

教育目標 3つの Policy

学校法人 育成学園
神戸国際調理製菓専門学校

本学では、1年間又は2年間のカリキュラムの中で、本学の理念のもと、目標に沿って設定されたカリキュラムを全て履修した者を、本校のディプロマポリシーに沿う「学生が卒業する時に身に付けるべき資質、能力を習得した」者として卒業認定している。

1 教育目標(MISSION)

「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師、製菓衛生師の養成を通じて社会に貢献する」という教育理念のもと、以下の人材を養成する。

- 食のプロとしての技術、教養を身につけた人材
- 「食」を通じて社会に貢献できる力を備えた人材
- 社会に出ても常に学ぶ姿勢を忘れない人材

2 求める学生像と受け入れの基本姿勢(Admission Policy)

- 本学園の教育活動を理解し、当校で学びたいという強い意志を持っている人
- 調理製菓の分野で活躍できる専門技術、知識を身に付ける意欲のある人
- 資格取得や試験合格の意欲を持っている人
- 食のプロとして情熱と意欲をもって社会に貢献する意志のある人

3 ディプロマポリシーを達成するまでの教育方法(Curriculum Policy)

人材の養成のため、教育課程(カリキュラム)の編成方針を定める。

- ・食のプロとして必要な技術、知識、礼儀、チームワーク等社会人としての基礎知識を習得する
基礎教育
- ・専門分野をより深く体系的に学ぶ実技教育 卒業後、従事する業界についての知識習得教育
- ・これから変化する時代で自立していく為に「主体性を持って多様な人々と協働できる力」を
身に付ける教育

4 学生が卒業する時に身に付けるべき資質、能力(Diploma policy)

卒業並びに修了に必要な単位を修得すると共に「食」に関わる技術や教養を身に付け、自立し、社会に貢献できる人

「食」に関わる技術や教養を身につけ、自立し社会に貢献できる」人材として認められたものが卒業を認定される。成績評価において、すべての科目の合否判定がすべて合格であること、すなわち当該学年で修得すべき科目に不履修科目がないこと、且つ 進級・卒業審議会において、適当と認められたものに該当する者は、進級・卒業審議会の審議を経て、学校長の承認を得て、社会に貢献できる人材として認められたものとし、進級又は卒業が認められる。

実務経験のある教員による授業科目一覧

学科	規定教科科目	授業時数	授業科目	担当教員	
調理師科	調理実習	99	調理実習(日本料理)	石高 晃二	
		102	調理実習(西洋料理)	山本 卓示	鴨井 直樹
		99	調理実習(中国料理)	川端 雄史	
	授業時間合計数	300			

学科	規定教科科目	授業時数	授業科目	担当教員	
調理スペシャリスト本科	調理実習 (1年次)	99	調理実習(日本料理)	石高 晃二	
		102	調理実習(西洋料理)	鴨井 直樹	山本 卓示
		99	調理実習(中国料理)	川端 雄史	
	授業時間合計数	300			

学科	規定教科科目	授業時数	授業科目	担当教員			
製菓衛生師科	製菓実習	360	製菓実習	野中 貴大	河井 成範	恵谷 朋哉	田中 久善
				船引 美希	下山 葵(助手)	森本 菜月(助手)	
		60	和菓子実習	中田 浩司	西村 広太郎		
		60	パン実習	田中 良哉			
	授業時間合計数	480					

学科	規定教科科目	授業時数	授業科目	担当教員			
製菓スペシャリスト本科	製菓実習	360	製菓実習	野中 貴大	河井 成範	恵谷 朋哉	田中 久善
				船引 美希	下山 葵(助手)	森本 菜月(助手)	
		60	和菓子実習	中田 浩司	西村 広太郎		
		60	パン実習	田中 良哉			
	授業時間合計数	480					

実務経験のある教員の氏名及び担当教科科目

2024年度

神戸国際調理製菓専門学校(調理師科・調理スペシャリスト本科)

整理番号		氏名	調理業務従事歴	資格	担当教科科目					担当学科
					必修科目			その他の科目		
1	専任	鴨井 直樹	1989年～1993年 (4年)	専門調理師(西洋料理) レストランサービス技能士	調理実習	総合調理実習 (フードテクニク)	食文化概論	メディカルフード		調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
2		山本 卓示	1992年～1994年 (2年半)	専門調理師(西洋料理) 「ひょうごの匠」認定	調理実習	総合調理実習 (フードテクニク)	食文化概論	高度フード デザイン実習		調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
3		石高 晃二	1996年～2004年 (8年)	専門調理師 (日本料理) (給食用特殊料理)	調理実習	総合調理実習 (フードテクニク)	食文化概論	フードプランニング		調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
4		川端 雄史	2001年～2004年 (3年)	専門調理師 (中国料理) (給食用特殊料理)	調理実習	総合調理実習 (フードテクニク)	食文化概論	デリカ実践実習		調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
1	専任 (助手)	上廻 義喜	2014年～2016年 (2年)	専門調理師 (日本料理)	調理実習 (助手)	総合調理実習 (助手)	デリカ実践実習 (助手)			調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
2		原田 礼揮	2014年～2016年 (1年半)	専門調理師 (西洋料理)	調理実習 (助手)	総合調理実習 (助手)	高度フードデザイン 実習(助手)	フードプランニング (助手)		調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)

実務経験のある教員の氏名及び担当教科科目

2024年度

神戸国際調理製菓専門学校(製菓衛生師科・製菓スペシャリスト本科)

整理番号		氏名	製菓製造業務従事歴	資格	担当教科科目				担当学科
					必修科目		その他の科目		
1	専任	野中 貴大	1998年～2010年 (11年)	製菓衛生師	製菓実習		製菓実習Ⅱ		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
2		河井 成範	2006年～2015年 (8年)	製菓衛生師	製菓実習		製菓実習Ⅱ		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
3		恵谷 朋哉	2009年～2021年 (14年)	製菓衛生師 菓子製造業従事歴 10年以上	製菓実習		製菓実習Ⅱ	実践講座	製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
4		船引 美希	1999年～2003年 (3年)	製菓衛生師	製菓実習		製菓実習Ⅱ	実践講座	製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
5		田中 久善	1982年～2002年 (19年)	製菓衛生師 洋菓子製造1級技能士	製菓実習		製菓実習Ⅱ		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
1	助手	下山 葵	2015年～2019年 (4年)	製菓衛生師	製菓実習 (助手)		製菓実習Ⅱ (助手)		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
2		森本 菜月	2014年～2021年 (7年)	製菓衛生師 菓子製造業従事歴7年	製菓実習 (助手)		製菓実習Ⅱ (助手)		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
1	兼任	田中 良哉	1993年～2015年 (22年)	製パン製造業従事歴 10年以上	製菓実習 (パン実習)		製菓実習Ⅱ (パン)		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
2		西村 広太郎	2009年～2020年 (11年)	和菓子1級技能士 製菓製造業従事歴 10年以上	製菓実習 (和菓子実習)		製菓実習Ⅱ (和菓子)		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)
3		中田 浩司	和菓子屋店主	製菓製造業従事歴 10年以上	製菓実習 (和菓子実習)		製菓実習Ⅱ (和菓子)		製菓衛生師科 製菓スペシャリスト本科(1年・2年)

2024年度 授業計画書

調理師科

学校法人 育成学園

神戸国際調理製菓専門学校

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食生活と健康	食生活健康論	90	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康			
教育目的・概要				
調理師として必要な食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理業務に従事する者として国民の食生活の向上に資すること、果たすべき役割を理解することを目標とする。 そのための健康に対する知識の習得、食育、環境保健、関係法規などについて学習する				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と健康	健康の考え方 食と健康の関係性 調理師とは（調理師法・調理師の役割）	11
食生活と疾病	疾病の動向と予防 生活習慣病とその予防法	12
健康づくり	「健康」をつくる環境について 予防と増進 健康教育とは 体と心の健康	13
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理師と食育	食育とは（定義と意義） 調理師の役割	20
労働と健康	調理師の健康とは 調理の職場環境 健康と環境の関わり 健康に対する条件 労働災害と職業病	9
環境と健康	生活環境（現代の環境） 環境条件（大気・水・住居・廃棄物・放射線） 環境汚染と対策（空気汚染・水質汚染・騒音・振動）	23
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	栄養学	80	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性			
教育目的・概要				
人は食事により健康的に生活を営むエネルギーを得る。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、喫食者の健康の保持増進を担う調理師として栄養的知識を習得し、業務に生かせるようにする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
栄養素の機能と健康	栄養素の種類と健康の関わり 体の成分と食品の成分 各栄養素の種類と役割 (炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、その他の成分)	30
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2
消化と吸収	食品の摂取 栄養素の消化・吸収・代謝 その仕組みと機能	30
エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝の仕組み 日本人の食事摂取基準の解説 食品の選択ツール (食品標準成分表、食品分類法、食事バランスガイド)	16
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	食品学	70	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性			
教育目的・概要				
調理師として業務に従事する者が食品を購入し調理する際、その特徴、旬、含まれる成分などの知識を習得していることは重要である。市場に多く出回る食品の機能、調理特性を学ぶとともに、生産から加工、流通に係る仕組みを理解し、多様化する調理業界において、調理の幅を広げられるよう食品への理解を深める。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品の特徴とその性質	植物性食品とその加工品 （穀類・いも類・砂糖および甘味類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類） 動物性食品とその加工品（魚介類・食肉類・卵類・乳類） その他の食品 （油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類 調理加工食品類・ゲル化状食品・特別用途食品・ 保健機能食品）	45
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の加工と貯蔵	食品の加工について学ぶ （加工目的と方法、食品加工に関わる微生物について） 食品の貯蔵方法（食品の貯蔵方法 種類と特性）	15
食品の生産と流通	日本における食品の生産ルート 輸入食品と食品需給の現状 食品の流通ルート（トレサビリティ 等）	8
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学	120	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生			
教育目的・概要				
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的な責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食の安全と衛生	食の安全とは 食品衛生と調理師の関わり	2
食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	16
食品と科学物質	食品添加物の分類、種類と用途 食品添加物に関する法律（基準、規格、使用基準、表示基準、評価） 重金属と放射性物質	24
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	6
飲食による健康被害	食中毒とは（概論） 食中毒の種類とその特徴、予防（ウィルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒） 経口感染症、食物アレルギー、その他の健康被害	50
食品安全対策	食品の安全にかかわる法律 行政との関わり 施設・設備の安全対策 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策 HACCPシステムの解説と増進、推進	20
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学実習	30	必修	演習と講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生			
教育目的・概要				
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的な責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
器具の使い方	ガラス器具使用方法説明	1
食品のPH判定	食品のPHをPH試験紙で測る	1
生卵の鮮度判定	生卵を使用し、鑑別を行う 卵黄係数の測定方法の解説	3
魚介類の鮮度判定	魚介類の官能検査のポイントを学習する PHによる測定方法の解説	3
魚肉練り製品の鮮度判定 品質測定	魚肉練り製品の鮮度判定の学習 観察ポイントを学ぶ	3
食肉の鮮度判定	食肉の官能検査のポイントを学習する PHによる測定方法の解説	3
牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定の方法を身につける	2
食品の内部温度の測定	中心温度計を使用しての内部温度測定方法を学習する	2
手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態 の検査	手洗いチェックの方法と実際に手洗いする	2
調理器具の汚れ状態の検査	調理器具の汚れ状態の検査方法を学習する	2
食器洗浄後の汚れ状態の検査	食品成分の残留状態を学習する	2
水道水の残留塩素測定	残留塩素の測定方法を学習する	2
空中浮遊微生物の測定	室内の空気の汚染度チェック方法を知る	2
食品からの各種細菌の検出	食品の汚染度の簡易チェックの方法を知る	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
合格	レポート提出、出席状況67%以上
不合格	レポート未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	調理理論	150	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論			
教育目的・概要				
調理師が調理理論を学ぶことは、調理技術に関する科学的根拠やその原理を習得することにより、調理技術の速やかな習得、また理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することによる様々な調理への発展へ結びつけることにつながる。科学的根拠に裏付けされた、嗜好（美味しさ）と技術等、多方面からの調理知識を習得する。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理とおいしさ	調理とは（調理の意義と目的） おいしさの要因（食べ物側と食べる人側の関係性）	8
調理の基本操作	非加熱調理操作 （計量から冷凍までの作業による役割） 加熱調理操作（加熱調理方法の違いとその特性）	24
食品の調理科学	植物性食品（穀類・いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類 種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類） 動物性食品（魚介類、食肉類、卵類、乳類） その他の食品（油脂類、調味料、ゲル状食品） 各食品における代表的な調理方法の解説とおいしさの科学的根拠を学ぶ	92
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理設備・器具と熱源	調理器具の解説（調理器具、調理施設） 食器・容器の種類と担う役割 熱源の種類と熱効率の違いによる調理方法とのかかわり	24
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	食文化概論	30	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 調理理論と食文化概論			
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史 上廻 義喜			
教育目的・概要				
地域社会や民族が育んできた「食」という営みから各国の慣習や、文化、国民性を学び、グローバルな視野で食文化をとらえることで、国際的な感覚を理解できるようにする				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化（宗教と食物禁忌） 食文化の共通化と国際化 （食の交流、食文化の創造、世界の食事情）	4
日本の食文化	日本の食文化史を学ぶ（原始～現代まで） 日本料理の特徴、作法、様式 食文化の地域性、行事食 未来の食文化	8
世界の料理と食文化	西洋料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） 中国料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） その他の国の料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法）	16
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理実習	調理実習	300	必修	実習
実施期間	通 年		実務経験	有
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編5 調理実習			
担当講師	石高 晃二 山本 卓示 川端 雄史			
教育目的・概要				
「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師」という目標を目指し、調理の基本技術を反復練習により習得し、調理師としての役割、重要性を理解した調理師を目指す				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等、衛生面での心がまえ 調理実習室、調理器具の使用方法和清掃方法	6
日本料理	オリエンテーション 各種包丁（薄刃、柳刃、出刃）の研ぎ方 包丁の使い方（野菜の切り方）、ご飯の炊き方、基本の卵料理（出汁巻）、基本の魚の卸し方（鰯の三枚おろし）、基本の料理（焼き物、お造り、揚げ物、酢の物、あえ物、流し物）、出汁の応用と炊き合わせ、蒸し物、鍋料理、基礎技術	9 6
西洋料理	オリエンテーション 各種包丁（牛刀、ペティナイフ）の研ぎ方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）、ブイヨンの作り方（フォンブラン）卵料理の基本と応用（オムレツ、ウーブリュイエ）ソースの基本と応用（温製、冷製）ポワソン（魚の卸方、調理方法、基本と応用）ヴィヤンド（肉の種類（羊、鴨）処理方法、部位別調理法、鶏の解体、応用）野菜料理、デザート、パスタ、ニョッキ、キッシュ	9 9
中国料理	オリエンテーション 中国包丁の研ぎ方、中国鍋の扱い方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）調理の基本（卵を焼く）出汁の取り方、香辛料と調味料の使い方、麺を扱う、特殊材料の種類と扱い方、料理、中国料理の調理工程（下調理と本調理）中国料理の種類（冷菜、熱菜、蒸す、甜菜、点心）その他各国の料理	9 9

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
合格	：実技試験60点以上、出席状況67%以上
不合格	：実技試験60点未満、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	フードサービス	27	必修	実習と講義
実施期間	1年次（通年）				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
キャリアマナー	履歴書の書き方、就職支援システム説明 就職活動への心構え	2
フードサービス	【 内容別紙参照 】	25

【別紙】

2024年度「フードサービス」シラバス内容

実務経験 (講師)	各種レストラン・複合商業施設などを開業運営し、フードサービス業界・中小企業事業者等を対象にしたNPO団体の代表を務める。
成績評価 (方法)	前期試験および定期試験（各100点）・出欠状況
教材	<ul style="list-style-type: none"> ●新・調理師養成教育全書（必修編）「総合調理実習」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ●パワーポイント（主に参考書籍「繁盛店のつくり方教えます！『飲食店の開業と運営』」から作成）
参考	<p>①書籍：貴方のカフェ・レストラン・居酒屋・繁盛店のつくり方教えます！「飲食店の開業と運営」（経営のギモン!?解説付）/NPOマーケティングフィールズ</p> <p>②書籍：P.F.ドラッカー著「マネジメント」（エッセンシャル版）/ダイヤモンド社</p> <p>③書籍：カ石寛夫著「料理人のための1分間マネジメント」/柴田書店</p> <p>④CD-ROM：サンプル帳表・運営マニュアル（フォーマット・テンプレート集）/M & F 出版</p>
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ●外食産業市場規模は2019年まで景気回復基調だったが、2020年から3年間のコロナ禍で大幅に減少し、業界は大きなダメージを負った。 ●業種・業態のライフサイクルは変革し、中小零細事業者が多いフードサービス業界は国や自治体の政策にも左右され競争より対策に追われた。 ●国内経済の動向だけでなく、国際情勢（政治経済・天変地異・感染症・戦争等）に大きな影響を受けることが改めてわかる。 ●フードサービス業界に限らず先行き不透明で難しい経営環境が続く。 <p>○これまでと違う手法や高度な技術も必要である。 しかし、社会に出て活躍するにはフードサービスについて学ばなければならない。</p> <p>○本講は、事業経営実務や企業コンサルティングの経験を活かした指導により、フードサービス業界の現状と課題、飲食店の開発・運営・経営をわかりやすく講義する。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.フードサービス業界の基礎知識、飲食店事業の企画開発・運営実務・経営管理全般が、バランスよく科学的に理解できる。 2.フードサービス業に携わる基本的な心構えと必要な知識が理解できる。 3.経験に基づく実践的な講義から、飲食店のあるべき姿、自分なりの創造性を追求する態度・思考が身につく。

2024 (R6) 年度

「フードサービス」授業計画表

単元	授業のタイトル	学習のポイント
第1	事例紹介	和食店・カフェレストラン・菓子製造小売店他
第2	フードサービスの基礎知識	業界の現状と課題（市場環境・経営状況等）
第3	マネジメントとマーケティング	「基本と原則」～マーケティングの本質・戦略他
第4	接客サービスとホスピタリティ	サービス業の心構えとフードビジネスの基本
第5	「接客サービス」	求められるサービス
第6	「接客サービス」2	接客サービスの基本
第7	「接客サービス」3	接客実務
第8	「接客サービス」4	食卓の演出とクレーム対応
第9	「飲食店開業計画」	調理師とフードビジネス
第10	「飲食店開業計画」2	飲食店開業の心構えと基本戦略
第11	「飲食店開業計画」3	飲食店開業スケジュールと計画の策定
第12	「飲食店開業計画」4	飲食店の具体的な開業準備
第13	全体的な開業計画を考える	理想と現実・開業プラン～基本コンセプトの設計
第14	開業スケジュールから物件選定を考える	市場調査と選定評価の方法
第15	前期試験対策	試験範囲内の理解度確認と試験に向けての対策
第16	開業費用を考える	大きな3つの費用（売上予測の算出）
第17	コストコントロール	損益計算書の重要性
第18	投資効率と収支予測	計数管理の方法（ケーススタディ）
第19	メニュープランニング	メニューは店の心臓部（正確な利益の把握）
第20	オペレーション体制を考える	組織体制づくりと労務管理
第21	建築デザインとレイアウトを考える	知っておくべき基本的な知識
第22	キッチンプランニング	生産工場としての位置づけ（サービス工程他）
第23	販売戦略と顧客対策を考える	売上／収益向上（費用対効果の分析他）
第24	その他、安全管理	現金管理と公的許認可・届出、食品の流通・安全他
第25	定期試験対策	試験範囲内の理解度確認と試験に向けての対策

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	メディカル実習	33	必修	実習と講義
実施期間	1年次（通年）				
教科書・テキスト	介護食士講座 3級				
担当講師					
教育目的・概要					
<p>医療に必要不可欠な「食」を ①病院治療食の基本 ②エネルギー制限・塩分制限などテーマに応じた食事療法 ③健康の維持・増進などを想定した調理実習を行い、「食」が疾病治療にどのように関わるかを学ぶ。 また授業終了時には介護食士3級習得を目指す。</p>					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
介護食概論	介護食士概論	3
	医学的基礎知識	3
	高齢者の心理	3
	メディカル実習を行う意義とは	3
病患者食の基本	循環器疾患用メニュー	3
	糖尿病患者用メニュー	3
	骨粗鬆症/貧血予防用メニュー	3
アレルギー対応食	アレルギー対応メニュー（卵・小麦・乳 除去）	3
ライフスタイル別の食事	新生児期、乳児期、幼児期 メニュー	3
	成人期 メニュー	3
	老年期 メニュー	3

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに課題提出と、認定試験
合格	認定試験60%以上、かつ出席状況80%以上 介護食士3級習得
不合格	認定試験60%以下、もしくは出席状況80%未満 介護食士3級不合格

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	フードテクニク	30	必修	実習と講義
実施期間	1年次（通年）				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習				
担当講師	石高 晃二	鴨井 直樹	山本 卓示	川端 雄史	
教育目的・概要					
調理実習の授業を通して身に着けた基礎技術の実践と応用。 集団調理実習という大量調理を通じ、衛生管理の重要性と方法を学ぶ。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
ゲストシェフ実習	第一線で活躍するレストランのオーナーシェフ、ホテルの総料理長、調理長等を特別講師としてお招きしての講習	9
集団調理実習	大量調理実習を体験する （目的から調理技術の特徴、実際の調理、提供まで行う）	3
総合実習 （テーマ：日本の定番料理）	調理実習で学んだ総合的な技術を用い、与えられた課題でのメニュー作成、調理作業、仕上げまでを一人で行い完成させる実習	12
全調協実技検定対策 （グレード1）	養成施設卒業者における客観的指標として設置された「実技検定」に合格することで、衛生面も含んだ一定基準の調理技術の検定を受験し、知識、技能の両面においての実力を習得する。	6

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
合格：レポート提出、出席状況67%以上 不合格：レポート未提出、出席状況67%未満	

2024年度 授業計画書

調理師科

(W ライセンスコース)

学校法人 育成学園

神戸国際調理製菓専門学校

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1 年制)
----	---------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
食生活と健康	食生活健康論	90	50	必修	講義
実施期間	1 年次 (通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康				
教育目的・概要					
調理師として必要な食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理業務に従事する者として国民の食生活の向上に資すること、果たすべき役割を理解することを目標とする。 そのための健康に対する知識の習得、食育、環境保健、関係法規などについて学習する					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と健康	調理師とは (調理師法・調理師の役割)	3
健康づくり	「健康」をつくる環境について 健康増進法、食品表示、心の健康づくり	7
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理師と食育	食育とは (定義と意義) 調理師の役割	14
労働と健康	調理師の健康とは 調理の職場環境	4
環境と健康	生活環境 (現代の環境) 環境汚染と対策 (悪臭苦情、悪臭防止法、環境ホルモン、オゾン層)	10
年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
製菓衛生師試験対策	7 月に行われる「製菓衛生師試験」の合格を目指し、 過去問題と問題集から傾向を掴み、対策を講じる	10

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験 90 点以上、平常点	優以上、出席状況 67% 以上
優 : 筆記試験 90 点以上、平常点	可以上、出席状況 67% 以上
良 : 筆記試験 70 点以上、平常点	可以上、出席状況 67% 以上
可 : 筆記試験 60 点以上、平常点	可、出席状況 67% 以上
不可 : 筆記試験 60 点未満、平常点	不可、出席状況 67% 未満

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	講義時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	栄養学	80	30	必修	講義
実施期間	1年次(通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性				
教育目的・概要					
人は食事により健康的に生活を営むエネルギーを得る。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、喫食者の健康の保持増進を担う調理師として栄養的知識を習得し、業務に生かせるようにする。					

授業計画 ※W ライセンス 1年目製菓衛生師養成課程で規定時間の60時間履修済
(履修項目・時間等の詳細については別表1を参照のこと)

テーマ	内容	講義時間
栄養学概論	食品中の栄養素と健康(医食同源) 食品がもつ3つの機能について学ぶ	3
栄養素の機能と働き	たんぱく質の機能性と健康 機能性成分の種類と生理作用について学ぶ	6
栄養生理1(消化と吸収)	食欲と摂食行動(心理的欲求・栄養管理と疾病予防) について学ぶ	3
栄養学の実践	食生活指針の活用 食事バランスガイドの活用 食品標準成分表の概要と活用について実践的に学ぶ	8
製菓衛生師試験対策	7月に行われる「製菓衛生士試験」の合格を目指し、 過去問題・問題集などから傾向を掴み、対策を講じる	10

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

【別表1】2024年度 栄養学授業計画（製菓衛生師養成課程・調理師養成課程・Wライセンスコース）

テーマ	内容 （ 製菓衛生師養成課程のみの実施項目 * = 調理師養成課程のみの実施項目 ** = Wライセンスのみの実施項目 ）	製菓衛生師 講義時間	調理師 講義時間	Wライセンス (2年目:調理師科) ・履修済項目=◎ ・みなし履修=○ ・未履修=時間数
栄養学概論	栄養学とは	1	1	◎
	栄養と栄養素			
	食品成分の分類とはたらき	1	1	◎
	食品の成分と体の成分	1	1	◎
	* 食品中の栄養素と健康（医食同源）	-	2	2
	* 食品がもつ3つの機能	-	1	1
	* 栄養学概論のまとめ（演習課題1）	-	1	○
栄養素の種類 とはたらき	食品がもつエネルギー	1	1	◎
	たんぱく質1（種類とはたらき）	2	2	◎
	* たんぱく質2（たんぱく質の機能性と健康）	-	2	2
	脂質の種類とはたらき	3	3	◎
	炭水化物の種類とはたらき	4	4	◎
	* 栄養素の種類のまとめ（演習課題2～4）	-	3	○
	ビタミンの種類とはたらき	4	4	◎
	ミネラル（無機質）の種類とはたらき	3	3	◎
	* 栄養素の種類のまとめ（演習課題5～6）	-	2	○
	水分（水分割合・水分出納・はたらき）	2	2	◎
	* 機能性成分の種類と生理作用	-	4	4
	ホルモンとその機能	1	-	◎
	* 栄養素の種類のまとめ（演習課題7）	-	1	○
試験対策	前期試験範囲内の理解度の確認・試験対策	2	2	◎
栄養生理1 （消化と吸収）	食欲と摂食行動1（生理的欲求）	2	2	◎
	* 食欲と摂食行動2（心理的欲求）	-	2	2
	* 食欲と摂食行動3（栄養管理と疾病予防）	-	1	1
	消化器官の構造とはたらき	1	1	◎
	消化の種類	1	1	◎
	各消化管内での消化1（口腔～大腸）	3	3	◎
	消化酵素の種類と分泌部位（三大栄養素）	2	2	◎
	栄養素の吸収	1	1	◎
	消化吸収率	1	1	◎
	栄養素の代謝のしくみ	1	1	◎
	* 消化と吸収のまとめ（演習課題8）	-	1	○
栄養生理2	エネルギー収支バランスと健康	1	1	◎

(体内代謝)	基礎代謝	2	2	◎
	活動代謝・身体活動レベル	1	1	◎
	安静時代謝	1	1	◎
	METs			◎
	食事誘発性熱産生	1	—	◎
	健康づくりのための身体活動基準 2013	1	—	◎
	* 体内代謝のまとめ (演習課題 9)	—	1	○
栄養学の実践	日本人の食事摂取基準	2	2	◎
	国民健康・栄養調査	1	—	◎
	三色食品群	1	1	◎
	六つの基礎食品			◎
	四つの食品群			◎
	* 食生活指針の活用	—	1	1
	食事バランスガイド 1 (食事ガイドの概要)	2	2	◎
	* 食事バランスガイド 2 (食事ガイドの活用)	—	1	1
	* 食品標準成分表 1 (概要)	—	2	2
	* 食品標準成分表 2 (実践: 栄養価計算)	—	4	4
	* 栄養学の実践のまとめ (演習課題 10)	—	1	○
	ライフステージ別の栄養管理	3	—	◎
	疾病と栄養管理	2	—	◎
	食品表示法	1	—	◎
試験対策	学年末試験範囲内の理解度の確認・試験対策	2	2	◎
	製菓衛生師試験 (調理: 技術考査) 試験対策	2	2	◎
	**W ライセンス 製菓衛生師試験・試験対策	—	—	10
講義時間 (内訳)	製菓・調理 共通項目合計	44 時間	44 時間	履換単位 60 時間
	製菓・調理 試験対策	6 時間	6 時間	
	調理師養成課程のみ実施 (みなし履修) 合計 (* 共通項目について理解を深めるための演習)	—	10 時間	
	製菓衛生師養成課程のみの項目合計	10 時間	—	調理師養成課程では 履修対象外の項目
	製菓衛生師養成課程で未履修の項目合計 (* 調理師養成課程で履修が必要な項目)	—	20 時間	未履修単位 20 時間
	**W ライセンス 製菓衛生師試験対策	—	—	10 時間
	合計講義時間	製菓衛生師 養成課程 60 時間	調理師 養成課程 80 時間	W ライセンス (2 年目: 調理師科) 30 時間

* みなし履修項目については、製菓での講義内容を含む演習課題です。

(一部を除き、製菓衛生師試験対策の内容に準ずる)

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	講義時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	食品学	70	30	必修	講義
実施期間	1年次(通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性				
教育目的・概要					
調理師として業務に従事する者が食品を購入し調理する際、その特徴、旬、含まれる成分などの知識を習得していることは重要である。市場に多く出回る食品の機能、調理特性を学ぶとともに、生産から加工、流通に関わる仕組みを理解し、多様化する調理業界において調理の幅を広げられるよう食品への理解を深める。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間	製菓衛生師養成課程で履修済
食品の特徴と その性質	食品学概論 植物性食品とその加工品 (穀類・いも類・砂糖および甘味類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類)	12	食品学①-12
	動物性食品とその加工品(魚介類・食肉類・卵類・乳類) その他の食品(油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類・調理加工食品類・ゲル化食品・特別用途食品・保健機能食品)	19	
食品の加工と貯蔵	食品の加工について学ぶ (加工目的と方法、食品加工に関わる微生物について) 食品の貯蔵方法 (食品の貯蔵方法 種類と特性)	19	食品学④-18 食品学⑥-1
食品の生産と流通	日本における食品の生産ルート 輸入食品と食品需給の現状 食品の流通ルート(トレスビリティ 等)	19	食品学⑤-18 食品学⑥-1
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験対策を行う	1	
製菓衛生師試験対策	7月に行われる「製菓衛生師試験」の合格を目指し、過去問題と問題集から傾向を掴み、対策を講じる	10	

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1 年制)
----	---------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学	120	60	必修	講義
実施期間	1 年次 (通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生				
教育目的・概要					
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的な責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。					

授業計画 ※W ライセンス 1 年目製菓衛生師養成課程で規定時間の時間履修済

(履修項目・時間等の詳細については別表 1 を参照のこと)

テーマ	内容	講義時間
食の安全と衛生	食品衛生と調理師の関わり	1
食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	3
食品と化学物質	食品添加物に関する法律 (基準 規格 使用基準 表示基準 評価)	3
	食品と重金属、食品と放射性物質	5
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	5
飲食による健康被害	食中毒とは (概論) 食中毒の種類とその特徴、予防 (ウィルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒)	20
	経口感染症、食物アレルギー	3
	その他の健康被害	3
食品安全対策	食品の安全にかかわる法律	1
	調理従事者の健康管理、行政との関わり	1
	施設・設備の安全対策、調理作業時における安全対策	1
	HACCP システムの解説と増進、推進	2
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験対策を行う	2
製菓衛生師試験対策	7 月に行われる「製菓衛生師試験」の合格を目指し、過去問題と問題集から傾向を掴み、対策を講じる	10

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験 90 点以上、平常点	優以上、出席状況 67% 以上
優 : 筆記試験 80 点以上、平常点	可以上、出席状況 67% 以上
良 : 筆記試験 70 点以上、平常点	可以上、出席状況 67% 以上
可 : 筆記試験 60 点以上、平常点	可、出席状況 67% 以上
不可 : 筆記試験 60 点未満、平常点	不可、出席状況 67% 未満

別紙

調理の教科書の項目		製菓での履修	備考
第1章 食の安全と衛生			*第5節 製菓の教科書には未掲載のため未履修 ただし「製菓衛生師の責務」という単元があり、それについては履修済みです。
第1節	食の安全を守る	✓	
第2節	食の安全を脅かす要因	✓	
第3節	食の安全確保のしくみ	✓	
第4節	食品衛生とは	✓	
第5節	食品衛生と調理師の責務	×	
第2章 食品と微生物			
第1節	食品中の微生物		
	① 微生物の種類	✓	
	② 微生物の増殖条件	✓	
	③ 食品の微生物汚染	✓	
第2節	食品の腐敗		
	① 腐敗とは	✓	
	② 腐敗に関与する微生物	✓	
	③ 腐敗の化学	✓	
第3章 食品と化学物質			
第1節	食品添加物		
	① 食品添加物の概要	✓	
	② 食品添加物と食品衛生関係法規	✓	
	③ 食品添加物の安全性の評価	✓	
	④ 主な食品添加物とその用途	✓	
第2節	食品と重金属		
	① 毒素および重金属	✓	
	② 主な有毒元素	✓	
第3節	食品と放射性物質		
	① 放射線	✓	
	② 放射性物質の基準値	✓	
	③ 放射線照射食品	✓	
第4章 器具・容器包装の衛生			*第1節・第2節 製菓の教科書では「社会学」に掲載のため、食品衛生学では未履修 ただし、調理の食品衛生学 P.45 のCOLUMN「素材ごとの洗浄法」の内容のみ 製菓の教科書に掲載されているので、洗浄法のみ履修済みです。
第1節	器具・容器包装の概要		
	① 器具・容器包装の定義	×	
	② 器具・容器包装の取り扱い	×	
第2節	材質の種類	×	

調理の教科書の項目		製菓での履修	備考
第5章 飲食による健康危害			<p>*第5節・第7節 製菓の教科書では 非常に簡易的な記載のため 動植物と有毒成分 主な寄生虫と原因食品(=中間宿主) の組合せ程度の履修です。</p> <p>(モロヘイヤは製菓では未掲載) (フグや毒キノコの詳細も未掲載)</p> <p>*第8節 製菓の教科書には ②-2 人畜共通感染症が未掲載のため 未履修</p> <p>*第9節 製菓の教科書には①・②の内容が 未掲載のため、未履修</p> <p>ただし、調理の教科書 P.107 図表 5-35(特定原材料等 28品目)や 図表5-36(アレルギー表示の例)程度の 内容の記載はあり、それについてのみ 履修済みです。</p> <p>*第10節 製菓の教科書には①・②の内容が 未記載のため、未履修</p>
第1節	飲食による健康危害の種類	✓	
第2節	食中毒の概要		
	① 食中毒とは	✓	
	② 食中毒の分類	✓	
	③ 食中毒の発生状況	✓	
第3節	細菌性食中毒		
	① 感染型食中毒	✓	
	② 食品内毒素型食中毒	✓	
	③ 生体内毒素型食中毒	✓	
	④ 細菌性食中毒の予防	✓	
第4節	ウイルス性食中毒		
	① ノロウイルスによる食中毒	✓	
	② ウイルス性食中毒の予防	✓	
第5節	自然毒食中毒		
	① 動物性自然毒	△	
	② 植物性自然毒	△	
	③ 自然毒食中毒の予防	✓	
第6節	化学性食中毒		
	① 化学性食中毒の概要	✓	
	② 化学性食中毒の予防	✓	
	③ ヒスタミンによる食中毒(アレルギー様食中毒)	✓	
第7節	寄生虫による食中毒		
	① 寄生虫による食中毒の概要	△	
	② 寄生虫による食中毒の予防	△	
第8節	経口感染症		
	① 経口感染症とは	✓	
	② 経口感染症と食中毒	△	
	③ 経口感染症の予防	✓	
第9節	食物アレルギー		
	① 食物アレルギーとは	×	
	② 食物アレルギーの種類	×	
	③ アレルギー物質の表示	△	
第10節	その他の健康危害		
	① BSE	×	
	② 鳥インフルエンザ	×	
	③ 農薬および動物性医薬品等の残留	✓	

調理の教科書の項目		製菓での履修	備考
第6章 食品安全衛生			<p>*第2節 製菓の教科書では「衛生法規」に掲載のため、「食品衛生学」では未履修</p> <p>*第4節 製菓の教科書では非常に簡易的な記載のため食品表示法 立法の経緯 加工食品の表示 のみの履修です</p> <p>*第6節 製菓の教科書では③ 調理従事者の家族の健康チェックと届け出の内容が未掲載のため未履修</p> <p>*第9節 製菓の教科書には未掲載のため未履修</p>
第1節	食品安全対策とは	✓	
第2節	食品安全対策にかかわる法律		
	① 食品衛生法	×	
	② 食品安全基本法	×	
第3節	食品安全行政		
	① 中央組織	✓	
	② 地方組織	✓	
第4節	食品安全情報の共有		
	① 食品表示とは	△	
	② 食品表示法	△	
	③ その他の法律による表示	△	
第5節	食品営業施設・設備の安全対策		
	① 食品営業施設・設備の衛生管理	✓	
	② 給水および排水・廃棄物処理	✓	
第6節	調理従事者の健康管理		
	① 病原微生物保有者の把握	✓	
	② 調理従事者の衛生管理	✓	
	③ 調理従事者の家族の健康チェックと届け出	×	
	④ 衛生教育の重要性	✓	
	⑤ 食品衛生責任者	✓	
第7節	調理作業時における安全対策		
	① 食材の衛生管理	✓	
	② 異物混入防止	✓	
	③ 手洗い	✓	
	④ 洗浄・消毒・殺菌	✓	
第8節	自主衛生管理 HACCP(ハサップ)		
	① HACCPとは	✓	
	② わが国におけるHACCP取り組みの経緯	✓	
	③ HACCPに沿った衛生管理	✓	
	④ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	✓	
	⑤ HACCPの普及・推進	✓	
第9節	食品事故対応		
	① 危機管理	×	
	② 実際に起こった食中毒の例	×	

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1 年制)
----	---------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学実習	30	必修	演習と講義
実施期間	1 年次 (通年)			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生			
担当講師				
教育目的・概要				
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的な責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
器具の使い方	ガラス器具使用方法説明	1
食品の PH 判定	食品の PH を PH 試験紙で測る	1
生卵の鮮度判定	生卵を使用し、鑑別を行う 卵黄係数の測定方法の解説	3
魚介類の鮮度判定	魚介類の官能検査のポイントを学習する PH による測定方法の解説	3
魚肉練り製品の鮮度判定 品質測定	魚肉練り製品の鮮度判定の学習 観察ポイントを学ぶ	3
食肉の鮮度判定	食肉の官能検査のポイントを学習する PH による測定方法の解説	3
牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定の方法を身につける	2
食品の内部温度の測定	中心温度計を使用しての内部温度測定方法を学習する	2
手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態 の検査	手洗いチェックの方法と実際に手洗いする	2
調理器具の汚れ状態の検査	調理器具の汚れ状態の検査方法を学習する	2
食器洗浄後の汚れ状態の検査	食品成分の残留状態を学習する	2
水道水の残留塩素測定	残留塩素の測定方法を学習する	2
空中浮遊微生物の測定	室内の空気の汚染度チェック方法を知る	2
食品からの各種細菌の検出	食品の汚染度の簡易チェックの方法を知る	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
合格 : レポート提出、出席状況 67%以上 不合格 : レポート未提出、出席状況 67%未満	

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	調理理論	150	必修	講義
実施期間	1年次(通年)			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論			
担当講師				
教育目的・概要				
調理師が調理理論を学ぶことは、調理技術に関する科学的根拠やその原理を習得することにより、調理技術の速やかな習得、また理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することによる様々な調理への発展へ結びつけることにつながる。科学的根拠に裏付けされた、嗜好(美味しさ)と技術等、多方面からの調理知識を習得する。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理とおいしさ	調理とは(調理の意義と目的) おいしさの要因(食べ物側と食べる人側の関係性)	8
調理の基本操作	非加熱調理操作 (計量から冷凍までの作業による役割) 加熱調理操作(加熱調理方法の違いとその特性)	24
食品の調理科学	植物性食品(穀類・いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類 種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類) 動物性食品(魚介類、食肉類、卵類、乳類) その他の食品(油脂類、調味料、ゲル状食品) 各食品における代表的な調理方法の解説とおいしさの科学的根拠を学ぶ	92
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理設備・器具と熱源	調理器具の解説(調理器具、調理施設) 食器・容器の種類と担う役割 熱源の種類と熱効率の違いによる調理方法とのかかわり	24
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	食文化概論	30	必修	講義
実施期間	1年次(通年)			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 調理理論と食文化概論			
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史 上廻 義喜			
教育目的・概要				
地域社会や民族が育んできた「食」という営みから各国の慣習や、文化、国民性を学び、グローバルな視野で食文化をとらえることで、国際的な感覚を理解できるようにする				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化(宗教と食物禁忌) 食文化の共通化と国際化 (食の交流、食文化の創造、世界の食事情)	4
日本の食文化	日本の食文化史を学ぶ(原始～現代まで) 日本料理の特徴、作法、様式 食文化の地域性、行事食 未来の食文化	8
世界の料理と食文化	西洋料理の食文化(特徴、歴史、様式、作法) 中国料理の食文化(特徴、歴史、様式、作法) その他の国の料理の食文化(特徴、歴史、様式、作法)	16
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1 年制)
----	---------------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理実習	調理実習	300	必修	実習
実施期間	通 年		実務経験	有
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編5 調理実習			
担当講師	石高 晃二 山本 卓示 川端 雄史			
教育目的・概要				
「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師」という目標を目指し、調理の基本技術を 反復練習により習得し、調理師としての役割、重要性を理解した調理師を目指す				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等、衛生面での心がまえ 調理実習室、調理器具の使用方法和清掃方法	6
日本料理	オリエンテーション 各種包丁（薄刃、柳刃、出刃）の研ぎ方 包丁の使い方（野菜の切り方）、ご飯の炊き方、基本の卵料理（出汁巻）、基本の魚の卸し方（鰯の三枚おろし）、基本の料理（焼き物、お造り、揚げ物、酢の物、あえ物、流し物）、出汁の応用と炊き合わせ、蒸し物、鍋料理、基礎技術	9 6
西洋料理	オリエンテーション 各種包丁（牛刀、ペティナイフ）の研ぎ方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）、ブイヨンの作り方（フォンブラン）卵料理の基本と応用（オムレツ、ウーブリュイエ）ソースの基本と応用（温製、冷製）ポワソン（魚の卸方、調理方法、基本と応用）ヴィヤンド（肉の種類（羊、鴨）処理方法、部位別調理法、鶏の解体、応用）野菜料理、デザート、パスタ、ニョッキ、キッシュ	9 9
中国料理	オリエンテーション 中国包丁の研ぎ方、中国鍋の扱い方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）調理の基本（卵を焼く）出汁の取り方、香辛料と調味料の使い方、麺を扱う、特殊材料の種類と扱い方、料理、中国料理の調理工程（下調理と本調理）中国料理の種類（冷菜、熱菜、蒸す、甜菜、点心）その他各国の料理	9 9

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
合格	：実技試験60点以上、出席状況67%以上
不合格	：実技試験60点未満、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	フードサービス	27	必修	実習と講義
実施期間	1年次(通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習				
担当講師					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
キャリアマナー	履歴書の書き方、就職支援システム説明 就職活動への心構え	2
フードサービス	【 内容別紙参照 】	25

【別紙】

2024年度「フードサービス」シラバス内容

実務経験 (講師)	各種レストラン・複合商業施設などを開業運営し、フードサービス業界・中小企業事業者等を対象にしたNPO団体の代表を務める。
成績評価 (方法)	前期試験および定期試験（各100点）・出欠状況
教材	<ul style="list-style-type: none"> ●新・調理師養成教育全書（必修編）「総合調理実習」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ●パワーポイント（主に参考書籍「繁盛店の作り方教えます！『飲食店の開業と運営』」から作成）
参考	<ul style="list-style-type: none"> ①書籍：貴方のカフェ・レストラン・居酒屋・繁盛店の作り方教えます！「飲食店の開業と運営」（経営のギモン!?解説付）/NPOマーケティングフィールズ ②書籍：P.F.ドラッカー著「マネジメント」（エッセンシャル版）/ダイヤモンド社 ③書籍：カ石寛夫著「料理人のための1分間マネジメント」/柴田書店 ④CD-ROM：サンプル帳表・運営マニュアル（フォーマット・テンプレート集）/M & F 出版
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ●外食産業市場規模は2019年まで景気回復基調だったが、2020年から3年間のコロナ禍で大幅に減少し、業界は大きなダメージを負った。 ●業種・業態のライフサイクルは変革し、中小零細事業者が多いフードサービス業界は国や自治体の政策にも左右され競争より対策に追われた。 ●国内経済の動向だけでなく、国際情勢（政治経済・天変地異・感染症・戦争等）に大きな影響を受けることが改めてわかる。 ●フードサービス業界に限らず先行き不透明で難しい経営環境が続く。 <p>○これまでと違う手法や高度な技術も必要である。 しかし、社会に出て活躍するにはフードサービスについて学ばなければならない。</p> <p>○本講は、事業経営実務や企業コンサルティングの経験を活かした指導により、フードサービス業界の現状と課題、飲食店の開発・運営・経営をわかりやすく講義する。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.フードサービス業界の基礎知識、飲食店事業の企画開発・運営実務・経営管理全般が、バランスよく科学的に理解できる。 2.フードサービス業に携わる基本的な心構えと必要な知識が理解できる。 3.経験に基づく実践的な講義から、飲食店のあるべき姿、自分なりの創造性を追求する態度・思考が身につく。

2024 (R6) 年度

「フードサービス」授業計画表

単元	授業のタイトル	学習のポイント
第1	事例紹介	和食店・カフェレストラン・菓子製造小売店他
第2	フードサービスの基礎知識	業界の現状と課題（市場環境・経営状況等）
第3	マネジメントとマーケティング	「基本と原則」～マーケティングの本質・戦略他
第4	接客サービスとホスピタリティ	サービス業の心構えとフードビジネスの基本
第5	「接客サービス」	求められるサービス
第6	「接客サービス」2	接客サービスの基本
第7	「接客サービス」3	接客実務
第8	「接客サービス」4	食卓の演出とクレーム対応
第9	「飲食店開業計画」	調理師とフードビジネス
第10	「飲食店開業計画」2	飲食店開業の心構えと基本戦略
第11	「飲食店開業計画」3	飲食店開業スケジュールと計画の策定
第12	「飲食店開業計画」4	飲食店の具体的な開業準備
第13	全体的な開業計画を考える	理想と現実・開業プラン～基本コンセプトの設計
第14	開業スケジュールから物件選定を考える	市場調査と選定評価の方法
第15	前期試験対策	試験範囲内の理解度確認と試験に向けての対策
第16	開業費用を考える	大きな3つの費用（売上予測の算出）
第17	コストコントロール	損益計算書の重要性
第18	投資効率と収支予測	計数管理の方法（ケーススタディ）
第19	メニュープランニング	メニューは店の心臓部（正確な利益の把握）
第20	オペレーション体制を考える	組織体制づくりと労務管理
第21	建築デザインとレイアウトを考える	知っておくべき基本的な知識
第22	キッチンプランニング	生産工場としての位置づけ（サービス工程他）
第23	販売戦略と顧客対策を考える	売上／収益向上（費用対効果の分析他）
第24	その他、安全管理	現金管理と公的許認可・届出、食品の流通・安全他
第25	定期試験対策	試験範囲内の理解度確認と試験に向けての対策

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	メディカル実習	33	必修	実習と講義
実施期間	1年次(通年)				
教科書・テキスト	介護食士講座 3級				
担当講師					
教育目的・概要					
<p>医療に必要不可欠な「食」を ①病院治療食の基本 ②エネルギー制限・塩分制限などテーマに応じた食事療法 ③健康の維持・増進などを想定した調理実習を行い、「食」が疾病治療にどのように関わるかを学ぶ。 また授業終了時には介護食士3級習得を目指す。</p>					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
介護食概論	介護食士概論	3
	医学的基礎知識	3
	高齢者の心理	3
	メディカル実習を行う意義とは	3
病患者食の基本	循環器疾患用メニュー	3
	糖尿病患者用メニュー	3
	骨粗鬆症/貧血予防用メニュー	3
アレルギー対応食	アレルギー対応メニュー(卵・小麦・乳 除去)	3
ライフスタイル別の食事	新生児期、乳児期、幼児期 メニュー	3
	成人期 メニュー	3
	老年期 メニュー	3

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに課題提出と、認定試験
合格	認定試験60%以上、かつ出席状況80%以上 介護食士3級習得
不合格	認定試験60%以下、もしくは出席状況80%未満 介護食士3級不合格

学科	専門課程 調理師科 (W ライセンスコース・昼間部・1年制)
----	--------------------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	90	フードテクニク	99	必修	実習と講義
実施期間	1年次(通年)				
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習				
担当講師	石高 晃二	鴨井 直樹	山本 卓示	川端 雄史	
教育目的・概要					
調理実習の授業を通して身に着けた基礎技術の実践と応用。 集団調理実習という大量調理を通じ、衛生管理の重要性と方法を学ぶ。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
ゲストシェフ実習	第一線で活躍するレストランのオーナーシェフ、ホテルの総料理長、調理長等を特別講師としてお招きしての講習	9
基礎技術演習 (日本・中国・西洋)	基礎技術(野菜の切りもの、卵料理)の技術の向上を目指す	12
集団調理実習	大量調理実習を体験する (目的から調理技術の特徴、実際の調理、提供まで行う)	3
フードプロダクトクリエーション (商品開発授業)	地元食材の良さを再認識し、産学官と連携して、商品開発のノウハウを学ぶ	60
全調協実技検定対策 (グレード1)	養成施設卒業者における客観的指標として設置された「実技検定」に合格することで、衛生面も含んだ一定基準の調理技術の検定を受験し、知識、技能の両面においての実力を習得する。	6
学園祭	学年末に行われる「学園祭」でのイベント出店準備と「学園祭」の運営	9

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
合格 : レポート提出、出席状況67%以上	
不合格 : レポート未提出、出席状況67%未満	

2024年度 授業計画書

調理スペシャリスト本科

学校法人 育成学園

神戸国際調理製菓専門学校

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食生活と健康	食生活健康論	90	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康			
担当講師				
教育目的・概要				
調理師として必要な食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理業務に従事する者として国民の食生活の向上に資すること、果たすべき役割を理解することを目標とする。そのための健康に対する知識の習得、食育、環境保健、関係法規などについて学習する				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と健康	健康の考え方 食と健康の関係性 調理師とは（調理師法・調理師の役割）	11
食生活と疾病	疾病の動向と予防 生活習慣病とその予防法	12
健康づくり	「健康」をつくる環境について 予防と増進 健康教育とは 体と心の健康	13
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理師と食育	食育とは（定義と意義） 調理師の役割	20
労働と健康	調理師の健康とは 調理の職場環境 健康と環境の関わり 健康に対する条件 労働災害と職業病	9
環境と健康	生活環境（現代の環境） 環境条件（大気・水・住居・廃棄物・放射線） 環境汚染と対策（空気汚染・水質汚染・騒音・振動）	23
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	栄養学	80	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性			
担当講師				
教育目的・概要				
人は食事により健康的に生活を営むエネルギーを得る。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、喫食者の健康の保持増進を担う調理師としての栄養的知識を習得する。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
栄養素の機能と健康	栄養素の種類と健康の関わり 体の成分と食品の成分 各栄養素の種類と役割 (炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、その他の成分)	30
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2
消化と吸収	食品の摂取 栄養素の消化・吸収・代謝 その仕組みと機能	30
エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝の仕組み 日本人の食事摂取基準の解説 食品の選択ツール (食品標準成分表、食品分類法、食事バランスガイド)	16
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品と栄養の特性	食品学	70	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性			
担当講師				
教育目的・概要				
調理師として業務に従事する者が食品を購入し調理する際、その特徴、旬、含まれる成分などの知識を習得していることは重要である。市場に多く出回る食品の機能、調理特性を学ぶとともに、生産から加工、流通に関わる仕組みを理解し、多様化する調理業界において調理の幅を広げられるよう食品への理解を深める。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品の特徴とその性質	植物性食品とその加工品 （穀類・いも類・砂糖および甘味類・豆類・種実類・野菜類・ 果実類・きのこ類・藻類） 動物性食品とその加工品（魚介類・食肉類・卵類・乳類） その他の食品 （油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類 調理加工食品類・ゲル化状食品・特別用途食品・ 保健機能食品）	45
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の加工と貯蔵	食品の加工について学ぶ （加工目的と方法、食品加工に関わる微生物について） 食品の貯蔵方法（食品の貯蔵方法 種類と特性）	15
食品の生産と流通	日本における食品の生産ルート 輸入食品と食品需給の現状 食品の流通ルート（トレサビリティ 等）	8
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学	120	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生			
担当講師				
教育目的・概要				
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食の安全と衛生	食の安全とは 食品衛生と調理師の関わり	2
食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	16
食品と科学物質	食品添加物の分類、種類と用途 食品添加物に関する法律（基準、規格、使用基準、表示基準、評価） 重金属と放射性物質	24
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	6
飲食による健康被害	食中毒とは（概論） 食中毒の種類とその特徴、予防（ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒） 経口感染症、食物アレルギー、その他の健康被害	50
食品安全対策	食品の安全にかかわる法律 行政との関わり 施設・設備の安全対策 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策 HACCP システムの解説と増進、推進	20
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品の安全と衛生	食品衛生学実習	30	必修	演習と講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生			
担当講師				
教育目的・概要				
食品衛生に関する正しい知識と深い理解を身につけることにより、高度な技能を持つと同時に食品の安全性確保において第一義的責任を果たすことができる調理師の育成を目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
器具の使い方	ガラス器具使用方法説明	1
食品のPH判定	食品のPHをPH試験紙で測る	1
生卵の鮮度判定	生卵を使用し、鑑別を行う 卵黄係数の測定方法の解説	3
魚介類の鮮度判定	魚介類の官能検査のポイントを学習する PHによる測定方法の解説	3
魚肉練り製品の鮮度判定 品質測定	魚肉練り製品の鮮度判定の学習 観察ポイントを学ぶ	3
食肉の鮮度判定	食肉の官能検査のポイントを学習する PHによる測定方法の解説	3
牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定の方法を身につける	2
食品の内部温度の測定	中心温度計を使用しての内部温度測定方法を学習する	2
手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態 の検査	手洗いチェックの方法と実際に手洗いする	2
調理器具の汚れ状態の検査	調理器具の汚れ状態の検査方法を学習する	2
食器洗浄後の汚れ状態の検査	食品成分の残留状態を学習する	2
水道水の残留塩素測定	残留塩素の測定方法を学習する	2
空中浮遊微生物の測定	室内の空気の汚染度チェック方法を知る	2
食品からの各種細菌の検出	食品の汚染度の簡易チェックの方法を知る	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
合格：レポート提出、出席状況67%以上 不合格：レポート未提出、出席状況67%未満	

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	調理理論	150	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論			
担当講師				

教育目的・概要

調理師が調理理論を学ぶことは、調理技術に関する科学的根拠やその原理を習得することで、調理技術の速やかな習得、また理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することによる様々な調理への発展へ結びつけることにつながる。科学的根拠に裏付けされた、嗜好（美味しさ）と技術等、多方面からの調理知識を習得する。

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理とおいしさ	調理とは（調理の意義と目的） おいしさの要因（食べ物側と食べる人側の関係性）	8
調理の基本操作	非加熱調理操作 （計量から冷凍までの作業による役割） 加熱調理操作 （器具による加熱調理方法の違いとその特性）	24
食品の調理科学	植物性食品（穀類・いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類 種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類） 動物性食品（魚介類、食肉類、卵類、乳類） その他の食品（油脂類、調味料、ゲル状食品） 各食品における代表的な調理方法の解説とおいしさの科学的根拠を学ぶ	92
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理設備・器具と熱源	調理器具の解説（調理器具、調理施設） 食器・容器の種類と担う役割 熱源の種類と熱効率の違いによる調理方法とのかかわり	24
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理理論と食文化概論	食文化概論	30	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 調理理論と食文化概論			
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史 上廻 義喜			
教育目的・概要				
地域社会や民族がはぐくんできた「食」という営みから各国の慣習や、文化、国民性を学び、グローバルな視野で食文化をとらえることで、国際的な感覚を理解できるようにする				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化（宗教と食物禁忌） 食文化の共通化と国際化 （食の交流、食文化の創造、世界の食事情）	4
日本の食文化	日本の食文化史を学ぶ（原始～現代まで） 日本料理の特徴、作法、様式 食文化の地域性、行事食 未来の食文化	8
世界の料理と食文化	西洋料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） 中国料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） その他の国の料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法）	16
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科 (昼間部・2年制)
----	----------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
調理実習	調理実習	500	525 (内300)	必修	実習
実施期間	1年次(通年)			実務経験	有
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編5 調理実習				
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史				
教育目的・概要					
「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師」という目標を目指し、調理の基本技術を反復練習により習得し、調理師としての役割、重要性を理解した調理師を目指す					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等衛生面での心がまえ 調理実習室、調理器具の使用方法和清掃方法	6
日本料理	オリエンテーション 各種包丁(薄刃、柳刃、出刃)の研ぎ方 包丁の使い方の基本(野菜の切り方)、ご飯の炊き方、基本の卵料理(出汁巻)、基本の魚の卸し方(鰯の三枚おろし)、基本の料理(焼き物、お造り、揚げ物、酢の物、あえ物、流し物)、出汁の応用と炊き合わせ、蒸し物、鍋料理、基礎技術	9 3
西洋料理	オリエンテーション 各種包丁(牛刀、ペティナイフ)の研ぎ方 包丁の使い方の基本(野菜を切る)、ブイヨンの作り方(フォンブラン) 卵料理の基本と応用(オムレツ、ウーブリュイエ) ソースの基本と応用(温製、冷製) ポワソン(魚の卸方、調理方法、基本と応用) ヴィヤンド(肉の種類(羊、鴨) 処理方法、部位別調理法、鶏の解体、応用) 野菜料理、デザート、パスタ、ニョッキ、キッシュ	9 6
中国料理	オリエンテーション 中国包丁の研ぎ方、中国鍋の扱い方 包丁の使い方の基本(野菜を切る) 調理の基本(卵を焼く) 出汁の取り方、香辛料と調味料の使い方、麺を扱う、特殊材料の種類と扱い方、料理、中国料理の調理工程(下調理と本調理) 中国料理の種類(冷菜、熱菜、蒸す、甜菜、点心) その他各国の料理	9 3
調理実習の基礎	和洋中基礎技術の習得	1 2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、実技試験
合格 : 実技試験60点以上、出席状況67%以上	
不合格: 実技試験60点未満、出席状況67%未満	

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科 (昼間部・2年制)
----	----------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
調理実習	調理実習	500	525 (内225)	必修	実習
実施期間	2年次(通年)			実務経験	有
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編5 調理実習				
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史				
教育目的・概要					
「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師」という目標を目指し、調理の基本技術を反復練習により習得し、調理師としての役割、重要性を理解した調理師を目指す					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
日本料理	魚の五枚おろしと旬の調理方法 魚の煮つけ方、季節の定番料理 鱧の卸方・骨切、天麩羅の応用 煮物の応用、みそを使った調理法の基本 郷土料理	75
西洋料理	魚介類のムースの基本、煮込み料理、 コンフィの基本、スペイン料理、燻製方法を知る、 世界3大珍味をやる コメ料理(スペイン料理)とデザート 真空調理方法の基本、パイ生地の基本	75
中国料理	乾物を使う、炒め料理の復習、 煮込みの技法、香辛料の使い方を習得する 薬膳料理、温麺料理、伝統食材を使った料理、 新調理を知る、販売する商品の企画、制作。 地方の伝統料理をやる	75

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、実技試験
合格 : 実技試験60点以上、出席状況67%以上	
不合格: 実技試験60点未満、出席状況67%未満	

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	規定時間	開講時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	169	174	キャリアマナー	33	必修	実習と講義
実施期間	1年次（通年）					
教科書・テキスト	なし					
担当講師						
教育目的・概要						
今後、調理師として働くため、業界の仕事内容を知る。また就職活動のため、履歴書の書き方、スーツの着こなし方、一般常識を学ぶ。また採用面接での必要な最低限のマナーを身につける。						

授業計画

テーマ	内容	講義時間
外食産業を知る	外食業界の仕事内容やその動向を知る	2
履歴書の書き方	自己分析 履歴書を項目ごとに解説、詳しい書き方を学ぶ	4
求人票の見かた	求人票の項目ごとに解説、正しい見方を学ぶ アプリによる求人検索方法を学ぶ	4
一般常識について	社会人としての必要な敬語やマナーを学ぶ 一般常識を知る 正しいスーツの着方を学ぶ	10
模擬面接	採用面接にて困らないマナーと実践的な練習を行う	10
インターンシップについて	インターンシップの意義と目的を学ぶ	2
試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、学年末試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	規定時間	開講時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	169	174	フードテクニク	78	必修	実習と講義
実施期間	1年次（後期）、2年次（後期）					
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習					
担当講師	石高 晃二 鴨井 直樹 山本 卓示 川端 雄史					
教育目的・概要						
調理実習の授業を通して得た基礎技術の実践と応用。						

授業計画

テーマ	内容	講義時間
ゲストシェフ実習（1年次・2年次）	第一線で活躍するレストランのオーナーシェフ、ホテルの総料理長、調理長等を特別講師としてお招きしての講習	18
フードテクニク（1年次）	家庭料理を学ぶ	18
	和洋中基礎実習	30
フードテクニク（2年次）	全調協実技検定対策（グレード1） 養成施設卒業者における客観的指標として設置された「実技検定」に合格することで、衛生面も含んだ一定基準の調理技術の検定を受験し、知識、技能の両面においての実力を習得する。	12

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況、課題
	合格 : 課題提出、出席状況67%以上 不合格 : 課題未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	規定時間	開講時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態
総合調理実習	169	174	実践演習	66	必修	実習と講義
実施期間	2年次（通年）					
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習					
担当講師						
教育目的・概要						
調理師として必要な知識を様々な分野の専門の方より学ぶことで、調理師としてさらなる素養を身につける。 調理実習の授業を通して得た基礎技術を実践と、応用へ結びつける。						

授業計画

テーマ	内容
食材について学ぶ	肉について ・ 野菜について ・ 中国料理食材講座
調味料について学ぶ	塩について ・ 香辛料を知る ・ 酢の話 醤油の講話
調理器具について学ぶ	包丁の講話 ・ 鍋の構造について コンベクションを知る
技能にふれる	野菜彫刻 ・ 氷彫刻 ・ 精進料理を学ぶ 西洋料理を学ぶ ・ 日本料理を学ぶ 中華麺の製造を体験する
体験学習	パーティ料理を学び、体験する
コンクールに挑む JA 博多地鶏コンクール	各班に分かれて、オリジナルメニューを考案。 プレゼンと味で順位を競う
技術検定（グレード1）	全国調理師養成施設協会 調理技術検定（グレード1）の 合格を目指す

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況、レポート提出
	合格 : レポート提出、出席状況67%以上 不合格 : レポート未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
サービス学	サービス学	36	39	必修	講義
実施期間	2年次（前期）				
教科書・テキスト	調理師養成教育全書 選択編 レストランサービス				
担当講師					
教育目的・概要					
日本が世界に誇る 食・食文化そしてサービス。 これを知的財産として捉え、その中核を担う接客者と調理者の資質向上を目的とする。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
求められるサービス	サービスとは（概論）、サービスとホスピタリティ クープ ジョルジュ バティスト	6
レストランサービスの基本	接客者としての意識 （身だしなみ、言葉遣い、接客5大用語、敬語 電話対応） 敬語・テスト	10
接客業務	各種飲料の種類と特徴 ワインの基本と保存 ワインテスト	6
外食産業	サービス産業と外食産業の特徴	3
試験対策①	敬語の練習・復習 定期テスト対策①	3
サービス実務	各種料理（日本料理・西洋料理・中国料理）における サービス実務	6
クレーム対応	クレーム対応の心がけ、 クレーム対応、基本、注意点、手順	3
試験対策	前期末試験への理解度の確認と試験対策	3

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験、
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
フードアナリスト	フードアナリスト	36	39	必修	講義
実施期間	2年次（通年）				
教科書・テキスト	フードアナリスト 3・4級 テキスト・「食情報インフルエンサーの教科書」 「食レポ・食の審査員」				
担当講師					
教育目的・概要					
フードアナリストは「尊命敬食」を軸に食を取り巻く歴史・文化・芸術を軸に食の状況を多角的に、 とらえ読み説く食のコンサルタントであり、発信力のある料理人の育成を目的に3・4級を学ぶ					

授業計画

講義内容	テーマ	講義時間	
4級検定	フードアナリスト序章	2	
	食空間のコミュニケーション	食空間の知識と教養	3
	サービスとテーブルマナー		3
	食習慣の演出		3
	フードアナリスト4級検定対策		1
3級検定	食育	2	
	食空間コミュニケーション	2	
	ホスピタリティ	3	
	食と栄養	3	
	ワインとチーズ	3	
	ヨーロッパ菓子	2	
	食と芸術・文化	3	
	インテリアとテーブルデザイン	3	
	日本の伝統と食文化	3	
	地球環境と食	3	
	フードアナリスト3級検定対策	1	

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
国際コミュニケーション	57	60	必修	講義
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 選択編 フードランゲージ英語 新・現場からの調理フランス語			
担当講師				
教育目的・概要				
調理現場で役立つ外国語（英語・フランス語）を学ぶことにより、 調理師としての国際的感覚を養うことを目的とする。				

授業計画

	テーマ	講義時間
英語	入社試験対策	30
	接客業の英会話	
	調理用語、レシピ、メニュー	
	リスニング	
	前期試験対策	
フランス語	アルファベット、発音の規則	30
	名詞、冠詞、数詞、形容詞	
	あいさつ、会話	
	調理用語、レシピ、メニュー	
	後期試験対策	

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
フードコーディネート	57	60	必修	講義
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	フードコーディネーター教本 3級資格認定テキスト			
担当講師				
教育目的・概要				
<p>フードビジネスの場において「食」をトータルプロデュースする役割のフードコーディネーター。食にまつわる知識、店舗デザイン、フードマネジメントの基本まで幅広く学び、食の開発、演出、運営のできる幅広い知識を持った調理師育成のため、演習を交えて学ぶ。</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
文化（食文化）	<p>食の歴史と文化と風土（日本料理、中国料理、西洋料理）</p> <p>食材と食品について学ぶ（食品、加工品、ドリンク類）</p> <p>調理方法と調理機器（基本の調理製菓器具、調理製菓の基本、菓子パンについて）</p>	12
科学（健康と栄養と安全）	<p>厨房の基礎知識、</p> <p>調理師として必要な栄養学の知識（栄養の働き、栄養と健康のかかわりについて、近年の極端な制限食と体への影響）</p> <p>食の安全（食品添加物、食品アレルギー）</p>	10
デザイン・アート （食環境デザイン、芸術的創造性）	<p>食空間・内装デザイン・テーブルコーディネートの理論と実践（和食、洋食、中国料理）</p> <p>テーブルマナーとサービス</p>	19
経済・経営	<p>フードマネジメント（経営の基礎、出店計画、開店準備）</p> <p>メニュープランニング（プランニングの流れ、トレンドの読み方、食品流通とメニュー作り）</p> <p>食の企画、構成、演出</p>	19

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
フードプランニング	4 6	5 1	必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師				
教育目的・概要				
調理師の技術と知識を利用した商品開発に携わる。コスト、材料、容器、ターゲット層など様々な側面からメニューを考案し、実際に商品になるまでを体験することで、プロデュース力を身につける				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
メニュープランニング	メニュープランニングの概要 フードビジネスの解説 メニューの書き方と組み立て方 コンセプトの作り方	9
企業とのコラボ企画	ダイエー：パスタメニュー開発 メニュー提案、試作、プレゼンテーション メーカーへのプレゼンテーション、試食会、商品完成	1 5
お弁当開発企画	リスパック：お弁当メニューを開発企画 コンセプト発表、メニュー考案、試作、試食、メニュー修正 試作、試食、実演、プレゼンテーション 企業役員へのプレゼンテーション、試食会、商品完成	1 5
ミールキットメニュー開発	メニュー開発 コンセプト決め、商品試食、メニュー考案、実食 メニュー修正、試食、プレゼンテーション、試食	1 2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
合格	：プランニング課題提出、出席状況67%以上
不合格	：プランニング課題未提出、出席状況67%未満
※ 連携企業先は毎年変更します（上記は前年までの企画実績）	

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
メディカルフード	30	33	必修	実習と演習
実施期間	2年次（後期）			
教科書・テキスト	介護食士講座 3級			
資格	介護食士 3級			
担当講師				
教育目的・概要				
医療に必要不可欠な「食」について、①病院治療食の基本②エネルギー制限・塩分制限などテーマに応じた食事療法③健康の維持・増進などを想定した調理実習を行い、「食」が疾病治療にどのように関わるかを学ぶ。また授業終了時には介護食士3級習得を目指す。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
介護食概論	介護食士概論	3
	医学的基礎知識	3
	高齢者の心理	3
	メディカル実習を行う意義とは	3
病患者食の基本	循環器疾患用メニュー	3
	糖尿病患者用メニュー	3
	骨粗鬆症/貧血予防用メニュー	3
アレルギー対応食	アレルギー対応メニュー（卵・小麦・乳 除去）	3
ライフスタイル別の食事	新生児期、乳児期、幼児期 メニュー	3
	成人期 メニュー	3
	老年期 メニュー	3

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、認定試験
合格	：認定試験60点以上、かつ出席状況80%以上 介護食士3級習得
不合格	：認定試験60点未満、もしくは出席状況80%未満 介護食士3級不合格

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
デリカ実践実習	37	39	必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師				
教育目的・概要				
<p>大量調理実習を行うためのメニュー考案、原価計算、工程、提供方法に至るまでを実践より学ぶ。課題食材よりメニューと作業工程を考え、プレゼンテーションを行う。調理師として調理技術だけでなく様々な側面からの美味しさを提案する実力を養う</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
デリカテッセン	メニューの企画、考案、原価計算 メニュー試作、写真撮影、ポスター考案 大量調理によるデリカテッセン試作、実食。 大量調理による実践、提供	24
実践課題への挑戦	課題食材を決め、メニューと作業工程を考案する。 コンセプト、レシピ表への記入、原価計算。 試作、プレゼンのデモンストレーション メニュー修正、試作、実食 クラスでのプレゼンテーション、実食、講評	15

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに課題提出状況
	合格 : 実践課題提出、出席状況67%以上
	不合格 : 実践課題未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目・科目名	規定時間	開講時間	履修区分	授業形態
高度フードデザイン	7 9	8 7	必修	講義と演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師				
教育目的・概要				
食の技術・知恵を混じえ、高度フードデザイン実習（サンクスパーティ）において、学びを披露できる様更に、フードビジネスでも活躍できる人材の育成を目指す。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
講義	スピーチトレーニング、写真学、デザイン学、チョークアート、 ガストロノミーミュージック、スパイス考、味覚の科学 ドリンクについて (コーヒー学、ワイン学、紅茶学（日本茶を含む）)	4 2
演習	フードディスプレイ、ディッシュペイント、フラワーアレンジ イベント・パーティー企画、ワイン学、コーヒー学、ティーアレンジ (試飲)、ケータリング考、デザート（製菓の基本技術を学ぶ）	4 5

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに課題状況
	合格 : 実践課題提出、出席状況67%以上 不合格 : 実践課題未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	科目名	規定時間	開講時間	履修区分
企業研修	企業研修	80	90	実習
実施期間	2年次（前期）	実務経験	有	
教科書・テキスト				
教育目的・概要				
現場での調理業務に携わることで業務の実態を実地に修練させ、 現場の業務を実際に体験することで社会のニーズにこたえられる人材とは何かを理解させる。				

授業計画

研修企業先一覧（昨年実績）
<p>すずしろ ゆるりな、ザ・リッツ・カールトン大阪、神戸たん熊、創作料理 Akari カフェ ドパリ、レストラン プティポワ、ザ マーカススクエア神戸、神仙閣 神戸メリケンパークオリエンタルホテル、神戸みなと温泉 蓮、西村屋和味旬菜 オリエンタルホテル神戸、野菜割烹 あき吉、神戸ポートピアホテル、たばる坂 段屋鈴江、エクシブ有馬離宮、ホテルオークラ神戸、創作料理 加藤 パスタとワインのお店ピアチェーレ、有馬温泉 元湯 古泉閣 川崎車両 株式会社 神戸本社、ホテルモントレ神戸、オーシャンズガーデン ホテルラススイート神戸ハーバーランド</p>

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況 レポート提出
	合格 : レポート提出、出席状況67%以上
	不合格 : レポート未提出、出席状況67%未満

2024年度 授業計画書

製菓衛生師科

学校法人 育成学園

神戸国際調理製菓専門学校

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
衛生法規	衛生法規	30	必修	講義
実施期間	通 年			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
担当講師				
教育目的・概要				
コンプライアンスを遵守するための最低限の法的考え方や、法的基礎知識は「製菓衛生師」として製造業に従事する者には必要である。法的考え方や法意識を学び、社会に貢献できる製菓衛生師を目指す。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間	調理履換
法律概論	衛生法規を学ぶ意義と概要 法の役割と種類	4	1
一般衛生法規	製菓衛生師法（施行規則） 食品安全基本法 食品衛生法 食育基本法、健康増進法 他関連法令	16	7
環境保全法規	環境基本法 食品リサイクル法 他	1	
その他の衛生法規	学校給食法 学校保健安全法 労働基準法 労働安全衛生法	2	
消費者政策関連法規	消費者基本法 製造物責任法 他	3	
食品表示関連法規	食品表示法 農林物資の規格化等に関する法律（JAS法） 計量法 他	3	1
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
公衆衛生学	公衆衛生学	60	必修	講義
実施期間	通 年			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
担当講師				
教育目的・概要				
公衆衛生の意義と重要性を理解し、健康の保持増進に関する正しい知識を身に着けることを目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間	調理履換
①公衆衛生学概論	公衆衛生の定義と歴史 衛生行政	3	1
②健康と健康増進	健康の定義 健康観	2	2
③衛生統計	人口静態統計 人口動態統計 疾病統計 統計指数	5	2
④環境衛生	環境汚染 公害 公害病	15	15
⑤前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認	1	1
⑥疾病対策	微生物学概論 感染症（分類、原因、感染対策） 生活習慣病（分類、原因、予防） 予防接種	19	14
⑦労働衛生	労働衛生行政 労働基準法 労働安全衛生法 職業病 労働衛生に関する職場での取り組み	9	9
⑧ライフステージ と健康	母子保健 食育 学童保健 老年保健	5	5
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認	1	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品学	食品学	60	必修	講義
実施期間	通 年			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（下）	
担当講師				
教育目的・概要				
製菓衛生師として食材の特性を知ることは重要である。市場に多く出回る食品の機能、成分を学び製菓衛生師としての素質を向上させる。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品学の概要	製菓と食品学/食品中の成分	10
食品の種類と特性	〈植物性食品〉 穀類・イモおよびでんぷん類・砂糖および甘味類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類 〈動物性食品〉 魚介類・食肉類・卵類・乳類およびその加工品 〈その他の食品〉 油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類・調理加工食品類・特別用途食品・保健機能食品・食品微生物応用食品	30
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の変質とその防止	食品の変質/食品の保存方法	10
食品の表示	食品の表示制度/その他の表示	5
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化/食品の生産と輸入	2
食品中に成分間反応	酵素的褐変反応、カラメル化、メイラード反応	1
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品衛生学	食品衛生学	120	必修	講義
実施期間	通 年		担当講師	
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
教育目的・概要				
食品等事業者である製菓衛生師には食の安全に関する責務があり、食の安全に関する知識や技術を高めることが重要である。科学的根拠に基づく衛生管理ができる製菓衛生師をめざし、食品衛生の知識を養う。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間	調理履換
①食品衛生概論	「食品衛生」の概要と意義、現状と課題、製菓衛生師としての責務 食品安全対策	6	2
②食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	10	
③食品と化学物質	食品添加物の分類、種類と用途 食品添加物に関する法律（基準、規格、使用基準、表示基準、評価） 農薬および動物用医薬品の残留	20	12
④前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1	
⑤食品の変質と防止	食品の腐敗、変質のメカニズムと防止法	2	
⑥食中毒	食中毒とは（概論） 食中毒の種類とその特徴、予防（微生物による食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒） 製菓における食中毒	25	20
⑦飲食に伴う食中毒以外の健康危害	経口感染症、食物アレルギー、その他の健康被害	10	10
⑧食品中の有毒物質	カビ毒、有害元素、PBC、ダイオキシン、トランス脂肪酸 放射性物質	10	8
⑨食品従事者の衛生管理	施設・設備の安全対策 営業者としての責務 消毒・殺菌 容器、包装の種類とその特性（衛生管理） HACCP システムの解説と増進、推進 食品の表示方法	35	8
⑩学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1	

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
栄養学	栄養学	60	必修	講義
実施期間	通 年			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（下）	
担当講師				
教育目的・概要				
人は食べることで健康で健全な生活を営むことができる。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、健康を保持、増進することができるよう栄養的知識を習得する。				

授業計画 ※W ライセンス 2年目調理履換時間 60 時間

（履修項目・時間等の詳細については、「別表1」を参照のこと）

テーマ	内容	講義時間
栄養学概論	栄養学とは 食品成分の分類と働き 栄養と栄養素 食品の成分と体の成分について学ぶ	3
栄養素の機能と働き	食品がもつエネルギー（アトウォーター係数とは） 五大栄養素の種類と水分の体内での働き ホルモンとその機能について学ぶ	20
前期試験対策	試験範囲内の理解度の確認と試験対策	2
栄養生理1（消化と吸収）	食欲と摂食行動 消化器官の構造と働き 消化と吸収 栄養素の代謝のしくみについて学ぶ	12
栄養生理2（体内代謝）	エネルギー収支バランスと健康 体内代謝の種類と機能	7
栄養学の実践	日本人の食事摂取基準、国民健康・栄養調査 食品分類法 食事バランスガイド、 ライフステージ別の栄養管理、疾病と栄養管理 食品表示法について学ぶ	12
学年末試験などの対策	学年末試験・製菓衛生師試験の理解度の確認と試験対策	4

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
社会学	社会学	30	必修	講義
実施期間	通 年			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
担当講師				
教育目的・概要				
<p>「菓子」が世界で、日本でどのように発展してきたかを学び、製菓衛生師をして製造に従事するにあたり、「菓子」に対する理解を深める。また将来起業する際に必要な、人の協力を得るためのコミュニケーション能力を身につけていく。</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
キャリア	ビジネスマナー、履歴書書き方	4
菓子の歴史	菓子の世界史、菓子の日本史、パンの歴史	10
マネジメント	オリエンテーション	2
	パッケージの役割と種類	2
	メニュープランニング	2
	商品のライフサイクル	2
	お金の話と財務管理の仕事	2
	売り上げ高と原価計算	2
	労務管理	2
	復習・試験について	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	開講時間	授業形態	履修区分
製菓理論及び製菓実習	製菓理論	570	90	講義	必修
実施期間	通 年				
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（下）		
担当講師					
教育目的・概要					
製菓衛生師が理論を学ぶことで、原材料や製菓実習における化学的根拠を知り、技術の習得やその応用に結びつけることができるようにする。「菓子」を化学的に分析し、美味しさを追求できる製菓衛生師を目指す。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
菓子の原材料	粉類（小麦粉、でんぷん類、米粉と米） 砂糖・甘味料 鶏卵（構造と特性、加工品） 牛乳・乳製品（牛乳、真奈 クリーム、チーズ） 油脂（バター、その他の油脂） チョコレート（種類と製造方法、特性） 果実・種実 凝固剤・風味・調味料 補助材料（膨化剤、乳化剤、着色料）	44
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
洋菓子	洋菓子の基本材料 洋菓子の基本工程 基本生地（特徴と理論、製造工程） 基本のクリーム（特 徴と理論、製造工程） その他基本的な製法 洋菓子製造に用いる器具、機器	30
和菓子	和菓子の基本材料 和菓子の基本工程 餡（製造方法と材料） 基本生地（特徴と理論、製造工程）	7
パン	製パンの基本材料 製パンの基本工程 基本生地（特徴と理論、製造工程） パン製造に用いる器具、機器	7
学年末試験対策	1年間に学んだ内容の理解度を確認し、製菓衛生師試験に 向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓衛生師科（昼間部・1年制）
----	----------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	開講時間	授業形態	履修区分
製菓理論及び製菓実習	製菓実習	570	480	実習	必修
実施期間	通 年		実務経験	有	
教科書・テキスト	製菓衛生師教本（下）				
担当講師	野中 貴大・河井 成範・恵谷 朋哉・船引 美希・田中 久善 田中 良哉・中田 浩司・西村 広太郎				
教育目的・概要					
「確かな技術、豊かな教養を身につけた製菓衛生師」という目標を目指し、基本技術を取得と製菓衛生師としての役割、重要性を理解した製菓衛生師を目指す					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
製菓実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等衛生面での心がまえ 製菓実習室、製菓器具の使用方法和清掃方法	330
洋菓子実習	オリエンテーション、絞り方（基礎と応用）、基礎生地 of 仕込と焼成、発酵菓子、蒸し菓子、基本生地 of 応用（パイ、タルト）、 クリームの基本（基礎と応用）季節のデザート、クリスマス of 菓子、細工菓子とチョコレート	
プロジェクト科目	工芸菓子	30
パン実習	オリエンテーション パンの歴史、全材料を学ぶ、基本 of 配合生地、計量方法、生地 of 仕込み方を学ぶ、基本 of 菓子パン（ドーナツ・アンパン・クリームパン・メロンパン）、フランスパンを学ぶ 食パン、ドイツパン、発酵菓子、イタリアパン クリスマス行事パン、ライ麦パン、全粒粉 of パン、細工パン	60
和菓子実習	オリエンテーション 和菓子 of 器具取り扱い方を学ぶ 基礎技術、蒸し菓子、寒天 of 扱い方、餡 of 配合それぞれ 製餡技術、干菓子、餅米菓子、包餡技術、工芸菓子	60

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
洋菓子実習：基本 of 絞りとなっぺ、レポート提出 和菓子実習：練り切りを製造、基本包餡技術 of 習得 パン実習：編みパン製作、パン生地 of 扱い方から焼成までを習得	
合格：実技試験60点以上、出席状況67%以上 不合格：実技試験60点未満、出席状況67%未満	

2024年度 授業計画書

製菓スペシャリスト本科

学校法人 育成学園

神戸国際調理製菓専門学校

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
衛生法規	衛生法規	30	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書	製菓衛生師教本（上）		
担当講師				
教育目的・概要				
コンプライアンスを遵守するための最低限の法的考え方、法的基礎知識は「製菓衛生師」として製造業に従事する者には必要である。法的考え方や法意識を学び、社会に貢献できる製菓衛生師を目指す。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
法律概論	衛生法規を学ぶ意義と概要 法の役割と種類	4
一般衛生法規	製菓衛生師法（施行規則） 食品安全基本法 食品衛生法 食育基本法、健康増進法 他関連法令	16
環境保守法規	環境基本法 食品リサイクル法 他	1
その他の衛生法規	学校給食法 学校保健安全法 労働基準法 労働安全衛生法	2
消費者政策関連法規	消費者基本法 製造物責任法 他	3
食品表示関連法規	食品表示法 農林物資の規格化等に関する法律（JAS法） 計量法 他	3
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
公衆衛生学	公衆衛生学	60	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
担当講師				
教育目的・概要				
公衆衛生の意義と重要性を理解し、健康の保持増進に関する正しい知識を身に着けることを目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
公衆衛生学概論	公衆衛生の定義と歴史 衛生行政	5
健康と健康増進	健康の定義 健康観	2
衛生統計	人口静態統計 人口動態統計 疾病統計 統計指数	14
環境衛生	環境汚染 公害 公害病	8
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認	1
疾病対策	微生物学概論 感染症（分類、原因、感染対策） 生活習慣病（分類、原因、予防） 予防接種	19
労働衛生	労働衛生行政 労働基準法 労働安全衛生法 職業病 労働衛生に関する職場での取り組み	5
ライフステージと健康	母子保健 食育 学童保健 老年保健	5
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品学	食品学	60	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書	製菓衛生師教本（下）		
担当講師				
教育目的・概要				
製菓衛生師として食材の特性を知ることは重要である。市場に多く出回る食品の機能、成分を学び製菓衛生師としての素質を向上させる。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品学の概要	製菓と食品学/食品中の成分	10
食品の種類と特性	〈植物性食品〉 穀類・イモおよびでんぷん類・砂糖および甘味類・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類 〈動物性食品〉 魚介類・食肉類・卵類・乳類およびその加工品 〈その他の食品〉 油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類・調理加工食品類・特別用途食品・保健機能食品・食品微生物応用食品	30
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の変質とその防止	食品の変質/食品の保存方法	10
食品の表示	食品の表示制度/その他の表示	5
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化/食品の生産と輸入	2
食品中に成分間反応	酵素的褐変反応、カラメル化、メイラード反応	1
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
栄養学	栄養学	60	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書	製菓衛生師教本（下）		
担当講師				
教育目的・概要				
人は食べることで健康で健全な生活を営むことができる。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、健康を保持、増進することができるよう栄養的知識を習得する。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
栄養学概論	栄養学とは 食品成分の分類と働き 栄養と栄養素 食品の成分と体の成分について学ぶ	3
栄養素の機能と働き	食品がもつエネルギー（アトウォーター係数とは） 五大栄養素の種類と水分の体内での働き ホルモンとその機能について学ぶ	20
前期試験対策	試験範囲内の理解度の確認と試験対策	2
栄養生理1（消化と吸収）	食欲と摂食行動 消化器官の構造と働き 消化と吸収 栄養素の代謝のしくみについて学ぶ	12
栄養生理2（体内代謝）	エネルギー収支バランスと健康 体内代謝の種類と機能	7
栄養学の実践	日本人の食事摂取基準、国民健康・栄養調査 食品分類法 食事バランスガイド、 ライフステージ別の栄養管理、疾病と栄養管理 食品表示法について学ぶ	12
学年末試験などの対策	学年末試験・製菓衛生師試験の理解度の確認と試験対策	4

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
食品衛生学	食品衛生学	120	必修	講義
実施期間	1年次（通年）	担当講師		
教科書・テキスト	製菓衛生師全書		製菓衛生師教本（上）	
教育目的・概要				
食品等事業者である製菓衛生師には食の安全に関する責務があり、食の安全に関する知識や技術を高めることが重要である。科学的根拠に基づく衛生管理ができる製菓衛生師を目指し、食品衛生の知識を養う。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品衛生概論	「食品衛生」の概要と意義、現状と課題、製菓衛生師としての責務 食品安全対策	6
食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	10
食品と化学物質	食品添加物の分類、種類と用途 食品添加物に関する法律（基準、規格、使用基準、表示基準、評価） 農薬および動物用医薬品の残留	20
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の変質と防止	食品の腐敗、変質のメカニズムと防止法	2
食中毒	食中毒とは（概論） 食中毒の種類とその特徴、予防（微生物による食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒） 製菓における食中毒	25
飲食に伴う食中毒以外の健康危害	経口感染症、食物アレルギー、その他の健康被害	10
食品中の有毒物質	カビ毒、有害元素、PBC、ダイオキシン、トランス脂肪酸 放射性物質	10
食品従事者の衛生管理	施設・設備の安全対策 営業者としての責務 容器、包装の種類とその特性（衛生管理） HACCP システムの解説と増進、推進 食品の表示方法	35
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	履修区分	授業形態
社会学	社会学	30	必修	講義
実施期間	1年次（通年）			
教科書・テキスト	製菓衛生師全書	製菓衛生師教本（上）		
担当講師				

教育目的・概要

世界と日本の「菓子」の発展・歴史から「菓子」の持つ意義や役割を学び、製菓衛生師として製造・販売に関するパッケージデザインやマーケティングなど、商品・流通の知識に対する理解を深める。
また、将来、オーナーとして開業するための「経営」の考え方、経営指標の見方、経営戦略などの基礎知識を習得する

授業計画

テーマ	内容	講義時間
菓子と食生活	概論（菓子の持つ意義と役割ほか）	2
菓子の世界史	先史・古代エジプト・同ギリシャ・同ローマ時代・中世 近世・近代・現代・今後の展望	4
菓子の日本史	神話・大和・奈良・平安・鎌倉・南北朝室町・安土桃山 ・江戸・明治・大正・昭和時代・現代（平成以降）	4
パンの歴史	世界史・日本史	2
パッケージの役割と種類	パッケージの役割、デザインの働き、種類、菓子に使用される容器・包装の材料、包材の安全性と環境適応	2
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2
店舗経営の仕組み	企業経営の仕組み、経営者の役割 マネジメントの考え方、店舗経営戦略、まとめ	2
商品計画	コンセプトとマーケティングの進め方、菓子製造小売業における製品の高付加価値化	4
経営指標の見方と利益計画	経営指標の見方、店舗管理としての経営指標、利益計画	4
食品の流通 労務管理	販売形態の変化、トレーサビリティ、食品と安全組織体制、最低賃金・労働時間・休日	2
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）0
----	----------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	開講時間	授業形態	履修区分
製菓理論及び製菓実習	製菓理論	570	90	講義	必修
実施期間	1年次（通年）				
教科書・テキスト	製菓衛生師全書	製菓衛生師教本（下）			
担当講師					
教育目的・概要					
理論を学ぶことで、原材料や製菓実習における化学的根拠を知り、技術の習得やその応用に結びつけることができるようにする。「菓子」を化学的に分析し、美味しさを追求できる製菓衛生師を目指す。					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
菓子の原材料	粉類（小麦粉、でんぷん類、米粉と米） 砂糖・甘味料 鶏卵（構造と特性、加工品） 牛乳・乳製品（牛乳、真奈クリーム、チーズ） 油脂（バター、その他の油脂） チョコレート（種類と製造方法、特性） 果実・種実 凝固剤・風味・調味料 補助材料（膨化剤、乳化剤、着色料）	44
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
洋菓子	洋菓子の基本材料 洋菓子の基本工程 基本生地（特徴と理論、製造工程） 基本のクリーム（特徴と理論、製造工程） その他基本的な製法 洋菓子製造に用いる器具、機器	30
和菓子	和菓子の基本材料 和菓子の基本工程 餡（製造方法と材料） 基本生地（特徴と理論、製造工程）	7
パン	製パンの基本材料 製パンの基本工程 基本生地（特徴と理論、製造工程） パン製造に用いる器具、機器	7
学年末試験対策	1年間に学んだ内容の理解度を確認し、製菓衛生師試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

規定科目	教科科目名	規定時間	開講時間	授業形態	履修区分
製菓理論及び製菓実習	製菓実習	570	480	実習	必修
実施期間	1年次（通年）		実務経験	有	
教科書・テキスト	製菓衛生師教本（下）				
担当講師	野中 貴大・河井 成範・恵谷 朋哉・船引 美希・田中 久善 田中 良哉・中田 浩司・西村 広太郎				
教育目的・概要					
「確かな技術、豊かな教養を身につけた製菓衛生師」という目標を目指し、基本技術を取得と製菓衛生師としての役割、重要性を理解した製菓衛生師を目指す					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
製菓実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等衛生面での心がまえ 製菓実習室、製菓器具の使用方法和清掃方法	360
洋菓子実習	オリエンテーション、絞り方（基礎と応用）、基礎生地 of 仕込と焼成、発酵菓子、蒸し菓子、基本生地 of 応用（パイ、タルト）、 クリームの基本（基礎と応用）季節のデザート、クリスマス of 菓子、 細工菓子とチョコレート、1年のまとめ 工芸菓子に挑む	
パン実習	オリエンテーション パンの歴史、全材料を学ぶ、基本 of 配合生地、 計量方法、生地 of 仕込み方を学ぶ、基本 of 菓子パン（ドーナツ・ アンパン・クリームパン・メロンパン）、フランスパンを学ぶ 食パン、ドイツパン、発酵菓子、イタリアパン クリスマス行事パン、無塩、ライ麦パン、全粒粉 of パン、細工パン	60
和菓子実習	オリエンテーション 和菓子 of 器具取り扱い方を学ぶ 基礎技術、蒸し菓子、寒天 of 扱い方、餡 of 配合それぞれ 製餡技術、干菓子、餅米菓子、包餡技術、工芸菓子	60

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
洋菓子実習：基本 of 絞りの習得、とナッペ、レポート提出 和菓子実習：練り切りを製造、基本包餡技術 of 習得 パン実習：編みパン、パン生地 of 扱い方から焼成までを習得	
合格：実技試験60点以上、出席状況67%以上 不合格：実技試験60点未満、出席状況67%未満	

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
試験対策講座	54	54	必修	講義
実施期間	2年次（前期）			
教科書・テキスト	製菓衛生師試験問題集 製菓衛生師全書			
担当講師				
教育目的・概要				
7月に行われる「製菓衛生師試験」の合格を目指す				

授業計画

テーマ	内容
試験対策（食品衛生学・公衆衛生学）	過去問題と問題集から各科目の傾向を掴み、対策を講じる
試験対策（食品学・栄養学）	
試験対策（製菓理論・製菓実技）	
試験対策（衛生法規）	
模擬試験	模擬試験と解説（時間内に全科目の所定出題数を解答し、自分の弱点を知る）
直前対策模擬試験	総復習（理解度を確認し、苦手な箇所を克服する）

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
合格	：平常点 可以上、出席状況67%以上
不合格	：平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
外国語	30	30	必修	講義
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	新・現場からの製菓フランス語			
担当講師				
教育目的・概要				
製菓現場で役立つ外国語（フランス語）を学ぶことにより、 製菓衛生師としての国際的感覚を養うことを目的とする。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
フランス語の基礎・文法	アルファベット、発音の規則	4
	名詞、冠詞、数詞、形容詞	8
	あいさつ、会話	8
現場で役立つフランス語	製菓用語、レシピ	8
期末試験対策	学内期末試験対策	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フードコーディネーター	28	28	必修	講義と演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	オリジナルテキスト			
担当講師				
教育目的・概要				
<p>フードビジネスの場において「食」をトータルプロデュースする役割のフードコーディネーター。 基礎的な知識から、テーブルマナー、サービスまで幅広く学び、食のセンスを習得する</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
オリエンテーション	授業の進め方 フードコーディネーターの役割	1
菓子の歴史	菓子の世界史 ・ 菓子の日本史 パンの歴史	8
食空間と テーブルコーディネーター	テーブルコーディネート 器具 テーブルセッティング実習	5
世界の食文化	世界各国の食文化、伝統料理、生産物 外国語メニュー	14

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
マネジメント	30	30	必修	講義
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	配布プリント			
実施期間	1年次（通年）	担当講師		
教育目的・概要				
『マネジメントで学ぶ』というコンセプトのもと、マーケティングなどの基礎知識を学ぶだけではなく、授業内容から論理的思考力を身につけ、世の中の情報を判断し、自分の考えを的確に表現して相手を説得する能力を磨く。。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
この授業について	オリエンテーション(授業方針と成績評価の説明など)	2
組織経営について①	店舗経営における組織の役割について モチベーションを上げ方	4
組織経営について②	飲食業界における調理師・製菓衛生師の役割	3
マーケティングについて①	マーケティングの歴史と定義	2
マーケティングについて②	市場を選別するための手法～消費者を分析する～ 市場を選別するための手法～自社を分析する～	5
マーケティングについて③	競合との差別化 メニュープランニングとパッケージの考え方を学ぶ	4
マーケティングについて③	戦略的に考えるとは	3
財務管理について	経営の為の数字(売上原価の計算、減価償却費、損益分岐点)	4
まとめ	授業の復習と後期試験について、アンケート	3

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フードデザイン	48	48	必修	演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	オリジナルテキスト 新配色カード パティスリーラッピング教本			
担当講師				
教育目的・概要				
製菓衛生師として活躍するために製造分野の技術だけでなく、デッサン力、カラーコーディネートなど、芸術的な分野の技術と知識を習得する。				

授業計画

講義内容	テーマ	講義時間
デッサンを学ぶ	デッサンの基本、デッサンの方法、立体のとらえ方 実際にケーキを描く、オリジナルポップを制作する	8
レタリング	別紙参照	8
カラー コーディネート	別紙参照	8
フラワー アレンジメント	別紙参照	8
ラッピング	顧客対応、販売サービス、ディスプレイとしてのラッピングを学ぶ。包む、結ぶの基本から応用、しきたりにのっとった慶弔包み分け、熨斗紙対応。 実技・筆記試験対策、実技・筆記試験実施	16

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに課題提出
	合格：課題提出 出席状況67%以上 不合格：課題未提出 出席状況67%未満
資格	パティスリーラッピング検定認定書（検定試験合格者）

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フードデザイン （レタリング）	48	8	必修	演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	オリジナルプリント配布・色鉛筆			
担当講師				
授業ねらい・概要				
<p>レタリングやタイポグラフィックはショップロゴ、店舗、メニュー、商品パッケージ、デコレーションなど製菓を取り巻くあらゆる環境において、視覚的に重要なエレメントです。文字の基本知識を学び、「文字のデザイン」として正確なトレース力と造形力、さらには展開力を身につけることを目指します。また各回の一部時間を使い“イメージの翼”と題し、「製菓のクリエイター」としてクリエイティブに物事を見ることを意識付けし、幅広い表現力、豊かな発想力を養うことを目的としたトレーニングを行います。</p>				

授業計画

授業内容	到達目的	講義時間
概略説明、和文（ひらがな、カタカナ、漢字）、作字練習 “イメージの翼”（発想力トレーニング）	文字の特徴、形を覚える トレース力アップ	2
英文字について－1 英字の分類やフォームについて理解する 作字練習（ゴシック・明朝） “イメージの翼”（発想力トレーニング）	文字の特徴、形を覚える トレース力アップ	2
英文字について－2 英字の分類やフォームについて理解する 作字練習（スク립ト体） “イメージの翼”（発想力トレーニング）	文字の特徴、形を覚える トレース力アップ 自身のロゴをデザインする	2
自身で描いた簡単なスケッチに文字を組み合わせて アイデアラフを作成する 商品のネームプレートやメニューボードのデザイン	自身のアイデアを的確に 表現できる アイデアを視覚化して 相手に伝える	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況、課題提出
	合格：課題提出 出席状況67%以上 不合格：課題未提出 出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フードデザイン （フラワーアレンジメント）	48	8	必修	演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	オリジナルプリント、実習用花材、資材			
担当講師				
授業ねらい				
<p>お客様への“おもてなし”として「花」を考え、季節のイベントをテーマにしながら、店内ディスプレイのアイデアラフを制作。お客様が足を止めていただけるような店作りの必要性を学ぶ。</p> <p>実習では「バレンタインをテーマ」「ハロウィンのギフトに添える花飾り」「クリスマス装飾」「ブライダルをテーマ」に、コサージュやリースの制作、ミニリースを制作。</p> <p>楽しみながら花を身近に感じてもらい、感性を高める。</p>				

授業計画

授業内容	到達目的	講義時間
授業の概略説明 バレンタインを演出。アイデアラフを制作。 ミニブーケ制作	ハートをモチーフに、店内ディスプレイのアイデアと表現力。ブーケの基礎を覚える	2
ハロウィンの演出。アイデアラフを制作 ハロウィンのギフトラッピングに飾る コサージュ制作	店内ディスプレイとギフトラッピングに添える花飾りのアイデアと表現力。 コサージュの基礎を覚える	2
ブライダルをテーマ ウェルカムボードを飾る フラワーガーランドを制作	ブライダルの基礎知識を覚える。 フラワーガーランドの基礎を覚える	2
クリスマス装飾について クリスマスリースの製作 アイデアラフの発表	店内ディスプレイのアイデアと表現力 リースの基礎を覚える	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況、課題提出
	合格：課題提出 出席状況67%以上 不合格：課題未提出 出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フードデザイン （カラーコーディネート）	48	8	必修	演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	新配色カード a			
担当講師				
授業概要				
<p>色彩は商品開発、販売促進や店舗計画などの局面で大きな役割を担っており、色彩についての基礎的な知識や理解は必要不可欠なものです。色を正確に表し、伝達するための色彩理論、色の活用法を身につけ、目的にあわせたカラーコーディネートができるようになることを目指します。</p>				
授業の到達目標				
<p>色彩の基礎を理解し、日常生活においても色に慣れ親しむことができる。 感覚やセンスだけに頼るのではなく、色彩理論に基づいた配色ができるようになる。 色のルールや基礎知識を基に総合的な色彩計画ができるようになる</p>				

授業計画

回数	テーマ	内容
第1回	主観色の確認	自分が無意識に好む色の傾向やスタイルを確認
第2回	色の四属性について解説	色を構成する要素についての理解
第3回	色の四属性について解説 色の見極めレッスン	色相・明度・彩度・清濁の4つの属性を理解する 色を属性ごとに見極めていくレッスン
第4回	色のイメージとトーン	色のイメージを伝えるトーンを理解する
第5回	色彩の心理効果と心理作用	色が人に与える印象や効果を理解する
第6回	基本の配色（色相配色・トーン配色）	イメージに合わせた配色を作る
第7回	パーソナルカラー① 4シーズンの色の解説	パーソナルカラーの基礎
第8回	パーソナルカラー②	パーソナルカラー4シーズンの イメージに合わせた色選び・配色を考える

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況、課題提出
	合格：課題提出 出席状況67%以上 不合格：課題未提出 出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
サービス学	30	30	必修	講義
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	新調理師養成教育全書 選択編 レストランサービス			
担当講師				
教育目的・概要				
製造に携わるものとして、「作る」だけではなく、お客様とコミュニケーションを図り、何を望んでいるかを感じ取ることが重要である。サービスにおいて「ホスピタリティ」とは何かを学び、理解する				

授業計画

	テーマ	講義時間
レストランサービスの基本とホスピタリティー	接客者の基本マナー、姿勢、言葉づかい、電話応対	15
	クレーム対応方法と安全対策	
	サービスプロフィットチェーンの重要性	
	上座・下座の確認（乗物編、屋内編）	
レストランサービス実務と飲料の種類	西洋料理におけるサービス業務、流れ	15
	日本料理におけるサービス業務、流れ、作法	
	中国料理におけるサービス業務、流れ	
	各種アルコール飲料の種類と特徴	
実地訓練試験	接客8代用語の習熟度を確認のため	

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀	：筆記試験90点以上、平常点 優以上、出席状況67%以上
優	：筆記試験80点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
良	：筆記試験70点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
可	：筆記試験60点以上、平常点 可、出席状況67%以上
不可	：筆記試験60点未満、平常点 不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
カフェ学	30	30	必修	講義と演習
実施期間	2年次（通年）		担当講師	
教科書・テキスト	カフェクリエイター 3級テキスト	資格		
教育目的・概要				
<p>「カフェ」で必要なドリンクの基礎知識から店舗づくりまで「カフェ」づくりに必要な知識の習得。 カフェクリエイター3級資格取得を目指す</p>				

授業計画

授業内容	講義時間
コーヒーに関する基礎知識	2
エスプレッソ、バリスタについて	2
ドリップ、焙煎	2
ドリップ実技	2
紅茶の歴史、種類、実技	2
日本茶の歴史、種類、実技	2
開業する手順について	2
経営について（家賃、光熱費など）	2
カフェでよく出るジュース紹介	2
果物の旬について	2
カフェメニュー 原価売価の構想	4
限られる商品のラインナップと販売促進について	4
ラテアート実技	2

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀 : 筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優 : 筆記試験80点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良 : 筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可 : 筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可 : 筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
フィールドラーニング	26	26	必修	講義と演習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト	オリジナルテキスト			
教育目的・概要				
様々な分野の専門家による材料に関する講義、洋酒工場見学への参加、就職活動のための知識等製造技術だけではなく製菓衛生師、新社会人としての知識の習得と創造力の向上を目指す				

授業計画

回数	内容・講師	講義時間
材料学 ①	凝固剤（ジェリフ ゼラチン製造会社）	3
材料学 ②	日本茶（日本茶インストラクター）	3
材料学 ③	フルーツ（卒業生によるデモ実習）	3
材料学 ④	チョコレート（卒業生によるデモ実習）	3
社会見学	郊外型洋菓子店舗見学	6
就職ガイダンス	履歴書の記入の仕方、面接心構え マナー研修	8

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びにレポート提出
	合格 : レポート提出、出席状況67%以上 不合格 : レポート未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
企業研修	85	90	必修	実習
実施期間	2年次（前期）			
教育目的・概要				
<p>現場での製菓製造業務に携わることで業務の実態を実地に修練させる。 現場の業務を実際に体験することで社会のニーズにこたえられる人材とは何かを理解させる。</p>				

主な研修先 一覧
<p>シュゼット、ルメルクール、神戸珈琲、acidracines、ホテルオークラ神戸、ブーランジェリーレコルト ブーランジェリー コム・シノワ&オネストカフェ、パティスリー・アテル、ラグナヴェール大阪 ケーキハウスニシモト、パティスリーキタムラ、ANA クラウンプラザホテル神戸、夢の里やながわ オーシャンズガーデン、L'AVENUE、ホテルグランヴィア大阪、ル・ピノー、お菓子屋 豆畑、 ドンク三宮本店、L'AVENUE、茶寮 楽書院、CONCEPT STORE SEE?、クラブハリエ守山玻璃絵館、 元町ケーキ、ラトリエ カラメル、ザ・リッツ・カールトン大阪、パティスリーグレゴリーコレ、 ボック・サン、茶寮 楽書院、KOBЕ ティファニーの休日、コーヌ、ラグナヴェール PREMIERE、 ダンマルシェ西明石店、ハニトーカフェ天王寺店、パティスリーアクイユ、マビッシュ、 ショコラトリー・パティスリー ソリリテ、ショコラリパブリック、PAUL 神戸元町店 (※前年度実績です。研修先は年によって変わります)</p>

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びにレポート提出
合格	: レポート課題提出、出席状況67%以上
不合格	: レポート課題未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
製菓実習Ⅱ (カフェパティスリーコース)	409	414	選択必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師	野中 貴大・河井 成範・恵谷 朋哉・田中 久善			
教育目的・概要				
選択学科 「カフェパティスリーコース」 洋菓子の製造技術を磨くために実践に基づいたカフェ実習、 工芸菓子の制作にも取り組むことができるコース。実践力と技術を身につけた製菓衛生師の育成を目指す				

授業計画

テーマ	内容
パティスリー実習	お客様にケーキ販売する「学生カフェ」を運営。 ケーキの製造販売、ポップ、看板制作、接客すべてを 学生が自ら行うスタイルでの授業展開
洋菓子実習	1年生の時に行った基礎技術と専門技術を組み合わせたメニューの 実習に取り組み、専門的な知識と技術の習得を目指す
ヴァンドゥーズ	カフェ営業にむけた、接客方法、箱詰め法、ドリンクなど 実際にカフェを営業するためのスキルを養う
プロジェクト科目	学生生活の集大成として、作品制作もしくは、オリジナル商品の 製造販売を行う（選択制）

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況、実習試験
合格	：実技試験（洋菓子実習試験：応用の絞りとナッペの習得） 60点以上、レポート課題提出、出席状況67%以上
不合格	：実技試験60点未満、レポート課題未提出、出席状況67%未満

学科	専門課程 製菓スペシャリスト本科（昼間部・2年制）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
製菓実習Ⅱ (スイーツプロデュースコース)	409	414	選択必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師	野中 貴大・河井 成範・恵谷 朋哉・西村 幸太郎・中田 浩司 船引 美希・田中 良哉・秋山 寛美・山本 卓示			
教育目的・概要				
<p>選択学科 「スイーツプロデュースコース」は商品開発、産学連携プロジェクト、「フード（調理）」等「和洋パン」の基礎技術を応用、発展させたカリキュラムが充実したコース。 「洋菓子」「パン」「和菓子」すべてを学ぶことで、総合的な技術を習得し、ジャンルを問わず活躍できる製菓衛生師を目標とする</p>				

授業計画

テーマ	内容
洋菓子実習	1年生の時に行った基礎技術と専門技術を組み合わせて様々なメニューの実習を行う。
製パン実習	基礎技術の応用。天然酵母のパン制作、フランスパンの制作など新たな技術の習得
和菓子実習	1年生の時に身につけた基礎技術を磨く高度な和菓子を制作
調理実習	調理の基礎技術を学ぶ
フードサービス	運営・企画を学生自身で行い、制作した「パン」、カフェで提供される「カフェ飯」の学内販売実習
商品開発	テーマに沿った菓子レシピを考案、製造、販売 産学連携授業
プロジェクト科目	学生生活の集大成として、作品制作もしくは、オリジナル商品の製造販売を行う（選択制）

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況、実習試験
合格	：実技試験（洋菓子実習試験：応用の絞りとナッペの習得）60点以上、 レポート課題提出、出席状況67%以上
不合格	：実技試験60点未満、レポート課題未提出、出席状況67%未満