

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科						TN001
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	30回	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・健康増進法及び食育などの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						
100点満点の総合評価(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(1)	公衆衛生的視点による健康づくりとは				
2	公衆衛生概論(2)	健康寿命とは				
3	公衆衛生概論(3)	健康的な食生活習慣づくり				
4	公衆衛生概論(4)	公衆衛生活動の事例 災害援助 日本国内の場合				
5	公衆衛生概論(5)	公衆衛生活動の事例 災害援助 国際緊急援助隊				
6	公衆衛生概論(6)	公衆衛生対策の行政制度				
7	公衆衛生概論(7)	公衆衛生活動の事例 特定保健指導				
8	公衆衛生概論(8)	公衆衛生活動の事例 特定保健指導				
9	公衆衛生概論(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(1)	疾病の動向				
11	食生活と疾病(2)	疾病の予防				
12	食生活と疾病(3)	生活習慣病とは				
13	食生活と疾病(4)	生活習慣病の国際比較				
14	食生活と疾病(5)	生活習慣病の予防				
15	調理師の役割	調理師法、調理師による食生活支援				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
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	30回	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・健康増進法及び食育などの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							
100点満点の総合評価（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）							
16	健康づくり(1)	疾病予防から健康増進へ					
17	健康づくり(2)	我が国における健康づくり対策					
18	健康づくり(3)	健康教育の方法論					
19	健康づくり(4)	健康情報の取り扱い					
20	健康づくり(5)	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(1)	現代人が抱える問題					
22	心の健康づくり(2)	心身相関とストレス					
23	心の健康づくり(3)	ストレス対処法					
24	心の健康づくり(4)	心の健康と自己実現					
25	労働と健康(1)	作業管理と健康					
26	労働と健康(2)	作業条件と健康					
27	労働と健康(3)	職業病					
28	労働と健康(4)	労働災害					
29	調理師の職場環境(1)	職場環境の現状					
30	調理師の職場環境(2)	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							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科						TN001
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	30回	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、健康増進法及び食育などの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指す。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする。						
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	公衆衛生統計(1)	人口動態統計、人口静態統計とは				
2	公衆衛生統計(2)	母子保健に関連する統計				
3	公衆衛生統計(3)	生命表				
4	公衆衛生統計(4)	出生統計				
5	公衆衛生統計(5)	死亡統計				
6	公衆衛生統計(6)	疾病統計				
7	公衆衛生統計(7)	国民健康栄養調査				
8	公衆衛生統計(8)	国勢調査				
9	公衆衛生統計(9)	少子化の現状と対策				
10	食育(1)	食育基本法				
11	食育(2)	食育の事例と効果的な展開方法				
12	感染症対策(1)	感染症とは				
13	感染症対策(2)	結核対策				
14	感染症対策(3)	性感染症対策				
15	感染症対策(4)	COVID-19				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN001
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	30回	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、健康増進法及び食育などの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							
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)							
16	生活環境(1)	生活環境の衛生について					
17	生活環境(2)	現代の生活環境					
18	生活環境(3)	環境因子					
19	環境条件(1)	大気					
20	環境条件(2)	気圧					
21	環境条件(3)	温度、気候					
22	水(1)	上水道					
23	水(2)	下水道					
24	水(3)	水質、水の再利用					
25	水(4)	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					
26	住居(1)	住環境と健康 シックハウス症候群					
27	住居(2)	耐震設計、集合住宅の特性					
28	廃棄物(1)	廃棄物に関する法律					
29	廃棄物(2)	循環型社会とは 食料廃棄問題					
30	まとめ	練習問題と総まとめ・試験					
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							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN002
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	前期	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修問題、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 調理師科							TN003
授 業 名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学①	1	前期	45回	必修	講義	井上 祐子	
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	定期テスト100点満点の総合評価						
教員紹介							
公立小中学校 学校栄養士として勤務した経験より、調理師養成に向けた食品に関する授業展開を行う。 管理栄養士・栄養教諭保持・国際中医薬膳師							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1-3	オリエンテーション		授業概要、定期試験について				
4-6	穀類1		米、小麦				
7-9	穀類2		とうもろこし、大麦、そば、その他の穀類				
10-12	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				
13-15	砂糖および甘味類		砂糖、その他の甘味類				
16-18	豆類		大豆、小豆、その他の豆類				
19-21	種実類		ナッツ類、種子類				
22-24	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				
25-27	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				
28-30	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				
31-33	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				
34-36	魚介類1		魚介類の構造、魚介類の成分、死後変化と鮮度				
37-39	魚介類2		主な魚介類の種類、魚介類の加工品				
40-42	食肉類		食肉類の構造と肉質、食肉類の成分、肉の熟成 主な食肉類の種類、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」 必要な資料があれば各授業毎に配布します。							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN003
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学②	1	後期	45回	必修	講義	井上 祐子	
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	定期テスト100点満点の総合評価						
教員紹介							
公立小中学校 学校栄養士として勤務した経験より、調理師養成に向けた食品に関する授業展開を行う。 管理栄養士・栄養教諭保持・国際中医薬膳師							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1-3	オリエンテーション		授業概要、定期試験について				
4-6	卵類・乳類		鶏卵、卵の鮮度と貯蔵、卵の加工品 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1		アルコール飲料				
16-18	嗜好飲料類2		非アルコール飲料				
19-21	調味料および香辛料類		調味料、香辛料、その他				
22-24	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				
25-27	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				
28-30	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				
31-33	食品の貯蔵		食品の貯蔵の目的、食品の貯蔵法				
34-36	食品の国内生産と輸入・食品の流通		わが国の食品の生産、海外から輸入される食品 食品の流通の仕組み、各食品の流通経路				
37-39	食品の分類とその活用方法のまとめ		教科書で学んだ食品の保存方法や特性のまとめ				
40-42	課題		考査対策				
43-45	まとめ・定期考査		1年の振り返りとまとめ・定期考査				
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」 「必修問題集」 必要な資料があれば各授業毎に配布します。							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN004
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	大野 強
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80%、課題20%にて評価					
教員紹介							
調理師養成施設にて栄養学講師として、栄養教育に携わる。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1-2	栄養と健康①		栄養学とは… 栄養と健康の関係性・栄養素の種類(五大栄養素)				
3-4	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				
5-6	炭水化物①		炭水化物とは… ・炭水化物の種類 (単糖類)				
7-8	炭水化物②		炭水化物の種類(少糖類・多糖類) デンプンの構造と働き				
9-10	炭水化物③		食物繊維の種類と主な働き				
11-12	脂質①		脂質とは… ・脂質の種類(単純脂質・複合脂質・誘導脂質)				
13-14	脂質②		中性脂肪・脂肪酸の種類と構造・コレステロールについて				
15-16	たんぱく質①		たんぱく質とは… ・アミノ酸について(必須アミノ酸)				
17-18	たんぱく質②		たんぱく質の種類(単純たんぱく質・複合たんぱく質・誘導たんぱく質)				
19-20	たんぱく質③		たんぱく質の栄養価 ・アミノ酸価と良質なたんぱく質食品				
21-22	ビタミン①		ビタミンとは…・ビタミン発見の歴史と種類				
23-24	ビタミン②		脂溶性ビタミンの種類と働き				
25-26	ビタミン③		水溶性ビタミンの種類と働き				
27-28	ミネラル①		ミネラルとは… ミネラルの種類と働き(多量ミネラル)				
29-30	ミネラル②		ミネラルの種類と働き(微量ミネラル)・その他の成分				
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. オールガイド食品成分表 3. 適宜、資料や授業プリントを配布							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN004
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	大野 強	
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80%、課題20%にて評価						
教員紹介							
調理師養成施設にて栄養学講師として、栄養教育に携わる。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1-2	消化と吸収①		食品の摂取と栄養管理①生理的欲望				
3-4	消化と吸収②		食品の摂取と栄養管理②心理的欲望				
5-6	消化と吸収③		栄養素の消化①消化器官の構造と働き・消化液・消化の種類				
7-8	消化と吸収④		栄養素の消化②各消化器官での消化				
9-10	消化と吸収⑤		栄養素の吸収①栄養素の吸収経路				
11-12	消化と吸収⑥		栄養素の吸収②各栄養素の吸収				
13-14	消化と吸収⑦		栄養素の代謝①糖質・脂質・たんぱく質の代謝・TCAサイクル				
15-16	エネルギー代謝①		摂取エネルギーと消費エネルギー				
17-18	エネルギー代謝②		基礎代謝・身体活動レベル・エネルギー消費量				
19-20	日本人の食事摂取基準①		食事摂取基準の指標1, エネルギー指標 BMI				
21-22	日本人の食事摂取基準②		食事摂取基準の指標2, 栄養素の指標 3つの目的から成る5つの指標				
23-24	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				
25-26	食品の選択②		食品分類法… ・3色食品群・四つの食品群・六つの基礎食品				
27-28	食品の選択③		食事バランスガイド概要と活用法				
29-30	食品の選択④ まとめ		食品分類法、食事バランスガイドを用いての献立作成 まとめと試験				
教科書（参考書・教材等）							
1. 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性、2. オールガイド食品成分表 3. 適宜、資料や授業プリントを配布							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科						TN005
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	60回	必修	講義	上住 仁志
授業概要						
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						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食中毒の予防を中心に食品の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、調理の現場において科学的根拠に基づいた衛生管理を行えることを目標とする。						
評価方法						
単元ごとの小テストおよび提出物を40満点で評価し、これに定期試験60点を加え100点満点総合評価とする						
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	No.1 オリエンテーション		授業の進め方 食品とは、調理とはなにか			
3-4	No.2 食品の安全と衛生		食品衛生の歴史(教科書P2-3)			
5-6	No.2 食品の安全と衛生		食品の安全を巡る問題(教科書P4-5)			
7-8	No.2 食品の安全と衛生		食品の安全確保のしくみ 調理師の責務(教科書P5-7、145)			
9-10	No.3 食品と微生物		【No.2 食品の安全と衛生テスト】 微生物の種類(教科書P8-12)			
11-12	No.3 食品と微生物		微生物の増殖条件(教科書P12-15)			
13-14	No.3 食品と微生物		食品の微生物汚染(教科書P15-17)			
15-16	No.3 食品と微生物		食品の腐敗(教科書P18-19)			
17-18	No.4 食中毒の概要		【No.3 食品と微生物テスト】 食中毒とは、食中毒の分類(教科書P46-49)			
19-20	No.4 食中毒の概要		食中毒の発生状況(季節、年次変動)(教科書P49-55)			
21-22	No.4 食中毒の概要		食中毒の発生状況(原因食品、原因施設)(教科書P49-55)			
23-24	No.5 ウイルス性食中毒 (ノロウイルス食中毒)		【No.4 食中毒の概要テスト】 ノロウイルスによる食中毒1(教科書P74-76)			
25-26	No.5 ウイルス性食中毒 (ノロウイルス食中毒)		ノロウイルスによる食中毒2(教科書P74-76)			
27-28	No.5 ウイルス性食中毒 (ノロウイルス食中毒)		ノロウイルスによる食中毒3(教科書P74-76)			
29-30	No.5 ウイルス性食中毒 (ノロウイルス食中毒)		ノロウイルスによる食中毒4(教科書P74-76)			

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN005
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	60回	必修	講義	上住 仁志	
授業概要							
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							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食中毒の予防を中心に食品の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、調理の現場において科学的根拠に基づいた衛生管理を行えることを目標とする。							
評価方法							
単元ごとの小テストおよび提出物を40満点で評価し、これに定期試験60点を加え100点満点総合評価とする							
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							
31-32	No.6 細菌性食中毒 (特に注意が必要な食中毒)	【No.5 ノロウイルス食中毒テスト】 腸管出血性大腸菌1(教科書P62-63)					
33-34	No.6 細菌性食中毒 (特に注意が必要な食中毒)	腸管出血性大腸菌2(教科書P62-63)					
35-36	No.6 細菌性食中毒 (特に注意が必要な食中毒)	サルモネラ属菌(教科書P56-59)					
37-38	No.6 細菌性食中毒 (特に注意が必要な食中毒)	カンピロバクター(教科書P63-64)					
39-40	No.6 細菌性食中毒 (特に注意が必要な食中毒)	特に注意が必要な食中毒まとめ					
41-42	No.7 細菌性食中毒 (その他注意が必要な食中毒)	【No.6 特に注意が必要な食中毒テスト】 腸炎ビブリオ(教科書P59-61)					
43-44	No.7 細菌性食中毒 (その他注意が必要な食中毒)	病原大腸菌、エルシニア菌、リステリア菌(教科書P61-62,64-66)					
45-46	No.7 細菌性食中毒 (その他注意が必要な食中毒)	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌(教科書P66-70)					
47-48	No.7 細菌性食中毒 (その他注意が必要な食中毒)	ウエルシュ菌、セレウス菌(教科書P70-72)					
49-50	No.8 微生物による食中毒まとめ	【No.7 その他注意が必要な食中毒テスト】 食中毒予防の三原則(教科書P72-74、76)					
51-52	No.8 微生物による食中毒まとめ	微生物による食中毒の予防まとめ(教科書P72-74、76)					
53-54	No.8 微生物による食中毒まとめ	微生物の特徴による食中毒の分類(教科書P56-76)					
55-56	No.9 自然毒による食中毒	【No.8 微生物による食中毒の予防・まとめテスト】 自然毒とは、自然毒食中毒の特徴(教科書P77)					
57-58	No.9,10 自然毒による食中毒	動物性自然毒 ふぐ毒、有毒魚、貝毒(教科書P77-82)					
59-60	No.9,10 自然毒による食中毒	植物性自然毒 有毒植物、食用植物の有毒成分、有毒キノコ (教科書P82-86)					
教科書(参考書・教材等)							
単元ごとに資料を配布する(主な項目のNo.は授業資料のナンバー)							
調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 (シラバスの教科書ページは第5版第1刷による)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN005
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	30回	必修	講義	上住 仁志
授業概要							
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							
到達目標・評価方法							
到達目標		食中毒の予防を中心に食品の安全を確保するための基礎的な知識を習得し、調理の現場において科学的根拠に基づいた衛生管理を行えることを目標とする。					
評価方法		単元ごとの小テストおよび提出物を40満点で評価し、これに定期試験60点を加え100点満点総合評価とする					
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	No.11 化学性食中毒		【No.9,10 自然毒による食中毒テスト】微生物による食中毒の予防・まとめテスト ヒスタミン食中毒(教科書P90)				
3-4	No.11 化学性食中毒		化学性食中毒、化学物質の混入(教科書P86～90)				
5-6	No.12 食物アレルギー		食品によるアレルギーとその対策、表示(教科書P104～110)				
7-8	No.13 経口感染症		【No.11 化学性(ヒスタミン)食中毒、No.12 食物アレルギーテスト】 経口感染症と食中毒 その他感染症(教科書P102～104、110～111)				
9-10	No.14 寄生虫		寄生虫による食中毒と寄生虫症(教科書P90～101)				
11-12	No.15 HACCP		HACCPによる衛生管理(教科書P162～168)				
13-14	No.15 HACCP		【HACCP演習】				
15-16	No.16 食品と化学物質 (食品添加物)		【No.15 HACCPテスト】(未定) 食品添加物の安全評価、使用基準、表示(教科書P20～29)				
17-18	No.16 食品と化学物質 (食品添加物)		食品添加物の用途(教科書P30～34)				
19-20	No.17 食品と化学物質 (食品中の有害物質ほか)		ヒ素および重金属(教科書P34～36) 放射性物質(教科書P37～39) ほか				
21-22	No.17 食品と化学物質 (食品中の有害物質ほか)		容器包装(P40～45) 農薬および動物用医薬品、飼料添加物の残留(教科書P111～113)				
23-24	No.18 食品安全対策 (営業施設、そ族・衛生害虫)		食品営業施設・設備の基準および安全対策(教科書P136～143) ネズミ、ゴキブリなどの駆除				
25-26	No.19 食品安全対策 (異物混入、事故対応)		異物混入防止、苦情、食中毒発生時の対応(教科書P150～151、168)				
27-28	No.20 食品安全対策 (健康管理と調理作業)		調理従事者の健康管理、調理作業時の安全対策(教科書P143～161)				
29-30	まとめ 後期定期試験		微生物による食中毒を中心に食品衛生学のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
単元ごとに資料を配布する(主な項目のNo.は授業資料のナンバー)							
調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生(シラバスの教科書ページは第5版第1刷による)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN006
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	1	後期	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100点満点評価する。						
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					
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 調理師科							TN007
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	後期	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 調理師科						TN008
授 業 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						
定期試験を行う(100点満点評価)。						
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 調理師科							TN008
授 業 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・設備等関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験を行う(100点満点評価)。						
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	技術考查対策					
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 調理師科						TN008
授 業 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						
定期試験を行う(100点満点評価)。						
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 調理師科							TN008
授 業 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・設備等関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験を行う(100点満点評価)。						
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	技術考查対策					
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 調理師科						TN008
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名
調理理論③	1	前期	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 調理師科							TN008
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名	
調理理論③	1	前期	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説明し、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 調理師科							TN008
授 業 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回	必修	講義	山田 加代子
授業概要							
調理における施設、設備、機器・器具、システムの基礎・概要を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標		調理施設の「機能性」「安全性」「経済面」「衛生面」「快適さ」「使いやすさ」を知ること、作業の能率向上を図り、安全に衛生的な調理ができる調理師を目指す。また、実際の調理現場で使われている機器やシステム、器具や食器を正しく使いこなせるように学ぶことで、見栄えがよく美味しい料理を提供できる調理師を目指す。					
評価方法		小テスト、課題提出（100点満点評価。配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する）					
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1-2	“第1節 調理施設 建物(施設)概要”		ガイダンス、調理施設とは、清濁分離				
3-4	法的基準		調理施設に関する法的規制				
5-6	調理施設内の仕上げ		天井、壁、床				
7-8	建築設備		電気、ガス、換気空調、衛生				
9-10	作業環境①		室内温度・湿度、照度、室内騒音				
11-12	作業環境②		ドライシステム・ウェットシステム				
13-14	第2節 調理設備 基本計画のポイント		調理施設の面積、レイアウト、食物アレルギー対策、調理設備				
15-16	調理機器の分類①		加熱調理機器、加熱調理器具、熱源の種類				
17-18	調理施設のエネルギー		換気空調、ガス、電気、蒸気				
19-20	調理機器の分類②		冷凍・冷蔵機器				
21-22	調理機器の分類③		その他、調理器具				
23-24	食器・容器		食器の種類				
25-26	第3節 調理システム 調理システムの種類		調理システムの種類				
27-28	調理システムの適合性		業態別の調理システムの適合性				
29-30	まとめ		総括				
教科書(参考書・教材等)							
新調理師養成教育全書「6総合調理実習」・「4調理理論と食文化概論」・「必修問題集」							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科						TN008
授 業 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点満点で評価する。						
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	はじめに	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	日本料理について	会席料理・懐石料理の『前菜』について				
5	中国料理について	中国料理の『前菜』について				
6	中国料理について	中国料理の『前菜』について				
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	西洋料理について	フレンチ・イタリアンの『前菜』について				
9	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について				
10	調理大祭について	概略及び、前年度の大祭について				
11	調理大祭について	概略及び、今年度の大祭について				
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	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				
15	中国料理について	中国料理の『メイン』料理について				

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN008
授 業 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点満点で評価する。						
教員紹介							
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	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					
19	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について					
20	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について					
21	献立作成①	レシピ作成 『前菜』について					
22	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
23	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
24	献立作成②	レシピ作成 『メイン』料理について					
25	レイアウト作成	絵・盛り付け図の作成					
26	レイアウト作成	色彩を着ける					
27	メニュー表の作成	『お品書き』『献立表』の作成					
28	メニュー表の作成	『菜譜』『菜单』の作成					
29	メニュー表の作成	『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)							
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 調理師科						TN009
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 調理師科							TN009
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)							
教科書: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 調理師科						TN010
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名
調理実習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	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・繊維切り・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・繊維切り・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大根の桂剥き・大根けん・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・繊維切り)・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・繊維切り・網大根)・人参を使って(薄切り・繊維切り・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 調理師科						TN010
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名
調理実習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)						
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 調理師科							TN010
授 業 名		学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形 式	氏 名
調理実習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)							
31	ピッツァ生地扱いと加熱調理 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・鰯の木の葉作り・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 加熱料理⑧(中国)		海の幸料理 鶏肉料理				
39	出汁の取り方② 炊き込みご飯②・揚げ物①		【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ピーマン絲・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		鰻湯葉巻き揚げ・賀茂茄子胡麻味噌クリーム焼き・冷やし吸いとろ椀				
43	まとめ		定期テスト				
44	まとめ		定期テスト				
45	まとめ		定期テスト				
教科書(参考書・教材等)							
※仕入れ状況によりメニューや順番が異なる場合があります。							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科						TN010
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名
調理実習②	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 調理師科							TN010
授 業 名	学 年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名	
調理実習②	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)							
16	衣付け加熱調理と米調理		衣揚げ焼きとりゾット				
17	韭黄蟹肉伊府麺・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・鮭信濃碗・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 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 of の伸ばし方				
27	煮物②		射込み大根風呂吹き・蕪 of の鶏射込み				
28	魚の詰め物加熱調理		イカ of の詰め物とトマトソース of の反復練習加熱				
29	肉片鍋巴・鶉蛋魚翅		おこげ of の揚げ方と、とろみ of のつけ方 of の違い				
30	弁当・お吸い物③		幕 of の内弁当・かき玉碗				
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 調理師科							TN011
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	1	後期	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 調理師科							TN012
授 業 名		学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名
英語 I <選択>		1	前期	30回	必修	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いましょう。				
7-8	Expressing Favorites		好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。				
9-10	Flavors & Textures		食材の味や食感について説明できるようにしましょう。				
11-12	My Favorite Recipe		レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。				
13-14	Pronunciation in Focus I		【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。				
15-16	Restaurants I: Dining Out		食事の注文をするときの表現を学習しましょう。				
17-18	Restaurants II: Group Project		自分たちでレストランをデザインしてみましょう。				
19-20	Culture I: Reacting Naturally		ボディールンゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。				
21-22	Music I: Show and Tell		好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。				
23-24	Pronunciation in Focus II		【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。				
25-26	My Past Vacation		今まで行った旅行(国内・海外)について話し合いましょう。				
27-28	全体のまとめ		これまで学習した内容を復習しましょう。				
29-30	定期試験		口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 1							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN013
授 業 名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏 名	
英語Ⅱ＜選択＞	1	後期	30回	必修	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		単語のストレスを習得して効果的なスピーキング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							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理専門課程 調理師科							TN014
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＞	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、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	Paraphrasing		パラフレーズを学習してスピーキング能力を上げましょう。				
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		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いましょう。				
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 VocabularyⅠ : Affixes		医療英語(単語)を学習しましょう。				
25-26	Workplace VocabularyⅡ: 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 EssentialsⅢ: Global Voices: 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 調理師科							TN015
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＞	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、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・話し合いましょう。				
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、人生設計してみましょう。				
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							