄養①	小テスト（疾病と栄養） 暑熱・寒冷環境	
13	25.26	9/11	特殊環境と栄養②	水分補給 低圧・高圧・無重力	
14	27.28	9/12	小テスト③	小テスト（特殊環境と栄養） 定期試験対策	
15	29.30	9/14	定期試験		
成績評価基準		小テスト 30% ノート 10% 定期試験 60%			
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
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、さらに広い視点で栄養学についてについて学ぶ。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	10/3	メニュー作成①	授業の進め方 基本のレシピ	
2	3.4	10/10	メニュー作成②	プロのメニュー作成を学ぶ 発表準備 (テーマ発表・グループ作成)	
3	5.6	10/23	メニュー作成③	発表資料作成①	
4	7.8	11/8	メニュー作成④	発表資料作成②	
5	9.10	11/14	メニュー作成⑤	発表資料作成③	
6	11.12	11/20	メニュー作成 (発表)	グループ発表	
7	13.14	11/28	メニュー作成 (まとめ)	メニュー作成課題のまとめ	
8	15.16	12/4	食と運動①	食と運動・スポーツについて考える	
9	17.18	12/12	食と運動②	消費エネルギー量について理解する	
10	19.20	12/18	食と運動③	スポーツ栄養学を学ぶ	
11	21.22	1/15	食と運動④	アスリート向け献立作成①	
12	23.24	1/18	食と運動⑤	アスリート向け献立作成②	
13	25.26	1/24	トレンドの食品①	食に関する近年の流行について調べる	
14	27.28	1/29	トレンドの食品②	食に関する近年の流行についてまとめる	
15	29.30	2/6	定期試験		
成績評価基準		課題 50% 定期試験 50%			
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		60	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	4/10	穀類①	穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品	
2	3.4	4/17	穀類②	小麦の特徴、構造、成分、加工品 その他の穀類の特徴	
3	5.6	4/24	いもおよびでんぷん類	いも類、でんぷん類の特徴と成分	
4	7.8	5/1	砂糖および甘味料類	砂糖の種類と特徴 その他の甘味料の特徴	
5	9.10	5/8	小テスト① 豆類①	小テスト（穀類～甘味料類）大豆の特徴、成分、加工品	
6	11.12	5/15	豆類② 種実類 野菜類①	その他の豆類の特徴 種実類の特徴 野菜類の特徴と分類	
7	13.14	5/22	野菜類②	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類の特徴と成分	
8	15.16	5/29	果実類	果実類の特徴と分類、成分 果実類の加工品	
9	17.18	6/5	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類と特徴、成分	
10	19.20	6/12	小テスト② 魚介類①	小テスト（大豆～藻類）魚介類の分類と特徴	
11	21.22	6/19	魚介類②	魚介類の成分 死後硬直と鮮度	
12	23.24	7/3	魚介類③	主な魚介類の特徴 魚介類の加工品	
13	25.26	7/10	食肉類①	食肉類の定義 食肉の構造と成分 肉の熟成	
14	27.28	8/28	食肉類②	主な食肉の種類と特徴 食肉加工品	
15	29.30	9/4	卵類	鶏卵の特徴、構造、成分、物理的性質 鶏卵の鮮度 加工品	
16	31.32	9/11	乳類	牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴	
17	33.34	9/25	油脂類	植物性油脂、動物性油脂、加工油脂の特徴	
18	35.36	10/2	小テスト③ 菓子類	小テスト（魚介類～油脂類）菓子類の種類と特徴	
19	37.38	10/9	嗜好飲料類	嗜好飲料類（アルコール飲料、茶など）の種類と特徴	
20	39.40	10/19	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る	
21	41.42	10/19		ジャムとカッテージチーズを作る（pHや糖度の測定、試食）	
22	43.44	10/25		こんにゃくを作る（pHの測定、試食） レポートの作成	
23	45.46	10/25	加工実習 B	実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト	
24	47.48	10/30	調味料類・香辛料類 膨張剤	調味料類、香辛料類の種類と特徴 膨張剤の分類	
25	49.50	11/13	調理加工食品類・その他の食品	調理加工食品類、ゲル状食品、特別用途食品等の種類と特徴	
26	51.52	11/20	食品の加工と貯蔵①	食品加工の目的、加工法	
27	53.54	11/27	食品の加工と貯蔵②	食品の貯蔵法（乾燥法、漬物法、低温貯蔵法、ガス貯蔵法など）	
28	55.56	12/4	食品の生産と流通	食品の国内生産、食料自給率、食品の流通の仕組み	
29	57.58	12/11	小テスト④ 定期試験対策	小テスト（菓子類～食品の生産と流通） 定期試験対策	
30	59.60	12/18	定期試験	定期試験 授業ノート提出（記載状況確認）	
成績評価基準		定期試験 60% 加工実習のテストおよびレポート 20% 授業ノート記載状況 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	6/23	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	6/30	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	
3	5.6	7/6	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	7/14	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	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	
6	11.12	8/25	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	9/6	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	9/7	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	9/13	自然毒食中毒	植物性自然毒、動物性自然毒	
11	21.22	9/15	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	9/19	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	9/22	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	10/6	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	10/10	筆記試験①		
16	31.32	10/13	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	
17	33.34	10/20	食中毒発生状況	令和3年度食中毒統計	
18	35.36	10/23	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	10/27	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	11/9	自然毒食中毒②	DVDによるフグ中毒対策	
21	41.42	11/14	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	11/17	感染症	感染症の分類、人畜共通感染症、結核	
23	45.46	11/24	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	12/1	容器包装の衛生	各素材と衛生	
25	49.50	12/1	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	12/11	異物混入	食品異物の分類、衛生動物・衛生害虫	
27	53.54	12/13	食品衛生管理①	調理施設・調理従事者の衛生管理	
28	55.56	12/22	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	1/12	まとめ	後期の復習	
30	59.60	1/18	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 3「食品の安全と衛生」（(公社)全国調理師養成施設協会編） 家庭料理技能検定公式ガイド 3級改訂版			

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とともに、万が一事故が発生した場合に備えて、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、食の安全を守るために必要な知識を確実に修得する。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	第1章 食の安全と衛生	食の安全を脅かす要因、食品衛生と調理師の責務	
2	3.4	4/20	第6章 食品安全対策 食品安全対策にかかわる法律①	食品衛生法	
3	5.6	4/27	第6章 食品安全対策 食品安全対策にかかわる法律② 食品安全行政	食品安全基本法 食品安全行政	
4	7.8	6/1	第6章 食品安全対策 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	
5	9.10	6/8	第6章 食品安全対策 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 大量調理施設衛生管理マニュアル①	
6	11.12	6/15	第6章 食品安全対策 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 大量調理施設衛生管理マニュアル②	
7	13.14	6/22	第6章 食品安全対策 調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理、手洗い 大量調理施設衛生管理マニュアル③	
8	15.16	6/29	第6章 食品安全対策 調理作業時における安全対策②	洗浄・消毒・殺菌	
9	17.18	7/6	第6章 食品安全対策 自主衛生管理 HACCP 食品事故対応	HACCP とは、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 危機管理	
10	19.20	7/13	まとめ①	確認テスト①	
11	21.22	8/24	第2章 食品と微生物	食品中の微生物、食品の腐敗	
12	23.24	8/31	第3章 食品と化学物質 食品添加物①	食品添加物の概要、安全性の評価	
13	25.26	9/7	第3章 食品と化学物質 食品添加物②	主な食品添加物とその用途	
14	27.28	9/14	第3章 食品と化学物質 食品と重金属 食品と放射性物質	ヒ素および重金属 食品と放射性物質	
15	29.30	9/21	第4章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生 大量調理施設衛生管理マニュアル④	
16	31.32	10/5	第5章 飲食による健康危害 食中毒の概要 第8節 経口感染症	食中毒の概要 経口感染症と食中毒	
17	33.34	10/19	第5章 飲食による健康危害 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	
18	35.36	10/26	まとめ②	確認テスト②	
19	37.38	11/9	第5章 飲食による健康危害 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	
20	39.40	11/16	第5章 飲食による健康危害 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 細菌性食中毒の予防	
21	41.42	11/30	第5章 飲食による健康危害 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	
22	43.44	12/7	第5章 飲食による健康危害 自然毒食中毒①	主な原因食品と有毒成分など①	
23	45.46	12/14	第5章 飲食による健康危害 自然毒食中毒②	主な原因食品と有毒成分など②	
24	47.48	12/21	第5章 飲食による健康危害 寄生虫による食中毒①	主な病因物質と原因食品など①	
25	49.50	1/11	第5章 飲食による健康危害 寄生虫による食中毒②	主な病因物質と原因食品など②	
26	51.52	1/18	第5章 飲食による健康危害 食物アレルギー	食物アレルギーとは、アレルギー物質の表示	
27	53.54	1/25	第5章 飲食による健康危害 その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ、残留農薬等	
28	55.56	1/25	まとめ③	確認テスト③	
29	57.58	2/1	まとめ④	1年間の復習	
30	59.60	2/1	定期試験		
成績評価基準		試験 70%、確認テスト 15%、その他 (授業態度や提出物など) 15%			
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」(公益社団法人 全国調理師養成施設協会編) 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
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	4/7	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	4/21	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	4/28	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	5/12	食器・容器等の簡易検査 食品の簡易検査 (2)	食品類での脂肪、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	5/19	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	5/26	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	6/2	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	6/9	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)				
参考書	新調理師養成教育全書 3「食品の安全と衛生」((公社) 全国調理師養成施設協会編)				
教材	家庭料理技能検定公式ガイド 3級改訂版				

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	小 野 仁 子
授業の目的					
日本の食文化の過去から現在までの発展を中心に学習し、また、日本の行事と行事食、全国の郷土料理を日本人として、また、調理師として確認する。最終的に現代の日本の食環境（食料、食生活）を認識し、自然及び人間が作り出した現在の状況を分析して将来の食事情を想像し、調理師としてどのような目標を持ち、何をすべきか考える。《評価は題材を決め研究レポートをまとめて提出したもの》					
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	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	4/20	”	”	
3	5.6	4/27	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	6/1	”	”	
5	9.10	6/8	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	6/15	”	”	
7	13.14	6/22	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	6/29	”	中世・近世 鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代	
9	17.18	7/6	”	”	
10	19.20	7/13	”	近代・現代 明治・大正・昭和・終戦以降	
11	21.22	8/24	”	”	
12	23.24	8/31	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	9/8	” 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	9/14	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	9/22	”	”	
16	31.32	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	1/12	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	1/19	”	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	1/26	”	食育、食料資源、地域環境、食文化の継承者	
20	39.40	1/30	世界の食文化	世界の料理文化の紹介	
			評価	研究レポートを指定された日までに提出し、その内容を評価する。	
成績評価基準		評価の割合) 研究レポート 50% 出席率 30% 授業態度（私語、居眠り他 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			

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	土屋純一・皆田健太郎・ 広田昌利
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。美味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。ミニテストを毎回実施することで、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 ～ 60	1 ～ 60	4/7～10/13	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	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。教科書の項目をミニテスト形式で実施、解説する。	
成績評価基準		筆記試験 100%（出欠席含む）			
教科書 参考書 教 材		新調理師養成教育全書「調理概論と食文化概論」（公社）全国調理師養成施設協会編 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
調 理 理 論 II		20	後期	必修	土屋純一・皆田健太郎・ 広田昌利
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。 技術考査対策を含む。					
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 ~ 10	1 ~ 10	10/26 ~ 11/30	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	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	12/1	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	12/4	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	12/7	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	12/11	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	12/14	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	12/18	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	12/21	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	1/10	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	1/15	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		筆記試験 100% (出欠席含む)			
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」 プリント配布			

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	通 年	必 修	土屋純一・皆田健太郎・ 広田昌利
授業の目的					
調理実習の前にレシピの説明と調理理論の解説をする。その後に調理実習の実践をすることで理解を深める。					
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 M2	項 目	概 要	
1 ~ 60	1 ~ 60	4/7 ~ 10/5	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	各調理実習授業におけるレシピの説明と解説。調理方法の重要なポイント及び調理理論と実践。	
成績評価基準		筆記試験 100% (出欠席含む)			
教科書 参考書 教材		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
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	4/12	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	4/19	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	4/26	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	5/10	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	5/17	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	5/24	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	5/31	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	6/7	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	6/14	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	6/21	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	6/28	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	7/5	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	7/12	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	8/23	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	8/30	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		「なにをどれだけ食べたらいいの?」、「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」、「家庭料理技能検定公式ガイド」(女子栄養大学出版社)、「新食品成分表 FOODS」(とうほう) 配布資料・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
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、衛生管理の重要性、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	4/13	集団給食の意義と目的 種類と特徴①	特定給食施設とは、その目的。各施設の特徴と実施内容。	
2	3.4	5/29	同上	同上	
3	5.6	6/5	集団給食の献立	献立作成するための要点と実際の調理業務との関連。	
4	7.8	6/12	食品の購入方法と管理、作業管理	食材の大量購入と業者の選定方法。食品保存方法、職務分担。	
5	9.10	6/19	衛生管理①	大量調理の衛生管理の重要性知り、具体的な方法も確認する。 資料 1・2	
6	11.12	7/3	衛生管理②	同上 教科書添付資料…4・5・7	
7	13.14	7/10	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	8/28	大量調理の基本技術②	同上。後半定期試験。	
成績評価基準		評価の割合) 定期試験 50%・出席率 30%・授業態度（私語、居眠りなど）20%			
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） 新調理師養成施設教育全書「6 総合調理実習」（公社）全国調理師養成施設協会			



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の向上から応用技術まで丁寧に実習を行い勉強する。日本の四季、行事食、五味五色五法についても理解し調理に繋げる。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 70 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
1	1~3	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	4/21	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	4/28	鰹のだし汁、お椀	1 番だし、2 番だし、かき玉汁、胡瓜と若芽の酢の物	
4	10~12	5/9	鰹を使って①	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、串うち、塩焼き	
5	13~15	5/17	鰹を使って②	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き	
6	16~18	5/26	鰹を使って③	鰹の姿焼き	
7	19~21	5/30	包丁法	大根の桂むき、剥きもの、切り方色々	
8	22~24	6/13	前期実技試験特訓	大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし	
9	25~27	6/23	卵を使って	出汁巻き玉子。大根のそぎ切り	
10	28~30	7/4	鮎を使って	鮎の塩焼き、茶碗蒸し	
11	31~33	8/29	夏の料理	鰻、海老、玉子豆腐の料亭風そうめん	
12	34~36	9/12	前期実技試験	大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし	
13	37~39	9/19	鯖を使って	鯖の味噌煮	
14	40~42	10/6	秋の料理	季節の食材	
15	43~45	10/13	戻り鰹を使って	鰹の叩き、鰹のステーキ、白飯、鰹の赤だし汁	
16	46~48	10/27	天ぷら	季節の天ぷら	
17	49~51	11/1	作品展準備	学園祭イベント期間	
18	52~54	11/1	作品展準備	学園祭イベント期間	
19	55~57	11/21	後期実技試験模擬特訓	出汁巻き玉子、大根そぎ切り	
20	58~60	11/29	鯛を使って	鯛を使った料理	
21	61~63	12/21	冬の料理 (おせち①)	おせち 1 日目	
22	64~66	12/22	冬の料理 (おせち②)	おせち 2 日目	
23	67~69	1/17	冬の料理	七草がゆ、出汁巻き玉子特訓	
24	70~72	1/26	後期実技試験	出汁巻き玉子、大根そぎ切り	
25	73~75	1/31	春の料理	春天丼、蛤と筍のお吸い物	
26	76~78	2/20	卒業制作展準備	卒業イベント期間	
27	79~81	2/20	卒業制作展準備	卒業イベント期間	
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30% (出欠席・平常点も含む)			
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、レストラン実習につなげる。基本技術から高度な調理技術まで勉強する。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 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/12	春の献立①	旬の食材を使って (山菜、筍など)	
2	4~6	4/20	春の献立②	旬の食材を使って (鮎並、筍など)	
3	7~9	5/31	春の献立③	旬の食材を使って (蛸、大根など)	
4	10~12	6/7	粽寿司	海老と鯛の粽寿司、筑前煮	
5	13~15	6/28	鯛を使って①	鯛を1本使って	
6	16~18	8/23	夏の献立②	夏の食材 (鮎など)	
7	19~21	8/31	夏の献立①	夏の食材 (鱧など)	
8	22~24	9/6	小鯛を使って	小鯛の姿造り	
9	25~27	9/15	前期実技試験	基本技術	
10	28~30	11/8	牛肉を使って	すき焼き、白飯、味噌汁	
11	31~33	11/10	鯛を使って②	鯛を1本使って	
12	34~36	11/20	秋の献立	焼き物八寸	
13	37~39	11/27	寄せ鍋	海鮮魚介の寄せ鍋	
14	40~42	12/1	寿し飯を使って	東京すしアカデミー講師 (又は専任講師)	
15	43~45	1/22	後期実技試験	鱈の姿造りと海鮮丼	
16	46~48	1/25	冬の鮫鱈つるし切り	冬野菜で鮫鱈鍋、雑炊	
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30% (出欠席・平常点も含む)			
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年制専用			

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					
実技試験、グルメピック全国大会の練習。また基本から高度な包丁技術まで幅広い内容を勉強します。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。過去に金未経験のあるホテルあるいは専門店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	4/10	基本① 包丁とぎ	包丁とぎと桂むきと鮪丼	
2	4~6	4/24	基本② 出汁巻き玉子	スキルアップ実習と山菜と鶏の玉じめ丼	
3	7~9	4/25	基本③ 包丁とぎ	包丁とぎと桂むきとかつ丼	
4	10~12	6/6	基本④ 包丁とぎ	包丁とぎと桂むきといくらシラス丼	
5	13~15	6/21	基本⑤ 出汁巻き玉子	スキルアップ実習と稲庭うどん	
6	16~18	7/10	基本⑥ 包丁とぎ	包丁とぎと桂むきと和風ステーキ丼	
7	19~21	8/21	基本⑦ 鰻を使って	鰻の姿造りで鰻茶漬け	
8	22~24	8/30	基本⑧ 穴子を使って	夏野菜と穴子の天井	
9	25~27	9/5	基本⑨ 鰻を使って	鰻の姿造りで雑炊	
10	28~30	9/20	基本⑩ 鰻を使って	鰻の姿造りで鰻そうめん	
11	31~33	10/2	刺し盛り (鮪の作どり)	特別講師 (日本料理よし邑・総料理長、富澤浩一先生)	
12	34~35	10/16	すっぽん	関西風丸鍋、丸雑炊	
13	36~38	10/20	寿司	皆田先生又は外部講師による (東京すしアカデミー)	
14	39~41	10/23	鰯を使って	鰯の5枚卸でから揚げと煮つけ	
15	42~44	1/10	寒鰯を使って	冬の鰯しゃぶ	
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30% (出欠席・平常点も含む)			
教科書 参考書 教 材		調理マイスター日本料理実習ノート (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 70 品
回	時間数	月 日 M1	項 目	概 要	
1	1~3	4/12	道具の名前と包丁の研ぎ方 (広田)	包丁の研ぎ方	
2	4~6	4/19	野菜の切り方 I (広田)	基本的な切り方	
3	7~9	4/26	” II (広田)	ジュリエンス、ヴィネグレット	
4	10~12	5/12	” III (広田)	デ、マヨネーズ (乳化について)	
5	13~15	5/16	前期実技試験課題 (広田)	シャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ	
6	16~18	5/24	フォンとポターージュについて (広田)	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	6/2	鶏について (広田)	四つ取り	
8	22~24	6/7	鶏料理 I (ムネ肉) (広田)	パネ「コルドンブルー」	
9	25~27	6/14	鶏料理 II (モモ肉) (広田)	煮込み 「フリカッセ ドゥ プーレー」	
10	28~30	6/28	オードブルについて (広田)	冷前菜 「スモークサーモン」「ムース」	
11	31~33	7/11	パスタについて (広田)	スパゲッティー アマトリチャーナ	
12	34~36	9/6	前期実技試験練習 (広田)	シャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ	
13	37~39	9/22	前期実技試験練習 (広田)	シャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ	
14	40~42	10/3	魚料理 I (広田)	ポワレ・ブルブランソース	
15	43~45	10/20	魚料理 II (広田)	ポシェ・ヴァンプランソース	
16	46~48	10/24	牛肉料理 I (広田)	ポワレ・マデラソース	
17	49~51	11/2	作品展		
18	52~54	11/2	作品展		
19	55~57	11/8	後期実技試験課題 (広田)	オムレツ、ピラフ	
20	58~60	11/15	牛肉料理 II (広田)	グリル・ヴァンルージュソース	
21	61~63	11/24	ルーについて (広田)	マカロニグラタン	
22	64~66	1/9	後期実技試験練習 (広田)	オムレツ、ピラフ	
23	67~69	1/19	鴨料理について (広田)	鴨ムネ肉のロースト	
24	70~72	1/24	後期実技試験	オムレツ、ピラフ	
25	73~75	1/30	仔羊料理について (広田)	仔羊のバルシヤード	
26	76~78	2/21	卒業制作展準備		
27	79~81	2/21	卒業制作展準備		
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30% (出欠席・平常点も含む)			
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
西洋料理Ⅱ基礎・応用		30	後期	必修	広 田 昌 利 他
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。 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	10/2	日本の洋食屋の料理 (広田)	ハンバーグステーキ	
2	4~6	10/9	ビストロ料理① (広田)	シャルキティエール	
3	7~9	10/16	フランス料理① (広田)	秋の食材を使って①	
4	10~12	10/23	フランス料理② (広田)	秋の食材を使って②	
5	13~15	11/20	ビストロ料理② (広田)	コック・オ・ヴァン	
6	16~18	12/4	ビストロ料理③ (広田)	バヴェットステーキ	
7	19~21	12/5	ビストロ料理④ (広田)	鶏もも肉のコンフィ	
8	22~24	12/18	ビストロ料理⑤ (広田)	鶏のカレークリーム煮 (四つ取り)	
9	25~27	1/15	ビストロ料理⑥ (広田)	カスレ	
10	28~30	1/29	ビストロ料理⑦ (広田)	鶏のパネ ザンガラ風	
成績評価基準		レポート 80%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教 材		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
西洋料理Ⅲ基礎・応用		30	通年	必修	広 田 昌 利 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。					
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	4/13	イタリア料理（広田）	アクアパッツァ	
2	4~6	4/27	フランス 春の煮込み料理（広田）	ナバラン・ダニョー	
3	7~9	6/1	ロシア料理（広田）	ビーフストロガノフ	
4	10~12	6/8	イタリア料理（広田）	パスタ料理（ボロネーゼ）	
5	13~15	6/19	フランス料理	「エミュー」料理長 笹嶋信幸先生	
6	16~18	6/22	フランスのクラシック料理（広田）	平目のデュグレレ風	
7	19~21	7/6	南フランスの夏の料理（広田）	プーレ・オ・ヴィネーグル	
8	22~24	7/14	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 齋藤洋一先生	
9	25~27	8/22	イタリア料理	「レストランテ濱崎」オーナーシェフ 濱崎龍一先生	
10	28~30	1/11	フランス料理	「ルヴェソンヴェール東京」オーナーシェフ 伊藤文彰先生	
成績評価基準		レポート 80%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教材		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
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	4/21	フランス料理 (広田)	オマール海老のロースト	
2	4~6	4/28	前期実技試験課題 (広田)	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	5/30	フランス料理 (広田)	仔羊のロースト	
4	10~12	6/20	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	
5	13~15	6/29	フランス料理 (広田)	牛肉のグリル ベアルネルソース	
6	16~18	7/4	フランス料理 (広田)	魚料理	
7	19~21	8/24	前期実技試験 (広田)	オムレツ、人参ジュリエンス、ジャガイモのシャトーむき	
8	22~24	8/25	フランス料理 (広田)	鴨肉を使った料理	
9	25~27	9/1	一流シェフに学ぶ (ホテルフレンチ)	「プリンスホテル」	
10	28~30	10/5	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」関谷健一先生	
11	31~33	10/19	フランス料理 (広田)	うさぎ肉を使った料理	
12	34~36	10/26	後期実技試験課題 (広田)	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ	
13	37~39	11/9	フランス料理 (広田)	赤ワインを使った魚料理	
14	40~42	11/30	フランス料理 (広田)	仔鳩を使った料理	
15	43~45	12/14	フランス料理 (広田)	パイ生地を使った料理	
16	46~48	1/15	後期実技試験 (広田)	「丸鶏の四つどり」「ブランケット ドゥ ヴォライユ」	
成績評価基準		実技試験 60%、レポート 20%、出欠席・平常点 20%			
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)			

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 他
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	4/11	基本調理 (広田)	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	6/5	基本調理 (広田)	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	6/9	基本調理 (広田)	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	6/15	基本調理 (広田)	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	6/16	基本調理 (広田)	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	7/3	基本調理 (広田)	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	8/29	基本調理 (広田)	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	9/8	ホテルのフランス料理	「グランバッハ東京 銀座」執行役員 総料理長 佐藤敏浩先生	
9	25~27	9/11	基本調理 (広田)	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	10/30	基本調理 (広田)	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	12/4	基本調理 (広田)	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	12/21	基本調理 (広田)	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	2/15	基本調理 (広田)	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	2/1	基本調理 (広田)	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	2/12	ホテルのフランス料理	「東京ドームホテル」野上秀利先生	
成績評価基準		レポート 80%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教材		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
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授業を進め、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。					
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	4/11	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	4/18	野菜の切り方	包丁の研ぎ方、各種包丁法を学ぶ、ミニテスト	
3	7~9	4/25	前菜について	棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング	
4	10~12	5/1	湯（スープ）について	スープの取り方、種類について、酸辣湯、清蒸肉元湯、トレーニング	
5	13~15	5/10	炒について①	滑蛋炒蝦仁、豆芽炒肉片、トレーニング	
6	16~18	5/23	炸について①	干炸鷄子塊、春巻、トレーニング	
7	19~21	5/31	炒・炸について②	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ	
8	22~24	6/6	点心について①	水餃子、中国スイーツ、トレーニング	
9	25~27	6/20	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根片3種切り	
10	28~30	7/5	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ	
11	31~33	7/14	炒・炸について③	豉油炒麵、芝麻球2種、トレーニング	
12	34~36	9/5	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング	
13	37~39	9/7	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング	
14	40~42	9/13	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根片3種切り	
15	43~45	10/10	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鱈魚、トレーニング	
16	46~48	10/18	焼について	乾焼蝦仁、香蒜焗鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング	
17	49~51	10/27	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人參	
18	52~54	11/3	作品展準備①		
19	55~57	11/3	作品展準備②		
20	58~60	11/10	点心について③	菜肉包、中国スイーツ豆花、トレーニング	
21	61~63	11/17	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング	
22	64~66	11/28	蒸すについて	清蒸魚、軟蒸水蛋、包丁研ぎ、トレーニング	
23	67~69	12/19	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人參	
24	70~72	1/10	特殊調味料について	沙茶醬燒鷄塊、陳麻婆豆腐、トレーニング	
25	73~75	1/16	特殊材料について	紅焼排翅、干貝燉鷄湯、冷拌海蜇皮、トレーニング	
26	76~78	2/22	卒業制作展①	又は松柏軒でのサービス実習	
27	79~81	2/22	卒業制作展②	又は松柏軒でのサービス実習	
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30%（出欠席・平常点も含む）			
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			

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、上海、四川、広東料理の違い、特徴を理解する。中国の食文化を含めた授業内容になります。外部講師も招きながら最新の献立、技術を学ぶ。					
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	4/7	四大料理を理解する (座学) 点心の応用① (土屋)	北京、上海、四川、広東料理の違いと特徴 点心の応用① ミニテスト	
2	4~6	4/19	広東料理① (土屋)	広東料理の名菜① 魚介類を中心に ミニテスト	
3	7~9	4/26	四川料理① (土屋)	四川料理の名菜① 辛い料理を中心に ミニテスト	
4	10~12	6/2	北京料理① (土屋)	北京料理の名菜① 小麦粉を使った庶民の料理 ミニテスト	
5	13~15	7/7	上海料理① (土屋)	上海料理の名菜① 煮込み料理を中心に ミニテスト	
6	16~18	7/13	日本人に合わせた中国料理	日本で変化した中国料理 「南国酒家」 久保寺貞男先生	
7	19~21	9/4	上海料理② オーナーシェフを迎えて	上海料理の名菜② 「雲林」 成毛幸雄先生	
8	22~24	9/21	広東料理② ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜② 「ホテルオークラ東京 桃花林」 谷中繁雄先生	
9	25~27	9/22	飾り切り、フルーツカービング	「ロイヤルパークホテル」 林 祐一先生	
10	28~30	9/25	四川料理② 女性シェフを迎えて	四川料理の名菜② 「川菜味」 深谷桃子先生	
11	31~33	9/26	広東料理③ ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜③ 「ロイヤルパークホテル 桂花苑」 有本大作先生	
12	34~36	10/9	四川料理③ 薬膳料理	四川料理の名菜③ 「古月」 池之端本店 山中一男先生	
13	37~39	11/16	上海料理③ (土屋)	上海料理の名菜③ 煮込み料理を中心に ミニテスト	
14	40~42	12/7	点心の応用② (土屋)	点心の応用② ミニテスト	
15	43~45	1/19	北京料理② (土屋)	北京料理の名菜② 小麦粉を使った料理 ミニテスト	
16	46~48	1/24	北京料理③ (土屋)	北京料理の名菜③ 宮廷料理について ミニテスト	
成績評価基準		ミニテスト 50%、レポート 30%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教材		中国料理 実習テキスト (調理マイスター2年生用)			

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 (中国)		45	通年	必修	土 屋 純 一
授業の目的					
1年次に学んだ基本技術を反復することにより、個人の技術を更に向上させる。料理をするうえで「食材」を知ることは不可欠です。毎回「旬の食材」を取り上げ、その食材について、映像、パワーポイントを使用し理解を深め、その食材を使用した料理を調理実習することで理解を深める。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 30品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/17	トレーニング① 食材探求①	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、調理する (春の食材①) ミニテスト	
2	4~6	5/29	トレーニング② 食材探求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、調理する (春の食材②) ミニテスト	
3	7~9	6/13	トレーニング③ 食材探求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、調理する (初夏の食材①) ミニテスト	
4	10~12	6/14	トレーニング④ 食材探求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、調理する (初夏の食材②) ミニテスト	
5	13~15	6/30	前期実技試験模擬	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切り、飾り切り	
6	16~18	7/11	トレーニング⑤ 食材探求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、調理する (夏の食材①) ミニテスト	
7	19~21	8/28	前期実技試験	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切り、飾り切り	
8	22~24	9/19	トレーニング⑥ 食材探求⑥ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (夏の食材②) ミニテスト	
9	25~27	10/6	トレーニング⑦ 食材探求⑦ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (初秋の食材①) ミニテスト	
10	28~20	11/13	後期実技試験模擬	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り2種	
11	31~33	12/11	トレーニング⑧ 食材探求⑧ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (秋の食材①) ミニテスト	
12	34~36	12/18	後期実技試験	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り2種	
13	37~39	1/29	トレーニング⑨ 食材探求⑨ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (秋の食材②) ミニテスト	
14	40~42	2/8	トレーニング⑩ 食材探求⑩ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (冬の食材①) ミニテスト	
15	43~45	2/9	トレーニング⑫ 食材探求⑫ レストラン営業実習に向けて	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、調理する (冬の食材②) ミニテスト	
成績評価基準		実技試験 60%、ミニテスト 10%、レポート 20%、出欠席・平常点 10%			
教科書 参考書 教材		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
製菓・製パン基礎		39	前期	必修	遠藤徳夫・川内唯之
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	4/10	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	4/17	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 ベリーショートケーキ	
3	7~9	4/24	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	5/29	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	6/5	パート。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	6/12	クレープシュゼット (川内)	クレープの仕込み方 クレープシュゼット	
7	19~21	6/19	チュロス (川内)	チュロスの仕込み方	
8	22~24	7/3	レアチーズケーキ (川内)	レアチーズケーキの仕込み方	
9	25~27	7/10	キャラメルのスフレ (川内)	スフレの仕込み方	
10	28~30	8/21	製パン基礎 (遠藤)	イタリアのパン (フォカッチャ)	
11	31~33	8/22	製パン基礎 (遠藤)	フランスのパン (ヴィエノワ・バゲット)	
12	34~36	8/23	製パン応用 (遠藤)	日本のパン (菓子パン他)	
13	37~39	8/24	中華デザート (土屋)	東洋のデザートについて	
成績評価基準		出席率 50% 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
総合技術調理		33	通年	必修	校外講師
授業の目的					
第1線でご活躍の諸先生方や本校卒業生の調理を通して、特殊材料の扱い方、高度な技術、立ち振る舞いを学び、現場の実態や現実を理解し、将来の就職した自分をイメージする。企業の人事担当の方による就職ガイダンスを兼ねる。					
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 M1	項 目	概 要	
1	1~3	9/14	中国料理	「赤坂 四川飯店」会長 陳建一先生	
2	4~6	9/15	西洋料理	「ロイヤルパークホテル」取締役 総料理長 松山昌樹先生	
3	7~9	9/20	中国料理	「アール・ティー・コーポレーション」鼎泰豊 (ディンタイフォン)	
4	10~12	9/26	西洋料理	「セルリアンタワー 東急ホテル」 福田順彦先生	
5	13~15	10/4	日本料理	プリンスホテル	
6	16~18	10/11	日本料理	「分とく山」 総料理長 野崎洋光先生	
7	19~21	10/31	西洋料理	「アルポンテ」 原 宏浩先生	
8	22~24	11/22	中国料理	東天紅	
9	25~27	12/6	中国料理	プリンスホテル	
10	28~30	12/12	日本料理	「エビキュアズ」 代表 稲葉恭二先生	
11	31~33	1/12	西洋料理	「ミリアルリゾートホテルズ」 宮園純一先生	
成績評価基準		出欠席 30%・レポート 70%			
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	原口英男・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	6/9	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	6/16	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	6/21	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策	
4	10~12	6/30	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	7/12	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	8/23	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	9/1	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	9/4	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	9/8	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	9/11	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		出席率 40% レポート 30% 授業態度 30%			
教科書 参考書 教 材		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		
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始めに学び、次に、実習室でのシミュレーションで調理から盛り付け作業を担当ごとに実践し、最終段階で100食以上の給食調理を体験する。給食調理（大量調理）の衛生管理、調理方法、食材の扱い、サービス方法を取得する。							
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	4/10	大量調理のポイント① (教室)	①授業内容 ②実習風景(シミュ・実践)写真 ③大量調理機器と使用用途			
2	3.4	4/17	大量調理のポイント② (教室)	④作業計画表作り ⑤材料および調味%計算 レシピを使用して			
3	5.6	6/8・6/15	実習シミュレーション① (実習室)	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャに分かれてシミュレーション			
4	7.8		”	献立) 鶏のつくね煮・辛し和え・鍋しぎ・梅しそご飯・かきたま汁・デザート			
5	9.10	9/14・9/21	実習シミュレーション② (実習室)	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャに分かれてシミュレーション			
6	11.12		”	献立) 豚肉のロベール風・パスタ・サラダ・パセリライス・スープ・デザート			
7	13~16	8/21	集団給食企業実習	現場で食事を提供する注意点			
8	17~23	12/7・12/14	大量調理の実践① (総合調理実習室)	大量調理の調理、サービス、後片付けまで体験。喫食者は生徒 ◎実践では、衛生を第一に考え、食中毒には十分に注意する。 ◎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。 実習前後体調には十分注意を払う。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。 ◎手指の化膿及び下痢をしているときは実習は出来ない。 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の課題を書き、期限までに提出する。			
9			”				
10			”				
11			”				
12			”				
13	24~30	2/15・2/16	大量調理の実践② (総合調理実習室)				
14			”				
15			”				
成績評価基準		評価の割合) 実践での行動と対応 衛生管理 50% 実習レポート内容 30% 全体の出席状況 20%					
教科書 参考書 教材		「集団調理理論・校内集団給食調理実習」(長谷川編) 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					

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	通年	必修	原口英男・長崎充雄 他
授業の目的					
<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>					
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	4/10・4/17	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	5~12	6/8・6/15	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、ビュッフェパーティ、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	13~16	8/21			
4	17~23	12/7・12/14			
5	24~30	2/15・2/16			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>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さないといけない。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。</li> </ul>		
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	広田昌利他
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	
		5/1～5/28 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"> <li>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。</li> </ul>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>デュアル実習終了後、実習生による報告会を実施する。</li> </ul>		
【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					



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	皆田健太郎・広田昌利・土屋純一
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	10/3	レストラン準備・仕込み (中国①)		
2	2~4	10/3	レストラン準備・仕込み (中国①)		
3	5~10	10/4	レストラン営業 (中国①)	中国料理ランチ① (反省会含む)	
4	11	10/10	レストラン準備・仕込み (西洋①)		
5	12~14	10/10	レストラン準備・仕込み (西洋①)		
6	15~20	10/11	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	10/17	レストラン準備・仕込み (日本①)		
8	22~24	10/17	レストラン準備・仕込み (日本①)		
9	25~30	10/18	レストラン営業 (日本①)	日本料理ランチ① (反省会含む)	
10	31	10/24	レストラン準備・仕込み (中国②)		
11	32~34	10/24	レストラン準備・仕込み (中国②)		
12	35~40	10/25	レストラン営業 (中国②)	中国料理ランチ② (反省会含む)	
13	41	10/30	レストラン準備・仕込み (日本②)		
14	42~44	10/30	レストラン準備・仕込み (日本②)		
15	45~50	10/31	レストラン営業 (日本②)	日本料理ランチ② (反省会含む)	
16	51~60	11/1	作品展準備		
17	61~70	11/2	作品展		
18	71	11/14	レストラン準備・仕込み (日本③)		
19	72~74	11/14	レストラン準備・仕込み (日本③)		
20	75~80	11/15	レストラン営業 (日本③)	日本料理ランチ③ (反省会含む)	
21	81	11/28	レストラン準備・仕込み (西洋②)		
22	82~84	11/28	レストラン準備・仕込み (西洋②)		
23	85~90	11/29	レストラン営業 (西洋②)	西洋料理ランチ② (反省会含む)	
24	91	12/5	レストラン準備・仕込み (日本④)		
25	92~94	12/5	レストラン準備・仕込み (日本④)		
26	95~100	12/6	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	12/12	レストラン準備・仕込み (中国③)		
28	102~104	12/12	レストラン準備・仕込み (中国③)		
29	105~110	12/13	レストラン営業 (中国③)	中国料理ランチ③ (反省会含む)	
30	111	12/19	レストラン準備・仕込み (西洋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	皆田健太郎・広田昌利・土屋純一
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	12/19	レストラン準備・仕込み (西洋③)		
32	115~120	12/20	レストラン営業 (西洋③)	西洋料理ランチ③ (反省会含む)	
33	121	1/16	レストラン準備・仕込み (西洋④)		
34	122~124	1/16	レストラン準備・仕込み (西洋④)		
35	125~130	1/17	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	1/30	レストラン準備・仕込み (中国④)		
37	132~134	1/30	レストラン準備・仕込み (中国④)		
38	135~140	1/31	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	2/6	レストラン準備・仕込み (中国⑤)		
40	142~144	2/6	レストラン準備・仕込み (中国⑤)		
41	145~150	2/7	レストラン営業 (中国⑤)	中国料理ランチ⑤ (反省会含む)	
42	151	2/13	レストラン準備・仕込み (西洋⑤)		
43	152~154	2/13	レストラン準備・仕込み (西洋⑤)		
44	155~160	2/14	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	2/15	レストラン準備・仕込み (日本⑤)		
46	162~164	2/15	レストラン準備・仕込み (日本⑤)		
47	165~170	2/16	レストラン営業 (日本⑤)	日本料理ランチ⑤ (反省会含む)	
48	171	2/20	卒業製作展準備		
49	172~174	2/20	卒業製作展準備		
50	175~180	2/21	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	原 口 英 男 他
授業の目的					
「食」の業界を理論的に学び、就職先でよく使う食材、器具、切り方などの単語を反復練習により習得し、即戦力となる人材を育成するとともに最終的には専門調理師免許の筆記試験合格を目的とする。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	4/11	調理師として	反復練習とミニテストと表題について	
2	3.4	4/18	日本料理とは	反復練習とミニテストと表題について	
3	5.6	4/25	調理現場	自分の将来をどう考える	
4	7.8	5/30	日本料理について	反復練習とミニテストと表題について	
5	9.10	6/6	日本料理について	反復練習とミニテストと表題について	
6	11.12	6/13	西洋料理について	反復練習とミニテストと表題について	
7	13.14	6/20	西洋料理について	反復練習とミニテストと表題について	
8	15.16	7/4	中国料理について	反復練習とミニテストと表題について	
9	17.18	7/11	中国料理について	反復練習とミニテストと表題について	
10	19.20	10/6	懐石作法	反復練習とミニテストと表題について	
11	21.22	10/13	テーブルマナー・ビュッフェマナー	反復練習とミニテストと表題について	
12	23.24	10/20	ホテルと街場	ホテルの特性と街場の特性について理解を深める	
13	25.26	10/27	レストラン営業実習	日本・西洋・中国	
14	27.28	11/10	食中毒とアレルギー	反復練習とミニテストと表題について	
15	29.30	11/17	ベジタリアン・ハラールについて	反復練習とミニテストと表題について	
16	31.32	11/24	外食産業について	反復練習とミニテストと表題について	
17	33.34	12/1	メニュー構成の基本と作成	反復練習とミニテストと表題について	
18	35.36	12/8	メニュー構成の基本と作成	反復練習とミニテストと表題について	
19	37.38	12/15	まとめ 定期試験		
20	39.40	12/22	まとめ 定期試験		
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		新 調理師養成教育全書 5・6・レシピー・エスコフィエ 新 調理師養成教育全書必携問題集			

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	1/18	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	1/22	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	1/10	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	1/18	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と豆チャレンジにより適性試験対策能力と集中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力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	4/19	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②コミュニケーション力を養う ③18歳成人についての自覚	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆はさみ) ②タイプ別付き合い法を身につける ③クレジットカード・契約等についての注意点	
2	3.4	4/26	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②専門学校から就職への挑戦 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆はさみ) ②ポートフォリオ (活動報告書) 準備 ③タイトル未定	
3	5.6	5/10	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②コミュニケーション力を養う ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆はさみ) ②心理テスト ③タイトル未定	
4	7.8	5/17	①筆記試験対策 ②コミュニケーション力を養う ③ライフプランを考える	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②「なまえのちから」 ③将来設計の年表を作成	
5	9.10	5/24	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②あさいつ・敬語・自己紹介・名刺受け取り ③タイトル未定	
6	11.12	5/31	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②身だしなみマナー ③タイトル未定	
7	13.14	6/7	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②訪問マナー・来客対応・席次・敬語の使い方 ③タイトル未定	
8	15.16	6/14	①筆記試験対策 ②「労働法」 ③インターンシップマナー	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②インターンシップ先での「労働法」について ③仕事で認められるためのノウハウ (PDCA・ホウレンソウ)	
9	17.18	6/21	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②湯茶接待 ③タイトル未定	
10	19.20	6/28	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②仕事の進め方 PDCA ③タイトル未定	
11	21.22	7/5	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②報告・連絡・相談 ③タイトル未定	
12	23.24	7/12	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②電話対応マナー 受け方と伝言 ③タイトル未定	
13	25.26	8/23	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②ビジネスマナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆はさみ) ②電話対応マナー かけ方 ③タイトル未定	
14	27.28	8/30	①面接試験対策 ②ビデオ	①面接の種類とポイント (グループ、個人、グルディス、web) ②タイトル未定	
15	29.30	8/30	①定期試験 ②まとめ	①定期試験 (前期習得内容について 50 問、50 分間) ②前期授業のまとめ	
成績評価基準		出席日数 30% 授業態度 20% 定期試験 50%			
教科書 参考書 教材		①講師作成プリント ②就職活動ガイドブック (香川監修) 就活必携・労働法 (東京都産業労働局発行) DVD 大豆など			

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	通年	必修	土屋純一・自覚真由美
授業の目的					
①就職筆記試験対策のためのミニテスト、豆チャレンジにより適性試験対策能力と集中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し、就職活動で強みを発揮することを目指す ③映像視聴により、調理現場における対応力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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/19	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②専門学校から就職への挑戦 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆つかみ) ②ポートフォリオ (活動報告書の準備と作成) ③ビデオタイトル未定	
2	3.4	4/26	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②デュアル実習マナー ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆つかみ) ②あいさつと自己紹介 ③ロールプレイング	
3	5.6	5/31	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②デュアル実習マナー ③労働法について	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆つかみ) ②仕事の進め方 PDCA、ホウレンソウ ③デュアル実習中の労働法について	
4	7.8	6/7	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②面接試験対策 ③デュアル実習フィードバック	①ミニテストと答え合わせ+手作業 (大豆つかみ) ②面接の種類とポイント (グループ、個人、グルディス、web) ③全員感想発表	
5	9.10	6/14	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②履歴書作成 自己PRや志望動機の書き方伝え方 ③自覚面接入室ビデオ上映	
6	11.12	6/21	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②履歴書作成、求人先に電話をする ③タイトル未定	
7	13.14	6/28	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②履歴書作成、小論文の書き方 ③タイトル未定	
8	15.16	7/5	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②志望動機と自己PRの書き方と伝え方 ③タイトル未定	
9	17.18	7/12	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+求人検索+個別指導	①ミニテストと答え合わせ (生徒数名に回答をプレゼンさせる) ②志望動機と自己PRの書き方と伝え方 ③タイトル未定	
10	19.20	8/30	①面接試験対策 ②個別指導	①グループ面接 入室～質疑応答～退室 ②希望者に個別指導	
11	21.22	9/20	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	9/26	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	10/24	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	11/27	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	12/11	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					
教科書 参考書 教 材		①講師作成プリント ②就職活動ガイドブック (香川監修) 就活必携・労働法 (東京都産業労働局発行) DVD 大豆など			

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	金澤秀紀・平澤智恵子・川村綾香・ 中村大樹・山本飛龍・和氣陽子
授業の目的					
レストラン実習に入る前に学ばなくてはならない基礎知識 キッチンとレストランオペレーションの連動とコミュニケーション					
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	オリエンテーション 金澤秀紀/担当講師紹介		全授業の目的と内容及び評価基準説明
2	3.4	4/18	レストラン・接客の基本①	山本飛龍	店舗におけるサービススタッフが何故大切なのか レストランサービス技能士
3	5.6	4/25	レストラン・接客の基本②	山本飛龍	short questions ①
4	7.8	5/2	ワインの基礎①	山本飛龍	
5	9.10	5/9	ワインの基礎②	山本飛龍	short questions ②
6	11.12	5/16	飲料ビバレッジとカクテル 11 平澤智恵子 12 中村大樹		
7	13.14	5/23	デクパージュ実技 13 金澤秀紀 14 川村綾香		short questions ③
8	15.16	5/30	宴会の基本	中村大樹	
9	17.18	6/6	宴会サービス	中村大樹	short questions ④
10	19.20	6/13	結婚・披露宴の基礎 和氣陽子 (ヘルプ金澤秀紀)		2020年のブライダル/ウエディングとメニュー ブレイダルの市場
11	21.22	6/20	ホテル調理部門		料理長の役割・調理部門の組織・調理部を選んだ理由 料理の変遷
12	23.24	7/4	ホールスタッフとキッチン 川村綾香		顧客満足につながるレストランスタッフとキッチンのオペレーション
13	25.26	7/11	ホテルレストランのレセプション業務 平澤智恵子		予約管理システム / 予約受注方法 / 会計 (paid, card, charge, G/L, その他) セグメント (AGT, 結納 / 顔合わせ, 他)
14	27.28	8/29	マーケティングの業務 平澤智恵子		市場調査と分析・企画・宣伝・セールス・顧客管理 short questions ⑤
15	29.30	9/5	期末テスト キャリアプラン作成		期末テストと解説 仕事 (なぜ働くのか)
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		西洋料理料飲接客サービス技法 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	前期	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	10/6	アルファベット 1	綴り字の読み方 1	
2	3.4	10/13	アルファベット 2	綴り字の読み方 2	
3	5.6	10/20	名詞 1	名詞の性と数	
4	7.8	10/27	名詞 2	料理に使う名詞	
5	9.10	11/10	冠詞 1	不定冠詞・部分冠詞	
6	11.12	11/17	冠詞 2	定冠詞	
7	13.14	11/24	形容詞 1	料理に使う形容詞	
8	15.16	12/1	形容詞 2	形容詞の使い方	
9	17.18	12/8	形容詞 3	形容詞のまとめ	
10	19.20	12/15	メニュー 1	前置詞について	
11	21.22	12/22	メニュー 2	フランス語で書かれたメニューの構成	
12	23.24	1/12	メニュー 3	フランス語で書かれたメニューを読む	
13	25.26	1/19	レシピ 1	フランス語で書かれたレシピの構成	
14	27.28	1/26	レシピ 2	フランス語で書かれたレシピを読む	
15	29.30	1/26	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	4/13	オリエンテーション	講師の自己紹介と質疑応答。 授業の進め方と成績評価の説明。 校内の WiFi と Teams 等のアプリの設定。	
2	3.4	4/20	英語で自分の自己紹介文をする	自己紹介文を英文で作成し、発音練習する。	
3	5.6	4/27	海外で活躍した卒業生①	本校卒業生に海外で働いた経験をお聞きし、感想や質問を英語で話す。	
4	7.8	5/11	日常生活を英語で話す	クラスメイトと話しているような日常生活を英語で話す。	
5	9.10	5/18	レシピをイラストと英語で説明する	外国人に人気の日本食のレシピをイラストで描き、英語で説明する。	
6	11.12	5/25	キッチンで使われる英単語①	食材 (例: 卵、ほうれん草) を英語で言えるようにする。	
7	13.14	6/1	海外で活躍した卒業生②	本校卒業生に海外で働いた経験をお聞きし、感想や質問を英語で話す。	
8	15.16	6/8	キッチンで使われる英単語②	調理器具 (例: 鍋、まな板) を英語で言えるようにする。	
9	17.18	6/15	英語学習アプリを使う	Duolingo などの英語学習アプリを使って、ゲーム感覚で英語を学ぶ。	
10	19.20	6/22	キッチンで使われる英単語③	キッチンでの動作 (例: 焼く、煮る) を英語で言えるようにする。	
11	21.22	6/29	海外出店を計画する	海外にお店を出すことを想定して、何料理のレストランするか?、ターゲットにするお客さんはどうするか?、どんなメニューにするか? などの計画書を作成する。	
12	23.24	7/6	キッチンで使われる英単語④	食感 (例: なめらか) や味覚 (例: 甘い) を英語で話す。	
13	25.26	7/13	レストランで働いている時に使う英語	お客さんあるいは一緒に働く人との会話 (質問と答え) を英語で話す。	
14	27.28	8/24	英語で履歴書を作成し、読み上げる	海外のレストランで採用されるために、履歴書を準備し、履歴書の内容を英語で話せるようにする。	
15	29.30	8/31	ワーキングホリデービザの申請 (英語)	海外で働くために必要なことを準備し、申請書 (英語) 入力 of シミュレーションをする。	
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。出席日数・時間・課題の取組姿勢によっては、AやS以外の成績評価となる。			
教科書 参考書 教材		毎回授業中にスマートフォンを使うので、必ず持参して充電をしておくこと。タブレットの使用可。マイク付きイヤホンも用意すること。授業の前に校内の WiFi に接続しておくこと。 下記のアプリを初回授業前にインストールしておくこと: Teams、Google 翻訳、Canva、Duolingo			

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	富田昌宏
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、売上原価、必要経費等、日々店舗経営と決算書（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、2024年2月18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213回簿記能力検定試験3級商業簿記合格を目指します。					
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	4/11	日々の店舗経営（CHAPTER 01）	簿記（複式簿記）とは、簿記の目的（財務諸表の作成）	
2	3.4	4/18	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	4/25	日々の店舗経営（CHAPTER 02）	商品の仕入れと販売の記帳、原価と売価と利益	
4	7.8	5/2	日々の店舗経営（CHAPTER 02）	現金取引と掛取引（クレジット取引を含む）の記帳、返品処理	
5	9.10	5/9	日々の店舗経営（CHAPTER 03）	通貨及び通貨代用証券、銀行預金の役割と預金の種類	
6	11.12	5/16	日々の店舗経営（CHAPTER 04）	手形に関する記帳、手形と小切手の違い	
7	13.14	5/23	日々の店舗経営（CHAPTER 05）	固定資産の購入、未収入金と未払金	
8	15.16	5/30	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	金銭の貸付けと借入れの記帳、利息の計算	
9	17.18	6/6	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	6/13	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	立替金と預り金、租税公課、その他の収益と費用	
11	21.22	6/20	日々の店舗経営（CHAPTER 06）	株式会社と株式の発行	
12	23.24	7/4	店舗経営・月末処理（CHAPTER 08）	店舗経営と月末集計との関係、試算表の作成	
13	25.26	7/11	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	
14	27.28	8/29	利益計画とCVP分析	短期利益計画と損益分岐分析	
15	29.30	9/5	全経簿記3級第1問対策	期中仕訳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	9/12	店舗の決算（CHAPTER 10・11）	売上原価の計算、減価償却費	
17	33.34	9/19	店舗の決算（CHAPTER 11）	貸倒引当金の設定、現金過不足の処理	
18	35.36	9/26	店舗の決算（CHAPTER 11）	前払費用と未払費用	
19	37.38	10/3	店舗の決算（CHAPTER 11）	精算表と損益計算書、貸借対照表	
20	39.40	10/10	店舗の決算（CHAPTER 11）	精算表と損益計算書、貸借対照表	
21	41.42	10/17	補助簿の作成（CHAPTER 07）	小口現金出納帳、商品有高帳	
22	43.44	10/24	伝票会計（CHAPTER 07）	三伝票制（入金伝票、出金伝票、振替伝票）	
23	45.46	10/31	全経簿記3級第2問対策	資産、負債、純資産、売上原価、売上総利益、当期純利益の計算	
24	47.48	11/14	財務諸表の読み方	収益性、安全性、生産性、成長性の分析	
25	49.50	11/21	総まとめ：答案練習	授業内試験を兼ねた答案練習	
26	51.52	11/28	総まとめ：答案練習	授業内試験を兼ねた答案練習	
27	53.54	12/5	総まとめ：答案練習	授業内試験を兼ねた答案練習	
28	55.56	12/12	総まとめ：答案練習	授業内試験を兼ねた答案練習	
29	57.58	12/19	定期試験		
30	59.60	1/9	総まとめ：答案練習	授業内試験を兼ねた答案練習	
成績評価基準		出席率 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 日商3級商業簿記（第11版）」 簿記能力検定試験過去問題集 3級商業簿記（公益社団法人全国経理教育協会） 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）・2023年度版暮らしの税情報（国税庁） 各自で「ノート類」「電卓」「筆記用具」を持参してください。必要に応じて補助プリントを使用します。			

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	8/28	食育全体像（香川）	食育とは	
2	3.4	10/11	実践計画①（皆田）	計画立案など	
3	5.6	10/26	実践計画②（皆田）	計画立案など	
4	7	11/13	反省会（皆田）	反省会	
成績評価基準					
教科書 参考書 教材					