

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修	年次
	Public Health Studies	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	管理栄養士、修士（公衆衛生学）、博士（医学）を取得。			
授業の学習内容	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに食生活の向上に関する法規や関連する対策および活動について学び、調理師が担う			
到達目標	①健康の定義と考え方を説明できる。 ②生活習慣病の特徴や原因、予防法を説明できる。 ③調理師法の概要を説明できる。			
評価方法と基準	筆記試験100%（授業態度と参加度を含む）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	調理師の役割について述べるができる	教科書を
2	/	講義	健康の考え方について述べるができる①	前回の復習
3	/	講義	健康の考え方について述べるができる②	前回の復習
4	/	講義	食と健康の関係について述べるができる①	前回の復習
5	/	講義	食と健康の関係について述べるができる②	前回の復習
6	/	講義	調理師法について述べるができる①	前回の復習
7	/	講義	調理師法について述べるができる②	前回の復習
8	/	講義	食生活における調理師の役割について述べるができる	前回の復習
9	/	講義	疾病の動向とその予防について述べるができる	前回の復習
10	/	講義	生活習慣病について述べるができる①	前回の復習
11	/	講義	生活習慣病について述べるができる②	前回の復習
12	/	講義	生活習慣病について述べるができる③	前回の復習

13	/	講義	まとめ	前回の復習
14	/	講義	前末期試験	前回の復習
15	/	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康』公益社団法人 全国調理師養成施設協会				

1年	担当教員	五十嵐有香
60 (2)	開講区分	通年 (前期)

に、
べき食の役割を認識する。

習 時間外学習(学習課題)

予習してくる

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

会 2025年

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修	年次
	Public Health Studies	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	管理栄養士。修士（公衆衛生学）、博士（医学）を取得。			
授業の学習内容	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに食生活の向上に関する法規や関連する対策および活動について学び、調理師が担う			
到達目標	①わが国の食生活や健康に関する課題を説明できる。 ②わが国の健康増進および疾病予防の考え方とその取組を理解し、調理師としての			
評価方法と基準	筆記試験 100%（授業態度と参加度を含む）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	疾病の予防段階を述べるができる	教科書を
2	/	講義	健康増進法について述べるができる①	前回の復習
3	/	講義	健康増進法について述べるができる②	前回の復習
4	/	講義	健康づくり対策について述べるができる	前回の復習
5	/	講義	食品表示について述べるができる①	前回の復習
6	/	講義	食品表示について述べるができる②	前回の復習
7	/	講義	心の健康づくりについて述べるができる	前回の復習
8	/	講義	食育について述べるができる①	前回の復習
9	/	講義	食育について述べるができる②	前回の復習
10	/	講義	食育における調理師の役割を述べるができる①	前回の復習
11	/	講義	食育における調理師の役割を述べるができる②	前回の復習
12	/	講義	食育の実践について述べるができる	前回の復習

13	/	講義	後期のまとめ	前回の復習
14	/	講義	後期末試験	前回の復習
15	/	講義	試験の解答解説	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第1巻 食生活と健康』公益社団法人 全国調理師養成施設協会				

1年	担当教員	五十嵐有香
60 (2)	開講区分	通年 (後期)
曜日・時限		

に、
べき食の役割を認識する。

役割を見出すことができる。

習 時間外学習(学習課題)

予習してくる

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

会 2025年

科目名 (英)	食品と栄養の特性	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	岩木佳乃
	Food Science Nutritional Science	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時限	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	食品の成分や特徴、加工や貯蔵、生産や流通の仕組みを学び、食材の栄養素による体内での働きに関する知識を習得し、それぞれに適した調理方法や料理を学ぶ。						
到達目標	①食品と栄養の特性の基本概念と意義を理解する。 ②栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。 ③食品及び加工品の種類を知り、旬や特徴、栄養素について理解を深め、食品の多様化、調理の多様化に対応し、バランスのとれた食事提供を実践できることを目的とする。						
評価方法と基準	前期試験 (60%) 出席点 (30%) 授業態度 (10%)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	①栄養と健康、栄養素の種類について述べるができる ②食事の歴史について述べるができる	教科書の予習をする：P2-5
2	/	講義	①炭水化物について説明できる ②糖質と食物繊維について述べるができる	教科書の予習をする：P6-10
3	/	講義	①脂質について説明できる ②脂肪酸の種類について述べるができる	教科書の予習をする：P11-15
4	/	講義	①たんぱく質について説明できる ②アミノ酸の種類について述べるができる	教科書の予習をする：P15-19
5	/	講義	①脂溶性ビタミンについて説明できる ②水溶性ビタミンについて説明できる	教科書の予習をする：P19-27
6	/	講義	①ミネラルについて説明できる。 ②水について述べるができる。試験対策	教科書の予習をする：P28-38
7	/	講義	①生理的、心理的欲求について述べるができる ②糖質代謝について説明できる	教科書の予習をする：P40-55
8	/	講義	①脂質代謝について述べるができる。 ②たんぱく質代謝について述べるができる。	教科書の予習をする：P44-55
9	/	講義	①エネルギー代謝について述べるができる ②基礎代謝量の計算を実践できる。	教科書の予習をする：P58-61
10	/	講義	①日本人の食事摂取基準について述べるができる。 ②食品分類について説明できる。	教科書の予習をする：P62-69
11	/	講義	①食事バランスガイドについて説明できる。② 穀類(米、小麦)について述べるができる。	教科書の予習をする：P70-81
12	/	講義	①穀類(いも類、その他)について述べるができる。 ②砂糖、甘味料について述べるができる。	教科書の予習をする：P81-94
13	/	講義	試験対策を行い理解を深める	教科書の復習をする
14	/	講義	中間試験	教科書の復習をする
15	/	講義	試験の解説、前期まとめ	教科書の復習をする
	/			
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性』公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2025年				

科目名 (英)	食品と栄養の特性	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	岩木佳乃
	Food Science Nutritional Science	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	食品の成分や特徴、加工や貯蔵、生産や流通の仕組みを学び、食材の栄養素による体内での働きに関する知識を習得し、それぞれに適した調理方法や料理を学ぶ。						
到達目標	①食品と栄養の特性の基本概念と意義を理解する。 ②栄養素の体内での役割を知り、食事と栄養の大切さを理解する。 ③食品及び加工品の種類を知り、旬や特徴、栄養素について理解を深め、食品の多様化、調理の多様化に対応し、バランスのとれた食事提供を実践できることを目的とする。						
評価方法と基準	前期(中間)試験+期末(定期)試験の合算 (60%) 出席点 (30%) 授業態度 (10%)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	①おいしさの要因について述べるができる。 ②基本の五味について説明できる	前期の復習をする
2	/	講義	①アレルギーについて述べるができる。 ②アレルギーの代替食(案)について述べるができる。	前回の復習をする
3	/	講義	①食中毒について説明できる ②機能食品、食品の流通について述べるができる。	前回の復習をする
4	/	講義	①②糖質、脂質、たんぱく質の代謝	前回の復習をする
5	/	講義	①②ビタミン、ミネラルの代謝、代謝のまとめについて述べるができる。	前回の復習をする
6	/	講義	①食事摂取基準 ②食事バランスガイド	前回の復習をする
7	/	講義	①24時間思い出し法を実践できる。 ②栄養計算を実践できる。	前回の復習をする
8	/	講義	①クレーピングについて説明できる。 ②症状別の食事を述べることができる。	前回の復習をする
9	/	講義	①スポーツ栄養について述べることができる。 ②ライフステージ別の食事について述べるができる。	前回の復習をする
10	/	講義	まとめプリント	前回の復習をする
11	/	講義	試験対策① 調理師免許、製菓衛生師過去問を実践する	前回の復習をする
12	/	講義	試験対策② 調理師免許、製菓衛生師過去問を実践する	前回の復習をする
13	/	講義	試験対策③ 調理師免許、製菓衛生師過去問を実践する	前回の復習をする
14	/	講義	期末試験	前回の復習をする
15	/	講義	期末試験の解説、まとめ	前回の復習をする
	/			
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
調理師養成教育全書第2巻 「食品と栄養の特性」				

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修	年次
	Practical Food Hygiene	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は			
授業の学習内容	食品の安全の重要性（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション） 飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する 授業方法は、動画や映像教材を織り交ぜることで食への興味関心を引き出し、効果			
到達目標	①フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての ②またそれを実現するための十分な力量を身に付ける。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理			
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	授業ガイダンス/食の安全と衛生について述べるができる	
2	/	講義	第1章 食の安全と衛生 第3節～食の安全確保と調理師の 責務について述べるができる。	
3	/	講義	第1節食品中の微生物①②微生物の種類と増殖条件について 述べるができる。	
4	/	講義	第2章 食品と微生物 第1節③微生物汚染について述べる ことができる。	
5	/	講義	第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物（前）：概要 と関連法規について述べるができる。	
6	/	講義	第3章 食品と化学物質 第2節 食品添加物（後）：安全 性評価と用途について述べるができる	
7	/	講義	第3章 食品と化学物質 第2節/第3節 食品と重金属/放 射性物質について述べるができる。	
8	/	講義	第4章 器具容器包装の衛生 第5章 第1節 飲食による 健康被害の種類 第2節 食中毒の概要について述べること	
9	/	講義	第5章 第3節 細菌性食中毒（前） 感染型食中毒の概要と事例について述べるができる	
10	/	講義	第5章 第3節 細菌性食中毒（中） 感染型食中毒の概要と事例について述べるができる。	
11	/	講義	第5章 第3節 細菌性食中毒（後）：生体内毒素型食中毒 の事例/細菌性食中毒の予防について述べるができる。	
12	/	講義	第6章 ウィルス性食中毒について述べるができる。	

13	/	講義	試験前 振り返りの実践	
14	/	講義	前期末試験	
15	/	講義	前期末試験解説	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』公益社団法人 全国調理師養成施設				

レポート

試験

レポート

協会 2025年

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修	年次
	Practical Food Hygiene	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は			
授業の学習内容	食品の安全の重要性（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション） 飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する 授業方法は、動画や映像教材を織り交ぜることで食への興味関心を引き出し、効果			
到達目標	①フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての ②またそれを実現するための十分な力量を身に付ける。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理			
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	第5章 第1節 飲食による健康危害について述べる ことができる	
2	/	講義	第5章第2節 食中毒の概要について述べるこ ができる	
3	/	講義	第5章第3節 細菌性食中毒について述べるこ ができる①	
4	/	講義	第5章第3節 細菌性食中毒について述べるこ ができる②	
5	/	講義	第5章第3節 細菌性食中毒について述べるこ ができる③	
6	/	講義	第5章第3節 細菌性食中毒の予防について述 べる①	
7	/	講義	第5章第3節 細菌性食中毒の予防について述 べる②	
8	/	講義	第5章第4節 ウィルス性食中読について述 べるこ ができる	
9	/	講義	第5章 自然毒、化学性食中毒について述 べるこ ができる	
10	/	講義	第5章第7節 寄生虫について述べるこ ができる	
11	/	講義	第5章第8節 経口感染症について述べるこ ができる①	
12	/	講義	第5章第7節 経口感染症について述べるこ ができる②	

13	/	講義	第9節 食物アレルギーについて述べることができる ①
14	/	講義	第9節 食物アレルギーについて述べることができる ②
15	/	講義	その他の健康危害 BSE,鳥インフルエンザについて述べる ことができる。
16	/		
準備学習 時間外学習			
【使用教科書・教材・参考書】			
『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』公益社団法人 全国調理師養成施設			

レポート

試験

レポート

協会 2025年

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修	年次
	Practical Food Hygiene	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は			
授業の学習内容	食品の安全の重要性（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション） 飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する 授業方法は、動画や映像教材を織り交ぜることで食への興味関心を引き出し、効果			
到達目標	①フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての ②またそれを実現するための十分な力量を身に付ける。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理			
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
16	/	講義	その他の健康危害 動物用医薬品、飼料添加物について述べる事ができる	
17	/	講義	第6章第1節 食品安全対策について述べる事ができる	
18	/	講義	食品安全対策に絡みHACCP、PRPについて述べる事ができる	
19	/	講義	第6章第2節 食品衛生法について述べる事ができる①	
20	/	講義	第6章第2節 食品衛生法について述べる事ができる②	
21	/	講義	第6章第3節 食品安全基本法、食品安全行政について述べる事ができる①	
22	/	講義	第6章第3節 食品安全基本法、食品安全行政について述べる事ができる②	
23	/	講義	第6章第4節 食品表示について述べる事ができる	
24	/	講義	第6章第4節 加工食品の表示について述べる事ができる	
25	/	講義	食品表示基準及び食品表示Q & Aによる食品表示の解説について述べる事ができる①	
26	/	講義	食品表示基準及び食品表示Q & Aによる食品表示の解説について述べる事ができる②	
27	/	講義	試験範囲の振り返りの実施	

28	/	講義	定期試験	
29	/	講義	試験解説、HACCPとは何かについて述べるができる	
30	/	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の概要について述べるができる	
	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』公益社団法人 全国調理師養成施設				

レポート

試験

レポート

協会 2025年

科目名 (英)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	片山 ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 3	開講区分	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の学習内容	調理理論／調理の意義、目的、食品の特性、調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。 食文化概論／様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学ぶことにより、これから取り組む調理作業が的確に充実したものになる。						
到達目標	調理理論 /調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。 食文化概論／調理師として必要な食文化について学ぶ。和洋中の各料理の基本や裏付けを習得する。 現在の食に関わる問題を理解し、調理師の役割を考える。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	調理理論を学ぶ意義や調理の目的、食べ物の側にある科学的要因(味)を理解する	復習:調理理論を学ぶ意義や調理の目的について、教科書を再度読む
2	/	講義	食べ物の側にある科学的要因(味の相互作用と香り)を理解する	食事時に科学的要因を考えながら反復する
3	/	講義	食べ物の側にある科学的要因(物理的要因と化学的要因)、食べる人の側にある要因を理解する	食事時に内面的要因を考えながら反復する
4	/	講義	非加熱調理操作(計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・攪拌・磨砕・粉砕)を理解し、実践できる	実習・日常生活での作業時に反復する(調理計量器具を実際に使ってみる)
5	/	講義	非加熱調理操作(成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍)が正しく実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する
6	/	講義	加熱調理操作:操作の種類を理解する。 ゆでる・煮る・蒸す・炊くの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する
7	/	講義	加熱調理操作:操作の種類を理解する。 焼く・炒める・揚げるの基本を実践できる。	実習・日常生活での作業時に反復する
8	/	講義	食文化とは何か、多様な食文化を理解する。 食文化の共通化と国際化を理解する。	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
9	/	講義	日本の食文化史、日本料理の特徴・様式、行事食、郷土料理を理解する。	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
10	/	講義	現在の食生活の現状を理解する。 食生活の課題を理解し、対策を考える。	教科書の該当箇所の予習と復習 新聞・ネットなどで関連記事を調べる
11	/	講義	西洋料理の食文化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
12	/	講義	中国料理の食文化を理解する その他の国の料理の食文化を理解する	教科書の該当箇所の予習と復習 教科書巻末の食文化年表を見る
13	/	講義	これまでの復習	教科書・資料を見ながら復習する
14	/	試験	前期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみる。過去に使用した歴史の教科書などを時間外学習に活用する。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論』公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2025年				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	片山 ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 3	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の学習内容	調理の意義、目的、食品の特性、調理方法の特徴、基本操作を学び、これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、調理に関する原理を知る。科学的根拠を理解し、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	I 穀類 米① うち米・かゆについて述べるができる	米の種類と特徴を復習する
2	/	講義	I 穀類 米② 炊飯を理解し実践できる	炊飯を実践する
3	/	講義	I 穀類 米③ 味付け飯を理解し実践できる	味付けご飯を作ってみる
4	/	講義	I 穀類 米④ もち米と米粉の特徴・調理方法を理解する	もち米と米粉の種類と特徴を復習する
5	/	講義	I 穀類 小麦粉① 種類と特徴を理解する	小麦粉の種類と特徴を復習する
6	/	講義	I 穀類 小麦粉② 膨化を理解する	小麦粉を使用した調理を実践する
7	/	講義	I 穀類 小麦粉③ 粘性を理解する	小麦粉を使用した調理を実践する
8	/	講義	I 穀類 そばの特徴・調理方法を理解する	そば類の種類と特徴を復習する
9	/	講義	II 芋類 じゃがいもの特徴・調理方法を理解する	じゃがいもを使用した調理を実践する
10	/	講義	II 芋類 さつまいもとその他の芋類の特徴・調理方法を理解する	芋類の種類と特徴を復習する
11	/	講義	III でんぷん類 でんぷんについて理解する	でんぷんの種類と特徴を把握する
12	/	講義	III でんぷん類 主でんぷんの特徴・調理方法を理解する	でんぷんを使用した調理を実践する
13	/	講義	これまでの復習	教科書・資料を見ながら復習する
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみること。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論』公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2025年				

科目名 (英)	調理実習 (和洋中)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 光
	(Basic Cooking Practical)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇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。 日本料理、西洋料理、中国料理において調理師に必要な基礎技術の習得、向上を目指す。 また、チームワークを学び、作業工程、調理時間の工夫等作業効率について意識を持つ。						
到達目標	1) 調理師に必要な衛生観念、調理技能、知識の定着を目的とし、身だしなみから調理器具、機材の扱い、食材の扱い方等 調理技術の基本を習得する。 2) 各国の料理の違いを認識し、食文化や調理法を学び習得する。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と出席状況 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	調理実習の心得について習得する。①~④	身だしなみ、実習室の入退室について実践することができる。
2	/	実習	包丁の研ぎ方について実践することができる。①~④	実習授業の受講の仕方について述べることができる。
3	/	実習	包丁の持ち方、扱いについて実践することができる。①~④	掃除、整理整頓を実践することができる。
4	/	実習	材料の切り方について実践することができる。①~④	
5	/	実習	ショップ演習準備、本番①~④	
6	/	実習	実技試験練習(鱈の三枚おろし、人参ジュリエヌ)を実践することができる。①~④	
7	/	実習	学園祭：ショップ演習準備①~④を実践する	
8	/	実習	学園祭：ショップ演習準備①~④を実践する。	
9	/	実習	学園祭：ショップ演習準備①~④を実践する。	
10	/	実習	学園祭：ショップ演習準備①~④を実践する。	
11	/	実習	学園祭：ショップ演習本番①~④を実践する。	
12	/	実習	学園祭：ショップ演習本番①~④を実践する。	
13	/	実習	中国料理実習 ①~④	
14	/	実習	洋食料理実習 ①~④	
15	/	実習	中間実技試験 ①~④	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	調理実習 (和洋中)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 光
	(Basic Cooking Practical)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇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。 日本料理、西洋料理、中国料理において調理師に必要な基礎技術の習得、向上を目指す。 また、チームワークを学び、作業工程、調理時間の工夫等作業効率について意識を持つ。						
到達目標	1) 調理師に必要な衛生観念、調理技能、知識の定着を目的とし、身だしなみから調理器具、機材の扱い、食材の扱い方等 調理技術の基本を習得する。 2) 各国の料理の違いを認識し、食文化や調理法を学び習得する。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と出席状況 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	日本料理実習①～④	
2	/	実習	中国料理実習①～④	
3	/	実習	イタリア料理実習①～④	
4	/	実習	フランス料理実習①～④	
5	/	実習	フランス料理実習①～④	
6	/	実習	日本料理実習①～④	
7	/	実習	中国料理実習①～④	
8	/	実習	イタリア料理実習①～④	
9	/	実習	フランス料理実習①～④	
10	/	実習	フランス料理実習①～④	
11	/	実習	日本料理実習①～④	
12	/	実習	中国料理実習①～④	
13	/	実習	イタリア料理実習①～④	
14	/	実習	定期試験 (実技試験)	
15	/	実習	フランス料理実習①～④	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical)		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川 一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇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。 実習の中で調理理論、食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得するとともに調理師として必要な基礎知識を学びます。							
到達目標	実習の中で調理理論、食文化に触れながら道具の取り扱い、素材の扱いや基本調理を習得する。							
評価方法と基準	1) 定期試験実技 80% 2) 課題提出、出席状況 20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	ショップ演習：準備①	
2	/	実習	ショップ演習：準備②	
3	/	実習	ショップ演習：準備③	
4	/	実習	ショップ演習：準備④	
5	/	実習	ショップ演習：準備⑤	
6	/	実習	ショップ演習：準備⑥	
7	/	実習	ショップ演習：本番①	
8	/	実習	ショップ演習：本番②	
9	/	実習	ショップ演習：本番③	
10	/	実習	ショップ演習：準備①	
11	/	実習	ショップ演習：準備②	
12	/	実習	ショップ演習：準備③	
13	/	実習	ショップ演習：準備④	
14	/	実習	ショップ演習：準備⑤	
15	/	実習	ショップ演習：準備⑥	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	店舗運営 Shop Management	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	梶澤 明
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
教員の略歴	海外勤務を経て秋保リゾートホテルクレセント料理長に就任。複数の飲食事業を展開する(株)カーリーナに勤務後、現在はフードコンサルティング『Hare-masu』の代表として活躍。						
授業の学習内容	飲食店を運営、維持するうえで必要となるマネジメントについてワークを通して学習する。						
到達目標	調理師として必要な、店舗の運営に必要な原価計算や販売技術、コミュニケーションのとり方が身につき、またホスピタリティやサービスの概念を習得し、ショップ演習や企業プロジェクトに役立てることができる。						
評価方法と基準	実技試験 100% (受講態度と参加度を含む)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	店舗コンセプトについて述べるができる。①	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
2	/	講義	店舗コンセプトについて企画し、説明することができる。②	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
3	/	講義	メニュー作成と売り上げ予測について述べるができる。①	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
4	/	講義	メニュー作成と売り上げ予測について企画し、説明することができる。②	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
5	/	講義	損益分岐点について述べるができる。	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
6	/	講義	ショップ演習を実践する。①	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
7	/	講義	ショップ演習を実践する。②	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
8	/	講義	損益分岐点、食品知識について説明することができる。	調理師養成教育全書 必修編 第6巻 第3章 について予習する
9	/	講義	中国料理店の知識について述べるができる。	
10	/	講義	フランス料理店の知識について述べるができる。	
11	/	講義	売り上げの見方について述べるができる①	
12	/	講義	売り上げの見方について説明することができる②	
13	/	講義	各チーム毎店舗開業に向けたシュミレーションを実施する①	
14	/	講義	定期試験	
15	/	講義	試験解説、各チーム毎店舗開業に向けたシュミレーションを実施する①	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 必修編 第6巻 総合調理実習』公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2025年				

科目名 (英)	企業課題 Corporate Project	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	<p>本授業では、各業界の企業より提供された課題に取り組み、制作活動を通して、調理のプロとして求められる技術力と社会的責任・厳しさを実践的に学びます。関連する科目には「調理実習」「店舗運営」「情報処理」などがあり、本授業はそれらの学びを集約し、統合的に活用する応用実践の場となります。</p> <p>学生は、提示された課題に対して主体的に取り組み、企業の意図や目的に沿った作品を的確に完成させ、最終的には発表内容をまとめて企業へ提案できる力を養います。そのため、授業内では課題を段階的に提示し、着実に取り組みを積み重ねていく構成とします。</p>						
到達目標	<p>①企業から提示された課題に対し、目的を的確に把握し、自ら計画を立てて作品を完成させる実践的な力を身につける。</p> <p>②調理実習・店舗運営・情報処理など、関連科目の知識と技能を統合的に活用し、課題に応じた製作や提案ができる力を養う。</p> <p>③完成した作品について、意図や工夫を明確に説明・提案できる表現力とプレゼンテーション能力を高める。</p>						
評価方法と基準	<p>実技 60%</p> <p>身だしなみ 10%,包丁 10%</p> <p>衛生・片付け 10%,授業態度 10%</p>						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	課題オリエンテーションを実施、概要を述べることができる。①	
2	/	実習	メニューコンセプトを作成する①	
3	/	実習	メニューコンセプトを作成する②	
4	/	実習	チームワーク：レシピ作成と試作を実施する①	
5	/	実習	チームワーク：レシピ作成と試作を実施する②	
6	/	実習	チームワーク：レシピ作成と試作を実施する③	
7	/		チームワーク：試作とブラッシュアップを実施する①	
8	/		チームワーク：試作とブラッシュアップを実施する②	
9	/		チームワーク：試作とブラッシュアップを実施する③	
10	/		試食審査及びプレゼンテーションを実施する。①	
11	/		試食審査及びプレゼンテーションを実施する。②	
12	/		試食審査及びプレゼンテーションを実施する。③	
13	/		振り返り、ルセット作成、原価計算を実施する。①	
14	/		振り返り、ルセット作成、原価計算を実施する。②	
15	/		振り返り、ルセット作成、原価計算を実施する。③	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	進級制作	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 光
	Promotion Study	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	1年間の実習授業の成果を集約し、メニューの考案やショップ運営などの実践的な活動を通じて、創造力を高めるとともに、これまでに培った知識と技術を活用し達成する力を養う。						
到達目標	1年間の学習成果を活かし、 ①ショップ運営などの協力的な活動を通じて、衛生管理・接客・時間配分・チームワークなど現場対応力を身に付けることができる。 ②創造的な発想によるメニュー提案や振り返りを通して、表現力・課題解決力を高め、2年次の学びにつなげる。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	実技試験課題を習得する①	
2	/	実習	実技試験課題を習得する②	
3	/	実習	実技試験課題を習得する③	
4	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。①	
5	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。②	
6	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。③	
7	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。④	
8	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。⑤	
9	/	実習	主体的にショップ演習の準備を実施することができる。⑥	
10	/	実習	主体的にショップ演習の運営を実施することができる。①	
11	/	実習	主体的にショップ演習の運営を実施することができる。②	
12	/	実習	主体的にショップ演習の運営を実施することができる。③	
13	/	実習	実技試験を実施する①	
14	/	実習	実技試験を実施する②	
15	/	実習	実技試験を実施する③	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	製菓実習 Practice of Basic Confection	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	佐伯詩織
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時間	前期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台・DOUCE TENTATIONにて従事						
授業の学習内容	製菓における基本的衛生基準（温度管理・保存方法・器具の消毒等）および器具・器材の安全な取り扱いを習得する。 製菓材料の特性や技法に関する基礎知識を実習で身につけ、適切な素材選定と器材操作を現場で活かせる技術を養う。						
到達目標	①衛生管理と安全操作：製菓における温度管理・保存方法・器具の消毒などの基本衛生基準を理解し、包丁やオーブン等の器具・器材を安全かつ適切に取り扱える。 ②材料・技法の基礎知識：小麦粉、砂糖、卵、乳製品など主要製菓材料の特性と、メレンゲやクリーム類の基本技法を習得し、理論に基づいて選定・応用できる。						
評価方法と基準	規定に沿った身だしなみで授業に臨み、積極的に授業に参加できているか 実技試験50% 筆記試験30% 出席率・授業態度 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	実習室の使い方/パータ・ビスキュイ	菊地担当
2	/	実習	【別立て生地について学ぶ】ビスキュイルーロー	佐伯先生担当
3	/	実習	【卵と小麦粉について学ぶ】ケーキシトロソ	佐伯先生担当
4	/	実習	【凝固剤と砂糖の役割を学ぶ】フランマンジュ(カルシェ)	佐伯先生担当
5	/	実習	【凝固剤と砂糖の役割を学ぶ】バナナコッタ(カルシェ)	佐伯先生担当
6	/	実習	【シュー生地について学ぶ】シューアラクレーム	佐伯先生担当
7	/	実習	【シュー生地について学ぶ】シューアラクレーム	佐伯先生担当
8	/	実習	【共立て生地について学ぶ】ジェノワーズ①	佐伯先生担当
9	/	実習	【共立て生地について学ぶ】ジェノワーズ②/ ガトーフレース	佐伯先生担当
10	/	実習	コルネ/パイピング	佐伯先生担当
11	/	実習	【乳化と油類の関係性を学ぶ】ジェノワーズショコラ①	佐伯先生担当
12	/	実習	簡単なムースケーキ①	佐伯先生担当
13	/	実習	簡単なムースケーキ②	佐伯先生担当
14	/	実習	前期試験	佐伯先生担当
15	/	実習	試験解説	佐伯先生担当
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	コーヒー実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	田中義也
	Practice for Coffee	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成23年～(有)ネルソンコーヒー（自家焙煎会社）でバリスタを経て焙煎責任者として勤務したのち平成27年に独立。現在に至る。						
授業の学習内容	調理師として、主に料理の最後に提供される、または料理とともに提供されるコーヒーを体系的に学ぶ。 豆の知識や歴史を学び、豆のローストからペーパードリップ、エスプレッソの抽出技術を習得することにより、料理を提供する際のコーヒーの味を確たるものとする。						
到達目標	豆のローストを理解し、それに適した方法（ドリップ、エスプレッソなど）でコーヒーを適切に提供出来るようになる。						
評価方法と基準	実技 80% 出席率・授業態度 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション	街場のカフェの流行についてリサーチしておく
2	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	前回の復習をしておく
3	/	実習	ショップ演習とパンフェスの試作を実践できる	前回の復習をしておく
4	/	実習	コーヒーにおける原料の味覚の評価 『テイスティング』が実践できる	リサーチした店舗でも何種類かのカップングをする
5	/	実習	コーヒー豆のローストについて説明できる	前回の復習をしておく
6	/	実習	ペーパードリップについて説明できる	前回の復習をしておく
7	/	実習	ペーパードリップについて述べる事が出来る	ペーパードリップ練習
8	/	実習	ペーパードリップについて実践できる	ペーパードリップ練習
9	/	実習	エスプレッソについて説明できる	前回の復習をしておく
10	/	実習	エスプレッソについて述べる事が出来る	前回の復習をしておく
11	/	実習	エスプレッソについて実践できる	前回の復習をしておく
12	/	実習	エスプレッソ抽出について実践できる	エスプレッソ抽出練習
13	/	実習	抽出について述べる事が出来る	エスプレッソ抽出練習
14	/	実習	後期試験	前回までの復習をしておく
15	/	実習	試験解説およびまとめ	試験内容を自己採点しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識				

科目名 (英)	外国語 Foreign Language	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	平松剣二
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	東北学院大学文学部英文科卒業 高等学校教諭一種免許状、中学校教諭二種免許状						
授業の学習内容	1. 教科書にそって基本文法を学習する。 2. CD音声などを活用して、発音やリスニングの練習をする。 3. ペアを組んで会話練習をする。						
到達目標	・英語の基本分法をマスターする。 ・初歩的な英語会話ができる。						
評価方法と基準	1) 定期試験80% 2) パフォーマンステスト10% (第13回で実施) ※講義の中で学習したことをアウトプットという形で発表できるかを観る試験 3) 確認テスト10% 第2回から行われる復習テスト数回にわたり実施されその平均点を成績の一部とする。						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	日常、身のまわりの品の単語		単語テストに向けてP5～10の基本単語を確認
2	/	講義	英語でコミュニケーション 基本文型と時制/挨拶・自己紹介		単語テストに向けてP14～19の基本単語を確認
3	/	講義	命令文・一般動詞		文法テストに向けてP20～26の基本単語を確認
4	/	講義	進行形・There is/are～の文 canの文		文法テストに向けてP27～31の基本単語を確認
5	/	講義	疑問詞(1)		文法テストに向けてP32～35の基本単語を確認
6	/	講義	疑問詞(2)		文法テストに向けてP36～41の基本単語を確認
7	/	講義	ショッピングの時の会話		文法テストに向けてP42～45の基本単語を確認
8	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
9	/	講義	映画の中で英会話を聞き取る		映像授業
10	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP46～51の基本単語を確認
11	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP52～57の基本単語を確認
12	/	講義	レストランでの英会話(対話文の内容をよみとる)		文法テストに向けてP58～65の基本単語を確認
13	/	講義	重要単語・重要表現の復習 英語で自己紹介します		テキスト内容の復習
14	/	試験	定期試験(筆記試験)の実施		テキスト内容の復習
15	/	講義	解説、パフォーマンステストの実施		テキスト内容の復習
準備学習 時間外学習			予習は必ず、復習はできる範囲で行うこと。		
【使用教科書・教材・参考書】					
フードランゲージ・英語～English～ (全国調理師養成施設協会)					

科目名 (英)	情報処理 (Practice of Computer)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大、職業訓練等でパソコン					
授業の学習内容	<p>社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。</p> <p>Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。</p> <p>スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎が一番大事です。簡単な案内パンフレットやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトに必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。</p> <p>PowerPointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。</p> <p>授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。</p>					
到達目標	<p>①10分間タイピング 400字以上入力できる</p> <p>②社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる</p> <p>③Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる</p>					
評価方法と基準	<p>1) 定期試験：Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価)</p> <p>PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価)</p> <p>2) 態度・提出物：20% (授業内での課題の取り組みで評価)</p>					

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習)
1	/	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解	タイピング練習問題課題①
2	/	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集 (オートフォーマット、書式設定)	
3	/	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
4	/	講義・演習・実技	オブジェクト (ワードアート、クリップアート) を活用した文書作成①	
5	/	講義・演習・実技	オブジェクト (SmartArt、図、図形) を活用した文書作成②	Word演習問題課題②
6	/	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
7	/	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
8	/	講義・演習・実技	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	プロジェクトシート提出
9	/	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題課題	
10	/	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	
11	/	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する	
12	/	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13	/	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	/	前期末試験	前期末試験 Wordでの文書作成テスト	
15	/	演習・実技	PowerPointでの課題作成 (発表) 提出	10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
実教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2021"				

小野寺 幸子

前期

の研修を担当

文書からチ
。Power

きる

課題)

科目名 (英)	食生活と健康	必修 選択	必修	年次
	Public Health Studies	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	管理栄養士。修士(公衆衛生学)、博士(医学)を取得。			
授業の学習内容	職場における健康問題や健康管理の方法を学び、調理師としての健康のあり方を考え、 きる知識を身につける。 近年の地球規模の環境問題を通して、調理師としての環境問題におけるかかわりを学ぶ			
到達目標	①調理師として従事するうえでの、健康の維持増進の重要性を説明できる。 ②調理師としての環境問題におけるかかわりを説明できる。			
評価方法と基準	筆記試験 100%(授業態度と参加度を含む)			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	調理師の役割を述べるができる	教科書を
2	/	講義	労働と健康について述べるができる①	前回の復習
3	/	講義	労働と健康について述べるができる②	前回の復習
4	/	講義	調理師の職場環境について述べるができる①	前回の復習
5	/	講義	調理師の職場環境について述べるができる②	前回の復習
6	/	講義	生活環境について述べるができる①	前回の復習
7	/	講義	生活環境について述べるができる②	前回の復習
8	/	講義	生活条件について述べるができる①	前回の復習
9	/	講義	生活条件について述べるができる②	前回の復習
10	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる①	前回の復習
11	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる②	前回の復習
12	/	講義	生活汚染とその対策について述べるができる③	前回の復習

13	／	講義	まとめ	前回の復習
14	／	講義	前末期試験	前回の復習
15	／	講義	試験の解答解説と前期のまとめ	
16	／			
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める。	
【使用教科書・教材・参考書】				
『新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康』				

2年	担当教員	五十嵐有香
30 (1)	開講区分	前期
	曜日・時限	

健康に働くための健康管理を実践で
。

習 時間外学習(学習課題)

予習してくる

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

習をしておく

科目名 (英)	食品と栄養の特性 (Food Science Nutritional Science)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	岩木 佳乃
	学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	人間は誕生から老年期まで成長するスピードや生活パターンが異なる。各年代により食生活及び必要な栄養素も変化する。ライフステージ毎に必要な栄養素と望ましい食生活について学習する。また、現代の課題でもある生活習慣病について理解を深め、疾病の改善、治療につながる栄養摂取と食生活について学習する。						
到達目標	①ライフステージ毎の特徴と必要な栄養素を知り、食事の取り方で健康な体を作る知識を習得する。 ②現代社会で増加している生活習慣病をはじめ、主な疾病について学び、それぞれの症状に合わせた栄養摂取を理解して、食生活や食習慣を望ましいものにできる能力を身に付ける。						
評価方法と基準	筆記試験 100% (授業態度と参加度を含む)						

授業計画・内容							
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)		
1	/	講義	授業内容と進め方について ①ライフステージと栄養 日本の現状と課題、妊娠期・授乳期の栄養と食事について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
2	/	講義	②ライフステージと栄養 乳幼児期の栄養と食事・特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
3	/	講義	③ライフステージと栄養 学童期、思春期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
4	/	講義	④ライフステージと栄養 成人期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
5	/	講義	⑤ライフステージと栄養 高齢期の栄養と特徴について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
6	/	講義	①病態栄養 病態栄養の栄養補給法を理解する。また栄養の評価・判定について理解し説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
7	/	講義	②病気と栄養 代謝性疾患、糖尿病について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
8	/	講義	③病気と栄養 循環器の病気、高血圧について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
9	/	講義	④病気と栄養 循環器の病気、脂質異常症について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
10	/	講義	⑤病気と栄養 消化器の病気、胃、十二指腸、便秘、下痢について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
11	/	講義	⑥病気と栄養 肝臓、すい臓、胆のうの病気について理解し、説明ができる	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を予習			
12	/	講義	⑦病気と栄養 腎臓の病気について理解し、説明ができる		前期まとめテスト①		
13	/	講義	⑧病気と栄養 アレルギー・貧血・抵抗力を高める身体について理解し、説明ができる		前期まとめテスト②		
14	/	試験	前期試験	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
15	/	解説とまとめ	前期試験の解説と前期授業のまとめ	新 調理師養成教育全書 必修編 第2巻 食品の栄養と特性、オールガイド食品成分表2019 該当箇所を復習			
準備学習 時間外学習							
【使用教科書・教材・参考書】 『調理師養成教育全書 第2巻「食品と栄養の特性」』							

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修	年次
	Practical Food Hygiene	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は			
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、動画や映像教材を織り交ぜて行う事で食への興味関心を伸長させ、効			
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責またそれを実現するための十分な力量（HACCPの知識等）を身に付けことを目標とする。 ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理			
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％）			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	講義	ガイダンス：食品安全対策、食品衛生法について述べるができる。	
2	/	講義	第6章第4節～食品安全対策に関わる法律、食品安全行政、食費表示について述べるができる	
3	/	講義	第6章第4節～食品表示とは 食品表示法、加工食品の表示についてを述べるができる。	
4	/	講義	第6章第6節 生鮮食品の表示、計量法、食品衛生施行規則について述べるができる	
5	/	講義	第6章第5節 食品営業施設、設備の安全対策について述べるができる。	
6	/	講義	そ族や昆虫について述べるができる	
7	/	講義	給水及び排水、食材の衛生管理について述べるができる	
8	/	講義	食材の衛生管理、調理済み食品の配達、販売について述べるができる。	
9	/	講義	遺物混入防止、洗浄、消毒、殺菌の必要性について述べるができる	
10	/	講義	レトルト殺菌について述べるができる	
11	/	講義	確認テストの実施	
12	/	講義	第6章第8節 HACCPについて述べることだ出来る	
13	/	講義	試験前の振り返りの実施、	

14	/	講義	中間試験（筆記）の実施	
15	/	講義	試験解説、HACCPについて	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

試験
レポート

科目名 (英)	食品の安全と衛生	必修 選択	必修	年次
	Practical Food Hygiene	授業 形態	講義	総時間 (単位)
学科・コース	調理師科			
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は			
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、動画や映像教材を織り交ぜて行う事で食への興味関心を伸長させ、効			
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責 実現するための十分な力量（HACCPの知識等）を身に付けことを目標とする。 ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理			
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60％）、提出物（20％）、授業態度や出席率（20％			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	4月14日	講義	第6章第8節 HACCPについて理解を深める	
2	4月21日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、普及、推進について述べる①	
3	4月28日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、普及、推進について述べる②	
4	5月12日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、運営体制について述べる①	
5	5月19日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、運営体制について述べる②	
6	5月26日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理：一般衛生管理チェックについて述べる①	
7	6月2日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理：一般衛生管理チェックについて述べる②	
8	6月23日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、施設環境の衛生管理について述べる①	
9	6月30日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、施設環境の衛生管理について述べる②	
10	7月7日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、食品等の取り扱いについて述べる①	
11	7月12日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、情報の提供について述べる②	
12	8月18日	講義	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、工程管理、製品説明について述べる③	
13	8月25日	講義	HACCP 7原則12手順18ステップについて説明することができる	

14	9月1日	講義	定期試験	
15	9月8日	講義	試験解説、HACCPについて振り返り、述べる事ができる	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

試験
レポート

科目名 (英)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	片山ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の学習内容	調理理論：2年次（前期2コマ、後期1コマ） 食品の特性及びその調理方法の特徴、基本操作を学び、 これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、 調理に関する原理を知る。 各種調理実習と関連付けて、科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	砂糖の種類・特徴を理解する	砂糖を使用した調理を実践する
2	/	講義	砂糖の調理方法を理解する	砂糖を使用した調理を実践する
3	/	講義	豆類の種類・特徴・調理方法を理解する	豆類を使用した調理を実践する
4	/	講義	種実類の種類・特徴・調理方法を理解する	種実類を使用した調理を実践する
5	/	講義	野菜類の種類・特徴・調理方法を理解する (香り・テクスチャーを中心に)	野菜類を使用した調理を実践する
6	/	講義	野菜類の色の変化や調理による栄養成分の変化を理解する	野菜類を使用した調理を実践する
7	/	講義	果物の種類・特徴・調理方法を理解する	果物を使用した調理を実践する
8	/	講義	きのこ類と藻類の種類・特徴・調理方法を理解する	きのこ類、藻類を使用した調理を実践する
9	/	講義	魚介類の生食調理と加熱調理を理解する	魚介類を使用した調理を実践する
10	/	講義	魚介類の加熱調理の方法を理解する	魚介類を使用した調理を実践する
11	/	講義	食肉類の加熱による変化や軟化を理解する	食肉類を使用した調理を実践する
12	/	講義	食肉類の調理法を理解する	食肉類を使用した調理を実践する
13	/	講義	これまでの復習	教科書と配布資料を見直す
14	/	試験	前期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみることを。	
【使用教科書・教材・参考書】				
新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理理論と食文化概論	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	片山ひろみ
	Cooking Theory Introduction to Food Cultures	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
授業の学習内容	調理理論：2年次（前期2コマ、後期1コマ） 食品の特性及びその調理方法の特徴、基本操作を学び、 これから取り組む調理作業が的確に充実したものとなる。						
到達目標	調理師として必要な、調理する意味・目的・食品の特性・調理方法の特徴・基本操作を学び、 調理に関する原理を知る。 各種調理実習と関連付けて、科学的根拠を学び、発展的な応用料理を理解する。						
評価方法と基準	筆記試験 100%（受講態度と参加度を含む）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	卵類① 鮮度と凝固性を理解する	卵類の種類と特徴を復習する
2	/	講義	卵類② 起泡性と乳化性を理解する	卵の調理操作を実践する
3	/	講義	乳類① 牛乳の特徴・調理方法を理解する	乳類の種類と特徴を復習する
4	/	講義	乳類② 乳製品の特徴・調理方法を理解する	乳類の調理操作を実践する
5	/	講義	油脂類① 揚げ物の調理を理解する	油脂の種類と特徴を復習する
6	/	講義	油脂類② 調味料としての利用、菓子への利用を理解する	油脂を利用した調理操作を実践する
7	/	講義	調味料①食塩・食酢について理解する	食塩・食酢を使った調理を実践する
8	/	講義	調味料②みそ・しょうゆについて理解する	みそ・しょうゆを使った調理を実践する
9	/	講義	ゲル化食品①寒天・ゼラチンを理解する	寒天・ゼラチンを使った調理を実践する
10	/	講義	ゲル化食品② カラギーナン・ペクチンを理解する	ペクチンを使った調理を実践する
11	/	講義	調理施設と器具を理解し、実践できる	其々の名称・特徴を復習し調理に応用する
12	/	講義	調理器具と熱源を理解し、実践できる 食器と容器について理解し、実践できる	其々の特徴・使い方を復習し調理に応用す
13	/	講義	これまでの復習	教科書と配布資料を見直す
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	試験解説およびまとめ	
16	/			
準備学習 時間外学習			予習として教科書を読むこと。復習として授業で習ったことを、日常の食生活で実践してみることを。	
【使用教科書・教材・参考書】 新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論				

科目名 (英)	調理実習 (Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高橋 光
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。						
到達目標	1) 和洋中の基本となる調理作業を実践し述べる事が出来る調理師となる。 2) 基本となる調理技術の習得						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技80% 2) 授業態度と出席状況 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
2	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
3	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
4	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
5	/	実習	日本料理実習①~③	高橋3コマ
6	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
7	/	実習	日本料理実習①~③	井澤3コマ
8	/	実習	中国料理実習①~③	芳賀3コマ
9	/	実習	実技試験(中国料理)	芳賀3コマ
10	/	実習	日本料理実習①~③	※和食3コマ
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	総合調理実習 (Total Basic Cooking Practical)		必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川一也
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長							
授業の学習内容	知識・技術を総動員して現場に近い形で調理やサービスを行う、実践的な学びの集大成とする。 「レストラン演習」を実施し、調理技術だけでなく、チームワーク、衛生管理、接客、段取り、時間管理といった幅広いスキルを総合的に習得する。							
到達目標	レストラン演習を通じて、調理師として必要な実践的能力(調理技術、衛生管理、献立作成、接客対応、厨房マネジメント、チームワークなど)を総合的に身につける。							
評価方法及び基準	実技試験評価 80% 出席率・授業態度 20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	1・2 鹿野自主練習3・4オムレツ①～④	鹿野2コマ/2コマ
2	/	実習	魚介のナージュ仕立て・パテドカンパニユ①～④	石川4コマ
3	/	実習	パテドカンパニユガルニ・コンフィードブライユ①～④	石川4コマ
4	/	実習	冷製南瓜のスープカプチーノ仕立てシナモン風味①～④	石川4コマ
5	/	実習	レストラン演習準備①～⑤、 ホールサービスについて実践する	石川3コマ/川村2コマ
6	/	実習	レストラン演習準備①～⑤	石川3コマ/川村2コマ
7	/	実習	レストラン演習①～④	石川2コマ/川村2コマ
8	/			
9	/			
10	/			
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	創作料理実習	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川一也
	Practice for Creative Cooking	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 (前期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	これまでに習得した調理技術・知識を基盤に、発想力・表現力・企画力を活かして独自の料理を創作し、調理師としての「提案力」を養う。食文化や地域性、健康志向、サステナビリティなどの社会的テーマも取り入れながら、現代のニーズに応じた料理を形にする力を育てる為に、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得する。 (前期:2単位、後期6単位)						
到達目標	これまでに習得した基礎的な調理技術や知識を土台とし、創作料理の企画・調理・発表を通じて、調理師としての応用力・創造力・表現力を総合的に養う。多様化する食のニーズに柔軟に対応できる力を身につけるとともに、食材の新たな活用法や調理法を探究する姿勢を育むことで、実社会における提案力のある調理師を目指す。						
評価方法及び基準	実技試験評価 80% 出席率・授業態度 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	メディチ家風ラゲースソースのリガトーニ・ 金華鯖カルピオーネ (デモのみ30日学生)	石川3コマ
2	/	実習	大根の柱剥き、梅人参	高橋3コマ
3	/	実習	金華鯖カルピオーネ・ 鶏骨付きモモ肉のバスク風 (デモのみ)	石川3コマ
4	/	実習	鶏骨付きモモ肉のバスク風・セミドライトマト・真鯛のアクアパッツァ (デモのみ)	高橋3コマ→石川3コマ変更
5	/	実習	特別講義：鰯を使った4品 (日本料理)	石川3コマ→高橋3コマ変更
6	/	実習	真鯛のアクアパッツァ 牛肉フィレ肉ソースシャスール	石川3コマ
7	/	実習	天丼	高橋3コマ
8	/	実習	全調協グルメリック規定ルールオムレツ	鹿野2コマ/1コマ
9	/	実習	オムレツ実技試験 (洋食)	鹿野2コマ/1コマ
10	/	実習	日本料理①～③	和 (井澤)
11	/			
12	/			
13	/			
14	/			
15	/			
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	創作料理実習 Practice for Creative Cooking	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川一也
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 (後期)
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	これまでに習得した調理技術・知識を基盤に、発想力・表現力・企画力を活かして独自の料理を創作し、調理師としての「提案力」を養う。食文化や地域性、健康志向、サステナビリティなどの社会的テーマも取り入れながら、現代のニーズに応じた料理を形にする力を育てる為に、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得する。 (前期:2単位、後期:6単位)						
到達目標	これまでに習得した基礎的な調理技術や知識を土台とし、創作料理の企画・調理・発表を通じて、調理師としての応用力・創造力・表現力を総合的に養う。多様化する食のニーズに柔軟に対応できる力を身につけるとともに、食材の新たな活用法や調理法を探究する姿勢を育むことで、実社会における提案力のある調理師を目指す。						
評価方法及び基準	実技試験評価 80% 出席率・授業態度 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	メニュー考案①～④	レポート
2	/	実習	試作①～④	レポート
3	/	実習	試作①～④	レポート
4	/	実習	試食審査会 ①～④	レポート
5	/	実習	ブラッシュアップ①～④	レポート
6	/	実習	ブラッシュアップ①～④	レポート
7	/	実習	ブラッシュアップ①～④	レポート
8	/	実習	最終審査会 ①～④	レポート
9	/	実習	実技試験練習①～④	小テスト
10	/	実習	実技試験練習①～④	小テスト
11	/	実習	イタリア料理実習①～③、在庫管理について①	小テスト
12	/	実習	中国料理実習①～③、棚卸について①	小テスト
13	/	実習	日本料理実習①～③、整理整頓について①	小テスト
14	/	実習	実技試験①～④	
15	/	実習	フランス料理①～④	小テスト
16	/			
準備学習 時間外学習			自身のイメージを表現するためのレポート提出及び、振り返りの為の小テストの実施	
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	創作料理実習	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川一也
	Practice for Creative Cooking	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 (後期)
学科・コース	調理師科						
教員の略歴	平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長						
授業の学習内容	これまでに習得した調理技術・知識を基盤に、発想力・表現力・企画力を活かして独自の料理を創作し、調理師としての「提案力」を養う。食文化や地域性、健康志向、サステナビリティなどの社会的テーマも取り入れながら、現代のニーズに応じた料理を形にする力を育てる為に、各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得する。 (前期：2単位、後期：6単位)						
到達目標	これまでに習得した基礎的な調理技術や知識を土台とし、創作料理の企画・調理・発表を通じて、調理師としての応用力・創造力・表現力を総合的に養う。多様化する食のニーズに柔軟に対応できる力を身につけるとともに、食材の新たな活用法や調理法を探究する姿勢を育むことで、実社会における提案力のある調理師を目指す。						
評価方法と基準	実技試験評価 80% 出席率・授業態度 20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	イタリア料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
2	/	実習	日本料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
3	/	実習	フランス料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
4	/	実習	中国料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
5	/	実習	イタリア料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
6	/	実習	日本料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
7	/	実習	フランス料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
8	/	実習	中国料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
9	/	実習	フランス料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
10	/	実習	日本料理実習 ①~③	小テスト・ルセットの確認
11	/	実習		
12	/	実習		
13	/	実習		
14	/	実習		
15	/	実習		
16	/			
準備学習 時間外学習			振り返りの小テストの実施 及びルセットの確認	
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	就職講座 (Career Guidance)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高橋光
	学科・コース 調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。						
到達目標	学生が希望する企業で活躍する為に、社会の仕組みを理解し、社会人基礎力を身に付け、新しい環境で仕事することへの意識の切り替えを目標とする。						
評価方法と基準	1) レポート60% 2) 出席数40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	会社に入るということについて理解を深める①	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
2	/	講義	会社に入るということについて理解を深める②	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
3	/	講義	会社に入るということについて理解を深める③	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
4	/	講義	会社に入るということについて理解を深める④	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
5	/	講義	会社に入るということについて理解を深める⑤	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
6	/	講義	組織の中で働くことについて理解を深める。①	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
7	/	講義	組織の中で働くことについて理解を深める。②	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
8	/	講義	組織の中で働くことについて理解を深める。③	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
9	/	講義	社会人基礎力について理解を深める。①	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
10	/	講義	社会人基礎力について理解を深める。②	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
11	/	講義	社会人基礎力について理解を深める。③	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
12	/	講義	社会人基礎力について理解を深める。④	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
13	/	講義	企業人として遵守すべき規範について理解を深める①	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
14	/	講義	企業人として遵守すべき規範について理解を深める②	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
15	/	講義	企業人として遵守すべき規範について理解を深める③	新社会人の基礎力を読み、不明点を書き出しておく
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				
新社会人の基礎力109				

科目名 (英)	企業課題 (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高橋 光
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	企業との連携プロジェクトを通じて、商品開発に必要な企画力・マーケティング力・衛生・栄養管理・プレゼンテーション力を総合的に学ぶ。調理師としての知識・技術に加え、実社会で求められる提案力・表現力を養う。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 商品開発の流れを理解し、自ら企画立案ができる 市場調査・原価計算・栄養設計などの視点を取り入れた商品案を作成できる 作成した商品案について、他者に的確かつ魅力的にプレゼンテーションできる 						
評価方法と基準	プレゼンテーション (60%)、授業への参加姿勢・取り組み (40%)						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション：プロジェクト概要の説明	レポート	
2	/	実習	市場調査の方法について理解し、ワークを行う	レポート	
3	/	実習	ターゲット設定の必要性を理解し、設定する	レポート	
4	/	実習	商品トレンド、消費者ニーズ等調査を行う①	レポート	
5	/	実習	商品トレンド、消費者ニーズ等調査を行う②	レポート	
6	/	実習	商品アイデアのブレインストーミングを行う	レポート	
7	/	実習	食材選定と栄養設計についてワークを行う①	レポート	
8	/	実習	食材選定と栄養設計についてワークを行う②	レポート	
9	/	実習	ルセット作成、原価計算を行う①	レポート	
10	/	実習	ルセット作成、原価計算を行う②	レポート	
11	/	実習	プレゼンテーション資料の作成①構成と基本フォーマットの設定についてワークを行う	レポート	
12	/	実習	プレゼンテーション資料の作成②原稿を作成する	レポート	
13	/	実習	プレゼンテーション資料の作成③5分間のプレゼンテーションの確認(リハーサル)を行う	レポート	
14	/	実習	最終プレゼンテーションを実施する。	レポート	
15	/	実習	振り返り・企業からのフィードバックを行う。	レポート	
準備学習 時間外学習			自身のイメージを表現するためのレポート提出、及び授業内容の振り返りの為のワークシート、小テストの実施		
【使用教科書・教材・参考書】					

科目名 (英)	卒業制作 (Study Graduation)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	高橋 光
学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴	平成14年調理師免許、平成23年日本料理専門調理師免許取得、11年間日本料理店、旅館、ホテル等の和食調理部にて勤務、平成26年～専任教員						
授業の学習内容	これまでに学習してきた知識・技術・態度を総合的に活かし、「自ら考え、計画し、調理し、表現する」力を養う。 将来の職業人としての自覚と達成感を得ることを目的とする。 各ジャンル毎の課題メニューを各自作りこみ、オリジナリティを加え、コスト計算等を実施し売価を設定し、審査会を行う。						
到達目標	1. 調理の技術・知識を用いて創造的な料理を自ら考案できる 2. 衛生・栄養・原価・食文化など多面的な視点から料理を設計・説明できる 3. 制作した料理を他者に的確にプレゼンテーションできる						
評価方法と基準	料理の完成度 (60%)、プレゼンテーション (20%)、出席率・授業態度 (20%)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	フランス料理実習①～③	小テスト
2	/	実習	日本料理実習①～③	小テスト
3	/	実習	中国料理実習①～③	小テスト
4	/	実習	課題の選択・市場調査、テーマ設定 ①～③	課題研究
5	/	実習	試作①～③	レポート
6	/	実習	原価計算、ルセット作成、売価設定①～③	ワークシート
7	/	実習	試作①～③	レポート
8	/	実習	試作①～③	レポート
9	/	実習	一次審査会①～③	レポート
10	/	実習	試作①～③	レポート
11	/	実習	試作①～③	レポート
12	/	実習	原価計算、ルセット作成、売価設定①～③	ワークシート
13	/	実習	最終審査会①～③	レポート
14	/	実習	振り返り、フィードバック	
15	/	実習	フランス料理実習①～③	小テスト
準備学習 時間外学習			自身のイメージを表現するためのレポート提出、及び授業内容の振り返りのためのワークシート、小テストの実施	
【使用教科書・教材・参考書】				
入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習				

科目名 (英)	製パン実習 Practice of Basic Baking	必修 選択	必修	年次
学科・コース	調理師科2年	授業 形態	実習	総時間 (単位)
教員の略歴	ベーカリー業界に長く携わり、現在ベーカリーコンサルティングとして活			
授業の学習内容	パンは多様な料理と組み合わせられる食材であり、メニュー構成に幅を持たせることができ、また、現場でパンの提供が求められる機会も多く、製パンを理解していることで現場でのパンの生地づくりを通じて、計量・温度管理・発酵・焼成など、理論と感覚の両方を学ぶ。パン作りにおける「待つ」「見極める」力が、料理全般の調理技術にも活きる。			
到達目標	食事中心のパン作りができ、料理に合わせたパン選びと適正な使用方法を行える			
評価方法と基準	出席率20%、授業態度20%、学期末試験60%			

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習
1	/	実習	デモ授業	授業内
2	/	実習	基本のテーブルロール	授業内
3	/	実習	基本の食パン	授業内
4	/	実習	基本のハードパン	授業内
5	/	実習	基本のヴィエノワズリー	授業内
6	/	実習	基本のドーナツ	授業内
7	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ①	授業内
8	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ②	授業内
9	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ③	授業内
10	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ④	授業内
11	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ⑤	授業内
12	/	実習	料理と関わりのあるパンを学ぶ⑥	授業内

13	/	実習	前期実技試験準備	
14	/	実習	前期実技試験	
15	/	実習	試験解説	
16	/			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】				

2年	担当教員	櫻井 寿隆
60	開講区分	前期
2	曜日・時限	

活動している。

きる。
対応力が向上する。
る。

ようになる。

習 時間外学習(学習課題)

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

内容の振り返りを行う・レポート

科目名 (英)	ビバレッジ実習 (Beverages)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	川村武明
	学科・コース	調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	平成14年ソムリエ協会認定ソムリエ取得						
授業の学習内容	調理業界に携わるものとして必要な知識として、各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。この授業では料理の前・中・後にそれぞれ適した飲み物をお客様に提供することができる調理師を目指す。						
到達目標	授業中に習う紅茶や他の飲料メニューを基礎にノンアルコールカクテルを条件に従い作成、提供できることを到着目標とする。						
評価方法と基準	1) 定期試験 実技70% 2) 授業態度と参加度30%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション	カクテルの名前の由来を調べる
2	/	実習	ビバレッジ(ドリンク)実習の概念を実践し説明できる	ウイスキーとは何かを調べる
3	/	実習	紅茶(ストレート)※茶葉の違いのテイastingを実践し説明できる	ブランデーとは何かを調べる
4	/	実習	紅茶(ミルクティー、煮出し)※作り方の違いによる味の違いを実践し説明できる	ジンとは何かを調べる
5	/	実習	紅茶(ブレンド)既存のブレンドティーをテイasting、実践し説明できる	ウォッカとは何かを調べる
6	/	実習	飲料メニュー、F/Bコストの考え方の違いを実践し説明できる	モクテルとは何か1
7	/	実習	ノンアルコールカクテルの製法を実践し説明できる	モクテルとは何か2
8	/	演習	ノンアルコールカクテル2商品を考案	ラムとは何かを調べる
9	/	演習	ノンアルコールカクテル3製作と調整を実践し説明	テキーラとは何かを調べる
10	/	実習	ノンアルコールカクテル4製作と調整を実践し説明	リキュールとは何かを調べる
11	/	実習	ノンアルコールカクテル5実演を実践し説明できる	リキュールとは何かを調べる
12	/	実習	ノンアルコールカクテル6実演を実践し説明できる	テストのプレゼンを考える
13	/	実習	試験練習	テストのプレゼンを考える
14	/	試験	後期末試験	テストの自己評価をする
15	/	実習	試験解説及びまとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	
【使用教科書・教材・参考書】 適宜プリントを配布します。				

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	今出千博
学科・コース	調理師科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	平成11年～店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。						
授業の学習内容	食に関する色彩学(色の基礎知識、フード、季節、行事、照明など)の知識や、Wordを使用してチラシやメニュー等の美味しそう且つ見やすいレイアウトについて学びます。また、ワークシートを使用しながらイラストの描き方のコツを掴み、最終的に“イラスト入りの提案レシピ”を表現出来るように表現技術を習得します。						
到達目標	考案した料理を人に伝えるためのイラスト表現を習得。 料理を広めるためのチラシ・メニューなどの表現技術を習得。 料理がより美味しく見せるための食に関する色彩の知識を習得。						
評価方法と基準	1) レポート80% ※5課題提出 2) 授業態度と参加度20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義/演習	デザインとは何かを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	チラシ・メニューのデザインたくさん見て、どのようなものがあるか整理する。
2	/	講義/演習	イメージの違いを述べられる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	習得したイメージに合ったチラシ・メニューのデザインを見つける。
3	/	講義/演習	美味しそうな画像の撮り方ができる。 チラシのレイアウトのコツを習得できる。	“美味しそう”に撮れるアングルを探す。
4	/	講義/演習	美味しそうな色の使い方ができる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	美味しそうな色、不味そうな色を実際比べてみる。
5	/	講義/演習	照明・季節感について述べられる。 メニューのレイアウトのコツを習得できる。	電気屋さんに行って、実際の照明色を観察する。季節感を飲食店で観察する。
6	/	演習	課題1・2：チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
7	/	演習	課題1・2チラシ/メニューを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
8	/	講義/演習	レシピのレイアウトのコツを習得できる。	様々なレシピを見る。
9	/	演習	課題3：レシピを自ら制作できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
10	/	講義/演習	課題4：お弁当を題材にしたイラスト画をアイソメトリックで描ける。	食に関するイラストをたくさん見て、描いてみる。
11	/	演習	課題4：お弁当を題材にしたイラスト画をアイソメトリックで描ける。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
12	/	講義/演習	課題5：提案レシピ(手描き・イラスト入り)を作成できる。	手描きのレシピをたくさん見て、どのようなレシピがあるか整理する。
13	/	演習	課題5：提案レシピ(手描き・イラスト入り)を作成できる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
14	/	演習	チラシ・メニュー・レシピ(デジタル・アナログ)の制作が自らできる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
15	/	演習	チラシ・メニュー・レシピ(デジタル・アナログ)の制作が自らできる。	授業で描き切れなかったら、自宅で仕上げてくる。
16	/			
準備学習 時間外学習			常においしそうに見えるのはなぜか観察すること。	
【使用教科書・教材・参考書】				
オリジナルテキスト配布 新配色カード199a、はさみ(カッター)、のり、色鉛筆、インク系ペン、筆記用具				
