

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T001
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	60	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							
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					
3~4	//	わが国の健康水準					
5~6	//	目指すべき健康とは					
7~8	調理師の役割	調理師の成立ち					
9~10	//	調理法の概要					
11~12	//	食生活における調理師の役割					
13~14	健康づくり	疾病予防から健康増進へ					
15~16	//	健康増進法					
17~18	//	わが国における健康づくり対策					
19~20	//	//					
21~22	//	健康教育					
23~24	//	健康に関する食品情報					
25~26	心の健康づくり	心身相関とストレス					
27~28	//	ストレスへの対処方法					
29~30	//	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							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T001
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	60	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							
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					
31~32	調理師と食育	食育とは					
33~34	//	食育における調理師の役割・食育の実践					
35~36	労働と健康	労働と健康					
37~38	//	労働災害					
39~40	環境と健康	生活環境の衛生					
41~42	//	現代の生活環境					
43~44	//	環境因子					
45~46	環境条件	大気・水・住居・廃棄物・放射線					
47~48	//	広がる環境汚染					
49~50	環境汚染とその対策	空気汚染					
51~52	//	水質汚染					
53~54	//	騒音・振動・悪臭					
55~56	//	環境問題とその取り組み・苦情への対応方法					
57~58	期末試験対策	期末試験対策					
59~60	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 調理師科 (2021年度)							T002
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	講義	矢島麻由美	
授業概要 hitu							
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くという「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、調理師の重要							
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 調理師科 (2021年度)							T003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学	1	前期	45	必	講義	萬崎 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							
小テスト・授業態度・授業内課題							
教員紹介							
授業計画							
回	主な項目	概要					
1~3	穀類1	米、小麦					
4~6	穀類2	とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類					
7~9	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類					
10~12	砂糖および甘味類	砂糖、その他の甘味類					
13~15	豆類	大豆、小豆、その他の豆類					
16~18	種実類	ナッツ類、種子類					
19~21	野菜類1	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品					
22~24	野菜類2	葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品					
25~27	果実類	仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他、果実類の加工品					
28~30	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					
31~33	魚介類1	魚介類の構造、魚介類の成分、死後変化と鮮度					
34~36	魚介類2	主な魚介類の種類、魚介類の加工品					
37~39	食肉類1	食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成					
40~42	食肉類2	主な食肉類の種類、その他の食肉類の種類、食肉類の加工品					
43~45	課題	課題					
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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学	1	後期	45	必	講義	萬崎 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							
小テスト・授業態度・授業内課題							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
46~48	卵類	鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品					
49~51	乳類	牛乳、乳製品					
52~54	油脂類	植物油脂、動物油脂、加工油脂					
55~57	菓子類	和菓子、洋菓子、中華菓子					
58~60	嗜好飲料類	アルコール飲料、非アルコール飲料					
61~63	調味料および香辛料類	調味料、香辛料、その他					
64~66	調理加工食品類	冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品					
67~69	ゲル状食品 特別用途食品、保健機能食品	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					
70~72	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					
73~75	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的、食品の貯蔵法、					
76~78	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					
79~81	食品の流通	食品の流通の仕組み、各食品の流通経路					
82~84	調べ学習	グループワーク					
85~87	調べ学習	グループワーク					
88~90	まとめ	まとめ(技術考査対策)					
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。							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T004
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	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 定期試験にて100点満点評価とする							
<b>教員紹介 (実務経験のある教員)</b> 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)							
<b>授 業 計 画</b>							
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・耐受上限量・目標量					
<b>教科書 (参考書・教材等)</b> <b>【教科書・参考書】</b> 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 <b>【教材】</b> 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 調理師科 (2021年度)							T004
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)							
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	ワブリメフトや嗜好品、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 調理師科 (2021年度)							T004
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	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 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）							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
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おう					
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					
<b>教科書（参考書・教材等）</b> 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 調理師科 (2021年度)							T004
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	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 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）							
<b>教員紹介</b>							
<b>授 業 計 画</b>							
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						
<b>教科書 (参考書・教材等)</b> 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 調理師科 (2021年度)							T005
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	60	必	講義	上住 仁志	
授業概要							
食の安全を守るため、調理師に求められる社会的責任を自覚し、食品衛生に関する基本的な知識を習得する 注：新型コロナウイルス感染症の状況によっては大幅に変更することがある							
到達目標・評価方法							
到達目標							
安全な食品を提供することは、調理師の基本的な使命の一つである。食品の安全を確保するため、食中毒をはじめとする基礎的な知識学び、科学的根拠に基づいた衛生管理を実践する力を身につける。							
評価方法							
定期試験と單元ごとの確認問題の提出状況により評価する							
教員紹介(実務経験のある教員)							
保健所での衛生指導、食中毒の予防と調査の経験をもとに、調理師養成にむけた実践的な授業展開を行う							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1~2	オリエンテーション	食品とは、調理とは、授業の進め方					
3~4	食品の安全と衛生	食品とは、食品衛生の歴史					
5~6	//	食品衛生を巡る問題					
7~8	//	食品の安全確保のしくみ					
9~10	食品と微生物	微生物の種類					
11~12	//	微生物の増殖条件					
13~14	//	食品の微生物汚染、					
15~16	//	腐敗と変敗					
17~18	飲食による健康危害 食中毒	食中毒とは、食中毒の分類					
19~20	微生物による食中毒	食中毒の発生状況					
21~22	微生物による食中毒 特に注意が必要な食中毒	ノロウイルスによる食中毒1					
23~24	//	ノロウイルスによる食中毒2					
25~26	//	腸管出血性大腸菌 1					
27~28	//	腸管出血性大腸菌 2					
29~30	//	カンピロバクター					
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 必携問題集 主な項目ごとに資料を配布する							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）							T005
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	60	必	講義	上住 仁志	
授業概要							
食の安全を守るため、調理師に求められる社会的責任を自覚し、食品衛生に関する基本的な知識を習得する 注：新型コロナウイルス感染症の状況によっては大幅に変更することがある							
到達目標・評価方法							
到達目標							
安全な食品を提供することは、調理師の基本的な使命の一つである。食品の安全を確保するため、食中毒をはじめとする基礎的な知識学び、科学的根拠に基づいた衛生管理を実践する力を身につける。							
評価方法							
定期試験と单元ごとの確認問題の提出状況により評価する							
教員紹介（実務経験のある教員）							
保健所での衛生指導、食中毒の予防と調査の経験をもとに、調理師養成にむけた実践的な授業展開を行う							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
31～32	微生物による食中毒 特に注意が必要な食中毒	サルモネラ属菌				第8週	
33～34	微生物による食中毒 その他注意が必要な食中毒	腸炎ピブリオ、病原大腸菌、エルシニア菌、リステリア菌、				第9週	
35～36	//	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌					
37～38	微生物による食中毒 まとめ	微生物による食中毒の予防				第10週	
39～40	//	食中毒を起こす微生物					
41～42	自然毒による食中毒	ふぐ毒				第11週	
43～44	//	その他魚類、貝毒					
45～46	//	有毒植物				第12週	
47～48	//	キノコ類					
49～50	化学性食中毒	ヒスタミン食中毒				第13週	
51～52	//	調理場における化学性食中毒					
53～54	//	化学物質による食中毒事件				第14週	
55～56	まとめ/定期試験	定期試験					
57～58	課題	食品の安全と衛生／食品と微生物				第15週	
59～60	課題	飲食による健康危害					
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 必携問題集 主な項目ごとに資料を配布する							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）							T005
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	30	必	講義	上住 仁志	
<b>授業概要</b> 食の安全を守るため、調理師に求められる社会的責任を自覚し、食品衛生に関する基本的な知識を習得する 注：新型コロナウイルス感染症の状況によっては大幅に変更することがある							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 安全な食品を提供することは、調理師の基本的な使命の一つである。食品の安全を確保するため、食中毒をはじめとする基礎的な知識学び、科学的根拠に基づいた衛生管理を実践する力を身につける。							
<b>評価方法</b> 定期試験と单元ごとの確認問題の提出状況により評価する							
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b> 保健所での衛生指導、食中毒の予防と調査の経験をもとに、調理師養成にむけた実践的な授業展開を行う							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
61～62	食物アレルギー	食品によるアレルギー、食物アレルギー対策、表示				第1週	
63～64	寄生虫	寄生虫による食中毒				第2週	
65～66	//	寄生虫による感染症				第3週	
67～68	経口感染症	経口感染症、人畜共通感染症				第4週	
69～70	HACCP	演習				第5週	
71～72	//	HACCPによる衛生管理				第6週	
73～74	食品添加物	食品添加物の安全性、食品添加物の表示				第7週	
75～76	食品と化学物質	有害元素による健康危害				第8週	
77～78	//	放射性物質				第9週	
79～80	農薬の残留	農薬および動物用医薬品、飼料添加物の残留				第10週	
81～82	食品衛生と法規	食品衛生法、食品安全基本法、行政のしくみ				第11週	
83～84	食品安全対策	全体の構造、設備の配置、そ族衛生害虫の駆除、給排水、廃棄物処理				第12週	
85～86	//	保菌者の把握、調理従事者の衛生管理 手洗い 食材の衛生管理、調理済み食品の取り扱い、				第13週	
87～88	食品事故対応	異物混入、苦情対応、食中毒発生時の対応				第14週	
89～90	まとめ	2021年食中毒の発生状況 定期試験対策				第15週	
<b>教科書（参考書・教材等）</b> 調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 必携問題集 主な項目ごとに資料を配布する							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）						T006
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	1	後期	30	必	実習	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						
<p>飲食物および飲食を起因とする各種疾病や中毒に関する一連の微生物・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。</p>						
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 調理師科（2021年度）						T007
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	後期	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こた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	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	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 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論①	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 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論①	1	前期	30	必	講義	杉浦 良
<b>授業概要</b> 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。						
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。						
<b>評価方法</b> 定期試験を行う						
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b> 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）						
<b>授 業 計 画</b>						
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					
<b>教科書（参考書・教材等）</b> 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 調理師科 (2021年度)							T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論② サイエンスクッキング	1	前期	30	必	講義	菊川 和浩	
<b>授業概要</b>							
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。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
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。							
<b>評価方法</b>							
定期試験にて100点満点評価とする。							
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b>							
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）							
<b>授 業 計 画</b>							
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					
<b>教科書（参考書・教材等）</b>							

調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論② サイエンスクッキング	1	前期	30	必	講義	菊川 和浩	
<b>授業概要</b>							
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。							
<b>到達目標・評価方法</b>							
<b>到達目標</b>							
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。							
<b>評価方法</b>							
定期試験にて100点満点評価とする。							
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b>							
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）							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
16	果実類	果実とペクチン					
17	魚介類	魚肉のすり身の特性を知る					
18	魚介類	さつま揚げ					
19	肉類	肉の熟成					
20	肉類	酵素による肉の軟化					
21	卵類	卵の熱凝固、卵白の起泡性、卵黄の乳化性					
22	卵類	ゆでたまごの加熱時間の違いによる凝固状態					
23	乳類	牛乳の凝固					
24	乳類	乳製品の凝固状態 カッテージチーズ・バター					
25	油脂類	揚げ油の適温					
26	油脂類	学習進度確認小テスト					
27	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
28	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
29	官能検査	官能検査とは、味の種類					
30	まとめ	定期試験					
<b>教科書（参考書・教材等）</b>							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論③	1	後期	30	必	講義	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、知識を習得する。						
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調理器具・施設等に関する知識を習得する。						
評価方法						
小テストと定期試験にて100点満点の総合評価、小テスト20%、定期試験80%にて評価する。						
教員紹介（実務経験のある教員）						
調理師として専門店及びホテルに勤務したのち教育現場にて指導にあたった経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。（専門調理師認定）						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。				
2	西洋料理の基本	包丁について、材料の切り方、調理法について学ぶ。				
3	西洋料理の器具	器具の種類と特徴を学ぶ。				
4	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。				
5	香辛料、香草	香辛料、香草の特徴とその使い方について学ぶ。				
6	ブイヨン	種類と調理例について学ぶ。				
7	ソース	種類と調理例について学ぶ。				
8	ソース	種類と調理例について学ぶ。				
9	フランス料理の種類と調理例	オードヴルについて学ぶ。				
10	フランス料理の種類と調理例	ポタージュについて学ぶ。				
11	フランス料理の種類と調理例	ポワソンについて学ぶ。				
12	フランス料理の種類と調理例	ポワソンについて学ぶ。				
13	フランス料理の種類と調理例	ヴィヤンドについて学ぶ。				
14	フランス料理の種類と調理例	ヴィヤンドについて学ぶ。				
15	フランス料理の種類と調理例	レギュームについて学ぶ。				
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 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論③	1	後期	30	必	講義	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、知識を習得する。						
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調理器具・施設等に関する知識を習得する。						
評価方法						
小テストと定期試験にて100点満点の総合評価、小テスト20%、定期試験80%にて評価する。						
教員紹介（実務経験のある教員）						
調理師として専門店及びホテルに勤務したのち教育現場にて指導にあたった経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。（専門調理師認定）						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	加熱調理操作	乾式加熱・焼くについて学ぶ。				
17	加熱調理操作	乾式加熱・炒めるについて学ぶ。				
18	加熱調理操作	乾式加熱・炒めるについて学ぶ。				
19	加熱調理操作	乾式加熱・揚げるについて学ぶ。				
20	加熱調理操作	乾式加熱・揚げるについて学ぶ。				
21	第4章非加熱調理器具	非加熱操作時における器具類について				
22	非加熱調理器具	非加熱操作時における器具類について				
23	加熱調理器具	材質別鍋類の特徴について学ぶ。				
24	加熱調理器具	材質別鍋類の特徴について学ぶ。				
25	加熱調理器具	材質別鍋類の特徴について学ぶ。				
26	加熱調理器具	材質別鍋類の特徴について学ぶ。				
27	加熱調理器具	材質別鍋類の特徴について学ぶ。				
28	食器・容器	材質別の食器・容器の特徴について学ぶ。				
29	食器・容器、調理と熱源	料理別の食器の種類と特徴について学ぶ。熱源の種類と特徴・熱効率について学ぶ。				
30	まとめ	定期試験の実施。				
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 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論④	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 調理師科 (2021年度)						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論④	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 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論⑤	1	後期	30	必	講義	金澤 肇
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（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	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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）						T008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論⑤	1	後期	30	必	講義	金澤 肇
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（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	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						

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科（2021年度）							T009
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					
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 調理師科（2021年度）							T009
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史	世界の料理、食事風景					
22	西洋料理と食文化	西洋料理の変遷					
23	//	西洋料理の特徴					
24	//	西洋料理の様式、西洋料理の食事作法					
25	中国料理と食文化	中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統					
26	//	中国料理様式、食事作法					
27	その他の国の料理の食文化	アジアの料理					
28	//	中東、中南米の料理					
29	まとめ	まとめ					
30	試験	定期試験					
教科書（参考書・教材等）							
1. 新調理師養成教育全書 必修編4 「調理理論と食文化概論」、2. 適宜、資料を配付する							

二葉栄養専門学校 調理専門課程 調理師科 (2021年度)							T010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習	1	前期	180	必	実習	菊川和浩 他	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 実技試験を行う							
<b>教員紹介 (実務経験のある教員)</b> 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)							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実習心得	調理実習を行う上での説明					
2	日本料理とは	器具・包丁・器などの説明					
3	切り方①(日本)	大根を使って(薄切り・織切り・微塵切り・短冊・色紙・拍子木・賽の目等)					
4	切り方①(西洋)	基本的な切り方と特定の形の切り方					
5	切り方①(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方					
6	包丁の研ぎ方① 切り方② (日本)	薄刃包丁の研ぎ方 大根を使って(薄切り・織切り・微塵切り)					
7	切り方②(西洋)	基本的な切り方を反復練習をする。マヨネーズソース					
8	包丁の研ぎ方 切り方②(中国)	中華包丁の研ぎ方 基本的な切り方、飾り切りと中華鍋の扱い方					
9	切り方③(日本)	大根を使って(桂剥き・輪切り・半月切り・いちよう切り・面取り) 人参を使って(薄切り・織切り)・胡瓜を使って(小口切り・蛇腹切り) 蕪を使って(菊花切り)					
10	切り方③(西洋)	基本的な切り方を反復練習と炊飯、ピラフ					
11	中華鍋の扱い方① 切り方③(中国)	基本的な切り方、炊飯と中華鍋の扱い方					
12	切り方④(日本)	大根を使って(桂剥き・織切り・網大根)・人参を使って(薄切り・織切り・花)・胡瓜を使って(祝い松・水玉・切り違い)					
13	切り方 加熱調理 (西洋)	基本的な切り方を反復練習とドリア、スープ					
14	中華鍋の扱い方② 加熱調理①(中国)	中華鍋の扱い方ととろみのつけ方					
15	加熱調理(日本)	卵料理					
<b>教科書 (参考書・教材等)</b> ※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 調理師科 (2021年度)							T010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習	1	前期	180	必	実習	菊川和浩 他	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 実技試験を行う							
<b>教員紹介 (実務経験のある教員)</b> 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)							
<b>授 業 計 画</b>							
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					
<b>教科書 (参考書・教材等)</b> ※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 調理師科 (2021年度)							T010
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習	1	前期	180	必	実習	菊川和浩 他	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 実技試験を行う							
<b>教員紹介</b> 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)							
<b>授 業 計 画</b>							
回	主 な 項 目	概 要					
31	ピッツァ生地の扱いと加熱調理 温製サラダ	生地の発酵、トマトソースの作り方を学び、人参の温かいサラダ					
32	麺の扱い方② 加熱調理⑥(中国)	中華麺の焼き方 蒸し料理					
33	柳刃包丁の使い方	蒟蒻の薄作り・鱈の木の葉作り・桂剥き					
34	挽肉料理・ポターージュ	挽肉と香辛料、調味料のバランスを学ぶ。野菜の裏ごしスープ					
35	油の温度 加熱調理⑦(中国)	豆腐の上げ方 中国野菜使用の料理					
36	出汁の取り方① 炊き込みご飯①・茹で方	×玉椀・かやくご飯・笹がき金平・蒟蒻草のお浸し・桂剥き					
37	魚の取り扱いと 加熱調理とサラダ	魚の下処理とバター焼き、サラダ各種					
38	炒め方の違い 加熱調理⑧(中国)	海の幸料理 鶏肉料理					
39	出汁の取り方② 炊き込みご飯②・揚げ物①	鶏のつみれ椀・剥き身貝の炊き込みご飯・翡翠茄子・桂剥き					
40	魚の取り扱いと加熱調理 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	鱈湯葉巻き揚げ・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					
<b>教科書(参考書・教材等)</b> ※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 調理師科（2021年度）							TO10
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習	1	後期	120	必	実習	菊川和浩 他	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 実技試験を行い、100点満点評価とする。							
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b> 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シュで包み焼く。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					
<b>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）</b> ※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 調理師科（2021年度）							TO10
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理実習	1	後期	120	必	実習	菊川和浩 他	
<b>授業概要</b> 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。							
<b>到達目標・評価方法</b> <b>到達目標</b> 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。							
<b>評価方法</b> 実技試験を行い、100点満点評価とする。							
<b>教員紹介（実務経験のある教員）</b> 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	衣揚げ焼きとリゾート					
17	蕪黄蟹肉伊府麺・宮保蝦仁	イーファ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 of 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 of 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					
<b>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）</b> ※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 調理師科 (2021年度)						TO11	
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	1	後期	90	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、接客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(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)							
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							