

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学(1)
学年・期	1年 前期	担当教員	中村 早苗
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康		
概要 教育目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士、健康運動指導士であり、クリニックや市役所での実務経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	ガイダンス、食生活学概要、学ぶ意義
2	健康とは何か
3	わが国の健康水準
4	目指すべき健康とは
5	食生活が健康に果たす役割
6	国民健康・栄養調査の結果とその考察
7	健康的な食生活習慣づくり
8	調理師の成り立ち
9	調理師法（免許申請）
10	調理師法（免許変更、取消、就業届出ほか）
11	食生活における調理師の役割
12	疾病予防から健康増進へ
13	健康増進法
14	わが国における健康づくり対策
15	健康教育、健康に関する食品情報

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学(Ⅰ)
学年・期	1年 後期	担当教員	中村 早苗
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康		
概要 教育目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士、健康運動指導士であり、クリニックや市役所での実務経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業内容
1	食育とは（定義、意義）
2	食育基本法概要
3	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
4	食育における調理師の役割・正しい知識の提供
5	食育における調理師の役割・食育の実践
6	食育における調理師の役割・食育の実践
7	生活環境
8	環境条件・大気、水
9	環境条件・住居、廃棄物
10	環境条件・放射線
11	広がる環境汚染
12	空気汚染
13	水質汚染
14	騒音、振動、悪臭
15	環境問題とその取り組み

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	食生活と健康	教科科目名	食生活学（Ⅱ）
学年・期	1年 前期（後期）	担当教員	柏戸 奈苗
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康		
概要 教育目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。		
教員紹介	担当教員は、獣医師であり公衆衛生学に造詣が深い。他の調理師養成施設、美容専門学校の講師での教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業内容
1	食生活と疾病・疾病の動向 P 24～
2	食生活と疾病・疾病の予防 P 25～
3	生活習慣病とは P 26～
4	生活習慣病の国際比較とその重要性 P 29～
5	生活習慣病の予防 P 30～
6	生活習慣病の予防 P 31～
7	健康づくり・心の健康作り・相関とストレス P 54～
8	健康づくり・ストレスの対処方法 P 56～
9	健康づくり・心の健康と自己実現 P 58～
10	労働と健康・作業環境と健康 P 74～
11	労働と健康・作業条件と健康 P 76～
12	労働と健康・食業病・労働災害 P 78～
13	調理師の職場環境・現状 P 81～
14	調理師の職場環境・施設環境 P 83～
15	調理師の職場環境・施設での労災 P 85～

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	栄養学
学年・期	1年 前期	担当教員	齊藤 あゆみ
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質（栄養素）を摂り入れることで、その生命活動を維持している。食に携わる者として、食物に含まれる栄養素と体内における役割について理解する必要がある。この授業は、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目標とする。		
教員紹介	担当教員は病院で管理栄養士として勤務経験があり、献立作成・栄養指導に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する		

回数	授業内容
1	栄養・栄養素とは
2	五大栄養素・三大栄養素の概論
3	炭水化物とは①
4	炭水化物とは②
5	脂質とは①
6	脂質とは②
7	たんぱく質とは①
8	たんぱく質とは②
9	ビタミンについて①
10	ビタミンについて②
11	ミネラルについて①
12	ミネラルについて②
13	献立作成（グループワーク）
14	献立作成（グループワーク）
15	前期試験対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	栄養学
学年・期	1年 後期	担当教員	金親 未樹
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質（栄養素）を摂り入れることで、その生命活動を維持している。食に携わる者として、食物に含まれる栄養素と体内における役割について理解する必要がある。この授業は、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目標とする。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士養成施設で助手8年の教育経験を生かし、献立作成・栄養指導に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する		

回数	授業内容
1	前期栄養素の各論復習
2	食事の生理的欲求と心理的欲求
3	消化と吸収
4	炭水化物の消化吸収
5	炭水化物の消化吸収
6	脂質の消化吸収
7	脂質の消化吸収
8	たんぱく質の消化吸収
9	たんぱく質の消化吸収
10	エネルギー代謝
11	エネルギー代謝
12	日本人の食事摂取基準
13	食品成分表
14	食事バランスガイドの活用
15	後期試験対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学（Ⅰ）
学年・期	1年 前期	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。 食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、大学院前期課程にて修士（食品栄養学）を取得。食品の成分分析等の研究歴があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	食品とは、食品の成分
2	穀類① 米の成分、搗精
3	穀類② 米の種類と加工品
4	穀類③ 小麦、小麦粉の種類
5	穀類④ 小麦の加工品
6	穀類⑤ とうもろこし、そば、大麦、その他
7	いも類① ジャガイモ、さといも
8	いも類② さつまいも、やまのいも、その他
9	砂糖および甘味類
10	豆類① 大豆、その他の豆類
11	豆類② 豆の加工品
12	種実類
13	野菜類① 概要、分類、成分
14	野菜類② 葉菜類、茎菜類
15	野菜類③ 根菜類、果菜類、花菜類

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学（Ⅰ）
学年・期	1年 後期	担当教員	大柴 由紀
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。 食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、宿泊所や食育教室などでの実務経験があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	果実類① 概要、成分
2	果実類② 主な果実類の特性
3	きのこ類
4	藻類
5	魚介類① 分類、脂質
6	魚介類② たんぱく質、主な魚介類の特徴
7	魚介類③ 死後変化、主な魚介類の特徴
8	魚介類④ 魚介類の加工品
9	肉類① 概要、生産と死後変化
10	肉類② 成分と肉質
11	肉類③ 主な肉類の特性
12	肉類④ 肉類の加工品
13	卵類
14	乳類① 牛乳の種類、成分
15	乳類② 乳製品

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品と栄養の特性	教科科目名	食品学（Ⅱ）
学年・期	1年 前期（後期）	担当教員	保科 達彦
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性		
概要 教育目標	食品と栄養の特性を理解し、調理や保存への応用を図る。 食品に含まれる成分、分類法、特徴の違いなどを学習し、食品が持つ性質を見極め、それらを上手に調理・加工する方法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、大学院前期課程にて修士（食品栄養学）を取得。食品の成分分析等の研究歴があり、専門性を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業計画および内容
1	油脂類① 概要、分類、主な植物性油脂
2	油脂類② 植物性油脂、動物性油脂、加工油脂
3	嗜好飲料類① 茶、コーヒー
4	嗜好飲料類② 酒類概要、分類
5	嗜好飲料類③ 主な酒類の特徴
6	調味料および香辛料類① 塩、酢、しょうゆ、みそ
7	調味料および香辛料類② その他の調味料、香辛料
8	その他の食品① 菓子類、調理加工食品類
9	その他の食品① ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品
10	食品の加工 加工の目的、加工法の分類、食用微生物
11	食品の貯蔵① 乾燥法、漬物法
12	食品の貯蔵② 低温貯蔵法
13	食品の貯蔵③ 燻煙法、空気遮断法
14	食品の貯蔵④ CA貯蔵、その他の貯蔵法
15	食品の生産と流通

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅰ）
学年・期	1年 前期	担当教員	永野 孝一郎
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、 その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、長年に渡り保健所での公衆衛生業務に従事し、 習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業内容
1	食の安全と衛生
2	自然毒食中毒(植物性①)
3	自然毒食中毒(植物性②)
4	自然毒食中毒(きのこ)
5	自然毒食中毒(動物性①)
6	自然毒食中毒(動物性②)
7	自然毒食中毒(貝毒)
8	化学性食中毒
9	食品と重金属①
10	食品と重金属②
11	食品と放射性物質
12	器具・容器包装の衛生
13	材質の種類①
14	材質の種類②
15	前期まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅰ）
学年・期	1年 後期	担当教員	永野 孝一郎
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、長年に渡り保健所での公衆衛生業務に従事し、 習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業内容
1	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法①
2	食品安全対策に関わる法律・食品衛生法②
3	食品安全対策に関わる法律②食品安全基本法
4	食品安全行政
5	食品表示法
6	JAS法
7	遺伝子組み換え食品
8	遺伝子組み換え食品
9	食品添加物①
10	食品添加物②
11	食品添加物と法規
12	食物アレルギー①
13	食物アレルギー②
14	食物アレルギー③
15	後期まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅱ）
学年・期	1年 前期	担当教員	藤田 枝里
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、 その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、病院・老人保健施設等大量調理施設での実務経験があり、 習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業内容
1	授業概要 導入
2	微生物の種類（細菌）
3	微生物の種類（細菌・カビ・酵母）
4	微生物の種類（ウイルス原虫） 微生物の増殖条件①
5	微生物の増殖条件②
6	食品と微生物の相互関係
7	食品の腐敗
8	食品による健康危害
9	食中毒の概要・分類
10	食中毒の傾向・細菌性の食中毒
11	感染性細菌性食中毒①
12	感染性細菌性食中毒②
13	食品内毒素型食中毒
14	生体内毒素型食中毒
15	食中毒予防・まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅱ）
学年・期	1年 後期	担当教員	藤田 枝里
授業形態	講義・実習	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。 各食中毒の発生原因・症状・予防法を理解する。		
教員紹介	担当教員は、病院・老人保健施設等大量調理施設での実務経験があり、習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業内容
1	ウィルス性食中毒
2	寄生虫による食中毒概要
3	海産魚介類から感染する寄生虫①
4	海産魚介類から感染する寄生虫②
5	淡水産魚介類から感染する寄生虫①
6	淡水産魚介類から感染する寄生虫②
7	淡水産カニ類から感染する
8	食肉から感染する寄生虫
9	野菜類から感染する寄生虫
10	飲料水から感染する寄生虫
11	経口感染症 その他の健康危害
12	衛生実習（一般生菌採取 魚）
13	衛生実習（一般生菌結果 牛乳）
14	衛生実習（卵）
15	総まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	食品の安全と衛生	教科科目名	食安全学（Ⅲ）
学年・期	1年 後期	担当教員	齊藤 あゆみ
授業形態	講義・実習	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生		
概要 教育目標	食品を取り扱うにあたって、食中毒を起こさないようにするための衛生管理について学ぶ。		
教員紹介	担当教員は病院で管理栄養士として勤務経験があり、 習得した衛生観念や知識を実践的に学び調理師養成に向けた授業を行う。		

回数	授業内容
1	食品調理施設・設備の衛生管理
2	食品調理施設・設備の衛生管理
3	食品調理施設・設備の衛生管理
4	調理従事者の健康管理
5	調理作業時における安全対策①食材の衛生管理
6	調理作業時における安全対策①食材の衛生管理
7	調理作業時における安全対策②異物混入防止
8	調理作業時における安全対策②異物混入防止
9	調理作業時における安全対策③手洗い 実習
10	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
11	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
12	調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌
13	H A C C P
14	H A C C P
15	まとめ

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学（Ⅰ）
学年・期	1年 前期	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士養成施設で助手4年、調理師養成施設で教員15年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	調理とは
2	おいしさの構成①
3	おいしさの構成②
4	おいしさの構成③
5	おいしさの構成④
6	おいしさの構成⑤
7	調理の基本操作 非加熱調理操作①
8	調理の基本操作 非加熱調理操作②
9	調理の基本操作 非加熱調理操作③
10	調理の基本操作 非加熱調理操作④
11	調理の基本操作 加熱調理操作①
12	調理の基本操作 加熱調理操作②
13	調理の基本操作 加熱調理操作③
14	調理の基本操作 加熱調理操作④
15	まとめとテスト対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学（Ⅰ）
学年・期	1年 後期	担当教員	塩田 淳子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は管理栄養士であり、栄養士養成施設で助手4年、調理師養成施設で教員15年の教育経験を生かし、調理師に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	調理設備と・器具と熱源
2	調理器具 非加熱調理操作①
3	調理器具 非加熱調理操作②
4	調理器具 非加熱調理操作③
5	調理器具 加熱調理操作①
6	調理器具 加熱調理操作②
7	調理器具 加熱調理操作③
8	調理器具 その他
9	食器・容器①
10	食器・容器②
11	料理別の食器の種類と特徴 日本料理
12	料理別の食器の種類と特徴 西洋料理
13	料理別の食器の種類と特徴 中国料理
14	調理と熱源
15	まとめとテスト対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学（II）
学年・期	1年 前期	担当教員	西村 浩子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は病院・福祉施設等で管理栄養士として勤務経験があり、調理に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	植物性食品 穀類①
2	穀類②
3	穀類③
4	小麦粉①
5	小麦粉② そば
6	いも類
7	でんぷん類
8	砂糖類①
9	砂糖類②
10	豆類
11	種実類 野菜類①
12	野菜類②
13	果実類
14	きのこ類・藻類
15	まとめとテスト対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学（Ⅱ）
学年・期	1年 後期	担当教員	西村 浩子
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	調理技術に関する原理を知り、発展的な応用料理を可能にする。 理論に裏付けされた技術を理解し、調理の幅を広げ、調理師としての資質を向上させる。		
教員紹介	担当教員は病院・福祉施設等で管理栄養士として勤務経験があり、調理に関する実務経験に基づいて調理師養成に向けた授業を展開する		

回数	授業計画および内容
1	動物性食品 魚介類①
2	魚介類②
3	魚介類③
4	肉類①
5	肉類②
6	肉類③
7	卵類①
8	卵類②
9	乳類①
10	乳類②
11	その他の食品 油脂類
12	調味料
13	ゲル状食品①
14	ゲル状食品②
15	まとめとテスト対策

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学(Ⅲ)
学年・期	1年 前期	担当教員	前田 美登莉
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	食文化とは何か、現代の食文化はどのような事態を迎えているか、また日本の食文化について、過去から現在までを追って、日本料理、行事食や郷土料理について学ぶ。食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		
教員紹介	担当教員は私立高等学校で家庭科教員として勤務経験があり、食に関する分野や調理実習を担当していた経験を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業内容
1	食文化とは何か
2	食文化の相対性
3	自然環境と食文化
4	宗教と食物禁忌
5	食法・調理法などの多様性
6	食の伝播と変容
7	異文化交流による食の国際化
8	食生活の変容と食文化の創造
9	世界の食事情
10	現代の食文化と未来の食文化
11	日本の食文化史（原始、古代、中世）
12	日本の食文化史（近世、近代、現代）
13	日本料理の食文化
14	行事食
15	郷土料理

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目名	調理学(Ⅲ)
学年・期	1年 後期	担当教員	前田 美登莉
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論		
概要 教育目標	今日の日本の食生活を彩る様々な国の食文化や料理を学ぶ。 食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。		
教員紹介	担当教員は私立高等学校で家庭科教員として勤務経験があり、食に関する分野や調理実習を担当していた経験を生かして調理師養成に向けた授業を展開する。		

回数	授業内容
1	西洋料理の変遷①
2	西洋料理の変遷②
3	西洋料理の特徴①
4	西洋料理の特徴②
5	西洋料理の特徴③
6	西洋料理様式
7	西洋料理の食事作法
8	中国料理の変遷①
9	中国料理の変遷②
10	中国料理の特徴と系統
11	中国料理様式
12	中国料理の食事作法
13	アジアの料理
14	中東の料理
15	中南米の料理

評価方法	出席状況＋筆記試験
A	出席状況＋筆記試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋筆記試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋筆記試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（日本）
学年・期	1年前期	担当教員	安井・原・清水・中山
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	安井、原、中山：調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	安井	・握り方・使い方、姿勢	・けんちんうどん 大根桜漬け
2	清水	・基本の切り方を知る①	・白ご飯、大根きんぴら、味噌汁、大根レモン酢漬け
3	原	・基本の切り方を知る②	・大根ご飯、とん汁、きゃべつ桜えび漬け
4	安井	・基本の切り方を知る③	・大根ご飯、味噌汁、野菜炒め、梅大根
5	安井	・日本の特殊な切り方	・白ご飯、人参炒め煮、織野菜味噌汁、胡瓜と烏賊生姜酢和え
6	清水	・日本の特殊な切り方	・白ご飯、大根カニサラダ、大根餅、味噌汁、
7	原	・魚のおろし方	・白ご飯、鰯さんが焼き、つみれ汁 胡瓜と茗荷の甘酢漬け
8	清水	・魚のおろし方	・ご飯、鰯のから揚げおろしたれ、味噌汁
9	清水	・魚のおろし方	・ご飯、鰯の南蛮漬け、味噌汁・骨せんべい 大根香味漬け
10	中山先生	・外来講師	・江戸前寿司
11	専任講師	・実技試験サポート	・おろし冷蕎麦、大葉、茗荷、焼き茄子浸し、薄焼き玉子
12	安井	・基本の卵料理	・冷そうめん、玉子豆腐、薄焼き玉子、美味出汁、胡瓜と茄子辛子醤油
13	安井	・鶏のおろし方（モモ）	・雉焼き丼、赤出汁、香の物、厚焼き玉子 胡瓜と沢庵のみ漬け
14	清水	・鶏のおろし方（モモ）	・白ご飯、鶏柳川鍋、味噌汁、胡瓜と茗荷の柴漬け
15	安井	・実技試験	大根の桂剥き

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（西洋）
学年・期	1年前期	担当教員	佐々木・福永・瀧川
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	福永	・握り方・使い方、姿勢	ペンネ トマトソース
2	瀧川	・基本の切り方を知る①	ミネストローネ・コールスロー・パン
3	佐々木	・基本の切り方を知る②	スープピストー・ミックス野菜サラダ・パン
4	瀧川	・基本の切り方を知る③	シーフードピラフ・マセドワヌサラダ
5	福永	・西洋の特殊な切り方①	ハンバーグ・レギューム オブール・ポムアングレーズ
6	瀧川	・西洋の特殊な切り方②	ボンゴレロッソ・スープパルマンティエ
7	瀧川	・魚のおろし方	トマトと鱈のグラタン仕立て
8	福永	・魚のおろし方	イサキのムニエル グルノーブル風・パン
9	福永	・魚のおろし方	エスカベッシュ・サンドイッチ
10	瀧川	・実技試験サポート	トマトとバジルの冷製パスタ
11	福永	・基本の卵料理	オムライス
12	瀧川	・鶏のおろし方（モモ）	鶏もも肉の香草パン粉焼き・ポムピューレ
13	福永	・鶏のおろし方（1羽）	鶏のトマト煮
14	瀧川	・基本の卵料理	スクランブルエッグ・フォカッチャサンド
15	福永	・実技試験	玉ねぎみじん切り

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（中国）
学年・期	1 年前期	担当教員	内野・星野・清水
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編 5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	内野：調理師専門学校卒業後レストランの調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	内野	・握り方・使い方、姿勢	・中華丼
2	内野	・基本の切り方を知る①	・豚肉と大根の炒め・ご飯・大根の醤油漬
3	星野	・基本の切り方を知る②	・豚肉と大根のあんかけご飯・漬物
4	内野	・基本の切り方を知る③	・チャーシュー炒飯・肉団子スープ
5	内野	・中国の特殊な切り方①	・五目チャーハン・中華風サラダ
6	内野	・中国の特殊な切り方②	・大根雑炊・チンジャオロースー
7	清水	・魚のおろし方	・鱈のユーリンソース・ご飯・スープ
8	内野	・魚のおろし方	・魚の甘酢あんかけ・・ご飯・スープ
9	内野	・魚のおろし方	・魚の炒め・・ご飯・スープ
10	星野	・魚のおろし方	・魚の蒸し物・ご飯・スープ
11	内野	・実技試験サポート	・大根と雪菜の炒め・チャーハン・スープ
12	内野	・基本の卵料理	・焼きビーフン・春巻
13	内野	・鶏のおろし方（モモ）	・ユーリンチー・チャーハン
14	内野	・鶏のおろし方（1羽）	・鶏の四川風炒め・鶏ととうもろこしの炒め・ご飯
15	内野	実技試験	・大根水平切り、絲

評価方法	出席状況 + 実技試験
A	出席状況 + 実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況 + 実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況 + 実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（日本）
学年・期	1年後期	担当教員	安井・原・清水・上神田・内山
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	上神田、安井、原、内山：調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	清水	・基本の卵料理	・ご飯、豚の生姜焼き、厚焼き玉子、味噌汁、きゃべつと胡瓜と茗荷のサラダ
2	原	・調理五法 焼・煮	・五目ご飯、青菜浸し、いりこ佃煮、大根田舎煮
3	安井	・調理五法 揚・蒸	・ご飯、天ぷら盛り合わせ、茶碗蒸し 大根切り漬け（穂紫蘇）
4	安井	・調理五法 焼・生	・むかごご飯、鯖焼き霜造り、鰯平造り、味噌汁、長芋梅酢漬け
5	内山	・外来講師	・銀座うち山の料理
6	清水	・調理五法 焼・煮	・ご飯、筑前煮、玉子焼き、味噌汁 蕪もって菊漬け
7	原	・調理五法 煮・揚	・ご飯、茄子のオランダ煮、高野豆腐含ませ煮 味噌汁、切干大根松前漬け
8	安井	・調理五法 焼・煮・揚	・ご飯、秋刀魚綿焼き、姿焼き、味噌汁 大根と茗荷甘酢漬け
9	原	・調理五法 煮・揚・蒸	・きのご飯、芋唐揚げ、白身蒸し、大根揚げ煮、味噌汁、千草漬け
10	安井	・調理五法 揚・煮・生	・肉みそ五目飯、白身寄せ、苺のひろうす 炒り肉、味噌汁、菊菜香り漬け
11	上神田	・日本型食膳	・大根づくし
12	安井	・調理五法 揚・蒸	・ご飯、芋すいとん、照り焼き、ぜんざい 白菜香り漬け
13	安井	・調理五法 焼・煮	・いか飯、胡麻青菜豆腐、清まし椀 大根袖香漬け
14	安井	・調理五法 焼・生・煮	・雑煮、伊達焼き、田作り、紅白なます
15	安井	・実技試験	・大根の桂剥き ・錦紙玉子

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（西洋）
学年・期	1年後期	担当教員	佐々木・福永・瀧川
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	瀧川	・調理五法 焼・煮	チキンパスタグラタン・ブイヨンスープ
2	福永	・調理五法 揚・蒸	白身魚のベニエ&グジョネット・茸のフラン・パン
3	瀧川	・調理五法 焼・生	鶏肉のパイ包み・サーモンマリネ・タブレ
4	石川	・外来講師	イタリアン アンジェラの料理
5	瀧川	・製菓 基本の生地	シュークリーム
6	堀	・外来講師	カクテル
7	佐々木	・調理五法 焼・煮	鴨のガランティーヌ
8	瀧川	・調理五法 焼・煮・生	キノコのリゾット・サルティンボッカ・パンナコッタ
9	福永	・調理五法 蒸・煮	舌平目のボンファム ヌイユ添え
10	瀧川	・調理五法 焼・揚・煮	仔牛のカツレツ ミラノ風
11	関谷	外来講師	ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション の料理
12	福永	・調理五法 焼・煮	鶏のフリカッセ
13	瀧川	・調理五法 焼・揚	鶏モモの詰め物
14	瀧川	・製菓 基本の生地	フルーツロールケーキ
15	福永	実技試験	玉ねぎみじん切り オムレツ

評価方法	出席状況+実技試験
A	出席状況+実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況+実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況+実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	調理実習	教科科目名	調理実習（西洋）
学年・期	1年後期	担当教員	佐々木・福永・瀧川
授業形態	実習	時間数	60
教科書・参考文献	新 調理師養成施設教育全書 必修編5 調理実習		
概要 教育目標	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。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。調理器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、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。		
教員紹介	内野：調理師専門学校卒業後レストランの調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	授業計画および内容	
		授業テーマ	献立
1	星野	・基本の卵料理②	・海老と卵の炒め・シュウマイ・ご飯
2	内野	・調理五法 焼・煮	・豚肉のオイスターソース炒め・エビチリ・スープ・ご飯
3	内野	・調理五法 揚・蒸	・肉まん・あんまん・海老の衣揚げ
4	内野	・調理五法 焼・生	・チンジャオロース・茄子の味噌炒め・豚のニンニクソース・ザーサイと鶏肉の炊き込みご飯
5	内野	・調理五法 煮・揚	・有頭海老のチリソース・酢豚・胡麻団子・ご飯
6	内野	・調理五法 焼・蒸	・焼き餃子・コーンスープ・杏仁豆腐
7	兒玉	・外来講師	・四川飯店の料理
8	山岡	・外来講師	・プライベート シェフズ スタジオ 山岡の料理
9	内野	・調理五法 焼・煮・揚	・ホイコーロー・鶏手羽先の醤油煮・スープ・ご飯
10	内野	・調理五法 煮・揚・蒸	・あんかけ焼きそば・豚のピリ辛炒め
11	内野	・調理五法 揚・蒸・生	・前菜盛り合わせ
12	内野	・調理五法 焼・揚	・魚の甘酢あんかけ・牛肉のオイスターソース炒め・ご飯
13	内野	・調理五法 蒸・煮・揚	・豚肉の重ね蒸し・ホタテの揚げ焼き・雪菜炒飯
14	内野	・豆腐づくし	・豆腐料理5種
15	内野	実技試験	筍絲 ピーマン絲 蛋皮

評価方法	出席状況＋実技試験
A	出席状況＋実技試験の合計点で80点以上
B	出席状況＋実技試験の合計点で80点未満65点以上
C	出席状況＋実技試験の合計点で65点未満60点以上

授業計画（基礎科目）

履修学科	本科昼間部		
教育内容	総合調理実習	教科科目名	総合調理実習
学年・期	1年後期	担当教員	佐々木・福永・内野・瀧川・安井
授業形態	実習	時間数	90
教科書・参考文献	新 調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習		
概要 教育目標	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。		
教員紹介	各教員ともに調理師専門学校卒業後おのおのホテル、レストラン等の調理場にて実務経験を積んでいます。		

回数	担当	時間	授業計画および内容	
			内容	補足
1	瀧川	4	シェフグランプリ 予行	
2	安井	4	シェフグランプリ 予行	
3	内野	4	シェフグランプリ 予行	
4	佐々木	4	シェフグランプリ	全校生徒参加の基礎技術選手権
5	福永	4	調理祭展示絵料理作品制作	
6	安井	4	調理祭展示絵料理作品制作	
7	内野	4	調理祭展示絵料理作品制作	
8	瀧川	4	調理祭展示絵料理作品制作	
9	佐々木	4	調理祭作品展示	卒業作品発表
10		8	調理現場インターンシップ	実地研修により調理師としての職業
11		8	調理現場インターンシップ	意識及び態度を学び幅広い業務全体
12		8	調理現場インターンシップ	を総合的に学ぶことで、専門的な知識
13		8	調理現場インターンシップ	及び技能を習得させます。
14		8	調理現場インターンシップ	
15		8	調理現場インターンシップ	
16		8	調理現場インターンシップ	

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する

授業計画（特設科目）

履修学科	本科（昼間部）		
教育内容	フードマーケティング	教科科目名	フードマーケティング
学年・期	1年 通年	担当教員	大坪 政樹
授業形態	講義	時間数	30
教科書・参考文献	教員作成資料		
概要 教育目標	将来独立し、自分の店を持つために必要となる店舗経営についての知識を習得するとともに、多岐にわたる就職先の選び方や飲食業界でのステップアップの方法など幅広く学習する。		
教員紹介	担当教員は約10年間の調理現場経験を経て独立し、他店のプロデュースも多数手がけている。独立開業に必要な知識を経験に基づき、授業を行う。		

回数	授業計画および内容
1	社会人の基礎知識 会社を作るには
2	会計の基礎知識
3	キャッシュフロー
4	出店の立地
5	売り上げに関する基礎知識
6	接客について 事例発表
7	マーケティング論
8	食環境とフードマーケット
9	独立開業への道 プロローグ
10	就職選びとその仕事内容
11	修行を乗り越える方法
12	5年以内で部署のトップになる
13	数字に強くなる（原価計算）
14	繁盛店で働く
15	店舗経営（独立開業）準備

評価方法	出席状況
済	出席状況で評価する