

XXII

授業計画

[必修科目]



授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食生活と健康	公衆衛生学1	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	米山 乃生子	歯科医師 公衆衛生教育に永年従事				
	響谷 学	大学研究室 研究員				
	町田 大輔	管理栄養士 大学准教授				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康

授業の概要

調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康観を育てることを目標とする。
そのため、食生活と疾病、健康づくり、食育、調理環境の安全、環境保健などについて広く学習する。

到達目標

調理師として食生活と健康に関する基本的知識、健全な健康観を身に付ける。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	調理師と健康・健康の考え方／食と公衆衛生 公衆衛生活動の発展と重要性
2	調理師と健康・健康の考え方／健康とは何か WHOの定義 高齢社会
3	調理師と健康・健康の考え方／わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 国際比較
4	調理師と健康・健康の考え方／目指すべき健康とは 健康寿命 ピンピンコロリ
5	食と健康の関係／食生活が健康に果たす役割 メタボリックシンドローム 特定健診
6	食と健康の関係／健康的な食生活習慣づくり 食生活指針、生活習慣病予防
7	調理師の役割／調理師の成り立ち 調理師と調理師法 和食が世界遺産に
8	調理師の役割／調理師法の概要 目的 定義 免許
9	調理師の役割／食生活における調理師の役割 健康維持増進 食の安心と安全
10	疾病の動向と予防／疾病の動向 時代による変遷 生活環境の向上
11	疾病の動向と予防／疾病の予防 早期発見・早期治療
12	生活習慣病／生活習慣病とは がん 心疾患 脳血管疾患
13	生活習慣病／生活習慣病の国際比較 日本人に多いがん
14	生活習慣病／生活習慣病の予防 遺伝要因 環境要因 喫煙
15	まとめとテスト対策

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食生活と健康	公衆衛生学2	必修	1	前期(後期)	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	米山 乃生子	歯科医師 公衆衛生教育に永年従事				
	響谷 学	大学研究室 研究員				
	町田 大輔	管理栄養士 大学准教授				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康

授業の概要

調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康観を育てることを目標とする。
そのため、食生活と疾病、健康づくり、食育、調理環境の安全、環境保健などについて広く学習する。

到達目標

調理師として食生活と健康に関する基本的知識、健全な健康観を身に付ける。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	健康づくり対策／疾病予防から健康増進へ 疾病予防の段階と予防対策について
2	健康増進法についての説明／健康増進法について理解を深める
3	わが国における健康づくり対策／対策の概要と健康日本21について
4	わが国における健康づくり対策／女性の健康づくりを含む
5	健康教育／健康教育の目的及び方法について
6	健康に関する食品情報／食品表示制度など食品についての情報について
7	心の健康づくり／心身相関とストレス心身相関、ストレスのしくみなどについて
8	ストレスへの対処方法
9	心の健康と自己実現
10	食育とは／食育の定義
11	食育の意義
12	食育基本法の概要／目的、基本理念、施策などについて学ぶ
13	食育における調理師の役割 正しい知識の提供／食生活の問題点、課題を理解する
14	食育の実践／食育インストラクターとしての実践、職場、地域での実践について学ぶ
15	まとめとテスト対策

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食生活と健康	公衆衛生学3	必修	1 (2)	後期(前期)	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	米山 乃生子	歯科医師 公衆衛生教育に永年従事				
	響谷 学	大学研究室 研究員				
	町田 大輔	管理栄養士 大学准教授				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康

授業の概要

調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康観を育てることを目標とする。
そのため、食生活と疾病、健康づくり、食育、調理環境の安全、環境保健などについて広く学習する。

到達目標

調理師として食生活と健康に関する基本的知識、健全な健康観を身に付ける。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	労働と健康／① 作業環境と健康・作業条件と健康
2	労働と健康／② 職業病・労働災害
3	調理師の職場／① 調理施設の環境
4	調理師の職場／② 調理施設での労働災害
5	生活環境／① 生活環境の衛生・安定した生態系
6	生活環境／② 科学技術の発展・現代の生活環境
7	環境条件／① 大気
8	環境条件／② 水
9	環境条件／③ 住居 廃棄物・騒音・振動・悪臭
10	環境条件／④ 放射線と健康
11	環境汚染と対策／① 広がる環境汚染 公害の事例
12	環境汚染と対策／② 大気汚染・水質汚染
13	環境汚染と対策／③ 地域から地球規模へ
14	環境汚染と対策／④ 環境問題への取り組み 3R、エコロジー
15	まとめとテスト対策

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品と栄養の特性	栄養学1	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	小野里 松子	調理師専門学校にて栄養学講師として栄養教育に携わる				
	南雲 明枝	調理師専門学校にて栄養学講師として栄養教育に携わる				
	富田 浩子	管理栄養士				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性

授業の概要

人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質(栄養素)を摂り入れることで、その生命活動を維持している。食に携わる者として、食物に含まれる栄養素と体内における役割について理解する必要がある。この授業は、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目的とする。

到達目標

生命維持活動を理解し栄養素の基礎知識・体内における役割を身に付け、健康への意識を高めると共に栄養を意識した調理を目指す。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	栄養と健康
2	炭水化物①
3	炭水化物②
4	炭水化物③
5	脂質①
6	脂質②
7	たんぱく質①
8	たんぱく質②
9	たんぱく質③
10	ビタミン①
11	ビタミン②
12	ビタミン③
13	ミネラル①
14	ミネラル②
15	ミネラル③

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品と栄養の特性	栄養学2	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	小野里 松子	調理師専門学校にて栄養学講師として栄養教育に携わる				
	南雲 明枝	調理師専門学校にて栄養学講師として栄養教育に携わる				
	油井 裕美	個人病院にて栄養業務に従事				
	富田 浩子	管理栄養士				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性

授業の概要

体内に摂り入れられた食物が、どのように変化し、どのような働きをするか。身体の構造と合わせて理解することが必要である。この授業は、体内においての栄養素の働きについて理解を深めることを目的とする。

到達目標

生命維持活動を理解し栄養素の基礎知識・体内における役割を身に付け、健康への意識を高めると共に栄養を意識した調理を目指す。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	その他の成分
2	食品の摂取 生理的欲求・心理的欲求・栄養管理①
3	食品の摂取 生理的欲求・心理的欲求・栄養管理②
4	食品の摂取 生理的欲求・心理的欲求・栄養管理③
5	栄養素の消化・吸収・代謝①
6	栄養素の消化・吸収・代謝②
7	栄養素の消化・吸収・代謝③
8	栄養素の消化・吸収・代謝④
9	栄養素の消化・吸収・代謝⑤
10	栄養素の消化・吸収・代謝⑥
11	エネルギー代謝
12	日本人の食事摂取基準
13	食品の選択①
14	食品の選択②
15	食品の選択③

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品と栄養の特性	食品学1	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	鈴木 公一	元 私立大学 准教授				
	小柳津 生子	調理師専門学校にて食品学の講師として調理師養成教育に携わる				
	門井 通余	管理栄養士				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性／食品成分表

授業の概要

食品について学ぶことは、食品を購入、調理するうえでとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、その食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。

到達目標

調理の多様化・省略化に対応し、調理の幅を広げるために食品やさまざまな加工食品の特徴や含有成分などの知識を食品の購入や調理作業に生かす。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	食品標準成分表の使い方／分類、栄養価計算、廃棄率
2	穀類① 米
3	穀類② 小麦
4	穀類③ とうもろこし、大麦
5	穀類④ そば、その他穀類
6	いもおよびでん粉類① ジャガイモ、さつまいも
7	いもおよびでん粉類② その他のいも類
8	砂糖および甘味類
9	豆類① 大豆
10	豆類② 小豆、その他豆類
11	種実類① ナッツ類
12	種実類② 種子類、その他の種子類
13	野菜類① 葉菜類
14	野菜類② 茎菜類、根菜類
15	野菜類③ 果菜類、花菜類、野菜加工品

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品と栄養の特性	食品学2	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	鈴木 公一	元 私立大学 准教授				
	小柳津 生子	調理師専門学校にて食品学の講師として調理師養成教育に携わる				
	門井 通余	管理栄養士				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性／食品成分表

授業の概要

食品について学ぶことは、食品を購入、調理するうえでとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、その食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。

到達目標

調理の多様化・省略化に対応し、調理の幅を広げるために食品やさまざまな加工食品の特徴や含有成分などの知識を食品の購入や調理作業に生かす。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	果実類① 仁果類、準仁果類
2	果実類② 核果類、液果類、その他、加工品
3	きのこ類 しいたけ、マッシュルーム、他
4	藻類① 褐藻類
5	藻類② 紅藻類、緑藻類、藍藻類
6	魚介類① 構造
7	魚介類② 成分、死後変化と鮮度
8	魚介類③ 主な魚介類の種類（魚類）
9	魚介類④ 主な魚介類の種類（貝類、えび類、いか・たこ類）、魚介類の加工品）
10	食肉類① 構造、肉質、成分、熟成
11	食肉類② 牛肉、豚肉、羊肉、その他
12	食肉類③ 加工品
13	卵類 鶏卵
14	乳類① 牛乳（特徴、成分、種類）
15	乳類② 乳製品

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品と栄養の特性	食品学3	必修	1 (2)	後期 (前期)	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	鈴木 公一	元 私立大学 准教授				
	小柳津 生子	調理師専門学校にて食品学の講師として調理師養成教育に携わる				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性／食品成分表

授業の概要

食品について学ぶことは、食品を購入、調理するうえでとても重要なことである。市場に多く出回っている食品について、その食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め、また、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げる。また、食品の加工の目的とその加工法、食品の貯蔵の目的とその貯蔵法について学び、それぞれの特徴を理解する。そして、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学んでいく。

到達目標

調理の多様化・省略化に対応し、調理の幅を広げるために食品やさまざまな加工食品の特徴や含有成分などの知識を食品の購入や調理作業に生かす。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	油脂類① 原料別分類、油脂の酸化、植物油脂
2	油脂類② 動物油脂、加工油脂
3	菓子類 和菓子、洋菓子、中華菓子
4	嗜好飲料類① アルコール飲料（醸造酒、蒸留酒）
5	嗜好飲料類② アルコール飲料（混成酒、発泡性酒）
6	嗜好飲料類③ 非アルコール飲料（茶）
7	嗜好飲料類④ 非アルコール飲料（コーヒー、ココア、炭酸飲料）
8	調味料および香辛料類① 食塩、食酢、みそ
9	調味料および香辛料類② しょうゆ、ウスターソース、トマト加工品、化学調味料
10	調味料および香辛料類③ 香辛料、膨張剤
11	調理加工食品類（冷凍食品、他）、ゲル状食品（寒天、ゼラチン、他）
12	特別用途食品、保健機能食品
13	食品の加工と貯蔵① 目的、加工法、貯蔵法（乾燥法、漬物法）
14	食品の加工と貯蔵② 貯蔵法（低温貯蔵法、CA貯蔵、他）
15	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入、食品の流通

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品の安全と特性	食品衛生学1	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	門福 強樹	私立大学 客員教授として衛生学教育に携わる				
	柿澤 幹雄	東京都衛生局にて衛生行政に携わる				
	萩原 民雄	元短期大学 教授				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生

授業の概要

微生物の増殖条件および食品の安全を確保するための仕組みと対策について学ぶ

到達目標

微生物が増殖する条件や食品の安全を確保する仕組み。対策を理解するとともに、食中毒を予防する基本的な知識の修得を目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	食の安全を脅かす要因
2	食の安全確保のしくみ
3	食品衛生と調理師の責務
4	微生物の種類
5	微生物の増殖条件(1) -栄養素・水分と水分活性-
6	微生物の増殖条件(2) -温度・酸素・水素イオン濃度-
7	食品の微生物汚染(1) -微生物の由来と相互利用-
8	食品の微生物汚染(2) -食品の汚染指標菌-
9	ノロウイルス食中毒とは
10	腐敗とは
11	腐敗に関与する微生物
12	食品安全対策とは
13	食品安全対策にかかわる法律
14	食品安全行政
15	食品安全情報の共有

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品の安全と特性	食品衛生学2	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	門福 強樹	私立大学 客員教授として衛生学教育に携わる				
	柿澤 幹雄	東京都衛生局にて衛生行政に携わる				
	萩原 民雄	元短期大学 教授				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生

授業の概要

飲食による健康危害のうち、おもに細菌によって引き起こされる食中毒や経口感染症の予防法について学ぶ。

到達目標

細菌が原因で起こる食中毒や経口感染症を予防するために必要な知識の修得を目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	飲食による健康危害の種類
2	食中毒の分類
3	食中毒の発生状況 (1)
4	食中毒の発生状況 (2)
5	細菌性食中毒 感染型 (1)
6	細菌性食中毒 感染型 (2)
7	細菌性食中毒 感染型 (3)
8	細菌性食中毒 感染型 (4)
9	細菌性食中毒 食品内毒素型食中毒
10	細菌性食中毒 生体内毒素型食中毒
11	細菌性食中毒の予防
12	ウイルス性食中毒の予防
13	経口感染症とは
14	経口感染症と食中毒
15	経口感染症の予防

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品の安全と特性	食品衛生学3	必修	1 (2)	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	村 清司	私立大学名誉教授、私立高等学校校長を歴任。衛生学教育に携わる				
	浅見 寿子	管理栄養士 病院・幼稚園での勤務経験あり				
	井下 茜	管理栄養士 短期大学助手として教育研究に従事				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生

授業の概要

細菌性・ウイルス性食中毒以外にも 自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他 BSE など世界的な健康危害について学ぶ。

到達目標

自然界に多く存在する自然毒の予防とその対処、その他、世界的な健康危害（BSE など）を理解すること。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	自然毒とは（食中毒の発生状況）
2	動物性自然毒
3	植物性自然毒
4	自然食中毒の予防
5	化学性食中毒の概論
6	化学性食中毒の予防
7	ヒスタミンによる食中毒
8	寄生虫による食中毒の概論
9	寄生虫による食中毒の予防
10	食物アレルギーとは
11	食物アレルギーの種類
12	アレルギー物質の表示
13	BSE（牛海綿状脳症）について
14	鳥インフルエンザについて
15	農薬および動物用医薬品の残留

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品の安全と特性	食品衛生学4	必修	1 (2)	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	村 清司	私立大学名誉教授、私立高等学校校長を歴任。衛生学教育に携わる				
	浅見 寿子	管理栄養士 病院・幼稚園での勤務経験あり				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生

授業の概要

食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点と安全性および危険性について学ぶ。

到達目標

食品添加物など食品に関わる物質の特性と危険性について理解する。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	食品添加物 ① 食品添加物の概要
2	食品添加物 ② 食品添加物と食品衛生関係法規
3	食品添加物 ③ 食品添加物の安全性の評価 ④ 主な食品添加物とその用途／食品添加物の規格基準
4	食品と重金属 ① ヒ素および重金属 ② 主な有毒元素
5	食品と放射性物質 ① 放射線 ② 放射性物質の基準値 ③ 放射線照射食品
6	器具・容器包装の概要 ① 器具・容器包装の定義 ② 器具・容器包装の取り扱い
7	材質の種類（洗浄剤の規格基準）
8	食品調理施設・設備の安全対策（事業者が実施すべき管理運営基準）① 食品営業施設・設備の衛生管理 ② 給水および排水・廃棄物処理
9	調理従事者の健康管理 ① 健康保菌者の把握 ② 調理従事者の衛生管理 ③ 調理従事者の家族の健康チェックと届出
10	調理従事者の健康管理 ④ 衛生教育の重要性 ⑤ 食品衛生責任者
11	調理作業時における安全対策 ① 食材の衛生管理 ② 異物混入防止
12	調理作業時における安全対策 ③ 手洗い ④ 洗浄・消毒・殺菌
13	自主衛生管理 HACCP ① HACCPとは ② わが国でのHACCPに対する取り組み ③ HACCPシステムの7原則と12手順
14	自主衛生管理 HACCP ④ HACCPを支える一般的衛生管理プログラム ⑤ HACCPの普及・推進
15	食品事故対応 ① 危機管理 ② 実際に起こった食中毒の例

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
食品の安全と特性	食品衛生学実習	必修	1 (2)	前期 (後期)	講義・実験	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	淵野 清彦	東京都衛生局にて衛生行政に携わる				
	井下 茜	管理栄養士 短期大学助手として教育研究に従事				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 3 食品の安全と衛生

授業の概要

人々に美味しい献立の喜びや感動を与える調理師が食品衛生上の注意を軽視すれば、多数の喫食者の生活が乱れるだけではなく命の危険にも及ぶ。食品衛生学実習では、講義で修得した知識を一層 明確に体得してもらうため、分かりやすい実習で行っていく。

到達目標

講義で修得した知識を一層 明確な理解につなげるため、分かりやすい実習を通し体得することを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	実習にあたっての注意
2	身体に寄生する微生物
3	殺菌・消毒
4	手指洗浄前後の洗浄効果測定
5	調理器具の汚れ検査
6	水道水の塩素濃度測定
7	油脂の酸化・過酸化物の測定
8	発色剤（亜硝酸）の測定
9	食品洗浄後の汚れ物質（タンパク質・脂質・炭水化物）検査
10	一般殺菌（黄色ブドウ球菌検査）、空中落下細菌、壁・床付着菌の測定
11	鮮魚の寄生虫（アニサキス）の検査
12	生卵の鮮度試験
13	異物混入
14	食材の鮮度に関して
15	まとめ

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	調理理論1	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	永島 伸浩	私立大学栄養学科助手として従事した後、私立短期大学教授として栄養教育に従事				
	田村 和子	調理師専門学校にて栄養学・調理理論の講師としてそれぞれの教育に携わる				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

授業の概要

生命を維持し、健康な生活をするために調理は欠かすことができないものであり、その専門職である料理人として調理技術に関する原理について学習をする。おいしさとの関係の中から調理の意義や目的について理解し、料理に適した調理器具と熱源について知ることにより、作業の能率を向上させ調理師としての資質の向上をはかる。

到達目標

調理技術の原理、器具と熱源を理解し作業能率の向上を図れるようになることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	調理とは
2	おいしさの構成①
3	おいしさの構成②
4	おいしさの構成③
5	非加熱調理操作①
6	非加熱調理操作②
7	非加熱調理操作③
8	非加熱調理操作④
9	加熱調理操作①
10	加熱調理操作②
11	加熱調理操作③
12	加熱調理操作④
13	加熱調理操作⑤
14	加熱調理操作⑥
15	調理理論のまとめ

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	調理理論2	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	永島 伸浩	私立大学栄養学科助手として従事した後、私立短期大学教授として栄養教育に従事				
	田村 和子	調理師専門学校にて栄養学・調理理論の講師としてそれぞれの教育に携わる				
	笹島 道雄	私立短期大学、専門学校にて給食管理研究室にて給食管理業務教育に携わる				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

授業の概要

調理を科学的に考え、食品をおいしく食べるためにあらゆる角度から研究し、その応用を考え調理師としての知識を増やす。

到達目標

食品・調理について科学的に捉え、おいしさに対しての知識を増やすことを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	穀類の調理性
2	米粉・でんぷん（糊化）の調理性
3	小麦粉の調理性（その①）
4	小麦粉②による膨化・そばの調理性
5	いも類・砂糖の調理性
6	豆・種実類の調理性
7	野菜類の調理性
8	果実類・きのこ類・藻類の調理性
9	魚介類の調理性
10	食肉類の調理性
11	卵類の調理性
12	牛乳・乳製品の調理性
13	油脂類の調理性
14	調味料の調理性
15	ゲル状食品の調理性・食品の調理科学のまとめ

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	調理理論3	必修	1 (2)	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	坂下 宣子	調理師専門学校にて調理理論の講師として調理師養成教育に携わる				
	笹島 道雄	私立短期大学、専門学校にて給食管理研究室にて給食管理業務教育に携わる				
	阿部 恵理	集団調理施設にて調理業務に従事				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論／新 調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習

授業の概要

これから時代に対応できる調理師としての知識を養う。

到達目標

調理、おいしさに関わる環境や時代の流れを意識し対応できるようになることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	調理施設・設備 (4巻4章1節) 調理施設、設備とは (6巻1章1節) 建物(施設) 概要
2	調理施設・設備 (6巻1章1節) 建物(施設) 概要 法的基準・調理施設内の仕上げ
3	調理施設・設備 (6巻1章1節) 建築設備概要 電気・換気・衛生設備
4	調理施設・設備 (6巻1章1・2節) 作業環境、調理施設のトレンド
5	調理設備・設備 (6巻1章2節) 基本計画のポイント 校内集団調理施設内見学(給食室)
6	調理施設・器具と熱源 (4巻4章2節) 非加熱調理器具・加熱調理器具1
7	調理施設・器具と熱源 (4巻4章2節) 加熱調理器具2 (オーブン・電子レンジ・電磁調理器)
8	調理設備・設備 (6巻1章2節) 調理機器の分類 加熱調理機器
9	調理設備・設備 (6巻1章2節) 調理機器の分類 下処理加工機器、食器洗浄機
10	調理設備・設備 (6巻1章2節) 調理機器の分類 冷凍・冷蔵機器 (4巻4章2節) 調理器具 その他冷凍冷蔵庫
11	調理と熱源 (4巻4章4節) 熱源の種類と特徴 調理設備 (6巻1章2節) 調理施設のエネルギー
12	調理設備・設備 (6巻1章2節) 調理機器の選択 (6巻1章3節) 調理システム
13	食器・容器 (4巻4章3節) 材質別の食器・容器の特徴
14	食器・容器 (4巻4章3節) 料理別の食器の種類と特徴
15	まとめ

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	調理理論4	必修	1 (2)	後期 (前期)	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	坂下 宣子	調理師専門学校にて調理理論の講師として調理師養成教育に携わる				
	阿部 恵理	集団調理施設にて調理業務に従事				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習

授業の概要

集団調理実習の目的や進め方、献立作成の方法及び特定給食の特徴を具体的に学習する。

到達目標

集団給食、大量調理の目的及び特徴を理解し、将来実践の場で活かせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	集団調理実習にあたって 集団調理実習の目的
2	集団調理実習の進め方① 集団調理実習の内容
3	集団調理実習の進め方② 食物アレルギーへの対応
4	大量調理の特徴と調理技術 大量調理の調理技法
5	大量調理の特徴と調理技術 非加熱調理
6	大量調理の特徴と調理技術 加熱調理①
7	大量調理の特徴と調理技術 加熱調理②
8	献立作成と調理 献立作成の方法
9	献立作成と調理 具体的な献立の立て方①
10	献立作成と調理 具体的な献立の立て方②
11	献立作成と調理 学校給食
12	献立作成と調理 病院給食
13	献立作成と調理 介護老人保健施設・老人福祉施設給食
14	献立作成と調理 児童福祉施設給食
15	献立作成と調理 事業所給食

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	食文化概論1	必修	1	前期（後期）	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	青木 洋高	大学講師				
	前野 典男	フレンチレストランにて調理業務に従事した後、フレンチレストラン開業その後西洋料理調理人の協会機関紙編集長として調理師が携わる多くの事柄を発信				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

教育の目的

食文化とは何なのか。人類の歴史の中でどのように展開してきたか。そして現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。食文化が自然環境や宗教などとの関連で多様に展開してきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。そして異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化をグローバルな視野で捉えることの必要性について理解を深める。また、調理師が食文化の継承者としてその重要な使命を履行するには世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学ぶ必要がある。今日の食生活を彩るさまざまな国の料理を学んでいく。

到達目標

具体的な世界の料理と食文化を修得し、将来にわたり食生活を彩る料理の創造及び、食文化の継承者としての役割の重要性を理解し、実行できることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	第5章 食と文化①
2	第5章 食と文化②
3	第5章 食と文化③
4	第5章 食と文化④
5	第5章 食と文化⑤
6	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化①
7	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化②
8	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化③
9	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化④
10	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化⑤
11	第7章 世界の料理と食文化 西洋料理の食文化⑥
12	第7章 世界の料理と食文化 中国料理の食文化①
13	第7章 世界の料理と食文化 中国料理の食文化②
14	第7章 世界の料理と食文化 中国料理の食文化③
15	第7章 世界の料理と食文化 その他の国の料理の食文化①

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科・高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理理論と食文化概論	食文化概論2	必修	1	前期（後期）	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	鈴木 直登	会館 和食料理長				
	石川 隆司	調理師専門学校にて食文化概論講師として調理師養成教育に従事				
	青木 洋高	大学講師				

教科書・参考文献等

新 調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論

授業の概要

我が国の食文化はどのような変遷をたどり現在に至ったのかを学ぶ。日本料理、行事食、郷土料理、さらには現代の食生活を見つめ未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶ。

到達目標

我が国の食文化を深く理解し、日本文化の継承者としての重要な役割の担い手として調理作業に従事できることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	日本の食文化史①
2	日本の食文化史②
3	日本の食文化史③
4	日本料理の食文化①
5	日本料理の食文化②
6	日本料理の食文化③
7	日本料理の食文化④
8	日本料理の食文化⑤
9	日本料理の食文化⑥
10	行事食と郷土料理①
11	行事食と郷土料理②
12	行事食と郷土料理③
13	現代の食生活と未来の食文化①
14	現代の食生活と未来の食文化②
15	現代の食生活と未来の食文化③

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	フードビジネス	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	鈴木 康太郎	コンサルティング会社 代表				

教科書・参考文献等

外食産業概論／調理師養成教育全書 選択編 フードマーケティング・経営分析入門（森田 松太郎）日経・マーケティング入門（相原 修）日経・知識ゼロからのマーケティング入門（弘兼 憲史）幻冬舎・外食業界のしくみ（ナツメ舎）・マーケティング（すばる舎）・ホテルマナー テーブルマナー（HRA協会）・日刊食堂・日経レストラン

授業の概要

1、外食産業に就職または将来自営業を目指し基本的な知識が身に付くようにマーケティング、外食産業、自分が目指す産業人になれるように教育にあたりたい。1、時代の変化に対応できる考え方、企業人として人に認められる学習にしていきたい。1、教材より今までの時代の変化に基づいて教育をしていきたい。

到達目標

時代に対応できる外食産業、マーケティングの基礎知識を修得し活用できるようにするのを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	外食産業とは（我国の産業、外食産業の範囲、外食産業の業態）
2	外食産業の歩み（日本の和から洋への移り変わり）
3	マーケティングとは（マーケティングの原点 売るための仕組み）
4	食環境の多様性（外食 中食 内食と調理師）
5	マーケティングブランド（売り手のアピール、買い手のアピール）
6	経営の基礎知識1
7	マーケティングリサーチ
8	マーケティング戦略（マーケティングマネジメント、企業理念）
9	外食産業の市場（市場分類と市場規模）
10	マーケティング戦略（流通の構造、品物の流れ 卸 小売 中卸）
11	経営の基礎知識2
12	プロモーション戦略（販促 人的広告媒体）
13	これからの外食産業（環境問題 消費者ニーズ）
14	料理人の仕事（日本料理 西洋 中華 すし エスニック）他
15	ホテル会館の厨房（細分化されている組織 サービスマンとのコミュニケーション）

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

調理師科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	サービス論	必修	1	前期(後期)	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	俵木 章浩	ホテル接客担当支配人であり、サービス技能協会常任理事、日本料理食卓作法認定講師（シニア認定）などサービスのプロとして広く活躍している				

教科書・参考文献等

総合調理実習6／西洋料理料飲サービス技法（HRS）

授業の概要

料飲接遇サービスの目的や方法、役割を学習する。

到達目標

料飲接遇サービスをマスターする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	接客の基本 ①サービス要員に求められる資質 ②接客対応の身だしなみ
2	接客の基本 ③接客動作、用語、言葉使い、待機の姿勢、歩き方、案内 ④仕事のエチケット、安全衛生
3	組織と業務 ①組織形態と役割
4	組織と業務 ②要員とそれぞれの任務
5	食文化史と現状の食環境 ①西洋料理の概略と歴史
6	食文化史と現状の食環境 ②日本料理の概略と歴史（日本料理の定式）
7	食卓の什器、備品 ①食器・備品の基礎知識
8	食卓の什器、備品 ②銀器類、陶磁器類、漆器類、グラス類、リネン類
9	宴会の種類及び内容／晚餐、昼餐、ビュッフェ、カクテル・パーティー、レセプション、その他
10	西洋料理の種類と形式／フランス式、イギリス式、ロシア式、アメリカ式、クロッシュ・サービス
11	日本料理の種類と形式／本膳料理、精進料理、袱紗料理、卓子料理、茶懐石料理、会席料理
12	メニュー献立について
13	準備・点検業務の基礎知識／テーブルクロス、ナプキン、各種のテーブルセッティング
14	サービスの基本スキル／お出迎えからお見送りまで、注文の受け方、伝票処理、テーブルサービス、各種皿・器の持ち方運び方、サービストレイの持ち方使い方、ワゴンサービス
15	実践・実習／クレープ・シュゼットの作り方

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	サービス論	必修	2	通年	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	福岡 俊和	プロに向けたレストランサービス講習会講師として、一流のサービスを広める・フレンチレストランオーナー				

教科書・参考文献等

レストラン・サービス・マニュアル、日本ソムリエ協会教本

授業の概要

サービス理論と技術を通じて接客の大切さを学ぶ。

到達目標

サービスの理論を学び、実践に活かすことを目的とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	レストランサービスについて
2	基本的なサービス方法
3	テーブルセッティングについて
4	オードヴルについて
5	魚料理について
6	肉料理について①
7	実技試験①
8	肉料理について②
9	デザートについて
10	実技試験②
11	食後の飲み物と葉巻について
12	ワインについて①
13	ワインについて②
14	実際のなテーブルセッティングについて
15	レストランサービスの実際

評価の目安と方法

出席状況及び実技試験・筆記試験の結果を総合的に評価する。

評価	成績評価別の達成度
A	実技試験・筆記試験にて80%以上の理解度を得られたとき
B	実技試験・筆記試験にて70%以上の理解度を得られたとき
C	実技試験・筆記試験にて60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
フードサービス実習	サービス演習	必修	2	前期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	福岡 俊和	プロに向けたレストランサービス講習会講師として、一流のサービスを広める・フレンチレストランオーナー				

教科書・参考文献等

レストラン・サービス・マニュアル、日本ソムリエ協会教本

授業の概要

サービス理論と技術を通じて接客の大切さを学ぶ。

到達目標

実践的なサービス技法を修得する。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	レストランサービスの組織と業務
2	レストランサービスの器具と用途
3	基本的なサービス方法
4	テーブルセッティング
5	オードヴル：小海老のカクテル、アヴォカドと小海老のサラダ
6	オードヴル：生ハム、スモークサーモン
7	オードヴル：伊勢海老、オマール海老
8	魚料理：サーモンの筒切り、舌平目のムニエル、真鯛のグリル
9	肉料理：若鶏のロースト
10	実技試験
11	肉料理：鴨のロースト
12	ワイン：その1、テースティング方法
13	テーブルセッティング：実際のテーブルセッティング
14	肉料理：七面鳥、鳩、鶉
15	肉料理：ルーアン風鴨料理

評価の目安と方法	出席状況及び実技試験・筆記試験の結果を総合的に評価する。
評価	成績評価別の達成度
A	実技試験・筆記試験にて80%以上の理解度を得られたとき
B	実技試験・筆記試験にて70%以上の理解度を得られたとき
C	実技試験・筆記試験にて60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
フードサービス実習	サービス演習	必修	2	後期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	福岡 俊和	プロに向けたレストランサービス講習会講師として、一流のサービスを広める・フレンチレストランオーナー				

教科書・参考文献等

レストラン・サービス・マニュアル、日本ソムリエ協会教本

授業の概要

サービス理論と技術を通じて接客の大切さを学ぶ。

到達目標

実践的なサービス技法を修得する。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	肉料理：ステーキタルタル
2	肉料理：サーロインステーキ、網焼き、骨付き
3	肉料理：骨付き豚の背肉ロースト
4	肉料理：仔羊・骨付き背肉・鞍下肉・股肉
5	肉料理：ペッパーステーキ・ロニヨンフランベール
6	デザート：フルーツ各種のカット
7	実技試験
8	デザート：クレプフランヴェール・シュゼット。フルーツフランヴェール
9	食後の飲み物：コーヒー・紅茶・食後酒・葉巻
10	酒類：基本的な酒の知識
11	カクテル：リキュール類の種類
12	ワイン：その1・ワインの製造とその分類
13	ワイン：その2・フランスワイン
14	ワイン：その3・世界のワイン
15	レストランサービスの実践

評価の目安と方法

出席状況及び実技試験・筆記試験の結果を総合的に評価する。

評価	成績評価別の達成度
A	実技試験・筆記試験にて80%以上の理解度を得られたとき
B	実技試験・筆記試験にて70%以上の理解度を得られたとき
C	実技試験・筆記試験にて60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	サービス論	必修	2	通年	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	俵木 章浩	ホテル接客担当支配人であり、サービス技能協会常任理事、日本料理食卓作法認定講師（シニア認定）などサービスのプロとして広く活躍している				

教科書・参考文献等

料飲接客サービス技法（HRS）、現代日本 日本料理食卓作法（HRS）、テーブルマナーのエッセンス（HRS）、サービストレーニング教本、(HRS)、日本料理のサービスマナー（柴田書店）、和のサービス読本（柴田書店）、他

授業の概要

飲食産業は労働集約産業であり、調理、サービスとも必然的に人という資源を用いて、顧客に良いサービスを提供する義務を論理的、具体的に講義を行い、現代の日常生活における日本料理接客サービス技法について展開し、真の職業人（プロフェッショナル）としての知識の習得を行う。

到達目標

日本料理接客サービスのプロフェッショナルとしての知識を実践の場で活かせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	接客の基本、接客対応の基本について 身体的な資質、知的な資質、品格のある行動（道徳性）職業人（プロフェッショナル）としての資質と理解
2	接客の基本/接客対応の基本について/挨拶・言葉使い 謙譲語・尊敬語・丁寧語、おじぎ（立礼・座礼）
3	接客の基本/職務上の容姿、服装、身だしなみ・仕事のエチケット、職場の安全と衛生
4	組織形態と役割、要員とそれぞれの任務 総合的な宿泊営業（ホテル）、専門的営業（レストラン）等の特徴について
5	日本料理の概略と歴史／日本料理の発達、先祖 食卓の什器、備品、陶器・磁器・漆器・ガラス・竹製品等、
6	日本料理の種類と献立/本膳・精進・茶懐石・会席・その他・寿司・天ぷら・ウナギ・鍋物等 前菜・吸い物・刺身・煮物・焼物・揚げ物・酢物・御飯・漬物・止椀・果物・甘味
7	日本料理の定式/五味・五色・五法、陰陽五行説、旬、献立、盛付について 箸の知識/箸の種類と使い方、持ち方、割り箸、の使い方、使い方のタブー
8	日本料理の食材/農産物・海産物・動物・鳥類・調味料 食物アレルギーの基礎知識/料理提供時の注意点、安全管理・対応方法
9	・賞味会の運営に必要なレストランサービス（日本料理店）の種類及び内容、運営の注意 調理担当との事前打ち合わせのポイントサービスマニュアル（運営書）の理解
10	接客サービスの基本について、日本料理提供の所作、対面式、背後式サービスの実践 日本料理店の接客と接客（準備・しつらえ・食器・酒器・季節ごとの準備）
11	酒類（ワイン・ビール・スピリッツ・リキュール・日本酒）とその他の飲料について 食前酒、食中酒、お茶に関する知識、用途別茶葉、について
12	日本酒/原料・製法・タイプ別の知識を学ぶ 日本酒のサービス方法、温度管理の重要性について
13	和室サービスの基本/飲物サービス（各種ワイン系含） 立ち振る舞い、ふすまの開け閉め、待機・歩き方、
14	世界の食文化、宗教上の食事作法（ユダヤ・イスラム・ヒンズー・キリスト教） 料飲店舗に関係ある、法令各種の理解、バリアフリーの定義、高齢者の接客
15	料飲店舗における苦情処理、お客様の救急人命救護方法、衛生的な施設管理 店舗営業に関連する、法律・個人情報（SNSネット）トラブル防止

評価の目安と方法	出席状況・受講態度・演習問題の実施（隔週）・筆記試験から総合的に評価
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
フードサービス実習	サービス演習	必修	2	前期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	俵木 章浩	ホテル接客担当支配人であり、サービス技能協会常任理事、日本料理食卓作法認定講師（シニア認定）などサービスのプロとして広く活躍している				

教科書・参考文献等

料飲接客サービス技法（HRS）、現代日本 日本料理食卓作法（HRS）、テーブルマナーのエッセンス（HRS）、サービストレーニング教本（HRS）、日本料理のサービスマナー（柴田書店）、和のサービス読本（柴田書店）、他

授業の概要

飲食産業は労働集約産業であり、調理、サービスとも必然的に人という資源を用いて、顧客に良いサービスを提供する義務を論理的、具体的に講義を行い、現代の日常生活における日本料理接客サービス技法について展開し、真の職業人（プロフェッショナル）としての知識の習得を行う。

到達目標

日本料理接客サービスのプロフェッショナルとしての技法を実践の場で活かせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	開講にあたって、自己紹介、将来の展望
2	①接客の基本／身体的資質、知的資質、精神性と道徳性、職業人（プロフェッショナル）としての資質
3	②接客の基本／接客・接客心得 目配り・気配り・心配り 協調性、品格のある行動、知識の涵養と向上
4	③接客の基本／職務上の容姿、服装、身だしなみ、仕事のエチケット、安全、衛生
5	①接客対応の基本／挨拶、言葉使い（サービス業の7大用語）
6	②接客対応の基本／言葉使い（尊敬語、丁寧語、謙譲語）の使い分け
7	組織形態と役割、要員とそれぞれの任務
8	食卓の汁器、備品、製品別の特徴／銀食器、陶磁器、漆器・ガラス容器・リネン類の取り扱いと管理
9	日本料理の概略と歴史／日本料理の発達、先祖
10	日本料理の種類と献立／本膳料理、袱紗料理、精進料理、普茶料理、会席料理、卓子料理
11	日本料理の種類と献立／茶懷石料理
12	ユネスコ無形文化遺産としての和食 無形文化遺産とは
13	日本料理の定式／五味五色五法、陰陽五行説、旬、献立、盛付け、他
14	箸の知識／箸の種類、箸の正しい取り上げ方・戻し方、割り箸の使い方、箸使いのタブー
15	日本料理の食材／農作物・海産物・動物・鳥類・調味料

評価の目安と方法	出席状況・受講態度・演習問題の実施（隔週）・筆記試験から総合的に評価
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
フードサービス実習	サービス演習	必修	2	後期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	俵木 章浩	ホテル接客担当支配人であり、サービス技能協会常任理事、日本料理食卓作法認定講師（シニア認定）などサービスのプロとして広く活躍している				

教科書・参考文献等

料飲接客サービス技法（HRS）、現代日本 日本料理食卓作法（HRS）、テーブルマナーのエッセンス（HRS）、サービストレーニング教本、（HRS）、日本料理のサービスマナー（柴田書店）、和のサービス読本（柴田書店）、他

授業の概要

飲食産業は労働集約産業であり、調理、サービスとも必然的に人という資源を用いて、顧客に良いサービスを提供する義務を論理的、具体的に講義を行い、現代の日常生活における日本料理接客サービス技法について展開し、真の職業人（プロフェッショナル）としての知識の習得を行う。

到達目標

日本料理接客サービスのプロフェッショナルとしての技法を実践の場で活かせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	食物アレルギーの基礎知識を理解し安全な料理提供を学ぶ
2	賞味会の運営／要員配置、汁器備品の準備、食卓の準備・テーブルプラン、受付、案内、サービス
3	和食・接客サービスと料理提供の連携についての理解
4	料理サービスの心得、サービス技術を学習しサービス向上
5	①接客サービスの基本／着席補助から退席迄の流れを理解 スムーズな料理提供、スムーズな飲み物対応法
6	②接客対応の基本（心得）言葉使い（尊敬語、丁寧語、謙譲語）の使い分け
7	②接客サービスの基本／対面式・背後式サービスの実践、飲物サービスの実践
8	基本的な日本料理提供の所作 日本料理店の接客と接客
9	②食前酒・食中酒・お茶・の種類についての理解
10	日本酒／原料・製法・タイプ別知識を学ぶ 日本酒のサービスについて
11	和室のサービスの基本／ワインサービス 立ち方・座り方、ふすまの開け方・閉め方、おじぎ、歩き方
12	宗教上の食事作法、世界の食文化 ユダヤ・イスラム・ヒンズー・キリスト教
13	バリアフリーの定義、高齢者に対する接客 食品衛生・安全管理・建築基準法・消防法・水質検査・表示法・税金
14	遺失物・忘れ物・関連法律・個人情報・SNS・ネットトラブル・地域連携
15	料飲サービスにおける苦情処理、一般的な救護方法 後期のまとめ・試験対策

評価の目安と方法	出席状況・受講態度・演習問題の実施（隔週）・筆記試験から総合的に評価
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	サービス英語	必修	1	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	菊地 聖奈	海外の大学（修士課程）卒業後、日本語学校講師として教育に携わる。				
	金子 志津代	英会話学校経営・幅広い年齢層の生徒を対象に英会話教育に携わる。大手自動車会社のエンジニア国際会議での通訳経験あり				

教科書・参考文献等

書き込み式 英会話Book すぐ話せる英会話入門の決定版（成美堂出版）／10日出来る！中1・2の総点検 英語（文英堂）

授業の概要

本科目では、英語での調理用語の基礎を習得し、英語でのレシピの組み立て、社会で必要な英会話を理解する力を養う。授業では、食材や調理技術を表す語彙や熟語を覚え、平行して、必要となる発音の法則や文法事項を取り出して学習してゆく。また、サービスに必要な英語での挨拶や注文の仕方、取り方など、英会話練習も行う。企業の80%がなんらかの形で英語を使用している現状を踏まえ、英語での履歴書の書き方、メールのやり取り等、ビジネスの場で必要な表現なども学習してゆく。

到達目標

調理業務に必要な英会話力、これからの社会生活に必要な英語力の修得を目指す。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	出会いの挨拶（種類の挨拶の仕方）、自己紹介の文章作り（初対面の人との会話&自己紹介）自分のニックネームをつける。なぜ英語を学ぶのか。
2	人を紹介するための会話、Listening発音練習、文法（Be動詞の現在形、否定形）、単語（調理器具）
3	別れのあいさつの会話、Listening発音練習、文法（Be動詞の疑問文）、単語（調理器具）課題1（H.W）海外へ遊びに行き、成功した日本人シェフまたはパティシエを調べる。
4	礼を言うための会話、Listening発音練習、文法（一般動詞の現在形、三単現）、発表（調べた人物について）
5	おわびをするための会話、Listening発音練習、文法（Be動詞の過去形、否定文、疑問文）、単語（調理器具）
6	依頼をするための会話、Listening発音練習、文法（一般動詞の過去形、時制）、単語（調理用語）、不規則動詞
7	許可を求めるための会話、Listening発音練習、文法（一般動詞の過去形、否定文、疑問文）、単語（調理用語）、不規則動詞
8	賛成・同意するための会話、Listening発音練習、文法（現在完了、一般動詞の未来形）、単語（調理用語）、不規則動詞
9	反対・否定するための会話、Listening発音練習、文法（一般動詞の未来形、否定文、疑問文）、単語（調理用語）、不規則動詞
10	聞き返すための会話、Listening発音練習、文法（進行形）、単語（野菜・フルーツ）、不規則動詞
11	あいづちをうつつための会話、Listening発音練習、文法（進行形の否定文、疑問文）、単語（野菜・フルーツ）、不規則動詞
12	話かけるための会話、Listening練習、文法（名詞の複数形）、単語（野菜・フルーツ）、不規則動詞
13	お祝いを言うための会話、Listening練習、文法（人称代名詞、不定代名詞）、単語（調理動作用語）、不規則動詞
14	励ます、慰めるための会話、Listening練習、文法（不定代名詞、Itの特別用法）、単語（調理動作用語）、不規則動詞
15	練習問題、解説

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科・高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	サービス英語	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	菊地 聖奈	海外の大学（修士課程）卒業後、日本語学校講師として教育に携わる。				
	金子 志津代	英会話学校経営・幅広い年齢層の生徒を対象に英会話教育に携わる。大手自動車会社のエンジニア国際会議での通訳経験あり				

教科書・参考文献等

書き込み式 英会話Book すぐ話せる英会話入門の決定版（成美堂出版）／10日出来る！中1・2の総点検 英語（文英堂）

授業の概要

本科目では、英語での調理用語の基礎を習得し、英語でのレシピの組み立て、社会に必要な英会話を理解する力を養う。授業では、食材や調理技術を表す語彙や熟語を覚え、平行して、必要となる発音の法則や文法事項を取り出して学習してゆく。また、サービスに必要な英語での挨拶や注文の仕方、取り方など、英会話練習も行う。企業の80%がなんらかの形で英語を使用している現状を踏まえ、英語での履歴書の書き方、メールのやり取り等、ビジネスの場で必要な表現なども学習してゆく。

到達目標

調理業務に必要な英会話力、これからの社会生活に必要な英語力の修得を目指す。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	レストランで入店の会話、Listening練習、文法（助動詞の否定文、疑問文）、単語（調理機器等）、不規則動詞
2	レストランで注文の会話、Listening練習、文法（助動詞の時制）、単語（味覚用語）、不規則動詞
3	レストランで食事の会話、Listening練習、文法（文型：S+V+C、S+V+O+O、S+V+O+C）、単語（調理動作用語）、不規則動詞
4	レストランで予約、注文、食事、会計までのサービス英会話の文章作成（グループワーク）
5	レストランで予約、注文、食事、会計までのサービス英会話の実演（グループワーク）
6	レストランで予約、注文、食事、会計までのサービス英会話の実演（グループワーク）、単語（調理動作用語）
7	人を招待する、もてなすための会話、Listening練習、文法（There are、命令文）、単語（調理動作用語）、不規則動詞、調理食材の単語
8	ショッピングための会話、Listening練習、文法（What,Which,Who疑問詞＋名詞）、単語（調理動作用語）、不規則動詞、調理食材の単語
9	レシピの書き方、読み方、Listening練習、文法（When,Where,Why,How、How＋形容詞）、単語（調理動作用語）
10	文法（不定詞）、単語（調理動作用語）、レシピの文章作成（グループワーク）
11	レシピの文章作成（グループワーク）
12	レシピの提出（グループワーク）、不規則動詞、文法（不定詞、動名詞）
13	文法（前置詞、接続詞）、単語（魚類、肉類）
14	文法（比較級、最上級）
15	自分の英文履歴書やビジネス英文メールの作成

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	トータルフードプロフェッショナル	必修	1	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	久保田 寛	色彩コーディネーター1級 AFT認定講師として専門学校にて講義、色彩学に関する教育に従事				
	濱 竜一	HRSサービス技能検定1級 フレンチレストランにてサービス責任者、店舗責任者を歴任				

教科書・参考文献等

文部科学省後援 色彩検定 公式テキスト3級編／PCCS新配色カード199a

授業の概要

- お菓子の配色など、広く色彩に関する知識を修得させ色彩コーディネーター 3級資格取得を目指す
- サービス業務ついて基礎から理解を深める

到達目標

色彩コーディネーター 3級の資格を取得しその知識を広く生かせることを目標にします。サービスの基本を修得する

単元と回数	授業のねらいと内容
1	色のはたらき／色はなぜ見えるのか、光の性質と色
2	眼のしくみ／色を見る眼のしくみ、網膜における光の処理
3	光と色／照明の種類とその見え方の違い・混色とは？混色を応用した身近な例
4	色の表示／色の分類、色の三属性・PCCS色相環、色の表示／PCCS色相環
5	色彩心理／色の心理的な効果、色の視覚的な効果・色の錯視
6	色彩調和／配色の基本的な考え方、色相を基準にした配色技法・トーン配色、配色の基本的な技法
7	色彩構成・色彩と生活／色彩と構成、生活の中の色彩
8	ファッション／ファッションカラーコーディネート
9	インテリア／インテリアのカラーコーディネーション
10	色名について／基本色名、慣用色名 色彩検定の過去問題演習
11	サービスの基本①
12	サービスの基本②
13	サービスの基本③
14	サービスの基本④
15	サービスの基本⑤

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	税務会計	必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	近藤 克彦	税理士事務所を開業、所長として業務に従事				
	松崎 哲也	税理士事務所を開業、所長として業務に従事				

教科書・参考文献等

入門税法（清文社）、消費税の改正と実務（国税庁）、他

授業の概要

- 税金についての基礎知識を養い、将来の独立開業に必要な能力を培う。
- 経営する立場を想定し、所得税・法人税・消費税の概略を教授し、各税法における制度を理解させ、有効活用できる能力を養う。

到達目標

所得税・法人税・消費税の制度を理解、有効活用できる能力を養う。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	就職したら必要となる社会保険につき学習し、会社員と自営業者の社会保険制度の違いについて税金との対比も含めて理解させる
2	税務会計とは何か、なぜ必要なのかを理解させる（税金の制度、意義、体系や基本用語など）
3	所得税の概要を学び、飲食業に関する税目・種類を理解させる（所得税の意義、種類や用語、関連する税目など）
4	給与所得の概要を学び、2か所以上の会社から給与をもらっている場合の確定申告の必要性を理解させる
5	給与所得と事業所得がある場合について、確定申告書を書けるようにする
6	所得控除の制度について理解させ、2か所以上から給与をもらっている場合の確定申告書を書けるようにする
7	年末調整制度について理解させ、医療費控除を受ける場合の確定申告書を書けるようにする
8	給与所得と事業所得がある場合について、確定申告書を書けるようにする（2回目）
9	事業所得の添付資料である、収支内訳書を書けるようにする
10	棚卸し、家事按分、減価償却など、簿記3級で学習した事項の復習を行い、収支内訳書との関係を理解させる
11	4P分析、損益分岐点分析等を通じて、経営計画の重要性を理解させる
12	法人税の概念を学び、他の税目との関連性や税額の計算方法、申告・納付の方法を理解させる
13	消費税の概念を学び、他の税目との関連性や税額の計算方法、申告・納付の方法を理解させる
14	税金の目的や成り立ちから各種税金の計算までの総括
15	期末試験対策 自らが飲食業を起業したケースを想定し、発生する税目や手続の一連の流れを理解させる

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	メニュープランニング	必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	井上 伴子	レストラン事業 代表者				
	鈴木 康太郎	コンサルティング会社 代表				

教科書・参考文献等

マーケティングの基本とコツ／安原 智樹 著（学研）

授業の概要

- 調理師側（作り手側）からみた商品開発の意味と、その位置づけを習得する。
- メニュー作成時のプロセスと作成を実習し、実践でも使える基本的な商品開発の体系と理解、習得を目指す。

到達目標

基本的な商品開発の体系及びメニュー作成時のプロセスを理解する。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	メニュープランニングの概要とメニュー開発の意味と役割 ～目標を！！～
2	料理人の仕事 種類によって マーケティング理論1
3	料理人の仕事 味付けによって マーケティング理論2
4	商品開発の企画 ～手作りの話しと加工品～
5	ブランド作り ～自分のカラー～ ～特色は何？～
6	店舗作り（オーナーシェフの自覚） ～思いから形にするまで～
7	メディア・SNSのメリット&デメリット マーケティングミックス
8	店舗作り（オーナーシェフになる）（店舗のお金の仕組み） ～セグメンテーション・ターゲティング・ポジショニング～
9	DVD鑑賞 ～鶏肉の部位の名称・扱い方～
10	DVD鑑賞 ～豚肉の部位の名称・扱い方～
11	レシピ作成 ～SDGsを考える～・～フードロス～
12	メニュー作成 ～独自性・オリジナリティ～・防災食の現状～
13	損益計算書 ～原価の話し～・～自分の給与～
14	DVD鑑賞 ～食中毒を考える～・身近なアニサキスの話し～・牛肉の名称・扱い方～
15	DVD鑑賞 ～試験問題解説～

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	PCスキル (1) コンピューター演習 (2)	必修	2	後期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	倉持 誠	プログラミング教室メイン講師、家庭教師の経験などIT教育に従事				
	稲田 竜馬	IT関連企業 代表取締役 大学等において教育経験あり				

教科書・参考文献等

30時間でマスター office2019 windows10対応（実教出版）

授業の概要

現代の日常生活にはコンピューター無しでは成り立たないほど、ほとんどの分野で利用されている。外食産業の分野もコンピューター管理による業務は必須である。この授業ではパソコンの基本操作やデータの作成・管理・活用、エクセル・ワード・パワーポイントなどを利用した様々な表現方法を理解すると共に社会に出て使える、役に立つ教養を身につけられるような指導を目指す。

到達目標

パソコンの基本操作（エクセル・ワード・パワーポイントなど）やデータの作成・管理・活用ができるようになることを目標にする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	【パワーポイント】パワーポイントによる自己紹介、サンプル閲覧、パワーポイントで“自分史”作り始め①
2	【パワーポイント】自分史作成②
3	【パワーポイント】自分史作成③
4	【パワーポイント】自分史発表①
5	【パワーポイント】自分史発表②、自分史大賞選別
6	【ウィンドウズ オペレーティング システム】パソコンの基礎知識、パソコンを使いやすく設定する
7	【インターネット】インターネット閲覧、買い検索、カテゴリによる使いやすいブラウザ操作
8	【ワード】ワードの基礎知識、ワードの構成要素、名刺作成の準備
9	【ワード】名刺作成（表面）
10	【ワード】名刺作成（裏面）
11	【ワード】名刺印刷①
12	【ワード】名刺印刷②
13	【エクセル】エクセルの基本操作、基本的な計算、四則演算子
14	【エクセル】関数
15	まとめ

評価の目安と方法

出席状況・提出物・筆記試験から総合的に評価

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	環境と食	必修	1	後期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	唐沢 俊光	大学特任講師				

教科書・参考文献等

授業の概要

食を取り巻く環境も変化し、食文化や地域連携なども多様性が求められ、新たな取り組みが行われるようになってきた。【環境と食】についての社会的認識も強くなっているため、食の新たな分野についての知識を身に付け、食に対してグローバルな目を持つ人材教育を行うことを目的とする。

到達目標

環境と食の関わり、食体験の変化、価値観の多様化など外部環境の変化にも対応しながら外食産業界の継続、発展を目指す。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	SDGsとは
2	SDGsに関して①
3	SDGsに関して②
4	SDGsに関して③
5	世界の食事情と環境
6	日本の食事情と環境①
7	日本の食事情と環境②
8	地域・企業連携
9	地域・企業連携
10	地域・企業連携
11	地域・企業連携
12	地域・企業連携
13	食材の理解と継続的な利用の仕方①
14	食材の理解と継続的な利用の仕方②
15	食材の理解と継続的な利用の仕方③

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
高度調理技術実習	校外実習	必修	2	前期	実習	150
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
○	各ホテルに従事する有資格者	実地研修のため、現在ホテルで働いている調理師(有資格者)により指導を受ける				

教科書・参考文献等

授業の概要

日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを体験する。

到達目標

現場での調理業務やサービスに携わり、外食産業界のニーズに対応できる人材となること。

校外実習実績

浅草ビューホテル／ANAインターコンチネンタルホテル東京／アルカディア市ヶ谷／ウェスティンホテル東京／浦安ブライトンホテル／ロイヤルパインズホテル浦和／川越プリンスホテル／グランドハイアット東京／グランドプリンスホテル高輪・新高輪／京王プラザホテル／京王プラザホテル八王子／コンラッド東京／ザ・キャピトル東急／ザ・クレストホテル柏／ザ・プリンスパークタワー東京／サンシャインシティプリンスホテル／品川プリンスホテル／渋谷エクセルホテル東急／シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル／シャングリラホテル東京／セルリアンタワー東急ホテル／帝国ホテル／東京會館／東武ホテルマネジメント（錦糸町）／都市センターホテル／ハイアットリージェンシー東京／パークハイアット東京／パレスホテル大宮／ヒルトン東京／ホテル椿山荘東京／深谷グランドホテル／ホテルイースト21／ホテルインターコンチネンタル東京ベイ／ホテルオークラ東京／ホテル小田急サザンタワー／ホテルカデンツァ東京／ホテル・ザ・マンハッタン／ホテルブリランテ武蔵野／ホテルメトロポリタン／ホテルメトロポリタンエドモント／ホテルメトロポリタン丸の内／丸ノ内ホテル／マンダリンオリエンタル東京／ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル／横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ／横浜ロイヤルパークホテル／リーガロイヤルホテル東京／リビエラ東京／ロイヤルパークホテル など

評価の目安と方法

- 1、企業側記載の学校指定出勤簿により、生徒個々の出勤日・出勤時間・退勤時間の提出により履修時間数の確認。
 - 2、調理師法施行規則 調理師養成指導要綱に示す調理実習の教員資格を有する調理師により生徒個々の服務態度・調理技術・作業態度・積極性・専門知識等について学校指定の校外実習票及び評価表にA・B・Cの三段階で評価。
- 1・2の総合評価にて学校において単位履修

評価	成績評価別の達成度
A	出来ている（80%以上）
B	概ね出来ている（60～79%）
C	更なる努力を要する（60%以下）

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
高度調理技術実習	校外実習	必修	2	前期	実習	60
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
○	各ホテルに従事する有資格者	実地研修のため、現在ホテルで働いている調理師(有資格者)により指導を受ける				

教科書・参考文献等

授業の概要

日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを体験する。

到達目標

現場での調理業務やサービスに携わり、外食産業界のニーズに対応できる人材となること。

校外実習実績

浅草ビューホテル／ANAインターコンチネンタルホテル東京／アルカディア市ヶ谷／ウェスティンホテル東京／浦安ブライトンホテル／ロイヤルパインズホテル浦和／川越プリンスホテル／グランドハイアット東京／グランドプリンスホテル高輪・新高輪／京王プラザホテル／京王プラザホテル八王子／コンラッド東京／ザ・キャピトル東急／ザ・クレストホテル柏／ザ・プリンスパークタワー東京／サンシャインシティプリンスホテル／品川プリンスホテル／渋谷エクセルホテル東急／シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル／シャングリラホテル東京／セルリアンタワー東急ホテル／帝国ホテル／東京會館／東武ホテルマネジメント（錦糸町）／都市センターホテル／ハイアットリージェンシー東京／パークハイアット東京／パレスホテル大宮／ヒルトン東京／ホテル椿山荘東京／深谷グランドホテル／ホテルイースト21／ホテルインターコンチネンタル東京ベイ／ホテルオークラ東京／ホテル小田急サザンタワー／ホテルカデンツァ東京／ホテル・ザ・マンハッタン／ホテルブリランテ武蔵野／ホテルメトロポリタン／ホテルメトロポリタンエドモント／ホテルメトロポリタン丸の内／丸ノ内ホテル／マンダリンオリエンタル東京／ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル／横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ／横浜ロイヤルパークホテル／リーガロイヤルホテル東京／リビエラ東京／ロイヤルパークホテル など

評価の目安と方法

- 1、企業側記載の学校指定出勤簿により、生徒個々の出勤日・出勤時間・退勤時間の提出により履修時間数の確認。
 - 2、調理師法施行規則 調理師養成指導要綱に示す調理実習の教員資格を有する調理師により生徒個々の服務態度・調理技術・作業態度・積極性・専門知識等について学校指定の校外実習票及び評価表にA・B・Cの三段階で評価。
- 1・2の総合評価にて学校において単位履修

評価	成績評価別の達成度
A	出来ている（80%以上）
B	概ね出来ている（60～79%）
C	更なる努力を要する（60%以下）

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
フードサービス実習	環境と食	必修	2	前期・後期	講義・演習	60
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
		日本野菜ソムリエ協会が派遣				
	宮田 真由美	ギフトラッピング講師 ラッピング書籍を出版				

教科書・参考文献等

野菜ソムリエ教本
食品成分表

授業の概要

食に携わることは環境を知ることが重要である。
生産から流通、消費者に提供するまでのプロセスをトータルに学ぶ。

到達目標

食を取り巻く環境を正しく理解する。野菜ソムリエの資格取得を目指す。
基本的なラッピング技術を修得する。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	ベジフルコミュニケーション ベジフルクックカー
2	ベジフル入門① ベジフル入門②
3	ベジフル入門③ ベジフル入門④
4	ベジフルサイエンス① ベジフルサイエンス②
5	ベジフルサイエンス③ ベジフルカルテ
6	リボン結びの基本 包み方基本①
7	包み方基本② 包み方基本③
8	アレンジ包み 円柱の基本包み①
9	円柱の基本包み② たとう包み・のし紙の一般常識・慶弔のしきたり
10	ポチ袋制作・水引について 応用の包み方
11	環境と食① 環境と食②
12	環境と食③ 環境と食④
13	環境と食⑤ 環境と食⑥
14	環境と食⑦ 環境と食⑧
15	環境と食⑨ 環境と食⑩

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	フードプランニング	必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	秋本 純一	レストラン事業 代表者 レストラン調理15年以上				

教科書・参考文献等

「フードコーディネーター教本」柴田書店

授業の概要

メニュープランニングの流れを学び、トレンドの読み方を学ぶ
原価と価格設定を学ぶ
開業に必要な知識、オペレーションを学ぶ

到達目標

レストラン開業をするにあたっての基本的な知識を習得
メニュー設計の基本的な知識を習得

単元と回数	授業のねらいと内容
1	外食産業について
2	中食、内食について
3	6W 3H①
4	6W 3H②
5	店舗設計 厨房の基礎知識 1
6	店舗設計 厨房の基礎知識 2
7	損益計算書
8	販売促進
9	食の歴史
10	メニュープランニングの大前提
11	食品添加物
12	マーケティングについて
13	メニュープランニング
14	ABC分析について
15	原価率、食の企画

評価の目安と方法

出席状況及び筆記試験を中心に評価し、グループワーク課題の評価を加える

評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	ビバレッジ演習	必修	2	前期・後期	講義・演習	60
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	福岡 俊和	プロに向けたレストランサービス講習会講師として一流のサービスを広める				
	岡田 和也	(株)ユニマツライフ コーヒーインストラクター1級				
	久保田 覚	色彩コーディネーター1級				

教科書・参考文献等

講師作成プリント

授業の概要

料理、お菓子を提供する上でコーヒー、紅茶、洋酒などビバレッジは必要な知識である。
また、美味しさを構成する要因であるカラーについて総合的に学ぶ。

到達目標

ビバレッジの基本的知識と技術の習得
色彩検定3級、コーヒーインストラクターの取得を目指す

単元と回数	授業のねらいと内容
1	コーヒーの基礎知識（生産、歴史など） 精製（ウォッシュド、ナチュラルなどの説明、試飲）
2	生産国別（生産国の説明、格付け等） ハンドドリップ（説明、実技）
3	様々な抽出方法（サイフォン、プレスなど） エスプレッソ（文化の説明やテイスティング）
4	コーヒーの挽き方別 コーヒーインストラクターについて
5	焙煎説明 焙煎実習
6	カップリング説明 カップリング実習
7	抽出理論応用（TDS、抽出技術など） 様々な抽出形態（豆、粉、インスタント、DPなど）
8	コーヒー総論まとめ
9	テーブルセッティング
10	洋酒について
11	リキュールについて
12	紅茶・ハーブティーについて
13	ワインについて
14	色の働き 色の表示
15	色彩心理・色彩調和 カラーコーディネート

評価の目安と方法

出席状況及び実技試験・筆記試験の結果を総合的に評価する。

評価	成績評価別の達成度
A	実技試験・筆記試験にて80%以上の理解度を得られた場合
B	実技試験・筆記試験にて70%以上の理解度を得られた場合
C	実技試験・筆記試験にて60%以上の理解度を得られた場合

XXIII

授業計画

[選択必修科目]



授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	国際文化演習	選択必修	2	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	芦川 由美子	通訳、翻訳業に従事。通訳案内業免許証（フランス語）取得				

教科書・参考文献等

「調理師養成教育全書 フードランゲージ フランス語」

※参考書は授業中に指示する。

授業の概要

- 仏語メニューの読解・作成のための基本的知識を得る。
- 平易な仏語レシピに慣れる。 ●食分野を中心とする仏語の基本的なコミュニケーションに親しむ。

到達目標

フランス語のメニュー及びレシピの読解、作成のための基本知識を得るとともに基本的なコミュニケーションに親しむ。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	導入、つづりの読み方と語彙①
2	つづりの読み方と語彙②
3	つづりの読み方と語彙③
4	つづりの読み方と語彙④
5	つづりの読み方と語彙⑤
6	つづりの読み方と語彙⑥
7	つづりの読み方と語彙⑦
8	つづりの読み方と語彙⑧
9	つづりの読み方と語彙⑨
10	つづりの読み方と語彙⑩
11	前置詞①
12	前置詞②
13	前置詞③
14	前置詞④
15	まとめ

評価の目安と方法

出席状況・授業中の課題・筆記試験から総合的に評価

評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	国際文化演習	選択必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	芦川 由美子	通訳、翻訳業に従事。通訳案内業免許証（フランス語）取得				

教科書・参考文献等

「調理師養成教育全書 フードランゲージ フランス語」

※参考書は授業中に指示する。

授業の概要

- 仏語メニューの読解・作成のための基本的知識を得る。
- 平易な仏語レシピに慣れる。 ●食分野を中心とする仏語の基本的なコミュニケーションに親しむ。

到達目標

フランス語のメニュー及びレシピの読解、作成のための基本知識を得るとともに基本的なコミュニケーションに親しむ。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	前置詞と料理名のしくみ①
2	前置詞と料理名のしくみ②
3	前置詞と料理名のしくみ③
4	動詞の過去分詞形①
5	動詞の過去分詞形②
6	動詞の過去分詞形③
7	動詞の過去分詞形④
8	形容詞①、レストランでの会話①
9	形容詞②、レストランでの会話②
10	形容詞③、レストランでの会話③
11	形容詞④
12	動詞の不定形①、レシピ①
13	動詞の不定形②、レシピ②
14	動詞の不定形③、レシピ③
15	まとめ

評価の目安と方法

出席状況・授業中の課題・筆記試験から総合的に評価

評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	国際文化演習	選択必修	2	前期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	長島 博	日本料理店料理長やレストラン業の顧問料理市販を歴任。クールジャパンアンバサダー就任するなど、広く日本料理の普及に努めている				

教科書・参考文献等

日本料理 行事・仕来り大辞典 実用編（未来プランニング社）

授業の概要

社会に出て実践的に対応できる、望ましい勤務態度と能力をつけさせ、大きな意味で、人間関係、食べ物に対する感謝の気持ちを持って生活できるよう指導したい。

到達目標

社会に出て実践的に対応できる、望ましい勤務態度と能力をつけさせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	調理師としての心得、日本料理の成り立ち
2	日本料理の行事料理（五節句）①
3	日本料理の行事料理（五節句）②
4	日本料理と季節感
5	本膳料理
6	精進料理
7	茶懷石
8	会席料理
9	日本料理と陰陽五行説の歩み
10	日本料理の仕来り・約束
11	日本料理の慶事
12	（演習）器について① ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
13	（演習）器について② ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
14	（演習）篆刻について① ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
15	（演習）篆刻について② ※演習の開講時期は変更になる可能性があります

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	国際文化演習	選択必修	2	後期	講義・演習	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	長島 博	日本料理店料理長やレストラン業の顧問料理市販を歴任。クールジャパンアンバサダー就任するなど、広く日本料理の普及に努めている				

教科書・参考文献等

日本料理 行事・仕来り大辞典 実用編（未来プランニング社）

授業の概要

社会に出て実践的に対応できる、望ましい勤務態度と能力をつけさせ、大きな意味で、人間関係、食べ物に対する感謝の気持ちを持って生活できるよう指導したい。

到達目標

社会に出て実践的に対応できる、望ましい勤務態度と能力をつけさせることを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	（演習）書道① ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
2	（演習）書道② ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
3	（演習）書道③ ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
4	（演習）書道④ ※演習の開講時期は変更になる可能性があります
5	行事と祭り
6	正月料理、おせちの由来
7	日本料理の慶事（誕生と成長の祝い）
8	人生の節目の祝い
9	日本料理の盛り付けの仕来り
10	日本料理で使用する器の約束
11	日本料理における陰陽の意味
12	和食の味、五味
13	日本の郷土料理
14	日本料理に使用する器の産地
15	剥物について（季節を剥く）

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	フードマネジメント	選択必修	2	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	水口 一義	レストランやホテル、結婚式場での調理業務に従事、飲食料を開業するなど、調理、サービス、経営など多岐にわたる経験を有する				

教科書・参考文献等

調理師養成教育全書 選択編 フードビジネス／参考文献：現状で使用している各帳票類及びオリジナル帳票等

授業の概要

具体的数値を実践で使われている帳票を参考に店舗出展やワークスケジュールを実際に作ってみることで、現実にもった運営の把握をし、店舗運営に必要な数値の知識と、それを実行・運営していくための能力を養うこと。

到達目標

店舗運営に必要な数値の知識と、それを実行・運営していくための能力を修得。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	オリエンテーション（授業の中心となる考え方『成人学習の原理と条件』について、生徒の自己紹介により、各人の目的を把握）
2	実践経営学の前期と後期の流れ。損益書について学ぶ。損益分岐点の把握/初期条件とは、限界利益とは
3	独立開業へのシュミレーション。事業計画に不可欠なことを明らかにし、事業計画書の見方とその作り方を学ぶ。出店するための立地条件。開業資金の把握。管理表、原価償却の考え方を考察する。
4	経費について。固定人件費の変動人件費化／売上に応じたワークスケジュールの作成手法。店舗経営の中で、特に人件費に着目し、あるべき姿である予算（標準）からブレイクダウンした売に見合うワークスケジュールの作成の仕方を検討し、考察する。
5	損益分岐点の把握。損益計算書の見方とその作り方を学ぶとともに損益分岐点に対する考え方を学ぶ。初期条件とは何かを学ぶ。限界利益とは何かを学ぶ。
6	店舗経営の3つの大きな要素である『ヒト・カネ・モノ』＋情報について、あるべき姿を考える。フローチャートを用いて、店舗全体のヒト・モノ・カネの流れについて学ぶ。
7	ヒト・モノ・カネのモノの流れを深堀する。売上管理と現金過不足の考え方 デイリーレポートの作成。実際の日々の売上、客数、客単価が予測との差異からどんな手段をとるべきかを考察するために作成する。
8	釣銭準備金の設定。つり銭についての考え方、あるべき金額、計測の方法を考察。定額資金のコントロール。小口現金の処理、使い方と考え方を考察する。
9	目標原価のコントロール／主要品目の棚卸メモの作成、原材料単価一覧表の作成、レシピ作成
10	ヒト・モノ・カネのモノの流れを深堀する。標準原価のコントロール。主要品目の棚卸メモの作成。月に一度やるものと思われる棚卸だが、原価をコントロールするという目的のための手段なので1週間に一度でも、毎日でも良く、効率的に誰がやっても正確に図れるメモを作成する。
11	原材料単価一覧表の作成。材料費を把握し、一万円当たりの出数を割り出すことで、金額によるコントロールをできるようにする。レシピ作成の例。原価率を一定に近づけるための手段であり、守るべき基準としてレシピを作成するという意識を持たせる。
12	ヒトモノカネのヒトを深堀する。店内組織の仕組み
13	固定人件費の変動人件費化／売り上げに応じたワークスケジュールの作成手法
14	ワークスケジュールの作成。デイリー売上に対する標準人件費率を基準としたワークスケジュールを作成する。
15	『飲食店経営について』、『経営学について』、『ワークスケジュールについて』のおさらい

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理経営科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
その他の教育内容	レストランプロデュース	選択必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	水口 一義	レストランやホテル、結婚式場での調理業務に従事、飲食料を開業するなど、調理、サービス、経営など多岐にわたる経験を有する				

教科書・参考文献等

調理師養成教育全書 選択編 フードビジネス／参考文献：ビデオ『トレーニングの効用』『フライトプラン』『監督者の目』『モチベーション原理』『人を愛することを生きがいとしよう』オリジナルマニュアル

授業の概要

経営を管理していくために必要なスキルとして時間管理していくために必要なスキルとして時間管理や、コミュニケーション、リーダーシップなどを学び、社会に出て組織的に生産性を上げるために必要な知識を身につけることを目的とする。

到達目標

経営を管理するための時間管理や、コミュニケーション、リーダーシップなど社会に出て組織的に生産性を上げるために必要な知識を身につける。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	時間管理のメソッド1
2	時間管理のメソッド2
3	目標管理（P.D.Pの手法）／管理者として、目標を達成するための実践的な手法を学ぶ 1
4	目標管理（P.D.Pの手法）／管理者として、目標を達成するための実践的な手法を学ぶ 2
5	目標管理（P.D.Pの手法）／管理者として、目標を達成するための実践的な手法を学ぶ 3
6	目標管理（P.D.Pの手法）／管理者として、目標を達成するための実践的な手法を学ぶ 4
7	コミュニケーション原理／ 実社会における人間関係をロールプレイなど通して正しくコミュニケーションを理解する1
8	コミュニケーション原理／ 実社会における人間関係をロールプレイなど通して正しくコミュニケーションを理解する2
9	リーダーシップ理論1／仕事に対して、やりがいと充実感を味わうためには何が必要か
10	リーダーシップ理論2／人を動かすためには洞察が必要
11	リーダーシップ理論2、3／成長の段階に応じたリーダーシップのとりかたを学ぶ。
12	モチベーションメソッド／部下をどのように動機付けていくかを学ぶ
13	トレーニング手法1／暗黒の世界からの脱出
14	トレーニング手法2／トレーニングの四段階
15	トレーニング手法3／研修における実践対応

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	フランス語	選択必修	2	前期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	葛西 菜穂子	実用フランス語技能検定 2級の資格保有、フランス文部省認定 フランス語資格試験合格。フランスの料理学校アシスタント経験有。菓子製造販売業にての経験もあり				

教科書・参考文献等

新・現場からの製菓フランス語(GB)、使える製菓のフランス語辞典(柴田書店)、基礎からの製菓フランス語(評論社)、 Rue Mouffetard CIDEB、Encyclopédie du chocolat VALRHONA、Spirale:méthode de français pour débutants、Larousse gastronomique/des desserts、Les petits Marmitons du Ritz、Les desserts de mon enfance LENÔTRE flammariion、Recettes de grands chefs:Les desserts Joël Robuchon、Trucs de pâtissier Hachette、La pâtisserie est un jeu d'enfants PLON

授業の概要

料理・菓子の世界において広く深くその技術・知識を修得する際、フランス語は不可欠の要素となる。また読み書きのみではなく、フランスの社会・食文化を知る事も大切である。料理・菓子の技術向上のためのフランス留学・研修、また料理人・菓子職人として現場でフランス語を必要とされる場合も多く、生きたフランス語が必要となる。カリキュラムは以上の点を考慮に入れ構成してある。調理・製菓用語は効果的に身につけるために動作とともに学び、現場で実際に使えるようにする。

到達目標

会話練習に重点を置き積極的な発話、明瞭な発音、そして豊かなコミュニケーション力を培うことを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	1) フランス語 はじめの一步① アルファベ・数・自己紹介・挨拶の言い方を学ぶ。 2) フランスとフランス語についての基礎知識
2	1) フランス語 はじめの一步② アルファベ・数・自己紹介・挨拶の言い方を学ぶ。 2) 名詞と不定冠詞① 男性／女性名詞を不定冠詞と共に学ぶ。
3	1) 名詞と不定冠詞② 単数／複数形の名詞を不定冠詞と共に学ぶ。 2) 会話：挨拶と様々な表現を覚える。
4	1) 読み方と発音① 果物の名前を学ぶ。リエゾン・アンシェヌマンの言い方を覚える。 2) 名詞と定冠詞① 製菓材料の名前を定冠詞と共に学ぶ。
5	1) 名詞と定冠詞② 製菓材料の名前を定冠詞と共に学ぶ。 2) 動詞の不定形と目的語① 製菓のための基礎表現を覚える。
6	1) 動詞の不定形と目的語② 製菓のための基礎表現を覚える。 2) 読み方と発音② 鼻母音を意識して正しい発音を身につける。
7	1) ルセットの読み方① 《Les crêpes》製菓の表現、道具の名前、材料と分量の表し方を学ぶ。
8	1) ルセットの読み方② 《La génoise》製菓の表現、道具の名前、材料と分量の表し方を学ぶ。
9	1) ルセットの読み方③ 《Le gâteau aux fraises》製菓の表現、道具の名前、材料と分量の表し方を学ぶ。
10	1) ルセットの読み方④ まとめと応用／製菓の表現、道具の名前、材料と分量の表し方を学ぶ。
11	1) 会話 à la boulangerie - pâtisserie ① 積極的な発話、コミュニケーション力を培う。 2) 読み方と発音③ 鼻母音を意識して正しい発音を身につける。
12	1) 会話 à la boulangerie - pâtisserie ② 積極的な発話、コミュニケーション力を培う。 2) 読み方と発音④ 綴りと音の関係を意識して正しい発音を身につける。
13	1.製菓のための基礎表現（まとめと応用①） 2.数の言い方を学ぶ
14	1.製菓のための基礎表現（まとめと応用②） 2.数の言い方を学ぶ
15	1) 製菓ルセットの表現で使用する動詞を確認する。 2) 製菓道具の名前と読み方を正しい発音を意識して覚える。

評価の目安と方法	出席状況と筆記試験
評価	成績評価別の達成度
A	筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき
B	筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき
C	筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき

授業計画

履修コース

高度調理製菓科

教育内容	教科科目名	履修方法	学年	学期	授業の方法	時間数
調理に関する国際コミュニケーション	フランス語	選択必修	2	後期	講義	30
実務経験	担当者名	科目に対する実務内容・経歴				
	葛西 菜穂子	実用フランス語技能検定 2級の資格保有、フランス文部省認定 フランス語資格試験合格。フランスの料理学校アシスタント経験有。菓子製造販売業にての経験もあり				

教科書・参考文献等

新・現場からの製菓フランス語(GB)、使える製菓のフランス語辞典(柴田書店)、基礎からの製菓フランス語(評論社)、 Rue Mouffetard CIDEB、Encyclopédie du chocolat VALRHONA、Spirale:méthode de français pour débutants、Larousse gastronomique/des desserts、Les petits Marmitons du Ritz、Les desserts de mon enfance LENÔTRE flammariion、Recettes de grands chefs:Les desserts Joël Robuchon、Trucs de pâtissier Hachette、La pâtisserie est un jeu d'enfants PLON

授業の概要

料理・菓子の世界において広く深くその技術・知識を修得する際、フランス語は不可欠の要素となる。また読み書きのみではなく、フランスの社会・食文化を知る事も大切である。料理・菓子の技術向上のためのフランス留学・研修、また料理人・菓子職人として現場でフランス語を必要とされる場合も多く、生きたフランス語が必要となる。カリキュラムは以上の点を考慮に入れ構成してある。調理・製菓用語は効果的に身につけるために動作とともに学び、現場で実際に使えるようにする。

到達目標

会話練習に重点を置き積極的な発話、明瞭な発音、そして豊かなコミュニケーション力を培うことを目標とする。

単元と回数	授業のねらいと内容
1	1) 色(形容詞)の言い方→製菓材料の名前に関連づけて覚える。 2) 特殊な名詞①→「名詞+形容詞」男性形と女性形の変化を学ぶ。
2	1) ルセットの読み方①《La tarte au chocolat》→製菓の表現、道具の名前、数を覚える。 2) 特殊な名詞②→「名詞+形容詞」男性形と女性形の変化を学ぶ。
3	1) 材料の切り方の表現①→「前置詞en+形状」の言い方を学ぶ。 2) ルセットの読み方②《La tarte au chocolat》→製菓の表現、道具の名前、数を覚える。
4	1) ルセットの読み方③《Le biscuit Joconde》→製菓の表現、道具の名前、数を覚える。 2) 材料の切り方の表現②→「前置詞en+形状」の言い方を学ぶ。
5	1) ルセットの読み方④《Le biscuit Joconde》《Au travail!》(la démonstration) →製菓の表現、道具の名前、数を覚える。
6	1) 菓子名の基本的な構成①→「前置詞à+定冠詞+風味」の表現を学ぶ。 2.ルセットの読み方⑤ まとめと応用
7	1) 菓子名の基本的な構成②→「前置詞à+定冠詞+風味」の表現を学ぶ。
8	1) 会話①《Au café》→積極的な発話を目指し、コミュニケーション力を培う。 2) 菓子名の基本的な構成③ まとめと応用
9	1) 会話②《Au café》→積極的な発話を目指し、カフェでのコミュニケーション力を培う。
10	1) 製菓材料の読み方と発音①→綴りと音の関係を意識して正しい発音を身につける。 2) フランス語らしく①→liaison, enchaînementの言い方を覚える。
11	1) 材料と分量の表し方①→「容量(g,ml)+de+材料」の表現を学ぶ。 2) 製菓材料の読み方と発音②→綴りと音の関係を意識して正しい発音を身につける。
12	1.実演! : 材料の切り方の表現(まとめと応用) 2.ヴィエノワズリーの名前
13	1.会話③《À la chocolaterie》積極的な発話を目指し、チョコレート店でのコミュニケーション力を培う。 2.材料と分量の表し方②「容量(g,ml)+de+材料」の表現を学ぶ。
14	1.会話④《À la chocolaterie》積極的な発話を目指し、コミュニケーション力を培う。 2.ルセットの読み方(まとめと応用)
15	1) ルセットの読み方: 動詞、製菓材料、数、gramme、ml、deの使い方を確認する。 2) フランス語らしく②フランス語のリズムとイントネーションを学ぶ。

評価の目安と方法

出席状況と筆記試験

評価

成績評価別の達成度

A

筆記試験において80%以上の理解度を得られたとき

B

筆記試験において70%以上の理解度を得られたとき

C

筆記試験において60%以上の理解度を得られたとき