

## Ⅵ 令和 7 年度 調理マイスター科 開講授業科目

|          | 教育内容              | 授 業 科 目                | 開講時間数 | 担当者      | 開講時期        | 頁  |
|----------|-------------------|------------------------|-------|----------|-------------|----|
| 必修       | 食生活と健康            | 公衆衛生学Ⅰ                 | 60    | 長田       | 1 年次 (通年)   | 16 |
|          |                   | 公衆衛生学Ⅱ                 | 30    | 岩澤       | 2 年次 (前期)   | 17 |
|          | 食品と栄養の特性          | 栄養学Ⅰ                   | 60    | 岩澤・小澤    | 1 年次 (通年)   | 18 |
|          |                   | 栄養学Ⅱ                   | 30    | 上原       | 2 年次 (前期)   | 19 |
|          |                   | 栄養学Ⅲ                   | 30    | 上原       | 2 年次 (後期)   | 20 |
|          |                   | 食品学・食品学実習              | 60    | 小澤       | 1 年次 (通年)   | 21 |
|          | 食品の安全と衛生          | 食品衛生学Ⅰ                 | 60    | 三宅・貞升    | 1 年次 (通年)   | 22 |
|          |                   | 食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)        | 60    | 貞升・森     | 2 年次 (通年)   | 23 |
|          |                   | 食品衛生学実験実習              | 30    | 平井       | 1 年次 (前期)   | 24 |
|          | 調理理論と食文化概論        | 食文化概論                  | 30    | 小野       | 2 年次 (通年)   | 25 |
|          |                   | 調理理論Ⅰ                  | 60    | 土屋 他     | 1 年次 (通年)   | 26 |
|          |                   | 調理理論Ⅱ                  | 30    | 土屋 他     | 2 年次 (後期)   | 27 |
|          |                   | 調理理論Ⅲ                  | 60    | 土屋 他     | 2 年次 (通年)   | 28 |
|          |                   | 献立作成 (四群点数法含む)         | 30    | 由井       | 1 年次 (前期)   | 29 |
|          |                   | 集団調理理論                 | 16    | 小野       | 1 年次 (前期)   | 30 |
|          |                   | 調理施設設備                 | 14    | 小野       | 2 年次 (前期)   | 31 |
|          | 調理実習              | 日本料理基礎・応用              | 81    | 皆田 他     | 1 年次 (通年)   | 32 |
|          |                   | 日本料理発展                 | 48    | 皆田 他     | 2 年次 (通年)   | 33 |
|          |                   | 調理スキルアップ実習 (日本)        | 45    | 皆田 他     | 2 年次 (通年)   | 34 |
|          |                   | 西洋料理Ⅰ 基礎・応用            | 81    | 広田 他     | 1 年次 (通年)   | 35 |
|          |                   | 西洋料理Ⅱ 基礎・応用            | 30    | 広田 他     | 1 年次 (後期)   | 36 |
|          |                   | 西洋料理Ⅲ 基礎・応用            | 30    | 広田 他     | 2 年次 (通年)   | 37 |
|          |                   | 西洋料理発展                 | 48    | 広田 他     | 2 年次 (通年)   | 38 |
|          |                   | 調理スキルアップ実習 (西洋)        | 45    | 広田 他     | 2 年次 (通年)   | 39 |
|          |                   | 中国料理基礎・応用              | 81    | 土屋 他     | 1 年次 (通年)   | 40 |
|          |                   | 中国料理発展                 | 48    | 土屋 他     | 2 年次 (通年)   | 41 |
|          |                   | 調理スキルアップ実習 (中国)        | 45    | 土屋 他     | 2 年次 (通年)   | 42 |
|          |                   | 製菓・製パン基礎               | 39    | 遠藤・川内 他  | 2 年次 (前期)   | 43 |
|          |                   | 総合技術調理                 | 33    | 校外講師     | 1 年次 (通年)   | 44 |
|          | 総合調理実習            | 特殊調理実習                 | 30    | 小野       | 1 年次 (通年)   | 45 |
|          |                   | 集団給食調理実習               | 30    | 小野       | 1 年次 (通年)   | 46 |
|          |                   | 営業調理実習 (松柏軒)           | 30    | 祖父江      | 1 年次 (通年)   | 47 |
|          | 高度調理技術実習          | デュアル実習Ⅱ                | 150   | 皆田 他     | 2 年次 (前期)   | 48 |
|          |                   | 介護食実習                  | 15    | 皆田 他     | 1 年次 (通年)   | 49 |
|          | フードサービス実習         | レストラン営業実習              | 180   | 広田 他     | 2 年次 (後期)   | 50 |
|          | 特別講義              | レストラン営業理論 (原価計算含む)     | 30    | 川上       | 2 年次 (前期)   | 52 |
|          |                   | 高齢者の心理                 | 3     | 金田       | 1 年次 (通年)   | 53 |
|          |                   | 医学的基礎知識                | 4     | 渋谷       | 1 年次 (通年)   | 54 |
|          |                   | キャリアガイダンス              | 30    | 竹内       | 1 年次 (前期)   | 55 |
|          |                   | キャリアデザイン               | 30    | 土屋・竹内 他  | 2 年次 (通年)   | 56 |
|          |                   | レストランオペレーションⅠ          | 30    | 川上       | 1 年次 (前期)   | 57 |
|          |                   | レストランオペレーションⅡ          | 20    | 祖父江      | 2 年次 (前期)   | 58 |
|          | 必修科目計             |                        | 1,896 |          |             |    |
| 選択必修※1   | インターンシップ          | インターンシップⅠ (校外実習)       | 60    |          | 1 年次 (通年)   | 59 |
|          |                   | インターンシップⅡ (校外実習)       | 60    |          | 2 年次 (前期)   | 60 |
|          |                   | デュアル実習Ⅰ                | 30    | 土屋 他     | 1・2 年次 (通年) | 61 |
|          | 調理に関する国際コミュニケーション | フードランゲージ (フランス語)       | 30    | 上田       | 2 年次 (後期)   | 62 |
|          |                   | フードランゲージ (英語)          | 30    | 三谷・藤谷    | 1 年次 (前期)   | 63 |
|          | 特別講義              | 店舗マネジメント               | 60    | 富田       | 1 年次 (通年)   | 64 |
|          | 選択必修科目計           |                        | 270   |          |             |    |
| 選択※2※3※4 | 食育インストラクター        | 食育インストラクター講習 ※2        | 7     | 香川 (明) 他 | 1 年次 (通年)   | 65 |
|          | 特論                | 共通特論Ⅰ (家庭料理技能検定 3 級)   | 30    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅱ (家庭料理技能検定 2 級以上) | 30    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅲ (ヨーロッパ料理研修)      | 30    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅳ (ヨーロッパ洋菓子研修)     | 30    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅴ (日本料理研修)         | 15    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅵ (中国料理研修)         | 15    |          | 1・2 年次 (後期) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅶ (地域活動)           | 15    |          | 1・2 年次 (通年) |    |
|          |                   | 共通特論Ⅷ (介護食士 2 級以上)     | 60    |          | 2 年次 (後期)   |    |
|          |                   | 共通特論Ⅸ (技術考査)           | 30    |          | 2 年次 (後期)   |    |
|          |                   | 共通特論Ⅹ (北海道十勝研修)        | 15    |          | 1・2 年次 (前期) |    |
|          | 選択科目計             |                        | 277   |          |             |    |
|          | 卒業に必要な総授業時間数      |                        | 2,076 |          |             |    |

※1 ① 180 時間以上履修すること。②調理に関する国際コミュニケーションは、1 科目以上履修すること。③インターンシップⅠを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。

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

履修モデル B：フードランゲージ (英語) 30 時間 + フードランゲージ (フランス語) 30 時間 + インターンシップⅠ (校外実習) 60 時間 + インターンシップⅡ (校外実習) 60 時間 + デュアル実習Ⅰ 30 時間計 210 時間

履修モデル C：フードランゲージ (英語) 30 時間 + 店舗マネジメント 60 時間 + フードランゲージ (フランス語) 30 時間 + インターンシップⅠ (校外実習) 60 時間 + インターンシップⅡ (校外実習) 60 時間 + デュアル実習Ⅰ 30 時間計 270 時間

※2 次の登録認定資格の取得を希望する者は、各々指定された授業科目を履修すること。(公) 全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」…「食育インストラクター講習」

※3 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。

※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

| 授 業 科 目 名   |       |   | 授業時間         | 開講時期                        | 必修・選択 | 担当者氏名 |
|---|-------|---|--------------|-----------------------------|-------|-------|
| 公 衆 衛 生 学 I   |       |   | 60           | 通年                          | 必修    | 長 田 齋 |
| 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、食と健康の関りに関する調理マイスターとしての基礎知識を修得する。 |       |   |              |                             |       |       |
| 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                         |       |       |
|   |       | M1  |              |                             |       |       |
| 1   | 1.2   | 4/16  | 健康の考え方（1）    | 健康とは何か                      |       |       |
| 2   | 3.4   | 4/23  | 健康の考え方（2）    | わが国の健康水準                    |       |       |
| 3   | 5.6   | 4/30  | 健康の考え方（3）    | 目指すべき健康とは                   |       |       |
| 4   | 7.8   | 5/7   | 食と健康の関係（1）   | 食生活が健康に果たす役割                |       |       |
| 5   | 9.10  | 5/14  | 食と健康の関係（2）   | 健康的な食生活習慣づくり                |       |       |
| 6   | 11.12 | 5/21  | 調理師の役割（1）    | 調理師法の成り立ち、調理師法の概要           |       |       |
| 7   | 13.14 | 5/28  | 調理師の役割（2）    | 食生活における調理師の役割               |       |       |
| 8   | 15.16 | 6/4   | 前期中間試験、振り返り  |                             |       |       |
| 9   | 17.18 | 6/11  | 疾病の動向と予防     | 疾病動向の変化、予防活動の分類             |       |       |
| 10  | 19.20 | 6/18  | 生活習慣病（1）     | 生活習慣病とは、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 |       |       |
| 11  | 21.22 | 7/2   | 生活習慣病（2）     | 生活習慣病の予防                    |       |       |
| 12  | 23.24 | 7/9   | 健康づくり対策（1）   | 疾病予防から健康増進へ                 |       |       |
| 13  | 25.26 | 7/16  | 健康づくり対策（2）   | 健康増進法、わが国における健康づくり対策        |       |       |
| 14  | 27.28 | 8/27  | 健康づくり対策（3）   | 健康教育、健康に関する食品情報             |       |       |
| 15  | 29.30 | 9/3   | 前期定期試験       |                             |       |       |
| 16  | 31.32 | 9/10  | 健康づくり各論（1）   | 運動・身体活動、休養・睡眠と健康            |       |       |
| 17  | 33.34 | 9/17  | 健康づくり各論（2）   | 飲酒・喫煙と健康                    |       |       |
| 18  | 35.36 | 9/19  | 健康づくり各論（3）   | 歯科・口腔保健                     |       |       |
| 19  | 37.38 | 10/2  | 心の健康づくり（1）   | 心身相関とストレス                   |       |       |
| 20  | 39.40 | 10/16   | 心の健康づくり（2）   | ストレスへの対処法、心の健康と自己実現         |       |       |
| 21  | 41.42 | 10/23   | 食育（1）        | 食育の定義・意義、食育基本法の概要           |       |       |
| 22  | 43.44 | 11/6  | 食育（2）        | 食育における調理師の役割                |       |       |
| 23  | 45.46 | 11/13   | 後期中間試験、振り返り  |                             |       |       |
| 24  | 47.48 | 11/20   | 労働と健康（1）     | 作業環境・作業条件と健康                |       |       |
| 25  | 49.50 | 11/27   | 労働と健康（2）     | 職業病・労働災害、調理師の職場環境と労働災害      |       |       |
| 26  | 51.52 | 12/4  | 生活環境         | 生活環境の衛生、現代の生活環境、環境因子        |       |       |
| 27  | 53.54 | 12/11   | 環境条件（1）      | 大気・水                        |       |       |
| 28  | 55.56 | 12/18   | 環境条件（2）      | 住居・廃棄物・放射線                  |       |       |
| 29  | 57.58 | 1/22  | 環境汚染とその対策（1） | 公害、大気汚染、水質汚染、環境問題とその取り組み    |       |       |
| 30  | 59.60 | 1/29  | 後期定期試験       |                             |       |       |
| 成績評価基準  |       | テスト・レポート；60％ 出席率；20％ 授業態度・意欲；20％                          |              |                             |       |       |
| 教科書<br>参考書<br>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）<br>その他、必要に応じて講義資料を配布 |              |                             |       |       |

| 授 業 科 目 名  |       |   | 授業時間      | 開講時期                          | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|---|-----------|-------------------------------|-------|---------|
| 公 衆 衛 生 学 II   |       |   | 30        | 前期                            | 必修    | 岩 澤 茉莉子 |
| 授業の目的  |       |   |           |                               |       |         |
| 調理師として必要な公衆衛生の知識のうち、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                           |       |         |
|  |       | M2  |           |                               |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/9   | 公衆衛生とは    | 概念、疾病予防の段階                    |       |         |
| 2  | 3.4   | 4/16  | 疾病の動向と原因① | 感染症                           |       |         |
| 3  | 5.6   | 5/21  | 疾病の動向と原因② | 生活習慣病                         |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/28  | 健康づくり対策①  | 小テスト①（疾病）<br>健康増進法            |       |         |
| 5  | 9.10  | 6/4   | 健康づくり対策②  | 健康づくり対策                       |       |         |
| 6  | 11.12 | 6/11  | 健康づくり対策③  | 健康に関する食品情報                    |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/18  | 食育①       | 小テスト②（健康づくり対策）<br>食生活の現状、食育とは |       |         |
| 8  | 15.16 | 7/2   | 食育②       | 食育基本法の概念                      |       |         |
| 9  | 17.18 | 7/9   | 食育③       | 食育の実践                         |       |         |
| 10   | 19.20 | 7/16  | 食育④       | 食育活動の計画①                      |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/23  | 食育⑤       | 食育活動の計画②                      |       |         |
| 12   | 23.24 | 8/27  | 環境問題①     | 小テスト③（食育）<br>水環境と水質汚染         |       |         |
| 13   | 25.26 | 8/27  | 環境問題②     | 大気と大気汚染                       |       |         |
| 14   | 27.28 | 9/3   | 環境問題③     | 廃棄物・循環型社会の形成                  |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/3   | 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<br>参考書<br>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）<br>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  |
|--|-------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|-------|------------|
| 栄 養 学 I  |       |  | 60                                    | 通年                                    | 必修    | 岩澤茉莉子・小澤陽子 |
| 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                                   |       |            |
|  |       | M1   |                                       |                                       |       |            |
| 1  | 1.2   | 4/9  | 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   | 4/16   | 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   | 4/23   | 食品の選択①                                | 食品標準成分表                               |       |            |
| 4  | 7.8   | 4/30   | 食品の選択②<br>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<br>炭水化物とは？            |       |            |
| 5  | 9.10  | 5/7  | 栄養素の機能と健康（炭水化物）②<br>栄養素の機能と健康（脂質）①    | 炭水化物の種類<br>脂質とは？                      |       |            |
| 6  | 11.12 | 5/14   | 栄養素の機能と健康（脂質）②<br>栄養素の機能と健康（たんぱく質）①   | 脂質の種類<br>たんぱく質とは？                     |       |            |
| 7  | 13.14 | 5/21   | 栄養素の機能と健康（たんぱく質）②                     | たんぱく質の種類<br>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   | 小テスト①<br>栄養素の機能と健康（ビタミン）①             | 小テスト①<br>ビタミンとは？                      |       |            |
| 9  | 17.18 | 6/4  | 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   | 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   | 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  | 栄養素の機能と健康（ミネラル）②<br>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<br>水分 機能性成分              |       |            |
| 13   | 25.26 | 7/9  | 小テスト②                                 | 小テスト②                                 |       |            |
| 14   | 27.28 | 7/16   | 栄養価計算                                 | 食品成分表を使用した栄養価計算                       |       |            |
| 15   | 29.30 | 7/23   | 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   | 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  | コンピューター実習③                            | メニュー表の作成                              |       |            |
| 18   | 35.36 | 9/3  | 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   | 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  | 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  | 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  | 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 | 10/27  | 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 | 12/1   | 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 | 12/1   | 小テスト③<br>DVD 鑑賞①                      | 小テスト③<br>DVD 鑑賞                       |       |            |
| 26   | 51.52 | 12/8   | DVD 鑑賞②                               | DVD 鑑賞<br>解説・感想記入                     |       |            |
| 27   | 53.54 | 12/15  | エネルギー代謝①                              | エネルギー代謝とは？                            |       |            |
| 28   | 55.56 | 12/22  | 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 | 1/19   | エネルギー代謝③                              | エネルギー摂取量とエネルギー消費量（身体活動レベル・メッツ）        |       |            |
| 30   | 59.60 | 1/26   | 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<br>参考書<br>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）<br>新食品成分表 FOODS（とうほう）<br>配布プリント（ノート）・電卓 |                                       |                                       |       |            |

| 授 業 科 目 名  |       |                           | 授業時間              | 開講時期                                   | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|---------------------------|-------------------|--|-------|---------|
| 栄 養 学 II   |       |                           | 30                | 前期                                     | 必修    | 上 原 千恵子 |
| 授業の目的  |       |                           |                   |  |       |         |
| 人間の各ライフステージ（妊娠期・授乳期・乳児期・幼児期・学童期・思春期・成人期・高齢期）の特徴と栄養特性について理解することで、対象者に合わせた食事の提供ができる調理師としての成長につなげる。また、生活習慣病などの疾病や特殊環境下での身体の変化についても理解し、状況に応じた食事・献立について考え、実践できる調理師を目指す。 |       |                           |                   |  |       |         |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |                           |                   |  |       |         |
| 回  | 時間数   | 月 日<br>M2                 | 項 目               | 概 要                                    |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/16                      | 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   | 5/23                      | ライフステージ②          | 乳児期・幼児期の特徴と栄養について<br>食物アレルギーについて       |       |         |
| 3  | 5.6   | 5/30                      | 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   | 6/13                      | ライフステージ④          | 成人期・高齢期の特徴と栄養について                      |       |         |
| 5  | 9.10  | 6/20                      | 小テスト①<br>疾病と栄養①   | 小テスト（ライフステージ）<br>生活習慣病・メタボリックシンドロームの定義 |       |         |
| 6  | 11.12 | 6/27                      | 疾病と栄養①            | 予防のための健康習慣<br>動脈硬化                     |       |         |
| 7  | 13.14 | 7/4                       | 疾病と栄養②            | 高血圧症 脂質異常症                             |       |         |
| 8  | 15.16 | 7/11                      | 疾病と栄養③            | 虚血性心疾患 脳卒中                             |       |         |
| 9  | 17.18 | 7/18                      | 疾病と栄養④            | 糖尿病と合併症 痛風                             |       |         |
| 10   | 19.20 | 8/29                      | 疾病と栄養⑤            | 腎疾患 骨粗鬆症                               |       |         |
| 11   | 21.22 | 8/29                      | 疾病と栄養⑥            | 貧血 がん 歯周病                              |       |         |
| 12   | 23.24 | 9/5                       | 小テスト①<br>特殊環境と栄養① | 小テスト（疾病と栄養）<br>暑熱・寒冷環境                 |       |         |
| 13   | 25.26 | 9/5                       | 特殊環境と栄養②          | 水分補給<br>低圧・高圧・無重力                      |       |         |
| 14   | 27.28 | 9/12                      | 小テスト③             | 小テスト（特殊環境と栄養）<br>定期試験対策                |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/12                      | 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<br>参考書<br>教 材  |       | 配布プリント（専用ノート）             |                   |  |       |         |

| 授 業 科 目 名  |       |  | 授業時間        | 開講時期                               | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|--|-------------|------------------------------------|-------|---------|
| 栄 養 学 III  |       |  | 30          | 後期                                 | 必修    | 上 原 千恵子 |
| 授業の目的  |       |  |             |                                    |       |         |
| 栄養学Ⅰ・Ⅱ・献立作成の学びを復習し、さらに広い視点で栄養学についてについて学ぶ。調理師として人々の健康や自分自身の健康に貢献できる知識やスキルを習得する。 |       |  |             |                                    |       |         |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |  |             |                                    |       |         |
| 回  | 時間数   | 月 日<br>M2  | 項 目         | 概 要                                |       |         |
| 1  | 1.2   | 10/6   | メニュー作成①     | 授業の進め方<br>基本のレシピ                   |       |         |
| 2  | 3.4   | 10/13  | メニュー作成②     | プロのメニュー作成を学ぶ<br>発表準備（テーマ発表・グループ作成） |       |         |
| 3  | 5.6   | 10/20  | メニュー作成③     | 発表資料作成①                            |       |         |
| 4  | 7.8   | 10/27  | メニュー作成④     | 発表資料作成②                            |       |         |
| 5  | 9.10  | 11/10  | メニュー作成⑤     | 発表資料作成③                            |       |         |
| 6  | 11.12 | 11/17  | メニュー作成（発表）  | グループ発表                             |       |         |
| 7  | 13.14 | 12/1   | メニュー作成（まとめ） | メニュー作成課題のまとめ                       |       |         |
| 8  | 15.16 | 12/8   | 食と運動①       | 食と運動・スポーツについて考える                   |       |         |
| 9  | 17.18 | 12/15  | 食と運動②       | 消費エネルギー量について理解する                   |       |         |
| 10   | 19.20 | 12/22  | 食と運動③       | スポーツ栄養学を学ぶ                         |       |         |
| 11   | 21.22 | 1/19   | 食と運動④       | アスリート向け献立作成①                       |       |         |
| 12   | 23.24 | 1/26   | 食と運動⑤       | アスリート向け献立作成②                       |       |         |
| 13   | 25.26 | 2/2  | トレンドの食品①    | 食に関する近年の流行について調べる                  |       |         |
| 14   | 27.28 | 2/2  | トレンドの食品②    | 食に関する近年の流行についてまとめる                 |       |         |
| 15   | 29.30 | 2/9  | 定期試験        |                                    |       |         |
| 成績評価基準   |       | 課題 50% 定期試験 50%  |             |                                    |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>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）<br>80kcal ガイドブック（女子栄養大学出版部）・新食品成分表 FOODS（とうほう）<br>栄養学Ⅰ・Ⅱ・献立作成のノート・配布プリント・電卓 |             |                                    |       |         |



| 授 業 科 目 名  |       |   | 授業時間           | 開講時期                          | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|---|----------------|-------------------------------|-------|---------|
| 食 品 学 ・ 食 品 学 実 習  |       |   | 60             | 通 年                           | 必修    | 小 澤 陽 子 |
| 授業の目的  |       |   |                |                               |       |         |
| この科目を学ぶことにより、いろいろな食品の特性についての知識を得ることができます。そして、調理の際の食品の選択、調理法の工夫、栄養を考慮したメニューの開発などが適切に実施できるようになります。また、加工実習では食品の加工原理をもとにした加工食品を作ることにより、調理科学の理解を深めることができます。 |       |   |                |                               |       |         |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |   |                |                               |       |         |
| 回  | 時間数   | 月 日   | 項 目            | 概 要                           |       |         |
|  |       | M1  |                |                               |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/14  | 穀類①            | 穀類の特徴 米の構造、成分、種類、加工品          |       |         |
| 2  | 3.4   | 4/21  | 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  | 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  | 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  | 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  | 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   | 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   | 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  | 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  | 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  | 魚介類②           | 魚介類の成分 死後硬直と鮮度                |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/7   | 魚介類③           | 主な魚介類の特徴 魚介類の加工品              |       |         |
| 13   | 25.26 | 7/14  | 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  | 食肉類②           | 主な食肉の種類と特徴 食肉加工品              |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/1   | 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 | 9/8   | 乳類             | 牛乳の成分、特徴 乳製品の種類と特徴            |       |         |
| 17   | 33.34 | 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 | 10/3  | 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 | 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      |       |         |
| 20   | 39.40 | 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        |       |         |
| 21   | 41.42 | 11/10   | 加工実習 A         | 化学的加工による加工食品を作る               |       |         |
| 22   | 43.44 | 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） |       |         |
| 23   | 45.46 | 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   |       |         |
| 24   | 47.48 | 11/17   |                | 実習のまとめ（講義） 加工実習のテスト           |       |         |
| 25   | 49.50 | 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 | 12/5  | 食品の加工と貯蔵①      | 食品加工の目的、加工法                   |       |         |
| 27   | 53.54 | 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 | 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 | 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 | 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<br>参考書<br>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<br>②新食品成分表 FOODS（日本食品標準成分表） とうほう<br>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    | 三宅啓文・貞升友紀 |
| 授業の目的  |       |   |           |                                   |       |           |
| 「食」の提供において安全性の確保は不可欠です。この授業では、安全な「食」を提供し、飲食による健康被害を未然に防ぐため、「食品衛生」の知識を学び、理解を深めることを目的とします。 |       |   |           |                                   |       |           |
| 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                               |       |           |
|  |       | M1  |           |                                   |       |           |
| 1  | 1.2   | 4/10  | 食品衛生学 概論  | 食品衛生学の目的、理念、手法など概要について学ぶ。         |       |           |
| 2  | 3.4   | 4/17  | 食品衛生学 序論Ⅰ | 食品衛生学における基礎知識として生物、化学等について学ぶ。     |       |           |
| 3  | 5.6   | 4/24  | 食品衛生学 序論Ⅱ | 食品衛生学における基礎知識として生物、化学等について学ぶ。     |       |           |
| 4  | 7.8   | 5/1   | 食品の変質Ⅰ    | 発酵、腐敗、変敗、酸敗など食品の変質について学ぶ。         |       |           |
| 5  | 9.10  | 5/8   | 食品と微生物    | 食品衛生上重要な微生物の基礎的な知識について学ぶ。         |       |           |
| 6  | 11.12 | 5/15  | 食品の変質Ⅱ    | 腐敗、変敗、酸敗などのメカニズムと防止法について学ぶ。       |       |           |
| 7  | 13.14 | 5/22  | 食中毒の概要    | 食中毒に関する基礎知識や概況について学ぶ。             |       |           |
| 8  | 15.16 | 5/29  | 細菌性食中毒Ⅰ   | 感染型食中毒（カンピロバクターなど）について学ぶ。         |       |           |
| 9  | 17.18 | 6/5   | 細菌性食中毒Ⅱ   | 食品内毒素型食中毒（黄色ブドウ球菌など）について学ぶ。       |       |           |
| 10   | 19.20 | 6/12  | 細菌性食中毒Ⅲ   | 生体内毒素型食中毒（ウェルシュ菌など）について学ぶ。        |       |           |
| 11   | 21.22 | 6/19  | ウイルス性食中毒  | ウイルス性食中毒（ノロウイルスなど）について学ぶ。         |       |           |
| 12   | 23.24 | 7/3   | 寄生虫による食中毒 | 寄生虫による食中毒（アニサキスなど）について学ぶ。         |       |           |
| 13   | 25.26 | 7/10  | 人畜共通感染症Ⅰ  | 食中毒原因菌を含む広義の人畜共通感染症の基礎知識を学ぶ。      |       |           |
| 14   | 27.28 | 7/17  | 人畜共通感染症Ⅱ  | 広義の人畜共通感染症の防止策や関連する法令について学ぶ。      |       |           |
| 15   | 29.30 | 8/28  | まとめⅠ      | これまでの学習の復習                        |       |           |
| 16   | 31.32 | 9/4   | 中間試験      | 筆記試験                              |       |           |
| 17   | 33.34 | 9/11  | 自然毒による食中毒 | 自然毒について学ぶ。                        |       |           |
| 18   | 35.36 | 10/2  | 化学性食中毒    | 自然毒以外の化学性食中毒について学ぶ。               |       |           |
| 19   | 37.38 | 10/16   | 食品中の汚染物質Ⅰ | 金属、放射性物質等について学ぶ。                  |       |           |
| 20   | 39.40 | 10/23   | 食品中の汚染物質Ⅱ | カビ毒、残留性有機汚染物質について学ぶ。              |       |           |
| 21   | 41.42 | 11/6  | 異物混入について  | 異物混入の原因や防止対策について学ぶ。               |       |           |
| 22   | 43.44 | 11/13   | 食品の鮮度判定   | 食品の鮮度判定について、種類や特徴を学ぶ。             |       |           |
| 23   | 45.46 | 11/20   | 法制度概論     | 食品に関する法制度と行政の係りについて学ぶ。            |       |           |
| 24   | 47.48 | 11/27   | 食品添加物Ⅰ    | 食品添加物の意義・役割・安全性評価について学ぶ。          |       |           |
| 25   | 49.50 | 12/4  | 食品添加物Ⅱ    | 食品添加物の種類、表示のルールについて学ぶ。            |       |           |
| 26   | 51.52 | 12/11   | 食品の容器・包装  | 食品に用いられる容器・包装について学ぶ。              |       |           |
| 27   | 53.54 | 12/18   | 食品衛生管理Ⅰ   | 施設・設備の安全対策や調理従事者の健康管理について学ぶ。      |       |           |
| 28   | 55.56 | 1/22  | 食品衛生管理Ⅱ   | 調理作業時における安全対策、HACCP、食品事故対応について学ぶ。 |       |           |
| 29   | 57.58 | 1/22  | まとめⅡ      | これまでの学習の復習                        |       |           |
| 30   | 59.60 | 1/29  | 期末試験      | 筆記試験                              |       |           |
| 成績評価基準   |       | 試験・レポート 50%、出席率 25%、授業態度 25%                                    |           |                                   |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 新調理師養成教育全書 必修編 3 「食品の安全と衛生」：（公社）全国調理師養成施設協会編<br>授業内で適宜紹介していきます。 |           |                                   |       |           |



| 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    | 森 功次・貞升友紀 |
| 授業の目的  |       |   |             |                               |       |           |
| この授業では、食に直接関わる調理従事者として必須となる食品衛生の知識について、具体的な事例やデータをもとに実務につながるよう学んでいきます。 |       |   |             |                               |       |           |
| 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<br>M2   | 項 目         | 概 要                           |       |           |
| 1  | 1.2   | 4/10  | 食品衛生学 概論    | 「食品衛生」の重要性を確認する。              |       |           |
| 2  | 3.4   | 4/17  | 食品安全対策 1    | 食品衛生法を中心に、食品衛生に関する法律を学ぶ。      |       |           |
| 3  | 5.6   | 5/22  | 食品安全対策 2    | 食品表示法を中心に、食品衛生に関する法律を学ぶ。      |       |           |
| 4  | 7.8   | 5/29  | 食品の変質       | 食品の変質について学ぶ。                  |       |           |
| 5  | 9.10  | 6/5   | 飲食による健康危害 1 | カビ毒について学ぶ。                    |       |           |
| 6  | 11.12 | 6/12  | 飲食による健康危害 2 | 有機物質、金属、放射性物質について学ぶ。          |       |           |
| 7  | 13.14 | 6/19  | 飲食による健康危害 3 | 食物アレルギーについて学ぶ。                |       |           |
| 8  | 15.16 | 7/3   | 飲食による健康危害 4 | その他の化学物質による健康危害について学ぶ。        |       |           |
| 9  | 17.18 | 7/10  | 食品添加物 1     | 食品添加物の概要、安全性評価について学ぶ。         |       |           |
| 10   | 19.20 | 7/17  | 食品添加物 2     | 食品添加物の種類、表示について学ぶ。            |       |           |
| 11   | 21.22 | 8/28  | まとめ 1       | これまでの学習の復習                    |       |           |
| 12   | 23.24 | 9/4   | 飲食による健康危害 5 | 自然毒について学ぶ。                    |       |           |
| 13   | 25.26 | 9/9   | 食中毒の概要      | 食中毒の現状や発生状況の推移等、食中毒の概要について学ぶ。 |       |           |
| 14   | 27.28 | 9/11  | 食品衛生に関わる微生物 | 食品衛生に関わる微生物の種類及び特徴について学ぶ。     |       |           |
| 15   | 29.30 | 9/16  | 飲食による健康被害 6 | 食中毒に関わる細菌について学ぶ。①             |       |           |
| 16   | 31.32 | 10/7  | 飲食による健康被害 7 | 食中毒に関わる細菌について学ぶ。②             |       |           |
| 17   | 33.34 | 10/14   | 飲食による健康被害 8 | 食中毒に関わるウイルスについて学ぶ。            |       |           |
| 18   | 35.36 | 10/21   | 飲食による健康被害 9 | 食中毒に関わる寄生虫について学ぶ。             |       |           |
| 19   | 37.38 | 10/28   | まとめ 2       | これまでの学習の復習                    |       |           |
| 20   | 39.40 | 11/11   | 中間試験        | 筆記試験                          |       |           |
| 21   | 41.42 | 11/18   | 食品安全対策 3    | 殺菌及び不活化等について学ぶ。①              |       |           |
| 22   | 43.44 | 11/25   | 食品安全対策 4    | 殺菌及び不活化等について学ぶ。②              |       |           |
| 23   | 45.46 | 12/2  | 食品安全対策 5    | 施設の清浄化について学ぶ。                 |       |           |
| 24   | 47.48 | 12/9  | 食品安全対策 6    | 手洗い等、手指衛生について学ぶ。              |       |           |
| 25   | 49.50 | 12/16   | 食品安全対策 7    | 不顕性感染者対策について学ぶ。               |       |           |
| 26   | 51.52 | 12/23   | 食品安全対策 8    | 調理施設に求められる要件等について学ぶ。          |       |           |
| 27   | 53.54 | 1/6   | 食品安全対策 9    | HACCP について学ぶ。                 |       |           |
| 28   | 55.56 | 1/13  | 食品安全対策 10   | 大量調理をする際のポイント等について学ぶ。         |       |           |
| 29   | 57.58 | 1/20  | まとめ 3       | これまでの学習の復習                    |       |           |
| 30   | 59.60 | 2/3   | 期末試験        | 筆記試験                          |       |           |
| 成績評価基準   |       | 試験・レポート 50％、出席率 25％、授業態度 25％                                    |             |                               |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 新調理師養成教育全書 必修編 3 「食品の安全と衛生」：（公社）全国調理師養成施設協会編<br>授業内で適宜紹介していきます。 |             |                               |       |           |

| 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 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  |       |         |
|   |       | M1   |                                  |  |       |         |
| 1   | 1～4   | 4/11   | 実習の説明と注意事項<br>微生物学実習①            | 食品衛生関係ビデオ視聴<br>微生物学実験実習の準備（培地作成と滅菌）                                |       |         |
| 2   | 5～8   | 4/25   | 微生物学実習②<br>手指の清浄度の検査<br>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<br>ATP 法を用いた手指の汚染度測定<br>水道水中の残留塩素の測定 |       |         |
| 3   | 9～12  | 5/9  | 微生物学実習③<br>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<br>簡易検査キットを用いた食品の細菌検査                      |       |         |
| 4   | 13～16 | 5/16   | 細菌の簡易検査（2）<br>食品添加物の検査①          | （1）の検査結果を判定<br>清涼飲料水のビタミン C、干びょうの漂白剤の検出                            |       |         |
| 5   | 17～20 | 5/23   | 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 | 5/30   | 容器の洗い残し簡易検査<br>食品の簡易検査           | 脂肪、でんぷん、たんぱく質残留の検査<br>牛乳、卵、油の酸敗の判定                                 |       |         |
| 7   | 25～28 | 6/6  | 食品衛生管理計画（HACCP）                  | 一般的衛生管理計画書の作成<br>重要管理点計画書の作成                                       |       |         |
| 8   | 29～30 | 6/13   | 実習ノートの提出<br>筆記試験                 | 各自の実習ノートを完成させて提出<br>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<br>参考書<br>教 材   |       | 「食品衛生学実習書」香川調理製菓専門学校<br>「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    | 小 野 仁 子 |
| 授業の目的  |       |   |               |                                |       |         |
| 食文化とは何なのかを歴史的背景やどのように展開してきたか現代の食文化も含め学ぶ。<br>食文化が自然環境や宗教などとの関連で多様に展開されてきた事、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。 |       |   |               |                                |       |         |
| 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                            |       |         |
|  |       | M2  |               |                                |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/8   | 食文化の成り立ち      | 食文化とは何か・食文化の相対性・自然環境と食文化       |       |         |
| 2  | 3.4   | 4/15  | 食の多様性         | 宗教と食物禁忌・食法、調理法などの多様性・食の伝播と変容   |       |         |
| 3  | 5.6   | 4/22  | 日本の食文化（原始・古代） | 縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安              |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/20  | 日本の食文化（中世）    | 鎌倉・室町・安土桃山                     |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/27  | 日本の食文化（近世）    | 江戸時代                           |       |         |
| 6  | 11.12 | 6/3   | 日本の食文化（近代・現代） | 明治・大正・昭和初期・終戦以降                |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/10  | 日本料理の食文化      | 日本料理様式・食事作法・五感で味わう・素材・料理と食器の関係 |       |         |
| 8  | 15.16 | 6/17  | 行事と郷土食        | 食文化の地域性、行事食                    |       |         |
| 9  | 17.18 | 6/24  | 現代の食生活と未来の食文化 | 食環境の変化他・食品ロス・食文化の未来・課題         |       |         |
| 10   | 19.20 | 7/1   | 世界の料理と食文化     | 西洋料理の食文化 変遷と特徴                 |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/8   | 西洋料理様式        | 食事作法・席次など                      |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/15  | 中国料理の食文化      | 中国料理の変遷と特徴                     |       |         |
| 13   | 25.26 | 7/22  | 中国料理様式        | 食事作法や宴席の種類                     |       |         |
| 14   | 27.28 | 8/26  | その他の国の料理・食文化  | アジア料理・中東料理・中南米料理               |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/2   | テスト           | 筆記テスト                          |       |         |
| 成績評価基準   |       | 筆記テスト（50％） 出席率（30％） 授業態度（20％）                 |               |                                |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 新調理師養成施設教育全書（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・<br>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<br>M1  | 項 目                   | 概 要   |       |                               |
| 1<br>～<br>60   | 1<br>～<br>60 | 4/8 ～ 1/30                                       | 日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。 | 各調理実習授業における、レシピと調理方法の重要なポイントを解説する。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<br>参考書<br>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<br>プリント配布 |                       |   |       |                               |

| 授 業 科 目 名  |              |   | 授業時間                  | 開講時期                              | 必修・選択 | 担当者氏名                       |
|--|--------------|---|-----------------------|-----------------------------------|-------|-----------------------------|
| 調 理 理 論 II   |              |   | 30                    | 後期                                | 必修    | 土 屋 純 一・皆 田 健太郎・<br>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。<br>技術考查対策を含む。 |              |   |                       |                                   |       |                             |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）                            |              |   |                       |                                   |       |                             |
| 回  | 時間数          | 月 日<br>M2   | 項 目                   | 概 要                               |       |                             |
| 1<br>～<br>10                                       | 1<br>～<br>10 | 9/26～1/28   | 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           | 11/10   | 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           | 11/14   | 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           | 11/20   | 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           | 11/21   | 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           | 11/28   | 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           | 12/1  | 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           | 12/5  | 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           | 12/8  | 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           | 12/22   | 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           | 12/23   | 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<br>参考書<br>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」<br>プリント配布 |                       |                                   |       |                             |



| 授 業 科 目 名   |              |                           | 授業時間                  | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名                         |
|---|--------------|---------------------------|-----------------------|---|-------|-------------------------------|
| 調 理 理 論 III                                       |              |                           | 60                    | 通年  | 必修    | 土 屋 純 一・皆 田 健 太 郎・<br>広 田 昌 利 |
| 授業の目的   |              |                           |                       |   |       |                               |
| 調理実習の前にレシピの説明と調理理論の解説をする。その後に調理実習の実践をすることで理解を深める。 |              |                           |                       |   |       |                               |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）                           |              |                           |                       |   |       |                               |
| 回   | 時間数          | 月 日<br>M2                 | 項 目                   | 概 要   |       |                               |
| 1<br>～<br>60                                      | 1<br>～<br>60 | 4/8 ～ 9/25                | 日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。 | 各調理実習授業におけるレシピの説明と解説。調理方法の重要なポイント及び調理理論と実践。 |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
|   |              |                           |                       |   |       |                               |
| 成績評価基準  |              | 出欠席 30％・筆記試験 50％・レポート 20％ |                       |   |       |                               |
| 教科書<br>参考書<br>教 材                                 |              | プリント配布                    |                       |   |       |                               |

| 授 業 科 目 名   |       |   | 授業時間                                  | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|---|-------|---|---------------------------------------|---|-------|---------|
| 献立作成（四群点数法含む）   |       |   | 30                                    | 前期  | 必修    | 由 井 美 和 |
| 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   |       |         |
|   |       | M1  |                                       |   |       |         |
| 1   | 1.2   | 4/10  | 献立作成の基本<br>食品群とは                      | 献立作成のポイント<br>主食・主菜・副菜、様々な食品群について              |       |         |
| 2   | 3.4   | 5/1   | 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<br>1 点実用値・基本点数について     |       |         |
| 3   | 5.6   | 5/8   | 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   | 5/15  | 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  | 5/22  | 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<br>〈課題 1〉食事記録の記入（宿題）         |       |         |
| 6   | 11.12 | 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                             |       |         |
| 7   | 13.14 | 6/5   | 自分の食事を見つめてみよう②<br>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<br>廃棄率・正味重量について          |       |         |
| 8   | 15.16 | 7/3   | 廃棄率を考慮した分量の計算方法<br>1 食分の食材の分量・調味料の考え方 | 発注書の作成<br>様々な料理の 1 人分の目安量の理解<br>調味％について       |       |         |
| 9   | 17.18 | 7/10  | 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 | 7/17  | 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 | 8/28  | 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 | 9/4   | 四群点数法と献立作成<br>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 | 9/4   | 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 | 9/11  | 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 | 9/11  | 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<br>参考書<br>教 材   |       | 家庭料理技能検定公式ガイド（女子栄養大学出版部）<br>食品 80 キロカロリーガイドブック（女子栄養大学出版部）<br>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    | 小 野 仁 子 |
| 授業の目的  |       |   |                 |                              |       |         |
| 集団給食の業務全般を集団給食実習と関連付け授業を実施し、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大量調理の概要を理解する。 |       |   |                 |                              |       |         |
| 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<br>M1   | 項 目             | 概 要                          |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/14  | 集団給食の意義と目的種類と特徴 | 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   | 4/21  | 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関連。      |       |         |
| 3  | 5.6   | 4/28  | 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  |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/12  | 衛生管理①           | 大量調理での衛生の重要性を知り、具体的な方法も確認する。 |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/19  | 衛生管理②           | 同上                           |       |         |
| 6  | 11.12 | 5/26  | 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        |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/2   | 大量調理の基本技術②      | 大量調理の基本技術の要点。各調理のポイント        |       |         |
| 8  | 15.16 | 6/9   | テスト             | 筆記試験                         |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
|  |       |   |                 |                              |       |         |
| 成績評価基準   |       | 定期試験 50％ 出席率 30％ 授業態度 20％   |                 |                              |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 「集団調理理論・校内集団給食調理実習」<br>新調理師養成施設教育全書「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   |
|--|-------|---|-------|---|-------|---------|
| 調 理 施 設 設 備  |       |   | 14    | 前期  | 必修    | 小 野 仁 子 |
| 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。この授業では施設、設備(機器も含む)システム、衛生管理について、理想的な厨房設備がどのようなものか、総合的に学ぶ。 |       |   |       |   |       |         |
| 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<br>M2                                     | 項 目   | 概 要   |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/11  | 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   | 5/23  | 調理施設② | 清濁分離 一般衛生と HACCP システム ISO22000              |       |         |
| 3  | 5.6   | 5/30  | 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   | 6/4   | 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  | 6/20  | 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 | 6/27  | 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 | 7/7   | テスト   | 筆記テスト                                       |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
|  |       |   |       |   |       |         |
| 成績評価基準   |       | 筆記テスト 50％ 出席率 30％ 授業態度 20％                    |       |   |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>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   |
| 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<br>M1                              | 項 目            | 概 要                        |       |           |
| 1   | 1～3   | 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   | 4/22                                   | 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   | 4/25                                   | 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 | 5/16                                   | 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 | 5/30                                   | 鰹を使って②         | 鰹の水洗い、鰹の三枚おろし、蒲焼き          |       |           |
| 6   | 16～18 | 6/6                                    | 鰹を使って③         | 鰹の姿焼き                      |       |           |
| 7   | 19～21 | 6/11                                   | 包丁法            | 包丁とぎ、桂むきなど                 |       |           |
| 8   | 22～24 | 6/20                                   | 卵を使って          | 出汁巻き玉子、大根そぎ切り              |       |           |
| 9   | 25～27 | 6/27                                   | 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 | 7/1                                    | 鯖を使って          | 鯖の味噌煮                      |       |           |
| 11  | 31～33 | 7/11                                   | 夏の料理①          | 鮎の塩焼き、茶碗蒸し                 |       |           |
| 12  | 34～36 | 7/18                                   | 夏の料理②          | 料亭風そうめん、玉子豆腐               |       |           |
| 13  | 37～39 | 9/2                                    | 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 | 9/12                                   | 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 | 10/14                                  | 秋の料理           | 季節の食材                      |       |           |
| 16  | 46～48 | 10/17                                  | 天ぷら            | 季節の天ぷら                     |       |           |
| 17  | 49～51 | 10/29                                  | 作品展準備          | 学園祭イベント                    |       |           |
| 18  | 52～54 | 10/29                                  | 作品展準備          | 学園祭イベント                    |       |           |
| 19  | 55～57 | 11/12                                  | 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 | 11/26                                  | 鯛を使って          | 鯛料理                        |       |           |
| 21  | 61～63 | 12/3                                   | 寿司飯を使って        | 海鮮ちらし寿司                    |       |           |
| 22  | 64～66 | 12/16                                  | 冬の料理（おせち①）     | おせち 1 日目                   |       |           |
| 23  | 67～69 | 12/17                                  | 冬の料理（おせち②）     | おせち 2 日目                   |       |           |
| 24  | 70～72 | 1/6                                    | 後期実技試験         | 出汁巻き玉子、大根そぎ切り              |       |           |
| 25  | 73～75 | 2/3                                    | 春の料理           | 春天丼、蛤と筍のお吸い物               |       |           |
| 26  | 76～78 | 2/18                                   | 卒業制作展準備        | イベント準備                     |       |           |
| 27  | 79～81 | 2/18                                   | 卒業制作展準備        | イベント準備                     |       |           |
|   |       |  |                |                            |       |           |
|   |       |  |                |                            |       |           |
|   |       |  |                |                            |       |           |
| 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<br>参考書<br>教 材   |       | 日本料理実習ノート（黄色）、教科書 4 番・5 番              |                |                            |       |           |



| 授 業 科 目 名  |       |                               | 授業時間     | 開講時期                  | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名 |
|--|-------|-------------------------------|----------|-----------------------|-------|-----------|
| 日 本 料 理 発 展  |       |                               | 48       | 通年                    | 必修    | 皆 田 健太郎   |
| 授業の目的  |       |                               |          |                       |       |           |
| 旬の食材をメインに献立をたて、レストラン実習につなげる。基本技術から高度な調理技術まで勉強する。この実習授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で、培った技術に基づいて授業を行います。 |       |                               |          |                       |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |                               |          |                       |       | 実習作品 50 品 |
| 回  | 時間数   | 月 日                           | 項 目      | 概 要                   |       |           |
|  |       | M2                            |          |                       |       |           |
| 1  | 1.2   | 4/10                          | 春の献立①    | 旬の食材を使って（山菜、筍など）      |       |           |
| 2  | 3.4   | 5/26                          | 春の献立②    | 旬の食材を使って（鮎並、筍など）      |       |           |
| 3  | 5.6   | 6/13                          | 春の献立③    | 旬の食材を使って（蛸、大根など）      |       |           |
| 4  | 7.8   | 6/17                          | 寿しめしを使って | 寿しめしを使ってお楽しみ          |       |           |
| 5  | 9.10  | 7/9                           | 夏の献立①    | 鮎の料理                  |       |           |
| 6  | 11.12 | 7/23                          | 夏の献立②    | 鰻の料理                  |       |           |
| 7  | 13.14 | 8/28                          | 前期実技試験   | 桂むき、出汁巻き玉子（稲庭うどん）     |       |           |
| 8  | 15.16 | 9/17                          | 鯛を使って    | 鯛料理                   |       |           |
| 9  | 17.18 | 9/25                          | 小鯛を使って   | 小鯛の姿造り                |       |           |
| 10   | 19.20 | 10/1                          | お楽しみ献立   | 特別講師（日本料理 よし邑 富澤浩一先生） |       |           |
| 11   | 21.22 | 11/21                         | いが栗      | 秋の八寸盛り                |       |           |
| 12   | 23.24 | 12/4                          | 冬の鍋      | 寄せ鍋、雑炊                |       |           |
| 13   | 25.26 | 1/8                           | 後期実技試験   | 鯔の姿造り（白飯、味噌汁）         |       |           |
| 14   | 27.28 | 2/10                          | 寿司       | 特別講師（東京すしアカデミー）       |       |           |
| 15   | 29.30 | 2/17                          | 鮫鰯のつるし切り | アンコウ鍋、雑炊              |       |           |
| 成績評価基準   |       | 実技試験 70％、レポート 30％（出欠席・平常点も含む） |          |                       |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 日本料理実習ノート（オレンジ）調理マイスター 2 年制専用 |          |                       |       |           |

| 授 業 科 目 名   |       |                               | 授業時間          | 開講時期                         | 必修・選択 | 担当者氏名     |
|---|-------|-------------------------------|---------------|------------------------------|-------|-----------|
| 調理スキルアップ実習（日本）  |       |                               | 45            | 通年                           | 必修    | 皆 田 健太郎   |
| 授業の目的   |       |                               |               |                              |       |           |
| 実技試験、グルメピック全国大会の練習。また、基本から高度な包丁技術まで幅広い内容を勉強します。この授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に現場経験のあるホテルあるいは専門店で培った技術に基づいて授業を行います。 |       |                               |               |                              |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |                               |               |                              |       | 実習作品 30 品 |
| 回   | 時間数   | 月 日                           | 項 目           | 概 要                          |       |           |
|   |       | M2                            |               |                              |       |           |
| 1   | 1～3   | 6/2                           | 基本 包丁とぎ（特訓）   | 2 年目の心構え、包丁とぎ、鍋磨き、鮪丼         |       |           |
| 2   | 4～6   | 6/9                           | 基本 出汁巻き玉子（特訓） | スキルアップ実習と炙りサーモンいくら丼          |       |           |
| 3   | 7～9   | 6/30                          | 鯛を使って         | 鯛料理                          |       |           |
| 4   | 10～12 | 7/7                           | 基本 包丁とぎ（特訓）   | 包丁とぎと和風ステーキ（バター醤油）           |       |           |
| 5   | 13～15 | 8/25                          | 基本 包丁とぎ（特訓）   | 桂むきとかつ丼                      |       |           |
| 6   | 16～18 | 9/1                           | 基本 鰹を使って（特訓）  | 鰹の姿造り（白飯、味噌汁）                |       |           |
| 7   | 19～21 | 9/9                           | 基本 鰹を使って（特訓）  | 鰹の姿造りで鰹茶漬け                   |       |           |
| 8   | 22～24 | 10/6                          | 基本 鰹を使って（特訓）  | 鰹の姿造りで雑炊                     |       |           |
| 9   | 25～27 | 10/20                         | 基本 包丁とぎ（特訓）   | スキルアップ実習と和風サーロインステーキ（おろしポン酢） |       |           |
| 10  | 28～30 | 10/27                         | 秋の献立          | 松茸、秋刀魚など                     |       |           |
| 11  | 31～33 | 12/1                          | お雑煮と鰹の姿造り     | 実技テスト特訓                      |       |           |
| 12  | 34～35 | 12/23                         | すっぽんを捌いて      | 丸鍋、丸雑炊                       |       |           |
| 13  | 36～38 | 1/19                          | 鰯の五枚おろし       | 鰯の塩焼き、煮つけなど                  |       |           |
| 14  | 39～41 | 1/26                          | 牛肉を使って        | すき焼き鍋                        |       |           |
| 15  | 42～44 | 2/2                           | 寒鰯を使って        | 冬の鰯しゃぶ                       |       |           |
| 成績評価基準  |       | 実技試験 70％、レポート（出欠席・平常点も含む）     |               |                              |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |       | 調理マイスター 2 年専用の日本料理実習ノート（オレンジ） |               |                              |       |           |

| 授 業 科 目 名   |       |                               | 授業時間             | 開講時期                   | 必修・選択 | 担当者氏名     |
|---|-------|-------------------------------|------------------|------------------------|-------|-----------|
| 西洋料理Ⅰ基礎・応用  |       |                               | 81               | 通年                     | 必修    | 広 田 昌 利 他 |
| 授業の目的   |       |                               |                  |                        |       |           |
| 西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。 |       |                               |                  |                        |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |                               |                  |                        |       | 実習作品 70品  |
| 回   | 時間数   | 月 日                           | 項 目              | 概 要                    |       |           |
|   |       | M1                            |                  |                        |       |           |
| 1   | 1～3   | 4/9                           | 道具の名前と包丁の研ぎ方（広田） | 包丁の研ぎ方                 |       |           |
| 2   | 4～6   | 4/16                          | 野菜の切り方Ⅰ（広田）      | 基本的な切り方                |       |           |
| 3   | 7～9   | 4/23                          | Ⅱ（広田）            | ジュリエンス、ヴィネグレット         |       |           |
| 4   | 10～12 | 5/14                          | Ⅲ（広田）            | デ、マヨネーズ（乳化について）        |       |           |
| 5   | 13～15 | 5/21                          | フォンとポタージュ（広田）    | 西洋の出汁とスープ              |       |           |
| 6   | 16～18 | 5/28                          | 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 | 6/4                           | 鶏について（広田）        | 四つ取り                   |       |           |
| 8   | 22～24 | 6/18                          | 鶏料理Ⅰ〈ムネ肉〉（広田）    | パネ「コルドンブルー」            |       |           |
| 9   | 25～27 | 6/24                          | 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 | 7/9                           | 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 | 7/23                          | 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 | 9/10                          | 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 | 9/16                          | 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 | 9/24                          | 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 | 10/1                          | 魚料理Ⅱ（広田）         | ボシェ、ヴァンプランソース          |       |           |
| 16  | 46～48 | 10/7                          | 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 | 11/18                         | 牛肉料理Ⅱ（広田）        | 牛フィレ肉、グリル、赤ワインのソース     |       |           |
| 18  | 52～54 | 11/25                         | 後期実技試験課題（広田）     | オムレツ、ピラフ、シャトーむき        |       |           |
| 19  | 55～57 | 12/10                         | ルーについて（広田）       | マカロニグラタン               |       |           |
| 20  | 58～60 | 1/9                           | 後期実技試験練習（広田）     | オムレツ、ピラフ、シャトーむき        |       |           |
| 21  | 61～63 | 10/30                         | 作品展準備            |                        |       |           |
| 22  | 64～66 | 10/30                         | 作品展準備            |                        |       |           |
| 23  | 67～69 | 1/14                          | 後期実技試験（広田）       | オムレツ、ピラフ、シャトーむき        |       |           |
| 24  | 70～72 | 1/28                          | 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 | 2/17                          | 仔羊料理について（広田）     | 仔羊のロースト、ペルシヤード         |       |           |
| 26  | 76～78 | 2/19                          | 卒業制作展準備          |                        |       |           |
| 27  | 79～81 | 2/19                          | 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<br>参考書<br>教 材   |       |                               |                  |                        |       |           |

| 授 業 科 目 名   |       |       | 授業時間          | 開講時期                          | 必修・選択 | 担当者氏名     |
|---|-------|-------|---------------|-------------------------------|-------|-----------|
| 西洋料理Ⅱ基礎・応用  |       |       | 30            | 後期                            | 必修    | 広 田 昌 利 他 |
| 授業の目的   |       |       |               |                               |       |           |
| フランス料理の調理法を理解し、基本技術の向上ができるようになる。<br>この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |       |       |               |                               |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |       |               |                               |       | 実習作品 30品  |
| 回   | 時間数   | 月 日   | 項 目           | 概 要                           |       |           |
|   |       | M1    |               |                               |       |           |
| 1   | 1～3   | 10/13 | 日本の洋食屋の料理（広田） | ハンバーグステーキ                     |       |           |
| 2   | 4～6   | 10/20 | ホテルのフランス料理①   | 「グランパッハ東京 銀座」執行役員総料理長 佐藤敏浩先生  |       |           |
| 3   | 7～9   | 11/17 | ビストロ料理①       | シャルキティエール                     |       |           |
| 4   | 10～12 | 12/8  | ホテルのフランス料理②   | 「ハイアットリージェンシー東京ベイ」総料理長 野上秀利先生 |       |           |
| 5   | 13～15 | 12/22 | ビストロ料理②（広田）   | コック・オ・ヴァン                     |       |           |
| 6   | 16～18 | 1/19  | ビストロ料理③（広田）   | バヴェットステーキ                     |       |           |
| 7   | 19～21 | 2/2   | ビストロ料理④（広田）   | 鶏もも肉のコンフィ                     |       |           |
| 8   | 22～24 | 2/9   | ビストロ料理⑤（広田）   | 鶏のカレークリーム煮（四つ取り）              |       |           |
| 9   | 25～27 | 2/10  | ビストロ料理⑥（広田）   | ポテ                            |       |           |
| 10  | 28～30 | 2/12  | ビストロ料理⑦（広田）   | 鶏のパネ ザンガラ風                    |       |           |
|   |       |       |               |                               |       |           |
|   |       |       |               |                               |       |           |
|   |       |       |               |                               |       |           |
|   |       |       |               |                               |       |           |
|   |       |       |               |                               |       |           |
| 成績評価基準  |       |       |               |                               |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |       |       |               |                               |       |           |

| 授 業 科 目 名  |       |           | 授業時間             | 開講時期                                    | 必修・選択 | 担当者氏名     |
|--|-------|-----------|------------------|---|-------|-----------|
| 西洋料理Ⅲ基礎・応用   |       |           | 30               | 通年                                      | 必修    | 広 田 昌 利 他 |
| 授業の目的  |       |           |                  |   |       |           |
| イタリア料理、フランス料理（他ヨーロッパ各国）の調理法を理解し、基本技術の向上ができるようになる。<br>この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |       |           |                  |   |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |           |                  |   |       | 実習作品 30品  |
| 回  | 時間数   | 月 日<br>M2 | 項 目              | 概 要                                     |       |           |
| 1  | 1～3   | 4/17      | イタリア料理（広田）       | アクアパッツァ                                 |       |           |
| 2  | 4～6   | 5/22      | フランス 春の煮込み料理（広田） | ナバラン・ダニョー                               |       |           |
| 3  | 7～9   | 5/29      | レストランのフランス料理     | 「ルヴェソンヴェール東京」オーナーシェフ 伊藤文彰先生             |       |           |
| 4  | 10～12 | 6/5       | ホテルのフランス料理       | 「ホテル椿山荘東京」総料理長 十代雅之先生                   |       |           |
| 5  | 13～15 | 6/12      | 南フランス 夏の料理（広田）   | プーレ・オ・ヴィネーグル                            |       |           |
| 6  | 16～18 | 6/19      | フランスのクラシック料理（広田） | 牛肉のグリル、ベアルネーズソース                        |       |           |
| 7  | 19～21 | 7/10      | フランスのクラシック料理（広田） | 平目のデュグレレ風                               |       |           |
| 8  | 22～24 | 9/11      | ロシア料理            | ビーフストロガノフ                               |       |           |
| 9  | 25～27 | 10/28     | 一流シェフに学ぶ（フレンチ）   | 三ツ星「ガストロノミー・ジョエル・ロブション」<br>総料理長 関谷健一朗先生 |       |           |
| 10   | 28～30 | 12/19     | イタリア料理（広田）       | ポロネーゼソース、ラザニア                           |       |           |
|  |       |           |                  |   |       |           |
|  |       |           |                  |   |       |           |
|  |       |           |                  |   |       |           |
|  |       |           |                  |   |       |           |
|  |       |           |                  |   |       |           |
| 成績評価基準   |       |           |                  |   |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       |           |                  |   |       |           |



| 授 業 科 目 名  |       |           | 授業時間            | 開講時期                        | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名 |
|--|-------|-----------|-----------------|-----------------------------|-------|-----------|
| 西 洋 料 理 発 展  |       |           | 48              | 通年                          | 必修    | 広 田 昌 利 他 |
| 授業の目的  |       |           |                 |                             |       |           |
| 2 年次の実習として、1 年次の復習とそれに伴う各種調理方法を修得することにより、実際の調理場での仕事に反映できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |       |           |                 |                             |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |           |                 |                             |       | 実習作品 50 品 |
| 回  | 時間数   | 月 日<br>M2 | 項 目             | 概 要                         |       |           |
| 1  | 1～3   | 4/8       | フランス料理（広田）      | オマール海老のロースト                 |       |           |
| 2  | 4～6   | 4/14      | 一流シェフに学ぶ（イタリアン） | 「ホテル雅叙園東京 カノピアーノ」シェフ 植竹隆政先生 |       |           |
| 3  | 7～9   | 6/10      | フランス料理（広田）      | 仔羊のロースト                     |       |           |
| 4  | 10～12 | 6/23      | 一流シェフに学ぶ（フレンチ）  | 「レストラン・エミュ」オーナーシェフ 笹島伸幸先生   |       |           |
| 5  | 13～15 | 7/1       | フランス料理（広田）      | うさぎ肉を使った料理                  |       |           |
| 6  | 16～18 | 7/14      | 前期実技試験課題（広田）    | オムレツ、人参ジュリエンス、ジャガイモのシャトーむき  |       |           |
| 7  | 19～21 | 9/5       | 前期実技試験（広田）      | オムレツ、人参ジュリエンス、ジャガイモのシャトーむき  |       |           |
| 8  | 22～24 | 10/23     | フランス料理          | ブイヤベース                      |       |           |
| 9  | 25～27 | 11/5      | フランス料理（広田）      | 魚料理、ナージュ                    |       |           |
| 10   | 28～30 | 11/6      | フランス料理（広田）      | 燻製料理について                    |       |           |
| 11   | 31～33 | 11/14     | 後期実技試験課題（広田）    | 鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ      |       |           |
| 12   | 34～36 | 11/20     | フランス料理（広田）      | 赤ワインを使った魚料理                 |       |           |
| 13   | 37～39 | 12/11     | フランス料理（広田）      | 鴨肉を使った料理                    |       |           |
| 14   | 40～42 | 12/18     | フランス料理（広田）      | パイ生地を使った料理                  |       |           |
| 15   | 43～45 | 1/15      | フランス料理（広田）      | 仔鳩を使った料理                    |       |           |
| 16   | 46～48 | 1/23      | 後期実技試験（広田）      | 「丸鶏の四つどり」「ブランケット ドゥ ヴォライユ」  |       |           |
| 成績評価基準   |       |           |                 |                             |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       |           |                 |                             |       |           |

| 授 業 科 目 名   |       |       | 授業時間            | 開講時期                        | 必修・選択    | 担当者氏名     |
|---|-------|-------|-----------------|-----------------------------|----------|-----------|
| 調理スキルアップ実習（西洋）  |       |       | 45              | 通年                          | 必修       | 広 田 昌 利 他 |
| 授業の目的   |       |       |                 |                             |          |           |
| 基本的な調理技術の修得を目指す。<br>この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |       |       |                 |                             |          |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |       |                 |                             | 実習作品 30品 |           |
| 回   | 時間数   | 月 日   | 項 目             | 概 要                         |          |           |
|   |       | M2    |                 |                             |          |           |
| 1   | 1～3   | 4/15  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 2   | 4～6   | 4/21  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 3   | 7～9   | 5/20  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 4   | 10～12 | 5/27  | 一流シェフに学ぶ（イタリアン） | 「リストランテ・ハマサキ」オーナーシェフ 濱崎龍一先生 |          |           |
| 5   | 13～15 | 6/3   | ホテルのフランス料理を学ぶ   | 「ホテルメトロポリタン」料理長 齊藤陽一先生      |          |           |
| 6   | 16～18 | 6/16  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 7   | 19～21 | 7/8   | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 8   | 22～24 | 7/15  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 9   | 25～27 | 7/18  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 10  | 28～30 | 9/2   | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 11  | 31～33 | 9/22  | 基本調理（広田）        | 煮込み料理、仕込み、他                 |          |           |
| 12  | 34～36 | 10/24 | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 13  | 37～39 | 11/6  | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 14  | 40～42 | 11/17 | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 15  | 43～45 | 12/22 | 基本調理（広田）        | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる  |          |           |
| 成績評価基準  |       |       |                 |                             |          |           |
| 教科書<br>参考書<br>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。 |       |  |                   |                                 |           |         |
| 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<br>M1  | 項 目               | 概 要                             |           |         |
| 1   | 1～3   | 4/8  | 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   | 4/15   | 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   | 4/30   | 前菜について            | 棒棒鶏、姜汁墨魚花、飾り切り、トレーニング           |           |         |
| 4   | 10～12 | 5/9  | 湯（スープ）について        | スープの取り方、種類について、酸辣湯、清蒸肉元湯、トレーニング |           |         |
| 5   | 13～15 | 5/13   | 炒について①            | 滑蛋炒蝦仁、豆芽炒肉片、トレーニング              |           |         |
| 6   | 16～18 | 5/23   | 炸について①            | 干炸鶏子塊、春巻、トレーニング                 |           |         |
| 7   | 19～21 | 6/3  | 炒・炸について②          | 蛋炒飯、魷魚炸雲吞、包丁研ぎ                  |           |         |
| 8   | 22～24 | 6/10   | 前期実技試験模擬          | 炒飯、蛋皮、大根 3 種切り                  |           |         |
| 9   | 25～27 | 7/8  | 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 | 7/15   | 炒・炸について②          | 回鍋肉、酥炸双様、包丁研ぎ                   |           |         |
| 11  | 31～33 | 7/22   | 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 | 8/26   | 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 | 9/19   | 前期実技試験            | 炒飯、蛋皮、大根 3 種切り                  |           |         |
| 14  | 40～42 | 10/3   | 点心について②           | 焼売、鍋貼餃子、トレーニング                  |           |         |
| 15  | 43～45 | 10/6   | 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  | 作品展準備①            |                                 |           |         |
| 17  | 49～51 | 10/31  | 作品展準備②            |                                 |           |         |
| 18  | 52～54 | 11/5   | 後期実技試験模擬          | 煎蛋、大根片、鶏人参                      |           |         |
| 19  | 55～57 | 11/10  | 溜について             | 糖醋肉、香醋肉塊、磨菇紅汁鰻魚、トレーニング          |           |         |
| 20  | 58～60 | 12/2   | 焼について             | 乾焼蝦仁、香蒜燜鰻魚、包丁研ぎ、トレーニング          |           |         |
| 21  | 61～63 | 12/9   | 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 | 12/23  | 米について             | 什錦鍋巴、炒米粉、お粥、トレーニング              |           |         |
| 23  | 67～69 | 1/7  | 後期実技試験            | 煎蛋、大根片、鶏人参                      |           |         |
| 24  | 70～72 | 1/21   | 特殊調味料について         | 沙茶醬焼鶏塊、陳麻婆豆腐、トレーニング             |           |         |
| 25  | 73～75 | 2/13   | 特殊材料について          | 紅焼排翅、干貝燉鶏湯、冷拌海蜇皮、トレーニング         |           |         |
| 26  | 76～78 | 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   | 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<br>参考書<br>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<br>新調理師養成教育全書「調理実習」（公社）全国調理師養成施設協会編 |                   |                                 |           |         |

| 授 業 科 目 名  |       |                                 | 授業時間                     | 開講時期                               | 必修・選択 | 担当者氏名     |
|--|-------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|-----------|
| 中 国 料 理 発 展  |       |                                 | 48                       | 通年                                 | 必修    | 土 屋 純 一 他 |
| 授業の目的  |       |                                 |                          |                                    |       |           |
| 1 年次に学んだ基本技術を活かし、応用発展させることを目的とする。北京、上海、四川、広東料理の違い、特徴を理解する。中国の食文化を含めた授業内容になります。外部講師も招きながら最新の献立、技術を学ぶ。 |       |                                 |                          |                                    |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |                                 |                          |                                    |       | 実習作品 50 品 |
| 回  | 時間数   | 月 日                             | 項 目                      | 概 要                                |       |           |
|  |       | M2                              |                          |                                    |       |           |
| 1  | 1～3   | 5/19                            | 四川料理① 女性シェフを迎えて          | 四川料理の名菜① 「川菜味」 深谷桃子先生              |       |           |
| 2  | 4～6   | 5/30                            | 広東料理① 日本人に合わせた中国料理       | 広東料理の名菜① 「南国酒家」 久保寺貞男先生            |       |           |
| 3  | 7～9   | 6/6                             | 四川料理② （土屋）               | 四川料理の名菜① 辛い料理を中心にミニテスト             |       |           |
| 4  | 10～12 | 6/20                            | 北京料理① （土屋）               | 北京料理の名菜① 小麦粉を使った庶民の料理ミニテスト         |       |           |
| 5  | 13～15 | 7/2                             | 上海料理① （土屋）               | 上海料理の名菜① 煮込み料理を中心にミニテスト            |       |           |
| 6  | 16～18 | 7/4                             | 四大料理を理解する （土屋）<br>（座学含む） | 北京、上海、四川、広東料理の違いと特徴ミニテスト           |       |           |
| 7  | 19～21 | 7/11                            | 上海料理② オーナーシェフを迎えて        | 上海料理の名菜② 「雲林」 成毛幸雄先生               |       |           |
| 8  | 22～24 | 8/29                            | 広東料理② ホテルのシェフを迎えて        | 広東料理の名菜③ ホテルオークラ東京「桃花林」<br>平林健彦先生  |       |           |
| 9  | 25～27 | 9/16                            | 飾り切り・フルーツカービング           | カービング彫師 ロイヤルパークホテル「桂花苑」<br>林 祐一先生  |       |           |
| 10   | 28～30 | 9/26                            | 上海料理③ （土屋）               | 上海料理の名菜③ 魚介類の煮込み料理ミニテスト            |       |           |
| 11   | 31～33 | 10/2                            | 広東料理③ ホテルのシェフを迎えて        | 広東料理の名菜③ ロイヤルパークホテル「桂花苑」<br>有本大作先生 |       |           |
| 12   | 34～36 | 10/16                           | 四川料理③                    | 四川料理の名菜③ミニテスト                      |       |           |
| 13   | 37～39 | 11/13                           | 点心の応用① （土屋）              | 点心の応用①ミニテスト                        |       |           |
| 14   | 40～42 | 11/27                           | 点心の応用③ （土屋）              | 点心の応用③ミニテスト                        |       |           |
| 15   | 43～45 | 12/12                           | 北京料理② （土屋）               | 北京料理の名菜② 宮廷料理についてミニテスト             |       |           |
| 16   | 46～48 | 1/22                            | 特殊食材、調味料を使った料理 （土屋）      | 古典料理から現代料理へミニテスト                   |       |           |
| 成績評価基準   |       | ミニテスト 50％・レポート 20％・出欠席／平常点 30 点 |                          |                                    |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 中国料理 実習テキスト（調理マイスター 2 年生用）      |                          |                                    |       |           |

| 授 業 科 目 名  |       |                                | 授業時間                           | 開講時期   | 必修・選択     | 担当者氏名     |
|--|-------|--------------------------------|--------------------------------|--|-----------|-----------|
| 調理スキルアップ実習（中国）   |       |                                | 45                             | 通年   | 必修        | 土 屋 純 一 他 |
| 授業の目的  |       |                                |                                |  |           |           |
| 1 年次に学んだ基本技術を反復することにより、個人の技術を更に向上させる。料理をするうえで「食材」を知ることは不可欠です。毎回「旬の食材」を取り上げ、その食材について、映像、パワーポイントを使用し理解を深め、その食材を使用した料理を調理実習することで理解を深める。 |       |                                |                                |  |           |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |                                |                                |  | 実習作品 35 品 |           |
| 回  | 時間数   | 月 日                            | 項 目                            | 概 要  |           |           |
|  |       | M2                             |                                |  |           |           |
| 1  | 1～3   | 4/11                           | トレーニング① 食材探求①                  | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（春の食材①）ミニテスト  |           |           |
| 2  | 4～6   | 5/28                           | トレーニング② 食材探求②                  | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（春の食材②）ミニテスト  |           |           |
| 3  | 7～9   | 6/18                           | トレーニング③ 食材探求③                  | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（初夏の食材①）ミニテスト |           |           |
| 4  | 10～12 | 6/24                           | トレーニング④ 食材探求④                  | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（初夏の食材②）ミニテスト |           |           |
| 5  | 13～15 | 6/27                           | 前期実技試験模擬                       | 鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切り、飾り切り                                       |           |           |
| 6  | 16～18 | 9/8                            | 前期実技試験                         | 鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切、飾り切り  |           |           |
| 7  | 19～21 | 9/12                           | トレーニング⑤ 食材探求⑤                  | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材①）ミニテスト  |           |           |
| 8  | 22～24 | 9/24                           | トレーニング⑥ 食材探求⑥<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（夏の食材②）ミニテスト  |           |           |
| 9  | 25～27 | 10/13                          | トレーニング⑦ 食材探求⑦<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（初秋の食材①）ミニテスト |           |           |
| 10   | 28～20 | 11/10                          | トレーニング⑧ 食材探求⑧<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（秋の食材①）ミニテスト  |           |           |
| 11   | 31～33 | 11/28                          | 後期実技試験模擬                       | 青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り 2 種                                      |           |           |
| 12   | 34～36 | 12/5                           | 後期実技試験                         | 青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り 2 種                                      |           |           |
| 13   | 37～39 | 12/8                           | トレーニング⑨ 食材探求⑨<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（秋の食材②）ミニテスト  |           |           |
| 14   | 40～42 | 12/15                          | トレーニング⑩ 食材探求⑩<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（冬の食材①）ミニテスト  |           |           |
| 15   | 43～45 | 2/9                            | トレーニング⑪ 食材探求⑪<br>レストラン営業実習に向けて | 理解度を総合的に判断してトレーニング内容を組み立てる。食材のテーマを絞り学習、調理する（冬の食材②）ミニテスト  |           |           |
| 成績評価基準   |       | 実技試験 60％・レポート 20％・出欠席／平常点 20 点 |                                |  |           |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | プリント配布                         |                                |  |           |           |



| 授 業 科 目 名   |       |                  | 授業時間            | 開講時期                      | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名                           |
|---|-------|------------------|-----------------|---------------------------|-------|-------------------------------------|
| 製 菓 ・ 製 パ ン 基 礎   |       |                  | 39              | 前期                        | 必修    | 遠 藤 徳 夫・川 内 唯 之・<br>菫 川 祐 介・土 屋 純 一 |
| 授業の目的   |       |                  |                 |                           |       |                                     |
| 洋菓子・製パンの基本生地や、基本の技術修得を目指す。ならびに素材の知識と性質を理解できるようになる。この実習は、実務経験のある教員による実習となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。 |       |                  |                 |                           |       |                                     |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |                  |                 |                           |       | 実習作品 15品                            |
| 回   | 時間数   | 月 日<br>M2        | 項 目             | 概 要                       |       |                                     |
| 1   | 1～3   | 4/14             | 東洋のデザート（土屋）     | 東洋のデザート各種                 |       |                                     |
| 2   | 4～6   | 4/21             | 共立て生地ジェノワーズ（菫川） | ジェノワーズの仕込み方・焼成 ベリーショートケーキ |       |                                     |
| 3   | 7～9   | 5/19             | パート・ブリゼ（菫川）     | ブリゼ生地の仕込み方・焼成 ダークチェリーのフラン |       |                                     |
| 4   | 10～12 | 5/26             | パート・シュクレ（菫川）    | シュクレ生地の仕込み方・焼成 フルーツタルト    |       |                                     |
| 5   | 13～15 | 6/2              | パート・シュー（菫川）     | シュー生地の仕込み方・焼成 シュークリーム     |       |                                     |
| 6   | 16～18 | 6/9              | クレープシュゼット（川内）   | クレープの仕込み方・焼成 クレープシュゼット    |       |                                     |
| 7   | 19～21 | 6/16             | チュロス（川内）        | チュロスの仕込み方 デザートの仕上げ        |       |                                     |
| 8   | 22～24 | 6/23             | レアチーズケーキ（川内）    | レアチーズケーキ デザートの仕上げ         |       |                                     |
| 9   | 25～27 | 6/30             | キャラメルのスフレ（川内）   | スフレ生地の仕込み方 デザート仕上げ        |       |                                     |
| 10  | 28～30 | 7/17             | 別縦生地 ビスキュイ（菫川）  | ビスキュイの仕込み方他<br>フルーツロールケーキ |       |                                     |
| 11  | 31～33 | 8/27             | 製パン基礎①（遠藤）      | イタリアのパン（フォカッチャ）           |       |                                     |
| 12  | 34～36 | 9/3              | 製パン基礎②（遠藤）      | フランスのパン（ヴィエノワ・バゲット）       |       |                                     |
| 13  | 37～39 | 9/10             | 製パン応用（遠藤）       | 日本のパン（菓子パン 他）             |       |                                     |
|   |       |                  |                 |                           |       |                                     |
|   |       |                  |                 |                           |       |                                     |
| 成績評価基準  |       | 出席率 50％ レポート 50％ |                 |                           |       |                                     |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |       | プリント             |                 |                           |       |                                     |

| 授 業 科 目 名   |       |                  | 授業時間                  | 開講時期                           | 必修・選択 | 担当者氏名    |
|---|-------|------------------|-----------------------|--------------------------------|-------|----------|
| 総 合 技 術 調 理   |       |                  | 33                    | 通年                             | 必修    | 校 外 講 師  |
| 授業の目的   |       |                  |                       |                                |       |          |
| 第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                            |       |          |
|   |       | M1               |                       |                                |       |          |
| 1   | 1～3   | 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             | 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             | 中国料理                  | ザ・プリンスパークタワー東京                 |       |          |
| 4   | 10～12 | 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            | 日本料理                  | 野崎洋光先生                         |       |          |
| 6   | 16～18 | 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            | 日本料理<br>（本校企業奨学金協力企業） | ZAGAT（ザガット）                    |       |          |
| 8   | 22～24 | 11/19            | 中国料理                  | 東天紅                            |       |          |
| 9   | 25～27 | 12/5             | 西洋料理                  | ミリアルリゾートホテルズ                   |       |          |
| 10  | 28～30 | 1/13             | 西洋料理                  | アルボンテ 原宏浩先生                    |       |          |
| 11  | 31～33 | 1/20             | 中国料理<br>（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 50％ |                       |                                |       |          |
| 教科書<br>参考書<br>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   |       |           |
|   |       | M1                        |                   |   |       |           |
| 1   | 1～3   | 6/13                      | 調味％について<br>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   | 7/4                       | 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   | 8/29                      | 消化・吸収             | 胃腸障害、食欲不振における食事対策                           |       |           |
| 4   | 10～12 | 9/26                      | 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 | 10/24                     | 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 | 11/28                     | 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 | 12/19                     | 脂質異常症             | 脂質異常症の人の食事のに用いる食品の選び方<br>調理法の工夫             |       |           |
| 8   | 22～24 | 1/16                      | 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 | 1/23                      | 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 | 1/30                      | 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<br>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<br>参考書<br>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  |         |
|                         |       | M1  |             |           |  |         |
| 1                       | 1.2   | 4/9   | 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   | 4/10  | 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   | 4/17<br>・<br>4/24                             | 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<br>仕事内容を学ぶ。                               |         |
| 4                       | 7.8   |   |             |           |  |         |
| 5                       | 9.10  | 6/12<br>・<br>6/19                             | 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<br>仕事内容を学ぶ。<br>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 | 9/18<br>・<br>9/25                             | 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、<br>後片付け、時間管理を学ぶ。                          |         |
| 9                       | 17.18 |   |             |           |  |         |
| 10                      | 19.20 |   |             |           |  |         |
| 11                      | 21.22 |   |             |           |  |         |
| 12                      | 23.24 | 1/8<br>・<br>1/15                              | 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、<br>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<br>参考書<br>教 材       |       | 「集団調理理論・校内集団給食調理実習」<br>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   |       |           |  |   |       |           |
| ・調理の基本実習授業と営業の場における調理の比較をしながら、その効率性を身に付ける事が出来る。<br>・サービスの知識と、重要性を学び、実践で役に立つ技法を身に付ける事が出来る。<br>・この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。 ・今までの勤務経験で培った技術に基づいて授業を行います。 |       |           |  |   |       |           |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |       |           |  |   |       |           |
| 回   | 時間数   | 月 日<br>M1 | 項 目  | 概 要   |       |           |
| 1   | 1～4   | 4/9・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   | 5～12  | 4/17・4/24 | 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<br>松柏軒の予約状況により日程は変更となります<br>または、校外実習となる場合もあります |       |           |
| 3   | 13～16 | 6/12・6/19 |  |   |       |           |
| 4   | 17～23 | 9/18・9/25 |  |   |       |           |
| 5   | 24～30 | 1/8・1/15  |  |   |       |           |
|   |       |           | ・営業調理実習に入るための腸内細菌検査（検便）について<br>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<br>参考書<br>教 材   |       |           |  |   |       |           |

| 授 業 科 目 名   |     |                                   | 授業時間  | 開講時期  | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名              |
|---|-----|-----------------------------------|---|---|-------|------------------------|
| デュアル実習Ⅱ   |     |                                   | 150   | 前期  | 必修    | 土屋 純一・皆田 健太郎・<br>広田 昌利 |
| 授業の目的   |     |                                   |   |   |       |                        |
| 調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。 |     |                                   |   |   |       |                        |
| 授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）   |     |                                   |   |   |       |                        |
| 回   | 時間数 | 月 日<br>M2                         | 項 目   | 概 要   |       |                        |
|   |     | 4/23 ～ 5/16<br><br>指定する<br>150 時間 | 校外営業店における就労実習   | 開講前に実施するオリエンテーションにて配属先その他について案内する。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。 |       |                        |
|   |     |                                   | ・デュアル実習に入るための腸内細菌検査（検便）について<br>デュアル実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさないといけない。そのためにはデュアル実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。 |   |       |                        |
|   |     |                                   | ・デュアル実習終了後、実習生による報告会を実施する。  |   |       |                        |
|   |     | 【デュアル実習開始までのスケジュール】               |   |   |       |                        |
|   |     | 2 月中                              | 生徒希望調査（担任）  |   |       |                        |
|   |     | 3 月上旬                             | 生徒実習先学内決定（仮）<br>希望生徒名を入れ実習先へ依頼  |   |       |                        |
|   |     | 3 月 20 日頃                         | 実習先からの返信期限  |   |       |                        |
|   |     | 4 月上旬から中旬                         | 履歴書作成し、受け入れ先へ送信<br>第 1 回オリエンテーション   | オリエンテーション内容<br>実習先発表、契約条件、保険、実習対応説明<br>実習表書入れ込み（回収）                                       |       |                        |
|   |     | 中旬から下旬                            | 実習先のオリエンテーション（予定）<br>学内最終のオリエンテーション   | 学内最終オリエンテーション<br>心構え、実習ノート書き方説明と提出方法  |       |                        |
|   |     |                                   |   |   |       |                        |
|   |     |                                   |   |   |       |                        |
| 成績評価基準  |     | 150 時間の実習完了、実習評価、実習レポート           |   |   |       |                        |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |     |                                   |   |   |       |                        |

| 授 業 科 目 名  |       |                             | 授業時間                                 | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名                       |
|--|-------|-----------------------------|--------------------------------------|---|-------|-----------------------------|
| 介 護 食 実 習  |       |                             | 15                                   | 通年  | 必修    | 土 屋 純 一・皆 田 健太郎・<br>広 田 昌 利 |
| 授業の目的  |       |                             |                                      |   |       |                             |
| 「介護福祉の理念」を学び、医療としての「介護食」でなく、「選ばれる食」を目的とし、専門調理法（日本、西洋、中国）を取り入れ、プロの視点から展開する。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）  |       |                             |                                      |   |       | 実習作品 12 品                   |
| 回  | 時間数   | 月 日<br>M1                   | 項 目                                  | 概 要   |       |                             |
| 1  | 1.2   | 7/18                        | （理論）介護食の理論と考え方、高齢者社会を見据えた社会を理解する（土屋） | 食べる機能と仕組みについて理解する。いつまでも「食いたい」「好きなものを食べることが出来る」生活支援「食」の意義を学ぶ。要介護者の食事に必要な条件を学ぶ。 |       |                             |
| 2  | 3～5   | 8/20                        | 基本献立での下処理、隠し包丁などの基本技術の展開（皆田）         | 「咀嚼、嚥む」「嚥下、飲み込む」に障りのある場合の基本技の組み合わせを学ぶ。  |       |                             |
| 3  | 6～8   | 8/20                        | 日本料理での行事食の展開（皆田）                     | 行事食の場合の調理技法の技を理解する。   |       |                             |
| 4  | 9～11  | 8/21                        | 西洋料理でのエネルギーカットの展開（広田）                | エネルギーカットの場合の調理技法の技を理解する。  |       |                             |
| 5  | 12～14 | 8/21                        | 中国料理での下処理、隠し包丁などの基本技術の展開（土屋）         | 中国料理での「咀嚼、嚥む」「嚥下、飲み込む」に障りのある場合の調理技法の技を理解する。                                   |       |                             |
| 6  | 15    | 8/21                        | 効果測定（土屋）                             | 実技試験  |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
|  |       |                             |                                      |   |       |                             |
| 成績評価基準   |       | 実技試験 50％・レポート 50％           |                                      |   |       |                             |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 「介護食士講座 3 級」（公社）全国調理職業訓練協会編 |                                      |   |       |                             |



| 授 業 科 目 名   |         |                           | 授業時間             | 開講時期            | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名                   |
|---|---------|---------------------------|------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
| レストラン営業実習   |         |                           | 180              | 後期              | 必修    | 皆 田 健太郎・広 田 昌 利・<br>土 屋 純 一 |
| 授業の目的   |         |                           |                  |                 |       |                             |
| 校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |         |                           |                  |                 |       |                             |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |         |                           |                  |                 |       |                             |
| 回   | 時間数     | 月 日<br>M2                 | 項 目              | 概 要             |       |                             |
| 1   | 1       | 10/7                      | レストラン準備・仕込み（中国①） |                 |       |                             |
| 2   | 2～4     | 10/7                      | レストラン準備・仕込み（中国①） |                 |       |                             |
| 3   | 5～10    | 10/8                      | レストラン営業（中国①）     | 中国料理ランチ①（反省会含む） |       |                             |
| 4   | 11      | 10/14                     | レストラン準備・仕込み（西洋①） |                 |       |                             |
| 5   | 12～14   | 10/14                     | レストラン準備・仕込み（西洋①） |                 |       |                             |
| 6   | 15～20   | 10/15                     | レストラン営業（西洋①）     | 西洋料理ランチ①（反省会含む） |       |                             |
| 7   | 21      | 10/21                     | レストラン準備・仕込み（日本①） |                 |       |                             |
| 8   | 22～24   | 10/21                     | レストラン準備・仕込み（日本①） |                 |       |                             |
| 9   | 25～30   | 10/22                     | レストラン営業（日本①）     | 日本料理ランチ①（反省会含む） |       |                             |
| 10  | 31      | 11/11                     | レストラン準備・仕込み（西洋②） |                 |       |                             |
| 11  | 32～34   | 11/11                     | レストラン準備・仕込み（西洋②） |                 |       |                             |
| 12  | 35～40   | 11/12                     | レストラン営業（西洋②）     | 西洋料理ランチ②（反省会含む） |       |                             |
| 13  | 41      | 11/1                      | 作品展準備            | 松柏軒でのレストラン営業    |       |                             |
| 14  | 42～44   | 11/2                      | 作品展              | 〃               |       |                             |
| 15  | 45～50   | 11/18                     | レストラン準備・仕込み（日本②） |                 |       |                             |
| 16  | 51～60   | 11/18                     | レストラン準備・仕込み（日本②） |                 |       |                             |
| 17  | 61～70   | 11/19                     | レストラン営業（日本②）     | 日本料理ランチ②（反省会含む） |       |                             |
| 18  | 71      | 11/25                     | レストラン準備・仕込み（中国②） |                 |       |                             |
| 19  | 72～74   | 11/25                     | レストラン準備・仕込み（中国②） |                 |       |                             |
| 20  | 75～80   | 11/26                     | レストラン営業（中国②）     | 中国料理ランチ②（反省会含む） |       |                             |
| 21  | 81      | 12/2                      | レストラン準備・仕込み（西洋③） |                 |       |                             |
| 22  | 82～84   | 12/2                      | レストラン準備・仕込み（西洋③） |                 |       |                             |
| 23  | 85～90   | 12/3                      | レストラン営業（西洋③）     | 西洋料理ランチ③（反省会含む） |       |                             |
| 24  | 91      | 12/9                      | レストラン準備・仕込み（日本③） |                 |       |                             |
| 25  | 92～94   | 12/9                      | レストラン準備・仕込み（日本③） |                 |       |                             |
| 26  | 95～100  | 12/10                     | レストラン営業（日本③）     | 日本料理ランチ③（反省会含む） |       |                             |
| 27  | 101     | 12/16                     | レストラン準備・仕込み（中国③） |                 |       |                             |
| 28  | 102～104 | 12/16                     | レストラン準備・仕込み（中国③） |                 |       |                             |
| 29  | 105～110 | 12/17                     | レストラン営業（中国③）     | 中国料理ランチ③（反省会含む） |       |                             |
| 30  | 111     | 1/6                       | レストラン準備・仕込み（西洋④） |                 |       |                             |
| 成績評価基準  |         | 実習態度、実習レポート、身だしなみ・衛生、出欠回数 |                  |                 |       |                             |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |         |                           |                  |                 |       |                             |

| 授 業 科 目 名   |         |           | 授業時間             | 開講時期            | 必修・選択 | 担当者氏名                       |
|---|---------|-----------|------------------|-----------------|-------|-----------------------------|
| レストラン営業実習   |         |           | 180              | 後期              | 必修    | 皆 田 健太郎・広 田 昌 利・<br>土 屋 純 一 |
| 授業の目的   |         |           |                  |                 |       |                             |
| 校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。 |         |           |                  |                 |       |                             |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |         |           |                  |                 |       |                             |
| 回   | 時間数     | 月 日<br>M2 | 項 目              | 概 要             |       |                             |
| 31  | 112~114 | 1/6       | レストラン準備・仕込み（西洋④） |                 |       |                             |
| 32  | 115~120 | 1/7       | レストラン営業（西洋④）     | 西洋料理ランチ④（反省会含む） |       |                             |
| 33  | 121     | 1/13      | レストラン準備・仕込み（中国④） |                 |       |                             |
| 34  | 122~124 | 1/13      | レストラン準備・仕込み（中国④） |                 |       |                             |
| 35  | 125~130 | 1/14      | レストラン営業（中国④）     | 中国料理ランチ④（反省会含む） |       |                             |
| 36  | 131     | 1/20      | レストラン準備・仕込み（日本④） |                 |       |                             |
| 37  | 132~134 | 1/20      | レストラン準備・仕込み（日本④） |                 |       |                             |
| 38  | 135~140 | 1/21      | レストラン営業（日本④）     | 日本料理ランチ④（反省会含む） |       |                             |
| 39  | 141     | 1/29      | レストラン準備・仕込み（西洋⑤） |                 |       |                             |
| 40  | 142~144 | 1/29      | レストラン準備・仕込み（西洋⑤） |                 |       |                             |
| 41  | 145~150 | 1/30      | レストラン営業（西洋⑤）     | 西洋料理ランチ⑤（反省会含む） |       |                             |
| 42  | 151     | 2/3       | レストラン準備・仕込み（中国⑤） |                 |       |                             |
| 43  | 152~154 | 2/3       | レストラン準備・仕込み（中国⑤） |                 |       |                             |
| 44  | 155~160 | 2/4       | レストラン営業（中国⑤）     | 中国料理ランチ⑤（反省会含む） |       |                             |
| 45  | 161     | 2/12      | レストラン準備・仕込み（日本⑤） |                 |       |                             |
| 46  | 162~164 | 2/12      | レストラン準備・仕込み（日本⑤） |                 |       |                             |
| 47  | 165~170 | 2/13      | レストラン営業（日本⑤）     | 日本料理ランチ⑤（反省会含む） |       |                             |
| 48  | 171     | 2/21      | 卒業製作展準備          |                 |       |                             |
| 49  | 172~174 | 2/21      | 卒業製作展準備          |                 |       |                             |
| 50  | 175~180 | 2/22      | 卒業製作展準備          |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
|   |         |           |                  |                 |       |                             |
| 成績評価基準  |         |           |                  |                 |       |                             |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |         |           |                  |                 |       |                             |

| 授 業 科 目 名  |       |  | 授業時間                        | 開講時期                                 | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------|---------|
| レストラン営業理論（原価計算含む）  |       |  | 30                          | 前期                                   | 必修    | 川 上 元 久 |
| 授業の目的  |       |  |                             |                                      |       |         |
| 飲食店は他の業種に比べ最も廃業率が高く、開業から 3 年以内の廃業率は 70％ 5 年で 80％ 10 年では 90％といわれるほど生き残るのが難しい業種です。レストランの営業理論を学び、潰れないお店を運営できる調理師を目指します。 |       |  |                             |                                      |       |         |
| 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                                  |       |         |
|  |       | M2   |                             |                                      |       |         |
| 1  | 1.2   | 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   | 4/15   | 原価率について                     | 原価と売価 売上原価の計算（1 年次の復習）               |       |         |
| 3  | 5.6   | 4/22   | 歩留まり率について                   | 商品の仕入れと歩留まりを知る                       |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/20   | 棚卸しについて                     | 棚卸しの目的と重要性を知る                        |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/27   | ABC 分析について                  | 分析を理解してメニュー構成と売れるメニューを考える            |       |         |
| 6  | 11.12 | 6/3  | 損益計算①                       | 西洋料理、日本料理、中国料理店の損益を知る                |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/10   | 損益計算②                       | レストランの営業理論 潰れない店舗の作り方                |       |         |
| 8  | 15.16 | 6/17   | バーチャルレストラン①<br>グループワーク 店舗作り | 仮想レストランを作る（店名、出店場所、営業時間等を設定）         |       |         |
| 9  | 17.18 | 6/24   | バーチャルレストラン②<br>グループワーク 店舗作り | 仮想レストランを作る（メニューと原価率等を設定）             |       |         |
| 10   | 19.20 | 7/1  | バーチャルレストラン③<br>グループワーク 店舗作り | 仮想レストランを作る（人件費、その他経費等を設定）            |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/8  | バーチャルレストラン④<br>グループワーク 店舗作り | 仮想レストランを作る（マーケティング、市場調査）             |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/15   | バーチャルレストラン⑤<br>グループワーク 店舗作り | 仮想レストランを作る（付加価値の設定と損益計算書を作成）         |       |         |
| 13   | 25.26 | 7/22   | バーチャルレストラン⑥<br>グループワーク 店舗作り | バーチャルレストラン 店舗作り<br>グループ発表&グループ評価（採点） |       |         |
| 14   | 27.28 | 8/26   | レストラン業界の現状と今後の課題            | 日本の飲食業の課題について考える                     |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/2  | まとめ<br>期末テスト                |                                      |       |         |
| 成績評価基準   |       | 期末テスト 40％ バーチャルレストラン（店舗作り&発表） 50％ 授業態度 10％   |                             |                                      |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 講師作成プリント、資料を配付<br>講師が用意した PPT、関連する映像などを使用します |                             |                                      |       |         |

| 授 業 科 目 名  |     |  | 授業時間        | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-----|--|-------------|---|-------|---------|
| 高 齢 者 の 心 理  |     |  | 3           | 通年  | 必修    | 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   |       |         |
|  |     | M1   |             |   |       |         |
| 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<br>参考書<br>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）<br>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                        | 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                       |       |        |
|  |     | M1  |                     |                           |       |        |
| 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<br>参考書<br>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）<br>「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）<br><a href="https://knu-komagome.life-science-edu.net/my/">https://knu-komagome.life-science-edu.net/my/</a> 介護食士講座 3 級／医学的基礎知識 2025 |                     |                           |       |        |

| 授 業 科 目 名  |       |   | 授業時間                        | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|---|-----------------------------|---|-------|---------|
| キャリアガイダンス  |       |   | 30                          | 前期  | 必修    | 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。<br>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<br>M1   | 項 目                         | 概 要   |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/14  | ①就職に向けての意識づけ<br>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<br>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  | ①筆記試験対策<br>②目標設定            | ①小テスト（1）／解答・解説<br>②「PDCA」により、今後の目標を明確にする                  |       |         |
| 3  | 5.6   | 4/28  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（2）／解答・解説<br>②自己分析と自己表現（自己紹介）／履歴書作成                  |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/12  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（3）／解答・解説<br>②自己分析と自己表現（自己紹介）／履歴書作成                  |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/19  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策（ビジネスマナー） | ①小テスト（4）／解答・解説<br>②あいさつ・表情・身だしなみについて                      |       |         |
| 6  | 11.12 | 5/26  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策（ビジネスマナー） | ①小テスト（5）／解答・解説<br>②立ち居振る舞い（座り方・立ち姿・お辞儀）                   |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/2   | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策（ビジネスマナー） | ①小テスト（6）／解答・解説<br>②言葉遣い・電話応対について                          |       |         |
| 8  | 15.16 | 6/9   | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（7）／解答・解説<br>②面接の種類（グループ／個人）と注意点／「PDCA」の見直し          |       |         |
| 9  | 17.18 | 6/16  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（8）／解答・解説<br>②模擬面接（グループ）／入退室・志望理由・自己 PR を中心に         |       |         |
| 10   | 19.20 | 6/23  | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（9）／解答・解説<br>②模擬面接（グループ）／入退室・志望理由・自己 PR を中心に         |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/2   | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（10）／解答・解説<br>②模擬面接（個人）／受け答えに対するアドバイスを中心に            |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/7   | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策          | ①小テスト（11）／解答・解説<br>②模擬面接（個人）／受け答えに対するアドバイスを中心に            |       |         |
| 13   | 25.26 | 7/14  | ①筆記試験対策<br>②仕事の進め方          | ①小テスト（12）／解答・解説<br>②「報告・連絡・相談」の重要性                        |       |         |
| 14   | 27.28 | 8/25  | ①筆記試験対策<br>②インターンシップマナー・労働法 | ①小テスト（13）／解答・解説<br>②インターンシップに臨む心構え／「労働法」の理解               |       |         |
| 15   | 29.30 | 9/1   | ①まとめ<br>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<br>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 15％ 授業態度・提出物 15％ 定期試験 70％                                     |                             |   |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 就活必携・労働法（東京都産業労働局発行）<br>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       |
|--|-------|---|--|---|-------|-------------|
| キャリアデザイン   |       |   | 30   | 通年  | 必修    | 土屋純一・竹内智子 他 |
| 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。<br>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<br>M2   | 項 目  | 概 要   |       |             |
| 1  | 1.2   | 4/9   | ①筆記試験対策<br>②就職に向けての意識づけ                      | ①小テスト（1）／解答・解説<br>②デュアル実習中の労働法について                        |       |             |
| 2  | 3.4   | 4/16  | ①筆記試験対策<br>②デュアル実習に向けて                       | ①小テスト（2）／解答・解説<br>②マナーの 5 原則を確認・実践                        |       |             |
| 3  | 5.6   | 5/21  | ①筆記試験対策<br>②デュアル実習振り返り                       | ①小テスト（3）／解答・解説<br>②感想発表・「PDCA」を考える                        |       |             |
| 4  | 7.8   | 5/28  | ①筆記試験対策<br>②デュアル実習振り返り                       | ①小テスト（4）／解答・解説<br>②感想発表・「PDCA」を完成をさせる                     |       |             |
| 5  | 9.10  | 6/4   | ①筆記試験対策<br>②面接試験対策                           | ①小テスト（5）／解答・解説<br>②履歴書作成（志望理由・自己 P R）                     |       |             |
| 6  | 11.12 | 6/11  | ①筆記試験対策<br>②模擬面接（グループ）                       | ①小テスト（6）／解答・解説<br>②入室～志望理由～退室 ＊個人面接との違いを確認                |       |             |
| 7  | 13.14 | 6/18  | ①筆記試験対策<br>②模擬面接（個人）                         | ①小テスト（7）／解答・解説<br>②入室～志望理由～退室                             |       |             |
| 8  | 15.16 | 7/2   | ①筆記試験対策<br>②模擬面接（個人）                         | ①小テスト（8）／解答・解説<br>②志望理由以外の質問にも柔軟に対応できる表現力                 |       |             |
| 9  | 17.18 | 7/9   | ①面接対策<br>②個別指導                               | ①模擬面接（入室～質疑応答～退室）<br>②入退室・質疑応答・履歴書作成など                    |       |             |
| 10   | 19.20 | 7/16  | ①まとめ<br>②確認テスト                               | 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<br>②前期授業の中から出題（選択問題・記述問題ともあり） |       |             |
| 11   | 21.22 | 8/28  | 人が働く目的<br><div>（土屋）</div>                    | 人は「なぜ働くのか」について考え、意見交換をする                                  |       |             |
| 12   | 23.24 | 9/17  | 夢や生き方について、モデルを紹介しながら感じ学ぶ<br><div>（土屋）</div>  | 「夢」「生き方」について考え、意見交換をする                                    |       |             |
| 13   | 25.26 | 9/24  | 業界の求める人材、社会でのモラル・ルールなどを学ぶ<br><div>（土屋）</div> | 諸先輩方からの生き方から、社会で活躍するヒントを考える                               |       |             |
| 14   | 27.28 | 10/3  | 企業の方からの講話                                    |   |       |             |
| 15   | 29.30 | 10/17   | 卒業生支援、テスト                                    |   |       |             |
| 成績評価基準   |       | （竹内） 出席率 10％ 授業態度・提出物 20％ 確認テスト 70％                               |  |   |       |             |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 就活必携・労働法（東京都産業労働局発行）<br>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Ⅰ  |       |   | 30               | 前期   | 必修    | 川 上 元 久 |
| 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。<br>「どうしたらお客様に喜んで頂けるか？」レストラン実習の前に必要な基礎知識を学び、キッチンとレストランオペレーションに必要な連動、コミュニケーションを理解し身に付けます。 |       |   |                  |  |       |         |
| 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<br>M1   | 項 目              | 概 要  |       |         |
| 1  | 1.2   | 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   | 4/15  | 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<br>レストランサービス技能士とは      |       |         |
| 3  | 5.6   | 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   | 5/13  | 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<br>小試験①               |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/20  | ワインの知識①          | ワインの基礎を学ぶ<br>醸造酒、蒸留酒の違いとフランスワインを知る             |       |         |
| 6  | 11.12 | 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）<br>レストランにおけるワインの管理と保存方法 |       |         |
| 7  | 13.14 | 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）<br>について学ぶ 小試験②   |       |         |
| 8  | 15.16 | 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 | 6/17  | 宴会の基本            | 宴会の特徴を理解する プロトコール                              |       |         |
| 10   | 19.20 | 6/24  | 宴会サービス           | 宴会の心得を学ぶ<br>立食パーティのマナー                         |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/1   | 結婚式・披露宴の基礎       | 結婚式と披露宴の特徴を知る<br>(冠婚葬祭、晴れと喪、招待状のマナーほか) 小試験③    |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/8   | ホテル調理部門          | 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 | 7/15  | サービススタッフとキッチン    | 顧客満足につながるサービススタッフとキッチンのオペレーション                 |       |         |
| 14   | 27.28 | 7/22  | マーケティングの業務       | 売れるしぐみを学ぶ<br>(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 | 8/26  | 期末テスト キャリアプラン作成  | 期末テストと解説<br>仕事（なぜ働くのか）                         |       |         |
| 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<br>参考書<br>教 材  |       | 自作プリントを配付する<br>西洋料理料飲接客サービス技法（一般財団法人）職業訓練教材研究会<br>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（一般財団法人）職業訓練教材研究会 |                  |  |       |         |

| 授 業 科 目 名   |       |                         | 授業時間                            | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|---|-------|-------------------------|---------------------------------|---|-------|---------|
| レストランオペレーションⅡ   |       |                         | 20                              | 前期  | 必修    | 祖父江 友 佑 |
| 授業の目的   |       |                         |                                 |   |       |         |
| レストランサービスを知り、食の歴史を学ぶ。<br>ソムリエの重要性と仕事内容、飲料を学び特に「ワイン」について深く身につける。 |       |                         |                                 |   |       |         |
| 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   |       |         |
|   |       | M2                      |                                 |   |       |         |
| 1   | 1.2   | 6/12                    | ・ レストランの基本と仕事内容<br>・ サービスの重要性   | レストランとは。<br>サービスのソフト・ハード、重要性を学ぶ。                              |       |         |
| 2   | 3.4   | 6/19                    | ・ レストランの歴史と食文化                  | 日本におけるレストラン史と食文化を知る。  |       |         |
| 3   | 5.6   | 7/3                     | ・ 飲料 「アルコール飲料」                  | アルコール飲料の効果とマリアージュ<br>お酒の分類とワインの種類と分類を学ぶ。                      |       |         |
| 4   | 7.8   | 7/7                     | ・ ソムリエの役割とワインの特性<br>・ ブドウの特徴    | ソムリエの重要性と仕事内容。<br>アルコール発酵とテロワール、ブドウの役割と特徴を知る。                 |       |         |
| 5   | 9.10  | 7/11                    | ・ ワインの作り方①<br>(白・ロゼ・赤ワイン)       | 白ワイン・ロゼワイン・赤ワインの<br>ブドウからワインができるまでの工程を覚える。                    |       |         |
| 6   | 11.12 | 7/14                    | ・ ワインの作り方②<br>(オレンジ・貴腐・アイスワイン)  | オレンジワイン・貴腐ワイン・アイスワインの<br>ブドウからワインができるまでの工程を覚える。               |       |         |
| 7   | 13.14 | 7/18                    | ・ 「シャンパーニュ」と「スパークリング<br>ワイン」の違い | 「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」の違いを知り<br>「シャンパーニュ」と「スパークリングワイン」を詳しく学ぶ。 |       |         |
| 8   | 15.16 | 8/25                    | ・ ワインテイスティングの重要性                | ワインテイスティングのやり方・意味合いを身に着ける。                                    |       |         |
| 9   | 17.18 | 9/1                     | ・ 長寿の祝い・六曜表・五節句<br>・ 試験対策       | お祝い行事に必要な知識を学び、今後に役立てる。                                       |       |         |
| 10  | 19.20 | 9/8                     | ・ 試験                            | 定期試験  |       |         |
|   |       |                         |                                 |   |       |         |
|   |       |                         |                                 |   |       |         |
|   |       |                         |                                 |   |       |         |
|   |       |                         |                                 |   |       |         |
|   |       |                         |                                 |   |       |         |
| 成績評価基準  |       | 定期試験 70％ 授業態度（出席率等） 30％ |                                 |   |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>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     |
|---|-------|------------------------|---|---|-------|-----------|
| インターンシップⅠ（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<br>M1              | 項 目   | 概 要   |       |           |
| 1   | 1～6   | 学校が指定する<br>10 日間       | 校外営業施設での実習  | ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。<br>※実習前にオリエンテーションを行う。<br>※実習レポート提出、報告会を行う。 |       |           |
| 2   | 7～12  |                        |   |   |       |           |
| 3   | 13～18 |                        |   |   |       |           |
| 4   | 19～24 |                        |   |   |       |           |
| 5   | 25～30 |                        |   |   |       |           |
| 6   | 31～36 |                        |   |   |       |           |
| 7   | 37～42 |                        |   |   |       |           |
| 8   | 43～48 |                        |   |   |       |           |
| 9   | 49～54 |                        |   |   |       |           |
| 10  | 55～60 |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        | ・インターンシップⅠ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について<br>インターンシップⅠ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップⅠ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップⅠ（校外実習）に入ることができない。 |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
| 成績評価基準  |       | 企業からの評価 50%、実習レポート 50% |   |   |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |       |                        |   |   |       |           |

| 授 業 科 目 名   |       |                        | 授業時間  | 開講時期  | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名 |
|---|-------|------------------------|---|---|-------|-----------|
| インターンシップⅡ（校外実習）   |       |                        | 60  | 前期  | 選択必修  | 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<br>M2              | 項 目   | 概 要   |       |           |
| 1   | 1～6   | 学校が指定する<br>10 日間       | 校外営業施設での実習  | ホテル・レストラン・料亭・飯店、洋菓子店、パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。<br>※実習前にオリエンテーションを行う。<br>※実習レポート提出、報告会を行う。 |       |           |
| 2   | 7～12  |                        |   |   |       |           |
| 3   | 13～18 |                        |   |   |       |           |
| 4   | 19～24 |                        |   |   |       |           |
| 5   | 25～30 |                        |   |   |       |           |
| 6   | 31～36 |                        |   |   |       |           |
| 7   | 37～42 |                        |   |   |       |           |
| 8   | 43～48 |                        |   |   |       |           |
| 9   | 49～54 |                        |   |   |       |           |
| 10  | 55～60 |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        | ・インターンシップⅡ（校外実習）に入るための腸内細菌検査（検便）について<br>インターンシップⅡ（校外実習）に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップⅡ（校外実習）に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップⅡ（校外実習）に入ることができない。 |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
|   |       |                        |   |   |       |           |
| 成績評価基準  |       | 企業からの評価 50%、実習レポート 50% |   |   |       |           |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |       |                        |   |   |       |           |

| 授 業 科 目 名   |     |                        | 授業時間   | 開講時期  | 必修・選択 | 担当者氏名                      |
|---|-----|------------------------|--|---|-------|----------------------------|
| デュアル実習 I  |     |                        | 30   | 通年  | 選択必修  | 土屋 純 一・皆 田 健太郎・<br>広 田 昌 利 |
| 授業の目的   |     |                        |  |   |       |                            |
| 調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。 |     |                        |  |   |       |                            |
| 授業計画〈集中〉（授業計画は変更になる場合があります）   |     |                        |  |   |       |                            |
| 回   | 時間数 | 月 日<br>M1              | 項 目  | 概 要   |       |                            |
|   |     | 指定する 30 時間             | 校外営業店における就労実習<br>(サービス実習)  | 開講前に校内で実施するオリエンテーションにて実習先が決まる。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。 |       |                            |
|   |     |                        | ・デュアル実習 I に入るための腸内細菌検査（検便）について<br>デュアル実習 I 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。そのためにはデュアル実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。 |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
|   |     |                        |  |   |       |                            |
| 成績評価基準  |     | 30 時間の実習完了、実習評価、実習レポート |  |   |       |                            |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |     |                        |  |   |       |                            |

| 授 業 科 目 名                               |       |                          | 授業時間      | 開講時期              | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|---|-------|--------------------------|-----------|-------------------|-------|---------|
| フードランゲージ（フランス語）                         |       |                          | 30        | 後期                | 選択必修  | 上 田 美 子 |
| 授業の目的                                   |       |                          |           |                   |       |         |
| フランス語の基礎と、料理に必要な語彙を学ぶ。そのうえでメニューやレシピを読む。 |       |                          |           |                   |       |         |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）                 |       |                          |           |                   |       |         |
| 回                                       | 時間数   | 月 日<br>M2                | 項 目       | 概 要               |       |         |
| 1                                       | 1.2   | 10/3                     | アルファベット 1 | 綴り字の読み方 1         |       |         |
| 2                                       | 3.4   | 10/17                    | アルファベット 2 | 綴り字の読み方 2         |       |         |
| 3                                       | 5.6   | 10/24                    | 名詞 1      | 名詞の性と数            |       |         |
| 4                                       | 7.8   | 11/14                    | 名詞 2      | 料理に使う名詞           |       |         |
| 5                                       | 9.10  | 11/21                    | 冠詞 1      | 不定冠詞・部分冠詞         |       |         |
| 6                                       | 11.12 | 11/28                    | 冠詞 2      | 定冠詞               |       |         |
| 7                                       | 13.14 | 12/5                     | 形容詞 1     | 料理に使う形容詞          |       |         |
| 8                                       | 15.16 | 12/12                    | 形容詞 2     | 形容詞の使い方           |       |         |
| 9                                       | 17.18 | 12/19                    | 形容詞 3     | 形容詞のまとめ           |       |         |
| 10                                      | 19.20 | 1/9                      | メニュー 1    | 前置詞について           |       |         |
| 11                                      | 21.22 | 1/9                      | メニュー 2    | フランス語で書かれたメニューの構成 |       |         |
| 12                                      | 23.24 | 1/16                     | メニュー 3    | フランス語で書かれたメニューを読む |       |         |
| 13                                      | 25.26 | 1/16                     | レシピ 1     | フランス語で書かれたレシピの構成  |       |         |
| 14                                      | 27.28 | 1/23                     | レシピ 2     | フランス語で書かれたレシピを読む  |       |         |
| 15                                      | 29.30 | 1/23                     | 試験        | 定期試験              |       |         |
| 成績評価基準                                  |       | テスト・レポート 80％、授業態度 20％    |           |                   |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材                       |       | 「新フランス料理用語辞典」白水社<br>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   |       |  |                                       |  |       |             |
| 接客及び厨房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。<br>This Vocational English Course aims to develop students’ conversational skills for effective communication, enhance their culinary knowledge by acquiring the terminology, 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  |       |             |
|   |       | M1   |                                       |  |       |             |
| 1   | 1.2   | 4/10   | Orientation                           | 到達目標までのロードマップ<br>Roadmap to your goals                           |       |             |
| 2   | 3.4   | 4/17   | Vocabulary ①                          | 食材: Ingredients<br>味と食感 Flavor and Texture                       |       |             |
| 3   | 5.6   | 4/24   | Vocabulary ②                          | 和食英語メニュー（看板料理）<br>Japanese Cuisine menu (signature dishes)       |       |             |
| 4   | 7.8   | 5/1  | Restaurant Conversation ①             | 注文を受ける<br>Taking an order  |       |             |
| 5   | 9.10  | 5/8  | Restaurant Conversation ②             | メニューを説明<br>Describing the menu                                   |       |             |
| 6   | 11.12 | 5/15   | Restaurant Conversation ③             | 顧客対応<br>Serving customers  |       |             |
| 7   | 13.14 | 5/22   | Kitchen Vocabulary and Conversation ① | 調理方法と計量<br>Cooking methods and measurements                      |       |             |
| 8   | 15.16 | 5/29   | Kitchen Vocabulary and Conversation ② | 台所用品、道具、設備<br>Kitchen utensils, tools and equipment              |       |             |
| 9   | 17.18 | 6/5  | Nutrients                             | 栄養成分表示と食物アレルギー<br>Nutrition Facts and Food allergies             |       |             |
| 10  | 19.20 | 7/3  | Recipe ①                              | 英語レシピを読み解く<br>How to read recipes in English                     |       |             |
| 11  | 21.22 | 7/10   | Recipe ②                              | レシピを日本語から英語に翻訳<br>Translating recipes from Japanese into English |       |             |
| 12  | 23.24 | 7/17   | Recipe ③                              | あなたの得意料理の極意<br>Cooking tips for your signature dish              |       |             |
| 13  | 25.26 | 8/28   | Group Presentation ④                  | グループでレシピを発表<br>Giving a presentation about your recipe           |       |             |
| 14  | 27.28 | 9/4  | Review                                | 総復習<br>Comprehensive Review                                      |       |             |
| 15  | 29.30 | 9/11   | 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<br>参考書<br>教 材   |       | 配布資料 handouts + worksheets<br><br>DVD + YouTube  |                                       |  |       |             |



| 授 業 科 目 名  |       |   | 授業時間                 | 開講時期                          | 必修・選択 | 担当者氏名   |
|--|-------|---|----------------------|-------------------------------|-------|---------|
| 店舗マネジメント   |       |   | 60                   | 通年                            | 選択必修  | 富 田 昌 宏 |
| 授業の目的  |       |   |                      |                               |       |         |
| 店舗を経営するためには、お金を管理することが大切です。料理の評判が良くても、お金がなくなれば、お店は倒産します。そのためには簿記を学習する必要があります。資金調達から始まり、日々の取引の処理、決算書を読むための基礎知識を学びます。学習成果として、公益社団法人全国経理教育協会主催簿記能力検定試験 3 級商業簿記合格を目指します。 |       |   |                      |                               |       |         |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）  |       |   |                      |                               |       |         |
| 回  | 時間数   | 月 日   | 項 目                  | 概 要                           |       |         |
|  |       | M1  |                      |                               |       |         |
| 1  | 1.2   | 4/8   | 日々の店舗経営（CHAPTER 01）  | 簿記（複式簿記）とは、簿記の目的（財務諸表の作成）     |       |         |
| 2  | 3.4   | 4/15  | 日々の店舗経営（CHAPTER 01）  | 帳簿記入と勘定科目、仕訳と転記（仕訳帳と総勘定元帳の関係） |       |         |
| 3  | 5.6   | 4/22  | 日々の店舗経営（CHAPTER 02）  | 商品の仕入れと販売の記帳、原価と売価と利益         |       |         |
| 4  | 7.8   | 5/13  | 日々の店舗経営（CHAPTER 02）  | 現金取引と掛取引（クレジット取引を含む）の記帳、返品処理  |       |         |
| 5  | 9.10  | 5/20  | 日々の店舗経営（CHAPTER 03）  | 通貨及び通貨代用証券、銀行預金の役割と預金の種類      |       |         |
| 6  | 11.12 | 5/27  | 日々の店舗経営（CHAPTER 04）  | 固定資産の購入と売却（未収入金と未払金）          |       |         |
| 7  | 13.14 | 6/3   | 日々の店舗経営              | 有価証券の購入と売却（未収入金と未払金）          |       |         |
| 8  | 15.16 | 6/10  | 日々の店舗経営（CHAPTER 06）  | 金銭の貸付けと借入れの記帳、利息の計算           |       |         |
| 9  | 17.18 | 6/17  | 日々の店舗経営（CHAPTER 06）  | 前払金と前受金、仮払金と仮受金               |       |         |
| 10   | 19.20 | 6/24  | 日々の店舗経営（CHAPTER 06）  | 立替金と預り金、租税公課、所得税              |       |         |
| 11   | 21.22 | 7/1   | 日々の店舗経営（CHAPTER 06）  | 消費税、株式会社と株式の発行                |       |         |
| 12   | 23.24 | 7/8   | 補助簿の作成（CHAPTER 07）   | 小口現金出納帳、商品有高帳                 |       |         |
| 13   | 25.26 | 7/15  | 店舗の決算（CHAPTER 08）    | 試算表の作成                        |       |         |
| 14   | 27.28 | 7/22  | 店舗の決算（CHAPTER 10・11） | 現金過不足の処理                      |       |         |
| 15   | 29.30 | 8/26  | 利益計画と CVP 分析         | 短期利益計画と損益分岐分析                 |       |         |
| 16   | 31.32 | 9/2   | 店舗の決算（CHAPTER 11）    | 貸倒引当金の設定、減価償却費                |       |         |
| 17   | 33.34 | 9/9   | 店舗の決算（CHAPTER 11）    | 売上原価の計算                       |       |         |
| 18   | 35.36 | 9/16  | 店舗の決算（CHAPTER 11）    | 前払費用と未払費用                     |       |         |
| 19   | 37.38 | 10/7  | 店舗の決算（CHAPTER 11）    | 精算表と損益計算書、貸借対照表               |       |         |
| 20   | 39.40 | 10/14   | 全経簿記 3 級第 2 問対策      | 資産、負債、純資産、売上原価、売上総利益、当期純利益の計算 |       |         |
| 21   | 41.42 | 10/21   | 財務諸表の読み方             | 収益性、安全性、生産性、成長性の分析            |       |         |
| 22   | 43.44 | 10/28   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 23   | 45.46 | 11/11   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 24   | 47.48 | 11/18   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 25   | 49.50 | 11/25   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 26   | 51.52 | 12/2  | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 27   | 53.54 | 12/9  | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 28   | 55.56 | 12/16   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 29   | 57.58 | 1/6   | 総まとめ：答案練習            | 授業内試験を兼ねた答案練習                 |       |         |
| 30   | 59.60 | 1/13  | 定期試験                 | 試験                            |       |         |
| 成績評価基準   |       | 出席率及び授業態 40％、試験 60％で評価  |                      |                               |       |         |
| 教科書<br>参考書<br>教 材  |       | 「みんなが欲しかった簿記の教科書 日商 3 級商業簿記（第 12 版）」<br>簿記能力検定試験過去問題集 3 級商業簿記（公益社団法人全国経理教育協会） |                      |                               |       |         |

| 授 業 科 目 名   |     |           | 授業時間      | 開講時期   | 必修・選択 | 担 当 者 氏 名  |
|---|-----|-----------|-----------|--------|-------|------------|
| 食育インストラクター講習  |     |           | 7         | 通年     | 選択    | 香川明夫・皆田健太郎 |
| 授業の目的   |     |           |           |        |       |            |
| 現代のニーズに適応した食育を実践できる、質の高い調理師養成を目指す。本講は（公社）全国調理師養成施設協会認定（食育インストラクター）の規定科目である。規定の講習を受けた在校生（又は卒業生）が、協会の認定試験（別途費用必要）に合格すると（食育インストラクター）として登録することができる。 |     |           |           |        |       |            |
| 授業計画（授業計画は変更になる場合があります）   |     |           |           |        |       |            |
| 回   | 時間数 | 月 日<br>M1 | 項 目       | 概 要    |       |            |
| 1   | 1.2 | 8/25      | 食育全体像（香川） | 食育とは   |       |            |
| 2   | 3.4 | 10/21     | 実践計画①（皆田） | 計画立案など |       |            |
| 3   | 5.6 | 10/23     | 実践計画②（皆田） | 計画立案など |       |            |
| 4   | 7   | 10/27     | 反省会（皆田）   | 反省会    |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
|   |     |           |           |        |       |            |
| 成績評価基準  |     |           |           |        |       |            |
| 教科書<br>参考書<br>教 材   |     |           |           |        |       |            |