

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J001
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	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						
教育目標						
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（実務経験のある教員）						
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				
1~2	調理師と健康	健康の考え方 健康とは何か				
3~5	//	わが国の健康水準				
6~8	//	目指すべき健康とは				
9~11	調理師の役割	調理師の成立ち				
12~14	//	調理法の概要				
15~20	//	食生活における調理師の役割				
21~25	健康づくり	疾病予防から健康増進へ				
25~28	//	健康増進法				
29~32	//	わが国における健康づくり対策				
33~35	//	//				
35~38	//	健康教育				
39~41	//	健康に関する食品情報				
42~43	心の健康づくり	心身相関とストレス				
44	まとめと期末試験対策	期末試験対策				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J001
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	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						
教育目標						
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（実務経験のある教員）						
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				
1~2	調理師と食育	食育とは				
3~5	//	食育における調理師の役割・食育の実践				
6~8	労働と健康	労働と健康				
9~11	//	労働災害				
12~14	環境と健康	生活環境の衛生				
15~20	//	現代の生活環境				
21~25	//	環境因子				
25~28	環境条件	大気・水・住居・廃棄物・放射線				
29~32	//	広がる環境汚染				
33~35	環境汚染とその対策	空気汚染				
35~38	//	水質汚染				
39~41	//	騒音・振動・悪臭				
42~43	//	環境問題とその取り組み・苦情への対応方法				
44	期末試験対策	期末試験対策				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021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	講義	矢島麻由美
授業概要 健康とは何か、なぜそれが必要なのか等、健康を維持する為の食生活について学ぶ。また「食」を通じて健全な人間を育てて行こうという「食育」の必要性についても学ぶ。さらに食育の担い手として期待されている、調理師の						
到達目標・評価方法 到達目標 ○健康の概念を理解する。○健康を維持する為の食生活を理解する。○食べることの重要性を理解する。○「食育」の必要性を理解する。○調理師の重要性と可能性を理解する。○食育推進の担い手としての実践を学ぶ。						
評価方法 100点満点の総合評価、定期試験70%、課題など30%にて評価						
教員紹介（実務経験のある教員） 管理栄養士としての国立病院での勤務経験をもとに、調理師養成における授業展開を行う。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	オリエンテーション	食生活論とは何を学ぶのか？ 自己紹介、 約束事確認				
2		食生活チェック、 知識の確認				
3	健康の考え方	健康とは何か？ 食生活を構成する要素				
4		平均寿命、 健康寿命				
5	食生活の概念	食生活の変遷、				
6		食生活の問題点				
7	食べるということ	食べることの意味とは？				
8		日本型食生活とは？				
9	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割				
10		特定健診、国民健康・栄養調査				
11		食生活指針				
12		食事バランスガイド				
13	食生活における調理師の役割	健康増進させる食事の提供				
14		おいしさと喜びを与える料理製作				
15	食の安全・安心の確保	食を揺るがす事件の発生				
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」						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J003
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	講義	佐藤 祐司	
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 授業内テストにて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	植物性食品とその加工品穀類	米、小麦					
3～4	穀類	とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類					
5～6	いもおよびでんぷん類	じゃがいも、さつまいも、その他のいも類およびでんぷん					
7～8	栄養素の機能と健康 砂糖および甘味類	炭水化物					
9～10	植物性食品とその加工品 砂糖および甘味類	炭水化物、砂糖、その他の甘味類					
11～12	豆類	大豆、小豆、その他豆類					
13～14	豆類、種実類	その他豆類、ナッツ類、種子類について					
15～16	野菜類	葉菜類、茎菜類、根菜類 果菜類、花菜類、他					
17～18	果実類	果実類、果実類加工品、他					
19～20	きのこ類、藻類	きのこ類、きのこ類加工品、藻類、他					
21～22	栄養素の機能と健康 脂質、たんぱく質	たんぱく質、脂質					
23～24	動物性食品とその加工品 魚介類総論	魚介類の構造、成分、死後変化と鮮度					
25～26	主な魚介類の種類1	魚類					
27～28	主な魚介類の種類2	貝類、えび類、いか・たこ類、その他、魚介類加工品					
29～30	まとめ	前期のまとめ(課題)					
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 第4章食品の特徴と性質（P74～） 新調理師養成教科書全書 必携問題集（P48～）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J003
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	講義	小林 益男	
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	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					
2	穀類①	米について					
3	〃	米の加工品について					
4	穀類②	小麦について					
5	〃	小麦粉の加工品について					
6	穀類③	とうもろこしと大麦について					
7	穀類④	そばとその他の穀物について					
8	いもおよびでんぷん類①	じゃがいもについて、小テスト①穀類					
9	いもおよびでんぷん類②	さつまいもについて					
10	いもおよびでんぷん類③	その他のいも類およびでんぷん類について					
11	いもおよびでんぷん類④	こんにゃくいも、キャッサバについて					
12	砂糖および甘味料①	砂糖について、小テスト②いも類					
13	砂糖および甘味料②	その他の甘味料について					
14	豆類①	大豆について					
15	〃	豆腐とその加工品について					
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（公益社団法人全国調理師養成施設協会）第4章 食品の特徴と性質（P74～）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J003
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	講義	小林 益男	
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					
16	豆類②	小豆、その他の豆類について					
17	豆類③	ナッツ類、種子類について					
18	野菜類①	葉菜類について①、小テスト③豆類					
19	〃	葉菜類について②					
20	野菜類②	茎菜類について①					
21	〃	茎菜類について②					
22	野菜類③	根菜類について①					
23	〃	根菜類について②					
24	野菜類④	野菜類の加工品について					
25	果実類①	果菜類について①					
26	〃	果菜類について②					
27	果実類②	果実類とその加工品について、小テスト④野菜・果実					
28	きのこ類と藻類	きのこ類と海藻について					
29	まとめ	小テスト⑤、まとめ					
30	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（公益社団法人全国調理師養成施設協会）第4章 食品の特性と性質（P74～）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021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	講義	佐藤 祐司
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 授業内テストにて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1～2	嗜好飲料類①	アルコール飲料（醸造酒）				
3～4	嗜好飲料類②	アルコール飲料（蒸留酒とその他のアルコール飲料）				
5～6	嗜好飲料類③	非アルコール飲料				
7～8	調味料および香辛料②	調味料について				
9～10	調味料および香辛料①	香辛料について				
11～12	調理加工食品類	調理加工食品について				
13～14	ゲル状食品	ゲル状食品の種類について				
15～16	特別用途食品、保健機能食品	特別用途食品、保健機能食品について				
17～18	食品の加工と貯蔵	食品の加工、食品貯蔵の目的、食品の貯蔵法				
19～20	食品の生産と流通	食品の国内生産と輸入、食品流通、食品ロス				
21～22	1年次の復習①	1年生の食品学の復習をする。				
23～24	1年次の復習②	1年生の食品学の復習をする。				
25～26	2年次の復習①	2年生の食品学の復習をする。				
27～28	2年次の復習②	2年生の食品学の復習をする。				
29～30	まとめ	まとめ（課題）				
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 第4章食品の特徴と性質（P124～） 新調理師養成教科書全書 必携問題集（P57～）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J005
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	講義	栗岡 優希
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 各現場において喫食者・他職種等との連携をとる際の情報提供や、食事を提供するうえで適切に栄養学を活用することができる。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介（実務経験のある教員〇） 病院および老健勤務にて栄養管理、調理業務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・調理師免許所持）						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	オリエンテーション①	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	オリエンテーション②	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	食品の摂取	生理的欲求・心理的欲求・栄養管理 【ワーク】食品の色や特徴を言葉で表現してみよう				
4	消化・吸収・代謝①	＜栄養素の消化＞消化器官の構造と働き				
5	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				
6	消化・吸収・代謝③	＜栄養素の消化＞各消化器官での消化				
7	消化・吸収・代謝④	＜栄養素の吸収＞栄養素の吸収経路				
8	消化・吸収・代謝⑤	＜栄養素の吸収＞各栄養素の吸収				
9	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				
10	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				
11	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				
12	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】「〇〇は低カロリー」本当か調べてみよう・基礎代謝量を計算しよう				
13	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				
14	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				
15	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・耐容上限量・目標量				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J005
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	講義	栗岡 優希
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 各現場において喫食者・他職種等との連携をとる際の情報提供や、食事を提供するうえで適切に栄養学を活用することができる。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介（実務経験のある教員〇） 病院および老健勤務にて栄養管理、調理業務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・調理師免許所持）						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	食品の選択	<食品標準成分表>（基礎知識） 目的・分類・測定法・表示方法・数値の丸め方				
17	食品成分表（手計算）	使用量での栄養価計算（前期復習）・調味%・重量変化率・廃棄率 【ワーク】栄養価計算をしよう				
18	栄養価計算（PC栄養君）	PC「栄養君」ソフトによる栄養価計算 【ワーク】栄養計算ソフトを使って1品分の栄養価計算をしよう				
19	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				
20	栄養素の不足と過剰摂取	サプリメントや嗜好品、栄養補助食品等の考え方 【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				
21	食品分類法①	3色食品群・四つの食品群・六つの食品群				
22	食品分類法②	食品分類法を使って自分の食事を分類してみよう				
23	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				
24	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1日の献立を立ててみよう				
25	治療食への理解①	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）				
26	治療食への理解②	代表的な疾患に対する特別食、治療食の特徴（脂質異常症・腎疾患・貧血・胆膵臓疾患・胃腸障害 等）				
27	まとめ	【ワーク】今まで勉強した栄養学を使って料理を考えてみよう				
28	試験	これまでの授業内容について試験を実施し、評価とする。				
29	課題①	復習課題 （プリント配布した確認テストを実施、自己採点して復習する）				
30	課題②	今まで勉強した栄養学を使って料理を考える （プリント配布したものを実施、提出する）				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J005
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	講義	荒木 満美子
授業概要						
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。						
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」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。また、各現場において喫食者・他職種等との連携をとる際の情報提供や、食事を提供するうえで、適切に栄養学を活用することができる。						
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・相手に情報を伝える際のコツ 【ワーク】招待状を描いて、自分と違う考え方の相手に喜んでもらう				
2	前期の復習（P1～P39）	栄養と健康・各言葉の意味を正しく理解する 【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				
3	食品の選択（P66～68）	＜食品標準成分表＞（基礎知識） 目的・分類・測定法・表示方法・数値の丸め方				
4	食品成分表（手計算）	使用量での栄養価計算（前期復習）・調味％・重量変化率・廃棄率 【ワーク】栄養価計算をしよう				
5	栄養価計算（PC栄養君）	PC「栄養君」ソフトによる栄養価計算 【ワーク】栄養計算ソフトを使って1品分の栄養価計算をしよう				
6	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				
7	食品の摂取（P40～44）	生理的欲求・心理的欲求・栄養管理 【ワーク】食品の色や特徴を言葉で表現してみよう				
8	消化・吸収・代謝（P44～45）	＜栄養素の消化＞消化器官の構造と働き				
9	消化・吸収・代謝（P45～48）	＜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				
10	消化・吸収・代謝（P48～50）	＜栄養素の消化＞各消化器官での消化				
11	消化・吸収・代謝（P51～52）	＜栄養素の吸収＞栄養素の吸収経路				
12	消化・吸収・代謝（P53）	＜栄養素の吸収＞各栄養素の吸収				
13	消化・吸収・代謝（P54～55）	＜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				
14	栄養素の代謝（P55～56）	＜栄養素の代謝＞糖質の代謝・脂質の代謝・たんぱく質の代謝				
15	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				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J005
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	講義	荒木 満美子
授業概要						
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。						
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」を提供するための、基本的な栄養についての知識を身につける。また、各現場において喫食者・他職種等との連携をとる際の情報提供や、食事を提供するうえで、適切に栄養学を活用することができる。						
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	復習（P40～57）	消化と吸収（発表準備） 【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				
2	復習（P40～57）	消化と吸収（発表） 【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				
3	エネルギー代謝（P58～61）	＜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】「魚は低カロリー」本当か調べてみよう・基礎代謝量を計算しよう				
4	エネルギー代謝（P61～62）	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				
5	日本人の食事摂取基準（P62～64）	＜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（P64～65）	＜栄養素の指標＞推定平均必要量・推奨量・目安量・耐容上限量・目標量				
7	栄養素の不足と過剰摂取	サプリメントや嗜好品、栄養補助食品等の考え方 【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				
8	食品分類法（P69～70）	3色食品群・四つの食品群・六つの食品群				
9	食品分類法（P69～70）	食品分類法を使って自分の食事を分類してみよう				
10	食事バランスガイド（P70～73）	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				
11	食事バランスガイド（P70～73）	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1日の献立を立ててみよう				
12	治療食	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）				
13	復習（P40～73）	＜消化と吸収＞＜エネルギー代謝と食事摂取基準＞ 【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				
14	復習（P40～73）	＜消化と吸収＞＜エネルギー代謝と食事摂取基準＞（発表） 【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				
15	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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J006
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	講義	佐藤 祐司	
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（実務経験のある教員）							
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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J006
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	講義	小林 益男
授業概要 飲食を通じて起こる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学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 HACCPによる衛生管理法がわかる。また、食の安全性について学び、安全な食の提供ができるようになるを目指す。						
評価方法 試験70%+演習課題20%+授業の参加状況10%						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒（1）				
2	//	寄生虫による食中毒（2）				
3	//	寄生虫による食中毒（3）				
4	//	寄生虫による食中毒予防、まとめ				
5	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				
6	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				
7	//	アレルギー物質の表示				
8	その他の健康危害	BSE、鳥インフルエンザ				
9	//	農薬および動物医薬品の残留				
10	まとめ	練習問題と解説				
11	//	練習問題と解説				
12	//	練習問題と解説				
13	衛生管理の実際	食品工場における衛生管理				
14	食の安全性	遺伝子組み換え食品①				
15	//	遺伝子組み換え食品②				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J006	
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	講義	小林 益男	
授業概要 飲食を通じて起こる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学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標 HACCPによる衛生管理法がわかる。また、食の安全性について学び、安全な食の提供ができるようになるのを目指す。							
評価方法 試験70%+演習課題20%+授業の参加状況10%							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	食品安全対策	食品衛生法とは①					
17	//	食品衛生法とは②					
18	食品安全対策にかかわる法律	食品安全基本法①					
19	//	食品安全基本法②					
20	食品安全行政	リスク分析とは					
21	//	中央組織、地方組織					
22	食品安全情報の共有	食品表示とは					
23	//	食品表示制度、食品表示法					
24	//	食品衛生法による表示、JAS法による表示					
25	//	健康増進法による表示、その他の表示					
26	食品調理施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の安全対策衛生管理					
27	//	給水および排水					
28	//	廃棄物処理					
29	//	食品従事者の健康管理					
30	調理作業時における安全対策	食材の衛生管理					
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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J006
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	講義	小林 益男
授業概要 飲食を通じて起こる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学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 HACCPによる衛生管理法がわかる。また、食の安全性について学び、安全な食の提供ができるようになるを目指す。						
評価方法 試験70%+演習課題20%+授業の参加状況10%						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31	調理作業時における安全対策	異物混入防止、手洗い				
32	//	食材の衛生管理				
33	//	食材の衛生管理				
34	洗浄・消毒・殺菌	食品、容器、器具などの洗浄				
35	//	殺菌と消毒 物理的方法				
36	//	殺菌と消毒 化学的方法				
37	自主衛生管理 HACCP	HACCPとは				
38	//	HACCPシステムの7原則と12手順				
39	//	HACCP支える一般的衛生管理プログラム				
40	//	HACCPの普及・推進				
41	食品事故対応	危機管理				
42	総 括	練習問題と解説				
43	//	練習問題と解説				
44	//	練習問題と解説				
45	//	まとめ				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021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	演習	佐藤 祐司
授業概要 調理の現場でも実践できる簡易測定キットなどを用い、実践の場で使える正しい知識を学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 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。とくに調理の現場でも実践できる簡易測定キットなども用い、より実践の場で使える正しい知識、衛生観念の修得を目標とする。						
評価方法 レポートで評価する。						
教員紹介（実務経験のある教員） 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				
1～2	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				
3～4	実験器具の取り扱いⅡ	実験器具の取り扱い・洗浄方法				
5～6	微生物実験Ⅰ	微生物実験を行うにあたっての概要説明 手指の衛生試験（培養）				
7～8	微生物実験Ⅱ	食品の内部温度の測定と食品の細菌検査				
9～10	微生物実験Ⅲ	手指の生菌数の測定、 食品中の生菌数の測定				
11～12	食品のpH測定	pH試験紙を用いたpH測定 飲食物のpH測定				
13～14	食品の鮮度検査Ⅰ	牛乳の鮮度検査				
15～16	食品の鮮度検査Ⅱ	食品別鮮度検査（卵、米）				
17～18	食品の鮮度検査Ⅲ 水質検査	検査キットによる酸価の測定 簡易検査キットを用いた水質検査				
19～20	食器の洗浄試験	食品成分残留物の検出試験				
21～22	食品添加物Ⅰ	食品中のでんぷん使用確認試験				
23～24	食品添加物Ⅱ	発色剤の定性試験				
25～26	寄生虫について①	魚をおろし、寄生虫を実際に観察する				
27～28	寄生虫について②	寄生虫博物館の見学(コロナの状況により変動の可能性あり)				
29～30	食中毒について	実習のまとめとして食中毒について復習する。				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J008
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	講義	山本 成男	
授業概要							
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。							
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							
定期試験等							
教員紹介（実務経験のある教員）							
法律事務所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	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	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	まとめ	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 新調理師養成教育全書必携問題集							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅰ①	1	前期	30	必	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（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	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	豆類、種実類	大豆、黒豆、小豆の調理 種実類の調理				
14	野菜類	野菜の香り、あく				
15	野菜類	野菜のテクスチャー、色の変化				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅰ①	1	前期	30	必	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（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	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				
17	魚介類	生食調理（さしみ、あらい、塩締め、こぶ締め、酢締め）				
18	魚介類	加熱による変化				
19	魚介類	加熱調理（煮魚、焼き魚、ムニエル、揚げ物、魚肉団子）				
20	食肉類	食肉類の加熱による変化、弾力性の増加、食肉類の軟化				
21	食肉類の調理	肉の部位の調理法、焼く調理、煮る調理、ひき肉の調理				
22	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				
23	卵類の起泡性	卵白・卵黄・全卵の起泡性、卵類の乳化性				
24	乳類	牛乳、牛乳の調理による変化、牛乳の調理性				
25	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				
26	油脂類	揚げ物の調理、調味料として利用、菓子への利用				
27	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				
28	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				
29	まとめ					
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021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Ⅰ②	1	前期	30	必	座学	石田 稔
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（実務経験のある教員） 調理師として専門店及びホテルに勤務した後、その経験を活かし調理師学校にて指導にあたる。（専門調理師認定）						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1～2	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。				
3～4	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				
5～6	西洋料理の器具	器具の種類による特徴と扱い方を学ぶ。				
7～8	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。				
9～10	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。				
11～12	ブイヨン	ブイヨンの種類と調理例について学ぶ。				
13～14	ソース①	各種冷製ソースについて学ぶ。				
15～16	ソース②	各種温製ソースについて学ぶ。				
17～18	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。				
19～20	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。				
21～22	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				
23～24	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				
25～26	フランス料理の種類と調理例	肉類の部位について学ぶ。				
27～28	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。				
29～30	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） 調理師養成教育全書4 調理理論と食文化概論						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO11
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 サイエンスクッキング	1	後期	30	必	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）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO11
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 サイエンスクッキング	1	後期	30	必	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（実務経験のある教員） 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	官能検査	相乗効果				
教科書（参考書・教材等）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO12
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	講義	岩崎 美歩
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（実務経験のある教員）						
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J012
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	講義	岩崎 美歩
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（実務経験のある教員）						
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	技術考查対策 練習問題	技術考查問題集				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO13	
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	講義	村山 秀樹	
授業概要 調理師に必要な幅広い知識と教養を身につけるため、世界の料理を知り学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理基本操作及びイタリア料理の学習段階から分野別全般にわたり学ぶ。いろいろな民族の個性的な料理としてエスニック料理、ハラールについてを学ぶ。							
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（実務経験のある教員） 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所持）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	第2章調理の基本操作	料理に完成するまでの調理過程について学ぶ					
2	非加熱調理操作	計量・洗浄について学ぶ					
3	非加熱調理操作	浸漬・切碎について学ぶ					
4	非加熱調理操作	混合・攪拌・粉碎・磨砕について学ぶ					
5	非加熱調理操作	成形・圧搾・ろ過について学ぶ					
6	非加熱調理操作	冷蔵・冷凍について学ぶ。					
7	非加熱調理操作	湿式加熱・茹でるについて学ぶ。					
8	非加熱調理操作	湿式加熱・茹でるについて学ぶ					
9	非加熱調理操作	湿式加熱・茹でるについて学ぶ。					
10	非加熱調理操作	湿式加熱・煮るについて学ぶ。					
11	非加熱調理操作	湿式加熱・煮るについて学ぶ。					
12	非加熱調理操作	湿式加熱・蒸すについて学ぶ。					
13	非加熱調理操作	湿式加熱・蒸すについて学ぶ。					
14	非加熱調理操作	乾式加熱・焼くについて学ぶ。					
15	非加熱調理操作	乾式加熱・焼くについて学ぶ。					
教科書（参考書・教材等） 調理師養成教育全書（5調理実習、4調理理論）、調理実習レシピ集							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J013
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅱ①	2	前期	30	必	講義	村山 秀樹
授業概要 調理師に必要な幅広い知識と教養を身につけるため、世界の料理を知り学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 調理基本操作及びイタリア料理の学習段階から分野別全般にわたり学ぶ。いろいろな民族の個性的な料理としてエスニック料理、ハラールについてを学ぶ。						
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（実務経験のある教員） 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所持）。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	イタリア料理の種類と調理例	調味料、ブロード、サルサ、アンティパストについて学ぶ。				
17	イタリア料理の種類と調理例	プリモ・ピアットについて学ぶ。				
18	イタリア料理の種類と調理例	セコンドピアット、コントロール、ピッツァ、ドルチェについて学ぶ。				
19	エスニック料理	各国料理の特徴と調理例について学ぶ。				
20	エスニック料理	各国料理の特徴と調理例について学ぶ。				
21	エスニック料理	各国料理の特徴と調理例について学ぶ。				
22	エスニック料理	各国料理の特徴と調理例について学ぶ。				
23	エスニック料理	各国料理の特徴と調理例について学ぶ。				
24	ハラールについて	ハラールとは何か学ぶ。ハラール認証について学ぶ。				
25	ハラールについて	定義について学ぶ。				
26	ハラールについて	ハラール接遇と食事について学ぶ。				
27	ハラールについて	ハラール接遇と食事について学ぶ。				
28	献立構成	独自のフルコース献立作成する。				
29	献立構成	独自のフルコース献立作成する。				
30	まとめ	課題の実施。				
教科書（参考書・教材等） 調理師養成教育全書（5調理実習、4調理理論）、調理実習レシピ集						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							J014
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	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							
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							
定期試験を行う							
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	調理実習の心得	服装 頭髪 手指 正しい身だしなみ					
2	調理実習の心得②	衛生的な習慣 調理実習室および器具の清掃					
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	包丁の種類と研ぎ方	包丁の持ち方 基本的な姿勢					
6	包丁の種類と切り方	野菜の切り方 魚の卸し方					
7	日本料理の器具	器具の種類と特徴					
8	材料の扱い(野菜類)	材料の扱いと下処理 野菜類					
9	材料の扱い(魚介類)	魚貝類の種類					
10	材料の扱い(肉類、卵、その他)	肉類 卵類 乾物等					
11	調味料と香辛料	塩 醤油 砂糖 山葵 生姜 茗荷等					
12	出汁の種類と材料	鰹節 昆布 昆布の種類					
13	日本料理の種類(先付け、お椀)	八寸 椀だね 椀づま					
14	日本料理の種類(お作り)	お作り 下ごしらえ 刺身の切り方					
15	日本料理の種類(煮物)	煮物 揚げ物 蒸し物					
教科書（参考書・教材等）							
新調理師養成教育全書 5調理実習							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO14	
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	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							
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							
定期試験を行う							
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	日本料理の種類(酢の物)	酢の物 和え物 浸し物 鍋物 寄せ物					
17	卵料理 飯物 漬物	だし巻き 茶碗蒸し おこわ 漬物					
18	甘味	水菓子 和菓子					
19	弁当の種類	弁当の種類 弁当に向く料理					
20	すしの移り変わりと分類	すしの分類 すしの歴史					
21	すしの材料	魚介類の下処理					
22	すしの材料②	魚介類の下処理②					
23	すしの種類	ちらしずし 握りずし 巻ずし等					
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	そばつゆ、そばの薬味	ゆで方 そばつゆ、薬味					
27	調理理論Ⅰまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ					
28	調理理論Ⅰまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ					
29	調理理論Ⅱまとめ	5 調理実習のまとめ					
30	調理理論Ⅱまとめ	5 調理実習のまとめ					
教科書（参考書・教材等）							
新調理師養成教育全書 5調理実習							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO15	
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	講義	今井 久美子	
授業概要							
日本と世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食及び郷土食について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
世界及び日本の食文化の歴史を理解し、現在、未来に継承できる知識と活用できる力を身につける。日本料理の食文化を理解し、実践に活用できる。各国の食文化を理解し、実践に活用できる。							
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、資料を配付する							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J015
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	講義	今井 久美子
授業概要						
日本と世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食及び郷土食を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
世界及び日本の食文化の歴史を理解し、現在、未来に継承できる知識と活用できる力を身につける。日本料理の食文化を理解し、実践に活用できる。各国の食文化を理解し、実践に活用できる。						
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	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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO16	
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	菊川和浩 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 実技試験を行う							
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	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・いちょう切り・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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO16	
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	菊川和浩 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 実技試験を行う							
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	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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO16	
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	菊川和浩 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					
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	×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	鰻湯葉巻き揚げ・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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J016
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	菊川和浩 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（実務経験のある教員） 調理師としてホテル・専門店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）						
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・茱萸炒貝子・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・蕪菜羹湯	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）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J016	
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	菊川和浩 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（実務経験のある教員） 調理師としてホテル・専門店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）							
、							
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	茱萸蟹肉伊府麺・宮保蝦仁		イーフォ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）・五目すし				
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）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO17	
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	菊川和浩 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（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	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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO17
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	菊川和浩 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（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	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。						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO17	
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	菊川和浩 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	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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO17	
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	川和浩 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					
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	フカヒシの扱い方、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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO17	
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	菊川和浩 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					
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							

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Ⅰ	1	後期	60	必	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（実務経験のある教員）

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	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①	学校給食献立
5	加熱調理 献立②	病院給食献立①
6	加熱調理 献立②	病院給食献立①
7	加熱調理 献立③	病院給食献立②
8	加熱調理 献立③	病院給食献立②
9	加熱調理 献立③	病院給食献立②
10	加熱調理 献立③	病院給食献立②
11	加熱調理 献立④	事業所給食献立①
12	加熱調理 献立④	事業所給食献立①
13	加熱調理 献立④	事業所給食献立①
14	加熱調理 献立⑤	事業所給食献立②
15	加熱調理 献立⑤	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

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO19	
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	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（実務経験のある教員）							
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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO20
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	講義	三沢 清
授業概要 経営学を理論主体に学ぶのではなく、基礎知識を中心に経営学を身近なものとして平易に学習する。						
到達目標・評価方法 到達目標 経営学はインプットに止まらずアウトプットにより理解度を高める学習であることから、基礎知識の習得に加えて思考力及び提案力の強化を重点に「的確な応用力の養成」を目標とする。						
評価方法 定期試験(50%)及び課題研究(50%)の合計(満点・100点)により評価する。						
教員紹介(実務経験のある教員) 都市銀行及び直系証券会社勤務の経験をもとに、継続的に有用な基礎知識中心の授業を行う。(MBA取得)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	経営学の学び方	・経営学とは? ・経営学と経済学 ・私たちの日常と経営学				
2	会社の種類①	・会社の種類(会社法) ・株式会社に関する基礎知識				
3	会社の種類②	・会社の規模別分類(中小企業基本法) ・規模別にみる日本の会社				
4	企業経営と金融機関	・金融機関の種類と役割 ・金融機関の選び方と使い方				
5	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)				
6	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				
7	起業の事例	・日本のコンビニ1号店が出来るまで《DVD》 (レポートの提出)				
8	前半授業の復習	・第1回～第7回の要点整理 ・演習問題				
9	マーケティングの基礎知識①	・ドラッカーの「顧客の創造」 ・マイケルポーターの経営戦略				
10	マーケティングの基礎知識②	・(事例研究)ユニクロの戦略 ・「課題研究」(提出)の進め方				
11	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				
12	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				
13	手形・小切手の基礎知識③	・不渡の知識 ・(参考)通貨に関する関連知識(デジタル通貨等)				
14	総復習(定期試験対策)	・第1回～第13回の要点整理 ・演習問題				
15	定期試験	・定期試験(45分) ・(「課題研究」の提出期限)				
教科書(参考書・教材等) 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)						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）							JO20																																															
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	講義	遠藤直希/三沢 清																																																
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) (第8回～15回) 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) (第8回～15回) 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」及びマネジメント並びにマーケティングの基礎を学び、基礎知識を習得するとともに認定試験における高得点を目標とする。																																																						
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(実務経験のある教員)																																																						
(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) (三沢)都市銀行及び直系証券会社勤務の経験をもとに、継続的に有用な基礎知識中心の授業を行う。(MBA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</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>2</td> <td>食空間のあり方②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>3</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>4</td> <td>食空間とテーブルコーディネート②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>5</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・プロトコル(日本・中国・西洋料理)</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>テーブルサービスとマナー②</td> <td>〃</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>まとめ</td> <td>・演習課題</td> </tr> <tr> <td>8</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>9</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 ・損益分岐点の意義と計算</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>財務諸表の基礎知識③</td> <td>・売上原価の意義と計算 ・減価償却の意義と計算</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>財務諸表の要点整理</td> <td>・(第8回～10回)の要点整理 ・演習問題</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>マネジメントの基礎知識</td> <td>・マネジメントの意義と役割 ・マネジメントサイクルとは?</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>マーケティングの基礎知識</td> <td>・マーケティングの定義、目的、機能、等</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>フードサービス産業の歴史と課題</td> <td>・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</td> </tr> <tr> <td>15</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	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)	2	食空間のあり方②	〃	3	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	4	食空間とテーブルコーディネート②	〃	5	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・プロトコル(日本・中国・西洋料理)	6	テーブルサービスとマナー②	〃	7	まとめ	・演習課題	8	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	9	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 ・損益分岐点の意義と計算	10	財務諸表の基礎知識③	・売上原価の意義と計算 ・減価償却の意義と計算	11	財務諸表の要点整理	・(第8回～10回)の要点整理 ・演習問題	12	マネジメントの基礎知識	・マネジメントの意義と役割 ・マネジメントサイクルとは?	13	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	14	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	15	定期試験	・定期試験(45分)
回	主な項目	概要																																																				
1	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)																																																				
2	食空間のあり方②	〃																																																				
3	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																																																				
4	食空間とテーブルコーディネート②	〃																																																				
5	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・プロトコル(日本・中国・西洋料理)																																																				
6	テーブルサービスとマナー②	〃																																																				
7	まとめ	・演習課題																																																				
8	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																																																				
9	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 ・損益分岐点の意義と計算																																																				
10	財務諸表の基礎知識③	・売上原価の意義と計算 ・減価償却の意義と計算																																																				
11	財務諸表の要点整理	・(第8回～10回)の要点整理 ・演習問題																																																				
12	マネジメントの基礎知識	・マネジメントの意義と役割 ・マネジメントサイクルとは?																																																				
13	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																																																				
14	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																																																				
15	定期試験	・定期試験(45分)																																																				
教科書(参考書・教材等)																																																						
(第8回～15回における参考教材) 「フードコーディネーター教本」2021年度版、柴田書店。																																																						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO20	
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	講義	三沢 清	
授業概要							
調理師として、いずれ店舗経営をする際の応用事項、事例研究などを学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
(1) 授業は「基礎知識の強化⇒考える学習⇒演習問題」を中心に進める。 (2) 税額計算・原価計算・損益計算については「身体で覚える知識」として位置づけ、数多くの問題に取り組む。							
評価方法							
(1) 期末試験（満点70点） (2) 自主研究レポート（満点30点）の合計点によって評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
銀行での勤務経験をもとに、調理師養成における経営について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	税の体系と種類	税金に関する基礎知識					
2	税額計算の仕組み（その1）	法人税の計算					
3	税額計算の仕組み（その2）	所得税（事業所得）の計算					
4	税額計算の仕組み（その3）	相続税・贈与税の計算					
5	税額計算の仕組み（その4）	消費税の計算					
6	税額計算の仕組み（その5）	税金の徴収制度					
7	復習問題（第1回）	税の体系・種類、徴収制度					
8	復習問題（第2回）	税額計算（法人税、所得税）					
9	復習問題（第3回）	税額計算（相続税、贈与税、消費税）					
10	原価計算の基礎知識	原価の意義、原価計算の目的、等					
11	原価計算（その1）	費目別計算					
12	原価計算（その2）	製品別計算					
13	損益分岐点の基礎知識（復習）	①損益分岐点の意義 ②損益分岐点分析の目的（使い方）					
14	固定費と変動費（復習）	①意義 ②計算問題					
15	損益分岐点の計算（復習）	計算問題					
教科書（参考書・教材等）							
教科書：不要（講師が作成するレジュメを使用する。）/参考書：必要に応じて紹介する。/教材：「ローンとクレジットのABC」（全国銀行協会編）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO20	
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	講義	三沢 清	
授業概要							
調理師として、いずれ店舗経営をする際の応用事項、事例研究などを学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
(1) 授業は「基礎知識の強化⇒考える学習⇒演習問題」を中心に進める。 (2) 税額計算・原価計算・損益計算については「身体で覚える知識」として位置づけ、数多くの問題に取り組む。							
評価方法							
(1) 期末試験（満点70点） (2) 自主研究レポート（満点30点）の合計点によって評価する。							
教員紹介（実務経験のある教員）							
銀行での勤務経験をもとに、調理師養成における経営について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	復習問題	①損益分岐点の意義 ②計算問題					
17	企業経営と利益の計算（復習）	基本財務諸表の種類と役割					
18	損益計算（復習）	①5段階利益 ②当期純利益とキャッシュフローの関係					
19	復習問題	①基本財務諸表の種類と役割 ②損益計算問題					
20	経営管理（その1）	マネージメントの意義					
21	経営管理（その2）	①「顧客管理」の考え方 ②リピーターの拡充策					
22	経営管理（その3）	リーダーシップ					
23	経営管理（その4）	製品のライフサイクル					
24	経営管理（その5）	（成功事例）ジャパネットたかた					
25	日本経済の課題（その1）	高齢化・少子化との向き合い方					
26	日本経済の課題（その2）	AI と幸せに暮らす方法					
27	期末試験対策（第1回）	後期の復習問題					
28	期末試験対策（第2回）	後期の復習問題					
29	期末試験						
30	期末試験の解説						
教科書（参考書・教材等）							
教科書：不要（講師が作成するレジュメを使用する。）/参考書：必要に応じて紹介する。/教材：「ローンとクレジットのABC」（全国銀行協会編）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科 (2021年度)						JO20
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年	後期	30	必	講義	遠藤 直希/三沢 清
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。(8回) (2) (第9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) 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) 超低金利時代における「貯蓄と投資」に関する基礎学習を通して、人生100年時代への問題認識を深める。						
評価方法						
期末試験の得点によって評価する。						
教員紹介 (実務経験のある教員)						
(1) (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) (2) (三沢) 都市銀行及び直系証券会社勤務の経験を基に実社会に活かせる授業を行う。大学院博士課程修了(MBA)						
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	お金と経済の動き	・お金は経済の血液 ・日本銀行の役割 ・公定歩合とは？				
19~20	金融機関の種類と取扱商品	・民間金融機関の種類と取扱商品				
21~22	知っておくべき6つの金融リスク	・金融商品別リスク ・投資と貯蓄の使い分け				
23~24	身近な金融商品とその選び方	・株式、債券(国債、社債)、投資信託 ・外貨預金 ・定期預金、等				
25~26	2000万円不足?に備える方策	・投資の分散とタイミング ・NISAとイデコの使い方				
27~28	復習講義と演習問題	第9回授業~第13回授業				
29~30	期末試験					
教科書 (参考書・教材等)						
(1) 教科書 「フードコーディネーター教本」2020年度版, 柴田書店 (2) 講師が独自に作成するレジュメを基本教材とする。参考資料 ①ローンとクレジットのABC②金融リスク (発行: ①、②とも全国銀行協会)						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J021
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						
Excelでの表計算及び関数演習による栄養計算及びカロリー計算、プレゼンテーションソフトを利用した発表方法を習得させる。これらの応用活用できる調理師を育成する。						
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（実務経験のある教員）						
販売員としての実務経験の中で得た人材マネジメント、計数管理、プレゼンテーション知識を活かし実践型の学生養成に向けた授業を展開する。						
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				
3,4	Word(1)Word(2)	Wordの基礎用語の理解、Word操作の習得、Wordを用いたの文書作成とページ設定の習得（P18～50）				
5,6	Word(3)Word(4)	Wordを用いたの文書作成時の文字修飾、編集の習得 Wordを用いたの表作成と図形作成の習得（P51～71）				
7,8	Word(5)Word(6)	テキストボックスの作成、編集、表紙の作成の習得 1～6回目までの内容の復習と課題文書作成（P72～87）				
9,10	1～4の確認、まとめ+小テスト	テスト範囲は1～4回目の範囲の内容				
11,12	Excel(1)Excel(2)	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（P88～130）				
13,14	Excel(3)Excel(4)	グラフ作成方法の習得 RANK関数、ROUND関数、参照を習得（P131～167）				
15,16	Excel(5)+復習	リンクを利用したデータ連動 Excel(1)～(5)の復習				
17,18	Excel(6)Excel(7)	IF関数、条件による集計関数を習得 VLOOKUPを習得(P133～135)				
19,20	Excel(8)、まとめ+小テスト	並び替え、フィルター、条件付き書式を習得 テスト範囲は6～10回目の範囲の内容（P136～144）				
21,22	ExcelとWord(1)ExcelとWord(2)	ExcelとWordの連携を習得 ExcelとWordの連携およびPDF機能を習得（P168～177）				
23,24	PowerPoint(1)PowerPoint(2)	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）				
25,26	PowerPoint(3)PowerPoint(4)	個人によるスライドの作成				
27,28	PowerPoint(5)PowerPoint(6)	個人によるスライドの作成、スライドを用いた発表				
29,30	これまでの復習	これまでの復習を課題で課す				
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）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J022
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	50	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話す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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J022
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	50	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話す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 g				
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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J023
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	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教授する。						
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な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（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	はじめに	ガイダンス				
2	中国語の発音	中国語の基本発音				
3	基本フレーズ	単語、語句の読み方				
4	基本フレーズ	単語、語句の読み方				
5	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
6	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
7	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
8	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
9	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
10	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
11	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
12	中国料理のレシピ	調理方法の呼び名、食材の呼び名				
13	中国料理のレシピ	中国料理の体系、食材の呼び名 上海料理				
14	中国料理のレシピ	中国料理の体系、食材の呼び名 四川料理				
15	中国料理のレシピ	中国料理の体系、食材の呼び名 広東料理				
教科書（参考書・教材等）						
調理実習テキスト（中国料理）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J023	
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	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調理実習に繋がる中国語を教授する。							
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な外国語の能力、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（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						
16	中国料理のレシピ		中国料理の体系、食材の呼び名 北京料理				
17	中国料理のレシピ		中国料理のコースメニュー、料理名の構成				
18	中国料理のレシピ		中国料理のコースメニュー、料理名の構成				
19	中国料理のレシピ		中国料理のコースメニュー、料理名の構成				
20	中国料理のレシピ		中国料理のコースメニュー、料理名の構成				
21	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルアラカルトメニュー				
22	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルアラカルトメニュー				
23	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルアラカルトメニュー				
24	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルコースメニュー				
25	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルコースメニュー				
26	メニューの読み方、書き方		専門店、ホテルコースメニュー				
27	メニューの読み方		調理実習テキストのメニュー				
28	メニューの読み方		調理実習テキストのメニュー				
29	試験対策、練習問題		定期試験対策				
30	試験対策、練習問題解答		復習 質疑応答				
教科書（参考書・教材等） 調理実習テキスト（中国料理）							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO24
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語Ⅱ	2	前期	30	必	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な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（実務経験のある教員） 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る。（西洋専門調理師免許所持）。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
17	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
18	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
19	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
20	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
21	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
22	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
23	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く				
24	第3章unit é 5	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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						JO24	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
外国語Ⅱ	2	前期	30	必	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な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（実務経験のある教員） 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所持）。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	第1章unit é 1・unit é 2	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unit é 3・unit é 4	名詞、不定冠詞、読み方ルールについて学ぶ。					
3	第1章unit é 5・unit é 6	読み方ルールについて学ぶ。					
4	第1章unit é 7・第2章unit é 1	総合練習問題、前置詞を学ぶ。					
5	第2章unit é 1	前置詞を学ぶ。					
6	第2章unit é 2・unit é 3	前置詞、冠詞の使い分けを学ぶ。					
7	第2章unit é 4・unit é 5	料理名における各語の配置を学ぶ。					
8	第2章unit é 6・unit é 7	形容詞、単数形、複数形の作り方のまとめ					
9	第2章unit é 6・unit é 7	形容詞、単数形、複数形の作り方のまとめ					
10	第2章unit é 8・第3章unit é 1	メニューの構成を学ぶ。					
11	第2章unit é 8・第3章unit é 1	メニューの構成を学ぶ。					
12	第3章unit é 2・unit é 3	ルセットの構成、調理作業の表現を学ぶ。					
13	第3章unit é 2・unit é 3	ルセットの構成、調理作業の表現を学ぶ。					
14	第3章unit é 4	ルセットを読む、訳す、書く					
15	第3章unit é 4	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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J025
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	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（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	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	}				
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）						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理実践科（2021年度）						J025
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	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（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	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）						