

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		2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		労働にあたって作業環境や条件を知り、健康を確保することについて説明する。また、環境条件や環境汚染とその対策について、最近の話題を織り交ぜながら解説する。						
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、労働者の健康について	授業説明。作業環境・条件と健康について説明できる。			シラバス配布		
2		職場により生じる疾病・災害について	主な職業病、露道災害について説明できる。					
3		調理師の正しい労働条件とは	職場環境の現状や調理施設の環境・労働災害について説明できる。					
4		快適な調理施設の環境について	快適な調理場の環境に必要な条件について述べることができる。			課題提出		
5		健康にかかわる環境条件(1) 大気	生活環境、大気について説明できる。					
6		健康にかかわる環境条件(2) 水・放射線	水の重要性、放射線等について説明できる。					
7		公害の歴史と主な大気汚染について	公害の歴史と主な大気汚染について説明できる。					
8		水質汚染について	水質汚染について説明できる。					
9		騒音・振動・悪臭について	騒音、振動、悪臭について説明できる。					
10		環境問題について	環境ホルモン、地球温暖化について説明できる。					
11		環境問題に対する様々な取り組み	環境対策、循環型社会の形成について説明できる。					
12		食材廃棄について	ごみをできるだけ出さずに料理を作ること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内容を理解している。					
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。 ☆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		様々な食材の種類と特徴を知る 実際に食材を見る・食することで食材の違いを感じる						
到達目標		知識・・・食材の特徴を知り、実際にレシピを考えたり調理をするときに食材を最大限に活かすための知識を増やす。 技術・・・ 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		野菜類① P102～106	様々な葉菜類について説明できる① (キャベツ・レタス・はくさい・チコリー)			教科書・ノート		
2		野菜類② P102～106	様々な葉菜類について説明できる② (ほうれん草・小松菜・水菜・青梗菜・菊菜・三つ葉)			教科書・ノート		
3		野菜類③ P106～108	様々な茎菜類について説明できる (ねぎ・たまねぎ・筍・アスパラガス・にら・らっきょう)			教科書・ノート		
4		野菜類④ P108～109	様々な根菜類について説明できる (大根・かぶ・にんじん・ごぼう・れんこん)			教科書・ノート		
5		野菜類⑤ P109～111	様々な果菜類について説明できる① (かぼちゃ・きゅうり・なす)			教科書・ノート		
6		野菜類⑥ P109～111	様々な果菜類について説明できる② (ピーマン・トマト・オクラ・ゴーヤー・冬瓜)			教科書・ノート		
7		野菜類⑦ P111～112	様々な花菜類について説明できる (ブロッコリー・カリフラワー・菊・食用花)			教科書・ノート		
8		野菜類⑧	様々な伝統野菜について説明できる			教科書・ノート		
9		野菜類⑨	様々な世界の野菜について説明できる			教科書・ノート		
10		山菜・きのこ類 P118～121	様々な山菜・きのこ類について説明できる			教科書・ノート		
11		藻類 P121～123	様々な藻類について説明できる			教科書・ノート		
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		
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。 「食材ノート」の確認。			持ち込み不可 食材ノート		
14		振り返り	試験返却と総括			教科書・ノート		
15		香辛料 P178～180	様々な香辛料について説明できる			教科書・ノート		
準備学習 時間外学習		できる限り様々な食材に触れ、食べてください。						
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		全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性 / 食品成分表					
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・食材ノート	○			20%		
					学校長	教務部長	担当講師	

科目名	食品と栄養の特性④				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。 ☆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		食品が体内でどのように使われていくのかを理解する。 食品の保存性を高めるためにどのような方法があるかを理解する。						
到達目標		知識... 食材の特徴を知り、実際にレシピを考えたり調理をするときに食材を最大限に活かすための知識を増やす。 技術... 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		食品の摂取 P40～44	人がなぜ食事を取るのか、役割を説明できる どのようなときに「食欲がわく」のか意見を出し合う			教科書・ノート		
2		栄養素の消化・吸収・代謝① P44～57	食べたものがどのように消化～代謝されるのか説明できる			教科書・ノート		
3		栄養素の消化・吸収・代謝② P44～57	食べたものがどのように消化～代謝されるのか説明できる 実験：消化と酵素の関係を見る			教科書・ノート		
4		エネルギー代謝① P58～62	エネルギーの摂取と消費について説明できる			教科書・ノート		
5		エネルギー代謝② P58～62	ワーク：1日のエネルギー消費量を算出する			教科書・ノート		
6		食事摂取基準と食品の選択 P62～73	日本人の食事摂取基準や食事バランスガイドを説明できる			教科書・ノート		
7		食品の加工と発酵 P190～192	食品の加工の目的や方法を説明できる 発酵の仕組みと食品を説明できる			教科書・ノート		
8		食品の貯蔵 P193～201	食品の貯蔵の目的や方法を説明できる			教科書・ノート		
9		食品の生産と流通 P202～209	食品の国内生産と輸出入や、流通についての仕組みやメリットデメリットを説明できる			教科書・ノート		
10		嗜好飲料類 P164～173	様々な嗜好飲料類について説明できる			教科書・ノート		
11		調理加工食品・菓子類 P162～164・181～183	様々な調理加工食品について説明できる			教科書・ノート		
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		
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		
15		ゲル・ゾル状食品 P183～185	様々なゲル・ゾル状食品とその仕組みを説明できる			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 食品と栄養の特性					
	参考図書・教材		全国調理師養成施設協会 食品と栄養の特性 / 食品成分表					
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x 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③				年度		前期	
					学科名	調理科		
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。 ☆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		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。 教科書の基礎、定義内容としてだけでなく、実例を取り上げ、具体的に判断できるようになる。						
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。 技術・・・ 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		
5		*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		
6		*食品表示の具体例		実際の食品表示を見ながら読み取ることができる		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 P134～141		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 P141～142		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 P144～149		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		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		
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		
15		*消毒について P151～155		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		
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④					年度		前期	
						学科名	調理師科		
曜日	火	時限	2	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		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日本の食文化について学び、日本独自の料理様式や作法について知識を深め、全国の郷土料理、食生活の現状について学ぶ。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		知識... 日本の食文化について、過去から現在まで振り返り、日本料理、行事食や郷土料理について学ぶ。 また現代の食生活をみつめ未来の食生活へも目を向けられるようになる。							
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	6/2	第6章 日本の食文化①	第1節 日本の食文化史:原始時代、古代の食文化の歴史について理解できるようになる P180～P183			シラバス配布 教科書・ノート			
2	6/9	第6章 日本の食文化②	第1節 日本の食文化史:中世、近世の食文化の歴史について理解できるようになる P183～P184			教科書・ノート	筆記用具		
3	6/16	第6章 日本の食文化③	第1節 日本の食文化史:近代、現代の食文化の歴史について理解できるようになる P184～P188			教科書・ノート	筆記用具		
4	6/23	第6章 日本の食文化④	第2節 日本料理の食文化:日本料理の特徴について理解できるようになる P188～P190			教科書・ノート	筆記用具		
5	6/30	第6章 日本の食文化⑤	第2節 日本料理の食文化: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 P190～P192			教科書・ノート	筆記用具		
6	7/7	第6章 日本の食文化⑥	第2節 日本料理の食文化:日本料理様式の会席料理や袱紗料理について理解できるようになる P193～P194			教科書・ノート	筆記用具		
7	7/14	第6章 日本の食文化⑦	第2節 日本料理の食文化:日本料理様式の精進料理や普茶、卓袱料理について理解できるようになる P194～P195			教科書・ノート	筆記用具		
8	7/21	第6章 日本の食文化⑧	第2節 日本料理の食文化:日本料理の食事作法についての歴史や日本料理の一般的なさばうについて理解できるようになる P195～P197			教科書・ノート	筆記用具		
9	7/28	第6章 日本の食文化⑨	第3節 行事食と郷土料理:食文化の地域性や行事食について理解できるようになる P198～P203			教科書・ノート	筆記用具		
10	8/4	第6章 日本の食文化⑩	第3節 行事食と郷土料理:全国の郷土料理(北海道～愛知県)を学習し理解を深める事ができるようになる P203～P205			教科書・ノート	筆記用具		
11	8/18	第6章 日本の食文化⑪	第3節 行事食と郷土料理:全国の郷土料理(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 P206～P207			教科書・ノート	筆記用具		
12	8/25	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	9/1	試験		授業で学んだ理解度を判定する。			筆記用具		
14	9/8	振り返り		試験返却と総括			教科書・ノート	筆記用具	
15	9/15	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(製菓実習)			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		1999～2003まで㈱正木牧場(ベストリーマサキ)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㈱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㈱正木牧場(ベストリーマサキ)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ことができる。 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・アングレーズソース / レアチーズケーキ		パートシュクレ・アングレ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・クレームダマンドを実践できる				
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・てびねりくっきーを実践できる		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	和洋調理実習				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		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 平成26年、京都府知事より京都府の「現代の名工」の称号を授与される。 平成29年食博覧会・大阪で「厚生労働大臣賞」を受賞。 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(視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚)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 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。 桂剥き(50cm×2枚、梅大根)・出汁巻玉子(玉子3個・出汁70cc) 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		デモンストレーション (桂剥き・梅大根・出汁巻)	桂剥きをすることができる。梅大根を作ることができる。 出し汁を引くことができる。竹の子ご飯(竹の子・若布・木の芽)			シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル・旬御飯	
2		天婦羅(海老・野菜)	油の温度調節ができる。 (冷やしそば、桂むき・ねじり梅大根・出汁巻玉子)			包丁一式 レシピファイル・筆記用具 ・冷やし傍	
3		握り寿司・茶碗蒸し	蒸し器を使って素材に火を通すことができる。 桂剥き(50cm×2枚)・出汁巻玉子(玉子2ケ、出汁40cc)			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
4		鱈ちり蒸・塩焼き	焼き台を使って素材と火を通すことができる。 桂剥き(50cm×2枚)・出汁巻玉子(玉子2ケ、出汁40cc)			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
5		海老しんじょう・清汁	出し汁を引くことができる。 桂剥き(50cm×2枚)・出汁巻玉子(玉子2ケ、出汁40cc)			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
6		賀茂那須・河内鴨・治部煮	出し汁を引くことができる。 桂剥き(50cm×2枚)・出汁巻玉子(玉子2ケ、出汁41cc)			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
7		デモンストレーション・(造り物・波)	サーモン・蛸・鯉洗い			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
8		鮎汐焼・ 蓼酢	串の打ち方ができる。鮎の開き方ができる。 鮎ご飯、桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具 ・鮎御飯	
9		天婦羅・穴子・野菜	油の温度調節ができる。 井ぶり、桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具 ・井ぶり	
10		蛸・胡瓜・分葱 酢味噌	大根の刻、ねじり大根、出し巻をできるようになる。 桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
11		蓮根饅頭・べっ甲あん	大根の刻、ねじり大根、出し巻をできるようになる。 桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
12		試験対策	一品、桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
13		試験	一品、桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
14		鯛頭あら焚き	大根の刻、ねじり大根、出し巻をできるようになる。 桂剥き・ねじり梅大根・出汁巻玉子			包丁一式 レシピファイル・筆記用具	
15		まとめ	デモンストレーション (ハモ骨切り)、ハモ・松茸・榎茸、玉葱・白葱・三葉・雑炊			包丁一式 レシピファイル・筆記用具 ・雑炊	
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		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				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		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		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。 コンクール予選通過を目標として高い技術力を身に着ける事が出来る。						
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することができる。 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。 実習を行う上で的心構え、基本事項の確認。時間・仕上げ・器具が説明できる			シラバス配布 教科書・ノート		
2		基礎技術練習①	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる			教科書・ノート	筆記用具	
3		基礎技術練習②	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる			教科書・ノート	筆記用具	
4		基礎技術練習③	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	筆記用具	
5		基礎技術練習④	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	筆記用具	
6		基礎技術練習⑤	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	筆記用具	
7		基礎技術練習⑥	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	筆記用具	
8		基礎技術練習⑦	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	筆記用具	
9		基礎技術練習⑧	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー 刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の振り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。			教科書・ノート	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。			教科書・ノート	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			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		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%		
		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)				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		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		調理販売を想定し、提供料理を考案・調理から接客までを決められた時間内で実践を通して学ぶ。						
到達目標		知識... 調理販売を通じて大量調理法の知識・衛生管理の知識ができる。タイムマネジメントができる 技術... 調理販売において想定した調理数の大量調理を実践することができる。高度調理技術を習得する 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 カレー2種類のメニューを作成する	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。 試食のみ			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
2		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
3		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
4		デモンストレーション・レストランメニュー2種類作成する。鶏料理グリル・コックオーバン	シュミレーションの改善点を話し合う。時間どりに仕上げる事を目標とする。 スムーズなオペレーションができるようになる。			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
5		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
6		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
7		デモンストレーション・レストランメニュー2種類作成する。 魚料理 サーモンのソテー	シュミレーションの改善点を話し合う。時間どりに仕上げる事を目標とする。 スムーズなオペレーションができるようになる。			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
8		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
9		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
10		デモンストレーション講習・実習豚肉を使った料理 ビカタ・トマト煮込み	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
11		メニューを各班で試作(実習のみ)	2班に分けてメニュー作成する。片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。メニューをつくることができる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
12		試験対策	試験課題をデモ実習で行う。(試験課題を実習して再現する。) 鶏を使った1品を完成させる。			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
13		試験	規定課題 鶏を使った料理1品を仕上げる			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
14		振り返り	ホテルにおけるビュッフェ料理メニュー			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
15		まとめ	ホテルにおけるビュッフェ料理メニュー			レジュメ・バイナダー 筆記用具		
準備学習 時間外学習			課題を練習しておく。レシピまとめておく。					
教材	教科書			全国調理師養成施設協会 調理実習				
	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%		
		③						
					学校長	教務部長	担当講師	

科目名	フードサービス演習				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			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		サービスのシミュレーションを行いながらレストランサービスを理解し学んでいく						
到達目標		知識・・・レストラン業務全般の基本的な知識、料理、飲料、サービスについての基礎的な知識を得る 技術・・・実践演習を通して初期レベルの技術を習得する キャリア教育・・・飲食業界における社会人としての能力開発 現場での初期段階での即戦力となる人材の育成						
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		レストラン、サービス概論、理論	レストランを知る レストラン用語（主にフランス語）の理解					
2		レストランでのプロトコル、マナー	エチケットとマナーの違い、国際儀礼を知る					
3		身だしなみ、敬語等	レストランにふさわしい立ち居振る舞い、言葉遣いを知る					
4		お皿、グラスの取り扱い方法	お皿の3枚持ち、4枚持ち グラス拭き上げからセッティング			実習		
5		ワインについて	ワインの種類、造り方、主要ワイン産地					
6		ワインの取り扱い、 その他飲料概論	抜栓から提供まで					
7		チーズについて	チーズの概論とレストランにおけるチーズの役目			実習		
8		テーブルセッティング実習	コース、アラカルトそれぞれのセッティングが出来るようになる			実習		
9		オーダーテイク	正しいオーダーテイクができるようになる			実習		
10		料理の提供方法、下げ方	正しい料理の出し方、下げ方			実習		
11		トレイでのサービス、 サーバーの使い方	スマートなトレイでのサービス、正しいサーバーの使い方			実習		
12		試験対策	試験課題のデモンストレーション、質疑応答			実習		
13		試験	テーブルセッティング サービスの一連の動作”オーダーテイク～提供まで”					
14		振り返り	試験内容のフィードバック、追加指導					
15		まとめ	プロのサービスマン、社会人として現場に入る前の心構え					
準備学習 時間外学習		ノートにまとめる。実習内容の反復練習。						
教材	教科書			配布レジュメ				
	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実技試験	○		100%			
		③						
					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②)】				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		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		主に高校時代に既に学んだ英語の文法や語彙に関する知識の復習と、ネイティブ講師とのスピーキングやリスニング練習を通じ、日常の様々な場面において自分の伝えたいことを自分の言葉で表現する方法を学ぶ。							
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		L. 29 & 30, stories			Can talk and ask about past events. 週末や休暇の過ごし方について話せるようになる				
2		L. 19 & 20, directions			Can ask about and describe locations. Can give directions and ask for clarification. 道順や行き方について尋ねられるようになる。				
3		L. 21, prices			Can ask about and give prices. 料金について尋ね、説明できるようになる。代金の交渉ができるようになる。				
4		L. 23, habits			Can ask about and describe frequency. 会話の中で、質問をし答えられるようになる				
5		L. 24, adjectives			Can describe features & appearance of objects. アイテムの特徴を述べる、また感想を伝えられるようになる				
6		L. 25, kinds of foods			Can ask and talk about quantities of food. 量について尋ねたり、述べたりできるようになる				
7		L. 26, grocery shopping			Can ask about and describe needs. 自分がしたいこと、必要なこと(もの)を相手に伝えられるようになる				
8		L. 27, healthy lifestyles			Can describe and talk about eating habits. 食生活について、コミュニケーションを取れるようになる				
9		L. 28, dishes & menus			Can ask about a describe food. 食べ物の味を表現できるようになる				
10		L. 29, 30 stories 2			Can ask and talk about past events, part 2. 過去のできごとについて述べるができるようになる				
11		L.31, news			Can react to news. 自分の意見を伝える、また相手の意見にリアクションできるようになる				
12		L. 32, the future			Can ask about and describe future plans. 旅行や夢など、未来のことについて述べられるようになる				
13		Recap			Review of materials up to this point 学期末・総復習を行う				
14		Test			Semester test 本試験				
15		Review			Return marked test, conduct post-tests & surveys 試験の解説、ポストテスト				
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			Speak Now 1					
	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							学校長	教務部長	担当講師

科目名		食品と栄養の特性⑤			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		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、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			テキストをよく読しておくこと。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		○		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		☆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		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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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回の小テスト		
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		食品の安全と衛生⑤(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		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小児食の演習、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		演習1 (P178)		ガラス測定器具の使い方			教科書・ノート 筆記用具		
3		演習2 (P179)		食品のpHの測定①			教科書・ノート 筆記用具		
4		演習3 (P179)		食品のpHの測定②			教科書・ノート 筆記用具		
5		演習4 (P180～181)		卵の鮮度判定			教科書・ノート 筆記用具		
6		演習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		演習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		演習7 (P194)		食品の内部の温度測定			教科書・ノート 筆記用具		
9		演習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		演習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		演習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		演習11 (P198)		水道水の残留塩素測定			教科書・ノート 筆記用具		
13		演習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		野菜の洗ひ方・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 P185～P192		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 P193～P202		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 ①～⑧		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 ⑨～⑰		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題・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	総合調理実習(大量調理)				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		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	ハヤシラシス・生春巻き・ヴェリーヌの調理実習を行う。	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	和洋調理実習				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		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		チキンピヨン 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		ポロネーゼ 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，鱈のグリーンソース 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ーラ パ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		ベベ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 パンデピス		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
11		フランス料理2		パテドカンパーニュ 洋ナシとアブリコットのチャツネ添え 鱈のブランダード ハーブのクルート ピキオソース		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ド 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 (ビバレッジ／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 ニルギリ ・アレンジティー実習		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 抹茶フラベチーノ ・和テイスト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(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 ㈱グルメ杵屋／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。 UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒーマーケティング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	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		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		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(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		2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・五感を中心に料理の基本を応用し創作できるようにする。 衛生管理を徹底する。						
到達目標		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) 知 識:調理理論・日本料理専門の知識 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		オリエンテーション 先付・前菜		授業のテーマについての説明。 先付、前菜について学ぶ		シラバス配布 レシピファイル・筆記用具		
2		椀盛・炊合せ		椀盛り、炊き合わせについて学ぶ		シラバス配布 レシピファイル・筆記用具		
3		造り・酢の物		造り、酢の物について学ぶ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
4		焼物・蒸し物		焼物、蒸し物について学ぶ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
5		揚げ物・蒸し物		揚げ物、蒸し物について学ぶ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
6		先付・前菜、椀盛り・炊き合わせ		デモンストレーションをもとに卒業料理展示内容を説明 先付・前菜・椀盛り・炊き合わせを学ぶ		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
7		造り・酢の物・焼物・蒸し物		造り・酢の物・焼物・蒸し物を学ぶ。 卒業展示に向けて考案し作成する。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
8		卒業展示に向けて①		卒業料理展示の内容を改善し仕上げる。 テスト:桂剥き50cm、六方小芋3個、出汁玉子		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
9		卒業展示に向けて②		卒業展示に向けて考案した料理を話し合い、改善する		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
10		卒業展示に向けて③		改善した料理を仕上げる。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
11		卒業展示に向けて④		卒業料理展示内容を完成させる。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
12		We are 卒業展示仕込み		卒業料理展示に向けて仕込みをする		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
13		We are 卒業展示		卒業料理展示の制作をする。		包丁一式 レシピファイル・筆記用具		
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			卒業制作課題を行う為に、食材研究、盛り付け、テーブルコーディネート事例などを研究する。					
教材	教科書			レジュメ、資料配布				
	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	進級・卒業制作(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	ナフキンクロスの手折り方を実践する	
4		テーブルコーディネート②	お皿、グラスなどを使っ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		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		フォトショップエレメントの概要・合成加工の説明。				
2		Photoshop E.を使用したWEBデザイン制作		フォトショップ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		フォトショップ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