

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、教育理念に基づいた人材育成を目標に、1年間又は2年間のカリキュラムの中で、本学の教育理念、目標に沿って設定された授業科目を履修し、所定の科目数の履修を習得、ディプロマポリシーとして掲げている「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」と認められた者を卒業認定している。

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。

進級・卒業審議会において、適当と認められたもの

上記に該当する者は、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て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	秋山 寛美(助手)	下山 葵(助手)	森本 菜月(助手)
		60	和菓子実習	満井 正夫	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)	秋山 寛美(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			2022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)			調理師科 調理スペシャリスト本科(1年・2年)
3		三木 康二郎	2014年～2021年 (7年)	調理師	調理実習 (助手)	総合調理実習 (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			2022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)	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	秋山 寛美	2012年～2017年 (5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		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)	
3		森本 菜月	2014年～2021年 (7年)	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)	製菓スペシャリスト本科(1年・2年)	
4		満井 正夫	和菓子屋店主	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)			製菓衛生師科	

2022 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			
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			
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			
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			
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着けることにより、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は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			
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着けることにより、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は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			
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（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4 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
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
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				
担当講師					
教育目的・概要					
<p>飲食店で調理師として仕事をするということは、お客様の要望に応えられる人材でなければならない。 さらにサービスを経験することで、接客者と調理従事者との連携の重要性にも気づくことができる。 調理師として接客者が心がけるべき事柄を学ぶことで、将来の店舗経営に役立てる。</p>					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
就職ガイダンス	調理業界の特色を理解する 就職における心構えをきく	2
サービスとは	サービスの用語 サービスの種類、特徴 調理従事者と接客者の関わり	8
サービスの基本	接客者として 接客者の基本（身だしなみ、態度、ことばづかい、電話対応） 接客実務（サービスの流れ、日本料理・西洋料理・中国料理のサービス方法）	12
テーブルコーディネート	食卓を演出する方法を学ぶ（カラー、テーブルセッティング）	2
クレーム対応	心構え クレームの種類と対応方法	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」を病態別に、たんぱく質制限食や、糖質制限などテーマに応じた食事療法を想定した調理実習を行う。「食」が疾病治療にどのように関わるかを学ぶ。</p> <p>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
	腎臓病患者・肝臓病患者用メニュー	3
アレルギー対応食	アレルギー対応メニュー（卵・小麦・乳・肉 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）	6
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。	3

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

2022 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着けることにより、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4 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
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
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	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（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（オムレット、ワーブリュイエ）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大珍味をしる 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。 地方の伝統料理をしる	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						
調理師として働くため、外食産業の仕事内容を知る。厳しい就職活動を乗り切るために履歴書の書き方をはじめ、スーツの着こなし方や採用面接に必要な最低限のマナーを身につける。また一般常識の知識も合わせて学ぶ。						

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
就職活動	マナー研修
	就職ガイダンス
食材について学ぶ	野菜について
	ひょうご特産野菜について
	西洋料理食材講座
	中国料理食材講座
	うなぎについて
	日本酒講座
調味料について学ぶ	旨味成分について
	お酢の話
	調味料の話
調理器具について学ぶ	包丁の話
	コンベクションを知る
技能にふれる	野菜彫刻
	氷彫刻
	パーティ料理を学ぶ
麺について学ぶ	手打ちうどん講座
	中華麺の製造

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					
アフターコロナを踏まえ、接客者と調理者のニューノーマルなオペレーションスタイルを模索しながら、見極め力・柔軟な対応力の強みを生かせる調理師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	9
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				
担当講師					
教育目的・概要					
<p>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級を取得する</p>					

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	2
	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	受講状況並びに検定試験
合格	出席状況67%以上、フードアナリスト 後期（4級・3級）取得 且つ 筆記試験60点以上
不可	出席状況67%未満、検定試験不合格

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
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。基礎的な食にまつわる知識から、店舗デザイン、フードマネジメントまで幅広く学び、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フードコーディネーター3級資格取得を目指す。</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
文化（食文化）	食の歴史と文化と風土（日本料理、中国料理、西洋料理） 食材と食品について学ぶ（食品、加工品、ドリンク類） 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）	12
科学（健康と栄養と安全）	厨房の基礎知識 栄養学の基礎知識（栄養素の働き、栄養と健康の関わりについて、6つの基礎食品群） 食の安全（食中毒、寄生虫、食品添加物、腐敗のメカニズム、食品の品質表示制度、食物アレルギー）	10
デザイン・アート （食環境デザイン、芸術的創造性）	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）テーブルマナーとサービス	19
経済・経営	フードマネジメント（経営の基礎、出店計画、開店準備） 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） 食の企画、構成、演出	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（上記は昨年度の企画実績）	

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
	腎臓病患者・肝臓病患者用メニュー	3
アレルギー対応食	アレルギー対応メニュー（卵・小麦・乳・肉 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
デザート実習	7	9	必修	実習
実施期間	2年次（後期）			
教科書・テキスト				
担当講師				
教育目的・概要				
製菓の基本的なメニューを学ぶことで、調理師としての素養を向上させる				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
製菓の基礎技術を学ぶ	ショートケーキ（ジェノワーズ制作、ナッペの技術） シュークリーム（シュー生地作成、カスタードクリーム） デザートの一皿をつくる（アイスクリームの製法）	9

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	開講時間	履修区分	授業形態
高度フードデザイン	72	78	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				
コロナ禍、激変する食業界を生き残るべく「変化への対応力」を考え、調理技術は勿論の事、食を総合的にデザインできる人間力を育てる事で人材が人財をなる料理人の育成を目指す。				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
講義	空間プロデュース（チョークアート、カラーコーディネート、写真学、フラワーアレンジ考、デザイン学、食と音楽）スパイス考 味覚の科学	40
	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））	
演習	フィンガーフード、カラーと食事の関係、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	38

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>エスピス、THE SORAKUEN、創作料理 加藤、ANA クラウンプラザホテル神戸</p> <p>カジュアルフレンチ kuro96、心幸ホールディングス(株)、ホテル日航大阪、レオック</p> <p>イタリア料理 BOTTEGA BLUE、芦屋ベイコート倶楽部、ラ・レゾナンス、クアルト</p> <p>料庵 有とみ、焼き鳥のんちゃん、ビストロ・エピ、すし うえだ、ホテルオークラ神戸、鮭かねさか</p> <p>クワンチャイ三宮店、天地の宿 奥の細道、ホテルオークラ神戸、海鮮鮭処 増田屋、</p> <p>神戸ポートピアホテル、野菜割烹 あき吉、天ぷら 天徳、オリエンタルホテル</p> <p>（※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 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

2022 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
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
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
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
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
食品中の成分	食品の種類と成分 （一般成分、嗜好成分、有害成分 他）	10
食品の特徴とその性質	食品の分類と特性〈植物性食品〉穀類・イモ類・砂糖、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 〈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
食品中の成分間反応	食品の変質、食品の変質と防止 食品の保存方法（物理的、化学的、細菌学的、総合的処理による方法）	10
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化 食品の生産（有機農産物、遺伝子組換え食品） 食品の生産と輸入 食品の流通と価格	7
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			
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				
食品等事業者である製菓衛生師を含む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
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	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	15
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	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	30
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	4
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	25
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

テーマ	内容	講義時間
栄養学概論	健康とは 栄養学とは 栄養素の分類 食品群の分類	10
栄養素の機能と働き	各栄養素（糖質、たんぱく質、脂質、ミネラル、ビタミン、水）の種類と体内での仕組みと働き 食品の分類（食事バランス）	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	2
栄養生理	食品の摂取から排泄までを知る 栄養素の消化・吸収・代謝 その仕組みと機能 食事摂取基準、栄養素の指標	14
ライフステージ別栄養学	ライフステージごとの生理的特徴と 栄養管理について学ぶ	6
食生活と疾病	食生活と関わりの深い疾病の食事療法について学ぶ	6
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
店舗経営の仕組み	企業の在り方 組織内でのモチベーションの上げ方、自己分析	4
店舗経営戦略	お店の売り上げを維持する方法と実践	4
財務管理	経営指標の見方と利益計算	4
メニュープランニング	商品計画の基本 パッケージの役割と種類	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	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・満井 正夫・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、クリスマスの菓子、 細工菓子とチョコレート、1年のまとめ 工芸菓子に挑む	
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、基本の配合生地、 計量方法、生地 of 仕込み方を学ぶ、基本の菓子パン（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、全粒粉のパン、細工パン	60
和菓子実習	オリエンテーション 和菓子の器具取り扱い方を学ぶ 基礎技術、蒸し菓子、寒天の扱い方、餡の配合それぞれ 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	

2022 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
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
食品中の成分	食品の種類と成分 （一般成分、嗜好成分、有害成分 他）	10
食品の特徴とその性質	食品の分類と特性〈植物性食品〉穀類・イモ類・砂糖、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 〈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
食品中の成分間反応	食品の変質、食品の変質と防止 食品の保存方法（物理的、化学的、細菌学的、総合的処理による方法）	10
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化 食品の生産（有機農産物、遺伝子組換え食品） 食品の生産と輸入 食品の流通と価格	7
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	健康とは 栄養学とは 栄養素の分類 食品群の分類	10
栄養素の機能と働き	各栄養素（糖質、たんぱく質、脂質、ミネラル、ビタミン、水）の種類と体内での仕組みと働き 食品の分類（食事バランス）	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	2
栄養生理	食品の摂取から排泄までを知る 栄養素の消化・吸収・代謝 その仕組みと機能 食事摂取基準、栄養素の指標	14
ライフステージ別栄養学	ライフステージごとの生理的特徴と栄養管理について学ぶ	6
食生活と疾病	食生活と関わりの深い疾病の食事療法について学ぶ	6
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）
----	---------------------------

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）			
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				
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	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	15
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	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	30
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	4
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	25
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				
<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。また将来オーナーとして開業するための「経営」の考え方と基礎知識を習得する。</p>				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
菓子と食生活	概論	2
菓子の世界史	菓子の歴史（千史時代～現代、今後）	4
菓子の日本史	菓子の歴史（神話時代～昭和、平成、現代）	4
パンの歴史	パンの歴史（日本史、世界史）	2
パッケージの役割と種類	パッケージの役割、種類 菓子に使用される容器・包装の材料 包材の安全性	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	「経営」とは 店舗経営の仕組み 経営者の役割、店舗経営戦略	2
商品計画と利益計画	コンセプトとマーケティング 商品の付加価値 経営指針の読み方 経営者としての経営指針 利益計画	8
食品の流通	販売形態を学ぶ トレーサビリティ	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）
----	---------------------------

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					
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）、基礎生地の仕込と焼成、発酵菓子、蒸し菓子、基本生地の応用（パイ、タルト）、 クリームの基本（基礎と応用）季節のデザート、クリスマスの菓子、 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、基本の配合生地、 計量方法、生地の仕込み方を学ぶ、基本の菓子パン（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、全粒粉のパン、細工パン	60
和菓子実習	オリエンテーション 和菓子の器具取り扱い方を学ぶ 基礎技術、蒸し菓子、寒天の扱い方、餡の配合それぞれ 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：基本の絞りの習得、とナツペ、レポート提出 和菓子実習：練り切りを製造、基本包餡技術の習得 パン実習：編みパン、パン生地の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	5 4	5 4	必修	講義
実施期間	2年次（前期）			
教科書・テキスト	調理師読本 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			
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、将来開業を目指すためのマーケティングの基礎や経営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
マーケティングについて①	オリエンテーション(授業方針と成績評価の説明など) マーケティングの歴史と定義、マーケティングの種類と方法	2
マーケティングについて②	ケーススタディと実践 (PDCA サイクル、マクロ的視点、コミュニケーションの重要性など)	4
マネジメントについて①	企業とは(企業の社会的責任、企業理念の必要性など) モチベーションの上げ方、自己分析	4
マネジメントについて②	組織の在り方(組織とは、組織の種類など) ケーススタディと実践(目的と目標、戦略と戦術の違い)	4
マネジメントについて③	お店の売り上げを維持する方法と実践 (競合との差別化、ターゲティング、4P など)	4
外食産業について	外食産業の歴史、調理師・製菓衛生師の社会的使命 お金とは(歴史と定義)	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、貸借対照表など)	3
メニュープランニングについて	メニュープランニングの基礎(必要性、目を引くデザインなど) 売れている商品とは(研究)	4
まとめ	売れている商品とは(発表) 後期試験について、アンケート	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				
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。				
授業の到達目標				
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				

授業計画

	テーマ	講義時間
自分を色でたとえる	・主観色のチェック、 自分の好む色の傾向やスタイルを確認 ・色彩学の基礎	1
カラーデザインの基礎	・色の三属性 ・色の感情効果 ・トーン表の理解・トーンのイメージ ・色相を見分ける	3
パーソナルカラー	・パーソナルカラーとは ・パーソナルカラー グループ診断	2
色とデザイン、配色	・色のイメージと形のつなげ方 ・配色	1
コラージュ作成	色彩計画に沿ったコラージュの完成	1

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、電話対応	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）			
教科書・テキスト	カフェクリエイター 3級テキスト			
資格	カフェクリエイター3級認定資格			
担当講師				
教育目的・概要				
「カフェ」に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				

授業計画

授業内容	講義時間
コーヒーに関しての基礎知識歴史	2
エスプレッソ、バリスタについて	2
ドリップ、焙煎	2
焙煎、ドリップ実技	2
ラテアート実技	2
環境（水質、山、海）	2
他業種のマネジメント比較	2
小さいカフェ経営について（家賃、光熱費、原価、一日当たりの予想客数）	2
小さいカフェの種類	2
お金の集め方、SNS、他アプリ	2
ローフード	2
実際にカフェメニュー、ドリンクやケーキを原価、売価も含め構想	2
経営していくにあたって具体的な販売促進方法、限られた商品のラインナップ	2
コーヒーからみる経済、コーヒービジネスについて	2
シーズンドリンク考案からのシーズンドリンク実技	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	18	18	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など 製造技術だけではない製菓衛生師としての知識と創造力の向上を目指す				

授業計画

テーマ	講師	講義時間
フルーツ探求	中島商店（青果専門卸売会社）	3
日本茶の魅力について	日本茶インストラクター	3
チョコレートについて	卒業生によるデモ実習	3
原材料の探求①	ゼラチン加工会社による講習	3
原材料の探求②	神戸養蜂場訪問	3
社会見学	近江八幡神社とケーキ屋訪問	3

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>				

授業計画

テーマ
<p>SEE?、エーデルワイス、テタンレール、マコリーヌ神戸、・ピエール・プランシュ、ANA クラウンプラザホテル大阪 ANA クラウンプラザホテル大阪、マピッシュ、ウッフ、木山スイーツガーデン・フジキ、パティスリークロシェ インターコンチネンタルホテル大阪、ANA クラウンプラザホテル神戸、ホテル ラスイート神戸ハーバーランド BOULANGERIE MAISON MURATA、パティスリー モンプリュ、神戸ポートピアホテル、パティスリーマリアージュ エルベラン、パティスリーエトネ、グランドニッコー淡路、パティスリーキタムラ、ウッフ、カフェ碧 ホテルオークラ神戸、株式会社 SMART BRIDGE、パティスリー モンプリュ、ファミーユ、サント・アン 菓子工房 eccca、シェ・ノグチ、ORINAS、エーデルワイス、ヒルトン大阪、ファミーユ、ザ・リッツ・カールトン大阪 シュゼット、有限会社ソング（※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
就職ガイダンス	8	8	必修	講義
実施期間	2年次（前期）			
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				
就職活動を始めるとにあたり、心構え、服装、履歴書の書き方、面接の練習など 初めての就職活動に全力で取り組めるような力を養う				

授業計画

内容	講義時間
就職に対する心構え	1
履歴書の書き方	1
マナー講座	3
卒業生 講話	2
面接指導	1

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 （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 「高度洋菓子コース」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「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
洋菓子演習	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。 ショコラなど高度テクニックを必要とする工芸菓子の制作。
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にスキルを養う
プロジェクト科目	学生生活の集大成としての作品制作、又は大量生産の商品製造

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 （カフェスイーツコース）	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 「カフェスイーツコース」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
販売演習	運営・企画を学生自身で行い、制作した「パン」を実際に学内でデモ販売を行う。
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
カジュアルフード実習	カフェで提供されるご飯「カフェ飯」を学ぶ
ヴァンドゥーズ	接客方法、箱詰め法、実際に販売を行い営業するためのスキルを培う
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、オリジナルパンの製造販売を行う（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：応用の絞りとなっぺの習得）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