

科目名	食品衛生学実践			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	小池 恭代					1組		
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 集団給食施設において、管理栄養士として勤務経験あり。企業の健康保険組合とともに従業員の健康管理のための食と健康教室などを開催してきた。また食品メーカーにて品質管理課での勤務経験あり。これまでの経験より食文化について伝えていく。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	基本的な食品衛生の知識を学び、習得する。また調理施設、環境の衛生管理に関する知識を得られるよう実践を行う。							
到達目標	食に携わる者として、基本的na食品衛生の知識を習得し、調理施設、環境の衛生管理がしっかりできるようにする。また食材の鮮度を見極める力を養い、安心安全な食の提供ができるようにする。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食品衛生の概論を知り、食品衛生学実践を学ぶ意義を考える	なぜ食品衛生学実践を学ぶのか、自分の言葉で説明できるようにする。
2	実験使用器具の名称や使い方について	実験に必要な器具や実験の心得などを習得する。
3	食品のph測定	phについて理解を深め、食品のphについて把握する
4	生卵の鮮度測定について	生卵の鮮度判定の方法を習得する
5	魚介類の鮮度判定について①(魚類)	魚類の鮮度判定のポイントを知り、実践できるようにする。
6	魚介類の鮮度判定について②(貝類・練り製品)	貝類・練り製品の鮮度判定のポイントを知り、実践できるようにする。
7	調理施設・調理設備の衛生について	調理施設・調理設備の衛生管理の基本を学ぶ。HACCPの考え方を理解する。
8	中間理解度確認(これまでの内容の確認と中間テスト)	これまでの授業の振り返りと中間の理解度確認
9	食肉・牛乳の鮮度判定について	食肉や牛乳の鮮度判定の方法を習得する。
10	食品の内部温度の測定	食肉の中心温度の管理の大切さを考える。
11	正しい手洗いの仕方について	正しい手洗いの方法を身につける
12	食器洗浄後の汚れの残りについて	洗浄後食器の洗浄の具合を知ることにより、汚れの落とし方について学び、実践する。
13	水道水の残留塩素の測定について	水道水が私たちの手元に届くまでの理解。残留塩素の働き、水の重要性について、再認識する。
14	空中浮遊生物・食品の簡易検査法とこれまでの振り返り	調理施設・調理環境における微生物管理の大切さを学ぶ。
15	定期試験(理解度確認)	これまでの授業内容の理解度を把握し、今後につなげる。

科目名	食品学Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	水曜日	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、通常食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	食品学Ⅰでは、主に食品を取り巻く環境、食料自給率などと植物性食品を学ぶ。 現在の食料問題などを理解し、解決できる方法を見つける 植物性食品（穀類、野菜、果実など）のそれぞれの特性を理解し、適切に調理に使用することができる							
到達目標	それぞれの食品について特性を理解し、それを調理に応用し、適切に扱うことのできる能力を身につける							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書2 食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 食品学を学ぶ意義を知る			食品の持つ機能について理解できる				
2	食品の分類について			食品を分類できる 食品成分表を使いこなすことができる				
3	食品を取り巻く現状について			食料自給率、フードマイレージ、トレーサビリティが理解できる 食料問題を解決するための手段を考えることができる				
4	植物性食品とその加工品① 米			米・米の加工品について理解し、適切に扱うことができる				
5	植物性食品とその加工品② 小麦・雑穀			小麦・雑穀・そばについて理解し、適切に扱うことができる				
6	植物性食品とその加工品③ とうもろこし			とうもろこしとその加工品、いもの種類による特性について理解し 適切に扱うことができる				
7	植物性食品とその加工品④ イモ類 中間テスト			いもの加工品について理解できる 1～6回目までの復習を行い、中間テストを実施する				
8	植物性食品とその加工品⑤ 甘味料			砂糖類とその他の甘味料を分類できる。それぞれの特性を理解し、調理に適切に使用することができる				
9	植物性食品とその加工品⑥ 豆類			大豆、小豆、その他の豆類と加工品について理解でき、適切に扱うことができる				
10	植物性食品とその加工品⑦ 種実類			ごま、ナッツなどの種実類の種類について理解できる。 種実類から作られた油などの特性を理解し、適切に使用できる				
11	植物性食品とその加工品⑧ 野菜類①			野菜の分類ができる。葉菜類、根菜類、茎菜類の特性を理解し、適切に取り扱うことができる				
12	植物性食品とその加工品⑨ 野菜類②			野菜の分類ができる。花菜類、果菜類の特性を理解し、適切に取り扱うことができる				
13	植物性食品とその加工品⑩ 果物類			仁果類、準仁果類、核果類、漿果類に果物を分類することができる。 それぞれの果物の特性を理解できる				
14	植物性食品とその加工品⑪ キノコ類、藻類			藻類を分類することができる。キノコや藻類の特性を理解し、適切に扱うことができる				

15	定期テスト	
----	-------	--

科目名	食品学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	火曜日	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、通常食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	食品学Ⅱでは、主に動物性食品と食品の加工貯蔵についてを学ぶ。 動物性食品(肉類、卵類、乳類など)のそれぞれの特性を理解し、適切に調理に使用できる様々な加工食品が、どのようにして作られたものかを理解する							
到達目標	それぞれの食品について特性を理解し、それを調理に応用し、適切に扱うことのできる能力を身につける							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書2 食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	動物性食品とその加工品① 魚類①			魚介類を分類できる。魚類に含まれている栄養素について理解できる				
2	動物性食品とその加工品② 魚類②			個々の魚類についての特徴を理解し、適切に使用することができる				
3	動物性食品とその加工品③ 貝類、甲殻類			貝類、甲殻類の種類をその特徴を理解し、適切に使用することができる				
4	動物性食品とその加工品④ 食肉の特徴 牛肉			食肉の特徴と構造、熟成について理解することができる。 牛肉の分類について理解できる				
5	動物性食品とその加工品⑤ 豚肉、鶏肉、加工品			豚肉、鶏肉の部位別特徴について理解でき、適切に使用することができる。食肉加工品の分類についても理解できる				
6	動物性食品とその加工品⑥ 卵類			主に鶏卵の特徴をその調理性について理解でき、適切に使用することができる。鶏卵の鮮度を判定することができる				
7	前半部分の復習 中間テスト			前半で学んだことを復習し知識を定着することができる 1～6回目までの復習を行い、中間テストを実施する				
8	動物性食品とその加工品⑦ 乳・乳製品			乳・乳製品の特性について理解でき、適切に使用することができる。牛乳、チーズ、アイスクリームなどを分類できる				
9	その他の食品① 油脂類 菓子類			油脂類を分類でき、それぞれの特性について理解し、適切に使用することができる。菓子類を分類できる				
10	その他の食品② 嗜好飲料 非アルコール飲料			非アルコール飲料を分類できる。コーヒー、紅茶、緑茶、ウーロン茶などの特性を理解できる				
11	その他の食品③ 嗜好飲料 アルコール飲料			アルコール飲料を醸造、蒸留、混成などに分類することができる。それぞれの特性を理解し、適切に使用できる				
12	その他の食品④ 香辛料、調味料			スパイスの個々の特性を理解し、適切に使用することができる。調味料を分類でき、各々の特性を理解できる				
13	その他の食品⑤ 特別な食品 食品表示			特別用途食品、特定保健食品、保健機能食品の違いなどを理解できる。食品表示の義務、推奨、任意の違いを理解できる				
14	食品の加工と貯蔵			食品を加工する目的を理解できる。加工食品を分類でき、食品の加工・貯蔵技術についても理解できる				

15	定期テスト	
----	-------	--

科目名	調理理論Ⅰ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	木曜日	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅰでは、「おいしさの科学」、「物理的調理と化学的調理の違い」、調理で使用する器具などについて学ぶ。学んだことを実際に調理を行う時に生かし、科学的に調理を行うことができるようになる。							
到達目標	調理についての科学的根拠を理解し、応用ができる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書4 調理理論と食文化概論							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 調理理論を学ぶ意義			調理理論を学ぶ意義を理解できる 調理師を目指す目的を明らかにすることができる				
2	調理を行う目的について			安全性やおいしさなどを得るための調理の目的を理解できる。				
3	おいしさの要因①			おいしさの人間側にある要因(心理的、生理的、先天的、環境的)について理解できる				
4	おいしさの要因②			おいしさの食べ物側にある化学的要因(主に味)について理解できる				
5	おいしさの要因③			おいしさの食べ物側にある化学的要因(味の相互作用、色、香りなど)について理解できる				
6	おいしさの要因④			おいしさの食べ物側にある物理的要因(温度、見た目、音、テクスチャーなど)について理解できる				
7	前半部分の総合 中間テストの実施			前半で学んだおいしさについて総合的に理解できる 前半部分の知識の理解度を中間テストで図る				
8	調理の基本操作①			非加熱調理操作(計量、洗浄、浸漬、切碎、混合、攪拌)について理解できる				
9	調理の基本操作②			非加熱調理操作(磨砕、粉碎、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍)について理解できる				
10	調理器具について①			非加熱調理操作で使用する調理器具の種類について理解し、適切に扱うことができる				
11	調理の基本操作③			加熱調理操作(湿式加熱、乾式加熱など)について理解し、調理に応用することができる				
12	調理器具について②			加熱調理器具、機器について理解できる。熱源の種類と熱効率の違いについても理解できる。				
13	調理施設、調理設備について			給水、給湯、排水、加熱、電気、照明、換気、空調などの厨房の設備の基準について理解できる				
14	調理理論Ⅰのまとめ 定期テスト対策			1～13回目までの授業内容の復習を行い、調理操作について総合的に理解し、実際の調理に生かすことができる				

15	定期テスト	
----	-------	--

科目名 (英)	Training for Confection II 調理理論 II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	横川 淳
学科・コース	調理師科 1 年生	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 1.2限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 調理師学校卒業後、アシスタント、講師業務の傍ら、幅広い食分野の免許、資格を得る。専門調理師、ふぐ調理師免許（東京）、ソムリエ、日本酒利き酒、食育インストラクターなどの、資格を保有している。学校業務の経験を活かし、現場で必要な技術、知識共に授業で身に付けるべきものを把握し、学生指導に当たる							
【到達目標】 基本技術を基盤とし、五法（生・煮る・焼く・揚げる・蒸す）を学ぶ。衛生管理を徹底し、常に清潔に保ち食品を扱う癖をつける。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 特別授業 寿司好 【授業形態】 実習 【到達目標】 寿司を学ぶ			9	【授業単元】 基本の煮物②・和菓子を学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 炊き合わせを学ぶ（試験課題含）		
9/30	・デモ 魚の切り付けの仕方 握り方を学 ・寿司についての歴史を知る 握り寿司・細巻き			11/25	里芋六方剥きを覚える 里芋、人参、鶏肉、紅葉麩、隠元、柚子 炊き合わせ		
2	【授業単元】 和包丁の扱いを学ぶ①・基本の切り方① 【授業形態】 実習 【到達目標】 包丁の取り扱い方（薄刃）			10	【授業単元】 基本の卵料理学ぶ②・基本の寿司を学ぶ② 【授業形態】 実習 【到達目標】 出汁と卵の割合を学ぶ・出汁の引き方（復習）		
10/7	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 包丁の部位の名称を覚える きんぴらごぼう・白飯			12/2	火加減と蒸し時間 基本炊込みご飯を学ぶ茶碗蒸し・炊込みご飯（試験課題練習）		
3	【授業単元】 和包丁の扱いを学ぶ②・基本の切り方② 【授業形態】 実習 【到達目標】 桂剥きを覚える（縦けん、横けん）・基本の切り方を覚える			11	【授業単元】 基本のお節料理① 【授業形態】 実習 【到達目標】 野菜の切り出し方を学ぶ（試験課題含）		
10/14	基本の出汁の引き方を学ぶ（一番出汁の出汁の違いを学ぶ） 大根サラダ・豚汁			12/9	調味料の種類と順番を学ぶ 筑前煮・海老真薯椀		
4	【授業単元】 基本の卵料理① 【授業形態】 実習 【到達目標】 出汁巻き玉子と厚焼き玉子の違いを学ぶ			12	【授業単元】 基本のお節料理② 【授業形態】 実習 【到達目標】 丸十の扱い方		
10/21	鍋の扱い方、振り方、返し方を覚える 出汁巻き玉子 厚焼き玉子(白飯)			12/16	裏ごしの仕方を覚える 魚の下処理を学ぶ 栗金団・鱈照り焼き		
5	【授業単元】 基本の魚の卸し方① 【授業形態】 実習 【到達目標】 鰯を使って基本の魚の卸し方を学ぶ			13	【授業単元】 基本の揚げ物を学ぶ 【授業形態】 実習 【到達目標】 天ダネの仕込み方を学ぶ		
10/28	水洗いの仕方（復習） 紅葉卸しを覚える 鯔揚げ出汁・黒糖饅頭			1/13	衣のかき方・油の温度を学ぶ 衣のつけ方と揚げ方を学ぶ 天麩羅・白飯		
6	【授業単元】 焼き物①魚の卸し方② 【授業形態】 実習 【到達目標】 里芋の六方剥きを学ぶ・魚の卸し方を学ぶ			14	【授業単元】 基本に寿司を学ぶ②和菓子を学ぶ② 【授業形態】 実習 【到達目標】 出汁巻き玉子の復習		
11/4	串打ちを学ぶ 米の炊き方を学ぶ 里芋コロッケ・秋刀魚(鮭)の幽庵焼き・白飯(じゃこ飯)デモ			1/20	ネタの切り方 巻き方と切り付けの仕方を学ぶ 太巻き・桜餅		
7	【授業単元】 基本の魚の卸し方② 【授業形態】 実習 【到達目標】 魚の卸し方・桂剥きの復習			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 桂剥き（7 c m）、梅花人参（3cm幅）		
11/11	刺身の引き方の基本を学ぶ 蛇腹胡瓜の作り方を学ぶ 刺身3点盛り・胡瓜の胡麻和え			1/27			
8	【授業単元】 基本の煮物① 【授業形態】 実習 【到達目標】 野菜の切り出し方を学ぶ			【評価について】			
11/18	詰め方と仕上げ方 もち米の蒸し方 肉じゃが 赤飯						
【特記事項】							

科目名	調理理論Ⅲ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	水曜日	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅲでは、各々の食品における調理特性を学ぶ。 学んだことを実際に調理を行う時に生かし、科学的に調理を行うことができるようになる。							
到達目標	調理についての科学的根拠を理解し、おいしく調理を行うなどの応用ができる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書4 調理理論と食文化概論							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	植物性食品① 米の調理性について			炊飯などの米の調理性について理解できる。 うるち米ともち米の調理特性の違いについて理解できる				
2	植物性食品② 小麦粉、その他の穀類について			小麦粉のグルテン含有量の違いによる調理性について理解でき、適切に調理を行うことができる				
3	植物性食品③ イモ類、でんぷんについて			いもの種類により異なる調理性について理解できる。 でんぷんのα化、β化について理解できる				
4	植物性食品④ 砂糖の調理性について			砂糖の調理性、特に加熱によるシロップ、フォンダン、カラメルなどの違いについて理解できる				
5	植物性食品⑤ 豆、種実類の調理性について			大豆の小豆の吸水の違いなどの調理性について理解でき、豆類をおいしく調理することができる				
6	植物性食品⑥ 野菜の調理性について①			酵素的褐変や酸、アルカリによる野菜の色の变化を理解し、色を損なうことなく野菜を調理することができる。				
7	植物性食品⑦ 野菜の調理性について②			浸漬、加熱などによる野菜の栄養損失を理解し、栄養素の損失ができる限り少なくするように調理を行うことができる				
8	植物性食品⑧ 海藻、きのこ類の調理性について 中間テストの実施			海藻、きのこ類の乾物の戻り率などを理解できる。 1～7回目までの植物性食品の調理特性を総合的に理解できる				
9	動物性食品① 魚介類の調理性について			魚介類の生食と加熱調理の特性や、特に赤身魚と白身魚の調理特性の違いについて理解できる				
10	動物性食品② 肉類の調理性について			加熱による肉類の色、香りの変化や、食肉を軟化させる調理法について理解し、調理に活用することができる				
11	動物性食品③ 卵の調理性について①			卵の起泡性、特に卵白のみと、全卵の場合の違い、気泡する時の温度などについて理解できる。				
12	動物性食品④ 卵の調理性について②			卵の乳化性、凝固温度について理解し、卵料理をおいしく作ることができる				
13	動物性食品⑤ 乳製品の調理性について			牛乳の加熱や酸による変化などの調理特性について理解できる。加工品のチーズに溶解温度についても理解できる				
14	その他の食品 油脂、ゲル状食品について 定期テスト対策			油脂のクリーミング性、ショートニング性について理解できる。ゲル状食品の特性と溶解、凝固温度について理解できる				

15	定期テスト	
----	-------	--

科目名	製菓スキル実習			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	関口宏						金	1～3
講師紹介	長きに渡りホテル、レストランでシェフとして活躍。現在はオーナーシェフとして洋菓子店を経営する職員が、パティシエとして広いシェアとあらゆる角度から業界に貢献して来た製造技術を通じて道具と食材を大切に扱う実習を実践する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	7つの基本行動を常に意識して基本の洋菓子技術を応用し今までに学んだ知識・技術を実践し現場での時間管理を考え、全体像を理解する。チームで進められると取り組みかたを身につける。							
到達目標	基本を用いたオリジナルのお菓子が作れるよう、基本的な生地を正確に仕込む事ができ、応用の生地やクリームの仕込みのポイントを理解した上で製作ができるようにする。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の起泡性について①	ジェノワーズ生地きじの製法が習得できる。理解・確認し道具や材料の取り扱いを正しく理解できる。
2	卵の起泡性について②	伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。実習室のルールを理解確認し器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。
3	卵の凝固性について①	シュガーバター法が理解できる。実習を通じて実習室のルールを理解確認し器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。
4	卵の起泡性について③	ビスキュイ生地の製法が理解できる。実習を通じて実習室のルールを理解確認し器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。
5	小麦粉の糊化・卵類の凝固性について①	シュー生地の製法が理解できる。実習を通じて実習室のルールを理解確認し器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。
6	卵の起泡性について⑤	ジェノワーズ生地を使用して製品を完成させる。
7	凝固剤について①	凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。
8	卵の凝固性について②	アパレイユを使用した製品が理解できる。
9	卵の起泡性について④	伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる
10	折込パイ生地①	パイ生地基本の組み合わせで製品を作ることができる①
11	折込パイ生地②	パイ生地基本の組み合わせで製品を作ることができる②
12	チョコレートについて①	チョコレートの基本知識を身につけることができる。
13	基本の確認と復習①	基本の組み合わせで製品を作ることができる。
14	定期試験練習	ジェノワーズ 1人1セット課題の内容で製品を作る
15	定期試験	ジェノワーズ 1人1セット課題の内容で実施 詳細は別紙

科目名	調理基礎実習Ⅰ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	飯田 修一					1組	月曜日	1～3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。 現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。 また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	調理の道具の取り扱い、素材の下準備について調理師として必要な基礎知識と技術を習得するとともに7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につける。							
到達目標	料理を通して作る楽しさや、笑顔になれる調理師を目指す。 現場で必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	庖丁一式 ・ 調理実習(第5章)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などをし身につけることが望ましい。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	実習室の使い方とルールについて。			調理師に必要な衛生面と7つの基本行動を理解できる。				
2	西洋料理の鶏の出汁について			基本の鶏の出汁「ブイヨン」を習得する。				
3	野菜の切り方について			卵の特性を理解しソースを作れるようになる。				
4	西洋料理の魚の出汁について			基本の魚の出汁「フュメ・ド・ポワソン」を習得する。				
5	コンテストの課題と練習			卵の特性を生かし卵料理の基本を習得する。				
6	西洋料理の基本のソースについて			ベシャメルソースを理解し作れるようになる。				
7	調理における「揚げ物」について			油の温度を知り揚げ物が出来るようになる。				
8	魚の下処理と下ろし方について ①			加熱調理「揚げる」の理解とマリネ。				
9	魚の下処理と下ろし方について ②			加熱調理「揚げる」の復習。				
10	鶏肉の下処理について			フライパンの加熱温度を知り焼くことが出来る。				
11	香辛料の使い方について			香辛料の使い方とその特性を知る。				
12	基本技術をコンテストで実践する。			目標を明確にし実践できるようになる。				
13	魚の下処理と下ろし方について ③			衣を付けての焼き方の習得。				
14	小麦粉の特性とイタリア料理について			器具の扱い方を知る。				

15	定期試験	
----	------	--

科目名	調理基礎実習Ⅱ				実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	坂本 実継					1組	月	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師として長きに渡り従事され、ホテルイースト21 プラッスリー料理長、東京ディズニーシーミラコスタ 総料理長、ディズニーアンバサダーホテル 総料理長、東京ディズニーランドホテル 総支配人室 調理顧問、NTT DATA レセプションスペース「会」 総支配人 総料理長、東郷記念館 総料理長などのさまざまなホテルの料理長を歴任されました。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理の道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を習得すると共に、調理師として必要な基礎知識を学ぶ。							
到達目標	食材を理解すると共に、西洋料理を中心とした基本技術を身につけ、チームで協力して基本料理作成することができる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	調理における火加減	米の使い方と出汁の使い方の理解、オープンで米を炊ける様になる。
2	肉の部位と調理法「揚げ焼き」について	付け合わせに使用する器具の習得
3	イタリア料理に由来する西洋料理について	衣を付けての焼き方の習得
4	揚げ物について、包丁の使い方(野菜の切り方)	油の温度を知り揚げ物が出来る様になる。
5	ベシャメルソースの応用	オープンの使い方が出来るようになる
6	特別授業	イタリアの食文化を理解する
7	魚の下処理の復習	魚の下処理 (三枚おろし)を習得。
8	鶏の下処理が出来るようになる	鶏肉1羽の下処理を習得する
9	素材の旨味の活用と火の入れ方の理解。	魚の下処理 (三枚おろし)を習得。
10	素材の旨味の活用と火の入れ方の理解。	食材の合わせ方と炊き方が出来る。
11	火の入れ方「オープン」の使い方 サラダの合わせ方について	素材の火の入れ方の理解
12	小麦粉の発酵と捏ね方の理解。	火加減の習得。
13	小麦粉の使い方と混ぜ方を習得する。	火の入れ方とソースの合わせ方が出来る
14	定期試験練習	定期試験の概要を理解する。

15	定期試験	定期試験を理解し合格する
----	------	--------------

科目名	キャリア教育講座Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	水曜日	2限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を修得する授業を教える。 調理師として身構え、心構え、衛生管理、またチームワークなど就職に繋がることなのでしっかりと学んでほしい。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	プロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて、知識を広げ、自分なりプロのイメージを持つ。成功者のメンタルタフネスを学ぶ。							
到達目標	・7つの基本行動を身に付け、社会人基礎力の全体像を理解する。 ・1年間の学校生活の目標を明確にして具体的なイメージを持つことが出来る。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	・導入研修の振り返り、再確認 個別面談について ・自己紹介、避難訓練について	・7つの基本行動を理解する事が出来る。 ・1年間のフローを確認する。
2	・学則について、サポートアンケート実施 ・クラス目標決め、保護者会について	・クラスの仲間を尊重する事が出来る。
3	・ホテル見学について ・ベルズクラブ、スポーツ大会について	・調理師として、仕事を明確化する事が出来る。
4	・導入②について ・QUテストの実施、コンテストについて	・目標を設定し、その実現の為に明確化する事が出来る。
5	・社会人基礎力について①	・社会人基礎力を理解し、実行する事が出来る。
6	・社会人基礎力について②定期試験について	・社会人基礎力を理解し、実行する事が出来る。 ・定期試験を理解する事出来る。
7	・ホテル見学について、身だしなみ等	・ホテル見学での着こなしを理解する事が出来る。
8	・ホテル見学振り返り	・ホテル見学での振り返りをする事が出来る。
9	・社会人基礎力について③	・チームで働く事についての理解を深める事が出来る。
10	・コンテストに向けての動機付け等	・コンテストへのやる気を高める事が出来る。
11	・スポーツ大会、コンテストの確認	・コンテスト、スポーツ大会への意気込みを高める。
12	・検定について、夏休みについて(課題等)	・検定や資格等への理解を深める。 ・夏休みについての注意事項と課題を理解する。
13	・夏休みの課題の振り返り、定期試験について	・課題の振り返りをする事が出来る。 ・定期試験に向けて理解する事が出来る。
14	・立てた目標の振り返り、後期スケジュールの確認	・自分で立てた目標を振り返る事が出来る。
15	定期試験	

科目名	キャリア教育講座Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	水曜日	2限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を修得する授業を教える。 調理師として身構え、心構え、衛生管理、またチームワークなど就職に繋がることなのでしっかりと学んでほしい。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	プロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて、知識を広げ、自分になりたいプロのイメージを持つ。成功者のメンタルタフネスを学ぶ。							
到達目標	・7つの基本行動を身に付け、社会人基礎力の全体像を理解する。 ・1年間の学校生活の目標を明確にして具体的なイメージを持つことが出来る。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	後期のキャリア教育の内容の説明	・キャリア教育講座と1年間のフローを理解する。
2	業界についての説明、就職の流れについて	・就職活動の流れについての理解を深める。
3	企業の方の業界講話①	・業界を知る。
4	企業の方の業界講話②	・業界を知る。
5	企業講話を振り返って	・業界について知り、就職に向けて目標を立てる。
6	就職活動について①	・就職活動について知る事が出来る。
7	社会人基礎力について	・社会人基礎力を理解する。
8	就職活動について②	・ホテル見学での振り返りをする事が出来る。
9	就職活動について③	・ホテル見学での振り返りをする事が出来る。
10	業界研究について①	・各自業界について理解する。
11	業界研究について②	・各自業界について理解する。
12	履歴書について	・履歴書を完成させる事が出来る。
13	新年の目標設定	・新年の目標を立てる。
14	定期試験に向けて	・定期試験を理解する。
15	定期試験	

科目名	コミュニケーションスキル			授業形態	演習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	國友幸恵					1組	火	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 16年間、大手洋菓子メーカーにて勤務。多種形態店舗での店長を務め、優秀店舗表彰を受ける。その後、本社営業研修課での社員教育、教育ツール作成等をしながら、人材育成に必要なスキルの研修を企画、実施。ダブルケア(育児と介護)での離職経験後、大学の社会再復帰講座受講を経て、研修講師として活動を開始。アンガーマネジメント、レジリエンスなどの資格を有し、企業の新入社員教育や中堅社員教育にも多く携わる。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	ビジネスパーソンとして必要な、コミュニケーションスキルにおいての基本の知識とスキルの取得を目指す。まずは対人スキルとして、印象管理の重要性や、聴き方、話し方、挨拶や立ち居振る舞いなどについて。さらに社会人スキルとして、仕事の仕方、報連相、会議の進め方などについて。それぞれのテーマに対しては、まず正しい知識を得てから、実践的な演習も踏まえて身につける事を目的としている。							
到達目標	できる限り実践を行い、習得レベルを目指す。また、全員がコミュニケーションスキル検定合格が出来ることを目指す							
評価方法	小テスト・中間テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	「コミュニケーションスキルアップ検定」 教本							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	コミュニケーションの本質を知る			・コミュニケーション「伝え合って共有すること」を理解する ・コミュニケーションの3領域での、どのような人が対象かを書ける				
2	相手の気持ちになって聴くことの大切さを学ぶ			・コミュニケーションのスキル「聴く」の意味を言える ・コミュニケーションのスキル「話す」時のポイントを実践できる				
3	グループでの会話			・グループでの会話の基本ポイントを言える ・グループの存在目的を自分で言語化できる				
4	自己表現スキルを学ぶ			・人間関係を円滑にする表現技術を習得する ・仕事上で必要とされる表現技術を習得する				
5	感情の対処方法を学ぶ			・アンガーマネジメント(怒りの感情の管理)の必要性を言語化する ・怒りの感情との上手な付き合い方のポイントを体験する				
6	社会人の基本的なマナー、立ち居振る舞いを学ぶ			・挨拶の言葉がわかり、挨拶が正しく実践できる ・敬語の使い方のポイントがわかり、例題に対応できる				
7	社会的スキルの文書作成における実践を学ぶ			・社内文書、社外文書の違いが言える ・手紙、メールを実際にかくことができる				
8	中間試験			・分からない問題を洗い出し、課題の抽出をする ・抽出された課題の何が分からなかったのかを特定し、理解する				
9	社会的スキル 対人行動 チームワーク			・会議・ミーティングにおける役割を答えられる ・名刺交換の方法を知り、実際に同時交換が出来る				
10	サービスマインド			・顧客の種類を自身で推測することが出来る ・サービスの3段階に合わせて、自分仕事内容を具体的に述べる				
11	サービスの基本要素			・3つの要素でどのような行動を取るべきかを考えて述べる事が出来る ・例題について、どうすべきか提案することが出来る				
12	サービスの限界			・サービスの範囲と範囲外について判断できる ・サービスの範囲を広げる取り組みについて推測する				
13	コミュニケーションスキルアップ検定模擬 前半			・検定試験の概要を知る ・試験の形態に触れて、実際に行うことが出来る				
14	コミュニケーションスキルアップ検定模擬 後半			・結果から自分の理解度を把握する ・解説を元に応用して考えることが出来る				

15	定期試験、解答解説	定期試験、解答解説
----	-----------	-----------

科目名	栄養学I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	火	3
						2組	—	—
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	調理師のスペシャリストを目指すため、五大栄養素や消化と吸収など、栄養学の基礎を習得する。 日頃から摂取している食品の栄養学的特徴や身体の機能を理解し、食生活・体調管理に役立てるとともに、使用する食材への理解、メニュー開発にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。							
到達目標	・はたらき、多く含まれる食品など、五大栄養素について具体的に述べるができる ・体内での食物の消化・吸収、代謝について、具体的に述べるができる ・「バランスのよい食事」に必要な知識を身につけ、資料が理解できる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書＜必修編＞2食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							

授業計画		
回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	栄養の意義	栄養学の概要を解釈できる 食事バランスガイドを用いて自分の食生活を振り返ることができる
2	食育	映画を通して「食育」について考え、自分の意見を述べるができる
3	栄養と健康	食物と人体の構成成分の違いと理由を説明できる 五大栄養素と主なはたらき、食品の機能を述べるができる
4	炭水化物	単糖類・少糖類、多糖類の種類とその特徴が説明できる
5	脂質	脂質と脂肪酸の関係を理解できる 必須脂肪酸、脂肪酸などの種類による生理作用を説明できる
6	たんぱく質	たんぱく質とアミノ酸の関係を理解できる 必須アミノ酸、アミノ酸スコアを具体的に説明できる
7	三大栄養素(1～5回復習)	1～5回までの授業を復習し、理解を深める
8	ビタミン①(概要、脂溶性ビタミン)	ビタミンの分類を説明できる 脂溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
9	ビタミン②(脂溶性ビタミン・水溶性ビタミン)	脂溶性ビタミン・水溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
10	ビタミン③(水溶性ビタミン) ビタミン復習(8～10回復習)	水溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べるができる 8～10回の授業を復習し、理解を深める
11	ミネラル①(概要、多量ミネラル)	ミネラルの分類を説明できる 多量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
12	ミネラル②(多量ミネラル・微量ミネラル)	多量ミネラル・微量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
13	ミネラル③(微量ミネラル) ミネラル復習(11～13回復習)	微量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べるができる 11～13回の授業を復習し、理解を深める
14	前期まとめ(1～13回復習)	理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる

15	定期試験	1～14回までに行った授業の成果を発揮できる
----	------	------------------------

科目名	栄養学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	金	1
						2組	—	—
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	前期の学習内容を踏まえ、栄養素の消化と吸収、栄養学を実際の食生活に落とし込むために必要な資料・ツールに関する知識を習得する。 日頃から摂取している食品に関心を持ち、調理師として何ができるのか・何をすべきなのかを考えながら受講してほしい。							
到達目標	・ヒトの摂食調節について具体的に述べることができる ・食物の消化と吸収の流れ、エネルギー代謝について説明できる ・日本人の食生活の現状と課題からバランスの良い食事とは何かを考え、自身の食生活に活かすことができる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書＜必修編＞2食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							

授業計画		
回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	前期振り返り、水分、機能性成分	前期の内容を確実に理解し、後期授業に臨むことができる 水のはたらき・出納、機能性成分の種類と作用を説明できる
2	食育	映画を通して「食育」について考え、自分の意見を述べるができる
3	食品の摂取	食物摂取の3要素を具体的に説明できる
4	栄養素の消化①(消化器官の構造、消化液の分泌、消化の種類)	消化の仕組みを大まかに理解できる 消化液の分泌、消化の種類を説明できる
5	消化と吸収②(口腔内～胃内での消化)	口腔内～胃内での消化の流れを説明できる
6	消化と吸収②(小腸～大腸内での消化・吸収)	小腸内～大腸内での消化・吸収の流れを説明できる
7	消化と吸収③(栄養素の吸収・代謝、消化吸収率)	栄養素の吸収と代謝、消化吸収率の違いを説明できる
8	エネルギー代謝①(出納・代謝)	エネルギー出納、エネルギー代謝の種類と特性を説明できる
9	エネルギー代謝②(消費エネルギー)	身体活動レベルの活用方法を解釈できる 消費エネルギーから推定エネルギー必要量を算出できる
10	日本人の食事摂取基準、国民健康・栄養調査	日本人の食事摂取基準の概要を理解し、活用イメージが持てる 日本人の食生活の変遷や現状を解釈できる
11	ライフステージ別の栄養、肥満と生活習慣	各ステージの栄養特性を理解し、自身の今後の食生活想像する 生活習慣病の原因と食事療法について説明できる
12	食事バランスガイド	食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる
13	食品標準成分表、食品分類法	食品標準成分表の性質を理解し、活用イメージが持てる 食品分類法の種類と概要がそれぞれ説明できる
14	後期まとめ(1～13回復習)	理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる

15	定期試験	1～14回までに行った授業の成果を発揮できる
----	------	------------------------

科目名	公衆衛生学Ⅰ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村雅美					1組	火曜日	1限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
到達目標	公衆衛生の歴史や定義また衛生統計、環境衛生や疾病の概念と感染症・生活習慣病予防と対策について、調理師として知識を習得し、公衆衛生活動について現場で活かすことができるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教科書全書 必修編「食生活と健康」第一章～第三章							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	健康の考え方	健康とは何か、我が国の健康水準について伝えることができる
2	目指すべき健康	目指すべき健康について、自分の考え伝えることができる
3	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割、健康的な食習慣づくりについて伝えることができる
4	調理師の役割	調理師の成り立ち、調理師法の概要について話すことができる
5	食生活における調理師の役割	食生活における調理師の役割、自分が将来調理師としてどのような役割を担いたい、担うか、話すことができる
6	食生活と疾病、疾病の動向と予防	食生活と疾病のかかわり、疾病の動向と予防と対策について、伝えることができる
7	生活習慣病	生活習慣病とは何か、生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性について、話すことができる
8	生活習慣病の予防	ライフステージ別の食生活を考え、生活習慣病の予防と対策について考え、アドバイスできるようになる
9	健康づくり対策①	疾病予防から健康増進へ、日本の健康づくり対策について理解を深め、自分の意見を持つことができるようになる
10	健康づくり対策②	健康増進法について理解し、調理師としての役割を話すことができるようになる
11	健康づくり対策③	健康教育を理解し、健康教育を実践することができる
12	健康づくり対策④	健康に関する食品情報について理解を深め、生活の中で役に立てることができるようになる
13	心の健康づくり	心身相関とストレス、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現について理解を深め、心の健康づくりを実践できるようになる
14	まとめ・ふりかえり	1回～13回目までの振り返りを通して、学んだ事をアウトプットすることができるようになる
15	定期試験	学んだ知識をアウトプットできるようになる

科目名	公衆衛生学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	古賀圭美					1組	金曜日	3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士、料理家 専門学校講師、委託給食会社での健康管理・大量調理・献立管理、高齢者向け宅配弁当の企画開発、カフェ運営、プロアスリートサポート、料理本執筆、レシピ作成 他						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
到達目標	食育における調理師の役割を理解し、調理師の労働衛生にも焦点を当て、労働環境について考える。 公害についても例を挙げて述べることができ、その対策方法についても具体的に説明することができる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食育とは	食育の定義と意義について説明できる
2	食育とは	食育基本法を理解し、調理師にできることは何か考える
3	食育における調理師の役割	食育について正しい知識を提供できる
4	食育における調理師の役割	食育について様々な場所での実践を説明できる
5	労働と健康	作業環境と健康、作業条件と健康について理解し、労働基準法の内容についても説明できる
6	労働と健康	主な職業病とその職種について区分でき、労働災害についても説明できる
7	調理師の職場環境	職場環境の現状と調理施設について説明できる
8	生活環境	生活環境の衛生、環境要因が生活や健康に与える影響について関連付けて考える
9	環境条件	人間を取り巻く環境条件を把握し、それぞれの問題点、改善点について説明できる
10	環境汚染とその対策	わが国の公害の歴史を学び、大気汚染(空気汚染)について説明できる
11	環境汚染とその対策	水質汚濁、騒音、振動、悪臭について具体的に説明できる
12	環境汚染とその対策	悪臭による苦情の実例を媒体を使って発表する
13	環境汚染とその対策	環境問題とその取り組みについて理解し、その対策方法を具体的に説明できる
14	まとめ・ふりかえり	これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする
15	定期試験	テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る

科目名	食の法律 I			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	上本昌昭					1組	木	3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 大学で基礎法学の教育に携わり、食品や動物に関する法制度を研究する教員が、調理師の養成課程を通して、食品衛生に関する法律、食文化に関する法律、衛生行政についての知識を修得する授業を行う。						講師の実務経験有無	無
目的 科目概要	食に関する法律について知識があり、調理を衛生的に行える力を身につけるために、調理師法といった資格に関する法律、食品衛生法などの食品衛生に関する法律、健康増進法などの健康に関する法律を学び、食に深く関係する法律の知識を修得する。							
到達目標	・調理を衛生的に行うために必要な「食品衛生に関わる法律」の知識を習得できている。 ・安全で安心な食の担い手として「消費者の健康を守る法律」の知識を習得できている。 ・日本における食文化の担い手として「飲食店営業、食文化の継承に関わる法律」について理解している。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	『①食生活と健康』『③食品の安全と衛生』を使用する。また、補助資料ならびに問題演習のためのレジュメを配布する。							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 筆記試験は、授業内で扱った内容の理解や定着を確認するもので、語群選択問題と四肢択一問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	法とはどのようなものか？			社会には規範が必要であること、社会にある規範のひとつに法があること、法は制定主体の違いによって区分されることを説明できる。				
2	食の法律とはどのようなものか？			食の法律の意味、それはなぜ制定され、どのように分類されているか。そして、どのように実現されているのかを説明できる。				
3	調理師法①			調理師法が制定された背景とその目的、調理師という資格の特徴について説明できる。				
4	調理師法②			調理師免許を取得するための要件、調理師免許取得のための手続き、免許取得後に必要なことについて説明できる。				
5	調理師法③			専門調理師といったキャリアアップの仕組みについて説明できる。また、問題演習を通じて、調理師法の内容を身につけることができる。				
6	衛生関連法令の概要①			地域保健法、感染症法などの公衆衛生(＝みんなの健康)を実現するための法律について説明できる。				
7	食品安全基本法			食品安全基本法といった、食品全般の安全性を守る法律の目的、理念、内容、関係者の責務について説明できる。				
8	食品衛生法①			国民の健康を守る食品衛生法の目的や規制の対象について説明できる。				
9	食品衛生法②			食品を扱う際の原則、規格基準、残留農薬基準、HACCPの考え方について説明できる。				
10	食品衛生法③			食品衛生を推進するための仕組み、営業許可制度、食品の安全に関わる情報を集約する体制について説明できる。				
11	食品表示法①			食品表示に関する規制の仕組み、食品表示に関係する法律、加工食品の表示事項について説明できる。				
12	食品表示法②			添加物の表示事項、食品の「機能」に関する表示事項について説明できる。				

13	食品表示法③／衛生関連法令の概要②	生鮮食品の表示事項、健康増進法といった健康寿命を延伸するための法律の内容について説明できる。
14	食の法律の振り返り	学習したことを振り返り、食の法律の全体像をイメージすることができる。
15	定期試験	試験の形式については「特記事項」を参照。食の法律について知識不足の項目を確認し、国試対策に活かすことができる。

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学Ⅰ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	調理師 科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵						金	2
講師紹介	管理栄養士として 内科に勤務、また 各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程等）において教育経験のある教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。						講師の実務経験有無	有
科目概要	食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
到達目標	食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを理解できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。 ＊授業ノート(自分のための覚書)は‘この箇所は重要’というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。							試験方法
	試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。							筆記試験
使用教材	・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス							
特記事項	専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習してください。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授 業 計 画								
回数	授業概要	到達目標(できるようになること)						
1	食の安全と衛生	食の安全を守るために、食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みを知る。食品衛生とは何かを理解し、調理従事者としての責務を解釈できる。						
2	食品と微生物	食品中の微生物と微生物の増殖条件について解釈し、食生活に役立てることができる。						
3	食品と微生物	食品の腐敗について解釈し、食生活に役立てることができる。						
4	食品と化学物質	食品添加物の安全性評価、主な食品添加物とその用途について理解する。						
5	食品と化学物質							
6	食品と化学物質							
7	食品と化学物質	食品と重金属並びに放射性物質と食の関係について学び、いかにして食の安全を確保するか解釈できる。						
8	飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。						
9	飲食による健康危害	細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1回目〉						
10	飲食による健康危害	細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2回目〉						
11	飲食による健康危害	細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈3回目〉						
12	飲食による健康危害	細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1回目〉						
13	飲食による健康危害	細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2回目〉						

14	復習	定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。
15	定期試験	

科目名	調理スキル実習(日本料理)			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	林　タ起子					1組	木	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師学校卒業後、アシスタント、講師業務の傍ら、幅広い食分野の免許、資格を得る。専門調理師、ふぐ調理師免許(東京)、ソムリエ、日本酒利き酒、食育インストラクターなどの、資格を保有している。学校業務の経験を活かし、現場で必要な技術、知識共に授業で身に付けるべきものを把握し、学生指導に当たる						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	基本の調理の技術を習得すると共に、仲間と共同してもくひょ達成に進んで行くことが出来るようになる。加えて、7つの基本行動を意識した社会人基礎力を身に付ける。							
到達目標	日本料理の五法、生、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物の基本を理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	包丁について学ぶ 基本の切り方①	和包丁の扱い方を理解する。基本の切り方を覚える
2	基本の切り方②	桂剥きと棲の作り方を覚える
3	基本の魚の卸し方を学ぶ①	魚の卸し方の復習し理解する
4	基本の卵料理を学ぶ	出汁巻き玉子と厚焼き玉子の違いを知り、作成する
5	基本の煮物を学ぶ①	煮物に作り方、蒸し器の使い方を覚える
6	基本の魚の卸し方を学ぶ②	魚の卸し方の応用、刺身の引き方を覚える
7	基本の寿司について学ぶ①	巻き寿司の作り方を覚える
8	基本の剥きのもを学ぶ①	包丁の動かし方を覚える。里芋の六方剥きを覚える
9	基本の煮物を学ぶ②	炊き合わせの意味を理解し、作成する
10	おせち料理を学ぶ①	口取り3種を覚える
11	おせち料理を学ぶ②	煮物と焼きものを覚える
12	試験前練習	試験概要を理解する
13	基本の揚げ物を学ぶ	天ぷらについて理解する
14	基本の寿司について学ぶ②	基本の寿司の作り方、握り方を学ぶ
15	定期試験(日本料理)	

科目名	調理理論Ⅳ			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	月曜日	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、様々な食品などを取り扱い、調理した経験をもとに、調理に対する科学的根拠について解説を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	調理理論Ⅳでは、日本料理・中国料理など基本や業務用厨房の構造・大型調理機器、店舗設計、経営、献立作成などについて学ぶ。 学んだことを実際に調理や経営などに活かすことができる							
到達目標	業務厨房の構造や大型機器について理解でき、適切に選定できる。原価計算や損益分岐など経営に関することを分析できる。治療用食事や献立についても理解できる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書6 総合調理実習							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション 食器の特徴について	材質別の食器の特徴について理解し、用途に合わせて適切に食器を扱うことができる
2	日本料理の基本について	日本料理の材料の切り方、包丁の使い方などについて理解でき、用途に合わせて調理ができる
3	日本料理の種類と調理例について①	お造りの種類、刺身のあしらい、汁物の出しの取り方などについて理解できる
4	日本料理の種類と調理例について②	日本料理で、椀物、蒸し物、すし、麺類について理解できる
5	中国料理の基本について	中国料理の切り方や器具、基本の調理法について理解できる
6	中国料理の特殊材料と調味料について	中国料理の乾物などの特殊材料と調味料について理解できる
7	その他の国の料理、中間テストの実施	エスニック料理など各国の料理に特徴について理解できる。 1～6回までの復習と中間テストを実施する
8	調理施設、大型調理機器について	調理施設の構造や大型調理機器の配置について理解できる 大型調理機器を適切に使用することができる
9	新調理システムについて	クックサーブ、クックチル、クックフリーズなど新調理システムについて理解できる
10	集団給食、大量調理について	大量調理を行なう際のオペレーションや作業工程表を作成することができる 大量調理時の材料を発注することができる
11	献立作成、治療食、アレルギーの対応について	学校給食、病院給食などの献立の立て方を理解でき、治療食やアレルギー対応食に展開ができる
12	接客サービスについて	接客の基本マナーについて理解し、正しく行うことができる。 また、クレームに対しても適切に対応できる
13	フードビジネスについて	開店に必要な届け出や事業としての損益分岐点などについて理解でき、将来開業する時に生かすことができる
14	調理理論Ⅳのまとめ 定期テスト対策	1～13回目までの授業内容の復習を行い、理解した知識を定着させることができる
15	定期テスト	

科目名	調理応用実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	飯田 修一					1組	水	1～3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。 現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。 また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	調理の道具の取り扱い、素材の下準備について調理師として必要な基礎知識と技術を習得するとともに7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につける。							
到達目標	問題解決サイクルを回すことが出来るようになると共に、産学連携プログラムを通して、現場で必要な知識・技術・マインドを理解し実践することができる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	庖丁一式 ・ 調理実習(第5章)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などをし身につけることが望ましい。							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	鶏肉の下処理について			鶏肉の構造が理解できるようになる。				
2	鶏の出汁について			フォン(出汁)を理解する。				
3	出汁の変化と応用について			フォンの応用(クライフェ)の理解する。				
4	出汁を使った応用料理について			フォンの使い方の理解。				
5	食材の加工の仕方について			生地 of 扱い方と包み方・揚げ方を習得				
6	調理法「rôti」について			オープン温度の理解と火の入れ方の理解。				
7	ワンハート授業について			作業性、原価を考慮し顧客に支持される料理の考案ができる。				
8	ワンハートに向けての練習①			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
9	ワンハートに向けての練習②			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
10	ワンハートに向けての練習③			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
11	ワンハートに向けての練習④			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
12	ワンハートに向けての練習⑤			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
13	ワンハートに向けての練習⑥			チームと協働し料理が作ることが出来る。				
14	定期テスト (ワンハートサービス)							
15	定期テスト (ワンハートサービス)							

科目名	調理応用実習 I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	柳澤良幸	木下 剛志		石田 真一		1組	火	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 都内の料亭で修業し28歳で料理長に就任。調理師免許、フグ調理師、専門調理師、調理技能士、ナチュラルフードコーディネーターの資格を取り現在はリゾートホテルの総料理長として上皇陛下、上皇后陛下や政財界の方の食事を提供した経験があります。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	【科目概要】日本料理の歴史、しきたりや習慣(節句や御節)、季節の食材の産地や名前の由来、和食の包丁の使い方を実習通じて学び技術を身につける 【目的】衛生管理を大切にし安心安全な調理技術を身に着け、社会に出ても学ぶことの大切さを伝え、何事にも前向きに楽しく取り組んでいける様な指導を行う。							
到達目標	①基本のお膳の配置ができる ②和包丁の使い分けができる ③調理道具を衛生的に大切に使用できる ④調理の作業時間を考えながら出来る ⑤楽しく料理を作る事ができる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	基本出汁の作り方 山菜の下ごしらえを学ぶ	温度かつお節昆布の分量を習得する 山菜の扱いの習得。
2	現代でも使える江戸料理を学ぶ	日本の歴史食文化の技術と理解。
3	5月の節句料理を学ぶ	日本の歴史食文化の技術と理解。
4	季節の魚料理、下ごしらえを学ぶ	魚の下ごしらえや三枚おろしの習得。
5	伝統の食材を作り方を学ぶ (コンニャク)	実習でコンニャクの作り方の習得。
6	丼物と季節の煮物を学ぶ(お膳の並べ方)	基本のお膳の配置、箸の使い方の習得。
7	中華蒸籠の使い方を学ぶ	蒸籠を使つての料理の理解。
8	炒め物について学ぶ	中華鍋で強火で炒め物が出来るようになる。
9	麺について学ぶ	麺料理を把握する
10	油の温度管理を学ぶ	食材の火の通り方を把握する
11	点心について学ぶ	温かい点心、冷たい点心を把握する
12	鯛の下ごしらえと三枚おろしを学ぶ	鯛を使い包丁の使い方や技術を向上させる
13	基本的な、お節料理を学ぶ (伝統料理)	お節の基礎知識を実習を通うじ習得できる
14	ホタテの下ごしらえと帆立料理を学ぶ	定期試験の練習とその理解
15	定期試験	

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	食品衛生学Ⅲ			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	調理師 科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵						金曜日	1
講師紹介	管理栄養士として 内科に勤務、また 各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程 等)において教育経験のある教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。						講師の実務経験 有無	有
科目概要	食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
到達目標	食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを理解できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。 * 授業ノート(自分のための覚書)は‘この箇所は重要’というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。 試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス							
特記事項	専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習してください。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授 業 計 画								
回数	授業概要		到達目標(できるようになること)					
1	食品安全対策		食品衛生とは何か、食品の安全と衛生に関する概要とその重要性、調理従事者としての責務を再確認する。					
2	食品安全対策		食の安全と衛生 食品と微生物 についての復習					
3	食品安全対策		食品と化学物質 飲食による健康危害 についての復習					
4	食品安全情報の共有		食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。1					
5	食品安全情報の共有		食品表示とその重要性について学び、安全で適切な食品を見極めることができる。2					
6	食品調理施設・設備の安全対策		食品調理施設・設備において いかにして衛生を保ち、食の安全を確保するか解釈できる。〈店舗設計1〉					
7	食品調理施設・設備の安全対策		食品調理施設・設備において いかにして衛生を保ち、食の安全を確保するか解釈できる。〈店舗設計2〉					
8	調理従事者の健康管理		安全な食品をつくるには調理従事者自身が健康でなくてはならず、いかにして衛生を保ち食の安全を確保するか解釈できる。					
9	調理作業時における安全対策		食材の保存、管理、調理、盛り付けと客への提供においての衛生的取扱いを解釈できる。					
10	調理作業時における安全対策（物理的方法）		調理従事者にとっての手洗いの重要性と、洗浄、消毒、殺菌の方法が解釈できる。					
11	調理作業時における安全対策（化学的方法）		調理従事者にとっての手洗いの重要性と、洗浄、消毒、殺菌の方法が解釈できる。					
12	復習		危機管理に備える。食品の安全と衛生に関する概要とその重要性、調理従事者としての責務を再確認する。					
13	復習		復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。					
14	復習		定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。					
15	定期試験							

科目名	資格演習			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	木曜日	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士としての経験を有する。現場で、さまざまな食品などを取り扱い、栄養管理、衛生管理を行った経験をもとに、技術考査試験対策を行う						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	技術考査の科目「食生活と健康」「食品と栄養の特性」「食品の安全と衛生」「調理理論と食文化概論」「調理実習」「総合調理実習」の内容を試験対策形式で学び、知識の定着を図る							
到達目標	技術考査で合格点をとる							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師用養成教育全書全巻 新調理師養成教育全書必携問題集							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 技術考査について			技術考査試験と専門調理師について理解する。 試験内容を理解し、技術考査試験に対応できる				
2	日本料理 基本知識について①			日本料理の調理技術について基本的な内容について理解でき、 技術考査に対応できる				
3	日本料理基本知識②～西洋料理基本知識			日本料理と西洋料理の調理技術について基本的な内容について 理解でき、試験に対応できる				
4	中国料理 基本知識について			中国料理の特殊食材や調理法などの調理技術の基本知識につ いて理解でき、技術考査に対応できる				
5	総合調理実習の基本知識			厨房の構造やクックチルなどの基本知識について理解し、技術 考査に対応できる				
6	調理理論復習			調理理論で学んだことの技術考査形式で復習し、知識を定着す し、理解を深めることができる				
7	食文化概論について			食文化概論について、重要な料理形式や人物名、語句などを中 心に学んで理解し、知識を定着させることができる				
8	食品衛生学復習 中間テスト			食品衛生学での食中毒の知識、HACCPなどについて復習し知識 の定着することができる。中間テストを実施する				
9	総合問題 過去問演習 公衆衛生学復習			過去問令和2年度を実施する。合格点を探ることができる 公衆衛生学の知識を定着させる				
10	総合問題 過去問演習 栄養学復習			過去問令和3年度を実施する。合格点を探ることができる 栄養学の知識を定着させる				
11	総合問題 過去問演習 食品学復習			過去問令和4年度を実施する。合格点を探ることができる 食品学の知識を定着させる				
12	総合問題 過去問演習			過去問令和5年度を実施する。合格点を探ることができる				
13	期末テストの実施							
14	令和7年度 技術考査の解答・解説			令和7年度の技術考査の解答・解説を実施し、正答率を知り、知 識のさらに定着できる				
15	災害時の支援について			災害時の食支援について学び、食における二次災害を防ぐこと ができる。クックパッキング実習を行う				

科目名	高度調理技術実習 I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	木曜日	1～3限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を修得する授業を教える。 調理師として身構え、心構え、衛生管理、またチームワークなど就職に繋がることなのでしっかりと学んでほしい。 授業では西洋料理に捉われずグローバルな視点を持って学んでほしい。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	西洋料理を中心に基本の調理技術を習得すると共に、仲間と協同して目標達成に進んでいく事が出来るようになる。加えて7つの基本行動を意識した社会人基礎力を身に付ける。そして専門分野に応じた調理の基本技術・知識を高め、さらなる専門性を向上させる。							
到達目標	学んだ技術・知識を活かし作業性を向上させる。さらに定期試験を理解して課題に取り組む力を身に付ける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	・魚のダシについて			・洋食の魚のダシの取り方の理解。				
2	・フレンチの代表的なソースについて			・アメリカヌソースの理解。				
3	・鶏の解体と下処理について			・鶏の構造を理解し、下処理が出来るようになる。				
4	・魚料理の下処理について			・魚の下処理とその応用を知り理解する。				
5	・定期試験についての告知			・定期試験課題を知り、取り組む事が出来る。				
6	・生パスタについて			・粉の扱い方と吸水についての理解。				
7	・香辛料の扱い方、香りの出し方について			・香辛料の扱い方が理解できる。				
8	・真空調理法について			・食材の火の入れかたについての理解。				
9	・製パンについて			・粉の扱い方と吸水についての理解。				
10	・燻製(冷燻)について			・食材の浸透圧と燻製の理解する事が出来る。				
11	・揚げ物について			・食材の応用とその揚げ物の理解ができる。				
12	・魚の下処理とソースについて			・魚の5枚卸しが出来る様になる。				
13	・フレンチの代表的なソースの作り方について			・ソースの理解と味の理解が出来る				
14	・定期試験練習			・定期試験の課題を理解し取り組む事が出来る。				
15	・定期試験							

科目名	キャリア教育講座Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	林　夕起子					1組	月曜日	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師学校のアシスタント、講師の傍ら幅広い食分野の資格を得る。専門調理師、河豚調理師免許（東京）、ソムリエ、利き酒師、食育インストラクターなどの資格を保有。学校業務の経験を活かし、学生指導にあたる。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	就職活動の一連の流れ、面接技術、必要な書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行える力を身に付ける							
到達目標	社会人基礎力を身に付け卒後の離職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	クラス関係性造り 就職活動について①	クラス目標設定 就職アンケートの実施・求人票の見方を覚える 学内学外企業説明会について知る
2	就職活動について② サポートアンケート実施、配慮について	面接について知る①
3	就職活動について③	面接について知る②
4	就職活動について④ ITリテラシー実施	模擬面接 or QUテストを実施し就活、学校生活を円滑にする ITに関する知識やスキルを身に付ける
5	就職活動について⑤	模擬面接 or QUテストを実施し就活、学校生活を円滑にする
6	就職活動について⑥ 学内コンテスト共有	学内企業説明会について、 学内コンテスト目標設定
7	就職活動について⑦ 特別授業振り返り	内定後の提出物について確認する 特別授業について振り返りシート作成
8	社会人基礎力を身に付ける①	卒業生講話を通じて「仕事とは」何かを確認し、在学中に準備しておくことを確認する
9	社会人基礎力を身に付ける②	特別授業について振り返りシート作成
10	社会人基礎力を身に付ける③	卒業生講話を通じて「仕事とは」何かを確認し、在学中に準備しておくことを確認する
11	社会人基礎力を身に付ける④	味覚について覚える
12	社会人基礎力を身に付ける⑤ 就職活動について⑧	夏休み課題について目標設定をする 就職未内定者ガイダンスについて確認する
13	定期試験について	定期試験課題の共有
14	社会人基礎力を身に付ける⑤	食と酒の関係性について学ぶ
15	定期試験	

科目名	公衆衛生学Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村 雅美					1組	月曜日	2限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	「食」と「健康」の関わりについてを理解し、社会に出たときに活かせるようなより実践的な内容を公衆衛生の授業を通して学ぶ							
到達目標	1年次で学んだ公衆衛生に関する知識の発展をめざし、実際の生活の中でどのように活かされているか、今後どのように活かしていくのかを理解し、習得した知識をアプトプットできるようになる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食生活と健康とは？	健康と食えることはつながっていることを理解することができる
2	【健康の考え方】健康とは何か？	健康問題を理解し、自分や家族、これから関わるお客様の体調管理ができるようになる
3	【調理師の役割】食生活における調理師の役割	他業種と連携する場合を想定し、自分のできることが考えられるようになる
4	【健康づくり対策】健康教育	子供の健康教育を理解することができる
5	【健康づくり対策】健康教育	大人の健康教育を理解することができる
6	【食生活と疾病】生活習慣病	生活習慣病と食事の関わりを理解することができる
7	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
8	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
9	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	疾病と食事の関わりを理解することができる
10	【食生活と疾病】疾病の動向とその予防	6～9回目の授業で学んだ内容をもとにポスターを作成することで、アウトプットする力をつけることができる
11	【健康情報】健康に関する食品情報	食品表示とサプリメントの関係性を理解することができる
12	【健康情報】健康に関する食品情報	食品が食品表示されるまでの経緯を理解することができる
13	【健康情報】健康に関する食品情報	食品が食品表示されるまでの経緯を理解することができる
14	1～13までの講義における各要点確認	これまでの単元のわからないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする
15	定期試験	テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る

科目名	栄養学Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	金	1
						2組	—	—
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	国家試験の過去問題を通じて、栄養学の理解を深める。また、自分の生活習慣を振り返るなど、1年次の内容を踏まえ、実践的な栄養学を身につける。 自分の考えを言語化したり、仲間と共有しながらいろんな考えに触れてほしい。							
到達目標	・食物の人体への作用について理解を深め、調理師国家試験合格レベルに達する ・食と健康・生活習慣病との関連を理解し、自身の生活習慣を整えることができる ・就職後、どのように活動・活躍したいかを想像し、積極的に学ぶ習慣を身につける							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	新調理師養成教育全書＜必修編＞2食品と栄養の特性、必携問題集							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							
授 業 計 画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	復習①			栄養学概要・たんぱく質について、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
2	復習②			脂質について、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
3	復習③			炭水化物について、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
4	復習④			ビタミン・ミネラルについて、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
5	復習⑤			水分、ホルモン、消化・吸収、エネルギー代謝について、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
6	復習⑥			国民健康・栄養調査、肥満と生活習慣、日本人の食事摂取基準について、必携問題集や国家試験の過去問題を通じて理解を深める				
7	復習⑦			ライフステージ別の栄養、食事バランスガイド、食品分類法、栄養素の表示について、問題集や過去問題を通じて理解を深める				
8	健康と食事①			映画を通して「健康と食事」について考え、自分の意見を述べるができる				
9	健康診断結果と生活習慣			健康診断結果をもとに自身の生活習慣を振り返ることができる 生活習慣の課題改善に取り組む方法を解釈できる				
10	生活習慣病と食事			生活習慣病と食事の関連を解釈できる 一般の献立(常食)と治療食等の違いを認識する				
11	目的別の食事			健康やダイエットなど、目的に合った食事・食生活を考える				
12	健康食品			栄養素のとり方について理解を深める 健康食品に関する知識・判断力を身につける				
13	健康と食事②			映画を通して「健康と食事」について考え、自分の意見を述べるができる				
14	前期まとめ(1～13回復習)			理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる				
15	定期試験			1～14回までに行った授業の成果を発揮できる				

科目名	コラボレーション実習			授業形態	実習	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	飯塚克典					1組	水曜日	1～3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 長きに渡りフランス料理を専攻、フランスに渡り本場の料理を学び、現在もホテルで所属長として活躍しています。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	専門的な知識や現場力など、基礎的なことから現代のフランス料理を修得する授業を行う。レシピにはフランス語が出てくる為復習、予習をしっかりし受講して頂きたい。							
到達目標	調理師として必要な基礎知識を深め、基本的な技術、技法を習得し、西洋料理の基本をしっかりと身につける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	鶏肉の下処理と詰め物	鶏腿肉を捌く際に骨に出来るだけ身を残さないようにきれいに捌く事を習得する。
2	フュメ、ド、ポワソンの取り方について	アクを丁寧に取りはぶき煮出す時間を見極められるようになる。
3	クールビヨンの取り方、その使用方法について	香味野菜の切り方、野菜の味の引き出し方を理解し、クールビヨンを使って魚介の火の入れ方を習得する。
4	肉の調理法ローストについて①	肉の焼き色の付け方とジューシーになるようにする状態に仕上げる。
5	魚の調理法、ムニエルについて	バターの使い方と香りについて理解する。フライパンでの焼き方を習得する。
6	肉料理における調理法ポシェとソースについて	肉の煮込み方とエキユメのあり方を理解する。茹で汁を使い、ソースにすることを習得する。
7	肉の調理法ローストについて②	焼きすぎないようにロゼにする焼き方を習得する。
8	定期テスト練習	魚の下処理、3枚おろしを習得し、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。
9	肉の調理法ソテーについて	肉の焼き方とジューシーにする状態を習得する。
10	肉の調理法煮込みについて	素材を柔らかく、ソースとの一体感ができるように仕上げることを習得する。
11	魚の下処理3枚おろしについて	魚の下処理を手早く行う。
12	肉料理におけるパネについて	衣の付け方と焼き方を習得する。
13	魚の下処理の仕方と、そのムースについて	魚の背開きの仕方を習得する。なめらかなムースの作り方を理解する。
14	定期テストの練習。	魚のさばき方、火の入れ方、ソースの仕上げ方などの習得。
15	定期テスト。	7つの基本行動とともに時間内に作品を仕上げられる。

科目名	食文化概論 I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	湯澤 恵					1組	月	4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 これからの食の世界をリードする調理師となるため、食文化の継承者としての重要な役割を実行するために、世界の料理、歴史、その背景に至るまで視覚的により具体的に触れ、グループワークの中でいろいろな人の意見を聴きながら自分の考え、視野を広げていく必要があり、調理師・管理栄養士の資格を持つ講師の経験と知識を活かした授業を行う。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	・異文化との交流によってグローバルな視野で捉えることの必要性について理解を深める。 ・現代の食生活を見つめ、未来の食文化へも目を向けていけるようにする。							
到達目標	世界の食文化を学ぶことで、調理師の知識、世界観を広げていく。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食文化の成り立ち	食文化とは何なのか、世界中には地域や民族があり、それらが作り上げてきた世界の食文化を時系列で説明することができる
2	多様な食文化	国際化が進む現在、知っておくべき宗教における食物禁忌や食法・調理法など正しい知識の重要性を説明できる
3	食文化の共通化と国際化	食文化は常に交流と変化によって新しい文化の誕生を繰り返している。現在の食生活がどのように変容したかを調べ今現在の問題を確認する
4	日本の食文化史①	わが国の食文化はどのような変遷をたどり現在に至ったのか。原始時代から現代(終戦以降)に至るまで順を追って特徴をつかむ。
5	日本料理の食文化①	日本料理の特徴及び日本料理様式の種類と特徴や違い、その変遷について知る。
6	日本料理の食文化②	様々な日本料理の様式の特徴をつかむ。日本料理の食事作法について学び、日常でも使えるようになる。
7	行事食と郷土料理	日本の気候風土の特徴や地域性の違いによってどのような食文化が作られたか。歴史や意味を探り、自分の郷土料理を紹介する
8	世界の料理と食文化(西洋料理)	古代ギリシア・ローマ時代から、フランス料理の歴史が始まった中世以降の歴史の変遷から西洋料理を紐解いていき、その背景を理解する。
9	西洋料理の特徴	西洋料理の具体的な料理を挙げ、それぞれの特徴をとらえ、各国の料理を覚える
10	西洋料理様式、アジアの料理、中東の料理	西洋料理のマナーから歴史や 常識などを知り、食事作法・マナーを実践できるようになるアジア料理、中東料理も各国の特徴を捉える
11	中東の料理、中南米の料理、中国料理の食文化	各国の料理を歴史や背景も理解した上で特徴をつかむ。中国料理の特徴た系統を長い歴史と気候風土と併せて、説明できるようになる
12	世界の巨匠	一人の西洋料理の巨匠に注目したDVDを鑑賞し、料理への思いや姿勢について改めて、将来の姿と照らし合わせて自分の考えをまとめる
13	世界の食文化のまとめ	食文化概論で学んだ中で、一番興味を持ったテーマについて、ポスターを作成し、これから調理師として大切にしていきたいものを発表する
14	1から13までの講義における各要点確認	これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする

15	定期試験	テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る
----	------	-------------------------------

科目名	総合調理実習			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	調理師科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	泉田 直也					1組	木曜日	1～3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校卒業後、長きに渡りホテル内でのバンケット、レストランと活躍。 ホテルでの専門的な知識と技術の基礎を修得する授業を教える。 調理師として身構え、心構え、衛生管理、またチームワークなど就職に繋がることなのでしっかりと学んでほしい。 授業では西洋料理に捉われずグローバルな視点を持って学んでほしい。						講師の 実務経験 有無	有
目的 科目概要	専門分野の現場を想定した調理技術を習得する。また、課題発見、問題解決する能力を身に付ける。							
到達目標	食材、道具の扱い方を習得し、さらに定期試験を理解して課題に取り組む力を身に付ける。 課題、テーマに合った料理を考え、問題発見、問題解決のサイクルの繰り返しを通じて、仲間と協働して料理を作る事が出来る。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	総合調理実習(卒業制作)の概要説明	卒業制作のゴールを1人1人がイメージする事が出来る。
2	特別授業	特別授業を行う。
3	卒業制作の役割について	卒業制作の役割をそれぞれが理解する
4	卒業制作の試作	役割りに基づく試作を行う。PP作成、着手、プレゼン練習
5	中間発表に向けての試作	中間発表会へのプレゼン練習を含めての準備、PP作成
6	中間発表に向けての試作	中間発表会練習、各自役割り確認
7	卒業制作 中間発表会	中間発表会を通じて問題を発見し、仲間と共有する。
8	中間発表を受けての試作再開	中間発表会での問題発見、問題解決に向けて試作
9	本番に向けての試作	本番に向けて、各自役割りを遂行していく。
10	本番に向けての試作	本番に向けて、プレゼン練習を含めての準備、PP作成
11	卒業制作 本番	中間発表会で出た問題を本番で解決して発表する。
12	定期試験内容を理解し練習する	定期試験内容の理解
13	定期試験練習	精度を上げる。
14	定期試験練習	時間内に仕上げられる様にする。
15	定期試験(実技)	定期試験内容をを理解し、合格出来るようにする。

科目名	キャリア教育講座Ⅳ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	調理師科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	林　タ起子					1組	月	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 調理師学校卒業後、アシスタント、講師業務の傍ら、幅広い食分野の免許、資格を得る。専門調理師、ふぐ調理師免許(東京)、ソムリエ、日本酒利き酒、食育インストラクターなどの、資格を保有している。学校業務の経験を活かし、現場で必要な技術、知識共に授業で身に付けるべきものを把握し、学生指導に当たる						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	①自らの役割の価値や自分との関係を見いだす ②社会的・職業的自立に向けた基盤となる能力や態度を育てる ③自分の望む生き方を実現するために必要な能力や態度を学ぶ ④自らの力で生き方を選択していくことができるよう必要な能力や態度を身に付ける							
到達目標	キャリア教育講座を通し、社会人基礎力を身に付け卒業後の離職の回避に繋げる。7つの基本行動を身に付ける。 卒業制作・ワンハートサービスを通じてチーム力を上げる							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授 業 計 画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	就職アンケート 後期目標設定	卒業に向けての目標設定・各々課題を見つけ取り組みを確認する
2	卒制・ワンハートについて① 専門調理師(技術考査)について	卒制・ワンハートについての流れの確認 グループワーク(作成物その他話し合い)
3	社会人基礎力を学ぶ①	DVD鑑賞 (新人としての役回りとコミュニケーション、自分ならどうする?)
4	卒制・ワンハートについて②	卒制中間発表に向けて流れを理解する。役割を理解する。
5	卒制・ワンハートについて③	卒制中間発表に向けて流れを理解する。役割を理解する。 PP調整・プレゼン確認
6	卒制中間発表に向けて	卒制中間発表に向けて流れを理解する。役割を理解する。 PP調整・プレゼン確認
7	卒制中間発表リハーサル	レストラン実習室にて同線の確認
8	卒制中間発表振り返り	中間発表の振り返り→本番に向けての課題確認
9	卒制本番について	卒制本番準備、進捗確認→グループ内で確認 ワンハートのお知らせについて(予約の取り方を理解する)
10	調理師免許について	調理師免許の申請の仕方→自身の申請場所と内容を理解する。
11	卒制本番に向けて	リハーサル(プレゼン・流れ)を把握する。最終確認(グループワーク)
12	卒制振り返り ンハートについて	ワ 卒制課題発見(グループワーク) ワンハート準備物について(作成物等進める)
13	ワンハート準備ワーク①	リハーサルを重ね流れを理解する
14	ワンハート準備ワーク①	リハーサルを重ね流れを理解する

15	定期試験	
----	------	--