

教育内容	食生活と健康			学 科	コース
科目名	食生活と健康 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理師の仕事は、おいしい料理を調理するだけでなく、「食」を通して「健康」を提供することが求められている。この教科では、正しい食生活が健康に果たす意義やそれを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の問題点・課題について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	健康の考え方①
2	健康の考え方②
3	食と健康の関係①
4	食と健康の関係②
5	調理師の役割①
6	調理師の役割②
7	調理師の役割③
8	調理師の役割④
9	前半復習および定期試験、調理師の役割⑤
10	調理師の役割⑥
11	食生活と疾病・疾病の動向とその予防
12	生活習慣病①
13	生活習慣病②
14	生活習慣病③
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 1 食生活と健康
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	阿部 美佳	管理栄養士、薬膳専門栄養士等所持。食企画((前)クッキングサークル)主宰
		管理栄養士としての知見により食品の安全に関する講義を行う。

教育内容	食生活と健康			学 科	コース
科目名	食生活と健康Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理師の仕事は、おいしい料理を調理するだけでなく、「食」を通して「健康」を提供することが求められている。この教科では、正しい食生活が健康に果たす意義やそれを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の問題点・課題について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	健康づくり対策①
2	健康づくり対策②
3	健康づくり対策③
4	健康づくり対策④
5	健康づくり対策⑤
6	健康づくり対策⑥
7	心の健康づくり①
8	前半復習および中間試験
9	心の健康づくり②
10	食育①
11	食育②
12	食育③
13	食育④
14	食育⑤
15	食育⑥および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 1 食生活と健康
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	服部 浩子	公衆衛生学博士。管理栄養士として保健センターや病院等に勤務。
		上記経験により食生活からの健康増進に関する講義を行う。

教育内容	食生活と健康			学 科	コース
科目名	食生活と健康Ⅲ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1or2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理師の仕事は、おいしい料理を調理するだけでなく、「食」を通して「健康」を提供することが求められている。この教科では、正しい食生活が健康に果たす意義やそれを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の問題点・課題について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	労働と健康①
2	労働と健康②
3	調理師の職場環境①
4	調理師の職場環境②
5	調理師の職場環境③
6	前半復習および中間試験
7	環境と健康、生活環境
8	環境条件①
9	環境条件②
10	環境条件③
11	環境汚染とその対策①
12	環境汚染とその対策②
13	環境汚染とその対策③
14	後半復習
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 1 食生活と健康
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	小野 仁志	生活科学修士(学術)の学位所持、管理栄養士。
		食物学・栄養学や住居学の知見から講義を行う。

教育内容	食品と栄養の特性			学 科	コース
科目名	食品と栄養の特性 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食と健康の結びつきを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を身につける。
食品中に含まれる栄養素の種類と機能について学び、食品、栄養と健康のかかわりについて理解する。

◆ 授業計画

回	実施項目	実施内容
1	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康	
2	栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物①	
3	栄養素の機能と健康 第2節 炭水化物②	
4	栄養素の機能と健康 第3節 脂質①	
5	栄養素の機能と健康 第3節 脂質② 第4節 たんぱく質①	
6	栄養素の機能と健康 第4節 たんぱく質②	
7	前半復習 および 中間試験	
8	栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン①	
9	栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン②	
10	栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン③	
11	栄養素の機能と健康 第5節 ビタミン④	
12	栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル①	
13	栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル②	
14	栄養素の機能と健康 第6節 ミネラル③ 第7節 その他の成分	
15	総復習 および 定期試験	

◆	成績評価方法	中間試験・定期試験・出席状況・平常点・課題(レポート、ノート提出)等
◆	教科書	調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表
◆	受講上の注意 ・その他	授業内に指示します。

担当教員	良知 史子	栄養士免許取得後、調理師免許取得。専門調理師。
		栄養士の知識と専門調理師の技術を併せて食品、栄養と健康のかかわりについての講義を行う。

教育内容	食品と栄養の特性			学 科	コース
科目名	食品と栄養の特性Ⅱ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	1	時間数	30		
年次	1	期間	前期		
授業方法	講義	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

植物性食品の特徴と性質について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	穀類1 米とその加工品
2	穀類2 小麦粉の加工品
3	穀類3 その他の穀類
4	いも類①
5	いも類② でんぷん類
6	砂糖および甘味類
7	豆類
8	種実類、まとめ
9	前半復習
10	野菜類①
11	野菜類②
12	野菜類③
13	果実類
14	きのこ類 まとめ
15	総復習及び定期試験

◆	成績評価方法	中間試験・定期試験・出席状況・平常点・課題(レポート、ノート提出)等
◆	教科書	調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表
◆	受講上の注意 ・その他	授業内に指示します(学生心得:身だしなみの規制に準ずる)

担当教員	志村 亜衣	大学卒業後、管理栄養士資格取得。
		管理栄養士としての知見から本科目の講義を行う。

教育内容	食品と栄養の特性			学 科	コース
科目名	食品と栄養の特性Ⅲ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	1	時間数	30		
年次	1	期間	前期		
授業方法	講義	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

藻類と動物性食品の特徴と性質について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	魚介類①
2	魚介類②
3	魚介類③
4	食肉類①
5	食肉類②
6	食肉類③
7	食肉類④
8	前半復習および中間試験
9	卵類①
10	卵類②
11	卵類③
12	乳類①
13	乳類②
14	藻類
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	中間試験・定期試験・出席状況・平常点・課題(レポート、ノート提出)等
◆	教科書	調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表 授業内での配布プリント
◆	受講上の注意 ・その他	授業内に指示します(学生心得:身だしなみの規制に準ずる)

担当教員	志村 亜衣	大学卒業後、管理栄養士資格取得。
		管理栄養士としての知見から本科目の講義を行う。

教育内容		食品と栄養の特性		学 科		コ ー ス	
科 目 名	食品と栄養の特性IV			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科		<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心	
単 位 数	1	時 間 数	30				
年 次	1	期 間	後期				
授 業 方 法	講義	履 修 要 件	必修				

◆ 授業の目的・内容

食と健康の結びつきを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を身につける。
 食品の摂取、食品に含まれる栄養素の消化・吸収と代謝について理解することを目的とし、食事摂取基準や食事バランスガイドなどについて学び、健康を維持増進するための食品の選択ができるようになる。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食品の摂取
2	栄養素の消化・吸収・代謝①
3	栄養素の消化・吸収・代謝②
4	栄養素の消化・吸収・代謝③
5	栄養素の消化・吸収・代謝④
6	栄養素の消化・吸収・代謝⑤
7	栄養素の消化・吸収・代謝⑥
8	前半復習および中間試験
9	エネルギー代謝
10	日本人の食事摂取基準①
11	日本人の食事摂取基準②
12	食品の選択①
13	食品の選択②
14	食品の選択③
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	中間試験・定期試験・出席状況・平常点・課題(レポート、ノート提出)等
◆	教科書	調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表 授業内での配布プリント
◆	受講上の注意 ・その他	授業内に指示します(学生心得:身だしなみの規制に準ずる)

担当教員	良知 史子	栄養士免許取得後、調理師免許取得。専門調理師。
		栄養士の知識と専門調理師の技術を併せて食品、栄養と健康のかかわりについての講義を
		行う。

教育内容		食品と栄養の特性		学 科		コ ー ス	
科 目 名	食品と栄養の特性Ⅴ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科		<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心	
単 位 数	1	時 間 数	30				
年 次	1	期 間	後期				
授 業 方 法	講義	履 修 要 件	必修				

◆ 授業の目的・内容

食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第4章 食品の特徴と性質①
2	食品の特徴と性質②
3	食品の特徴と性質③
4	食品の特徴と性質④
5	食品の特徴と性質⑤
6	食品の特徴と性質⑥
7	1～6回目復習および中間試験
8	食品の特徴と性質①
9	食品の特徴と性質②
10	第5章 食品の加工と貯蔵①
11	食品の加工と貯蔵②
12	食品の加工と貯蔵③
13	第6章 食品の生産と流通①
14	食品の生産と流通②
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	中間試験・定期試験・出席状況・平常点・課題(レポート、ノート提出)等
◆	教科書	調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表
◆	受講上の注意 ・その他	授業内に指示します。

担当教員	良知 史子	栄養士免許取得後、調理師免許取得。専門調理師。唎酒師。フードコーディネーター2級。
		栄養士、唎酒師、フードコーディネーターの知見により本科目の講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第1章 食の安全と衛生①
2	食の安全と衛生②
3	第2章 食品と微生物①
4	食品と微生物②
5	食品と微生物③
6	食品と微生物④
7	食品と微生物⑤
8	前半復習、中間試験
9	第3章 食品と化学物質①
10	食品と化学物質②
11	食品と化学物質③
12	食品と化学物質④
13	食品と化学物質⑤
14	食品と化学物質⑥
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.2~39)
◆	資料・参考文献	日本食品添加物協会冊子「てんかちゃん」 他資料
◆	受講上の注意 ・その他	評価には試験得点以外に出席点・ノート点・受講姿勢(積極的な対応)も含まれます。 スマートフォン等通信機器機能のあるものは電源を切りカバンにしまうこと。

担当教員	柴田 邦子	家政学修士、高等学校教諭一級(家庭)免許取得。都内の高校や大学で非常勤講師等を務める。
		上記知見により食品の安全に関する講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第5章 器具・容器包装の衛生 1節 器具・容器包装の概要
2	器具・容器包装の衛生 2節 材料の種類
3	第6章 食品による健康危害 1節食品による健康危害の種類
4	食品による健康危害 2節 食中毒の概要①
5	食品による健康危害 2節 食中毒の概要②
6	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒①
7	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒②
8	前半復習および中間試験
9	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒③
10	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒④
11	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒⑤
12	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒⑥
13	食品による健康危害 3節 細菌性食中毒⑦
14	食品による健康危害 4節 ウイルス性食中毒
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.40～76)
◆	資料・参考文献	食品の安全と衛生Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ授業のどれかで、14回授業の内外部講師(保健所、感染症研究所等)による講演依頼(1～2回)予定
◆	受講上の注意・その他	評価には試験得点以外に出席点・ノート点・受講姿勢(積極的な対応)も含まれます。スマートフォン等通信機器機能のあるものは電源を切りカバンにしまうこと。

担当教員	阿部 美佳	管理栄養士、薬膳専門栄養士等所持。食企画((前)クッキングサークル)主宰
		管理栄養士としての知見により食品の安全に関する講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生Ⅲ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第5章 飲食による健康危害 5節 自然毒食中毒①
2	飲食による健康危害 5節 自然毒食中毒②
3	飲食による健康危害 5節 自然毒食中毒③
4	飲食による健康危害 5節 自然毒食中毒④
5	飲食による健康危害 6節 化学性食中毒①
6	飲食による健康危害 6節 化学性食中毒②
7	飲食による健康危害 7節 寄生虫による食中毒①
8	前半復習および中間試験
9	飲食による健康危害 7節 寄生虫による食中毒②
10	飲食による健康危害 7節 寄生虫による食中毒③
11	飲食による健康危害 7節 寄生虫による食中毒④
12	飲食による健康危害 8節 経口感染症
13	飲食による健康危害 9節 食物アレルギー
14	飲食による健康危害 10節 その他の健康危害
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.76～113)
◆	資料・参考文献	厚生労働省「食中毒統計」 他資料
◆	受講上の注意 ・その他	評価には試験得点以外に出席点・ノート点・受講姿勢(積極的な対応)も含まれます。 スマートフォン等通信機器機能のあるものは電源を切りカバンにしまうこと。

担当教員	阿部 美佳	管理栄養士、薬膳専門栄養士等所持。食企画((前)クッキングサークル)主宰
		管理栄養士としての知見により食品の安全に関する講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生Ⅳ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第6章 食品安全対策 1節 食品安全対策とは
2	食品安全対策 2節 食品安全対策にかかわる法律①
3	食品安全対策 2節 食品安全対策にかかわる法律②
4	食品安全対策 3節 食品安全行政①
5	食品安全対策 3節 食品安全行政②、4節 食品安園情報の共有①
6	食品安全対策 4節 食品安全情報の共有 ②
7	食品安全対策 4節 食品安全情報の共有③
8	前半復習および中間試験
9	食品安全対策 4節 食品安全情報の共有④
10	食品安全対策 5節 食品営業施設・設備の安全対策
11	食品安全対策 8節 自主衛生管理 HACCP①
12	食品安全対策 8節 自主衛生管理 HACCP②
13	食品安全対策 8節 自主衛生管理 HACCP③
14	食品安全対策 9節 食品事故対応
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.114~141、161~169)
◆	資料・参考文献	食品の安全と衛生Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ授業のどれかで、14回授業の内外部講師(保健所、感染症研究所等)による講演依頼(1~2回)予定
◆	受講上の注意 ・その他	評価には試験得点以外に出席点・ノート点・受講姿勢(積極的な対応)も含まれます。スマートフォン等通信機器機能のあるものは電源を切りカバンにしまうこと。

担当教員	阿部 美佳	管理栄養士、薬膳専門栄養士等所持。食企画((前)クッキングサークル)主宰
		管理栄養士としての知見により食品の安全に関する講義を行う。

教育内容	食品の安全と衛生			学 科	コース
科目名	食品の安全と衛生実習			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1or2	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品は生命を維持し、健康を保つために不可欠であるが、食品を介して健康障害が発生することも少なくない。この教科では、食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、実験も通して食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	第6章 食品安全対策 5節 食品営業施設・設備の安全対策
2	食品安全対策 6節 調理従事者の健康管理
3	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策①
4	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策②
5	第7章 実習:各種細菌①
6	実習:各種細菌②
7	第6章 食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策③
8	前半復習および中間試験
9	第7章 実習:手洗いチェック
10	第6章 食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策④
11	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策⑤
12	食品安全対策 7節 調理作業時における安全対策⑥
13	第7章 実習:水道水
14	第6章 食品安全対策 9節 食品事故対応
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	実験レポート・ノート・課題・中間試験・定期試験 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生(p.141~161、170~175) 実習ページ(p.180、191、195、198、200)
◆	資料・参考文献	厚生労働省「食中毒統計」、技術考査問題集 他資料
◆	受講上の注意 ・その他	食品衛生学実習の内容および実施時期は、変更する場合があります。

担当教員	柴田 邦子	家政学修士、高等学校教諭一級(家庭)免許取得。都内の高校や大学で非常勤講師等を務める。
		上記知見により食品の安全や衛生に関する講義、実験・実習を行う。

教育内容	調理理論と食文化概論			学 科	コース
科目名	調理理論と食文化概論 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食文化は民族、地域、時代、宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族、他地域の伝統を尊重する態度を養うことを目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食と文化 ①
2	食と文化 ②
3	食と文化 ③
4	食と文化 ④
5	日本の食文化 ①
6	日本の食文化 ②
7	日本の食文化 ③
8	日本の食文化 ④
9	中間試験
10	日本の食文化 ⑤
11	日本料理の食文化①
12	日本料理の食文化②
13	日本料理の食文化③
14	日本料理の食文化④
15	定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	藤江 美貴	専門調理師。本校卒業後、調味料販売会社で商品開発、プレゼン業務に携わる。
		上記の経験から食文化の成り立ちについて講義を行う。

教育内容	調理理論と食文化概論			学 科	コース
科目名	調理理論と食文化概論Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

特定多数の人を対象とした給食施設における給食業務内容を全体的に理解する。
 栄養計画、献立作成、食材発注、検品、計量、大量調理、衛生管理の徹底、給食帳票類の作成など。
 喫食対象者に適した食事を効果的、円滑かつ衛生的に提供するための給食運営を調理理論と食文化概論Ⅴと合わせて学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	調理実習を行なう前に
2	調理設備、調理器具
3	調理の基本操作①
4	調理の基本操作①
5	調理の基本操作②
6	調理の基本操作②
7	調理施設①
8	集団調理実習について①
9	集団調理実習について②
10	調理施設②
11	集団調理実習準備①
12	集団調理実習準備②
13	集団調理実習準備③
14	集団調理実習準備④
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	松沢 明日香	栄養士の専門学校卒業後、レストランにて調理業務を担当。その後海外レストランで就労。
		帰国後調理師免許取得。専門調理師。
		上記の経験、及び栄養士としての知見から集団調理に関する理論について講義を行う。

教育内容	調理理論と食文化概論			学 科	コース
科目名	調理理論と食文化概論Ⅲ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理とは、食品をおいしい食べ物にする調理操作である。調理技術に関する原理や化学的根拠を理解し、技術を工夫、応用することによって調理の幅を広げることができる。また、調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択できるようにする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	調理とおいしさ①
2	調理とおいしさ②
3	調理とおいしさ③
4	調理とおいしさ④
5	調理とおいしさ⑤
6	調理とおいしさ⑥
7	調理とおいしさ⑦
8	前半復習および中間試験
9	調理の基本操作①
10	調理の基本操作②
11	調理の基本操作③
12	調理の基本操作④
13	調理の基本操作⑤
14	調理の基本操作⑥
15	定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	藤江 美貴	専門調理師。本校卒業後、調味料販売会社で商品開発、プレゼン業務に携わる。
		上記経験による調理理論についての講義を行う。

教育内容		調理理論と食文化概論		学 科		コ ー ス	
科目名	調理理論と食文化概論Ⅳ			<input checked="" type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科 <input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科		<input checked="" type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input checked="" type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input checked="" type="checkbox"/> 中国料理・点心	
単位数	1	時間数	30				
年次	1	期間	後期				
授業方法	講義	履修要件	必修				

◆ 授業の目的・内容

食文化は民族、地域、時代、宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族、他地域の伝統を尊重する態度を養うことを目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	日本の食文化⑥
2	日本の食文化⑦
3	日本の食文化⑧
4	日本の食文化⑨
5	日本の食文化⑩
6	日本の食文化⑪
7	中間試験
8	西洋料理の食文化①
9	西洋料理の食文化②
10	西洋料理の食文化③
11	西洋料理の食文化④
12	中国料理の食文化①
13	その他の国の料理の食文化①
14	その他の国の料理の食文化②
15	定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
◆	資料・参考文献	調理実習レシピ集
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	藤江 美貴	専門調理師。本校卒業後、調味料販売会社で商品開発、プレゼン業務に携わる。
		上記の経験から食文化の成り立ちについて講義を行う。

教育内容	調理理論と食文化概論			学科	コース
科目名	調理理論と食文化概論Ⅴ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

あらゆる調理施設では、機能性や性能、清潔性、安全性、経済性、快適性および使いやすさが求められる。これらを総合調理実習(集団調理実習)と合わせて勉強していく。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	調理施設・設備①
2	調理施設・設備②
3	調理施設・設備③
4	集団調理実習①
5	集団調理実習②
6	献立作成と調理①
7	献立作成と調理②
8	献立作成と調理③
9	献立作成と調理④
10	大量調理の特徴と調理技術①
11	大量調理の特徴と調理技術②
12	大量調理の特徴と調理技術③
13	大量調理の特徴と調理技術④
14	献立作成と調理⑤
15	総復習及び定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・課題提出・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	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、6 総合調理実習
◆	資料・参考文献	最新 食品標準成分表
◆	受講上の注意 ・その他	授業回数注意 定期試験には 電卓持参 ※携帯・スマートフォン等の使用は許可しない

担当教員 (実務経験有)	松沢 明日香	栄養士の専門学校卒業後、レストランにて調理業務を担当。その後海外レストランで就労。
		帰国後調理師免許取得。専門調理師。
		上記の経験、及び栄養士としての知見から集団調理に関する理論について講義を行う。

教育内容	調理理論と食文化概論			学 科	コース
科目名	調理理論と食文化概論VI			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理とは、食品をおいしい食べ物にする調理操作である。調理技術に関する原理や化学的根拠を理解し、技術を工夫、応用することによって調理の幅を広げることができる。また、調理操作の種類と特徴を学び、料理に適した調理操作を選択できるようにする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	調理の基本操作① 湿式加熱:ゆでる I
2	調理の基本操作② 湿式加熱:ゆでる II
3	調理の基本操作③ 湿式加熱:煮る I
4	調理の基本操作④ 湿式加熱:煮る II
5	調理の基本操作⑤ 湿式加熱:蒸す I
6	調理の基本操作⑥ 湿式加熱:蒸す II
7	調理の基本操作⑦ 湿式加熱:炊く
8	前半復習および中間試験
9	調理の基本操作⑧ 乾式加熱:焼く I
10	調理の基本操作⑨ 乾式加熱:焼く II
11	調理の基本操作⑩ 乾式加熱:炒める I
12	調理の基本操作⑪ 乾式加熱:炒める II
13	調理の基本操作⑫ 乾式加熱:揚げる I
14	調理の基本操作⑬ 乾式加熱:揚げる II
15	定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・小テスト・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 4 調理理論と食文化概論
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	藤江 美貴	専門調理師。本校卒業後、調味料販売会社で商品開発、プレゼン業務に携わる。
		上記経験による調理理論についての講義を行う。

教育内容	調理実習			学 科	コース
科目名	日本料理 I			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。
基礎調理技術及び知識を身につけるための実践教育を行う。
食品の取り扱いや調理器具の使い方、さらに調理の五法を学び、理論と結びつける。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	日本料理について
2	包丁研ぎ①
3	包丁とき②、野菜の切り方
4	出汁の引き方、御飯の炊き方、野菜の切り方
5	酢の物・和え物
6	蒸し物・吸い物・御飯
7	煮物
8	中間技術試験
9	魚の卸し方①
10	魚の卸し方②
11	焼き物
12	特別授業
13	揚げ物
14	総復習
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習・調理実習レシピ集
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。
		上記の経験から、実習を通じて日本料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	調理実習			学科	コース
科目名	日本料理Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。
前期で学んだ基本的な技術及び理論を基にして応用調理を学び、幅広い技術と知識の習得を目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	秋刀魚料理
2	精進料理
3	鮭料理
4	穴子料理
5	魚料理
6	すき鍋料理
7	季節料理
8	中間技術試験
9	寿司
10	前菜
11	正月料理①
12	正月料理②
13	魚料理
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習・調理実習レシピ集
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	木下 圭介	元 京都の会席料理店勤務。専門調理師。
		上記の経験から、実習を通じて日本料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	調理実習			学 科	コース
科目名	西洋料理 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身に付ける。
基本としての包丁、鍋、フライパンの使い方を確実に覚える。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	西洋料理の歴史、実習の心構え
2	野菜の切り方(各種)
3	基本の出し汁①
4	基本の出し汁②
5	基本の出し汁③、基本のスープ
6	基本のソース①
7	基本のソース②
8	基礎製菓①および中間技術試験
9	パン粉付けの仕方、卵料理
10	魚の基本調理
11	基本のソース③、基本の出し汁④
12	基本のソース④
13	前期のまとめ①
14	前期のまとめ②
15	基礎製菓②定期技術試験

◆	成績評価方法	技術試験 授業態度 出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習・調理実習レシピ集
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る。 各回においてフランス料理の調理技法を盛り込む。

担当教員 (実務経験有)	柘植 末利	元 四つ星ホテル名誉総料理長／総料理長
	工藤 敏之	渋谷の有名レストランエグゼクティブシェフ(3店舗の総料理長)
		上記の経験から、実習を通じて西洋料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	調理実習			学 科	コース
科目名	西洋料理Ⅱ			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身に付ける。
段取りの取り方や仲間との協働力を身に付け、時間を意識して行動し即戦力になれる力を養う。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	ゼラチンの扱い方、サンドイッチ
2	豚肉料理
3	Pâte(パート) I
4	ロティール、ブリデとは
5	鶏の下処理
6	冷製スープ
7	グラタン
8	基礎製菓③および中間技術試験
9	基本のソース
10	イタリア料理
11	スペイン料理
12	基本のソース
13	1年間のまとめ①
14	1年間のまとめ②
15	基礎製菓④および定期技術試験

◆	成績評価方法	技術試験 授業態度 出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習・調理実習レシピ集
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る。 各回においてフランス料理の調理技法を盛り込む。

担当教員 (実務経験有)	柘植 未利	元 四つ星ホテル名誉総料理長／総料理長
	浅野 正己	フランス各地のレストランで修行後、横浜にフランス料理店開業(のちに表参道へ移転)
		上記の経験から、実習を通じて西洋料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	調理実習			学 科	コース
科目名	中国料理 I			■ 高度調理師技術科	■ 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	■ 調理師技術科	■ 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	□ パティシエ・ブーランジェ科	■ 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	□ 国際調理ビジネス科	■ 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身に付ける。
包丁使い、火の調節、下処理等、中国料理の特徴的な基本的な調理作業を学ぶ。
後片付け・清掃までを含め調理作業の一環と意識する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	授業の流れ、中国料理について
2	包丁研ぎ、技術試験課題確認
3	包丁研ぎ、中華鍋の扱い
4	包丁研ぎ、切り物
5	基本技術①炒・湯
6	基本技術②炸
7	基本技術③上漿
8	中間技術試験
9	基本技術④上漿・炒
10	基本技術⑤点心・威点心
11	基本技術⑥炸
12	基本技術⑦冷菜
13	基本技術⑧点心
14	基本技術⑨前期まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	調理師養成教育全書 5 調理実習
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の積み重ねを行う

担当教員 (実務経験有)	原田 美穂子	元 四つ星ホテル勤務
	金澤 信人	五つ星ホテル 副料理長
		上記の経験から、実習を通じて中国料理の調理技術について教授を行う。

教育内容	スキルアップ演習			学 科	コース
科目名	色彩コーディネート論			<input type="checkbox"/> 高度調理技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input checked="" type="checkbox"/> 調理技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	演習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

料理の盛り付け、テーブルコーディネート、食の空間、ECサイト制作に必要な色彩の基礎知識を習得します。
ライフケアカラー3級の資格取得を目指します。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	オリエンテーション、色の基本①
2	色の基本②
3	色の基本③
4	色の基本④
5	色の組み合わせ基本①
6	色の組み合わせ基本②
7	色の組み合わせ応用①
8	色の組み合わせ応用②
9	色による効果①
10	色による効果②
11	食空間の光と色
12	フードカラーの作品制作
13	フラワーコーディネート①
14	フラワーコーディネート②
15	フラワーコーディネート③

◆	成績評価方法	12回フードカラーでの制作物と授業内提出物と、15回フラワーコーディネートでの制作物が評価対象になります。
◆	教科書	ライフケアカラー検定公式テキスト、配色カード199a、演習台紙
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	ライフケアカラー検定3級に対応できるカリキュラムです。 検定試験のご案内や受験手続きは授業内で実施します。

担当教員	吉富 幸恵	色彩検定1級所持
	赤羽 三枝	フラワーデザイナー1級所持
		それぞれ取得資格を活かした色彩に関する講義を行う。

教育内容	料飲サービス			学 科	コース
科目名	カフェ&BAR実習			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理師として必要な接客サービスの知識を得る。カウンター内での業務、立居振舞の実践。
 カフェで求められるコーヒー、ラテアート、ノンアルコールドリンクの知識を得る。
 アルコールの分類と基本的なカクテル作成。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	オリエンテーション、サービスマナー 身だしなみ等
2	サービスマナー 言葉づかい等
3	料飲サービス コーヒー①
4	料飲サービス コーヒー②
5	料飲サービス コーヒー③
6	料飲サービス コーヒー④
7	料飲サービス コーヒー⑤および中間試験
8	料飲サービス、前半まとめ
9	料飲サービス ステアー、ビルド
10	料飲サービス ビルド、ブレンド、シェイク
11	料飲サービス カクテル、シェイク
12	アルコール 醸造酒
13	アルコール 蒸留酒①
14	アルコール 蒸留酒②
15	アルコール リキュールおよび定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	調理師養成教育全書 6 総合調理実習 など
◆	資料・参考文献	必要に応じてプリントを配布します
◆	受講上の注意 ・その他	服装はコックコート、安全靴 持ち物は筆記用具、タオルなど

担当教員 (実務経験有)	小川 哲	元 5つ星ホテル勤務。専門調理師取得。1級レストランサービス技能士。
		上記経験、技能による実習を通じたサービスに関する技能を教授する。

教育内容	フードビジネス			学 科	コース
科 目 名	フードビジネス			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単 位 数	1	時 間 数	30	<input checked="" type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	1	期 間	後期	<input type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	講義	履 修 要 件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

授業成果の発表の場として、調理技術や知識を披露する。また企画・運営・メニュー考案など、を体系的・実践的に習得することを目的とする。またイベントを通じ、他学科学生、企業、来校のお客様と関わりを持つ中で、コミュニケーション能力を身に付けホスピタリティ精神と接客におけるサービス提供を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食美祭準備1日目
2	食美祭準備2日目
3	食美祭準備2日目
4	食美祭準備3日目
5	食美祭準備3日目
6	授業成果発表①食美祭当日
7	授業成果発表①食美祭当日
8	試食研修、テーブルマナー研修
9	作品展準備1日目
10	作品展準備2日目
11	作品展準備2日目
12	作品展準備3日目
13	作品展準備3日目
14	授業成果発表②卒業作品展当日
15	授業成果発表②卒業作品展当日

◆	成績評価方法	出席状況・授業参加の姿勢・卒業作品評価点
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	各クラス担任	調理・実技指導については専門調理師を持つ教員が行う。
	又は実習教員	尚、作品展の評価は食糧学院理事長、後援会会長、各企業様等が行う。