

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN001
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学	1	前期	45	必修	講義	安田 剛司	
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識「公衆衛生学」の概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理法・健康増進法及び発育などの法則や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
保健所勤務にて食品・環境・医薬衛生行政を担当していた経験より、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-3	調理師と健康	健康の考え方 健康とは何か					
4-6	〃	わが国の健康水準					
7-9	〃	目指すべき健康とは					
10-12	調理師の役割	調理師の成立ち					
13-15	〃	調理法の概要					
16-18	〃	食生活における調理師の役割					
19-21	健康づくり	疾病予防から健康増進へ					
22-24	〃	健康増進法					
25-27	〃	わが国における健康づくり対策					
28-30	〃	〃					
31-33	〃	健康教育					
34-36	〃	健康に関する食品情報					
37-39	心の健康づくり	心身相関とストレス					
40-42	〃	ストレスへの対処方法					
43-45	〃	ストレスへの対処方法					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書 I 食生活と健康							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN001
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学	1	後期	45	必修	講義	安田 剛司	
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識「公衆衛生学」の概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理法・健康増進法及び発育などの法則や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
保健所勤務にて食品・環境・医薬衛生行政を担当していた経験より、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-3	調理師と食育	食育とは					
4-6	〃	食育における調理師の役割・食育の実践					
7-9	労働と健康	労働と健康					
10-12	〃	労働災害					
13-15	環境と健康	生活環境の衛生					
16-18	〃	現代の生活環境					
19-21	〃	環境因子					
22-24	環境条件	大気・水・住居・廃棄物・放射線					
25-27	〃	広がる環境汚染					
28-30	環境汚染とその対策	空気汚染					
31-33	〃	水質汚染					
34-36	〃	騒音・振動・悪臭					
37-39	〃	環境問題とその取り組み・苦情への対応方法					
40-42	期末試験対策	期末試験対策					
43-45	期末試験	期末試験					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書 I 食生活と健康							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN002
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食生活論	1	後期	30	必修	講義	阿部 恵理	
授業概要							
近年、調理師は日本人の健康増進に寄与すること、食育の担い手として食文化を継承していくことが期待されている。本授業では、医学的な観点と社会的な観点の両方から日本人の食生活について学び、理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本人の食生活と健康問題の関係について理解し、調理師として健康増進に寄与する重要性を知る。食育の担い手として食育の必要性について理解し、食育を実践する基礎を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価(定期試験70%、出席および課題30%)							
教員紹介							
病院で給食管理をしていた経験を活かし、調理師養成の授業を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション	授業概要、評価方法、健康に関するアンケート					
3-4	健康の考え方①	健康の定義、生活習慣病					
5-6	健康の考え方②	健康な食事、健康増進における調理師の役割					
7-8	食生活と疾病①	日本の健康問題の現状、日本の食生活の変遷					
9-10	食生活と疾病②	日本の食生活の現状と問題点					
11-12	食生活と疾病③	生活習慣病の国際比較、諸外国の食生活					
13-14	健康づくり対策①	健康増進法、健康日本21					
15-16	健康づくり対策②	特定健診、国民健康・栄養調査、健康に関する食品情報					
17-18	調理師と食育①	食育基本法、食育における調理師の役割					
19-20	調理師と食育②	食育指導案の書き方(対面の場合個人発表あり、オンラインでは課題提出)					
21-22	労働と健康	労働安全衛生法、労働基準法、調理施設での労働災害					
23-24	環境と健康①	生活環境の衛生、環境条件(大気、水、放射線、住居)、環境汚染					
25-26	環境と健康②	食の安全(トレーサビリティ、リスクコミュニケーション)					
27-28	世界の和食	無形文化遺産としての和食、諸外国からみた和食					
29-30	総復習、試験対策	定期試験対策					
教科書(参考書・教材等)							
【教科書・参考書】新調理師養成教育全書(2)食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集【教材】配布プリント、電卓、栄養価計算ソフト、電子黒板							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学 I	1	前期	30	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
食品の特性と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について食と健康の結びつきを理解して学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を購入、調理するうえで「食品」について学ぶことは調理師にとって重要なことである。そこで、食品の特徴、旬、含まれる成分などについて知識を深める。また様々な加工方法を学び、料理の多様性、省略化などに対応し、調理の幅を広げることを目的とする。							
評価方法							
定期テスト 80%、授業への取り組み・小テスト・レポート 20%で全評価採点を100点とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品	食品について、植物性食品について、穀類について					
3～4	穀類①	米について					
5～6	穀類②	小麦について					
7～8	穀類③	その他の穀類について					
9～10	いもおよびでんぷん類①	じゃがいも、さつまいもについて					
11～12	いもおよびでんぷん類②	その他のいも類およびでんぷん類について					
13～14	砂糖および甘味類	砂糖、その他の甘味類について					
15～16	豆類①	大豆について					
17～18	豆類②	小豆、その他の豆類について					
19～20	種実類	種実類について					
21～22	野菜類①	葉菜類、茎菜類について					
23～24	野菜類②	根菜類、果菜類、花菜類について					
25～26	果実類	果実類、果実類加工品について					
27～28	きのこ類と藻類	きのこ類、きのこ類加工品、藻類について					
29～30	まとめと試験	まとめと試験					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教科書全書 必須編 2食品と栄養の特性							
新調理師養成教科書全書 必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学 I	1	後期	30	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
食品の特性と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について食と健康の結びつきを理解して学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を購入、調理するうえで「食品」について学ぶことは調理師にとって重要なことである。そこで、食品の特徴、旬、含まれる成分などについて知識を深める。また様々な加工方法を学び、料理の多様性、省略化などに対応し、調理の幅を広げることを目的とする。							
評価方法							
定期テスト 80%、授業への取り組み・小テスト・レポート 20%で全評価採点を100点とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	動物性食品 魚介類①	動物性食品について、魚介類について					
3～4	魚介類②	魚介類の種類①					
5～6	魚介類③	魚介類の種類②					
7～8	魚介類④	魚介類の加工品について					
9～10	食肉類①	食肉類について					
11～12	食肉類②	食肉類の種類について					
13～14	食肉類③	食肉類の加工品について					
15～16	卵類	卵類、卵類の加工品について					
17～18	乳類①	牛乳について					
19～20	乳類②	乳製品について					
21～22	その他の食品 油脂類	油脂類、植物油脂、動物油脂、加工油脂について					
23～24	菓子類	和菓子、洋菓子、中華菓子について					
25～26	嗜好飲料類①	アルコール飲料について					
27～28	嗜好飲料類②	非アルコール飲料について					
29～30	まとめと試験	まとめと試験					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教科書全書 必須編 2食品と栄養の特性							
新調理師養成教科書全書 必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	前期	30	必修	講義	川上 綾	
授業概要 調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができる、おいしくて栄養価の高い食事」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。							
到達目標・評価方法 到達目標 人々の健康増進を食事の面からサポートするために必要な栄養学の基礎知識を身につけるとともに、健康への意識を高めることを目標とする。							
評価方法 定期試験、提出物(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	自己紹介、授業中の約束事、情報収集、理解、伝える時のコツ					
2	栄養学とは？	栄養と健康・各言葉の意味を正しく理解する 栄養学を学ぶ必要性について理解する					
3	五大栄養素・三大栄養素	栄養素の種類、食品の成分と体の成分、食品の三つの機能性					
4	食品の摂取	生理的欲求・心理的欲求・栄養管理について 【ワーク】食品の色や特徴を言葉で表現してみよう					
5	日本人の食事摂取基準①	＜日本人の食事摂取基準とは＞＜食事摂取基準の指標＞ 【ワーク】自分のBMIを計算してみよう					
6	日本人の食事摂取基準②	＜栄養素の指標＞推定平均必要量・推奨量・目安量・耐用上限量・目標量					
7	エネルギー代謝①	＜エネルギー代謝とは＞＜エネルギー摂取量と消費量・基礎代謝＞ 【ワーク】自分の基礎代謝量を計算しよう					
8	エネルギー代謝②	＜身体活動レベル＞＜エネルギー消費量＞ 【ワーク】自分のエネルギー消費量を計算しよう					
9	炭水化物①	＜炭水化物とは＞					
10	炭水化物②	＜炭水化物の種類＞					
11	脂質①	＜脂質とは＞					
12	脂質②	＜脂質の種類＞					
13	たんぱく質①	＜たんぱく質とは＞＜たんぱく質の種類＞					
14	たんぱく質②	たんぱく質の栄養価(アミノ酸価・補足効果・機能性)					
15	ビタミン①	＜ビタミンとは＞＜ビタミンの種類＞					
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	前期	30	必修	講義	川上 綾	
授業概要							
調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができる、おいしくて栄養価の高い食事」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人々の健康増進を食事の面からサポートするために必要な栄養学の基礎知識を身につけるとともに、健康への意識を高めることを目標とする。							
評価方法							
定期試験、提出物(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	ビタミン②	<脂溶性ビタミン><水溶性ビタミン>					
17	ミネラル①	<ミネラルとは><ミネラルの種類>					
18	ミネラル②	<多量ミネラル><微量ミネラル>					
19	その他の成分	<水分><機能性成分>					
20	復習	栄養素の機能と健康 【ワーク】各栄養素の機能のポイントをおさらいし、自分の食生活を見直してみよう。					
21	食品の選択	<食品標準成分表とは><日本食品標準成分表の基礎知識>目的・分類・測定法・表示方法・数値の丸め方					
22	食品標準成分表(手計算)	使用量での栄養価計算、調味%、重量変化率、廃棄率 【ワーク】栄養価計算をしよう					
23	食品分類法①	3色食品群・四つの食品群・六つの基礎食品					
24	食品分類法②	【ワーク】食品分類法を使って、自分の食事を分類してみよう					
25	食事バランスガイド①	食事バランスガイドの概要と使い方 【ワーク】1日の食事を食事バランスガイドに沿って分類してみよう					
26	食事バランスガイド②	食事バランスガイドを使った献立作成 【ワーク】食事バランスガイドを使って自分の食生活を見直してみよう					
27	献立作成	栄養の偏りが無い献立作りのポイント 【ワーク】今まで勉強した栄養学を使って、献立を立ててみよう					
28	献立発表	栄養の偏りが無い献立作りのポイント 【ワーク】今まで勉強した栄養学を使って、相手にわかりやすく説明しよう					
29	まとめ	前期試験対策					
30	まとめ、定期試験						
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	後期	30	必修	講義	川上 綾	
授業概要							
調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができる、おいしくて栄養価の高い食事」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人々の健康増進を食事の面からサポートするために必要な栄養学の基礎知識を身につけるとともに、健康への意識を高めることを目標とする。							
評価方法							
定期試験、提出物(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	自己紹介、授業中の約束事、情報収集、理解、伝える時のコツ					
2	前期の復習	栄養と健康・各言葉の意味を正しく理解する 栄養学を学ぶ必要性について理解する					
3	消化・吸収・代謝①	＜栄養素の消化＞消化器官の構造と働き					
4	消化・吸収・代謝②	＜栄養素の消化＞ 消化液の分泌、消化の種類、各消化器官での消化					
5	消化・吸収・代謝③	＜栄養素の消化＞各消化器官での消化					
6	消化・吸収・代謝④	＜栄養素の吸収＞栄養素の吸収経路					
7	消化・吸収・代謝⑤	＜栄養素の吸収＞各栄養素の吸収					
8	消化・吸収・代謝⑥	＜栄養素の吸収＞ 栄養素以外の吸収、大腸内での吸収・消化吸収率					
9	栄養素の代謝	＜栄養素の代謝＞糖質の代謝・脂質の代謝・たんぱく質の代謝					
10	食物アレルギー	アレルギーが起こる仕組み、たんぱく質の代謝					
11	日本人の食事摂取基準①	＜日本人の食事摂取基準とは＞＜食事摂取基準の指標＞					
12	日本人の食事摂取基準②	＜栄養素の指標＞推定平均必要量・推奨量・目安量・耐用上限量・目標量					
13	食品の選択	＜食品標準成分表とは＞＜日本食品標準成分表の基礎知識＞ 目的・分類・測定法・表示方法・数値の丸め方					
14	栄養価計算(食品選択)	栄養価計算時に迷いやすい食品の注意事項、疑問点の復習					
15	栄養価計算(PC栄養君)①.	パソコンの基本操作、パソコンを使用した栄養価計算 【ワーク】栄養計算ソフトを使って、栄養価計算をしてみよう					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	後期	30	必修	講義	川上 綾	
授業概要							
調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができる、おいしくて栄養価の高い食事」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人々の健康増進を食事の面からサポートするために必要な栄養学の基礎知識を身につけるとともに、健康への意識を高めることを目標とする。							
評価方法							
定期試験、提出物(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	栄養価計算②(PC栄養君)	パソコンを使用した栄養価計算 【ワーク】栄養計算ソフトを使って、栄養価計算をしてみよう					
17	栄養素の不足と過剰摂取	サプリメントや嗜好品、栄養補助食品の考え方 【ワーク】和食、洋食、中華の特徴から過剰傾向の栄養素を見つけよう					
18	食品分類法①	3色食品群・四つの食品群・六つの基礎食品					
19	食品分類法②	外食・中食の選び方 【ワーク】食品分類法を使って、コンビニ飯を選んでみよう					
20	エネルギー代謝①	<エネルギー代謝とは><エネルギー摂取量・消費量・基礎代謝> 【ワーク】適正体重を目指すためのエネルギー収支バランスを考えよう					
21	エネルギー代謝②	<身体活動レベル><エネルギー消費量> 【ワーク】食べる人にとって、ぴったりの弁当箱を選ぼう					
22	ライフステージと栄養①	妊娠期・授乳期・乳児期の特徴と栄養					
23	ライフステージと栄養②	幼児期・学童期・思春期の特徴と栄養					
24	ライフステージと栄養③	成人期・高齢期の特徴と栄養					
25	治療食への理解	代表的な疾患に対する特別食、治療食の特徴(咀嚼、嚥下困難・高血圧・糖尿病・脂質異常症・腎疾患・貧血・胆膵臓疾患・胃腸障害)					
26	復習(発表準備)	【ワーク】今まで勉強した栄養学を、今後どのように活かしていきたいかを相手にわかりやすく説明しよう(原稿作成)					
27	復習(発表)	【ワーク】今まで勉強した栄養学を、今後どのように活かしていきたいかを相手にわかりやすく説明しよう(発表)					
28	復習	<消化と吸収><エネルギー代謝と食事摂取基準>					
29	まとめ	後期試験対策					
30	まとめ、定期試験						
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN006
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学	1	前期	45	必修	講義	小林 益男	
授業概要							
調理師として食の安全を守るため、どのような危害(食中毒や寄生虫、食品添加物、食物アレルギーなど)があるのか種類を知り、その予防法について基礎的に学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理師に必要な、食中毒予防などの衛生管理法がわかり、現場で衛生管理ができるようになる。							
評価方法							
授業内テストにて評価							
教員紹介							
食品工場勤務にて品質管理を担当していた経験より、調理師養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1～3	食の安全と衛生		食品衛生とは、危害の種類、食の安全を守る				
4～6	食品と化学物質	食品添加物 ①	食品添加物の分類と使用目的				
7～9	食品と化学物質	食品添加物 ②	食品添加物と食品衛生関係法規				
10～12	食品と化学物質	食品添加物 ③	食品添加物の安全性の評価				
13～15	食品と化学物質	食品添加物 ④	主な食品添加物とその用途、添加物まとめ				
16～18	食品と化学物質		食品と重金属、放射性物質				
19～21	器具・容器包装の衛生①		器具・容器包装の定義、取り扱い 材質の種類(1)				
22～24	器具・容器包装の衛生②		材質の種類(2)				
25～27	食品と微生物		微生物の種類 食品の汚染と腐敗				
28～30	飲食による健康危害		食中毒の概要 食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況				
31～33	細菌性食中毒①		細菌性食中毒 感染型食中毒				
34～36	細菌性食中毒②		食品内毒素型中毒 食中毒の予防法 食中毒まとめ				
37～39	ウイルス性食中毒 化学性食中毒		ウイルス性食中毒、化学性食中毒について				
40～42	自然毒食中毒		自然毒食中毒について				
43～45	まとめ		前期のまとめ(課題)				
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN006
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学	1	後期	45	必修	講義	小林 益男	
授業概要							
調理師として安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、人々の健康を維持し、増進するための知識の修得を、講義および自主学習(テストとして教科書などを用いた課題を実施)形式で行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理師として、飲食を通じて起こる危害の原因物質には何があるのか、危害の発生をどのようにすれば防ぐことができるのか、また、食の安全を守るためにどのような法律があり安全対策がどのようなしくみで行われているのかについて理解し、現場で法令を遵守しながら自主的に衛生管理を推進して安全な食事を提供できるようになる。							
評価方法							
授業内テスト(提出課題)にて評価							
教員紹介							
食品工場勤務にて品質管理を担当していた経験より、調理師養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～3	飲食による健康危害①	自然毒食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒、自然毒食中毒の予防)					
4～6	飲食による健康危害②	化学性食中毒[化学性食中毒の概要、化学性食中毒の予防、ヒスタミンによる食中毒(アレルギー様食中毒)]					
7～9	飲食による健康危害③	寄生虫による食中毒(寄生虫による食中毒の概要、寄生虫による食中毒の予防)					
10～12	飲食による健康危害④	経口感染症(経口感染症とは、経口感染症と食中毒、経口感染症の予防)					
13～15	飲食による健康危害⑤	食物アレルギー(食物アレルギーとは、その種類、アレルギー物質の表示)、その他の健康危害(BSE、鳥インフルエンザ、農薬などの残留)					
16～18	食品安全対策①	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律(食品衛生法、食品安全基本法)					
19～21	食品安全対策②	食品安全行政(中央組織、地方組織)					
22～24	食品安全対策③	食品安全情報の共有(食品表示とは、食品表示法、その他の法律による表示)					
25～27	食品安全対策④	食品営業施設・設備の安全対策(食品営業施設・設備の衛生管理、給水および排水・廃棄物処理)					
28～30	食品安全対策⑤	調理従事者の健康管理(病原微生物保有者の把握、調理従事者の衛生管理、健康チェックと届け出、衛生教育の重要性、食品衛生責任者)					
31～33	食品安全対策⑥	調理作業時における安全対策(食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い、洗浄・消毒・殺菌)					
34～36	食品安全対策⑦	自主衛生管理HACCP(ハサップ)①(HACCPとは、わが国でのHACCPの取り組み)					
37～39	食品安全対策⑧	自主衛生管理HACCP(ハサップ)②(HACCPに沿った衛生管理、HACCPの普及・推進)					
40～42	食品安全対策⑨	食品事故対応(危機管理、実際に起こった食中毒の例)					
43～45	まとめ	前期のまとめ(課題)					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生P.76～175、課題							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
衛生法規	1	前期	30	必修	講義	山本 成男	
授業概要							
調理師として活動するうえで必要な、調理師法・食品衛生法等、食品衛生関連法規の基礎を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養う。							
評価方法							
講義最終回に試験を実施する。							
教員紹介							
1992年より、30年間行政書士・社会保険労務士として法律実務に携わってきた経験を基に、実社会における実例等を交え、調理師として活動するうえで役立つ知識の涵養に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	衛生法規の概要	衛生法規の意義・分類					
3-4	衛生行政の概要	各種法律の概要、衛生行政機構、担当部署・業務					
5-6	調理師法(1)	調理師法の歴史と社会的役割、概要					
7-8	調理師法(2)	調理師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
9-10	調理師法(3)	調理師法総括					
11-12	調理師法(4)	調理師法総括(確認テスト)					
13-14	食品衛生法(1)	法の目的等、清潔衛生の原則					
15-16	食品衛生法(2)	食品添加物の法規制、食品の規格及び基準など					
17-18	食品衛生法(3)	営業許可制度、営業に関する規制など					
19-20	食品表示法(1)	食品表示法の概要、食品表示の意義、表示に関する規制など					
21-22	食品表示法(2)	食品表示規制の詳細					
23-24	食品安全基本法・食育基本法・健康増進法	各法律の目的、概要など					
25-26	その他の一般公衆衛生法規	地域保健法、感染症予防等に関する法律、と畜業法、食鳥処理に関する法律など					
27-28	環境保全法規、労働衛生法規	環境基本法・労働基準法・労働安全衛生法など					
29-30	総括	確認テスト					
教科書(参考書・教材等)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ①	1	前期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要							
調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験を行う							
教員紹介							
調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理とおいしさ	調理とは、調理理論を学ぶ意義					
2	調理の目的・おいしさの構成	嗜好性の多様化・栄養価の向上・安全性の向上・調理の文化的特性					
3	食べる人の側にある要因	科学的要因、味、味の種類(五味)、その他の味、味覚変革物質					
4	味の相互作用・香り	対比効果、抑制効果、相乗効果、味の閾値、香り					
5	物理的要因	温度、テクスチャー、外観、音、食べる人側にある要因					
6	米	白飯(うるち米)の調理					
7	米	かゆ、味付け飯、すし飯、強飯の調理					
8	米粉	上新粉、白玉粉の調理					
9	小麦粉、そば	小麦粉、そばの性質と調理					
10	いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいもの調理					
11	でんぷん類	でんぷんの性質と調理					
12	砂糖	砂糖の調理性、濃度の違いによる食品への使用					
13	砂糖	調べ学習					
14	豆類、種実類	大豆、黒豆、小豆の調理 種実類の調理					
15	豆類、種実類	大豆の加工品 豆腐の加工品					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ①	1	前期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要 調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。							
評価方法 定期試験を行う							
教員紹介 調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	野菜類	野菜の香り、あく					
17	野菜類	野菜のテクスチャー、色の変化					
18	果実、きのこ、藻類	果実類の香り、色 きのこの香り、味 藻類の色、味、だし					
19	果実、きのこ、藻類	果実類の香り、色 きのこの香り、味 藻類の色、味、だし					
20	魚介類	生食調理(さしみ、あらい、塩締め、こぶ締め、酢締め)					
21	魚介類	加熱による変化。 加熱調理(煮魚、焼き魚、ムニエル、揚げ物、魚肉団子)					
22	食肉類	食肉類の牛、豚、鶏の使用部位と副産物について学ぶ					
23	食肉類	肉の部位の調理法、加熱調理について学ぶ					
24	卵類	卵類の鮮度、卵類の凝固性、つなぎ剤として用いる調理					
25	乳類	牛乳、牛乳の調理による変化、牛乳の調理性					
26	乳製品	クリーム、バター、(滑らかさ・風味・可塑性)、チーズ、チーズの調理					
27	油脂類	揚げ物の調理、調味料として利用、菓子への利用					
28	調味料	食塩(脱水作用・防腐作用など)、食酢(色の変化)、みそ、しょうゆ					
29	ゲル状食品	寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、チェックポイント					
30	まとめ						
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ②	1	前期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要							
調理に携わる職業人として必要な調理の基本を理解し知識を修得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた器具器材、施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
前・後期の定期試験にて100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。					
2	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。					
3	西洋料理の基本	包丁の種類について、材料の切り方、調理法について					
4	西洋料理の基本	包丁の種類について、材料の切り方、調理法について					
5	西洋料理の器具	器具の種類による特徴と扱い方を学ぶ。					
6	西洋料理の器具	器具の種類による特徴と扱い方を学ぶ。					
7	油脂、調味料	油脂、調味料の特徴とその使い方について学ぶ。					
8	油脂、調味料	油脂、調味料の特徴とその使い方について学ぶ。					
9	香辛料、香草	香辛料と香草の種類とその使い方について学ぶ。					
10	香辛料、香草	香辛料と香草の種類とその使い方について学ぶ。					
11	ブイヨン	ブイヨンの種類と調理例について学ぶ。					
12	ブイヨン	ブイヨンの種類と調理例について学ぶ。					
13	ソース①	各種冷製ソースについて学ぶ。					
14	ソース①	各種冷製ソースについて学ぶ。					
15	ソース②	各種温製ソースについて学ぶ。					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 5調理実習							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ②	1	前期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要							
調理に携わる職業人として必要な調理の基本を理解し知識を修得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた器具器材、施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
前・後期の定期試験にて100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	ソース②	各種温製ソースについて学ぶ。					
17	フランス料理の種類と調理例	前菜と野菜料理について学ぶ。					
18	フランス料理の種類と調理例	前菜と野菜料理について学ぶ。					
19	フランス料理の種類と調理例	各種スープと調理法について学ぶ。					
20	フランス料理の種類と調理例	各種スープと調理法について学ぶ。					
21	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について①					
22	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について①					
23	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について②					
24	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について②					
25	フランス料理の種類と調理例	肉類の部位について学ぶ。					
26	フランス料理の種類と調理例	肉類の部位について学ぶ。					
27	フランス料理の種類と調理例	肉料理の調理法について学ぶ。					
28	フランス料理の種類と調理例	肉料理の調理法について学ぶ。					
29	フランス料理の種類と調理例	デザート、コーヒーについて学ぶ。					
30	フランス料理の種類と調理例	デザート、コーヒーについて学ぶ。					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 5調理実習							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ③(サイエンス)	1	後期	30	必修	講義	菊川 和浩	
授業概要							
普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。 調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、カフェにて料理長として勤務。 それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実験の基本	授業の進め方、定期試験について					
2	実験の基本	調理学実験の目的					
3	米	米					
4	米	米の吸水実験					
5	小麦粉	小麦粉					
6	小麦粉	グルテンの特性					
7	いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも					
8	いも類	じゃがいもの裏漉し					
9	砂糖	砂糖の溶解度					
10	砂糖	加熱変化					
11	豆類	豆類の吸水、豆類の煮方、豆腐と凝固剤					
12	豆類	2種の凝固剤と豆腐					
13	野菜類	褐変とあく抜き					
14	野菜類	緑色野菜の加熱に伴う変色					
15	果実類	果実類の褐変、果実類のゼリー化					
教科書(参考書・教材等)							
教科書不要							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論 I ③(サイエンス)	1	後期	30	必修	講義	菊川 和浩	
授業概要							
普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。 調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、カフェにて料理長として勤務。 それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	果実類	果実とペクチン					
17	魚介類	魚肉のすり身の特性を知る					
18	魚介類	さつま揚げ					
19	肉類	肉の熟成					
20	肉類	酵素による肉の軟化					
21	卵類	卵の熱凝固、卵白の起泡性、卵黄の乳化性					
22	卵類	ゆでたまごの加熱時間の違いによる凝固状態					
23	乳類	牛乳の凝固					
24	乳類	乳製品の凝固状態 カッテージチーズ・バター					
25	油脂類	揚げ油の適温					
26	油脂類	学習進度確認小テスト					
27	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
28	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
29	官能検査	官能検査とは、味の種類					
30	まとめ	定期試験					
教科書(参考書・教材等)							
教科書不要							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅰ④	1	後期	30	必修	講義	石居 佳世子
授業概要						
大量調理における施設・設備・システム等の概要を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
新 調理師養成教育全書を使用し、調理師になる為の知識を身に付けられるように、調理施設や調理機器及び、目的、操作などについて学び、知識の習得を目指す。						
評価方法						
課題提出・後期 定期試験の実施(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)						
教員紹介						
委託給食会社での勤務経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	はじめに	ガイダンス				
2	第1節 調理施設 建物(施設)概要	調理施設の構造・原則、機能区分について				
3	〃	建物(施設)概要				
4	〃	調理施設内の環境の4要素				
5	〃	調理施設のインフラ整備				
6	〃	調理施設内の仕上げ				
7	建築設備概要	建築設備概要				
8	〃	〃				
9	ウェットシステムとドライシステムⅠ	調理施設の床について				
10	ウェットシステムとドライシステムⅡ	〃				
11	作業環境	ドライ厨房				
12	〃	作業環境				
13	〃	衛生				
14	〃	調理施設の各エリア				
15	第2節 調理設備 基本計画のポイント	調理施設の種類				
教科書(参考書・教材等)						
新 調理師養成教育全書						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ④	1	後期	30	必修	講義	石居 佳世子
授業概要						
大量調理における施設・設備・システム等の概要を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
新 調理師養成教育全書を使用し、調理師になる為の知識を身に付けられるように、調理施設や調理機器及び、目的、操作などについて学び、知識の習得を目指す。						
評価方法						
課題提出・後期 定期試験の実施(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)						
教員紹介						
委託給食会社での勤務経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	第2節 調理設備 基本計画のポイント	調理施設の種類				
17	調理機器の分類	調理機器の分類～加熱調理機器				
18	〃	〃				
19	〃	調理機器の分類～冷凍・冷蔵機器				
20	〃	〃				
21	〃	下処理加工(プレパレーション)機器				
22	〃	その他の機器				
23	第3節 調理システム 調理システムとは	調理システム 序章				
24	調理システムの種類と特徴	調理システム				
25	〃	〃				
26	業態別調理システムの適合性	〃				
27	Check Point	Check Point				
28	技術考査対策 練習問題	技術考査問題集				
29	定期試験対策 練習問題及び回答	定期試験対策				
30	まとめ	総括				
教科書(参考書・教材等)						
新 調理師養成教育全書						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN011
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食文化概論	1	前期	30	必修	講義	今井久美子	
授業概要							
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本及び世界の伝統的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題・小テスト20%にて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	食文化概論で学ぶこととは？ 自己紹介、授業での約束事					
2	〃	食生活チェック、知識の確認					
3	食と文化	食文化の成り立ち、食文化の相対性					
4	〃	「食べる」という事、ヒトはなぜ食べるのか？					
5	多様な食文化	自然環境と食文化					
6	〃	宗教と食物禁忌、食法・調理法などの多様性					
7	食文化の共通点と国際化	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化					
8	〃	食生活の変容と創造、世界の食事情					
9	日本の食文化史	原始(縄文・弥生時代)、古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)					
10	〃	中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)、近世(江戸時代)					
11	〃	近代(明治・大正・昭和時代初期)					
12	〃	現代(終戦以降)					
13	日本料理の食文化	日本料理の特徴					
14	〃	日本料理の様式					
15	〃	日本料理の食事作法(1)					
教科書(参考書・教材等)							
1. 新調理師養成教育全書 必修編4 「調理理論と食文化概論」、2. 適宜、資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN011
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食文化概論	1	前期	30	必修	講義	今井久美子
授業概要						
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
日本及び世界の伝統的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。						
評価方法						
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題・小テスト20%にて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	日本料理の食文化	日本料理の食事作法(2)				
17	行事食と郷土食	食文化の地域性				
18	〃	行事食、郷土料理				
19	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状				
20	〃	食生活の未来				
21	世界の料理と食文化史	世界の料理、食事風景				
22	西洋料理と食文化	西洋料理の変遷				
23	〃	西洋料理の特徴				
24	〃	西洋料理の様式、西洋料理の食事作法				
25	中国料理と食文化	中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統				
26	〃	中国料理様式、食事作法				
27	その他の国の料理の食文化	アジアの料理				
28	〃	中東、中南米の料理				
29	まとめ	まとめ				
30	試験	定期試験				
教科書(参考書・教材等)						
1. 新調理師養成教育全書 必修編4 「調理理論と食文化概論」、2. 適宜、資料を配付する						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN012
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習 I	1	前期	180	必	実習	杉浦 良他	
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実習心得	調理実習を行う上での説明					
2	日本料理とは	器具・包丁・器などの説明					
3	切り方①(日本)	大根を使って(薄切り・織切り・微塵切り・短冊・色紙・拍子木・賽の目等)					
4	切り方①(西洋)	基本的な切り方と特定の形の切り方					
5	切り方①(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方					
6	包丁の研ぎ方① 切り方②(日本)	薄刃包丁の研ぎ方 大根を使って(薄切り・織切り・微塵切り)					
7	切り方②(西洋)	基本的な切り方を反復練習をする。マヨネーズソース					
8	包丁の研ぎ方 切り方②(中国)	中華包丁の研ぎ方 基本的な切り方、飾り切りと中華鍋の扱い方					
9	切り方③(日本)	大根を使って(桂剥き・輪切り・半月切り・いちよう切り・面取り)人参を使って(薄切り・織切り)・胡瓜を使って(小口切り・蛇腹切り)蕪を使って(菊花切り)					
10	切り方③(西洋)	基本的な切り方を反復練習と炊飯、ピラフ					
11	中華鍋の扱い方① 切り方③(中国)	基本的な切り方、炊飯と中華鍋の扱い方					
12	切り方④(日本)	大根を使って(桂剥き・織切り・網大根)・人参を使って(薄切り・織切り・花)・胡瓜を使って(祝い松・水玉・切り違い)					
13	切り方 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習とドリア、スープ					
14	中華鍋の扱い方② 加熱調理①(中国)	中華鍋の扱い方ととろみのつけ方					
15	加熱調理(日本)	卵料理					
教科書(参考書・教材等) ※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN012
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習 I	1	前期	180	必	実習	杉浦 良他	
授業概要							
調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	切り方④(西洋) 加熱調理	基本的な切り方を反復練習と炊飯、ピラフ					
17	中華鍋の扱い方③ 加熱調理①(中国)	調理をするときの火加減を体得する					
18	包丁の研ぎ方② 焼き物①桂剥き	出刃包丁の研ぎ方 鰻の塩焼き・笹切り・桂剥き・赤飯の試食					
19	切り方 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習とスパゲッティミートソース					
20	火の扱い方① 加熱調理②(中国)	下味のつけ方と油通しの温度を知る					
21	卸し方① 炊飯①(日本)	鰻の三枚卸し(南蛮漬け)・白飯・桂剥き					
22	切り方⑤ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と魚の卸し方、フライの仕方					
23	麺の扱い方① 加熱調理③(中国)	中華麺のゆで方と魚介類の茹で方					
24	切り方⑤ 火の扱い方① (日本)	大根を使って(桂剥き・祝い結び・網大根)・人参(桂剥き・祝い結び) 厚焼き卵・白飯					
25	切り方⑧ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と骨付き鶏もも肉の加熱調理(アメリカ風)					
26	火の扱い方② 加熱調理④(中国)	油通しの温度、混合調味料の扱い方ととろみのつけ方					
27	切り方⑥火の扱い方②(日本)	人参(花型切り・煮物)・南瓜(木の葉・煮物)・厚焼き卵・白飯					
28	切り方⑨ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と骨付き鶏もも肉の加熱調理(グラタン)					
29	火の扱い方③ 加熱調理⑤(中国)	塩味の炒め方と食材を壊さないとろみのつけ方					
30	切り方⑦ 野菜の煮物(日本)	里芋(六方)・人参(花)・蓮根(花)・牛蒡(笹切り)・筍(串)・椎茸(亀甲)・蒟蒻(手綱)・以上のものを煮物にする・桂剥き					
教科書(参考書・教材等)							
※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN012
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習 I	1	前期	180	必	実習	杉浦 良他	
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
31	ピッツァ生地の扱いと加熱調理、温製サラダ	生地の発酵、トマトソースの作り方を学び、人参の温かいサラダ					
32	麺の扱い方② 加熱調理⑥(中国)	中華麺の焼き方 蒸し料理					
33	柳刃包丁の使い方	蒟蒻の薄作り・鱈の木の葉作り・桂剥き					
34	挽肉料理・ポターージュ	挽肉と香辛料、調味料のバランスを学ぶ。野菜の裏ごしスープ					
35	油の温度 加熱調理⑦(中国)	豆腐の上げ方 中国野菜使用の料理					
36	出汁の取り方① 炊き込みご飯①・茹で方	〆玉椀・かやくご飯・笹がき金平・蒟蒻草のお浸し・桂剥き					
37	魚の取り扱いと加熱調理とサラダ	魚の下処理とバター焼き、サラダ各種					
38	炒め方の違い 加熱調理⑧(中国)	海の幸料理 鶏肉料理					
39	出汁の取り方② 炊き込みご飯②・揚げ物①	鶏のつみれ椀・剥き身貝の炊き込みご飯・翡翠茄子・桂剥き					
40	魚の取り扱いと加熱調理論 フランス特殊材料	魚の卸し方と白ワインソース、エスカルゴの取り扱いと加熱調理					
41	切り方④ 加熱調理⑨(中国)	肉の切り方 とろみの付け方					
42	揚げ物②・焼き物② お吸い物①	鱧湯葉巻き揚げ・賀茂茄子胡麻味噌クリーム焼き・冷やし吸いとろ椀					
43	まとめ	定期テスト					
44	まとめ	定期テスト					
45	まとめ	定期テスト					
教科書(参考書・教材等) ※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN012
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習 I	1	後期	120	必修	実習	杉浦 良他	
授業概要							
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	海老類の下処理と加熱調理	オマール海老を使って下処理、ソースの作り方、加熱方法					
2	蝦仁炒麺・梅子蒸排骨	焼きそば用麺の茹で方とスペアリブの蒸し方					
3	鍋物・刺身	水炊き鍋・鰻の叩き					
4	蒸し焼き調理加熱	丸鶏の下処理、コンベクションスチームオープンの取り扱い					
5	家常豆腐・腰果鶏丁・炒飯	高温と低温の油の扱い方					
6	行事食	正月料理・雑煮					
7	魚のパイ包み焼き	下処理した魚をフュータージュで包み焼く。切り分け方					
8	糖醋肉・韭黄炒貝子・炒飯	甘酢の作り方と塩味の炒め方					
9	すし②・お吸い物④	握りすし・アラ汁・(桂剥き)					
10	骨付き仔羊の下処理と加熱調理	骨の卸し方、加熱加減、飾り切り、切り分け方					
11	杏仁豆腐・青椒牛肉絲炒麺	寒天の扱い方と肉の細切り					
12	酢の物・お吸い物⑤	鰻の錦紙巻き・若竹椀・桂剥き					
13	殻付き貝の取り扱いと加熱調理	貝の取り扱い、裏ごし、茹でる、エキスを詰める方法					
14	糯米丸子・生爆鶏塊・蒟蒻羹湯	糯米の扱い方と鶏の卸し方					
15	蒸し物・揚げ物③・煮物③	茶碗蒸し・天麩羅・豚の角煮					
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本料理、西洋料理、中国料理)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)							JN012
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習 I	1	後期	120	必修	実習	杉浦 良他	
授業概要							
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	衣付け加熱調理と米調理	衣揚げ焼きとリゾット					
17	茼蒿蟹肉伊府麺・宮保蝦仁	イーフー麺の作り方と卵黄の衣の作り方					
18	蒸し物①・炊飯②・焼き物③	土瓶蒸し・松茸ご飯・厚焼き卵・桂剥き					
19	ホワイトソースの作り方反復、衣揚げ加熱調理	クリームコロッケとタルタルソース					
20	青椒牛肉絲・油淋鶏・炒飯	肉の細切りと鶏の卸し方					
21	煮物①・お吸い物②	炊き合わせ・人参の煮物・鮭信濃碗・桂剥き					
22	温製基本ソースの作り方加熱調理	カレーソース					
23	包子・連鍋湯	生地作り方と伸ばし方、肉まん・あんまんの包み方					
24	前菜・すし①	前菜(寄せ物・焼き物・和え物)・五目ずし					
25	肉の煮込み加熱調理	肉の煮込み方、付け合せ野菜					
26	金醬牛肉絲・春餅・三菇上湯	肉の細切りと大きい生地の伸ばし方					
27	煮物②	射込み大根風呂吹き・蕪の鶏射込み					
28	魚の詰め物加熱調理	イカの詰め物とトマトソースの反復練習加熱					
29	肉片鍋巴・鶉蛋魚翅	おこげの揚げ方と、とろみのつけ方の違い					
30	弁当・お吸い物③	幕の内弁当・かき玉碗					
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本料理、西洋料理、中国料理)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN017	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
インターンシップ	1	後期	150	必修	実習	杉浦 良 他	
授業概要							
校外に出て、最前線の調理現場体験する。実習前に得た基礎知識を、実際の現場にて確認、現場ならではの最新の機材の扱い、実施方法を習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
学校で学んだ専門知識及び技術・技能が実践活動の場でどのように活用されているかを知り、課題を発見し、解決を通して学ぶ。現場での仕込みから仕上げに至る作業工程の組み立て、作業効率、調理現場の実情把握と動向等、体験し習得する。職業人としての意識の向上を目的とする。							
評価方法							
担当教員は、連携企業等から得られた実習成果の評価項目(礼儀作法、衛生観念、協調性、実習態度等)を踏まえて校外実習成果を総合的に評価し「インターンシップ」項目を5段階評価する。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前説明①	校内に於いてオリエンテーション・実習心得・事前説明					
2	事前説明②	調理師の役割、各自の実習目標					
3	事前説明③	遵守すべき事項、機密事項					
4	事前説明④	衛生管理					
5	事前説明⑤	実習先の選択及び企業先説明					
6	事前説明⑥	企業先説明					
7	事前説明⑦	実習先報告書の記入方法					
8	連携施設	連携先施設に於いてオリエンテーション・施設見学等					
9	連携施設	連携先施設に於いて調理に関する作業・仕込み、仕上げ、盛り付け、清掃等					
10	連携施設)					
11	連携施設	連携先施設に於いて調理に関する作業・仕込み、仕上げ、盛り付け、清掃等					
12	報告会	校内に於いて報告書作成					
13	報告会	校内に於いて報告書作成					
14	報告会	校内に於いて報告会及び反省会					
15	報告会	校内に於いて報告会及び反省会					
教科書(参考書・教材等)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN017
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
インターンシップ	1	後期	150	必修	実習	杉浦 良他
授業概要						
校外に出て、最前線の調理現場体験する。実習前に得た基礎知識を、実際の現場にて確認、現場ならではの最新の機材の扱い、実施方法を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
学校で学んだ専門知識及び技術・技能が実践活動の場でどのように活用されているかを知り、課題を発見し、解決を通して学ぶ。現場での仕込みから仕上げに至る作業工程の組み立て、作業効率、調理現場の実情把握と動向等、体験し習得する。職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法						
担当教員は、連携企業等から得られた実習成果の評価項目(礼儀作法、衛生観念、協調性、実習態度等)を踏まえて校外実習成果を総合的に評価し「インターンシップ」項目を5段階評価する。						
教員紹介						
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	報告会	校内に於いて報告会及び反省会				
17	報告会	校外に於いて報告会				
18	報告会	校外に於いて総評				
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
教科書(参考書・教材等)						

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN030	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
英語 I	1	前期	30	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン	
授業概要							
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 ④就職先でつかう会話表現を習得すること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。					
3-4	Time	一般生活と旅行で必要な時間・暦・季節に関する表現を学習しましょう。					
5-6	Hobbies & Interests	趣味について話し合います。					
7-8	Expressing Favorites	好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。					
9-10	Flavors & Textures	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。					
11-12	My Favorite Recipe	レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。					
13-14	Pronunciation in Focus I	【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。					
15-16	Restaurants I: Dining Out	食事の注文をするときや受けるときの表現を学習しましょう。					
17-18	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
19-20	Culture I: Reacting Naturally	ボディランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。					
21-22	Music I: Show and Tell	好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。					
23-24	Pronunciation in Focus II	【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。					
25-26	My Past Vacation	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合います。					
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 1							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科(2022年度)						JN031	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
英語Ⅱ	1	後期	30	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン	
授業概要							
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシビを書いたり、理解できるようになること。 ④就職先でつかう会話表現を習得すること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
3-4	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
5-6	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/W】正確な発音ができるように練習しましょう。					
7-8	What do you prefer?	和食派? 洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
9-10	The Best & Worst	和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
11-12	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。					
13-14	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。					
15-16	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
17-18	Pronunciation in Focus IV	イントネーションを習得して効果的なコミュニケーション能力を身につけましょう。					
19-20	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。					
21-22	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。					
23-24	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。					
25-26	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。					
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 2							