

科目名	食生活と健康				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		1999～現在 管理栄養士(糖尿病療養指導士)として講演、大学・専門学校等にて講義、病院・クリニックにて集団給食管理、栄養食事指導に従事。						
授業内容		健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活や生活習慣病について解説する。また、調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について説明する。						
到達目標		知識・・・食生活と健康の基礎知識について説明できる。 技術・・・調理師として健康な食生活に配慮できる。 キャリア教育・・・コミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。						
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、健康について	授業説明。健康について説明できる。			シラバス配布		
2		日本の健康水準とヘルスプロモーション	わが国の健康水準、ヘルスプロモーションについて説明できる。					
3		食生活の充実について	第1節 植物性食品 穀類について要約し説明できる。 P 34～P49					
4		調理師法の概要(1)目的	調理師法の目的、調理師の定義について説明できる。					
5		調理師法の概要(2)申請・変更	免許の申請、変更等について説明できる。					
6		調理師法の概要(3)調理師就業届け出制度	調理師就業届け出制度について説明できる。					
7		健康な食生活と調理師	食生活における調理師の役割について説明できる。					
8		健康な食生活について	健康になるためには、どんな食生活を送ればよいか述べる ことができる。			課題提出		
9		わが国の疾病について	疾病の動向、予防について説明できる。					
10		生活習慣病の概要	生活習慣病の概要について説明できる。					
11		生活習慣病の予防	生活習慣病の予防について説明できる。					
12		調理師としてできること	調理師としてできる生活習慣病改善について述べる ことができる。			課題提出		
13		試験対策	これまでの学習内容を確認することができる。					
14		試験	これまでの基礎内容を理解している。					
15		振り返り	試験内容を中心に基礎を理解している。					
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおく。						
教材	教科書			「新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康」丸山務ほか著 公益社団法人 全国調理師養成施設協会				
	参考図書・教材			必要に応じて資料配布、動画視聴				
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		○		70%		
		②実技試験						
		③課題提出、小テスト		○		30%		
					学校長	教務部長	担当講師	

科目名	食品と栄養の特性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		☆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。 ☆6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。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。					
授業内容		食材はどのような栄養素が含まれているのかを学び、栄養という要素も取り入れた調理を目指す					
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 調理師資格とはどういうものか説明できる	教科書・ノート 筆記用具
2		*栄養と健康 P2～6	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。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 筆記用具
3		*炭水化物① P6～11	第1節 植物性食品 :穀類について要約し説明できる。 P34～P49	教科書・ノート 筆記用具
4		*炭水化物② P6～11	炭水化物の種類を説明できる(多糖) 実験:食材中のでんぷんを見る	教科書・ノート 筆記用具
5		*脂質① P11～15	脂質の構造を説明できる	教科書・ノート 筆記用具
6		*脂質② P11～15	脂質の種類を説明できる 実験:乳化を見る	教科書・ノート 筆記用具
7		*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 実験:たんぱく質の変性を見る	教科書・ノート 筆記用具
8		*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 筆記用具
9		*ビタミン① 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
10		*ビタミン② 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 実験:ビタミンCの相対量を見る	教科書・ノート 筆記用具
11		*ミネラル P28～36	ミネラル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
12		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
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み不可
14		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具
15		*その他の成分 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、多く含む食材を説明できる	教科書・ノート 筆記用具

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		食品と栄養の特性		
	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	○		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		☆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。 ☆6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。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。					
授業内容		食を提供するものとして安心安全な調理は必須である。食品事故を起こさないためにどのような衛生管理が必要か、基礎を学ぶ。					
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 *食の安心安全と衛生 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 筆記用具
2		*食の安心安全の体験 *異物混入	実際に食の安心安全が守られなかった体験があるか、消費者側の立場と調理側の意識の有り様を発言できる	教科書・ノート 筆記用具
3		*微生物の種類 P8～12	第1節 植物性食品・穀類について要約し説明できる。 P34～P	教科書・ノート 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
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 筆記用具
12		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
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み不可
14		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具
15		*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 筆記用具

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		食品の安全と衛生	
	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	○		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		60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) 第1節:調理とは(調理理論を学ぶ意義・調理の目的) P2～P4		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。 P5～P13		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。 P34～P49		シラバス配布 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。 P50～P57		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。 P58～61		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。 P62～66		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。 P67～75		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。 P76～P79		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。 P83～P92		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。 P93～P100		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。 P101～P111		教科書・ノート 筆記用具		
12		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		
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。		筆記用具		
14		振り返り	試験返却と総括		教科書・ノート 筆記用具		
15		まとめ	調理理論と食文化概論のとりまとめを行う。		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					
		③					
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	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 技術... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得 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		衛生管理(手洗い・ダスタ・まな板・包丁)等。箸・包丁の持ち方。大根桂剥き。(出し巻卵・梅花人	料理人の心得・料理に対してのこだわりを身につける。 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剥き。 包丁での刻み方。包丁研ぎができるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
3		一番出汁・出汁巻	第1節 植物性食品 :穀類について要約し説明できる。 P34～P49			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、出汁巻を覚えられるようになる。			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		一汁三菜を作り上げる。(デモのみ)	和食の基本となる料理を見て覚え、段取り、手間を理解し、試食することにより奥深さを知る。			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、魚の卸し方を覚えられるようになる。 (鮮度の確認)五感・五味・五色・五法の知識を覚える。			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		野菜の煮物(調味料の扱い方)	美味しい肉じゃがを炊き、調味料の扱いを覚えることができる。			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)	茄子の取り扱いや直焚き、含め煮、田楽などを覚えられるようになる。			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
12		試験対策	大根の桂剥き・出し巻卵・梅花人参			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
13		試験	大根の桂剥き・出し巻卵・梅花人参			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
14		天ぷらの基本	油の温度、衣の作り方、揚げ方			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
15		まとめ	松花堂弁当を作り上げる			包丁一式・筆記用具 レシピファイル		
準備学習 時間外学習		基本的な切り方を練習しノートをまとめるようにする。						
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 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%		
		③						
					学校長	教務部長	担当講師	

科目名	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		1年次			60時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		2016年2月 淀屋橋 COLMATAのオーナーシェフ 2012年6月 梅田 COLMATA シェフ 2008年10月 天満橋 VINO BAR DUE 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・知識を身に付けてる。						
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。 技術 . . . 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得する。 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 (ブッタネスカデモンストレーション、試	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。 試験課題を理解できる。	講師紹介レジメ 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			
3		アマトリチャーナ イワシのカルピオーネ	第1節 植物性食品 穀類について要約し説明できる。 P34～P49	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		豚の香草パン粉焼き 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		サルシッチャ(ソーセージ) 豚肉のスカロッピーネ トマト、リコッタ、アーモンドの Pasta	デモンストレーションを通じて下処理・調理を行う。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル			
7		サルシッチャのロースト タコと白イ ンゲンのサラダ、サルシッチャとブロッ コリーのオレッキエツテ	サルシッチャのローストはデモのみ。 他の2品を実習してできるようになる。	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 モッツアレツァ 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		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			
11		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			
12		試験対策	規定食材の下処理・実習・デモなどでしっかり理解することができる。 川上シェフに試食してもらい助言をもらう。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル			
13		試験	試験課題 一人でブッタネスカを仕上げる	包丁一式・筆記用具 レシピファイル			
14		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			
15		振り返り	デモンストレーションのみシェフのコース料理を学生に試食させる。	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)・レシピまとめをしておく。					
教材	教科書		レジメ・レシピ等				
	参考図書・教材		全国調理師養成施設協会 調理実習 5				
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%		
		③					
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	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		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		西洋料理の基本的な調理技術と衛生管理を学び習得する。				
到達目標		知識・・・包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得する。 技術・・・衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を身に着けることができる 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 ガイダンス 調理実習の心構え 試験課題デモンストレーション	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(シャトー剥き、人参のジュリエンス、オムレツ)	シラバス配布 教科書・ノート
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	教科書・ノート 筆記用具
3		野菜・きのこ・果物の処理について①	第1節 植物性食品 :穀類について要約し説明できる。 P34～P49	教科書・ノート 筆記用具
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	教科書・ノート 筆記用具
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	教科書・ノート 筆記用具
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)	教科書・ノート 筆記用具
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)	教科書・ノート 筆記用具
8		フランス料理の種類と調理法③ オードブル	冷・温オードブルについて学ぶ。	教科書・ノート 筆記用具
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・火入れ加減について学ぶ。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けのポイントを学ぶ。	教科書・ノート 筆記用具
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・火入れ加減について学ぶ。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けのポイントを学ぶ。	教科書・ノート 筆記用具
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・火入れ加減を学ぶ。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けのポイントを学ぶ。	教科書・ノート 筆記用具
12		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
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
14		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート 筆記用具
15		まとめ	食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付けの基礎が 理解出来ているかを振り返る。⇒デモにする	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		レジメ・レシピ等	
	参考図書・教材		全国調理師養成施設協会 調理実習 5	

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%
	③				

	学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修(カラー&ディスプレイ)				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			30時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		大手ディスプレイ企画会社でお菓子メーカーの売り場プランやアパレルメーカーの展示会、ウィンドウディスプレイの企画を手がけ、2018年からフリーで活動。						
授業内容		1年間の季節の行事・素材などを学び、コーディネートを提案できる力をつける、						
到達目標		知識... ディスプレイの理論を通し、実際の店舗運営に活かす事ができる。 技術... 三角構成を知り、季節の小物をセレクトし、ディスプレイを作り上げる事ができる。 キャリア教育... プランニングしそれを発表することを体験する。						
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		ディスプレイの重要性		生活の中にあるディスプレイゾーンがわかる。				
2		ディスプレイの理論		三角形の法則、左まわりの法則などを理解し、表現できる				
3		3月、4月の行事とコーディネート		3月、4月の行事、器、花などを説明できる。				
4		5月、6月の行事とコーディネート		5月、6月の行事、器、花などを説明できる。				
5		7月、8月の行事とコーディネート		7月、8月の行事、器、花などを説明できる。				
6		春～夏のコーディネートプラン①		前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
7		春～夏のコーディネートプラン②		前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
8		9月、10月の行事とコーディネート		9月、10月の行事、器、花などを説明できる。				
9		11月、12月の行事とコーディネート		11月、12月の行事、器、花などを説明できる。				
10		1月、2月の行事とコーディネート		1月、2月の行事、器、花などを説明できる。				
11		秋～冬のコーディネートプラン①		前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
12		秋～冬のコーディネートプラン②		前週までに学んだ事を店舗のコーディネートに活かすことができる。				
13		試験対策		試験対策を行う。				
14		試験		筆記試験実施。				
15		プラン発表 & まとめ		授業で学んだことの総復習を行う。 現場で実践するための心構えを理解する。				
準備学習 時間外学習			街中の店舗、パティスリー、百貨店などのディスプレイをよく観察し、「季節ならではの」のグッズを発見する。					
教材	教科書			レジュメ配布				
	参考図書・教材			図書室の蔵書「専門料理」「あまから手帖」など				
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			%		
			③			%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	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。 文部科学省認定1級色彩コーディネーター 著書 /DESIGN BASICS+/衣・食・住にまつわるベーシックデザイン＆カラー					
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。デザインと配色の多彩な表現を魅せる事により差別化をはかれる力をつけ各自の作品制作につなげる。					
到達目標		知識．．． フードデザインをデザインの基礎・応用・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．．． フードデザインや店舗デザインのイメージを自由に表現できる。 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）			備 考	
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、基礎の形のデッサンができる。				
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色相環を作成できる。野菜のデッサンができる。				
3		暖色・寒色・中性色と補色	四季に合った配色ができる。野菜のデッサンができる。				
4		色の三属性と有彩色・無彩色	トーン表を作成できる。サラダデザインができる。				
5		トーンのイメージ	色の作り方が理解できる。サラダデザインができる。				
6		コンセプトとアイデア	アイデアの出し方を学ぶ。パンのデッサンができる。				
7		配色と色のプロポーション	フードの配色のイメージをつかめる。パンのデッサンができる。				
8		色の効果とイメージ	アクセントカラー等の配色ができる。ワンプレートのデッサンができる。				
9		シンメトリー・アシンメトリー	シンメトリー等のデザイン。ワンプレートのデッサンができる。				
10		コンポジション	立体感のあるデザインができる。松花堂のデッサンができる。				
11		光と色	光と食品の関係が理解できる。松花堂のデッサンができる。				
12		試験対策	デザイン＆カラーとデッサンのブラッシュアップをする。				
13		筆記試験対策	デザイン＆カラーの復習、バイキングのカラーコーディネイト。				
14		試験	デザイン＆カラーの筆記試験、店舗のカラーコーディネイト。				
15		振り返り	スケッチブック等の採点 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店舗デザイン、書籍等を参考に常に学んで記憶しておくこと。					
教材	教科書			DESIGN BASICS+			
	参考図書・教材			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			
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%		
		③					
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	デジタルワーク(パソコン基礎)				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			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 ・複合機の使用方法と使用マナーの学習						
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分間で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に対するの苦手意識の克服						
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		試験対策(課題制作)	ここまでの学習内容を踏まえた課題を作成			テキスト必須		
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、スクリーンショット	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(予備日)					
13		模擬試験	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		試験振り返り、後期導入	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			○			
		③課題提出			○			
					学校長	教務部長	担当講師	

科目名		食生活と健康				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		1999～現在 管理栄養士(糖尿病療養指導士)として講演、大学・専門学校等にて講義、病院・クリニックにて集団給食管理、栄養食事指導に従事。									
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							
		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		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・粉砕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(火腿炒飯)	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 (棒々鶏、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、よっぱらい鶏の作り方 (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、小龍包)	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、雲吞麵:ワンタン麵、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	煮込み料理にるいて 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 (雲白肉:ゆで豚ニンニクソース、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	総合調理実習(レストランサービス演習)				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		1年次			30 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		2000年株式会社かめいあんじゅイタリア事業部調理スタッフとして入社。 2004年店長就任以降、姉妹店各店の店長を歴任し、現在は神戸岡本の欧風料理ラ・ポストの店長として勤務。 その他、社外でのセミナー、サービスボランティア等に参加。						
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		事前シミュレーション、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		事前シミュレーション、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		サービスシミュレーション 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	高度調理実習【和洋調理実習（フランス料理）】				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		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		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。 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。 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		鰯のスモーク ジャガイモ焼きサラダ グリビッシュソース、キノコのオムレツ パブリカソース		シラバス配布 レシピファイル		
2		フランス料理②		野菜のテリーヌ 栗のブルーチ 帆立ポアレ添え		シラバス配布 レシピファイル		
3		フランス料理③		ウサギもも肉のフリカッセ、次回の仕込み(パータブリゼ エスカ ルゴバター豚ロース肉のマリネ)		シラバス配布 レシピファイル		
4		フランス料理④		キッシュロレーヌ エスカルゴのブルゴーニュ風 ロースハムのサラダ、クレームブリュレ		シラバス配布 レシピファイル		
5		フランス料理⑤		ソーセージ2種類 パテの仕込み		シラバス配布 レシピファイル		
6		フランス料理⑥		ウニのウップブリュ、魚介のパビヨット パテの火入れ		シラバス配布 レシピファイル		
7		フランス料理⑦		ウズラのファルシー、チョコレートのタルト バニラアイス、パテの試食		シラバス配布 レシピファイル		
8		フランス料理⑧		リードヴォー処理の仕方、カツレツ コナッツノブランマンジェ 果物のスープ		シラバス配布 レシピファイル		
9		フランス料理⑨		オマール海老のアメリカ風 サフランライス添え		シラバス配布 レシピファイル		
10		フランス料理⑩		鴨肉のソテー ソースビガロード 次回の仕込み:パイ生地		シラバス配布 レシピファイル		
11		フランス料理⑪		鮮魚のパイ包み ソースヴァンプラン		シラバス配布 レシピファイル		
12		フランス料理⑫		仔羊のロースト、ボンムブランジェ、テストの練習		シラバス配布 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しておく		シラバス配布 レシピファイル		
14		試験		授業で学んだ理解度を判定する		シラバス配布 レシピファイル		
15		振り返り		試験返却と総括		シラバス配布 レシピファイル		
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 新調理師養成教育全書 調理実習・総合調理実習					
	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%			
		③			%			
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	高度調理技術実習（調理販売実習／日本料理）				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		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		業界研修(フードスタイリング)			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		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ティング 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		【おもしろい写真の取り方】 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】 インスタグラム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	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	進級・卒業制作				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の指揮を行うなど現場での経験を積む。						
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		進級制作課題オリエンテーション		各自テーマの発表、役割「決め、スケジュール把握を行い、チームで動く事ができる。		シラバス配布 スケジュール表		
2		進級制作課題テーマ決め、方向性の話し合い①		チームでテーマ、コンセプトを決め、作品スケジュールを立てる。				
3		進級制作課題テーマ決め、方向性の話し合い②		①で話し合った内容をまとめ、課題にたいしての着目点、ピエスマンテ、生菓子、焼き菓子作品イメージを作ることが出来る。		カラーカード		
4		デザイン、アイテムの話し合い①		作品スケジュールを決めて、それに向かい、ディスプレイアイテムやピエスマンテデザインなどを話し合うことが出来る。		カラーカード		
5		デザイン、アイテムの話し合い②		チームでの新商品案のセッションをし、試作作品の検証ができる。				
6		企画書作成①						
7		企画書作成①		進級制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。				
8		進級制作プレゼンテーション		各チーム 作品のイメージプレゼンテーションを行いお互いに意見交換をし、作品の見直しが出来る。				
9		作品の見直し		他チームからの意見、改善へのアドバイスを取り入れ作品の見直しを行い、より良い作品へのブラッシュアップが出来る。				
10		ディスプレイ備品の購入計画		作品で必要な備品の予算やプランをだし、購入計画所が作れる。				
11		作品制作①		計画した作品を制作することが出来る。		カラーカード		
12		作品制作②		計画した作品を制作することが出来る。		カラーカード		
13		作品制作③		計画した作品を制作することが出来る。				
14		作品制作④		計画した作品を制作することが出来る。				
15		テスト		企画書、作品の提出				
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	○				
			②課題提出	○		100%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語（英会話①）				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	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．．料理に関する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		Greetings/ self-intro	Class Orientation, Can introduce themselves, can greet others.コース説明、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	Can make and take restaurant bookings, Cooking Vocabulary I 予約、注文が出来るようになる。(調理の言葉バンクI)		教科書 CD プレーヤー
3		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar	Can understand the basics of alcohol, can serve drinks. アールコルの区別が出来る、接客が出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー
4		Unit 8 pg. 18-19 Instructions	Can give and understand instructions. Cooking Vocabulary II 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。(調理の言葉バンクII)		教科書 CD プレーヤー
5		グループワーク	Group Presentation Creating a menu 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
6		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order	Can understand a menu and take a food order. カフェでのロールプレイを行い、注文の受けることが出来るようになる。		教科書 CD プレーヤー
7		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	Can differentiate desserts and cheeses. Can make recommendations.様々なデザートとチーズの名前が分かる。メニューを読んでお勧めすることが出来る。		教科書 CD プレーヤー
8		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	Can differentiate wines, and can describe tastes and smells. ワインの区別ができる。味、匂い、食感について話すことが出来る。		教科書 CD プレーヤー
9		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes	Can describe ingredients in a dish. Cooking Vocabulary III 調理の準備、原材料、成分の説明が出来るようになる。(調理の言葉バンクIII)		教科書 CD プレーヤー
10		グループワーク	Youtube cooking. Presentation. Summer tart 動画を参考にして、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)		教科書 CD プレーヤー
11		Unit 13 pg. 34-35 Explaining and Instructing	Can understand instructions. Cooking Vocabulary IV 現場での指示が分かる。スタッフに説明できるようになる。(調理の言葉バンクIV)		教科書 CD プレーヤー
12		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work	Health and Safety. Can give permission, explain obligations and prohibitions 許可、義務、禁止について説明することが出来る。		教科書 CD プレーヤー
13		復習	Recap material covered thus far 授業内容の復習、試験の準備		教科書
14		本試験	End-of-term Test 本試験		教科書 CD プレーヤー
15		試験解説	Test Return and Review 試験の解説		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く。			
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		%	
		③		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	デジタル(パソコン基礎②)				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		・キーボード入力 ・Microsoft Excel2016を使用し、既存の表へのデータ入力、編集、印刷など実務に直結する機能の学習 ・手書きイラストのスキャン方法 ・前期Wordの復習と応用(イベントでのツール作成) ・プレゼンテーションとは何かを理解し、PowerPoint2016で自分の発表内容をスライドに起こす学習							
到達目標		知識... Excel 既存の表への入力、削除、編集がスムーズに行える 入力された数式を確認、解読できる、PowerPoint プレゼンテーションの目的を説明できる、内容が伝わりやすいスライド作成を行うことができる 技術... Excel ショートカットキーなど無駄を省いた操作で、表内のセル移動、既存の表の編集操作ができる PowerPoint スライド作成に加え、資料作成ができ、スライドショーの操作がスムーズに行える キャリア教育... 施設や機材を大切に使用し、自発的に掃除、整理整頓ができる、エコロジーに留意した無駄のない印刷ができる、PCに対しての苦手意識を少しでも克服する、スマホ充電、試験のマナーを守ることができる、挨拶を丁寧に行う							
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 画面理解と入力、編集		Excel画面のメニュー位置などを把握し、自分で探することができる 表に自分でデータ(数値、文字)を入力したり、用途に合わせ、移動やコピー、削除ができる		テキスト第1章			
2		Excel 基礎関数と相対参照、絶対参照		関数を使用して合計、平均、最大値、最小値を求めることができる 数式をコピーした時の相対参照と絶対参照の違いを説明できる		テキスト第2章			
3		Excel 表の編集		表に罫線や塗りつぶしを加え見やすくアレンジできる 文字の大きさや列幅、行高などを調整できる シートのコピー、移動、削除ができる		テキスト第3章			
4		Excel 円グラフと印刷		円グラフを作成し、わかりやすく編集できる 必要な範囲のみ、適切な用紙で印刷できる ページ番号や印刷タイトルを追加し、わかりやすい資料ができる		テキスト第4、5章			
5		Excel 大きな表の扱いと関数応用		大きな表を見やすく分割したり、ウィンドウの固定ができる 実務に必要な関数を使用し、数値の端数処理(ROUND)、表引き(VLOOKUP)が行える		テキスト第6、7章			
6		Excel データベース		データベースとは何か説明できる 必要なキーでデータの並べ替えや抽出ができる		Excelテキスト第8章			
7		Excel 総復習(試験対策)		6回までに学習した内容の総復習問題を自力で解き、弱点を把握し、自己評価できる		教務の先生に監督していただきます テキスト忘れないように			
8		Word ツール作成		Wordを使用して、イベント時に使用するブライスカードや、チラシなどを作成できる。誰がツール担当になっても作成できるよう、画像の扱い、配置、フリー素材の扱いについて再確認する					
9		PowerPoint プレゼンテーション、PowerPointとは、表紙と箇条書きスライドの作成		プレゼンテーションの目的について口頭説明できる PowerPointを使用し、表紙や箇条書きスライドを作成できる					
10		PowerPoint 図形やイラスト、表の利用		図形やイラストを挿入し、切り抜きや簡単な加工ができる 表を作成し、必要に応じて編集できる					
11		PowerPoint グラフとスマートアート アニメーション効果と画面切り替え効果		グラフやスマートアートの用途を理解し、を見る人にわかりやすくグラフ化、図解できる スライドに視覚効果を加える必要性を理解し、適度な動きを付けることができる					
12		PowerPoint スライドショーの操作と総合問題		リハーサルの必要性を理解し、時間内にプレゼンできるように練習する方法を理解する スライドショーの操作(マウス、キー)をスムーズに行える 総合問題で各自理解度を把握する					
13		直前試験対策		試験の疑似問題を練習し、弱点を再発見、復習することで テキストを見なくても指示通りのExcel表、データベースの機能を利用することができる					
14		試験(Excel)							
15		振り返り (及び 企プロ企画書入力練習)		できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようテキストを読む力をつける					
準備学習 時間外学習									
教材	教科書			エクセル・ワード・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				%			
		②実技試験		○		80%			
		③提出物、小テスト		○		20%			
							学校長	教務部長	担当講師