

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

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公衆衛生学Ⅰ		60	通年	必修	皆川武人 (Cクラス)
授業の目的					
健康の概念とヘルスプロモーションの理念を理解し、公衆衛生学・食育の概要とその実践活動を学習することにより、食と健康の関わりに関する基礎知識を習得する。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 C	項 目	概 要	
1	1.2	4/10	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	後期	必修	岩 澤 茉莉子
授業の目的								
調理師として必要な公衆衛生の知識のうち、食育や環境について知識を深めることが授業の目的です。授業を通して、調理としての必要な公衆衛生の知識を習得し、環境汚染の予防や食育などの実践に役立てる知識を習得することを目指します。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	10/4	10/4	10/4	食育とは	日本の食生活の現状、食育とは		
2	3.4	10/11	10/11	10/11	食育基本法の概要	食育基本法について		
3	5.6	10/18	10/18	10/18	食育における調理師の役割	食育における調理師の役割、食育の実践		
4	7.8	10/25	10/25	10/25	生活環境の衛生	生活環境の基礎知識、環境因子とは		
5	9.10	11/8	11/8	11/8	環境条件①	大気、気圧、温度、気候		
6	11.12	11/15	11/15	11/15	環境条件②	水		
7	13.14	11/22	11/22	11/22	環境条件③	住居、廃棄物		
8	15.16	11/29	11/29	11/29	環境条件④	電磁波、放射線		
9	17.18	12/6	12/6	12/6	環境汚染とその対策①	公害とは、公害の歴史		
10	19.20	12/13	12/13	12/13	環境汚染とその対策②	空気汚染		
11	21.22	12/20	12/20	12/20	環境汚染とその対策③	水質汚染、騒音・振動・悪臭		
12	23.24	1/10	1/10	1/10	環境問題とその取り組み①	環境ホルモン、地球温暖化		
13	25.26	1/17	1/17	1/17	環境問題とその取り組み②	酸性雨、オゾン層の破壊		
14	27.28	1/24	1/24	1/24	環境問題とその取り組み③	循環型社会の形成、各種リサイクル法について		
15	29.30	1/31	1/31	1/31	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%、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			項 目	概 要		
		A	B	D				
1	1.2	4/7	4/7	4/7	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	4/21	4/21	4/21	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	4/28	4/28	4/28	食品の選択①	食品標準成分表		
4	7.8	5/12	5/12	5/12	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	5/19	5/19	5/19	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	5/26	5/26	5/26	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	6/2	6/2	6/2	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	6/9	6/9	6/9	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	6/16	6/16	6/16	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	6/23	6/23	6/23	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	6/30	6/30	6/30	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	7/7	7/7	7/7	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	7/14	7/14	7/14	小テスト②	小テスト②		
14	27.28	8/25	8/25	8/25	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算		
15	29.30	9/1	9/1	9/1	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	9/8	9/8	9/8	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	9/14	9/12	コンピューター実習③	メニュー表の作成		
18	35.36	9/22	9/22	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	10/6	10/6	10/6	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	10/13	10/13	10/13	栄養素の消化・吸収・代謝②	各消化器官での消化①		
21	41.42	10/20	10/20	10/20	栄養素の消化・吸収・代謝③	各消化器官での消化②		
22	43.44	10/27	10/27	10/27	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	11/10	11/10	11/10	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	11/17	11/17	11/17	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	11/24	11/24	11/24	小テスト③ 映画鑑賞①	小テスト③ 映画解説・鑑賞		
26	51.52	12/1	12/1	12/1	映画鑑賞②	映画鑑賞 解説・感想記入		
27	53.54	12/8	12/8	12/8	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは？		
28	55.56	12/13	12/15	12/15	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	12/22	12/22	12/22	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	1/12	1/12	1/12	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	後期	必修	上 原 千恵子
授業の目的								
人間の各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の特徴と栄養特性について理解することで、対象者に合わせた食事の提供ができる調理師としての成長につなげる。また、生活習慣病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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	10/3	10/5	10/5	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	10/10	10/11	10/9	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	10/24	10/23	10/24	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	10/31	10/31	10/31	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	11/9	11/13	11/9	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	11/16	11/16	11/14	疾病と栄養①	予防のための健康習慣 動脈硬化		
7	13.14	11/28	11/30	11/28	疾病と栄養②	高血圧症 脂質異常症		
8	15.16	12/5	12/7	12/5	疾病と栄養③	虚血性心疾患 脳卒中		
9	17.18	12/12	12/14	12/14	疾病と栄養④	糖尿病と合併症 痛風		
10	19.20	12/19	12/21	12/21	疾病と栄養⑤	腎疾患 骨粗鬆症		
11	21.22	1/9	1/11	1/11	疾病と栄養⑥	貧血 がん 歯周病		
12	23.24	1/16	1/19	1/17	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	1/25	1/26	1/25	特殊環境と栄養②	水分補給 低圧・高圧・無重力		
14	27.28	1/30	1/30	1/30	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	1/31	1/31	1/31	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
食品学・食品学実習					60	通年	必修	上原千恵子・小澤陽子 (Aクラス)(B・Cクラス)
授業の目的								
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		
		A	B	C				
1	1.2	4/11	4/10	4/10	穀類①	穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品		
2	3.4	4/18	4/17	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	4/25	4/24	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	5/2	5/1	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	5/9	5/8	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	5/16	5/15	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	5/23	5/22	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	5/30	5/29	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	6/6	6/5	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	6/13	6/12	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	6/20	6/19	6/19	魚介類②	魚介類の成分 死後硬直と鮮度		
12	23.24	7/4	7/3	7/3	魚介類③	主な魚介類の特徴 魚介類の加工品		
13	25.26	7/11	7/10	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	8/29	8/28	8/28	食肉類②	主な食肉の種類と特徴 食肉加工品		
15	29.30	9/5	9/4	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	9/11	9/11	乳類	牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴		
17	33.34	9/20	9/25	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	10/2	10/4	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	10/9	10/11	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	10/16	10/19	10/16	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る		
21	41.42	10/16	10/19	10/16		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	10/18	10/25	10/18	加工実習 B	こんにゃくを作る（pHの測定、試食） レポートの作成		
23	45.46	10/18	10/25	10/18		実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト		
24	47.48	10/26	10/30	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	11/13	11/8	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	11/20	11/15	食品の加工と貯蔵①	食品加工の目的、加工法		
27	53.54	11/27	11/27	11/22	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	11/30	12/4	11/29	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	12/7	12/11	12/6	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	12/14	12/18	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	内 山 栞
授業の目的								
食品に関してどのような危害があるのかを知り、その予防法について学ぶなど、食の安全を守るために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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/7	4/13	4/7	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	4/21	4/20	4/21	第2章 食品と微生物	食品中の微生物、食品の腐敗		
3	5.6	4/28	4/27	4/28	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		
4	7.8	5/12	5/11	5/12	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①		
5	9.10	5/19	5/18	5/19	第3章 食品と化学物質 食品添加物③	主な食品添加物とその用途②		
6	11.12	5/26	5/25	5/26	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		
7	13.14	6/2	6/1	6/2	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①		
8	15.16	6/9	6/8	6/9	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		
9	17.18	6/16	6/15	6/16	まとめ①	確認テスト①		
10	19.20	6/23	6/22	6/23	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		
11	21.22	6/30	6/29	6/30	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		
12	23.24	7/7	7/6	7/7	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		
13	25.26	7/14	7/13	7/14	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		
14	27.28	8/25	8/24	8/25	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		
15	29.30	9/1	8/31	9/1	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		
16	31.32	9/8	9/8	9/8	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		
17	33.34	9/15	9/14	9/15	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		
18	35.36	9/22	9/21	9/22	まとめ②	確認テスト②		
19	37.38	10/6	10/6	10/6	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		
20	39.40	10/13	10/13	10/13	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		
21	41.42	10/20	10/19	10/20	第6章 食品安全対策 食品安全対策にかかわる法律	食品衛生法、食品安全基本法		
22	43.44	10/26	10/27	10/27	第6章 食品安全対策 食品安全行政 食品安全情報の共有	食品安全行政 食品表示法、その他の法律による表示		
23	45.46	11/9	11/10	11/10	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②		
24	47.48	11/17	11/17	11/17	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③		
25	49.50	11/24	11/24	11/24	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④		
26	51.52	11/30	12/1	12/1	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		
27	53.54	12/7	12/8	12/8	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		
28	55.56	12/14	12/15	12/15	まとめ③	確認テスト③		
29	57.58	12/22	12/22	12/22	まとめ④	1年間の復習		
30	59.60	1/12	1/12	1/12	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Ⅱ（衛生法規含む）					60	通年	必修	松澤睦子
授業の目的								
食品衛生学Ⅰで学んだことを基礎として、食中毒や食品添加物を中心に復習する。さらに食品衛生に関する法律や行政についても詳しく学ぶ。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	6/5	6/7	6/6	食の安全対策	食の安全確保の歴史、食品安全基本法、食品衛生法		
2	3.4	6/12	6/14	6/13	食品表示制度	食品表示法による表示、JAS法、景品表示法、計量法による表示		
3	5.6	6/19	6/21	6/20	食品と微生物	微生物の種類、微生物の形態、微生物の発育条件		
4	7.8	6/28	6/29	6/28	食品の微生物による変質	微生物による食品の変化、腐敗、変敗、酸敗		
5	9.10	7/3	7/5	7/4	微生物の殺菌	消毒と滅菌—物理的殺菌法、化学的殺菌法		
6	11.12	7/10	7/12	7/13	食中毒の概要	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒発生状況		
7	13.14	8/22	8/23	8/24	細菌性食中毒①	細菌性食中毒の分類、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ		
8	15.16	8/30	8/30	8/29	細菌性食中毒②	カンピロバクター、エルシニア、リステリア、腸管出血性大腸菌		
9	17.18	9/4	9/6	9/5	細菌性食中毒③	ボツリヌス菌、ぶどう球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌		
10	19.20	9/11	9/11	9/12	ウイルス性食中毒① 食中毒予防法	ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス 微生物性食中毒の予防法		
11	21.22	9/13	9/13	9/15	自然毒食中毒①	植物性自然毒、動物性自然毒		
12	23.24	9/19	9/21	9/21	化学性食中毒	環境汚染物質、アレルギー様食中毒		
13	25.26	9/25	9/25	9/26	まとめ	前期の復習		
14	27.28	10/2	10/5	10/5	筆記試験①			
15	29.30	10/9	10/9	10/10	食品添加物①	食品添加物の定義、食品添加物の役割、食品添加物の表示法		
16	31.32	10/16	10/18	10/18	食品添加物②	食品添加物の安全評価、保存料、酸化防止剤、防かび剤		
17	33.34	10/23	10/24	10/23	食品添加物③	着色料、発色剤、殺菌剤、乳化剤、増粘剤、調味料		
18	35.36	10/30	10/30	10/30	感染症	感染症法、人畜共通感染症、結核		
19	37.38	11/9	11/14	11/9	食中毒発生状況	令和3年度食中毒統計		
20	39.40	11/16	11/16	11/13	寄生虫による食中毒①	魚介類から感染する寄生虫		
21	41.42	11/22	11/22	11/20	寄生虫による食中毒②	獣肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫		
22	43.44	12/1	11/30	11/27	自然毒食中毒②	最近のおもな動物性・植物性自然毒食中毒の実例		
23	45.46	12/4	12/7	12/5	寄生虫による食中毒	DVDによるアニサキス食中毒の対策		
24	47.48	12/11	12/14	12/14	動物性自然毒による食中毒	DVDによるフグ中毒の対策		
25	49.50	12/18	12/21	12/21	容器包装の衛生	各素材と衛生		
26	51.52	1/15	1/11	1/11	食品の鮮度判定	官能検査による生鮮食品の鮮度判定		
27	53.54	1/25	1/24	1/25	食品衛生管理	調理施設・調理従事者の衛生管理		
28	55.56	1/29	1/30	1/30	異物混入	食品異物の分類		
29	57.58	2/6	2/8	2/7	まとめ	後期の復習		
30	59.60	2/9	2/9	2/9	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
食品衛生学実験実習					30	前期	必修	松澤睦子
授業の目的								
本実験実習では、化学試験と微生物学実験を行う。大量調理施設、レストランの厨房、家庭などの現場で実際に役立つ簡易試験法を主に、誰にでもできる化学的測定法や細菌学検査法を修得する。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~4	4/10	4/12	4/11	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	4/17	4/19	4/18	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	4/24	4/26	4/25	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	5/1	5/10	5/2	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	5/8	5/17	5/9	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	5/15	5/24	5/16	微生物学実習③ 細菌の簡易検査（2）	②で培養した細菌集落の観察 → スケッチ (1)の検査結果による判定		
7	25~28	5/22	5/31	5/23	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	5/29	6/7	5/30	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 文 化 概 論		40	通年	必修	長谷川 満・小野仁子 (A・Cクラス) (Bクラス)	
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			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	9/4	9/5	9/4	食と文化 ①食文化の成り立ち	食文化とは何か、食文化の相対性
2	3.4	9/11	9/11	9/11	”	”
3	5.6	9/25	9/25	9/21	②多様な食文化	自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理の多様性
4	7.8	10/4	10/2	10/3	”	”
5	9.10	10/9	10/9	10/10	③食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化
6	11.12	10/17	10/16	10/17	”	”
7	13.14	10/23	10/17	10/24	日本の食文化の歴史 原始・古代	縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代
8	15.16	10/30	10/30	10/31	” 中世・近世	鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代
9	17.18	11/13	11/13	11/14	” ”	”
10	19.20	11/20	11/20	11/21	” 近代・現代	明治・大正・昭和・終戦以降
11	21.22	11/27	11/27	11/28	” ”	”
12	23.24	12/4	12/5	12/4	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	12/11	12/11	12/12	” 日本料理様式 食事作法	本膳・懐石・会席・精進・卓袱 日本料理の食事マナー 席次
14	27.28	12/18	12/18	12/19	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	1/9	12/20	1/10	”	”
16	31.32	1/16	1/15	1/15	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	1/22	1/22	1/16	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	1/29	1/29	1/22	”	中食の出現と外部化、現代の食志向、食品ロス、エコクッキング
19	37.38	1/30	2/7	1/29	”	食育、食料資源、地域環境、食文化の継承者
20	39.40	2/9	2/9	2/9	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			項 目	概 要		
		A	B	C				
	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						

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。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日			項 目	概 要			
		A	B	C					
1 ～ 10	1 ～ 10	10/17～11/17			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	11/21			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	11/22			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	11/24			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	11/28			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	11/29			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	12/6			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	12/8	12/12	12/8	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	12/22	12/19	12/12	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	12/19	12/21	12/19	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	12/20	12/22	12/20	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」				

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
献立作成 (四群点数法含む)					30	前期	必修	上 原 千恵子
授業の目的								
調理師は専門の技と知識を駆使し、おいしく、美しく、安全で安心して食べられる料理を作り、提供することが求められている。また健康面に配慮したメニューの提案を求められることもあるであろう。そのような様々なニーズに応えられる知識、スキルを四群点数法を活用して身につけることを目標とし、自分自身の食事を教材としながら、献立作成の基本を学び理解する。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/13	4/10	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	4/17	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	4/24	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	5/8	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	5/15	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	5/22	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	5/29	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	6/8	6/5	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	6/12	6/15	自分の食事を見つめてみよう② 献立作成に挑戦しよう	〈課題1〉 食事記録と四群点数法② 提出 献立作成のためのステップ		
10	19.20	6/22	6/19	6/22	自分に合った1日の献立を考えてみよう①	〈課題2〉 対象者を設定し、主食・主菜・副菜をベースにした 1食分の献立を考える①		
11	21.22	6/29	6/28	6/29	自分に合った1日の献立を考えてみよう②	〈課題2〉 対象者を設定し、主食・主菜・副菜をベースにした 1食分の献立を考える② 提出		
12	23.24	7/6	7/3	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	7/10	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	8/23	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	8/31	8/31	定期試験			
成績評価基準		ノート 10% 課題 30% 定期試験 60%						
教科書 参考書 教材		家庭料理技能検定公式ガイド・なにをどれだけ食べたらいいの? (女子栄養大学出版部) 食品 80 キロカロリーガイドブック・調理のためのベーシックデータ (女子栄養大学出版部) 配付資料 (専用ノート)・電卓・レシピ本等						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
集 団 調 理 理 論					16	前期	必修	長谷川 満・小野仁子 (A・Cクラス) (Bクラス)	
授業の目的									
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。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日			項 目	概 要			
		A	B	C					
1	1.2	4/13	4/13	4/12	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	5/29	5/29	同上	同上			
3	5.6	6/5	6/5	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	6/12	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	6/19	6/19	衛生管理①	大量調理の衛生の重要性を知り、具体的な方法も確認する。 資料1・2			
6	11.12	7/3	7/7	7/3	衛生管理②	同上 教科書添付資料…4・5・7			
7	13.14	7/10	7/10	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	8/28	8/29	大量調理の基本技術②	同上 後半筆記試験			
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・校内集団給食調理実習」（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	
調 理 施 設 設 備					14	前期	必修	長谷川 満・小野仁子 (A・Cクラス) (Bクラス)	
授業の目的									
調理師として、自分の将来働く現場（厨房）のことにに関して、その厨房の施設設備について学ぶことは重要であり、知識を持つことも必要不可欠である。この授業では施設、設備（機器も含）、システム、衛生管理について、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。（就職活動の施設見学にも参考になる）									
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			
		A	B	C					
1	1.2	4/10	4/10	4/10	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	4/17	4/17	4/17	調理施設②	清濁分離 一般衛生と HACCP システム ISO22000 5S			
3	5.6	4/24	4/24	4/24	調理施設③	天井 壁 床 電気設備 換気空調設備 衛生設備（排水側溝・グリストラップ）			
4	7.8	5/1	5/1	5/1	調理施設④	作業環境…室内温度・湿度・気流速・照度・騒音・ドライ厨房・フードサービス・魅せる調理場			
5	9.10	5/8	5/8	5/8	調理設備①	調理施設の設計 調理場の面積（交差汚染・危険性・生産性・意欲）			
6	11.12	5/15	5/15	5/15	調理設備②	調理機器…加熱調理機器、冷凍・冷蔵機器、下処理加工機器その他			
7	13.14	5/22	5/22	5/22	前半授業、後半筆記試験	まとめと筆記試験			
成績評価基準		評価の割合）筆記試験 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		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
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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/11	4/7	4/11	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	4/19	4/21	4/19	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	4/26	4/28	4/26	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	5/2	5/9	5/2	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	5/16	5/17	5/16	鰹を使って②	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き		
6	16~18	5/24	5/26	5/24	鰹を使って③	鰹の姿焼き		
7	19~21	6/2	5/30	6/2	包丁法	大根の桂むき、剥きもの、切り方色々		
8	22~24	6/15	6/13	6/16	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	6/20	6/23	6/20	卵を使って	出汁巻き玉子。大根のそぎ切り		
10	28~30	7/5	7/4	7/5	鮎を使って	鮎の塩焼き、茶碗蒸し		
11	31~33	9/1	8/29	9/1	夏の料理	鰻、海老、玉子豆腐の料亭風そうめん		
12	34~36	9/13	9/12	9/13	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	9/22	9/19	9/22	鯖を使って	鯖の味噌煮		
14	40~42	10/3	10/6	10/3	秋の料理	季節の食材		
15	43~45	10/10	10/13	10/10	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	10/24	10/27	10/24	天ぷら	季節の天ぷら		
17	49~51	11/1	11/1	11/1	作品展準備	学園祭イベント期間		
18	52~54	11/1	11/1	11/1	作品展準備	学園祭イベント期間		
19	55~57	11/24	11/21	11/24	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	11/28	11/27	11/28	鯛を使って	鯛を使った料理		
21	61~63	12/19	12/21	12/19	冬の料理（おせち①）	おせち 1日目		
22	64~66	12/20	12/22	12/20	冬の料理（おせち②）	おせち 2日目		
23	67~69	1/16	1/17	1/16	冬の料理	七草がゆ、出汁巻き玉子特訓		
24	70~72	1/24	1/26	1/24	後期実技試験	出汁巻き玉子、大根そぎ切り		
25	73~75	1/30	1/31	1/30	春の料理	春天丼、蛤と筍のお吸い物		
26	76~78	2/20	2/20	2/20	卒業制作展準備	卒業イベント期間		
27	79~81	2/20	2/20	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
西洋料理基礎・応用					81	通年	必修	広田昌利他
授業の目的								
西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。								
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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/7	4/12	4/7	道具の名前と包丁の研ぎ方（広田）	包丁の研ぎ方		
2	4~6	4/18	4/19	4/18	野菜の切り方Ⅰ（広田）	基本的な切り方		
3	7~9	4/25	4/26	4/25	Ⅱ（広田）	ジュリエンス、ヴィネグレット		
4	10~12	5/10	5/12	5/10	Ⅲ（広田）	デ、マヨネーズ（乳化について）		
5	13~15	5/19	5/16	5/19	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	5/23	5/24	5/23	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	5/31	6/2	5/31	鶏について（広田）	四つ取り		
8	22~24	6/6	6/7	6/6	鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉（広田）	パネ「コルドンブルー」		
9	25~27	6/13	6/14	6/13	鶏料理Ⅱ〈モモ肉〉（広田）	煮込み「フリカッセ ドゥ プレー」		
10	28~30	6/30	6/28	6/30	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	7/7	7/11	7/7	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	9/5	9/6	9/5	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	9/19	9/22	9/19	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	10/6	10/3	10/6	魚料理Ⅰ（広田）	ポワレ・ブルブランソース		
15	43~45	10/17	10/20	10/17	魚料理Ⅱ（広田）	ポシェ・ヴァンプランソース		
16	46~48	10/25	10/24	10/25	牛肉料理Ⅰ（広田）	ポワレ・マデラソース		
17	49~51	11/2	11/2	11/2	作品展			
18	52~54	11/2	11/2	11/2	作品展			
19	55~57	11/10	11/8	11/10	後期実技試験課題（広田）	オムレツ、ピラフ		
20	58~60	11/17	11/15	11/17	牛肉料理Ⅱ（広田）	グリル・ヴァンルージュソース		
21	61~63	11/21	11/24	11/21	ルーについて（広田）	マカロニグラタン		
22	64~66	12/22	1/9	12/22	後期実技試験練習（広田）	オムレツ、ピラフ		
23	67~69	1/10	1/19	1/10	鴨料理について（広田）	鴨ムネ肉のロースト		
24	70~72	1/26	1/24	1/26	後期実技試験	オムレツ、ピラフ		
25	73~75	1/31	1/30	1/31	仔羊料理について（広田）	仔羊のバルシヤード		
26	76~78	2/21	2/21	2/21	卒業制作展準備			
27	79~81	2/21	2/21	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%（欠出席・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
中国料理基礎・応用					81	通年	必修	土 屋 純 一
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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/12	4/11	4/12	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	4/21	4/18	4/21	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	4/28	4/25	4/28	湯（スープ）について	酸辣湯、清蒸肉元湯、トレーニング		
4	10~12	5/9	5/2	5/9	前菜について	棒々鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング		
5	13~15	5/12	5/10	5/12	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	5/26	5/23	5/26	炸について①	干炸鷄子塊、春巻、トレーニング		
7	19~21	5/30	5/31	5/30	炒・炸について①	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ		
8	22~24	6/9	6/6	6/9	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	6/21	6/20	6/21	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根片3種切り		
10	28~30	7/4	7/5	7/4	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ		
11	31~33	7/12	7/14	7/12	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	8/29	9/5	8/29	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング		
13	37~39	9/8	9/7	9/8	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング		
14	40~42	9/12	9/13	9/12	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根片3種切り		
15	43~45	10/13	10/10	10/13	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	10/20	10/18	10/20	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	10/23	10/26	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人参		
18	52~54	11/3	11/3	11/3	作品展準備①			
19	55~57	11/3	11/3	11/3	作品展準備②			
20	58~60	11/8	11/10	11/8	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	11/14	11/17	11/14	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング		
22	64~66	11/29	11/28	11/29	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	12/8	12/19	12/8	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人参		
24	70~72	1/9	1/10	1/9	特殊調味料について	沙茶醬焼鷄塊、陳麻婆豆腐、トレーニング		
25	73~75	1/17	1/16	1/17	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	2/22	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	2/22	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
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			項 目	概 要	
		A	B	C			
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%・授業態度 20%、身だしなみ、衛生 10%・レポート 40%					
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	後期	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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	6/7	6/9	6/7	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	6/14	6/16	6/14	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	6/23	6/21	6/23	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策		
4	10~12	6/28	6/30	6/28	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	7/14	7/12	7/14	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	8/25	8/25	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	8/30	9/1	8/30	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	9/6	9/4	9/6	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	9/7	9/8	9/13	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	9/21	9/15	9/14	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			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	4/12	4/7	4/13	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	4/19	4/10	4/19	大量調理のポイント② (教室)	④作業計画表作り（筑前煮） ⑤調味%計算（レシピを使用して）
3	5.6	4/20	5/11	5/25	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・マネージャーに分かれてシミュレーション 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
4	7.8	4/27	5/18	6/1		
5	9.10	6/22	7/6	8/31	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・マネージャーに分かれてシミュレーション 献立) 豚肉のロバール風・パスタ・サラダ・パセリライス・スープ・デザート
6	11.12	6/29	7/13	9/7		
7	13~16	8/21	8/21	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	10/5 10/19	10/26 11/9	11/16 11/30	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する。手指にけがをした場合は、直ぐに手当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	12/21 1/11	1/25 2/1	2/8 2/13	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	前期	必修	原口英男・長崎充雄 他
授業の目的						
<ul style="list-style-type: none"> 調理の基本実習授業と営業の場における調理の比較をしながらその効率性を身につけることができる。 サービス業務の重要性とその技法を学び、実践できるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。						
授業計画〈集中〉(授業計画は変更になる場合があります)						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1~4	4/12 ・ 4/19	4/7 ・ 4/10	4/13 ・ 4/19	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	4/20 ・ 4/27 ・ 6/22 ・ 6/29	5/11 ・ 5/18 ・ 7/6 ・ 7/13	5/25 ・ 6/1 ・ 8/31 ・ 9/7	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、会食の目的に応じたディナー、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	8/21	8/21		
4	17~23	10/5 ・ 10/9	10/26 ・ 11/9	11/16 ・ 11/30		
5	24~30	12/21 ・ 1/11	1/25 ・ 2/1	2/8 ・ 2/13		
<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。 						
成績評価基準						
教科書 参考書 教材						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンス					20	前期	必修	自 覚 真由美
授業の目的								
①就職試験対策の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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/19	4/18	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 ③18歳成人についての自覚	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（大豆つかみ） 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	4/25	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、豆チャレンジ（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タイトル未定		
3	5.6	5/10	5/2	5/10	①筆記試験対策、豆チャレンジ ②自己アピール力 ③ビデオ	①ミニテストと答え合わせ、豆チャレンジ（大豆つかみ） ②自己紹介プレゼン ③タイトル未定		
4	7.8	5/17	5/9	5/17	①筆記試験対策 ②面接試験対策 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面接試験の種類とポイント（個人、グループ、グルディス、web） ③自覚の面接入退室		
5	9.10	5/24	5/16	5/24	①筆記試験対策 ②面接試験対策 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グループ面接+自己PR ③タイトル未定		
6	11.12	5/31	5/23	5/31	①筆記試験対策 ②面接試験対策 ③ビデオ+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志望動機の伝え方 ③希望者に面接対策の個別指導		
7	13.14	6/7	5/30	6/7	①筆記試験対策 ②ビジネスマナー ③ビデオ+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仕事の仕方 PDCA ホウレンソウ ③希望者に面接対策の個別指導		
8	15.16	6/14	6/6	6/14	①筆記試験対策 ②インターンシップマナー ③「労働法」	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仕事で認められるためのノウハウ（PDCA・ホウレンソウ） ③インターンシップ先での「労働法」について		
9	17.18	6/21	6/13	6/21	①面接試験対策 or ビジネスマナー ③ビデオ+個別指導	①グループ模擬面接 入室～質疑応答～退室 or 来客対応と湯茶接待 ②希望者に面接対策の個別指導		
10	19.20	6/28	6/20	6/28	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前期授業内容のまとめ		
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		
レストランオペレーション		30	前期	必修	高松克之・千田徳浩 (A・Cクラス) (Bクラス)		
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理解しましょう。							
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1.2	4/10	4/13	4/10	オリエンテーション	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	4/17	4/20	4/17	レストラン・接客の基本①	接客術を身につける ラポール チームワーク 人工知能 コラム②ある日の出来事	
3	5.6	4/24	4/27	4/24	レストラン・接客の基本②	接客心理を理解する パラダイム 差別と区別 コラム③記憶の達人 小試験①	
4	7.8	5/1	5/12	5/1	ワインの基礎①	ワインの基礎を学ぶ ワインの歴史・基本ブドウ 16種類を覚える フランスのワイン産地 6か所	
5	9.10	5/8	5/19	5/8	ワインの基礎②	ワインの4分類を理解する 色・香り・味のテイスティング (感性を高める) ワインの管理と保存方法	
6	11.12	5/15	5/25	5/15	飲料の知識	料飲を学ぶ (水・お茶・蒸留酒・醸造酒・スピリッツ) 小試験②	
7	13.14	5/22	6/1	5/22	デクバージュ実技 (実習室)	オレンジ&キウイのカービング実技 (盛付け・商品ネーミング・価格)	
8	15.16	5/29	6/8	5/29	宴会の基本	宴会の特徴を理解する。宴会用語 テーブルレイアウトを覚える 宴会の種類 (MICEの説明) プロトコル	
9	17.18	6/5	6/15	6/5	宴会サービス	宴会の心得を学ぶ 長寿の祝い 六輝 結婚記念日を覚える コラム④厄介お客様は最高のお客様	
10	19.20	6/12	6/22	6/12	結婚・披露宴の基礎	結婚について考える (お見合い・結納・挙式・披露宴) 小試験③	
11	21.22	6/19	6/29	6/19	調理部門とのコミュニケーション	フランス料理の変遷・食文化・宗教の禁忌・美味しい6感・調理用語	
12	23.24	7/3	7/5	7/3	食品衛生・食中毒	食中毒の分類・食中毒を防ぐ3原則・食材保存・賞味期限と消費期限 小試験④	
13	25.26	7/10	7/12	7/10	苦情と不満	不快に思う心理を理解する 初期対応・謝罪のマジックフレーズ コラム④聞き手に回る	
14	27.28	8/28	8/24	8/28	マーケティングの業務	売れる仕組みを学ぶ。 (市場調査と分析・企画・宣伝・セールス・顧客管理) 小試験⑤	
15	29.30	9/4	8/30	9/4	期末テスト キャリアプラン作成	期末試験 50%と解説 自分の未来を具体的に計画して準備する。 コラム⑤ 熱い人温かい人	
成績評価基準		小試験 5回 50% 期末試験 50%					
教科書 参考書 教材		自作プリントを配布する					

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

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
フードランゲージ（フランス語）		30	後期	選択必修	黒田阿佐子	
授業の目的						
レストランのメニューやレシピなど、料理に欠かせないフランス語が理解できるよう、文法と基本的な語彙を修得する。フランス語を通じてフランス食文化に関する理解を深める。						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		A	B	C		
1	1.2	10/2			会話①	あいさつ、敬称、自己紹介（être） 特殊文字、アクセント、アルファベット 身の回りのフランス語、数字（1～10）
2	3.4	10/9			文法①	名詞（性・数） 形容詞（性・数） 名詞と形容詞の性・数一致
3	5.6	10/16			文法②	過去分詞の形容詞的用法 名詞と過去分詞（形容詞）の性・数一致 数字（11～20）
4	7.8	10/23			文法③	「de」の使い方 数字（21～）、序数、簡単な分数
5	9.10	10/30			文法④ 会話②	「à」＋定冠詞 カフェの注文 カフェのメニュー
6	11.12	11/13			文法⑤ 会話③	文法のまとめ レストランの注文 レストランのメニュー
7	13.14	11/20			ルセット① 食文化①	材料と分量 ブルターニュ地方 クレープ
8	15.16	11/27			ルセット② 食文化②	作り方 アキテーヌ地方（ボルドー） カヌレ
9	17.18	12/4			ルセット③ 食文化③	「en」＋現在分詞、代名詞 プロヴァンス地方 アイオリ
10	19.20	12/11			ルセット④ 食文化④	前置詞、「à」を使った表現 クリスマスとイースター ガレット デロワ
11	21.22	12/18			ルセット⑤ 食文化⑤	否定形、副詞、「à」＋定冠詞＋道具・材料 ローヌ・アルプ地方（リヨン） グラタン ドフィノワ
12	23.24	1/15			ルセット⑥ 食文化⑥	命令形 アルザス・ロレーヌ地方 タルト フランベ
13	25.26	1/22			会話④ 食文化⑦	店舗での買い物（avoir） ブルゴーニュ地方 ブッフ ブルギニオン
14	27.28	1/29			総復習	
15	29.30	2/7			定期試験	
成績評価基準		試験、提出物、授業態度				
教科書 参考書 教材		授業で配布するプリント				

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ (英語)		30	前期	選択必修	三宅民子 (Aクラス)
授業の目的					
テクノロジーを活用して外国人とコミュニケーションをとり、グローバルなフードビジネスの展開を目指す。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	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
フードランゲージ (英語)		30	前期	選択必修	藤谷ジェンマ・三谷有里 (B・Cクラス)
授業の目的					
接客における会話やレシピに関わる語彙を修得し、世界の料理について知識を涵養する。 This course is designed to help students to develop their conversation skills with customers at a restaurant setting and enhance their knowledge about cooking from all over the world by learning recipe vocabulary.					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	C		
1	1.2	4/13	4/13	オリエンテーション Orientation	授業の目的・自己紹介 Course Objective / Self-Introduction
2	3.4	4/20	4/20	Vocabulary ①	食材(野菜や肉など)の語彙 Ingredients (vegetables, meat, etc.)
3	5.6	4/27	4/27	Vocabulary ②	味と食感 Flavor and Texture
4	7.8	5/11	5/11	Restaurant Conversation ①	注文を受ける Taking an order
5	9.10	5/18	5/18	Restaurant Conversation ②	顧客対応 Serving customers
6	11.12	5/25	5/25	Restaurant Conversation ③	支払い Payment
7	13.14	6/8	6/8	Restaurant Conversation ④	メニューを作る Creating a restaurant menu -signature dish
8	15.16	6/15	6/15	Restaurant Conversation ⑤	メニューを説明 Describing the menu
9	17.18	6/22	6/22	Recipe ①	英語レシピを読む Reading recipes in English
10	19.20	6/29	6/29	Recipe ②	レシピを日本語から英語に翻訳 Translating recipes from Japanese into English
11	21.22	7/6	7/6	Recipe ③	聴き取りのコツ Listening tips
12	23.24	7/13	7/13	Recipe ④	リサーチ:好きな食材のレシピを探究 Research on a recipe for your favorite ingredients
13	25.26	8/24	8/24	Group Presentation ⑤	グループでレシピを発表 Making a presentation about the recipe
14	27.28	8/31	8/31	Review	総復習 Comprehensive Review
15	29.30	9/7	9/7	Exam	試験
成績評価基準		出席率 30%、授業参加度 40% (課題提出)、試験 30% Attendance Rate: 30% Class Participation(assignments): 40% Exam Results: 30%			
教科書 参考書 教材		handouts + worksheets (配布資料) DVD + YouTube			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
医学的基礎知識					4	後期	必修	渋谷 まさと
授業の目的								
摂食嚥下のメカニズムを学ぶとともに生理的老化や生活習慣病に関する基礎地市区を身につける。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	1/10	1/11	1/11	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	1/18	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）						

