

科目名	衛生法規			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	前期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、調理に関する法律等を習得させる。										
【授業内容・到達目標】											
衛生法規及び衛生行政機構に関する基礎的な知識を習得し、更に応用的な知識・理解も深める。特に、調理師法、食品衛生法、食品表示法及び関連法規を中心に学習する。 調理の実務に必要な衛生法規や衛生行政に関する基礎知識や手続き等について習得すると同時に、応用的な内容についても理解を深める。「食」の重要性が認識され、健康志向が高まり、「食」の安全性が求められる今日、調理師として社会の要請に的確に応えるための衛生法規に関する知識を習得し、「衛生」を科学的に評価できる力を身につけることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	衛生行政概論：法の種類と優先順位、衛生法規の意義、衛生行政機構、衛生行政の課題									
2	2	調理師法：法制定の経緯、目的、定義、試験と免許									
3	2	調理師法：法制定の経緯、目的、定義、試験と免許									
4	2	調理師法：試験と免許、調理師に関する義務、調理技術審査、調理師会									
5	2	食品衛生法：法制定の経緯、改正食品衛生法、目的、定義、清潔衛生取扱いの原則									
6	2	食品衛生法：食品添加物、規格：基準、残留農薬基準、HACCP									
7	2	食品表示法：目的、食品表示基準									
8	2	食品表示法：表示方法									
9	2	食品表示法：表示方法									
10	2	他の法令：JAS法、景品表示法、計量法、米トレーサビリティ法									
11	2	食品安全基本法：目的、基本理念、基本方針と施策の実施、食品安全委員会									
12	2	食育基本法：目的、基本計画、基本的施策、定量的目標、食育白書									
13	2	健康増進法：目的、基本的施策、特別用途食品、保健機能食品、栄養表示基準									
14	2	食品安全対策：調理施設・設備、調理従事者、調理作業時、HACCP									
15	2	食品安全対策：洗浄・殺菌・消毒									
成績評価の方法・基準 筆記試験（60点以上で合格）					試験方法 期末試験を実施						
教科書 調理師養成教育全書「食生活と健康」 調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 発行					参考書						

科目名	公衆衛生学 I			必修/選択	必修	担当教員	久保田みどり				
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	前期	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
【授業内容・到達目標】											
公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康を害する問題」について理解し、考察をしていく。											
達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り、個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に關与する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス（授業の進め方、予習・復習について） 健康の概念									
2	2	公衆衛生学における健康とは									
3	2	公衆衛生学と調理師									
4	2	食生活における調理師の役割									
5	2	疾病の動向とその予防									
6	2	生活習慣病 1 生活習慣病の定義 わが国の現状									
7	2	生活習慣病 2 生活習慣病の予防									
8	2	生活習慣病 3 調理師としての関わりを考える									
9	2	保健統計 1 人口動態統計、人口静態統計、国民健康・栄養調査									
10	2	保健統計 2 その他の統計									
11	2	健康づくり対策 1 疾病予防									
12	2	健康づくり対策 2 健康づくり対策									
13	2	健康づくり対策 3 健康教育、健康に関する食品情報									
14	2	食品表示制度、健康増進法による表示									
15	2	食品情報について考える									
16	2	前半のまとめ									
17	2	心の健康づくり、 ストレスとその対処法									
18	2	心の健康と自己実現									
19	2	感染症 1 感染症と疫学									
20	2	感染症 2 感染症の概要									
21	2	感染症 3 調理師が行うべき感染症予防対策									
22	2	食品衛生学との関連 食中毒									
23	2	労働と健康 1 作業環境と健康、 作業条件と健康									
24	2	労働と健康 2 職業病、労働災害									

回	所用 時間数	授業計画	
25	2	労働と健康 3 労働災害に関する法律	
26	2	調理師の職場環境を考える	
27	2	職場環境 1 職場環境の現状、調理施設の環境	
28	2	職場環境 2 調理施設での労働災害	
29	2	労働災害を防止するには	
30	2	まとめと復習	
成績評価の方法・基準 筆記試験 60%以上で合格		試験方法 定期試験	
教科書 1「食生活と健康」		参考書 「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA	

科目名	公衆衛生学Ⅱ			必修/選択	必修		担当教員	久保田みどり			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	後期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
【授業内容・到達目標】											
公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康に関する問題」について理解し、考察をしていく。 達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に關与する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス 食育とは									
2	2	食育の具体的な取り組み									
3	2	環境条件 その1 大気・水・放射線									
4	2	環境条件 その2 住居、廃棄物その他									
5	2	自身の環境を考える									
6	2	環境汚染とその対策 その1 環境汚染の現状、大気汚染、水質汚染									
7	2	環境汚染とその対策 その2 騒音、悪臭、有害廃棄物									
8	2	環境汚染とその対策 その3 プラスチック製品による汚染									
9	2	復習									
10	2	環境汚染の実態									
11	2	環境汚染の拡大を防ぐには									
12	2	循環型社会の形成、3R, 4Rなど									
13	2	調理師の立場として循環型社会への貢献をするには									
14	2	食料自給率の低下を防ぐには									
15	2	まとめと復習									
成績評価の方法・基準 筆記試験 60%以上で合格					試験方法 定期試験						
教科書 1「食生活と健康」					参考書 「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA						

科目名	栄養学			必修/選択	必修	担当教員	高橋 智子				
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	管理栄養士として病院給食、保健指導、カウンセリング等の経験を活かし、日々の食生活において必要な栄養の基本的知識と実践の方法を習得させる										
【授業内容・到達目標】											
食品に含まれる栄養素の種類・働きについて学び、それらが身体に与える影響を理解したうえで、調理したものが人々の心身の健康に寄与できるものであることを考えられる。											
同時に自身の食生活にも栄養学の知識を役立てることが出来る。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション アンケート									
2	2	栄養とは？									
3	2	食品の成分と体の成分 食生活のふり返り									
4	2	炭水化物									
5	2	炭水化物									
6	2	脂質									
7	2	脂質									
8	2	たんぱく質									
9	2	たんぱく質									
10	2	ビタミン									
11	2	ビタミン									
12	2	ミネラル									
13	2	ミネラル									
14	2	その他の成分（水分・機能性成分）									
15	2	演習問題・解説									
16	2	前期授業のふり返り									
17	2	食品の摂取（生理的欲求・心理的欲求・栄養管理）									
18	2	栄養素の消化									
19	2	栄養素の吸収									

回	所用 時間数	授業計画	
20	2	栄養素の代謝	
21	2	エネルギー代謝	
22	2	エネルギー摂取量とエネルギー消費量	
23	2	日本人の食事摂取基準	
24	2	食品標準成分表	食品の分類
25	2	食品標準成分表を使った栄養価計算	
26	2	食事バランスガイド、食生活のふり返り	
27	2	ライフステージ	
28	2	病態栄養・ホルモン	
29	2	演習問題・解説	
30	2	まとめ	
成績評価の方法・基準 授業貢献度10%、提出物10%、ノート提出 10%、試験70%		試験方法 選択問題、記述式の筆記試験	
教科書 新調理師要請教育全書 必須編2		参考書 中村丁次監修 /栄養学の基本がわかる図解事典 /成美堂出版	

科目名	食品学			必修/選択	必修		担当教員	安土 由惟			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	通年	履修単位	2単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	調理や栄養管理の経験を活かして、化学的観点からの食品への理解を身につけさせる										
【授業内容・到達目標】 授業内容：食品の特徴や栄養成分、流通など一連の流れを様々な観点から学ぶ。 到達目標：学生が、食品を扱うプロとして食品への理解を深め、調理に活かせる知識を身につける。また得た知識を活かし、食品を提供する側として、消費者が満足できる味や安全性を提供できる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション、栄養と健康									
2	2	五大栄養素									
3	2	五大栄養素、小テスト①									
4	2	食品の2次機能、小テスト（例題）②									
5	2	穀類									
6	2	穀類、小テスト③									
7	2	いもおよびでんぷん類									
8	2	糖類、調べ学習①									
9	2	豆類、種実類									
10	2	小テスト④、野菜類									
11	2	野菜類									
12	2	果実類、調べ学習②									
13	2	きのこ類、藻類									
14	2	藻類、小テスト⑤									
15	2	対策模試、教科書提出									
16	2	魚介類									
17	2	魚介類									
18	2	食肉類									
19	2	食肉類、小テスト⑥									
20	2	調べ学習③、卵類									
21	2	卵類、乳類									
22	2	油脂類、小テスト⑦									
23	2	菓子類、嗜好飲料類									
24	2	調味料および香辛料類、調理加工食品									
25	2	ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品、小テスト⑧									

回	所用 時間数	授業計画	
26	2	食品の加工、成分間反応	
27	2	食品の貯蔵、水分	
28	2	食品の生産と流通、食品表示、小テスト⑨	
29	2	調べ学習④	
30	2	対策模試、教科書提出	
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点×75%）＋提出物（25%） 100点満点中60点以上を合格とする		試験方法 定期試験	
教科書 全国調理師養成施設協会 第2巻 食品と栄養の特性		参考書 オールガイド 食品成分表	

科目名	食品衛生学			必修/選択	必修		担当教員	平林 眞弓					
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	通年	履修単位	3 単位	授業形態	講義	授業時間	90 時間		
実務経験者の概要	管理栄養士の資格を持ち、約37年間病院で勤務して、大学や専門学校等で食品衛生学・栄養学の講義・実験を17年以上行っている。												
(授業内容・到達目標)													
1、食の安全を守る為に果たすべき役割を学ぶ。2、食の安全をおかす微生物の汚染を避ける為、微生物の生息の仕組みを理解して危害の発生を未然に防ぐ手段を取得する。3、食品添加物の特性を学び利点と安全性を知り、危険性の回避を学ぶ。4、食中毒の発生と対策を取得する。5、HACCPにおける管理を取得して、安全性の高い食品づくりを学ぶ。6、食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、安全な食材を見分ける知識と、施設の衛生管理を取得する。													
回	所用時間数	授業計画											
1	2	第1章 食の安全と衛生											
2	2	食の安全を脅かす要因					安全確保の仕組み						
3	2	食品衛生とは、食品衛生と調理師の役割											
4	2	第2章 第1節 食品と微生物											
5	2	微生物の種類			微生物の増殖条件			食品中の微生物汚染					
6	2	第2節 食品の腐敗											
7	2	第3章 食品と化学物質											
8	2	第1節 食品添加物					添加物と食品関連法規						
9	2	食品添加物の安全性と評価				1、保存剤		2、防ばい剤					
10	2	食品添加物の種類とその用途				3、酸化防止剤		4、殺菌料		5、発色剤			
11	2	食品添加物の種類とその用途				6、甘味料		7、着色料					
12	2	食品添加物の種類とその用途				8、漂白剤		9、安定剤・増粘剤・ゲル剤及び糊料					
13	2	食品添加物の種類とその用途				10、乳化剤		11、着香料					
14	2	食品添加物の種類とその用途				12、被膜剤		13、品質保持剤					
15	2	食品添加物の種類とその用途				14、水素イオン濃度調整剤							
16	2	食品添加物の種類とその用途				15、栄養強化剤		16、調味料		17、膨張剤		その他の食品添加物	
17	2	第2節 食品と重金属					1、ヒ素および重金属						
18	2	第3節 食品と放射物質					放射能物質と基準量		放射線照射食品				
19	2	第4章 第1節 器具・容器包装の概要					第2節 材料の種類						
20	2	第5章 飲食による健康危害											
21	2	第1節 飲食による健康危害の種類					第2節 食中毒の概要・種類、分類、						
22	2	第3節 細菌性食中毒					1、細菌性食中毒		感染型				
23	2						2、細菌性食中毒		感染型				
24	2						3、細菌性食中毒		感染型				

回	所用 時間数	授業計画	
25	2	4、細菌性食中毒	食品内毒素型
26	2	5、細菌性食中毒	生体内毒素型
27	2	6、細菌性食中毒	細菌性食中毒の予防
28	2	第4節 ウイルス性食中毒	ノロウイルスによる食中毒
29	2	第5節 自然毒食中毒	動物性自然毒 植物性自然毒 食物アレルギー
30	2	前期のまとめ	練習問題
31	2	第6節 化学性食中毒の概要	
32	2	第7節 寄生虫	1、魚介類から感染する寄生虫
33	2		2、食肉から感染する寄生虫 3、野菜から感染する寄生虫
34	2		4、飲料水から感染する寄生虫 寄生虫の食中毒予防
35	2	第6章 食品安全対策	第1節 食品安全対策とは 第2節 食品安全対策にかかわる法律
36	2		第3節 食品安全行政 第4節 食品安全情報の共有
37	2	第5章 食品調理設備の安全対策	第6節 調理従事者の健康管理
38	2	第7節	調理作業時における安全対策
39	2	第8節	1、自主衛生管理HACCP HACCPの7原則と12手順
40	2		2、わが国におけるHACCP取り組みの経緯
41	2		3、HACCPに沿った衛生管理
42	2		4、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 5、HACCPの普及・推進
43	2	第9節	食品事故対応
44	2	後期のまとめ	練習問題
45	2	後期のまとめ	練習問題
成績評価の方法・基準		試験方法	
中間試験	10%	期末試験	80%
授業取り組み状況		10%	
教科書		参考書	
第3巻食品の安全と衛生			

科目名	食品衛生実習			必修/選択	必修		担当教員		平林 眞弓				
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	後期	履修単位	1	単位	1	授業形態	講義と実習	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	管理栄養士の資格を持ち、約37年間病院で勤務して、大学や専門学校等で食品衛生学・栄養学の講義・実験を17年以上行っている。												
【授業内容・到達目標】													
【授業内容】安全を確保にかかわる科学実験、食品の物性の変化や腐敗に伴う変化にかかわる実験、およびスライドを用いた画像の視聴によって調理従事者に必要な実践的な知識を身に着ける。 【到達目標】学生が安全な食品を提供する調理従事者となるうえで重要な「科学的な分析力」を身に着けること、および「官能試験」やスライドの画像によって実践的な五感を養うことができる。													
回	所用時間数	授業計画											
1	2	【洗浄と消毒】洗浄方法種類と洗浄力・・・紫外線を用いた汚れ状態の検査											
2	2	【洗浄と消毒】消毒方法種類と殺菌力の比較。											
3	2	【水道水の残留塩素測定】検査方法と手順を理解する。標準比色液と比較し判定。											
4	2	【食品・食材の鮮度判定】①牛乳の鮮度判定。牛乳の成分と時間経過による菌数増加と酸度の変化を伴うタンパク質の状態変化についての講義											
5	2	【食品・食材の鮮度判定】①牛乳の鮮度判定。加熱テスト、アルコールテスト、pH測定と官能試験との比較 pHメーターおよび試験紙の使用法を理解し、牛乳のpHを測定する。											
6	2	【食品・食材の鮮度判定】②卵の鮮度判定。卵の構造と時間経過による卵の構造と状態変化についての講義											
7	2	【食品・食材の鮮度判定】②卵の鮮度判定の実際。3ヶ月、2ヶ月、1ヶ月経過した卵、および1週間以内の卵を用い、状態の変化を比較する。比較は生の状態と加熱後それぞれについて行う。											
8	2	【肉の加熱による状態変化】①加熱による細胞の変化とタンパク質の変性、および温度と時間の関係についての講義。低温長時間殺菌法の意味											
9	2	【肉の加熱による状態変化】②鶏の胸肉を用い、加熱温度による水分保持率の違いを測定。水分保持率の違いによる食感の変化を確認する。											
10	2	【スライドを用いた目で見える実習】①肉や魚の鮮度判定と調理中に遭遇する寄生虫 人に有害な寄生虫の画像と存在する食材や対処法について学ぶ											
11	2	【スライドを用いた目で見える実習】②肉や魚の鮮度判定と調理中に遭遇する寄生虫 人体に影響を与えないが、不快な寄生虫の画像と存在する食材や対処法について学ぶ											
12	2	葉菜類、茎菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
13	2	花菜類、根菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
14	2	果菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
15	2	【後期の総まとめ】後期講義内容の復習、および練習問題とその解答解説											
成績評価の方法・基準						試験方法							
定期試験 100点満点で60点以上を合格とする						レポート提出と定期試験 100点							
教科書						参考書							
新調理師養成教育全書 第3巻「食の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会発行													

科目名	調理理論			必修/選択	必修		担当教員	横山 朋一			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	通年	履修単位	5 単位	授業形態	講義	授業時間	150 時間
実務経験者の概要	アークホテル岡山（洋食料理調）倉敷チボリ公園（料理長）の職務経験を活かして現場が求める即戦力になるような知識を習得させる。										
<p>【授業内容・到達目標】 調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備、器具と熱源など、さまざまな角度から調理の理論について学ぶ。</p> <p>調理理論を学ぶことにより、調理実習の理解がより深まり、調理実習等において応用できる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション 調理とおいしさ 調理とは									
2	2	調理の目的P2～P4 おいしさの構成									
3	2	おいしさの構成①食べ物の側にある要因 化学的要因（味）P5～P6									
4	2	おいしさの構成② P7～8 その他の味 官能検査（検知閾値）									
5	2	おいしさの構成③食べ物の側にある要因 化学的要因（味の相互作用・香り）P8～9									
6	2	おいしさの構成④ P10 物理的要因～食べる人側にある要因P10～P13									
7	2	調理の基本操作 非加熱調理操作①②P14～P16 容量と重量の違いを知る実験									
8	2	調理の基本操作③～⑤ P17～P20 リンゴの褐変実験									
9	2	調理の基本操作⑥～⑨P20～P22									
10	2	調理の基本操作⑩P22～P23 まとめプリント									
11	2	加熱調理操作 湿式加熱 ①②P24～26									
12	2	加熱調理操作③④P27～28 まとめプリント									
13	2	乾式加熱①②③									
14	2	乾式加熱③つづき まとめプリント 食品の調理科学 植物性食品 穀類①米・白飯P34～P37 B 加水まで									
15	2	植物性食品 C浸漬～②かゆ									
16	2	植物性食品 味付け飯P38～P39 ③強飯P40～ A強飯									
17	2	植物性食品 B赤飯P41～米粉 まとめプリント									
18	2	植物性食品 小麦～C気泡による膨化P47まで グルテンの実験									
19	2	植物性食品 D空洞の膨化～									
20	2	植物性食品 ～さつまいも									
21	2	植物性食品 さといも～									
22	2	植物性食品 砂糖（5）たんぱく質の凝固抑制									
23	2	植物性食品 砂糖（6）食品の防腐作用～ 砂糖と塩の溶解実験									
24	2	植物性食品 ～大豆									

回	所用 時間数	授業計画
25	2	植物性食品 黒豆～
26	2	植物性食品 ～種実類 まとめプリント
27	2	これまでのまとめプリントの 解答 解説
28	2	赤本 第1章～第4章 解答 解説
29	2	前期学科試験対策
30	2	前期学科試験対策
31	2	植物性食品 野菜類① アントシアニンの色の变化実験
32	2	植物性食品 野菜類②
33	2	植物性食品 果実類①
34	2	植物性食品 果実類②、きのこ類 P77～P78
35	2	植物性食品 藻類P79～P82
36	2	食品の調理科学 動物性食品 魚介類 魚介類の生食調理P83～P86
37	2	動物性食品 魚介類の加熱による変化P86～P88
38	2	動物性食品 魚介類の加熱調理①P88～P90
39	2	動物性食品 魚介類の加熱調理②P90～P91
40	2	動物性食品 いかと貝類の調理P92
41	2	動物性食品 食肉類 食肉類の加熱による変化P93～P95
42	2	動物性食品 食肉類の軟化P96～P98
43	2	動物性食品 食肉類の調理①P98～P100
44	2	動物性食品 食肉類の調理②P100～P101
45	2	卵類 卵類の鮮度 卵類の凝固性①
46	2	卵類 卵類の凝固性②
47	2	卵類 卵類の気泡性①
48	2	卵類 卵類の気泡性②
49	2	卵類 卵類の乳化性 乳化実験 バターとマヨネーズ（エマルション）の実験
50	2	乳類 牛乳
51	2	乳類 乳製品 生クリームからバターを作る実験
52	2	その他の食品 油脂類 揚げ物の調理①
53	2	油脂類 調味料としての利用、菓子への利用 調味料 食塩
54	2	調味料 食塩
55	2	調味料 食酢、みそ

回	所用 時間数	授業計画
56	2	調味料 しょうゆ
57	2	調味料 日本酒、みりん（教科書なし）
58	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン①
59	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン②
60	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン③
61	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン④ ゲル試食
62	2	4. 調理設備・設備とは
63	2	非加熱調理器具
64	2	加熱調理器具 鍋
65	2	加熱調理器具 蒸し器・オーブン
66	2	電子レンジ・電磁調理器・冷蔵庫
67	2	冷蔵庫・冷凍庫
68	2	食器・容器 陶磁器
69	2	金属器～木製器
70	2	料理別の食器の種類と特徴 和食器
71	2	料理別の食器の種類と特徴 洋食器
72	2	料理別の食器の種類と特徴 中国料理 調理と熱源
73	2	調理理論 1年間のまとめ
74	2	復習（技術考査対策）
75	2	後期学科試験対策
成績評価の方法・基準 筆記試験75%、提出物（ノート・課題）25% 100点満点中60点以上で合格		試験方法 期末試験
教科書 公益社団法人全国調理師養成施設協会発行 第4巻 調理理論と食文化概論		参考書 新調理師養成教育全書 必携問題集

科目名	調理実習			必修/選択	必修		担当教員	山田・長石・重田・前田・石中・横山・森			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	通年	履修単位	9単位	授業形態	実習	授業時間	270時間
実務経験者の概要	山田賢作学科長は調理師免許を平成元年に取得し、ホテル、旅館、お店経営の経験。長石先生は調理師免許を平成3年に取得し、ホテル料理長経験。重田先生は調理師免許を平成13年に取得し、ホテルにて実務経験。前田先生は調理師免許を昭和62年に取得し、ホテル・フレンチレストランで実務経験20年以上。石中先生は調理師免許を平成27年に取得し、ホテルにて実務経験。横山先生は調理師免許を昭和50年に取得し、実務経験45年のうちホテル料理長経験。森先生は実務経験50年。										
【授業内容・到達目標】											
(授業内容) 包丁研ぎ、プロ用器具の名称と扱い方、準備、下処理、加熱調理、盛りつけ、片付け、清掃まで行う。											
(到達目標) 和洋中の包丁をそれぞれ扱えるようになる。調理現場で重要なレシピの書き方を修得する。											
調理現場で求められる下処理技術や加熱調理技術を修得する。											
回	所用時間数	料理	授業計画								
1	3	日本	01実習オリエンテーション (和器具説明)								
2	3	日本	02和包丁について、研ぎ方								
3	3	西洋	03洋包丁について、研ぎ方 (洋器具説明)								
4	3	西洋	04洋包丁研ぎ、基本包丁技術 (玉葱微塵切り)								
5	3	日本	05包丁技術、野菜切り方 (大根)								
6	3	西洋	06洋包丁研ぎ、野菜切り方 (ポテトシャトー)								
7	3	日本	07基本包丁技術 (大根桂剥き、出汁巻き玉子)								
8	3	日本	08出汁の取り方、吸い物、茶碗蒸し、白飯								
9	3	西洋	09ブイヨン取り方、人参・ポテトシャトー								
10	3	日本	10筍御飯、若布吸い物、小松菜お浸し								
11	3	日本	11出汁巻き玉子、蛇腹胡瓜酢の物、豌豆御飯								
12	3	西洋	12野菜ポタージュ、ポテトシャトー								
13	3	西洋	13オムレツ、バターライス								
14	3	西洋	14韓国料理								
15	3	中国	15野菜切り方、薄焼き玉子、野菜スープ								
16	3	日本	16いなり寿司、巻き寿司、赤出汁								
17	3	西洋	17ビーフストロガノフ→料理長デモ								
18	3	中国	18青椒肉絲 (ピーマンの絲)、酸辣湯								
19	3	日本	19天ぷら、あさりの吸い物								
20	3	西洋	20チキンカツレツ								

回	所用 時間数	料理	授業計画
21	3	中国	21春巻き、什景炒飯
22	3	日本	22茄子田楽、白和え
23	3	西洋	23ビーフドリア
24	3	日本	24信田巻き、蛸飯
25	3	西洋	25フルーツカービング・カッティング
26	3	西洋	26キーマカレー
27	3	中国	27八宝菜、焼売
28	3	日本	28鰯五枚卸し・から揚げ、炊き込み御飯
29	3	西洋	29舌平目のムニエル
30	3	西洋	30オムライス
31	3	中国	31涼伴麺、油淋鶏
32	3	中国	32麻婆豆腐、開口笑
33	3	西洋	33ペペロンチーノ・カルボナーラ
34	3	日本	34テスト対策（大根桂剥き、出汁巻き玉子）
35	3	西洋	35テスト対策（オムレツ、シャトー、中国）
36	3	日本	36鯆の三枚卸し①、南蛮漬け、白飯
37	3	西洋	37海老フライタルタルソース
38	3	日本	38基本技術実習（中間評価：大根桂剥き、出汁巻き玉子）
39	3	西洋	39基本技術実習（中間評価：オムレツ、シャトー、中国）
40	3	西洋	40サーモンの冷製、ミネストローネ
41	3	西洋	41変わり揚げ
42	3	西洋	42海老のニューバーグ
43	3	日本	43魚のあらい、酢の物、あら煮、吸い物
44	3	西洋	44魚介のトマトソースパスタ、カスタードプディング
45	3	日本	45烏賊の印籠詰め煮、卵しめ吸い物

回	所用 時間数	料理	授業計画
46	3	西洋	46ボロネーズのパスタ (アッシュェ・ジュリエンヌ)
47	3	日本	47鰯の三枚卸し②
48	3	日本	48氷細工(軍手持参)
49	3	日本	49鰯の三枚卸し③
50	3	西洋	50海老のクリームコロケ
51	3	中国	51紅焼丸子、芝麻球
52	3	日本	52前菜盛り合わせ
53	3	西洋	53ラムラック骨の外し方、ロースト
54	3	日本	54秋刀魚料理
55	3	西洋	55ハンバーグステーキ
56	3	西洋	56復活祭のパテ
57	3	西洋	57牛肉のグリル赤ワインソース
58	3	日本	58鯖寿司塩締め、蒜山おこわ、しずの煮付け
59	3	西洋	59コンソメ、人参サラダ
60	3	日本	60鯖寿司、鴨の治部煮
61	3	日本	61鰹料理
62	3	西洋	62ビーフシチュー
63	3	日本	63松花堂弁当
64	3	日本	64穴子丼、冬瓜吸い物
65	3	西洋	65帆立のグラタン、スフレ、チャウダー
66	3	西洋	66魚介のブルーブランソース、ブラマンジェ
67	3	日本	67剥き物
68	3	中国	68酢豚、中華粥
69	3	西洋	69ローストチキン、サンドウィッチ
70	3	日本	70白身魚の砵巻き、花蓮根、福袋煮、伊達巻

回	所用 時間数	料理	授業計画
71	3	西洋	71パエリア、アヒージョ
72	3	西洋	72テスト対策（和・洋）
73	3	日本	73基本技術実習（中間：菊花大根、三枚卸し）
74	3	西洋	74基本技術実習（中間：アッシュェ、ジュリエンヌ）
75	3	日本	75鱈巣籠り蒸し、温玉、ゲタのかけ飯
76	3	日本	76にぎり寿司
77	3	西洋	77舌平目のボンファン
78	3	日本	78すっぽん
79	3	中国	79海老チリ、海老マヨ、抜絲地瓜
80	3	西洋	80チキンのフリカッセ、ピッツア生地仕込み
81	3	西洋	81ピッツア仕上げ、クレームブリュレ、コンポート
82	3	日本	82錦玉子、鰯の照り焼き、烏賊の松笠、鶏の八幡巻き
83	3	中国	83回鍋肉、水餃子
84	3	日本	84ゴマ豆腐蒸し、鶏の市松揚げ、馬鈴薯素麺揚げ
85	3	日本	85和食G1検定対策（筑前煮、鶏の五色巻き）
86	3	西洋	86洋食G1検定対策（チキングラタン）
87	3	西洋	87洋食G2検定対策（ポーク、スープ）
88	3	日本	88和食G2検定対策（塩焼き、海老しんじょ、すまし汁）
89	3	西洋	89鯛料理
90	3	西洋	90鶉のロースト
成績評価の方法・基準 実技試験（レポート提出を含む）100%			試験方法 実技試験（レポート提出を含む）
教科書 新調理師養成教育全書5 調理実習			参考書

科目名	キャリアプランニング			必修/選択	選択必修		担当教員	松下 正勝			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	後期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	前職の医療技術系専門学校において47年間医療技術者の人材育成のために学生の入学から学科の講義、実習の指導、卒業時の就職支援と学生の在学中のすべてに関わった経験を活かし、キャリア教育を通して総合調理専攻科の学生が生涯社会貢献できるように軸がブレない強い心と自立を修得させる。										
【授業内容・到達目標】											
学生が専門の知識や技術を学ぶには数々の条件が必要で、この条件が満たされたとしても学校教育で学んだ知識と技術だけでは就業が困難です。総合調理専攻科の学生が卒業後社会に就業し、学んだ知識と技術で長く働くためには何が必要かを具体例を上げながらキャリア教育について考え実践できる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション（目標設定）									
2	2	学びの姿勢（学ぶための条件、ブレない心・折れない心）									
3	2	社会生活を営むうえで何が必要か （挨拶の種類、会話：言葉づかい、所作：振舞、お辞儀、身だしなみ等）									
4	2	社会人になるための心構え（案内状の返事、服装）									
5	2	就職先で求められる人材になるためには（挨拶、返事、掃除、ハウレンソウ他）									
6	2	就職活動① 時代背景									
7	2	就職活動② 労働（やりがい、生きがい）									
8	2	就職活動③（履歴書の書き方）									
9	2	就職活動④（履歴書の書き方）									
10	2	口腔衛生環境と味覚									
11	2	チームコミュニケーション①									
12	2	チームコミュニケーション②									
13	2	人生の転機（どこでスイッチを入れるか）									
14	2	生涯を通して「置かれた場所で咲く」努力									
15	2	定期試験									
成績評価の方法・基準 筆記試験、授業態度、提出物 100点満点中60%以上を合格とする					試験方法 定期試験						
教科書 配布プリント					参考書 配布プリント						

科目名	食育・介護食学			必修/選択	必修		担当教員	山田 賢作、久保田みどり、山本 京子			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	前期	履修単位	2 単位	授業形態	講義/実習	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	平成元年4月調理師免許取得後、調理実務の経験（ホテル・旅館・集団調理・飲食店経営）の経験を活かし、戦力になる調理師に育成する。										
【授業内容・到達目標】 食育の大切さや介護食について学び、食育・介護食の基礎知識を身につけ、介護食士3級を取得できる。 介護食に必要な知識・技術など必要な知識を修得できる。 嚥下困難者に対してレベルに合った介護食を作る必要な知識を修得できる。 栄養バランスとおいしさ、嗜好のバランスを考え、作るために必要な知識を修得できる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	介護食士概論									
2	2	調理理論・おいしい介護食の作り方									
3	2	高齢者の普通食の基本料理① 「野菜の切り方、沢煮椀」									
4	2	生活習慣予防食① 「切り干し大根のみそ汁、おからサラダ」									
5	2	高齢者の普通食の基本料理②「豆腐の照り焼きわさび添え、空也蒸し」									
6	2	生活習慣病予防食②「おからのサラダ、切り干し大根の炊き込み御飯」									
7	2	生活習慣病予防食③「もやしとわかめのスープ、豆腐とバナナのミックスジュース」									
8	2	便秘予防食「切り干し大根の炊き込みご飯」									
9	2	高齢者の普通食の基本料理③「豆腐の照り焼きわさび添え」									
10	2	高齢者の普通食の基本料理④「芋ぼた、大豆とにんじんのじゃこ煮」									
11	2	高齢者の普通食の基本料理⑤「ミートローフ」									
12	2	高齢者の普通食の基本料理⑥「温野菜サラダ、コンソメスープ」									
13	2	高齢者の普通食の基本料理⑦「タラのツルツル蒸し」									
14	2	高齢者の普通食の基本料理⑧「蟹のふわふわ卵御飯」									
15	2	高齢者の普通食の基本料理⑨「椀・里芋まんじゅう」									
16	2	高齢者の普通食の基本料理⑩「雑穀粥、さっぱり水ようかん」									
17	2	高齢者の普通食の基本料理⑪「れんこんと人参のきんぴら、白ごまプリン」									
18	2	高齢者の普通食の基本料理⑫「旬の白和え、ごま豆腐」									
19	2	高齢者の普通食の基本料理⑬「うどん入り団子のスープ」									
20	2	高齢者の普通食の基本料理⑭「新生姜とごまの香り寿司」									

回	所用 時間数	授業計画
21	2	高齢者の普通食の基本料理⑮「鱈の幽暗焼き、南瓜の羊羹」
22	2	軟食①「なめらか炒り豆腐」
23	2	軟食②「納豆汁」
24	2	軟食③「おからと蓮根の蒲焼き風」
25	2	高齢者の心理①②
26	1	高齢者の心理③
	1	軟食① 理論 とろみのつけ方
27	1	高齢者食品学
	1	高齢者食品衛生学
28	2	医学的基礎知識①②
29	2	医学的基礎知識③④
30	2	高齢者栄養学
		介護食士3級試験（学科50分）
		介護食士3級試験（実技120分）
成績評価の方法・基準 学科試験・実技試験 各60%以上で合格		試験方法 全国統一の試験内容
教科書 介護食士講座3級		参考書

科目名	ホスピタリティセミナー			必修/選択	選択必修		担当教員	山田、重田、太田、津田、竹内			
学科	総合調理専攻科	年組	1-D	履修期	後期	履修単位	1単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	長年培われた多種多様な専門料理の高度な技術や、生産者の専門的知識をデモンストレーション形式や講義などで学ぶ。										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>フードサービス産業界を支える各界の専門家を招聘して食に関する知識を学ぶ。プロによるデモンストレーションで高度な調理技術を学び視野を広げる。</p> <p>日本料理の会席料理に必要な知識や技法を修得できる。 鰻料理の歴史や関東・関西の調理の違いなど必要な知識や技法を修得できる。 コンクールや展示料理に必要な知識や技法を修得できる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	デモンストレーション「フルーツカービング」									
2	2	デモンストレーション「フルーツカービング」									
3	2	デモンストレーション「氷細工」									
4	2	デモンストレーション「氷細工」									
5	2	デモンストレーション「鰻」									
6	2	デモンストレーション「鰻」									
7	2	デモンストレーション「日本料理」									
8	2	デモンストレーション「中国料理」									
9	2	講義 「包丁の基礎知識」									
10	2	デモンストレーション「和食」 技能五輪デモ									
11	2	デモンストレーション「和食」 技能五輪デモ									
12	2	講義・実習「調理師に関わる歯の健康」									
13	2	講義・実習「調理師に関わる歯の健康」									
14	2	テーブルマナー									
15	2	テーブルマナー									
成績評価の方法・基準					試験方法						
レポート、授業取組状況による評価					レポート						
教科書					参考書						

科目名	栄養学			必修/選択	必修		担当教員	高橋 智子			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	前期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	管理栄養士として病院給食、保健指導等での献立作成の経験を活かし、健康管理・生活習慣病予防に必要な栄養学の知識とメニュー作りの手法を習得させる										
【授業内容・到達目標】											
食品に含まれる栄養素が人々の心身の健康に与える影響について更に理解を深め、摂取した栄養素が喫食者の健康状態やライフスタイルに合わせてより効果的に働く調理の工夫やメニューの考案ができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション									
2	2	復習(三大栄養素)									
3	2	復習(微量栄養素)									
4	2	復習(その他の機能性成分)									
5	2	復習(消化・吸収・代謝)									
6	2	演習問題・解説									
7	2	腸内細菌・免疫について									
8	2	ダイエット・メタボリックシンドローム									
9	2	献立の立て方・メニュー作り									
10	2	食品標準成分表・メニュー作り									
11	2	メニュー仕上げ									
12	2	病態栄養									
13	2	薬膳・健康食品について									
14	2	演習問題・解説									
15	2	まとめ									
成績評価の方法・基準 授業貢献度10%、提出物10%、ノート提出10%、試験70%					試験方法 選択問題、記述式の筆記試験						
教科書 公益社団法人 全国調理師要請施設協会 新調理師要請教育全書 必須編2 食品と栄養の特性					参考書 中村丁次監修 /栄養学の基本がわかる図解事典/成美堂出版 寺田 新/スポーツ栄養学						

科目名	食文化概論			必修/選択	必修		担当教員	西口 宗子			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	前期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	集団調理の実務経験、専門調理師資格取得の職務経験を活かして、現場が求める即戦力になるような知識を習得させる。										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>世界の食事様式や食物禁忌、日本の食の歴史や伝統料理、郷土料理、代表的な諸外国の食文化を知ることにより、食文化の多様性を理解し、尊重できる。</p> <p>日本と世界の食文化や歴史、料理の特性を知り、食文化の伝承・発展させるという調理師の使命を担えるようになる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	食文化とは何か、食文化の相対性、自然環境と食文化、食物と宗教、宗教と食物禁忌									
2	2	食法の多様性、調理法の多様性、食文化の共通性と国際化									
3	2	日本の食文化史①原始、②古代、③中世、④近世									
4	2	日本の食文化史⑤近代、⑥現代日本料理の特徴									
5	2	日本料理様式①本膳料理、②懐石料理、③会席、④袱紗料理、⑤精進料理、⑥普茶料理、⑦卓袱料理、日本料理の食事作法の歴史、日本料理の席次、食事作法									
6	2	食文化の地域性、行事食①正月料理②五節句③人生における行事食、郷土料理									
7	2	食環境の変化、現代の食志向、中食の出現と食の外部化、食品ロス、エコクッキング									
8	2	食育の必要性、食文化の継承とスローフード運動、食文化の課題									
9	2	西洋料理の変遷 古代ギリシア・ローマ時代～現代									
10	2	西洋料理の特徴 各国の料理の特徴（仏・伊・スペイン・ポルトガル・英・独・オーストリア）									
11	2	西洋料理の特徴 各国の料理の特徴（スイス・東欧諸国・ギリシャ・バルカン半島・北欧・露・米）西洋料理									
12	2	中国料理の食文化 変遷、特徴									
13	2	中国料理の食文化 変遷、特徴、様式、食事作法、その他の国の料理の食文化 アジア									
14	2	その他の国の料理の食文化 中東・中南米									
15	2	まとめ 後期学科試験対策									
成績評価の方法・基準						試験方法					
期末試験60点以上で合格 プリント・ノート提出						期末試験					
期末試験75% 授業点25%											
教科書						参考書					
新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論											

科目名	調理実習			必修/選択	必修		担当教員	山田賢作、重田、前田、鄭			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	4単位	授業形態	実習	授業時間	120 時間
実務経験者の概要	山田賢作学科長は調理師免許を平成元年に取得し、ホテル、旅館、お店経営の経験。重田先生は調理師免許を平成13年に取得し、ホテル経験。前田先生は調理師免許を昭和62年に取得し、ホテル・フレンチレストランで実務経験20年以上。鄭先生はオーナーシェフ。										
【授業内容・到達目標】 【授業内容】 一年目で習った基礎をベースに、実習により食材の多様な取り扱い方を学ぶ。 【到達目標】 和・洋・中全般の高度な調理技術や幅広い知識・技術を習得できる。											
回	所用時間数	料理	授業計画								
1	3	西洋	01ポークフィレの真真空調理、肩ロース肉の網焼き								
2	3	中国	02高麗蝦仁、粟米湯								
3	3	日本	03筍と蒨の煮物、ねじり梅、蛤の吸い物、筍の釜飯								
4	3	日本	04棒寿司、蛇腹胡瓜、砵巻き								
5	3	中国	05炒米粉、芒果布丁								
6	3	中国	06腰果鶏丁、炸魷魚								
7	3	西洋	07本格ボロネーゼの生パスタとラザニア								
8	3	中国	08棒々鶏、奶油青菜								
9	3	西洋	09鯛と帆立貝のポワレ 2種のソース								
10	3	中国	10生菜包、中華布丁								
11	3	西洋	11仔羊のキャレ低温調理、ポムスフレ								
12	3	中国	12回鍋肉、天津飯								
13	3	西洋	13仔牛のミラノ風カツレツ								
14	3	日本	14松花堂弁当								
15	3	西洋	15基本技術実習（中間評価：和・洋）								
16	3	中国	16肉包、担々麵								
17	3	中国	17青椒牛肉絲、白切鶏沙津								
18	3	中国	18三色拼盤								
19	3	西洋	19丸鶏さばき方、デミグラスソース仕込み								

回	所用 時間数	料理	授業計画
20	3	西洋	20デミ仕上げ、胸肉サラダ、オムライス
21	3	日本	21いさぎのから揚げ、あさり鉄砲和え、飯蛸軟らか煮
22	3	日本	22鯖巻繊蒸し、にゅうめん
23	3	日本	23有馬煮、烏賊黄身酢和え、茄子田楽
24	3	日本	24会席（前菜）
25	3	日本	25会席（カワハギの竜田揚げ、鱧土瓶蒸し）
26	3	日本	26会席（焼き物、蒸し物）
27	3	日本	27会席（揚物、御飯物）
28	3	日本	28平目料理（薄造り、荒炊き）
29	3	日本	29手綱寿司、にぎり
30	3	日本	30ふぐ料理
31	3	日本	31豚の角煮、冬瓜そぼろ煮
32	3	西洋	32コクレの壺焼き、茸リゾットファルシー
33	3	西洋	33ラングスティース、鮮魚のヴェルモットソース
34	3	西洋	34フィレ肉のステーキ、フォアグラ・トリュフのロッシェニ風
35	3	西洋	35鴨胸肉のロースト、ソースビガラード
36	3	西洋	36ソーセージ・ピクルス・パン仕込み
37	3	西洋	37ソーセージ仕上げ
38	3	西洋	38オマール海老のロワイヤル
39	3	西洋	39パーティーメニュー②
40	3	日本	40日本料理前菜（卒フェス）
成績評価の方法・基準 実技試験（レポート提出を含む）100%			試験方法 実技試験（レポート提出を含む）
教科書 新調理師養成教育全書5 調理実習			参考書

科目名	総合調理実習			必修/選択	必修		担当教員	重田 宏明				
学科	総合調理専攻科□	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	3単位	授業形態	講義・実習	授業時間	90時間	
実務経験者の概要	平成13年に調理師免許取得し、専門調理師(西洋料理)を取得する。ホテルの西洋料理部門で、フレンチトッププレストラン7年・宴会洋食コールドセクション3年・サプライセクション2年・ホットセクション2年、教員従事年数も含めてトータル22年の経験を生かし、調理現場目線で求められる実践力と知識を指導していく。											
【授業内容・到達目標】 調理施設設備・集団(大量)調理・接客サービス・飲食店開業計画を学び、調理に携わる職業人として必要な知識を得て多岐にわたる見識と教養を身につける。 調理設備の使い方などをマスターし大量調理の流れとノウハウを習得し、現場能力を向上させる。 接客サービスの基礎を習得する。勉強した事をフードサービスで反映しより高度な現場力を身につける。												
回	所用時間数	授業計画										
1	2	1-1	オリエンテーション	オリエンテーション(学ぶこと、必要な物、評価方法など) PPT 気付き力							P2~8	
2	2	1-1	調理施設	①建物(施設)概要、HACCP ②建築設備概要 ③作業環境 ④調理施設のトレンド							P8~17	
3	2	1-2	調理設備	PPT 調理設備・機器 ①基本計画のポイント(施設設計、アレルギー対策) ②調理機器の分類(調理機器と特徴・機能)							P17~24	
4	2	1-2	調理設備	PPT 調理設備 使い方・手入れ ③調理施設のエネルギー ④調理機器の選択 ⑤調理機器の使い方と清掃、手入れ							P25~37	
5	2		厨房機器の危機管理	PPT 厨房機器の危機管理								
6	2	1-2	調理設備	※実習室にて現物説明(実習服・靴必要) スチコン、チラー、Fプロセッサ、etc...								
7	2	1-3	調理システム	①調理システムとは ②調理システムの種類と特徴 ③業態別調理システムの適合性							P38~43	
8	2		調理システム	PPT 調理システム 真空調理の基本と応用								
9	2	2-1	集団調理実習の進め方	PPT 集団調理実習 ①実習の目的 ②実習の内容 ③実習の心構え ④班編制							P44~48	
10	2	2-2	教科書外 グループワーク	PPT マシュマロチャレンジ ①計画 ②実施 ③評価、改善 PDCAサイクル							P48~58	
11	2	2-3	大量調理の特徴と調理技術	PPT 大量調理技術 ①大量調理の特徴 ②大量調理の調理技法							P58~66	
12	2	2-4	個人ワーク 献立作成と調理	PPT 単位・数え方について 単位のワークシート ①献立作成の方法							P66~76	
13	2	2-4	献立作成と調理	PPT 給食について ②対象別献立作成と調理							P77~83	
14	2		教科書外	PPT 料理専門用語								
15	2	3-1	求められるサービス	PPT 求められるサービス PPT おいしさの秘密							P84~92	
16	2		教科書外 グループワーク	PPT 箸の使い方 (大豆・小豆・米・胡麻) 各自箸持参								
17	2	3-2	個人ワークシート	PPT 高度な接客サービス おもてなし 接客者の基本マナー(身だしなみ、態度、言葉遣い)							P93~107	
18	2		教科書外 個人ワークシート	PPT 領収書(証)について ①基本的な接客サービスの流れ ②料理別サービス方法							P107~120	
19	2	3-4	食卓の演出	PPT 食卓の演出 ①カラーコーディネート ②テーブルコーディネート							P120~127	
20	2	3-5	クレーム対応	PPT クレーム対応 ①対応の心構え ②種類とその対応方法 ③クレームを発生させないためには							P127~137	

回	所用 時間数	授業計画	
21	2	4-2 飲食店の開業	PPT 飲食店開業計画 ①開業の心構え ②飲食店の基本戦略 P138～170
22	2	教科書外 個人ワークシート	PPT 発注・検収について 発注・検収 ワークシート.xlsx 発注 小テスト.xlsx
23	2	教科書外	PPT 原価計算について
24	2	教科書外 個人ワークシート	原価計算 レシピ作成 オムライス.xlsx
25	2	教科書外 個人ワークシート	PPT 料理デッサンの書き方 デッサン練習用紙.xlsx
26	2	教科書外	PPT 洗剤能力
27	2	給食調理実習	日本国民食株式会社 指導
28	2	給食調理実習	日本国民食株式会社 指導
29	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
30	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
31	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
32	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
33	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
34	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
35	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
36	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
37	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
38	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
39	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
40	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
41	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
42	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
43	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
44	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
45	2	実践実習	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 集団調理 (試作・発注・検収・準備)
成績評価の方法・基準		試験方法	
ノート・課題提出40% 小テスト30%		ノート提出 (前期)、課題プリント提出 (後期)	
大量調理実習30%		集団調理実習試験 (前期・後期計2回)	
教科書		参考書	
第6巻 総合調理実習 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)		調理実習レシピ集 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)	

科目名	校外実習			必修/選択	必修		担当教員	重田宏明			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	5単位	授業形態	実習	授業時間	150時間
<p>【授業内容】 自分が希望する職種・職場で実際の実務を行う。</p> <p>【到達目標】 まずは与えていただいた仕事や一日の流れを覚えて、最終的には厨房の一員として仕事を任してもらえるようになる。</p>											
回	所用 時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーションⅠ									
2	2	オリエンテーションⅡ									
3	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
4	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
5	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
6	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
7	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
8	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
9	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
10	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
11	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
12	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
13	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
14	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
15	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
16	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
17	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
18	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
19	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
20	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
21	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
22	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									

回	所用 時間数	授業計画
23	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
24	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
25	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
26	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
27	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
28	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
29	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
30	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
31	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
32	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
33	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
34	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
35	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
36	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
37	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
38	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
39	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
40	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
41	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
42	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
43	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
44	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
45	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
46	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
47	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
48	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
49	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
50	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)

回	所用 時間数	授業計画
51	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
52	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
53	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
54	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
55	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
56	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
57	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
58	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
59	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
60	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
61	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
62	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
63	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
64	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
65	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
66	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
67	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
68	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
69	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
70	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
71	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
72	2	現場実習 (調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等)
73	2	成果発表
74	2	成果発表
75	2	成果発表
成績評価の方法・基準 実習指導者の評価 50% レポート課題 50%		試験方法 実習指導者による実習評価表、 実習レポート課題提出、成果発表
教科書 なし		参考書 なし
備考 一日あたりの実務時間や実務内容は受入先施設によって異なる。		

科目名	外国語（フランス語）			必修/選択	選択必修		担当教員	赤松 頌也			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	2単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要											
【授業内容・到達目標】 フランス語の基本的な仕組みを学ぶとともに、フランスの食文化の一端に触れることを通して、言語と文化についての総合的な理解を深めることができる。綴り字と発音の対応関係を把握し、フランス語の発音を理解することができる。フランス語とフランスの食文化に触れ、平易な文を理解し、短い文の読み書きをすることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	第1章 つづりと単語 Unité 1 : アルファベ、基本となるローマ字読み、読み方のルール 1									
2	2	Unité 2 : 読み方のルール 2 単語の複数形 数字①									
3	2	Unité 3 : 読み方のルール 3 男性名詞と女性名詞 不定冠詞 数字②									
4	2	Unité 4 : 読み方のルール 4 二つの単語をつなげる読み方 数字③									
5	2	Unité 5 : 読み方のルール 5 数字④ 10.000までの音とつづり									
6	2	Unité 6 : 読み方のルール 6 月・曜日・季節・方角の名称									
7	2	Unité 7 : 総合練習問題									
8	2	「Unité 1～7までのまとめ」と「レポート」									
9	2	第2章 料理名のしくみ Unité 1 : 名詞と名詞をつなぐ前置詞 前置詞de									
10	2	Unité 2 : 前置詞en 前置詞deとenの語順 名詞と冠詞									
11	2	Unité 3 : 料理名と冠詞 前置詞à 前置詞de, en, à のまとめ									
12	2	Unité 4 : 動詞とその不定詞 過去分詞									
13	2	Unité 5 : 料理名における各語の配置 er動詞以外の動詞とその過去分詞									
14	2	Unité 6 : 形容詞 男性・女性、単数形・複数形の作り方のまとめ									
15	2	「Unité 1～6までのまとめ」と「レポート」									
16	2	Unité 7 : 食材や調理法の置き換え 表現の省略									
17	2	Unité 8 : メニューの構成									
18	2	第3章 ルセットを読む Unité 1 : ルセットの構成 器具・設備・材料の表現									
19	2	Unité 2 : 調理作業の表現 1									
20	2	Unité 3 : 調理作業の表現 2 ルセットにおける表現の省略									
21	2	Unité 4 : ルセット (Daube de boeuf)									
22	2	Unité 5 : 総合練習問題									

回	所用 時間数	授業計画
23	2	「第2章 Unité 7～8までのまとめ」と「第3章 Unité 1～5」と「レポート」
24	2	Conversation 1 : 自己紹介I 1) 名前～3) 出身
25	2	Conversation 1 : 自己紹介II 4) 年齢・家族～7) 自己紹介をしてみよう
26	2	Conversation 2 : カフェ、レストランでの会話I 1) カフェでの会話1～4) レストランでの会話
27	2	Conversation 2 : カフェ、レストランでの会話II 5) レストランでの会話～8) カフェ・レストラン
28	2	Conversation 3 : 厨房での会話I 1) どういう立場か～3) これでいいかの確認
29	2	Conversation 3 : 厨房での会話II 4) 場所を尋ねる～5) 名前や値段を尋ねる
30	2	「Conversation 1～3までのまとめ」と「レポート」
成績評価の方法・基準 筆記試験75%、レポート・授業の取組状況25%		試験方法 定期試験
教科書 『調理師養成教育全書 選択編 フードランゲージ フランス語』 芦川由美子著、全国調理師養成施設協会、2018年		参考書

科目名	経営学			必修/選択	選択必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	2単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、フードビジネスに関する知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 経営環境の厳しい昨今、フードビジネスにおいても既存の方法とは全く異なる経営手法や高度な技術、斬新な発想が必要となってきた。そのため、フードビジネスを科学的に考え、捉えていき、実践に即した経営のできる人材になることを目指していく。 多様化する外食産業の意義と現状と捉え、フードビジネスに必要な経営の基礎的概念を理解し、また、適正な利益の確保や計数管理、売上計画等の基礎的知識を習得し、将来における店舗経営や店舗運営において活用できるようにする。店づくりに必要な考察を踏まえ、開業計画作成の中で実務的な知識を身につける。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	外食産業論：外食産業の歴史、外食産業の市場規模、外食産業の動向									
2	2	経営学序論：経営学とは、経営の理念・目標、企業の目的・社会的責任、経営形態									
3	2	労務管理論：労務管理とは、組織と人間、科学的管理、人間協働									
4	2	経営組織論：基本概念、経営構造、組織形態、組織体の諸課題									
5	2	経営戦略論：経営戦略とは、構成要素、策定プロセス、経営戦略の5W1H									
6	2	マーケティング論：マーケティングとは、マーケティング戦略の構築									
7	2	マーケティング論：マーケティング戦略各論									
8	2	財務管理論：財務諸表の見方									
9	2	原価の定義と種類									
10	2	個別原価計算									
11	2	総合原価計算									
12	2	標準原価計算									
13	2	直接原価計算									
14	2	原価計算演習									
15	2	原価計算演習									
16	2	開業準備基礎：自分を知る、起業の心構え、飲食店営業の特徴、飲食店の基本戦略、成功の基本原則、FC									
17	2	開業準備基礎：成功する飲食店のポイント、3本柱、QSCA、ホスピタリティサービス、他店分析									
18	2	開業準備基礎：コンセプトづくり、メニューづくり、空間づくり、効果的PR									
19	2	開業準備：資金計画・店舗物件、各種申請、店舗設計									
20	2	開業計画：開業計画書									
21	2	開業計画：3本柱									
22	2	開業計画：レイアウト図									

回	所用 時間数	授業計画	
23	2	開業計画：利益計画	
24	2	開業計画：利益計画	
25	2	開業計画：利益計画	
26	2	開業計画：発表	
27	2	開業計画：発表	
28	2	開業計画：発表	
29	2	開業計画：発表	
30	2	開業計画：総括	
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点満点中60点以上で合格）		試験方法 前期及び後期に期末試験を実施	
教科書 調理師養成教育全書「フードビジネス」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 発行 とある会社の経理さんが教える楽しくわかる！原価計算 日本実業出版社		参考書 電卓を使用する	

科目名	キャリアプランニング			必修/選択	選択必修		担当教員	出射、一色、重田			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	前期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	前職の経験を活かし、キャリア形成に重要な、コミュニケーション能力・ビジネスマナー・接遇マナー技術を修得させる。										
【授業内容・到達目標】											
就職を前に好感・信頼感持たれる挨拶や立ち居振舞い、言葉づかい等基本的ビジネスマナー・接遇マナーを具体的に身につけることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	自己PR文の作り方（サンプルの提示と、ワークシート記入）									
2	2	サービス接遇									
3	2	サービス接遇									
4	2	サービス接遇									
5	2	サービス接遇									
6	2	サービス接遇									
7	2	サービス接遇									
8	2	サービス接遇									
9	2	志望動機文の作り方（サンプルの提示と、ワークシート記入）									
10	2	履歴書の書き方①（自己PR文、志望動機文の完成）									
11	2	履歴書の書き方② 履歴書等応募書類を送る、内定通知を受け取ったら									
12	2	面接対策									
13	2	身だしなみ、就職試験（採用試験）の際のマナー									
14	2	キャリア形成に重要な、コミュニケーション能力									
15	2	キャリア形成に重要な、コミュニケーション能力									
成績評価の方法・基準 筆記試験、授業態度、提出物 100点満点中60%以上を合格とする					試験方法						
教科書					参考書 配布プリント						

科目名	高度調理実習			必修/選択	必修選択		担当教員	早野、重田、前田、石中、金剛、井上、長島、松本			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	4 単位	授業形態	実習	授業時間	120 時間
実務経験者の概要	早野はザ・リッツホテル（イギリス）等に勤務、平成20年専門調理師取得。重田は調理師免許を平成13年に取得し、ホテル経験。前田は調理師免許を昭和62年に取得し、ホテル・フレンチレストランで実務経験20年以上。石中は調理師免許を平成27年に取得し、ホテルにて実務経験。金剛は実務経験が30年以上。井上は実務経験30年以上。長島はオーナーシェフ。松本はオーナーシェフ。										
【授業内容・到達目標】											
【授業内容】 調理技術の高度なテクニックをデザートからドリンク、サービスまでを学習し実習する。											
【到達目標】 調理技術の高度なテクニックからデザート、ドリンク、サービスまで、販売レベルの技術を習得する。											
回	所用時間数	授業計画									
1	4	01接客サービス、身だしなみ、言葉遣い									
2	4	02接客サービス、テーブルマナー(サロン・白シャツ持参)									
3	4	03製菓実習 絞りクッキー									
4	4	04製パン実習 ロールパン									
5	4	05製パン実習 フォカッチャ・グリッシーニ									
6	4	06製菓実習 ショートケーキ									
7	4	07製菓実習 シュークリーム									
8	4	08紅茶講義、テイスティング									
9	4	09ミルクティー、サンドウィッチ									
10	4	10特殊調理技術(エスプーマ、パコジェット、チョコペンなど)									
11	4	11アセットデザート①									
12	4	12アセットデザート②									
13	4	13アセットデザート③									
14	4	14珈琲（珈琲の歴史、産地、三大原種、焙煎、抽出方法）									
15	4	15珈琲（エスプレッソの歴史、適した豆と焙煎）									
16	4	16カネロニ、アニョロッティデルプリン仕込み									
17	4	17アニョロッティデルプリン、アクアパッツァ									
18	4	18にぎり寿司(松寿司)									

回	所用 時間数	授業計画
19	4	19ピッツァ生地、マルゲリータ、マリナーラ
20	4	20サルティンボッカ、サルシッチャ、ペペローニビアンカ
21	4	21アンジョレッティ、カルツオーネ、ブーリア風
22	4	22ボスカイオーラ、白いミートソース、浅利とミニトマト
23	4	23ジビエ料理① 鹿
24	4	24ジビエ料理② イノシシ
25	4	25FSクリスマスデセール
26	4	26FSクリスマスメニュー仕込み
27	4	27牛フィレ肉のパイ包み（卒フェスメイン）
28	4	28卒フェスデセール
29	4	29ブイヤベース
30	4	30フランス料理
成績評価の方法・基準 レポート提出100%		試験方法
教科書		参考書

科目名	フードサービス			必修/選択	必修選択		担当教員	重田 宏明 山田 賢作		
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	5 単位	講義・実習	授業時間	150 時間
実務経験者の概要	<p>重田：平成13年に調理師免許取得し、専門調理師(西洋料理)を取得する。ホテルの西洋料理部門で、フレンチトップレストラン7年・宴会洋食コールドセクション3年・サブライセクション2年・ホットセクション2年、教員従事年数も含めてトータル23年の経験を生かし、調理現場目線で求められる実践力と知識を指導していく。</p> <p>山田：平成元年4月調理師免許取得後、調理実務の経験(ホテル・旅館・集団調理・飲食店経営)の経験を活かし、戦力になる調理師に育成する。</p>									
【授業内容・到達目標】										
レストラン実習でランチ販売を行い、レシピ作成・発注・検収・仕込み・料理提供・配膳・下膳・片付け・反省を行う。										
一年生で習った調理実習をはじめすべての授業の復習・応用をして業務を行い習ったことの重要性を理解できる。										
すべての業務を学生だけで運営し、考えて行動できる人材をめざしオールマイティな現場力を身につけることができる。										
										日程 (変更の可能性あり)
回	所用 時間数	料理	授業計画					全体		
1	2	洋	①西洋料理	メニュー作成方法について				4月17日(木)		
2	2		②西洋料理	教員メニューレクチャー 発注						
3	2		③西洋料理	検収・試作・仕込み				4月24日(木)		
4	2		④西洋料理	検収・試作・仕込み						
5	2		⑤西洋料理	試作・料理出し・サービス				4月25日(金)		
6	2		⑥西洋料理	試作・料理出し・サービス						
7	2		⑦西洋料理	試作・料理出し・サービス						
8	2		⑧西洋料理	料理出し・サービス・成果発表会						
9	2	和	①日本料理	メニュー作成方法について				5月29日(木)		
10	2		②日本料理	教員メニューレクチャー 発注						
11	2		③日本料理	検収・試作・仕込み				6月5日(木)		
12	2		④日本料理	検収・試作・仕込み						
13	2		⑤日本料理	試作・料理出し・サービス				6月6日(金)		
14	2		⑥日本料理	試作・料理出し・サービス						
15	2		⑦日本料理	試作・料理出し・サービス						
16	2		⑧日本料理	料理出し・サービス・成果発表会						
17	2	洋	①西洋料理	メニュー説明・試作・準備・発注				6月19日(木)		
18	2		②西洋料理	メニュー説明・試作・準備・発注						
19	2		③西洋料理	検収・試作・仕込み				6月26日(木)		
20	2		④西洋料理	検収・試作・仕込み						
21	2		⑤西洋料理	試作・料理出し・サービス				6月27日(金)		
22	2		⑥西洋料理	試作・料理出し・サービス						
23	2		⑦西洋料理	試作・料理出し・サービス						
24	2		⑧西洋料理	料理出し・サービス・成果発表会						

回	所用 時間数	料理	授業計画	全体
25	2	和 (保護者会)	①日本料理 メニュー説明・試作・準備・発注	7月10日(木)
26	2		②日本料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
27	2		③日本料理 検収・試作・仕込み	7月17日(木)
28	2		④日本料理 検収・試作・仕込み	
29	2		⑤日本料理 試作・料理出し・サービス	7月18日(金)
30	2		⑥日本料理 試作・料理出し・サービス	
31	2		⑦日本料理 試作・料理出し・サービス	
32	2		⑧日本料理 料理出し・サービス・成果発表会	
33	2	洋	①西洋料理 メニュー説明・試作・準備・発注	10月2日(木)
34	2		②西洋料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
35	2		③西洋料理 検収・試作・仕込み	10月9日(木)
36	2		④西洋料理 検収・試作・仕込み	
37	2		⑤西洋料理 試作・料理出し・サービス	10月10日(金)
38	2		⑥西洋料理 試作・料理出し・サービス	
39	2		⑦西洋料理 試作・料理出し・サービス	
40	2		⑧西洋料理 料理出し・サービス・成果発表会	
41	2	和	①日本料理 メニュー説明・試作・準備・発注	11月6日(木)
42	2		②日本料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
43	2		③日本料理 検収・試作・仕込み	11月13日(木)
44	2		④日本料理 検収・試作・仕込み	
45	2		⑤日本料理 試作・料理出し・サービス	11月14日(金)
46	2		⑥日本料理 試作・料理出し・サービス	
47	2		⑦日本料理 試作・料理出し・サービス	
48	2		⑧日本料理 料理出し・サービス・成果発表会	
49	2	洋 クリスマス (保護者会)	①西洋料理 メニュー説明・試作・準備・発注	12月4日(木)
50	2		②西洋料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
51	2		③西洋料理 検収・試作・仕込み	12月11日(木)
52	2		④西洋料理 検収・試作・仕込み	
53	2		⑤西洋料理 試作・料理出し・サービス	12月12日(金)
54	2		⑥西洋料理 試作・料理出し・サービス	
55	2		⑦西洋料理 試作・料理出し・サービス	
56	2		⑧西洋料理 料理出し・サービス・成果発表会	

回	所用 時間数	料理	授業計画	全体
57	2	卒 フェ ス 試 作 テ ー ブ ル マ ナ ー	①コース料理 メニュー説明・試作・準備・発注	2月2日(月)
58	2		②コース料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
59	2		③コース料理 検収・試作・仕込み	2月3日(火)
60	2		④コース料理 検収・試作・仕込み	
61	2		⑤コース料理 検収・試作・仕込み	2月4日(水)
62	2		⑥コース料理 検収・試作・仕込み	
63	2		⑦コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	2月5日(木)
64	2		⑧コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	
65	2		⑦和洋折衷 料理出し・サービス・成果発表会	
66	2		⑧和洋折衷 料理出し・サービス・成果発表会	
67	2	卒 フェ ス	①コース料理 メニュー説明・試作・準備・発注	2月12日(木)
68	2		②コース料理 メニュー説明・試作・準備・発注	
69	2		③コース料理 検収・試作・仕込み	2月13日(金)
70	2		④コース料理 検収・試作・仕込み	
71	2		⑤コース料理 試作・料理出し・サービス	2月14日(土)
72	2		⑥コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	
73	2		⑦コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	
74	2		⑧コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	
75	2		⑨コース料理 料理出し・サービス・成果発表会	

成績評価の方法・基準 調理とサービスの業務全般を総合評価 100% (技術力、応用力、積極性、協調性など)	試験方法 実習全般による評価
教科書 なし	参考書 なし
備考 ※個人スキルにより仕込み・準備時間等は異なるので、必要な場合は別時間を各自確保する。 (特に後期は前々日も仕込みで確保する場合がある) ※調理現場に合わせた指導をしていく。 ※欠席分は”救済ポイント”として必ず補うこと。	

科目名	美術			必修/選択	選択必修		担当教員	河本恵美/梶並珠玖子/渡辺秀雄/寺見まゆみ			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	河本：カラーコーディネイト 梶並：カラーコーディネート 渡辺：書道 寺見：PCの経験を活かし基本技術を習得する。										
【授業内容・到達目標】 カラーコーディネイト…色についての基本知識を取得し、魅力的なカラーコーディネイトができるようになる。 コンピュータの基本操作、ワープロソフト、表計算ソフトの操作について学習する。本講義では、基本的なコンピュータ操作が自由に行えるようになる。 書道…おしながきが書けるようになる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	ガイダンスとパソコンの基本操作 Word&Excelの概要 ビジネス文書の基礎知識									
2	2	ビジネス文書の作成（文字の修飾、インデント・均等割り付け・箇条書き）									
3	2	ビジネス文書の作成（タブ設定と表挿入）									
4	2	図形要素の挿入1									
5	2	図形要素の挿入2									
6	2	表の編集									
7	2	段組みと縦横の混在、ヘッダーとフッター									
8	2	Excel 基本の表作成									
9	2	表の編集と絶対参照									
10	2	グラフの作成と編集									
11	2	ページレイアウトと印刷									
12	2	関数（条件で判断する）									
13	2	データベースの利用									
14	2	演習									
15	2	定期試験									
16	2	自己紹介とマンダラ塗り絵									
17	2	24色相環とトーン図の制作									
18	2	配色調和と配色用語の学習									
19	2	四季のイメージ配色									
20	2	オリジナルごちそうプレートの提案（イメージイラスト）									

回	所用 時間数	授業計画
21	2	テーブルコーディネートとは、基本の考え方。コーディネートに必要なもの、実習ナプキンの折り方
22	2	コーディネートに必要なもの、基本のセッティング（ティー、洋食）
23	2	基本のセッティング（和）、外国と日本の歳時について
24	2	日本の歳時について、席次について、デモンストレーション（アフタヌーンティー）
25	2	書道の基礎・楷書
26	2	書道の基礎・行書
27	2	文字の変形1
28	2	文字の変形2
29	2	小筆の基礎
30	2	おしながき作成
成績評価の方法・基準 寺見…定期試験結果 河本…作品の完成度と授業態度		試験方法 寺見…実技試験
教科書 寺見…実況出版 Word&Excel		参考書

科目名	器の選び方			必修/選択	選択必修		担当教員	早野、山田、長石、西口、石中			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	履修期	後 期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	調理の経験を活かし料理に合う器選びやコーディネート、器についての知識を習得する。										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>日本料理・西洋料理・その他の器の基礎を座学で学び、理解を深める。</p> <p>実際に器を土から作り、釉薬、焼成までを一貫して行い、料理に合う器を作成することができる。</p> <p>その器に実際に盛り付けをして器の授業をレポートにまとめる力を身につけることができる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション・日本料理に用いる器の基本知識									
2	2	器の用語、盛り付けの基礎知識（平盛、杉盛、俵盛、重ね盛り、混ぜ盛り、寄せ盛り、散らし盛り）天盛（石中）									
3	2	器の用語、盛り付けの基礎知識（平盛、杉盛、俵盛、重ね盛り、混ぜ盛り、寄せ盛り、散らし盛り）天盛（石中）									
4	2	彩り弁当を作り容器に盛り付けを行う（山田） 3限 実習室にて									
5	2	彩り弁当を作り容器に盛り付けを行う（山田） 4限 実習室にて									
6	2	宴会料理を演出する・野菜の器（長石） 3限 実習室にて									
7	2	宴会料理を演出する・野菜の器（長石） 4限 実習室にて									
8	2	西洋料理の器と盛り付けについて（早野校長） プラッター・世界の皿について 実習室にて									
9	2	食卓の演出・盛り付け									
10	2	弁当（松花堂、幕の内、おせち料理）（西口）									
11	2	陶芸(小皿) たたら作りで成型する（器づくりの基礎編）（山田）									
12	2										
13	2	陶芸(小皿) たたら作りで成型する（器づくりの基礎編）（山田）									
14	2	陶芸(小皿) 釉薬（ゆうやく）かけ、本焼き（山田）									
15	2	出来た器に盛り付けてレポート提出（山田）									
成績評価の方法・基準							試験方法				
授業の取組による評価30%・ノート30%・レポート40%											
60点以上合格											
教科書							参考書				
なし							なし				

科目名	衛生法規			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	前 期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、調理に関する法律等を習得させる。										
【授業内容・到達目標】											
<p>衛生法規及び衛生行政機構に関する基礎的な知識を習得し、更に応用的な知識・理解も深める。特に、調理師法、食品衛生法、食品表示法及び関連法規を中心に学習する。</p> <p>調理の実務に必要な衛生法規や衛生行政に関する基礎知識や手続き等について習得すると同時に、応用的な内容についても理解を深める。「食」の重要性が認識され、健康志向が高まり、「食」の安全性が求められる今日、調理師として社会の要請に的確に応えるための衛生法規に関する知識を習得し、「衛生」を科学的に評価できる力を身につける。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	衛生行政概論：法の種類と優先順位、衛生法規の意義、衛生行政機構、衛生行政の課題									
2	2	調理師法：法制定の経緯、目的、定義、試験と免許									
3	2	調理師法：法制定の経緯、目的、定義、試験と免許									
4	2	調理師法：試験と免許、調理師に関する義務、調理技術審査、調理師会									
5	2	食品衛生法：法制定の経緯、改正食品衛生法、目的、定義、清潔衛生取扱いの原則									
6	2	食品衛生法：食品添加物、規格：基準、残留農薬基準、H A C C P									
7	2	食品表示法：目的、食品表示基準									
8	2	食品表示法：表示方法									
9	2	食品表示法：表示方法									
10	2	他の法令：J A S 法、景品表示法、計量法、米トレーサビリティ法									
11	2	食品安全基本法：目的、基本理念、基本方針と施策の実施、食品安全委員会									
12	2	食育基本法：目的、基本計画、基本的施策、定量的目標、食育白書									
13	2	健康増進法：目的、基本的施策、特別用途食品、保健機能食品、栄養表示基準									
14	2	食品安全対策：調理施設・設備、調理従事者、調理作業時、HACCP									
15	2	食品安全対策：洗浄・殺菌・消毒									
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点満点中60点以上で合格）					試験方法 期末試験を実施						
教科書 調理師養成教育全書「食生活と健康」 調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 発行					参考書						

科目名	公衆衛生学 I			必修/選択	必修		担当教員	久保田みどり			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
【授業内容・到達目標】											
公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康に関する問題」について理解し、考察をしていく。											
達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り、個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に関する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス（授業の進め方、予習・復習について） 健康の概念									
2	2	公衆衛生学における健康とは									
3	2	公衆衛生学と調理師									
4	2	食生活における調理師の役割									
5	2	疾病の動向とその予防									
6	2	生活習慣病 1 生活習慣病の定義 わが国の現状									
7	2	生活習慣病 2 生活習慣病の予防									
8	2	生活習慣病 3 調理師としての関わりを考える									
9	2	保健統計 1 人口動態統計、人口静態統計、国民健康・栄養調査									
10	2	保健統計 2 その他の統計									
11	2	健康づくり対策 1 疾病予防									
12	2	健康づくり対策 2 健康づくり対策									
13	2	健康づくり対策 3 健康教育、健康に関する食品情報									
14	2	食品表示制度、健康増進法による表示									
15	2	食品情報について考える									
16	2	前半のまとめ									
17	2	心の健康づくり、 ストレスとその対処法									
18	2	心の健康と自己実現									
19	2	感染症 1 感染症と疫学									
20	2	感染症 2 感染症の概要									

回	所用 時間数	授業計画	
21	2	感染症 3 調理師が行うべき感染症予防対策	
22	2	食品衛生学との関連 食中毒	
23	2	労働と健康 1 作業環境と健康、 作業条件と健康	
24	2	労働と健康 2 職業病、労働災害	
25	2	労働と健康 3 労働災害に関する法律	
26	2	調理師の職場環境を考える	
27	2	職場環境 1 職場環境の現状、調理施設の環境	
28	2	職場環境 2 調理施設での労働災害	
29	2	労働災害を防止するには	
30	2	まとめと復習	
成績評価の方法・基準 筆記試験 100点満点中60%以上で合格		試験方法 定期試験	
教科書 1「食生活と健康」		参考書 「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA	

科目名	公衆衛生学Ⅱ			必修/選択	必修		担当教員	久保田みどり			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	後 期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
【授業内容・到達目標】 公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康に関する問題」について理解し、考察をしていく。 達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り、個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に関与する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス 食育とは									
2	2	食育の具体的な取り組み									
3	2	環境条件 その1 大気・水・放射線									
4	2	環境条件 その2 住居、廃棄物その他									
5	2	自身の環境を考える									
6	2	環境汚染とその対策 その1 環境汚染の現状、大気汚染、水質汚染									
7	2	環境汚染とその対策 その2 騒音、悪臭、有害廃棄物									
8	2	環境汚染とその対策 その3 プラスチック製品による汚染									
9	2	復習									
10	2	環境汚染の実態									
11	2	環境汚染の拡大を防ぐには									
12	2	循環型社会の形成、3R, 4Rなど									
13	2	調理師の立場として循環型社会への貢献をするには									
14	2	食料自給率の低下を防ぐには									
15	2	まとめと復習									
成績評価の方法・基準 筆記試験 100点満点中60%以上で合格					試験方法 定期試験						
教科書 1「食生活と健康」					参考書 「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA						

科目名	栄養学			必修/選択	必修		担当教員	平林 眞弓			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	3 単位	授業形態	講義	授業時間	90 時間
実務経験者の概要	管理栄養士の資格を持ち、約37年間病院で勤務し、大学・専門学校等で栄養学授業の実務経験が17年以上ある。										
【授業内容・到達目標】 健康的な食生活を送るために正しい栄養学の知識を身につけるとともに、私たちの食生活の現状と健康づくりについて学ぶ。 五大栄養素の種類、（炭水化物・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラルの組織、働きを学ぶ） 栄養素の消化・代謝を学び、日本人の食事摂取基準の必要性を理解する。食事と疾病について学び、食事療法を取得する。											
	所用 時間数	授業計画									
1	2	第1章 栄養素の機能と健康									
2	2	第1節 栄養と健康 1、栄養素の種類 2、食品の成分と体の成分									
3	2	3、食品中の栄養素と健康									
4	2	第2節 炭水化物 1、炭水化物とは									
5	2	炭水化物の種類 単糖類、少糖類 多糖類 食物繊維									
6	2	第3節 脂質 1、脂質とは									
7	2	脂質の種類 単純脂質 複合脂質 誘導脂質									
8	2	第4節 たんぱく質 1、たんぱく質とは									
9	2	たんぱく質の種類 単純たんぱく質 複合たんぱく質 誘導たんぱく質									
10	2	たんぱく質の種類 アミノ酸 たんぱく質の補足効果 たんぱく質の機能性									
11	2	第5節 ビタミン 1、ビタミンとは									
12	2	ビタミンの種類 脂溶性ビタミン 水溶性ビタミン									
13	2	第6節ミネラル 1、ミネラルとは									
14	2	ミネラルの種類 多量ミネラル 微量ミネラル									
15	2	前期のまとめ(5大栄養素の復習等) 練習問題									
16	2	第2章 第1節、生理的欲求 2、心理的欲求 3、栄養管理									
17	2	第1節、生理的欲求 2、心理的欲求 3、栄養管理									
18	2	1、栄養素の消化 消化器官の構造と働き									
19	2	1、栄養素の消化 消化器官の構造と働き									
20	2	2、栄養素の吸収・吸収経路									

回	所用 時間数	授業計画
21	2	2、栄養素の吸収・吸収経路
22	2	栄養素の吸収率
23	2	栄養素の吸収率
24	2	3、栄養素の代謝 糖質 脂質 タンパク質
25	2	3、栄養素の代謝 糖質 脂質 タンパク質
26	2	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準
27	2	エネルギー代謝と食事摂取基準
28	2	第1節 1、エネルギーとは 2、エネルギー摂取量とエネルギー消費量
29	2	1、エネルギーとは 2、エネルギー摂取量とエネルギー消費量
30	2	第2節 日本人の食事摂取基準 1、日本人の食事摂取基準とは
31	2	日本人の食事摂取基準 1、日本人の食事摂取基準とは
32	2	第3節 食品の選択 1、食品標準成分表 食品分類法 食事バランスガイド
33	2	1、食品標準成分表 食品分類法 食事バランスガイド
34	2	1、食品標準成分表 食品分類法 食事バランスガイド
35	2	1、食品標準成分表 食品分類法 食事バランスガイド
36	2	献立作成
37	2	献立作成
38	2	ライフスタイル別栄養管理 (妊娠期・乳幼児期)
39	2	ライフスタイル別栄養管理 (幼児期期・児童期)
40	2	ライフスタイル別栄養管理 (成人期・高齢期)
41	2	生活習慣病と栄養
42	2	生活習慣病と栄養
43	2	疾病と食事療法
44	2	疾病と食事療法
45	2	後期のまとめ 練習問題
期末試験80% 中間試験 10% 授業取組状況による評価及び出席率 10%		定期試験 中間試験と期末試験
教科書 食品と栄養の特性 製菓衛生師全書		参考書 食品成分表

科目名	食品学			必修/選択	必修		担当教員	久保田みどり			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	後期	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学保健管理センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ、「食品」や「疾病予防」等、食品に関する知識が深まるような講義の実施を行う。										
【授業内容・到達目標】 食品学は、日常生活における「食」について総合的に学ぶ学問であり、食品の性状や特徴を調理に活かすことが重要である。 到達目標：食を提供する立場として、適切な食品の選択ができる。（食品の特徴、旬、栄養的成分など） 加工食品や食品の生産・流通を知り、調理の幅を広げることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	ガイダンス（授業の受け方、予習、復習などについて）									
2	2	穀類 1									
3	2	穀類 2									
4	2	いもおよびデンプン類									
5	2	砂糖および甘味料									
6	2	豆類									
7	2	種実類									
8	2	野菜類									
9	2	果実類									
10	2	復習									
11	2	きのこ類、藻類									
12	2	魚介類 1									
13	2	魚介類 2									
14	2	食肉類 1									
15	2	食肉類 2									
16	2	卵類									
17	2	乳類									
18	2	食品学に必要な基礎知識									
19	2	油脂類									
20	2	菓子類									

回	所用 時間数	授業計画	
21	2	嗜好飲料類	
22	2	調味料および香辛料類	
23	2	調理加工食品類、ゲル状食品	
24	2	特別用途食品、保健機能食品	
25	2	食品の加工	
26	2	食品の貯蔵	
27	2	食品の国内生産と輸入	
28	2	食品の流通	
29	2	食に関する問題	
30	2	総まとめと復習	
成績評価の方法・基準 筆記試験 100点満点中60%以上で合格		試験方法 定期試験	
教科書 2 「食品と栄養の特性」 「食品成分表2025」		参考書 農林水産省のホームページを参照	

科目名	食品衛生学			必修/選択	必修	担当教員	平林 眞弓						
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	3単位	授業形態	講義	授業時間	90時間		
実務経験者の概要	管理栄養士の資格を持ち、約37年間病院で勤務して、大学や専門学校等で食品衛生学・栄養学の講義・実験を18年以上行っている。												
(授業内容・到達目標)													
1、食の安全を守る為に果たすべき役割を学ぶ。2、食の安全をおかす微生物の汚染を避ける為、微生物の生息の仕組みを理解して危害の発生を未然に防ぐ手段を取得する。3、食品添加物の特性を学び利点と安全性を知り、危険性の回避を学ぶ。4、食中毒の発生と対策を取得する。5、HACCPにおける管理を取得して、安全性の高い食品づくりを学ぶ。6、食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、安全な食材を見分ける知識と、施設の衛生管理を取得する。													
回	所用時間数	授業計画											
1	2	第1章 食の安全と衛生											
2	2	食の安全を脅かす要因				安全確保の仕組み							
3	2	食品衛生とは、食品衛生と調理師の役割											
4	2	第2章 第1節 食品と微生物											
5	2	微生物の種類		微生物の増殖条件			食品中の微生物汚染						
6	2	第2節 食品の腐敗											
7	2	第3章 食品と化学物質											
8	2	第1節 食品添加物				添加物と食品関連法規							
9	2	食品添加物の安全性と評価			1、保存剤		2、防ばい剤						
10	2	食品添加物の種類とその用途			3、酸化防止剤		4、殺菌料		5、発色剤				
11	2	食品添加物の種類とその用途			6、甘味料		7、着色料						
12	2	食品添加物の種類とその用途			8、漂白剤		9、安定剤・増粘剤・ゲル剤及び糊料						
13	2	食品添加物の種類とその用途			10、乳化剤		11、着香料						
14	2	食品添加物の種類とその用途			12、被膜剤		13、品質保持剤						
15	2	食品添加物の種類とその用途			14、水素イオン濃度調整剤								
16	2	食品添加物の種類とその用途			15、栄養強化剤		16、調味料		17、膨張剤		その他の食品添加物		
17	2	第2節 食品と重金属				1、ヒ素および重金属							
18	2	第3節 食品と放射物質		放射能物質と基準量		放射線照射食品							
19	2	第4章 第1節 器具・容器包装の概要				第2節 材料の種類							
20	2	第5章 飲食による健康危害											

回	所用 時間数	授業計画	
21	2	第1節 飲食による健康危害の種類	第2節 食中毒の概要・種類、分類、
22	2	第3節 細菌性食中毒	1、細菌性食中毒 感染型
23	2		2、細菌性食中毒 感染型
24	2		3、細菌性食中毒 感染型
25	2		4、細菌性食中毒 食品内毒素型
26	2		5、細菌性食中毒 生体内毒素型
27	2		6、細菌性食中毒 細菌性食中毒の予防
28	2	第4節 ウイルス性食中毒	ノロウイルスによる食中毒
29	2	第5節 自然毒食中毒	動物性自然毒 植物性自然毒 食物アレルギーの種類
30	2	前期のまとめ	練習問題
31	2	第6節 化学性食中毒の概要	
32	2	第7節 寄生虫	1、魚介類から感染する寄生虫
33	2		2、食肉から感染する寄生虫 3、野菜から感染する寄生虫
34	2		4、飲料水から感染する寄生虫 寄生虫の食中毒予防
35	2	第6章 食品安全対策	第1節 食品安全対策とは 第2節 食品安全対策にかかわる法律
36	2		第3節 食品安全行政 第4節 食品安全情報の共有
37	2	第5章 食品調理設備の安全対策	第6節 調理従事者の健康管理
38	2		第7節 調理作業時における安全対策
39	2		第8節 1、自主衛生管理HACCP HACCPの7原則と12手順
40	2		2、わが国におけるHACCP取り組みの経緯
41	2		3、HACCP に沿った衛生管理 4、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
42	2		5、HACCP の普及・推進 手洗い
43	2		第9節 食品事故対応
44	2	後期のまとめ	練習問題
45	2	後期のまとめ	練習問題
成績評価の方法・基準		試験方法	
中間試験	10%	期末試験	80%
授業取り組み状況	10%	中間試験と期末試験	
教科書 第3巻食品の安全と衛生		参考書	

科目名	食品衛生実習			必修/選択	必修		担当教員		平林 真弓				
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	後期	履修単位	1	単位	授業形態	講義と実習	授業時間	30	時間
実務経験者の概要	管理栄養士の資格を持ち、約37年間病院で勤務して、大学や専門学校等で食品衛生学・栄養学の講義・実験を17年以上行っている。												
【授業内容・到達目標】													
【授業内容】安全を確保にかかわる科学実験、食品の物性の変化や腐敗に伴う変化にかかわる実験、およびスライドを用いた画像の視聴によって調理従事者に必要な実践的な知識を身に着ける。 【到達目標】学生が安全な食品を提供する調理従事者となるうえで重要な「科学的な分析力」を身に着けること、および「官能試験」やスライドの画像によって実践的な五感を養うことができる。													
回	所用時間数	授業計画											
1	2	【洗浄と消毒】洗浄方法種類と洗浄力・・・紫外線を用いた汚れ状態の検査											
2	2	【洗浄と消毒】消毒方法種類と殺菌力の比較。											
3	2	【水道水の残留塩素測定】検査方法と手順を理解する。標準比色液と比較し判定。											
4	2	【食品・食材の鮮度判定】①牛乳の鮮度判定。牛乳の成分と時間経過による菌数増加と酸度の変化を伴うタンパク質の状態変化についての講義											
5	2	【食品・食材の鮮度判定】①牛乳の鮮度判定。加熱テスト、アルコールテスト、pH測定と官能試験との比較 pHメーターおよび試験紙の使用法を理解し、牛乳のpHを測定する。											
6	2	【食品・食材の鮮度判定】②卵の鮮度判定。卵の構造と時間経過による卵の構造と状態変化についての講義											
7	2	【食品・食材の鮮度判定】②卵の鮮度判定の実際。3ヶ月、2ヶ月、1ヶ月経過した卵、および1週間以内の卵を用い、状態の変化を比較する。比較は生の状態と加熱後それぞれについて行う。											
8	2	【肉の加熱による状態変化】①加熱による細胞の変化とタンパク質の変性、および温度と時間の関係についての講義。低温長時間殺菌法の意味											
9	2	【肉の加熱による状態変化】②鶏の胸肉を用い、加熱温度による水分保持率の違いを測定。水分保持率の違いによる食感の変化を確認する。											
10	2	【スライドを用いた目で見える実習】①肉や魚の鮮度判定と調理中に遭遇する寄生虫 人に有害な寄生虫の画像と存在する食材や対処法について学ぶ											
11	2	【スライドを用いた目で見える実習】②肉や魚の鮮度判定と調理中に遭遇する寄生虫 人体に影響を与えないが、不快な寄生虫の画像と存在する食材や対処法について学ぶ											
12	2	葉菜類、茎菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
13	2	花菜類、根菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
14	2	果菜類の鮮度判定と、旬の季節や選択方法、保存法を学ぶ											
15	2	【後期の総まとめ】後期講義内容の復習、および練習問題とその解答解説											
成績評価の方法・基準						試験方法							
定期試験						レポート提出と定期試験 100点							
100点満点で60点以上を合格とする													
教科書						参考書							
新調理師養成教育全書 第3巻「食の安全と衛生」													
公益社団法人 全国調理師養成施設協会発行													

科目名	食文化概論			必修/選択	必修		担当教員	横山 朋一			
学科	調理師科	年組	1-A□	履修期	前 期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	アークホテル岡山（洋食料理長）、倉敷チボリ公園（料理長）の職務経験を活かして現場が求める即戦力になるような知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】											
世界の食事様式や食物禁忌、日本の食の歴史や伝統料理、郷土料理、代表的な諸外国の食文化を知ることにより、どのような食文化を作り発展したのかを理解できる。											
日本と世界の食文化、その料理の特性を知ること、食文化の伝承と創造に寄与する能力を身につける。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	食文化とは何か、食文化の相対性、自然環境と食文化									
2	2	食物と宗教、宗教と食物禁忌、食法の多様性、調理法の多様性、食文化の共通性と国際化									
3	2	日本の食文化史①原始、②古代、③中世									
4	2	日本の食文化史④近世、⑤近代、⑥現代									
5	2	日本料理の特徴、日本料理様式①本膳料理、②懐石料理、③会席									
6	2	日本料理様式④袱紗料理、⑤精進料理、⑥普茶料理、⑦卓袱料理									
7	2	日本料理の食事作法の歴史、日本料理の席次、食事作法									
8	2	食文化の地域性、行事食①正月料理②五節句③人生における行事食、郷土料理									
9	2	食環境の変化、現代の食志向、中食の出現と食の外部化、食品ロス、エコクッキング									
10	2	食育の必要性、食文化の継承とスローフード運動、食文化の課題									
11	2	西洋料理の変遷 古代ギリシア・ローマ時代～現代									
12	2	西洋料理の特徴 各国の料理の特徴									
13	2	西洋料理様式 西洋料理の食事作法									
14	2	中国料理の食文化 変遷、特徴、様式、食事作法									
15	2	その他の国の料理の食文化 アジア、中東、中南米									
成績評価の方法・基準					試験方法						
筆記試験75 %提出物（ノート、課題）25%					期末試験						
100点満点中60点以上で合格											
教科書					参考書						
新調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論											

科目名	調理理論			必修/選択	必修		担当教員	西口 宗子			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	5 単位	授業形態	講義	授業時間	150 時間
実務経験者の概要	集団調理の実務経験、専門調理師資格取得の職務経験を活かして、調理師に必要な調理理論の知識を習得させる。										
<p>【授業内容・到達目標】 調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備、器具と熱源など、さまざまな角度から調理の理論について学ぶ。</p> <p>調理理論を学ぶことにより、調理実習の理解がより深まり、実習等において応用できる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション 調理とおいしさ 調理とは									
2	2	調理の目的P2～P4 おいしさの構成									
3	2	おいしさの構成①食べ物の側にある要因 化学的要因（味） P5～P6									
4	2	おいしさの構成② P7～8 その他の味 官能検査（検知閾値）									
5	2	おいしさの構成③食べ物の側にある要因 化学的要因（味の相互作用・香り） P8～9									
6	2	おいしさの構成④ P10 物理的要因～食べる人側にある要因P10～P13									
7	2	調理の基本操作 非加熱調理操作①②P14～P16 容量と重量の違いを知る実験									
8	2	調理の基本操作③～⑤ P17～P20 リンゴの褐変実験									
9	2	調理の基本操作⑥～⑨P20～P22									
10	2	調理の基本操作⑩P22～P23 まとめプリント									
11	2	加熱調理操作 湿式加熱 ①②P24～26									
12	2	加熱調理操作③④P27～28 まとめプリント									
13	2	乾式加熱①②									
14	2	乾式加熱③									
15	2	まとめプリント 食品の調理科学 植物性食品 穀類①米・白飯P34～P37 B 加水まで									
16	2	植物性食品 C浸漬～②かゆ									
17	2	植物性食品 味付け飯P38～P39 ③強飯P40～ A強飯									
18	2	植物性食品 B赤飯P41～米粉 まとめプリント									
19	2	植物性食品 小麦～C気泡による膨化P47まで グルテンの実験									
20	2	植物性食品 D空洞の膨化～									

回	所用 時間数	授業計画
21	2	植物性食品 ～さつまいも
22	2	植物性食品 さといも～
23	2	植物性食品 砂糖（5）たんぱく質の凝固抑制
24	2	植物性食品 砂糖（6）食品の防腐作用～ 砂糖と塩の溶解実験
25	2	植物性食品 ～大豆
26	2	植物性食品 黒豆～
27	2	植物性食品 ～種実類 まとめプリント
28	2	植物性食品 野菜類① アントシアニンの色の変化実験
29	2	植物性食品 野菜類②
30	2	植物性食品 果実類①
31	2	植物性食品 果実類②、きのこ類 P77～P78
32	2	植物性食品 藻類P79～P82
33	2	食品の調理科学 動物性食品 魚介類 魚介類の生食調理P83～P86
34	2	動物性食品 魚介類の加熱による変化P86～P88
35	2	動物性食品 魚介類の加熱調理①P88～P90
36	2	動物性食品 魚介類の加熱調理②P90～P91
37	2	動物性食品 いかと貝類の調理P92
38	2	動物性食品 食肉類 食肉類の加熱による変化P93～P95
39	2	動物性食品 食肉類の軟化P96～P98
40	2	動物性食品 食肉類の調理①P98～P100
41	2	動物性食品 食肉類の調理②P100～P101
42	2	これまでのまとめプリントの 解答 解説
43	2	赤本 P104～P116 解答 解説
44	2	前期学科試験対策
45	2	前期学科試験対策

回	所用 時間数	授業計画
46	2	卵類 卵類の鮮度 卵類の凝固性①
47	2	卵類 卵類の凝固性②
48	2	卵類 卵類の気泡性①
49	2	卵類 卵類の気泡性②
50	2	卵類 卵類の乳化性 乳化実験 バターとマヨネーズ（エマルション）の実験
51	2	乳類 牛乳
52	2	乳類 乳製品 生クリームからバターを作る実験
53	2	その他の食品 油脂類 揚げ物の調理①
54	2	油脂類 調味料としての利用、菓子への利用 調味料 食塩
55	2	調味料 食塩
56	2	調味料 食酢、みそ
57	2	調味料 しょうゆ
58	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン①
59	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン②
60	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン③
61	2	ゲル状食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン④ ゲル試食
62	2	4. 調理設備・設備とは
63	2	非加熱調理器具
64	2	加熱調理器具 鍋
65	2	加熱調理器具 蒸し器・オーブン
66	2	電子レンジ・電磁調理器・冷蔵庫
67	2	冷蔵庫・冷凍庫
68	2	食器・容器 陶磁器
69	2	金属器～木製器
70	2	料理別の食器の種類と特徴 和食器

回	所用 時間数	授業計画	
71	2	料理別の食器の種類と特徴 洋食器	
72	2	料理別の食器の種類と特徴	中国料理 調理と熱源
73	2	赤本 P117～126 解答 解説	
74	2	調理理論 1年間のまとめ 復習 (技術考査対策)	
75	2	後期学科試験対策	
成績評価の方法・基準 筆記試験75%、提出物 (ノート・課題) 25%		試験方法 期末試験	
教科書 公益社団法人全国調理師養成施設協会発行 第4巻 調理理論と食文化概論		参考書 新調理師養成教育全書 必携問題集	

科目名	調理実習			必修/選択	必修		担当教員	長石・重田・前田・石中・森・頼兼			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	9単位	授業形態	実習	授業時間	270時間
実務経験者の概要	長石先生は調理師免許を平成3年に取得し、ホテル料理長経験。重田先生は調理師免許を平成13年に取得し、ホテルにて実務経験。前田先生は調理師免許を昭和62年に取得し、ホテル・フレンチレストランで実務経験20年以上。石中先生は調理師免許を平成27年に取得し、ホテルにて実務経験。森先生は中国料理店で実務経験50年。頼兼先生は、調理師免許を平成3年に取得し、実務経験10年以上経験。										
【授業内容・到達目標】 (授業内容) 包丁研ぎ、プロ用器具の名称と扱い方、準備、下処理、加熱調理、盛りつけ、片付け、清掃まで行う。 (到達目標) 和洋中の包丁をそれぞれ扱えるようになる。調理現場で重要なレシピの書き方を修得できる。 調理現場で求められる下処理技術や加熱調理技術を修得できる。											
回	所用時間数	料理	授業計画								
1	3	日本	01実習オリエンテーション (和器具説明)								
2	3	日本	02和包丁について、研ぎ方								
3	3	西洋	03洋包丁について、研ぎ方 (洋器具説明)								
4	3	西洋	04洋包丁研ぎ、基本包丁技術 (玉葱微塵切り)								
5	3	日本	05包丁技術、野菜切り方 (大根)								
6	3	西洋	06洋包丁研ぎ、野菜切り方 (ポテトシャトー)								
7	3	日本	07基本包丁技術 (大根桂剥き、出汁巻き玉子)								
8	3	日本	08出汁の取り方、吸い物、茶碗蒸し、白飯								
9	3	西洋	09ブイヨン取り方、人参・ポテトシャトー								
10	3	日本	10筍御飯、若布吸い物、小松菜お浸し								
11	3	日本	11出汁巻き玉子、蛇腹胡瓜酢の物、豌豆御飯								
12	3	西洋	12野菜ポタージュ、ポテトシャトー								
13	3	西洋	13オムレツ、バターライス								
14	3	西洋	14韓国料理								
15	3	中国	15野菜切り方、薄焼き玉子、野菜スープ								
16	3	日本	16いなり寿司、巻き寿司、赤出汁								
17	3	西洋	17ビーフストロガノフ→料理長デモ								
18	3	中国	18青椒肉絲 (ピーマンの絲)、酸辣湯								
19	3	日本	19天ぷら、あさりの吸い物								
20	3	西洋	20チキンカツレツ								

回	所用 時間数	料理	授業計画
21	3	中国	21春巻き、什景炒飯
22	3	日本	22茄子田楽、白和え
23	3	西洋	23ビーフドリア
24	3	日本	24信田巻き、蛸飯
25	3	西洋	25フルーツカービング・カッティング
26	3	西洋	26キーマカレー
27	3	中国	27八宝菜、焼売
28	3	日本	28鰯五枚卸し・から揚げ、炊き込み御飯
29	3	西洋	29舌平目のムニエル
30	3	西洋	30オムライス
31	3	中国	31涼伴麺、油淋鶏
32	3	中国	32麻婆豆腐、開口笑
33	3	西洋	33ペペロンチーノ・カルボナーラ
34	3	日本	34テスト対策（大根桂剥き、出汁巻き玉子）
35	3	西洋	35テスト対策（オムレツ、シャトー、中国）
36	3	日本	36鯆の三枚卸し①、南蛮漬け、白飯
37	3	西洋	37海老フライタルタルソース
38	3	日本	38基本技術実習（中間評価：大根桂剥き、出汁巻き玉子）
39	3	西洋	39基本技術実習（中間評価：オムレツ、シャトー、中国）
40	3	西洋	40サーモンの冷製、ミネストローネ
41	3	西洋	41変わり揚げ
42	3	西洋	42海老のニューバーグ
43	3	日本	43魚のあらい、酢の物、あら煮、吸い物
44	3	西洋	44魚介のトマトソースパスタ、カスタードプディング
45	3	日本	45烏賊の印籠詰め煮、卵しめ吸い物

回	所用 時間数	料理	授業計画
46	3	西洋	46ボロネーズのパスタ (アッシュェ・ジュリエンヌ)
47	3	日本	47鰯の三枚卸し②
48	3	日本	48氷細工(軍手持参)
49	3	日本	49鰯の三枚卸し③
50	3	西洋	50海老のクリームコロケ
51	3	中国	51紅焼丸子、芝麻球
52	3	日本	52前菜盛り合わせ
53	3	西洋	53ラムラック骨の外し方、ロースト
54	3	日本	54秋刀魚料理
55	3	西洋	55ハンバーグステーキ
56	3	西洋	56復活祭のパテ
57	3	西洋	57牛肉のグリル赤ワインソース
58	3	日本	58鯖寿司塩締め、蒜山おこわ、しずの煮付け
59	3	西洋	59コンソメ、人参サラダ
60	3	日本	60鯖寿司、鴨の治部煮
61	3	日本	61鰹料理
62	3	西洋	62ビーフシチュー
63	3	日本	63松花堂弁当
64	3	日本	64穴子丼、冬瓜吸い物
65	3	西洋	65帆立のグラタン、スフレ、チャウダー
66	3	西洋	66魚介のブルーブランソース、ブラマンジェ
67	3	日本	67剥き物
68	3	中国	68酢豚、中華粥
69	3	西洋	69ローストチキン、サンドウィッチ
70	3	日本	70白身魚の砵巻き、花蓮根、福袋煮、伊達巻

回	所用 時間数	料理	授業計画
71	3	西洋	71パエリア、アヒージョ
72	3	西洋	72テスト対策（和・洋）
73	3	日本	73基本技術実習（中間：菊花大根、三枚卸し）
74	3	西洋	74基本技術実習（中間：アッシュェ、ジュリエンヌ）
75	3	日本	75鱈巣籠り蒸し、温玉、ゲタのかけ飯
76	3	日本	76にぎり寿司
77	3	西洋	77舌平目のボンファン
78	3	日本	78すっぽん
79	3	中国	79海老チリ、海老マヨ、抜絲地瓜
80	3	西洋	80チキンのフリカッセ、ピッツア生地仕込み
81	3	西洋	81ピッツア仕上げ、クレームブリュレ、コンポート
82	3	日本	82錦玉子、鰯の照り焼き、烏賊の松笠、鶏の八幡巻き
83	3	中国	83回鍋肉、水餃子
84	3	日本	84ゴマ豆腐蒸し、鶏の市松揚げ、馬鈴薯素麺揚げ
85	3	日本	85和食G1検定対策（筑前煮、鶏の五色巻き）
86	3	西洋	86洋食G1検定対策（チキングラタン）
87	3	西洋	87洋食G2検定対策（ポーク、スープ）
88	3	日本	88和食G2検定対策（塩焼き、海老しんじょ、すまし汁）
89	3	西洋	89鯛料理
90	3	西洋	90鶉のロースト
成績評価の方法・基準 実技試験（レポート提出を含む）100%			試験方法 実技試験（レポート提出を含む）
教科書 新調理師養成教育全書5 調理実習			参考書

科目名	総合調理実習			必修/選択	必修		担当教員	山田 賢作				
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通年	履修単位	3単位	授業形態	講義	授業時間	90時間	
実務経験者の概要	平成元年4月調理師免許取得後、調理実務の経験（ホテル・旅館・集団調理・飲食店経営）の経験を活かし、戦力になる調理師に育成する。											
【授業内容・到達目標】 調理施設設備・総合（大量）調理・接客サービス・飲食店開業計画を学び、調理に携わる職業人として必要な知識を得て多岐にわたる見識と教養を身につけることができる。 調理設備の使い方などをマスターし大量調理の流れとノウハウを習得できる。 接客サービスの基礎を習得できる。												
回	所用時間数	授業計画										
1	2	4月9日	オリエンテーション パワーポイント学習	オリエンテーション（学ぶこと、必要な物、評価方法など） PPT 気付き力							P2～8	
2	2	4月9日	調理施設	①建物（施設）概要、HACCP ②建築設備概要 ③作業環境 ④調理施設のトレンド							P8～17	
3	2		パワーポイント学習 調理設備	PPT 調理設備・機器 ①基本計画のポイント（施設設計、アレルギー対策） ②調理機器の分類（調理機器と特徴・機能）							P17～24	
4	2		パワーポイント学習 調理設備	PPT 調理設備 使い方・手入れ ③調理施設のエネルギー ④調理機器の選択 ⑤調理機器の使い方と清掃、手入れ							P25～37	
5	2		調理システム	①調理システムとは ②調理システムの種類と特徴 ③業態別調理システムの適合性							P38～43	
6	2		パワーポイント学習	PPT 調理システム 真空調理の基本と応用								
7	2		パワーポイント学習□	PPT 厨房機器の危機管理								
8	2		調理設備	※実習室にて現物説明（実習服・靴必要） スチコン、チラー、Fプロセッサー、etc…								
9	2		一流ホテル・料理人のまなざし	帝国ホテル総料理長講演								
10	2		パワーポイント学習 グループワーク	PPT マシュマロチャレンジ ①計画 ②実施 ③評価、改善 PDCAサイクル							P48～58	
11	2		総合調理実習の 進め方	①実習の目的 ②実習の内容 ③実習の心構え ④班編制							P44～48	
12	2		大量調理の特徴と調理技術	①大量調理の特徴 ②大量調理の調理技法							P58～66	
13	2		個人ワーク献立作成と調理	単位のワークシート（板書にて） 約30分 ①献立作成の方法							P66～76	
14	2		献立作成と調理 パワーポイント学習	②対象別献立作成と調理 PPT 給食について							P77～83	
15	2		パワーポイント学習□	PPT おいしさの秘密 PPT 料理専門用語								
16	2		求められるサービス	①サービスとは何か ②サービスにおける大切な姿勢 ③サービスと調理師のかかわり ④お客様の存在とは							P84～92	
17	2		パワーポイント学習□	PPT 箸の使い方（大豆・小豆・米・胡麻） 各自箸持参								
18	2		パワーポイント学習 個人ワークシート②	PPT 高度な接客サービス おもてなし 接客者の基本マナー（身だしなみ、態度、言葉遣い）							P93～107	
19	2		パワーポイント学習□	PPT 領収書(証)について ①基本的な接客サービスの流れ ②料理別サービス方法							P107～120	
20	2		パワーポイント学習	PPT 食卓の演出 ①カラーコーディネート ②テーブルコーディネート							P120～127	

回	所用 時間数	授業計画	
21	2	パワーポイント学習 クレーム対応	PPT クレーム対応 ①対応の心構え ②種類とその対応方法 ③クレームを発生させないためには P127～137
22	2	パワーポイント学習 飲食店の開業	PPT 飲食店開業計画 ①開業の心構え ②飲食店の基本戦略 P138～170
23	2	パワーポイント学習 飲食店の開業	PPT 発注・検収について
24	2	パワーポイント学習 レシピの書き方	PPT 原価計算について 学生個人レシピ作成 (原価、原価率、地産食材など)
25	2	ワークシート レシピの書き方 ①	原価計算練習問題 (オムライス) 提出必須
26	2	ワークシート レシピの書き方 ②	料理デッサンの書き方 提出必須
27	2	総合調理実習	学生個人 (井・地産地レシピ作成) 材料、分量、作り方、原価
28	2	総合調理実習	次回予告・作り方の説明
29	2		集団調理給食調理実習
30	2		集団調理給食調理実習 提出必須
31	2	ワークシート レシピの書き方	学生個人 (学園祭・メニュー・担当者) 材料、分量、作り方、原価 提出必須
32	2	ワークシート レシピの書き方	日本料理に用いる器の種類 (季節の形、祝儀の形・漆器・扱い方・その他食器) 提出必須
33	2	総合調理実習	器ができるまでの工程について
34	2	総合調理実習	弁当 (松花堂弁当・幕の内・おせち) について
35	2	総合調理実習	ふぐ処理師試験について
36	2	総合調理実習	包丁についてのセミナー (竹内刃物)
37	2	総合調理実習	メニュー開発・(手打ち麺?) 1F実習室
38	2	グループワーク 学生メニュー作成	A班・B班 (メインは実習でやった内容の中からチョイス) レシピ作成 (実習の復習) グループワーク 班・役割決め
39	2	総合調理実習	学生メニュー 試作
40	2	総合調理実習	学生メニュー 試作
41	2	総合調理実習ミーティング	改善点・最終調整
42	2	総合調理実習ミーティング	学生メニュー 役割分担 発注 検品、食器・厨房器具準備
43	2	総合調理実習ミーティング	学生メニュー 役割分担 発注 検品、食器・厨房器具準備
44 ・ 45	2 ・ 2	12月24日	総合調理実習 試験 (_____実習室) 学生メニュー調理 実習の復習 ※遅刻・欠席の場合、不認定になる 場合があります。 反省会 総まとめ
成績評価の方法・基準		試験方法	
ノート・課題提出40% 小テスト30%□		ノート提出 (前期)、課題プリント提出 (後期)	
大量調理実習点数30%		集団調理実習試験 (前期・後期計2回)	
教科書		参考書	
第6巻 総合調理実習 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)		調理実習レシピ集 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)	

科目名	校外実習			必修/選択	必修		担当教員	長石 誠			
学科	調理師科	年組	1-A	履修期	通 年	履修単位	1 単位	授業形態	実習	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	自分で希望したホテルやレストランの料理長や5年以上の調理経験者に指導していただき、リアルな調理現場のノウハウや流れを経験し実践的に学ぶ。										
【授業内容・到達目標】											
自分が希望する職種・職場で実際の実務を行う。											
まずは与えていただいた仕事や一日の流れを覚えて、最終的には厨房の一員として仕事を任してもらすることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーションⅠ									
2	2	オリエンテーションⅡ									
3	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
4	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
5	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
6	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
7	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
8	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
9	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
10	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
11	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
12	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
13	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
14	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
15	2	現場実習（調理仕込み・料理提供・片付け・サービス等）									
成績評価の方法・基準						試験方法					
調理に関する授業科目の担当教員と企業の実習指導者が実習内容、学生の学修成果の達成度評価指標等について定める。最終的に実習指導者による学生の学修成果の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。						実習指導者による実習評価表、実習レポート課題提出、成果発表					
教科書						参考書					
なし						なし					
備考											
一日あたりの実務時間や実務内容は受入先施設によって異なる。											

科目名	衛生法規			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	後期	履修単位	1単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かし、製菓・製パンに関する法律等を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 衛生法規及び衛生行政機構に関する基礎的な知識を習得し、更に応用的な知識も理解を深める。特に、食品衛生法、食品表示法、製菓衛生師法の法規を中心に学習する。 製菓・製パンの実務に必要な衛生法規や衛生行政に関する基礎知識・手続き等について習得すると同時に、応用的な内容についても理解を深める。健康志向の高まりや「食」の安全性意識の高揚、製菓・製パンに対する社会的要請の高まりの中で、製菓衛生師として社会の要請に的確に応えるための知識を習得し、「衛生」を科学的に評価できる力を養う。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	法学大意：法学に関する基礎的事項									
2	2	法学大意：法学に関する基礎的事項 衛生行政概説：衛生行政に関する基礎的事項									
3	2	衛生行政概説：衛生行政に関する基礎的事項									
4	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
5	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
6	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
7	2	製菓衛生師法：沿革									
8	2	製菓衛生師法：沿革									
9	2	製菓衛生師法：概要									
10	2	製菓衛生師法：概要									
11	2	関係法令：食品衛生法の概要									
12	2	関係法令：食品衛生法の概要									
13	2	関係法令：食品表示法の概要									
14	2	関係法令：食品表示法の概要									
15	2	関係法令：衛生関連法令の概要									
成績評価の方法・基準					試験方法						
筆記試験（100点満点中60点以上で合格）					期末試験を実施						
教科書 「製菓衛生師全書」（上）日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本（上）」全国製菓衛生師養成施設協会 調理師養成教育全書1「食生活と健康」全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会					参考書						

科目名	公衆衛生学			必修/選択	必修		担当教員	久保田 みどり			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康に関する問題」について理解し、考察をしていく。</p> <p>達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り、個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に関する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス（授業の進め方、予習・復習の方法等） 健康の概念									
2	2	公衆衛生学における健康の考え方									
3	2	公衆衛生学と製菓衛生師									
4	2	疾病の動向とその予防									
5	2	生活習慣病 その1 生活習慣病の定義、わが国の現状									
6	2	生活習慣病 その2 生活習慣病の予防									
7	2	衛生統計 その1 人口動態統計、人口静態統計、国民健康・栄養調査									
8	2	衛生統計 その2 その他の統計									
9	2	健康づくり対策 その1 疾病予防から健康増進へ									
10	2	健康づくり対策 その2 健康教育、心の健康									
11	2	健康づくり対策 その3 ライフステージにおける健康対策									
12	2	感染症 その1 感染症と疫学									
13	2	感染症 その2 感染症の概要									
14	2	感染症 その3 製菓衛生師が行うべき感染症予防									
15	2	まとめと復習									
16	2	後期ガイダンス									
17	2	製菓衛生師と食育									
18	2	労働と健康									
19	2	職場環境									
20	2	生活環境									
21	2	自身の生活環境を考える									
22	2	環境条件 その1 大気、水、土地、放射線など									
23	2	環境条件 その2 住居、廃棄物など									
24	2	復習									
25	2	環境汚染とその対策 その1 環境汚染の現状、空気・水質汚染									

回	所用 時間数	授業計画	
26	2	環境汚染とその対策 その2	騒音、悪臭、有害廃棄物質
27	2	環境汚染とその対策 その3	プラスチック製品ゴミ、その他環境破壊につながる事例
28	2	循環型社会の形成	その現状と対策
29	2	食料自給率を考える	自給率の現状と対策
30	2	まとめと復習	
成績評価の方法・基準		試験方法	
筆記試験		定期試験	
100点満点中60%以上で合格			
教科書		参考書	
「製菓衛生師教本」 上		「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA	
「製菓衛生師全書」 上			
1「食生活と健康」			

科目名	栄養学			必修/選択	必修		担当教員	木野山 真紀			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	管理栄養士としてクリスマスケーキの開発に携わった経験を活かし、日頃摂取している食品の栄養学的特徴や身体の機能、五大栄養素の消化と吸収など、パティシエとして必要な栄養学の基礎を修得させる。										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>五大栄養素それぞれの機能と、それらの消化・吸収・代謝の仕組みについて具体的に述べることができる。</p> <p>修得した栄養学の知識を実際の食生活に反映させ、健康的な食生活にパティシエとして寄与できることは何か、自身の問題として考えることができる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	栄養学の概要と五大栄養素									
2	2	炭水化物の種類と機能①									
3	2	炭水化物の種類と機能②									
4	2	炭水化物の種類と機能③									
5	2	小テストⅠ（第1回～第4回のまとめ）、たんぱく質の種類と機能①									
6	2	たんぱく質の種類と機能②									
7	2	たんぱく質の種類と機能③									
8	2	脂質の種類と機能①									
9	2	脂質の種類と機能②									
10	2	小テストⅡ（第5回～第8回のまとめ）、ビタミンの種類と機能①									
11	2	ビタミンの種類と機能②									
12	2	ビタミンの種類と機能③、ミネラルの種類と機能①									
13	2	ミネラルの種類と機能②									
14	2	ミネラルの種類と機能③									
15	2	小テストⅢ（第10回～第14回のまとめ）、水分の役割									
16	2	小テストⅣ（前期のまとめ）、炭水化物の消化・吸収と代謝①									
17	2	炭水化物の消化・吸収と代謝②									
18	2	たんぱく質の消化・吸収と代謝①									
19	2	たんぱく質の消化・吸収と代謝②、脂質の消化・吸収と代謝①									
20	2	脂質の消化・吸収と代謝②、消化酵素の機能									
21	2	小テストⅤ（第16回～第20回のまとめ）、疾病と栄養①									
22	2	疾病と栄養②									
23	2	疾病と栄養③									
24	2	小テストⅥ（第21回～第23回のまとめ）、ライフステージの栄養①									
25	2	ライフステージ別の栄養②									

回	所用 時間数	授業計画
26	2	食事摂取基準①
27	2	食事摂取基準②
28	2	小テストⅦ（第24回～第27回のまとめ）食品分類、食生活指針と食事バランスガイド
29	2	食品表示と機能性食品①
30	2	食品表示と機能性食品②、小テストⅧ（第28回～第30回のまとめ）
成績評価の方法・基準 小テスト50%、期末試験50%、合計100%で評価する。 小テスト欠席の場合0点とし、60%以上で合格		試験方法 定期試験：小テストと期末試験（持ち込み不可）
教科書 「製菓衛生師教本 下巻」 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会発行 「製菓衛生師全書 上巻」日本菓子教育センター発行		参考書 オールガイド 日本食品標準成分表

科目名	食品学			必修/選択	必修		担当教員	安土 由惟			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	調理や栄養管理の経験を活かして、化学的観点からの食品への理解を身につけさせる										
【授業内容・到達目標】											
授業内容：食品の特徴を様々な観点から学ぶとともに、国家試験対策を行う。											
到達目標：学生が、食品を扱うプロとして食品への理解を深め、調理に活かせる知識、また国家資格取得につながる知識を身につける。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション、栄養と健康									
2	2	五大栄養素									
3	2	五大栄養素、小テスト①									
4	2	食品の2次機能、小テスト（例題）②									
5	2	穀類									
6	2	穀類、小テスト③									
7	2	いもおよびでんぷん類									
8	2	糖類、調べ学習①									
9	2	豆類、種実類									
10	2	小テスト④、野菜類									
11	2	野菜類									
12	2	果実類、調べ学習②									
13	2	きのこ類、藻類									
14	2	藻類、小テスト⑤									
15	2	対策模試、教科書提出									
16	2	魚介類									
17	2	魚介類									
18	2	食肉類									
19	2	食肉類、小テスト⑥									
20	2	卵類、乳類									
21	2	乳類、油脂類									
22	2	油脂類、小テスト⑦、菓子類									
23	2	嗜好飲料類、調べ学習③									
24	2	調味料および香辛料類、調理加工食品									
25	2	ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品、小テスト⑧									

回	所用 時間数	授業計画
26	2	食品の加工、成分間反応
27	2	食品の貯蔵、水分
28	2	食品の生産と流通、食品表示、小テスト⑨
29	2	調べ学習④
30	2	対策模試、教科書提出
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点×75%）＋提出物（25%） 100点満点中60点以上を合格とする		試験方法 定期試験
教科書 全国調理師養成施設協会 第2巻 食品と栄養の特性 製菓衛生師教本（下）		参考書 オールガイド 食品成分表

科目名	食品衛生学			必修/選択	必修	担当教員	治部 祐里				
学科	四ティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	4単位	授業形態	講義	授業時間	120 時間
実務経験者の概要	管理栄養士として、大学での教員経験を活かして、製菓衛生師に必要な食品衛生学の知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 食品の調理・加工や販売、食品衛生に関わる行政や研究に携わるものにとって、必要不可欠である食品衛生法、食中毒、食品添加物、農薬などを理解し、それらによっておこる危機や病害を未然に防ぎ、食品の安全を確保するための知識を修得する。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	「食の安全と衛生」 食の安全について、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務									
2	2	「食品中の微生物」 微生物の種類									
3	2	「食品中の微生物」 微生物の増殖条件									
4	2	「食品中の微生物」 食品の微生物汚染、腐敗とは、腐敗に関与する微生物									
5	2	「飲食による健康危害」 食中毒とは、食中毒の分類									
6	2	「飲食による健康危害」 食中毒の発生状況									
7	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒①									
8	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒②									
9	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒③									
10	2	「細菌性食中毒」 食品内毒素型食中毒									
11	2	「細菌性食中毒」 生体内毒素型食中毒									
12	2	「細菌性食中毒」 細菌性食中毒の予防									
13	2	「ウイルス性食中毒」 ノロウイルスによる食中毒、ウイルス性食中毒の予防									
14	2	「細菌性食中毒・ウイルス性食中毒」 練習問題①									
15	2	「細菌性食中毒・ウイルス性食中毒」 練習問題②									
16	2	「自然毒食中毒」 動物性食中毒の概要と予防									
17	2	「自然毒食中毒」 植物性食中毒の概要と予防									
18	2	「化学性食中毒」 化学性食中毒の概要と予防、ヒスタミンによる食中毒									
19	2	「寄生虫による食中毒」 寄生虫による食中毒の概要と予防①									
20	2	「寄生虫による食中毒」 寄生虫による食中毒の概要と予防②									
21	2	「経口感染症」 経口感染症と食中毒、経口感染症の予防									
22	2	「食物アレルギー」 食物アレルギーについて									
23	2	「食物アレルギー」 アレルギー物質の表示									
24	2	「その他の健康危害」 BSE、鳥インフルエンザ									

回	所用 時間数	授業計画
25	2	「その他の健康危害」 農薬および動物性医薬品の残留
26	2	「その他の健康危害」 練習問題
27	2	まとめ 練習問題①
28	2	まとめ 練習問題②
29	2	まとめ 練習問題③
30	2	まとめ 練習問題④
31	2	「食品添加物」 食品添加物の概要、食品添加物と食品衛生関連法規
32	2	「食品添加物」 食品添加物の安全性の評価
33	2	「食品添加物」 主な食品添加物とその用途①
34	2	「食品添加物」 主な食品添加物とその用途②
35	2	「食品添加物」 練習問題①
36	2	「食品と重金属」 ヒ素および重金属、主な有害元素
37	2	「食品と放射性物質」 放射線、放射性物質の基準値、放射性照射食品
38	2	「器具・容器包装の衛生」 器具・容器包装の定義、取り扱い、材質の種類
39	2	「食品安全対策」 HACCPについて①
40	2	「食品安全対策」 HACCPについて②
41	2	「食品安全対策」 大量調理施設衛生管理マニュアルについて
42	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について①
43	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について②
44	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について③
45	2	「食品安全対策」 練習問題①
46	2	「食品安全対策」 練習問題②
47	2	「食品衛生学実習」 ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
48	2	「食品衛生学実習」 食品の内部温度の測定
49	2	「食品衛生学実習」 生卵の鮮度判定
50	2	「食品衛生学実習」 調理器具の汚れ状態の検査、食器洗浄後の汚れの状態の検査
51	2	「食品衛生学実習」 魚介類の鮮度判定、魚肉練り製品の鮮度・品質判定
52	2	「食品衛生学実習」 食肉の鮮度判定
53	2	「食品衛生学実習」 牛乳の鮮度判定
54	2	「食品衛生学実習」 空中浮遊微生物の測定、食品からの各種細菌の検出

回	所用 時間数	授業計画	
55	2	「食品衛生学実習」 手指洗浄前・洗浄後の汚れの状態の検査	
56	2	「食品衛生学実習」 水道水の残留塩素測定	
57	2	まとめ 練習問題①	
58	2	まとめ 練習問題②	
59	2	まとめ 練習問題③	
60	2	まとめ 練習問題④	
成績評価の方法・基準 定期試験（75%）と授業態度（25%）		試験方法 筆記試験	
教科書 新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 「食品の安全と衛生」		参考書 「製菓衛生師全書」 日本菓子教育センター発行	

科目名	社会			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	凸ティシエ・ブランジェ科	年組	1-F	履修期	後期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、製菓・製パンに必要な知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】											
<p>製菓・製パンの背景には日本のみならず世界各国の文化や伝統、行事、歴史が存在しており、人も人生の節目や日常生活の中で菓子と出会い、成長していく。また、菓子店等の経営を通じて、すなわち美味しい菓子やパンを製造・販売することによって社会や経済に貢献していく。これらのことを基礎的且つ常識的な知識として習得し、日々の製菓・製パンに活かしていくことを目指す。</p> <p>そのため、製菓・製パンの知識として必要な菓子やパンの歴史、我々日本人が伝統と文化の中で育んできた食文化、菓子業界を取り巻く環境や現状、菓子の精神的・肉体的な効用、菓子店等を経営していくために必要な経営知識・労務知識等を習得する。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
2	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
3	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
4	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
5	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
6	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
7	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
8	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
9	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
10	2	菓子店経営論：経営論の概要									
11	2	菓子店経営論：経営論の概要									
12	2	菓子店経営論：経営論の概要									
13	2	菓子店経営論：労働生産性									
14	2	菓子店経営論：原価管理									
15	2	菓子店経営論：原価管理									
成績評価の方法・基準					試験方法						
筆記試験（100点満点中60点以上で合格）					期末試験を実施						
教科書					参考書						
「製菓衛生師全書」（上）日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本（上）」全国製菓衛生師養成施設協会 電卓を使用する											

科目名	製菓理論			必修/選択	必修		担当教員	金剛 一			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	3単位	授業形態	講義	授業時間	90 時間
実務経験者の概要	実務経験30年以上										
【授業内容・到達目標】 【授業内容】 製菓衛生師取得に必要な専門知識と技術を学ぶ。 【到達目標】 講義で学んだ内容を、実習および実践で活かすことができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション/製菓理論について、洋菓子の用語									
2	2	お菓子の分類/和菓子、洋菓子の分類、種類について、季節、行事の和菓子、洋菓子									
3	2	クッキー生地/仕込み方法（サブラージュ法、通常法）、配合による分類（シュクレ、サブレなど）。									
4	2	パンの分類、製パン法（ストレート法、中種法など）									
5	2	パン酵母（イースト）									
6	2	バターケーキ生地/分類、仕込み方法（シュガーバター法、フラワーバター法、オールインミックス）									
7	2	小麦粉/分類（成分、等級）、グルテン									
8	2	でん粉/成分、糊化と老化									
9	2	油脂類/油脂の特性、バター、マーガリン、ショートニング									
10	2	豆類（小豆、その他の豆）、生餡（製餡）、練り餡（配合による分類、配糖率、含糖率、Brix）									
11	2	米粉（粳米、糯米と加工品）									
12	2	穀類（種類と特性）									
13	2	スポンジ生地、ロール生地（共立て法、別立て法、オールインミックス法、生地比重、焼成工程）									
14	2	メレンゲ/卵白と糖量の関係、基本のクリーム/ホイップクリーム、バタークリーム、複合クリーム									
15	2	鶏卵/構造と成分と性質									
16	2	鶏卵/構造と成分と性質、卵黄、卵白の特性、卵の加工品									
17	2	甘味料①/砂糖、ショ糖の特性									
18	2	甘味料②/その他の糖類									
19	2	乳製品①/牛乳、生クリーム									
20	2	乳製品②/チーズ、その他の乳製品									
21	2	シュー生地/製法の理論、カスタードクリーム									
22	2	凝固剤/ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、寒天									
23	2	風味・調味料/酒類									
24	2	風味・調味料/香辛料（スパイス）、香料（水溶性、油性、乳化性、粉末、タブレット）									
25	2	膨張剤・膨化剤/ガス発生剤、酸性剤、重曹、イソパタ、ベーキングパウダー、アンモニウムなど									
26	2	補助材料/乳化剤、着色料、増粘安定剤									
27	2	果実/果実類の種類と特徴、果実加工品									
28	2	種実/種実類の種類と特徴									

回	所用 時間数	授業計画
29	2	前期試験対策
30	2	前期試験対策
31	2	パイ生地/練りパイ、折パイ、速成折パイ
32	2	パイ生地/折パイ（オルディネール、アンベルセ）
33	2	ソース類、デザート類、シロップ
34	2	タルト・タルトレット/パータ・フォンセ、クレーム・ダイヤモンド、クレーム・フランジパーヌ
35	2	工芸菓子①/シュガークラフト : チョコレート①/原料、製法
36	2	チョコレート①/原料、製法 : チョコレート②/テンパリング
37	2	チョコレート②/テンパリング : 工芸菓子②/チョコレート細工
38	2	工芸菓子②/チョコレート細工 : 工芸菓子③/あめ細工
39	2	工芸菓子③/あめ細工 : 工芸菓子①/シュガークラフト
40	2	食品添加物/製パン改良剤、保存料
41	2	菓子の容器包装/包装の意味、素材
42	2	菓子の容器包装/保冷剤、品質保持剤（脱酸素剤、アルコール蒸散剤、シリカゲル）
43	2	1年間のまとめ/前期・後期内容の復習
44	2	製菓衛生師試験対策
45	2	後期試験対策
成績評価の方法・基準		試験方法
定期試験（100点満点中60点以上で合格）		ペーパー試験
小テスト		
教科書		参考書
製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会）		これで合格 製菓衛生師試験問題集（全国製菓衛生師養成施設協会）
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		新版 お菓子「こつ」の科学（柴田書店）

科目名	製菓実習			必修/選択	必修		担当教員	金剛 一/井上 孝/松岡 若菜/清水 努			
学科	凸ティシエ・ブランジェ科	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	16 単位	授業形態	実習	授業時間	480 時間
実務経験者の概要	金剛：ホテル、製菓店で30年以上実務経験あり。 井上：製菓店、食品製造メーカーで30年以上実務経験あり。 松岡：製菓店で6年以上実務経験あり。 清水：和菓子店で30年以上実務経験あり。										
【授業内容・目的】 実習を通して、製菓・製パンの製造方法を基礎から幅広く学ぶ 【到達目標】 製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場に必要な技術を身につける 製菓製パンにおける材料の適切な使用方法を身につける											
回	所用時間数	メインテーマ	サブテーマ				備考				
1	4	オリエンテーション①	道具類配布/器具・機械の説明/入室の方法								
2	4	オリエンテーション②	材料について/計量・ノートの取り方・掃除の説明								
3	4	オリエンテーション③	NSの課題説明・材料準備など								
4	4	オリエンテーション④	パイピング・絞り・ナッペの方法について								
5	4	アーモンドクッキー (絞り生地)	材料の計量、器具の取り扱い、オーブンの使い方 冷まし方、生地の仕込み、絞り方 (間隔・大きさ)								
6	4	チョコクッキー (絞り生地)									
7	4	リンツアウゲ (延ばし生地)	生地の延ばし方、手粉・めん棒の使い方、抜型の使い方 2番生地の説明、ジャムの使い方 (加熱) アーモンドのロースト								
8	4	フロランタン (延ばし生地)									
9	4	チョコアーモンドクッキー (アイスボックス)	アイスボックス：重量と長さ、カット方法								
10	4	ラングドシャ (水種)	水種生地の特性 (焼成時に溶ける)、焼成直後の柔軟性								
11	4	パン：シリンダーテスト	ストレート法の説明、各材料、工程の意味を説明し確認する								
12	4	テーブルロール	製パンの基本を学び、各自でテーブルロールを作ってみる								
13	4	パウンドケーキ (シュガーバター法)	シュガーバター法、生地の仕込み (温度・乳化・粉合わせ) 型紙の用意、塗油の方法、焼成・包装								
14	4	フルーツケーキ									
15	4	パウンドケーキ (フラワーバター法)	フラワーバター法について シュガーバター法との違い								
16	4	フルーツケーキ (オールインミックス法)	オールインミックス法について：乳化気包材使用								
17	4	メロンパン/ライ麦パン	ホイロの湿度コントロール パーティーブレッドについて、ライ麦の種類と特徴								
18	4	マヨネーズロール	調理パン								
19	4	マドレーヌ/ウィークエンド	オールインミックス法 (マドレーヌ法)：ポイントは教科書								
20	4	フィナンシェ	オールインミックス法：焦がしバター、卵白のコシを切る								

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
21	4	餡練り/おはぎ	あんこの炊き方 和菓子における基本的なこと	
22	4	柏餅/草餅	餅の作り方	
23	4	ジェノワーズ	共立て法：仕込みの温度、終点、粉合わせ 溶かしバター、焼成	
24	4	バタークリーム仕上げ	スライスの方法、バタークリーム、サンド・ナッペ フィルム巻き	
25	4	ジェノワーズ	共立て・ジェノワーズの説明・復習	
26	4	ショートケーキ	生クリームのデコレーション・ナッペ クレームシャンティの取り扱い	
27	4	ビスキュイ・キュイエール	別立て・ビスキュイの説明 絞り生地、バタークリーム	
28	4	チョコスポンジ (オールインワン)	オールイン製法の説明、乳化気泡剤、生地比重	
29	4	山形食パン/角食パン	比容積比について学ぶ、中種法について学ぶ	
30	4	ピッツア	オールイン製法でパンピザを作る	
31	4	錦玉/水まんじゅう	寒天の取り扱い	
32	4	薬饅頭/利休饅頭	蒸し饅頭の仕込 包餡など (+NS課題)	
33	4	矢羽根ロール	共立て法：表巻き、バタークリーム	
34	4	生ロールケーキ ロール・オ・カフェ	共立て法：裏巻き、表面のナッペ	
35	4	ロール・オ・ショコラ	共立て法（ココア生地）：裏巻き、表面のナッペ	
36	4	フルーツロール（別立て生地）	別立て法：絞り生地でシートを焼成 生クリームとフルーツでロールを巻く	
37	4	カーディナル・シュニッテン	ヨーロッパの伝統菓子 別立て法：絞り生地	
38	4	ガトー・サンマルク	ビスキュイジョコンドの製法、ゼラチンの使い方 キャラメリゼ	
39	4	マジパン細工①	マジパンの調整、色付け、花（バラ）、葉 人形、動物など	
40	4	マジパン細工②		
41	4	マジパン細工③	スポンジの成型、カバーリング、組み立て	
42	4	マジパン細工④		
43	4	わらび餅/水ようかん	わらび粉の取り扱い 凝固菓子の作り方	
44	4	葛餅/みたらし団子	葛粉の取り扱い みたらしあん作り方	
45	4	ダックワーズ (メレンゲ試験)	卵白と砂糖に配合比率によるメレンゲの状態 (時間があればメレンゲの試験)	
46	4	マカロン・リス	マカロナージュ、乾燥、ピエについて	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
47	4	前期試験対策	前期実技試験の説明/試験注意点	
48	4	前期試験対策		
49	4	シューア・ラ・クレーム	シュー生地 of 仕込み (全員) クレームパティシエールの作り方	
50	4	エクレア	エクレア生地 of 調整 コーティングチョコ of 取り扱い	
51	4	スワンシュー/クッキーシュ	シュー生地 of バリエーション クッキー生地 of 乗せ方	
52	4	パリジャン	シュー生地 of 復習	
53	4	グラハムブレッド	湯種法を学ぶ、全粒粉 (グラハム粉) of 種類と特徴	
54	4	ツオップ/コーンパン	編み込み方法 (1本、2本、3本) 焼成時 of スチーム of 使い方	
55	4	オレンジゼリー コーヒーゼリー	ゼラチンゼリーとカラギーナンゼリーの違い	
56	4	クレープ	薄焼き生地 of 仕込	
57	4	カスタードプリン クレームブリュレ	カラメル of 作り方、湯煎焼について、カラメリゼ of 方法	
58	4	スフレバニーク	温かいデザート/メレンゲ of 泡立て加減などの説明	
59	4	ギモーヴ	スターチモールド of 作り方、ゼラチン of 使い方	
60	4	パルフェ/ソルベ	冷製デザート of 仕込	
61	4	シフォンケーキ	シフォン生地 of 基本を学ぶ、メレンゲ of 復習	
62	4	キッシュロレーヌ	パイ生地 of 復習、アルザスロレーヌ地方 of 郷土料理	
63	4	浮島/長崎カステラ	オープン物 (熱膨張を利用した菓子)	
64	4	薯蕷饅頭/黄味時雨	蒸し饅頭 of 取り扱い	
65	4	あんぱん/クリームパン	高糖生地 of 仕込み、包餡 of ポイントを学ぶ	
66	4	スイートルール/白焼きパン	白焼き (バジルときのか) 調理パン	
67	4	レモンパイ (練りパイ)	練りパイ : 生地 of 伸ばし方、手粉、カスタードクリーム	
68	4	クラフティー・スリーズ (練りパイ)	練りパイ : 生地 of 伸ばし方、手粉、アパレイユ	
69	4	飾りパン①	シロップ生地 : 各自プレート作成、麦の穂、小型パン 文字などの細工 of 基本を学び、各自小型 of 作品を 完成させる	
70	4	飾りパン①		
71	4	ミートパイ (速成折りパイ)	速成折りパイ : 生地 of 折り込み、伸ばし方、手粉	
72	4	アップルパイ (折りパイ)	折りパイ : 生地 of 折り込み、伸ばし方、手粉、切り方	
73	4	飾りパン②	発酵生地 : 編み込み グループ制作 (大型) シロップ生地 : 小物制作 ボンドで貼り付けて組み立て	
74	4	飾りパン②		

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
75	4	パルミエ（折りパイ）	折りパイ：生地折り込み、延ばし方、手粉、切り方	
76	4	ミルフィーユ（アンヴェルセ）	アンヴェルセ：パイの折込（油脂で生地を包む製法）	
77	4	栗饅頭/栗羊羹	栗を使った和菓子の仕込 流し羹・焼き饅頭	
78	4	うぐいす餅/きび団子	求肥の仕込 うぐいす粉・きな粉の取り扱い	
79	4	アーモンドタルト	フォンセの方法、クレームダマンド	
80	4	タルト・オ・ポワール	フォンセの方法、クレームダマンド	
81	4	フランスパン	ハード系パンの特徴、クープ、スチームについて学ぶ	
82	4	カレーパン	揚げ油の取り扱い・油分の多いフィリングの包み方	
83	4	エンガディナー	フォンセの方法、クルミのキャラメル	
84	4	タルト・シブースト	フォンセの方法、クレームシブースト製法 カラメリゼ（バーナーの使い方）	
85	4	タルトレット・フリユイ	フォンセの方法 フルーツを生でデコレーションするタルトレット	
86	4	タルトレット・フロマージュ	空焼きの方法	
87	4	シュガークラフト①	パステイヤージュ、カバーリング、色付け デザイン構図	
88	4	シュガークラフト②	フリル、ドレープ、集合柱、花（バラ）、葉など	
89	4	シュガークラフト③	部品作成、パイピング（ストリング等）	
90	4	シュガークラフト④	組み立て	
91	4	桃山/芋羊羹	焼成菓子の仕込・黄味餡の取り扱い さつまいもの処理	
92	4	花びら餅/栗蒸し羊羹	蒸し羊羹・味噌餡の仕込	
93	4	チョコレート（テンパリング）	テンパリング（チョコレートの調温作業） 水冷法マスター	
94	4	チョコレート（テンパリング）	タブリール法：マンディヤンショコラ	
95	4	トリュフ（アンロバージュ）	水冷法：トランペの方法、金網で模様の付け方	
96	4	型もの（ムーラージュ）	水冷法：型準備、チョコケースの作り方 センターの温度	
97	4	チョコレート細工①	プラスチックチョコレート、ツバサ、チューブ等 OPPシートを使用、セルクル、カップ等の型を 使ったものを組みあわせ、作品を作る	
98	4	チョコレート細工②		
99	4	アメ細工①	挽き飴：材料、煮詰め温度（165～175℃）、着色	
100	4	アメ細工②	バラ、葉の基本を習得する	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
101	4	アメ細工③	流し飴：材料、煮詰め温度、着色、流し型作成 (小麦粉粘土などを使用) 組み立て方を学び、各班でオブジェを完成させる	
102	4	アメ細工④		
103	4	生菓子	練り切り	
104	4	いちご大福/桜餅	道明寺粉の取り扱い	
105	4	デニッシュ	折り込み生地の取り扱い (ロールインバターの成型)	
106	4	クロワッサン		
107	4	後期試験対策	後期実技試験の対策と説明	
108	4	後期試験対策	後期実技試験の対策と説明	
109	4	シュトーレン/パネトーネ	発酵菓子、クリスマス	
110	4	レーズンブレッド	レーズンの仕込み前処理方法、超強力粉使用	
111	4	抹茶ババロア	ゼラチンの取り扱い、ムースベースの温度管理	
112	4	モンブラン	タルトレット、クリームなど各パーツの組み合わせ	
113	4	クリスマスケーキ	クリスマス商品の製造、生クリーム仕上げ	
114	4	ガレットデロワ	折りパイの復習、クレームフランジパーヌ、フェーヴ模様について	
115	4	おひな様 (外郎)	上用饅頭・外郎の取り扱い	
116	4	くるみパン	ナッツのロースト	
117	4	スフレチーズケーキ	メレンゲ、湯煎焼の復習	
118	4	レアチーズケーキ	ムースの仕込み復習	
119	4	ガトーオペラ	ビスキュイジョコンドの製法、バタークリーム ガナッシュの応用	
120	4	シャルロット・ポワール	ビスキュイキュイエル・絞り生地、ムースの復習	
成績評価の方法・基準			定期試験 80%	試験方法
提出物、ニシチョウスタンダード (期日厳守)			20%	実技試験
実習ノート レポート課題				
教科書			参考書	
製菓衛生師教本 (全国製菓衛生師施設協会)				
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)				

科目名	製菓実習			必修/選択	必修		担当教員	金剛 一/井上 孝/松岡 若菜			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	通年	履修単位	15 単位	授業形態	実習	授業時間	470 時間
実務経験者の概要	金剛：ホテル、製菓店で30年以上実務経験あり。 井上：製菓店、食品製造メーカーで30年以上実務経験あり。 松岡：製菓店で6年以上実務経験あり。										
【授業内容・目的】 実習を通して、製菓・製パンの製造方法を実践的に学ぶ 【到達目標】 カフェ実習において、大量生産、接客サービスなど現場で必要な技術を身につける 製菓製パンにおける材料の適切な使用方法を身につける											
回	所用時間数	メインテーマ	サブテーマ				備考				
1	4	オリエンテーション①	NSの課題説明								
2	4	オリエンテーション②	カフェ実習の概要								
3	4	プティフランスパン	クッペ、フォンデュ、タバチエ、シャンピニオンなど小型のフランスパンを学ぶ								
4	4	ベーグル	生地の変形時間の調節の理解								
5	4	ガトーマロン	ローストしたアーモンドパウダーを配合した生地								
6	4	レモンケーキ、焼菓子の包装	焼菓子の包装について（脱酸素剤、アルコール蒸散剤）								
7	4	ガレットブルトンヌ アーモンドチュイール	伝統的な小型の焼き菓子								
8	4	ラングドシャ（刷り込み）	刷り込み生地について（シャブロン）								
9	4	米粉ロールケーキ	米粉を使ったロール生地								
10	4	抹茶スフレロールケーキ アーモンドロールケーキ	スフレ生地のロールと、バタークリームを使ったロール								
11	4	ブランシュノエル	ゼリーとムース併用の竿ものケーキ								
12	4	白ワインのムースケーキ	ピスタチオのダックワーズと白ワインのムースの組合せ								
13	4	オニオンロール ヴィエノワ	焼き込み調理パン、ビエノワズリー								
14	4	シュトロイゼルクーヘン メロンパン（冷蔵法）	大型のパンの焼成、生地玉冷蔵法								
15	4	バンドロデヴ グリッシーニ	多加水のハード系パン、細長いパンの成形方法								
16	4	デニッシュブロート	デニッシュ食パン（折り込み生地）								
17	4	サントノーレ	シュー生地を使った伝統菓子								
18	4	パリブレスト シュケット	シュー生地を使った伝統菓子								
19	4	アリュメットボンム	折パイ生地の復習								
20	4	シューロール	シュー生地をロール用に加工する								

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
21	4	フレッシュール	カフェ実習に向けた商品アイテム	
22	4	ガトーサンマルク	伝統的な菓子（ビスキュイジョコンド生地）の復習	
23	4	フランボワーズ	カフェ実習に向けた商品アイテム	
24	4	チョコバナナ	カフェ実習に向けた商品アイテム	
25	4	ニダベイユ	ブリオッシュ生地の応用	
26	4	チョコロールパン	チョコレートを練り込んだ生地	
27	4	アイスクリーム ミルクレープ	カフェ実習に向けた商品アイテム	
28	4	バウムシュニッテン	板状に焼き上げたバウムクーヘン生地	
29	4	カフェ準備・仕込み		
30	4	カフェ準備・仕込み		
31	4	カフェ実習		
32	4	カフェ実習		
33	4	パン生地冷蔵法	カフェ実習に向けた商品アイテム	
34	4	フレンチトースト試作	カフェ実習に向けた商品アイテム	
35	4	パン生地冷蔵法	カフェ実習に向けた商品アイテム	
36	4	クロックムッシュ、ピタ	カフェ実習に向けた商品アイテム	
37	4	タルトタタン	伝統的な菓子の応用	
38	4	シュープリーズ	シュー生地への応用	
39	4	タルトシブースト	シブースト生地の理解	
40	4	バイクドチーズケーキ	タルトのフォンセの復習	
41	4	カフェ準備・仕込み		
42	4	カフェ準備・仕込み		
43	4	カフェ実習（パン）		
44	4	カフェ実習（パン）		
45	4	前期試験対策	前期実技試験の説明/試験注意点	
46	4	前期試験対策		
47	4	ムースオアナナ	カフェ実習に向けた商品アイテム	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
48	4	苺のレミントン	伝統的な菓子の応用	
49	4	コーヒーゼリー (ティラミス)	伝統的な菓子の応用	
50	4	マンゴープリン	トロピカルフルーツを使ったゼリープリン	
51	4	カフェの試作		
52	4	カフェの試作		
53	4	カフェ準備・仕込み		
54	4	カフェ準備・仕込み		
55	4	カフェ実習		
56	4	カフェ実習		
57	4	オレンジブレッド	水を使わないパン生地	
58	4	トマトブレッド、豆パン	水を使わないパン生地	
59	4	フーガス、チーズロール	焼き込み調理パン、伝統的なパン	
60	4	ベニエアルザシアン	揚げパン生地	
61	4	エクレアショコラ	シュー生地への応用	
62	4	デリスノワゼット レープクーヘン仕込み	カフェ実習に向けた商品アイテム	
63	4	シュガークラフト	カバーリング、フリル、ドレープなど1年次の復習	
64	4	シュガークラフト	パイピングアイテムの多様	
65	4	シュガークラフト	グループ制作	
66	4	シュガークラフト	グループ制作	
67	4	ブッシュドノエル	伝統的な菓子の応用	
68	4	スイートポテト (タルトレット仕様)	バトー型のフォンセ、さつま芋の加工	
69	4	クリスマスケーキ試作	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
70	4	クリスマスケーキ試作	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
71	4	クリスマスケーキ試作	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
72	4	クリスマスケーキ試作	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
73	4	カフェ準備・仕込み		
74	4	カフェ準備・仕込み		

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
75	4	カフェ実習 (パン)		
76	4	カフェ実習 (パン)		
77	4	クリスマスケーキ コンテスト準備・仕込み	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
78	4	クリスマスケーキ コンテスト準備・仕込み	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
79	4	クリスマスケーキ コンテスト	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
80	4	クリスマスケーキ コンテスト	イオンのイベント向けケーキの試作、レシピ開発	
81	4	米粉食パン・フォカッチャ	米粉を使った食パン、イタリアのパン	
82	4	タイガーロール	食事用ロールパン	
83	4	カフェの試作		
84	4	カフェの試作		
85	4	カフェの試作		
86	4	カフェの試作		
87	4	カフェ準備・仕込み		
88	4	カフェ準備・仕込み		
89	4	カフェ実習		
90	4	カフェ実習		
91	4	あめ細工	卒フェスに向けて、各班で作品を作る	
92	4	あめ細工	〃	
93	4	あめ細工	〃	
94	4	あめ細工	〃	
95	4	ヘキセンハウス	9月に仕込んでおいたレープクーヘンを使い各自制作	
96	4	ヘキセンハウス	〃	
97	4	カフェの試作		
98	4	カフェの試作		
99	4	カフェ準備・仕込み		
100	4	カフェ準備・仕込み		
101	4	カフェ実習		

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
102	4	カフェ実習		
103	4	チョコレート細工	卒フェスに向けて、各班で作品を作る	
104	4	チョコレート細工	〃	
105	4	チョコレート細工	〃	
106	4	チョコレート細工	〃	
107	4	イオン準備・仕込み		
108	4	イオン準備・仕込み		
109	4	イオン準備・仕込み		
110	4	イオン準備・仕込み		
111	4	後期試験対策	後期実技試験の対策と説明	
112	4	後期試験対策		
113	4	クリスマスケーキ	課題アイテムを選択し、規定通りの製造を各自行う	
114	4	クリスマスケーキ	〃	
115	4	肉まん、プレッツェル	蒸しパン生地、ラオゲン液について	
116	4	カイザーゼンメル	伝統的なパン	
117	4	レーズンブレッド	超強力粉を使ったパン。レーズンの下処理方法	
118	4	くるみパン、塩パン		
成績評価の方法・基準		定期試験	80%	試験方法
提出物、ニシチョウスタンダード（期日厳守）			20%	実技試験
実習ノート		レポート課題		
教科書			参考書	
製菓衛生師教本				
（全国製菓衛生師施設協会）				
製菓衛生師全書				
（日本菓子教育センター）				

科目名	パソコン実習			必修/選択	必修選択	担当教員	寺見 まゆみ				
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	後期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	企業、社会人向け講義等の経験を生かして、社会に出て実践に必要な正しいITマナーや、ビジネス文書の作成、データ集計等を修得させる。										
【授業内容・到達目標】 コンピュータの基本操作、ワープロソフト、表計算ソフトの操作について学習する。 本講義では、学生が基本的なコンピュータ操作をするにあたり、正確かつ効率よく行えるようになることを目的とする。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	ガイダンスとパソコンの基本操作 Word&Excelの概要									
2	2	Word入門 (起動と終了・画面構成・入力・保存と読み込み)									
3	2	Wordの基礎 (文書の印刷・複写・削除・移動・編集機能)									
4	2	Wordの基礎 (編集機能)									
5	2	Wordの基礎 (表の作成と編集)									
6	2	Wordの活用 (アイコン・イラスト・画像・テキストボックスの挿入)									
7	2	Word演習 (ビジネス文書の作成・DTP活用)									
8	2	Excel入門 (起動と終了・画面構成・入力・保存と読み込み)									
9	2	Excel入門 (基本的なワークシートの編集・ワークシートの書式設定)									
10	2	Excel入門 (グラフの作成と設定の変更)									
11	2	Excelの基礎 (実用的な関数)									
12	2	Excelの活用 (データベース機能)									
13	2	Excelの活用 (データの集計・機能の活用)									
14	2	Excel演習 (データ集計資料の作成)									
15	2	定期試験									
成績評価の方法・基準 実技試験 (Word&Excel、100点満点中60点以上)					試験方法 定期試験 (PC操作)						
教科書 実教出版 30時間でマスター Word&Excel2021					参考書						

科目名	経営学（ショップ経営）			必修/選択	必修選択		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、フードビジネス経営に関する知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 経営環境の厳しい昨今、フードビジネスにおいても既存の方法とは全く異なる経営手法や高度な技術、斬新な発想が必要と なってきている。そのため、フードビジネスを科学的に考え、捉えていき、実践に即した経営のできる人材となることを目指 していく。 多様化する外食産業の意義と現状と捉え、フードビジネスに必要な経営の基礎的概念を理解し、将来の店舗経営に活用でき るようにする。店づくりに必要な考察を踏まえ、開業計画作成の中で実務的な知識を育成していく。また、実践力が求められ るカフェ実習に必要な基礎知識を習得できる。											
回	所用 時間数	授業計画									
1	2	外食産業論：内食・中食・外食、外食産業の歴史									
2	2	外食産業論：外食産業の市場規模、外食産業の動向									
3	2	経営学序論：経営学とは、経営の理念・目標、企業の目的・社会的責任、経営形態									
4	2	経営学序論：会社企業、経営者論									
5	2	労務管理論：労務管理とは、組織と人間、科学的管理、人間協働									
6	2	労務管理論：マズローの欲求5段階説、組織と人間									
7	2	経営組織論：基本概念、経営構造、組織形態、組織体の諸課題									
8	2	経営戦略論：経営戦略とは、構成要素、策定プロセス、経営戦略の5W1H									
9	2	マーケティング論：マーケティングとは、領域、市場の5C、マーケティングの4P									
10	2	マーケティング論：マーケティングリサーチ、マーケティング戦略の構築									
11	2	マーケティング論：製品戦略									
12	2	マーケティング論：価格戦略、流通戦略、プロモーション戦略、顧客戦略									
13	2	開業準備基礎：自分を知る、起業の心構え、飲食店営業の特徴、飲食店の基本戦略、 成功の基本原則、FC									
14	2	開業準備基礎：成功する飲食店のポイント、3本柱、QSCA、 ホスピタリティサービス、他店分析									
15	2	開業準備基礎：コンセプトづくり、メニューづくり、空間づくり、効果的PR									
16	2	開業準備：資金計画・店舗物件、各種申請、店舗設計									
17	2	開業準備：開業計画書									
18	2	開業計画：3本柱の設定									
19	2	開業計画：3本柱の設定									
20	2	開業計画：ゾーニング									
21	2	開業計画：レイアウト図									
22	2	開業計画：レイアウト図									
23	2	開業計画：利益計画									
24	2	開業計画：利益計画									

回	所用 時間数	授業計画	
25	2	開業計画：利益計画	
26	2	開業計画：発表	
27	2	開業計画：発表	
28	2	開業計画：発表	
29	2	開業計画：発表	
30	2	開業計画：総括	
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点満点中60点以上で合格）		試験方法 前期及び後期に期末試験を実施	
教科書 調理師養成教育全書「フードビジネス」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 発行 電卓を使用する		参考書	

科目名	経営学（コストコントロール）			必修/選択	必修選択		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	前期	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、原価計算に関する知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】											
近年のフードビジネス業界は、売上規模の縮小と同時に競争が激化し、低価格化の波に押されている。このような現状の中においても利益を上げ、健全な発展をしていくためにもコストコントロールの知識が必要とされている。適正な利益の確保や計数管理、売上計画等の基礎的知識を習得し、将来における店舗経営や店舗運営において活用できるようにする。また、カフェ実習におけるコスト意識を身につけることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	利益とは									
2	2	原価とは									
3	2	原価の種類									
4	2	個別原価計算①									
5	2	個別原価計算②									
6	2	総合原価計算									
7	2	標準原価計算									
8	2	直接原価計算									
9	2	原価計算演習～基礎									
10	2	原価計算演習～原価管理とは									
11	2	原価計算演習～標準原価計算									
12	2	原価計算演習～対象設定									
13	2	原価計算演習～変動費									
14	2	原価計算演習～管理可能費									
15	2	原価計算演習～管理不能費									
成績評価の方法・基準						試験方法					
筆記試験（100点満点中60点以上で合格）						期末試験を実施					
教科書						参考書					
電卓を使用する 「とある会社の経理さんが教える 楽しくわかる！ 原価計算入門」 日本実業出版社 発行											

科目名	外国語（フランス語）			必修/選択	必修選択		担当教員	赤松 頌也			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要											
【授業内容・到達目標】 フランス語の基本的な仕組みを学ぶとともに、フランスの食文化の一端に触れることを通して、言語と文化についての総合的な理解を深めることができる。綴り字と発音の対応関係を把握し、フランス語の発音を理解することができる。フランス語とフランスの食文化に触れ、平易な文を理解し、短い文の読み書きをすることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	ガイダンス、アルファベットと発音									
2	2	基礎編 Leçon 1 GâteauとTarte (1) 1. 男性名詞と女性名詞 2. 単数形と複数形									
3	2	Leçon 1 GâteauとTarte (2) 3. 特殊な名詞 4. 名詞のまとめ									
4	2	Leçon 2 Tarte aux pommes (1) 1. auxの役割									
5	2	Leçon 2 Tarte aux pommes (2) 1. auxの仲間 : au, à la, à l', aux									
6	2	Leçon 3 Clafoutis à la banane et au chocolat 菓子・デザートの名の書き方 パターンII									
7	2	「Leçon 1～3のまとめ」と「レポート」									
8	2	Leçon 4 Confiture de framboises (1) 1. deの役割 2. deのかたち									
9	2	Leçon 4 Confiture de framboises (2) de, d' と au, à la, à l', auxの使い方のまとめ									
10	2	Leçon 5 Marrons glacés (1) 1. 形容詞の形と発音 2. 形容詞の位置 3. 菓子・デザート									
11	2	Leçon 5 Marrons glacés (2) 4. 原則に当てはまらない形容詞 5. 形容詞のまとめ									
12	2	Leçon 6 Crêpe flambée (1) 1. 作り方 : 動詞から過去分詞 (～した) を作る									
13	2	Leçon 6 Crêpe flambée (2) 2. 使い方 : 形容詞として使う									
14	2	Leçon 6 Crêpe flambée (3) 3. 特殊な過去分詞									
15	2	「Leçon 4～6のまとめ」と「レポート」									
16	2	フランス語のつづり字と発音の規則									
17	2	Leçon 7 Tarte aux pommes à l'alsacienne 1. 人名や地名を表すとき									
18	2	Leçon 8 Sauce et Coulis 1. ソース名の書き方 2. ソース名の位置									
19	2	ルセット編 Leçon 1 ルセットの読み方									
20	2	Leçon 2 ルセットの読み方 Madeleinesの場合									
21	2	Leçon 2 ルセットの読み方 Sablésの場合									
22	2	「基礎編 Leçon 7～8とルセット編 Leçon 1～2のまとめ」と「レポート」									
23	2	Leçon 3 ルセットの読み方 Génoiseの場合									
24	2	Leçon 3 ルセットの読み方 Tarte aux pommesの場合									
25	2	Leçon 4 ルセットの読み方 Galette des RoisとPlâte à chouxの場合									

回	所用 時間数	授業計画
26	2	Leçon 5 ルセットの読み方 Mousse au chocolatの場合
27	2	Leçon 5 ルセットの読み方 Bavarois à l'orangeとGlace à la vanilleの場合
28	2	Leçon 6 ルセットの読み方ーもっと詳しく学びたい人のために
29	2	会話編1：「1）～5）ガレット・デ・ロワの準備まで」
30	2	会話編2：「6）～9）何になさいますか？まで」と「レポート」
成績評価の方法・基準 筆記試験75%、レポート・授業の取組状況25%		試験方法 定期試験
教科書 『新・現場からの製菓フランス語』 塩川由美、藤原知子著 株式会社G.B. 2016年		参考書

科目名	美術			必修/選択	必修選択		担当教員	河本恵美／梶並珠玖子／岩崎孝子			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	通年	履修単位	1 単位	授業形態	講義	授業時間	46 時間
実務経験者の概要											
【授業内容・到達目標】											
色についての基本知識を習得し、上手に利用できるよう学習する。形についての特性を理解し、表現できるように基本を身につける。(立体を平面に表現する)											
お菓子・パン作りや食事とかかわりの深いテーブルコーディネートについての基本的な知識と手法を学び将来に生かすパティシエ・ブランジェとして働く上で必要になってくるラッピングの基本技術の習得と創意工夫する知恵や技術を身につけることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	色彩1 自己紹介とマンダラ塗り絵									
2	2	色彩2 24色相環とトーン図の制作									
3	2	色彩3 配色調和と配色用語の学習									
4	2	色彩4 四季のイメージ配色									
5	2	絵画1 明暗のグラデーション									
6	2	絵画2 立方体(箱)のデッサン									
7	2	絵画3 球(紙ふうせん)のデッサン									
8	2	絵画4 円柱(缶ジュース)のデッサン									
9	2	絵画5 ホールケーキのデッサン									
10	2	絵画6 ゴッホ「ひまわり」の模写									
11	2	テーブルコーディネートとは、その必要性について。コーディネートで必要なものについて 実習:ナプキンの折り方									
12	2	コーディネートで必要なもの。ティー/洋食/和食の基本のテーブルセッティング									
13	2	和食の基本のテーブルセッティング。歳時について(外国から来たもの、日本由来のもの)									
14	2	歳時について(日本由来のもの)。人生儀礼の行事について。席次について。 デモンストレーション:季節のアフタヌーンティーセッティング									
15	2	ラッピングの概要について。蝶結びの仕方2種類とリボンカット3種類、たとう包み									
16	2	あわせ包み、リボン掛け2種類(ボーダー、ななめ掛け)									
17	2	リボンの名称とバランスについて、ななめ包み、リボン掛け(十字掛け)									
18	2	スクエア包み、リボンワーク2種類(シングル、ダブル)									
19	2	リボンワーク3種類(フレンチ、カーリング、ウェーブ)、のしについて									
20	2	のしについて続き、水引ワーク、紙コップを使って×3種類									
21	2	テトラ袋2種類、ワックスペーパーを使って3種類、マチ付袋のアイデア閉じ1種類									
22	2	マチ付袋のアイデア閉じ1種類、リボンワーク1種類(スター)、デモンストレーション(合わせ包み&十字掛け、アイデアラッピング)									
23	2	POPとは、丸・角マーカの使用法、数字、カタカナ、英数字、ひらがな、漢字、色彩(岩崎)									

成績評価の方法・基準 河本…作品の完成度と授業態度 岩崎…提出物・出席	試験方法
教科書	参考書

科目名	コミュニケーション能力			必修/選択	必修選択		担当教員	金剛一/松下正勝/一色歌子/出射丈			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	前期	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	前職の医療技術系専門学校において47年間医療技術者の人材育成のために、学生の入学から学科の講義、実習の指導、卒業時の就職支援と学生の在学中のすべてに関わった経験を活かし、パティシエ・ブランジェ科の学生が「学ぶとは、働くとは」を考え、人間関係構築の要であるコミュニケーション能力や学ぶ姿勢、働く姿勢を身につけ生涯社会貢献できるように軸がブレない強い心と自立を修得させる。										
【授業内容・到達目標】											
<p>学生が専門の知識や技術を学ぶには数々の条件が必要で、この条件が満たされたとしても学校教育で学んだ知識と技術だけでは就業が困難です。パティシエ・ブランジェ科の学生が卒業後社会に就業し、学んだ知識と技術で長く働くためには何が必要かを具体例を上げながらコミュニケーションについて考え実践できるようになる。ホスピタリティやサービスマインドに関するサービス接客検定3級取得を目指す。接客サービス業に従事するスタッフになるために必要最低限の接客マナーを身につけられる。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	自己PR文の作り方（サンプルの提示と、ワークシート記入）									
2	2	サービス接客とは、サービススタッフの資質、過去問題									
3	2	サービス接客とは、サービススタッフの資質、過去問題									
4	2	専門知識、一般知識、過去問題									
5	2	専門知識、一般知識、過去問題									
6	2	対人技能、実務技能、過去問題									
7	2	対人技能、実務技能、過去問題									
8	2	対人技能、実務技能、過去問題									
9	2	志望動機文の作り方（サンプルの提示と、ワークシート記入）									
10	2	履歴書の書き方（自己PR文、志望動機文の完成）、履歴書等応募書類を送る、内定通知を受け取ったら									
11	2	オリエンテーション 目標設定の重要性（将来の目標は何か）									
12	2	チームコミュニケーション 学びの姿勢（学ぶための条件、ブレない心・折れない心）									
13	2	社会生活を営むうえで何が必要か （挨拶の種類、会話：言葉づかい、所作：振舞、お辞儀、身だしなみ等）									
14	2	就職先で求められる人材になるためには（挨拶、返事、掃除、ハウレンソウ他）									
15	2	人生の転機（どこでスイッチを入れるか） 生涯を通して「置かれた場所で咲く」努力									
16	2	就職支援 働くことの意味									
17	2	就職支援 履歴書の書き方①									
18	2	就職支援 履歴書の書き方② 自己PR 志望動機									
19	2	就職支援 面接について									
20	2	就職支援 面接について									
21	2	面接対策									
22	2	国家試験対策									

回	所用 時間数	授業計画	
23	2	国家試験対策	
24	2	国家試験対策	
25	2	国家試験対策	
26	2	国家試験対策	
27	2	国家試験対策	
28	2	国家試験対策	
29	2	国家試験対策	
30	2	国家試験対策	
成績評価の方法・基準 就職試験、サービス接遇検定3級、製菓衛生師試験 に向けての取り組み姿勢		試験方法 レポート	
教科書 早稲田教育出版 サービス接遇検定3級公式テキスト、実問題集		参考書 配布プリント	

科目名	校外実習			必修/選択	必修		担当教員	金剛 一			
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	2-I	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	実習	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	金剛：ホテル、製菓店で30年以上実務経験あり。										
【授業内容・到達目標】 自分が希望する職種・職場で実際の実務を行うことができる。 まずは与えていただいた仕事や一日の流れを覚えて、現場での業務内容を把握できる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション/インターンシップ研修（製造業務補助等）									
2	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
3	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
4	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
5	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
6	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
7	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
8	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
9	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
10	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
11	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
12	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
13	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
14	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
15	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
16	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
17	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
18	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
19	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									
20	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）									

回	所用 時間数	授業計画
21	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
22	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
23	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
24	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
25	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
26	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
27	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
28	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
29	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
30	2	インターンシップ研修（製造業務補助等）
成績評価の方法・基準 校外実習評価表		試験方法 インターンシップ研修 45時間以上
教科書		参考書
備考		

科目名	衛生法規			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	後期	履修単位	1単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かし、製菓・製パンに関する法律等を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 衛生法規及び衛生行政機構に関する基礎的な知識を習得し、更に応用的な知識も理解を深める。特に、食品衛生法、食品表示法、製菓衛生師法の法規を中心に学習する。 製菓・製パンの実務に必要な衛生法規や衛生行政に関する基礎知識・手続き等について習得すると同時に、応用的な内容についても理解を深める。健康志向の高まりや「食」の安全性意識の高揚、製菓・製パンに対する社会的要請の高まりの中で、製菓衛生師として社会の要請に的確に応えるための知識を習得し、「衛生」を科学的に評価できる力を養う。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	法学大意：法学に関する基礎的事項									
2	2	法学大意：法学に関する基礎的事項 衛生行政概説：衛生行政に関する基礎的事項									
3	2	衛生行政概説：衛生行政に関する基礎的事項									
4	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
5	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
6	2	衛生行政概説：わが国の衛生行政機構									
7	2	製菓衛生師法：沿革									
8	2	製菓衛生師法：沿革									
9	2	製菓衛生師法：概要									
10	2	製菓衛生師法：概要									
11	2	関係法令：食品衛生法の概要									
12	2	関係法令：食品衛生法の概要									
13	2	関係法令：食品表示法の概要									
14	2	関係法令：食品表示法の概要									
15	2	関係法令：衛生関連法令の概要									
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点満点中60点以上で合格）						試験方法 期末試験を実施					
教科書 「製菓衛生師全書」（上）日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本（上）」全国製菓衛生師養成施設協会 調理師養成教育全書1「食生活と健康」全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会						参考書					

科目名	公衆衛生学			必修/選択	必修		担当教員	久保田 みどり			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	大学保健センター、病院、短期大学、専門学校および大学勤務における実務・教育・研究の経験を踏まえ「健康」や「疾病予防」等、公衆衛生学の理解が深まるような講義を実施する。										
【授業内容・到達目標】											
公衆衛生学に必要な基本事項を学び、「健康の概念」「健康に関する問題」について理解し、考察をしていく。											
達成目標：学生が健康の定義を知り、疾病予防についても理解できる。わが国の健康・食生活の実態を知り、個人レベル行政レベルの取り組みや、健康保持・健康増進に関する法律・活動や環境汚染について理解を深めることができる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	初回ガイダンス（授業の進め方、予習・復習の方法等） 健康の概念									
2	2	公衆衛生学における健康の考え方									
3	2	公衆衛生学と製菓衛生師									
4	2	疾病の動向とその予防									
5	2	生活習慣病 その1 生活習慣病の定義、わが国の現状									
6	2	生活習慣病 その2 生活習慣病の予防									
7	2	衛生統計 その1 人口動態統計、人口静態統計、国民健康・栄養調査									
8	2	衛生統計 その2 その他の統計									
9	2	健康づくり対策 その1 疾病予防から健康増進へ									
10	2	健康づくり対策 その2 健康教育、心の健康									
11	2	健康づくり対策 その3 ライフステージにおける健康対策									
12	2	感染症 その1 感染症と疫学									
13	2	感染症 その2 感染症の概要									
14	2	感染症 その3 製菓衛生師が行うべき感染症予防									
15	2	まとめと復習									
16	2	後期ガイダンス									
17	2	製菓衛生師と食育									
18	2	労働と健康									
19	2	職場環境									
20	2	生活環境									
21	2	自身の生活環境を考える									
22	2	環境条件 その1 大気、水、土地、放射線など									
23	2	環境条件 その2 住居、廃棄物など									
24	2	復習									
25	2	環境汚染とその対策 その1 環境汚染の現状、空気・水質汚染									

回	所用 時間数	授業計画	
26	2	環境汚染とその対策 その2	騒音、悪臭、有害廃棄物質
27	2	環境汚染とその対策 その3	プラスチック製品ゴミ、その他環境破壊につながる事例
28	2	循環型社会の形成	その現状と対策
29	2	食料自給率を考える	自給率の現状と対策
30	2	まとめと復習	
成績評価の方法・基準		試験方法	
筆記試験		定期試験	
100点満点中60%以上で合格			
教科書		参考書	
「製菓衛生師教本」 上		「公衆衛生が見える」 MEDIC MEDIA	
「製菓衛生師全書」 上			
1「食生活と健康」			

科目名	栄養学			必修/選択	必修		担当教員	高橋 智子			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	管理栄養士として病院給食、保健指導、カウンセリング等の経験を活かし、日々の食生活において必要な栄養の基本的知識と実践の方法を習得させる										
【授業内容・到達目標】											
食品に含まれる栄養素の種類・働きについて学び、それらが身体に与える影響を理解したうえで、調理したものが人々の心身の健康に寄与できるものであることを考えられるようになる。 同時に自身の食生活にも栄養学の知識を役立てることが出来るようになる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション アンケート									
2	2	栄養とは？									
3	2	食品の成分と体の成分 食生活のふり回り									
4	2	炭水化物									
5	2	炭水化物									
6	2	脂質									
7	2	脂質									
8	2	たんぱく質									
9	2	たんぱく質									
10	2	ビタミン									
11	2	ビタミン									
12	2	ミネラル									
13	2	ミネラル									
14	2	その他の成分（水分・機能性成分）									
15	2	演習問題・解説									
16	2	前期授業のふり回り									
17	2	食品の摂取（生理的欲求・心理的欲求・栄養管理）									
18	2	栄養素の消化									
19	2	栄養素の吸収									

回	所用 時間数	授業計画
20	2	栄養素の代謝
21	2	エネルギー代謝
22	2	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
23	2	日本人の食事摂取基準
24	2	食品標準成分表 食品の分類
25	2	食品標準成分表を使った栄養価計算
26	2	食事バランスガイド、食生活の振り返り
27	2	ライフステージ
28	2	病態栄養・ホルモン
29	2	演習問題・解説
30	2	まとめ
成績評価の方法・基準 授業貢献度10%、提出物10%、ノート提出 10%、試験70%		試験方法 選択問題、記述式の筆記試験
教科書 新調理師要請教育全書 必須編2 製菓衛生師全書 上巻 製菓衛生教本 下巻		参考書 中村丁次監修 /栄養学の基本がわかる図解事典 /成美堂出版

科目名	食品学			必修/選択	必修		担当教員	安土 由惟			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	2 単位	授業形態	講義	授業時間	60 時間
実務経験者の概要	調理や栄養管理の経験を活かして、化学的観点からの食品への理解を身につけさせる										
<p>【授業内容・到達目標】</p> <p>授業内容：食品の特徴を様々な観点から学ぶとともに、国家試験対策を行う。</p> <p>到達目標：学生が、食品を扱うプロとして食品への理解を深め、調理に活かせる知識、また国家資格取得につながる知識を身につける。</p>											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション、栄養と健康									
2	2	五大栄養素									
3	2	五大栄養素、小テスト①									
4	2	食品の2次機能、小テスト（例題）②									
5	2	穀類									
6	2	穀類、小テスト③									
7	2	いもおよびでんぷん類									
8	2	糖類、調べ学習①									
9	2	豆類、種実類									
10	2	小テスト④、野菜類									
11	2	野菜類									
12	2	果実類、調べ学習②									
13	2	きのこ類、藻類									
14	2	藻類、小テスト⑤									
15	2	対策模試、教科書提出									
16	2	魚介類									
17	2	魚介類									
18	2	食肉類									
19	2	食肉類、小テスト⑥									
20	2	卵類、乳類									
21	2	乳類、油脂類									
22	2	油脂類、小テスト⑦、菓子類									
23	2	嗜好飲料類、調べ学習③									
24	2	調味料および香辛料類、調理加工食品									
25	2	ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品、小テスト⑧									

回	所用 時間数	授業計画	
26	2	食品の加工、成分間反応	
27	2	食品の貯蔵、水分	
28	2	食品の生産と流通、食品表示、小テスト⑨	
29	2	調べ学習④	
30	2	対策模試、教科書提出	
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点×75%）＋提出物（25%） 100点満点中60点以上を合格とする		試験方法 定期試験	
教科書 全国調理師養成施設協会 第2巻 食品と栄養の特性 製菓衛生師教本（下）		参考書 オールガイド 食品成分表	

科目名	食品衛生学			必修/選択	必修		担当教員	治部 祐里			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	4 単位	授業形態	講義	授業時間	120 時間
実務経験者の概要	管理栄養士として、大学での教員経験を活かして、製菓衛生師に必要な食品衛生学の知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 食品の調理・加工や販売、食品衛生に関わる行政や研究に携わるものにとって、必要不可欠である食品衛生法、食中毒、食品添加物、農薬などを理解し、それらによっておこる危機や病害を未然に防ぎ、食品の安全を確保するための知識を修得する。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	「食の安全と衛生」 食の安全について、食品衛生とは、食品衛生と調理師の責務									
2	2	「食品中の微生物」 微生物の種類									
3	2	「食品中の微生物」 微生物の増殖条件									
4	2	「食品中の微生物」 食品の微生物汚染、腐敗とは、腐敗に関与する微生物									
5	2	「飲食による健康危害」 食中毒とは、食中毒の分類									
6	2	「飲食による健康危害」 食中毒の発生状況									
7	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒①									
8	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒②									
9	2	「細菌性食中毒」 感染型食中毒③									
10	2	「細菌性食中毒」 食品内毒素型食中毒									
11	2	「細菌性食中毒」 生体内毒素型食中毒									
12	2	「細菌性食中毒」 細菌性食中毒の予防									
13	2	「ウイルス性食中毒」 ノロウイルスによる食中毒、ウイルス性食中毒の予防									
14	2	「細菌性食中毒・ウイルス性食中毒」 練習問題①									
15	2	「細菌性食中毒・ウイルス性食中毒」 練習問題②									
16	2	「自然毒食中毒」 動物性食虫毒の概要と予防									
17	2	「自然毒食中毒」 植物性食中毒の概要と予防									
18	2	「化学性食中毒」 化学性食中毒の概要と予防、ヒスタミンによる食中毒									
19	2	「寄生虫による食中毒」 寄生虫による食中毒の概要と予防①									
20	2	「寄生虫による食中毒」 寄生虫による食中毒の概要と予防②									
21	2	「経口感染症」 経口感染症と食中毒、経口感染症の予防									
22	2	「食物アレルギー」 食物アレルギーについて									
23	2	「食物アレルギー」 アレルギー物質の表示									
24	2	「その他の健康危害」 BSE、鳥インフルエンザ									

回	所用 時間数	授業計画
25	2	「その他の健康危害」 農薬および動物性医薬品の残留
26	2	「その他の健康危害」 練習問題
27	2	まとめ 練習問題①
28	2	まとめ 練習問題②
29	2	まとめ 練習問題③
30	2	まとめ 練習問題④
31	2	「食品添加物」 食品添加物の概要、食品添加物と食品衛生関連法規
32	2	「食品添加物」 食品添加物の安全性の評価
33	2	「食品添加物」 主な食品添加物とその用途①
34	2	「食品添加物」 主な食品添加物とその用途②
35	2	「食品添加物」 練習問題①
36	2	「食品と重金属」 ヒ素および重金属、主な有害元素
37	2	「食品と放射性物質」 放射線、放射性物質の基準値、放射性照射食品
38	2	「器具・容器包装の衛生」 器具・容器包装の定義、取り扱い、材質の種類
39	2	「食品安全対策」 HACCPについて①
40	2	「食品安全対策」 HACCPについて②
41	2	「食品安全対策」 大量調理施設衛生管理マニュアルについて
42	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について①
43	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について②
44	2	「食品安全対策」 洗浄・消毒・殺菌について③
45	2	「食品安全対策」 練習問題①
46	2	「食品安全対策」 練習問題②
47	2	「食品衛生学実習」 ガラス測定器具の使い方、食品のpH測定
48	2	「食品衛生学実習」 食品の内部温度の測定
49	2	「食品衛生学実習」 生卵の鮮度判定
50	2	「食品衛生学実習」 調理器具の汚れ状態の検査、食器洗浄後の汚れの状態の検査
51	2	「食品衛生学実習」 魚介類の鮮度判定、魚肉練り製品の鮮度・品質判定
52	2	「食品衛生学実習」 食肉の鮮度判定
53	2	「食品衛生学実習」 牛乳の鮮度判定
54	2	「食品衛生学実習」 空中浮遊微生物の測定、食品からの各種細菌の検出
55	2	「食品衛生学実習」 手指洗浄前・洗浄後の汚れの状態の検査

回	所用 時間数	授業計画	
56	2	「食品衛生学実習」 水道水の残留塩素測定	
57	2	まとめ 練習問題①	
58	2	まとめ 練習問題②	
59	2	まとめ 練習問題③	
60	2	まとめ 練習問題④	
成績評価の方法・基準 定期試験（75%）と授業態度（25%）		試験方法 筆記試験	
教科書 新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 「食品の安全と衛生」		参考書 「製菓衛生師全書」 日本菓子教育センター発行	

科目名	社会			必修/選択	必修		担当教員	大鳥居 誉啓			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	後期	履修単位	1単位	授業形態	講義	授業時間	30 時間
実務経験者の概要	大学での講義経験を活かして、製菓・製パンに必要な知識を習得させる。										
【授業内容・到達目標】 製菓・製パンの背景には日本のみならず世界各国の文化や伝統、行事、歴史が存在しており、人も人生の節目や日常生活の中で菓子と出会い、成長していく。また、菓子店等の経営を通じて、すなわち美味しい菓子やパンを製造・販売することによって社会や経済に貢献していく。これらのことを基礎的且つ常識的な知識として習得し、日々の製菓・製パンに活かしていくことを目指す。 そのため、製菓・製パンの知識として必要な菓子やパンの歴史、我々日本人が伝統と文化の中で育んできた食文化、菓子業界を取り巻く環境や現状、菓子の精神的・肉体的な効用、菓子店等を経営していくために必要な経営知識・労務知識等を習得する。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
2	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
3	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
4	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
5	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
6	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
7	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
8	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
9	2	菓子と食生活：菓子の歴史									
10	2	菓子店経営論：経営論の概要									
11	2	菓子店経営論：経営論の概要									
12	2	菓子店経営論：経営論の概要									
13	2	菓子店経営論：労働生産性									
14	2	菓子店経営論：原価管理									
15	2	菓子店経営論：原価管理									
成績評価の方法・基準 筆記試験（100点満点中60点以上で合格）					試験方法 期末試験を実施						
教科書 「製菓衛生師全書」（上）日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本（上）」全国製菓衛生師養成施設協会 電卓を使用する					参考書						

科目名	製菓理論			必修/選択	必修		担当教員	井上 孝			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	3 単位	授業形態	講義	授業時間	90 時間
実務経験者の概要	実務経験30年以上										
【授業内容・到達目標】 【授業内容】 製菓衛生師取得に必要な専門知識と技術を学ぶ。 【到達目標】 講義で学んだ内容を、実習および実践で活かせるように理解させる。											
回	所用時間数	授業計画									
1	2	オリエンテーション/製菓理論について、洋菓子の用語									
2	2	お菓子の分類/和菓子、洋菓子の分類、種類について、季節、行事の和菓子、洋菓子									
3	2	クッキー生地/仕込み方法（サブラージュ法、通常法）、配合による分類（シュクレ、サブレなど）。									
4	2	パンの分類、製パン法（ストレート法、中種法など）									
5	2	パン酵母（イースト）									
6	2	バターケーキ生地/分類、仕込み方法（シュガーバター法、フラワーバター法、オールインミックス）									
7	2	小麦粉/分類（成分、等級）、グルテン									
8	2	でん粉/成分、糊化と老化									
9	2	油脂類/油脂の特性、バター、マーガリン、ショートニング									
10	2	豆類（小豆、その他の豆）、生餡（製餡）、練り餡（配合による分類、配糖率、含糖率、Brix）									
11	2	米粉（粳米、糯米と加工品）									
12	2	穀類（種類と特性）									
13	2	スポンジ生地、ロール生地（共立て法、別立て法、オールインミックス法、生地比重、焼成工程）									
14	2	メレンゲ/卵白と糖量の関係、基本のクリーム/ホイップクリーム、バタークリーム、複合クリーム									
15	2	鶏卵/構造と成分と性質									
16	2	鶏卵/構造と成分と性質、卵黄、卵白の特性、卵の加工品									
17	2	甘味料①/砂糖、ショ糖の特性									
18	2	甘味料②/その他の糖類									
19	2	乳製品①/牛乳、生クリーム									
20	2	乳製品②/チーズ、その他の乳製品									
21	2	シュー生地/製法の理論、カスタードクリーム									
22	2	凝固剤/ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、寒天									
23	2	風味・調味料/酒類									
24	2	風味・調味料/香辛料（スパイス）、香料（水溶性、油性、乳化性、粉末、タブレット）									
25	2	膨張剤・膨化剤/ガス発生剤、酸性剤、重曹、イスパタ、ベーキングパウダー、アンモニウムなど									
26	2	補助材料/乳化剤、着色料、増粘安定剤									
27	2	果実/果実類の種類と特徴、果実加工品									
28	2	種実/種実類の種類と特徴									
29	2	前期試験対策									

回	所用 時間数	授業計画
30	2	前期試験対策
31	2	パイ生地/練りパイ、折パイ、速成折パイ
32	2	パイ生地/折パイ（オルディネール、アンベルセ）
33	2	ソース類、デザート類、シロップ
34	2	タルト・タルトレット/パータ・フォンセ、クレーム・ダマンド、クレーム・フランジパーヌ
35	2	工芸菓子①/シュガークラフト : チョコレート①/原料、製法
36	2	チョコレート①/原料、製法 : チョコレート②/テンパリング
37	2	チョコレート②/テンパリング : 工芸菓子②/チョコレート細工
38	2	工芸菓子②/チョコレート細工 : 工芸菓子③/あめ細工
39	2	工芸菓子③/あめ細工 : 工芸菓子①/シュガークラフト
40	2	食品添加物/製パン改良剤、保存料
41	2	菓子の容器包装/包装の意味、素材
42	2	菓子の容器包装/保冷剤、品質保持剤（脱酸素剤、アルコール蒸散剤、シリカゲル）
43	2	1年間のまとめ/前期・後期内容の復習
44	2	製菓衛生師試験対策
45	2	後期試験対策
成績評価の方法・基準		試験方法
定期試験（100点満点中60点以上で合格）		ペーパー試験
小テスト		
教科書		参考書
製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会）		これで合格 製菓衛生師試験問題集（全国製菓衛生師養成施設協会）
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		新版 お菓子「こつ」の科学（柴田書店）

科目名	製菓実習			必修/選択	必修		担当教員	金剛 一/井上 孝/松岡 若菜/清水 努			
学科	スイーツ科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	16 単位	授業形態	実習	授業時間	480 時間
実務経験者の概要	金剛：ホテル、製菓店で30年以上実務経験あり。 井上：製菓店、食品製造メーカーで30年以上実務経験あり。 松岡：製菓店で6年以上実務経験あり。 清水：和菓子店で30年以上実務経験あり。										
【授業内容・目的】 実習を通して、製菓・製パンの製造方法を基礎から幅広く学ぶ 【到達目標】 製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場に必要な技術を身につける 製菓製パンにおける材料の適切な使用方法を身につける											
回	所用時間数	メインテーマ	サブテーマ				備考				
1	4	オリエンテーション①	道具類配布/器具・機械の説明/入室の方法								
2	4	オリエンテーション②	材料について/計量・ノートの取り方・掃除の説明								
3	4	オリエンテーション③	NSの課題説明・材料準備など								
4	4	オリエンテーション④	パイピング・絞り・ナッペの方法について								
5	4	アーモンドクッキー (絞り生地)	材料の計量、器具の取り扱い、オーブンの使い方 冷まし方、生地の仕込み、絞り方(間隔・大きさ)								
6	4	チョコクッキー(絞り生地)									
7	4	リンツアウゲ(延ばし生地)	生地の延ばし方、手粉・めん棒の使い方、抜型の使い方 2番生地の説明、ジャムの使い方(加熱) アーモンドのロースト								
8	4	フロランタン(延ばし生地)									
9	4	チョコアーモンドクッキー (アイスボックス)	アイスボックス：重量と長さ、カット方法								
10	4	ラングドシャ(水種)	水種生地の特性(焼成時に溶ける)、焼成直後の柔軟性								
11	4	パン：シリンダーテスト	ストレート法の説明、各材料、工程の意味を説明し確認する								
12	4	テーブルロール	製パンの基本を学び、各自でテーブルロールを作ってみる								
13	4	パウンドケーキ (シュガーバター法)	シュガーバター法、生地の仕込み (温度・乳化・粉合わせ) 型紙の用意、塗油の方法、焼成・包装								
14	4	フルーツケーキ									
15	4	パウンドケーキ (フラワーバター法)	フラワーバター法について シュガーバター法との違い								
16	4	フルーツケーキ (オールインミックス法)	オールインミックス法について：乳化気包材使用								
17	4	メロンパン/ライ麦パン	ホイロの湿度コントロール パーティーブレッドについて、ライ麦の種類と特徴								
18	4	マヨネーズロール	調理パン								
19	4	マドレーヌ/ウイークエンド	オールインミックス法(マドレーヌ法)：ポイントは教科書								
20	4	フィナンシェ	オールインミックス法：焦がしバター、卵白のコシを切る								

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
21	4	餡練り/おはぎ	あんこの炊き方 和菓子における基本的なこと	
22	4	柏餅/草餅	餅の作り方	
23	4	ジェノワーズ	共立て法：仕込みの温度、終点、粉合わせ 溶かしバター、焼成	
24	4	バタークリーム仕上げ	スライスの方法、バタークリーム、サンド・ナッペ フィルム巻き	
25	4	ジェノワーズ	共立て・ジェノワーズの説明・復習	
26	4	ショートケーキ	生クリームのデコレーション・ナッペ クリームシャンティの取り扱い	
27	4	ビスキュイ・キュイェール	別立て・ビスキュイの説明 絞り生地、バタークリーム	
28	4	チョコスポンジ (オールインワン)	オールイン製法の説明、乳化気泡剤、生地比重	
29	4	山形食パン/角食パン	比容積比について学ぶ、中種法について学ぶ	
30	4	ピッツア	オールイン製法でパンピザを作る	
31	4	錦玉/水まんじゅう	寒天の取り扱い	
32	4	薬饅頭/利休饅頭	蒸し饅頭の仕込 包餡など (+NS課題)	
33	4	矢羽根ロール	共立て法：表巻き、バタークリーム	
34	4	生ロールケーキ ロール・オ・カフェ	共立て法：裏巻き、表面のナッペ	
35	4	ロール・オ・ショコラ	共立て法（ココア生地）：裏巻き、表面のナッペ	
36	4	フルーツロール（別立て生地）	別立て法：絞り生地でシートを焼成 生クリームとフルーツでロールを巻く	
37	4	カーディナル・シュニッテン	ヨーロッパの伝統菓子 別立て法：絞り生地	
38	4	ガトー・サンマルク	ビスキュイジョコンドの製法、ゼラチンの使い方 キャラメリゼ	
39	4	マジパン細工①	マジパンの調整、色付け、花（バラ）、葉 人形、動物など	
40	4	マジパン細工②		
41	4	マジパン細工③	スポンジの成型、カバーリング、組み立て	
42	4	マジパン細工④		
43	4	わらび餅/水ようかん	わらび粉の取り扱い 凝固菓子の作り方	
44	4	葛餅/みたらし団子	葛粉の取り扱い みたらしあんの作り方	
45	4	ダックワーズ (メレンゲ試験)	卵白と砂糖に配合比率によるメレンゲの状態 (時間があればメレンゲの試験)	
46	4	マカロン・リス	マカロナージュ、乾燥、ピエについて	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
47	4	前期試験対策	前期実技試験の説明/試験注意点	
48	4	前期試験対策		
49	4	シューア・ラ・クレーム	シュー生地 of 仕込み (全員) クレームパティシエールの作り方	
50	4	エクレア	エクレア生地 of 調整 コーティングチョコの取り扱い	
51	4	スワンシュー/クッキーシュ	シュー生地 of バリエーション クッキー生地 of 乗せ方	
52	4	パリジャン	シュー生地 of 復習	
53	4	グラハムブレッド	湯種法を学ぶ、全粒粉 (グラハム粉) の種類と特徴	
54	4	ツOPP/コーンパン	編み込み方法 (1本、2本、3本) 焼成時のスチームの使い方	
55	4	オレンジゼリー コーヒーゼリー	ゼラチンゼリーとカラギーナンゼリーの違い	
56	4	クレープ	薄焼き生地 of 仕込	
57	4	カスタードプリン クレームブリュレ	カラメル of 作り方、湯煎焼について、カラメリゼの方法	
58	4	スフレバニエユ	温かいデザート/メレンゲ of 泡立て加減などの説明	
59	4	ギモーヴ	スターチモールド of 作り方、ゼラチン of 使い方	
60	4	パルフェ/ソルベ	冷製デザート of 仕込	
61	4	シフォンケーキ	シフォン生地 of 基本を学ぶ、メレンゲ of 復習	
62	4	キッシュロレーヌ	パイ生地 of 復習、アルザスロレーヌ地方 of 郷土料理	
63	4	浮島/長崎カステラ	オープン物 (熱膨張を利用した菓子)	
64	4	薯蕷饅頭/黄味時雨	蒸し饅頭 of 取り扱い	
65	4	あんぱん/クリームパン	高糖生地 of 仕込み、包餡 of ポイントを学ぶ	
66	4	スイートルール/白焼きパン	白焼き (バジルときのか) 調理パン	
67	4	レモンパイ (練りパイ)	練りパイ: 生地 of 延ばし方、手粉、カスタードクリーム	
68	4	クラフティー・スリーズ (練りパイ)	練りパイ: 生地 of 延ばし方、手粉、アパレイユ	
69	4	飾りパン①	シロップ生地: 各自プレート作成、麦の穂、小型パン 文字などの細工 of 基本を学び、各自小型 of 作品を 完成させる	
70	4	飾りパン①		
71	4	ミートパイ (速成折りパイ)	速成折りパイ: 生地 of 折り込み、延ばし方、手粉	
72	4	アップルパイ (折りパイ)	折りパイ: 生地 of 折り込み、延ばし方、手粉、切り方	
73	4	飾りパン②	発酵生地: 編み込み シロップ生地: 小物制作 グループ制作 (大型) ボンドで貼り付けて組み立て	
74	4	飾りパン②		
75	4	パルミエ (折りパイ)	折りパイ: 生地 of 折り込み、延ばし方、手粉、切り方	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
76	4	ミルフィーユ (アンヴェルセ)	アンヴェルセ：パイの折込 (油脂で生地を包む製法)	
77	4	栗饅頭/栗羊羹	栗を使った和菓子の仕込 流し羹・焼き饅頭	
78	4	うぐいす餅/きび団子	求肥の仕込 うぐいす粉・きな粉の取り扱い	
79	4	アーモンドタルト	フォンセの方法、クレームダマンド	
80	4	タルト・オ・ポワール	フォンセの方法、クレームダマンド	
81	4	フランスパン	ハード系パンの特徴、クープ、スチームについて学ぶ	
82	4	カレーパン	揚げ油の取り扱い・油分の多いフィリングの包み方	
83	4	エンガディナー	フォンセの方法、クルミのキャラメル	
84	4	タルト・シブースト	フォンセの方法、クレームシブースト製法 カラメリゼ (バーナーの使い方)	
85	4	タルトレット・フリユイ	フォンセの方法 フルーツを生でデコレーションするタルトレット	
86	4	タルトレット・フロマージュ	空焼きの方法	
87	4	シュガークラフト①	パステイヤージュ、カバーリング、色付け デザイン構図	
88	4	シュガークラフト②	フリル、ドレープ、集合柱、花(バラ)、葉など	
89	4	シュガークラフト③	部品作成、パイピング (ストリング等)	
90	4	シュガークラフト④	組み立て	
91	4	桃山/芋羊羹	焼成菓子の仕込・黄味餡の取り扱い さつまいもの処理	
92	4	花びら餅/栗蒸し羊羹	蒸し羊羹・味噌餡の仕込	
93	4	チョコレート (テンパリング)	テンパリング (チョコレートの調温作業) 水冷法マスター	
94	4	チョコレート (テンパリング)	タブリール法：マンディヤンショコラ	
95	4	トリュフ (アンロバージュ)	水冷法：トランペの方法、金網で模様の付け方	
96	4	型もの (ムーラーージュ)	水冷法：型準備、チョコケースの作り方 センターの温度	
97	4	チョコレート細工①	プラスチックチョコレート、ツバサ、チューブ等 OPPシートを使用、セルクル、カップ等の型を 使ったものを組みあわせ、作品を作る	
98	4	チョコレート細工②		
99	4	アメ細工①	挽き飴：材料、煮詰め温度 (165～175℃)、着色 バラ、葉の基本を習得する	
100	4	アメ細工②		
101	4	アメ細工③	流し飴：材料、煮詰め温度、着色、流し型作成 (小麦粉粘土などを使用) 組み立て方を学び、各班でオブジェを完成させる	
102	4	アメ細工④		
103	4	生菓子	練り切り	

回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ	備考
104	4	いちご大福/桜餅	道明寺粉の取り扱い	
105	4	デニッシュ	折り込み生地の取り扱い (ロールインバターの成型)	
106	4	クロワッサン		
107	4	後期試験対策	後期実技試験の対策と説明	
108	4	後期試験対策	後期実技試験の対策と説明	
109	4	シュトーレン/パネトーネ	発酵菓子、クリスマス	
110	4	レーズンブレッド	レーズンの仕込み前処理方法、超強力粉使用	
111	4	抹茶ババロア	ゼラチンの取り扱い、ムースベースの温度管理	
112	4	モンブラン	タルトレット、クリームなど各パーツの組み合わせ	
113	4	クリスマスケーキ	クリスマス商品の製造、生クリーム仕上げ	
114	4	ガレットデロワ	折りパイの復習、クレームフランジパーヌ、フェーヴ模様について	
115	4	おひな様 (外郎)	上用饅頭・外郎の取り扱い	
116	4	くるみパン	ナッツのロースト	
117	4	スフレチーズケーキ	メレンゲ、湯煎焼の復習	
118	4	レアチーズケーキ	ムースの仕込み復習	
119	4	ガトーオペラ	ビスキュイジョコンドの製法、バタークリーム ガナッシュの応用	
120	4	シャルロット・ポワール	ビスキュイキュイエール・絞り生地、ムースの復習	
成績評価の方法・基準			定期試験 80%	試験方法
提出物、ニシチョウスタンダード (期日厳守)			20%	実技試験
実習ノート			レポート課題	
教科書			参考書	
製菓衛生師教本 (全国製菓衛生師施設協会)				
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)				