

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)							J002
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食生活論	2	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)							J004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学Ⅱ	2	前期	30	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
調理師は、食との関わりが最も深い職業である。そのため、食に関する幅広い知識の習得が求められる。本講義は、1年次に履修した食品学を基礎にさらに深く学ぶ。							
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。							
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	植物性食品①	穀類について					
3～4	植物性食品②	いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類について					
5～6	植物性食品③	豆類、種実類について					
7～8	植物性食品④	野菜類について					
9～10	植物性食品⑤	果実類、きのこ類、藻類について					
11～12	動物性食品①	魚介類について					
13～14	動物性食品②	食肉類について					
15～16	動物性食品③	卵類、乳類について					
17～18	その他の食品①	油脂類、菓子類について					
19～20	その他の食品②	嗜好飲料について					
21～22	その他の食品③	調味料および香辛料類、調理加工食品類について					
23～24	その他の食品④	ゲル状食品、特別用途食品・保健機能食品について					
25～26	食品の加工と貯蔵	食品の加工、食品の貯蔵					
27～28	食品の生産と流通	食品の国内生産と輸入、食品の流通					
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)							J007
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生実習	2	後期	30	必修	実習	小林 益男	
授業概要							
食品衛+A5:J26生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を再確認する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品衛生の知識の理解を深めるため、食品添加物、食品の鮮度、細菌性食中毒、その他食品の衛生にかかわる実験を行い、学んだ知識を実証します。実験項目は、調理現場において大切な衛生管理業務に関連した役立つ実験を行います。飲食物および飲食を起因とする各種疾病や中毒に関与する一連の微生物・添加物・化学物質を測定し、理解する。							
評価方法							
レポートで評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	オリエンテーション 実験器具の取り扱い I	授業予定の説明、実験班・器具の確認、 白衣サイズ確認、実験器具の扱い方(一般器具、ガスバーナー)					
3～4	実験器具の取り扱い II	実験器具の取り扱い(測容器具、pH測定)・洗浄方法					
5～6	衛生実験 I	微生物実験を行うにあたっての概要説明 手洗いの確認、手指の衛生試験(培養)・空中浮遊微生物の測定					
7～8	衛生実験 II	加熱調理における食品の内部温度の測定と食品の細菌検査					
9～10	衛生実験 III	手指の生菌数の観察、 食品中の一般生菌数の測定					
11～12	衛生実験 IV	調理器具の汚れ状態の検査					
13～14	衛生実験 V	食器洗浄後の汚れ状態の検査					
15～16	食品の品質検査 I	pH試験紙を用いたpH測定 飲食物のpH測定					
17～18	食品の品質検査 II	食品(卵、米)の鮮度判定					
19～20	食品の品質検査 III	魚介類の鮮度判定					
21～22	食品添加物 I	魚肉練り製品の鮮度・品質判定					
23～24	食品の品質検査 IV	食肉の鮮度判定 牛乳の鮮度判定					
25～26	食品の品質検査 V	油脂の品質検査(検査キットによる酸価・過酸化物価の測定) 水質検査(簡易検査キットを用いた水質検査)					
27～28	食品添加物 II	発色剤の定性試験					
29～30	食品添加物 II	着色料の定性試験					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 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)							J010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅱ①	2	前期	30	必修	講義	杉浦 良	
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							
調理の原理や歴史について、理解するとともに、調理に使う食材や器具の特徴の理解を深めることを通して伝統的調理技術や調理様式など調理師の仕事と果たすべき役割を理解する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
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	調理実習の心得	調理師の心得について					
2	調理実習の心得②	一次産業から六次産業について					
3	日本料理の学習段階	日本料理業界の概要					
4	日本料理業界の概要	調理長への道のり					
5	日本料理の起源	先住民から現代まで					
6	日本料理の起源	先住民から現代まで					
7	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習					
8	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習					
9	関東と関西について学ぶ	食材や調理様式、使用器具について学ぶ					
10	関東と関西について学ぶ	食材や調理様式、使用器具について学ぶ					
11	季節の野菜や郷土野菜	春の七草や京野菜や加賀野菜の特徴について学ぶ					
12	季節の野菜や郷土野菜	春の七草や京野菜や加賀野菜の特徴について学ぶ					
13	魚と乾物について	魚介類と乾物の特徴について学ぶ					
14	調味料と香辛料	塩 醤油 砂糖 山葵 生姜 茗荷等					
15	出汁の種類と材料	鰹節 昆布 昆布の種類					
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)							J010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅱ①	2	前期	30	必修	講義	杉浦 良	
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 調理の原理や歴史について、理解するとともに、調理に使う食材や器具の特徴の理解を深めることを通して伝統的調理技術や調理様式など調理師の仕事と果たすべき役割を理解する。							
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介 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	醸造酒と蒸留酒の違い	日本酒とワインの作り方について学ぶ					
17	醸造酒と蒸留酒の違い	蒸留酒を理解する					
18	日本料理の種類(先付け・お椀)	日本料理の作法とコース料理を理解する					
19	日本料理の種類(造り・煮物)	日本料理の作法とコース料理を理解する					
20	日本料理の種類(焼き物・酢の物)	日本料理の作法とコース料理を理解する					
21	日本料理の種類(ご飯・デザート)	日本料理の作法とコース料理を理解する					
22	寿司について	寿司屋の歴史と特徴を学ぶ					
23	寿司について	寿司屋の歴史と特徴を学ぶ					
24	そば	そばの打ち方 まとめ、こね、ねり					
25	そば②	のし、たたみ、切り方					
26	調理師とフードビジネスについて	外食産業について					
27	調理師とフードビジネスについて	飲食業について					
28	調理師とフードビジネスについて	飲食店開業の心得					
29	調理理論Ⅰまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ					
30	調理理論Ⅰまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ					
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)							J010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅱ②	2	後期	30	必修	講義	杉浦 良	
授業概要							
日本料理、中国料理、西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、献立作成、マナー等を中心に調理大祭(卒業作品展)に向け教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本料理・中国料理・西洋料理で調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に生かすこと。また多業種及び料理の歴史やマナー等を勉強する。							
評価方法							
調理法、レシピ作成、卒業制作を総合的に勘案して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	日本料理学習段階	日本料理の概要、歴史を学ぶ					
2	日本料理学習段階	日本料理の概要、歴史を学ぶ					
3	日本料理の基本	日本料理の器具、切り方、各種材料					
4	日本料理の基本	日本料理の器具、切り方、各種材料					
5	日本料理の種類と調理例	懐石料理の説明					
6	日本料理の種類と調理例	代表的な献立、食材の説明					
7	日本料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
8	日本料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
9	日本料理献立作成	献立作成					
10	日本料理献立作成	献立作成					
11	中国料理学習段階	中国料理の概要、歴史を学ぶ					
12	中国料理学習段階	中国料理の概要、歴史を学ぶ					
13	中国料理の基本	中国料理の器具、切り方、各種材料					
14	中国料理の基本	中国料理の器具、切り方、各種材料					
15	中国料理の種類と調理例	コース料理の説明					
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 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)							J010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅱ②	2	後期	30	必修	講義	杉浦 良	
授業概要							
日本料理、中国料理、西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、献立作成、マナー等を中心に調理大祭(卒業作品展)に向け教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本料理・中国料理・西洋料理で調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に生かすこと。また多業種及び料理の歴史やマナー等を勉強する。							
評価方法							
調理法、レシピ作成、卒業制作を総合的に勘案して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	中国料理の種類と調理例	代表的な菜譜、食材の説明					
17	中国料理献立作成	基本的な菜譜構成を学ぶ					
18	中国料理献立作成	基本的な菜譜構成を学ぶ					
19	中国料理献立作成	菜譜作成					
20	中国料理献立作成	菜譜作成					
21	西洋料理の学習段階	西洋料理業界の概要、基本を学ぶ					
22	西洋料理の基本	西洋料理の器具、切り方、油脂、調味料、香草、ブイオンを学ぶ					
23	西洋料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
24	西洋料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
25	西洋料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
26	西洋料理献立作成	基本的な献立構成を学ぶ					
27	西洋料理の基本	ソースを学ぶ					
28	フランス料理の種類と調理例	献立構成別の代表献立及び食材を学ぶ					
29	イタリア料理の種類と調理例	献立構成別の代表献立及び食材を学ぶ					
30	食の禁忌・タブーとは	多様化する国際社会に向け食の禁忌を学ぶ					
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 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)							J013
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習Ⅱ	2	前期	120	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、一年次の応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。							
評価方法 実技試験を実施する。							
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	野菜の切り方(日本)	野菜の剥き物 (各種)					
2	包丁の研ぎ方 柳刃包丁の使い方(日本)	刺身の切り方と盛り付け					
3	野菜の切り方(西洋)	西洋における特殊な切り方を学ぶ。					
4	野菜の切り方 薄焼き卵 (中国)	野菜の飾り切り、加熱調理					
5	貝料理(日本)	お椀 焼き物 ご飯					
6	舌平目の取り扱い(西洋)	魚介の下処理、三枚卸し。					
7	前菜魚料理(中国)	魚介の下処理 中国野菜使い方 加熱調理					
8	豚肉料理 薄焼き卵(中国)	豚肉の切り方 薄焼き卵反復練習					
9	鍋磨き(日本)	糠床を作る。					
10	牛肉料理(中国)	牛肉の切り方 加熱調理					
11	出汁の取り方(西洋)	西洋における魚の出汁を学ぶ。					
12	稲庭饅頭とかきあげ(日本)	出汁の取り方 かえしの作り方 かき揚げ					
13	麺料理(中国)	麺の扱い方 ゼラチンの扱い方 薄焼き卵反復練習					
14	ハラール①	食物禁忌、ハラールについて					
15	卵料理(日本)	だし巻卵、にゅう麺、茶わん蒸し					
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)							J013
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習Ⅱ	2	前期	120	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、一年次の応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。							
評価方法							
実技試験を実施する。							
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	ハラール②	食物禁忌、ハラールについて					
17	麺料理(中国)	加熱料理 麺の扱い方 ゼラチンの扱い方					
18	小袖寿司(日本)	小袖寿司、手鞠寿司、手綱寿司					
19	野菜料理(西洋)	西洋の付け合せ野菜を学ぶ。					
20	専門調理師試験課題(西洋)	西洋料理の課題を学ぶ。					
21	専門調理師試験課題(日本)	日本料理の課題を学ぶ。					
22	専門調理師試験課題(中国)	中国料理の課題を学ぶ。					
23	麺料理(中国)	麺の扱い方 薄焼き卵反復練習					
24	乾物料理(日本)	各種煮物					
25	宴会料理(西洋)	ゼラチンの扱い					
26	コース料理(日本)	前菜 お椀 刺身 ご飯					
27	油の使い方(中国)	油の温度					
28	コース料理(日本)	前菜 お椀 刺身 ご飯					
29	まとめ	定期テスト					
30	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)						J013
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ	2	後期	180	必修	実習	杉浦 良他
授業概要						
世界の料理を学び、各料理の特性を調理を通して理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法						
実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介(実務経験のある教員○)						
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	包丁研ぎ	副産物を使って。				
2	エスニック料理	東南アジアの料理を学ぶ。				
3	上海料理	麺、春巻きの皮、油の扱い方				
4	季節料理	茄子料理				
5	エスニック料理	中東の料理を学ぶ。				
6	上海料理・広東料理	系統料理を学ぶ				
7	野菜の切り方②	切り方各種				
8	エスニック料理	中東の料理を学ぶ。				
9	広東料理	丸鶏の卸し方、ビーフンの扱い方、スープの取り方				
10	中太巻き寿司と土瓶蒸し	中太巻き寿司 土瓶蒸し				
11	エスニック料理	中南米の料理を学ぶ。				
12	四川料理	蒸し鶏の卸し方、鍋の振り方、スープを学ぶ				
13	魚料理①	鰯の下処理、鰯の刺身				
14	食物禁忌①	ハラール料理を学ぶ。				
15	広東料理	蒸籠の使い方、お粥を学ぶ				
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本、西洋、中国)、調理実習レシピ集						

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)						J013
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ	2	後期	180	必修	実習	杉浦 良他
授業概要						
世界の料理を学び、各料理の特性を調理を通して理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法						
実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介(実務経験のある教員○)						
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	野菜料理②	切り方及び加熱調理				
17	食物禁忌②	ハラール料理を学ぶ。				
18	上海料理・広東料理	フカヒレの扱い方、すり身の扱い方、油の扱い方				
19	鶏料理	親子丼 ガラスープ				
20	真空調理①	真空低温調理で魚料理を学ぶ。				
21	北京料理・広東料理	麺の扱い方、白玉粉の扱い方				
22	煮込み料理	冬の煮込み料理				
23	真空調理②	真空低温調理で肉料理を学ぶ。				
24	広東料理・上海料理	油の扱い方、麺の扱い方				
25	寿司	細巻寿司・稲荷寿司・かき玉椀				
26	煮込み料理	おでん鍋、人参金平				
27	北京料理、上海料理	鶏の卸し方、おこげの揚げ方				
28	和菓子	あんこの作り方				
29	甲殻類料理	甲殻類の旨味を引き出す方法を学ぶ。				
30	上海料理・広東料理	すり身の扱い方、白玉粉の扱い方				
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本、西洋、中国)、調理実習レシピ集						

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)						J013	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習Ⅱ	2	後期	180	必修	実習	杉浦 良 他	
授業概要							
世界の料理を学び、各料理の特性を調理を通して理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介(実務経験のある教員○)							
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	野菜料理③	切り方及び加熱調理					
32	食物禁忌②	ハラール料理を学ぶ。					
33	北京料理	魚の卸し方、豚肉団子の作り方					
34	和菓子①	あんこの造り方					
35	真空調理①	真空低温調理で魚料理を学ぶ。					
36	四川料理・北京料理	胡麻、唐辛子、麺の扱い方					
37	コース料理	懐石を学ぶ					
38	真空調理②	真空低温調理で肉料理を学ぶ。					
39	広東料理・上海料理	揚げ方、すり身の扱い方、ゼラチンの扱い方					
40	コース料理②	懐石を学ぶ②					
41	魚料理②	刺身、焼き物、煮物					
42	四大中国料理	後期のまとめ					
43	和菓子②	和菓子の作りかた					
44	甲殻類料理・宴席料理	後期のまとめ、甲殻類の旨味を引き出す方法を学ぶ。					
45	まとめ	実技試験の実施。					
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本、西洋、中国)、調理実習レシピ集							

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)						J015	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
総合調理実習Ⅱ	2	前期	30	必修	実習	菊川和浩 他	
授業概要							
集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。							
評価方法							
授業時の提出物など（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							
調理師としてホテル等に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	献立作成と調理		献立作成の方法				
2	加熱調理 献立①		学童食の献立				
3	加熱調理 献立②		事業所給食献立				
4	加熱調理 献立③		病院給食献立				
5	加熱調理 献立④		一次産業を知る				
6	加熱調理 献立⑤		潰瘍食の献立				
7	加熱調理 献立⑥		貧血症食の献立				
8	加熱調理 献立⑦		単身者食事の献立				
9	加熱調理 献立⑧		運動選手の献立				
10	まとめ		まとめ				
11							
12							
13							
14							
15							
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書 6 総合調理実習							

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)							J016
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
特殊食事	2	前期	150	必修	実習	杉浦 良 他	
授業概要							
学外に出て、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「特殊食事」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	順守すべき事項、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	S					
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)						J016
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
特殊食事	2	前期	150	必修	実習	杉浦 良他
授業概要						
学外に出て、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「特殊食事」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	校内に於いて報告会及び反省会				
18	報告会	校内に於いて総評				
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)						J017
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学 I - ①	2	前期	30	必修	講義	長村 道春
授業概要						
経営学の基礎知識を中心に経営学を身近なものとして学習する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
経営学の基礎知識の習得に加え、起業する際の心得やお金に関する知識等社会人として知っておくべき事項の理解を深める						
評価方法						
定期試験(70%)及び課題研究(30%)の合計(満点・100点)により評価する。						
教員紹介						
都市銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、有用な基礎知識中心の授業を行う。(中小企業診断士取得)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	経営学の学び方	・経営学とは? ・経営学と経済学				
3-4	会社の基本的なしくみ	・企業、事業、経営				
5-6	経営を担う会社の機関	・株主総会、取締役会等				
7-8	コーポレートガバナンス	企業統治、内部統制、CSR				
9-10	起業に関する基礎知識①	・起業の心得(チェックポイント)・起業の形態(法人・個人の相違点)				
11-12	起業に関する基礎知識②	・直接金融と間接金融 ・資金調達の留意点 ・資金繰り表				
13-14	起業の事例	・起業の事例 課題研究				
15-16	前半授業の復習	・第1回～第7回の要点整理 ・演習問題				
17-18	手形・小切手の基礎知識①	・現金に代わる働きをする手形と小切手 ・小切手の使い方				
19-20	手形・小切手の基礎知識②	・手形の使い方 ・手形の種類 ・手形の裏書				
21-22	手形・小切手の基礎知識③	・不渡の知識 ・小切手/手形の作成				
23-24	お金の基本の基本	お金にまつわる話				
25-26	お金の基本/多重債務	多重債務者にならないために				
27-28	総復習(定期試験対策)	・第1回～第13回の要点整理 ・演習問題				
29-30	定期試験	・定期試験(45分)				
教科書(参考書・教材等)						
教材 経営の基本 参考教材 ①「創業の手引」(発行:日本政策金融公庫) ②「手形・小切手のはなし」(発行:全国銀行協会)						

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)						J017
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学 I - ②	2	後期	30	必修	講義	長村 道春
授業概要						
税金計算や経営管理等必要とされる知識の基礎学習と演習問題によって理解を深める。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
(前期・後期の学習を通して)経営学をより身近なものとして捉え、広範な視野からの自主的探究心を持たせることを目標としている。						
評価方法						
(1) 定期試験(満点70点) (2) 課題研究(満点30点)の合計点によって評価する。						
教員紹介						
都市銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、有用な基礎知識中心の授業を行う。(中小企業診断士取得)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	税の体系と種類	①税に関する基礎知識 ②税の使われ方 ③納税制度				
3-4	税額計算のしくみ(その1)	法人税の基礎知識と税額計算				
5-6	税額計算のしくみ(その2)	所得税の基礎知識と税額計算				
7-8	税額計算のしくみ(その3)	消費税の基礎知識と税額計算				
9-10	演習(要点整理と復習問題)	①税の基礎知識 ②税額計算				
11-12	マーケティングの基礎知識	・マーケティングの定義、目的、機能、等				
13-14	マーケティング実践的活用法	・カスタマーリレーションシップマネジメント等				
15-16	復習	・税金のまとめ ・マーケティングのまとめ				
17-18	経営管理の基礎知識(その1)	①マネージメントの意義②課題研究「リーダーシップについて考える」				
19-20	経営管理の基礎知識(その2)	①5つの経営資源の使い方 ②マネージャーの仕事(二つの役割)				
21-22	経営管理の基礎知識(その3)	①自己管理による目標管理 ②コンプライアンス				
23-24	経営管理の基礎知識(その4)	①これからの経営課題 ②用語解説(SDGs、ESG、AI・IOT、等)				
25-26	最新の経営理論	イノベーションとダイバーシティ				
27-28	定期試験対策	①要点整理 ②演習問題				
29-30	定期試験					
教科書(参考書・教材等) 講師が独自に作成するレジュメを基本教材とする。						

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)						J017																																																	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名																																																	
経営学Ⅱ-①	2	前期	30	必修	講義	遠藤直希/長村 道春																																																	
授業概要																																																							
(1)フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 (2)財務諸表及びその関連知識を重点に、経営学の基本となる知識を学習する。																																																							
到達目標・評価方法																																																							
到達目標																																																							
(1)飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシュミレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。 (2)フードコーディネーター認定試験の出題範囲のうち難解とされる「財務諸表の読み方」及原価計算の基礎知識を習得すること。																																																							
評価方法																																																							
(1)課題により評価する。 (2)定期試験の得点(満点・100点)により評価する。																																																							
教員紹介																																																							
(遠藤)「委託給食会社での勤務経験をもとに、調理実践科養成における経営学について授業展開を行う」(専門調理師・栄養士認定者) (長村)都市銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、有用な基礎知識中心の授業を行う。(中小企業診断士取得)																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>回</th> <th>主な項目</th> <th>概要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-2</td> <td>食空間のあり方①</td> <td>・内装デザイン・テーブルコーディネート(日本・中国・西洋料理)</td> </tr> <tr> <td>3-4</td> <td>食空間のあり方②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>5-6</td> <td>食空間とテーブルコーディネート①</td> <td>・日本・西洋・中国料理の注意点</td> </tr> <tr> <td>7-8</td> <td>食空間とテーブルコーディネート②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>9-10</td> <td>テーブルサービスとマナー①</td> <td>・テーブルマナー・サービスマナー・プロトコール(日本・中国・西洋料理)</td> </tr> <tr> <td>11-12</td> <td>テーブルサービスとマナー②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>13-14</td> <td>まとめ</td> <td>・演習課題</td> </tr> <tr> <td>15-16</td> <td>財務諸表の基礎知識①</td> <td>・財務諸表の体系(種類) ・貸借対照表と損益計算書の役割と読み方</td> </tr> <tr> <td>17-18</td> <td>財務諸表の基礎知識②</td> <td>・キャッシュフロー計算書の役割と読み方 ・減価償却</td> </tr> <tr> <td>19-20</td> <td>財務諸表の要点整理</td> <td>・財務諸表の要点整理 ・演習問題</td> </tr> <tr> <td>21-22</td> <td>原価計算の基礎知識</td> <td>①原価の意義 ②原価の分類 ③原価計算の目的</td> </tr> <tr> <td>23-24</td> <td>原価計算の種類と計算方法</td> <td>①費目別原価計算 ②種類別原価計算</td> </tr> <tr> <td>25-26</td> <td>損益分岐点の基礎知識</td> <td>①意義 ②計算方法 ③分析データの活かし方</td> </tr> <tr> <td>27-28</td> <td>原価計算の要点整理</td> <td>・要点整理 ・演習問題</td> </tr> <tr> <td>29-30</td> <td>定期試験</td> <td>・定期試験(45分)</td> </tr> </tbody> </table>								回	主な項目	概要	1-2	食空間のあり方①	・内装デザイン・テーブルコーディネート(日本・中国・西洋料理)	3-4	食空間のあり方②	〃	5-6	食空間とテーブルコーディネート①	・日本・西洋・中国料理の注意点	7-8	食空間とテーブルコーディネート②	〃	9-10	テーブルサービスとマナー①	・テーブルマナー・サービスマナー・プロトコール(日本・中国・西洋料理)	11-12	テーブルサービスとマナー②	〃	13-14	まとめ	・演習課題	15-16	財務諸表の基礎知識①	・財務諸表の体系(種類) ・貸借対照表と損益計算書の役割と読み方	17-18	財務諸表の基礎知識②	・キャッシュフロー計算書の役割と読み方 ・減価償却	19-20	財務諸表の要点整理	・財務諸表の要点整理 ・演習問題	21-22	原価計算の基礎知識	①原価の意義 ②原価の分類 ③原価計算の目的	23-24	原価計算の種類と計算方法	①費目別原価計算 ②種類別原価計算	25-26	損益分岐点の基礎知識	①意義 ②計算方法 ③分析データの活かし方	27-28	原価計算の要点整理	・要点整理 ・演習問題	29-30	定期試験	・定期試験(45分)
回	主な項目	概要																																																					
1-2	食空間のあり方①	・内装デザイン・テーブルコーディネート(日本・中国・西洋料理)																																																					
3-4	食空間のあり方②	〃																																																					
5-6	食空間とテーブルコーディネート①	・日本・西洋・中国料理の注意点																																																					
7-8	食空間とテーブルコーディネート②	〃																																																					
9-10	テーブルサービスとマナー①	・テーブルマナー・サービスマナー・プロトコール(日本・中国・西洋料理)																																																					
11-12	テーブルサービスとマナー②	〃																																																					
13-14	まとめ	・演習課題																																																					
15-16	財務諸表の基礎知識①	・財務諸表の体系(種類) ・貸借対照表と損益計算書の役割と読み方																																																					
17-18	財務諸表の基礎知識②	・キャッシュフロー計算書の役割と読み方 ・減価償却																																																					
19-20	財務諸表の要点整理	・財務諸表の要点整理 ・演習問題																																																					
21-22	原価計算の基礎知識	①原価の意義 ②原価の分類 ③原価計算の目的																																																					
23-24	原価計算の種類と計算方法	①費目別原価計算 ②種類別原価計算																																																					
25-26	損益分岐点の基礎知識	①意義 ②計算方法 ③分析データの活かし方																																																					
27-28	原価計算の要点整理	・要点整理 ・演習問題																																																					
29-30	定期試験	・定期試験(45分)																																																					
教科書(参考書・教材等)																																																							
教科書 経営の基本																																																							

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)						J017	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
経営学Ⅱ-②	2	後期	30	必修	講義	遠藤 直希/長村 道春	
授業概要							
(1~16回)フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 (17回以降)卒業目前の「いま知っておくべき基礎知識」のうち景気の見方と金融リスクを中心に学習する。							
到達目標							
(1~16回)飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。 (17回以降)「人生100年時代への備え方」に関心を深め、正しい基礎知識を身に付けることを目標とする。							
評価方法							
課題・定期試験によって評価する。							
教員紹介							
遠藤:「委託給食会社での勤務経験をもとに、調理実践科養成における経営学について授業展開を行う」(専門調理師・栄養士認定者) 長村:都市銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、有用な基礎知識中心の授業を行う。(中小企業診断士取得)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	メニュープランニング①	概説					
3-4	メニュープランニング②	メニュープランニングの流れ					
5-6	メニュープランニング③	トレンドの読み方					
7-8	メニュープランニング④	メニュープランニング・シート作成①					
9-10	メニュープランニング⑤	メニュープランニング・シート作成②					
11-12	認定校統一模試対策①	過去問題実施					
13-14	認定校統一模試対策②	過去問題実施					
15-16	認定校統一模試対策③	過去問題実施					
17-18	フードサービス産業の歴史と課題	・フードサービス産業の歴史 ・フードサービス産業の今日的課題					
19-20	これからの日本経済①	・人口の減少と少子高齢化 ・生産年齢人口の減少への備え					
21-22	これからの日本経済②	・金融政策/財政政策 ・中国の台頭と日本経済					
23-24	これからの世界経済	地政学リスクと世界経済について					
25-26	知っておくべき金融商品の知識	・金融商品別リスク ・投資と貯蓄の使い分け					
27-28	定期試験対策	①要点整理 ②演習問題					
29-30	定期試験						
教科書(参考書・教材等)							
教材 (1)講師が独自に作成するレジュメを基本教材とする。/(2)参考資料:「金融リスク」(発行:全国銀行協会)							

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)						J018	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
コンピュータ実習	2	前期	30	必修	実習	渡邊 基吉	
授業概要							
PCの基本操作、各種ソフトの使用方法等概要を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
コンピュータの基本的な操作が行えるようになること。また管理栄養士としてWordを用いての必要な文書・ポスター等が作成できるようになること。Excelで表作成、基本的な関数が理解でき、応用して使用できるようになることを目的とする。							
評価方法							
課題等を総合的に判定。(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							
株式会社エイネット で販売員として実務経験をに基づき、企画・生産が出来る学生の養成に向けた授業を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	コンピュータ・インターネット ・Windowsの基礎知識	コンピュータの基礎・インターネットの基礎・Windowsの基礎(P4~17)					
3-4	Word(1)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、Wordを用いての文書作成とページ設定の習得(P22~37)					
5-6	Word(2)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、文書制作を行いWord(1)の復習(P34~35)					
7-8	Word(3)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得(P38~59)					
9-10	Word(4)	表の制作・テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得3回目の内容の復習と課題文書作成(P46,58)					
11-12	Word(5)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 長文作成のサポート(見出し、アウトライン)					
13-14	Word(6)	オンライン画像の挿入、ワードアートの挿入、図形の挿入 5回目の内容の復習と課題文書作成(P 69) □					
15-16	Excel(1)	Excelの基礎用語や操作の理解、表作成を習得 基本の関数の習得(P88~119)					
17-18	Excel(2)	表の印刷、相対参照、絶対参照、オートSUM(SUM、AVERAGE、COUNT、MAX、MIN)(120~135)					
19-20	Excel(3)	条件によって集計する方法(COUNT IF、SUM IF、AVERAGE IF) 表を参照して該当データを求める(VLOOKUP)端数を処理する(ROUND)(P136~139)					
21-22	Excel(4)	IF関数を利用してエラーを回避する(IFERROR) 文字列操作でデータを加工する(LEFT、MID、RIGHT)(P140~142)日付を計算する(TODAY、DATE、YEAR、MONTH) エクセルのショートカットキー、社会に出たときに使える小技(P143)					
23-24	Excel(5)	グラフと図形(棒グラフ、円グラフ、複合グラフ)(P148~159)					
25-26	ExcelとWord(1)	ExcelとWordの連携を習得 ExcelとWordの連携およびPDF機能を習得(P168~178)					
27-28	PowerPoint(1)	文章及び画像でのスライド作成、アニメーションや画像処理を利用した効果的なスライド作成 資料の編集、印刷の方法を習得(P178~221)					
29-30	テスト	ExcelとWordの連携した文書を制作した内容を時間(P168~177)					
教科書(参考書・教材等)							
30時間アカデミック 情報リテラシー Office2016 Windows 10対応 (実務出版)							

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)						J019
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語 I (英語)	2	前期	30	必	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要						
話し合いを中心とした授業を通じて、英会話における技能の向上を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
①ネイティブ講師による授業を通して英語を使うことの楽しさを認識すること。 ②異文化理解を深めるとともに、日本の文化を紹介するスキルを磨き、実践的な英語力を養成すること。						
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	Introductions	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。				
2	第1章-①	第1章①Fork and knife				
3	第1章-②③	第1章②How to count numbers ③The months of the year				
4	第1章-④	第1章④Occupations				
5	第1章-⑤	第1章⑤Big or small				
6	第2章-①②	第2章①Good morning. ②My name is John Wood.				
7	第2章-③	第2章③Are you from Japan?				
8	第2章-⑤	第2章⑤I have a cold.				
9	第2章-⑥	第2章⑥I like him.				
10	第2章-⑦⑧	第2章⑦I play softball. ⑧I want a girl friend.				
11	前半の復習	これまでに学習した内容を復習します。				
12	第2章-⑨	第2章⑨I'm reading a comic book.				
13	第2章-⑩	第2章⑩There is a cup on his desk.				
14	第2章-⑪	第2章⑪Can Tom swim?				
15	第2章-⑫	第2章⑫How are you doing?				
教科書(参考書・教材等)						
フードランゲージ 英語 調理師養成教育全書 選択編						

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)						J019
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語 I (英語)	2	前期	30	必	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要						
話し合いを中心とした授業を通じて、英会話における技能の向上を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
①ネイティブ講師による授業を通して英語を使うことの楽しさを認識すること。 ②異文化理解を深めるとともに、日本の文化を紹介するスキルを磨き、実践的な英語力を養成すること。						
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				
16	第2章-⑬⑭	第2章⑬What do you do on Saturdays? ⑭What time do you get up?				
17	第2章-⑮	第2章⑮Which do you like, A or B?				
18	第2章-⑯	第2章⑯How many eggs can you see?				
19	第2章-⑰	第2章⑰I'm just looking.				
20	第2章-⑱	第2章⑱Travelers' English				
21	第3章-①	第3章①At the fast-food restaurant				
22	第3章-②	第3章②At the sandwich shop				
23	第3章-③④	第3章③At the restaurant ④Asking the customer to wait				
24	第3章-⑤⑥	第3章⑤Ordering breakfast ⑥Taking an order				
25	第3章-⑦⑧	第3章⑦Serving the customer ⑧Paying the bill				
26	第3章-⑨	第3章⑨Taking a telephone reservation				
27	第3章-⑩	第3章⑩How to make a cake				
28	第3章-⑪	第3章⑪it's on me.				
29	全体のまとめと定期試験	これまでの復習をした後、口頭試験を実施する。				
30	〃	〃				
教科書(参考書・教材等)						
フードランゲージ 英語 調理師養成教育全書 選択編						

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)						J020
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語Ⅱ(中国語)	2	後期	30	必修	講義	金澤 肇
授業概要						
中国料理に関する、専門的・代表的な調理方法、食材名、メニュー名を中心に、実践的な調理実習に繋がる中国語を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められるコミュニケーション能力を養う。						
評価方法						
定期試験にて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	はじめに	ガイダンス				
2	〃	〃				
3	中国語の基本①	中国語の発音				
4	〃	〃				
5	中国語の基本②	第一課				
6	〃	〃				
7	中国語の基本③	第二課				
8	〃	〃				
9	中国を学ぶ①	四大系統(四大菜系) 北京・上海・広東・四川				
10	〃	〃				
11	中国を学ぶ②	中国における『中国料理』と日本における『中華料理』				
12	〃	〃				
13	メニューの読み方	①中国料理の体系				
14	〃	②中国料理のコースメニュー				
15	宴席コースのメニュー構成	宴席コースのメニュー構成				
教科書(参考書・教材等)						
調理師養成教育全書 フードランゲージ中国語 調理実習テキスト(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)							J020
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
外国語Ⅱ(中国語)	2	後期	30	必修	講義	金澤 肇	
授業概要							
中国料理に関する、専門的・代表的な調理方法、食材名、メニュー名を中心に、実践的な調理実習に繋がる中国語を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められるコミュニケーション能力を養う。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	宴席コースのメニュー構成	宴席コースのメニュー構成					
17	料理名について①	料理名 一 調理法+食材					
18	料理名について②	料理名 二 風味+調理法+食材					
19	料理名について③	料理名 三 調味料+食材					
20	料理名について④	料理名 四 食材+調理法+食材					
21	料理名について⑤	料理名 五 調理器具+食材					
22	料理名について⑥	料理名 六 地名・人名+食材					
23	中国料理のレシピイ	①中国料理のレシピイ					
24	〃	②レシピイの構成					
25	レストランでの会話	あいさつを覚えよう					
26	〃	〃					
27	日中調理用語	調理場中国語・和製中国語					
28	〃	〃					
29	効果測定	復習・振り返り					
30	まとめ	試験対策					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書 フードランゲージ中国語 調理実習テキスト(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)							J020
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
外国語Ⅱ(フランス語)	2	前期	30	必修	講義	村山 秀樹	
授業概要							
実際に調理師になって調理場に立った時に役立つ実践的なフランス語を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。							
評価方法							
レポートや課題で100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
二葉栄養専門学校調理師科を卒業後、株式会社東京會館に入社し、西洋料理の最先端を習得、母校にて調理師科教員として調理師養成に携わっている。(西洋専門調理師免許、職業訓練指導員(調理科)所持。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	第1章unité1・unité2	挨拶、アルファベット、読み方ルールについて学ぶ。					
2	第1章unité3・unité4	名詞、不定冠詞、読み方ルールについて学ぶ。					
3	第1章unité5・unité6	読み方ルールについて学ぶ。					
4	第1章unité7・第2章unité1	総合練習問題、前置詞を学ぶ。					
5	第2章unité1	前置詞を学ぶ。					
6	第2章unité2・unité3	前置詞、冠詞の使い分けを学ぶ。					
7	第2章unité4・unité5	料理名における各語の配置を学ぶ。					
8	第2章unité6・unité7	形容詞、単数形、複数形の作り方のまとめ					
9	第2章unité6・unité7	形容詞、単数形、複数形の作り方のまとめ					
10	第2章unité8・第3章unité1	メニューの構成を学ぶ。					
11	第2章unité8・第3章unité1	メニューの構成を学ぶ。					
12	第3章unité2・unité3	ルセットの構成、調理作業の表現を学ぶ。					
13	第3章unité2・unité3	ルセットの構成、調理作業の表現を学ぶ。					
14	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
15	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
教科書(参考書・教材等)							
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							

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)							J020
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
外国語Ⅱ(フランス語)	2	前期	30	必修	講義	村山 秀樹	
授業概要							
実際に調理師になって調理場に立った時に役立つ実践的なフランス語を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。							
評価方法							
レポートや課題で100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
二葉栄養専門学校調理師科を卒業後、株式会社東京會館に入社し、西洋料理の最先端を習得、母校にて調理師科教員として調理師養成に携わっている。(西洋専門調理師免許、職業訓練指導員(調理科)所持。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
17	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
18	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
19	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
20	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
21	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
22	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
23	第3章unité4	ルセットを読む、訳す、書く					
24	第3章unité5	総合練習問題の実施と回答					
25	日仏調理用語集	食品名・切り方、切身・調理用具、食器を学ぶ。					
26	Conversation 1	自己紹介					
27	Conversation 2	カフェ・レストランでの会話					
28	Conversation 3	カフェ・レストランでの会話					
29	Conversation 4	厨房での会話					
30	まとめ	課題を実施。					
教科書(参考書・教材等)							
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							