

VI 令和8年度 調理マイスター科（2年次） 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	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)	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	60	岩澤・小澤	1年次(通年)	17
		栄養学Ⅱ	30	由井	2年次(前期)	
		栄養学Ⅲ	30	由井	2年次(後期)	
		食品学・食品学実習	60	小澤	1年次(通年)	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	三宅・貞升	1年次(通年)	19
		食品衛生学Ⅱ(衛生法規含む)	60	貞升・平井	2年次(通年)	
		食品衛生学実験実習	30	平井	1年次(前期)	
	調理理論と食文化概論	食文化概論	30	小野	2年次(通年)	20
調理理論Ⅰ		60	土屋 他	1年次(通年)		
調理理論Ⅱ		30	土屋 他	2年次(後期)		
調理理論Ⅲ		60	土屋 他	2年次(通年)		
献立作成(四群点数法含む)		30	由井	1年次(前期)		
集団調理理論		16	小野	1年次(前期)		
調理施設設備		14	小野	2年次(前期)		
調理実習	日本料理基礎・応用	81	皆田 他	1年次(通年)	24	
	日本料理発展	48	皆田 他	2年次(通年)		
	調理スキルアップ実習(日本)	45	皆田 他	2年次(通年)		
	西洋料理Ⅰ基礎・応用	81	広田 他	1年次(通年)	26	
	西洋料理Ⅱ基礎・応用	30	広田 他	1年次(後期)		
	西洋料理Ⅲ基礎・応用	30	広田 他	2年次(通年)		
	西洋料理発展	48	広田 他	2年次(通年)	27	
	調理スキルアップ実習(西洋)	45	広田 他	2年次(通年)		
	中国料理基礎・応用	81	土屋 他	1年次(通年)		
	中国料理発展	48	土屋 他	2年次(通年)	29	
	調理スキルアップ実習(中国)	45	土屋 他	2年次(通年)		
	製菓・製パン基礎	39	遠藤・川内 他	2年次(前期)		
	総合調理実習	33	校外講師	1年次(通年)	31	
特殊調理実習	30	小野	1年次(通年)			
集団給食調理実習	30	小野	1年次(通年)			
総合調理実習	営業調理実習(松柏軒)	30	祖父江	1年次(通年)	32	
	デュアル実習Ⅱ	150	皆田 他	2年次(前期)		
	介護食実習	15	皆田 他	1年次(通年)		
高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ	150	皆田 他	2年次(前期)	33	
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)		
レストラン営業理論(原価計算含む)	30	奥山	2年次(前期)			
特別講義	高齢者の心理	3	金田	1年次(通年)	37	
	医学的基礎知識	4	渋谷	1年次(通年)		
	キャリアガイダンス	30	竹内	1年次(前期)		
	キャリアデザイン	30	土屋・竹内 他	2年次(通年)		
	レストランオペレーションⅠ	30	川上	1年次(前期)		
	レストランオペレーションⅡ	20	土屋 他	2年次(前期)		
	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	土屋 他	1年次(通年)	39
		インターンシップⅡ(校外実習)	60	土屋 他	2年次(前期)	
		デュアル実習Ⅰ	30	土屋 他	1・2年次(通年)	
	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)	
		フードランゲージ(英語)	30	三谷・藤谷	1年次(前期)	
特別講義	店舗マネジメント	60	富田	1年次(通年)		
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)	40
	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(技術考查)	30		2年次(後期)	
		共通特論Ⅻ(北海道十勝研修)	15		1・2年次(前期)	
		選択科目計		277		
卒業に必要な総授業時間数			2,076			

※1 ①180時間以上履修すること。②調理に関する国際コミュニケーションは、1科目以上履修すること。③インターンシップⅠを履修しないとインターンシップⅡは履修できない。
履修モデルA: フードランゲージ(英語)30時間+店舗マネジメント60時間+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習Ⅰ30時間計240時間
履修モデルB: フードランゲージ(英語)30時間+フードランゲージ(フランス語)30時間+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習Ⅰ30時間計210時間
履修モデルC: フードランゲージ(英語)30時間+店舗マネジメント60時間+フードランゲージ(フランス語)30時間+インターンシップⅠ(校外実習)60時間+インターンシップⅡ(校外実習)60時間+デュアル実習30時間計270時間

※2 次の登録認定資格の取得を希望する者は、各々指定された授業科目を履修すること。(公)全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」…「食育インストラクター講習」
※3 選択科目は学則で定める卒業に必要な総授業時間数には含まない。
※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
公衆衛生学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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	公衆衛生とは	概念、疾病予防の段階	
2	3.4	4/15	疾病の動向と原因①	感染症の種類と経路	
3	5.6	5/20	疾病の動向と原因②	免疫と感染対策	
4	7.8	5/27	疾病の動向と原因③	循環器疾患	
5	9.10	6/3	疾病の動向と原因④	代謝系疾患	
6	11.12	6/10	環境問題①	小テスト① (疾病) 水環境と水質汚染	
7	13.14	6/17	環境問題②	大気と大気汚染	
8	15.16	7/1	環境問題③	地球温暖化、酸性雨、オゾン層の破壊	
9	17.18	7/8	環境問題④	廃棄物、循環型社会の形成	
10	19.20	7/15	食育①	小テスト② (環境問題) 食生活の現状、食育とは	
11	21.22	8/26	食育②	食育基本法の概念	
12	23.24	9/2	食育③	食育の実践	
13	25.26	9/2	食育④	食育活動の計画①	
14	27.28	9/9	食育⑤	食育活動の計画②	
15	29.30	9/9	試験、まとめ	定期試験	
成績評価基準		平常点 (出席状況、授業態度等) 15%、提出物・定期試験 85%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書1「食生活と健康」(全国調理師養成施設協会編) 配布資料			

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄 養 学 II			30	前期	必修	由 井 美 和
授業の目的						
人間のライフステージの生理的特徴と栄養特性、疾患の原因と症状、食事療法について学び、状況に応じた食事の提供についての理解を深める。						
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)						
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要		
1	1.2	4/10	ライフステージと栄養①	妊娠期、授乳期		
2	3.4	5/22	ライフステージと栄養②	乳児期、幼児期		
3	5.6	5/29	ライフステージと栄養③	学童期、思春期		
4	7.8	6/5	ライフステージと栄養④	成人期、高齢期		
5	9.10	6/12	小テスト①	小テスト① (ライフステージと栄養)		
6	11.12	6/19	疾患と栄養①	生活習慣病とメタボリックシンドローム		
7	13.14	6/23	疾患と栄養②	肥満症、糖尿病		
8	15.16	6/26	疾患と栄養③	脂質異常症		
9	17.18	7/3	疾患と栄養④	高血圧		
10	19.20	7/10	疾患と栄養⑤	動脈硬化、虚血性心疾患		
11	21.22	7/17	疾患と栄養⑥	腎疾患、貧血		
12	23.24	8/24	小テスト②	小テスト② (疾患と栄養①～⑥)		
13	25.26	9/4	疾患と栄養⑦	骨粗鬆症、胃腸病		
14	27.28	9/7	まとめ	まとめ、復習		
15	29.30	9/11	定期試験			
成績評価基準		小テスト 40%、定期試験 60%				
教科書 参考書 教材		配布資料 新食品成分表 FOODS (とうほう)				

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	由 井 美 和
授業の目的					
栄養学Ⅰ、Ⅱ、献立作成の授業の学びを活用し、様々なテーマでメニュー作成を行い喫食者の健康に貢献できる食事提供について学ぶ。またグループワークで進め発表することで他者と協力し課題に取り組む力を身に付ける。					
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	10/6	レシピの作成	献立の基本の復習、レシピの書き方、書き方のルール グループワークの進め方 (役割分担)	
2	3.4	10/16	ライフステージ別のレシピ作成 (1) 妊娠期・授乳期①	妊娠期・授乳期に必要な栄養 (復習) 妊娠期・授乳期を対象に1食分のレシピ作成	
3	5.6	10/27	ライフステージ別のレシピ作成 (1) 妊娠期・授乳期②	妊娠期・授乳期を対象に1食分のレシピ作成	
4	7.8	11/13	ライフステージ別のレシピ作成 (2) 幼児期①	幼児期の栄養管理 (復習) 幼児期を対象におやつレシピ作成	
5	9.10	11/20	ライフステージ別のレシピ作成 (2) 幼児期②	幼児期を対象におやつレシピ作成	
6	11.12	11/27	ライフステージ別のレシピ作成 (3) 学童期・思春期①	学童期・思春期の栄養管理 (復習) 学童期・思春期の朝食のレシピ作成	
7	13.14	12/4	ライフステージ別のレシピ作成 (3) 学童期・思春期②	学童期・思春期の朝食のレシピ作成	
8	15.16	12/11	疾患別のレシピ作成 (4) 糖尿病・高血圧症①	糖尿病・高血圧の栄養管理 (復習) 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの作成 グループワーク①	
9	17.18	12/22	疾患別のレシピ作成 (4) 糖尿病・高血圧症②	グループワーク② 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの作成	
10	19.20	1/8	疾患別のレシピ作成 (4) 糖尿病・高血圧症③	グループワーク③ 糖尿病・高血圧の献立1食分レシピの発表	
11	21.22	1/12	疾患別のレシピ作成 (5) 貧血・骨粗鬆症①	貧血・骨粗鬆症の栄養管理 (復習) 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの作成 グループワーク①	
12	23.24	1/19	疾患別のレシピ作成 (5) 貧血・骨粗鬆症②	グループワーク② 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの作成	
13	25.26	1/22	疾患別のレシピ作成 (5) 貧血・骨粗鬆症③	グループワーク③ 貧血・骨粗鬆症の献立1食分レシピの発表	
14	27.28	1/26	まとめ	まとめ、テーマ別のメニュー作成の振り返り	
15	29.30	2/2	定期試験		
成績評価基準		レシピ作成課題 50%、定期試験 40%、出席率 10%			
教科書 参考書 教材		栄養と調理技能検定公式ガイド 3級 (日本栄養大学出版部) 食品 80 キロカロリーガイドブック (日本栄養大学出版部)、新食品成分表 FOODS (とうほう) 配付資料、栄養学Ⅱ (前期) 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
食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)		60	通年	必修	貞升友紀・平井昭彦
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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/9	食品衛生学 概論	「食品衛生」の重要性を確認する。	
2	3.4	4/16	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	5/21	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	5/28	食品の変質	食品の変質について学ぶ。	
5	9.10	6/4	飲食による健康危害 1	カビ毒、有機物質による健康危害について学ぶ。	
6	11.12	6/11	飲食による健康危害 2	金属、放射性物質、その他の健康危害について学ぶ。	
7	13.14	6/18	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	7/2	飲食による健康危害 4	化学性食中毒、異物混入について学ぶ。	
9	17.18	7/9	飲食による健康危害 5	自然毒について学ぶ。	
10	19.20	7/16	食品添加物	食品添加物について学ぶ。	
11	21.22	8/27	まとめ 1	これまでの学習の復習	
12	23.24	9/3	中間試験	筆記試験	
13	25.26	9/10	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	9/17	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	9/24	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	10/1	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	10/15	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	10/22	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	11/5	飲食による健康被害 10	経口感染症と人獣共通感染症について学ぶ。	
20	39.40	11/12	中間試験	筆記試験	
21	41.42	11/19	食品安全対策 3	食品衛生管理について学ぶ。	
22	43.44	11/26	食品安全対策 4	HACCP システムについて学ぶ。	
23	45.46	12/3	食品安全対策 5	一般衛生管理、標準作業手順書について学ぶ。レポート提出	
24	47.48	12/10	食品安全対策 6	製品説明書の作成について学ぶ。レポート提出	
25	49.50	12/17	食品安全対策 7	製造工程一覧図の作成について学ぶ。レポート提出	
26	51.52	1/7	食品安全対策 8	危害要因リストの作成について学ぶ。レポート提出	
27	53.54	1/7	食品安全対策 9	HACCP プランの作成について学ぶ。レポート提出	
28	55.56	1/21	食品安全対策 10	HACCP のまとめ	
29	57.58	1/21	まとめ 2	これまでの学習の復習	
30	59.60	1/28	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 参考書 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 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 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。 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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/13	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	4/20	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	5/19	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	5/26	日本の食文化 (中世)	鎌倉・室町・安土桃山	
5	9.10	6/2	日本の食文化 (近世)	江戸時代	
6	11.12	6/9	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	6/16	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	6/30	行事と郷土食	食文化の地域性、行事食	
9	17.18	7/7	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	7/10	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	9/1	西洋料理様式	食事作法・席次など	
12	23.24	9/8	中国料理の食文化	中国料理の変遷と特徴	
13	25.26	9/18	中国料理様式	食事作法や宴席の種類	
14	27.28	10/2	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	10/13	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 参考書 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 II		30	後 期	必 修	土 屋 純 一 ・ 皆 田 健 太 郎 ・ 広 田 昌 利
授 業 の 目 的					
「調理理論と食文化概論」の知識の確認を問題集を解きながら、理解を深める。 技術考査対策を含む。					
授 業 計 画 (授 業 計 画 は 変 更 に な る 場 合 が あ り ま す)					
回	時 間 数	月 日 M2	項 目	概 要	
1 ~ 30	1 ~ 30	4/9 ~ 2/16	日本料理、西洋料理、中国料理の説明と解説。	各調理実習授業におけるレシピと調理方法の重要なポイントを解説する。	
成績評価基準		出欠席 30%・筆記試験 70%			
教科書 参考書 教 材		調理師養成教育全書 「調理理論と食文化概論」 「調理師養成教育全書必携問題集」 プリント配布			

授 業 科 目 名		授 業 時 間	開 講 時 期	必 修 ・ 選 択	担 当 者 氏 名
調 理 理 論 III		60	通 年	必 修	土 屋 純 一 ・ 皆 田 健 太 郎 ・ 広 田 昌 利
授 業 の 目 的					
調理実習の前にレシピの説明と調理理論の解説をする。その後に調理実習の実践をすることで理解を深める。					
授 業 計 画 (授 業 計 画 は 変 更 に なる 場 合 が あり ます)					
回	時 間 数	月 日 M2	項 目	概 要	
1 ~ 60	1 ~ 60	6/22 ~ 2/15	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 参考書 教 材		プリント配布			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
日 本 料 理 発 展		48	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的					
旬の食材をメインに献立をたて、レストラン実習につなげる。基本技術から高度な調理技術まで勉強する。この実習授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で、培った技術に基づいて授業を行います。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	9/15	基本 鰻と大根	鰻の刺身、白飯、味噌汁	
2	4~6	9/18	基本 卵と包丁とぎ	出汁巻き玉子、牛肉のすき焼き、白飯、味噌汁	
3	7~9	10/1	お楽しみ献立 (特別講師)	東京すしアカデミーより (寿司講座)	
4	10~12	10/27	秋の料理①	いが栗八寸秋 (7品)	
5	13~15	11/4	秋の料理②	紅葉鯛の姿造り、味噌汁、白飯	
6	16~18	11/9	冬の料理①	高級料亭の寄せ鍋、雑炊	
7	19~21	11/13	冬の料理②	鰯の5枚おろし、鰯の煮つけ、鰯のから揚げ、白飯、味噌汁	
8	22~24	11/19	冬の料理③	シマアジの薄造りと出汁巻き卵、白飯、アラの味噌汁	
9	25~27	11/30	冬の料理④	穴子をさばいて、穴子料理 (天井など)	
10	28~30	12/3	冬の料理⑤	すっぽんをさばいて、京風丸鍋、雑炊	
11	31~33	12/11	冬の料理⑥	金目鯛を使って、お雑煮、金目の煮つけ	
12	34~36	12/21	冬の料理⑦	鰯を使って、鰯しゃぶ、うどん	
13	37~39	1/7	後期実技試験 (特訓)	鰻の姿造り	
14	40~42	1/14	後期実技試験 (本番)	鰻の姿造り	
15	43~45	1/18	新春の料理	鮫鱈のつるし切り、鮫鱈鍋、白飯	
16	46~48	2/16	お楽しみ献立 (料理の鉄人大会)	与えられた食材で、自分たちチームで献立で実習する	
成績評価基準		実技試験 70%、レポート 30% (出欠席・平常点も含む)			
教科書 参考書 教材		日本料理実習ノート (オレンジ) 調理マイスター 2年制専用			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習 (日本)		45	通年	必修	皆田健太郎・秋山莉玖 他
授業の目的					
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 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/20	春の献立①	旬の食材を使って (山菜、筍)	
2	4~6	5/18	春の献立②	旬の食材を使って (鮎並、筍)	
3	7~9	5/27	春の献立③	旬の食材を使って (蛸、大根)	
4	10~12	6/3	お楽しみ献立 (特別講師)	日本料理よし邑 富澤浩一総料理長	
5	13~15	6/8	基本①包丁とぎ (特訓)	鮪丼、味噌汁、出汁巻き卵	
6	16~18	6/16	基本②出汁巻き玉子 (特訓)	炙りサーモン丼、味噌汁、出汁巻き卵	
7	19~21	6/29	寿司飯を使って	粽寿司、稲荷寿司	
8	22~24	7/8	基本③包丁とぎ (特訓)	和風ステーキ (バター醤油)	
9	25~27	7/9	基本④包丁とぎ (特訓)	桂むきとかつ丼	
10	28~30	7/13	夏の献立①	鯛の料理	
11	31~33	7/16	夏の献立②	鱧の料理	
12	34~35	8/26	夏の献立③	鮎と素麺	
13	36~38	9/2	基本⑤出汁巻き玉子 (特訓)	大根の桂むき、出汁巻き玉子 (稲庭うどん)	
14	39~41	9/4	前期実技試験模擬	大根の桂むき、出汁巻き玉子	
15	42~44	9/9	前期実技試験	大根の桂むき、出汁巻き玉子	
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 参考書 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Ⅲ基礎・応用		30	前期	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的					
イタリア料理、フランス料理（他ヨーロッパ各国）の調理法を理解し、基本技術の向上ができるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	5/21	イタリア料理	アクアパッツァ	
2	4~6	5/28	春の煮込み料理	ナヴァラン・ダニョー	
3	7~9	6/11	フランス料理	ルヴェソンヴェール東京 オーナーシェフ 伊藤文彰先生	
4	10~12	6/17	フランス料理	牛肉のグリル、ベアルネーズソース	
5	13~15	7/2	南フランスの夏料理	ブーレ・オ・ヴィネーグル	
6	16~18	8/27	フランス料理	「ホテル椿山荘東京」総料理長 十代雅之先生	
7	19~21	9/8	フランス料理	平目のデュグレレ風	
8	22~24	10/15	ロシア料理	ビーフストロガノフ	
9	25~27	10/22	フランス料理	三ツ星「ガストロノミー・ジョエル・ロブション」総料理長 関谷健一朗先生	
10	28~30	12/10	イタリア料理	ポロネーゼソース、ラザニア	
成績評価基準		レポート 80%、出欠席、平常点 20%			
教科書 参考書 教 材		プリント配布、西洋料理教科書			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
西 洋 料 理 発 展		48	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的					
2年次の実習として、1年次の復習とそれに伴う各種調理方法を修得することにより、実際の調理場での仕事に反映できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/13	甲殻類のフォン	オマール海老のロースト	
2	4~6	6/22	一流シェフに学ぶ フランス料理	「レストラン・エミュ」オーナーシェフ 笹島伸幸先生	
3	7~9	9/16	一流シェフに学ぶ フランス料理	「グランバツハ東京 銀座」総料理長 佐藤敏浩先生	
4	10~12	10/2	フランス料理	仔羊のロースト	
5	13~15	10/19	フランス料理	うさぎ肉を使った料理	
6	16~18	11/5	フランス料理	季節の食材を使って①	
7	19~21	11/16	フランス料理	季節の食材を使って②	
8	22~24	11/26	南フランス料理	ブイヤベース	
9	25~27	12/7	北フランス料理	魚料理、ナージュ	
10	28~30	12/17	フランス料理の保存食	燻製料理について	
11	31~33	12/18	後期試験課題	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ	
12	34~36	1/22	フランス料理の	赤ワインを使った魚料理	
13	37~39	1/25	フランス料理	鴨肉を使った料理	
14	40~42	2/1	フランス料理	パイ生地を使った料理	
15	43~45	2/8	後期試験	鶏の四つ取り ブランケット・ドゥ・ヴォライユ	
成績評価基準		実技試験 60%、レポート 20%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教材		プリント配布、西洋料理教科書			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習 (西洋)		45	通年	必修	広 田 昌 利 他
授業の目的					
<p>基本的な調理技術の修得を目指す。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。</p>					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 30品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/9	一流シェフに学ぶ イタリア料理	「リストランテ・カノピアーノ」オーナーシェフ 植竹隆政先生	
2	4~6	4/14	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
3	7~9	5/20	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
4	10~12	6/2	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	6/4	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	6/9	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
7	19~21	6/18	前期実技試験課題	オムレツ、ジャガイモのシャトーむき、人参ジュリエンス	
8	22~24	6/30	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
9	25~27	7/3	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
10	28~30	8/24	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
11	31~33	8/31	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
12	34~36	9/1	ホテルのフランス料理を学ぶ	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	
13	37~39	9/3	前期実技試験	オムレツ、ジャガイモのシャトーむき、人参ジュリエンス	
14	40~42	9/7	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
15	43~45	9/14	基本的な包丁法のトレーニング	基本的な切り分けをして様々な料理を学ぶ	
成績評価基準		レポート 80%、出欠席・平常点 20%			
教科書 参考書 教材		プリント配布			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
中 国 料 理 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反復することにより、個人の技術を更に向上させる。外部講師による実践的な応用料理を学び就職に向けた意識を向上させる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 50品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	9/24	四大料理を理解する (座学含む) 点心の応用① (土屋)	北京、上海、四川、広東料理の違いと特徴 点心の応用①	
2	4~6	10/5	北京料理② (土屋)	北京料理の名菜② 宮廷料理について	
3	7~9	10/16	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」林 祐一先生	
4	10~12	10/23	広東料理① 日本の食材を使用した中国料理	広東料理の名菜① 「南国酒家」久保寺貞男先生	
5	13~15	10/26	四川料理① (土屋)	四川料理の名菜① 辛い料理を中心に	
6	16~18	11/12	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	
7	19~21	11/20	上海料理① (土屋)	上海料理の名菜① 煮込み料理を中心に	
8	22~24	11/27	特殊材料、調味料について (土屋)	古典料理から現代料理へ	
9	25~27	12/4	上海料理② (土屋)	上海料理の名菜② 古典的な料理を中心に	
10	28~30	12/14	四川料理② 女性シェフを迎えて	四川料理の名菜② 「川菜味」深谷桃子先生	
11	31~33	1/6	後期実技試験模擬 (土屋)	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り2種	
12	34~36	1/8	後期実技試験 (土屋)	青椒炒牛肉、炸子鶏塊、飾り切り2種	
13	37~39	1/15	広東料理③ (土屋)	広東料理の名菜③	
14	40~42	1/21	四川料理③ (土屋)	四川料理の名菜③	
15	43~45	1/26	点心の応用② (土屋)	点心の応用②	
16	46~48	2/12	点心の応用③ (土屋)	点心の応用③	
成績評価基準		レポート 20%・出欠席/平常点 30点・実技試験 50%			
教科書 参考書 教材		中国料理 実習テキスト (調理マイスター2年生用)			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
調理スキルアップ実習 (中国)		45	通年	必修	土 屋 純 一 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。料理を理解するうえで「食材」を知ることは不可欠です。「旬の食材」を取り上げ、その食材について、理解を深め、その食材をした料理を調理実習することで理解を深める。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 35品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/10	トレーニング① 食材探求① (土屋)	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	4/16	トレーニング② 食材探求② (土屋)	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	5/22	トレーニング③ 食材探求③ (小野)	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③) ミニテスト	
4	10~12	5/29	前期実技試験模擬 (土屋)	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切、飾り切り	
5	13~15	6/5	トレーニング④ 食材探求④ (成毛)	神田「雲林」オーナーシェフ 成毛幸雄先生 食材のテーマを絞り学習、調理する (初夏の食材①)	
6	16~18	6/12	前期実技試験 (土屋)	鮭魚炒飯、蛋皮、大根千切、飾り切り	
7	19~21	6/26	トレーニング⑤ 食材探求⑤ (小野)	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	
8	22~24	7/1	トレーニング⑥ 食材探求⑥ レストラン実習に向けて (土屋)	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③) ミニテスト	
9	25~27	7/6	トレーニング⑦ 食材探求⑦ レストラン実習に向けて (土屋)	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	
10	28~20	7/10	トレーニング⑧ 食材探求⑧ レストラン実習に向けて (土屋)	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	
11	31~33	7/15	広東料理① ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜② 「ホテルオークラ東京 桃花林」 平林健彦先生	
12	34~36	8/25	広東料理② ホテルのシェフを迎えて	広東料理の名菜② ロイヤルパークホテル「桂花苑」 齊藤栄司郎先生	
13	37~39	8/28	トレーニング⑨ 食材探求⑨ レストラン実習に向けて (土屋)	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③) ミニテスト	
14	40~42	9/10	トレーニング⑩ 食材探求⑩ レストラン実習に向けて (土屋)	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④) ミニテスト	
15	43~45	9/17	トレーニング⑪ 食材探求⑪ レストラン実習に向けて (土屋)	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	
成績評価基準		実技試験 60%・出欠席/平常点 10%・レポート 30%			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓・製パン基礎		39	前期	必修	遠藤徳夫・川内唯之 他
授業の目的					
洋菓子・製パンの基本生地や、基本の技術習得を目指す。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実習を行います。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 15品
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1~3	4/8	別立て生地 ビスキュイ (霞川)	ビスキュイの仕込み方。フルーツロールケーキ	
2	4~6	4/15	共立て生地 ジェノワーズ (霞川)	ジェノワーズの仕込み方。ベリーショートケーキ	
3	7~9	5/18	パート・ブリゼ (霞川)	生地の仕込み方・焼成 ダークチェリーのフラン	
4	10~12	5/25	パート・シュクレ (霞川)	生地の仕込み方・焼成 フルーツタルト	
5	13~15	6/1	パータ・シュー (霞川)	生地の仕込み方・焼成 シュークリーム	
6	16~18	6/15	クレープシュゼット (川内)	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方	
7	19~21	6/19	チュロス (川内)	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方	
8	22~24	6/29	レアチーズケーキ (川内)	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方	
9	25~27	7/6	キャラメルのスフレ (川内)	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方	
10	28~30	7/17	フレンチトースト (霞川)	生地の仕込み方・焼成 デザートの仕上げ方	
11	31~33	7/21	製パン基礎① (遠藤)	イタリアのパン (フォカッチャ)	
12	34~36	8/28	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	9/11	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 参考書 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
デュアル実習Ⅱ		150	前期	必修	土屋純一・皆田健太郎・ 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 M2	項 目	概 要	
		4/21～5/15 指定する 150時間	校外営業店における就労実習	開講前に実施するオリエンテーションにて配属先その他について案内する。実習生は実習終了後、指定された期日までに実習で得られた成果についてレポートとしてまとめ提出しなければならない。	
				<ul style="list-style-type: none"> デュアル実習に入るための腸内細菌検査(検便)について デュアル実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはデュアル実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にデュアル実習に入ることはできない。 	
				<ul style="list-style-type: none"> 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) 希望生徒名を入れ実習先へ依頼		
		3月20日頃	実習先からの返信期限		
		4月上旬から中旬	履歴書作成し、受け入れ先へ送信 第1回オリエンテーション	オリエンテーション内容 実習先発表、契約条件、保険、実習対応説明 実習表書入れ込み(回収)	
		中旬から下旬	実習先のオリエンテーション(予定) 学内最終のオリエンテーション	学内最終オリエンテーション 心構え、実習ノート書き方説明と提出方法	
成績評価基準		150時間の実習完了、実習評価、実習レポート			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習		180	後期	必修	皆田 健太郎・広田 昌利・土屋 純一
授業の目的					
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1	10/6	レストラン準備・理論 (西洋①)		
2	2~4	10/6	レストラン準備・仕込み (西洋①)		
3	5~7	10/7	レストラン営業 (西洋①)		
4	8~10	10/7	レストラン営業 (西洋①)	西洋料理ランチ①シュミレーション (反省会含む)	
5	11	10/13	レストラン準備・理論 (日本①)		
6	12~14	10/13	レストラン準備・仕込み (日本①)		
7	15~17	10/14	レストラン営業 (日本①)		
8	18~20	10/14	レストラン営業 (日本①)	日本料理ランチ①シミュレーション (反省会含む)	
9	21	10/20	レストラン準備・理論 (中国①)		
10	22~24	10/20	レストラン準備・仕込み (中国①)		
11	25~27	10/21	レストラン営業 (中国①)		
12	28~30	10/21	レストラン営業 (中国①)	中国料理ランチ①シミュレーション (反省会含む)	
13	31~33	10/28	作品展準備	松柏軒でのレストラン営業	
14	34~36	10/29			
15	37~39	10/29			
16	40~42	10/30			
17	43~45	10/30			
18	46	11/10	レストラン準備・理論 (西洋②)		
19	47~49	11/10	レストラン準備・仕込み (西洋②)		
20	50~52	11/11	レストラン営業 (西洋②)		
21	53~55	11/11	レストラン営業 (西洋②)	西洋料理ランチ② (反省会含む)	
22	56	11/17	レストラン準備・理論 (日本②)		
23	57~59	11/17	レストラン準備・仕込み (日本②)		
24	60~62	11/18	レストラン営業 (日本②)		
25	63~65	11/18	レストラン営業 (日本②)	日本料理ランチ② (反省会含む)	
26	66	11/24	レストラン準備・理論 (中国②)		
27	67~69	11/24	レストラン準備・仕込み (中国②)		
28	70~72	11/25	レストラン営業 (中国②)		
29	73~75	11/25	レストラン営業 (中国②)	中国料理ランチ② (反省会含む)	
30	76	12/1	レストラン準備・理論 (西洋③)		
成績評価基準		実習態度・実習レポート・身だしなみ・衛生・出欠回数			
教科書 参考書 教材					

調理マイスター科 (2年次)

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業実習		180	後期	必修	皆田健太郎・広田昌利・土屋純一
授業の目的					
校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
31	77~79	12/1	レストラン準備・仕込み (西洋③)		
32	80~82	12/2	レストラン営業 (西洋③)		
33	83~85	12/2	レストラン営業 (西洋③)	西洋料理ランチ③ (反省会含む)	
34	86	12/8	レストラン準備・理論 (日本③)		
35	87~89	12/8	レストラン準備・仕込み (日本③)		
36	90~92	12/9	レストラン営業 (日本③)		
37	93~95	12/9	レストラン営業 (日本③)	日本料理ランチ③ (反省会含む)	
38	96	12/15	レストラン準備・理論 (中国③)		
39	97~99	12/15	レストラン準備・仕込み (中国③)		
40	100~102	12/16	レストラン営業 (中国③)		
41	103~105	12/16	レストラン営業 (中国③)	中国料理ランチ③ (反省会含む)	
42	106	12/22	レストラン準備・理論 (西洋④)		
43	107~109	12/22	レストラン準備・仕込み (西洋④)		
44	110~102	12/23	レストラン営業 (西洋④)		
45	113~115	12/23	レストラン営業 (西洋④)	西洋料理ランチ④ (反省会含む)	
46	116	1/12	レストラン準備・理論 (日本④)		
47	117~119	1/12	レストラン準備・仕込み (日本④)		
48	120~122	1/13	レストラン営業 (日本④)		
49	123~125	1/13	レストラン営業 (日本④)	日本料理ランチ④ (反省会含む)	
50	126	1/19	レストラン準備・理論 (中国④)		
51	127~129	1/19	レストラン準備・仕込み (中国④)		
52	130~132	1/20	レストラン営業 (中国④)		
53	133~135	1/20	レストラン営業 (中国④)	中国料理ランチ④ (反省会含む)	
54	136	1/28	レストラン準備・理論 (西洋⑤)		
55	137~139	1/28	レストラン準備・仕込み (西洋⑤)		
56	140~142	1/29	レストラン営業 (西洋⑤)		
57	143~145	1/29	レストラン営業 (西洋⑤)	西洋料理ランチ⑤ (反省会含む)	
58	146	2/2	レストラン準備・理論 (中国⑤)		
59	147~149	2/2	レストラン準備・仕込み (中国⑤)		
60	150~152	2/3	レストラン営業 (中国⑤)		
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 参考書 教材					

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストラン営業理論 (原価計算含む)		30	前期	必修	奥 山 敦
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50% 5年で70% 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、潰れない店を運営する経営者としての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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	5/19	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	5/26	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	6/2	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	6/9	棚卸しについて	棚卸しの目的と重要性を知る	
5	9.10	6/16	A BC 分析について	ABC 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	6/16	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	6/23	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	6/30	バーチャルレストラン① 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	7/7	バーチャルレストラン② 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	7/7	バーチャルレストラン③ 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	7/14	バーチャルレストラン④ 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	7/21	バーチャルレストラン⑤ 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	8/25	バーチャルレストラン⑥ 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 プレゼンテーション グループ発表&グループ評価 (採点)	
14	27.28	9/1	レストラン業界の今後の課題	日本の飲食業の課題について考える	
15	29.30	9/8	まとめ 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 参考書 教 材		講師作成プリント、資料を配付 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
キャリアデザイン		30	通年	必修	土屋純一・竹内智子
授業の目的					
①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面接試験で自分の強みを発揮できるようになる。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	筆記試験対策 就職に向けての意識づけ	小テスト (1) / 解答・解説 デュアル実習中の労働法について	
2	3.4	4/15	筆記試験対策 デュアル実習に向けて	小テスト (2) / 解答・解説 マナーの5原則を確認・実践 / 実習中の「PDCA」について	
3	5.6	5/20	筆記試験対策 デュアル実習振り返り	小テスト (3) / 解答・解説 PDCA シートを完成させる (提出物①) / 今後の PDCA を考える	
4	7.8	5/27	筆記試験対策 履歴書作成①	小テスト (4) / 解答・解説 住所・学歴などの正式な書き方	
5	9.10	6/3	筆記試験対策 履歴書作成②	小テスト (5) / 解答・解説 志望理由と自己 PR の効果的な書き方 (提出物②)	
6	11.12	6/10	筆記試験対策 模擬面接①	小テスト (6) / 解答・解説 グループ面接 (入室～自己紹介～退室)	
7	13.14	6/17	筆記試験対策 模擬面接②	小テスト (7) / 解答・解説 グループ面接 (入室～自己紹介・志望理由～退室)	
8	15.16	7/1	筆記試験対策 模擬面接③ (個人)	小テスト (8) / 解答・解説 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	7/8	筆記試験対策 模擬面接④	模擬面接仕上げ (入室～質疑応答～退室) PDCA シート (2 回目) を完成させる (提出物③)	
10	19.20	7/13	①まとめ ②確認テスト	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 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	7/14	人が働く目的 (土屋)	人は「なぜ働くのか」について考え、意見交換をする	
12	23.24	8/26	飲食業界と自分を分析する (土屋)	飲食業界の展望 長所、短所について	
13	25.26	9/3	夢や生き方について、モデルを紹介しながら感じ学ぶ (土屋)	「夢」「生き方」について考え、意見交換をする	
14	27.28	9/11	業界の求める人材、社会でのモラル・ルールなどを学ぶ① (土屋)	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	
15	29.30	9/16	業界の求める人材、社会でのモラル・ルールなどを学ぶ② (土屋)	まとめ	
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 参考書 教材		就活必携・労働法 (東京都産業労働局発行) 講師作成プリント・就職活動ガイドブック (香川調理製菓専門学校編)・関連する映像など			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーションⅡ		30	前期	必修	土 屋 純 一 他
授業の目的					
レストランサービスを知り、食の歴史を学ぶ。 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 M2	項 目	概 要	
1	1.2	4/9	・レストランの基本と仕事内容 ・サービスの重要性	レストランとは。 サービスのソフト・ハード、重要性を学ぶ。	
2	3.4	4/16	・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	5/21	・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 お酒の分類とワインの種類と分類を学ぶ。	
4	7.8	5/28	・ソムリエの役割とワインの特性 ・ブドウの特徴	ソムリエの重要性と仕事内容。 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	6/4	・ワインの作り方① (白・ロゼ・赤ワイン)	白ワイン・ロゼワイン・赤ワインの ブドウからワインができるまでの工程を覚える。	
6	11.12	6/11	・ワインの作り方② (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 ブドウからワインができるまでの工程を覚える。	
7	13.14	6/18	・「シャンパーニュ」と「スパークリング 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 「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	7/2	・ワインテイस्टィングの重要性	ワインテイस्टィングのやり方・意味合いを身につける。	
9	17.18	7/9	・長寿の祝い・六曜表・五節句 ・試験対策	お祝い行事に必要な知識を学び、今後役に立てる。	
10	19.20	7/16	・試験	定期試験	
成績評価基準		小テスト・定期試験 70% 授業態度・出席率 30%			
教科書 参考書 教 材		配布プリント			

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

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
フードランゲージ (フランス語)		30	後期	選択必修	上 田 美 子
授業の目的					
フランス語の基礎と、料理に必要な語彙を学ぶ。そのうえでメニューやレシピを読む。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 M2	項 目	概 要	
1	1.2	10/2	アルファベット 1	綴り字の読み方 1	
2	3.4	10/16	アルファベット 2	綴り字の読み方 2	
3	5.6	10/23	名詞 1	名詞の性と数	
4	7.8	10/23	名詞 2	料理に使う名詞	
5	9.10	11/13	冠詞 1	不定冠詞・部分冠詞	
6	11.12	11/20	冠詞 2	定冠詞	
7	13.14	11/27	形容詞 1	料理に使う形容詞	
8	15.16	12/4	形容詞 2	形容詞の使い方	
9	17.18	12/11	形容詞 3	形容詞のまとめ	
10	19.20	12/18	メニュー 1	前置詞について	
11	21.22	12/18	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	1/8	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	1/15	レシピ 1	フランス語で書かれたレシピの構成	
14	27.28	1/15	レシピ 2	フランス語で書かれたレシピを読む	
15	29.30	1/22	試験	定期試験	
成績評価基準		テスト、レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント			