

科目名		食生活と健康(公衆衛生学③)			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		2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「食生活と健康」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		* オリエンテーション * 作業環境と作業条件 (P74～78)		授業の進め方 労働者の健康を守るためにどのような規定があるか説明できる		教科書・ノート		
2		* 職業病と労働災害 (P78～81)		職業病と労働災害について説明できる 労働災害が起きた際の流れを把握できる		教科書・ノート		
3		* 調理師の職場環境 (P81～87)		調理師の職場環境を知り、 自分たちの経験や体験と照らし合わせて意見を出すことができる		教科書・ノート		
4		* 生活環境 (P88～97)		様々な生活環境が健康とどう関係しているか説明できる		教科書・ノート		
5		* 水について (P93～94)		日本の水の管理について説明できる 硬水と軟水について違いを知り使い分けることができる		教科書・ノート ワーク		
6		* 環境汚染 (P98～118)		現在問題となっている環境汚染について どのようなものがあるか説明できる		教科書・ノート		
7		* まとめ① 食生活と健康		食生活がどのように健康に関係するのか 説明できる		教科書・ノート		
8		* まとめ② 生活習慣病		生活習慣病について説明できる 生活習慣病になりにくいレシピを考える		教科書・ノート ワーク		
9		* まとめ③ 心の健康		適応規制と心身相関について説明できる		教科書・ノート		
10		* まとめ④ 食育①		食育における調理師の役割を説明できる		教科書・ノート		
11		* まとめ⑤ 食育②		日本の郷土料理を調べてまとめることができる		教科書・資料 ワーク		
12		* まとめ⑥ 食育③		調べた郷土料理を発表する		教科書・ノート ワーク		
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			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		○		60%		
		②実技試験						
		ワーク		○		40%		
						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③)				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		2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	シラバス配布 1年次の振り返りを行う。	シラバス配布 教科書、ノート 筆記用具		
2		* 栄養素の吸収（P51～55）	摂取した食品はどのようにして吸収されるのか説明できる。	教科書、ノート 筆記用具		
3		* ワーク①	栄養素の吸収について理解を深める為にワークを行う。	教科書、ノート 筆記用具		
4		* 栄養素の代謝 * 近年の「ダイエットブーム」（P55～57）	摂取した食品はどのようにして代謝されるのか説明できる。 近年続々と出てくる健康志向についての利点・問題点を考える	教科書、ノート 筆記用具		
5		* 小テスト * ワーク②ー1	※P40～57までの範囲での小テストを行う。 4・5回目で使う、自分の24時間行動表を作成する。	教科書、ノート 筆記用具		
6		* 小テスト返却 * エネルギー代謝（P58～62）	※小テストの返却と解説 生きていくうえでエネルギーは使われていく。どういときに代謝が行われるのか説明できる。	教科書、ノート 筆記用具		
7		* ワーク②ー2	作成した自分の1日の消費エネルギーを算出する。	教科書、ノート 筆記用具		
8		* 食事摂取基準（P62～65）	食事摂取基準とは何か、その見方が説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具		
9		* 食品標準成分表 * 食品分類法（P66～70）	食品標準成分表の見方、3つの食品分類法について理解し、活用できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具		
10		* 食事バランスガイド(P70～72)	食事バランスガイドの目的を理解し、活用できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具		
11		* 小テスト * 献立をたてるポイント	※P58～70までの範囲での小テスト 献立をたてるときに必要な、味、盛り付け、季節感、器など様々な観点について説明できる。	教科書、ノート プリント、筆記用具		
12		* 小テスト返却 * ワーク③	※小テストの返却と解説 これまでに学んだことを活かして、献立を考える	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	○	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（食品衛生学③）			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		2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		就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について理解する。食中毒の原因となる微生物の種類・特徴を理解し、どうすれば食中毒を防ぐことができるかを具体的な事案とともに考える。						
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		①オリエンテーション ②食中毒と予防（P8～19、P46～55）		*授業の流れについて *食中毒とは		シラバス配布 常時:教科書・ノート・ 筆記用具		
2		①HACCPとは（P159～165） ②食中毒菌と実例（P56～58） ③食品の鮮度と見分け		*HACCPとはどのような管理法か *サルモネラ菌 *食品の鮮度と見分け 牛肉		第1回的小テスト		
3		①HACCPに基づく管理方法（P159～165） ②食中毒菌と実例（P59～61） ③食品の鮮度と見分け		*HACCPをもとに実際に行われている対策 *腸炎ビブリオ *食品の鮮度と見分け 豚肉		第2回的小テスト		
4		①衛生管理（P141～143） ②食中毒菌と実例（P61～63） ③食品の鮮度と見分け		*調理者に着目した衛生管理のまとめ *病原大腸菌 *食品の鮮度と見分け 鶏肉		第3回的小テスト		
5		①衛生管理（P134～140） ②食中毒菌と実例（P63） ③食品の鮮度と見分け		*設備に着目した衛生管理のまとめ *ウェルシュ菌 *食品の鮮度と見分け 葉野菜		第4回的小テスト		
6		①衛生管理（P40～45） ②食中毒菌と実例（P67～69） ③食品の鮮度と見分け		*器具に着目した衛生管理のまとめ *黄色ブドウ球菌 *食品の鮮度と見分け 根菜①		第5回的小テスト		
7		①衛生管理（P144） ②食中毒菌と実例（P69～71） ③食品の鮮度と見分け		*食材に着目した衛生管理のまとめ *ボツリヌス菌 *食品の鮮度と見分け 根菜②		第6回的小テスト		
8		①新調理システムの衛生 ②食中毒菌と実例（P71） ③食品の鮮度と見分け		*真空調理における衛生管理のまとめ *セレウス菌 *食品の鮮度と見分け 果菜①		第7回的小テスト		
9		①新調理システムの衛生 ②食中毒菌と実例（P74～76） ③食品の鮮度と見分け		*クックサーブにおける衛生管理のまとめ *ノロウイルス *食品の鮮度と見分け 果菜②		第8回的小テスト		
10		①緊急時の調理と衛生 ②食中毒菌と実例（P76～86） ③食品の鮮度と見分け		*災害時など緊急時の調理とその際の衛生管理 *自然毒（動物性） *食品の鮮度と見分け 果物		第9回的小テスト		
11		①食物アレルギー（P104～110） ②食中毒菌と実例（P76～86） ③食品の鮮度と見分け		*食物アレルギーとは何か、食物アレルギーの現状 *自然毒（植物性） *食品の鮮度と見分け 魚類		第10回的小テスト		
12		①食物アレルギー（P104～110） ②食中毒菌と実例（P90～101） ③食品の鮮度と見分け		*食物アレルギーの表示 *寄生虫 *食品の鮮度と見分け 魚介類		第11回的小テスト		
13		試験対策		今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。				
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				
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		全国調理養成施設協会 食品の安全と衛生					
	参考図書・教材		全国調理養成施設協会 食品の安全と衛生					
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③)				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		2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、 調理施設に必要な調理設備・非加熱調理器具と、加熱調理器具、熱源や冷蔵について学ぶ 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		調理施設内に必要な多くの付帯設備を理解し、各種の非加熱調理器具、加熱調理器具の使用方法和 熱源の特徴や調理との関連について学び、それらを適切に選択できるようになる。					

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4章 調理施設・器具と熱源① (P134～P135)	第1節 調理施設・設備: 調理施設の設備にはどのようなものが必要かを習得する。	シラバス配布 教科書・ノート
2		第5章 調理施設・器具と熱源② (P135～P139)	第2節 非加熱調理器具: 計量に必要な器具や包丁を理解し選択できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
3		第6章 調理施設・器具と熱源③ (P140～P141)	第2節 非加熱調理器具: 調理に必要な器具の使用方法を理解し選択できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
4		第7章 調理施設・器具と熱源④ (P142～P144)	第2節 加熱調理器具: 加熱調理に必要な器具を理解し選択できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
5		第4章 調理施設・器具と熱源⑤ (P144～P148)	第2節 加熱調理器具: 加熱調理に利用する機器を理解し使えるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
6		第4章 調理施設・器具と熱源⑥ (P149～P151)	第2節 その他: 食品の鮮度を保つために必要な機器を理解し使用できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
7		第4章 調理施設・器具と熱源⑦ (P152～P153)	第3節 材質別の食器・容器の特徴: 食器・容器の歴史や、陶磁器の産地を理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
8		第4章 調理施設・器具と熱源⑧ (P154～P155)	第3節 材質別の食器・容器の特徴: 食器・容器の材質別の特徴を理解できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
9		第4章 調理施設・器具と熱源⑨ (P156～P157)	第3節 料理別の食器の種類と特徴: 和食器の種類と特徴を理解し選択して使えるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
10		第4章 調理施設・器具と熱源⑩ (P157～P160)	第3節 料理別の食器の種類と特徴: 洋食器や中国料理の食器の種類と特徴を理解し選択して使えるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
11		第4章 調理施設・器具と熱源⑪ (P161～P163)	第4節 熱源の種類と特徴: 熱源の種類と特徴を理解し使用できるようになる。	教科書・ノート 筆記用具
12		第4章 調理施設・器具と熱源⑫ (P164)	第4節 熱源の種類と特徴: 熱効率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		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。

半備予習 時間外予習		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		
教材		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(調理理論④)			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		2年次			30 時間	講師名		
授業方法		講義						
実務者経験		1986年～1989年まで:福岡フランス料理店「SEIGADO」で調理の経験 1989年～1992年まで:大阪あべの辻調理師専門学校にて講師に就き、調理と接客指導を担当 1993年～1996年まで:(株)リードイタリア料理店「アンジェロ」の調理及び接客を担当 1996年～2001年まで:(株)メリーチョコレートカムパニーにてフレンチレストランの新規事業の立ち上げと自由が丘本店の店長 2001年～2009年まで:ネスレ日本(株)にてカフェネスカフェのメニュー及び企画開発を担当 2010年～現在まで:フランス料理「ビストロミヤン」のオーナーシェフとして経営						
授業内容		調理の基礎から調理理論を学び、他者へ理論を伝えることが出来るように学習する。 食材の下処理から火入れまで、基本的なことを習得する。 調理器具の正しい取り扱い方を習得する。						
到達目標		知識...食材の特性を生かした調理法を理解し、お客様にその特徴を説明できる。例えば野菜の繊維に対する切り方や、魚や肉の火入れについて等、多様な知識を持つ。 技術...食材の下処理の方法と多様な火入れ(調理)を理解し、メニューの考案ができる。 キャリア教育...チームワークの取れた作業ができ、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 ・シラバス ・基本的な調味料と計量		・シラバスを見て今後の授業の進め方が理解できる。 ・基本調味料について説明ができる。 ・計量の重要性や計量方法を理解し、説明できる。		・シラバス配布 ・教科書P186～		
2		・包丁の手入れ ・基本のだし汁(ブイヨン)の種類とコンソメ		・包丁の研ぎ方理解し、説明できる。 ・ブイヨンの取り方から基本だし汁を理論的に理解し、説明できる。		・包丁の扱い方 ・レシピ配布 ・教科書		
3		・廃棄率と正味量		・各食材の実質、調理できる量を把握し、レシピに書かれている分量を理解し、説明できる。		・教科書P203～		
4		・野菜の下処理と切り方		・野菜の種類による下処理と用途に応じた色々な切り方を理解し、説明できる。		・教科書P9～		
5		・野菜の火入れ方法 ・基本のドレッシング		・野菜のゆでる、蒸す、グリル等調理方法を理解し、説明できる。 ・ドレッシングの比率と作り方を理論的に理解し、説明できる。		・教科書P50～		
6		・美味しいトマトソース ・パスタの種類		・トマトソースを使ったメニューからバラエティーの広げ方を理解し、説明できる。 ・パスタの種類と用途、ゆで方を理解し、説明できる。		・教科書 ・レシピ配布		
7		・たまごを使った美味しい料理 ・じゃがいもの下処理と使用		・たまごをメインで使った料理とデザートを学び理解し、説明できる。 フレンチオムレツ、スパニッシュオムレツ、ポーチドエッグ		・教科書 ・レシピ配布		
8		・魚介の扱い方		・魚の三枚おろしを理解し、説明できる。 ・貝類の下処理を理解し、説明できる。		・教科書P70～ ・教科書P83～		
9		・ローストチキン ・バターライス		・一羽まるごとの鶏の下処理と味付け調理を理解し、説明できる。 ・付け合せのバターライスの作り方を理解し、説明できる。		・教科書 ・レシピ配布		
10		・デザート(クレープ) ・グラタン料理		・クレープの配合と焼き方を理解し、説明できる。 ・ベシャメルソースの作り方を理解し、説明できる。		・教科書 ・レシピ配布		
11		・炒める、焼く		・火加減と加熱時間の関係を理解し、説明できる。 (鶏もも肉のポワレ)		・教科書P136～ ・レシピ配布		
12		・グリル		・網焼きの特製を理解し、説明できる。 ・牛フィレ肉のソテーとグリエからグリルの火入れによる優位性を理解し、説明できる。		・教科書 ・レシピ配布		
13		試験対策		テスト範囲の説明				
14		試験		筆記テスト				
15		振り返り		前期授業のまとめ				
準備学習 時間外学習		授業後、レシピをまとめる。次の授業範囲を確認する。						
教材	教科書			下ごしらえと調理テク				
	参考図書・教材			二つの科学				
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／イタリア料理）			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		2年次			60 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		2008年10月 天満橋 VINO BAR DUE シェフ 2012年6月 梅田 COLMATA シェフ 2016年2月 淀屋橋 COLMATAのオーナーシェフ						
授業内容		イタリア料理の基本的な調理を行い実習をとうして衛生管理を行う。 実習を通じて技術を身に付けてる。						
到達目標		知識... 衛生管理ができるようになる。季節ごとの食材・知識が身につく。 キャリア教育... グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓を行っていく。						
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、ガイダンス イタリア料理概論	自己紹介 イタリア料理の基礎知識・衛生管理を説明できる。			シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
2		ミネストローネ ブルスケッタ	野菜の切り出し・トマトの湯剥きができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル・雑巾		
3		ブッタネスカ イワシのカルピオーネ	魚の下処理・ソースの乳化ができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
4		鶏肉のマスタード焼き カボナータ	鶏モモ肉の骨を外す 野菜の切り出し ソースの乳化ができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
5		鱈の香草／パン粉焼き トマトソースの Pasta	魚の三枚おろし ソースの乳化ができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
6		キノコのスープ 鶏肉のピカタ パプリカのマリネ	野菜の切り出し・火加減の調整・肉の火入れができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
7		ソレント風ニョッキ グリッシーニ	パスタの成形ができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
8		イカとジャガイモの煮込み パンチェッタと玉ねぎのリゾット	イカの処理 リゾットができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
9		イワシとウイキョウの Pasta モッツアレラインカロツツァ	魚の下処理 ソースの乳化 揚げ物ができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
10		豚のミルク煮 揚げポレンタ 豆のサラダ	煮込みについて ポレンタについて 豆の火入れができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
11		ポローニャ風 Pasta	野菜の切り出し 煮込みについてできるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
12		ラザーニャ ブロッコリーのアンチョビソテー	ベシャメルソースについて 野菜の火入れができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
13		試験対策	試験準備を行う。					
14		試験	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		基本的な食材の切り方（反復練習）・レシピまとめをしておく。						
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	調理実習(調理実習/フランス料理)				年度		前期
					学科名	調理師科	
曜日		時限		必修	コース	調理師科コース	
配当年次		2年次			60 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の指揮を行うなど現場での経験を積む。					
授業内容		実践に必要な基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ。					
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・研ぎ方ができる。食材管理・料理の修得することができる 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 ガイダンス 調理実習の心構え	調理実習について （実習室の使い方・掃除方法・調理器具について・レシピの書き方） 包丁研ぎ・衛生管理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル・雑巾
2		庖丁の持ち方・姿勢・衛生管理	姿勢・包丁の持ち方・包丁研ぎ・切り方・衛生管理 できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル・雑巾
3		野菜・きのこ・果物の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。包丁研ぎ・衛生管理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		野菜・きのこ・果物の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する① オニオングラタンスープ・サラダニソワーズできる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		野菜・きのこ・果物の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラタトゥーユ・きのこのマリネができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		フランス料理の種類と調理法① オムレツ	卵料理の基本を学ぶ。（オムレツ・塩ふり）ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		フランス料理の種類と調理法② フォンとソース	フォンとソースについての基本と応用 （オムレツ・塩ふり）ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		フランス料理の基本振り返り 小テスト	小テスト 課題：ニンジンのジュリエンヌ・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		フランス料理の種類と調理法④ 魚料理について①	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		フランス料理の種類と調理法⑤ 魚料理について②	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		フランス料理の種類と調理法⑥ 肉料理について①	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		フランス料理の種類と調理法⑥ 肉料理について①	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13		試験対策	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	課題：ニンジンのジュリエンヌ・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
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。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
準備学習 時間外学習		レジュメ・レシピまとめをしておく。課題の反復練習をしておく。		
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	総合調理実習(総合調理実習/レストランサービス実習)				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		2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 トランティアン(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		レストラン実務で必ず役立つ実技を多く取り入れ 講義もこちらからの一方的な教えではなくアクティブラーニングを取り入れ、記憶に残る授業を行う。<レストランオペレーションの授業を学ぶ					
到達目標		レストランに関して興味を持ち、料理や飲み物・サービスなど幅広く 奥が深いことを認識できるようになる。次に実践演習で初心者の実技習得を目指します。そして最終はHRS3級実技試験を実際に体験し 試験に必要なスキル課題を明確にしできるようになる。					

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		フランス料理コースの流れ	ホテルレストランを知る 食材について(フランス語)ある程度理解出来る	ノート・筆記用具
2		ワインについてⅠ	赤・白ワイン作り方違い 有名ワインの産地が分かり説明ができる	ノート・筆記用具
3		ワインについてⅡ	ワインの抜栓が出来るようになる	ノート・筆記用具
4		トレイサービス実習 学内レストランのシュミレーション	正しいトレイサービスが出来るようになる	ノート・筆記用具
5		コーヒー 水 スープサービス実習 学内レストランシュミレーション	正しいコーヒー 水 スープサービスが出来るようになる	ノート・筆記用具
6		オーダーテイキングの留意点	正しいオーダーテークが出来るようになる	ノート・筆記用具
7		朝食サービス	アメリカンブレイクファースト連のサービス流れを理解し、説明ができる	ノート・筆記用具
8		朝食サービス	アメリカンブレイクファースト連のサービス流れを理解し、説明ができる	ノート・筆記用具
9		テーブルセッティング実習 学内レストランシュミレーション	テーブルセッティングが出来るようになる(テーブルクロス チャイナ シルバー グラス ナプキン カスターセット)	ノート・筆記用具
10		苦情の種類 処理方法	苦情の種類 処理方法を理解し、説明ができる	ノート・筆記用具
11		ホスピタリティ研修	ホスピタリティについて言葉で表現出来るようになる	ノート・筆記用具
12		アレルギーについて	特定材料7品目 アレルギーについて理解出来る	ノート・筆記用具
13		試験対策	朝食サービス (HRS実技試験対応) 基本的なサービスを習得し実践できる	
14		試験	朝食サービス (HRS実技試験対応) 実技試験合格レベルサービスを習得し、実践できているかを確認。	
15		振り返り	フィードバック	

準備学習 時間外学習		レジュメ・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	○		100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	総合調理実習(総合調理実習)				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		2年次		60 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。					
授業内容		基礎技術から高度な専門技術までを習得し、衛生管理を徹底する。					
到達目標		技 術:大量調理技術の習得 知 識:大量調理技術の知識 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		HACCPとは 集団調理実習の目的・内容・心構え・班編成・進め方・オペレーションマニュアルの説明	授業シラバスを読み、授業計画について理解する。 集団調理実習の注意事項について説明ができる。	シラバス配布 レシピファイル
2		大量調理技術①	コーンスープ・生ハムサラダビザ・ドライカレー・ターメリックライス、甘酒と白桃のゼリーの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
3		大量調理技術②	ハンバーグ・イタリアンマリネサラダ・グラタン・バナナブレッドの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
4		大量調理技術③	ベーコンときのこのフェットチーネ・グリルチキンバゲツドサラダの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
5		大量調理技術④	ハヤシライス・生春巻き・ヴェーリーの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
6		大量調理技術⑤	和テイスト料理・黒すりごまのゼリーの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
7		大量調理技術⑥	ローストポーク・スパニッシュオムレツ・えびとブロッコリーのサラダの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
8		大量調理技術⑦	ラザニア・りんごポテトサラダの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
9		テスト課題	グラタン・鶏胸肉のソテー、オレンジソースの調理実習を行う。	包丁一式 レシピファイル
10		集団調理実習 実践①	グループ単位で目的・内容・心構え・班編成・進め方 オペレーションマニュアルを作成する。	包丁一式 レシピファイル
11		集団調理実習 実践②	試作を行う。	包丁一式 レシピファイル
12		集団調理実習 実践③	集団調理実習の実践を行う。	包丁一式 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 レシピファイル
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	包丁一式 レシピファイル
15		振り返り	試験返却と総括を行う。	包丁一式 レシピファイル

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、実習にも理論的に理解して実習へ取り組むこと。	
教材	教科書	総合調理実習6	
	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	○
			100%
		学校長	教務部長
			担当講師

科目名		業界研修(業界研修/ショップマネジメント)			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		2年次			30 時間	講師名		
授業方法		講義						
実務者経験		1981～1987年 ㈱グルメ軒屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。						
授業内容		オリジナルテキストを使ってフードビジネスに必要な「マーケティングスキル」「マネジメントスキル」を習得する						
到達目標		知識... フードビジネスに必要なマーケティングスキルとマネジメントスキルを習得したことが実務に活用できる 技術... マーケティングスキルを使った商品開発、販促企画ができる キャリア教育... 学んだスキルを卒業後の仕事に活かせるようになる。また自身で店舗を開業できるようになる。						
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		☐ 授業の目的「どんなことするの？」 ☐ 売上の仕組みとマーケティング ■計数プリント(宿題)			何故マーケティングとマネジメントのスキルが必要か説明できる			
2		☐ 計数の基本 ☐ QSC ☐ マーケティングのプロセス ■計数プリント(宿題)			最低限の公式をマスターして原価計算ができる マーケティングの必要性を理解して実践できる			
3		☐ 3C分析～マーケティングミックス ☐ 製品戦略「PRODUCT」 ■計数プリント(宿題)			マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる			
4		☐ 製品戦略「PRODUCT」 ☐ 価格戦略「PRICE」 ■計数プリント(宿題)			マーケティングを活かした商品開発ができる マーケティングを活かした値付けができる			
5		☐ 価格戦略「PRICE」 ☐ 市場戦略「PLACE」 ■計数プリント(宿題)			マーケティングを活かした値付けができる			
6		☐ 販売促進戦略「PRODUCT」 ☐ CS ■計数プリント(宿題)			販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる			
7		☐ CRM ☐ 顧客心理マーケティング ■計数プリント(宿題)			カスタマー・リレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる			
8		☐ マーケティングまとめ ☐ 売上の基礎知識 ■計数プリント(宿題)			売上アップの仕組みを説明できる			
9		☐ 売上の基礎知識 ☐ 損益分岐点売上 ■計数プリント(宿題)			売上と経費の関係を理解できる 損益分岐点の意味を理解して計算できる			
10		☐ 原価管理 ■計数プリント(宿題)			原価コントロールの目的を理解して実践できる			
11		☐ 人件費管理 ☐ その他経費管理 ■計数プリント(宿題)			人件費コントロールの目的と公式を習得して計算できる			
12		☐ メニュー分析 ■計数プリント(宿題)			ABC分析ができる			
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		試験			授業で学んだ理解度を判定する。			
15		振り返り			試験返却と総括を行う。			
準備学習 時間外学習		授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する						
教材	教科書			オリジナルテキスト				
	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	業界研修(業界研修/ディスプレイ基礎)				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		2年次			30 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		ディスプレイデザイン事務所「DOマトヤマ」に3年半勤務した後、大丸百貨店にてウィンドウや店内ディスプレイのデコレーションを担当する。その後フリーのデコレーターとして独立。百貨店やショッピングセンター等の商業施設のウィンドウや店内のデコレーション、各種メーカーの展示会ディスプレイ、テーマパークのシーズンディスプレイ、演出物の制作等、ディスプレイ全般に従事する。					
授業内容		季節感を取り入れ、コーディネート力をつけ、店舗運営、演出の観点から店舗売り上げのUPを考え実践する					
到達目標		知識・・・三角構成、三の法則の理論、季節の色・素材を説明できる 技術・・・ナフキンクロスのたたみ方、季節感を出したテーブルセッティングができる キャリア教育・・・季節感を出せるコーディネートができる⇒素材や資料などの整理整頓ができるようになる					

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		オリエンテーション ディスプレイ<飾る仕事>	ディスプレイの意味を説明することができる	シラバス配布
2		基本の形、導線について 資材の仕入れ先リストの説明	角構成、三の法則、レイアウトの作り方を説明できる 資材の仕入れ先を選定することができる	
3		テーブルコーディネート①	ナフキンクロスの折り方を実践する	
4		テーブルコーディネート②	お皿、グラスなどを使つての構成を実践する	
5		テーブルコーディネートの手直し	手直しを受けて理解し修正することができる	
6		器について	陶器の産地とコーディネートができる	
7		季節を学ぶ 春	春の色、花、素材を理解し説明することができる	カラーカード
8		季節を学ぶ 夏	夏の色、花、素材を理解し説明することができる	カラーカード
9		季節のコーディネート	実際にコーディネートを実践する	カラーカード
10		前回の手直し	手直しを受けて理解し修正することができる	カラーカード
11		季節を学ぶ 秋	秋の色、花、素材を理解し説明することができる	カラーカード
12		季節を学ぶ 冬	冬の色、花、素材を理解し説明することができる	カラーカード
13		試験対策	テスト対策のための振り返り授業	
14		試験	今までの授業の理解度を測るためのテストを行う	
15		振り返り	ディスプレイの法則や季節との密接な関係などを再確認する。	

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	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	○	60%
		②実技試験	○	40%

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/フードスタイリング)				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		2年次		30 時間	講師名		
授業方法		演習					
実務者経験		料理教師として19年の経験を積み、辻クッキング阪神校 副校長として3年、辻クッキングスクール榎原校長として3年の実務経験。教室の運営やメーカーとのタイアップによる商品開発、料理雑誌やHPでの料理、スタイリングを多数担当。現在『林真弓 クッキングスタジオ』主宰。					
授業内容		自身がつくる料理・商品の魅力を消費者やクライアントに伝えるためのテクニックとして、フードスタイリングを習得する。フードスタイリングとは何かから始め、目的やターゲットの設定方法、それに基づく器の選定、カラー、季節感、シズル感の出し方などの基礎を習得します。					
到達目標		知識・・・フードスタイリングとは何かとその必要性を理解する。ターゲットに合わせた器、カラーの選び方、シチュエーション、シーンの設定方法を習得 技術・・・目的に合わせた基本的なスタイリングができるようになる。 キャリア教育・・・料理・商品を「伝える」「届ける」ことを意識することで、仕事の視野を広げる。					

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 【フードスタイリングとは】 フードスタイリングを理解し、必要性を学ぶ	1. フードスタイリングとは 2. なぜ、スタイリングが必要か	シラバス配布
2		【フードスタイリングの基本1】 色や器の合わせ方による印象の違いを理解する	1. テーブルセッティングの基本 2. 食材・器・背景を変えてスタイリング 3. 季節をイメージする色と小物でスタイリング	レジュメ配布 筆記用具
3		【フードスタイリングの基本2】 ターゲット設定をしたスタイリングとスタイリングのトレンドの把握	1. ターゲットに合わせたスタイリング 2. スタイリングのトレンド	レジュメ配布 筆記用具
4		【ライブ感・シズル感の演出】 動きのあるスタイリング方法とシズル感のあるスタイリング方法の習得	1. ライブ感の演出方法と動きを取り入れたスタイリング 2. シズル感を出すためのスタイリング 3. テーブルトップの撮影と料理撮影	レジュメ配布 筆記用具
5		【おいしそうな写真の取り方】 カメラ・スマホでの基本的な写真の撮り方を習得	1. 撮影にとって大切な光の入れ方 2. 構図の決め方 3. アングルの決め方	レジュメ配布 筆記用具
6		【自由な発想でスタイリング】 場面、ターゲットを想定し、自由な発想でスタイリングを考える	1. 課題・授業(4)の宿題から自分のスタイリングの好みを知る(発表) 2. 自由な発想でスタイリングを考える(グループ)	レジュメ配布 筆記用具
7		【フードスタイリングまとめ】 目的を持ったスタイリングの実践とそのプレゼン	1. 課題(6)からグループでスタイリングレスマホで撮影、発表 2. 他者から見たスタイリングの印象	レジュメ配布 筆記用具
8		【人が集まるレストラン空間とは】 飲食店の空間づくりの重要性を理解する。	1. なぜ「おしゃれな」店に人が集まるのか 2. 様々な飲食店の空間(事例) 3. 自分が好きなお店とその理由	レジュメ配布 筆記用具
9		【スタイリング①】 人のココロをわくわくさせる盛りつけ演出を考える	1. 盛りつけのトレンド 2. 人をわくわくさせるフォトジェニックな盛り付け(ワーク) 3. 器以外のものを利用した盛り付け	レジュメ配布 筆記用具
10		【フードスタイリングの基礎】 フードスタイリングとは何か、フードスタイリングで何ができるかを理解する	1. フードスタイリングとは(前半のおさらい) 2. あなたのお店はどんな店？からイメージの具体化	レジュメ配布 筆記用具
11		【表現としてのフードスタイリング2】 表現手段としてのスタイリングを理解。 「カッコいい」のつくり方を学ぶ	1. テーマ(媒体)によるスタイリングの違い 2. 「カッコいい」を分解 3. 「カッコいい」スタイリングに挑戦	レジュメ配布 筆記用具
12		【インスタ映えのつくり方】 Instagramで注目されるためのコツ	1. インスタ映えをねらうには 2. 大切なキャッチコピー・コメントの入れ方 3. 「映え」写真を撮る	レジュメ配布 筆記用具
13		【まとめ】 コンセプトに合わせたスタイリング・ツール作りの実践とそのプレゼン	1. 各グループのプレゼンテーション 2. 今までのおさらい	レジュメ配布 筆記用具
14		試験	筆記テスト	
15		振り返り	フードスタイリングの必要性や顧客満足との関係性を理解する。	レジュメ配布 筆記用具

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感のあるスタイリング事例などを調べておくこと。			
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	○	60%	
		②プレゼンテーション	○	40%	
			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/英会話)				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		2年次			30 時間	講師名		
授業方法		講義						
実務者経験		1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。						
授業内容		今後業界で必要となる料理に関連した英語を学びます。						
到達目標		知識... 料理に関した英語を学び英単語などを習得することができる。 技術... 仕事に関連する語彙を使用できるようになる。 キャリア教育... 外国語を通して、コミュニケーションが取れることができる。						
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 挨拶/自己紹介		自己紹介、挨拶が出来る。		シラバス配布 教科書		
2		Unit 4 pg. 10-11 Taking restaurant bookings		予約、注文が出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー		
3		Can create a café layout and create a menu in English		課題を行う。		教科書 CD プレーヤー		
4		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar		依頼、接客が出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー		
5		Unit 8 pg. 18-19 Instructions		レシピを使いながら順序を表す単語を学習し使えるようになる。		教科書 CD プレーヤー		
6		グループワーク		グループプレゼンテーション実施(レシピについて)		教科書 CD プレーヤー		
7		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order		カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方が出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー		
8		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses		メニューを読んだりお勧めをすることが出来る。		教科書 CD プレーヤー		
9		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine		食べ物の味や食感について話すことが出来る。		教科書 CD プレーヤー		
10		グループワーク		グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。材料や器具、値段に関しても発表)		教科書 CD プレーヤー		
11		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes		料理の準備、原材料、成分の説明が出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー		
12		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work		許可、義務、禁止について言うことが出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー		
13		復習		授業内容の復習、試験準備		教科書		
14		試験		本試験		教科書 CD プレーヤー		
15		振り返り		テストの解説		教科書 CD プレーヤー		
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			Highly recommended				
	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		コンピュータ実習(情報処理②)			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		2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		・著作権、ネット上のマナーの学習 ・Microsoft Excel2016を使用し、見栄えの良い表を作成できる。条件に見合ったデータを取り出し、グラフを作成したり、並べ替えて必要な情報が 見やすく、簡潔にまとめられた資料を作成することができる。 ・オリジナルレシピの原価計算とレシピ表の作成を行う。						
到達目標		知識... 著作権、ネット上のマナーなどを理解する。 技術... 必要な情報を見やすく、わかりやすく表にまとめられる。図を駆使した実用的ツールの作成を行う。 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		Excel データの入力と編集、印刷	入力、移動コピーなどデータ編集、シートの印刷ができる。			教科書		
2		Excel 基礎関数	基礎関数(SUM、AVERAGE、MAX、MIN)の入力と絶対参照を活用した作業ができる。			教科書		
3		Excel 書式変更と条件付き書式①	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。			教科書		
4		Excel 書式変更と条件付き書式②	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。			教科書		
5		Excel 印刷、検索と置換	印刷設定やテクニック、データの検索、置換ができる。			教科書		
6		Excel ワークシートの操作	ウィンドウの分割、整列、作業グループの設定ができる。			教科書		
7		Excel 演習問題	表作成 問題演習 (中間理解度テスト)			教科書		
8		Excel 応用関数	ROUND、VLOOKUP関数を活用し、適正な表計算ができる。 関数の種類を理解し、適切なものを活用できる。			教科書		
9		Excel グラフスタイル	円グラフ、複合グラフを作ることができる。 見栄え良く、必要な情報がより分かりやすい資料の作成ができる。			教科書		
10		Excel アプリケーション間のデータ活用	アプリケーション間のデータ活用ができる。			教科書		
11		Excel データベース機能	必要なデータを抽出し、必要条件に応じた並べ替えなどができる。			教科書		
12		Excel レシピ作成練習	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、オリジナルレシピと原価計算ができる。 画像の挿入を行い、レシピブックに編集できる。			教科書		
13		Excel 実践活用法	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、売上報告や食材、消耗品、人件費を含めたコスト計算のデモンストレーションを行う。			教科書		
14		実技試験	学んだ内容を活用した課題を行う。					
15		試験振り返りと総復習	試験のフィードバックと総復習を行う。			教科書		
準備学習 時間外学習		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 for windows EXCEL 2013・2016					
	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		○ 100%				
						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④）			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		2年次		30 時間	講師名	
授業方法		演習				
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		就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について理解する。食中毒の原因となる微生物の種類・特徴を理解し、どうすれば食中毒を防ぐことができるかを具体的事案とともに考える。				
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	授業の内容について	シラバス配布 教科書・ノート 筆記用具
2		実習1（P178）	ガラス測定器具の使い方	教科書・ノート 筆記用具
3		実習2（P179）	食品のpHの測定①	教科書・ノート 筆記用具
4		実習3（P179）	食品のpHの測定②	教科書・ノート 筆記用具
5		実習4（P180～181）	卵の鮮度判定	教科書・ノート 筆記用具
6		実習5（P182～185）	魚介類について、魚肉練り製品の鮮度判定	教科書・ノート 筆記用具
7		実習6（P186～193）	牛肉について、牛乳の鮮度判定	教科書・ノート 筆記用具
8		実習7（P194）	食品の内部の温度測定	教科書・ノート 筆記用具
9		実習8（P195）	手指洗浄前、洗浄後の汚れの状態の検査	教科書・ノート 筆記用具
10		実習9（P196）	調理器具の汚れ状態の検査	教科書・ノート 筆記用具
11		実習10（P197）	食器洗浄後の汚れ状態の検査	教科書・ノート 筆記用具
12		実習11（P198）	水道水の残留塩素測定	教科書・ノート 筆記用具
13		実習12（P199～200）	微生物、各種細菌の検出	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	全国調理養成施設協会 食品の安全と衛生			
	参考図書・教材	配布資料、レジュメ			
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⑤)				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		2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		実習で行った内容と並行して調理理論を理解し学んでいく。 基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ				
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・料理の基礎を習得し実践できる 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 ①野菜の下ごしらえテク 9P～41P	野菜の洗い方・切り方・むき方・戻し方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
2		①野菜の下ごしらえテク 42P～P64	野菜の卸し方・茹で方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
3		②魚介・肉・卵・豆・大豆製品の下ごしらえテク P65～P87	魚介の下処理の仕方・卸し方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
4		②魚介・肉・卵・豆・大豆製品の下ごしらえテク P88～P110	肉・卵・豆・大豆製品の下処理の仕方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
5		③調理科学の新常識と基本 P111～P147	あえる調理法・煮る・炒める・焼く・とろみをつけるを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
6		③調理科学の新常識と基本 P148～P184	蒸す・揚げる・炊くを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
7		④調味料の役割と味付け 185～P192	P 量・出汁の取り方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
8		④調味料の役割と味付け 193～P202	P インスタント出汁・しょうゆ・みそ・みりん。砂糖を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
9		⑤覚えておきたい目安量&正味量 P203～P240	目安量・正味量と廃棄率を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
10		⑤覚えておきたい目安量&正味量 P203～P240	目安量・正味量と廃棄率を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
11		「こつ」の科学 ～⑧	① 洗う・浸す・切る・する・卸す・こねる・混ぜる・冷やす・焼く炒めるを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
12		「こつ」の科学 ～⑨	⑨ 揚げる・蒸す・ゆでる・煮る・炊く・電子レンジの調理・味付け保存・加工・食品の組み合わせを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
13		試験対策	ポイントを理解し普段より実践し身に付けていく・レシピまとめ・ノートの整理	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
14		試験	講義の内容よりポイントを中心に出题・より理解を深める確認テスト	筆記用具	
15		振り返り	テストの振り返りとまとめ	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具	
準備学習 時間外学習			レジュメ・ノート・まとめをしておく。		
教材	教科書		下ごしらえと調理テク		
	参考図書・教材		「こつ」の科学・レジュメ		
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/フランス料理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		2年次			60 時間	講師名			
授業方法		演習							
実務者経験		2005～2008年 AZUL(フレンチレストラン)にて勤務 2008年に、心斎橋にて「Bisutoro du sukarabe」を開業。 その後、2016年に北新地に移転し、「Bisutoro quet Yamane」を開業。現在に至る							
授業内容		フランス料理の専門知識と技術の習得。衛生管理の徹底。							
到達目標		技 術:フランス料理の基礎から応用までの技術力が身につく。 知 識:フランス料理の基礎から応用までの知識が身につく。 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		フランス料理①		秋刀魚のテリーヌ、トマトのガスパッチョソース。 のこのスープ、プリゼ生地(仕込み)			き	包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
2		フランス料理②		マリネした炙りサンマ 焼き茄子のブルーテ添え 鶏もも肉と茸のラグー 白ワイン風味				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
3		フランス料理③		キッシュ、エスカルゴのブルゴーニュ風 ココナッツのプランマンジェ クーリ ド フランボワーズ				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
4		フランス料理④		ういのウッフブレイユ、魚介のパピヨット				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
5		フランス料理⑤		野菜のテリーヌ、栗のスープ、クレームブリュレ 豚ロースマリネ(次回仕込み)				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
6		フランス料理⑥		ソーセージ、鶏のレバーのパテ。				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
7		フランス料理⑦		帆立貝柱のラヴィオリ マニエールソース 紅ズワイ蟹とリンゴのサラダ さつまいものクレープにサンドして				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
8		フランス料理⑧		仔牛胸腺肉のソテー ペリショヌ風 フレッシュフルーツのグラタン アマレット風味				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
9		フランス料理⑨		オマールエビのアメリカ風、サフランライス				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
10		フランス料理⑩		鴨のソテー オレンジソース、オニオングラタンスープ				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
11		フランス料理⑪		鴨胸肉の蜂蜜&タイム風味焼き 芽キャベツとドフィーヌポテト添え スモークサーモンと甘くないチーズケーキのサラダ仕立て				包丁一式・筆記用具 レシピファイル	
12		フランス料理⑫		フォアグラ料理				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・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(創作料理実習/西洋料理)				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		2年次			60 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の指揮を行うなど現場での経験を積む。						
授業内容		伊・西・仏料理の専門技術を学び、衛生管理を徹底する。						
到達目標		技術:包丁技術・調理道具の技術 知識:食材知識・衛生管理 キャリア教育:協調性の確立、積極性の向上						
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		イタリア料理 基礎1		チキンピジョン ミネストローネ		シラバス配布 レシピファイル・筆記用具		
2		イタリア料理 基礎2		ボロネーゼ パスタフレスカ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
3		イタリア料理 基礎3		アクアパッツァ リコッタチーズのムース カントウッチ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
4		スペイン料理1		ムール貝のピナグレッタ、バレンシア風パエリア ポテトのアリオリ風、スペイン風オムレツ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
5		スペイン料理2		イカ墨の米料理、鰯のグリーンソース バスク風、		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
6		スペイン料理3		パスタのパエリア フィデウア、若鶏とドライフルーツのソテーカタロニア風 カタロニア風 焼カスタード		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
7		イタリア料理 応用1		厚切り豚肩ロース肉のソテー マスタードテイストの赤ワインソース かにとベストモヤシのペンネ 杏仁プリン		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
8		イタリア料理 応用2		白菜とじゃがいものミネストラ 鶏もも肉のカチャトラ バナナのズッパイングレーゼ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
9		イタリア料理 応用3		ベペロンチーノスパゲッティ サーモンステーキ 野菜のクリームソース		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
10		フランス料理1		イワシのタブレ ルッコラのピストゥー フォアグラのクレームブリュレ パンデビス		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
11		フランス料理2		バテドカンパーニュ 洋ナシとアプリコットのチャツネ添え 鰯のブランドード ハーブのクルート ビキオソース		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
12		フランス料理3		豚バラ肉のカルボナーデ モンブランとムースオショコラ アーモンドのチュイル		包丁一式 レシピファイル・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。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
14		試験		授業で学んだ理解度を判定する。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
15		振り返り		試験返却と総括を行う。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
準備学習 時間外学習		講義後、実習にも理論的に理解して実習へ取り組むこと。						
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(製パン実習)				年度		後期
					学科名	調理師科	
曜日		時限		必修		コース	調理師コース
配当年次	2年次			60 時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	ルノートルで5年間、製菓業務に携わる 大阪ターミナルホテルで5年間、製菓業務に携わる ルノートルで2年間、製パン業務に携わる ハイアットリージェンシー大阪で25年間、製パン業務に携わる25年間						
授業内容	食材や器具の取扱い、製菓製パンの技術を様々なレシピを通して基礎技術となる成形、手ごね、焼成を行っていきます。 レシピはカフェでも提供されるパンを中心にその中に入る具材となる調理系、製菓系などの技術も一緒にいきます。						
到達目標	知識... 製パンに必要な材料やその特性を知ることができる。発酵、手ごね、焼成など製造工程の知識を知る事が出来る。 技術... 発酵、成形、手ごね、焼成などの製造の技術を習得し、様々なレシピに対応できるようになる。 キャリア教育... グループでの作業性を考え行動できる、時間管理ができる。掃除、整理整頓が丁寧にできる。						
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 クリームパン	生地丸めとカスタードクリームを炊くことができる				シラバス配布 レジュメ配布
2		ベーグル	ベーグルパンを作る事ができる (焼く前に適正にゆがくことができる)				
3		ベーグルサンド パニーニ	具材に合わせたベーグルサンドを作ることができる。 パニーニのパンの白く焼くことができる				
4		パニーニサンド クグロフ	パニーニサンドが作ることができる。発酵生地のクグロフを作る事ができる				
5		ドーナッツ	発酵生地のドーナツ成形と揚げる事ができる				
6		キーマカレー ピタパン	キーマカレーを短時間で美味しく作れることができる。				
7		ピタパン ピタサンド	ピタパンを作る事が出来る(焼き方(高温短時間で))				
8		パオズ(包子) 花巻(フオアジュアン)	蒸し器を使い、発酵生地の蒸しパンをつくる事ができる				
9		ポテトフォカッチャ	イタリアのパンを知り、作ることができる。				
10		チュンピン	中国のイーストを使わないパンを作ることができる				
11		ブルマンの生地でアレンジパン	チーズスティック、アーモンドロールを作ることができる。				
12		キャラメルシナモン	レストランのデザートにもなるパンを使ったアレンジレシピ				
13		試験対策	12回までのレシピのポイントをまとめる。				
14		試験	丸めや包あんなどの基本的なこと。				
15		振り返り	今までの授業の振り返りとして丸めと具の包み方と揚げ方と変わった成形の仕方ができる				
準備学習 時間外学習		準備学習: シラバスを確認し食材を調べておくこと。 授業終了後は必ずレシピをまとめて整理しておくこと。					
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					100%
		②実技試験	○				
		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②紅茶・アルコール)				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		2年次		30 時間	講師名			
授業方法		演習						
実務者経験		【西田 弘樹】1993年～1995年、ハイアットリージェンシー大阪、1997年～現在までヒルトン大阪に勤務。「グリル＆ワイン セントラム」副支配人として料飲サービス業務を中心にホテル業務に従事。一般社団法人日本ソムリエ協会 大阪支部 支部長。 【片山晃子】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		【ワイン】酒類全般の知識を学び、特にワインについては、白ワイン、赤ワインの違いなどを実習を通して学ぶ。 【紅茶】それぞれの茶種についての産地特徴、栽培、製造などの基礎知識と茶種に沿った入れ方技術の習得。そして基礎知識をふまえたアレンジティーを試作し、強いてはオリジナルレシピが開発できることを到達目標とする。						
到達目標		ワインや紅茶について、それぞれの特徴をテイastingにより知識を深め、美味しい提供方法について説明、実演が出来る。 技術... 各種ビバレッジの美味しい提供方法を、理論に基づいた技術を習得することで実現する。 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		ワイン授業① 酒類概論	・ワインを含む酒類全般の知識を学び、アルコール飲料の種類について説明ができる。			レジュメ配布		
2		ワイン授業② スパークリングワイン 抜栓	・スパークリングワインのサービス実技を行う。			レジュメ配布		
3		ワイン授業③ 白ワイン ワイン抜栓	・白ワインのサービス実技を行う。			レジュメ配布		
4		ワイン授業④ 赤ワイン ワイン抜栓	・赤ワインのサービス実技を行う。			レジュメ配布		
5		ワイン授業⑤ ワインサービス	・白ワインと赤ワインの違いについて説明ができる。			レジュメ配布		
6		ワイン授業⑥ ワインと料理の相性	・ワインと料理の相性について説明が出来る。			レジュメ配布		
7		テイasting&アレンジティー	・紅茶のテイasting キーマン、ケニア、ジャワ、国産 ・アレンジティー実習			テキスト 道具、材料準備とコピー		
8		テイasting&アレンジティー	・紅茶のテイasting インド: DJ1、DJ2、オータムナル、アッサム ・アレンジティー実習 ニルギリ			テキスト 道具、材料準備とコピー		
9		ティーとフードのペアリング	・紅茶、緑茶、ウーロン茶とフードのペアリング ・タルト、パイ、チーズ、チーズケーキ、チョコレート、抹茶ケーキなど			テキスト 道具、材料準備とコピー		
10		アイスティーのアレンジティー	・1年時と違ったアイスティーの作り方 ・アレンジティー実習			テキスト 道具、材料準備とコピー		
11		日本茶の復習とアレンジドリンク	・抹茶や煎茶のアレンジドリンク 抹茶フラベチノ ・和テイastのアレンジドリンク			テキスト 道具、材料準備とコピー		
12		各ミネラルウォーターと各炭酸水について	・硬度違いなどによるミネラルウォーターの比較試飲 ・ガス入りミネラルウォーター比較試飲 ジンジャーエルの試作 ・硬度の違うミネラルウォーターで紅茶を入れる アレンジドリンク			テキスト 道具、材料準備とコピー		
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		試験	授業で学んだ理解度を判定する。					
15		振り返り	試験返却と総括を行う。					
準備学習 時間外学習		実習の振り返り、ノートのまとめを行う。						
教材	教科書		レジュメ配布					
	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	業界研修(業界研修/調理技術実習)				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		2年次			60 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。					
授業内容		日本・中国・西洋料理の基本技術を繰り返し練習し習得する。					
到達目標		知識... 基礎技術・衛生管理・自己管理・メニュー作成が自身で創造できる。 技術... 反復練習を行い技術を向上させる。 キャリア教育... タイムテーブルを作成し時間管理ができる					

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		授業方針・内容オリエンテーション デモンストレーション	授業シラバス配布、授業概要説明。 実習を行う上での心構え、基本事項の確認。時間・仕上げ・器具が説明できる	包丁一式 筆記用具 レジュメ
2		基礎技術練習	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる	包丁一式 筆記用具
3		基礎技術練習	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる	包丁一式 筆記用具
4		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う	包丁一式 筆記用具
5		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具
6		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具
7		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具
8		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 メニュー作成について	包丁一式 筆記用具
9		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 メニュー作成について	包丁一式 筆記用具
10		最終確認授業	校内予選に向けての技術の確認・課題。	包丁一式 筆記用具
11		校内予選【日本、西洋、中国料理】	衛生面・技術面を総合評価して選出	包丁一式 筆記用具
12		校内予選【日本or西洋or中国料理】	衛生面・技術面を総合評価して選出	包丁一式 筆記用具
13		試験対策	課題：ニンジンのジュリエヌ・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	
14		試験	課題：ニンジンのジュリエヌ・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	
15		振り返り	今までの振り返り	

準備学習 時間外学習		包丁研ぎ・基礎技術を練習しておく。	
教材	教科書	レジュメ配布	
	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	○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		2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の指揮を行うなど現場での経験を積む。						
授業内容		商品開発に向け、模擬企画の企画書を自ら考えられるようにする。						
到達目標		技 術:企画書を作成できる 知 識:商品開発に向けた知識と調理理論 キャリア教育:タイムマネジメント						

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	企業からの課題についてコンセプト、ターゲットなどを考える。	
3		企画書作成②	ターゲットに合う食材、味付けなどを考えメニュー開発を行う。	
4		企画書作成③	盛り付けイメージを決定し、企画書を完成させる。	
5		企画書作成④	企画書のフィードバックを元に、食材や調理方法、盛り付けなどを改善し、試作を行う。	
6		企画書作成⑤	発注書作成、原価計算を行う。(練習問題)	
7		企画書を完成させる。	試作したメニューを元に、提出用の企画書を提出する。	
8		第一回プレゼンテーション	第一次プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	
9		企画書修正①	第一次プレゼンテーションで企業様からのアドバイス、修正指示を受けての改善を行う。	
10		企画書修正②	第一次プレゼンテーションで企業様からのアドバイス、修正指示を受けての改善を行う。	
11		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向けて、食材の発注、原価計算を仕上げ、プレゼンテーションの練習を行う。	
12		最終プレゼンテーション	一次プレゼンテーションに向け試作品プレゼンテーションし、メニューをアピールするかを学ぶ。	
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		試験	規定の課題を提出する。	
15		振り返り	試験返却と総括を行う。	

準備学習 時間外学習		トレンドにもアンテナをはり、商品開発を行う為のリサーチ、食材研究などを行う。	
------------	--	--	--

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		進級・卒業制作(進級・卒業制作/企業プロジェクト実習)			年度		後期		
					学科名	調理師科			
曜日		時限		必修	コース	調理師コース			
配当年次		2年次			60 時間	講師名			
授業方法		演習							
実務者経験		1985 東京銀座資生堂パーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
授業内容		商品開発に向け、自ら企画し考え商品を仕上げる。卒業料理展示を制作する。							
到達目標		技 術：自ら企画し商品開発ができるようになる。展示料理を作成できる 知 識：商品開発に向けた知識と調理理論・衛生管理 キャリア教育：グループでの作業性・タイムマネジメント							
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		課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、考案すべきメニューについて具体化を行う。			シラバス配布・企業の資料配布 筆記用具		
2		デモンストレーション		この授業の目的説明、目標設定など料理を作りながら説明			筆記用具・レシピ配布		
3		店舗メニュー開発		課題に基づき料理や盛り付けを考える。企画書完成			包丁一式 レシピファイル・企画書		
4		試作品調理①		企画書のフィードバックを元に、食材や調理方法を改善し、試作を行う。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
5		試作品調理②		味、色彩、ボリュームなどをイメージし、企画書に沿って試作を行う。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
6		試作品調理③		企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定する。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
7		商品の仕上げ		一次プレゼンテーションに向け試作品プレゼンテーションし、メニューをアピールするかを学ぶ。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
8		第1次プレゼンテーション		考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて商品説明する。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
9		試作品調理④		企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
10		試作品調理⑤		企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
11		最終プレゼンテーション準備		最終プレゼンテーションに向け試作品を調理し、いかにメニューをアピールするかを学ぶ。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
12		最終プレゼンテーション		一次プレゼンテーションに向け試作品プレゼンテーションし、メニューをアピールするかを学ぶ。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
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。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
14		試験		完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し盛り付ける。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
15		振り返り		試験返却と総括を行う。			包丁一式 レシピファイル・企画書		
準備学習 時間外学習			トレンドにもアンテナをはり、商品開発を行う為のリサーチ、食材研究などを行う。						
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	○			100%		
							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/WEBデザイン）				年度		後期	
					学科名	調理師科		
曜日		時限		必修選択	コース	調理師科コース		
配当年次		2年次			30 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。 1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。 アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。 1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。						
授業内容		店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作／WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。						
到達目標		知識．．Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。 技術．．コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろんな印刷物を作成できる。 キャリア教育．．決められて時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。						

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		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショッブエレメントの概要・合成加工の説明。			
2		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショッブエレメントで塗り絵。 基本機能を使って制作ができる。			
3		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	フォトショッブエレメントでおもしろ切り抜き合成 基本機能を使って制作ができる。			
4		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	CDジャケットを想定し、自由なデザイン 基本機能を組み合わせた制作ができる。			
5		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	レストランポストカードデザイン 基本機能を組み合わせた制作ができる。			
6		中間テスト	テスト課題（おいしいカフェごはん装丁デザイン） 基本機能を組み合わせた制作ができる。			
7		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作	いろんなロゴデザインの作成 ソフトを活用してロゴのデザインができる。			
8		Word & Photoshop E.	ワードとの連携でチラシデザインができる。			
9		ムービーメーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。			
10		ムービーメーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。			
11		WIXホームページ作成	WIXツールの使い方説明。 ツールの概要が理解できる。			
12		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。			
13		試験対策	テスト対策のための振り返り授業			
14		WIXホームページ作成（実技試験 授業内課題）	クラス内講評			
15		振り返り	今までの振り返りと総括			
準備学習 時間外学習		携帯で動画の作成練習をしたり、自分の目指す職業のいろんなホームページを見て研究しておいてください。 興味のある人は、ネットで研究したり、図書館でマニュアル本などを借りて勉強してください。				
教材	教科書		なし			
	参考図書・教材		操作マニュアル本（図書室）			
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（授業内課題）	○	50%		
		③中間テスト	○	50%		
				学校長	教務部長	担当講師