

Ⅶ 令和6年度 調理師科 開講授業科目

	教育内容	授 業 科 目	開講 時間数	担当者			開講 時期	頁
				A	B	C		
必 修	食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	60	足立	足立	皆川	通年	68
		公衆衛生学Ⅱ	30	岩澤	岩澤	岩澤	後期	70
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	由井	由井	由井	通年	71
		栄養学Ⅱ	30	松田	松田	松田	後期	72
		食品学・食品学実習	60	小澤	小澤	小澤	通年	73
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	小松崎	小松崎	小松崎	通年	74
		食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）	60	田口	皆川・松澤	皆川・松澤	通年	75
		食品衛生学実験実習	30	平井	平井	平井	前期	77
	調理理論と食文化概論	食文化概論	40	長谷川	小野	長谷川	通年	78
		調理理論Ⅰ	60	土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	79
		調理理論Ⅱ	20	土屋 他	土屋 他	土屋 他	後期	80
		献立作成（四群点数法含む）	30	由井	小澤	岩澤	前期	81
		集団調理理論	16	長谷川	小野	長谷川	前期	82
		調理施設設備	14	長谷川	小野	長谷川	前期	83
	調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田	皆田	皆田	通年	84
		西洋料理基礎・応用	81	広田 他	広田 他	広田 他	通年	85
		中国料理基礎・応用	81	土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	86
		製菓・製パン基礎	24	遠藤・川内	遠藤・川内	遠藤・川内	通年	87
		総合技術調理	33	校外講師	校外講師	校外講師	通年	88
	総合調理実習	特殊調理実習	30	小野	小野	小野	前期	89
集団給食調理実習		30	長谷川	小野	長谷川	通年	90	
営業調理実習（松柏軒）		30	長崎 他	長崎 他	長崎 他	通年	91	
特別講義	キャリアガイダンス	20	竹内	竹内	竹内	前期	92	
	キャリアデザイン	10	土屋	土屋	土屋	通年	93	
	レストランオペレーション	30	杉本	杉本	杉本	前期	94	
必修科目計			1020					
選 択 必 修 ※ 1	インターンシップ	インターンシップ（校外実習）	60	小野・原口	小野・原口	小野・原口	通年	95
	国際コミュニケーション	フードランゲージ（フランス語）	30	黒田	黒田	黒田	後期	96
		フードランゲージ（英語）	30	三宅	三宅・藤谷	三宅・藤谷	前期	97
選択必修科目計			120					
選 択 ※ 2 ※ 3 ※ 4	特別講義	介護食実習 ※2ア)	15	土屋 他	土屋 他	土屋 他	前期	99
		高齢者の心理 ※2ア)	3	金田	金田	金田	後期	100
		医学的基礎知識 ※2ア)	4	渋谷	渋谷	渋谷	後期	101
	食育インストラクター	食育インストラクター講習 ※2イ)	7	香川(明) 他	香川(明) 他	香川(明) 他	通年	102
	特 論	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定3級）	30				後期	
		共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定2級以上）	30				後期	
		共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修）	30				後期	
		共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修）	30				後期	
		共通特論Ⅴ（日本料理研修）	15				後期	
		共通特論Ⅵ（中国料理研修）	15				後期	
		共通特論Ⅶ（地域活動）	15				通年	
		共通特論Ⅷ（介護食士2級以上）	60				後期	
		共通特論Ⅸ（技術考査）	30				後期	
	共通特論ⅩⅡ（北海道十勝研修）	15				前期		
選択科目計			299					
卒業に必要な総授業時間数			1,080					

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

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公衆衛生学Ⅰ		60	通年	必修	足立知永子 (A・Bクラス)
授業の目的					
食生活と関係する健康についての知識と、健康づくりに関する法律、制度とその内容について学ぶ。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		A	B		
1	1.2	4/9	4/9	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	4/16	4/16	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	4/23	4/23	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	4/30	4/30	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	5/7	5/7	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	5/14	5/14	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	5/21	5/21	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	5/28	5/28	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	6/4	6/4	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	6/11	6/11	調理師と健康 (10)	第1章の復習・まとめ
11	21.22	6/18	6/18	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	7/2	7/2	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	7/9	7/9	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	8/20	8/20	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	8/27	8/27	食生活と疾病 (5)	第2章の復習・まとめ
16	31.32	9/3	9/3	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	9/10	9/10	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	9/17	9/17	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	9/24	9/24	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	10/1	10/1	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	10/8	10/8	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	10/15	10/15	健康づくり (7)	第3章の復習・まとめ
23	45.46	10/22	10/22	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	10/29	10/29	労働と健康 (2) 労働と健康②	職業病、労働災害
25	49.50	11/12	11/12	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	11/19	11/19	労働と健康 (4)	第5章の復習・まとめ
27	53.54	11/26	11/26	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	12/3	12/3	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	12/10	12/10	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	12/17	12/17	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	4/8	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	4/15	調理師と健康（2） 健康の考え方	健康とは何か	
3	5.6	4/22	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	5/13	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	5/20	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	5/27	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	6/3	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	6/10	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	6/17	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	7/1	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	7/8	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	8/19	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	9/2	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	9/2	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	9/9	中間試験		
16	31.32	9/30	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	10/7	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	10/14	調理師と食育（1） 食育とは	食育、食育基本法	
19	37.38	10/21	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	10/28	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	11/11	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	11/18	労働と健康（2） 労働と健康	職業病、労働災害	
23	45.46	11/25	労働と健康（3） 労働と健康	調理師の職場環境	
24	47.48	12/2	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	12/9	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	12/16	環境と健康（2） 環境条件	大気、水	
27	53.54	12/23	環境と健康（3） 環境条件	住居、廃棄物、放射線	
28	55.56	1/6	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	1/20	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	1/27	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	10/2	10/2	10/2	食育とは	日本の食生活の現状、食育とは		
2	3.4	10/9	10/9	10/9	食育基本法の概要	食育基本法について		
3	5.6	10/16	10/16	10/16	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	10/23	10/23	10/23	小テスト① 生活環境の衛生	小テスト①（食育） 生活環境の基礎知識、環境因子とは		
5	9.10	11/6	11/6	11/6	環境条件①	大気、気圧、温度、気候		
6	11.12	11/13	11/13	11/13	環境条件②	水		
7	13.14	11/20	11/20	11/20	環境条件③	住居、廃棄物		
8	15.16	11/27	11/27	11/27	環境条件④	電磁波、放射線		
9	17.18	12/4	12/4	12/4	小テスト② 環境汚染とその対策①	小テスト②（環境条件） 公害とは、公害の歴史		
10	19.20	12/11	12/11	12/11	環境汚染とその対策②	空気汚染		
11	21.22	12/18	12/18	12/18	環境汚染とその対策③	水質汚染、騒音・振動・悪臭		
12	23.24	1/8	1/8	1/8	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	1/15	1/15	1/15	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	1/22	1/22	1/22	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	1/29	1/29	1/29	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、提出物等）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	由 井 美 和
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	4/12	4/12	4/12	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	4/26	4/26	4/26	日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準とは 食事摂取基準の指標		
3	5.6	5/10	5/10	5/10	食品の選択①	食品標準成分表		
4	7.8	5/17	5/17	5/17	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	5/24	5/24	5/24	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	5/31	5/31	5/31	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	6/7	6/7	6/7	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	6/14	6/14	6/14	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	6/21	6/21	6/21	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	6/28	6/28	6/28	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	7/5	7/5	7/5	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	7/12	7/12	7/12	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	8/23	8/23	8/23	小テスト②	小テスト②		
14	27.28	8/30	8/30	8/30	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算		
15	29.30	9/6	9/6	9/6	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	9/13	9/13	9/13	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	10/4	10/4	10/4	コンピューター実習③	メニュー表の作成		
18	35.36	10/18	10/18	10/18	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	10/25	10/25	10/25	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		
20	39.40	11/8	11/8	11/8	栄養素の消化・吸収・代謝②	各消化器官での消化①		
21	41.42	11/15	11/15	11/15	栄養素の消化・吸収・代謝③	各消化器官での消化②		
22	43.44	11/22	11/22	11/22	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	11/29	11/29	11/29	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	12/6	12/6	12/6	栄養素の消化・吸収・代謝⑥	栄養素の代謝（糖質・脂質・たんぱく質の代謝について）		
25	49.50	12/13	12/13	12/13	小テスト③ 映画鑑賞①	小テスト③ 映画解説・鑑賞		
26	51.52	12/20	12/20	12/20	映画鑑賞②	映画鑑賞 解説・感想記入		
27	53.54	1/10	1/10	1/10	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは？		
28	55.56	1/17	1/17	1/17	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	1/24	1/24	1/24	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	1/31	1/31	1/31	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	松 田 早 苗
授業の目的								
調理師が働く現場は多岐にわたっており、対象者のニーズにあわせた食事提供が求められている。この授業では各ライフステージの生理的特徴、疾患の病態、および栄養・食事について学び、各々のメニューを立案することで、適切な食事提供の習得を目指す。								
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	10/7	10/7	10/7	妊娠期・授乳期	妊娠期・授乳期の生理的特徴、栄養・食事について口述する。		
2	3.4	10/14	10/14	10/14	つわりのメニュープラン	つわりのメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
3	5.6	10/21	10/21	10/21	乳児期	乳児期の生理的特徴、栄養・食事について口述する。		
4	7.8	10/28	10/28	10/28	離乳食のメニュープラン	離乳食のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
5	9.10	11/11	11/11	11/8	成長期	成長期の生理的特徴、栄養・食事について口述する。		
6	11.12	11/18	11/18	11/11	幼児期の間食、思春期の夜食のメニュープラン	幼児期の間食、思春期の夜食のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
7	13.14	11/25	11/25	11/18	更年期・高齢期	更年期・高齢期の生理的特徴、栄養・食事について口述する。		
8	15.16	12/2	12/2	11/25	高齢期のメニュープラン	高齢期のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
9	17.18	12/9	12/9	12/2	骨粗鬆症	骨粗鬆症の病態、栄養・食事について口述する。骨密度を測定し、各自データを評価する。		
10	19.20	12/9	12/16	12/9	骨粗鬆症のメニュープラン	骨粗鬆症のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
11	21.22	12/16	12/23	12/16	食物アレルギー	食物アレルギーの病態、栄養・食事について口述する。		
12	23.24	12/23	1/6	12/23	食物アレルギーのメニュープラン	食物アレルギーの除去食のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
13	25.26	1/6	1/20	1/6	肥満・高血圧	肥満・高血圧の病態、栄養・食事について口述する。		
14	27.28	1/27	1/27	1/20	肥満・高血圧のメニュープラン	肥満・高血圧の間食のメニューを立案し、プレゼンテーションを行う。		
15	29.30	2/3	2/3	1/31	定期試験			
成績評価基準		メニュー立案・プレゼンテーション 40%、定期試験 60%						
教科書 参考書 教材		配布資料						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品学・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		
		A	B	C				
1	1.2	4/8	4/12	4/12	穀類①	穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品		
2	3.4	4/15	4/26	4/26	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	4/22	5/10	5/10	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	5/13	5/17	5/17	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	5/20	5/24	5/24	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	5/27	5/31	5/31	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	6/3	6/7	6/7	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	6/10	6/14	6/14	果実類	果実類の特徴と分類、成分 果実類の加工品		
9	17.18	6/17	6/21	6/21	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類と特徴、成分		
10	19.20	7/1	6/28	6/28	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	7/8	7/5	7/5	魚介類②	魚介類の成分 死後硬直と鮮度		
12	23.24	8/19	7/12	7/12	魚介類③	主な魚介類の特徴 魚介類の加工品		
13	25.26	9/2	8/23	8/23	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	9/9	8/30	8/30	食肉類②	主な食肉の種類と特徴 食肉加工品		
15	29.30	9/30	9/6	9/6	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	10/7	9/13	9/13	乳類	牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴		
17	33.34	10/14	10/4	10/4	油脂類	植物性油脂、動物性油脂、加工油脂の特徴		
18	35.36	10/21	10/18	10/18	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	10/28	10/25	10/25	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	11/11	11/8	11/8	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る		
21	41.42	11/11	11/8	11/8		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	11/18	11/15	11/15	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	11/18	11/15	11/15		実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト		
24	47.48	11/25	11/22	11/22	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	12/2	11/29	11/29	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	12/9	12/6	12/6	食品の加工と貯蔵①	食品加工の目的、加工法		
27	53.54	12/16	12/13	12/13	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	12/23	12/20	12/20	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	1/6	1/10	1/10	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	1/20	1/17	1/17	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	小松崎 典子
授業の目的								
食品の危害要因や食の安全性を確保する方法を学び、食品衛生の基礎を習得する。								
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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/11	4/11	4/11	第1章 食の安全と衛生	食の安全を脅かす要因、食品衛生とは		
2	3.4	4/18	4/18	4/18	第2章 食品と微生物 食品中の微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件、食品の微生物汚染		
3	5.6	4/25	4/25	4/25	第2章 食品と微生物 食品の腐敗	腐敗とは、腐敗に関与する微生物 小テスト①		
4	7.8	5/9	5/9	5/9	第3章 食品と化学物質 食品添加物①	食品添加物の概要、食品衛生関係法規		
5	9.10	5/16	5/16	5/16	第3章 食品と化学物質 食品添加物②	食品添加物の安全性の評価、主な食品添加物とその用途		
6	11.12	5/23	5/23	5/23	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 小テスト②		
7	13.14	5/30	5/30	5/30	第3章 食品と化学物質 食品と重金属	ヒ素および重金属、主な有毒元素		
8	15.16	6/6	6/6	6/20	第3章 食品と化学物質 食品と放射性物質	放射線、放射性物質の基準値、放射線照射食品		
9	17.18	6/13	6/13	6/27	第4章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要、材質の種類		
10	19.20	6/20	6/20	7/4	第5章 飲食による健康被害 食中毒の概要	食中毒とは、食中毒の発生状況		
11	21.22	6/27	6/27	7/4	第5章 飲食による健康被害 細菌性食中毒①	感染型食中毒（サルモネラ、腸炎ピブリオ、病原大腸菌）		
12	23.24	7/4	7/11	7/11	第5章 飲食による健康被害 細菌性食中毒②	食品内毒素型食中毒（ブドウ球菌、ボツリヌス菌） 生体内毒素型食中毒（ウエルシュ菌、セレウス菌）		
13	25.26	7/11	8/22	8/22	第5章 飲食による健康被害 細菌性食中毒③	細菌性食中毒の予防、DVD 視聴		
14	27.28	8/22	9/5	9/5	第5章 飲食による健康被害 ウイルス性食中毒	ノロウイルスによる食中毒、DVD 視聴		
15	29.30	9/5	9/19	9/12	第5章 飲食による健康被害 自然毒食中毒、化学性食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒 化学性食中毒の概要		
16	31.32	9/12	9/19	9/26	第5章 飲食による健康被害 寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の概要、寄生虫による食中毒の予防		
17	33.34	9/19	9/26	10/3	第5章 飲食による健康被害 経口感染症、食物アレルギー	経口感染症と食中毒 食物アレルギーの種類		
18	35.36	9/26	10/3	10/17	第5章 飲食による健康被害 その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ 小テスト③		
19	37.38	10/3	10/17	10/24	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		
20	39.40	10/17	10/24	11/7	第6章 食品安全対策 食品安全行政	食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省、消費者庁		
21	41.42	11/14	10/24	11/14	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		
22	43.44	11/21	11/7	11/21	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・設備の安全対策、給水および排水・廃棄物処理		
23	45.46	11/28	11/7	11/21	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、衛生教育の重要性		
24	47.48	11/28	11/28	12/12	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、異物混入防止		
25	49.50	12/5	12/5	12/19	第6章 食品安全対策 調理作業時における安全対策②	手洗い、洗浄・消毒・殺菌		
26	51.52	12/5	12/12	1/9	第6章 食品安全対策 自主衛生管理 HACCP（ハサップ）	HACCP とは、HACCP の普及・推進		
27	53.54	12/12	12/19	1/23	第6章 食品安全対策 食品事故対応	危機管理、食中毒事例 小テスト④		
28	55.56	12/19	1/9	1/23	まとめ①	小テスト⑤		
29	57.58	1/30	1/9	1/30	まとめ②	一年間の振り返り		
30	59.60	2/6	1/23	2/6	定期試験			
成績評価基準		定期試験 50%、小テスト 30%、提出物他 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」（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	田 口 裕 基 (Aクラス)
授業の目的					
この授業では、これまでに学んだ「食品衛生」に関する知識について、さらに詳しく学んでいきます。また、自らが実際に衛生管理を行うことを想定したグループワークも行っていきます。					
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 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	食品衛生学 概論	「食品衛生」の重要性について確認する。	
2	3.4	4/18	食中毒の概要	食中毒の定義・分類・発生状況等について学ぶ。	
3	5.6	4/25	食品の変質	食品の変質に関して学ぶ。	
4	7.8	5/9	食品衛生に関わる微生物	微生物の種類・性状・発育条件等について学ぶ。	
5	9.10	5/16	飲食による健康危害Ⅰ 細菌	細菌性毒素型食中毒について学ぶ。	
6	11.12	5/23	飲食による健康危害Ⅱ 細菌	細菌性感染型食中毒について学ぶ。	
7	13.14	5/30	飲食による健康危害Ⅲ ウイルス	ウイルス性食中毒について学ぶ。	
8	15.16	6/6	飲食による健康危害Ⅳ 寄生虫	寄生虫による食中毒について学ぶ。	
9	17.18	6/13	飲食による健康危害Ⅴ 自然毒	動物性自然毒、植物性自然毒について学ぶ。	
10	19.20	6/20	まとめⅠ	これまでの学習の復習	
11	21.22	6/27	飲食による健康危害Ⅵ 有害物質	カビ毒について学ぶ。	
12	23.24	7/4	飲食による健康危害Ⅶ 有害物質	有機物質、金属、放射性物質について学ぶ。	
13	25.26	7/11	飲食による健康危害Ⅷ アレルギー	食物アレルギーについて学ぶ。	
14	27.28	8/22	飲食による健康危害Ⅸ その他	「その他」の飲食による健康危害について学ぶ。	
15	29.30	9/5	食品添加物Ⅰ	食品添加物の概要、種類について学ぶ。	
16	31.32	9/12	食品添加物Ⅱ	食品添加物の表示、安全性評価について学ぶ。	
17	33.34	9/26	まとめⅡ	これまでの学習の復習	
18	35.36	10/3	中間試験	筆記試験	
19	37.38	10/3	食品安全対策 序論Ⅰ	食品安全対策に関する基礎知識を学ぶ。	
20	39.40	10/17	食品安全対策 序論Ⅱ	洗浄、消毒、殺菌の意義について学ぶ。	
21	41.42	10/17	食品安全対策Ⅰ	食品衛生に関する法律、規則（食品衛生法等）について学ぶ。	
22	43.44	11/14	食品安全対策Ⅱ	食品衛生に関する法律（食品表示法等）について学ぶ。	
23	45.46	11/21	食品安全対策Ⅲ	HACCPによる衛生管理	
24	47.48	11/28	食品安全対策Ⅳ	大量調理施設衛生管理マニュアル① 施設・設備の衛生管理	
25	49.50	12/5	食品安全対策Ⅴ	大量調理施設衛生管理マニュアル② 食品衛生責任者	
26	51.52	12/5	食品安全対策Ⅵ	大量調理施設衛生管理マニュアル③ 施設・設備の衛生管理	
27	53.54	12/12	食品安全対策Ⅶ	食品衛生管理に関するグループワーク①を行う。	
28	55.56	12/19	食品安全対策Ⅷ	食品衛生管理に関するグループワーク②を行う。	
29	57.58	1/30	まとめⅢ	これまでの学習の復習	
30	59.60	2/6	期末試験	筆記試験	
成績評価基準		試験 50%、授業態度（含 出席率）30%、レポート 20%			
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 授業内で適宜紹介いたします。			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）		60	通年	必修	皆川武人・松澤睦子 (B・Cクラス)
授業の目的					
安全な食品を提供する上で欠かすことのできない食品衛生の知識を確実に修得し、安全対策がとれるようになる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	C		
1	1.2	4/11	4/11	食の安全と衛生	食の安全の歴史と取り組み
2	3.4	4/18	4/18	食の安全と衛生	食品衛生法、食品安全基本法
3	5.6	4/25	4/25	食品と微生物	食品中の微生物について
4	7.8	5/9	5/9	食品と微生物	食品の微生物汚染と腐敗変敗
5	9.10	5/16	5/16	これまでの復習復習	確認テスト
6	11.12	6/6	5/23	食品と化学物質	食品添加物について
7	13.14	6/13	5/30	食品と化学物質	食品添加物の安全性評価と主な食品添加物
8	15.16	6/13	6/6	器具と容器包装等	重金属、放射線、器具、容器包装
9	17.18	6/20	6/13	飲食による健康危害	飲食による健康危害、食中毒の概要
10	19.20	6/27	6/20	これまでの復習	確認テスト
11	21.22	7/4	6/27	飲食による健康危害	細菌性食中毒（1）
12	23.24	7/11	7/4	飲食による健康危害	細菌性食中毒（2）
13	25.26	8/22	7/11	飲食による健康危害	ウイルスによる食中毒
14	27.28	8/29	8/22	飲食による健康危害	寄生虫による食中毒
15	29.30	9/19	8/29	これまでの復習	確認テスト
16	31.32	9/26	9/5	飲食による健康危害	自然毒食中毒（動物性）
17	33.34	10/3	9/19	飲食による健康危害	自然毒食中毒（植物性）
18	35.36	10/17	9/26	飲食による健康危害	化学性食中毒
19	37.38	10/24	10/3	飲食による健康危害	経口感染症、食物アレルギー、アレルギー物質の表示
20	39.40	11/7	10/17	これまでの復習	確認テスト
21	41.42	11/7	10/24	飲食による健康危害	その他の健康被害（BSE、鳥インフルエンザ、農薬等）
22	43.44	11/28	11/7	食品安全対策	食品安全行政、遺伝子組換え食品
23	45.46	11/28	11/14	食品安全対策	食品表示
24	47.48	12/5	11/21	食品安全対策	食品営業施設、設備の衛生管理、廃棄物、調理従事者
25	49.50	12/12	12/12	これまでの復習	確認テスト
26	51.52	12/19	1/9	食品安全対策	調理作業時（手洗い、異物混入、洗浄殺菌等）
27	53.54	12/19	1/9	食品安全対策	HACCP、食中毒事例
28	55.56	1/9	1/23	これまでの復習	確認テスト
29	57.58	1/23	1/30	全体のまとめ	まとめ
30	59.60	1/23	2/6	定期試験	
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「食品の安全と衛生」（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		
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	9/2	8/19	9/3	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	9/9	9/2	9/9	”	”	
3	5.6	9/24	9/9	10/2	②多様な食文化	自然環境と食文化、宗教と食物禁忌、食法・調理の多様性	
4	7.8	9/30	9/25	10/9	”	”	
5	9.10	10/18	10/1	10/16	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	10/25	10/7	10/23	”	”	
7	13.14	11/8	10/14	10/28	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	11/15	10/21	11/13	”	中世・近世 鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代	
9	17.18	11/22	10/28	11/20	”	”	
10	19.20	11/29	11/11	11/27	”	近代・現代 明治・大正・昭和・終戦以降	
11	21.22	12/6	11/18	12/4	”	”	
12	23.24	12/11	11/25	12/11	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	12/16	12/2	12/18	” 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	12/9	1/6	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	1/10	12/16	1/8	”	”	
16	31.32	1/14	12/23	1/14	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	1/17	1/15	1/15	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—家族の変化、少子・高齢化	
18	35.36	1/24	1/22	1/20	”	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	1/29	1/29	1/22	”	食育、食料資源、地域環境、食文化の継承者	
20	39.40	1/31	1/31	2/3	世界の食文化	世界の料理文化の紹介	
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	4/9～12/4			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 ～ 20	1 ～ 20	10/15～2/14			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。		
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	由井美和 (A)・小澤陽子 (B)・ 岩澤茉莉子 (C)
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	4/10	4/8	4/10	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	4/17	4/15	4/17	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	4/24	4/22	4/24	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	5/1	5/13	5/1	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	5/8	5/20	5/8	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	5/15	5/27	5/15	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	5/22	6/3	5/22	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	5/29	6/10	5/29	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	6/5	6/17	6/5	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	6/12	7/1	6/12	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	6/19	7/8	6/19	自分に合った1日の献立を考えてみよう②	〈課題2〉 対象者を設定し、主食・主菜・副菜をベースにした1食分の献立を考える② 提出		
12	23.24	6/26	8/19	6/26	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〉 バランスの取れた1日分の献立を考えよう!①		
13	25.26	7/3	8/26	7/3	自分に合った1日の献立を考えてみよう②	〈課題3〉 バランスの取れた1日分の献立を考えよう!②		
14	27.28	7/10	9/2	7/10	自分に合った1日の献立を考えてみよう③	四群点数法の計算方法を理解する 〈課題3〉 バランスの取れた1日分の献立を考えよう!③ 提出		
15	29.30	8/21	9/9	8/21	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? (女子栄養大学出版社) 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 (女子栄養大学出版社) 新食品成分表 FOODS (とうほう)、配布資料 (専用ノート)・電卓・レシピ本等						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日本料理基礎・応用					81	通年	必修	皆 田 健太郎 他
授業の目的								
日本料理の基本技術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	4/9	4/12	4/9	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	4/23	4/26	4/23	御飯の炊き方、煮干しのだし汁	白飯、味噌汁、鮭の塩焼き		
3	7~9	5/7	5/10	5/7	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	5/14	5/17	5/14	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	5/24	5/21	5/24	鰹を使って②	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き		
6	16~18	5/28	5/29	5/28	鰹を使って③	鰹の姿焼き		
7	19~21	6/11	6/7	6/11	包丁法	包丁とぎ、桂むきなど		
8	22~24	6/21	6/18	6/21	卵を使って	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
9	25~27	7/2	7/5	7/2	前期実技試験特訓	大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし		
10	28~30	7/10	7/12	7/10	夏の料理①	鮎の塩焼き、茶碗蒸し		
11	31~33	9/3	9/6	9/3	夏の料理②	料亭風そうめん、玉子豆腐		
12	34~36	9/10	9/13	9/10	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	10/2	10/1	10/2	鯖を使って	鯖の味噌煮		
14	40~42	10/4	10/18	10/4	秋の料理	季節の食材		
15	43~45	10/23	10/25	10/23	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	10/30	10/30	10/30	作品展準備	学園祭イベント期間		
17	49~51	10/30	10/30	10/30	作品展準備	学園祭イベント期間		
18	52~54	11/26	11/13	11/26	天ぷら	季節の天ぷら		
19	55~57	11/29	11/27	11/29	後期実技試験模擬特訓	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
20	58~60	12/13	12/6	12/13	後期実技試験	出汁巻き玉子、大根のそぎ切り		
21	61~63	12/19	12/17	12/19	冬の料理（おせち①）	おせち 1日目		
22	64~66	12/20	12/18	12/20	冬の料理（おせち②）	おせち 2日目		
23	67~69	1/15	12/11	1/15	寿司飯を使って	海鮮ちらし寿司		
24	70~72	1/29	1/17	1/29	鯛を使って	鯛の料理		
25	73~75	1/30	1/31	1/27	春の料理	春天丼、蛤と筍のお吸い物		
26	76~78	2/19	2/19	2/19	卒業制作展準備	イベント準備期間		
27	79~81	2/19	2/19	2/19	卒業制作展準備	イベント準備期間		
成績評価基準		実技試験 50%、遅刻欠席・身だしなみ・挨拶・挨拶 20%、レポート 30%						
教科書 参考書 教材		日本料理実習ノート（黄色）、教科書 4番・5番						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西洋料理基礎・応用					81	通年	必修	広田昌利他
授業の目的								
西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。								
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	4/12	4/10	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	4/26	4/24	4/26	野菜の切り方Ⅰ（広田）	基本的な切り方		
3	7~9	5/10	5/8	5/10	Ⅱ（広田）	ジュリエンス、ヴィネグレット		
4	10~12	5/17	5/15	5/17	Ⅲ（広田）	デ、マヨネーズ（乳化について）		
5	13~15	5/21	5/22	5/21	フォンとポタージュについて（広田）	西洋の出汁とジャガイモのスープ		
6	16~18	6/4	5/31	6/4	鶏について（広田）	鶏の捌き方（四つ取り）		
7	19~21	6/18	6/19	6/18	前期実技試験課題（広田）	人参のシャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
8	22~24	7/5	7/3	7/5	鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉（広田）	パネ「コルドンブルー」		
9	25~27	7/12	7/9	7/12	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	8/23	8/21	8/23	前期実技試験練習（広田）	人参のシャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
11	31~33	9/4	9/3	9/4	前期実技試験（広田）	人参のシャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
12	34~36	10/1	10/2	10/1	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」		
13	37~39	10/15	10/4	10/15	後期実技試験課題（広田）	オムレツ、ハムライス		
14	40~42	10/18	10/16	10/18	パスタについて（広田）	スパゲッティー アマトリチャーナ		
15	43~45	10/31	10/31	10/31	作品展			
16	46~48	10/31	10/31	10/31	作品展			
17	49~51	11/13	11/19	11/13	魚料理Ⅰ（広田）	ポワレ・ブルブランソース		
18	52~54	11/20	11/29	11/20	魚料理Ⅱ（広田）	ポシェ・ヴァンプランソース		
19	55~57	11/22	12/3	11/22	後期実技試験練習（広田）	オムレツ、ハムライス		
20	58~60	12/4	12/13	12/4	後期実技試験（広田）	オムレツ、ハムライス		
21	61~63	12/10	12/20	12/10	ルーについて（広田）	マカロニグラタン		
22	64~66	12/17	1/14	12/17	牛肉料理Ⅰ（広田）	ポワレ、マデラソース		
23	67~69	1/17	1/24	1/17	牛肉料理Ⅱ（広田）	グリル、ヴァンルージュソース		
24	70~72	1/31	2/10	1/24	鴨料理について（広田）	鴨ムネ肉のロースト		
25	73~75	2/13	2/14	2/12	仔羊料理について（広田）	仔羊のバルシヤード		
26	76~78	2/20	2/20	2/20	卒業制作展準備			
27	79~81	2/20	2/20	2/20	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		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。この実習は、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 60品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	4/10	4/9	4/10	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	4/24	4/23	4/24	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	5/8	5/7	5/8	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	5/15	5/14	5/15	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	5/22	5/24	5/22	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	5/29	5/28	5/29	炸について①	干炸鷄子塊、春巻、トレーニング		
7	19~21	6/5	6/4	6/5	炒・炸について①	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ		
8	22~24	6/12	6/11	6/12	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	6/19	6/21	6/19	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根片3種切り		
10	28~30	7/3	7/2	7/3	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ		
11	31~33	7/9	7/10	7/9	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	8/21	8/20	8/21	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング		
13	37~39	9/11	9/10	9/11	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根片3種切り		
14	40~42	10/16	10/15	10/16	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング		
15	43~45	10/25	10/23	10/25	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	11/1	11/1	11/1	作品展準備①			
17	49~51	11/1	11/1	11/1	作品展準備②			
18	52~54	11/8	11/20	11/19	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人參		
19	55~57	11/15	11/22	11/27	焼について	乾焼蝦仁、香蒜焗鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング		
20	58~60	11/19	11/26	12/3	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	11/27	12/4	12/6	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人參		
22	64~66	12/3	1/6	1/10	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	1/10	1/27	1/30	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング		
24	70~72	1/27	1/29	2/6	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	2/10	2/13	2/14	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	2/21	2/21	2/21	卒業制作展①	又は松柏軒でのサービス実習		
27	79~81	2/21	2/21	2/21	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	9/12			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	
2	4~6	9/18			中国料理	「アール・ティール・コーポレーション」鼎泰豊（ディンタイフォン）	
3	7~9	9/25			西洋料理	「アルポンテ」原 宏浩先生	
4	10~12	10/8			日本料理	野崎洋光先生	
5	13~15	10/9			中国料理	「赤坂 四川飯店」	
6	16~18	10/22			日本料理	「エビキュアズ」代表 稲葉恭二先生	
7	19~21	10/29			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	11/12			西洋料理	「ミリアルリゾートホテルズ」宮菌純一先生	
9	25~27	1/8			中国料理	「プリンスホテル」	
10	28~30	1/21			中国料理	「東天紅」	
11	31~33	1/22			日本料理	「ZAGAT」	
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	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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1~3	5/31	6/5	5/31	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	6/7	6/12	6/7	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	6/14	6/14	6/28	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策		
4	10~12	6/26	6/26	8/20	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	7/8	8/23	8/27	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	8/28	8/27	9/6	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	9/6	9/4	9/13	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	9/13	9/11	9/17	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	9/17	9/24	9/24	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	9/26	9/30	9/30	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	4/11	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	4/15	4/17	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	5/9	5/23	6/6	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		
4	7.8	5/16	5/30	6/13	”	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	7/4	9/5	9/19	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		
6	11.12	7/11	9/12	9/26	”	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		
7	13.14	8/21	8/21	8/21	集団給食企業研修または実践実習オリエンテーション（デモまたは教室）	事業所給食担当者よりの研修実習または後期実践実習説明会		
8	15~22	10/24 ・ 11/7	11/14 ・ 11/21	11/28 ・ 12/5	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、後片付けまでの体験。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	23~30	1/9 ・ 1/23	1/30 ・ 2/6	2/10 ・ 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
キャリアガイダンス					20	前期	必修	竹内 智子
授業の目的								
①筆記試験対策として、採用試験で用いられる適性検査の中から「能力検査」の問題を解いて基礎知識を確認する。 ②社会生活を営む上で必要なことや求められる社会人像を、「ビジネスマナー」「コミュニケーション能力」を中心に身につけ、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/8	4/8	4/11	①筆記試験対策 ②就職に向けての意識づけ ③成人であることの自覚	①小テスト／解答・解説 ②今までの自分を振り返り、今後の「ライフプラン」を考える ③クレジットカード・契約などについての注意点		
2	3.4	4/22	4/22	4/15	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト／解答・解説 ②面接試験の種類／言葉遣い・立居振舞い・身だしなみのポイント		
3	5.6	4/26	5/13	4/25	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト／解答・解説 ②履歴書作成（下書き）／自己分析・自己表現（自己紹介）		
4	7.8	5/13	5/20	5/9	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト／解答・解説 ②履歴書作成（下書き）／自己分析・自己表現（自己紹介）		
5	9.10	5/20	5/27	5/16	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト／解答・解説 ②履歴書作成／電話のかけ方（言葉遣いの再確認）		
6	11.12	5/27	6/3	5/23	①筆記試験対策 ②模擬面接（グループ）	①小テスト／解答・解説 ②入室～志望理由～退室 *個人面接との違いを確認		
7	13.14	6/3	6/10	5/30	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト／解答・解説 ②入室～志望理由～退室		
8	15.16	6/10	6/17	6/6	①筆記試験対策 ②インターンシップ・労働法	①小テスト／解答・解説 ②インターンシップに臨む心構え・好印象を与えるポイント「労働法」の理解		
9	17.18	6/17	7/1	6/13	①模擬面接対策（グループ） ②個別指導	①グループ模擬面接（入退室・質疑応答） ②入室・質疑応答の他、個人的な質問等にも対応		
10	19.20	7/1	7/8	6/20	①定期試験 ②まとめ	①前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり） ②前期授業を振り返り、働くことに対する意識を再確認する		
成績評価基準								
出席率 30% 授業態度 20% 定期試験 50%								
教科書								
参考書								
教材								
就活必携・労働法（東京都産業労働局発行） 講師作成プリント・就職活動ガイドブック（香川調理製菓専門学校編）・関連する映像など								

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	杉 本 裕
授業の目的								
レストランは、一生忘れることのない人生の思い出を残す「メモリアル産業」です。 「どうしたらお客様に喜んで頂けるか？」を実践するための基礎知識を学び、理解を深め、技術の習得を目指します。								
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	4/11	4/11	4/11	オリエンテーション	授業の目的と内容、進め方 評価基準説明		
2	3.4	4/18	4/18	4/18	レストラン・接客の基本①	レストラン（飲食・サービス業）の特徴を理解する レストランサービス技能士とは		
3	5.6	4/25	4/25	4/25	レストラン・接客の基本②	接客心理を理解し、接客術を身に付ける		
4	7.8	5/23	5/23	5/9	テーブルマナーと歴史	レストランにおけるテーブルマナーとその歴史を知る 小試験①		
5	9.10	5/30	5/30	5/16	ワインの知識①	ワインの基礎を学ぶ 醸造酒、蒸留酒の違いとフランスワインを知る		
6	11.12	6/6	6/6	6/23	ワインの知識②	色・香り・味のテイスティング（感性を高める） レストランにおけるワインの管理と保存方法		
7	13.14	6/13	6/13	6/30	飲料の知識	その他飲料の知識（スピリッツ、カクテル、混成酒、水、お茶） について学ぶ 小試験②		
8	15.16	6/20	6/20	6/20	デクパージュとフランパージュ実技	フルーツのカットとカフェ・ロワイヤル		
9	17.18	6/27	6/27	6/27	宴会の基本	宴会の特徴を理解する プロトコール		
10	19.20	8/22	7/4	7/4	宴会サービス	宴会の心得を学ぶ 立食パーティのマナー		
11	21.22	7/29	7/11	7/11	結婚式・披露宴の基礎	結婚式と披露宴の特徴を知る (冠婚葬祭、晴れと喪、招待状のマナーほか) 小試験③		
12	23.24	9/5	8/22	8/22	調理部門とのコミュニケーション	フランス料理の変遷 食文化と宗教による食の禁忌		
13	25.26	9/10	8/29	8/29	苦情と不満	クレームとコンプレインの違い 苦情対応の基本と顧客に変えるマジックフレーズ		
14	27.28	9/17	9/5	9/5	マーケティングの業務	売れるしぐみを学ぶ (市場調査と分析、企画、宣伝、セールス、顧客管理) 小試験④		
15	29.30	9/19	9/17	9/12	期末テスト まとめ	期末テストと解説		
成績評価基準		小試験 4回 40% 期末テスト 50% 授業態度 10%						
教科書 参考書 教材		自作プリントを配付する 西洋料理料飲接客サービス技法 基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル						

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	小野仁子・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			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						
レストランやパティスリーのメニューやレシピ（ルセット）など、料理に欠かせないフランス語が理解できるよう、基本的な文法と語彙を修得する。フランス語を通じてフランスの食を中心とした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	10/7			導入	あいさつ、敬称、自己紹介（動詞 être） フランス語特有の文字や発音、数字（1～10）
2	3.4	10/14			名詞と形容詞	名詞の性・数、形容詞の性・数 名詞と形容詞の性・数一致
3	5.6	10/21			動詞と動詞の過去分詞	動詞、過去分詞の形容詞的用法、数字（11～20） 名詞と過去分詞の性・数一致、過去分詞の名詞化
4	7.8	10/28			「de」を使った表現	「de」の使い方 数字（21～100）
5	9.10	11/11			「au」や「à la」を使った表現	「a」＋定冠詞の使い方、冠詞、可算名詞・不可算名詞 カフェでの会話
6	11.12	11/18			料理名の表現	ソースの種類、～風 レストランでの会話、不定冠詞
7	13.14	11/25			食関連の語彙 ルセットの読み方と食文化	食材を扱う商店や職人の名称ほか 商店での会話（動詞 avoir）、部分冠詞 材料と分量の表し方、序数・簡単な分数 ブルターニュ地方、クレープ
8	15.16	12/2			ルセットの読み方と食文化	動詞の原形を使った基本文型 アキテーヌ地方（ポルドー）、カヌレ
9	17.18	12/9			ルセットの読み方と食文化	「en」＋現在分詞（ジェロンディフ）、代名詞 プロヴァンス地方、アイオリ
10	19.20	12/16			ルセットの読み方と食文化	前置詞 キリスト教の祭事と行事食、ガレット デ ロワ
11	21.22	12/23			ルセットの読み方と食文化	動詞の原形を使った文の否定形、副詞 ローヌ・アルプ地方（リヨン）、グラタン ドフィノワ
12	23.24	1/6			ルセットの読み方と食文化	動詞の命令形を使った文型 アルザス・ロレーヌ地方、タルト フランベ
13	25.26	1/20			ルセットの読み方と食文化	ブルゴーニュ地方、ブッフ ブルギニオン フランスの代表的なワインの産地とぶどう品種
14	27.28	1/27			食文化、復習	フランスの代表的なチーズと分類 復習
15	29.30	2/3			定期試験	
成績評価基準		定期試験 80%、授業態度 10%、出席率 10%				
教科書 参考書 教材		授業中に配布するプリント				

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					
自分に合った楽しく長く一人で続けられる英語学習の方法を見つける。					
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 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/11	Introduction	講師の自己紹介。授業の進め方と評価の説明 校内のWiFiセットアップ、Teams等のアプリのインストールとセットアップ	
2	3.4	4/17	Self-introduction	自己紹介を英語で話す	
3	5.6	5/1	Recipe	外国人に人気の和食のレシピをイラストと英語で説明する	
4	7.8	5/1	Special guest	海外で活躍したシェフのお話を聞いて感想を英語で話す①	
5	9.10	5/23	Japanese cuisine	和食がユネスコ無形文化遺産であることを英語で説明する 外国人に人気の和食のレシピをイラストと英語で説明する	
6	11.12	5/30	Food truck in New York	NYにフードトラック出店したとして、フードトラックデザイン、メニュー、レシピ、ターゲットとするお客さんを考えて、イラストと英語で説明する	
7	13.14	6/6	Logomark & Place an order	自分のレストランの海外向けのロゴを作成する 食べ物の持ち帰りを英語で注文する	
8	15.16	6/13	Customer Service	飲食業接客フレーズ100選 (予約受付/席への案内/注文/配膳)	
9	17.18	6/21	Duolingo	英語学習アプリ Duolingo を使ってみる	
10	19.20	6/28	Sing an English song	英語の歌詞を歌う	
11	21.22	7/5	Ingredients	食材を英語で話す	
12	23.24	8/22	Special guest	海外で活躍したシェフのお話を聞いて感想を英語で話す②	
13	25.26	8/29	Cooking terms ①	調理で使う言葉を英語で話す①	
14	27.28	9/5	Cooking terms ②	調理で使う言葉を英語で話す②	
15	29.30	9/12	How to make an Onigiri?	おにぎりの作り方を英語で説明した動画を作る	
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。 Teams、Google 翻訳、Microsoft Translator、Duolingo、YouTube、Canva			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ (英語)		30	前期	選択必修	三谷有里・藤谷ジェンマ (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	4/8	4/8	オリエンテーション Orientation	授業の目的・自己紹介 Course Objectiv / Self-Introduction
2	3.4	4/15	4/15	Vocabulary ①	訪日観光客向け英語メニューを作る Creating an English menu for inbound tourism -signature dish (看板料理)
3	5.6	4/22	4/22	Vocabulary ②	食材 (野菜や肉など) Ingredients (vegetables, meat, etc.) 味と食感 Flavor and Texture
4	7.8	5/13	5/13	Restaurant Conversation ①	注文を受ける Taking an order
5	9.10	5/20	5/20	Restaurant Conversation ②	顧客対応 Serving customers
6	11.12	5/27	5/27	Restaurant Conversation ③	支払い Payment
7	13.14	6/3	6/3	Restaurant Conversation ④	電話での予約対応 Taking a telephone reservation
8	15.16	6/10	6/10	Restaurant Conversation ⑤	メニューを説明 Describing the menu
9	17.18	6/17	6/17	Restaurant Conversation ⑥	苦情対応 Dealing with complaints + 聴き取りのコツ Listening Tips
10	19.20	7/1	7/1	Recipe ①	英語レシピを読む Reading recipes in English
11	21.22	7/8	7/8	Recipe ②	レシピを日本語から英語に翻訳 Translating recipes from Japanese into English
12	23.24	8/19	8/19	Recipe ③	あなたの自慢料理の極意 Cooking tips for your signature dish
13	25.26	8/26	8/26	Group Presentation ④	グループでレシピを発表 Giving a presentation about the recipe
14	27.28	9/2	9/2	Review	総復習 Comprehensive Review
15	29.30	9/6	9/6	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
高 齢 者 の 心 理				3	後期	選択	金 田 さちこ
授業の目的							
高齢者の内面、背景について学び理解し、高齢者一人ひとりの想いに寄り添う行動が出来、安全で楽しい食事を提供出来るようになる。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1.2	1/7			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	1/16			高齢者の食への支援／試験	高齢者の食事に関する問題を理解し、安全で楽しく食事が出来る方法を学ぶ。	
成績評価基準		出席状況・授業態度 40% 課題提出・試験 60%					
教科書 参考書 教材		「介護食士講座3級」((公社)全国調理職業訓練協会 介護食士事業推進委員会) プリント(配布)					

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
医 学 的 基 礎 知 識				4	後期	必修	渋谷 まさと
授業の目的							
摂食嚥下のメカニズムを学ぶとともに生理的老化や生活習慣病に関する基礎地市区を身につける。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		A	B	C			
1	1.2	1/7			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	1/16			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）					

