

科目名	食生活と健康（公衆衛生学①）			年度	前期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース 調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	講義				
実務者経験	2010年～2019年 管理栄養士として、病院勤務、現場調理、衛生講習などを行う。専門学校などで講師。				
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食生活と健康」に基づいて学ぶ。				
到達目標	知識... 食環境と法律を学び、調理師として環境配慮に取り組むことができる 技術... 食材の廃棄の仕方を考え、環境に配慮した廃棄ができる。衛生面に配慮できる。 キャリア教育... 効率的に働き方を考え、時間管理、体調管理ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		* オリエンテーション * 健康とは(p2～3)	健康について説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
2		* わが国の健康水準(p3～6)	わが国の健康水準について述べるができる。	教科書・ノート 筆記用具
3		* 食と健康の関係(p7～8)	わが国の健康であるための食生活の取り組みを述べるができる。	教科書・ノート 筆記用具
4		* 食と健康の関係②(p9～10)	自分たちが健康的な食生活への取り組み、自己評価できる。	教科書・ノート 筆記用具
5		* 調理師法について(p11～19)	調理師法の目的や概要を説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
6		* 食生活における調理師の役割(p20～23)	食を提供する側が担う役割を実践できる。	教科書・ノート 筆記用具
7		* 食生活と疾病(P24～26)	健康であるための疾病との関係を説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
8		* 生活習慣病について①(p27～33)	近年の死因上位を占める生活習慣病について、特徴・原因・予防と対策ができる。	教科書・ノート 筆記用具
9		* 生活習慣病について②(p27～33)	近年の死因上位を占める生活習慣病について、特徴・原因・予防と対策ができる。	教科書・ノート 筆記用具
10		* 生活習慣病について③(p27～33)	近年の死因上位を占める生活習慣病について、特徴・原因・予防と対策ができる。	教科書・ノート 筆記用具
11		* 感染症について(p27～33)	感染症について、種類・特徴・発生の条件・予防と対策ができる。	教科書・ノート 筆記用具
12		* 健康と調理師の関わり(1章2章まとめ)	健康管理ができ、調理師として食に携わる者として、健康的な生活ができる。	教科書・ノート 筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備しておく。	教科書・ノート 筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具

準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。講義後、実生活に健康管理を取り入れ実践していくこと。		
教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食生活と健康		
	参考図書・教材	レジメ・配布プリント		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点) 方法と配点割合		
	①筆記試験	○		100%
	②実技試験			%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品と栄養の特性(栄養学①)			年度	前期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース 調理師科コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	講義				
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。				
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品と栄養の特性」に基づいて学ぶ。				
到達目標	知識... 栄養素について学び、食材の組み合わせやレシピを考えることができる キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		* オリエンテーション	授業の進め方 なぜ調理師が栄養について学ぶのか自分の意見を発言できる	教科書・ノート
2		* 栄養と健康① P2～6	5大栄養素とその役割について説明できる	教科書・ノート
3		* 栄養と健康② P2～6	5大栄養素とその役割について説明できる	教科書・ノート
4		* 炭水化物① P6～11	炭水化物の種類を説明できる(単糖・少糖)	教科書・ノート
5		* 炭水化物② P6～11	炭水化物の種類を説明できる(多糖)	教科書・ノート
6		* 炭水化物③ ※ワーク	炭水化物について理解を深める為のワークを行う。	教科書・ノート
7		* 脂質① P11～15	脂質の構造を説明できる	教科書・ノート
8		* 脂質② P11～15	脂質の種類を説明できる	教科書・ノート
9		* 脂質③ ※ワーク	脂質について理解を深める為のワークを行う。	教科書・ノート
10		* たんぱく質① P15～19	たんぱく質の種類を説明できる 必須アミノ酸を全て言うことができる	教科書・ノート
11		* たんぱく質② P15～19	たんぱく質の補足効果の組み合わせができる	教科書・ノート
12		* たんぱく質③ ※ワーク	たんぱく質について理解を深める為にワークを行う。	教科書・ノート
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書・ノート
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート

準備学習 時間外学習

授業のノートをまとめ、復習しておく。

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性		
	参考図書・教材	レジメ・配布プリント		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験	○		80%
	②実技試験			%
	③ワーク	○		20%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	食品の栄養と特性(食品学①)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日	時限	必修		コース	調理師科コース	
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	2001年より調理過程の学校にて非常勤講師として栄養学、食品学、食品衛生学、公衆衛生学を受け持ち、さらに2013年からは栄養士養成校で小児栄養学、小児栄養学実習、公衆栄養学を受け持っています。その他、健康寿命の延伸、生活習慣病予防を目的として市町村などでの健康講座、保育園での食育講習、特定保健指導などに従事しています。					
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の栄養と特性」に基づいて学ぶ。					
到達目標	知識... 食品の加工・貯蔵法を理解および流通を理解する。体内での栄養素の働きをしっかりと理解し、説明ができる 技術... 食品の持つ栄養成分に応じた加工の仕方を考え調理技術に活かすことが出来る。栄養価計算や廃棄率を計算できる キャリア教育... 個々の食品の特徴を理解し、その加工法や貯蔵法を正しく実践し廃棄を少なく効率よく作業する。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション * 穀類(P74～84)	シラバスを配布 穀類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
2		* いも及びでん粉類(P85～89)	いも類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
3		* 砂糖及び甘味類(p90～93)	砂糖類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
4		* 豆類(P94～98)	豆類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
5		* 種実類(P99～P102)	種実類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
6		* 野菜類(P102～112)	野菜類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
7		* 果実類(P113～117)	果実類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具
8		* きのご類(P118～120)	きのご類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具
9		* 藻類(P121～123)	藻類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具
10		* 魚介類(P124～139)	魚介類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具
11		* 食肉類(P139～149)	食肉類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具
12		* 卵類・乳類(P149～157)	卵類・乳類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書、ノート プリント、筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と統括	教科書、ノート 筆記用具

準備学習 時間外学習 テキストをよく読んでおくこと。1年時の栄養素の復習をしておくこと。

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性	
	参考図書・教材	レジュメ、配布プリント	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品の安全と衛生(食品衛生学①)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日	時限	必修		コース	調理師科コース	
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆5年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。					
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の安全と衛生」に基づいて学ぶ。					
到達目標	知識... 衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。 キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考		
1		* オリエンテーション * 食の安全と衛生 P2~7	授業の進め方 なぜ調理師が衛生について学ぶのか自分の意見を発言できる	教科書・ノート		
2		* 衛生の目的	実際に衛生が守られている箇所、危ぶまれている場所を探し、 良い点や課題点を意見できる	教科書・ノート		
3		* 微生物の種類 P8~12	微生物の種類を分類できる	教科書・ノート		
4		* 微生物の増殖条件 P12~17	微生物が増殖する5つの条件を説明できる	教科書・ノート		
5		* 食品の腐敗 P18~19	食品の腐敗のメカニズムを説明できる 腐敗と発酵の違いを説明できる	教科書・ノート		
6		* 食品添加物① P20~33	食品添加物の分類を説明できる 食品添加物を使う目的を説明できる	教科書・ノート		
7		* 食品添加物② P20~33	食品添加物の使用と表示について、 基準と注意点を説明できる	教科書・ノート		
8		* 食品添加物③ P20~33	様々な食品添加物の種類と、その用途を説明できる	教科書・ノート		
9		* 食品添加物まとめ P20~33	食品添加物の必要性について 自分の意見を論理的に説明できる	教科書・ノート		
10		* 食品と化学物質 P34~39	化学物質が、食品や摂取したヒトに どのような影響を与えるか説明できる	教科書・ノート		
11		* 食中毒の概要 P46~48	食中毒を原因別に分類できる	教科書・ノート		
12		* 食中毒の発生状況 P40~55	細菌の食中毒がいつ、どこで、どのように 起きているのか説明できる	教科書・ノート		
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書・ノート		
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。			
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート		
準備学習 時間外学習		授業内容をまとめておく、復習しておく				
教材	教科書		全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生			
	参考図書・教材		レジメ・配布プリント			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照			
		本試験(50点)方法と配点割合				
		①筆記試験	○	80%		
		②実技試験		%		
	③ワーク	○	20%			
		学校長	教務部長	担当講師		

科目名	食品の安全と衛生(衛生法規)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆5年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。					
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の安全と衛生」に基づいて学ぶ。					
到達目標	知識... 衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。 キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		* オリエンテーション * 食品安全対策 (P114~124)	授業の進め方 食品の安全対策に関わる法律とその内容を説明できる	教科書・ノート	
2		* 食品表示① (P124~133)	食品表示法ができた経緯を説明できる	教科書・ノート	
3		* 食品表示② (P124~133)	食品表示のうち、食品衛生法にあたる表示内容を説明できる 期限表示、遺伝子組み換え食品について説明できる	教科書・ノート	
4		* 食品添加物① (P20~33)	食品添加物の用途と注意点について説明できる	教科書・ノート	
5		* 食品表示③ (P124~133)	食品表示のうち、JAS法にあたる表示内容を説明できる	教科書・ノート	
6		* 食品表示④ (P124~133)	食品表示のうち、健康増進法にあたる表示内容を説明できる	教科書・ノート	
7		* 食の安全の選択	宗教などによる食のタブーについて説明できる (ハラール・ベジタリアンなど)	教科書・ノート	
8		* 施設の衛生安全対策 (P136~143)	調理施設を衛生的に使用するために 注意すべきことを説明できる	教科書・ノート	
9		* 調理従事者の衛生安全対策 (P143~145)	食品事故を出さないために調理従事者が 注意すべきことを説明できる	教科書・ノート	
10		* 食材の衛生安全対策 (P146~151)	食材を衛生的に扱うために注意すべきことを説明できる	教科書・ノート	
11		* 材質の衛生安全対策 (P42~45)	食材や調理器具を衛生的に扱うために 注意すべきことを説明できる	教科書・ノート	
12		* 消毒について (P151~159)	消毒の種類について学び、状況ごとに適した方法を説明できる	教科書・ノート	
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書・ノート	
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み不可	
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート	
準備学習 時間外学習		授業でまとめたノートまとめる、復習しておく			
教材	教科書		全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生		
	参考図書・教材		レジュメ、配布プリント		
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
				本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験		○	80%
		②実技試験			
		③ワーク		○	20%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論と食文化概論(調理理論①)			年度	前期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	講義				
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、 シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。				
授業内容	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論の教科書に基づいて調理理論を学ぶ 調理の美味しさと調理科学について理解を深めていく。実習などで使用したレシピ・食材を例に挙げ実習と座学の連動を 高める。 必要時にレジュメ配布又DVD(映像)を視聴し理解を深めていく。				
到達目標	知識...調理の適切且つ優れた方法や技術には科学的根拠が存在することを知り、 調理理論で得た知識を生かし調理技術の習得を速やかにできるようなる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		授業への導入(方針・内容オリエンテーション) 第1章 調理とおいしさ(P2～P4)	シラバス配布、授業概要説明 これから調理師を目指す皆さんへ(調理師に課せられた社会的 使命とは)	シラバス配布 教科書・ノート	
2		第1章 調理と美味しさ (P5～P13)	第2節 おいしさの構成(五味・うま味・香り・温度・音・要因) を説明することができる。	教科書・ノート 筆記用具	
3		第3章 食品の調理科学① (P34～P49)	第1節 植物性食品 :穀類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
4		第3章 食品の調理科学② (P50～P57)	第1節 植物性食品 :いもおよびでんぷん類について要約し説 明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
5		第3章 食品の調理科学③ (P58～61)	第1節 植物性食品 :砂糖について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
6		第3章 食品の調理科学④ (P62～66)	第1節 植物性食品 :豆類・種実類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
7		第3章 食品の調理科学⑤ (P67～75)	第1節 植物性食品 :野菜類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
8		第3章 食品の調理科学⑥ (P76～P79)	第1節 植物性食品 :果実類・きのこ類・藻類について要約し説 明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
9		第3章 食品の調理科学⑦ (P83～P92)	第2節 :動物性食品 :魚介類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
10		第3章 食品の調理科学⑧ (P93～P100)	第2節 動物性食品 :肉類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
11		第3章 食品の調理科学⑨ (P101～P111)	第2節 動物性食品 :卵類類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
12		第3章 食品の調理科学⑩ (P112～P119)	第2節 動物性食品 :乳類について要約し説明できる。	教科書・ノート 筆記用具	
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書・ノート 筆記用具	
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具	
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具	
準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。講義後、実生活に調理理論の知識を取り入れ実践していく。			
教材	教科書		全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論		
	参考図書・教材		DVD/レジュメ資料/調理実習レシピ		
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○	100%	
		②実技試験			

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論と食文化概論(食文化概論)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、 シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。					
授業内容	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」の教科書に基づいて、 どのように食文化が展開し、食法や調理法があるか、また現在の食事情について学ぶ。 必要時にレジュメ配布又DVD(映像)を視聴し理解を深めていく。					
到達目標	食文化が自然環境や宗教などの関連で多様に展開されてきたこと、 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できるようになる。 また、異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化を、 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高めるられるようになる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		第5章 食と文化① (P166)	第1節 食文化の成り立ち:食文化は何かを考えられるようになる。	シラバス配布 教科書・ノート
2		第5章 食と文化② (P167～P168)	第1節 食文化の成り立ち:食文化の相対性について学習し理解を深める 事ができるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
3		第5章 食と文化③ (P169～172)	第2節 多様な食文化:自然環境によって世界の主作物の違いを理解 できるようになる。世界の主作物の食べ方を理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
4		第5章 食と文化④ (P172～179)	第2節～第3節 多様な食文化:食法の多様性について理解できるようになる。 食文化の共通化と国際化:食の 伝播と変容について理解を深める事ができるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
5		第6章 日本の食文化① (P180～P188)	第1節 日本の食文化史:原始時代、古代、中世、近世、現代の食文化の歴史 について理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
6		第6章 日本の食文化② (P188～P194)	第2節 日本料理の食文化:日本料理の特徴日本料理様式の本膳料理や懐石 料理について理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
7		第6章 日本の食文化③ (P194～P203)	第2節 日本料理の食文化:日本料理様式の精進料理や抹茶、卓袱料理につ いて食事作法についての歴史や日本料理の一般的なさほうについて理解でき るようになる。	教科書・ノート 筆記用具
8		第6章 日本の食文化④ (P203～P218)	第3節 行事食と郷土料理:全国の郷土料理(北海道～愛知県～三重県～沖 縄県)を学習し理解を深める事ができるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
9		第7章 世界の料理と食文化① (P220～P233)	第1節 西洋料理の食文化:西洋料理の変遷について 西洋料理の特徴(フランス料理、イタリア料理)を理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
10		第7章 世界の料理と食文化② (P234～P237)	第1節 西洋料理の食文化:西洋料理様式・西洋料理食事作法について理解 することができる。	教科書・ノート 筆記用具
11		第7章 世界の料理と食文化③ (P238～P243)	第2節 中国料理の食文化:中国料理の変遷について理解を 深められるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
12		第7章 世界の料理と食文化④ (P244～P255)	第2節 中国料理の食文化:中国料理様式について理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
13		第7章 世界の料理と食文化⑤ (P255～P256)	第3節 その他の国の料理の食文化:中南米の料理について理解 できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具

準備学習 時間外学習

事前に教科書、テキストを読んでおくこと。講義後、実生活に食文化概論の知識を取り入れ実践していく。

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論
	参考図書・教材	DVD/レジュメ資料/調理実習レシビ
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
	本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○ 100%
	②実技試験	

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	調理実習(調理実習/日本料理)			年度	前期	
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	20代10年間、神戸日本料理しげ松で勤務。基礎を学ぶ。 平成20年29歳から現会社美濃吉入社。新たな知識技術を学び、37歳で料理長に。現在天満橋店に勤務。					
授業内容	日本料理の基本的な調理技術と衛生管理、食材の扱い方を学び、奥深さを知る					
到達目標	知識... 衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を説明することができる。 技術... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎をできるようになる。 キャリア教育... グループでの作業性、時間管理できる。掃除、整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		衛生管理(手洗い・ダスタ・まな板・包丁)等。 箸・包丁の持ち方。大根桂向き。	料理人の心得・料理に対してのこだわりを身につけ、説明できる。 一番大事な衛生管理の徹底。包丁研ぎができる	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		衛生管理(手洗い・ダスタ・まな板・包丁)等箸の持ち方。 大根桂向き。	衛生管理に基いた野菜の下処理と大根の桂向きができる 包丁での刻み方を実践できる。包丁研ぎができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
3		一番出汁・出汁巻	基本的な出汁の取り方を行い、出汁巻ができる。包丁研ぎができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		一番出汁・出汁巻	基本的な出汁の取り方を行い、出汁巻ができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		野菜の剥き方、包丁技術	小芋や大根、人参、牛蒡を色々な切り方を行い、 包丁技術を身につけることができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		野菜の剥き方、包丁技術	小芋や大根、人参、牛蒡を色々な切り方を行い、 包丁技術を身につけることができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		基本的な魚の卸し方	衛生管理に基づき、魚の卸し方ができる。(鮮度の確認)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		基本的な魚の卸し方	衛生管理に基づき、魚の卸し方ができる (鮮度の確認)五感・五味・五色・五法の知識を説明できる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		サーモンの付け焼き	串の打ち方、タレの合わせ方を覚え焼き上げることができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		鮎の塩焼き(蓼酢の作り方)	鮎の串の打ち方、塩の当て方を覚え焼き上げることができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		野菜の煮物(調味料の扱い方)	美味しい肉じゃがを炊き、多くの調味料を扱うことができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		野菜の煮物(調味料の扱い方)	茄子の取り扱いや直焚き、含め煮、田楽などを作ることができる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13		試験対策授業	試験準備を行う。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14		試験	筆記試験:五味、五法、五感、五色とは 食中毒に必要な事と種類 実技試験:大根桂むき、一番出汁、出汁巻き卵	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
15		振り返り、総括	季節の食材を使った料理 食材の処理・加熱方法。盛り付けの理解度を振り返る。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル

準備学習 時間外学習		基本的な食材の切り方(反復練習)・レシピまともをしておく。		
教材	教科書	レジュメ、レシピ配布		
	参考図書・教材	全国調理師養成施設協会 調理実習		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験			%
	②実技試験		○	100%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習(創作料理実習/日本料理①)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1998年～2019年 ホテルセントノーム京都で和食料理人として従事 2007年 料理長として多くのお客様に会席料理を提供しております。					
授業内容	五法(生・煮・蒸・焼・揚)を中心に料理の基本を学び、五感を体験し会席料理を提供する。					
到達目標	知識... 製造・販売のバランスを考え、会席料理を組み立てることができる。調理理論・日本料理専門の知識を説明できる 技術... 日本料理の専門技術習得(包丁技術・料理の応用力・完成度を高める) 決められた時間と制約の中で調理することができる。 キャリア教育... グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓。調理効率を上げることができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		生物 小鯛の姿造り	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		煮物 煮物椀(梅椀仕立て)	出し汁を引くことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
3		蒸し物 鯉ちり蒸し	蒸し器を使って素材に火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
4		焼物 帆立貝 採種焼	焼き台を使って素材と火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
5		揚物 海老天婦羅	油の温度調節ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
6		生物 小鯛の姿造り	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
7		煮物 煮物椀 梅椀仕立て	出し汁を引くことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
8		蒸し物 甘鯛海老蒸し	蒸し器を使って素材に火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
9		焼物 鮎汐焼・開焼	串の打ち方ができる。鮎の開き方ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
10		揚物 海老変わり揚げ	油の温度調節ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
11		生物 小鯛の姿造り・梅椀仕立て・出し巻卵	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。出し汁を引くことができる。出し巻を焼けるようになる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
12		生物 小鯛の姿造り・梅椀仕立て・出し巻卵	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。出し汁を引くことができる。出し巻を焼けるようになる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
13		試験対策	試験準備を行う。	
14		試験	筆記試験;五味、五法、五感、五色とは 食中毒に必要な事と種類 実技試験	
15		振り返り	季節の食材を使った料理 食材の処理・加熱方法。盛り付けの理解度を振り返る。	

準備学習 時間外学習

レシピをまとめるようにする。反復練習をしておく。

教材	教科書	レジュメ、配布資料
	参考図書・教材	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理実習
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	○ 100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習（コーヒー実習）			年度	
				前期	
曜日	時限	必修		学科名	調理師科
配当年次		1年次		コース	調理師コース
授業方法		演習		30 時間	講師名
実務者経験 UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会セッションなどを行う。2017年から大阪キャリア製菓調理専門学校での外部講師にも従事。 ※食に関する主な取得資格：UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、国家資格製菓衛生師、 コーヒーインストラクター2級 スパイス&ハーブ検定1級、カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、JBCパリスタ審査員 など。					
授業内容 コーヒーに関する基礎知識として「歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「代表的な産地別コーヒーの味わい確認」と 「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」のデモ・実習・解説を行う。					
到達目標 知識... コーヒーの基礎知識(歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論)について修得し、説明ができる。 技術... ①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その要因について説明ができる。 ②ドリップ・サイフォン・カフェプレスの抽出器具によるコーヒー抽出が実施できる。 キャリア... グループでの協同作業ができる。作業効率・時間管理を意識した準備片付・掃除・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		コーヒーの基礎知識	・コーヒーの味わい形成と実の構造について説明でき、 ・生豆と焙煎豆の品種・精製別の区別ができる。	教科書
2		コーヒーの歴史	・コーヒーの発見・伝播・飲用の歴史が説明でき、 ・コーヒーセレモニー(イブニング)について説明ができる。	教科書
3		コーヒーの基礎知識をふまえて、 コーヒーのテイスティング(カフェプレス)	・カフェプレス抽出が説明・実施でき、 ・カフェプレス抽出による6種コーヒーの味わい違いを識別できる。	教科書
4		手網焙煎	・焙煎による化学変化・焙煎度・保存方法が説明でき、 ・生豆の手網焙煎ができ、焙煎したてコーヒーをカフェプレス抽出し、 味わい解説ができる。	教科書
5		2大抽出法(透過法・浸漬法)と ドリップ抽出①	・2大抽出法と抽出器具の区分、おいしいコーヒーの基本原則について 説明できる。 ・ドリップ抽出(1投式と3投式)について、味わい違いが識別できる。	教科書
6		ドリップ抽出②	・ドリップの淹れ方を説明・実施でき、ホットコントロールを修得する。	教科書
7		ドリップ抽出③	・ドリップ反復抽出を実施し、美味しいドリップコーヒーが抽出でき、 ・レビ・淹れ方違いによる味わい違いを識別できる。	教科書
8		サイフォン抽出①	・サイフォンの淹れ方を説明実施でき、攪拌のコツを修得する。	教科書
9		サイフォン抽出②	・サイフォン反復抽出を実施し、 美味しいサイフォンコーヒーが抽出できる。	教科書
10		サイフォン抽出③	・サイフォン反復抽出を実施し、美味しいサイフォンコーヒーが抽出でき、 淹れ方違いによる味わい違いを識別できる。	教科書
11		ドリップ&サイフォン抽出の プレゼン付き実技テスト対策練習	・ドリップとサイフォンの説明・抽出のポイント解説をふまえて、 プレゼン付ドリップとサイフォンの抽出テスト対策練習を実施する。	教科書
12		ドリップまたはサイフォン(本人選択制) プレゼン付き抽出テスト	・(A)：プレゼン付きドリップ抽出テストを実施し、 ・(B)：プレゼン付きサイフォン抽出テストを実施する。	教科書
13		試験対策	前期の講義にかかる筆記試験対策勉強を実施する。	教科書
14		試験(筆記)	前期の講義内容全般にかかる筆記試験を実施し、 採点を行う。	
15		振り返り	・筆記テストの総評と解説を行い、 ・前期の学習をふまえて、課題コーヒーのレビ調整をして 美味しいコーヒー抽出ができる。	教科書
準備学習 時間外学習		・事前に、教科書の当該範囲に目を通しておくこと。 ・授業終了後、当該範囲の教科書・配布資料・授業中のポイント解説等を再確認しておくこと。		
教材	教科書		UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK	
	参考図書・教材		「図説 コーヒー」byUCCコーヒー博物館	
評価方法と基準		総合成績評価		本試験：50点 出席点：40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
				本試験(50点)方法と配点割合
		①筆記試験	○	50%
		②実技試験	○	50%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理に関する国際コミュニケーション(外国語/仏語)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修選択	コース	調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	2003年から現在まで、語学教室や専門学校にてフランス語を教えている。					
授業内容	ホテルやレストランでの日常会話、買い物、自己紹介、数や時間、道の尋ね方などを学習します。					
到達目標	外国語を通してコミュニケーションをとる事が出来る。 ホテルやレストランに必要な単語などを理解し、実践することができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		Alphabet (P.14), M/F (P.12), Salutations (greetings) (P.30), je m' appelle/il s' appelle (P.44-46)	アルファベットの発音、挨拶等ができるようになる。	教科書
2		Review + comment allez-vous? (P.31), salutations (P.33), Je suis etudian/e (P.48-49), je suis de Tokyo (P.54-55), être	自己紹介ができるようになる。	教科書
3		Review + avoir (P.68), j' ai Faim/j' ai vingt ans (P.72), numero (Numbers) (P.76-77) money/counting	数字を読めるようになる。	教科書
4		Review + commande au cafe(P.80-81), Aimer (P.88-89), Vouloir (P.90-91)	カフェやレストランで注文をすることができる。	教科書
5		Review + faire (P.92-93), aller (P.94-95), nous sommes le combien aujourd' hui (P.100-101), mois/jours/heure (P.106-107/110-111)	時間や日にちを尋ねることができる。	教科書
6		Review + shopping, pouvoir (P.116-117), prendre (P.118-119), qu est-ce que c' est? (P.124-125)	買い物で使用する言葉を使えるようになる。	教科書
7		Review + ou est la poste (P.130-131), shopping, vous avez plus grand (sizes) (P.136-137)	道の訪ね方やショッピングでの会話ができる。	教科書
8		Review + j'habite a ~ (habiter), vous habitez a Paris? Vous habitez ou? (P58~P65)	「どこに住んでいますか？」等の会話ができる。	教科書
9		j'ai deux freres/ avoir~ j'ai faim/soif/froid/chaud	家族について紹介できるようになる。	教科書
10		j'aime les gateaux, (p88 -89)	何が好きなかを表現できるようになる。	教科書
11		janvier~decembre/ dimanche ~ lundi/ printemps ~ hiver	月、季節、日について言えるようになる。	教科書
12		quelle heure est-il? (P 106- 107) + Test review/practice	時間を尋ねることができる、試験前の復習	教科書
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書
14		筆記試験	授業で学んだ理解度を判定する。	
15		振り返り	試験返却と総括	教科書

準備学習 時間外学習

事前に教科書を読んでおきましょう。

教材	教科書	聴ける！読める！書ける！話せる！フランス語 初歩の初歩	
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		

学校長	教務部長	担当講師

科目名	デザイン全般 (デザイン論)			年度		前期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修選択	コース	調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。 1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。 ロゴ、パンフレット、ポスター、店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 著書 DESIGN BASICS+ 衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー 文部科学省認定1級色彩コーディネーター					
授業内容	DESIGN BASICS+をもとに仕事においては不可欠となるフードコーディネイトやフードデザインを制作する事を課題を通して学ぶ。 配色の多彩な表現により魅せる事により差別化を計れる力をつけ各自の作品制作につなげる。					
到達目標	知識... フードデザインを点・線・面・立体・空間・質感・明度・色彩で分析しプレゼンテーションに役立つ言葉を学ぶことができる。 技術... 制作したいフードデザインをデッサンと色彩で立体的に表現できる。 キャリア教育... タイムスケジュールにそった時間調整と必要な資料・道具の準備、整理整頓、清掃ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	デッサン・プリント
1		授業方針・デザイン&カラーとデッサンの基礎	授業の到達目標を理解し、基礎のデッサンができる。	基本の形
2		デザインの7つの基礎とPCCS色相環	色彩の基礎を理解しPCCS色相環を作成できる。	立体の塗り方
3		暖色・寒色・中性色と補色	色相環をもとに暖色・寒色・中性色の使い分けができる。	製菓のツヤ感
4		色の三属性と有彩色・無彩色	明度・彩度・トーンを理解し、トーン表を作成できる。	サンドイッチ・パン
5		トーンのイメージ	トーン表をもとに色の作り方が理解できる。	野菜5種
6		コンセプトとアイデアのブラッシュアップ	アイデアの出し方・まとめ方を学びデッサンに落とし込める。	野菜5種
7		配色と色のプロポーション	デザイン&カラーの比率と割合を学び配色のイメージをつかめる。	野菜サラダ
8		色の効果とイメージ	アクセントカラー等、効果的な配色ができる。	野菜サラダ
9		シンメトリー・アシンメトリー	シンメトリー・アシンメトリーを学びデザインに応用できる。	ミート
10		コンポジション	構成・組み立て・構図を理解し立体感のあるデザインができる。	パスタ
11		光と色	光による色の見え方と食品の関係が理解できる。	パスタ
12		デザイン&カラーとデッサンの復習	試験に向けての復習、今までの学んだことを再確認することができる。	バイキング彩色
13		試験対策	デザイン&カラーとデッサンの復習をしておく。	松花堂弁当
14		試験	デザイン&カラーの筆記試験、スケッチブックの採点	松花堂弁当
15		振り返り	授業のまとめ、講評	

準備学習 時間外学習		プロのフードデザインや書籍を参考に常に学んでおくこと。 持ち物...教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム	
教材	教科書	DESIGN BASICS+	
	参考図書・教材	※授業前に図書室などで資料探し必須(その都度、説明します)	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照 本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	30%
	②実技試験		%
	③課題提出	○	70%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	コンピューター実習(情報処理①)			年度 前期	
				学科名	調理師科
曜日	時限	必修選択		コース	調理師コース
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	~2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当 2001~ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク 2006~ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当				
授業内容	・ITリテラシー(ネットを利用する際の注意、マナーやモラル)学習 ・ワープロソフトの代表であるMicrosoft Word2016を使用し、キーボード入力、ビジネス文書作成に必要な機能の学習 ・複合機の使用方法和使用マナーの学習				
到達目標	知識... ITリテラシーを身につける。基本のPC用語やショートカットキーなどの理解。 技術... 無駄を省いた操作で、図、表を含む文書や販促ツール作成ができる 最低10分間400文字入力できる キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対しての苦手意識の克服				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		ITリテラシー	マナーやモラルを守り安全にWEBを利用することができる	
2		Word入力基礎	キーの名前、機能がわかる、自分で入力練習ができるようになる	5分間入力計測
3		Word編集基礎	文字列の移動やコピー、文字や段落の基本的な書式設定ができる	
4		Word編集と印刷	ページレイアウトを設定できる Word内で印刷に必要な情報を追加し、印刷できる	
5		表現力のある文書作成と印刷	ワードアート、画像を挿入した文書を作成できる 画像の移動やサイズ変更ができる	
6		図形の応用	図形を使った地図作成と図形の書式変更ができる ページ区切りを挿入できる	
7		表の作成	表作成機能を使用し、美しく文字を配置できる	
8		課題制作	ここまでの学習内容を踏まえた課題を作成	テキストを忘れないように
9		課題を踏まえた総復習	課題を行って見えた弱点を強化	
10		画像の加工、著作権と素材サイトの紹介 スクリーンショットなど	画像の修正、切り抜きなどができる 著作権を侵害することなくWEB素材を利用できる	
11		文字の検索と文書校正 書式設定応用	文書の中から文字の検索や置き換えができる 文書校正機能を利用、タブリーダーの設定ができる	
12		図解(スマートアート) 長文作成時の機能	スマートアートを使用して情報を視覚的に表現できる 表紙や目次を作成できる	
13		試験対策	試験疑似問題で練習、弱点の再発見と練習	
14		試験	Wordを使用した文書作成試験	
15		振り返りと後期の導入	できなかった問題を理解し、次回できるよう復習 後期Excelの導入	
準備学習 時間外学習		入力サイトや練習問題を使って空き時間に入力練習をする 授業内容をテキストで確認しておく 時間内に仕上がらなかった課題を仕上げておく 疑問点は質問するか調べておくこと		
教材	教科書		Computer Basic Word 2013・2016 滋慶出版	
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験			%
	②実技試験			80%
	③課題提出			20%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食生活と健康（公衆衛生学②）				年度 後期	
					学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース	調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	2010年～2019年 管理栄養士として、病院勤務、現場調理、衛生講習などを行う。専門学校などで講師。					
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の安全と衛生」に基づいて学ぶ。					
到達目標	知識... 保険や環境の正しい知識を養い、健康について広い視野で考えることができる。 キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		授業オリエンテーション	シラバス配布 カリキュラム内容の説明 授業方針、到達目標を理解し、説明できる。	シラバス配布 教科書・ノート 筆記用具
2		①疾病予防から健康増進へ ②健康増進法（P34～P37）	疾病の動向、生活習慣病の予防について説明できる。 また、疾病予防の段階を知り、健康増進の必要性が説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
3		③わが国における健康づくり対策 （P42～43）	健康づくり対策の概要について適切に説明が出来る。	教科書・ノート 筆記用具
4		④健康教育（P44～46）	さまざまな健康教育の方法について説明ができる。	教科書・ノート 筆記用具
5		⑤健康に関する食品情報（P47～53）	食品表示制度を理解し、様々な表示やマークについて正しく説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
6		①心身相関とストレス（P54～56）	心身相関とストレスについて理解し、心の健康づくり推進の必要性について説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
7		②ストレスへの対処方法（P56～59）	ストレスへの対処方法を理解し、説明ができる。	教科書・ノート 筆記用具
8		③心の健康と自己実現（P58）	心の健康と自己実現の達成について深く理解し、説明ができる。	教科書・ノート 筆記用具
9		①食育の定義 ②食育の意義（P60～61）	食育の定義、食育の意義を理解し説明ができる。	教科書・ノート 筆記用具
10		③食育基本法の概要（P62～66）	食育基本法の概要を理解し、説明ができる。	教科書・ノート 筆記用具
11		①正しい知識の提供（P66～70）	食育について正しい知識を持ち、調理師としてどのような役割を果たすべきか説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
12		②食育の実践（P70～73）	食育の実践方法として、食育インストラクターや教室の開催、様々な機会での実践方法を説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書・ノート 筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具

準備学習 時間外学習

事前に教科書、テキストを読んでおくこと。講義後、実生活に健康管理を取り入れ実践していくこと。

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食生活と健康
	参考図書・教材	レジメ・配布プリント
評価方法と基準	総合成績評価	本試験：50点 出席点：40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ 100%
	②実技試験	

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	食品と栄養の特性 (栄養学②)			年度 後期	
				学科名	調理師科
曜日	時限		必修	コース	調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	講義				
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆5年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼小児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。				
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品と栄養の特性」に基づいて学ぶ。				
到達目標	知識... 消化、吸収、栄養素の消化、吸収、代謝について説明できる。 キャリア教育... 効率的な準備片付け、体調管理、整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		*オリエンテーション	シラバスを配布し授業の進め方について説明を行う。 前期の振り返り学習を行う。	シラバス配布 教科書・ノート 筆記用具
2		*ビタミン① (P19~28)	脂溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 脂溶性ビタミンの注意点を説明できる	教科書・ノート 筆記用具
3		*ビタミン② (P19~28)	水溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 水溶性ビタミンの注意点を説明できる	教科書・ノート 筆記用具
4		*ビタミン③ ※ワーク	ビタミンについて理解を深める為のワークを行う。	教科書・ノート 筆記用具
5		*ミネラル① (P28~36)	水溶性ビタミンの種類と機能を説明できる ミネラルの注意点を説明できる	教科書・ノート 筆記用具
6		*ミネラル② ※ワーク	ミネラルについて理解を深める為のワークを行う。	教科書・ノート 筆記用具
7		*その他の成分① (P36~39)	人体の水分構成について説明できる 機能性成分の種類と、多く服も食材を説明できる	教科書・ノート 筆記用具
8		*その他の成分② ※ワーク	水分や機能性成分について理解を深める為のワークを行う。	教科書・ノート 筆記用具
9		*食欲とは (P40~44)	なぜ私たちは食事をとるのか、 「おいしい」とは何かについて説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
10		*食欲とは ※ワーク	ワークを行い、「おいしそう」「食べたい」と思わせるためのテクニクが説明できるように理解を深める。	教科書・ノート 筆記用具
11		*栄養素の消化 (P44~50)	摂取した食品はどのようにして消化されるのか説明できる。	教科書・ノート 筆記用具
12		*栄養素の消化 ※ワーク	栄養素の消化についてワークを行い、理解を深める。	教科書・ノート 筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書・ノート 筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具

準備学習 時間外学習

授業のノートをまとめ、復習しておく。

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性
	参考図書・教材	レジメ・配布プリント
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ 80%
	②実技試験	○ 20%
	③ワーク	○

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品と栄養の特性（食品学②）			年度		後期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	2001年より調理過程の学校にて非常勤講師として栄養学、食品学、食品衛生学、公衆衛生学を受け持ち、さらに2013年からは栄養士養成校で小児栄養学、小児栄養学実習、公衆栄養学を受け持っています。その他、健康寿命の延伸、生活習慣病予防を目的として市町村などでの健康講座、保育園での食育講習、特定保健指導などに従事しています。					
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の栄養と特性」に基づいて学ぶ。					
到達目標	知識... 食品の加工・貯蔵法を理解および流通を理解する。体内での栄養素の働きをしっかりと理解し、説明ができる 技術... 食品の持つ栄養成分に応じた加工の仕方を考え調理技術に活かすことが出来る。栄養価計算や廃棄率を計算できる キャリア教育... 個々の食品の特徴を理解し、その加工法や貯蔵法を正しく実践し廃棄を少なく効率よく作業する。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考	
1		オリエンテーション、前期の振り返り * 油脂類（P158～162）	シラバス配布。 油脂類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具	
2		* 菓子類（P162～164） * 嗜好飲料類（P164～172）	菓子類、嗜好飲料類の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具	
3		* 調味料および香辛料（P173～181）	調味料及び香辛料の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具	
4		* 調理加工食品類（P181～183） * ゲル状食品（P183～185）	調理加工食品ゲル状食品の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具	
5		* 特別用途食品、保健機能食品 （P185～189）	特別用途食品、保健機能食品の栄養と特性について説明できる。	教科書、ノート 筆記用具	
6		* 食品の加工（P190～193）	どのような加工の仕方があるか説明できる	教科書、ノート 筆記用具	
7		* 食品の貯蔵（P193～201）	食品の貯蔵法について説明できる	教科書、ノート 筆記用具	
8		* 食料需給表、食品の流通 * フードマイレージ、トレーサビリティ （P202～209）	日本の食料自給率、フードマイレージ、 トレーサビリティについて説明できる	教科書、ノート プリント、筆記用具	
9		* 栄養価計算（総合まとめ）	簡単な食品やレシピの栄養価計算が出来る	教科書、ノート プリント、筆記用具	
10		* 栄養素の復習 三大栄養、素微量栄養素 （総合まとめ）	三大栄養素について種類や体内での働きを説明できる	教科書、ノート プリント、筆記用具	
11		食物アレルギーについて①	①食物アレルギーとはどのようなものか大まかに説明できる	教科書、ノート プリント、筆記用具	
12		食物アレルギーについて②	②身近な代替食品にどのようなものがあるか説明できる。 代替食品を用いてレシピを考えることが出来る	教科書、ノート プリント、筆記用具	
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書、ノート プリント、筆記用具	
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具	
15		振り返り	試験返却と統括	教科書、ノート 筆記用具	
準備学習 時間外学習		テキストをよく読んでおくこと。1年時の栄養素の復習をしておくこと。			
教材	教科書		全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性		
	参考図書・教材		レジュメ、配布プリント		
評価方法と基準		総合成績評価		本試験：50点 出席点：40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
				本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験		○	100%
		②実技試験			
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品の安全と衛生（食品衛生学②）			年度	
				学科名	調理師科
曜日	時限		必修	コース	調理師科コース
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	講義				
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆5年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。				
授業内容	全国調理師養成施設協会の教科書「食品の安全と衛生」に基づいて学ぶ。				
到達目標	知識... 衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。 キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		オリエンテーション 食品と微生物(P8～19)	*授業の流れ *微生物とその増殖の条件について理解し、説明できる。	シラバス配布 常時:教科書・ノート・筆記用具
2		食中毒とは 食品の鮮度と見分け(P46～55)	*食中毒の分類と現状を理解し、説明できる。 *食品の鮮度と見分け【牛肉】	第1回の小テスト
3		細菌性食中毒① 食品の鮮度と見分け(P56～66)	*感染型食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【豚肉】	第2回の小テスト
4		細菌性食中毒② 食品の鮮度と見分け(P67～73)	*毒素型食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【鶏肉】	第3回の小テスト
5		ウイルス性食中毒 食品の鮮度と見分け (P74～76)	*ウイルス性食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【葉野菜】	第4回の小テスト
6		自然毒食中毒 食品の鮮度と見分け(P76～86)	*自然毒食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【根菜①】	第5回の小テスト
7		化学性食中毒 食品の鮮度と見分け(P86～90)	*化学性食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【根菜②】	第6回の小テスト
8		寄生虫食中毒 食品の鮮度と見分け (P90～101)	*寄生虫食中毒とは？実例を用いて原因と予防を話し合う *食品の鮮度と見分け【果菜①】	第7回の小テスト
9		食中毒まとめ 経口感染症(P102～104)	*第1回～第8回の総まとめ *経口感染症とは？ 特に食に関する感染症について理解し説明できる。	第1～8回の中テスト
10		食物アレルギー① 食品の鮮度と見分け(P104～119)	*食物アレルギーとは？種類や症状を知り、説明できる。 *食品の鮮度と見分け【果菜②】	第9回の小テスト
11		食物アレルギー② 食品の鮮度と見分け(P104～119)	*食物アレルギーとは？実情と対応を話し合う *食品の鮮度と見分け【果物】	第10回の小テスト
12		その他の健康被害 食品の鮮度と見分け(P110～111)	*BSE・鳥インフルエンザ・農薬被害について理解し、 メリット・デメリットを話し合う *食品の鮮度と見分け【魚介類】	第11回の小テスト
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書・ノート・筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート・筆記用具

準備学習 時間外学習

授業でまとめたノートまとめる、復習しておく

教材	教科書	全国調理師養成施設協会 食品の安全と衛生		
	参考図書・教材	まとめプリント、レジュメ配布		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験	○		80%
	②実技試験			
	③ワーク	○		20%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論と食文化概論(調理理論②)			年度	
				後期	
曜日	時限	必修		学科名	調理師科
配当年次		1年次		30 時間	講師名
授業方法		講義			
実務者経験		1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、 シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。			
授業内容		全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論の教科書に基づい 調理の基本操作を学ぶ(非加熱調理操作・加熱調理操作) 実習などで使用したレシピ・器具を例に挙げ実習と座学の連動を高める。 必要時にレジュメ配布をする。			
到達目標		調理の適切且つ優れた方法や技術には科学的根拠が存在することを知り、 調理理論で得た知識を生かし調理技術の習得を速やかにできるようなる。			
回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1		第2章 調理の基本操作① (P14)	第1節 非加熱調理操作:計量について説明できる。		シラバス配布 教科書・ノート
2		第2章 調理の基本操作② (P15)	第1節 非加熱調理操作:洗浄について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
3		第2章 調理の基本操作③ (P17)	第1節 非加熱調理操作:浸水について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
4		第2章 調理の基本操作④ (P18)	第1節 非加熱調理操作:切碎について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
5		第2章 調理の基本操作⑤ (P19)	第1節 非加熱調理操作:混合・かくはんについて説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
6		第2章 調理の基本操作⑥ (P20)	第1節 非加熱調理操作:磨砕・粉碎について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
7		第2章 調理の基本操作⑦ (P21)	第1節:非加熱調理操作:成形・圧搾・ろ過について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
8		第2章 調理の基本操作⑧ (P21)	第1節 非加熱調理操作:冷却について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
9		第2章 調理の基本操作⑨ (P22)	第1節 非加熱調理操作:冷凍について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
10		第2章 調理の基本操作⑩ (P23)	第1節 非加熱調理操作:解凍について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
11		第2章 調理の基本操作⑪ (P24～P27)	第2節 加熱調理操作:湿式加熱について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
12		第2章 調理の基本操作⑫ (P28～P33)	第2節 加熱調理操作:乾式加熱について説明できる。		教科書・ノート 筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。		教科書・ノート 筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。		筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括		教科書・ノート 筆記用具
準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。講義後、実生活に調理理論の知識を取り入れ実践していく。			
教材	教科書		全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論		
	参考図書・教材		DVD/レジュメ資料/調理実習レシピ		
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験		○	100%
		②実技試験			%
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	調理実習(調理実習/中国料理)			年度	後期
				学科名	調理師科
曜日		時限	必修	コース	調理師コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1999～2001年 辻学園調理製菓専門学校勤務 2002～2005年 上海料理你我 他で勤務 2005年 酒中花 空心 開業 現在に至る				
授業内容	中国料理の基本的な調理技術と衛生管理				
到達目標	技 術:包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得 知 識:衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識 キャリア教育:グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		①中国料理 基本の説明	中国料理の魅力、器具の使い方、中華包丁の使い方、大根を使用して実習 (デモ:麻婆豆腐)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		②中華鍋の振り方	生の米を使って実習、基本のスープ(毛湯)の作り方、毛湯を使って実習(湯包魚生:鯛のスープがけ) ・鍋の振り方実習(火鍋炒飯)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
3		③中国四大料理 四川料理	四川料理の説明、辣油の作り方 (棒棒鶏、連鍋湯、陳麻婆豆腐)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		④中国四大料理 広東料理	広東料理の説明、上湯の取り方、清蒸鮮魚、鮮魚の蒸し物 (魚翅湯:フカヒレスープ、清炒海鮮:海鮮塩炒め)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		⑤中国四大料理 上海料理	醉鶏、よつばい鶏の作り方 (豆腐干白湯:干し豆腐の白濁スープ、糖糟肉:黒酢の酢豚、 荷葉飯:ハスの葉包み御飯)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		⑥中国四大料理 北京料理	北京料理の説明 (北京烤鴨:北京ダック)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		⑦点心の基本	点心の説明、生地を使って焼売の包み方・餃子の包み方の練習 (焼売、虫餃子)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		⑧点心の基本	肉まんの包み方、生地を使って練習 (肉包子:肉まん、小籠包)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		⑨飲茶と中国茶	飲茶・中国茶の説明。大根もち、マンゴープリン (魚翅湯:フカヒレギョウザ、雲吞種:ワンタン種、中国茶飲み比べ)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		⑩揚げ物	揚げ物について 四種の衣の違い (乾炸、軟炸、酥炸、高麗)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		⑪煮込み料理	煮込み料理において 東坡肉:豚の角煮 (乾焼明蝦:エビチリソース、蛤仔粉絲 :アサリ春雨煮込み)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		⑫切り方の復習	中華包丁使う (囊白肉:ゆで豚ニクソース、酸辣湯:酸っぱいスープ、 青椒肉絲:チンジャオロース)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
15		振り返り	試験返却と総括	包丁一式・筆記用具 レシピファイル

準備学習 時間外学習 基本的な食材の扱い方(反復練習)・レシピまとめをしておく。

教材	教科書	レシピ配布
	参考図書	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理実習・総合調理実習
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	○
		100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習(創作料理実習/日本料理②)			年度	後期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1998年～2019年 ホテルセントノーム京都で和食料理人として従事 2007年 料理長として多くのお客様に会席料理を提供されております。				
授業内容	販売用の松花堂弁当の調理を通して、日本料理の基礎知識と技術(包丁技術)を習得する。				
到達目標	技 術:包丁技術・機械調理技術・食材知識 知 識:調理理論と応用 キャリア教育:衛生管理・作業性のオペレーション・コミュニケーション				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		シラバス配布、説明 販売演習に向けての献立作成	販売メニューの打ち合わせ、オペレーションを決めていく。 (売価、食材原価、利益の勉強も含めて) 和食御膳・松花堂弁当	シラバス配布
2		松花堂弁当 焼き物 きんぴら	松花堂弁当のメニュー 焼き物、きんぴらの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
3		松花堂弁当 煮付け ほうれん草	松花堂弁当のメニュー 煮付け ほうれん草の調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
4		松花堂弁当 焼き物 きんぴら	松花堂弁当のメニュー 焼き物、きんぴらの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
5		松花堂弁当 煮付け ほうれん草	松花堂弁当のメニュー 煮付け ほうれん草の調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
6		和食御膳 天婦羅 鴨ロース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨ロース塩蒸しの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
7		和食御膳 天婦羅 鴨ロース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨ロース塩蒸しの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
8		松花堂弁当・和食御膳を完成させる。	松花堂弁当、和食御膳のメニューを調理し、盛り付ける。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
9		シュミレーション	料理を各10食完成させてシュミレーションを行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
10		シュミレーション	料理を各10食完成させてシュミレーションを行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
11		販売演習 仕込み	冷凍保存の出来る食材を仕込む。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
12		販売演習 実践	販売メニューの打調理を行い、提供する。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	レシピファイル
15		振り返り	試験返却と総括	教科書 レシピ配布、 レシピファイル

準備学習 時間外学習

基本的な食材の扱い方(反復練習)・レシピまともをしておく。

教材	教科書	レシピ配布
	参考図書・教材	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理実習・総合調理実習
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	○ 100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習(製菓実習)			年度		後期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1999～2003まで(株)正木牧場(ペストリーマサキ)にてウェディングケーキ、ホテル向け(焼菓子・婚礼商品・冷凍ケーキ)の製造にあたる。 2003～2005まで(株)FFDにてパティシエとして勤務(商品開発・製造)あたる。 2005～2012まで(株)正木牧場(ペストリーマサキ)にて(銀座路面店のオープニング・商品開発・衛生管理等)の管理・ウェディングケーキに携わる。 2012～独立開業					
授業内容	製菓の基礎技術・衛生の重要性を学ぶ					
到達目標	知識... 製菓理論・衛生の重要性を理解し述べるができる。 技術... 道具の扱い・製菓の基本技術を実践できる。 キャリア教育... 仕事の時間配分・チーム・衛生面の管理ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		シュー生地(パートシュー) / シューアラクレーム	パートシュー・クレームパティシエールを実践できる		
2		別立て生地(パートビスキュイ) / ブッセ	ビスキュイ、クリームの扱い、絞り袋の使い方が実践できる	次回授業ティラミス分のビスキュイも絞り冷凍	
3		共立て(ジェノワーズ) / ティラミス	ジェノワーズを作ることができる	ジェノワーズは冷凍し次回授業レアチーズケーキで使用	
4		パートシュクレ・アングリーズソース / レアチーズケーキ	パートシュクレ・アングリーズソースを実践できる	パートシュクレは次回授業タルトフリユイで使用	
5		タルト / タルトフリユイ	フォンサージュ・クレームダイヤモンドを実践できる		
6		プティフルセック	アイスボックスクッキー・絞り出しクッキー・型抜きクッキー・てびねりクッキーを実践できる	アイスボックスクッキーは次回授業で焼成	
7		コルネの作り方・使用方法・ゼラチンの扱い / プランマンジェ・ビールみみたいなゼリー	コルネの作り方・使用方法・ゼラチンの扱いを説明できる		
8		メレンゲ / ガトーショコラ・抹茶ムース	スイスメレンゲ・イタリアンメレンゲを説明できる	パルフェ抹茶は次回授業で使用	
9		パートポンプ・氷菓 / パルフェ抹茶・ムースショコラ	パートポンプ・パルフェを実践できる		
10		和スイーツ	和素材の製菓への応用を実践できる		
11		フルーツの加工	フルーツのカラメリゼ・フルーツのコンポートを実践できる		
12		野菜スイーツ	野菜の製菓への使用を実践できる		
13		試験対策	試験準備を行う。		
14		試験	シュー・アラ・クレーム 実習で学んだ内容の理解度技術力を判断する。		
15		振り返り	食材の処理・加熱方法・盛り付けの理解度を振り返る。		
準備学習 時間外学習		レジュメ・配布レシピをまとめておく。課題に対して反復練習をする。			
教材	教科書		レジュメ・配布レシピ		
	参考図書・教材		全国調理師養成施設協会 調理実習		
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験			
		②実技試験		○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習 (ビバレッジ①)			年度		後期
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		
実務者経験	1998年からティーインストラクター、日本茶インストラクターとしてホテル主催のイベント、セミナーなどで講師を勤め、また、辻製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、そして2004年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校で講師として授業を行う。		
授業内容	紅茶・日本茶・中国茶の茶全般とハーブの産地、製造方法、特徴などの基礎知識を学び、種類別に正しい、美味しい淹れ方技術やアレンジティー技術の習得を行う。		
到達目標	知識... それぞれ茶種の特徴をテイastingにより知識を深め、栽培や製造方法についても学び、説明が出来る。 技術... 各種「茶」の淹れ方を理論に基づく技術を習得することが出来る。 キャリア教育... グループ作業、時間管理、掃除、整理整頓ができる。		

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション 紅茶:基礎知識と淹れ方	ビバレッジ授業内容の概要説明 紅茶全般の基礎知識の説明 紅茶の美味しい淹れ方について学ぶ 紅茶の美味しい淹れ方を習得することができる	シラバス配布 教科書
2		紅茶:テイasting	紅茶産地「中国」「アフリカ」についてや テイastingの方法について学び各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
3		紅茶:テイasting	紅茶産地「インド」について各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
4		紅茶:テイasting	紅茶産地「セイロン」について各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
5		紅茶:アレンジティー	ミルクティーについて・乳脂肪分の違いや ミルクティー向きの紅茶について学びセイロン風ミルクティーとそのアレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
6		紅茶:アレンジティー	ミルクティーとホットティーのアレンジ について インド風ミルクティー・チャイ、果物を使ったアレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
7		紅茶:アレンジティー	アイスティーについて学び オンザロック方式 アレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
8		日本茶:基礎知識と煎茶などの淹れ方	日本茶の基礎知識や 淹れ方理論 湯温の違いによる成分の溶出性質の違いを学び 煎茶、ほうじ茶、玄米茶を入れることができる	配布資料
9		日本茶:玉露の淹れ方と抹茶の点て方	覆い下園で栽培された茶や 玉露の淹れ方理論 食茶について学び 抹茶の点て方を習得することができる	配布資料
10		中国茶:基礎知識と青茶の淹れ方	中国茶の基礎知識や 青茶を工夫スタイルで淹れる方法を学び入れ方を習得することができる	配布資料
11		中国茶:緑茶、黒茶、 工夫茶の淹れ方	中国茶の6大分類について学び 緑茶、黒茶、工夫茶などの淹れ方を習得することができる	配布資料
12		ハーブ:テイasting	ハーブの基礎知識について学び ハーブのテイastingでそれぞれの特徴を知ることができる	配布資料
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書 プリント配布
14		筆記テスト	授業のまとめと筆記テスト (実習)紅茶の美味しい淹れ方と各産地の香味の復習	配布資料
15		まとめとアレンジティー	テスト返却と答え合わせ ほうじ茶を使ったアレンジティーなど作ることができる	教科書 資料配布

準備学習 時間外学習

授業終了後教科書を読んで理解を深めること

教材	教科書	紅茶の大辞典 成美堂出版	
	参考図書・教材		
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験	○	100%
	②実技試験		

学校長	教務部長	担当講師

科目名	フードサービス実習(店舗運営)			年度	後期	
				学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		

実務者経験	2000年6月神戸ポートピアホテル フレンチレストラン アランシャペル支配人に就任 2012年5月 トランテアン(アランシャペル閉店後のフレンチ)支配人に就任 2012年12月 日本料理神戸たむら 支配人に就任 2019年4月和食 中華グループ 7店舗レストランのグループ長に就任 現在に至る (有資格)ソムリエ HRS1級 西洋料理テーブルマナー講師 日本料理テーブルマナー講師 英検2級
-------	---

授業内容	レストランでの接客サービスについての座学と演習を行う。
------	-----------------------------

到達目標	レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識してもらいます。次に実践演習で初心者の実技習得を目指します。そして後半はショップ2019 サービスオペレーションのシュミレーション及び本番の経験を通して おもてなしの心の重要性についての気付きを最終の目標に致します。
------	--

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		サービスの手順(トレーサービス)	レストランの業務の流れを知りトレーサービスの基礎を全員が習得する	シラバス配布 教科書・ノート・筆記用具
2		メニューの知識	メニューの役割から種類の説明 昼食のオーダーテーキングを学ぶ(ステーキの焼き加減)	教科書・ノート・筆記用具
3		フランス料理のフルコース(サーバーの使い方)	西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバー実習	教科書・ノート・筆記用具
4		苦情処理の基本(皿の持ち方)	苦情の種類 処理方法&皿の持ち方	教科書・ノート・筆記用具
5		和食テーブルマナー 研修	箸の使い方、お碗の説明と召し上がり方 会席と懐石の違い	教科書・ノート・筆記用具
6		レストランオペレーション①	レストラン等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	教科書・ノート・筆記用具
7		レストランオペレーション②	レストラン等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	教科書・ノート・筆記用具
8		レストランオペレーション③	接客の基本をベースに、ショップ演習で行う店舗のサービスプランを行う。	教科書・ノート・筆記用具
9		レストランオペレーション④	接客の基本をベースに、ショップ演習で行う店舗のサービスプランを行う。	教科書・ノート・筆記用具
10		レストランオペレーション⑤	事前シュミレーション、当日の接客サービスを通して、レストランサービス技法を実践的に身につける。	教科書・ノート・筆記用具
11		レストランオペレーション⑥	事前シュミレーション、当日の接客サービスを通して、レストランサービス技法を実践的に身につける。	教科書・ノート・筆記用具
12		レストランオペレーション⑦	サービスシュミレーション 調理実習と連動して行う。	教科書・ノート・筆記用具
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書・ノート・筆記用具
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート・筆記用具

準備学習 時間外学習	レジメ・ノートをまとめる。サービスの練習をしておく。
------------	----------------------------

教材	教科書	配布レジュメ
	参考図書・教材	飲料メニューの基礎 一般財団法人 日本ホテル教育センター

評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	○

学校長	教務部長	担当講師

科目名	就職講座			年度	後期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース 調理師コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	講義				
実務者経験	2004～2012年まで大阪コミュニケーションアート専門学校にて、事務局スタッフとして勤務し、学生への指導・対応を行う。 2013年からキャリアナリー製菓調理 大阪校にて、事務局スタッフとして勤務し、学生への指導・対応を行う。 2015年～現在まで、大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて、事務局スタッフ・高校センター・キャリアセンターを担当し 学生への指導・対応を行う。				
授業内容	学生が就職活動を円滑にかつ積極的に展開できるよう、雇用慣行の基本、就職活動に臨むにあたっての基礎を学ぶ。				
到達目標	就職活動をしっかり進めることにより早期内定獲得を目指す。 また、社会人としての心構えを身に付ける。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		就職サイト登録 就職活動の進め方	就職活動に必須となる就職サイトへの登録を行い 今後のスケジュール・目標を理解する	PC・プロジェクト使用
2		自己分析	就職活動において重要となる自己分析について その目的を理解し記入を行う	PC・プロジェクト使用
3		履歴書(自己PR)	実際に履歴書の記入を行う。	PC・プロジェクト使用
4		履歴書(志望動機)	実際に履歴書の記入を行う。	PC・プロジェクト使用
5		インターンシップガイダンス	インターンシップの必要性・重要性を理解し インターン先の選定を行う	PC・プロジェクト使用
6		敬語(尊敬語・謙譲語・丁寧語)	就職活動は勿論、就職後も必要な 敬語の基礎を学び使えるようになる	PC・プロジェクト使用
7		一般常識・適正検査	企業の採用選考で利用されている適性検査「SPI」や 一般常識試験にチャレンジする	PC・プロジェクト使用
8		面接のマナー①	面接時のマナーを演習形式で学ぶ	PC・プロジェクト カメラ・モニター使用
9		メイク・身嗜み講座へ振り替え	リクルートメイク・リクルートスーツについて学ぶ	
10		証明書用写真撮影へ振り替え	就職活動履歴書用証明写真の撮影	
11		面接のマナー②	面接時のマナーを演習形式で学ぶ	PC・プロジェクト カメラ・モニター使用
12		面接練習①	質疑応答を含めた面接練習を行う	PC・プロジェクト使用
13		面接練習②	質疑応答を含めた面接練習を行う	PC・プロジェクト使用
14		インターンシップ直前ガイダンス	インターンシップに参加する際の 注意事項等の確認を行う	PC・プロジェクト使用
15		就職活動総括	これまで学んだ内容を振り返り、春休みからの就職活動の 目標設定を行う。	

準備学習 時間外学習

掲示板の求人情報、求人情報WEBサイトなどを閲覧し、就職先の開拓を行う。

教材	教科書	レジュメ、配布資料
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	
	③課題提出	○
		100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	企業課題				年度	後期
					学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース	調理師コース

配当年次	1年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープン指揮を行うなど現場での経験を積む。		
授業内容	進級・卒業制作展の販売や展示で必要となる、オリジナルメニューの開発、企画書作成、プレゼンテーションを学ぶ		
到達目標	技 術: 企画書が作成でき、それをプレゼンテーションできる。 知 識: 調理理論、食材知識を活かしてオリジナルレシピが作成できる。 キャリア教育: タイムマネジメントができる。		

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	この授業の目的説明、目的設定。	シラバス配布
2		企画書作成①	模擬課題を設定し、1人1人メニューを考え企画書を作成する ①企画書の目的、書き方の説明。	企画書
3		企画書作成②	模擬課題『春を感じるイタリアンランチ』として企画を考える ①アンティーパストについて	企画書
4		企画書作成③	模擬課題『春を感じるイタリアンランチ』として企画を考える ②パスタ	企画書
5		企画書作成④	模擬課題『春を感じるイタリアンランチ』として企画を考える ③メイン料理について	企画書
6		企画書作成⑤	模擬課題『春を感じるイタリアンランチ』として企画を考える ④デザートについて	企画書
7		企画書作成⑥	売価、原価、原価計算の方法。練習。	企画書
8		第一回プレゼンテーション	第一回プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	企画書
9		企画書作成⑦	発注書について、発注書の書き方、発注の注意点、	企画書
10		企画書作成⑧	ランチメニュー(4種類)から1人1品の企画を考え 企画書を作成する	企画書
11		プレゼンテーションについて	プレゼンテーションについての説明(要点など)	企画書
12		最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	企画書
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し課題制作を行う。	企画書
14		本テスト 企画書提出	1人1人考えた企画を提出する。	企画書
15		振り返り	課題返却と総括を行う。	企画書

準備学習 時間外学習

日頃から、リサーチを行い、食材や季節のメニューについてアンテナをはっておく。

教材	教科書	レジュメ、配布資料
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験: 50点 出席点: 40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	
	②実技試験	
	③課題提出	○
		100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(進級・卒業制作/ショップディスプレイ演習)			年度	後期
				学科名	調理師科
曜日		時限		必修	コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。				
授業内容	進級制作展の販売演習に向けて、店舗のディスプレイを企画し制作を行う。				
到達目標	店舗のコンセプトに沿った店舗イメージを構築し、看板やテーブルコーディネートなどの装飾に使う制作物をきれいに丁寧に時間内に作る。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション お店作りについて	ショップ演習までのスケジュールを確認し、行うべき作業について理解する。	シラバス配布 スケジュール表
2		お店作りの考え方について	顧客心理を理解した店舗演出について学ぶ	
3		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを行う。	カラーカード
4		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを行う。	カラーカード
5		イメージボード 発表	イメージボードを元に、お店のディスプレイプランを発表する。	
6		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	内装、外装、看板、ユニフォーム、メニューブックの制作について、スケジュールと手順を理解して、計画表を作成する。	
7		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	メニューの決定、席数の決定、導線の確認など、関連する情報との相関性を理解し、計画を見直す。	
8		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	各制作物ごとのスケジュール、制作物の概要について発表を行う。	
9		ディスプレイ資材購入、 制作準備	資材購入の方法、店舗の説明、見積りの取り方などの知識を習得し、制作に必要な資材を揃える。	
10		ディスプレイパーツ制作	メニューブック、内装パーツ作成制作。	
11		ディスプレイパーツ制作	外装、テーブルコーディネート小道具の制作	カラーカード
12		ディスプレイ演習	進級展の店舗を、制作した小道具を使い、プランに沿ってディスプレイを完成させる	カラーカード
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	
15		振り返り	試験返却と総括	

準備学習 時間外学習

授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

教材	教科書	配布資料、レジュメ
	参考図書・教材	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合
	①筆記試験	○ 60%
	②実技試験	○ 40%

学校長	教務部長	担当講師