

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN001
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	必修	講義	伊藤 僚子	
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」について理論と社会での展開について学ぶ。							
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、調理師法・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							
演習課題20%+定期試験80%							
教員紹介							
特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	公衆衛生概論	公衆衛生的視点による健康づくりとは					
2	〃	健康寿命とは					
3	〃	調理師によるヘルスプロモーションの展開とは					
4	〃	公衆衛生活動の事例 災害援助					
5	〃	公衆衛生活動の事例 災害援助					
6	〃	公衆衛生対策の行政制度					
7	〃	公衆衛生活動の事例 特定保健指導					
8	〃	公衆衛生活動の事例 特定保健指導					
9	〃	公衆衛生活動の事例 地域の健康づくり活動					
10	食生活と疾病	疾病の動向					
11	〃	疾病の予防					
12	〃	生活習慣病とは					
13	〃	生活習慣病の国際比較					
14	〃	生活習慣病の予防					
15	〃	公衆衛生活動の事例 途上国での疾病予防活動					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書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 調理師科(2022年度)							TN001
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	必修	講義	伊藤 僚子	
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」について理論と社会での展開について学ぶ。							
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、調理師法・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							
演習課題20%+定期試験80%							
教員紹介							
特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	健康づくり	疾病予防から健康増進へ					
17	〃	我が国における健康づくり対策					
18	〃	健康教育の方法論					
19	〃	健康情報の取り扱い					
20	〃	演習:事例から調理師としての食環境改善を考える					
21	心の健康づくり	現代人が抱える問題					
22	〃	心身相関とストレス					
23	〃	ストレス対処法					
24	〃	心の健康と自己実現					
25	労働と健康	作業管理と健康					
26	〃	作業条件と健康					
27	〃	職業病					
28	〃	労働災害					
29	調理師の職場環境	職場環境の現状					
30	〃	調理施設の環境					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書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 調理師科(2022年度)						TN001
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	必修	講義	伊藤 僚子
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」について理論と社会での展開について学ぶ。						
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、調理師法・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						
演習課題20%+定期試験80%						
教員紹介						
特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31	調理師の職場環境	調理施設での労働災害				
32	〃	過労死とは				
33	公衆衛生統計	生命表				
34	〃	出生統計				
35	〃	死亡統計				
36	〃	疾病統計				
37	〃	国民健康栄養調査				
38	〃	国勢調査				
39	〃	少子化の現状と対策				
40	母子保健	母子保健対策				
41	〃	〃				
42	感染症対策	感染症とは				
43	〃	結核対策				
44	〃	性感染症対策				
45	〃	COVID-19				
教科書(参考書・教材等)						
調理師養成教育全書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 調理師科(2022年度)							TN001
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	必修	講義	伊藤 僚子	
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」について理論と社会での展開について学ぶ。							
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、調理師法・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							
演習課題20%+定期試験80%							
教員紹介							
特定保健指導、国際協力(インドネシアの保健所、国際緊急援助隊)の経験を踏まえて幅広く公衆衛生学について講義を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
46	生活環境	生活環境の衛生について					
47	〃	現代の生活環境					
48	〃	環境因子					
49	環境条件	大気					
50	〃	気圧					
51	〃	温度、気候					
52	水	上水道、					
53	〃	下水道					
54	〃	水質、水の再利用					
55	〃	バーチャルウォーターから、日本の水利用について考える					
56	住居	住環境と健康 シックハウス症候群					
57	〃	耐震設計、集合住宅の特性					
58	廃棄物	廃棄物に関する法律					
59	〃	循環型社会とは					
60	〃	食料廃棄問題					
教科書(参考書・教材等)							
調理師養成教育全書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 調理師科(2022年度)							TN002
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	前期	30	必修	講義	阿部 恵理	
授業概要							
近年、調理師は日本人の健康増進に寄与すること、食育の担い手として食文化を継承していくことが期待されている。本授業では、医学的な観点と社会的な観点の両方から日本人の食生活について学び、理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本人の食生活と健康問題の関係について理解し、調理師として健康増進に寄与する重要性を知る。食育の担い手として食育の必要性について理解し、食育を実践する基礎を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価(定期試験70%、出席および課題30%)							
教員紹介							
病院で給食管理をしていた経験を活かし、調理師養成の授業を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション	授業概要、評価方法、健康に関するアンケート					
3-4	健康の考え方①	健康の定義、生活習慣病					
5-6	健康の考え方②	健康な食事、健康増進における調理師の役割					
7-8	食生活と疾病①	日本の健康問題の現状、日本の食生活の変遷					
9-10	食生活と疾病②	日本の食生活の現状と問題点					
11-12	食生活と疾病③	生活習慣病の国際比較、諸外国の食生活					
13-14	健康づくり対策①	健康増進法、健康日本21					
15-16	健康づくり対策②	特定健診、国民健康・栄養調査、健康に関する食品情報					
17-18	調理師と食育①	食育基本法、食育における調理師の役割					
19-20	調理師と食育②	食育指導案の書き方(対面の場合個人発表あり、オンラインでは課題提出)					
21-22	労働と健康	労働安全衛生法、労働基準法、調理施設での労働災害					
23-24	環境と健康①	生活環境の衛生、環境条件(大気、水、放射線、住居)、環境汚染					
25-26	環境と健康②	食の安全(トレーサビリティ、リスクコミュニケーション)					
27-28	世界の和食	無形文化遺産としての和食、諸外国からみた和食					
29-30	総復習、試験対策	定期試験対策					
教科書(参考書・教材等)							
【教科書・参考書】新調理師養成教育全書(2)食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集【教材】配布プリント、電卓、栄養価計算ソフト、電子黒板							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN003
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	必修	講義	塚本 章子	
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・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	まとめ	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 調理師科(2022年度)							TN003
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	必修	講義	塚本 章子	
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・課題							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～3	卵類	鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品					
4～6	乳類	牛乳、乳製品					
7～9	油脂類	植物油脂、動物油脂、加工油脂					
10～12	菓子類	和菓子、洋菓子、中華菓子					
13～15	嗜好飲料類	アルコール飲料、非アルコール飲料					
16～18	調味料および香辛料類	調味料、香辛料、その他					
19～21	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					
22～24	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					
25～27	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					
28～30	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的、食品の貯蔵法					
31～33	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					
34～36	食品の流通	食品の流通の仕組み、各食品の流通経路					
37～39	課題	技術考查対策					
40～42	課題	技術考查対策					
43～45	まとめ	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 調理師科(2022年度)							TN004
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	阿部 恵理	
授業概要							
摂取された食事が人の体内でどのように消化、吸収および代謝されているのかを学び、食事の必要性について栄養学の観点から理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
病院、高齢者施設、社員食堂など、栄養管理を必要とする施設で食事提供をする際に、栄養士・管理栄養士等の食事提供に関わる他職種と連携できるよう栄養学の基礎を習得する。							
評価方法							
100点満点の総合評価(定期試験70%、出席および課題30%)							
教員紹介							
病院で給食管理をしていた経験を活かし、調理師養成の授業を行う。(管理栄養士免許所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション	病院、高齢者施設、社員食堂など、施設での栄養管理について					
3-4	栄養素の種類	五大栄養素の化学的構造と体内での役割					
5-6	消化・吸収①	消化器官の構造と働き					
7-8	消化・吸収②	消化液の分泌・消化の種類・各消化器官での消化					
9-10	消化・吸収③	栄養素の吸収経					
11-12	栄養素の代謝①	糖類の代謝①					
13-14	栄養素の代謝②	糖類の代謝②					
15-16	栄養素の代謝③	脂質の代謝・アミノ酸の代謝					
17-18	ミネラル	鉄・カルシウムの体内での役割					
19-20	ビタミン	ビタミンの体内での役割					
21-22	食物アレルギー	特定表示食品、アナフィラキシーショック					
23-24	日本人の食事摂取基準①	食事摂取基準の概要、5つの指標の意味					
25-26	日本人の食事摂取基準②	食事摂取基準の活用方法					
27-28	食事バランスガイド	食事バランスガイドの概要					
29-30	献立作成	食事バランスガイドに沿った1日分の献立作成					
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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN004
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	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							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN004
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	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					
16	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					
17	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					
18	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					
19	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					
20	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					
21	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					
22	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					
23	食品分類法(P69~70)	3色食品群・四つの食品群・六つの食品群					
24	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					
25	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					
26	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					
27	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)					
28	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					
29	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					
30	まとめ、定期試験						
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性、新調理師養成教育全書必携問題集							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN005
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	必修	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							
定期試験にて100点満点評価とする(状況によっては、提出物の評価を参考にする)							
教員紹介							
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 单元ごとに資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN005
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	必修	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							
定期試験にて100点満点評価とする(状況によっては、提出物の評価を参考にする)							
教員紹介							
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					
33~34	微生物による食中毒 その他注意が必要な食中毒	腸炎ビブリオ					
35~36	〃	ウエルシュ菌、セレウス菌					
37~38	〃	病原大腸菌、エルシニア菌、リステリア菌、					
39~40	〃	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌					
41~42	微生物による食中毒まとめ	微生物による食中毒の予防					
43~44	〃	食中毒を起こす微生物					
45~46	自然毒による食中毒	自然毒とは、自然毒食中毒の特徴					
47~48	〃	ふぐ毒					
49~50	〃	その他魚類					
51~52	〃	貝毒					
53~54	〃	有毒植物					
55~56	〃	キノコ類					
57~58	化学性食中毒	ヒスタミン食中毒					
59~60	〃	調理場における化学性食中毒					
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 单元ごとに資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN005
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	必修	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							
定期試験にて100点満点評価とする(状況によっては、提出物の評価を参考にする)							
教員紹介							
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	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					
3～4	寄生虫	寄生虫による食中毒					
5～6	〃	寄生虫による感染症					
7～8	経口感染症	経口感染症、人畜共通感染症					
9～10	HACCP	演習					
11～12	〃	HACCPによる衛生管理					
13～14	食品添加物	食品添加物の安全性、食品添加物の表示					
15～16	食品と化学物質	有害元素による健康危害					
17～18	〃	放射性物質					
19～20	農薬の残留	農薬および動物用医薬品、飼料添加物の残留					
21～22	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					
23～24	食品安全対策	調理施設の衛生管理					
25～26	〃	調理従事者の衛生管理、食材の衛生管理					
27～28	食品事故対応	異物混入、苦情対応、食中毒発生時の対応					
29～30	まとめ	定期試験対策					
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 单元ごとに資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN006
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	必修	実習	小林 益男	
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連する一連の微生物・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	授業予定の説明、実験班・器具の確認、 白衣サイズ確認、実験器具の扱い方(一般器具、ガスバーナー)					
3～4	実験器具の取り扱いⅡ	実験器具の取り扱い(測容器具、pH測定)・洗浄方法					
5～6	衛生実験Ⅰ	微生物実験を行うにあたっての概要説明 手洗いの確認、手指の衛生試験(培養)・空中浮遊微生物の測定					
7～8	衛生実験Ⅱ	加熱調理における食品の内部温度の測定と食品の細菌検査					
9～10	衛生実験Ⅲ	手指の生菌数の観察、 食品中の一般生菌数の測定					
11～12	衛生実験Ⅳ	調理器具の汚れ状態の検査					
13～14	衛生実験Ⅴ	食器洗浄後の汚れ状態の検査					
15～16	食品の品質検査Ⅰ	pH試験紙を用いたpH測定 飲食物のpH測定					
17～18	食品の品質検査Ⅱ	食品(卵、米)の鮮度判定					
19～20	食品の品質検査Ⅲ	魚介類の鮮度判定					
21～22	食品添加物Ⅰ	魚肉練り製品の鮮度・品質判定					
23～24	食品の品質検査Ⅳ	食肉の鮮度判定 牛乳の鮮度判定					
25～26	食品の品質検査Ⅴ	油脂の品質検査(検査キットによる酸価・過酸化物価の測定) 水質検査(簡易検査キットを用いた水質検査)					
27～28	食品添加物Ⅱ	発色剤の定性試験					
29～30	食品添加物Ⅱ	着色料の定性試験					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN007
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	必修	講義	山本 成男	
授業概要							
調理師として活動するうえで必要な、調理師法・食品衛生法等、食品衛生関連法規の基礎を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養う。							
評価方法							
講義最終回に試験(100点満点)を実施する。							
教員紹介							
1992年より、30年間行政書士・社会保険労務士として法律実務に携わってきた経験を基に、実社会における実例等を交え、調理師として活動するうえで役立つ知識の涵養に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	衛生法規の概要	衛生法規の意義・分類					
3-4	衛生行政の概要	各種法律の概要、衛生行政機構、担当部署・業務					
5-6	調理師法(1)	調理師法の歴史と社会的役割、概要					
7-8	調理師法(2)	調理師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
9-10	調理師法(3)	調理師法総括					
11-12	調理師法(4)	調理師法総括(確認テスト)					
13-14	食品衛生法(1)	法の目的等、清潔衛生の原則					
15-16	食品衛生法(2)	食品添加物の法規制、食品の規格及び基準など					
17-18	食品衛生法(3)	営業許可制度、営業に関する規制など					
19-20	食品表示法(1)	食品表示法の概要、食品表示の意義、表示に関する規制など					
21-22	食品表示法(2)	食品表示規制の詳細					
23-24	食品安全基本法・食育基本法・健康増進法	各法律の目的、概要など					
25-26	その他の一般公衆衛生法規	地域保健法、感染症予防等に関する法律、と畜業法、食鳥処理に関する法律など					
27-28	環境保守法規、労働衛生法規	環境基本法・労働基準法・労働安全衛生法など					
29-30	総括	確認テスト					
教科書(参考書・教材等)							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	講義	長屋 康之	
授業概要 調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。							
評価方法 定期試験を行う							
教員紹介 調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	調理とおいしさ	調理とは、調理理論を学ぶ意義					
2	調理の目的・おいしさの構成	嗜好性の多様化・栄養価の向上・安全性の向上・調理の文化的特性					
3	食べる人の側にある要因	科学的要因、味、味の種類(五味)、その他の味、味覚変革物質					
4	味の相互作用・香り	対比効果、抑制効果、相乗効果、味の閾値、香り					
5	物理的要因	温度、テクスチャー、外観、音、食べる人側にある要因					
6	米	白飯(うるち米)の調理					
7	米	かゆ、味付け飯、すし飯、強飯の調理					
8	米粉	上新粉、白玉粉の調理					
9	小麦粉、そば	小麦粉、そばの性質と調理					
10	いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいもの調理					
11	でんぷん類	でんぷんの性質と調理					
12	砂糖	砂糖の調理性、濃度の違いによる食品への使用					
13	砂糖	調べ学習					
14	豆類、種実類	大豆、黒豆、小豆の調理 種実類の調理					
15	豆類、種実類	大豆の加工品 豆腐の加工品					
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	講義	長屋 康之	
授業概要 調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。							
評価方法 定期試験を行う							
教員紹介 調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	野菜類	野菜の香り、あく					
17	野菜類	野菜のテクスチャー、色の変化					
18	果実、きのこ、藻類	果実類の香り、色 きのこの香り、味 藻類の色、味、だし					
19	果実、きのこ、藻類	果実類の香り、色 きのこの香り、味 藻類の色、味、だし					
20	魚介類	生食調理(さしみ、あらい、塩締め、こぶ締め、酢締め)					
21	魚介類	加熱による変化。 加熱調理(煮魚、焼き魚、ムニエル、揚げ物、魚肉団子)					
22	食肉類	食肉類の牛、豚、鶏の使用部位と副産物について学ぶ					
23	食肉類	肉の部位の調理法、加熱調理について学ぶ					
24	卵類	卵類の鮮度、卵類の凝固性、つなぎ剤として用いる調理					
25	乳類	牛乳、牛乳の調理による変化、牛乳の調理性					
26	乳製品	クリーム、バター、(滑らかさ・風味・可塑性)、チーズ、チーズの調理					
27	油脂類	揚げ物の調理、調味料として利用、菓子への利用					
28	調味料	食塩(脱水作用・防腐作用など)、食酢(色の変化)、みそ、しょうゆ					
29	ゲル状食品	寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン、チェックポイント					
30	まとめ						
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	1	後期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要 調理に携わる職業人として必要な調理の基本を理解し知識を修得する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた器具器材、施設等に関する知識を習得する。							
評価方法 前・後期の定期試験にて100点満点の総合評価をする。							
教員紹介 調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。					
2	西洋料理の学習段階	西洋料理店の組織と役割を知る。					
3	西洋料理の基本	包丁の種類について、材料の切り方、調理法について					
4	西洋料理の基本	包丁の種類について、材料の切り方、調理法について					
5	西洋料理の器具	器具の種類による特徴と扱い方を学ぶ。					
6	西洋料理の器具	器具の種類による特徴と扱い方を学ぶ。					
7	油脂、調味料	油脂、調味料の特徴とその使い方について学ぶ。					
8	油脂、調味料	油脂、調味料の特徴とその使い方について学ぶ。					
9	香辛料、香草	香辛料と香草の種類とその使い方について学ぶ。					
10	香辛料、香草	香辛料と香草の種類とその使い方について学ぶ。					
11	ブイヨン	ブイヨンの種類と調理例について学ぶ。					
12	ブイヨン	ブイヨンの種類と調理例について学ぶ。					
13	ソース①	各種冷製ソースについて学ぶ。					
14	ソース①	各種冷製ソースについて学ぶ。					
15	ソース②	各種温製ソースについて学ぶ。					
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 5調理実習							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	1	後期	30	必修	講義	長屋 康之	
授業概要							
調理に携わる職業人として必要な調理の基本を理解し知識を修得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた器具器材、施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
前・後期の定期試験にて100点満点の総合評価をする。							
教員紹介							
調理師として飲食店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	ソース②	各種温製ソースについて学ぶ。					
17	フランス料理の種類と調理例	前菜と野菜料理について学ぶ。					
18	フランス料理の種類と調理例	前菜と野菜料理について学ぶ。					
19	フランス料理の種類と調理例	各種スープと調理法について学ぶ。					
20	フランス料理の種類と調理例	各種スープと調理法について学ぶ。					
21	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について①					
22	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について①					
23	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について②					
24	フランス料理の種類と調理例	魚介類の調理法について②					
25	フランス料理の種類と調理例	肉類の部位について学ぶ。					
26	フランス料理の種類と調理例	肉類の部位について学ぶ。					
27	フランス料理の種類と調理例	肉料理の調理法について学ぶ。					
28	フランス料理の種類と調理例	肉料理の調理法について学ぶ。					
29	フランス料理の種類と調理例	デザート、コーヒーについて学ぶ。					
30	フランス料理の種類と調理例	デザート、コーヒーについて学ぶ。					
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書 5調理実習							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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(サイエンス)	1	前期	30	必修	講義	菊川 和浩	
授業概要							
普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。 調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、カフェにて料理長として勤務。 それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	実験の基本	授業の進め方、定期試験について					
2	実験の基本	調理学実験の目的					
3	米	米					
4	米	米の吸水実験					
5	小麦粉	小麦粉					
6	小麦粉	グルテンの特性					
7	いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも					
8	いも類	じゃがいもの裏漉し					
9	砂糖	砂糖の溶解度					
10	砂糖	加熱変化					
11	豆類	豆類の吸水、豆類の煮方、豆腐と凝固剤					
12	豆類	2種の凝固剤と豆腐					
13	野菜類	褐変とあく抜き					
14	野菜類	緑色野菜の加熱に伴う変色					
15	果実類	果実類の褐変、果実類のゼリー化					
教科書(参考書・教材等)							
教科書不要							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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(サイエンス)	1	前期	30	必修	講義	菊川 和浩	
授業概要							
普段、調理操作を何げなく行っているが、その背景には科学的な理論が隠されている。 調理過程におけるさまざまな変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解することを目的とする。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・施設等に関する知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、カフェにて料理長として勤務。 それらの経験を活かし、食材への理解を深めてもらえるような授業展開を計る。(西洋料理専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	果実類	果実とペクチン					
17	魚介類	魚肉のすり身の特性を知る					
18	魚介類	さつま揚げ					
19	肉類	肉の熟成					
20	肉類	酵素による肉の軟化					
21	卵類	卵の熱凝固、卵白の起泡性、卵黄の乳化性					
22	卵類	ゆでたまごの加熱時間の違いによる凝固状態					
23	乳類	牛乳の凝固					
24	乳類	乳製品の凝固状態 カッテージチーズ・バター					
25	油脂類	揚げ油の適温					
26	油脂類	学習進度確認小テスト					
27	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
28	ゲル状食品	寒天とゼラチンの溶解、凝固、融解					
29	官能検査	官能検査とは、味の種類					
30	まとめ	定期試験					
教科書(参考書・教材等)							
教科書不要							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	講義	石居 佳世子	
授業概要							
大量調理における施設・設備・システム等の概要を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
新 調理師養成教育全書を使用し、調理師になる為の知識を身に付けられるように、調理施設や調理機器及び、目的、操作などについて学び、知識の習得を目指す。							
評価方法							
課題提出・後期 定期試験の実施(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介							
委託給食会社での勤務経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	はじめに	ガイダンス					
2	第1節 調理施設 建物(施設)概要	調理施設の構造・原則、機能区分について					
3	〃	建物(施設)概要					
4	〃	調理施設内の環境の4要素					
5	〃	調理施設のインフラ整備					
6	〃	調理施設内の仕上げ					
7	建築設備概要	建築設備概要					
8	〃	〃					
9	ウェットシステムとドライシステムⅠ	調理施設の床について					
10	ウェットシステムとドライシステムⅡ	〃					
11	作業環境	ドライ厨房					
12	〃	作業環境					
13	〃	衛生					
14	〃	調理施設の各エリア					
15	第2節 調理設備 基本計画のポイント	調理施設の種類					
教科書(参考書・教材等)							
新 調理師養成教育全書							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	講義	石居 佳世子	
授業概要 大量調理における施設・設備・システム等の概要を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 新 調理師養成教育全書を使用し、調理師になる為の知識を身に付けられるように、調理施設や調理機器及び、目的、操作などについて学び、知識の習得を目指す。							
評価方法 課題提出・後期 定期試験の実施(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)							
教員紹介 委託給食会社での勤務経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	第2節 調理設備 基本計画のポイント	調理施設の種類					
17	調理機器の分類	調理機器の分類～加熱調理機器					
18	"	"					
19	"	調理機器の分類～冷凍・冷蔵機器					
20	"	"					
21	"	下処理加工(プレパレーション)機器					
22	"	その他の機器					
23	第3節 調理システム 調理システムとは	調理システム 序章					
24	調理システムの種類と特徴	調理システム					
25	"	"					
26	業態別調理システムの適合性	"					
27	Check Point	Check Point					
28	技術考査対策 練習問題	技術考査問題集					
29	定期試験対策 練習問題及び回答	定期試験対策					
30	まとめ	総括					
教科書(参考書・教材等) 新 調理師養成教育全書							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	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							
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) ※授業の進行状況により、順番が入れ替わる事があります。							
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 調理実習テキスト							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN008
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	必修	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							
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』『菜单』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)							
※授業の進行状況により、順番が入れ替わる事があります。							
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 調理実習テキスト							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食文化概論	1	前期	30	必修	講義	今井 久美子	
授業概要							
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本及び世界の伝統的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題・小テスト20%にて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	食文化概論で学ぶこととは？ 自己紹介、授業での約束事					
2	〃	食生活チェック、知識の確認					
3	食と文化	食文化の成り立ち、食文化の相対性					
4	〃	「食べる」という事、ヒトはなぜ食べるのか？					
5	多様な食文化	自然環境と食文化					
6	〃	宗教と食物禁忌、食法・調理法などの多様性					
7	食文化の共通点と国際化	食の伝播と変容、異文化交流による食の国際化					
8	〃	食生活の変容と創造、世界の食事情					
9	日本の食文化史	原始(縄文・弥生時代)、古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)					
10	〃	中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)、近世(江戸時代)					
11	〃	近代(明治・大正・昭和時代初期)					
12	〃	現代(終戦以降)					
13	日本料理の食文化	日本料理の特徴					
14	〃	日本料理の様式					
15	〃	日本料理の食事作法(1)					
教科書(参考書・教材等)							
1. 新調理師養成教育全書 必修編4 「調理理論と食文化概論」、2. 適宜、資料を配付する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN009
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食文化概論	1	前期	30	必修	講義	今井久美子	
授業概要							
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本及び世界の伝統的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題・小テスト20%にて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	日本料理の食文化	日本料理の食事作法(2)					
17	行事食と郷土食	食文化の地域性					
18	〃	行事食、郷土料理					
19	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状					
20	〃	食生活の未来					
21	世界の料理と食文化史	世界の料理、食事風景					
22	西洋料理と食文化	西洋料理の変遷					
23	〃	西洋料理の特徴					
24	〃	西洋料理の様式、西洋料理の食事作法					
25	中国料理と食文化	中国料理の変遷、中国料理の特徴と系統					
26	〃	中国料理様式、食事作法					
27	その他の国の料理の食文化	アジアの料理					
28	〃	中東、中南米の料理					
29	まとめ	まとめ					
30	試験	定期試験					
教科書(参考書・教材等)							
1. 新調理師養成教育全書 必修編4「調理理論と食文化概論」、2. 適宜、資料を配布する							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN010
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	杉浦 良他	
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法 実技試験を行う							
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	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・いちよう切り・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 調理師科(2022年度)							TN010
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	杉浦 良他	
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。							
到達目標・評価方法 到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法 実技試験を行う							
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	切り方④(西洋) 加熱調理	基本的な切り方を反復練習と炊飯、ピラフ					
17	中華鍋の扱い方③ 加熱調理①(中国)	調理をするときの火加減を体得する					
18	包丁の研ぎ方② 焼き物①桂剥き	出刃包丁の研ぎ方 鰻の塩焼き・笹切り・桂剥き・赤飯の試食					
19	切り方 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習とスパゲッティミートソース					
20	火の扱い方① 加熱調理②(中国)	下味のつけ方と油通しの温度を知る					
21	卸し方① 炊飯①(日本)	鰻の三枚卸し(南蛮漬け)・白飯・桂剥き					
22	切り方⑤ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と魚の卸し方、フライの仕方					
23	麺の扱い方① 加熱調理③(中国)	中華麺のゆで方と魚介類の茹で方					
24	切り方⑤ 火の扱い方① (日本)	大根を使って(桂剥き・祝い結び・網大根)・人参(桂剥き・祝い結び) 厚焼き卵・白飯					
25	切り方⑧ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と骨付き鶏もも肉の加熱調理(アメリカ風)					
26	火の扱い方② 加熱調理④(中国)	油通しの温度、混合調味料の扱い方ととろみのつけ方					
27	切り方⑥火の扱い方②(日本)	人参(花型切り・煮物)・南瓜(木の葉・煮物)・厚焼き卵・白飯					
28	切り方⑨ 加熱調理(西洋)	基本的な切り方を反復練習と骨付き鶏もも肉の加熱調理(グラタン)					
29	火の扱い方③ 加熱調理⑤(中国)	塩味の炒め方と食材を壊さないとろみのつけ方					
30	切り方⑦ 野菜の煮物(日本)	里芋(六方)・人参(花)・蓮根(花)・牛蒡(笹切り)・筍(串)・椎茸(亀甲)・蒟蒻(手綱)・以上のものを煮物にする・桂剥き					
教科書(参考書・教材等) ※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)						TN010
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	杉浦 良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法 到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法 実技試験を行う						
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	ㄨ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	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 調理師科(2022年度)							TN010
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	必修	実習	杉浦 良他	
授業概要							
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
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ージュで包み焼く。切り分け方					
8	糖醋肉・韭黄炒貝子・炒飯	甘酢の作り方と塩味の炒め方					
9	すし②・お吸い物④	握りすし・アラ汁・(桂剥き)					
10	骨付き仔羊の下処理と加熱調理	骨の卸し方、加熱加減、飾り切り、切り分け方					
11	杏仁豆腐・青椒牛肉絲炒麺	寒天の扱い方と肉の細切り					
12	酢の物・お吸い物⑤	鰻の錦紙巻き・若竹椀・桂剥き					
13	殻付き貝の取り扱いと加熱調理	貝の取り扱い、裏ごし、茹でる、エキスを詰める方法					
14	糯米丸子・生爆鶏塊・蒟蒻羹湯	糯米の扱い方と鶏の卸し方					
15	蒸し物・揚げ物③・煮物③	茶碗蒸し・天麩羅・豚の角煮					
教科書(参考書・教材等)調理実習テキスト(日本料理、西洋料理、中国料理)							
※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 調理師科(2022年度)							TN010
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	必修	実習	杉浦 良他	
授業概要							
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。							
評価方法							
実技試験を行い、100点満点評価とする。							
教員紹介							
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	衣付け加熱調理と米調理	衣揚げ焼きとリゾット					
17	茼蒿蟹肉伊府麺・宮保蝦仁	イーフー麺の作り方と卵黄の衣の作り方					
18	蒸し物①・炊飯②・焼き物③	土瓶蒸し・松茸ご飯・厚焼き卵・桂剥き					
19	ホワイトソースの作り方反復、衣揚げ加熱調理	クリームコロッケとタルタルソース					
20	青椒牛肉絲・油淋鶏・炒飯	肉の細切りと鶏の卸し方					
21	煮物①・お吸い物②	炊き合わせ・人参の煮物・鮭信濃椀・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	生地作り方と伸ばし方、肉まん・あんまんの包み方					
24	前菜・すし①	前菜(寄せ物・焼き物・和え物)・五目ずし					
25	肉の煮込み加熱調理	肉の煮込み方、付け合せ野菜					
26	金醬牛肉絲・春餅・三菇上湯	肉の細切りと大きい生地の伸ばし方					
27	煮物②	射込み大根風呂吹き・蕪の鶏射込み					
28	魚の詰め物加熱調理	イカの詰め物とトマトソースの反復練習加熱					
29	肉片鍋巴・鶉蛋魚翅	おこげの揚げ方と、とろみのつけ方の違い					
30	弁当・お吸い物③	幕の内弁当・かき玉椀					
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)							
※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 調理師科(2022年度)						TN011
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	必修	実習	菊川和浩 他
授業概要						
集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。						
評価方法						
授業時の提出物など						
教員紹介						
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)						
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 調理師科(2022年度)							TN012
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	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
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。							
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しましょう。					
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の表現を学習しましょう。					
17-18	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
19-20	Culture I: Reacting Naturally	ボディランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。					
21-22	Music I: Show and Tell	好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。					
23-24	Pronunciation in Focus II	【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。					
25-26	My Past Vacation	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合しましょう。					
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 1							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)							TN013
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	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
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。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
3-4	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
5-6	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/W】正確な発音ができるように練習しましょう。					
7-8	What do you prefer?	和食派?洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
9-10	The Best & Worst	和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
11-12	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。					
13-14	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。					
15-16	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
17-18	Pronunciation in Focus IV	イントネーションを習得して効果的なコミュニケーション能力を身につけましょう。					
19-20	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。					
21-22	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。					
23-24	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。					
25-26	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。					
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 2							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)						TN014	
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	1	前期	30	選択	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、専門的な会話力を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 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	Long time no see!	久しぶりに会ったときに使う挨拶表現を学習しましょう。					
3-4	TourGuide	外国人旅行者へ観光スポットを紹介しましょう。					
5-6	Giving Nutrition Advice	食や栄養に関する健康管理のアドバイスをしましょう。					
7-8	Dictogloss	アクティビティーを通じて、リスニング力を高めましょう。					
9-10	Pronunciation in Focus	【 want vs. wont / but vs bat 】正確な発音ができるように練習しましょう。					
11-12	Telling a Story	自分の体験や経験をクラスメートとシェアしましょう。					
13-14	Adding Information	関係代名詞をマスターして会話力UPを目指しましょう。					
15-16	Design Project	【プレゼンテーション】パブリックアートをデザインして発表しましょう。					
17-18	Pot Luck Day	【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
19-20	Critical Thinking: Advertising	ジャンクフードの広告について話し合しましょう。					
21-22	Workplace Psychology	(心理テスト)あなたはどの性格でしょうか？					
23-24	Workplace Vocabulary I : Affixes	医療英語(単語)を学習しましょう。					
25-26	Workplace Vocabulary II: Medical Terminology	医療英語(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 III : Global Voices: Volume 1							

吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科(2022年度)						TN015	
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	1	後期	30	選択	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、専門的な会話力を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 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 I Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
3-4	Workplace Grammar I	ビジネス英語を学習しましょう。					
5-6	Natural English: Phrasal Verbs	ネイティブが良く使う口語表現を学習しましょう。					
7-8	Pronunciation in Focus	【 The Schw 】正確な発音ができるように練習しましょう。					
9-10	Natural English II: Fluency & Cohesion	接続詞を使って、スピーキングのコツをつかみましょう。					
11-12	Culture X: Religious Recipes: halal	食に関する宗教のタブーについて学習しましょう。					
13-14	Case study	新商品(健康なスポーツドリンク)を開発しましょう。					
15-16	Discussing Photography	好きな写真について紹介・話し合しましょう。					
17-18	TED TALK	社会問題などのディスカッションを英語で聞き、リスニングの練習をしましょう。					
19-20	Life Skills: S.M.A.R.T.	SMART法則を使って、人生設計してみよう。					
21-22	Writing Basic Emails	簡単なやり取りをEメールで送りましょう。					
23-24	Job Interview	【初級】面接を英語で受けてみましょう。					
25-26	Business Meetings	ビジネスミーティングに参加してみましょう。					
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(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 III : Global Voices: Volume 2							