

Ⅶ 令和7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	足立	通年	68
		公衆衛生学Ⅱ	30	岩澤	岩澤	岩澤	後期	69
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	上原	由井	由井	通年	70
		栄養学Ⅱ	30	松田	松田	松田	後期	71
		食品学・食品学実習	60	上原	小澤	小澤	通年	72
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	石原	石原	石原	通年	73
		食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）	60	羽田	羽田	羽田	通年	74
		食品衛生学実験実習	30	平井	平井	平井	前期	75
	調理理論と食文化概論	食文化概論	30	長谷川	長谷川	長谷川	通年	76
		調理理論Ⅰ	60	土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	77
		調理理論Ⅱ	30	土屋 他	土屋 他	土屋 他	後期	78
		献立作成（四群点数法含む）	30	上原	新木・安保	由井	前期	79
		集団調理理論	16	小野	小野	小野	前期	81
		調理施設設備	14	小野	小野	小野	前期	82
	調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田 他	皆田 他	皆田 他	通年	83
		西洋料理基礎・応用	81	広田 他	広田 他	広田 他	通年	84
		中国料理基礎・応用	81	土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	85
		製菓・製パン基礎	24	遠藤・川内・蔵川	遠藤・川内・蔵川	遠藤・川内・蔵川	通年	86
		総合技術調理	33	校外講師	校外講師	校外講師	通年	87
総合調理実習	特殊調理実習	30	小野	小野	小野	通年	88	
	集団給食調理実習	30	小野	小野	小野	通年	89	
	営業調理実習（松柏軒）	30	祖父江	祖父江	祖父江	通年	90	
特別講義	キャリアガイダンス	20	竹内	竹内	竹内	前期	91	
	キャリアデザイン	10	土屋 他	土屋 他	土屋 他	通年	92	
	レストランオペレーション	30	杉本	杉本	川上	前期	93	
必修科目計		1,020						
選 択 必 修 ※ 1	インターンシップ	インターンシップ（校外実習）	60	土屋	土屋	土屋	通年	94
	国際コミュニケーション	フードランゲージ（フランス語）	30	黒田	黒田	黒田	後期	95
		フードランゲージ（英語）	30	三谷・藤谷	三谷・藤谷	三谷・藤谷	前期	96
選択必修科目計		120						
選 択 ※ 2 ※ 3 ※ 4	特別講義	介護食実習 ※2ア)	15	皆田 他	皆田 他	皆田 他	通年	97
		高齢者の心理 ※2ア)	3	金田	金田	金田	通年	98
		医学的基礎知識 ※2ア)	4	渋谷	渋谷	渋谷	通年	99
	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	100
	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
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	C				
1	1.2	4/8	4/8	4/8	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	4/15	4/15	4/15	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	4/22	4/22	4/22	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	5/13	5/13	5/13	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	5/20	5/20	5/20	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	5/27	5/27	5/27	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	6/3	6/3	6/3	調理師と健康(7) 調理師の役割②	免許の申請・変更等		
8	15.16	6/10	6/10	6/10	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	6/17	6/17	6/17	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	6/24	6/24	6/24	調理師と健康(10)	第1章の復習・まとめ		
11	21.22	7/1	7/1	7/1	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	7/8	7/8	7/8	食生活と疾病(2) 生活習慣病①	生活習慣病とは、がん、心疾患、脳血管疾患、糖尿病、高血圧		
13	25.26	7/15	7/15	7/15	食生活と疾病(3) 生活習慣病②	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		
14	27.28	7/22	7/22	7/22	食生活と疾病(4)	第2章の復習・まとめ		
15	29.30	8/26	8/26	8/26	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		
16	31.32	9/2	9/2	9/2	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		
17	33.34	9/9	9/9	9/9	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		
18	35.36	9/16	9/16	9/16	健康づくり(4) 健康づくり対策	健康づくり対策の概要、健康日本21(第2次)		
19	37.38	10/7	10/7	10/7	健康づくり(5) 健康づくり対策、健康教育	健康日本21(第3次)、健康教育		
20	39.40	10/14	10/14	10/14	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	10/21	10/21	10/21	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	10/28	10/28	10/28	健康づくり(7)	第3章の復習・まとめ		
23	45.46	11/11	11/11	11/11	労働と健康(1) 労働と健康①	作業環境と健康、作業条件と健康		
24	47.48	11/18	11/18	11/18	労働と健康(2) 労働と健康②	職業病、労働災害		
25	49.50	11/25	11/25	11/25	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	12/2	12/2	12/2	労働と健康(4)	第5章の復習・まとめ		
27	53.54	12/9	12/9	12/9	第1章まとめ	問題を解いて、ポイントを確認		
28	55.56	12/16	12/16	12/16	第2章、3章(～健康教育) まとめ	問題を解いて、ポイントを確認		
29	57.58	12/23	12/23	12/23	第3章(食品表示～)、第5章まとめ	問題を解いてポイントを確認		
30	59.60	1/6	1/6	1/6	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 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	10/1	10/1	10/1	食育とは	日本の食生活の現状、食育とは		
2	3.4	10/8	10/8	10/8	食育基本法の概要	食育基本法について		
3	5.6	10/15	10/15	10/15	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	10/15	10/22	10/22	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	11/5	10/22	11/5	環境条件①	大気、気圧、温度、気候		
6	11.12	11/12	11/5	11/5	環境条件②	水		
7	13.14	11/12	11/12	11/12	環境条件③	住居、廃棄物		
8	15.16	11/26	11/26	11/26	環境条件④	電磁波、放射線		
9	17.18	12/3	12/3	12/3	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	12/10	12/10	12/10	環境汚染とその対策②	空気汚染		
11	21.22	12/17	12/17	12/17	環境汚染とその対策③	水質汚染、騒音・振動・悪臭		
12	23.24	1/7	1/7	1/7	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	1/14	1/14	1/14	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	1/21	1/21	1/21	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	1/28	1/28	1/28	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	上原千恵子・由井美和 (Aクラス)(B・Cクラス)
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	C				
1	1.2	4/16	4/11	4/11	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	4/23	4/25	4/25	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	5/9	5/9	食品の選択①	食品標準成分表		
4	7.8	4/30	5/16	5/16	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	5/7	5/23	5/23	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	5/14	5/30	5/30	栄養素の機能と健康（脂質）② 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	5/21	6/6	6/6	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	5/28	6/13	6/13	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	6/4	6/20	6/20	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	6/11	6/27	6/27	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	6/18	7/4	7/4	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	7/2	7/11	7/11	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	7/9	7/18	7/18	小テスト②	小テスト②		
14	27.28	7/16	8/29	8/29	栄養価計算	食品成分表を使用した栄養価計算		
15	29.30	7/22	9/5	9/5	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	8/27	9/12	9/12	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	9/3	9/18	9/19	コンピューター実習③	メニュー表の作成		
18	35.36	9/10	9/19	9/26	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	9/17	9/25	10/3	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	9/17	9/26	10/17	栄養素の消化・吸収・代謝②	各消化器官での消化①		
21	41.42	9/24	10/3	10/24	栄養素の消化・吸収・代謝③	各消化器官での消化②		
22	43.44	9/24	10/17	11/14	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	10/23	10/24	11/21	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	11/6	11/28	11/28	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	11/13	12/5	12/5	小テスト③ DVD鑑賞①	小テスト③ DVD鑑賞		
26	51.52	11/20	12/12	12/12	DVD鑑賞②	DVD鑑賞 解説・感想記入		
27	53.54	12/11	12/19	12/19	エネルギー代謝①	エネルギー代謝とは？		
28	55.56	12/19	1/9	1/9	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	1/8	1/16	1/16	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	1/15	1/23	1/23	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「2 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	10/6	10/6	10/6	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	10/13	10/13	10/13	つわり、妊娠貧血のメニュープラン	つわり、妊娠貧血のメニューを立案し、絵コンテも制作する。		
3	5.6	10/20	10/20	10/20	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	10/27	10/27	10/27	離乳食のメニュープラン	離乳食のメニューを立案し、絵コンテを制作する。		
5	9.10	11/10	11/10	11/10	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	11/17	11/17	11/17	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、絵コンテを制作する。		
7	13.14	12/1	12/1	12/1	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	12/8	12/8	12/8	高齢期のメニュープラン	高齢期のメニューを立案し、絵コンテを制作する。		
9	17.18	12/15	12/15	12/15	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	12/22	12/22	12/22	骨粗鬆症予防のメニュープラン	骨粗鬆症予防のメニューを立案し、絵コンテを制作する。		
11	21.22	1/19	1/19	1/19	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	1/26	1/19	1/26	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、絵コンテを制作する。		
13	25.26	1/26	2/2	1/26	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	2/2	2/2	2/2	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、絵コンテを制作する。		
15	29.30	2/9	2/9	2/9	定期試験			
成績評価基準		メニュー立案 50%、定期試験 50%						
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	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	4/14	4/11	4/11	穀類①	穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品
2	3.4	4/21	4/25	4/25	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	4/28	5/9	5/9	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	5/12	5/16	5/16	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	5/19	5/23	5/23	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	5/26	5/30	5/30	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	6/2	6/6	6/6	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	6/9	6/13	6/13	果実類	果実類の特徴と分類、成分 果実類の加工品
9	17.18	6/16	6/20	6/20	きのこ類・藻類	きのこ類、藻類の種類と特徴、成分
10	19.20	6/23	6/27	6/27	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	6/30	7/4	7/4	魚介類②	魚介類の成分 死後硬直と鮮度
12	23.24	7/7	7/11	7/11	魚介類③	主な魚介類の特徴 魚介類の加工品
13	25.26	7/14	8/29	8/29	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	8/25	9/5	9/5	食肉類②	主な食肉の種類と特徴 食肉加工品
15	29.30	10/6	9/12	9/12	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	10/13	9/19	9/19	乳類	牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴
17	33.34	10/20	9/26	9/26	油脂類	植物性油脂、動物性油脂、加工油脂の特徴
18	35.36	10/27	10/3	10/3	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	11/14	11/14	11/10	加工実習 A	化学的加工による加工食品を作る
20	39.40	11/14	11/14	11/10		ジャムとカッテージチーズを作る（pHや糖度の測定、試食）
21	41.42	11/21	11/21	11/17	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
22	43.44	11/21	11/21	11/17		実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト
23	45.46	12/1	10/17	10/17	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
24	47.48	12/8	10/24	10/24	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	12/12	11/28	11/28	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	12/22	12/5	12/5	食品の加工と貯蔵①	食品加工の目的、加工法
27	53.54	1/19	12/12	12/12	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	1/26	12/19	12/19	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	2/2	1/9	1/9	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	2/9	1/16	1/16	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新食品成分表 FOODS（日本食品標準成分表）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	石 原 元 也
授業の目的								
食品の安全性の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養うことを目的とする。安全な食品を見極め、衛生的に調理する事により、食の安全性を確保できる唯一無二の人材となるべく学習をする。								
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	4/10	4/10	第1章 食品安全と衛生	食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について		
2	3.4	4/17	4/17	4/17	第2章 食品と微生物 (食品中の微生物)	微生物の種類、増殖因子等、微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ		
3	5.6	4/24	4/24	4/24	第2章 食品の腐敗	腐敗とは、関与微生物と化学（機序）等について		
4	7.8	5/15	5/1	5/1	第3章 食品と化学物質 (食品添加物1)	食品添加物の概要、関係法規		
5	9.10	5/22	5/8	5/8	食品添加物2	食品添加物の安全性評価		
6	11.12	5/29	5/15	5/15	食品添加物3	主な食品添加物とその用途		
7	13.14	5/29	5/22	5/22	食品と金属	ヒ素及び重金属、主な有毒元素		
8	15.16	6/5	5/29	6/12	食品と放射性物質	放射線、放射性物質の基準値、放射性照射食品		
9	17.18	6/5	6/5	6/19	第4章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装に関する各種規定、材質・特性、適正な用途と使用方法の理解		
10	19.20	6/12	6/12	7/3	第5章 飲食による健康危害 (食中毒の概要)	食中毒の概要（分類、発生状況、原因物質・施設等）		
11	21.22	6/19	6/19	7/10	細菌性食中毒1	感染型食中毒（サルモネラ、腸炎ピブリオ、病原大腸菌等）		
12	23.24	7/17	7/3	7/17	細菌性食中毒2	食品内毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌等）		
13	25.26	8/28	7/10	8/28	細菌性食中毒3	生体内毒素型食中毒（ウエルシュ菌、セレウス菌等）		
14	27.28	9/4	9/4	9/18	細菌性食中毒4、ウイルス性食中毒	細菌性食中毒の予防、ウイルス性食中毒（ノロウイルス等）		
15	29.30	9/11	9/11	9/25	自然毒食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒、化学性食中毒		
16	31.32	9/18	9/18	10/2	前半分まとめ	前半分講義のまとめ、前半分確認テスト対策		
17	33.34	9/18	9/25	10/16	前半分確認試験	前半分確認試験（中間試験）		
18	35.36	9/25	10/2	10/16	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の概要、予防法		
19	37.38	9/25	10/16	10/23	経口感染症、食物アレルギー	経口感染症概要、予防法、食物アレルギー（概要、種類、表示等）		
20	39.40	10/23	11/13	10/23	その他の健康障害	BSE、鳥インフルエンザ、農薬・動物用医薬品および飼料添加物		
21	41.42	11/6	11/20	11/6	食品安全対策、食品安全行政	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、他）		
22	43.44	11/13	11/20	11/6	食品安全情報（食品表示等）	食品安全行政、食品安全情報の共有（食品表示法、他）		
23	45.46	11/20	11/27	11/27	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		
24	47.48	12/11	11/27	12/4	調理従事者の健康管理	病原性微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理、衛生教育等		
25	49.50	12/18	12/4	12/11	調理作業時における安全対策	食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い法、洗浄・消毒・殺菌		
26	51.52	1/8	12/4	12/11	HACCP、食品事故対応	HACCPによる衛生管理、危機管理（食中毒対応、汚染物処理法）		
27	53.54	1/15	1/8	12/18	後期分まとめ	後半分講義のまとめ、後半分確認試験対策		
28	55.56	1/22	1/22	12/18	後期分確認試験	後半分確認試験		
29	57.58	1/29	1/22	1/8	年間のまとめ	年間を通じた講義のまとめ		
30	59.60	1/29	1/29	1/15	定期試験	定期試験		
成績評価基準		定期試験・確認試験 70%、出席点・平常点 30%						
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書必修編「第3巻 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	羽田綾子
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			項 目	概 要		
		A	B	C				
1	1.2	4/11	4/14	4/14	食品安全と衛生／ガイダンス	「食品衛生」について、重要性を確認する		
2	3.4	4/25	4/21	4/21	食品と微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件、食品の微生物汚染、食品の変質		
3	5.6	5/9	4/28	4/28	食品と化学物質① 〈食品添加物①〉	食品添加物の概要について		
4	7.8	5/16	5/19	5/12	食品と化学物質② 〈食品添加物②〉	食品添加物の安全性評価、主な食品添加物とその用途		
5	9.10	5/23	5/26	5/19	食品と化学物質③〈重金属、放射能物質〉 ／器具・容器包装の衛生	金属、放射能物質器具、容器包装の概要、材質の種類		
6	11.12	5/30	6/2	5/26	小テスト【1回目】	小テスト①		
7	13.14	6/6	6/9	6/2	飲食による健康危害① 〈食中毒の概要〉	食中毒とはなにか、食中毒の発生状況について		
8	15.16	6/13	6/16	6/9	飲食による健康危害② 〈細菌性食中毒①〉	細菌性感染型食中毒（サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌）		
9	17.18	6/20	6/23	6/16	飲食による健康危害③ 〈細菌性食中毒②〉	細菌性毒素型食中毒（ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌）		
10	19.20	6/27	6/30	6/23	飲食による健康危害④ 〈細菌性食中毒③〉	細菌性食中毒の予防について、動画視聴		
11	21.22	7/4	7/7	6/30	飲食による健康危害⑤ 〈ウイルス性食中毒、自然毒食中毒〉	ノロウイルスによる食中毒、動物性・植物性自然毒食中毒の概要		
12	23.24	7/11	7/14	7/7	飲食による健康危害⑥ 〈化学性食中毒、有害物質〉	化学性食中毒の概要		
13	25.26	7/18	9/1	7/14	飲食による健康危害⑦ 〈寄生虫による食中毒〉	寄生虫による食中毒の概要・予防について		
14	27.28	8/29	9/1	8/25	飲食による健康危害⑧ 〈経口感染症〉	経口感染症と食中毒について		
15	29.30	9/5	9/8	9/1	小テスト【2回目】	小テスト②		
16	31.32	9/12	10/1	10/1	飲食による健康危害⑦ 〈食物アレルギー〉	食物アレルギーの概要・種類		
17	33.34	9/12	10/8	10/8	飲食による健康危害⑧ 〈その他の健康被害〉	その他の飲食による健康危害について		
18	35.36	9/19	10/15	10/15	食品衛生対策① 〈食品安全対策にかかわる法律〉	食品安全に関する法律（食品衛生法、食品安全基本法）について		
19	37.38	9/19	10/22	10/22	食品衛生対策② 〈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		
20	39.40	9/26	11/5	11/5	食品衛生対策② 〈食品表示法〉	食品安全に関する法律（食品表示法）について		
21	41.42	9/26	11/12	11/12	小テスト【3回目】	小テスト③		
22	43.44	10/23	11/18	11/19	食品衛生対策③ 〈食品営業施設・設備の安全対策〉	施設・設備の安全対策、給水および排水・廃棄物処理について		
23	45.46	11/6	11/26	11/26	食品衛生対策④ 〈調理作業時における健康対策〉	調理従事者の衛生管理、衛生教育の重要性について		
24	47.48	11/13	12/3	12/3	食品衛生対策⑤ 〈調理作業時における安全対策①〉	食材の衛生管理、異物混入防止について		
25	49.50	11/20	12/10	12/10	食品衛生対策⑥ 〈調理作業時における安全対策②〉	手洗い、洗浄・消毒、殺菌について		
26	51.52	12/11	12/17	12/17	食品衛生対策⑦ 〈HACCP〉	HACCP とは？、HACCP による衛生管理		
27	53.54	12/18	1/7	1/7	食品安全対策	グループワーク		
28	55.56	1/8	1/14	1/14	小テスト【4回目】	小テスト④		
29	57.58	1/22	1/21	1/21	まとめ	1年間の振り返り		
30	59.60	1/29	1/28	1/28	定期試験			
成績評価基準		定期試験 60%、小テスト 20%、提出物他 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 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	平井昭彦
授業の目的								
科学的根拠を基にして、食品衛生を自ら推進できる調理師となることを目標とする。このため現場で使用できる簡易検査法を主に、微生物学的検査法、理化学的検査法さらに衛生管理システムについて修得する。								
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	4/14	4/16	4/17	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	4/23	4/24	微生物学実習② 手指の清浄度の検査 飲料水の衛生検査	①の培地を用いて手指の汚染度測定、落下細菌数・真菌数の測定 ATP法を用いた手指の汚染度測定 水道水中の残留塩素の測定		
3	9~12	5/12	5/7	5/8	微生物学実習③ 細菌の簡易検査（1）	②で培養した細菌集落、真菌集落の観察、スケッチ 簡易検査キットを用いた食品の細菌検査		
4	13~16	5/19	5/14	5/15	細菌の簡易検査（2） 食品添加物の検査①	(1)の検査結果を判定 清涼飲料水のビタミンC、干びよりの漂白剤の検出		
5	17~20	5/26	5/21	5/22	食品添加物の検査②	天然色素と合成タール系色素の検出と判定		
6	21~24	6/2	5/28	5/29	容器の洗い残し簡易検査 食品の簡易検査	脂肪、でんぷん、たんぱく質残留の検査 牛乳、卵、油の酸敗の判定		
7	25~28	6/9	6/4	6/5	食品衛生管理計画（HACCP）	一般的衛生管理計画書の作成 重要管理点計画書の作成		
8	29~30	6/16	6/11	6/12	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」香川調理製菓専門学校 「新調理師教育全書3 食品の安全と衛生」（公社）全国調理師養成施設協会						

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					30	通年	必修	長谷川 満	
授業の目的									
日本料理・西洋料理・中国料理いずれかを目指し、また、その料理のスペシャリストになるには、その国の歩んできた食文化を知ることが重要である。この授業では日本の食文化のを中心に学び、理解を深める。技術だけではなく知識をも兼ね備えた調理師となることが目的である。									
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	4/17	4/17	4/21	食と文化 ①食文化の成り立ち ②多様な食文化	食文化とは何か 食の相対性 自然環境と食文化			
2	3.4	4/24	4/24	4/28	食と文化 ②多様な食文化	宗教と食物禁忌 食法・調理法の多様性			
3	5.6	6/12	6/12	6/16	食と文化 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 食生活の変容 と食文化の想像 世界の食事情			
4	7.8	6/19	6/19	6/23	日本の食文化	原始・古代（縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安時代）			
5	9.10	8/28	9/2	9/2	日本の食文化	中世・近世（鎌倉・室町・安土桃山・江戸時代）			
6	11.12	9/4	9/4	9/9	日本の食文化	近代・現代（明治・大正・昭和以降）			
7	13.14	9/11	9/11	9/16	日本料理の食文化	日本料理の特徴（食材・盛付・料理と器）			
8	15.16	10/13	10/7	10/6	同上	日本料理様式（本膳・懐石・会席料理他）			
9	17.18	10/20	10/14	10/20	同上	食事作法（歴史・小笠原礼法・席次など）			
10	19.20	10/28	10/21	10/27	行事食と郷土料理	食文化の地域性 行事食（日本の行事と祝い食）			
11	21.22	11/10	10/28	10/28	同上	正月料理（おせち・雑煮） 五節句の食事 人生における行事食			
12	23.24	11/20	12/9	11/11	同上	郷土料理			
13	25.26	12/1	12/16	11/18	現代の食生活と未来の食生活	食環境の変化 少子高齢化 現代の食志向			
14	27.28	12/19	12/23	11/25	同上	食の外部化 食品ロス エコクッキング			
15	29.30	1/8	1/6	12/2	同上	食文化の未来 他…調理師制度が出来るまで・食の世界遺産 定期試験は研究レポート			
成績評価基準					出席状況（遅刻も含）30% 研究レポート70%				
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	4/8～11/11			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%							
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			30	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	11/12～2/17			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	1/6	1/6	1/6	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	1/9	1/7	1/9	調理理論と食文化概論②	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
13	13	1/13	1/9	1/13	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	1/16	1/14	1/16	調理理論と食文化概論④	過去の問題を解き、解説を加え採点する。	
15	15	1/20	1/20	1/20	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	1/23	1/21	1/23	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	1/30	1/28	1/30	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	2/3	2/3	2/3	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	2/13	2/13	2/13	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	2/18	2/18	2/18	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		出欠席 30%・筆記試験 70%					
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・由井美和 (Aクラス) (Cクラス)
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	C		
1	1.2	4/25	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	5/9	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	5/9	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	5/16	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	5/23	5/8	食品の概量と1点実用値について	様々な食材の概量と1点実用値 〈課題1〉食事記録の記入（宿題）
6	11.12	5/30	5/15	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
7	13.14	6/6	5/22	自分の食事を見つめてみよう② 廃棄率を考慮した分量の考え方	〈課題1〉食事記録と四群点数法② 提出 廃棄率・正味重量について
8	15.16	6/13	6/12	廃棄率を考慮した分量の計算方法 1食分の食材の分量・調味料の考え方	発注書の作成 様々な料理の1人分の目安量の理解 調味%について
9	17.18	6/20	6/19	1食分のメニューを考えてみよう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
10	19.20	6/27	7/3	1食分のメニューを考えてみよう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
11	21.22	7/4	7/10	献立作成に挑戦しよう	四群点数法の計算方法を理解する
12	23.24	7/11	8/28	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	〈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	7/18	8/29	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	8/29	8/29	自分に合った1日の献立を考えてみよう③	〈課題3〉バランスの取れた1日分の献立を考えよう！③ 提出
15	29.30	9/5	9/5	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（女子栄養大学出版部） 食品80キロカロリーガイドブック（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
献立作成 (四群点数法含む)		30	前期	必修	新木由希子・安保奏美 (Bクラス)
授業の目的					
調理師は、専門的な知識と技術を駆使し、美味しさ、美しさ、安全性、そして安心感を兼ね備えた料理を提供することが求められる。さらに、健康面に配慮したメニュー提案も重要な役割となる。本授業では、四群点数法を効果的に活用し、これらの多様なニーズに応えられる調理師に必要な知識とスキルを習得することを目標とする。日々の食事を教材として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 B	項 目	概 要	
1	1.2	4/28	献立作成の基本 食品群とは	献立作成の基本的な考え方 主食・主菜・副菜の構成、様々な食品群について	
2	3.4	5/7	四群点数法について①	四群点数法の歴史と意義 四群点数法の群分け (1群と2群の特徴)	
3	5.6	5/12	四群点数法について②	四群点数法の群分け (3群と4群の特徴) 各食品群の栄養素の特徴	
4	7.8	5/19	四群点数法について③	1点実用値	
5	9.10	5/26	四群点数法について④	各群の点数配分と食品の目安量 〈課題1〉食事記録の記入 (宿題)	
6	11.12	6/2	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	
7	13.14	6/9	自分の食事を見つめてみよう② 廃棄率を考慮した分量の考え方	〈課題1〉食事記録と四群点数法② 提出 廃棄率・正味重量について	
8	15.16	6/16	廃棄率を考慮した分量の計算方法 1食分の食材の分量・調味料の考え方	発注書の作成 様々な料理の1人分の目安量の理解、調味%について	
9	17.18	6/23	1食分のメニューを考えてみよう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	
10	19.20	6/30	2食分のメニューを考えてみよう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	
11	21.22	7/7	献立作成に挑戦しよう	四群点数法の計算方法を理解する	
12	23.24	7/14	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	〈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	8/25	四群点数法と献立作成 自分に合った2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	9/1	四群点数法と献立作成 自分に合った3日の献立を考えてみよう③	〈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	9/8	定期試験		
成績評価基準		試験 60%、提出物 40%			
教科書 参考書 教材		家庭料理技能検定公式ガイド (女子栄養大学出版部) 食品 80 キロカロリーガイドブック (女子栄養大学出版部) 配付資料 (専用ノート)・電卓・レシピ本等			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日本料理基礎・応用					81	通年	必修	皆 田 健太郎 他
授業の目的								
日本料理の基本技術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	4/8	4/11	4/8	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	4/15	4/22	4/15	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	4/30	4/25	4/30	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	5/13	5/16	5/13	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	5/27	5/30	5/27	鰹を使って②	鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き		
6	16~18	6/3	6/6	6/3	鰹を使って③	鰹の姿焼き		
7	19~21	6/10	6/11	6/10	包丁法	包丁とぎ、桂むきなど		
8	22~24	6/18	6/20	6/18	卵を使って	出汁巻き玉子、大根そぎ切り		
9	25~27	6/24	6/27	6/24	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	7/4	7/1	7/4	鯖を使って	鯖の味噌煮		
11	31~33	7/8	7/11	7/8	夏の料理①	鮎の塩焼き、茶碗蒸し		
12	34~36	7/15	7/18	7/15	夏の料理②	料亭風そうめん、玉子豆腐		
13	37~39	8/26	9/2	8/26	鰹を使って	鰹の叩き、鰹のステーキ、白飯、鰹の赤だし汁		
14	40~42	9/16	9/12	9/16	前期実技試験	大根の桂むき、千六本、鰹の三枚おろし		
15	43~45	10/7	10/14	10/7	秋の料理	季節の食材		
16	46~48	10/24	10/17	10/24	天ぷら	季節の天ぷら		
17	49~51	10/29	10/29	10/29	作品展準備	学園祭イベント期間		
18	52~54	10/29	10/29	10/29	作品展準備	学園祭イベント期間		
19	55~57	11/14	11/12	11/14	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	11/25	11/26	11/25	鯛を使って	鯛料理		
21	61~63	12/2	12/3	12/2	寿司飯を使って	海鮮ちらし寿司		
22	64~66	12/18	12/16	12/18	冬の料理（おせち①）	おせち 1日目		
23	67~69	12/19	12/17	12/19	冬の料理（おせち②）	おせち 2日目		
24	70~72	1/7	1/6	1/7	後期実技試験	出汁巻き玉子、大根そぎ切り		
25	73~75	1/30	2/3	1/30	春の料理	春天丼、蛤と筍のお吸い物		
26	76~78	2/18	2/18	2/18	卒業制作展準備	イベント準備期間		
27	79~81	2/18	2/18	2/18	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	4/11	4/9	4/11	道具の名前と包丁の研ぎ方（広田）	包丁の研ぎ方		
2	4~6	4/22	4/16	4/22	野菜の切り方Ⅰ（広田）	基本的な切り方		
3	7~9	4/25	4/23	4/25	Ⅱ（広田）	ジュリエンス、ヴィネグレット		
4	10~12	5/16	5/14	5/16	Ⅲ（広田）	デ、マヨネーズ（乳化について）		
5	13~15	5/23	5/21	5/23	フォンとポタージュ（広田）	西洋の出汁とスープ		
6	16~18	5/30	5/28	5/30	前期実技試験課題（広田）	人参のシャトー、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
7	19~21	6/6	6/4	6/6	鶏について（広田）	四つ取り		
8	22~24	6/17	6/18	6/17	鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉（広田）	パネ「コルドンブルー」		
9	25~27	6/27	6/24	6/27	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	7/11	7/9	7/11	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	7/22	7/23	7/22	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	9/12	9/16	9/12	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	9/18	9/19	前期実技試験（広田）	シャトーむき、ジュリエンス、ブリュノワーズ		
14	40~42	9/26	9/24	9/26	魚料理Ⅰ（広田）	魚の焼き方、ポワレ、ブルブランソース		
15	43~45	10/3	10/1	10/3	魚料理Ⅱ（広田）	ポシェ・ヴァンプランソース		
16	46~48	10/17	10/16	10/16	牛肉料理Ⅰ（広田）	牛フィレ肉、ポワレ、マデラ酒のソース		
17	49~51	10/30	10/30	10/30	作品展準備			
18	52~54	10/30	10/30	10/30	作品展準備			
19	55~57	11/21	11/18	11/21	牛肉料理Ⅱ（広田）	牛フィレ肉、グリル、赤ワインのソース		
20	58~60	11/28	11/25	11/28	後期実技試験課題（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
21	61~63	12/12	12/10	12/12	ルーについて（広田）	マカロニグラタン		
22	64~66	12/23	1/9	12/23	後期実技試験練習（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
23	67~69	1/16	1/14	1/16	後期実技試験（広田）	オムレツ、ピラフ、シャトーむき		
24	70~72	2/3	1/28	2/3	鴨料理について（広田）	鴨ムネ肉のロースト、ピガラードソース		
25	73~75	2/13	2/17	2/13	仔羊料理について（広田）	仔羊のロースト、ベルシヤード		
26	76~78	2/19	2/19	2/19	卒業制作展準備			
27	79~81	2/19	2/19	2/19	卒業制作展準備			
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
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になります。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	4/9	4/8	4/9	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	4/16	4/15	4/16	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	4/23	4/30	4/23	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	5/7	5/9	5/7	前菜について	棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング		
5	13~15	5/14	5/13	5/14	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	5/20	5/23	5/20	炸について①	干炸鷄子塊、春巻、トレーニング		
7	19~21	6/4	6/3	6/4	炒・炸について①	蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ		
8	22~24	6/13	6/10	6/13	前期実技試験模擬	炒飯、蛋皮、大根3種切り		
9	25~27	7/9	7/8	7/9	点心について①	水餃子、中国スイーツ、トレーニング		
10	28~30	7/16	7/15	7/16	炒・炸について②	回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ		
11	31~33	7/23	7/22	7/23	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	9/2	8/26	9/2	蒸すについて	清蒸魚、軟蒸水蛋、包丁研ぎ、トレーニング		
13	37~39	9/18	9/19	9/18	前期実技試験	炒飯、蛋皮、大根3種切り		
14	40~42	10/1	10/3	10/1	点心について②	焼売、鍋貼餃子、トレーニング		
15	43~45	10/14	10/7	10/14	麵について	什錦炸麵、干焼伊府麵、トレーニング		
16	46~48	10/31	10/31	10/31	作品展準備①			
17	49~51	10/31	10/31	10/31	作品展準備②			
18	52~54	11/11	11/5	11/11	後期実技試験模擬	煎蛋、大根片、鶏人參		
19	55~57	11/18	11/20	11/18	溜について	糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鱈魚、トレーニング		
20	58~60	12/3	12/2	12/3	焼について	乾焼蝦仁、香蒜燻鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング		
21	61~63	12/10	12/9	12/10	点心について③	菜肉包、中国スイーツ豆花、トレーニング		
22	64~66	1/6	12/23	1/6	米について	什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング		
23	67~69	1/9	1/7	1/9	後期実技試験	煎蛋、大根片、鶏人參		
24	70~72	1/23	1/21	1/23	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	2/17	2/13	2/17	特殊材料について	紅燒排翅、干貝燉鷄湯、冷拌海蜇皮、トレーニング		
26	76~78	2/20	2/20	2/20	卒業制作展①	又は松栢軒でのサービス実習		
27	79~81	2/20	2/20	2/20	卒業制作展②	又は松栢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	9/9	9/9	9/9	中国料理	赤坂 四川飯店 総料理長 鈴木広明先生		
2	4~6	9/17	9/17	9/17	西洋料理	セルリアンタワー 東急ホテル 総料理長 福田順彦先生		
3	7~9	9/22	9/22	9/22	中国料理	ザ・プリンス パークタワー東京		
4	10~12	10/8	10/8	10/8	日本料理（本校OB）	エピキュアズ 代表 稲葉恭二先生		
5	13~15	10/15	10/15	10/15	日本料理	野崎洋光先生		
6	16~18	10/21	10/21	10/21	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		
7	19~21	10/28	10/28	10/28	日本料理 （本校企業奨学金協力企業）	ZAGAT（ザガット）		
8	22~24	11/19	11/19	11/19	中国料理	東天紅		
9	25~27	12/5	12/5	12/5	西洋料理	ミリアルリゾートホテルズ 宮菌純一先生		
10	28~30	1/13	1/13	1/13	西洋料理	アルボンテ 原宏浩先生		
11	31~33	1/20	1/20	1/20	中国料理 （本校企業奨学金協力企業）	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）		
成績評価基準		出欠席 50%・レポート 60%						
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	通年	必修	小 野 仁 子	
授業の目的									
「健康に生きる」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	6/11	6/13	6/11	調味%について 味覚の感じ方	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	7/2	7/4	7/2	食物繊維の多い食事	食物繊維の働きや腸内環境を整えることにより健康になることを学ぶ			
3	7~9	9/8	8/29	9/8	消化・吸収	胃腸障害、食欲不振における食事対策			
4	10~12	9/24	9/26	9/24	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	10/22	10/24	10/22	高血圧	塩分過剰摂取と生活習慣病との関係 薄味にする調理の工夫			
6	16~18	11/26	11/28	11/26	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	12/17	12/19	12/17	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	1/14	1/16	1/14	食物アレルギー	どのようなアレルギーがあるか、代替食品の考え方とその調理			
9	25~27	1/21	1/23	1/21	腎臓病	高エネルギー食、低ナトリウム食、腎臓機能に応じたタンパク質の考え方、取り方			
10	28~30	1/28	1/30	1/28	貧血・骨粗しょう症	鉄を多く含む食品 カルシウムを多く含む食品 上手な採り方 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	小 野 仁 子
授業の目的								
大量調理の重要なポイントを実践形式で学ぶ								
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	4/10	4/10	4/10	大量調理のポイント① (教室)	授業内容の説明・実習の説明・調味%の説明演習・その他		
2	3.4	4/28	4/30	4/28	大量調理のポイント② (教室)	作業計画表作り・調味%の演習・その他		
3	5.6	5/1	5/15	5/29	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作業し 仕事内容を学ぶ。		
4		7.8	5/8	5/22			6/5	
5	9.10	7/3 ・ 7/10	7/17 ・ 8/28	9/4 ・ 9/11	実習シミュレーション② (総合調理実習室)	主菜・副菜・主食汁・デザート・マネージャーに分かれ作業し 仕事内容を学ぶ。 実際に総合調理実習室を使用し調理機器、場所に慣れる。		
6	11.12							
7	13.14							
8	15.16	10/2 ・ 10/16	10/23 ・ 11/6	11/13 ・ 11/20	大量調理の実践① (総合調理実習室)	実際に喫食者（生徒）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
9	17.18							
10	19.20							
11	21.22							
12	23.24	11/27 ・ 12/4	12/11 ・ 12/18	1/22 ・ 1/29	大量調理の実践②	実際に喫食者（生徒）に食べてもらい、大量調理、サービス、 後片付け、時間管理を学ぶ。		
13	25.26							
14	27.28							
15	29.30							
成績評価基準		実習での行動と対応・衛生管理 50% 実習レポート内容 30% 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」 新調理師養成施設教育全書「6 総合調理実習」						

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	祖父江 友 佑 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	1.2	4/10	4/10	4/10	実習の説明	会食に応じた実習前の準備と心構えについてと実習ノートについてのレクチャー		
2	3.4	4/28	4/30	4/28				
3	5~8	5/1 5/8	5/15 5/22	5/29 6/5	営業調理とサービス業務の実践	校外からのお客様をお迎えし、会食の目的に応じてのディナー、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		
4	9~14	7/3 7/10	7/17 8/28	9/4 9/11				
5	15~22	10/2 10/16	10/23 11/6	11/13 11/20				
6	23~30	11/27 12/4	12/11 12/18	1/22 1/29				
					<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	竹内 智子
授業の目的								
①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、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	4/14	4/14	4/9	①就職に向けての意識づけ ②成人であることの自覚	①自分の今までの振り返り、今後の「ライフプラン」を考える ②クレジットカード・契約などについての注意点		
2	3.4	4/21	4/21	4/16	①筆記試験対策 ②目標設定	①小テスト（1）／解答・解説 ②「PDCA」を考えることにより、今後の目標を明確にする		
3	5.6	4/28	4/28	4/23	①筆記試験対策 ②面接試験対策（ビジネスマナー）	①小テスト（2）／解答・解説 ②マナーの5原則を確認		
4	7.8	5/12	5/12	4/30	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（3）／解答・解説 ②自己分析と自己表現（自己紹介）		
5	9.10	5/19	5/19	5/7	①筆記試験対策 ②面接試験対策	①小テスト（4）／解答・解説 ②履歴書作成（志望理由・自己PR）		
6	11.12	5/26	5/26	5/14	①筆記試験対策 ②模擬面接（グループ）	①小テスト（5）／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	6/2	6/2	5/21	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（6）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室		
8	15.16	6/9	6/9	5/28	①筆記試験対策 ②模擬面接（個人）	①小テスト（7）／解答・解説 ②入室～志望理由～退室		
9	17.18	6/16	6/16	6/4	①筆記試験対策 ②個別指導	①小テスト（8）／解答・解説 ②入退室・質疑応答・履歴書作成など		
10	19.20	6/23	6/23	6/11	①まとめ ②定期試験	①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 ②前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり）		
成績評価基準								
		出席率 10% 授業態度・提出物 20% 定期試験 70%						
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・川上元久 (A・Bクラス) (Cクラス)	
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	4/10	4/10	4/8	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	4/17	4/17	4/15	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	4/24	4/24	4/22	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	5/1	5/1	5/13	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	5/8	5/8	5/20	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	5/15	5/29	5/27	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	5/22	6/5	6/3	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	5/29	6/12	6/10	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	6/5	6/19	6/17	宴会の基本	宴会の特徴を理解する プロトコール			
10	19.20	6/12	7/3	6/24	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	6/19	7/10	7/1	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	7/17	7/17	7/8	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	8/28	8/28	7/15	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	9/4	9/4	7/22	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	9/11	9/11	8/26	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	土 屋 純 一 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	10/6			導入	あいさつ、敬称、主語人称代名詞、動詞 être を使った自己紹介、数字	
2	3.4	10/13			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	10/20			動詞と過去分詞の形容詞的用法	過去分詞の形容詞的用法、過去分詞の名詞化、数字	
4	7.8	10/27			「de」を使った表現	「de」を使った料理名などの決まり、数字、序数と分数	
5	9.10	11/10			「au」や「à la」を使った表現	「à」＋定冠詞の決まり、カフェでの会話	
6	11.12	11/17			前半の復習	メニューの読み方、レストランでの会話	
7	13.14	12/1			ルセットの読み方、食文化 [1]	材料と分量、店舗での会話その 1、ブルターニュ地方	
8	15.16	12/8			ルセットの読み方、食文化 [2]	基本の構文、切り方の表し方、ソースの名前、アキテーヌ地方	
9	17.18	12/15			ルセットの読み方、食文化 [3]	ジェロンディフ、動詞 avoir を使った店舗での会話、プロヴァンス地方	
10	19.20	12/22			ルセットの読み方、行事と食文化	前置詞、キリスト教の行事と食文化	
11	21.22	12/22	1/19	1/19	ルセットの読み方、食文化 [4]	否定文、副詞など、料理名の「～風」、ローヌアルプ地方	
12	23.24	1/26	1/26	1/19	ルセットの読み方、食文化 [5]	命令形、アルザス地方・ロレーヌ地方	
13	25.26	2/2	1/26	1/26	食文化 [6]	ブルゴーニュ地方、フランスのワイン・チーズ・パン	
14	27.28	2/2	2/2	2/2	復習	総復習、フランスのカフェ・レストラン	
15	29.30	2/9			定期試験		
成績評価基準		定期試験 80%、小テスト 10%、授業態度 5%、出席率 5%					
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	三谷有里・藤谷ジェンマ
授業の目的								
接客における会話や料理のレシピに関わる語彙を修得し、実社会で役立つ語学力を涵養する。 This Vocational English Course aims to develop students' conversational skills for effective communication with customers in a restaurant setting, enhance their culinary knowledge through recipe vocabulary, and build their confidence in real-world interactions.								
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	4/14	4/14	Orientation	到達目標 Roadmap to your goals		
2	3.4	4/17	4/21	4/21	Vocabulary ①	食材: Ingredients 味と食感 Flavor and Texture		
3	5.6	4/24	4/28	4/28	Vocabulary ②	和食英語メニュー (看板料理) Japanese Cuisine menu (signature dishes)		
4	7.8	5/1	5/12	5/12	Restaurant Conversation ①	注文を受ける Taking an order		
5	9.10	5/8	5/19	5/19	Restaurant Conversation ②	メニューを説明 Describing the menu		
6	11.12	5/15	5/26	5/26	Restaurant Conversation ③	顧客対応 Serving customers		
7	13.14	5/22	6/2	6/2	Restaurant Conversation ④	支払い Payment		
8	15.16	5/29	6/9	6/9	Restaurant Conversation ⑤	苦情対応 Dealing with complaints		
9	17.18	6/5	6/16	6/16	Nutrients	栄養成分表示と食物アレルギー Nutrition Facts and Food allergies		
10	19.20	6/12	6/23	6/23	Recipe ①	英語レシピを読み解く How to read recipes in English		
11	21.22	6/19	6/30	6/30	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	7/3	7/7	7/7	Recipe ③	あなたの得意料理の極意 Cooking tips for your signature dish		
13	25.26	7/10	7/14	7/14	Group Presentation ④	グループでレシピを発表 Giving a presentation about your recipe		
14	27.28	7/17	8/25	8/25	Review	総復習 Comprehensive Review		
15	29.30	8/28	9/1	9/1	Exam	試験		
成績評価基準		出席率30% 授業参加度(課題提出)40% 試験30% Attendance Rate: 30% Class Participation (assignments): 40% Exam Results: 30%						
教科書 参考書 教材		配布資料 handouts + worksheets 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	通年	選択	金 田 さちこ
授業の目的							
加齢による身体的変化を、高齢者がどのように思い考えているのかを理解し、高齢者一人ひとり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	8/19			高齢者の心理の理解	加齢に伴う身体と健康状態の変化、それらによる精神面の影響を理解し、望ましい接し方について学ぶ。	
2	3	8/19			高齢者の食の支援／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 30%・授業態度 30%・課題提出・試験 40%					
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	通年	選択	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知識を身につける。これによりディプロマ・ポリシーである「調理師となるために必要な基本技術・知識を身につける」に寄与する。							
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	8/19			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	8/19			高齢者の身体機能の低下と生活習慣病試験	老化による身体機能の低下、高血圧	
成績評価基準		授業内小テスト・試験により評価しますが、授業以外の時間でも受験機会を提供します。					
教科書 参考書 教材		「介護食士講座 3 級」（公益社団法人 全国調理職業訓練協会編） 「介護食士講座 3 級 問題集」（公益社団法人 全国調理職業訓練協会編） https://knu-komagome.life-science-edu.net/my/ 介護食士講座 3 級 / 医学的基礎知識 2025					

