

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学①	1	前期	3	45	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	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						

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学①	1	前期	3	45	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	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					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門学校 調理専門課程 調理実践科							JN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学①	1	前期	3	45	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	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)						
31	調理師の職場環境(3)	調理施設での労働災害					
32	調理師の職場環境(4)	過労死とは					
33	公衆衛生統計(1)	生命表					
34	公衆衛生統計(2)	出生統計					
35	公衆衛生統計(3)	死亡統計					
36	公衆衛生統計(4)	疾病統計					
37	公衆衛生統計(5)	国勢調査					
38	栄養調査	国民健康栄養調査					
39	人口問題	少子化の現状と対策					
40	母子保健	母子保健対策					
41	感染症対策(1)	感染症とは					
42	感染症対策(2)	結核対策、性感染症対策					
43	参加型学習	食べ物の来し方					
44	公衆衛生活動の事例	ホームレスの食事支援					
45	まとめ	練習問題の解説					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	3	45	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	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	提出課題20点と定期試験80点満点で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	食育(1)	食育基本法					
2	食育(2)	食育の事例と効果的な展開方法					
3	生活環境(1)	生活環境の衛生について					
4	生活環境(2)	現代の生活環境					
5	生活環境(3)	環境因子					
6	環境条件(1)	大気					
7	環境条件(2)	気圧					
8	環境条件(3)	温度、気候					
9	水(1)	上水道					
10	水(2)	下水道					
11	水(3)	水質、水の再利用					
12	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					
13	住居(1)	住環境と健康 シックハウス症候群					
14	住居(2)	耐震設計、集合住宅の特性					
15	廃棄物(1)	廃棄物に関する法律					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	3	45	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	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	提出課題20点と定期試験80点満点で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	廃棄物(2)	循環型社会とは 食料廃棄問題					
17	廃棄物(3)	廃棄物処理の実際					
18	食料ごみ問題	食料ごみの現状を知り、事例をとおして対策を考える					
19	食料ごみ問題(2)	食料ごみの現状を知り、事例をとおして対策を考える					
20	フードマイレージ	コンビニ弁当を例にフードマイレージについて学ぶ					
21	放射線	電離放射線、非電離放射線					
22	放射線(2)	紫外線の人体影響とその予防					
23	食品と放射能	食品に対する放射性物質の影響について					
24	食品と放射能	食品に対する放射性物質の影響について					
25	環境汚染とその対策(1)	公害の歴史					
26	環境汚染とその対策(2)	空気汚染					
27	環境汚染とその対策(3)	水質汚染					
28	環境汚染とその対策(4)	感覚公害					
29	環境汚染とその対策(5)	環境ホルモン					
30	環境汚染とその対策(6)	地球温暖化					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	3	45	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	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	提出課題20点と定期試験80点満点で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)						
31	環境汚染とその対策(7)	酸性雨					
32	環境汚染とその対策(8)	オゾン層破壊					
33	食育(3)	事例から、食育を実践している飲食店について学ぶ					
34	食品加工、流通システム(1)	現在の、低価格、大量安定供給を目指している食品の加工、流通など、フードビジネスの現状を知る					
35	食品加工、流通システム(2)	現在の、低価格、大量安定供給を目指している食品の加工、流通など、フードビジネスの現状を知る					
36	演習 安全安心の食の提供と経営	お弁当屋経営のシュミレーションをとおして、現代のフードビジネスにおける安全安心の食の提供の理想と現実について考える					
37	演習 安全安心の食の提供と経営 続き	お弁当屋経営のシュミレーションをとおして、現代のフードビジネスにおける安全安心の食の提供の理想と現実について考える					
38	たばこ対策	国際的なたばこ対策を取り上げ、健康問題に対する公衆衛生的アプローチ方法を学ぶ。					
39	たばこ対策(2)	国際的なたばこ対策を取り上げ、健康問題に対する公衆衛生的アプローチ方法を学ぶ。					
40	食料自給率	演習:食料自給率が私たちの食卓に与える影響について、献立作成をとおして学ぶ					
41	食料自給率(2)	演習:食料自給率が私たちの食卓に与える影響について、献立作成をとおして学ぶ					
42	大規模災害発生時の対応	災害備蓄の考え方を学ぶ。					
43	大規模災害発生時の対応(2)	災害発生時の行政の対応、支援計画を知る。					
44	まとめ	練習問題の解説					
45	まとめ	練習問題の解説、総まとめ					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食生活論	1	後期	1	30	必修	講義	山田 加代子
授業概要	人々の食生活を取り巻く社会的・環境的背景を踏まえ、現代における食生活の実態と課題を体系的に学ぶ。栄養・生活習慣・家族形態・社会構造・食の外部化などの視点から、健康で持続可能な食生活のあり方を考察する。調理師として、多様な対象者の食生活を理解し、より良い食の提供へとつなげる基礎的知識と視点を養うとともに、食生活を支える専門職としての意識の形成を目的とする。						
到達目標	1. 食生活に影響を与える社会的・環境的要因を説明できる。 2. 現代日本における食生活の特徴および課題を整理できる。 3. ライフステージや生活環境に応じた食生活の特性を理解できる。 4. 調理師として、食生活の実態を踏まえた食の提供の在り方を考察できる。						
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							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーション	食生活論とは何か、自分の1日の食生活を可視化、調理師は“食生活を支える職業”である					
3-4	食生活に影響を与える要因	社会環境・経済状況・家族形態、単身世帯の増加、外食・中食の増加					
5-6	現代日本の食生活の現状と課題	栄養の偏り、朝食欠食、孤食、生活習慣病の増加					
7-8	食と健康の関係(総論)	食事バランス、生活習慣病との関連、健康日本21					
9-10	食事バランスの基礎と栄養の視点	三大栄養素の働き、エネルギーの考え方					
11-12	ライフステージ別の食生活	乳幼児、学童、成人、高齢者					
13-14	食生活と家族・社会構造	共食と孤食、共働き世帯、食の外部化					
15-16	現代の食環境における食事選択と栄養バランス	実際のコンビニメニューを分析、組み合わせ提案、“否定しない栄養学”					
17-18	食品表示と消費者	栄養成分表示、アレルギー表示、食品ロス問題					
19-20	食の安全と安定供給	食料自給率、輸入依存、災害と食					
21-22	日本の食文化と現代の食生活	和食の特徴、現代化との関係、「守る」だけでなく「活かす」					
23-24	食育と調理師の役割	食育基本法、調理師だからできる食育とは					
25-26	持続可能な食生活	SDGs、地産地消、フードロス					
27-28	まとめと発表準備	調理師としてできる提案をまとめる					
29-30	発表・総括	「私が考える調理師の社会的役割」発表、授業の振り返り					
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プリント					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学 I ①	1	前期	2	30	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	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						
19.21	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						

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学 I ②	1	後期	2	30	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	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					
19.2	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学Ⅱ	2	前期	1	30	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	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					
19.2	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学①	1	前期	2	30	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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学②	1	後期	2	30	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	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生理的欲求					
3-4	消化と吸収②	食品の摂取と栄養管理②心理的欲求					
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					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学①	1	前期	3	45	必修	講義	石原 元也
授業概要	食の安全性を確保する知識として、食中毒(細菌性、ウイルス性、自然毒、化学性、寄生虫等)、食品添加物、器具・容器包装、食品安全対策等に関して講義を行う。教科書にはない情報もプリント等で補足し、授業内に取り入れていく。						
到達目標	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識を修得するとともに、食品衛生に関する法規および対策の目的や内容を理解し、衛生管理を担う人材としての自覚を養うことを目的とする。安全な食品を見極め、衛生的調理を実施することにより、食の安全性を確保できる調理師となるべく学習をする。						
評価方法	定期試験70%、随時実施する小テスト30%にて100点満点評価とする。						
教員紹介	栄養士、調理師養成施設に長年勤務し、講義、実験指導等の経験あり。食品衛生学(実験)に関する著書等あり。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-3	ガイダンス(受講するにあたって) 第1章 食品の安全性と衛生	ガイダンス:本講座を受講するにあたっての各種注意事項等の説明。 食による健康危害、安全確保のしくみ、食品衛生とは。					
4-6	第2章 食品の安全と法	調理師の法的責務と専門性。 食品安全基本法の概要、各条項。					
7-9	第3節 食品衛生法	食品衛生法の概要、各条項。					
10-12	第4節 食品表示法①	食品表示制度① 食品表示法概要、加工食品の各種表示事項。					
13-15	第4節 食品表示法②	食品表示制度② 生鮮食品、添加物の各種表示事項。					
16-18	第5節 その他の法律	JAS法、景品表示法、計量法について。					
19-21	第6節 食品安全行政	中央組織、地方組織について。					
22-24	第3章食品と微生物 第1節 食品中の微生物①	微生物の種類、微生物の増殖条件各種について。					
25-27	第3章食品と微生物 第1節 食品中の微生物②	微生物の増殖条件各種(続き)、食品の微生物汚染について。					
28-30	第2節 食品の品質	食品の変質とは、変質に関与する微生物、変質の化学について。					
31-33	第4章 食品と化学物質 第1節 食品添加物①	食品添加物総論、食品添加物の安全性評価について。					
34-36	第1節 食品添加物②	主な食品添加物とその用途について。					
37-39	第2節 食品と有害元素 第3節 食品と放射性物質	主な有害元素、放射線、放射性物質基準値、放射線照射食品について。					
40-42	第5章 器具・容器包装の衛生 第1節 器具容器包装の概要	容器包装の定義、器具・容器の取り扱い、各種材料及びその特性について。					
43-45	まとめ	前期分のまとめ。					
教科書(参考書・教材等)		調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生 プリント(授業時に配布)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学②	1	後期	3	45	必修	講義	石原 元也
授業概要	食の安全性を確保する知識として、食中毒(細菌性、ウイルス性、自然毒、化学性、寄生虫等)、食品添加物、器具・容器包装、食品安全対策に関して講義する。教科書以外の情報もプリント等で補足していく。						
到達目標	飲食による危害の原因とその予防法に関する知識を習得するとともに、食品衛生に関する法規および対策の目的や内容を理解し、衛生管理を担う人材としての自覚を養うことを目的とする。安全な食品を見極め、衛生的調理を実施することにより、食の安全性を確保できる調理師となるべく学習をする。						
評価方法	定期試験70%、随時実施する小テスト30%にて100点満点評価とする。						
教員紹介	栄養士、調理師養成施設に長年勤務し講義、実験指導の経験あり(調理師免許取得)。食品衛生学(実験)に関する著書等あり。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-3	第6章 食品による健康危害 第1節 健康危害の種類、 第2節 食中毒の概要	食中毒概況、食中毒分類、食中毒発生状況(季節、原因食品、病因物質、原因施設等)について。					
4-6	第3節 細菌性食中毒 感染型食中毒①	サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、カンピロバクター、エルシニア、リステリア、他について。					
7-9	感染型食中毒②	前回の続き、サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、カンピロバクター、エルシニア、リステリア、他について。					
10-12	食品内毒素型、生体内毒素型、細菌性食中毒予防	ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌、予防法(つけない、増やさない、やっつける)について。					
13-15	第4節 ウイルス性食中毒	ノロウイルス、他、ウイルス性食中毒の予防について。					
16-18	第5節 自然毒食中毒 動物性自然毒	フグ毒、シガテラ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、その他について。					
19-21	植物性自然毒 自然毒予防法	青酸配糖体、アルカロイド、その他、キノコ毒、自然毒食中毒の予防について。					
22-24	第6節 化学性食中毒 アレルギー様食中毒	化学性食中毒概要、過去の事例、人体への影響、予防法について。アレルギー様食中毒(ヒスタミンによる食中毒)について。					
25-27	第7節 寄生虫による食中毒 第8節 経口感染症①	魚介類由来、食肉由来、野菜由来の各種寄生虫症、予防法について。経口感染症と食中毒について。					
28-30	第8節 経口感染症② 第9節 人畜共通感染症	経口感染症、食中毒との関係の続き。人畜共通感染症の概要、対策について。					
31-33	第10節 食物アレルギー 第11節 その他の健康障害	食物アレルギー概要、詳細について。その他の健康障害(BSE、鳥インフルエンザ、農薬・動物医薬品等)について。					
34-36	第7章 食品の衛生管理 第1節 微生物制御方法 第2節 一般衛生管理	微生物制御(物理的方法、化学的方法)、食品営業施設・設備の管理(構造、設備、運営管理、給排水、害虫駆除)について。					
37-39	調理作業における安全対策 異物混入防止、手洗い、洗浄	食材の衛生管理、異物混入防止、手洗い法、洗浄・消毒・殺菌等について。					
40-42	第3節 HACCP 食品安全教育	HACCPとは、HACCPに沿った衛生管理法、食品事故対応、食品安全教育(食品衛生責任者等)について					
43-45	まとめ	後期分まとめ					
教科書(参考書・教材等)		調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生 プリント(授業時に配布)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生実習	2	前期	1	30	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	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	レポートおよび実験への取り組みにより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、大学において食品の安全性と機能性に関する授業および実習を担当してきた(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)、調理等に利用する溶液のpH測定					
5-6	消毒薬と食品容器	消毒薬の性質と取り扱いおよび食品容器の特性					
7-8	水質検査	残留塩素と水の硬度の測定					
9-10	食品の残留物試験	でんぷんと油の残留物の測定、洗剤の残留試験					
11-12	微生物実験1	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	微生物実験2	微生物実験1の検体観察、食品の細菌汚染の検出と消毒薬					
15-16	卵と米の品質検査	食品(卵、米)の鮮度判定					
17-18	牛乳の品質検査	牛乳の鮮度判定					
19-20	魚および魚肉練り製品の品質	魚および魚肉練り製品の鮮度判定					
21-22	油脂の品質検査	油脂の酸敗の検出					
23-24	食品中のビタミンCの測定	食品の組み合わせによるアスコルビン酸の変化					
25-26	食品添加物の検出	天然および合成の着色料の定性試験					
27-28	食品の褐変	食品の酵素的および非酵素的褐変の測定					
29-30	食品衛生実験のまとめ	調理師が知っておくべき食品衛生の基本的知識のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		プリントを配布する。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	前期	1	30	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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅰ①	1	前期	4	30	必修	講義	佐藤 風花	
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理師に必要な食の知識および調理科学を学ぶ。							
到達目標	調理師に求められる食の基本知識を体系的に習得するとともに、おいしさを感じる要因を多角的に理解する。さらに、おいしさを構成する要素を論理的に分析し、その根拠を明確にしたうえでレシピ提案できる力を養う。							
評価方法	定期試験70%、課題30%にて評価(100点満点)							
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	授業の進め方						
2	オリエンテーション	調理師としての使命と役割						
3	調理とは	調理理論を学ぶ意義						
4	調理とは	環境と食のつながり						
5	調理とおいしさ	おいしさを構成する要素 グループワーク						
6	調理とおいしさ	おいしさを構成する要素 発表						
7	調理とおいしさ	おいしさを感じる仕組み						
8	調理とおいしさ	五感について						
9	味の種類	5基本味について						
10	おいしさの構成	味の相互作用						
11	おいしさの構成	うま味成分(核酸・アミノ酸)						
12	食行動に与える影響	味覚と食欲						
13	閾値	検知閾値と認知閾値						
14	嗜好性への影響	香り・テクスチャー・食品レオロジー						
15	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 グループワーク						

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ①	1	前期	4	30	必修	講義	佐藤 風花
授業概要	調理師養成教育全書を基に、調理師に必要な食の知識および調理科学を学ぶ。						
到達目標	調理師に求められる食の基本知識を体系的に習得するとともに、おいしさを感じる要因を多角的に理解する。さらに、おいしさを構成する要素を論理的に分析し、その根拠を明確にしたうえでレシピ提案できる力を養う。						
評価方法	定期試験70%、課題30%にて評価(100点満点)						
教員紹介							
16	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 発表					
17	おいしさを構成する要因	食べる人の側にある要因 講義					
18	最終課題	課題提示・検討時間					
19	季節と食の関係	なぜ旬の食材を使用するのか グループワーク					
20	季節と食の関係	なぜ旬の食材を使用するのか 発表					
21	調理による影響	食材・栄養素の変化					
22	調理による影響	食材・栄養素の変化					
23	調理師に求められること	ライフステージ別 食の特徴および調理師としての対応					
24	調理師に求められること	食物アレルギー対応					
25	調理と安全性	食中毒の実例検討 グループワーク					
26	調理と安全性	食中毒の実例検討 発表・講義					
27	調理規模による違い	大量調理と少量調理					
28	調理師としての展望	調理のデジタル化(DX)・フードテックの現状					
29	総括	まとめ・最終課題提出					
30	総括	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ②	1	前期	4	30	必修	講義	中澤 亮
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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ②	1	前期	4	30	必修	講義	中澤 亮
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	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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ③	1	後期	4	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	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、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ③	1	後期	4	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	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、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論 I ④	1	後期	4	30	必修	講義	中澤 恵理子
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	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	総復習・総括					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
調理理論Ⅱ①	2	前期	2	30	必修	講義	杉浦 良	
授業概要	調理師養成教育全書を5番を基に、日本料理・中国料理・西洋料理の基本操作、各国の調味料や食材の扱い方、食品の調理科学を教授する。							
到達目標	日本料理・中国料理・西洋料理の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	調理理論Ⅱ①の概要説明	授業の進め方と1年生(調理理論の振り返り)						
2	各国の調味料について	調味料の種類と計量						
3	日本料理の起源	先住民から現代まで						
4	日本料理の起源	先住民から現代まで						
5	日本料理のコース料理	先付け・前菜・吸い物・造り						
6	日本料理のコース料理	先付け・前菜・吸い物・造り						
7	日本料理のコース料理②	煮物・焼き物・酢物・食事						
8	日本料理のコース料理②	煮物・焼き物・酢物・食事						
9	中国料理の学習段階	中国料理業界の概要						
10	中国料理の学習段階	習得する技術段階						
11	中国料理の食材	野菜類・魚介類・食肉類						
12	中国料理の調味料	甘味調味料・酸味調味料・その他の調味料						
13	中国料理の香辛料・香味野菜	中国料理の特有の香辛料・香味野菜について						
14	中国料理の香辛料・香味野菜	中国料理の特有の香辛料・香味野菜について						
15	中国料理の種類と調理法	冷菜・冷菜技法						

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅱ①	2	前期	2	30	必修	講義	杉浦 良
授業概要	調理師養成教育全書を5番を基に、日本料理・中国料理・西洋料理の基本操作、各国の調味料や食材の扱い方、食品の調理科学を教授する。						
到達目標	日本料理・中国料理・西洋料理の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	中国料理の種類と調理法	熱菜・熱菜技法					
17	中国料理のコース料理	先付け・前菜・スープ・魚料理・肉料理					
18	中国料理のコース料理	魚料理・肉料理					
19	西洋料理の学習段階	西洋料理業界の概要					
20	西洋料理の学習段階	習得する技術段階					
21	西洋料理の食材	専門的な食材 野菜・魚介類・食肉類					
22	西洋料理の調味料	甘味調味料・酸味調味料・その他の調味料					
23	西洋料理の香辛料・香味野菜	西洋料理で良く使用する、香辛料・香味野菜について					
24	西洋料理の香辛料・香味野菜	西洋料理で良く使用する、香辛料・香味野菜について					
25	西洋料理の種類と調理法	冷菜・冷菜技法					
26	西洋料理の種類と調理法	熱菜・熱菜技法					
27	西洋料理のコース料理	アミューズ・オードブル・スープ・ポワソン・ヴィアンド					
28	西洋料理のコース料理	ポワソン・ヴィアンド					
29	調理理論Ⅱまとめ	授業のまとめ					
30	調理理論Ⅱまとめ	授業のまとめ					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅱ②	2	後期	2	30	必修	講義	杉浦良
授業概要	1年生で学んだ理論を基に高級食材・特殊食材又はハラール・ビーガンについて等幅広く授業を行う。						
到達目標	専門的な知識を学ぶ事により、実践活動の場で活躍する事を目的とし、グループワークで問題点や課題を発見し解決を通して学ぶ方法を身につける。 又、コミュニケーション能力とプレゼンテーション力を高め、職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法	定期テストにて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	授業概要説明	授業の進め方					
2	一次産業～六次産業	一次産業～六次産業について学ぶ					
3	日本料理の特徴	日本料理と中国料理の違い					
4	日本料理の特徴	ユネスコ無形文化遺産について					
5	季節の野菜や郷土料理	春の七草や京野菜や加賀野菜の特徴について学ぶ					
6	季節の野菜や郷土料理	グループワーク 報告書作成の仕方					
7	魚と乾物について	魚介類と乾物の特徴について学ぶ					
8	魚と乾物について	魚介類と乾物の特徴について学ぶ					
9	肉類	各種肉類の扱いについて					
10	肉類	各種肉類の扱いについて					
11	醸造酒・蒸留酒について	醸造酒・ワイン・日本酒、種類や製造方法について					
12	醸造酒・蒸留酒について	蒸留酒の定義 焼酎・ウイスキー・ブランデー					
13	ハラールについて	ハラールについての基本概念					
14	ハラールについての調べ学習	グループワーク					
15	ハラールについて	調べ学習の発表					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門学校 調理専門課程 調理実践科							JN010
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理理論Ⅱ②	2	後期	2	30	必修	講義	杉浦 良
授業概要	1年生で学んだ理論を基に高級食材・特殊食材又はハラール・ビーガンについて等幅広く授業を行う。						
到達目標	専門的な知識を学ぶ事により、実践活動の場で活躍する事を目的とし、グループワークで問題点や課題を発見し解決を通して学ぶ方法を身につける。 又、コミュニケーション能力とプレゼンテーション力を高め、職業人としての意識の向上を目的とする。						
評価方法	定期テストにて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	ハラールについて	調べ学習についての発表					
17	ビーガンについて	ビーガンについての基本概念					
18	ビーガンについて調べ学習	グループワーク					
19	ビーガンについて	調べ学習の発表					
20	ビーガンについて	調べ学習の発表					
21	発酵・熟成学	日本を代表する発酵調味料、発酵と熟成について					
22	発酵・熟成学	日本を代表する発酵調味料、発酵と熟成について					
23	技術考査対策	問題集の説明と練習					
24	技術考査対策	試験対策					
25	日本料理の器について	日本の陶器について学ぶ					
26	日本料理の器について	陶磁器の基礎知識について学ぶ					
27	日本料理の器について	志野焼・織部焼・瀬戸焼					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食文化概論	1	前期	1	30	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	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))。						
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)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食文化概論	1	前期	1	30	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	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)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	10	180	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	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	日本料理概要説明(日本)	【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 包丁研ぎ・大根薄切り					
3	切り方①(日本)	大根薄切り・千切り・短冊切り・拍子木切り・賽の目切り					
4	包丁の手入れ 野菜の切り方①(西洋)	【グレード1包丁の手入れ】 Taille de legumes					
5	中国料理とは 切り方①(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜① 中華風調味汁 大根・人参・いか					
6	切り方②(日本)	【グレード1蛇腹胡瓜】 大根輪切り・半月切り・千六本・胡瓜小口切り・蛇腹胡瓜					
7	切り方②(西洋)	【グレード1ジュリエヌ・シズレ】 Taille de legumes/Sauce mayonnaise					
8	中国料理とは 切り方②(中国)	基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜② 沙律汁 大根・人参・いか					
9	切り方③(日本)	【グレード1桂剥き・横けん】 梅人参・胡瓜各種飾り切り					
10	切り方③ ピラフ(西洋)	Riz au beurre/Taille de legumes					
11	中国料理とは 切り方③(中国)	【グレード1大根・丁】 基本的な切り方と中華包丁の扱い方 切野菜③ 芝麻醬汁 大根・人参・いか 米の研ぎ方/炊き方					
12	魚の下処理(日本)	鰻の塩焼き					
13	切り方④ 加熱調理(西洋)	【グレード1シャトー】 château/paysanne/Potage garbure					
14	中華鍋の扱い方① 加熱加熱調理①(中国)	【グレード1長葱・末 炒飯】 中華鍋の扱い方とろみのつけ方 什錦炒飯 芙蓉玉米湯					
15	鰻の三枚卸し(日本)	【グレード1鰻の三枚卸し】 鰻の南蛮漬け・炊飯					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	10	180	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	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で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	基本の魚の三枚卸し (西洋)	【グレード1ジュリエヌ】 Escabèche de chinchard					
17	中華鍋の扱い方② 加熱調理②(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 咖喱炒飯 西紅柿蛋花湯					
18	厚焼き玉子(日本) (関東風玉子)	桂剥きミニテスト・網大根・味噌汁の作り方					
19	切り方⑤ 舌平目の5枚おろし(西洋)	【グレード1シズレ】 Filets de sole frits à la Francaise en goujonnettes					
20	麺の扱い方① 加熱調理③(中国)	中華麺の茹で方とろみのつけ方 炸醬麵 魚介類の茹で方 葱姜白灼魷魚					
21	煮物について(日本) (煮込み料理)	【グレード1筑前煮】 根菜類、各種飾り切り					
22	基本のソース(西洋)	【グレード1シャトー】 sauce béchamel/Doria/château/Gratiner					
23	火の扱い方① 加熱調理④(中国)	下味のつけ方と油通しの温度、混合調味料の扱い、炒め方を学ぶ 魚香魷花 火腿炒飯					
24	焚き合わせ(日本) 含め煮について	【グレード1だし巻き卵】 だし巻き卵(関西風玉子) 南京餡炊き・梅人參の煮物					
25	鶏もも肉の骨はずし (西洋)	Poulet sauté/château					
26	火の扱い方② 加熱調理⑤(中国)	下味のつけ方(卵白・全卵の違い)と加熱方法を学ぶ・点心 乾焼蝦仁 蠔油牛肉 椰蓉西米露					
27	刺身の切り方(日本) うす造り・平造り	蒟蒻のうす造り・鮪と烏賊のお造り					
28	基本のソース 鶏1羽の骨はずし(西洋)	sauce béchamel/sauce Mornay/gratin					
29	火の扱い方③ 加熱調理⑥(中国)	塩味の炒め方 包米魷鬆 食材を崩さないとろみのつけ方 麻婆豆腐					
30	出汁の取り方①(日本) 季節の吸い物	茄子の翡翠煮澄まし仕立て・鶏五目御飯					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ①	1	前期	10	180	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	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	パンの扱い方と加熱調理 温製付け合わせ(西洋)	Mix sandwich/salade de pommes de terres					
32	麺の扱い方② 加熱調理⑦(中国)	中華麺の焼き方ととろみのつけ方 蝦仁炒麺 蒸し料理 蒸籠・スチームコンベクションオープン 梅子蒸排骨					
33	出汁の取り方②(日本) 季節の吸い物	玉蜀黍すり流し・鯛と新生姜の釜炊き					
34	卵料理(西洋)	【グレード1オムレツ】 Omelette sauce chasseur					
35	高温・中温の油の温度 加熱調理⑧(中国)	高温の油の扱い方 家常豆腐 鶏肉料理 腰果鶏丁					
36	鱧の下処理(日本) 京野菜の焼き物	加茂茄子の胡麻味噌焼き・鱧の東寺揚げ					
37	ひき肉の取り扱いと 付け合わせ数種(西洋)	Hamburg steak					
38	加熱の違い 加熱調理⑨(中国)	豚肉料理 糖醋肉 海鮮料理 韭黄炒貝子					
39	踊り串の打ち方(日本)	鮎の塩焼き・蓼酢					
40	基本的な欧風カレー(西洋)	Sauce curry					
41	麺の扱い方③ 加熱調理⑩(中国)	【グレード1ピーマン絲・薄焼き卵】 絲の切り方・卵・甜点心 青椒牛肉絲炒麵 蛋皮 杏仁豆腐					
42	揚げ物について(日本)	鱈の三枚卸し 天井・茶碗蒸し					
43	ひき肉の取り扱いとソフ リット(西洋)	Spaghetti à la bolognaise					
44	油の温度 加熱調理⑪(中国)	薄焼き卵の復習・咸点心 蛋皮 三絲春捲 挽肉の扱い方 白菜肉丸湯					
45	鶏肉の扱い(西洋)	Poulet au Cordon Bleu					
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。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ②	1	後期	10	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	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	ベシャメルソースの派生揚げ物の基本(西洋)	Croquettes à la crème					
2	前期の復習と応用加熱調理⑫(中国)	乾焼明蝦 麻婆豆腐 叉焼炒飯					
3	旬の食材を使って(日本)松茸の処理	松茸土瓶蒸し・松茸ご飯					
4	伝統的な料理①(西洋)	Coq au vin					
5	前期の復習と応用加熱調理⑬(中国)	海鮮烩炒飯・榨菜豆腐湯					
6	煮物②(日本)吸物、真丈の作り方	射込み大根風呂吹き・吸物(海老真丈)					
7	スープ・肉料理(西洋)	【グレード2ポタージュ・ポークソテー】 Potage purée Parmentier/Côtes de porc sauté charcutière					
8	咸点心①加熱調理⑭(中国)	生地の扱い方 焼餃子 スープ料理 三絲蛋花湯					
9	煮物②(日本)蕪の飾り切り・じゃがいも饅頭	菊花蕪の鶏射込み・じゃがいも饅頭					
10	西洋菓子の基本の生地①(西洋)	Pâte à biscuit/gâteau roulé					
11	咸点心②加熱調理⑮(中国)	生地の扱い方 包子 スープ料理 連鍋湯					
12	懐石料理の考え方(日本)	松花堂弁当・吸物					
13	鴨肉の取り扱い(西洋)	Magret de canard à l'oignon					
14	咸点心③加熱調理⑯(中国)	揚げ麺の作り方 鹹菜肉絲炸麵 生地の扱い方 焼売					
15	前菜について(日本)	胡麻豆腐・壬生菜の酢橘浸し・鱈の幽庵焼き					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習 I ②	1	後期	10	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	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	西洋菓子の基本生地② (西洋)	Pâté à choux/chou à la crème					
17	丸鶏の扱い方 加熱調理⑰(中国)	【グレード2魚丸湯】 魚丸のの作り方 魚丸子湯 生鶏の扱い方 生爆鶏塊					
18	正月料理(日本) お節料理	紅白脛・栗金団・田作り・伊達巻き・鱈の照り焼き					
19	牛ステーキとスープ料理 (西洋)	Sauté de bœuf sauce poivre vert/Soupe à l'oignon gratinée					
20	鶏の扱い方と復習 加熱調理⑱(中国)	加熱済み鶏の扱い方 棒棒鶏 中華鍋の扱い方復習 叉焼炒飯					
21	魚料理(日本)	鯖の鰯焼き・船場汁					
22	伝統的な料理②(西洋)	Filets de sole bonne-femme					
23	復習と応用 加熱調理⑲(中国)	絲の切り方・炒め方 榨菜肉絲 魚介の扱い方 沙律汁蝦仁					
24	寿司について(日本)	握り寿司・細巻き寿司・刺身の扱い方					
25	子羊の加熱調理	Côtelette de agneau poêlée farcie de tpenard					
26	復習と応用 加熱調理⑳(中国)	油の扱い方・あん作り方 什錦鍋巴 甜点心 芒果布丁					
27	特別調理実習(日本)	外部講師による講義					
28	卵料理(西洋)	Omelette sauce chasseur(反復練習)					
29	特別調理実習(中国)	外部講師による講義					
30	魚料理②(日本)	鱈の三枚卸し・大根の桂剥き					
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。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ①	2	前期	8	120	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	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、西洋をより高度に総合的に学ぶ。						
評価方法	実技試験を実施する。						
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	旬の食材(春)と野菜の切り方Ⅱ	鯉の叩き					
2	春野菜の下処理と天ぷら	鱸の東寺揚げ・白魚安倍川揚げ					
3	野菜の扱い 煮込み料理(西洋)	chou farci à la hongroise					
4	野菜の切り方(中国)	野菜の飾り切り 切蔬菜(復習) 今天調味汁					
5	お強と漬物について	鍋の磨き方・焼きお強・各種漬物					
6	米料理(西洋)	Omelette espagnole/Paella valencienne					
7	復習 加熱調理(中国)	什錦炒麵 什錦烩飯					
8	豚肉料理 炒飯(中国)	豚肉の扱い方 乾煎裏春 反復練習 今天炒飯					
9	乾麺の扱い方とかき揚げの作り方	稲庭うどん・海老のかき揚げ					
10	牛肉料理 炒飯(中国)	牛肉の扱い方 黒椒牛柳篠 反復練習 今天炒飯					
11	ピザ生地(西洋)	Margherita/Quattro formaggi					
12	魚料理	鰯料理 鰯のうす造り・煮つけ・つみれの作り方					
13	煮込み料理 揚げ物料理(中国)	煮込み料理 双冬菜胆 揚げ物料理 百花蟹鉗					
14	ガレット生地(蕎麦粉)(西洋)	Galette jambon-fromage/Pain perdu					
15	和菓子	おはぎ					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ①	2	前期	8	120	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	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、西洋をより高度に総合的に学ぶ。						
評価方法	実技試験を実施する。						
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	子羊料理(西洋)	Rôti d agneau aux herbes /Salade d asperges					
17	丸鶏の扱い方(中国)	丸鳥の扱い方 炸子鶏 反復練習 今天炒飯					
18	和菓子	小麦饅頭・黒糖饅頭					
19	パイ生地(西洋)	Pâte brisée et pâte feuilletée/Quiche aux fruits de mer					
20	煮込み料理の応用(西洋)	joue de boeuf mijotée à la bière					
21	和菓子	串団子					
22	茹で鶏の扱い方(中国)	茹で鶏の扱い方 棒棒鶏麵 反復練習 蛋皮					
23	反復練習 蛋皮(中国) 反復練習 炒飯	蛋皮 炸蛋捲 反復練習 牛肉鬆炒飯					
24	コース料理について(日本)	夏の前菜とお吸い物					
25	パテとテリーヌ(西洋)	Pâté de campagne(préparation) /Brandade					
26	コース料理について(日本)	煮物・焼き物					
27	麵の扱い方 前菜(中国)	麵の扱い方 酸辣湯麵 前菜 今天沙律					
28	前菜 反復練習 烩炒飯(中国)	前菜 雲白肉片 反復練習 今天烩炒飯					
29	パテドカンパーニュ(西洋)	Pâté de campagne (finition)/Crudités					
30	ヴルーテとシャトーの反復(西洋)	Blanquette de veau					
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。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ②	2	後期	8	120	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	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、西洋をより高度に総合的に学ぶ。						
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	大型の魚の扱い方① 鯛のさばき方	鯛料理 鯛の松皮造り・ちり蒸し・唐揚げ・鯛ご飯					
2	郷土料理の考え方	合鴨治部煮・沢煮椀					
3	北京料理・上海料理	野菜の飾り切り 什錦素烩 反復練習 今天炒飯					
4	北京料理・上海料理	生地の扱い方 蝦水餃子 生地の扱い方 肉水餃子					
5	大型の魚の扱い方② 鯖のさばき方	鯖料理					
6	北京料理・上海料理	加熱調理応用 乾焼魷魚 生地の扱い方 花捲					
7	北京料理・上海料理	咸点心 炸春捲 甜点心 黒糖包子					
8	和菓子実習 道明寺粉の扱い方	道明寺桜餅・わらび餅					
9	北京料理・上海料理	甜点心 拔絲紅薯 甜点心 芝麻大球					
10	和菓子実習 上新粉の扱い方	外郎 季節の花3種類					
11	和菓子実習 包餡の技術について	練り切り菓子 季節の花3種類					
12	北京料理・上海料理	加熱調理応用 檸檬煎鶏 反復練習 今天炒飯					
13	細工寿司①	サーモンと烏賊の手綱寿司・カマスの小袖寿司					
14	細工寿司②	手毬寿司・白子茶碗蒸し					
15	北京料理・上海料理	揚げ麺の作り方 榨菜肉絲炸麵 加熱調理応用 宮保蝦仁					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅱ②	2	後期	8	120	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	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、西洋をより高度に総合的に学ぶ。						
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	特別調理実習	外部講師による調理実習					
17	京野菜の扱い方と西京焼き	銀鱈西京焼き・海老芋の煮卸し					
18	北京料理・上海料理	加熱調理応用 加熱調理応用	蠔油鮮貝 番茄牛肉羹				
19	北京料理・上海料理	加熱調理復習 加熱調理応用	咖喱炒飯 回鍋肉片				
20	京野菜の扱い方②	淀丸大根の風呂吹き・聖護院蕪蒸し					
21	北京料理・上海料理	加熱調理応用 加熱調理応用	担担麵 豉椒蒸排骨				
22	松花堂弁当②	懐石弁当					
23	お吸い物	【グレード2海老真丈】 海老真丈					
24	北京料理・上海料理	加熱調理復習 加熱調理応用	青椒牛肉絲 籠 醬焼茄子				
25	焼き物	【グレード2鰻の塩焼き】 鰻の塩焼き					
26	特別調理実習(中国)	外部講師による講義					
27	北京料理・上海料理	加熱調理応用 加熱調理応用	三鮮鍋巴 鶉蛋魚翅				
28	特別調理実習	外部講師による調理実習					
29	北京料理・上海料理	学びの振り返り まとめ料理。					
30	北京料理・上海料理	学びの振り返り まとめ料理					
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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実習Ⅲ	2	後期	2	60	必修	実習	菊川 和浩
授業概要	調理科学を用いた実習と、伝統的でありながら覚えておいてもらいたい料理を学ぶ。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	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	フルーツコンポート	Compote de fruits/Cuisson des croquignoles/Pêche Melba					
2	アクアパッツァ・パンザネラとは	Acqua pazza/Salade de pain de campagne et légumes					
3	ボルシチ・ピロシキについて	Bortsch/Pirojki					
4	鶏肉の扱い 1枚卸し	ballottine et galantine					
5	甲殻類の扱い	Bisque de homard					
6	世界の料理	Cuisine mexicaine					
7	舌平目の三枚おろし	Soufflé de sole					
8	折パイの作り方	Agneau en croûte					
9	ブイヤベースについて	Bouillabaisse					
10	煮込み料理の応用	Cassoulet/Marquise au chocolat					
11	折パイの復習	Vol-au-vent au poulet et champignons					
12	ミキューイ(半生料理)について	Saumon mi-cuit/Beurre rouge					
13	牛肉料理	Rôti de bœuf/Yorkshire pudding/Sauce gravy					
14	煮込み料理の応用	Couscous					
15	基本のソース: オランダーズ	Saumon façon koulibiac/Sauce Choron					
教科書(参考書・教材等)							

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
総合調理実習	2	前期	3	90	必修	実習	山田 加代子
授業概要	<p>大量調理の基本技術と知識および食中毒リスク管理の実務を習得し人の健康を支える調理師を養成することを目的とする。 大量調理実習を通じて、食材の下処理・加熱・盛付・衛生管理の基本を理解するとともに、主食・主菜・副菜・汁物・デザートのバランスを考慮した献立作成を学ぶ。 さらに、自ら調理した料理を提供し喫食評価を受ける体験を通して、接客・サービス・ホスピタリティの重要性を理解する。 また、チームでの作業分担・工程管理・安全衛生遵守を実践し、完成した料理の評価と改善を行うことで、実務に即した総合的能力を養成する。</p>						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 多様な調理法を理解し、30～50食規模の大量調理を安全かつ効率的に実施できる。 味・彩り・栄養・喫食対象に配慮した献立を作成できる。 分量換算、作業工程表作成、原価管理など大量調理に必要な計画立案ができる。 食中毒リスクを理解し、衛生管理・温度管理・交差汚染防止を実践できる。 チームで役割分担を行い、工程管理のもとで協働できる。 料理提供の実践を通じて、接客・サービス・ホスピタリティおよび調理師としての職業倫理を理解し、行動できる。 						
評価方法	100点満点の総合評価(各回の実習および課題提出物)						
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	調理師の社会的必要性、健康社会の担い手としての役割、大量調理の意義(安全・効率・再現性)、本科目の評価方法説					
2	献立作成の基礎	メニューバランス設計、調理法(煮る・焼く・蒸す・揚げる)、味のバランス(甘・塩・酸・辛・旨み)、帳票類の見方・作成					
3	大量調理実習A①・課題B①	回転釜操作基礎、デンプン糊化ととろみの安定、野菜の大量切碎					
4	大量調理実習B①・課題A①	片栗粉分散技術、回転釜での焦げ防止攪拌、塩分濃度管理					
5	大量調理実習A②・課題B②	エスニック調味設計、ひき肉大量加熱の温度管理					
6	大量調理実習B②・課題A②	エスニック調味設計、ハーブ大量処理					
7	大量調理実習A③・課題B③	フライヤー温度管理、衣の吸油率比較、油劣化判定					
8	大量調理実習B③・課題A③	二度揚げ法、中心温度測定					
9	大量調理実習A④・課題B④	同時多工程管理、盛付け標準化、温度帯管理					
10	大量調理実習B④・課題A④	同時多工程管理、盛付け標準化、温度帯管理					
11	学生献立作成	原価350-400円設定、PFCバランス設計、喫食対象に適合する献立立案					
12	学生献立帳票作成	作業工程表、発注書、原価計算表、HACCPチェック表					
13	Aチーム献立実習	献立作成の基本技術、大量調理の実務技術、作業チーム運営、評価					
14	Bチーム献立実習	献立作成の基本技術、大量調理の実務技術、作業チーム運営、評価					
15	まとめ	相互評価、原価・作業効率の振り返り、大量調理の社会的責任の再確認					
教科書(参考書・教材等)		①調理師養成教育全書 6総合調理実習、②ファイル(初回授業で配布)、③適宜プリントを配布					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
インターンシップ	1	後期	5	150	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	学校で学んだ専門知識及び技術・技能が実践活動の場でどのように活用されているかを知り、課題を発見し、解決を通して学ぶ。現場での仕込みから仕上げに至る作業工程の組み立て、作業効率、調理現場の実情把握と動向等、体験し習得する。職業人としての意識の向上を目的とする。							
評価方法	担当教員は、連携企業等から得られた実習成果の評価項目(礼儀作法、衛生観念、協調性、実習態度等)を踏まえて校外実習成果を総合的に評価し「インターンシップ」項目を5段階評価する。							
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						

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学 I	2	前期	1	30	必修	講義	末廣 尚也
授業概要	経営学 I では、マーケティングを中心に、経営学の基礎知識の学習と演習等を通じて、各自の将来の店舗開設、経営戦略策定のために必要な事項を学習する。						
到達目標	マーケティングの主な理論を習得し、将来店舗を開設する場合に最適なマーケティング・ミックスを作成する能力を身につける。						
評価方法	100点満点の総合評価。試験＝60%、レポート類＝40%にて評価。						
教員紹介	経営学修士、中小企業診断士。これらの知識・経験を基に、15年以上に亘り経営コンサルタントとして活動中。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	経営学の全体像とマーケティング等の学習法について	◎経営学の内容、目的とは ◎マーケティングに包摂される諸項目と学習法、分析手法等					
3-4	消費者行動とマーケティング・ミックスに関する理論と分析手法①	まずは事業環境と自店分析の手法としてSWOT分析を学び、将来自分が開業したい店舗と外部環境の整合性を検討していく。					
5-6	消費者行動とマーケティング・ミックスに関する理論と分析方法②	マーケティング・ミックス理論の学習と、4Pに基づく、製品、価格、立地・流通、プロモーション分析を行う。					
7-8	消費者行動とマーケティング・ミックスに関する理論と分析方法③	消費者の購買意思決定に関わる理論として、欲求段階説やAIDMAモデル等を学び、将来自分が開業したい店舗の商品・販売戦略を検討する。					
9-10	消費者行動とマーケティング・ミックスに関する理論と分析方法④	これまでの手法のうち1つ以上を使って、将来の自店舗の開設に関するマーケティング戦略を検討する。					
11-12	その他の基本的なマーケティング理論①	アンゾフの成長ベクトル論に基づく市場・製品戦略					
13-14	その他の基本的なマーケティング理論②	プロダクト・ポートフォリオ・マネジメント等					
15-16	その他の基本的なマーケティング理論③	プロダクト・ライフサイクル理論等					
17-18	その他の基本的なマーケティング理論④	マーケット・セグメンテーションとターゲティング					
19-20	その他の基本的なマーケティング理論⑤	プッシュ&プル戦略等					
21-22	その他の基本的なマーケティング理論⑥	ブランド戦略 等					
23-24	その他の基本的なマーケティング理論⑦	これまでに学習したマーケティング分析手法のいくつかを用いて、各自が将来開業したい店舗のマーケティング・ミックスやビジネスモデル戦略を策定する。					
25-26	基本的マーケティング理論を用いた企画演習①	(前週より)複数の理論を使って、各自が将来開業したい店舗のマーケティング戦略やビジネスモデル戦略を策定する。					
27-28	基本的マーケティング理論を用いた企画演習②	各自が将来開業したい店舗のマーケティング戦略を策定。個人またはグループで検討。					
29-30	基本的マーケティング理論を用いた企画演習③	各自又はグループが将来開業したい店舗の戦略を発表。全員でディスカッションをする。					
教科書(参考書・教材等)		①教科書＝「フードマーケティング」(公社)全国調理師養成施設協会 発行 ②教科書に加えて講師が作成するレジュメを使用する。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学Ⅱ①	2	前期	2	30	必修	講義	末廣 尚也
授業概要	損益計算書(PL)、貸借対照表(BS)、キャッシュフロー計算書(CF)等の財務諸表の概要を理解し、財務諸表分析を学ぶ。そして利益を保ちつつ、事業を改善し続けていくためにはどうすれば良いかを検討する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 各財務諸表を分析でき、業績を判断できる。 開業後、自店の収益性や問題点を正しく判断し、改善するための会計知識と対策を身につける。 						
評価方法	100点満点の総合評価(試験100%にて評価)。						
教員紹介	経営学修士、中小企業診断士、経営コンサルタント。本科目では、今迄の知識・業務経験をもとに、会計・財務を中心に経営学に関する基礎知識の授業を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	<ul style="list-style-type: none"> 財務諸表(決算書)の概要 複式簿記と記帳の重要性について 	BS, PL, CFの構造と関係を理解し、各財務諸表に含まれる勘定科目の概要を理解する。					
3-4	PLの概括的な理解と分析	各種売上、収益項目とコスト、利益項目の内容と構造の理解。					
5-6	原価計算に視点を当て、より正確な原価の把握のための原価計算方法を検討する。	<ul style="list-style-type: none"> 売上高と原価、原価計算方法 料理の「製造」と、最適な原価計算方法とは？ 					
7-8	原価計算に視点を当て、その低減、効率化や収益性向上を視野に入れた手法を検討する。	<ul style="list-style-type: none"> 売価還元法、標準原価計算等 在庫品の棚卸と残高管理 固定費、変動費と損益分岐点 					
9-10	BSの構造と主な勘定科目の理解	代表的なBS費目と、特例的な処理を要する費目について <ul style="list-style-type: none"> 固定資産の減価償却とは？ 各種引当金について。 					
11-12	数値事例を使つてのBSからの業容判断	流動比率、自己資本比率等、BS項目をも使つた財務分析を理解し、行つてみる。					
13-14	CF—BS、PLとの関係の理解と、その作成、実態判断方法	財務三表の作成方法を理解する。これらを総合的に使つて、事例数値の財務諸表について、業績を判断してみる。					
15-16	資金繰り表—月次、月中の現金残高推移を把握して、資金ショートを絶対に防ぐ。	資金繰り表の作成方法と、給料、外部向け支払い等による現預金残高等の変化を理解し、銀行借入の増加等の対策を事前に準備できるようにする。					
17-18	財務管理と銀行取引	資金ショートすることなく適切に運用していくためには、常時自店の資金繰りを把握し、長期的な視点で今後の借入先、借入額等を検討する。					
19-20	税金の種類と納税義務	個人、法人が納付すべき税金に関して、その種類と納付する要件等について、全体像を理解する。					
21-22	税金の種類1. 主な国税＝所得税、法人税	個人事業者、法人ともに、その所得(益金)に課税される所得税、法人税について概略を学ぶ。					
23-24	税金の種類2. 消費税、(相続税・贈与税)、事業税、住民税	昨今話題に事欠かない消費税と、事業税、住民税(地方税)等の概要を学ぶ。					
25-26	税金の種類3. その他の地方税と社会保険料	<ul style="list-style-type: none"> 事業税、住民税以外の地方税について概略を理解する。 実質的に税金と同じ負担を与える社会保険料についても学ぶ。 					
27-28	予算と中長期事業計画 1. 予算	自店舗開業後、着実に業績を上げていくための指針となる予算編成について学ぶ。					
29-30	予算と中長期事業計画 2. 事業計画	予算は通常1年単位だが、自店舗の将来像を5年、10年といった長期間で見据え、数値目標を含めて設定する長期計画について学ぶ。					
教科書(参考書・教材等)		教科書＝「フードビジネス」(公社)全国調理師養成施設協会教科書に加え、講師配布のレジユメを使用する。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学Ⅱ②	2	後期	1	30	必修	講義	末廣 尚也
授業概要	経営学Ⅱ②では、まず、飲食店の開業手続きと、法人(会社)の設立手続きを学ぶ。次に人事・組織、新しいビジネスポリシー等を学び、総合的にどのような環境下で自店舗を開業するかについて検討する。						
到達目標	1. 学生が将来飲食店を開業する場合、個人事業か、会社組織にするかについて判断できるようにする。 2. さらに適正な人事管理、等も編成できることを目標とする。						
評価方法	100点満点の総合評価。試験＝60点、レポート類＝40点にて評価。						
教員紹介	経営学修士、中小企業診断士、経営コンサルタント。本科目では、今迄の知識・業務経験をもとに、事業開始手続きや組織・人事等を中心に、経営学に関する実務知識の授業を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	個人事業と法人事業(会社の種類など)	飲食店を経営する場合、個人事業者の場合と、会社組織の店舗を経営する場合がある(法人化)。					
3-4	飲食店を開業する場合の検討事項と手続き	飲食店を開業する場合には、食品衛生法等に定める基準を遵守し、自治体の関連部門の指導等を得ながら進める。					
5-6	会社設立時の注意事項と手続き	会社設立の場合、発起人を集め、定款を定める等の事前準備をし、登記所に設立申請する手続きを学ぶ。					
7-8	会社設立と店舗開設の手続きを同時に進める場合	役所側の作業時間や待ち時間をいかに少なくして、効率的に両方の申請手続きを進める方法を検討する。					
9-10	組織と人事	会社でも個人経営でも多くの場合、従業員に仕事を分担してもらう必要がある。その際の労働基準法等の規制を把握する。					
11-12	人材募集～雇用契約	まずは採用計画を立て、募集→採用→雇用契約の過程での注意事項について学んでいく。					
13-14	業務分担・人材配置→業績管理の過程での留意点	ここでは人材の採用から業務分担→運営管理→評価に至る人事管理と、労働法制学ぶ。					
15-16	職能給？ 職務給？ それともジョブ型？	一般的な上記の人事制度の得失を見極め、自店舗、会社の人事制度をどれに近くするかを検討する。					
17-18	人事評価→報酬	人事制度で一番難しい評価→報酬の決定について学び議論する。					
19-20	ボーナスは業績連動型？	ボーナスを基本給などと関連付けると、後で坪が明かなくなる。前期の業績だけに連動する業績連動型賞与が良い。					
21-22	近年のトレンド 1. 企業理念と社会的責任	企業も社会人の1人として社会的責任をも守っていく必要がある。また、これと合致した企業理念を持つ事も必要。					
23-24	近年のトレンド 2. 食の安全、健康志向と対応	近年一層高まっている消費者による食の安全、安心や健康志向等にも対応する必要がある。					
25-26	近年のトレンド 3. リレーションシップマーケティング等	近年注目されているマーケティングトレンドにも対応することを検討する。					
27-28	サービスマーケティング	飲食店でお客様にとって心に残るサービスは何なのか、を検討する。					
29-30	メニュー開発	今後も何十年にわたって、お客様に愛される店を続けるために、まず自店にマッチした、愛されるメニューを検討する。					
教科書(参考書・教材等)		教科書＝「フードビジネス」及び一部「フードマーケティング」(公社)全国調理師養成施設協会＝発行、教科書に加え、講師作成のレジュメ等を使用する。					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学Ⅲ	2	後期	1	30	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	フードコーディネーターに必要な知識を習得し、資質、能力、知識の向上を図る。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価をする。						
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・プロトコール(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・プロトコール(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・プロトコール(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	統一校模擬試験					
教科書(参考書・教材等)		教科書「新・フードコーディネーター教本」2026年度版(柴田書店)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
コンピュータ実習	2	前期	1	30	必修	実習	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	様々な場面で必要な基本的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点満点で評価						
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、文書や基礎的な表の作成など					
7～8	Word(3)	Wordの応用操作、画像等も活用した文章作成など					
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Office2024(実教出版)					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実践総合演習	2	後期	1	30	必修	演習	菊川 和浩
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	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	オリエンテーション	調理実践総合演習の意義について					
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	広報活動について	広報・広告・マーケティングとは					
4	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					
5	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					
6	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					
7	広報活動について	プレゼン					
8	広報活動について	まとめ					
9	広報活動について	結果発表					
10	広報活動について	採用メニュー ブラッシュアップ					
11	農家講演	一次産業について					
12	農家講演	一次産業について					
13	農家講演・農業体験	一次産業について					
14	農家講演・農業体験	一次産業について					
15	ハラールについて	宗教における食物禁忌					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
調理実践総合演習	2	後期	1	30	必修	演習	菊川 和浩
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	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。						
16	ハラールについて	宗教における食物禁忌					
17	ハラールについて	宗教における食物禁忌					
18	ハラールについて	宗教における食物禁忌					
19	ハラールについて	宗教における食物禁忌					
20	ハラールについて	宗教における食物禁忌					
21	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
22	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
23	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
24	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
25	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
26	企業連携講習	調理関連企業による講習会					
27	技術考査試験対策	試験対策					
28	技術考査試験対策	試験対策					
29	まとめ	試験対策					
30	まとめ	課題提出					
教科書(参考書・教材等)							

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
サービス概論①	2	前期	2	30	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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
サービス概論②	2	後期	2	30	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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
メニュー作成論	2	後期	1	30	必修	講義	菊川 和浩
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。 ※卒業作品の展示方法により、動画撮影の授業を行うことがあります。						
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	西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
メニュー作成論	2	後期	1	30	必修	講義	菊川 和浩
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。 ※卒業作品の展示方法により、動画撮影の授業を行うことがあります。						
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	西洋料理調理師としてホテルにて勤務の後、全国的に雑貨店を営む企業のカフェ部門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	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
フランス語 I <選択>	2	前期	1	30	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	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					
①②	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。					
③④	Voici Mes Amis!	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
⑤⑥	A Paris	写真の描写をしましょう。何がありますか？					
⑦⑧	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。					
⑨⑩	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。					
⑪⑫	Prononciation I	正確な発音ができるように練習しましょう。					
⑬⑭	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。					
⑮⑯	Le weekend	週末の予定について話し合しましょう。					
⑰⑱	Expression et langage corporel	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。					
⑲⑳	Au restaurant	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。					
㉑㉒	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。					
㉓㉔	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。					
㉕㉖	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。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉗㉘	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
フランス語Ⅱ<選択>	2	後期	1	30	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	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					
①②	Semestre I: Révision	前期に学習した内容を復習しましょう。					
③④	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。					
⑤⑥	Qu'est ce que tu fais maintenant?	いま何をしていますか?(現在進行形)					
⑦⑧	Pronunciation II	正確な発音ができるように練習しましょう。					
⑨⑩	Projet Restaurant	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
⑪⑫	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。					
⑬⑭	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。					
⑮⑯	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。					
⑰⑱	La culture française	【ポットラック】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
⑲⑳	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。					
㉑㉒	Voyage d'affaires II	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。					
㉓㉔	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。					
㉕㉖	Entretien d'embauche	【初級】面接を英語で受けてみましょう。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉙㉚	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話 I <選択>	2	前期	1	30	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	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					
①②	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。					
③④	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。					
⑤⑥	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。					
⑦⑧	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。					
⑨⑩	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。					
⑪⑫	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。					
⑬⑭	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。					
⑮⑯	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。					
⑰⑱	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。					
⑲⑳	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。					
㉑㉒	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。					
㉓㉔	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。					
㉕㉖	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。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉙㉚	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
職業英会話Ⅱ<選択>	2	後期	1	30	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	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					
①②	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
③④	Banking Abroad	お金のやり取りについて学習しましょう。					
⑤⑥	Restaurants IV: Booking by Phone	レストランの予約を電話でしてみましょう。					
⑦⑧	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。					
⑨⑩	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。					
⑪⑫	Opinions & Perspectives II	世界の食文化について意見交換をしましょう。					
⑬⑭	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。					
⑮⑯	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。					
⑰⑱	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。					
⑲⑳	At the Cinema	映画館に行きましょう!					
㉑㉒	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。					
㉓㉔	The Love Test	クラスメートにインタビューをしてみましょう。					
㉕㉖	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。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉙㉚	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
英語 I	1	前期	1	30	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	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					
①②	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。					
③④	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。					
⑤⑥	Hobbies & Interests	趣味について話し合しましょう。					
⑦⑧	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。					
⑨⑩	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。					
⑪⑫	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。					
⑬⑭	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。					
⑮⑯	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。					
⑰⑱	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。					
⑲⑳	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。					
㉑㉒	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。					
㉓㉔	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。					
㉕㉖	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。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉙㉚	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					

2026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	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
英語Ⅱ	1	後期	1	30	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	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					
①②	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
③④	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
⑤⑥	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。					
⑦⑧	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。					
⑨⑩	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。					
⑪⑫	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。					
⑬⑭	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。					
⑮⑯	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。					
⑰⑱	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。					
⑲⑳	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。					
㉑㉒	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。					
㉓㉔	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。					
㉕㉖	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。					
㉗㉘	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
㉙㉚	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					