

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	小野 勝	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 135時間

学 修 内 容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到 達 目 標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実 務 経 験	県内のホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	西洋料理における野菜の切り方について高度な技術の習得
2	西洋料理における魚介類の切り方について高度な技術の習得
3	西洋料理における豚、牛肉類の切り方について高度な技術の習得
4	西洋料理における丸鶏の切り方について高度な技術の習得
5	ブイヨン、フォンを正確に習得
6	魚料理のソースの種類と作り方の習得
7	肉料理のソースの種類と作り方の習得
8	冷製オードブルの種類と作り方について
9	温製オードブルの種類と作り方について
10	温製ポタージュの種類と作り方について
11	冷製ポタージュの種類と作り方について
12	魚料理加熱調理ポワレの習得
13	肉料理加熱調理ポワレの習得
14	魚料理加熱調理ソテの習得
15	肉料理加熱調理ソテの習得

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使 用 教 材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	小野 勝	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 135時間

学 修 内 容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到 達 目 標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実 務 経 験	県内のホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	魚料理加熱調理ロティールの習得
2	肉料理加熱調理ロティールの習得
3	魚料理加熱調理ポシェの習得
4	魚料理加熱調理グリエの習得
5	肉料理加熱調理グリエの習得
6	魚料理加熱調理ブレゼの習得
7	肉料理加熱調理ブレゼの習得
8	加熱調理ヴァプールの習得
9	加熱調理フリールの習得
10	焼き菓子の種類と習得
11	冷製菓子の種類と習得
12	チョコレートを使用した菓子の種類と習得
13	宴会料理の種類と習得
14	コース料理の習得
15	献立作成と原価計算について

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使 用 教 材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	宮前 彰徳	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 180時間

学 修 内 容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実 務 経 験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の基本（研ぎ方・切り方・材料の形）
3	前菜について（種類と味付け）
4	中国料理の冷菜と冷菜技法（漬・醃）
5	中国料理の冷菜と冷菜技法（白切・滷）
6	中国料理の冷菜と冷菜技法（凍・燻）
7	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・燴）
8	中国料理の熱菜と熱菜技法（生炒・干炒）
9	中国料理の熱菜と熱菜技法（軟炒・抓炒）
10	中国料理の熱菜と熱菜技法（湯炒・水炒）
11	中国料理の熱菜と熱菜技法（葱爆・清爆）
12	油を利用する調理法（高麗・脆皮）
13	油を利用する調理法（清炸・軟炸）
14	油を利用する調理法（煎・貼）
15	茶について（種類と入れ方、飲み方）

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使 用 教 材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	宮前 彰徳	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 180時間

学 修 内 容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実 務 経 験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	蒸気を利用する調理法（軟蒸・花色蒸）
2	蒸気を利用する調理法（煎蒸・粉蒸）
3	蒸気を利用する調理法（汽鍋）
4	水分を利用する調理法（煮・燉）
5	水分を利用する調理法（焼・灼）
6	水分を利用する調理法（煨・燜）
7	直火または放射熱を利用する調理法（烤・焗）
8	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
9	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
10	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
11	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
12	点心とその調理例（種類と調理法）小食
13	点心とその調理例（種類と調理法）小食
14	酒について（製法による分類）
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使 用 教 材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期
担当講師	廣瀬 武	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 90時間

学修内容	基準調理実習で学んだ事の復習、洋菓子、パン実習する。
到達目標	基準調理実習の完成と洋菓子、パン実習の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	材料の切り方（人参のシャトーグラスセ・人参のジュリエヌのサラダ）
2	器具の特徴（裏ごしからの展開カボチャのプリン、コロッケ）
3	包丁（ナイフ）の種類と選び方（包丁砥ぎ）
4	ソースの調理例（ベシャメルからの展開コキール・サンジャック、デュセス）
5	ソースの調理例（ソース・マヨネーズからの展開タルタルソース、魚介のフリット）
6	器具の種類と特徴（シュークリームからの展開エクレア、チュロス）
7	こね方（食パンからの展開サンドイッチ、カッティング）
8	香辛料・香草（チキンカレー、ナン）
9	器具の種類と特徴（ミキサーからの展開コーンポタージュ、チキンソテー）
10	器具の種類と特徴（フライパン操作スパゲッティナポリタン、ミックスサラダ）
11	器具の種類と特徴（オムレツ）フライパン操作
12	器具の種類と特徴（カスタードプリン、フルーツカット）
13	油脂、調味料（ミネストローネ、グリッシーニ）
14	衛生管理・衛生作業の確認
15	整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、終了時に評価する。実習ノート提出。
授業時間外の学習	レシピ作成・個人作品の評価
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピを使用。
履修にあたっての注意	安全と衛生

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期
担当講師	廣瀬 武	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 90時間

学修内容	調理高度実習、復習、学園祭個人作品の研究、就職に向けての技術向上。
到達目標	調理師に向けて、レシピまとめ、包丁の手入れ、調理技術、衛生管理の仕上げ。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	包丁（ナイフ）の種類と選び方（包丁の研ぎ）
2	鶏下処理（鶏の解体、フォン・ド・ヴォライユ）
3	香辛料、香草（豚ばら肉のカレー、ナン）
4	油脂、調味料（鶏胸肉キエフ風、コールスロー）
5	ソースの種類と調理例（ソース・オランダーズ、魚介類のグラタン）
6	種類と調理例（トマトのファルシー、パエリャ）
7	パン（コロッケーバンズサンド）
8	器具の種類と特徴（スパゲッティ・ナポリタン、コール・スロー）
9	ソースの種類と調理例（スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ、グリッシーニ）
10	ニョッキ・ディ・パターテ・コン・ポモドーロ、ニョッキ・フリット
11	ピッツァ（ピッツァ・マルゲリータ、ミネストローネ）
12	洋菓子（ジェノワーズ、クリスマスケーキ）
13	洋菓子（ビスキュ生地、ロールケーキ。）
14	レシピ作成、料理製作
15	衛生管理・衛生作業・整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、実習後の確認。実習ノート提出。
授業時間外の学習	レシピ作成・個人作品の評価
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピ
履修にあたっての注意	安全と衛生

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	恩田 雅弘	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 180時間

学 修 内 容	調理手順と応用調理、日本料理の高度調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の応用料理をしっかりと学習する。
実 務 経 験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	日本料理の調理器具と使用方法について
3	包丁の研ぎ方、衛生作業について
4	野菜の扱い方と下処理、切り方と剥き方について
5	魚の扱い方と各種卸し方について
6	器の種類と扱い方、盛り付けについて
7	各料理に合わせた、出し汁の引き方とお椀について
8	和え物・酢の物について
9	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
10	鍋の扱い方と調味料の使用法、煮物、炊き合わせについて
11	寄せ物と火加減について
12	各種の流し物、凝固について
13	乾物の戻し方について
14	基本的な甘味、デザートの実習
15	日本料理の専門調理、食文化について（寿司）

評 価 方 法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使 用 教 材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	恩田 雅弘	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 180時間

学 修 内 容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実 務 経 験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の目利きと扱い方、各種卸し方、捌き方について
4	鍋の扱い方と食材に合わせた煮方について
5	包丁技術を加えた焚き合せと煮方について
6	専門料理について理解（うなぎ・すっぽん）
7	包丁技術（桂むき）を中心とした応用調理（酢の物）
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	郷土料理について習得する
11	玉子料理と調理法について（出汁巻き玉子）
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸加減の習得による応用調理について
14	基本的な揚げ物と火加減について（天ぷら）
15	基本的な甘味とデザート習得

評 価 方 法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使 用 教 材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 前期	
担 当 講 師	長澤 和正	区 分	選択必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15	45時間

学 修 内 容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到 達 目 標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実 務 経 験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	西洋料理における野菜の切り方について高度な技術の習得
2	西洋料理における魚介類の切り方について高度な技術の習得
3	西洋料理における豚、牛肉類の切り方について高度な技術の習得
4	西洋料理における丸鶏の切り方について高度な技術の習得
5	ブイヨン、フォンを正確に習得
6	魚料理のソースの種類と作り方の習得
7	肉料理のソースの種類と作り方の習得
8	冷製オードブルの種類と作り方について
9	温製オードブルの種類と作り方について
10	温製ポタージュの種類と作り方について
11	冷製ポタージュの種類と作り方について
12	魚料理加熱調理ポワレの習得
13	肉料理加熱調理ポワレの習得
14	魚料理加熱調理ソテの習得
15	肉料理加熱調理ソテの習得

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使 用 教 材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	長澤 和正	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学 修 内 容	衛生観念、調理作業における高度な技術の習得。
到 達 目 標	就職した現場で全て対応のできる調理師を目指す。
実 務 経 験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	魚料理加熱調理ロティールの習得
2	肉料理加熱調理ロティールの習得
3	魚料理加熱調理ポシェの習得
4	魚料理加熱調理グリエの習得
5	肉料理加熱調理グリエの習得
6	魚料理加熱調理ブレゼの習得
7	肉料理加熱調理ブレゼの習得
8	加熱調理ヴァプールの習得
9	加熱調理フリールの習得
10	焼き菓子の種類と習得
11	冷製菓子の種類と習得
12	チョコレートを使用した菓子の種類と習得
13	宴会料理の種類と習得
14	コース料理の習得
15	献立作成と原価計算について

評 価 方 法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使 用 教 材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	永井 英男	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学 修 内 容	調理手順と応用調理、日本料理の高度調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の応用料理をしっかりと学習する。
実 務 経 験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	日本料理の調理器具と使用方法について
3	包丁の研ぎ方、衛生作業について
4	野菜の扱い方と下処理、切り方と剥き方について
5	魚の扱い方と各種卸し方について
6	器の種類と扱い方、盛り付けについて
7	各料理に合わせた、出し汁の引き方とお椀について
8	和え物、お浸し、酢の物について
9	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
10	鍋の扱い方と調味料の使用方法、煮物、炊き合わせについて
11	寄せ物と火加減について
12	各種の流し物、凝固について
13	乾物の戻し方について
14	基本的な甘味、デザートの実習
15	お造りの基本と各種切り方、盛り付けについて

評 価 方 法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使 用 教 材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科 目 名	調理高度実習	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	永井 英男	区 分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学 修 内 容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到 達 目 標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかり学習する。
実 務 経 験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の目利きと扱い方、各種卸し方、捌き方について
4	鍋の扱い方と食材に合わせた煮方について
5	包丁技術を加えた焚き合せと煮方について
6	専門料理について理解（うなぎ・すっぽん）
7	包丁技術（桂むき）を中心とした応用調理（酢の物）
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	食事マナーについて（丼ものと吸い物碗）
11	玉子料理と調理法について（出汁巻き玉子）
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸加減の習得による応用調理について
14	基本的な揚げ物と火加減について（天ぷら）
15	基本的な甘味とデザート習得

評 価 方 法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使 用 教 材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 前期
担当講師	女屋 真人	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の基本（研ぎ方・切り方・材料の形）
3	前菜について（種類と味付け）
4	中国料理の冷菜と冷菜技法（漬・醃）
5	中国料理の冷菜と冷菜技法（白切・滷）
6	中国料理の冷菜と冷菜技法（凍・燻）
7	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・熗）
8	中国料理の熱菜と熱菜技法（生炒・干炒）
9	中国料理の熱菜と熱菜技法（軟炒・抓炒）
10	中国料理の熱菜と熱菜技法（湯炒・水炒）
11	中国料理の熱菜と熱菜技法（葱爆・清爆）
12	油を利用する調理法（高麗・脆皮）
13	油を利用する調理法（清炸・軟炸）
14	油を利用する調理法（煎・貼）
15	茶について（種類と入れ方、飲み方）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	調理高度実習	開講時期	2年 後期
担当講師	女屋 真人	区分	選択必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	15 45時間

学修内容	調理手順と応用調理、中国料理の高度調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と中国料理の基本と応用調理をマスターさせる。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	蒸気を利用する調理法（軟蒸・花色蒸）
2	蒸気を利用する調理法（煎蒸・粉蒸）
3	蒸気を利用する調理法（汽鍋）
4	水分を利用する調理法（煮・燉）
5	水分を利用する調理法（焼・灼）
6	水分を利用する調理法（煨・燜）
7	直火または放射熱を利用する調理法（烤・焗）
8	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
9	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
10	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
11	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
12	点心とその調理例（種類と調理法）小食
13	点心とその調理例（種類と調理法）小食
14	酒について（製法による分類）
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習＆レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科 目 名	調理理論	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	荒川 純子	区 分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	食材の特性や調理における変化について、理論的に学び。知識を持つこと。
到 達 目 標	理論的な知識を元に、食材を生かして無駄なく上手に扱えるようになること。
実 務 経 験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の調理科学	きのこ類	成り立ち
2		きのこ類	種類・特徴
3		きのこ類	香り・うま味
4		藻類	緑藻類
5		藻類	褐藻類
6		藻類	紅藻類
7		藻類	味
8		藻類	ダシ
9		魚介類	種類
10		生食調理	さしみ・あらい
11		生食調理	塩締め・こぶ締め・酢締め
12		加熱による変化	
13		加熱調理	
14		いか	
15		貝類	

評 価 方 法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

科目名	調理理論	開講時期	2年 後期
担当講師	荒川 純子	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食材の特性や調理における変化について、理論的に学び。知識を持つこと。
到達目標	理論的な知識を元に、食材を生かして、無駄なく上手に扱えるようになること。
実務経験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の調理科学	食肉類	加熱による変化
2			軟化
3			調理
4		卵類	鮮度
5			凝固性
6			起泡性
7			乳化性
8		乳類	牛乳
9			乳製品
10	その他の食品	油脂類	揚げ物の調理
11			調味料としての利用
12			菓子への利用
13			調味料
14		ゲル状食品	寒天
15			ゼラチン・カラギーナン・ペクチン

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
履修にあたっての注意	

科目名	栄養学	開講時期	2年 前期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	エネルギー代謝
2	エネルギー摂取量とエネルギー消費量
3	基礎代謝
4	身体活動レベル（PAL）
5	食事摂取基準
6	食事摂取基準の指標（BMI・EAR・RDA・AI・UL・DG）
7	食品標準成分表
8	3色食品群
9	四つの食品群
10	六つの食品群
11	食事バランスガイド
12	保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品・機能性表示食品）・特別用途食品
13	食物アレルギー・禁忌食品
14	ヴィーガン・ベジタリアン
15	時間栄養学

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科目名	栄養学	開講時期	2年 後期
担当講師	大崎 雅哉	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れ、メカニズムおよび栄養学的機能と特性・特質、食品のもつ栄養効果について、また、健康の保持・増進における栄養の役割を理解し、栄養学の原理となる基礎知識を学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性・消化・吸収・代謝について基礎知識を習得するとともに、多角的に栄養学的意義を理解する。
実務経験	管理栄養士として委託給食会社（総合病院配属）での治療食献立作成・治療食調理業務 大学での管理栄養士の養成

授業計画

1	BMI・標準体重・基礎代謝量・EER計算
2	モデル献立栄養価計算①
3	モデル献立栄養価計算②
4	個人献立作成①
5	個人献立作成②
6	個人栄養価計算①
7	個人栄養価計算②
8	栄養成分値①
9	栄養成分値②
10	ライフステージ①
11	ライフステージ②
12	ライフステージ③
13	栄養食事療法①
14	栄養食事療法②
15	栄養食事療法③

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	オフィス・アワー：月～金の12：30～13：20 ※その他の時間帯は適宜対応する。
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』 他適宜、参考書・レジュメを使用
履修にあたっての注意	食品学や調理理論など他専門科目との関連があるため、併せて理解する。 予習・復習・ノート作成をしっかりと行う。

科 目 名	食品衛生学	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	間 淵 かおり	区 分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到 達 目 標	食中毒や食物アレルギーについて理解する。
実 務 経 験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	寄生虫による食中毒
2	経口感染症
3	食物アレルギー
4	食物アレルギー
5	食品からの細菌の検出・培養とは
6	食肉の病原菌汚染度チェック
7	手指洗浄後の汚れ状態の検査
8	食品の内部温度の測定
9	調理器具の汚れ状態の検査
10	食器洗浄後の汚れ状態の検査
11	食肉・魚介類・魚肉練り製品の鮮度判定
12	生卵・牛乳の鮮度判定
13	食品のpH測定
14	水道水の残留塩素測定
15	空中浮遊微生物の測定

評 価 方 法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科 目 名	食品衛生学	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	間 淵 かおり	区 分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到 達 目 標	健康危害や調理施設、設備の安全対策について理解する。
実 務 経 験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	食物アレルギー
2	食物アレルギー
3	その他の健康危害
4	その他の健康危害
5	食品調理施設・設備の安全対策
6	食品調理施設・設備の安全対策
7	調理従事者の健康管理
8	調理従事者の健康管理
9	調理作業時における安全対策
10	調理作業時における安全対策
11	調理作業時における安全対策
12	調理作業時における安全対策
13	自主衛生管理H A C C P
14	自主衛生管理H A C C P
15	食品事故対応

評 価 方 法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科 目 名	外国語	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	江泉 千鶴	区 分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学 修 内 容	リスニングの学習を通じて、日常的な会話を学ぶ。
到 達 目 標	基本的な文章を繰り返し聞き理解する。
実 務 経 験	県内の高校等で英語講師として勤務

授業計画

1	形に関する表現
2	会話表現（提案・依頼）
3	時制
4	時制
5	位置関係
6	受動態
7	受動態
8	電話での表現
9	電話での表現
10	道案内の表現
11	道案内の表現
12	カタカナ語・つながる音
13	疑問文
14	疑問文
15	時刻・時間の計算

評 価 方 法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	HyperListening Elementary
履修にあたっての注意	

科 目 名	外国語	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	江泉 千鶴	区 分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学 修 内 容	実際のシチュエーションの中で、自然な英語に触れる。
到 達 目 標	基本的な単語や表現を使った会話を聞き取り理解する。
実 務 経 験	県内の高校等で英語講師として勤務

授業計画

1	まぎらわしい母音
2	天候を表す表現
3	語尾の弱い t
4	現在完了
5	会話表現
6	会話表現
7	値段・金額の計算
8	数の大小
9	リズムに注意して聞く
10	リズムに注意して聞く
11	notの短縮形
12	不規則動詞の過去形
13	長い1文
14	リズムに注意して聞く
15	レストランでのサービス英会話

評 価 方 法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	HyperListening Elementary
履修にあたっての注意	

科 目 名	デザイン論	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	関口 由美子	区 分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	配色による効果を学ぶ。
到 達 目 標	デザインの基礎を習得する。
実 務 経 験	県内の中学校で美術教諭として勤務

授業計画

1	有彩色 19色相環の制作
2	無彩色 明度の階段
3	類似色による配色
4	反対色による配色
5	暖色による配色
6	寒色プラスアクセント色による配色
7	中性色による配色
8	白と黒の効果
9	基礎デッサン 筒のデッサン
10	基礎デッサン 折り鶴
11	基礎デッサン 缶
12	基礎デッサン フルーツ
13	造形・彩色
14	紙工芸 折り紙 リンゴ
15	紙工芸 折り紙 レモン

評 価 方 法	課題提出で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	スケッチブック、トータルカラー、（副教材）テーブルカラーコーディネート
履修にあたっての注意	

科 目 名	デザイン論	開 講 時 期	2年 後期
担 当 講 師	関口 由美子	区 分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	色が及ぼす視覚効果を学ぶ。
到 達 目 標	テーブルコーディネートに生きる配色効果がわかる。
実 務 経 験	県内の中学校で美術教諭として勤務

授業計画

1	紙工芸 折り紙 レモン
2	味のイメージカラー
3	トーン別分類表の作製
4	純色による配色
5	明清色による配色
6	濁色による配色
7	暗清色による配色
8	フォトコラージュ
9	フォトコラージュ
10	自画像
11	自画像
12	自画像
13	テーブルカラーコーディネート
14	テーブルカラーコーディネート
15	テーブルカラーコーディネート

評 価 方 法	課題提出で評価する。
授業時間外の学習	
使 用 教 材	スケッチブック、トータルカラー、（副教材）テーブルカラーコーディネート
履修にあたっての注意	

科 目 名	サービス論	開 講 時 期	2年 前期
担 当 講 師	岡田 久美子	区 分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到 達 目 標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実 務 経 験	県内外の結婚式場・レストランにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	ビジネス慣用句
2	言葉遣いとビジネスマナー
3	（演習）履歴書の書き方
4	（演習）接客対応の基本
5	（演習）言葉遣い・発声練習・歩行練習
6	（演習）敬語・丁寧語・ビジネス慣用句・電話応対 1
7	（演習）お辞儀の仕方・離着席補助・トレイサービス
8	（演習）客席案内・離着席補助・待機の姿勢
9	（演習）水のサービス・プレートサービス
10	（演習）プラターサービス・サーバーの使い方 1
11	（演習）料理の仕上げ
12	西洋料理の食事用具・備品
13	銀食器・陶磁器・ガラス容器等の種類と名称
14	西洋料理の食事用具・備品 2
15	銀食器・陶磁器・ガラス容器の名称・主な用途

評 価 方 法	レポート・演習・筆記試験で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使 用 教 材	西洋料理料飲接客サービス技法他
履修にあたっての注意	

科目名	サービス論	開講時期	2年 後期
担当講師	岡田 久美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到達目標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実務経験	県内外の結婚式場・レストランにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	銀食器・陶磁器・ガラス容器の特徴・種類取り扱い方
2	宴会とレストランサービス・宴会の種類および内容
3	(演習) プラターサービス・サーバーの使い方 2
4	(演習) 赤ワインのサービス 容器別 (キャラフェ・スクリュエボトル他)
5	(演習) 料理の仕上げ フルーツカット
6	宴会とレストランサービス・準備・セッティング
7	宴会とレストランサービス・運営
8	レストランにおける各種サービス方法
9	レストランにおける各種サービス方法・スタッフの任務
10	レストランの準備・セッティング・客席案内
11	テーブルサービス(皿の持ち方・サービステクニック・片付け方)
12	予約・解約 予約の受け方・リレーションシップマーケティングについて
13	一般的な救護方法
14	食事の国際習慣
15	食文化と現状の食環境

評価方法	レポート・演習・筆記試験で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法他
履修にあたっての注意	

科目名	情報処理	開 講 時 期	2年 前期
担当講師	黒岩 巳恵子	区 分	選択必修
授業の方法	演習	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	ビジネス社会で活用されているアプリケーションソフトの学習を通して、パソコン操作の基礎・基本を修得する
到 達 目 標	Word・Excelを使い、ビジネス文書・レシピ・メニュー・POP・売上集計等、飲食業で必要と思われる文書の作成法を修得する
実 務 経 験	県内専門学校にて情報処理教育にあたる

授業計画

1	ローマ字・かな対応表
2	Windowsの基礎知識 起動・終了 画面構成 マウスの操作 インターネット検索
3	Wordの基礎知識 起動・終了 画面構成 キーボード 日本語入力システム
4	Word入門 文字の入力・変換・訂正
5	Word入門 単語・短文の入力
6	Word入門 長文の入力
7	Word入門 基本の編集機能 文字の配置 イラストの挿入 ページ罫線
8	Wordの活用 レシピの作成
9	Wordの活用 縦書き文書
10	Wordの活用 表入り文書の作成
11	Wordの活用 表の作成
12	Wordの活用 ビジネス文書 社内文書
13	Wordの活用 ビジネス文書 社外文書
14	Wordの活用 POPの作成
15	前期の総合練習

評価方法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使用教材	30時間でマスター Word&Excel 2019（実教出版） 必要に応じて資料・課題原稿を配布
履修にあたっての注意	

科目名	情報処理	開 講 時 期	2年 後期
担当講師	黒岩 巳恵子	区 分	選択必修
授業の方法	演習	単位数：授業時数	2 30時間

学 修 内 容	ビジネス社会で活用されているアプリケーションソフトの学習を通して、パソコン操作の基礎・基本を修得する
到 達 目 標	Word・Excelを使い、ビジネス文書・レシピ・メニュー・POP・売上集計等、飲食業で必要と思われる文書の作成法を修得する
実 務 経 験	県内専門学校にて情報処理教育にあたる

授業計画

1	前期の復習
2	Wordの活用 POPの作成
3	Wordの活用 表を含む文書の作成
4	Wordの活用 図を含む文書の作成
5	Wordのまとめ
6	Excelの基礎知識 起動・終了 画面構成 データの入力・消去 編集機能 等
7	Excel入門 ワークシートの編集・書式設定
8	Excel入門 グラフの作成・設定の変更
9	Excelの活用 関数(SUM AVERAGE MAX MIN) 絶対参照
10	Excelの活用 COUNT関数
11	Excelの活用 RANK関数
12	Excelの活用 ROUND関数
13	Excelの活用 IF関数
14	Excelの活用 LOOKUP関数
15	1年間のまとめ

評 価 方 法	筆記試験で評価する
授業時間外の学習	
使 用 教 材	30時間でマスター Word&Excel 2019（実教出版） 必要に応じて資料・課題原稿を配布
履修にあたっての注意	