

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN001
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学①	1	前期	45回	必修	講義	安田 剛司
授業概要 健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識「公衆衛生学」の概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理法・健康増進法及び発育などの法則や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法 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により、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-3	調理師と健康	健康の考え方 健康とは何か				
4-6	調理師と健康	わが国の健康水準				
7-9	調理師と健康	目指すべき健康とは				
10-12	調理師の役割	調理師の成立ち				
13-15	調理師の役割	調理法の概要				
16-18	調理師の役割	食生活における調理師の役割				
19-21	健康づくり	疾病予防から健康増進へ				
22-24	健康づくり	健康増進法				
25-27	健康づくり	わが国における健康づくり対策				
28-30	健康づくり	わが国における健康づくり対策				
31-33	健康づくり	健康教育				
34-36	健康づくり	健康に関する食品情報				
37-39	心の健康づくり	心身相関とストレス				
40-42	心の健康づくり	ストレスへの対処方法				
43-45	期末試験対策	前期の振り返りと期末試験				
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						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN001
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	45回	必修	講義	安田 剛司
授業概要 健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な基礎知識「公衆衛生学」の概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理法・健康増進法及び発育などの法則や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解することを目標とする。						
評価方法 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により、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-3	調理師と食育	食育とは				
4-6	調理師と食育	食育における調理師の役割・食育の実践				
7-9	労働と健康	労働と健康				
10-12	労働と健康	労働災害				
13-15	環境と健康	生活環境の衛生				
16-18	環境と健康	現代の生活環境				
19-21	環境と健康	環境因子				
22-24	環境条件	大気・水・住居・廃棄物・放射線				
25-27	環境条件	広がる環境汚染				
28-30	環境汚染とその対策	空気汚染				
31-33	環境汚染とその対策	水質汚染				
34-36	環境汚染とその対策	騒音・振動・悪臭				
37-39	環境汚染とその対策	環境問題とその取り組み・苦情への対応方法				
40-42	期末試験対策	期末試験対策 SDGs				
43-45	期末試験	期末試験				
教科書(参考書・教材等) 調理師養成教育全書Ⅰ 食生活と健康						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN002
授業名	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回	必修	講義	今井久美子
授業概要						
食生活に影響を与える要因を学ぶ。健康の視点からわが国の問題点を理解し、安全かつ安定した「食」の供給、食文化の伝承と継承について考える。今必要とされる食生活は何か、調理師だからこそ活動できる食育について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
1. 食生活に影響を与える要因が理解できる。2. わが国の食と健康に関する問題、法令や施策を知り、安全かつ安定した食の供給について理解できる。3. わが国の食の歴史、和食がユネスコ無形文化遺産に登録された意義を習得し、わが国の食文化の伝承と継承の現状を知る。4. 調理師だからできる食育の企画、活動する実践力を養う。						
評価方法						
100点満点の総合評価、定期試験70%、課題30%にて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	オリエンテーション	食生活論で学ぶこと、食生活の概念、自己の食生活をチェックし良い点と改善点を探ってみよう！				
3-4	食と健康との関係(1)	健康の定義、疾病の構造、食に関わる健康問題、わが国における健康に対する法令と施策の変遷(健康増進法、健康日本21など)				
5-6	食と健康との関係(2)	食生活の概念、社会の変化と食生活、女性の社会進出と食生活への影響、食産業の発展と食生活				
7-8	日本の食(1)	わが国の食生活の変化、台所、調理器具、料理、食具、食事作法				
9-10	日本の食(2)	日本の食の特徴、豊かな自然と水、四季と旬、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食				
11-12	日本の食(3)	食事回数、ハレの日の食事とケの日の食事、日常食、行事食、郷土料理				
13-14	調理師と食育、食に関する正しい知識の提供(1)	食生活の課題、食品表示、食品トレーサビリティ、フードファシズム				
15-16	調理師と食育、食に関する正しい知識の提供(2)	食料自給率、フードマイレージ、食品ロス、SDGsと食				
17-18	調理師における食育の実践(1)	食育の定義と意義、食育基本法の概要、食育推進会議、食育推進基本計画、食育白書				
19-20	調理師における食育の実践(2)	健康教育、食生活指針、健康な食事とは？スマートミールと日本人の長寿を支える				
21-22	調理師における食育の実践(3)	食育インストラクターの実践				
23-24	調理師における食育の実践(4)	職場における実践、地域での実践				
25-26	調理師としての食育の企画(1)	食育の企画:対象者、体験型の食育のテーマを考える、興味のある現代の栄養問題を探る				
27-28	調理師としての食育の企画(2)	食育の企画:具体的な活動を計画する				
29-30	まとめと試験	前半で総合的な復習をし、後半で試験を実施する				
教科書(参考書・教材等)						
1. 新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康、2. 新調理師養成教育全書必携問題、3. 適宜、プリントを配布						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN003
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学 I ①	1	前期	30回	必修	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、生産と流通などについて、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 調理師として食に携わる上で「食品」についての知識は必要である。食品の持つ特性や含まれる成分などについて知識を深め、食品の加工・貯蔵方法などについても学び調理の幅を広げる。また、食品の生産や流通を通して食料の現状も理解する。						
評価方法 定期試験80%、平常点20%にて、100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	①穀類	米について(米の種類とその加工品)				
3-4	①穀類	小麦について(こむぎこの種類と用途、小麦粉の加工品)				
5-6	①穀類	その他の穀類について(とうもろこし、大麦、そば、その他)				
7-8	②いもおよびでんぷん類	じゃがいも、さつまいもについて				
9-10	②いもおよびでんぷん類	その他のいも類およびでんぷん類について				
11-12	③砂糖および甘味類	砂糖および甘味料				
13-14	④豆類	大豆およびその加工品について				
15-16	④豆類	小豆、その他の豆類について				
17-18	⑤種実類	種実類について				
19-20	⑥野菜類	野菜の分類別の特徴①				
21-22	⑥野菜類	野菜の分類別の特徴②				
23-24	⑥野菜類	野菜の分類別の特徴③				
25-26	果物類①	果物の分類別の特徴①				
27-28	果物類②	果物の分類別の特徴②				
29-30	⑧きのこ類	きのこ類について				
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、新調理師養成教科書全書 必携問題集 オールガイド食品成分表 2024						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN003
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学 I ②	1	後期	30回	必修	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 調理師として食に携わる上で「食品」についての知識は必要である。食品の持つ特性や含まれる成分などについて知識を深め、食品の加工・貯蔵方法などについても学び調理の幅を広げる。また、食品の生産や流通を通して食料の現状も理解する。						
評価方法 定期試験90%、課題10%にて、100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	⑨藻類	藻類について				
3-4	第2節動物性食品とその加工品 ①魚介類	魚類について				
5-6	①魚介類	魚類およびその他魚介類について				
7-8	①魚介類	魚介類とその加工品について				
9-10	②食肉類	食肉について				
11-12	②食肉類	食肉および加工品について				
13-14	③卵類	卵類および加工品について				
15-16	④乳類	牛乳および乳製品について				
17-18	第3節その他の食品 ①油脂類	動物性油脂について				
19-20	②菓子類	菓子類について				
21-22	③嗜好飲料類	アルコール飲料および非アルコール飲料について				
23-24	④調味料および香辛料類	調味料について				
25-26	④調味料および香辛料	香辛料について				
27-28	⑤調理加工食品	調理加工食品について				
29-30	⑥ゲル状食品 ⑦特別用途食品、保健機能食品 まとめと試験	ゲル状食品について 特別用途食品、保健機能食品について				
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、新調理師養成教科書全書 必携問題集 オールガイド食品成分表 2024						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN004
授業名	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回	必修	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 調理師として食に携わる上で「食品」についての知識は必要である。食品の加工・貯蔵方法などについても学び調理の幅を広げる。また、食品の生産や流通を通して食料の現状も理解する。						
評価方法 定期試験90%、課題10%にて、100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	食品の加工①	食品の加工方法について①				
3-4	食品の加工②	食品の加工方法について②				
5-6	食品の貯蔵①	食品の変質について①				
7-8	食品の貯蔵②	食品の変質について②				
9-10	食品の貯蔵③	食品の貯蔵方法①				
11-12	食品の貯蔵④	食品の貯蔵方法②				
13-14	食品の貯蔵⑤	食品の殺菌について				
15-16	食品の生産と流通①	食品の国内生産と輸入				
17-18	食品の生産と流通②	食料自給率				
19-20	食品の生産と流通③	食料問題について①				
21-22	食品の生産と流通④	食料問題について②				
23-24	食品の生産と流通④	食品の流通について				
25-26	食品表示①	ゲノム編集食品				
27-28	食品表示②	食品添加物				
29-30	まとめ	まとめ				
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教科書全書 必須編 2食品と栄養の特性 新調理師養成教科書全書 必携問題集						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN005
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学①	1	前期	30回	必修	講義	岡 航平
授業概要						
栄養の意義、栄養素の種類と栄養学的な機能について学び、健康の維持・増進における栄養学的な役割を理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
1. 生命維持に必要な栄養の概念及び栄養素の種類と役割について理解できる。2. 調理師として健康な食事の提供ができるために必要な栄養学の基礎知識を習得する。						
評価方法						
100点満点の総合的な評価、定期試験70%、課題30%にて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	オリエンテーション	栄養の概念、調理師と栄養学				
3-4	栄養と健康(1)	栄養学に必要な基礎知識、栄養素の種類(五大栄養素)と主な役割				
5-6	栄養と健康(2)	食品の成分と体の成分、食品中の栄養素と健康				
7-8	炭水化物(1)	炭水化物の種類と構造、炭水化物と糖質				
9-10	炭水化物(2)	炭水化物の栄養学的な役割、糖質代謝、糖尿病とは？				
11-12	たんぱく質(1)	たんぱく質の構造、アミノ酸の種類と構造				
13-14	たんぱく質(2)	たんぱく質の栄養学的な役割、たんぱく質の栄養価				
15-16	脂質(1)	脂質の種類と構造				
17-18	脂質(2)	脂質の栄養学的な役割、リポたんぱく質の構造と役割				
19-20	ビタミン(1)	ビタミンの種類、脂溶性ビタミンの種類と栄養学的な役割(グループワーク有)				
21-22	ビタミン(2)	水溶性ビタミンの種類と栄養学的な役割(グループワーク有)				
23-24	ミネラル(1)	多量ミネラルの種類と栄養学的な役割、ナトリウムと食塩、高血圧とは？				
25-26	ミネラル(2)	微量ミネラルの種類と栄養学的な役割、鉄の代謝、味覚障害・貧血とは？				
27-28	その他の成分	水分の役割と出納、機能性成分、アルコール				
29-30	まとめと試験	前半で総合的な復習をし、後半で定期試験を実施する				
教科書(参考書・教材等)						
1. 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性、2. 新調理師養成教育全書必携問題、3. 適宜、プリントを配布						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN005
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学②	1	後期	30回	必修	講義	岡 航平
授業概要 栄養素の消化・吸収、エネルギー代謝、食品の摂取法について学ぶ。さらに調理師が食事を提供する際に必要な健康維持・増進、治療を目的とした食事と栄養管理の考え方及び評価法について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理師の社会的使命である「人々の健康を維持し増進することができるおいしくて栄養価の高い食事」を提供するため、栄養管理が必要とする施設(病院、高齢者施設、学校給食、社員食堂など)で食事提供に関わる多職種との連携及び外食産業で必要とされる栄養学の知識を習得する。						
評価方法 100点満点の総合的な評価、定期試験70%、課題30%にて評価						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	前期の復習	栄養の概念、栄養素の種類と役割				
3-4	消化と吸収(1)	食品の摂取、消化器官(口腔から肛門)、消化の種類				
5-6	消化と吸収(2)	栄養素の消化、未消化と糞便				
7-8	消化と吸収(3)	栄養素の吸収、代謝				
9-10	エネルギー代謝(1)	エネルギー代謝とは				
11-12	エネルギー代謝(2)	エネルギー摂取量とエネルギー消費量、体重管理とBMI				
13-14	食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準の概要、食品成分表の指標				
15-16	食事摂取基準(2)	日本人の食事摂取基準の活用				
17-18	食品の選択(1)	食品標準成分表の概要と活用法、栄養価計算の基礎				
19-20	食品の選択(2)	食品分類法、献立への展開				
21-22	食品の選択(3)	食事バランスガイドの概要、コマが回る食事				
23-24	食品の選択(4)	食事バランスガイドの活用と評価法				
25-26	栄養管理(1)	食物アレルギーと食事と栄養管理				
27-28	栄養管理(2)	治療を必要とする方の食事と栄養管理				
29-30	まとめと試験	前半で総合的復習、後半で定期試験を実施する				
教科書(参考書・教材等) 1. 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性、2. 新調理師養成教育全書必携問題、3. 適宜、プリントを配布						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN006
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学①	1	前期	45回	必修	講義	安田 剛司
授業概要						
スライドやDVD、配布プリント等を用いて、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶことを通して、事故防止対策についての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により、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-3	第1章 食品衛生の定義・法規	WHO関連・食品衛生行政				
4-6	第3章 食品衛生関連法規	食品衛生法の構成				
7-9	第4章 食品と微生物	細菌と真菌 発育条件				
10-12	第5章 食品の変質と防止	変質・腐敗 機序と防止法				
13-15	第6章 食中毒	食中毒統計・細菌性食中毒総論				
16-18	第6章 食中毒	細菌性食中毒各論				
19-21	第6章 食中毒	細菌性食中毒各論				
22-24	第6章 食中毒	経口寄生虫				
25-27	第7章 有害物質による食品汚染	カビ・化学物質・放射性物質・有害化合物				
28-30	第8章 食品添加物	総論・概念・安全性評価				
31-33	第8章 食品添加物	食品添加物各論				
34-36	第9章 食品の器具・容器包装	食品衛生法の規格基準				
37-39	第10章 台所用洗剤	消毒法について				
40-42	第11章 食品衛生対策	HACCP等				
43-45	まとめ	定期試験対策および試験				
教科書(参考書・教材等)						
調理師養成教育全書 Ⅲ食品の安全と衛生						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN006
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学②	1	後期	45回	必修	講義	安田 剛司
授業概要 スライドやDVD、配布プリント等を用いて、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食中毒起因微生物や化学物質および食品添加物等の体系を学ぶことを通して、事故防止対策についての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により、調理師養成に向けた授業展開を行う(獣医師免許所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-3	ウイルス性食中毒	ノロウイルスとその他の食中毒ウイルス				
4-6	自然毒食中毒	動物性食中毒				
7-9	自然毒食中毒	植物性食中毒				
10-12	化学性食中毒	化学性食中毒の概要				
13-15	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の種類①				
16-18	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の種類②、経口感染症				
19-21	食物アレルギー	食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類				
22-24	食品安全対策	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律				
25-27	食品安全対策	食品衛生法、食品安全基本法、食品安全行政				
28-30	食品安全情報	食品表示とは				
31-33	食品安全情報	食品表示法				
34-36	食品営業施設	食品衛生法の規格基準				
37-39	HACCP、食品事故対応	危機管理、事故対応、食中毒事例				
40-42	食品衛生実習	各実習の目的と種類				
43-45	まとめ	後期の振り返りと後期試験対策				
教科書(参考書・教材等) 調理師養成教育全書 Ⅲ食品の安全と衛生						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN007
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生実習	2	前期	30回	必修	実習	梅垣 敬三
授業概要 実験を通して食品衛生に関する基本的な知識を深め、食品の衛生管理の重要性を理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 実験の基礎的操作を習得し、消毒薬、水質検査、食品の残留物試験、細菌汚染、食品の品質試験、食品添加物に関する実験を行う。これらの実験を通して、飲食物の性質と衛生管理に関する実際の対応法を学ぶ。						
評価方法 レポートで評価(100点満点の総合的な評価)						
教員紹介 食品・栄養に関係した国の研究所における長い勤務経験を持ち、複数の大学において食品の安全性と機能性に関する授業を担当してきた(薬剤師免許所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	オリエンテーション、実験器具と試薬の取り扱いⅠ	授業予定の説明、実験班・器具の確認、白衣サイズ確認、実験器具の扱い方(一般器具、ガスバーナー、器具の洗浄)				
3-4	実験器具と試薬の取り扱いⅡ	実験器具の取り扱い(測容器具、pH測定、天秤)、pH測定				
5-6	衛生実験1	消毒薬の性質と取り扱い(酸化還元反応、金属腐食、プラスチック変色)				
7-8	衛生実験2	水質検査(硬度測定、硝酸性窒素の測定)				
9-10	衛生実験3	食品の残留物試験、洗剤の残留試験				
11-12	衛生実験4	微生物実験を行うにあたっての概要説明、手洗いの確認、培地の作成法と空中落下菌の検出				
13-14	衛生実験5	衛生実験4の検体観察、食品の細菌汚染の検出と消毒薬				
15-16	食品の品質検査1	衛生実験5の検体観察、食品(卵、米)の鮮度判定				
17-18	食品の品質検査2	牛乳の鮮度判定				
19-20	食品の品質検査3	魚および魚肉練り製品の鮮度判定				
21-22	食品の品質検査4	油脂の品質検査食				
23-24	食品の品質検査5	食品の組み合わせによるアスコルビン酸の酸化				
25-26	食品の品質検査6	食品の酵素的および非酵素的褐変				
27-28	食品添加物1	漂白剤の定性試験				
29-30	食品添加物2	着色料の定性試験				
教科書(参考書・教材等) プリントを配する。						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN008
授業名	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回	必修	講義	山本 成男
授業概要 調理師として活動するにあたり、必要となる関係法令の概要を解説する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。						
評価方法 第15回目講義に際して、試験を実施 100点満点						
教員紹介 当学や他の調理師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた経験を活かし、より実践的な調理師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	衛生法規の概要	衛生法規の意義・分類				
3-4	衛生行政の概要	各種法律の概要、衛生行政機構、担当部署・業務				
5-6	調理師法(1)	調理師法の歴史と社会的役割、概要				
7-8	調理師法(2)	調理師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)				
9-10	調理師法(3)	調理師法総括				
11-12	調理師法(4)	調理師法総括(確認テスト)				
13-14	食品衛生法(1)	法の目的等、清潔衛生の原則				
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	総括	確認テスト				
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康 第3巻 食品の安全と衛生 新調理師養成基本全書必携問題集						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ①	1	前期	30回	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 定期試験にて100点満点評価とする。						
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	調理とおいしさ	食品をおいしい食べ物にする調理操作				
2	調理とおいしさ	食品のおいしさを引き出す工夫				
3	調理とは	調理理論を学ぶ意義				
4	調理とは	適切な方法と技術にある科学的根拠				
5	調理技術	調理技術に関する原理				
6	調理技術	理論に裏付けされた技術				
7	調理の目的	食品の栄養価並びに安全性の向上				
8	調理の目的	食品をおいしい食べ物に仕上げるポイント				
9	調理の目的	調理による栄養価の向上				
10	調理の目的	調理の文化的特性				
11	おいしさの構成	食べ物の側にある要因				
12	おいしさの構成	味の種類				
13	おいしさの構成	甘味・酸味				
14	おいしさの構成	塩味・苦味				
15	おいしさの構成	うま味・その他の味				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ①	1	前期	30回	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						
定期試験にて100点満点評価とする。						
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。						
16	味の相互作用	対比効果				
17	味の相互作用	抑制効果				
18	味の相互作用	相乗効果				
19	味の閾値	検知閾値・認知閾値				
20	香り	食品の主な香り				
21	物理的要因	食品に適した温度				
22	物理的要因	テクスチャー				
23	物理的要因	食品の外観				
24	物理的要因	調理するときの音				
25	科学的要因と物理的要因	食べ物のおいしさに影響する科学的要因				
26	科学的要因と物理的要因	食べ物のおいしさに影響する物理的要因				
27	食べる人の側にある要因	心理的要因・生理的要因				
28	食べる人の側にある要因	先天的要因・後天的要因・環境的要因				
29	まとめ	技術考査対策				
30	まとめ	定期試験対策				
教科書(参考書・教材等)						
新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ②	1	前期	30回	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 定期試験にて100点満点評価とする。						
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	調理の基本操作	調理操作の種類				
2	調理の基本操作	調理操作の特徴				
3	非加熱調理操作	物理的方法での食品のテクスチャーの変化				
4	計量	食品の重量・容量・温度・調理温度				
5	洗浄	食品の洗浄方法				
6	浸漬	浸漬の目的				
7	切碎	包丁の動かし方				
8	混合・かくはん	混合・かくはんの調理操作				
9	磨砕・粉砕	すり鉢・裏ごし器の使い方				
10	成形・圧搾・ろ過	成形・圧搾・ろ過の調理操作				
11	冷却	冷却効果				
12	冷凍・解凍	冷凍・解凍の調理操作の注意点				
13	加熱調理操作	湿式加熱と乾式加熱				
14	湿式加熱	対流伝熱				
15	ゆでる	食品のゆでる方法				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ②	1	前期	30回	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 定期試験にて100点満点評価とする。						
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。						
16	ゆでる	顕熱・蒸発熱・放熱				
17	煮る	煮物の種類・特徴				
18	蒸す	蒸し物の種類・方法				
19	炊く	炊くと炊飯				
20	乾式加熱	伝導伝熱・放射伝熱				
21	焼く	焼く操作の種類				
22	焼く	焼き物の種類				
23	炒める	炒め物の種類と特徴				
24	炒める	調理における油脂の適量				
25	揚げる	揚げ物の種類と特徴				
26	揚げる	揚げ物の適温と時間				
27	誘電加熱	電子レンジ(マイクロ波)の特徴				
28	誘導加熱	電磁調理器(IH調理器)の特徴				
29	まとめ	技術考査対策				
30	まとめ	定期試験対策				
教科書(参考書・教材等) 新調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ③	1	後期	30回	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	米	米、および穀類について				
3	いも類	いも、およびでん粉類について				
4	いも類	でんぷんの糊化と老化				
5	砂糖	砂糖の利用について				
6	砂糖	砂糖の加熱温度による性状の変化				
7	豆類	豆類について				
8	種実類	種実類の種類				
9	野菜類	野菜類について				
10	野菜類	野菜類の色素・フィトケミカルについて 色素の加熱変化				
11	果実類	果実類について				
12	果実類	ペクチンの作用				
13	きのこ類	きのこ類について				
14	藻類	藻類について				
15	魚介類	魚介類について				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ③	1	後期	30回	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)						
16	魚介類	頭足類、貝類について				
17	肉類	肉類について				
18	肉類	肉の熟成、酵素による肉の軟化				
19	卵類	卵類について				
20	卵類	卵の熱凝固、卵白の起泡性、卵黄の乳化性				
21	乳類	牛乳について				
22	乳類	乳製品の凝固状態 カッテージチーズ・バター				
23	油脂類	油脂類の種類				
24	油脂類	油脂類の利用性				
25	調味料	塩、醤油、味噌				
26	調味料	調味料の利用				
27	ゲル状食品	ゲル状食品の種類				
28	ゲル状食品	ゲル状食品の利用性について				
29	まとめ	調理科学の意義				
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 必修編4 調理理論と食文化概論						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN009
授業名	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回	必修	講義	長谷川 紘美
授業概要 調理における施設・設備・システム等の概要を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理施設の「機能性」、「経済性」、「衛生面」、「快適さ」、「使いやすさ」を知ること、作業の能率向上を図り、安全に衛生的な調理ができる調理師を目指す。また、実際の調理現場で使われている機器やシステム、器具や食器を正しく使いこなせるように学ぶことで、見栄えが良く美味しい料理を提供できる調理師を目指す。						
評価方法 定期試験、小テストなどを100点満点で総合的に評価する。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	調理施設、建物(施設)概要	ガイダンス、調理施設について				
3-4	法的基準	調理施設における法的基準				
5-6	調理施設内の法的仕上げ	天井、壁、床の仕上げについて				
7-8	建設施設概要	電気、ガス、換気空調、衛生				
9-10	作業環境①	調理施設の建物設備と作業環境(室内温度・湿度・照度)について				
11-12	作業環境②	作業環境(ドライシステム、ウエットシステム)				
13-14	調理設備 基本計画のポイント	調理施設設計計画のポイント				
15-16	調理施設のエネルギー	調理施設の種類と特徴				
17-18	調理機器の分類①	非加熱調理機器の種類と特徴				
19-20	調理機器の分類②	加熱調理機器の種類と特徴				
21-22	調理機器の分類③	冷蔵、冷凍機器の種類と特徴				
23-24	食器・容器	食器・容器の種類と特徴				
25-26	調理システムの種類	様々な調理システムの種類と特徴				
27-28	調理システムの適合性	業務用調理システムの適合性				
29-30	まとめと定期試験	前半は総復習、後半は定期試験を実施				
教科書(参考書・教材等) 新 調理師養成教育全書必須問題集, 新 調理師養成教育全書⑥総合調理実習, 新 調理師養成教育全書④調理理論と食文化概論						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN010
授業名	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回	必修	講義	杉浦良
授業概要 調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理の原理や歴史について、理解するとともに、調理に使う食材や器具の特徴の理解を深めることを通して伝統的調理技術や調理様式など調理師の仕事と果たすべき役割を理解する。						
評価方法 定期試験を行い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	調理実習の心得	調理師の心得について				
2	調理実習の心得②	一次産業から六次産業について				
3	日本料理の学習段階	日本料理業界の概要				
4	日本料理業界の概要	ユネスコ無形文化遺産について				
5	日本料理の起源	先住民から現代まで				
6	日本料理の起源	先住民から現代まで				
7	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習				
8	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習				
9	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習				
10	調べ学習	食材や世界の料理についての調べ学習				
11	季節の野菜や郷土野菜	春の七草や京野菜や加賀野菜の特徴について学ぶ				
12	季節の野菜や郷土野菜	春の七草や京野菜や加賀野菜の特徴について学ぶ				
13	魚と乾物について	魚介類と乾物の特徴について学ぶ				
14	魚と乾物について	魚介類と乾物の特徴について学ぶ				
15	肉類	各種肉類の扱いについて				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN010
授業名	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回	必修	講義	杉浦 良
授業概要						
調理師養成教育全書を基に、調理の基本操作、食品の調理科学を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
調理の原理や歴史について、理解するとともに、調理に使う食材や器具の特徴の理解を深めることを通して伝統的調理技術や調理様式など調理師の仕事と果たすべき役割を理解する。						
評価方法						
定期試験を行い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)						
16	肉類	各種肉類の扱いについて				
17	出汁の種類と材料について	鰹節・昆布・昆布の種類				
18	出汁の種類と材料について	鰹節・昆布・昆布の種類				
19	調味料と香辛料	調味料と香辛料				
20	調味料と香辛料	各種調味料と香辛料				
21	日本料理の種類	日本料理の作法とコース料理を理解する				
22	日本料理の種類	日本料理の作法とコース料理を理解する				
23	日本料理の種類	日本料理の作法とコース料理を理解する				
24	日本料理の種類	日本料理の作法とコース料理を理解する				
25	調理師とフードビジネスについて	外食産業について				
26	調理師とフードビジネスについて	外食産業について				
27	調理師とフードビジネスについて	飲食業について				
28	調理師とフードビジネスについて	飲食店開業の心得				
29	調理理論Ⅱまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ				
30	調理理論Ⅱまとめ	4 調理理論と食文化概論のまとめ				
教科書(参考書・教材等)						
新調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論・5調理実習						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN010
授業名	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回	必修	講義	杉浦良
授業概要						
校外に出て、最前線の調理現場を体験した経験を活かし自分で得た知識や技術の共有を行う。 学外実習発表会に向けて、グループワークを行いパワーポイントでの資料作成を行う。						
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。調理現場での実情を把握し職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法						
授業内課題、校外実習発表会での内容、まとめミニテストにて100点満点評価とする。						
教員紹介						
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	事前説明	学外実習報告会にむけての説明				
2	事前説明	学外実習報告会にむけての説明				
3	校外実習報告書の確認	各自の目標確認 オリエンテーション				
4	校外実習報告書の確認	各自の目標確認 オリエンテーション				
5	学外実習報告会にむけて	グループワーク 報告書作成の仕方				
6	学外実習報告会にむけて	グループワーク 報告書作成の仕方				
7	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成 連携企業について学ぶ				
8	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成 連携企業について学ぶ				
9	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
10	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
11	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
12	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
13	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
14	学外実習報告会にむけて	グループワーク 資料作成				
15	学外実習報告会にむけて	学外実習発表練習				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN010
授業名	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回	必修	講義	杉浦 良
授業概要						
校外に出て、最前線の調理現場を体験した経験を活かし自分で得た知識や技術の共有を行う。 学外実習発表会に向けて、グループワークを行いパワーポイントでの資料作成を行う。						
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。調理現場での実情を把握し職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法						
授業内課題、校外実習発表会での内容、まとめミニテストにて100点満点評価とする。						
教員紹介						
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
16	学外実習報告会にむけて	学外実習発表練習				
17	学外実習報告会にむけて	学外実習発表練習 まとめ総評				
18	学外実習報告会にむけて	学外実習発表練習 まとめ総評				
19	報告会を終えて	学外にて総評 ※日程により実施時期が異なる場合があります				
20	報告会を終えて	学外にて総評 ※日程により実施時期が異なる場合があります				
21	日本料理の器について	日本の陶器について学ぶ				
22	日本料理の器について	日本の陶器について学ぶ				
23	日本料理の器について	陶磁器の基礎知識について学ぶ				
24	日本料理の器について	陶磁器の基礎知識について学ぶ				
25	日本料理の器について	志野焼・織部焼・瀬戸焼				
26	日本料理の器について	志野焼・織部焼・瀬戸焼				
27	日本料理の器について	有田焼・伊万里焼・義山・切子				
28	日本料理の器について	有田焼・伊万里焼・義山・切子				
29	まとめ	最終課題				
30	まとめ	最終課題				
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						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN011
授業名	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回	必修	講義	栗岡 優希
授業概要						
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
日本及び世界の伝統的な食生活・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20%にて評価						
教員紹介						
病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))。						
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	オリエンテーション	知識の確認、「食べる」という事、ヒトはなぜ食べるのか？				
3	食と文化・多様な食文化	身近な食文化の多様性 発表準備(PP使用)・発表①(1人2分間)				
4	食と文化・多様な食文化	身近な食文化の多様性 発表②				
5	食と文化・多様な食文化	食文化の成り立ち、食文化の相対性 自然環境と食文化				
6	食と文化・多様な食文化	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	食文化の共通点と国際化	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	日本の食文化史	中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)、近世(江戸時代)				
11	日本の食文化史	近代(明治・大正・昭和時代初期)				
12	日本の食文化史	現代(終戦以降)				
13	日本料理の食文化	日本料理の特徴				
14	日本料理の食文化	日本料理の様式				
15	日本料理の食文化	日本料理の食事作法(1)				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN011
授業名	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回	必修	講義	栗岡 優希
授業概要						
日本及び世界の食文化の成り立ち、料理の特性、食事作法、行事食と郷土食、国際的な食の比較、現代の食の問題や食育について習得し、食文化を担う調理師の役割について習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
日本及び世界の伝承的な食生活・食文化の歴史、料理の特性、自然環境、社会的背景について知識を深めることができる。食文化を継承し、伝承する担い手として、知識の活用ができる力を養う。						
評価方法						
100点満点の総合評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介						
病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))。						
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	行事食と郷土食	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	現代の食生活と未来の食文化	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	西洋料理と食文化	西洋料理の特徴				
24	西洋料理と食文化	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	中国料理と食文化	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	その他の国の料理の食文化	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)						
新調理師養成教育全書 必修編4 「調理理論と食文化概論」 (その他適宜、資料を配布する)						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN012
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	180回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	実習心得	調理実習を行う上での説明				
2	日本料理とは	【技術検定グレード1包丁の手入れ・箸の使い方】 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)	【グレード1包丁の手入れ】 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)	【グレード1ジュリエヌ】 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)	【グレード1天根の桂剥き・天根けん・胡瓜じゃぼら】 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				
10	切り方③(西洋)	【グレード1シャトー・シズレ】 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)	【グレード1大根丁】 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)	【グレード1シャトーシズレ】 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)	【グレード1長葱末・炒飯】 中華鍋の扱い方ととろみのつけ方				
15	加熱調理(日本)	【グレード1だし巻き卵】 卵料理				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN012
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	180回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
16	切り方④(西洋) 加熱調理	【グレード1シャトー】 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)	【グレード1長葱・末】 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	【グレード2鰯の塩焼き】出刃包丁の研ぎ方 鰯の塩焼き・笹切り・桂剥き・赤飯の試食				
19	切り方 加熱調理(西洋)	【グレード1シズレ】 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)	【グレード1鰯の3枚卸し】 鰯の三枚卸し(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)	【グレード2グラタン】 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)	【グレード1筑前煮】 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)				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN012
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	180回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、調理の基本技術及び応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
31	ピッツァ生地の扱いと加熱調理 温製サラダ	生地発酵、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	【グレード2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	ㄦ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	【グレード2真丈】 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)	【グレード1ピーマン糸・薄焼き卵】 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。						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN012
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅰ②	1	後期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	海老類の下処理と加熱調理	オマール海老を使って下処理、ソースの作り方、加熱方法				
2	蝦仁炒麺・梅子蒸排骨	焼きそば用麺の茹で方とスペアリブの蒸し方				
3	鍋物・刺身	水炊き鍋・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・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	【グレード2青椒肉絲】 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				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN012
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅰ②	1	後期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要						
調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理器具・器具の取り扱い、食材の取り扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。						
評価方法						
実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介						
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
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	【グレード1オムレツ】 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	【グレード2青椒肉絲】 肉の細切りと鶏の卸し方				
21	煮物①・お吸い物②	炊き合わせ・人参の煮物・鮭信濃椀・桂剥き				
22	温製基本ソースの作り方加熱調理	カレーソース				
23	包子・連鍋湯	生地の作り方と伸ばし方、肉まん・あんまんの包み方				
24	前菜・すし①	前菜(寄せ物・焼き物・和え物)・五目ずし				
25	肉の煮込み加熱調理	肉の煮込み方、付け合せ野菜				
26	金醬牛肉絲・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。						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN013
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ①	2	前期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、一年次の応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法 実技試験を行い、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	野菜の切り方(日本)	野菜の剥き物 (各種)				
2	包丁の研ぎ方 柳刃包丁の使い方(日本)	刺身の切り方と盛り付け				
3	野菜の切り方(西洋)	西洋における特殊な切り方を学ぶ。				
4	野菜の切り方 薄焼き卵(中国)	野菜の飾り切り、加熱調理				
5	貝料理(日本)	お椀 焼き物 ご飯				
6	舌平目の取り扱い(西洋)	魚介の下処理、三枚卸し。				
7	前菜魚料理(中国)	魚介の下処理 中国野菜使い方 加熱調理				
8	豚肉料理 薄焼き卵(中国)	豚肉の切り方 薄焼き卵反復練習				
9	鍋磨き(日本)	糠床を作る。				
10	牛肉料理(中国)	牛肉の切り方 加熱調理				
11	出汁の取り方(西洋)	西洋における魚の出汁を学ぶ。				
12	稲庭饅頭とかきあげ(日本)	出汁の取り方 かえしの作り方 かき揚げ				
13	麺料理(中国)	麺の扱い方 ゼラチンの扱い方 薄焼き卵反復練習				
14	ハラール①	食物禁忌、ハラールについて				
15	卵料理(日本)	だし巻卵、にゅう麺、茶わん蒸し				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN013
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ①	2	前期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 調理実習テキスト・調理師養成教育全書を基に、一年次の応用技術を教授する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法 実技試験を行い、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)						
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。						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN013
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ②	2	後期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要 世界の料理を学び、各料理の特性を調理を通して理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法 実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	包丁研ぎ	副産物を使って。				
2	エスニック料理	東南アジアの料理を学ぶ。				
3	上海料理	麺、春巻きの皮、油の扱い方				
4	季節料理	茄子料理				
5	エスニック料理	中東の料理を学ぶ。				
6	上海料理・広東料理	系統料理を学ぶ				
7	野菜の切り方②	切り方各種				
8	エスニック料理	中東の料理を学ぶ。				
9	広東料理	丸鶏の卸し方、ビーフンの扱い方、スープの取り方				
10	中太巻き寿司と土瓶蒸し	中太巻き寿司 土瓶蒸し				
11	エスニック料理	中南米の料理を学ぶ。				
12	四川料理	蒸し鶏の卸し方、鍋の振り方、スープを学ぶ				
13	魚料理①	鰯の下処理、鰯の刺身				
14	食物禁忌①	ハラール料理を学ぶ。				
15	広東料理	蒸籠の使い方、お粥を学ぶ				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN013
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ②	2	後期	120回	必修	実習	杉浦良他
授業概要						
世界の料理を学び、各料理の特性を調理を通して理解する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。						
評価方法						
実技試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介						
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)						
16	野菜料理②	切り方及び加熱調理				
17	食物禁忌②	ハラール料理を学ぶ。				
18	上海料理・広東料理	フカヒレの扱い方、すり身の扱い方、油の扱い方				
19	鶏料理	親子丼 ガラスープ				
20	真空調理①	真空低温調理で魚料理を学ぶ。				
21	北京料理・広東料理	麺の扱い方、白玉粉の扱い方				
22	煮込み料理	冬の煮込み料理				
23	真空調理②	真空低温調理で肉料理を学ぶ。				
24	広東料理・上海料理	油の扱い方、麺の扱い方				
25	寿司	細巻寿司・稲荷寿司・かき玉椀				
26	煮込み料理	おでん鍋、人参金平				
27	北京料理、上海料理	鶏の卸し方、おこげの揚げ方				
28	和菓子	あんこの作り方				
29	甲殻類料理	甲殻類の旨味を引き出す方法を学ぶ。				
30	上海料理・広東料理	すり身の扱い方、白玉粉の扱い方				
教科書(参考書・教材等)						
調理実習テキスト(日本、西洋、中国)、調理実習レシピ集						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN014
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅲ	2	後期	60回	必修	実習	菊川 和浩
授業概要 調理科学を用いて、実習を行う。 既存の技術や情報だけでなく、流行や最先端技術を主として実施する。						
到達目標・評価方法						
到達目標 多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く応用した内容を学ぶ。						
評価方法 実技試験またはそれに準ずる試験を行い、100点満点評価とする。						
教員紹介 調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	科学を用いた調理の実践	グルテンの形成について				
2	砂糖の加熱変化	加熱変化を利用した菓子、料理				
3	たんぱく質の変性①	たんぱく質分解酵素の利用				
4	たんぱく質の変性②	トランスグルタミナーゼの利用				
5	低温調理	真空低温調理の利用				
6	フードペアリング①	科学的根拠を用いたフードペアリング①				
7	フードペアリング②	科学的根拠を用いたフードペアリング②				
8	次世代フードについて	プラントベースフード:大豆ミート、豆乳に置き換えた料理				
9	食品の凍結について①	冷凍を利用した食品(フリーズドライ)				
10	食品の凍結について②	凍結粉碎した食品の食感				
11	食品が持つ色素	肉、魚、野菜の色素について				
12	ゲル状食品①	ゼラチン、寒天の利用				
13	ゲル状食品②	アルギン酸ナトリウムと乳酸カルシウムの化学反応				
14	泡状食品	泡状にした食品の比較				
15	まとめ	調理と科学について				
教科書(参考書・教材等)						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN015
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
総合調理実習	2	前期	90回	必修	実習	長屋 康之/菊川 和浩
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						
授業時の提出物により100点満点評価とする。						
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(長屋)。 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)(菊川)。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-3 4-6	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)				
7-9 10-12	加熱調理 献立①	学校給食献立①				
13-15 16-18	加熱調理 献立①	学校給食献立①				
19-21 22-24	加熱調理 献立②	学校給食献立②				
25-27 28-30	加熱調理 献立②	学校給食献立②				
31-33 34-36	加熱調理 献立③	学校給食献立③				
37-39 40-42	加熱調理 献立③	学校給食献立③				
43-45 46-48	加熱調理 献立④	学校給食献立④				
49-51 52-54	加熱調理 献立④	学校給食献立④				
55-57 58-60	加熱調理 献立⑤	事業所給食献立①				
61-63 64-66	加熱調理 献立⑤	事業所給食献立①				
67-69 70-72	加熱調理 献立⑥	事業所給食献立②				
73-75 76-78	加熱調理 献立⑥	事業所給食献立②				
79-81 82-84	加熱調理 献立⑦	事業所給食献立③				
85-87 88-90	加熱調理 献立⑦	事業所給食献立③				
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						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN016
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
インターンシップ	1	後期	150回	必修	実習	杉浦 良
授業概要						
校外に出て、最前線の調理現場体験する。実習前に得た基礎知識を、実際の現場にて確認、現場ならではの最新の機材の扱い、実施方法を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
学校で学んだ専門知識及び技術・技能が実践活動の場でどのように活用されているかを知り、課題を発見し、解決を通して学ぶ。現場での仕込みから仕上げに至る作業工程の組み立て、作業効率、調理現場の実情把握と動向等、体験し習得する。職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法						
担当教員は、連携企業等から得られた実習成果の評価項目(礼儀作法、衛生観念、協調性、実習態度等)を踏まえて校外実習						
教員紹介						
調理師として専門店にて勤務していた経験をもとに、調理師養成に向けた授業展開を行う(専門調理師認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	事前説明①	校内に於いてオリエンテーション・実習心得・事前説明				
2	事前説明②	調理師の役割、各自の実習目標				
3	事前説明③	遵守すべき事項、機密事項				
4	事前説明④	衛生管理				
5	事前説明⑤	実習先の選択及び企業先説明				
6	現場研修	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				
7	現場研修	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				
8	現場研修	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				
9	現場研修	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	現場研修	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				
11	現場研修	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	現場研修	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				
13	現場研修	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				
14	現場研修	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				
15	現場研修	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				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN016
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
インターンシップ	1	後期	150回	必修	実習	杉浦 良
授業概要						
校外に出て、最前線の調理現場体験する。実習前に得た基礎知識を、実際の現場にて確認、現場ならではの最新の機材の扱い、実施方法を習得する。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
学校で学んだ専門知識及び技術・技能が実践活動の場でどのように活用されているかを知り、課題を発見し、解決を通して学ぶ。現場での仕込みから仕上げに至る作業工程の組み立て、作業効率、調理現場の実情把握と動向等、体験し習得する。職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法						
担当教員は、連携企業等から得られた実習成果の評価項目(礼儀作法、衛生観念、協調性、実習態度等)を踏まえて校外実習						
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)						
16	現場研修	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				
17	現場研修	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				
18	現場研修	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				
19	現場研修	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				
20	まとめ	学外実習総括 内容発表				
教科書(参考書・教材等)						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN017
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学 I	2	前期	30回	必修	講義	長村 道春
授業概要 経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する						
到達目標・評価方法						
到達目標 経営学の基礎知識の習得に加え、お金に関する知識等社会人として知っておくべき事項の理解を進める						
評価方法 100点満点の総合評価、試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介 銀行及び物流会社での勤務経験及び中小企業診断士資格取得の知識をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	経営学の学び方	経営学とは				
3-4	会社の基本的なしくみ	会社の種類、機能				
5-6	個人事業主と法人	株主総会、取締役会等				
7-8	コーポレートガバナンス	企業統治、内部統制、CSR				
9-10	お金のはなし	お金を使う、貯める、借りるについて学習する				
11-12	小切手・手形のはなし	現金に代わる働きをする小切手と手形について				
13-14	キャッシュレス決済	現金決済ではなくキャッシュレス決済について学習する				
15-16	前半授業の復習	第1回～第7回の要点整理・演習問題				
17-18	金融関連トラブル	金融犯罪や金融トラブルについて学習する				
19-20	マーケティングの基礎知識	マーケティングの定義・目的・戦略等				
21-22	マーケティングの実践活用法	マーケティングに関する動画を学習する				
23-24	マーケティング感覚	マーケット感覚を磨くためには				
25-26	自社と外部環境の分析手法	SWOT分析とPEST分析				
27-28	経営学 I 総まとめ	経営学 I 総まとめ				
29-30	経営学総まとめ回答例 及び TEST	回答例の解説 及び TEST				
教科書(参考書・教材等) 講師が作成するレジュメを基本教材とする						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN018
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学Ⅱ①	2	前期	30回	必修	講義	長村 道春
授業概要						
フードマネジメントの基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する						
到達目標・評価方法						
到達目標						
フードマネジメントで重視される財務諸表と経営管理の基礎知識について学習する						
評価方法						
100点満点の総合評価、試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介						
銀行及び物流会社での勤務経験及び中小企業診断士資格取得の知識をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	フードマネージメントに関する経営について	フードマネジメントに関する経営に関する基礎知識を学ぶ				
3-4	簿記入門	「簿記のいろは」について学習する				
5-6	財務諸表の基礎知識①	財務諸表と損益分岐点売上高				
7-8	財務諸表の基礎知識②	財務諸表それぞれについて個別に学習する				
9-10	外食産業の決算書	外食産業の財務諸表を学習する				
11-12	原価計算の基礎知識	固定費・変動費から原価計算について学習する				
13-14	減価償却費の基礎知識	決算、キャッシュフローに影響を及ぼす原価償却について学習する				
15-16	前半授業の復習	第1回～第7回の要点整理・演習問題				
17-18	経営管理の基礎知識(1)	経営管理全体と人事・労務管理				
19-20	経営管理の基礎知識(2)	生産・販売管理				
21-22	経営管理の基礎知識(3)	財務管理				
23-24	経営管理のまとめ	経営管理の要点整理				
25-26	売上・原価・利益	損益計算書の基本のおさらい				
27-28	経営学Ⅱの総まとめ	経営学Ⅱの総まとめ				
29-30	経営学Ⅱの総まとめ回答例 及び テスト	経営学Ⅱの総まとめ回答例 及び テスト				
教科書(参考書・教材等)						
講師が作成するレジュメを基本教材とする						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科							JN018
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
経営学Ⅱ②	2	後期	30回	必修	講義	長村 道春	
授業概要							
フードマネジメントの基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
起業及び税金更に日本・世界経済について学習する							
評価方法							
100点満点の総合評価、試験80%、課題20%にて評価							
教員紹介							
銀行及び物流会社での勤務経験及び中小企業診断士資格取得の知識をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	起業に関する基礎知識①	起業の現実、心得等					
3-4	起業の関する基礎知識②	資金調達、資金繰り表について					
5-6	起業に関する動画	起業に関する動画で学習する					
7-8	税の体系と基礎知識	税に関する基礎知識、税の使われ方、納税制度					
9-10	消費税の仕組み	消費税の基礎知識及び税額計算					
11-12	所得税のしくみ	所得税の基礎知識と税額計算					
13-14	税金に関する要点整理	税金に関する要点整理					
15-16	デジタル技術の進展と社会の変化	デジタル技術の進展と社会の変化					
17-18	ポジショニングマップの作り方	ポジショニングマップの作り方					
19-20	ブランディングについて	ブランディングについて					
21-22	今日の世界経済	地政学リスクと世界経済について					
23-24	今日の日本経済	日本経済の現状と課題について					
25-26	行動経済学	行動経済学とは					
27-28	経営学Ⅱ後期の要点整理						
29-30	経営学Ⅱの総まとめ 及び テスト	経営学Ⅱの総まとめ 及び テスト					
教科書(参考書・教材等)							
講師が作成するレジュメを基本教材とする							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN019
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学Ⅲ	2	後期	30回	必修	講義	遠藤 直希
授業概要 新しい食の「ブランド」「トレンド」を探求し、食の「開発」「演出」「運営」のクリエイターを目指す。						
到達目標・評価方法						
到達目標 フードコーディネーターに必要な知識を習得し、フードビジネスの運営管理を理解する。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介 委託給食会社での勤務経験をもとに、調理実践科養成における経営学について授業展開を行う(専門調理師・栄養士認定者)						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	食空間のあり方①	食空間とは				
3-4	食空間のあり方②	食空間の分類				
5-6	食空間と内装デザイン	食空間の歴史・あり方				
7-8	食空間とテーブルコーディネート①	基本的理論				
9-10	食空間とテーブルコーディネート②	カラーコーディネート				
11-12	食空間とテーブルコーディネート③	日本・西洋・中国料理の注意点①				
13-14	食空間とテーブルコーディネート④	日本・西洋・中国料理の注意点②				
15-16	食空間とテーブルコーディネート⑤	日本・西洋・中国料理の注意点③				
17-18	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)①				
19-20	テーブルサービスとマナー②	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)②				
21-22	テーブルサービスとマナー③	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)③				
23-24	認定校統一模試対策①	過去問題実施				
25-26	認定校統一模試対策②	過去問題実施				
27-28	認定校統一模試対策③	過去問題実施				
29-30	まとめ	認定校統一試験				
教科書(参考書・教材等) 教科書「フードコーディネーター教本」2025年度版, 柴田書店						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN020
授業名	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回	必修	講義	木田橋 宏信
授業概要						
コンピュータの基本操作や各種ソフトの使用方法等の概要を学び、基本的な入力操作技術と実践方法を習得する						
到達目標・評価方法						
到達目標						
調理師・社会人として必要な基本的PC操作やソフトウェア使用方法及び情報リテラシーを学び、今後の学習及び実務において実践する方法を習得する						
評価方法						
授業内課題と提出物で総合的に100点満点評価						
教員紹介						
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	講座意義の確認 PC基本操作(1)	本講座の目的と意義を明示し、授業上の主なルールやPCの基礎及び情報リテラシー等を確認				
3-4	PC基本操作(2) Word(1)	PCの基本操作方法全般の確認 Wordの基本操作				
5-6	Word(2)	Wordの基本操作、文書作成など				
7-8	Word(3)	Wordの応用操作、表の作成など				
9-10	Word実践	Wordを使用してメニュー作成等の実習				
11-12	Excel(1)	Excelの基本操作				
13-14	Excel(2)	Excelの応用操作				
15-16	Excel実践	Excelを使用して基本的かつ実践的な表作成・表計算の実習				
17-18	PowerPoint(1)	PowerPointの基本操作				
19-20	PowerPoint(2)	PowerPointの基本操作と応用操作				
21-22	PowerPoint実践	PowerPointを使用してポスター作成実習				
23-24	Word & PowerPoint実践	これまで学習したことを活用してチラシ作成等の実習				
25-26	Office総復習 プレゼンテーション実習準備(1)	Officeソフトにおける必要事項の総復習と補足 最終課題プレゼンに向けたデータ作成				
27-28	プレゼンテーション実習準備(2)	最終課題プレゼンに向けたデータ作成				
29-30	プレゼンテーション実習 まとめ	作成したデータを使用してプレゼンテーションを行う 授業内容のまとめ				
教科書(参考書・教材等)						
30時間アカデミックOffice2021 Windows11対応(実務出版)						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN021
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実践総合演習	2	後期	30回	必修	演習	菊川 和浩 他
授業概要 調理師を取り巻く環境を踏まえ、各種企業や団体との連携を図り、授業を行う。 流通や産業などへも関心を持つ調理師を目指す。						
到達目標・評価方法						
到達目標 調理師として社会に身を置き、働く上で必要な知識(物流、金流、商流、情報流通、人流)を、調理の観点だけではない視点で捉えられる人材を育成する。						
評価方法 定期試験での100点満点評価、または各種レポートの提出などで評価する。						
教員紹介 専門調理師免許所持者であり、ホテルや専門店での就業履歴がある教員、または学校で取引のある企業や関連企業での部署責任者や担当者、または地元農家で長年にわたり研究を行っている者。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	オリエンテーション	調理実践総合演習の意義について				
3-4	オリエンテーション	調理実践総合演習の意義について				
5-6	広報活動について	広報・広告・マーケティングとは				
7-8	広報活動について	オープンキャンパスのメニューを考えよう				
9-10	広報活動について	オープンキャンパスのメニューを考えよう				
11-12	広報活動について	オープンキャンパスのメニューを考えよう				
13-14	広報活動について	プレゼン				
15-16	広報活動について	まとめ				
17-18	広報活動について	結果発表				
19-20	広報活動について	採用メニュー ブラッシュアップ				
21-22	農家講演	一次産業について				
23-24	農家講演	一次産業について				
25-26	農家講演・農業体験	一次産業について				
27-28	農家講演・農業体験	一次産業について				
29-30	ハラールについて	宗教における食物禁忌				
教科書(参考書・教材等)						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN022
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
サービス概論①	2	前期	30回	必修	講義	高橋 時丸
授業概要 接客・サービスのスキル、食材知識、宴会サービスなど料飲サービスの基礎知識の習得の強化を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標 飲食店(接客業)に必要なサービスの心得の基礎を習得することを目標とし、高度な調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師を目指す。						
評価方法 試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介 ホテル勤務、レストラン開業を経て、ワイン講師を務める。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	味覚概論	六味五感 美味しさの科学				
3-4	酒類総論	酒の分類				
5-6	ワイン総論	ワインの分類				
7-8	ワインの歴史	古代から中世				
9-10	ワインの歴史	中世から現代				
11-12	フランスワイン1	フランスのワイン、ボルドー				
13-14	フランスワイン2	ブルゴーニュ、シャンパーニュ				
15-16	フランスワイン3	ローヌ、プロヴァンス				
17-18	フランスワイン4	アルザス、ロワール				
19-20	チーズの総論	チーズの分類と製法				
21-22	チーズの歴史	チーズがいつ誕生したのか、いつ日本に伝わったかを学びます。				
23-24	フランスの白カビと赤カビチーズ	カマンベール、ブリーなど				
25-26	フランスのハード、セミハードチーズ	グリュエール、ルブローションなど				
27-28	フランスのシェーブルとブルーチーズ	ヴァランセイ、サントモール、ロックフォールなど				
29-30	前期まとめと試験	まとめと試験				
教科書(参考書・教材等) ワインの基礎知識 知っておいしいチーズ事典						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN022
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
サービス概論②	2	後期	30回	必修	講義	高橋 時丸
授業概要						
接客・サービスのスキル、食材知識、宴会サービスなど料飲サービスの基礎知識の習得の強化を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
飲食店(接客業)に必要なサービスの心得の基礎を習得することを目標とし、高度な調理技術と幅広い教養、確実な知識と豊かな人間性を持った、より質の高い調理師を目指す。						
評価方法						
試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
ホテル勤務、レストラン開業を経て、ワイン講師を務める。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	イタリアワイン	ピエモンテ、トスカーナなど				
3-4	スペインとポルトガルワインなど	シェリー、ポートなど				
5-6	ドイツ、オーストリアワイン	ライン、モーゼルなど				
7-8	新世界のワイン	アメリカ、オーストラリアなど				
9-10	ワインの熟成	ワインの保存と変化など				
11-12	ワインのサービス	サービス温度やサービス実技				
13-14	料理とワイン	ワインと料理のマリアージュ				
15-16	蒸留酒	蒸留酒について				
17-18	リキュール	各国のリキュール				
19-20	コーヒーと紅茶	コーヒーと紅茶について				
21-22	オランダ、英国のチーズ	チェダー、スティルトンなど				
23-24	イタリア、スイスのチーズ	ゴルゴンゾーラ、ラクレットなど				
25-26	チーズとワイン	チーズとワインのマリアージュ				
27-28	世界のチーズ料理	チーズをつかった世界の料理				
29-30	まとめと試験	前期後期まとめと試験				
教科書(参考書・教材等)						
ワインの基礎知識 知っておいしいチーズ事典						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN023
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
メニュー作成論	2	後期	30回	必修	講義	金澤 肇
授業概要						
献立作成を中心に、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、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						
提出物を主として、レシピ作成、作品出展を総合的に判断し100点満点評価する。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	はじめに	ガイダンス				
3-4	はじめに	はじめに				
5-6	日本料理について	会席料理・懐石料理の『前菜』について				
7-8	日本料理について	会席料理・懐石料理の『前菜』について				
9-10	中国料理について	中国料理の『前菜』について				
11-12	中国料理について	中国料理の『前菜』について				
13-14	西洋料理について	フレンチ・イタリアンの『前菜』について				
15-16	西洋料理について	フレンチ・イタリアンの『前菜』について				
17-18	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について				
19-20	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について				
21-22	調理大祭について	概略及び、今年度の大祭について				
23-24	選択料理について	出展料理の選択				
25-26	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				
27-28	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				
29-30	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)						
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						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科							JN024
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
フランス語 I <選択>	2	前期	30回	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要							
レシピやメニューの理解に必要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。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ②フランス語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 ③就職先で使う会話表現を習得すること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	Présentations	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。					
3-4	Voici Mes Amis!	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
5-6	A Paris	写真の描写をしましょう。何がありますか?					
7-8	Un Tour à Bordeaux	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。					
9-10	Au Café Avec Furansu Panda	好き・嫌いについて話す方法を学習しましょう。					
11-12	Prononciation I	正確な発音ができるように練習しましょう。					
13-14	Quelle Heure Est-il?	時計の読み方、時間の表現の仕方を学習しましょう。					
15-16	Le weekend	週末の予定について話し合しましょう。					
17-18	Expression et langage corporel	ボディーランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。					
19-20	Au restaurant	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。					
21-22	Où se trouve le Louvre?	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。					
23-24	Ma recette I	レシピをフランス語で理解・説明できるようにしましょう。					
25-26	Bon Retour!	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合しましょう。					
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)							
Essentiels du Français I Niveau 1							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科							JN025
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
フランス語Ⅱ<選択>	2	後期	30回	選択	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要 レシピやメニューの理解に必要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。							
到達目標・評価方法							
到達目標 ①身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ②フランス語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 ③就職先で使う会話表現を習得すること。							
評価方法 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	Semestre I: Révision	前期に学習した内容を復習しましょう。					
3-4	Le Passé Composé: Mes vacances	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合しましょう。					
5-6	Qu'est ce que tu fais maintenant?	いま何をしていますか?(現在進行形)					
7-8	Pronunciation II	正確な発音ができるように練習しましょう。					
9-10	Projet Restaurant	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
11-12	Qu'est ce que tu préfères?	和食派? 洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
13-14	La meilleure	和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。					
15-16	Ma recette II	レシピをフランス語で理解・説明できるようにしましょう。					
17-18	La culture française	【ポットラック】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
19-20	Voyage d'affaires I	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。					
21-22	Voyage d'affaires II	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。					
23-24	Voyage d'affaires III	買い物(お土産)をするときにつかう表現を学習しましょう。					
25-26	Entretien d'embauche	【初級】面接を英語で受けてみましょう。					
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等) Essentiels du Français I Niveau 2							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN026
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話Ⅰ〈選択〉	2	前期	30回	選択	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要						
調理師、料理人として必要な単語や会話力を修得し、就職時に有利になると考えられる国際的なコミュニケーション能力を養う。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。						
評価方法						
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。				
3-4	Where have you been?	自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。				
5-6	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。				
7-8	At the Airport	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。				
9-10	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。				
11-12	Pronunciation in Focus V	【W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。				
13-14	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。				
15-16	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。				
17-18	Restaurants III: Complaining	レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。				
19-20	Pronunciation in Focus VI	ネイティブに近づく！英語のストレス・アクセントを習得しましょう。				
21-22	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。				
23-24	Shopping Abroad I: Clothes	買い物(洋服)をするときにつかう表現を学習しましょう。				
25-26	Shopping Abroad II: Souvenir Shop	買い物(お土産)をするときにつかう表現を学習しましょう。				
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
29-30	定期試験	口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)						
English Essentials II: Aspirations Volume 1						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN027
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話Ⅱ〈選択〉	2	後期	30回	選択	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要 「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。						
到達目標・評価方法						
到達目標 ①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。						
評価方法 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。				
3-4	Banking Abroad	お金のやり取りについて学習しましょう。				
5-6	Restaurants IV: Booking by Phone	レストランの予約を電話でしてみましょう。				
7-8	Grammar I: Career Talk	希望する進路の目的や理由について話し合しましょう。				
9-10	Giving Directions II:	道案内(場所・方向を示す)をするときの表現を学習しましょう。				
11-12	Opinions & Perspectives II	世界の食文化について意見交換をしましょう。				
13-14	Pronunciation in Focus VII	ネイティブに近づく! 英語のリズムを習得しましょう。				
15-16	English in Film II: TBD	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
17-18	Grammar II: Natural Writing	簡単なライティングのスキルアップをしましょう。				
19-20	At the Cinema	映画館に行きましょう!				
21-22	Culture IV: O' Canada	相手に軽い確認や同意を求めるときにつかう表現を学習しましょう。				
23-24	The Love Test	クラスメートにインタビューをしてみましょう。				
25-26	Music III: Video Analysis	人気のミュージックビデオをみながら意見交換をしましょう。				
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
29-30	定期試験	口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等) English Essentials II: Aspirations Volume 2						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN028
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
英語 I	1	前期	30回	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要 ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標 ①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 ④就職先でつかう会話表現を習得すること。						
評価方法 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。				
3-4	Time	一般生活と旅行に必要な時間・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みましょう。				
7-8	Expressing Favorites	好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。				
9-10	Flavors & Textures	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。				
11-12	My Favorite Recipe	レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。				
13-14	Pronunciation in Focus I	【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。				
15-16	Restaurants I: Dining Out	食事の注文をするときや受けるときの表現を学習しましょう。				
17-18	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。				
19-20	Culture I: Reacting Naturally	ボディ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)について話し合みましょう。				
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等) English Essentials I : Changing Minds: Volume 1						

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理実践科						JN029
授業名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
英語Ⅱ	1	後期	30回	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン
授業概要 ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。						
到達目標・評価方法						
到達目標 ①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 ④就職先でつかう会話表現を習得すること。						
評価方法 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1-2	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。				
3-4	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)				
5-6	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/ W】正確な発音ができるように練習しましょう。				
7-8	What do you prefer?	和食派? 洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。				
9-10	The Best & Worst	和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。				
11-12	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。				
13-14	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。				
15-16	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
17-18	Pronunciation in Focus IV	単語のストレスを習得して効果的なコミュニケーション能力を身につけましょう。				
19-20	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。				
21-22	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。				
23-24	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。				
25-26	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。				
27-28	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。				
29-30	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等) English Essentials I : Changing Minds: Volume 2						