

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食生活と健康Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		佐藤 優子
授 業 の 概 要			
調理師法、健康増進法、食育基本法等公衆衛生上の重要な法規を学び、わが国の健康の現状に合わせた健康づくりや食生活の向上に関する考えを理解することを通し、調理師としての資質向上を図る。			
授業終了時の到達目標			
公衆衛生上の法規や現代社会における健康、食生活のあり方を学ぶことにより調理師として果たすべき役割を理解する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまでの栄養における知識や提供者に合わせた健康づくりの経験を活かし、調理師として現場で必要な知識を指導する。		
時間外に必要な学修			
事前に教科書の内容を確認し、予習をしておく。前回勉強した内容は復習する。 課題等が出ている際は次回授業までに提出。			
回	テ ー マ	内 容	
1	健康の考え方1	健康とは何か	
2	健康の考え方2	目指すべき健康とは	
3	食生活と健康	食生活が健康に果たす役割と習慣づくり	
4	調理師法1	調理師制度の概要（成り立ち）	
5	調理師法2	調理師制度の概要（免許）	
6	調理師法3	調理師制度の概要（役割）	
7	疾病の動向と予防1	疾病の動向	
8	疾病の動向と予防2	疾病の予防	
9	生活習慣病1	生活習慣病とは	
10	生活習慣病2	生活習慣病の国際比較と重要性	
11	生活習慣病3	生活習慣病の予防	
12	健康づくり対策	疾病予防と健康増進	
13	健康増進法1	栄養改善法と健康増進法	
14	健康増進法2	基本指針概要	

回	テ ー マ	内 容		
15	健康づくり対策 1	健康づくり対策の概要		
16	健康づくり対策 2	健康日本 2 1 と健康教育		
17	健康に関する食品情報 1	食品表示法		
18	健康に関する食品情報 2	特定保健用食品やその他の表示		
19	心の健康づくり 1	心身相関とストレス		
20	心の健康づくり 2	心の健康と自己実現		
21	確認テスト	確認テスト		
22	食育基本法 1	食育とは 食育基本法		
23	食育基本法 2	食育基本法（概要）		
24	食育と調理師 1	食育基本法（食育推進基本計画）		
25	食育と調理師 2	食糧事情の課題		
26	食育と調理師 3	食育の実践		
27	労働と健康 1	作業環境と健康（労働安全衛生法）		
28	労働と健康 2	作業条件と健康（労働基準法）		
29	労働と健康 3	職業病と労働災害		
30	調理師の職場環境 1	職場環境の現状		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 1「食生活と健康」		確認テスト	20.0%	
		期末試験	80.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態	
食生活と健康Ⅱ	高度調理学科／1年	2026／後期	講義	
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員	
1単位（30時間）	必須		佐藤優子	
授 業 の 概 要				
調理師法、健康増進法、食育基本法等公衆衛生上の重要な法規を学び、わが国の健康の現状に合わせた健康づくりや食生活の向上に関する考えを理解することを通し、調理師としての資質向上を図る。				
授業終了時の到達目標				
公衆衛生上の法規や現代社会における健康、食生活のあり方を学ぶことにより調理師として果たすべき役割を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有	【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として１２年の実務経験 これまでの栄養における知識や提供者に合わせた健康づくりの経験を活かし。 調理師として現場で必要な知識を指導する。			
時間外に必要な学修				
今回の授業の内容を踏まえてテキストを踏まえてテキストを用いて予習する。				
回	テ ー マ	内 容		
1	調理師の職場環境 2	調理施設の環境		
2	生活環境Ⅰ	生活環境の衛生		
3	生活環境 2	生態系の変化と人を取り巻く環境因子		
4	環境条件 1	大気		
5	環境条件 2	水		
6	環境条件 3	廃棄物、放射線		
7	環境汚染と対策 1	公害とは		
8	環境汚染と対策 2	空気汚染		
9	環境汚染と対策 3	水質汚染		
10	環境汚染と対策 4	感覚公害と事例		
11	環境問題と取組み	環境ホルモンと温暖化		
12	環境問題と取組み	オゾン層の破壊や放射性物質		
13	食生活と健康法令	調理師法・健康増進法・食育基本法		
14～ 15	まとめ 演習問題	まとめ、確認テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 1「食生活と健康」		確認テスト	20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品の安全と衛生Ⅰ		高度調理学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）		必須		佐藤優子
授 業 の 概 要				
人が健康な食生活を送るうえで欠かすことのできない食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害を及ぼすものとその対策・食品衛生に関する法律・食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法も理解し、実践できるようになることを目的とする。				
授業終了時の到達目標				
・ 飲食による健康危害の内容を理解する。 ・ 食品の安全対策を確実に実践しながら、調理できるようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
		【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまで現場で管理栄養士として携わった衛生指導、食品安全の経験をもとに調理師として現場での衛生管理の重要性を徹底的に指導する。		
時間外に必要な学修				
・ 毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・ 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。				
回	テ ー マ		内 容	
1	食の安全と衛生 1		食の安全を芽守、食の安全を脅かす要因	
2	食の安全と衛生 2		食品安全確保のしくみ、食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務	
3～6	食品の安全と法		食品安全基本法 食品衛生法 食品表示法 その他の法律 食品安全行政	
7～10	食品と微生物		食品中の微生物 種類・増殖条件・汚染 食品の変質	
11～14	食品の科学物質		主な食品添加物とその用途 食品と有害元素（放射線・ヒ素および重金属）	
15～16	器具・容器包装の衛生		器具・容器包装の定義と取り扱い 材質の種類	
17～27	飲食による健康危害		細菌性食中毒（感染型食中毒） 細菌性食中毒（食品内毒素型食中毒） 細菌性食中毒（生体内毒素型食中毒） 細菌性食中毒の予防 ウィルス性食中毒とその予防	
28～30	前期まとめ		前期末試験についてまとめ	
教科書・教材			評価基準	評価率
新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生			確認テスト 期末試験	20.0% 80.0%
				その他

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
食品の安全と衛生Ⅱ	高度調理学科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
3単位（90時間）	必須		佐藤優子
授 業 の 概 要			
人が健康な食生活を送るうえで欠かすことのできない食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害を及ぼすものとその対策・食品衛生に関する法律・食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性を認識し、衛生管理の方法も理解し、実践できるようになることを目的とする。			
授業終了時の到達目標			
・ 飲食による健康危害の内容を理解する。 ・ 食品の安全対策を確実に実践しながら、調理できるようになる。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまで現場で管理栄養士として携わった衛生指導、食品安全の経験をもとに調理師として現場での衛生管理の重要性を徹底的に指導する。		
時間外に必要な学修			
・ 毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・ 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。			
回	テ ー マ	内 容	
1～12	飲食による健康危害16	自然毒（動物性、植物性） 化学性食中毒(概要・予防) 寄生虫 食物アレルギー その他健康危害	
13～24	食品の衛生管理	食品調理施設・設備の安全対策について 調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策	
25～28	食品衛生管理（HACCP）	HACCPシステムについて	
29	食品衛生実習1	概要、実験器具	
30	食品衛生実習2	ガラス測定器具の使い方	
31	食品衛生実習3	食品のPH測定	
32	食品衛生実習4	生卵の鮮度測定	
33	食品衛生実習5	魚介類の鮮魚測定	
34	食品衛生実習6	魚肉練り製品の鮮度・品質測定	
35	食品衛生実習7	食肉の鮮度測定	
36	食品衛生実習8	牛乳の鮮度測定	
37	食品衛生実習9	食品の内部温度の測定	

回	テ ー マ	内 容		
38	食品衛生実習 1 0	手指洗淨前・洗淨後の汚れ状態の検査		
39	食品衛生実習 1 1	調理器具の汚れ状態の検査		
40	食品衛生実習 1 2	食器洗淨後の汚れ状態の検査		
41	食品衛生実習 1 3	水道水の残留塩素測定		
42	食品衛生実習 1 4	空中浮遊微生物の測定		
43	食品衛生実習 1 5	食品からの各種最近の検出		
44	食品の安全と衛生関係法令	食品衛生法に関する説明		
45	後期定期試験解説	後期定期試験解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第3巻 「食品の安全と衛生」 (全国調理師養成施設協会)		確認テスト	20.0%	
必要に応じて資料の配布または紹介を行う。		期末試験	80.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論と食文化概論Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
3単位（90時間）	必須		佐藤美子
授 業 の 概 要			
調理の方法や技術には、多くの科学的根拠が存在していることを理解しながら、調理操作や食品の調理性の基本を学びさらに調理機器等、調理に必要な事項を幅広く学習します。			
授業終了時の到達目標			
・ 調理理論の基礎知識を身につけ、自身の調理技術向上や応用への意識が高まっている。 ・ 世界の多様な食文化を理解することで、食に対する意識を深めます。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】佐藤美子：管理栄養士として15年の実務経験 これまでの実務経験を活かし調理操作の基本、食文化の重要性を指導する。		
時間外に必要な学修			
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて、教科書、プリントを用いて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1～4	食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化 共通化と国際化	
5～12	日本の食文化	・ 食文化史 ・ 日本料理の食文化 ・ 行事と郷土料理 ・ 現代の食生活と未来の食文化	
13～20	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 中国料理の食文化 その他の国の食文化 食文化概論試験	
21～24	調理とおいしさ	調理とは おいしさの構成	
25～30	調理の基本操作	非加熱調理操作	
31～34	調理器具	非加熱調理器具	
35～39	調理の基本操作	加熱調理操作	
40～45	調理器具	加熱調理器具	
教科書・教材		評価基準	評価率
		期末試験 課題・レポート	70.0% 30.0%
			その他

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論と食文化概論Ⅱ		高度調理学科／1年	2026／後期	講義
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
3単位（90時間）		必須		佐藤美子
授 業 の 概 要				
調理の方法や技術には、多くの科学的根拠が存在していることを理解しながら、調理操作や食品の調理性の基本を学びさらに調理機器等、調理に必要な事項を幅広く学習します。				
授業終了時の到達目標				
・調理操作の基本として調理施設・設備、調理器具・機器等の使い方を理解し、実際に使うことができるようになる。 ・調理理論の基礎知識を身につけ、自身の調理技術向上や応用への意識が高まっている。 ・世界の多様な食文化を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
		【実務経験】佐藤美子：管理栄養士として15年の実務経験 これまでの実務経験を活かし調理操作の基本、食文化の重要性を指導する。		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1～15	食品の調理科学		植物性食品（穀類・イモ類・デンプン・砂糖） （豆類・種実類・野菜類・果実類・キノコ類・藻類）	
16～18	まとめ			
19～29	食品の調理科学		動物性食品（魚介類・食肉類・卵類・乳類）	
30～32	まとめ			
33～37	食品の調理科学		その他の食品（油脂・調味料）	
38～39	まとめ		食品の調理科学	
40～43	器具と熱源		食品・容器 調理と熱源	
44	まとめ			
45	後期試験まとめ		後期試験まとめ	
教科書・教材			評価基準	評価率
			期末試験 確認テスト	70.0% 30.0%
				その他

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
調理実習（西洋料理）Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／前期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		大石英雄
授 業 の 概 要			
料理の基本を学び、安心・安全性を確保して、伝承された知恵を継承して学びます。			
授業終了時の到達目標			
調理技術は、もちろんの事、調理師として必要な礼儀・衛生的な服装、身だしなみ、実習室の清掃等についてもできる様、身につける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】大石英雄:調理師として、36年の勤務経験 これまでの経験を活かして、学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修			
回	テ ー マ	内 容	
1	調理実習の心得	厨房での心構え・姿勢・清潔	
2	調理の基本技術Ⅰ	主な調理道具・用具の名称・使用法	
3～4	調理の基本技術Ⅱ	ナイフの名称・使い分け・手入れ法 ナイフ(包丁)研ぐ	
5	調理の基本技術Ⅲ	整理と料理の過程・食材の取り扱い	
6	調理の基本技術Ⅳ	切り方の名称・野菜類の切り方	
7～8	基礎Ⅰ	料理の作る楽しさ・食べる喜びを学びます	
9～10	基礎Ⅱ	ソースの種類 ブイヨンのとりかた	
11～12	基本調理	ブイヨンを使った料理	
13～14	基本調理	フォン、～を使ったソース・料理	
15～16	基本調理	フュメ、～を使ったソース・料理	
17～18	基本調理	ホワイトソース、～を使った料理	
19～20	基本調理	アメリカンソース、～を使った料理	
21～22	基本調理	トマトソース、～を使った料理	
23～24	基本調理	ソースブール・ブラン、～を使った料理	
25～26	基本調理	マヨネーズ・タルタルソース、を使った料理	

回	テ ー マ	内 容		
27～ 28	基本調理	卵料理		
29～ 30	まとめ	前期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 5 調理実習 包丁セット		課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
調理実習（西洋料理）Ⅱ	高度調理学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		大石英雄
授 業 の 概 要			
料理の基本を学び、安心・安全性を確保して、伝承された知恵を継承して学びます。			
授業終了時の到達目標			
調理技術は、もちろんの事、調理師として必要な礼儀・衛生的な服装、身だしなみ、実習室の清掃等についてもできる様、身につける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】 大石英雄:調理師として、36年の勤務経験 これまでの、調理経験を、活かして学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修			
回	テ ー マ	内 容	
1～ 2	基本調理	ポタージュスープ	
3～ 4	基本調理	コンソメスープ	
5	基本調理	調味料・香辛料	
6	基本調理	香味野菜	
7～ 8	基本調理	合わせバター・合わせパン粉 ～を使った料理	
9～ 10	基本調理	魚料理Ⅰ	
11～ 12	応用調理	魚料理Ⅱ	
13～ 14	基本調理	鶏料理Ⅰ	
15～ 16	応用調理	鶏料理Ⅱ	
17～ 18	基本調理	牛肉料理(ミンチ料理)	
19～ 20	応用調理	牛肉料理	
21	基本調理	パスタの種類	
22	基本調理	パスタ料理	
23～ 24	基本調理	イタリア料理Ⅰ	

回	テ ー マ	内 容		
25～ 26	応用調理	イタリア料理 II		
27～ 28	まとめ	後期のまとめ		
29～ 30	総まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 5 調理実習 包丁セット		課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
調理実習（日本料理）Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／前期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		永代弘樹
授 業 の 概 要			
現場にて即戦力となる臨機応変に、対応できる技術と考えを学びます。			
授業終了時の到達目標			
自分の弱点を見つけ、課題を見つける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】 永代弘樹：調理師として21年の勤務・自営 これまでの調理師としての経験を活かし、食材、調理器具の扱い、日本料理の基本・心構え・作法等を指導し、調理師としての基本を教える。		
時間外に必要な学修			
回	テ ー マ	内 容	
1～ 2	調理実習の心得	日本料理とは何か？	
3～ 4	基本の技術実習 Ⅰ	調理器具の名称と使い方	
5～ 6	基本の技術実習 Ⅱ	包丁の研ぎ方と正しい持ち方・使い方	
7～ 8	基本調理 Ⅰ	野菜を使って、かつら剥き等	
9～ 10	基本調理 Ⅱ	出し汁のとり方などの日本料理において大事な基本	
11～ 14	基本調理 Ⅲ	卵を使った料理	
15～ 20	基本調理 Ⅳ	出し汁を使った料理	
21～ 24	基本を使った応用調理	基本的な仕事の組み合わせで料理を作る	
25～ 28	基本を使った応用調理 Ⅱ	丁寧に、時間内で料理を完成させる	
29～ 30	まとめ	前期のまとめ	
教科書・教材		評価基準	評価率
新調理師養成教育全書 5 実習室 包丁セット		課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%
			その他

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
調理実習（日本料理）Ⅱ	高度調理学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		永代弘樹
授 業 の 概 要			
現場において即戦力となる臨機応変に、対応できる技術と考えを学びます。			
授業終了時の到達目標			
自分の弱点を見つけ、課題を見つける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	【実務経験】 永代弘樹：調理師として21年勤務・自営 これまでの調理師としての経験を活かし、食材、調理器具の扱い、日本料理の基本・心構え・作法等を指導し調理師としての基本を教える。		
時間外に必要な学修			
回	テ ー マ	内 容	
1～ 4	魚の扱い方と調理法Ⅰ	魚の基本的な下処理の仕方や下ろし方	
5～ 10	魚の扱い方と調理法Ⅱ	魚の種類によつての、魚の下ろし方の違いを学びます	
11～ 12	応用調理Ⅰ	鍋料理Ⅰ	
13～ 14	応用調理Ⅱ	鍋料理Ⅱ	
15～ 20	応用調理Ⅲ	日本料理のコースとしての流れを勉強します	
21～ 26	日本料理屋(料亭・割烹に見立てて	学生が調理とサービスに分かれて、おもてなしします	
27～ 28	まとめ	後期のまとめ	
29～ 30	まとめ	総まとめ	
教科書・教材		評価基準	評価率
新調理師養成教育全書 5 調理実習 包丁セット		課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%
			その他

作成者:

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態	
調理実習（中国料理）	高度調理学科／1年	2026／後期	演習	
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員	
2単位（60時間）	必須		尾形直人	
授 業 の 概 要				
料理の基本を学び、安心・安全性を確保して、伝承された知恵を継承して学びます。				
授業終了時の到達目標				
調理技術は、もちろんのこと、調理師として衛生的な服装や身だしなみ、実習室の清掃等についても身につける。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	【実務経験】 尾形直人：調理師として40年の勤務・商売の経験 これまでの調理経験を活かして、技術の伝承はもとより生活面でも学生の手本となるようにする。			
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～2	調理実習の心得	厨房での、心構え・姿勢・清潔		
3～6	中国料理の基本	中国四大料理の基本説明		
7～16	中国料理の基本調理	食材の切り方・スープのとり方等		
17～28	中国料理の応用調理	基本を生かして、料理の楽しさや食べる喜びなどを学びます		
29～30	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 5 調理実習包丁セット		課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
総合調理実習Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／前期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		後藤田由紀
授 業 の 概 要			
集団調理の実習を通して調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などの総合的な知識を習得させ、研究心、責任感、協調性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省とまとめをグループごとに交代で行う。			
授業終了時の到達目標			
調理施設・設備及び調理機器の基礎を学び、集団調理の一連の業務について技術や知識を身につける。事業所給食、飲食店で必要な知識や基本を身につける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	実務経験内容 後藤田由紀：調理経験３６年 幅広い分野で活躍。集団調理の現場で培ったコミュニケーション力や作業の仕方を学生にアドバイスできる。		
時間外に必要な学修			
【授業準備】 今回の授業内容を踏まえて、提出書類、班分担の相談、食材の確認等の準備をする。			
回	テ ー マ	内 容	
1	調理施設と設備について	集団調理とは 動機付け、心構え	
2～ 3	集団調理実習 1	班構成、運営計画、各種書類の説明	
4～ 5	集団調理実習 2	調理業務に入る前の準備 器具の説明	
6～ 7	献立作成	実際に献立を作ってみよう	
8～ 9	集団調理実習	軽食作成 下処理の仕方など	
10～ 11	集団調理実習	保育所給食	
12～ 13	集団調理実習	学校給食	
14～ 15	集団調理実習	学校給食	
教科書・教材		評価基準	評価率
新調理養成教育全書 総合調理実習		課題・レポート 確認テスト 実習・実技評価	30.0% 20.0% 50.0%
			その他

作成者:

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
総合調理実習Ⅱ	高度調理学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）	必須		後藤田由紀
授 業 の 概 要			
集団調理の実習を通して調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などの総合的な知識を習得させ、 研究心、責任感、協調性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省と まとめをグループごとに交代で行う。			
授業終了時の到達目標			
調理施設・設備及び調理器具の基礎を学び、集団調理の一連の業務について技術や知識を身につける。 事業所給食、飲食店で必要な知識や基本を身につける。			
実務経験有無	実務経験内容		
有	実務経験内容 後藤田由紀：調理経験36年 幅広い分野で活躍。集団調理の現場で培ったコミュニケーション力や作業の仕方を学生に アドバイスできる。		
時間外に必要な学修			
【授業準備】 今回の授業内容を踏まえて、提出書類、班分担の相談、食材の確認等の準備をする。			
回	テ ー マ	内 容	
1～ 2	病院給食①	一般食（常食）	
3～ 4	病院給食②	特別食（糖尿病）	
5～ 6	老人福祉施設給食	嚥下食（ミキサー、ムーズ）	
7～ 8	アレルギー除去食	特定原材料7品目除去食	
9～ 10	事業所給食	社員食堂（定番）	
11～ 12	事業所給食	社員食堂（人気）	
13～ 14	事業所給食	社員食堂（ヘルシー）	
15～ 26	学生作成献立	テーマに合わせて、班で考え作成	
27～ 28	合同メニュー①	1年生のおさらいとして、全体で作るものを考え ワンプレートの献立を考える。	
29～ 30	合同メニュー②	自分達で作成した献立で調理をする。	
教科書・教材		評価基準	評価率
		課題・レポート	30.0%
		確認テスト	20.0%
		実習・実技評価	50.0%
		その他	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座		高度調理学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）		必須		大石英雄
授 業 の 概 要				
1. 社会人として求められる心得について学ぶ（手帳の使い方、読書術、文章術、ロジカルシンキング）				
2. 基本的なビジネスマナーについて学ぶ（電話対応、訪問のマナー）				
3. 就職活動の準備 （自己分析、企業研究、履歴書等書類作成、面接対策）				
授業終了時の到達目標				
1. 3KAN教育により企業が求める人材を育成する				
2. 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成				
3. 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1	就職活動の世界を知る		就職活動の目的、目標を考える 今まで出会ってきた偶然	
2	ものの見方、考え方		自分の癖を知る ものの見方を広げる	
3	記憶からたどる		自身について知るために記憶からたどる	
4	適性検査		適性検査	
5	自己分析		過去/現在/未来の自分から、自分を分析する	
6	文章の書き方と構成の仕方		・ 文章の書き方について学ぶ ・ テーマに沿った文章を構成する	
7	自己PR作成		自己PR作成	
8	企業の見つけ方		各学科での業界研究、説明	
9	履歴書の書き方と伝え方		自身の基本情報、趣味を書き出す	
10	志望動機		志望動機を書く	
11	30問30答		30問30答の作成	
12	履歴書、30問30答、自己PR		履歴書、30問30答、自己PRを完成させる	
13	プレゼンの基本と応用		自身の自己PRプレゼンテーションを振り返る	
14	話の聴き方 面接の基本		話の聴き方、面接の基本を学ぶ	

回	テ ー マ	内 容		
15	オンライン面接・グループディスカッション	オンラインでのコミュニケーション方法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就勝ゼミ教材 就職の手引き		課題・レポート	100.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
就職実務Ⅰ	高度調理学科／1年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		大石英雄
授 業 の 概 要			
就職関連書類作成 自己PR作成、発表 面接練習 グループワーク			
授業終了時の到達目標			
1. 間もなく始まる就職活動に向けて志気を高める 2. 就職活動に必要な心構えをしっかりと持つ 3. プレゼンテーションがうまくいくよう、立ち居振る舞いから応用内容までの完成を目指す			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて予習する			
回	テ ー マ	内 容	
1	会社訪問・電話応対ロープレ	会社訪問ロールプレイング 電話応対ロールプレイング	
2	身だしなみ講座	就職活動にふさわしい身だしなみについて	
3～5	学科プログラム	履歴書、求職票の書き方 プレゼン練習	
6	グループワーク?	自己分析	
7	グループワーク②	面接体験	
8	グループワーク③	グループディスカッション	
9	面接練習	立ち居振る舞い、自己PRなど	
10	模擬面接?	模擬面接を受ける	
11	模擬面接②	模擬面接を受ける	
12	模擬面接③	模擬面接を受ける	
13	模擬面接④	模擬面接を受ける	
14	グループワーク	模擬面接の振り返り、決意表明	
15	振り返り・まとめ	就職研修の振り返り・まとめ	
教科書・教材		評価基準	評価率
就職の手引き		課題・レポート	100.0%
			その他