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（2023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

各回授業の小テスト10%、定期試験100点満点90%の合計を評価とする。

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により、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	〃	目ざすべき健康とは
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（2023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

各回授業の小テスト10%、定期試験100点満点90%の合計を評価とする。

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により、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　SDGs
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（2023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	元山　礼奈

授業概要

健康とはなにか？医学的・社会的な観点から学び、健康を維持するための「日本人の食生活」について理解を深める。

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、我が国の健康の状態とともに、調理師法、健康増進法および食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規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

100点満点の総合評価（定期試験50%、課題50%にて評価）

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	食生活論とは何を学ぶのか・授業概要の説明・食生活チェック
3～4	復習	食生活のふりかえり・「食」に関連する社会的な問題について知る
5～6	〃	「健康」とはなにか？
7～8	食と健康の関係	食生活の概念・食生活が健康に果たす役割
9～10	〃	特定検診、国民健康・栄養調査
11～12	〃	健康的な食生活習慣づくり・食生活指針・食事バランスガイド
13～14	調理師と食育	食育とは（定義・意義）
15～16	〃	食育基本法、食育推進会議・基本計画
17～18	〃	食育における調理師の役割（正しい知識の提供・食生活の課題）
19～20	〃	〃　（食料事情の課題）
21～22	「食」について	豊かな食生活とは（旬や食のバランスについて）
23～24	〃	伝統料理や郷土料理について調べる
25～26	〃	調べた伝統料理や郷土料理を紹介する
27～28	総復習、試験対策	まとめ・定期試験対策
29～30	定期試験	定期試験

教科書（参考書・教材等）

新調理師養成教育全書　必修1 「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（2023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	木下　結加里

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 70%、授業への取り組み・小テスト・レポート 30%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	穀類①	オリエンテーション、米、米の加工品について
3～4	穀類②	小麦、小麦の加工品について
5～6	穀類③	その他の穀類、その他穀類の加工品について
7～8	いもおよびでんぷん類①	じゃがいも、さつまいも、いもの加工品について
9～10	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、加工品について
11～12	砂糖および甘味類	砂糖、その他の甘味類について
13～14	豆類	大豆、大豆の加工品、小豆、その他の豆類について
15～16	種実類	種実類について
17～18	野菜類①	葉菜類について
19～20	野菜類②	茎菜類、根菜類について
21～22	野菜類③	果菜類、花菜類、野菜類の加工品について
23～24	果実類①	仁果類、核果類について
25～26	果実類②	液果類、その他の果物、果実類の加工品について
27～28	きのこ類と藻類	きのこ類、きのこ類の加工品、藻類について
29～30	まとめ	植物性食品のまとめ

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（2023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	北村　泰史

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 70%、授業への取り組み・小テスト・レポート 30%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	魚介類①	オリエンテーション、魚介類について
3～4	魚介類②	魚介類の種類について①
5～6	魚介類③	魚介類の種類について②
7～8	魚介類④	魚介類の種類③、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①
13～14	食肉類③	食肉類の種類②、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	牛乳、乳製品について
19～20	油脂類	油脂類（植物油脂、動物油脂、加工油脂）について
21～22	菓子類	和菓子、洋菓子、中華菓子について
23～24	嗜好飲料類	アルコール飲料、非アルコール飲料について
25～26	調味料および香辛料類	調味料、香辛料について
27～28	調理加工食品、ゲル状食品 特別用途食、保健機能食品	調理加工食品、ゲル状食品、特別用途食、保健機能食品について
29～30	後期のまとめ	後期のまとめ

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（2023年度）						JN004
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	萬﨑 祐生

授業概要

食に関する幅広い知識の習得、食品に関する知識を深める。

到達目標・評価方法

到達目標

調理師に必要な食品の基本知識について幅広く学ぶ。　食材や加工食品が持つ特徴、調理や加工の特性について知識を深める。

評価方法

100点満点の総合評価。

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。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1.2	穀類	米、小麦、とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類
3.4	いもおよびでんぷん類 砂糖および甘味類	じゃがいも、さつまいも、その他のいも類およびでんぷん類 砂糖、その他の甘味類
5.6	豆類 種実類	大豆、小豆、その他の豆類 ナッツ類、種子類
7.8	野菜類　　果 実類	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品 仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他、果実類の加工品
9.10	きのこ類 藻類	しいたけ、マッシュルーム、その他のきのこ類、きのこ類の加工品 褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類
11.12	魚介類 食肉類	魚介類の構造、魚介類の成分、死後変化と鮮度、主な魚介類の種類、魚介類の加工品 食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成、主な食肉類の種類、食肉類の加工品
13.14	卵類 乳類	鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品 牛乳、乳製品
15.16	油脂類 菓子類	植物油脂、動物油脂、加工油脂　　和 菓子、洋菓子、中華菓子
17.18	嗜好飲料類 調味料および香辛料類	アルコール飲料、非アルコール飲料 調味料、香辛料、その他
19.20	調理加工食品類・ゲル状食品 特別用途食品・保健機能食品	冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、特別用途食品、保健機能食品
21.22	食品の加工	食品の加工の目的、食品の加工法、微生物の利用
23.24	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的、食品の貯蔵法、
25.26	食品の国内生産と輸入	わが国の食品の生産、海外から輸入される食品
27.28	食品の流通	食品の流通の仕組み、各食品の流通経路
29.30	まとめ	1～28回までのまとめ

教科書（参考書・教材等）

新調理師養成教育全書「必修編２　食品と栄養の特性」「必携問題集」
必要な資料があれば各授業毎に配布します。

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（2023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	今井　久美子

授業概要

栄養の意義、栄養素の種類と栄養学的な機能について学び、健康の維持・増進における栄養学的な役割を理解する。

到達目標・評価方法

到達目標

1. 生命維持に必要な栄養の概念及び栄養素の種類と役割について理解できる。2. 調理師として健康な食事の提供ができるために必要な栄養学の基礎知識を習得する。

評価方法

定期試験70%、課題の提出・小テスト30%にて、100点満点の総合的な評価とする。

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	栄養の概念、調理師と栄養学（調理師の社会的使命とは？）、調理師の歴史と栄養学の歴史
3-4	栄養と健康（1）	栄養学に必要な化学の基礎知識、栄養素の種類（五大栄養素）と主な役割
5-6	栄養と健康（2）	食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康
7-8	炭水化物（1）	炭水化物の種類と構造、炭水化物と糖質
9-10	炭水化物（2）	炭水化物の栄養学的な役割、糖質代謝、糖尿病とは？
11-12	たんぱく質（1）	たんぱく質の構造、アミノ酸の種類と構造
13-14	たんぱく質（2）	たんぱく質の栄養学的な役割、たんぱく質の栄養価
15-16	脂質（1）	脂質の種類と構造
17-18	脂質（2）	脂質の栄養学的な役割、リポたんぱく質の構造と役割
19-20	ビタミン（1）	ビタミンの種類、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的な役割
21-22	ビタミン（2）	水溶性ビタミンの種類と栄養学的な役割
23-24	ミネラル（1）	多量ミネラルの種類と栄養学的な役割、ナトリウムと食塩
25-26	ミネラル（2）	微量ミネラルの種類と栄養学的な役割、鉄の代謝
27-28	その他の成分	水分の役割と出納、機能性成分って何だろう、アルコールって栄養素？
29-30	まとめと試験	前半で総合的復習、後半で定期試験を実施する

教科書（参考書・教材等）

1. 新調理師養成教育全書（2）食品と栄養の特性、2. 新調理師養成教育全書必携問題、3. 適宜プリントを配布

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（2023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	今井　久美子

授業概要

栄養素の消化・吸収、エネルギー代謝、食品の摂取法について学ぶ。さらに調理師が食事を提供する際に必要な健康維持・増進、治療を目的とした食事と栄養管理の考え方及び評価法について学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

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、栄養管理が必要とする施設（病院、高齢者施設、学校給食、社員食堂など）で食事提供に関わる多職種との連携及び外食産業で必要とされる栄養学の知識を習得する。

評価方法

定期試験70%、課題の提出・小テスト30%にて、100点満点の総合的な評価とする。

教員紹介

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1-2	前期の復習	栄養の概念、栄養素の種類と役割
3-4	消化と吸収(1)	食品の摂取、消化器官（口腔から肛門）、消化の種類
5-6	消化と吸収(2)	栄養素の消化、未消化と糞便
7-8	消化と吸収(3)	栄養素の吸収、代謝
9-10	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝とは
11-12	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、体重管理とBMI
13-14	食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準の概要、食品成分表の指標
15-16	食事摂取基準(2)	日本人の食事摂取基準の活用
17-18	食品の選択（1）	食品標準成分表の概要と活用法、栄養価計算の基礎
19-20	食品の選択（2）	食品分類法、献立への展開
21-22	食品の選択（3）	食事バランスガイドの概要、コマは回るか？コケるか？
23-24	食品の選択（4）	食事バランスガイドの活用と評価法
25-26	栄養管理（1）	食物アレルギーと食事と栄養管理
27-28	栄養管理（2）	治療を必要とする方の食事と栄養管理
29-30	まとめと試験	前半で総合的復習、後半で定期試験を実施する

教科書（参考書・教材等）

1. 新調理師養成教育全書（2）食品と栄養の特性、2. 新調理師養成教育全書必携問題、3. 適宜プリントを配布

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（2023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	安田　剛司

授業概要

食の安全が社会的にも注目され、調理師に求められる役割が大きいことを意識し、食の安全に関する基本的な知識を修得する。

到達目標・評価方法

到達目標

健康の保持・増進に寄与する食品の安全と衛生の重要性を認識し、食中毒発生状況や食中毒細菌、寄生虫、自然毒等の種類、食品添加物などを学ぶことにより、調理師としての食品による危害を発生させない方法を身に着ける。また、食品衛生行政の仕組みを学び、調理師としての専門知識と社会的使命を自覚することを目標とする。

評価方法

定期試験100点満点を評価とする。

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により、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	食の安全を守る	健康の考え方　健康とは何か
4～6	食の安全を脅かす要因	わが国の健康水準
7～9	食の安全確保のしくみ	食の安全確保のしくみ、食品衛生とは
10～12	調理師の責務	調理師の成立ち、調理法の概要
13～15	食品中の微生物	微生物の種類、微生物の増殖条件
16～18	食品の微生物汚染	微生物の存在場所と食品への汚染経路
19～21	食品の腐敗	腐敗とは、腐敗に関与する微生物、腐敗の化学
22～24	飲食による健康危害の種類	健康増進法
25～27	細菌性食中毒	感染型、食品内毒素型食中毒、生体内毒素型食中毒
28～30	〃	〃
31～33	〃	〃
34～36	食品と化学物質	食品添加物の種類
37～39	〃	食品添加物の種類と法規、食品添加物の目的と表示のルール
40～42	食品添加物の表示	前期の振り返りと前期試験対策
43～45	食品と重金属	化学性食中毒と放射性物質

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（2023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	安田　剛司

授業概要

食の安全が社会的にも注目され、調理師に求められる役割が大きいことを意識し、食の安全に関する基本的な知識を修得する。

到達目標・評価方法

到達目標

健康の保持・増進に寄与する食品の安全と衛生の重要性を認識し、食中毒発生状況や食中毒細菌、寄生虫、自然毒等の種類、食品添加物などを学ぶことにより、調理師としての食品による危害を発生させない方法を身に着ける。また、食品衛生行政の仕組みを学び、調理師としての専門知識と社会的使命を自覚することを目標とする。

評価方法

定期試験100点満点を評価とする。

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により、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	ウイルス性食中毒	ノロウイルスとそのほかの食中毒ウイルス
4～6	自然毒食中毒	動物性自然毒
7～9	〃	植物性自然毒
10～12	化学性食中毒	化学性食中毒の概要
13～15	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の種類①
16～18	〃	寄生虫による食中毒の種類②、経口感染症
19～21	食物アレルギー	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類
22～24	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律
25～27	〃	食品衛生法、食品安全基本法、食品安全行政
28～30	食品安全情報	食品表示とは
31～33	〃	食品表示法
34～36	食品営業施設	食品営業施設の衛生管理、調理従事者の健康管理
37～39	HACCP、食品事故対応	危機管理、事故対応、食中毒事例
40～42	前期の振り返り	前期の振り返りと後期試験対策
43～45	食品衛生実習	各実習の目的と種類

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 栄養専門課程 調理実践科(2023年度)						JN007
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 / 惟村 直仁

授業概要

食品衛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)

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（2023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にあたり、必要となる関係法令の概要を解説する。

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醸成することを目標とする。

評価方法

第15回目講義に際して、試験を実施　100点満点

教員紹介

当学や他の調理師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた経験を活かし、より実践的な調理師養成に向けた授業展開を行う（司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持）。

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、清潔衛星の原則
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）

新調理師養成教育全書　第1巻　食生活と健康　　第3巻　食品の安全と衛生　新調理師養成基本全書必携問題集

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（2023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	食品をおいしい食べ物にする調理操作
2	調理とおいしさ	食品のおいしさを引き出す工夫
3	調理とは	調理理論を学ぶ意義
4	調理とは	適切な方法と技術にある科学的根拠
5	調理技術	調理技術に関する原理
6	調理技術	理論に裏付けされた技術
7	調理の目的	食品の栄養価並びに安全性の向上
8	調理の目的	食品をおいしい食べ物に仕上げるポイント
9	調理の目的	調理による栄養価の向上
10	調理の目的	調理の文化的特性
11	おいしさの構成	食べ物の側にある要因
12	おいしさの構成	味の種類
13	おいしさの構成	甘味・酸味
14	おいしさの構成	塩味・苦味
15	おいしさの構成	うま味・その他の味

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（2023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	味の相互作用	対比効果
17	味の相互作用	抑制効果
18	味の相互作用	相乗効果
19	味の閾値	検知閾値・認知閾値
20	香り	食品の主な香り
21	物理的要因	食品に適した温度
22	物理的要因	テクスチャー
23	物理的要因	食品の外観
24	物理的要因	調理するときの音
25	科学的要因と物理的要因	食べ物のおいしさに影響する科学的要因
26	科学的要因と物理的要因	食べ物のおいしさに影響する物理的要因
27	食べる人の側にある要因	心理的要因・生理的要因
28	食べる人の側にある要因	先天的要因・後天的要因・環境的要因
29	まとめ	技術考査対策
30	まとめ	定期試験対策

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（2023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	調理の基本操作	調理操作の種類
2	調理の基本操作	調理操作の特徴
3	非加熱調理操作	物理的方法での食品のテクスチャーの変化
4	計量	食品の重量・容量・温度・調理温度
5	洗浄	食品の洗浄方法
6	浸漬	浸漬の目的
7	切砕	包丁の動かし方
8	混合・かくはん	混合・かくはんの調理操作
9	磨砕・粉砕	すり鉢・裏ごし器の使い方
10	成形・圧搾・ろ過	成形・圧搾・ろ過の調理操作
11	冷却	冷却効果
12	冷凍・解凍	冷凍・解凍の調理操作の注意点
13	加熱調操作	湿式加熱と乾式加熱
14	湿式加熱	対流伝熱
15	ゆでる	食品のゆでる方法

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（2023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	ゆでる	顕熱・蒸発熱・放熱
17	煮る	煮物の種類・特徴
18	蒸す	蒸し物の種類・方法
19	炊く	炊くと炊飯
20	乾式加熱	伝導伝熱・放射伝熱
21	焼く	焼く操作の種類
22	焼く	焼き物の種類
23	炒める	炒め物の種類と特徴
24	炒める	調理における油脂の適量
25	揚げる	揚げ物の種類と特徴
26	揚げる	揚げ物の適温と時間
27	誘電加熱	電子レンジ（マイクロ波）の特徴
28	誘導加熱	電磁調理器（IH調理器）の特徴
29	まとめ	技術考査対策
30	まとめ	定期試験対策

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（2023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Ⅰ③	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）

新調理師養成教育全書　必修編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（2023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Ⅰ③	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	料理における調理操作と化学反応

教科書（参考書・教材等）

新調理師養成教育全書　必修編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（2023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	田中　麻衣子

授業概要

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

調理施設の「機能性」「安全性」「経済面」「衛生面」「快適さ」「使いやすさ」を知ることで、作業の能率向上を図り、安全に衛生的な調理ができる調理師を目指す。また、実際の調理現場で使われている機器やシステム、器具や食器を正しく使いこなせるように学ぶことで、見栄えがよく美味しい料理を提供できる調理師を目指す。

評価方法

授業毎に小テストの実施、その他提出物にて評価（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

給食施設（保育園）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
1～2	はじめに 第1節　調理施設　建物（施設）概要	ガイダンス、調理施設について
3～4	法的基準	調理施設における法的規制
5～6	調理施設内の法的仕上げ	天井・壁・床の仕上げについて
7～8	建築設備概要 作業環境①	電気・ガス・換気空調・衛生
9～10	建築設備概要 作業環境①	調理施設の建築設備と作業環境（室内温度・湿度・照度）について
11～12	作業環境②	作業環境（ドライシステム・ウェットシステム）について
13～14	第2節 調理設備　基本計画のポイント	調理施設設計計画のポイントについて
15～16	調理機器の分類①	加熱調理機器の種類と特徴
17～18	調理施設のエネルギー	調理施設の種類と特徴について
19～20	調理機器の分類②	冷凍・冷蔵機器の種類と特徴
21～22	調理機器の分類③	その他の調理機器の種類と特徴について
23～24	食器・容器	食器・容器の種類と特徴について
25～26	第3節 調理システムの種類	様々な調理システムの種類と特徴について
27～28	調理システムの適合性	業態別調理システムの適合性について
29～30	まとめ	調理理論Ⅰ④のまとめ

教科書（参考書・教材等）

新 調理師養成教育全書必携問題集、新 調理師養成教育全書⑥総合調理実習、
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（2023年度）						JN010
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

定期試験を行う

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（2023年度）						JN010
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

定期試験を行う

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	調理師とフードビジネスについて	外食産業について
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Ⅱまとめ	4　調理理論と食文化概論のまとめ
30	調理理論Ⅱ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（2023年度）						JN010
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	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（2023年度）						JN010
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	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、ブイヨンを学ぶ
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（2023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	栗岡　優希

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

日本及び世界の伝承的な食生活・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20%にて評価

教員紹介

病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う（調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持）。

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	〃	知識の確認、「食べる」という事、ヒトはなぜ食べるのか？
3	食と文化・多様な食文化	身近な食文化の多様性　発表準備(PP使用) ・ 発表①（1人2分間）
4	〃	身近な食文化の多様性　発表②
5	〃	食文化の成り立ち、食文化の相対性　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（2023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	栗岡　優希

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

日本及び世界の伝承的な食生活・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20%にて評価

教員紹介

病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う（調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持）。

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（2023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	必修	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	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・繊切り・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・繊切り・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・いちょう切り・面取り）人参を使って（薄切り・繊切り）・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・繊切り・網大根）・人参を使って（薄切り・繊切り・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（2023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	必修	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
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 鰺の塩焼き・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）	鰺の三枚卸し（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（2023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	必修	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
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・鰺の木の葉作り・桂剥き
34	挽肉料理・ポタージュ	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・菠薐草のお浸し・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 加熱料理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（2023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・鰺の叩き
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ブンの取り扱い
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・韮黄炒貝子・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	〆鰺の錦紙巻き・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・蓴菜羹湯	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（2023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
16	衣付け加熱調理と米調理	衣揚げ焼きとリゾット
17	韮黄蟹肉伊府麺・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・鮭信濃椀・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	生地の作り方と伸ばし方、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	金醤牛肉絲・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・かき玉椀

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（2023年度）						JN013
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	必修	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)	野菜の剝き物　　（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）	西洋の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　加熱料理
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	稲庭饂飩とかきあげ(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（2023年度）						JN013
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	必修	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（2023年度）						JN013
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	120	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〇）

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（2023年度）						JN013
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	120	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〇）

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（2023年度）						JN014
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
調理実習　Ⅲ	2	後期	60	必修	実習	菊川 和浩

授業概要

調理科学を用いて、実習を行う。
既存の技術や情報だけでなく、流行や最先端技術を主として実施する。

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応用した内容を学ぶ。

評価方法

実技試験またはそれに準ずる試験を行い、100点満点評価とする。

教員紹介（実務経験のある教員〇）

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	科学を用いた調理の実践	グルテンの形成について
2	砂糖の加熱変化	加熱変化を利用した菓子、料理
3	たんぱく質の変性①	たんぱく質分解酵素の利用
4	たんぱく質の変性②	トランスグルタミナーゼの利用
5	低温調理	真空低温調理の利用
6	フードペアリング①	科学的根拠を用いたフードペアリング①
7	フードペアリング②	科学的根拠を用いたフードペアリング②
8	次世代フードについて	プラントベースフード：大豆ミート、豆乳に置き換えた料理
9	食品の凍結について①	冷凍を利用した食品（フリーズドライ）
10	食品の凍結について②	凍結粉砕した食品の食感
11	食品が持つ色素	肉、魚、野菜の色素について
12	ゲル状食品①	ゼラチン、寒天の利用
13	ゲル状食品②	アルギン酸ナトリウムと乳酸カルシウムの化学反応
14	泡状食品	泡状にした食品の比較
15	まとめ	調理と科学について

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（2023年度）						JN015
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	2	前期	90	必修	実習	長屋　康之

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

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	集団調理実習にあたって	内容・目的・心構えについて　進め方（plan　do　check）
2	加熱調理　献立①	学校給食献立
3	加熱調理　献立①	学校給食献立
4	加熱調理　献立②	病院給食献立①
5	加熱調理　献立②	病院給食献立①
6	加熱調理　献立③	病院給食献立②
7	加熱調理　献立③	病院給食献立②
8	加熱調理　献立④	病院給食献立③
9	加熱調理　献立④	病院給食献立③
10	加熱調理　献立⑤	介護老人保健施設・老人福祉施設給食献立
11	加熱調理　献立⑤	介護老人保健施設・老人福祉施設給食献立
12	加熱調理　献立⑥	事業所給食献立①
13	加熱調理　献立⑥	事業所給食献立①
14	加熱調理　献立⑦	事業所給食献立②
15	加熱調理　献立⑦	事業所給食献立②

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（2023年度）						JN016
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（2023年度）						JN016
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（2023年度）						JN017
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	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、お金に関する知識等社人として知っておくべき事項の理解を深める

評価方法

課題により評価する

教員紹介

銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う

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	会社の種類、機能
5～6	個人事業主と法人	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	お金のはなし	お金を使う、貯める、借りるについて学習する
11～12	小切手・手形のはなし	現金に代わる働きをする小切手と手形について
13～14	キャッシュレス決済	現金決済ではなくキャッシュレス決済について学習する
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	金融リスク	リスクとリターンについて学習する
19～20	金融関連トラブル	金融犯罪や金融トラブルについて学習する
21～22	マーケティングの基礎知識	マーケティングの定義・目的・戦略等
23～24	マーケティングの実践活用法	マーケティングに関する動画を学習する
25～26	マーケティング感覚	マーケティング感覚を磨くためには
27～28	後半授業の復習	第9回～第13回までの要点整理
29～30	総まとめ	

教科書（参考書・教材等）

講師が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（2023年度）						JN018
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	長村　道春

授業概要

フードマネージメント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

フードマネージメントで重視される財務諸表と経営管理の基礎知識について学習する

評価方法

課題により評価する

教員紹介

銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1～2	フードマネージメントに関する経営について	フードマネジメントに関する経営に関する基礎知識を学ぶ
3～4	簿記入門	「簿記のいろは」について学習する
5～6	財務諸表の基礎知識①	財務諸表と損益分岐点売上高
7～8	財務諸表の基礎知識②	財務諸表それぞれについて個別に学習する
9～10	外食産業の決算書	外食産業の財務諸表を学習する
11～12	原価計算の基礎知識	固定費・変動費から原価計算について学習する
13～14	減価償却費の基礎知識	決算、キャッシュフローに影響を及ぼす原価償却について学習する
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	経営管理の基礎知識（1）	経営管理全体と人事・労務管理
19～20	経営管理の基礎知識（2）	生産・販売管理
21～22	経営管理の基礎知識（3）	財務管理
23～24	経営管理のまとめ	経営管理の要点整理
25～26	財務諸表と経営管理について	第1回～第13回の要点整理・演習問題
27～28	経営学Ⅱ前期総復習	前期総復習を行う
29～30	総まとめ	

教科書（参考書・教材等）

講師が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（2023年度）						JN018
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	長村　道春

授業概要

フードマネージメント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

フードマネージメントで重視される税金と起業及び日本・世界経済について学習する

評価方法

課題により評価する

教員紹介

銀行及び物流会社での勤務経験をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1～2	税の体系と種類	税に関する基礎知識、税の使われ方、納税制度
3～4	税額計算のしくみ（その1）	所得税の基礎知識と税額計算
5～6	税額計算のしくみ（その2）	法人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）	税金に関する要点整理
11～12	起業に関する基礎知識①	起業の心得、形態
13～14	起業に関する基礎知識②	資金調達、資金繰り表について
15～16	起業に関する動画	起業に関する動画を学習する
17～18	飲食業の課題	飲食業の今日的課題
19～20	これからの日本経済	日本経済の課題について
21～22	これからの世界経済	地政学リスクと世界経済について
23～24	デジタル技術の進展	デジタル技術の進展と社会の変化
25～26	後半授業の復習	第6回～第12回までの要点整理
27～28	経営学Ⅱの総復習	
29～30	総まとめ	

教科書（参考書・教材等）

講師が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（2023年度）						JN019
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
経営学Ⅲ	2	後期	30	必修	講義	遠藤 直希

授業概要

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。

到達目標・評価方法

到達目標

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。

評価方法

定期試験にて評価する。

教員紹介

「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）

授　業　計　画

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	メニュープランニング①	概説
15～16	メニュープランニング②	メニュープランニングの流れ
17～18	メニュープランニング③	トレンドの読み方
19～20	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
21～22	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
23～24	認定校統一模試対策①	過去問題実施
25～26	認定校統一模試対策②	過去問題実施
27～28	認定校統一模試対策③	過去問題実施
29～30	まとめ	認定校統一試験

教科書（参考書・教材等）

教科書 「フードコーディネーター教本」2023年度版，柴田書店

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（2023年度）						JN020
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	土屋　皓一

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

社会人の基本としての情報リテラシー、及び、PCの基本操作、情報収集、基礎的なPCソフトウェアなどの概要を習得する。
自分が必要な時に必要な情報を効果的に探し出すとともに、得た情報を適切に評価・活用・発信できる一連の能力の基礎力を涵養する。

評価方法

出席、授業参加の積極度、提出物、半年間のスキル向上度などを総合的に評価する。
（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

銀行、外資系金融機関、IT企業などにおける、日本国内及び海外での実務経験と専門知識をもとに、講義を行う。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1,2	導入　本講座の目的の解説	社会人の基本としての情報機器やインターネットとの向き合い方。 IT機器利用状況についてのヒアリングシート記入（今後の講義進行の参考）。
3,4	コンピュータとは	スマホ、タブレット、PC。そもそも、コンピュータとは。インターネットとは。 PC立ち上げ、マウス操作、キーボード操作。タッチタイピング。他。
5,6	情報リテラシー	情報リテラシー。情報の検索。評価・判断。活用・加工。正しい発信方法。 ブラウザ操作。検索、判断、引用、等。
7,8	OSと各種アプリケーション	O/Sと各種アプリケーションの概要。 キーボード操作。タッチタイピング。IME
9,10	メールシステム、SNS、 会議システムなど	メールシステム、SNS、会議システム。 メール操作。キーボード操作。タッチタイピング。ローマ字入力。
11,12	Word	Word基礎用語 Word基礎用語の理解、操作の習得
13,14	Word	Word基本操作、 Word文書作成
15,16	Word	Word応用操作、 Word文書作成
17,18	中間まとめ	中間まとめ
19,20	Excel	Excel基礎用語 Excel基礎用語の理解、操作の習得。表計算の基礎。
21,22	Excel	Excel基本操作 Excelの表計算の基礎。
23,24	Excel	Excel応用 Excelの表計算の応用。
25,26	PowerPoint	PowerPointスライド作成
27,28	まとめ　&　課題	課題Workshop
29,30	レビュー	全般レビュー

教科書（参考書・教材等）

30時間アカデミック　Office2021　Windows 11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（2023年度）						JN021
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
調理実践総合演習	2	後期	30	必修	演習	菊川 和浩　他

授業概要

調理師を取り巻く環境を踏まえ、各種企業や団体との連携を図り、授業を行う。
流通や産業などへも関心を持つ調理師を目指す。

到達目標・評価方法

到達目標

調理師として社会に身を置き、働く上で必要な知識（物流、金流、商流、情報流通、人流）を、調理の観点だけではない視点で捉えられる人材を育成する。

評価方法

定期試験での100点満点評価、または各種レポートの提出などで評価する。

教員紹介

専門調理師免許所持者であり、ホテルや専門店での就業履歴がある教員、または
学校で取引のある企業や関連企業での部署責任者や担当者、または地元農家で長年にわたり研究を行っている者。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1	オリエンテーション	調理実践総合演習の意義について
2	オリエンテーション	調理実践総合演習の意義について
3	日本料理の器	各地の焼物
4	日本料理の器	各地の焼物
5	企業連携講習	物流、商流について
6	企業連携講習	調理業界を取り巻く環境
7	企業連携講習	商品開発事業について
8	企業連携講習	商品開発事業について
9	農家講演	一次産業について
10	農家講演	一次産業について
11	農家講演	無農薬・有機栽培
12	農家講演	無農薬・有機栽培
13	校外実習発表会に向けて	資料作成
14	校外実習発表会に向けて	資料作成
15	校外実習発表会に向けて	資料作成

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（2023年度）						JN021
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
調理実践総合演習	2	後期	30	必修	演習	菊川 和浩　他

授業概要

調理師を取り巻く環境を踏まえ、各種企業や団体との連携を図り、授業を行う。
流通や産業などへも関心を持つ調理師を目指す。

到達目標・評価方法

到達目標

調理師として社会に身を置き、働く上で必要な知識（物流、金流、商流、情報流通、人流）を、調理の観点だけではない視点で捉えられる人材を育成する。

評価方法

定期試験での100点満点評価、または各種レポートの提出などで評価する。

教員紹介

専門調理師免許所持者であり、ホテルや専門店での就業履歴がある教員、または
学校で取引のある企業や関連企業での部署責任者や担当者、または地元農家で長年にわたり研究を行っている者。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
16	校外実習発表会に向けて	資料作成
17	校外実習発表会に向けて	資料作成、発表準備
18	校外実習発表会に向けて	資料作成、発表準備
19	校外実習発表会に向けて	資料作成、発表準備
20	校外実習発表会に向けて	資料作成、発表準備
21	校外実習発表会を終えて	振り返り、反省会
22	校外実習発表会を終えて	振り返り、反省会
23	技術考査試験対策	試験対策
24	技術考査試験対策	試験対策
25	ハラール	宗教における食物禁忌
26	ハラール	宗教における食物禁忌
27	ハラール	宗教における食物禁忌
28	ハラール	宗教における食物禁忌とヴィーガン
29	まとめ	課題提出
30	まとめ	（定期試験）

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（2023年度）						JN022
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
サービス概論①	2	前期	30	必修	講義	高橋　時丸（1～20回） 本間　るみ子（21～30回）

授業概要

接客・サービスのスキル、食材知識、宴会サービスなど料飲サービスの基礎知識の習得の強化を図る。

到達目標・評価方法

到達目標

飲食店（接客業）に必要なサービスの心得の基礎を習得することを目標とし、高度な調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師を目指す。

評価方法

試験

教員紹介

高橋 時丸…ホテル勤務、レストラン開業を経て、ワイン講師を務める。
本間 るみ子…チーズ輸入会社入社後、会社設立。講演活動やチーズスクールの講師を務める。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1～2	味覚概論	六味五感 美味しさの科学
3～4	酒類総論	酒の分類
5～6	ワイン総論	ワインの分類
7～8	フランスワイン1	ボルドーワインとブルゴーニュワインについて
9～10	フランスワイン2	シャンパーニュ他
11～12	フランスワイン3	ローヌ、プロヴァンス地方のワイン
13～14	フランスワイン4	ロワール、アルザス地方のワイン
15～16	ドイツ、イタリアワイン	ドイツ、イタリアワインについて
17～18	スペイン、ポルトガルワイン	シェリー酒、ポート酒等について
19～20	アメリカ、オーストラリアワイン	カリフォルニアワイン、オーストラリアワインについて
21～22	チーズの歴史	チーズがいつ誕生したのか、いつ日本に伝わったかを学びます。
23～24	家畜、乳、製法など	世界の家畜や製法を学びます。
25～26	フランスのチーズ	いろいろな種類があります。人気のフランスチーズを学びます。
27～28	イタリアのチーズ	料理には欠かせないイタリアのチーズを学びます。
29～30	スペイン、ポルトガル、ギリシャ	南の国のチーズを学びます。

教科書（参考書・教材等）
ワインの基礎知識
レストランサービス

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（2023年度）						JN022
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
サービス概論②	2	後期	30	必修	講義	高橋　時丸（1～20回） 本間　るみ子（21～30回）

授業概要

接客・サービスのスキル、食材知識、宴会サービスなど料飲サービスの基礎知識の習得の強化を図る。

到達目標・評価方法

到達目標

飲食店（接客業）に必要なサービスの心得の基礎を習得することを目標とし、高度な調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師を目指す。

評価方法

試験

教員紹介

高橋 時丸…ホテル勤務、レストラン開業を経て、ワイン講師を務める。
本間 るみ子…チーズ輸入会社入社後、会社設立。講演活動やチーズスクールの講師を務める。

授　業　計　画

回	主　な　項　目	概　　要
1～2	日本のワイン	甲州、長野、山形など
3～4	日本酒、焼酎など	ワインのサービス方法
5～6	料理とワイン ①	料理とワインの相性
7～8	料理とワイン ②	郷土料理とワイン
9～10	ワインの歴史 ①	起源から中世
11～12	ワインの歴史 ②	中世から現代
13～14	ワインのサービス	ワインのサービス方法
15～16	蒸留酒	蒸留酒について
17～18	リキュール	各国のリキュール
19～20	コーヒーと紅茶	コーヒーと紅茶について
21～22	オランダ、英国のチーズ	世界に伝わったオランダと英国のチーズを学びます。
23～24	日本のチーズ	いまでは300の生産者がいる日本。日本のチーズの歴史と共に学びます。
25～26	世界のチーズと楽しみ方	世界のチーズ、フランスやイタリアから伝わったもの。
27～28	料理に使うチーズ	チーズをつかった世界の料理などを紹介します。
29～30	販売、サーヴィス	販売やサーヴィスなど、チーズの仕事など

教科書（参考書・教材等）
ワインの基礎知識
レストランサービス

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（2023年度）						JN023
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
メニュー作成論	2	後期	30	必修	講義	菊川 和浩　他

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、献立作成を中心に、マナー等も含め、調理大祭（卒業作品展）に向けて学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

日本料理・中国料理・西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に繋げ、活用を目指す。また併せて、料理の歴史やマナー等を身に付ける。

評価方法

レシピ作成、卒業作品を総合的に判断し評価する。

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	はじめに	ガイダンス
2	〃	調理大祭とは
3	日本料理について	会席料理・懐石料理の『前菜』について
4	〃	〃
5	中国料理について	中国料理の『前菜』について
6	〃	〃
7	西洋料理について	フレンチ・イタリアンの『前菜』について
8	〃	〃
9	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について
10	〃	〃
11	〃	〃
12	選択料理について	出展料理の選択
13	日本料理について	会席料理・懐石料理の『メイン』料理について
14	〃	〃
15	中国料理について	中国料理の『メイン』料理について

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（2023年度）						JN023
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
メニュー作成論	2	後期	30	必修	講義	菊川 和浩　他

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、献立作成を中心に、マナー等も含め、調理大祭（卒業作品展）に向けて学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

日本料理・中国料理・西洋料理の調理に使う食材の特徴、調理の基本操作から応用・目的を学び献立作成に繋げ、活用を目指す。また併せて、料理の歴史やマナー等を身に付ける。

評価方法

レシピ作成、卒業作品を総合的に判断し評価する。

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	中国料理について	中国料理の『メイン』料理について
17	西洋料理について	フレンチ・イタリアンの『メイン』料理について
18	〃	〃
19	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について
20	〃	〃
21	〃	〃
22	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について
23	〃	〃
24	〃	〃
25	レイアウト作成	絵・図の作成
26	〃	色彩を着ける
27	メニュー表の作成	『お品書き』『献立』 の作成
28	〃	『菜譜』『菜単』 の作成
29	〃	『MENU』『メニュー』 の作成
30	コメントの作成	調理大祭に臨むにあたり

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（2023年度）						JN024
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
フランス語Ⅰ	2	前期	30	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

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。

到達目標・評価方法

到達目標

①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。
②フランス語でレシピを書いたり、理解できるようになること。
③就職先で使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	Présentations	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	Voici Mes Amis!	自分の友達を紹介しましょう。（物事の描写）
5～6	A Paris	写真の描写をしましょう。何がありますか？
7～8	Un Tour à Bordeaux	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。
9～10	Au Café Avec Furansu Panda	好き・嫌いについて話す方法を学習しましょう。
11～12	Prononciation Ⅰ	正確な発音ができるように練習しましょう。
13～14	Quelle Heure Est-il?	時計の読み方、時間の表現の仕方を学習しましょう。
15～16	Le weekend	週末の予定について話し合いましょう。
17～18	Expression et langage corporel	ボディー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。
19～20	Au restaurant	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。
21～22	Où se trouve le Louvre?	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。
23～24	Ma recette Ⅰ	レシピをフランス語で理解・説明できるようにしましょう。
25～26	Bon Retour!	今まで行った旅行（国内・海外）について話し合いましょう。
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）

Essentiels du Français Ⅰ Niveau 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（2023年度）						JN025
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
フランス語Ⅱ	2	後期	30	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー

授業概要

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。

到達目標・評価方法

到達目標

①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。
②フランス語でレシピを書いたり、理解できるようになること。
③就職先で使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	Semestre I: Révision	前期に学習した内容を復習しましょう。
3～4	Le Passé Compose: Mes vacances	今まで行った旅行（国内・海外）について話し合いましょう。
5～6	Qu'est ce que tu fais maintenant?	いま何をしていますか？（現在進行形）
7～8	Pronunciation Ⅱ	正確な発音ができるように練習しましょう。
9～10	Projet Restaurant	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。
11～12	Qu'est ce que tu préfères?	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。
13～14	La meilleure	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。
15～16	Ma recette Ⅱ	レシピをフランス語で理解・説明できるようにしましょう。
17～18	La culture française	【ポットラック】持ち寄った料理を紹介しましょう。
19～20	Voyage d'affaires Ⅰ	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。
21～22	Voyage d'affaires Ⅱ	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。
23～24	Voyage d'affaires Ⅲ	買い物（お土産）をするときにつかう表現を学習しましょう。
25～26	Entretien d'embauche	【初級】面接を英語で受けてみましょう。
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）

Essentiels du Français Ⅰ　Niveau 2

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（2023年度）						JN026
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
職業英会話Ⅰ	2	前期	30	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン

授業概要

調理師、料理人として必要な単語や会話力を修得し、就職時に有利になると考えられる国際的なコミュニケーション能力を養う。

到達目標・評価方法

到達目標

①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。
②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。
③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	Where have you been?	自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。
5～6	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。
7～8	At the Airport	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。
9～10	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。
11～12	Pronunciation in Focus V	【 W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。
13～14	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。
15～16	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。
17～18	Restaurants III: Complaining	レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。
19～20	Pronunciation in Focus VI	ネイティブに近づく！英語のストレス・アクセントを習得しましょう。
21～22	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。
23～24	Shopping Abroad I: Clothes	買い物（洋服）をするときにつかう表現を学習しましょう。
25～26	Shopping Abroad II: Souvenir Shop	買い物（お土産）をするときにつかう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（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 Ⅱ: Aspirations 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（2023年度）						JN027
科　目　名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏　　名
職業英会話Ⅱ	2	後期	30	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン

授業概要

「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。

到達目標・評価方法

到達目標

①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。
②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。
③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	Banking Abroad	お金のやり取りについて学習しましょう。
5～6	Restaurants IV: Booking by Phone	レストランの予約を電話でしてみましょう。
7～8	Grammar I: Career Talk	希望する進路の目的や理由について話し合いましょう。
9～10	Giving Directions II:	道案内（場所・方向を示す）をするときの表現を学習しましょう。
11～12	Opinions & Perspectives II	世界の食文化について意見交換をしましょう。
13～14	Pronunciation in Focus VII	ネイティブに近づく！英語のリズムを習得しましょう。
15～16	English in Film II: TBD	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。
17～18	Grammar II: Natural Writing	簡単なライティングのスキルアップをしましょう。
19～20	At the Cinema	映画館に行きましょう！
21～22	Culture IV: O' Canada	相手に軽い確認や同意を求めるときにつかう表現を学習しましょう。
23～24	The Love Test	クラスメートにインタビューをしてみましょう。
25～26	Music III: Video Analysis	人気のミュージックビデオをみながら意見交換をしましょう。
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（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 Ⅱ: Aspirations Volume 2

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（2023年度）						JN028
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しょう。
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	ボディー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 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（2023年度）						JN029
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	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	単語のストレス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