

授業科目		食生活と健康Ⅰ		担当教員	出口 雄也
授業形態	講義	時間数	3 2 時間	実務経験	無
				開講時期	1年次 前期
経歴・役職		長崎国際大学 薬学科 准教授。専門分野 衛生科学、食品化学、環境科学。			
授業のねらい					
本授業では、まず健康の定義について学ぶ。そして集団の健康状態の把握に重要な各種衛生統計から生活習慣病等の動向を知り、調理師として取り組める対策を考えることができることを目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
3回の小テスト（5回目：10点、10回目：10点、16回目：10点）と2回のレポート（5点×2）、筆記試験（60点）を実施する。60点以上を合格とし、満たない者には再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 1 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	健康の定義、ヘルスプロモーションについて			
	2	人口静態統計について			
	3	人口動態統計(出生、死亡)について			
	4	人口動態統計(死産、婚姻、離婚)、平均寿命、健康寿命について			
	5	1～4回の講義内容について小テスト①を実施し、解説を行う。			
	6	疾病の動向、疾病の予防について			
	7	健康づくり対策の変遷について			
	8	食育について、レポート①作成			
	9	健康日本21の取り組みについて			
	10	6～9回の講義内容について小テスト②を実施し、解説を行う			
	11	生活習慣病とその予防について①			
	12	生活習慣病とその予防について②			
	13	国民健康・栄養調査について			
	14	基礎代謝について、レポート②作成			
	15	ライフステージにあった食事の提供について			
	16	11～15回の講義内容について小テスト③を実施し、解説を行う。			
		前期単位取得試験			

授業科目	食生活と健康Ⅰ			担当教員	出口 雄也
授業形態	講義	時間数	3 4 時間	実務経験	無
				開講時期	1 年次 後期
経歴・役職	長崎国際大学 薬学科 准教授。専門分野 衛生科学、食品化学、環境科学。				
授業のねらい					
労働災害の現状について学び、その予防対策を考える。また、調理に関わる環境因子についても学ぶとともに、公害・地球環境問題など環境汚染に対して調理師として取り組める対策についても学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
3回の小テスト(3回目:5点、10回目:10点、17回目:10点)と5回のレポート(5点×5回)、筆記試験(50点)を実施する。60点以上を合格とし、満たない者には再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 1 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	労働衛生管理、調理師の職場環境について			
	2	課題と対策について、レポート①作成			
	3	1～2回の講義内容について小テスト①を実施し、解説を行う。			
	4	生態系、大気環境について			
	5	温熱指標、住居環境について			
	6	たばこの問題と飲食店における対策について			
	7	水環境(上水道、下水道)について			
	8	軟水と硬水について、レポート②作成			
	9	非電離放射線、電離放射線について			
	10	4～9回の講義内容について小テスト②を実施し、解説を行う。			
	11	公害の歴史、典型七公害について			
	12	廃棄物問題、循環型社会の形成について、レポート③作成			
	13	酸性雨、オゾン層の破壊について			
	14	地球温暖化について、レポート④作成			
	15	エネルギーについて			
	16	今後求められる取り組みについて、レポート⑤作成			
	17	11～16回の講義内容について小テスト③を実施し、解説を行う。			
		後期単位取得試験			

授業科目	食生活と健康Ⅱ			担当教員	余 乾生
授業形態	講義	時間数	2 4 時間	実務経験	無
				開講時期	1年次 後期
経歴・役職	長崎国際大学 国際観光学科 助教。専門分野 社会保障法、高齢者法。法学博士。				
授業のねらい					
この科目では、『食生活と健康』のうち、調理師として知っておくべき社会のルール（法律・法規）に関する内容について学習					
します。具体的には調理師法、食品衛生法、食品表示法、食育基本法、健康増進法、労働法規（働くことに関するルール）などに					
などについて行う予定です。					
調理師には、私たち国民の豊かで楽しい食生活と健康を支え、さらに現代の外食産業を支える専門職として、これまで以上に					
重要な役割と責任が求められています。その役割と責任を果たすためには、調理に関する知識や技術に加えて、食や健康に関する					
ルールについても理解しておく必要があります。この科目でこれらの事柄について学んでいく中で、食の専門職（プロ）である					
調理師に求められる資質とは何かを各自が思い描くことができるような授業にしていきたいと思います。					
評価の方法・試験の実施要綱					
①授業では、テキストにない内容も扱いますので、欠かさず出席し、理解を深めるとともに、プリント等を整理					
しておくこと。その意味で、出席を重視します。					
②成績は、出席、受講態度、筆記試験などを総合して評価します。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ① 食生活と健康」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
授業内容に合わせて別途プリントを配布します。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	ガイダンス	この科目で扱う内容・授業の予定などについて		
	2	法とは何か	法の種類、衛生法規の意義、衛生法規の分類と概要		
	3	衛生行政	行政機構、国と地方の行政、国の衛生行政機構、地方の衛生行政機構		
	4	調理師法	調理師法の制定された歴史的経緯、調理師法の目的		
	5	食品衛生法の概要①	食品衛生法の沿革、目的と意義、不衛生食品等の販売禁止		
	6	食品衛生法の概要②	添加物等の販売等の制限、食品等の規格基準と総合衛生管理製造過程、器具及び容器包装の規格基準		
	7	食品衛生法の概要③	表示及び広告、食品衛生監視員による監視指導、施設基準、営業許可、食中毒について		
	8	食品安全基本法	沿革、目的、基本理念と責務、基本方針と施策		
	9	健康増進法	法律改正の経緯、基本方針、受動喫煙について、特別用途表示と栄養表示基準		
	10	食品表示法	食品表示法と関連する法規について		
	11	食育基本法	沿革、目的、位置づけ、食育白書、これからの調理師に期待されること		
	12	労働法規	労働基準法、育児介護休業法など、働くことに関するルールについて		
		単位取得試験			

授業科目		食品と栄養の特性（栄養学）			担当教員	井上 朋奈・山下 千尋	
授業形態		講義	時間数	6 0 時間	実務経験	無	
					開講時期	1 年次 通年	
経歴・役職		井上：管理栄養士。長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 栄養代謝学。					
		山下：管理栄養士。長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 応用栄養学。					
授業のねらい							
栄養と体の関係を理解し、栄養素の機能・消化・吸収・代謝について学ぶ。							
評価の方法・試験の実施要綱							
筆記試験により評価し、6 0 点以上を合格とする。6 0 点未満の場合は再試験を実施する。							
教科書と参考書							
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会							
学期	回	授業テーマ・概要					
通 年	1	栄養と健康①			16	ミネラル①	
	2	炭水化物①			17	ミネラル②	
	3	炭水化物②			18	ミネラル③	
	4	炭水化物③			19	その他の成分①	
	5	脂質①			20	食品の摂取①	
	6	脂質②			21	栄養素の消化・吸収・代謝①	
	7	脂質③			22	栄養素の消化・吸収・代謝②	
	8	たんぱく質①			23	栄養素の消化・吸収・代謝③	
	9	たんぱく質②			24	栄養素の消化・吸収・代謝④	
	10	たんぱく質③			25	エネルギー代謝①	
	11	ビタミン①			26	エネルギー代謝②	
	12	ビタミン②			27	日本人食事摂取基準	
	13	ビタミン③			28	食品の選択	
	14	まとめ			29	まとめ	
	15	まとめ			30	まとめ	
			前期単位取得試験				後期単位取得試験

授業科目		食品と栄養の特性（栄養学）		担当教員	北原 幸
授業形態	講義	時間数	28時間	実務経験	有
				開講時期	1年次通年
経歴・役職		管理栄養士。調理師。病院給食・特別養護老人ホームにて管理栄養士業務の経験有。			
評価の方法・試験の実施要綱					
栄養と体の関係を理解し、調理師として必要なライフステージや疾病別の栄養の特徴について理解することを目的とする。					
評価の方法・試験の実施要綱					
出席状況、授業態度および筆記試験等による総合評価とし、60点以上を合格とする。 60点に満たないものには再試験を実施する。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	ライフステージと栄養 オリエンテーション・妊娠期①			
	2	妊娠期②・授乳期			
	3	乳児期・幼児期			
	4	学童期・思春期			
	5	青年期・成人期			
	6	高齢期			
	7	ライフステージと栄養 まとめ			
	8	病態と栄養 食事療法の必要性・栄養補給法			
	9	消化管の病気と栄養			
	10	肝臓・膵臓の病気と栄養			
	11	腎臓の病気と栄養			
	12	循環器の病気と栄養			
	13	糖尿病と栄養			
	14	病態と栄養 まとめ			
		後期単位取得試験			

授業科目	食品と栄養の特性(食品学)			担当教員	野田 智章
授業形態	講義	時間数	26時間	実務経験	無
				開講時期	1年次 前期
経歴・役職	管理栄養士。長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 食品学、調理科学。				
授業のねらい					
本講義では、植物性食品を中心として、「調理師」に必要な食品の栄養素学的特徴や調理特性、旬、また、食と健康の関わり等について学修し、調理様式の多様化、省略化及び効率化に寄与する基礎的な知識の修得を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
授業態度、出席状況、レポート、筆記試験による総合評価とし、60点以上を合格とする。 60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	食品学とは			
	2	植物性食品とその加工品 穀類			
	3	植物性食品とその加工品 いも及びでんぷん類			
	4	植物性食品とその加工品 砂糖及び甘味類			
	5	植物性食品とその加工品 豆類・種実類			
	6	植物性食品とその加工品 野菜類①			
	7	植物性食品とその加工品 野菜類②			
	8	植物性食品とその加工品 果実類①			
	9	植物性食品とその加工品 果実類②			
	10	植物性食品とその加工品 きのこと類・藻類			
	11	主食・主菜・副菜となる食品			
	12	まとめ①			
	13	まとめ②			
		前期単位取得試験			

授業科目	食品と栄養の特性（食品学）			担当教員	嘉数 圭祐
授業形態	講義	時間数	36時間	実務経験	無
				開講時期	1年次 後期
経歴・役職	管理栄養士。長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 基礎栄養学。健康管理学修士取得。				
授業のねらい					
前期に引き続き食品の種類や特徴、それぞれの食品の貯蔵・加工方法を理解する。 また、市販食品の表示制度や法律についても学び、理解する。					
評価の方法・試験の実施要綱					
主に筆記試験による評価とするが、授業態度、出席状況なども考慮する。 筆記試験は60点以上を合格とし、60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ② 食品と栄養の特性 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後期	1	動物性食品とその加工品 魚介類①			
	2	動物性食品とその加工品 魚介類②			
	3	動物性食品とその加工品 魚介類③			
	4	動物性食品とその加工品 食肉類①			
	5	動物性食品とその加工品 食肉類②			
	6	動物性食品とその加工品 食肉類③			
	7	動物性食品とその加工品 卵類・乳類			
	8	その他の食品 油脂類			
	9	これまでのまとめ			
	10	その他の食品 菓子類・アルコール飲料			
	11	その他の食品 非アルコール飲料・調味料			
	12	その他の食品 調味料・香辛料			
	13	その他の食品 調理加工食品・ゲル状食品			
	14	その他の食品 特別用途食品・保健機能食品			
	15	食品の加工			
	16	食品の貯蔵			
	17	食品の生産と流通			
	18	まとめ			

授業科目	食品の安全と衛生Ⅰ			担当教員	外尾 亜利珠
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	無
				開講時期	1年次 前期
経歴・役職	管理栄養士。長崎短期大学 食物科 食品衛生学担当。				
授業のねらい					
食品衛生の概念、及び食品中の微生物や食品の腐敗について学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 ③」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	食の安全と衛生①			
	2	食の安全と衛生②			
	3	食の安全と衛生③			
	4	食の安全と衛生④			
	5	まとめ			
	6	食品と微生物①			
	7	食品と微生物②			
	8	食品と微生物③			
	9	食品と微生物④			
	10	食品と微生物⑤			
	11	食品と微生物⑥			
	12	食品と微生物⑦			
	13	食品と微生物⑧			
	14	食品と微生物⑨			
	15	まとめ			
前期単位取得試験					

授業科目		食品の安全と衛生Ⅰ			担当教員	外尾 亜利珠
授業形態		講義	時間数	30時間	実務経験	無
					開講時期	1年次 後期
経歴・役職		管理栄養士。長崎短期大学 食物科 食品衛生学担当。				
授業のねらい						
食品に含まれる化学物質や、食品を包装する器具・容器の衛生管理について学ぶ。						
評価の方法・試験の実施要綱						
筆記試験と授業態度での評価						
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。						
教科書と参考書						
「新調理師教育全書 ③」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会						
学期	回	授業テーマ・概要				
後 期	1	食品と化学物質①				
	2	食品と化学物質②				
	3	食品と化学物質③				
	4	食品と化学物質④				
	5	食品と化学物質⑤				
	6	食品と化学物質⑥				
	7	食品と化学物質⑦				
	8	食品と化学物質⑧				
	9	食品と化学物質⑨				
	10	まとめ				
	11	器具・容器包装の衛生①				
	12	器具・容器包装の衛生②				
	13	器具・容器包装の衛生③				
	14	器具・容器包装の衛生④				
	15	まとめ				
	後期単位取得試験					

授業科目	食品の安全と衛生Ⅰ			担当教員	市瀬 尚子
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	1 年次 後期
経歴・役職	管理栄養士。食品会社にて規格管理・食品開発業務の実務経験有り。元長崎短期大学 食物科 食品衛生学担当。				
授業のねらい					
食品は生命と健康を維持するためのものであるが、飲食物には、それ自体が毒性を持つものもあり、病原微生物や有害化学物質に汚染されることもあるため、常に事故を起こす可能性があることを認識しなければならない。本来健康の源であるべき飲食物が、逆に健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「食品の安全と衛生 ③ 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要			
	2	細菌性食中毒（感染型食中毒）			
	3	細菌性食中毒（感染型食中毒）			
	4	細菌性食中毒（食品内毒素型食中毒）			
	5	細菌性食中毒（生体内毒素型食中毒、細菌性食中毒の予防）			
	6	ウイルス性食中毒			
	7	自然毒食中毒（動物性自然毒）			
	8	自然毒食中毒（植物性自然毒）			
	9	化学性食中毒			
	10	寄生虫による食中毒（魚介類から感染する寄生虫）			
	11	寄生虫による食中毒（食肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫）			
	12	経口感染症			
	13	食物アレルギー			
	14	アレルギー物質の表示			
	15	その他の健康被害			
		後期単位取得試験			

授業科目	調理理論Ⅱ			担当教員	楠本 雅美
授業形態	講義	時間数	7 2 時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	調理師・管理栄養士。保健センター、養護施設、病院等での勤務経験有。				
授業のねらい					
調理師とは、人々に食事を提供する職業であるが、単に提供するだけでなく、喫食者の健康を維持・増進するための栄養価の高い食事や、安全な食品を見極め、衛生的に調理した食事、日本だけにとどまらず、世界各国の伝統的な技術や様式を取り入れた食事など、職人として身に付けなければならない知識がたくさんある。 調理理論では、調理の目的や調理法、食材や栄養など調理に関する知識を理論して学び、おいしくかつバランスのとれた安全な料理を提供できる知識を学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 ⑦ 調理理論 」 社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	調理とは	1	食品の調理科学①（魚介類）	
	2	おいしさの構成①	2	〃	
	3	〃	3	〃	
	4	食品の調理科学①（穀類）	4	〃	
	5	〃	5	〃 ②（食肉類）	
	6	〃	6	〃	
	7	〃	7	〃	
	8	〃 ②（いもおよびでんぷん類）	8	〃	
	9	〃	9	〃 ③（卵類）	
	10	〃 ③（砂糖）	10	〃	
	11	〃	11	食品の調理科学④（乳類）	
	12	〃 ④（豆類）	12	〃	
	13	〃 ⑤（種実類）	13	〃 ⑤（油脂類）	
	14	〃 ⑥（野菜類）	14	〃	
	15	〃	15	〃 ⑥（調味料）	
	16	〃 ⑦（果実類）	16	〃	
	17	〃 ⑧（きのこ類）	17	〃 ⑦（ゲル状食品）	
	18	〃 ⑨（藻類）	18	〃	

前期単位取得試験		後期単位取得試験
----------	--	----------

授業科目	調理理論Ⅰ			担当教員	野口 智子
授業形態	講義	時間数	4 8 時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	資格：栄養士、調理師。				
授業のねらい					
1)調理器具の種類と使い方、調理・料理の基本を学ぶ。					
2) 調理師にとって必要な基礎となる調理操作や食材、栄養に関する知識について理論的に学ぶ。					
3) 集団調理の目的、運営方法を学ぶ。少人数の調理と集団調理の違いを把握し、大量調理の実施に備える。					
4) 料理間のバランスや栄養面、調理法、色彩等を考慮し、献立の立て方、メニュー構成を学ぶ。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ④⑤⑥ 」 社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	調理器具①	13	集団調理実習にあたって①	
	2	〃 ②	14	②	
	3	〃 ③	15	③	
	4	〃 ④	16	④	
	5	非加熱調理操作①②	17	集団調理実習の進め方①	
	6	〃 ③④	18	②	
	7	〃 ⑤⑥	19	③	
	8	〃 ⑦⑧	20	④	
	9	〃 ⑨⑩	21	大量調理の特徴と調理技術①	
	10	加熱調理操作①②	22	②	
	11	〃 ③④	23	献立作成と調理①	
	12	まとめ	24	②	
				単位取得試験	

授業科目	調理実習			担当教員	梶山・安永・柴山・神田 浦田・松林・眞崎・鴨川
授業形態	実習	時間数	150 時間	実務経験	有(鴨川:無)
				開講時期	1年次 前期
経歴・役職	梶山:調理師。ホテル・レストランでの勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 安永:調理師。ホテルでの西洋料理 料理長を務める。 柴山:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや飲食店での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 神田:調理師。ふぐ処理免許取得。日本料理屋での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 浦田:調理師。ホテルにて中国料理 料理長の経歴。福岡の調理師専門学校にて中国料理指導。 自身が開業した飲食店のオーナーシェフの経験。 松林:調理師。ホテルや飲食店にて中国料理の料理長を務めた経歴。現在 レストランにて料理長を務める。 眞崎:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや日本料理屋にて勤務経験。 現在 ホテルにて和食料理長を務める。 鴨川:栄養士・専門調理師(給食)・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
調理の清潔かつ衛星的、そして安全に行うための方法から、調理の基礎技術の習得と、西洋・日本・中国料理の基本技術、調理法、調理器具の名称、扱い方を確実に学ぶ。					
実習内容は、毎回デモンストレーションを行い、その後3～4名のグループに分かれ、実践実習を行う。					
評価の方法・試験の実施要綱					
実技、実習ノート、筆記試験と授業態度での評価					
実技、筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
「料理用語辞典」公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピ(プリント)配布					
学期		授業テーマ・概要			
前期	基礎	実習オリエンテーション(白衣の着方・実習室使用方法・実習内容説明) 調理器具の種類、特徴を学ぶ 計量・手測り・目測の仕方 材料の扱いと下処理の仕方			
	日本料理	包丁(薄刃・出刃・柳刃)の研ぎ方、持ち方、取扱い方、砥石の使い方 野菜の切り方や魚の卸し方などの包丁技術の習得 米のとぎ方、ご飯の炊き方、出しのとり方、串の打ち方 基本の出しを使った汁もの 野菜や魚類の下処理法と基本の調理(和え物、吸物、焼き物など) 出し巻き卵をはじめとした加熱調理の基本を習得。			
	西洋料理	包丁(牛刀・ペティ・骨すき)の研ぎ方、持ち方、取扱い方 野菜の切り方や魚の卸し方などの包丁技術の習得 オムレツの作り方を通し、フライパンの使用法や火加減の調節法 基本のブイヨン(出し)の取り方、スープの作り方 基本のサラダと冷製ソース(ドレッシング・マヨネーズソースなど) 基本調理法(ブラジール、ブイール、ポシェ、フリール、ソテ、ポワレ、アロゼ)を取り入れた調理及び盛り付け 乾燥パスタ料理とソース			
	中国料理	中華包丁(刃)の研ぎ方、持ち方、取扱い方 刃の使い方(飾り前菜の材料の切り方で習得) 中華包丁を使った基本の切り方(末・片・絲・丁・条・塊) 素材の下処理と下味調味の習得(和え物・炒め物)			
	試験	1学期基礎試験 (目測、切り方、玉葱のみじん切りと炒め方) 6月上旬 1学期実技試験 (オムレツ、青椒肉絲、鰻の三枚卸し・塩焼き) 7月			

授業科目		調理実習(インターンシップ含む)		担当教員	梶山・安永・柴山・神田・真弓 浦田・松林・眞崎・鴨川	
授業形態	実習	時間数	150 時間	実務経験	有(鴨川:無)	
				開講時期	1年次 後期	
経歴・役職		梶山:調理師。ホテル・レストランでの勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 安永:調理師。ホテルでの西洋料理 料理長を務める。 柴山:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや飲食店での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 神田:調理師。ふぐ処理免許取得。日本料理屋での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 真弓:調理師。精肉店代表。 浦田:調理師。ホテルにて中国料理 料理長の経歴。福岡の調理師専門学校にて中国料理指導。 自身が開業した飲食店のオーナーシェフの経験。 松林:調理師。ホテルや飲食店にて中国料理の料理長を務めた経歴。現在 レストランにて料理長を務める。 眞崎:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや日本料理屋にて勤務経験。 現在 ホテルにて和食料理長を務める。 鴨川:栄養士・専門調理師(給食)・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい						
調理の清潔かつ衛生的、そして安全に行うための方法から、調理の基礎技術の習得と、西洋・日本・中国料理の基本技術、調理法、調理器具の名称、扱い方を確実に学ぶ。 実習内容は、毎回デモンストレーションを行い、その後3～4名のグループに分かれ、実践実習を行う。 校外実習は、ホテル・レストランの厨房での現場体験実習。 実際に営業されている厨房にて、料理の仕込み、調理、盛り付け、片付けなど体得するもの。 調理師となる前に、社会人として必要な礼儀、知識、技術を学ぶ。						
評価の方法・試験の実施要綱						
筆記試験と授業態度での評価						
実技、筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。						
教科書と参考書						
「新調理師養成教育全書」⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会						
「調理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会						
学期	月	授業テーマ・概要				
後期	日本料理	調理五法(煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食)に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 1)煮物(煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの) 2)焼き物(直火焼き・間接焼き) 3)蒸し物(茶碗蒸しなど) 4)揚げ物(素揚げ・衣揚げ) 5)刺身「作り」(さく取り、皮引き、切り方)あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り				
		西洋料理	肉・魚料理(ソース各種)トマト系ソース・バターソース・ワインソース 基本調理法(グリレ、グラティネ、ロティール、フレンチ、ヴァッフル等)を取り入れた調理及び盛り付け 調味料・香辛料・香草の関係からなる料理 生パスタ料理とソース			
			中国料理	中華包丁を使った基本の切り方(末・片・絲・丁・条・塊)Ⅱ 素材の下処理と下味調味の習得(炒め物・揚げ物・煎り焼き)) 甜点心(デザート)、鹹点心(麺・ご飯もの) 調味料(醤)や香辛料の違いによる味のバリエーション		
				精肉 丸鶏のさばき方 鶏肉料理		
		試験	2学期基礎試験 (器具名試験) 12月上旬 2学期実技試験 (出し巻き卵、ベシャメルソース、グラタン 麻婆茄子) 12月中旬 3学期基礎試験 (食品名試験) 2月上旬 3学期実技試験 (ミネストローネ、天ぷら) 2月上旬 後期単位取得試験(筆記) 2月上旬			

授業科目	総合調理実習			担当教員	接遇マナー 梶谷
					野口 森
授業形態	演習・実習	時間数	30/30時間	実務経験	有
				開講時期	1 年次通年
経歴・役職	梶谷：マナーインストラクター上級資格。客室業務員の経歴。ビジネス専門学校にてマナー講師として勤務。 野口：栄養士、調理師。 森：調理師。日本料理屋にて勤務経験。				
]					
接客サービスの基本やおもてなし（ホスピタリティ）とその方法、調理理論での講義とからみ、新調理機器の使い方や食品加工、食材の性質をふまえ、個々の食材の調理工程による変化・過程また大量調理の実際とお客様への料理提供など実践を通して学ぶ。（学生レストラン メランジェの補助） また、通常の調理実習時間内では時間制約があり、難しい内容に取り組む。					
評価の方法・試験の実施要綱					
実習態度、実習ノート提出分の内容での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
レシピを配布する。					
学期	内 容		授業テーマ・概要		
1 年次前期	接遇マナー		接客サービスの基本（別紙） 梶谷先生		
	新調理システム		真空調理、スチームコンベクションを使った料理		
	学生レストラン補助		2年生フードサービス実習の調理補助		
	ランチ実習		行事食のシュミレーション実習		
	ランチ実習		保護者会のランチ提供		
1 年次後期	新調理システム特殊調理		真空調理、湯煎器、スチームコンベクションを使った料理		
	学生レストラン補助		2年生フードサービス実習の調理補助		
	ランチ実習		学園祭のシュミレーション実習		
	ランチ実習		学園祭のランチ提供		
	日本・西洋・中国・カフェ料理		出しやソース、仕込みや調理に時間を費やし、料理を作成		
	1年次単位取得試験				

授業科目	総合調理実習（接客マナー）			担当教員	梶谷 良子
授業形態	演習	時間数	20時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 前期
経歴・役職	マナーインストラクター上級資格。客室業務員の経歴。ビジネス専門学校にてマナー講師として勤務。				
授業のねらい					
社会人として必要な日常マナー、ビジネスマナーを学ぶことで相手を尊重し、敬意を持って人と接するための心遣い、心配り、気働きの自覚を促す。					
調理人としての技術や知識に加え、一人の社会人として心地良い人間関係を築いていくうえで必要なマナーを身につけることを目的とする。					
評価の方法・試験の実施要綱					
期末総合テスト（実技・筆記）にて評価する。					
教科書と参考書					
ソシアル淳心 センスアップマナーテキスト内資料					
「新調理師教育全書 6 総合調理実習 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	自己紹介の仕方・挨拶の仕方,笑顔の演出・美しい立ち居振る舞い			
	2	来客応対(ご案内の仕方・洋室での上座、下座、洋室でのお茶の出し方・いただき方)			
	3	祝儀袋・不祝儀袋の使い方、結婚式・葬式での受付、慶弔の服装			
	4	冠婚葬祭・贈り物のマナー・お見舞いのマナー・お参りの仕方			
	5	正しい敬語の遣い方			
	6	正しい敬語の遣い方			
	7	面接指導			
	8	面接指導			
	9	電話応対Ⅰ(基礎編)			
	10	電話応対Ⅱ(応用編)			
		単位取得試験 総合チェックテスト（実技・筆記）			

授業科目		製菓・製パン実習Ⅰ			担当教員	酒井・藤川・鴨川
授業形態		実習	時間数	60時間	実務経験	有（酒井・藤川）
					開講時期	1年次 通年
経歴・役職		酒井：製菓衛生師。製菓製造業 代表取締役。 藤川：製菓衛生師。製菓製造業 店主、短期大学製菓コース 講師。 鴨川：栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい						
料理と関わりの深いお菓子とパン。和洋菓子の基本を学ぶ。 製菓・製パンの基本工程を、材料の特徴をふまえ、学ぶ。 段階的に理解し、実践することで、料理との位置付けを習得させ、技術の向上につなげる。						
評価の方法・試験の実施要綱						
筆記試験と実習ファイルの内容、授業態度での評価。						
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。						
教科書と参考書						
「新調理師教育全書 4・5」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会						
レシピ（プリント）配布						
学期	回	授業テーマ・概要				
通年	理論	製菓・製パン実習にあたっての心構え、作るポイント				
	洋菓子	乾き菓子・・・クッキー・パウンドケーキ・ガトーショコラ、マドレーヌなど				
		生菓子・・・ゼリー・プリン・シューア・ラ・クレーム・エクレール・ショートケーキ、ブッセなど				
		その他・・・いちごジャム				
	和菓子	蒸し菓子・・・破れ饅頭、利久饅頭、焼き菓子・・・栗饅頭、桃山				
		餅菓子・・・桜餅、柏餅、お萩、串団子				
		流し物・・・水羊羹 淡雪羹 わらび餅 など				
		その他・・・どら焼き、フルーツ白玉あんみつ、かすてら饅頭				
	製パン	バラエティブレッド・・・レーズンパン、くるみパン、セサミブレッド、白パン、ボルガベーグル、ミルクハース				
		和風菓子パン・・・あんパン、メロンパン				
		惣菜パン・・・ウインナーパン など				
			後期単位取得試験（筆記）			

授業科目	トータルコーディネートⅠ (イラスト・花・テーブルセッティング)			担当教員	岩崎・柄本梅子・柄本慎也・安永
授業形態	講義・演習	時間数	20時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	岩崎: 中学校二種教員免許 美術。図書館司書。 柄本 梅子: 花セラピストインストラクター。書道8段位免許。現在 自身が開業した花店の代表。 柄本 慎也: 花店勤務。 安永: 調理師。ホテルでの西洋料理 料理長を務める。				
授業のねらい					
・クロッキー(素描)の基本的な描き方を学び、色や形を把握し、最終的に着色を含む調理イメージを表現できるようなイラスト作品を完成させる。(岩崎)					
・フラワーアレンジメントを主とした講義。季節の花を使い、その場面に合ったアレンジを生けて楽しむ。 花に触れて、眺めて楽しむことが大切であり、心の健康を保つ力があることを知ること。(柄本) 花セラピー3級コースを生けて、花の持つパワーを感じてもらう。					
・文字を書く機会が減っている現代であるが、社会に出ると意外に書を日常生活で書くことも多々あることに気づく。書道では、本来の自分のくせを残しつつ、バランスのとれた読みやすい字への添削を指導する。(柄本)					
・ホテル宴会場での実践実習(クロス掛け～カトラリー、皿、グラスセッティングまで)(HTBに於いて) その後、自らセッティングしたテーブルでフランス料理のフルコーステーブルマナーを実施。					
評価の方法・試験の実施要綱					
授業態度と定期試験での評価					
定期試験は60点以上を合格とし、60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
講師による資料配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通年	1	図形の捉え方の基本を学び、写真からクロッキー(着色含む)を描く			岩崎 イメージイラスト
	2	自分でイメージした調理イラストを描く			
	3	季節のお花を入れたテーブルアレンジ			柄本梅子 柄本慎也 フラワーアレンジ
	4	季節のお花を入れたテーブルアレンジ			
	5	季節のお花を入れたテーブルアレンジ			
	6	花セラピー3級コース			
	7	筆の持ち方、書を書く姿勢、心構え、作品づくり(基礎)			柄本梅子 書道
	8	作品をつくる。好きな字、言葉を選び清書する(色紙)			
	9	お品書きの書き方。料理によっての字の表現の変化。(実践)			
	10	ホテル宴会場にてテーブルセッティングの実践実習			安永
		単位取得試験			

授業科目	トータルコーディネートⅠ (色彩)			担当教員	須藤 由美子
授業形態	講義	時間数	22時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	カラーコーディネーター・インテリアコーディネーター取得。インテリア会社勤務の経歴。 現在 自身が開業したインテリアコーディネーター事務所を開業。				
授業のねらい					
色は、生活の様々なシーンにおいて、密接なかわりがあり、食文化の中で、なくてはならないものである。 色の使い方によって、そのデザインの評価が左右されることも多く、テーブルコーディネート・料理・インテリア等 ビジュアル的に視覚が色を捉える業界には、色の知識はなくてはならない重要な分野である。 色をコーディネートし、意図した通りの効果のあるカラーコーディネートを行うには、色の仕組みを理解し、配色の テクニックを習得することが必要である。					
評価の方法・試験の実施要綱					
色彩検定3級認定資格取得を目標とする。					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
色彩検定3級 公式テキスト解説&問題集 2026 配色カード テーブルカラー・コーディネート(テキスト)					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	色の働き・眼のしくみ・色の見え方			
	2	混色・色の分類と三属性・PCCSの体系・色表示			
	3	演習(三属性・色相環・トーン)			
	4	色彩心理・視覚効果・知覚効果			
	5	前期内容復習			
	6	色彩調和・・・配色技法			
	7	演習(配色の基本的な技法)			
	8	色彩の生活 ファッション・インテリアへのかかわり			
	9	模擬試験			
	10	模試試験解説・重要項目確認			
	11	過去問題解説			
		色彩コーディネート3級検定試験(11/8の予定)			

授業科目	トータルコーディネートⅠ (ラッピング)			担当教員	佐野 久美子
授業形態	講義・演習	時間数	22時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	全日本ギフト用品協会ビジネスラッピングコーディネーター。デザイン会社勤務経験。短大・専門学校での講師経験。				
授業のねらい					
現在では、包装技術はギフト業界のみならず、販売にかかわる様々な業種で必要とされ、新しい起業のヒントを与え続けている。 すでにラッピングによる付加価値に代価を払う時代が来ており、一業種として確立しつつある。 「ラッピング技術と贈答マナー」を習得した幅広い知識を持ち、顧客の様々な要望に迅速に対応できる人材育成を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
1年次：ラッピング技能基礎講座として、基本的なラッピング技術を習得する。 実技試験を実施し、ラッピング技能基礎講座修了証を取得する。					
教科書と参考書					
独自のテキストと資料配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	ラッピング技能基礎講座①			
	2	ラッピング技能基礎講座②			
	3	ラッピング技能基礎講座③			
	4	ラッピング技能基礎講座④			
	5	ラッピング技能基礎講座⑤			
	6	ラッピング技能基礎講座⑥実技試験			
	7	手描きPOP1			
	8	手描きPOP2			
	9	手描きPOP3			

授業科目	フランス語			担当教員	徳 山 研 一
授業形態	講義	時間数	3 0 時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 後期
経歴・役職	調理師。高校（調理科）・短期大学（食物科）にてフランス語講師の経験。レストラン開業 店主。				
授業のねらい					
西洋料理の中心であるフランス料理を学ぶにあたり、原語でメニューやルセット（レシピ）を読めたり、調理の現場でのフランス語会話ができるようになる。言葉を学ぶことにより、その国の文化にも触れたい。					
評価の方法・試験の実施要綱					
教科書の総合練習問題を参考に筆記試験を行う。できれば発音（会話）の実技も実施したい。					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 フランス語 」 社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	アルファベについて。 数字1～10の音			
	2	数字1～20の音とつづり 数字と名刺を繋げる読み方 数字10000までの音とつづり			
	3	Conversation 自己紹介 & カフェ、レストランでの会話			
	4	Conversation 厨房での会話			
	5	フランス演習 実習室にて体験的にフランス語を学ぶ			
	6	料理名のしくみ Unite1&Unite2教科書P32-P40			
	7	料理名のしくみ Unite3&Unite4教科書P42-P49			
	8	料理名のしくみ Unite5&Unite6教科書P49-P55			
	9	料理名のしくみ Unite7&Unite8教科書P56-P64			
	10	ルセットを読む Unite1&2			
	11	ルセットを読む Unite3&4			
	12	フランス語の読み方のルール1.2			
	13	フランス語の読み方のルール3.4			
	14	フランス語の読み方のルール5.6			
	15	まとめ、練習問題			
	前期単位取得試験				

授業科目	介護食		担当教員	柳詰・柳・北原・野田・市瀬・浦田・松林・神田・鴨川	
授業形態	講義・実習	時間数	60時間	実務経験	有・無
				開講時期	1年次 通年
経歴・役職	柳詰：社会福祉士、介護福祉士。大学福祉学科にて講師経験。現在 通所介護事業所の代表理事。 柳：長崎国際大学 社会福祉学科 教授。専門分野 心理学、臨床心理学、障がい時者臨床。 北原：病院給食・特別養護老人ホームにて管理栄養士業務の経験有。 野田：長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 食品学、調理科学。 市瀬：管理栄養士。食品会社にて規格管理・食品開発業務の実務経験有り。元長崎短期大学 食物科 食品衛生学担当。 浦田：長崎国際大学 社会福祉学科 講師。専門分野 介護福祉、高齢者福祉、介護福祉教育。 浦田：調理師。ホテルにて中国料理 料理長の経歴。福岡の調理師専門学校にて中国料理指導。 自身が開業した飲食店のオーナーシェフの経験。 松林：調理師。ホテルや飲食店にて中国料理の料理長を務めた経歴。現在 レストランにて料理長を務める。 神田：調理師。ふぐ処理免許取得。日本料理屋での勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 鴨川：栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
介護福祉の現場、また食を提供する分野に携わる方に役立つ実践的知識や調理技術（やわらか食、生活習慣病食等） を身につける介護食を修得。介護食士3級取得を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
各講義科目の講義最終日に筆記試験を行う。また授業態度、出席状況なども考慮する。 筆記試験は60点以上を合格とし、60点未満の場合は再試験を実施する。					
教科書と参考書					
公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士講座3級テキスト					
レシピ・プリント配布					
学期	授業テーマ・概要				
通 年	講義科目	講義時間	講義内容		履修法
	介護食士概論	2	栄養摂取法 介護食士の仕事 科学・技術・技能 介助と介護 介護食士が求められている社会 介護食士の大切な心構え		講義
	医学的基礎知識	4	高齢者の身体機能の低下 摂取活動に関わる器官とその機能 生活習慣病		講義
	高齢者の心理	3	高齢者の心理の理解 高齢者の食への支援		講義
	栄養学	6 (2)	ライフステージと食事摂取基準 高齢者の特徴と栄養		講義
	食品学	5 (1)	食品学概論 主食、主菜、副菜となる食材、その他の食材		講義
	食品衛生学	5 (1)	食品衛生 飲食に伴う健康障害 食中毒概論 様々な食中毒と対策 食品添加物 食品と寄生虫 様々な食品の変化 食品衛生対策 自主衛生管理		講義
	調理理論 調理実習	47	食事介助 高齢者の普通食基本料理法 生活習慣病の予防食 便秘予防食 骨粗鬆症予防食		講義 実習
		72 (60)			
	全国調理職業訓練協会出題の資格認定試験				

授業科目	ホスピタリティ概論			担当教員	安徳 勝憲
授業形態	講義・演習	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	1年次 後期
経歴・役職	一般旅行業務取扱主任者資格。長崎国際大学 国際観光学科 教授経験。				
授業のねらい					
調理師にとってホスピタリティとは、お客様を心から歓迎し、お客様の好みや要望に耳を傾けながら美味しい料理を提供することです。一方、料理をお客様に届けるウェイターやウェイトレスにもホスピタリティの心が求められます。言い換えれば、料理を作る人とサービスをする人とがともに力を合わせ、お客様にホスピタリティの心を届けることでご満足いただけます。 この講座では、ホスピタリティについて学ぶとともに、東京ディズニーランドやスターバックスなど様々な企業の取り組みを紹介し、どうすればお客様に満足していただき、同時に自分自身も仕事のやりがいを感じることができるかについて考えます。 また4、5人程度のチームを作って近隣のレストランを視察し、料理・サービス・店舗を自分たちで評価し、評価結果や改善提案をプレゼンテーションしてもらいます。これにより、授業で学んだ知識を実践的な知恵に昇華してもらいたいと考えています。					
評価の方法・試験の実施要綱					
(1) レポート：10点 (2) レストラン視察プレゼンテーション：10点 (3) 筆記試験：80点 合計100点満点					
合計60点以上を合格とし、満たないものには再試験（筆記試験）を行う。					
教科書と参考書					
教科書はなく、担当教員が作成するプリントを配布して用いる。なお参考書は授業中に適時推薦するので、積極的に購読してもらいたい。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後期	1	オリエンテーション	授業の意義、授業の構成と方法、成績評価方法などについて説明する。		
	2	「ホスピタリティ」とは	「ホスピタリティ」という考え方がどのようにして生まれ、その後、実社会でどのようにして広がっていったかを学ぶ。		
	3	ホスピタリティ自己診断	自己診断を通じて、自分のホスピタリティ精神の度合いを認識する。 また自己診断テストの構成を知ることによってホスピタリティの考え方を深く理解する。		
	4	レストラン現場視察の方法	4、5人のチームごとに、自分たちが選んだレストランに行き料理、サービス、店舗内装などを視察して、そのレベルを評価し、13回目の授業（1月7日予定）で評価内容と改善案をパワーポイントにまとめてプレゼンテーションする。		
	5	キーワード	ホスピタリティを理解するために必要な用語を学ぶ。(1) ステークホルダー (2) EQ（感情指数）(3) 顧客満足度と従業員満足度 (4) 感情労働 など		
	6	キーワード			
	7	ユニバーサルデザイン	これまでのバリアフリーを超えた、新しい考え方を学ぶ。		
	8	事例研究「東京ディズニーランド」	東京ディズニーランドが従業員（その多くはアルバイト）の満足度向上のために導入している様々な施策を学ぶ。		
	9	事例研究「カッシータ」	ユニークな顧客対応で評価が高いレストラン、カフェの秘密を探る。		
	10	茶道から学ぶホスピタリティ	茶道は日本文化の総合芸術であると同時に、日本人のホスピタリティ精神をよく表している。		
	11	プレゼンテーションの技法	みんなの前で発表するための心構えや、発表の仕方などを学ぶ。		
	12	発表準備			
	13	プレゼンテーション	現場視察の結果について、チームごとに発表（各チーム 7分程度）する。		
	14	授業の振り返り	これまでの授業内容を振り返り、試験の出題範囲を発表する。		
	15	グループディスカッション	この授業で学んだことを今後どのように生かしていくかについてディスカッションする。		

		後期筆記試験	
--	--	--------	--