

教育目標 3つの Policy

学校法人 育成学園
育成調理師専門学校
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、すべての科目の可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

2019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)

学科	学年	規定教科科目	授業時数	授業科目	担当教員
調理師科	1	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
			99	調理実習(中国料理)	川端 雄史
		授業時間合計数	300		

調理 スペ シャ リス ト 本 科	1年次	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)	鴨井 直樹	
			99	調理実習(中国料理)	川端 雄史	
	2年次		75	調理実習(日本料理)	石高 晃二	
			75	調理実習(西洋料理)	鴨井 直樹	山本 卓示
			75	調理実習(中国料理)	川端 雄史	
		企業研修(インターンシップ)	90	企業研修(インターンシップ)	和洋中レストラン・ホテル・給食施設等での研修(企業先別紙)	
		授業時間合計数	615			

実務経験のある教員の氏名及び担当教科科目

2019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	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	メディカル実習		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	実践実習		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 桑野 百合亜	2013年～2014年 (1年)	調理師 栄養菓膳師	調理実習 (助手)	総合調理実習 (助手)	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	(助手) 上廻 義喜	2014年～2016年 (2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)
3	(助手) 原田 礼揮	2014年～2016年 (1年半)	調理師	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)

2019年度 授業計画表

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	疋田 宗男			

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)	10
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	13
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	21
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	8
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	前田 美紀子			
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)	32
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
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	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	森本 真紀子			
教育目的・概要				
調理師として業務に従事する者にとって、食品を購入、調理す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ことを目的とする。				

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・イモ類・砂糖、甘味料・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	東内 知彦			

教育目的・概要

食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す

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	24
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	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
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	3
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	45
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	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
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	東内 知彦			

教育目的・概要

食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す

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3 調理理論と食文化概論			
担当講師	宮本 真理子			
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 （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料理方法の解説と美味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			
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	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 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(鱈の三枚おろし)、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(オムレット、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
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	フードビジネス	39	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 選択編 フードビジネス				
担当講師	石高 晃二	鴨井 直樹	山本 卓示	川端 雄史	馬場 孝
教育目的・概要					
調理師として働く外食業界への理解、また将来開業を目指すための基本的な知識を身につけるための、外食業界のトレンドや、マーケティングの基礎、経営の基礎知識を学び、将来開業するためのビジョンを立てる					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と外食産業	外食業界の歴史とその動向を知る	4
飲食店の開業	心構え 開業までの流れ （コンセプトの組み立て、立地、開店資金の準備 各種届出、店のレイアウト準備、開店）	15
飲食店の開業	起業準備、基本戦略の立て方 経営するための数字の解説 経営分析 開店後の運営とポイント	18
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	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	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	24	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	森本 真規子	石高 晃二	鴨井 直樹	山本 卓示	川端 雄史
教育目的・概要					
<p>近年、調理師は様々なお客様への食事を提供することが求められている。ライフスタイル別の喫食者に対し美味しく食することができる食事を提供する調理師として活躍する知識を養う。</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	メディカル実習を行う意義とは	3
病院治療食	病院治療食の基本	3
ライフスタイル別の食事	ライフスタイル別（成人期女子対象メニュー）	3
ライフスタイル別の食事	ライフスタイル別（新生児期、乳児期、幼児期メニュー）	3
アレルギー対応食	アレルギー食（卵、牛乳、小麦、肉アレルギー）対応メニュー	3
病患者食の基本	糖尿病患者用メニュー	3
病患者食の基本	腎臓病患者用メニュー	3
集団調理施設での調理技術	新調理方法（クックチル法）の実践	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	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	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	18
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）	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

2019年度 授業計画表

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	疋田 宗男			
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）	10
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	13
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	21
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	8
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	前田 美紀子			
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)	32
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
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	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	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	森本 真紀子			
教育目的・概要				
調理師として従事する者にとって、食品を購入、調理す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・イモ類・砂糖、甘味料・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	東内 知彦			

教育目的・概要

食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す

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	24
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	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
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	3
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	45
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	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
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	東内 知彦			

教育目的・概要

食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す

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	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3 調理理論と食文化概論			
担当講師	宮本 真理子			

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料理方法の解説と美味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			
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（鱈の三枚おろし）、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（オムレット、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
実習試験対策	実習試験対策授業	18
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	69
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	69
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	69

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	フードビジネス	39	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 選択編 フードビジネス					
担当講師	石高 晃二	鴨井 直樹	山本 卓示	川端 雄史	馬場 孝	
教育目的・概要						
調理師として働く外食業界への理解、また将来開業を目指すための基本的な知識が身につくような、外食業界のトレンドや、マーケティングの基礎、経営の基礎知識を学ぶ						

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と外食産業	外食業界の歴史とその動向を知る	4
飲食店の開業	心構え 開業までの流れ （コンセプトの組み立て、立地、開店資金の準備 各種届出、店のレイアウト準備、開店）	15
飲食店の開業	起業準備、基本戦略の立て方 経営するための数字の解説 経営分析 開店後の運営とポイント	18
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	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	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	36	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）	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
ゲストシェフ実習（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

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 : 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	総合演習	99	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により、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	野菜について
	オーガニックを知る
	旨味成分について
	調味料について
	紅茶講座
	カフェ講座
	中国料理食材講座
	西洋料理食材講座
調理器具について学ぶ	包丁の話
	コンベクションを知る
麺について学ぶ	手打ちうどん講座
	中華麺の製造
レストランで学ぶ	西洋料理・日本料理・西洋料理・テーブルマナー実習
基礎技術の向上	包丁研ぎ、野菜の切り方、卵料理等 基礎技術を極める

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 : 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	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	40	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	坂本 萌美				
教育目的・概要					
調理師はお客様が何を求めているかを考え、要求にこたえるよう努力しなければならない。接客者と調理者の連携が重要となる。サービスを通して調理師としての更なる資質の向上を目指すことを目的とする。					

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 クープジュルジュパティスト	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、敬語の練習、 電話対応） 敬語練習・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	40	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級 テキスト				
担当講師	坂本 萌美 中森 玲子				
教育目的・概要					
総合的に食をとりまく環境を学び、知識を習得し、食の業界の専門家として活躍する資格（フードアナリスト4級・3級）の習得を目的とする。					

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	受講状況と、検定試験
合格	出席状況67%以上、検定試験合格、フードアナリスト3級取得
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	水谷 隆子			
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、料理、サービス用語	
	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、動詞	
	あいさつ、会話	
	調理用語、レシピ用語、料理用語	
	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	中森 玲子			
教育目的・概要				
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、フードコーディネーター3級資格取得を目指す。				

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	18
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	16
フードコーディネーター3級 認定試験対策	3級試験の傾向と対策。認定試験合格にむけた対策 授業の理解度をみる	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 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	52	57	必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師	石高 晃二 外部講師（企業コンサルタント）			
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	ミキサーを使ったソースの開発 ミキサー実演、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	15
お弁当開発企画	お弁当開発企画 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	18
養殖鯛を使ったメニュー開発	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 食材提供企業へのプレゼンテーション試食会、商品完成	15

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	: プランニングの課題提出、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
※ コラボ先企業は毎年変更します（これは昨年度の企画実績です）	

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
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	森本 真規子 鴨井 直樹			
教育目的・概要				
近年、調理師は様々なお客様への食事を提供することが求められている。ライフスタイル別の喫食者に対し美味しく食すことができる食事を提供する調理師として活躍する知識を養う				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
介護食概論	メディカル実習を行う意義とは	3
病院治療食	病院治療食の基本	3
ライフスタイル別の食事	ライフスタイル別（成人期女子対象メニュー）	3
ライフスタイル別の食事	ライフスタイル別（新生児期、乳児期、幼児期メニュー）	3
ライフスタイル別の食事	ライフスタイル別（老年期メニュー）	3
アレルギー対応食	アレルギー食（卵、牛乳、小麦、肉アレルギー） 対応メニュー	6
病患者食の基本	糖尿病患者用メニュー	3
病患者食の基本	腎臓病患者用メニュー	3
集団調理施設での調理技術	新調理方法（クックチル法）の実践	3
薬膳料理の基本	薬膳料理の基本を学ぶ	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
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	34	36	必修	実習
実施期間	2年次（通年）			
教科書・テキスト				
担当講師	川端 雄史			
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。 課題食材より自らメニューと作業工程を考え、プレゼンテーションを行い、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
デリカデッセン	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デッセン試作、実食。 大量調理による実践、提供	21
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	野中 貴大			
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	出席状況並びに課題提出状況
	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
実践講座	72	76	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	山本 卓示 外部講師			
教育目的・概要				
調理技術だけでなく日本料理・西洋料理・中国料理の枠を超え、時代にあわせた料理やドリンクを提供できるような食の業界での総合力を学ぶ				

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、アイシング実習、写真学、フラワーアレンジ考)	45
	ドリンクについて (コーヒー学、ワイン学、紅茶学)	
	食のトレンドとファッションカルチャー	
演習	フィンガーフード、カラーと食事の関係 フラワーアレンジ、ワイン学、ウェディングパーティー企画 ワイン学、コーヒー学（試飲）	31

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）
ANA クラウンプラザホテル神戸・野菜割烹 あき吉・アニヴェルセル(株)・アンティーコ・アルベルゴ・ 海鮮フランス料理尾野・神戸セントモルガン協会・(株)キャッスルホテル・TKB(株)・(株)シングレイ・(株)古泉閣・ ESTELA・(株)東天閣・(株)東天紅・メイワスターフード(株)本社・(株)人丸花壇・(株)兵衛旅館・Haji・ (株)ホテルオークラ神戸・ホテル日航大阪・神戸メリケンパークオリエンタルホテル・ 神戸メリケンパークオリエンタルホテル・(株)ラスイート

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

実務経験のある教員による授業科目

2019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)

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	田中 久善	野中 貴大	河井 成範	本岡 遊
		60	和菓子実習	船引 美希	豊川 和美	秋山 寛美(助手)	
		60	パン実習	満井 正夫			
	授業時間合計数	480					

学科	学年		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	1年次		製菓実習	360	製菓実習	田中 久善	野中 貴大	河井 成範	本岡 遊
				60	和菓子実習	船引 美希	豊川 和美	秋山 寛美(助手)	
				60	パン実習	中田 浩司			
	2年次	高度洋菓子コース(2年次)	製菓実習Ⅱ	414	製菓実習Ⅱ	田中 久善	野中 貴大	河井 成範	本岡 遊
		パンコース(2年次)	製菓実習Ⅱ	414	カフェ実習	北村 佳裕	豊川 和美	秋山 寛美(助手)	
					製菓実習Ⅱ	田中 久善	野中 貴大		
					製菓実習Ⅱ(パン)	矢野 源四郎	船引 美希		
		スイーツ総合コース(2年次)	製菓実習Ⅱ	414	カジュアルフード	鴨井 直樹			
					製菓実習Ⅱ	河井 成範	本岡 遊		
製菓実習Ⅱ(和菓子)	南田 孝雄				中田 浩司				
				414	製菓実習Ⅱ(パン)	矢野 源四郎	船引 美希		
					カジュアルフード	鴨井 直樹			
	授業時間合計数			894					

実務経験のある教員の氏名及び担当教科科目

2019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	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)
2	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)
3	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)
4	本岡 遊	2005年～2016年 (10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)
5	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)
6	豊川 和美	2000年～2003年 (3年)	製菓衛生師 洋菓子製造一級技能士 カフェクリエーター	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)
1	矢野 源四郎	1967年～2008年 (40年)	製菓衛生師	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	満井 正夫	和菓子1級技能士 製菓製造業従事歴 10年以上	和菓子1級技能士	製菓実習 (和菓子実習)				製菓衛生師科
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)

教員の氏名及び担当教科科目

2019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		
10	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)
11	南田 孝雄	和菓子屋店主	製菓衛生師	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)
12	鴨井 直樹	調理職従事歴 1989年～1993年 (4年)	専門調理師 (西洋料理)			カジュアルフード (調理実習)		製菓スペシャリスト本科(2年)

2019年度 授業計画表

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	後 期			
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	播 幹雄			
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	2
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	10
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	6
消費者政策関連法規	消費者基本法 製造物責任法 他	6
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	4
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	東内 知彦			
教育目的・概要				
食生活と健康に関する基本的知識や人と環境が抱える問題、疾病予防に関することなどを学ぶことで人にとって健康とは何かを理解する				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
公衆衛生学概論	健康の考え方 食と健康の関係性 行政について	5
健康と健康増進	「健康」をつくる環境について、予防と増進	2
疫学	疫学とは 疾病の動向と予防 感染症の種類とその予防 生活習慣病とその予防法	16
保健統計	人類の健康動向や、健康を数値として分析、理解する	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
労働保険	職場環境における労働と健康の関係 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	12
環境衛生	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）	14
ライフステージ別健康	ライフステージ別における健康とは	5
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	満吉 理加			
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	食品の成分の特徴 （水分、たんぱく質・アミノ酸、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル）	10
食品の特徴とその性質	植物性食品とその加工品 （穀類・イモ類・砂糖、甘味料・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・ゲル化食品・特別用途食品・ 保健機能食品）	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（食品の褐変反応・水分活性） 食品の保存方法（物理的、化学的、細菌学的、総合的方法）	10
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	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 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（下）	
担当講師	森本 真規子			

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。化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） 重金属と放射性物質	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（ウィルス性食中毒、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、多環芳香族炭化水素、有毒元素、PBC、ダイオキシン トランス脂肪酸	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	前田 美紀子			
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	ライフステージ別の食事摂取基準を学ぶ	12
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	長崎 泰三			
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」の考え方や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	森 尚子				
教育目的・概要					
製菓衛生師が理論を学ぶことで、技術の化学的根拠を知ることができ、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）	28
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）	15
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
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	15
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	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	田中 久善・野中 貴大・河井 成範・本岡 遊・船引 美希・豊川 和美 矢野 源四郎・満井 正夫				
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、ライムギ、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、
	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%以上

2019年度 授業計画表

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（後期）			
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	播 幹雄			
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	2
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	10
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	6
消費者政策関連法規	消費者基本法 製造物責任法 他	6
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	4
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	東内 知彦			
教育目的・概要				
食生活と健康に関する基本的知識や人と環境が抱える問題、疾病予防に関することなどを学ぶことで人にとって健康とは何かを理解する				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
公衆衛生学概論	健康の考え方 食と健康の関係性 行政について	5
健康と健康増進	「健康」をつくる環境について、予防と増進	2
疫学	疫学とは 疾病の動向と予防 感染症の種類とその予防 生活習慣病とその予防法	16
保健統計	人類の健康動向や、健康を数値として分析、理解する	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
労働保険	職場環境における労働と健康の関係 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	12
環境衛生	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）	14
ライフステージ別健康	ライフステージ別における健康とは	5
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
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	満吉 理加			
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	食品の成分の特徴 （水分、たんぱく質・アミノ酸、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラル）	10
食品の特徴とその性質	植物性食品とその加工品 （穀類・イモ類・砂糖、甘味料・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・ゲル化食品・特別用途食品・ 保健機能食品）	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（食品の褐変反応・水分活性） 食品の保存方法（物理的、化学的、細菌学的、総合的方法）	10
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	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 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	前田 美紀子			
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	ライフステージ別の食事摂取基準を学ぶ	12
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（下）	
担当講師	森本 真規子			
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。化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） 重金属と放射性物質	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（ウィルス性食中毒、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、多環芳香族炭化水素、有毒元素、PBC、ダイオキシン トランス脂肪酸	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	長崎 泰三			
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	森 尚子				
教育目的・概要					
製菓衛生師が理論を学ぶことで、技術の化学的根拠を知ることができ、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）	28
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）	15
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
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	15
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	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	田中 久善・野中 貴大・河井 成範・本岡 遊・船引 美希・豊川 和美 矢野 源四郎・中田 浩司				
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（パイ、タルト）、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、ライムギ、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、
	合格 : 平常点 可以上、出席状況 67%以上 不合格 : 平常点 可未満、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	調理師読本 製菓衛生師試験問題集			
担当講師	森本 真規子 播 幹雄 満吉 理伽 森 尚子			
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）	過去問題と問題集より傾向と対策を取る
試験対策（食品学）	
試験対策（衛生法規）	
試験対策（製菓理論）	
試験対策（衛生法規）	
模擬試験	模擬試験と解説（自分の弱点を知る）
直前対策模擬試験	総復習

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 可未満、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
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	現場からのフランス語			
担当講師	水谷 隆子			
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	アルファベット、発音の規則	6
	名詞、冠詞、数詞	6
	形容詞、動詞	6
フランス語基礎文法	あいさつ、会話	6
現場で役立つフランス語	製菓用語、レシピ	6

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ト	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	木庭 真美			
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
洋菓子の歴史	世界と日本の洋菓子の発展の歴史を学ぶ	6
食空間と テーブルコーディネイト	テーブルコーディネイトの基本的な考え方を学び、実際の テーブルコーディネイトを実演する	8
前期試験対策	前期試験範囲の理解度の確認と知識の定着度をみる	1
外国語メニュー	様々な国のレストランのメニューを読みとく オリジナルメニューを作成する	6
食文化	様々な国の文化と伝統料理を学ぶ。	6
学年末試験対策	学年末試験範囲の対策	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 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	新 調理師養成教育全書 選択編 マーケティング			
担当講師	長崎 泰三			
教育目的・概要				
「マーケティング」とは何か、消費者や時代に合わせた商品を提供できるよう、マーケットの仕組みとアプローチ法を学ぶことで、将来オーナーとして独立できる知識を習得する				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
マーケティング概論	マーケティングとは マーケティングの歴史	2
食環境とフードマーケット	食環境の変化を学ぶ フードマーケティングの動向	2
マーケティングリサーチ	消費者分析 環境分析 マーケットリサーチ（方法と種類）	8
マーケティング戦略	戦略の構築 製品戦略 価格戦略 流通戦略 プロモーション戦略 その他の戦略	13
サービスマーケティング	サービスと顧客評価 調理師とマーケティング	4
試験対策	前期末試験への理解度の確認と試験対策	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 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	松本 佐和子（デッサン）岡橋 秀則（レタリング） 吉川 眞実（フラワー）くらのう さとこ（ラッピング）			
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
レタリングの基本	レタリングの基本と書き方・基本の字体 アルファベットを連絡する、ネームプレートデザインする	8
カラー コーディネート	仕事に役立つ実践的な色彩の知識を学ぶ （色相、色彩、コーディネートの基礎）	8
フラワー アレンジメント	フラワーコーディネートの基本、アレンジメントを作成する クリスマスのリース制作、季節のアレンジをデザインする	8
ラッピング	ラッピングとは、基本の包み方、結び方、慶弔包み分け、合わせつつみ、斜め包み、熨斗紙のかけ方、リボンの取り付け方 スクエア包み、実技試験対策、模擬テスト、実技テスト、筆記テスト	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：課題提出 出席状況67%未満
資格	パティスリーラッピング検定証（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
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	稲葉 三郎			
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	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	
レストランサービス実務	西洋料理におけるサービス業務、流れ、サービステクニク	15
	テーブルセッティング演習	
	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、動作、食器類の解説	

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
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	長崎 泰三			
教育目的・概要				
「カフェ」に必要な菓子、ドリンクの基礎知識から店舗づくりに必要なデザイン、マーケティングまで、「カフェ」づくりに必要な知識を習得し、カフェクリエイター3級資格取得を目指す				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
カフェの「菓子」	菓子材料についての基礎知識、主な菓子の種類 カフェ「料理」（ピッツア、パスタ、サンドイッチ等）	8
カフェの「飲み物」	コーヒー基礎知識、コーヒー抽出方法（サイフォン、ドリッ プ、エスプレッソ）紅茶、日本茶、中国茶	10
カフェの「経営」	カフェの「数字」、売り上げとコストバランス カラーの基本、ホスピタリティサービスとは	10
カフェの「ラッピング」	ラッピング技術の基本	1
学年末試験	学年末試験の理解度を図る。学年末テストに向けた復習	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）
----	---------------------------

教科科目名	規定時間	授業時間	履修区分	授業形態
実践講座	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				
<p>様々な分野の専門家より材料に関する講義や工場見学に参加することで製造技術だけではなく製菓衛生師としての知識と創造力の向上を目指す</p>				

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
乳製品について	タカナン乳業（乳製品専門取扱会社）	3
ウェディングについて	ウェディングプランナー	3
洋菓子の歴史について	エーデルワイスミュージアム見学	3
洋酒について	ドーバー洋酒工場見学	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
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
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>アニヴェルセル(株)、神戸ロイヤルフーズジェームス邸、(株)ドンク 神戸本部、ブルースマーケット 尼崎店 オカノベーカリー、トクバン(株)、エーデルワイス(株)、にしまらコーヒーサービス、パティスリー アキト パティスリー・アテル、パティシエ ゲンタロウ、グランジュール、パティスリーマリアージュ パティスリーレグレット、L'AVENUE、パティスリーキタムラ、(株)ジイ・エイ・エイ、ル・シェル・ド・バリ ダニエル本店、パティスリーフルリール、(株)アミュゼ、(有)ポック、(有)ポック、(株)元町ケーキ、パティスリー モンプリュ (有)デセールフクハラ、ANA クラウンプラザホテル神戸、ザ・リッツ・カールトン大阪、スイスホテル南海大阪 (株)ホテルオークラ神戸、(株)阪急阪神ホテルズ</p>

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 製菓ペシヤリスト本科（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	井上 一郎			
教育目的・概要				
就職活動を始めるにあたり、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	2
企業からの講話	2
卒業生 講話	2
面接指導	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況
	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	409	414	選択必修	実習
実施期間	2年次（通年）		実務経験	有
教科書・テキスト				
担当講師	田中 久善・野中 貴大・河井 成範・本岡 遊・北村 佳裕・豊川 和美			
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
カフェ実習	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	ショコラ、ヘキセンハウスなど高度テクニックを 必要とする工芸菓子制作を行う。
製菓実習2	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。
ヴァンドウーズ	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を行う

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	409	414	選択必修	実習
実施期間	2年次（通年）		実務経験	有
教科書・テキスト				
担当講師	田中 久善・野中 貴大・船引 美希・矢野 源四朗			
教育目的・概要				
<p>選択学科 「パンコース」製パンの製造技術の向上を重点にカリキュラムを構成。 製パンの授業だけでなく「フード（調理）」も受講できる。学内に向けた販売もあり、 ワンランク上の製パン技術で新しい創造力を持った製菓衛生師を目指す</p>				

授業計画

テーマ	内容
製菓実習2	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。オリジナルパンの制作、天然酵母でのパン制作など高度なパン技術を学ぶ
カジュアルフード実習	カフェで出せるようなカフェ飯を学ぶ
販売演習	制作した「パン」を実際に学内でデモ販売を行う。 運営・企画を学生自身で行う。
ヴァンドゥーズ	パン販売にむけた、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の細工パン作品制作を行う

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	409	414	選択必修	実習
実施期間	2年次（通年）		実務経験	有
教科書・テキスト				
担当講師	河井 成範・本岡 遊・船引 美希・矢野 源四朗・南田 孝雄・中田 浩司			

教育目的・概要

選択学科 「スイーツ総合コース」は商品開発、産学連携プロジェクト等「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

授業計画

テーマ	内容
製菓実習2	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
カジュアルフード実習	カフェで出せるようなカフェ飯を学ぶ
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の作品制作を行う

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

教員の氏名及び担当教科科目

2019年度 学校法人 育成学園 育成調理師専門学校

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			
1	専任	山本 靖	1981年～2002年 (21年)	専門調理師(西洋料理) (給食用特殊料理)	調理実習	総合調理実習		調理師科
2		菱田 幸	1978年～2004年 (26年)	専門調理師 (日本料理) (給食用特殊料理)	調理実習			調理師科
1	兼任	高島 英次	1973年～2014年 (41年)	調理師	調理実習			調理師科

実務経験のある教員等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	102	調理実習(日本料理)	菱田 幸
		99	調理実習(西洋料理)	山本 靖
		99	調理実習(中国料理)	高島 英次
	授業時間合計数	300		

2019年度 授業計画表

調理師科

学校法人育成学園
育成調理師専門学校

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	公衆衛生	90	必修	講義
実施期間	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	満吉 理加			
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）	10
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	13
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	21
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	8
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
合格：筆記試験60点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
不合格：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	75	必修	講義
実施期間	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	橋本 沙織			
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	1
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)	13
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
合格 : 筆記試験 60点以上、平常点 可以上、出席状況 67%以上	
不合格 : 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	75	必修	講義
実施期間	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	半田 由香			
教育目的・概要				
調理師として業務に従事する者にとって、食品を購入、調理す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ことを目的とする。				

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・イモ類・砂糖、甘味料・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）	18
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）	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
合格	：筆記試験60点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
不合格	：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 (実習含む)	150	必修	講義
実施期間	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	東 芳子			
教育目的・概要				
食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す				

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	24
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	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
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	3
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	45
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	24
器具や手指の汚染度	調理器具の汚れ状態の検査方法 手洗いチェックの方法と実演	15
食品の鮮度判定	生卵を使用し、鑑別を行う 卵黄係数の測定方法の解説 魚介類の官能検査のポイント 食品の汚染度の簡易チェック 魚肉練り製品の鮮度判定 食肉の官能検査 牛乳の鮮度判定の方法 食品の鮮度判定の観察ポイント	15
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
合格	；筆記試験60点以上、平常点 可以上、出席状況67%以上
不合格	；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	調理理論	120	必修	講義
実施期間	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	平井 由美子			

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 （器具による加熱調理方法の違いとその特性）	32
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料理方法の解説と美味しさの科学的根拠を学ぶ	60
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	18
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
合格：筆記試験60点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
不合格：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	60	必修	講義
実施期間	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	藤中 恭子			
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）	15
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	18
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）	25
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
合格	：筆記試験60点以上、平常点 以上、出席状況67%以上
不合格	：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	菱田 幸 山本 靖 高嶋 英次			

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（鱈の三枚おろし）、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、ベティナイフ）の研ぎ方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）、パイヨンの作り方（フォンブラン）卵料理の基本と応用（オムレット、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	総合調理実習	90	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	山本 靖				
教育目的・概要					
<p>調理実習の授業で身に着けた基礎技術をもとに、集団調理実習を通じてさまざまな給食(学校・病院・介護)の特徴や特性を学ぶ。特に高齢化社会といわれる現代における福祉施設や介護食についての方法や重要性を知る。飲食店開業に伴う市場の知識や経営とマーケティング戦略、また調理に関する食材や特殊技法などを専門的な講師を招きながら講義・実習とともに実施する。</p>					

授業計画

テーマ	内容	講義時間
集団調理実習	大量調理の特徴と進め方(献立と技法) (学校給食・病院給食・介護食の知識と実践) 高齢者の知識と普通食	57
接客サービス	接客の基本(身だしなみと姿勢) サービスと調理師との関わり(求められるサービスと人材)	6
飲食店開業計画	開業の心構え(知識・経験・人脈) 食材の知識と流通(食肉・鮮魚・生鮮)	27

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	