

# 指導計画書

令和3年度 入学生用

調理師科2年コース

【令和4年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

## 調理師科2年コース カリキュラム

※実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

教育内容	教科科目	授業時間	学 年		実務経験のある教員等による授業
			1年	2年	
食生活と健康	公衆衛生学	30		○	
	健康管理概論	60	○		
食品と栄養の特性	栄養学	60	○		
	食品学Ⅰ	60	○		
	食品学Ⅱ	30		○	
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	○		
	食品衛生学Ⅱ	60	○		○
	食品衛生学実習	30		○	
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	30	○		
	調理理論Ⅱ	90	○		○
	食文化概論	60		○	
調理実習	調理実習Ⅰ	300	○		○
総合調理実習	大量調理実習	60	○		○
	特殊調理実習	15		○	○
	フードサービス実習	15		○	○
小 計		960			
選択必修科目	調理実習Ⅱ	300		○	○
	総合演習Ⅰ	40		○	○
	サービス論	90	○	○	○
	サービス実習	60		○	○
	経営学総論	90	○	○	○
	社会学総論	60	○	○	
小 計		640			
その他の科目	調理実習Ⅲ	60	○	○	○
	総合演習Ⅱ	70		○	○
	外国語	30	○	○	
	商業簿記	60		○	
	保健体育	30	○	○	
小 計		250			
合 計		1850			1250時間

# 指導計画書

教科名 公衆衛生学（食生活と健康）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 前期 令和4年4月1日～令和4年9月30日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・**なし**・その他（ ））

講師名 白石 昭夫

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

健康の保持・増進に寄与する労働環境、職場環境、環境条件、環境汚染とその対策等を理解し、我が国の健康現状を認識し、調理師が果たすべき役割を理解する。

### 3 授業計画

第1回 労働と健康：作業環境と健康・作業条件と健康

第2回 労働と健康：職業病

第3回 労働と健康：労働災害

第4回 調理師の職場環境：職場環境の現状・調理施設の環境

第5回 調理師の職場環境：調理施設での労働災害

第6回 生活環境：生活環境の衛生・現代の生活環境

第7回 生活環境：環境因子

第8回 環境条件：大気・水

第9回 環境条件：住居

第10回 環境条件：廃棄物・放射線

第11回 環境汚染とその対策：広がる環境汚染

第12回 空気汚染

第13回 水質汚染

第14回 騒音、振動、悪臭

第15回 環境問題とその取り組み

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康」

# 指導計画書

教科名 食品学Ⅱ（食品と栄養の特性）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 前期 令和4年4月1日～令和4年9月30日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 赤崎 陽子

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

- 第1回 食品の特性と性質：油脂類
- 第2回            "          ：菓子類
- 第3回            "          ：嗜好飲料類
- 第4回            "          ：調味料および香辛料類
- 第5回            "          ：調理加工食品類
- 第6回            "          ：ゲル状食品
- 第7回            "          ：特別用途食品、保健機能食品
- 第8回 食品の加工：食品の加工の目的・食品の加工法
- 第9回            "          ：微生物の利用
- 第10回 食品の貯蔵：食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法
- 第11回 食品の国内生産と輸入：わが国の食品の生産
- 第12回            "          ：海外から輸入される食品
- 第13回 食品の流通：食品の流通の仕組み
- 第14回            "          ：各食品の流通経路
- 第15回 総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 2食品と栄養の特性」

# 指導計画書

教科名 食品衛生学実習（食品の安全と衛生）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 前期 令和4年4月1日～令和4年9月30日（30時間 授業数10回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 鶴 利恵

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法 実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品衛生学Ⅰ、Ⅱで学んだ事を、実際に実習を通して、更に食品衛生に関する理解を深め、食品衛生管理を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

- 第1回 ガラス測定器具の使い方
- 第2回 食品のpH測定
- 第3回 生卵の鮮度判定  
魚介類の鮮度判定  
食肉の鮮度判定  
牛乳の鮮度判定  
魚肉練り製品の鮮度・品質判定
- 第4回 食品の内部温度の測定
- 第5回 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
- 第6回 調理器具の汚れ状態の検査
- 第7回 食器洗浄後の汚れ状態の検査
- 第8回 水道水の残留塩素測定
- 第9回 空中浮遊微生物の測定
- 第10回 食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 3 食品の安全と衛生」

# 指導計画書

教科名 食文化概論（調理理論と食文化概論）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日～令和5年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・**なし**・その他（ ））

講師名 新中須 貴子

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

第1回	食文化の成り立ち	第16回	現代の食生活とみらいの食文化
第2回	多様な食文化	第17回	〃
第3回	食文化の共通化と国際化	第18回	西洋料理の変遷
第4回	日本の食文化史（縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安）	第19回	西洋料理の特徴
第5回	〃（鎌倉・室町・安土桃山）	第20回	〃 西洋料理様式
第6回	〃（近世 江戸時代）	第21回	西洋料理の食事作法
第7回	日本料理の食文化（近代 明治・大正・昭和初期・終戦）	第22回	中国料理の変遷
第8回	〃（日本料理の特徴・和食世界遺産）	第23回	中国料理の特徴と系統
第9回	〃（日本料理様式）	第24回	中国料理様式
第10回	〃（ 〃 ）	第25回	中国料理の食事作法
第11回	〃（日本料理の食事作法）	第26回	アジアの料理
第12回	行事食と郷土料理（季節の行事食）	第27回	中東の料理
第13回	〃（人生における行事食）	第28回	中南米の料理
第14回	〃（鹿児島県の郷土料理）	第29回	総復習
第15回	〃（全国の郷土料理） 復習	第30回	〃

前期、後期に筆記試験を行う。

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 4調理理論と食文化概論」

# 指導計画書

教科名 特殊調理実習（総合調理実習）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日～令和5年3月31日（15時間 授業数5回）

実務経験のある講師による指導（全て・**一部**・なし・その他（ ））

講師名 寺師 和宏 福地 みほ 赤崎 陽子

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

演習及び実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

病院や高齢者施設などの調理師として「おいしくて、健康と元気になる食」を提供するための技術と応用を学ぶ。

### 3 実務経験のある講師の履歴

寺師 和宏 ホテル（調理師）

福地 みほ 保育園（調理担当）

### 4 授業計画

第1回 介護食 【寺師】

第2回 離乳食 【福地】

第3回 災害食 【福地】

第4回 スチームコンベクション料理 【福地】

第5回 食物アレルギー食 【赤崎】

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康」

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 6 総合調理実習」

食品成分表

日本人の食事摂取基準 2015

# 指導計画書

教科名 フードサービス実習（総合調理実習）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日～令和5年3月31日（15時間 授業数5回）

実務経験のある講師による指導（全て）・一部・なし・その他（ ）

講師名 宇都 正浩 高木 大基

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 演習及び実習	
2 指導の概要・目標・到達目標 フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。	
3 実務経験のある講師の履歴 宇都 正浩 日本料理店、外食産業（調理師） 高木 大基 ホテル、サービススタッフ派遣業（レストランサービス1級技能士）	
4 授業計画 ＜授業担当＞ 高木 大基 第1回 サービス社会について（サービスの分類） 調理師であること（調理師は社会人であること） サービスマンの在り方（厨房で働く・お客様の存在） 第2回 日本の西洋料理のターニングポイント（大阪万国博覧会で経験したこと） フードサービスのQSCA（ $V=QSC\div P$ ） 飲食店で働くものとして（知識として知っておきたい食事のマナー） 第3回 調理師学校で学んでおきたい事 信頼される調理師となるために  ＜授業担当＞ 宇都 正浩 第4回 飲食店開業計画 外食産業について 第5回 飲食店の開業計画 飲食店の開業	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 6 総合調理実習」	



# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅱ（日本料理）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日～令和5年3月31日（90時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 谷口 大海 宇都 正浩 中馬 壮治 崎川 真一

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法 実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

1年次に調理の基本技術を学び、2年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。

### 3 実務経験のある講師の履歴

谷口 大海 ホテル、旅館等（日本料理・調理師）

宇都 正浩 日本料理店、外食産業（調理師）

中馬 壮治 ホテル、レストラン等（日本料理・調理師）

崎川 真一 日本料理店、ホテル等（調理師）

### 4 授業計画

番号	課題	指導内容	担当者名
1	鰯のお造り、あら炊き、茶碗蒸し	魚の卸し方	谷口 大海
2	平目のお造り	平目の卸し方	谷口 大海
3	ハモ料理	ハモの卸し方	谷口 大海
4	蟹まんじゅう	揚げ物の温度	谷口 大海
5	すっぽん	すっぽんの卸し方	谷口 大海
6	土瓶蒸し、かつおの有馬煮、むきもの	土瓶蒸しの作り方	谷口 大海
7	カキ料理	カキの扱い方	谷口 大海
8	お造り三種盛り	刺身の切り方	谷口 大海
9	筍若芽の茶巾玉子、鰯のうの花和え、甘鯛のけんちん焼	茶巾玉子 鰯の卸し方	崎川 真一
10	よもぎ豆腐、鮪のアボガドとろろかけ、新じゃがいもあくまきまんじゅう	あくまきの使い方	崎川 真一
11	冬瓜まんじゅう、鮎の酢炊き	鮎の卸し方	崎川 真一
12	なすそうめん、鰯の姿造り、手綱ずし 大根まんじゅう	姿作りの作り方	崎川 真一
13	さんまのわた焼き 菊花カブの海老真蒸射込み	さんまの卸し方	崎川 真一
14	豆腐酒盗あんかけ、ふろふき大根、 ぶりの照り焼き	鰯の扱い方	崎川 真一
15	河豚のさばき方	河豚の扱い方	崎川 真一
16	水菜と桜海老の白酢あえ、かつおのタタキサラダ、筍の 挟み揚げ	かつおのたたき	中馬 壮治
17	蛸の梅煮、大名竹の炊き合わせ 竹の子まんじゅう	たこの下処理	中馬 壮治
18	甘鯛の巻織包み焼き、鮎の塩釜焼き	甘鯛の扱い方	中馬 壮治

19	串打ち、鰻の姿煮、甘鯛の若狭焼き	串打ち	中馬 壮治
20	飛魚の香梅あげ	飛魚の扱い方	中馬 壮治
21	夏野菜の海老そばろあえ	そばろの作り方	中馬 壮治
22	甘鯛の信州蒸し、れんこんまんじゅう 菊菜ときの子のおひたし	信州蒸しとは	中馬 壮治
23	鯖のみぞれ煮、茄子と鴨ロースの博多煮	鴨肉の扱い方	中馬 壮治
24	焼き物	魚の焼き方	宇都 正浩
25	角煮、てまり寿司	寿司の作り方	宇都 正浩
26	鯛茶漬け刺身	鯛の卸し方	宇都 正浩
27	握り寿司	すしの握り方	宇都 正浩
28	試験課題	鰻の砧巻き	崎川 真一
29	前期実技試験	飾り切り、吸物	宇都 正浩
30	後期実技試験	鰻の砧巻き	崎川 真一
教科履修認定の基準			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li> <li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li> <li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li> <li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li> <li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li> </ul>			
評価方法			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li> <li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li> </ul>			
使用教科書名			
プリントを配布			

# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅱ (西洋料理・イタリア料理)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (60時間 授業数20回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( )

講師名 藤吉 英男 福留 雅太

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法  
実習

2 指導の概要・目標・到達目標

1年次に調理の基本技術を学び、2年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。

3 実務経験のある講師の履歴

藤吉 英男 ホテル (西洋料理・調理師)

福留 雅太 レストラン、ホテル (西洋料理・調理師)

4 授業計画

番号	課題	指導内容	担当者名
1	アマトリチャーナ	トマトソース	福留 雅太
2	バーニャカウダ	ソースの作り方	福留 雅太
3	黒豚肩ロースのグリルジェノベーゼソース	低温調理 ジェノベーゼソース	福留 雅太
4	若鶴のハーブグリルローストポテト添え	焼き方	福留 雅太
5	ラザニヤ	生地作り	福留 雅太
6	アクアパッツァ	アクアパッツァとは	福留 雅太
7	牛ヒレステーキ 2種ソース	牛ヒレの扱い方	福留 雅太
8	4種きのこパルミジャーノのパスタ	ポルチーニの戻し方	福留 雅太
9	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (仕込み)	ホホ肉の煮込み	福留 雅太
10	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み (仕上げ) フォアグラのリゾット	フォアグラの使い方	福留 雅太
11	ポークソテーのビール煮	ビールの扱い方	藤吉 英男
12	カルパッチョ、鯛のロースト	鯛のさばき方	藤吉 英男
13	ブイヤベース	ソースの作り方	藤吉 英男
14	クレープシーフードグラタン	クレープの使用法	藤吉 英男
15	試験課題： ホタテと小えびのコキールグラタン	グラタンの作り方	藤吉 英男
16	実技試験	手順、段取り、ソース作り	藤吉 英男
17	ローストビーフ、アップルパイ	焼き方	藤吉 英男
18	ローストチキン、ロールケーキ	ローストとは	藤吉 英男
19	試験課題： 鶏胸肉のソテーオレンジソース	オレンジソース	藤吉 英男
20	実技試験	手順、段取り、ソース作り	藤吉 英男

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

プリントを配布

# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅱ (中国料理)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (54時間 授業数18回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( )

講師名 小玉 寿昭 内田 陽介 海老原 巧 茄子田 勝郎

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法 実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

1年次に調理の基本技術を学び、2年次にはさらに特殊な材料を使い、高度な調理技術を身に付ける。

### 3 実務経験のある講師の履歴

小玉 寿昭 ホテル (中国料理部門・調理師)

内田 陽介 ホテル (中国料理部門・調理師)

海老原 巧 ホテル、中国料理店 (調理師)

茄子田 勝郎 中国料理店 (調理師)

### 4 授業計画

番号	課題	指導内容	担当者名
1	素什景、鍋巴肉片	コーパの使い方	海老原/茄子田
2	什景湯麺、麵包蝦球	麺の使い方	海老原/茄子田
3	蟹箱、炒鶏片炸	ワタリ蟹の使い方	海老原/茄子田
4	紅焼排翅、酸辣湯	手羽の使い方	海老原/茄子田
5	炒魷魚、紅焼明蝦	イカの使い方	内田
6	八珍扒豆腐、椰南瓜餅	南瓜の餅	内田
7	紅焼獅子頭、蚧肉扒青菜	肉団子	内田
8	水餃子、広東又焼肉	チャーシュー	小玉
9	汁青蟹、蒜苖蒸茄子	蟹の調理法	小玉
10	紅焼鯛魚、芝麻球	ゴマ団子	内田
11	葱油餅、椒塩黄金殼蟹	ねぎ餅	内田
12	軟炸鶏塊、蟹肉湯飯	唐揚げ	小玉
13	前期実技試験	スープ炒飯・唐揚げ	小玉
14	包餅、醬炒牛肉	包餅の作り方	小玉
15	雀巢の牛肉	雀巢の作り方	海老原/茄子田
16	炒茶牛肉、四川炒麺	麺の使い方	内田
17	有頭蝦粉絲、麻婆豆腐	四川山椒の使い方	内田
18	後期実技試験	青椒肉絲・拔絲地瓜	小玉

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

プリントを配布

# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅱ (校外実習)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 前期 令和4年8月1日 ~ 令和4年9月30日 (96時間以上とする8時間×12日)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ) (主として実践的教育から構成される科目)

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩 学外実習先専門調理師及び調理師

## 指導内容及び指導方法

### 1 実習の方法

調理技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接遇等、施設の業務全般を学外の調理施設で実習を行う。

### 2 指導の概要・目標・到達目標

飲食店・事業所等における調理部門業務全般について、調理師業務の実際を实地に体験させることにより調理師としての職業意識を向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術やフードサービスの運営管理など、実践的な技術の習得を目的とする。

### 3 実務経験のある講師の履歴

学外実習先専門調理師、またそれと同等の知識や技能を有する調理師

### 4 実習計画

#### (1) 実習期間および時間数

- ① 実習期間は、8月10日～9月30日の夏季休暇期間中の指定された期間とする。
- ② 実習時間数は96時間以上とし、12日間で行う。  
勤務時間は、原則として午前9時から午後6時までとするが、実習先の勤務時間の指示に従う。
- ③ 校外実習は、その目的からみて、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましい。

#### (2) 実習施設

校外実習は、飲食店・事業所等において実施する。なお、実習施設は、いずれも専門調理師またはこれと同等の資格を有する調理師を専従する施設であること。

#### (3) 実習の内容等

校外実習においては、高度な調理技術や多様な調理業務に応え得る実践能力の基本を養うため、調理師業務の実際について、理解することに留意した実習内容とし、当該施設における調理業務全般について学ばせることとし、単なる見学のみは、認めない。

#### (4) その他

- ① 校外実習の事前に学生に対し、その施設の概略を理解すること。
- ② 校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とする。
- ③ 校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に報告書を提出すること。
- ④ 校内において事前及び事後指導を行う。

## 科目履修認定の基準

- ・ 規定の実習時間をすべて終了すること。
- ・ 与えられた課題のレポートを提出すること。
- ・ 実習先の指導者からの履修認定をもらうこと。

## 評価方法

- ・ 科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・ GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

校外実習ノート

# 指導計画書

教科名 総合演習 I (食育インストラクター養成)

対象者 調理師科 2年コース(2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (16時間 講義5回 実習2回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩 鶴 利恵 福地 みほ 赤崎 陽子

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義、模擬授業、食育教室、認定試験を行う。

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食の専門家として食育基本法に基づき、将来食育についても指導できるより質の高い調理師を育成する。

### 3 実務経験のある講師の履歴

寺師 和宏 ホテル (調理師)

宇都 正浩 日本料理店、外食産業 (調理師)

福地 みほ 保育園 (調理担当)

### 4 授業計画

第1回 食育基本法と食育推進基本計画

味覚識別能力

第2回 選食能力

食の安全・安心

第3回 食事バランス

食事マナー

第4回 食の心理学

世界の食料事情

第5回 世界の食育

食育実習

第6回 親子料理教室 準備 (3時間)

第7回 親子料理教室実践、反省 (3時間)

・食育インストラクター認定試験 (全国調理師養成施設協会)

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「食育インストラクター教本」

# 指導計画書

教科名 総合演習 I (フランス語応用)

対象者 調理師科 2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (10時間 授業数5回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 ルノー・ベッソン

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食の専門家として、将来職場で使用されるフランス語を中心に外国語を学び質の高い調理師を育成する。

### 3 授業計画

第1回 自己紹介

第2回 厨房での会話①

第3回 厨房での会話②

第4回 カフェレストランでの会話①

第5回 カフェレストランでの会話②

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

ちようえい出版 新現場からの調理フランス語  
プリントを配布

# 指導計画書

教科名 総合演習 I (フラワーアレンジメント)

対象者 調理師科 2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (6時間 授業数3回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 中尾 成昭

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 実習	
2 指導の概要・目標・到達目標 提供する料理をおいしく、楽しく召し上がっていただくための、食卓のセッティング料理の演出など宴会全体の演出を学ぶ。	
3 実務経験のある講師の履歴 日本フラワーデザイナー協会認定講師	
4 授業計画 第1回 フラワーアレンジの基本 (ブーケ) 第2回 フラワーアレンジの基本 (コサージュ) 第3回 テーブルコーディネートに合わせたフラワーアレンジ	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。</li><li>・GPA 算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0 とし、GPA 評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	



# 指導計画書

教科名 総合演習 I (写真)

対象者 調理師科 2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (8時間 授業数4回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 川上 芳明

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 演習及び実習	
2 指導の概要・目標・到達目標 販売促進用の料理別撮影のコツについて学び、実際に撮影を行い、販売促進用の料理写真を作成する。	
3 実務経験のある講師の履歴 写真店勤務 (カメラマン)	
4 授業計画 第1回 カメラの基本について学ぶ レンズと焦点距離、絞り値について、レンズと焦点距離、ISO感度 画像サイズと画質モードについて、カメラ設定、ストロボ設定、光の質  第2回 写真を撮る前に ① 便利な道具を作ってみよう ② ホワイトバランスで色味をコントロール ③ ISO感度でシャッター速度をコントロール ④ 背景に気を遣う  第3回 販売促進用の料理写真の作成 販売促進用の料理別撮影のコツについて学び、実際に撮影を行う。  第4回 メニュー表用の料理写真の作成 メニューを作り、実際に撮影を行う。	
教科履修認定の基準	
・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。 追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。	
評価方法	
・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。 ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 サービス論（選択必修科目）  
 対象者 調理師科2年コース（1年・2年）  
 期間 1年全期 令和3年4月1日～令和4年3月31日（60時間 授業数30回）  
 2年前期 令和4年4月1日～令和4年9月30日（30時間 授業数15回）  
 実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））  
 講師名 高木 大基

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法	講義及び演習
2 指導の概要・目標・到達目標	ホテルやレストランにおいて、料理だけではなくサービスの重要性を学び、よりプロフェッショナルな、料理人を育てる事を目標とする。
3 実務経験のある講師の履歴	高木 大基 ホテル、サービススタッフ派遣業（レストランサービス1級技能士）
4 授業計画	
第1回	レストランビジネスに於いて従業員に求められるサービスとは何をいうのか フードビジネスに於ける QSCA の考え方 サービスは「商品」である 「挨拶」の重要性
第2回	お客様の存在と外食産業の発展 フードビジネスマンに求められる資質について 仕事に於ける基本は常に「姿勢」である サービスと調理師の関わりについて
第3回	レストランサービスの基本について 校外実習を前提にした基本的サービスの訓練 Tray の持ち方、Glass の運び方、Plate の持ち方
第4回	プロフェッショナル意識とフードビジネスマンの基本的マナーの在り方 校外実習を前提にした基本的サービスの訓練、身だしなみ
第5回	プロフェッショナル意識とフードビジネスマンの基本的マナーの在り方 態度・言葉遣い、敬語の使い方
第6回・第7回	サービス接客検定受験準備講座3級受験準備 過去問題を中心にした受験対策
第8回	接客事務としての業務の流れ フードビジネスマンの一日の流れと、顧客の来店から退店迄の流れについて
第9回～第11回	業種、業態によるサービスについての考察 日本料理、西洋料理、中国料理の基本的なサービスについて 業種によるマナーなどの説明
第12回～第17回	マナーと食文化を含む歴史
第18回～第21回	レストランサービスの基本
第22回～第24回	快適な食事環境（雰囲気、食卓、食器類）
第25回～第27回	サービス接客検定2級受験準備
第28回～第30回	現場における安全管理
第31回～第40回	接客実務（サービスの流れ） 接客実務（日本料理、西洋料理、中国料理）
第41回～第44回	クレームの種類とその対応方法
第45回	サービスのまとめ
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"> <li>原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li> <li>科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li> <li>原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li> <li>不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li> <li>病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li> </ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"> <li>科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li> <li>GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li> </ul>	
使用教科書名	
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」 全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードマーケティング」 プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 サービス実習

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日 ～ 令和5年3月31日（60時間 授業数20回）

実務経験のある講師による指導 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ）

講師名 高木 大基

## 指導内容及び指導方法

- 1 指導の方法  
実習
- 2 指導の概要・目標・到達目標  
実習を通してシミュレーションを行い、レストランサービスを行えるようにする。
- 3 実務経験のある講師の履歴  
ホテル、サービススタッフ派遣業（レストランサービス1級技能士）

## 4 授業計画

回数	内容
第1回	レストランサービス実習 サービス技法 American Service Plate&PlatterService FrenchService Russian Service
第2回	テーブルセッティング
第3回	レストランサービスの指導 実技指導 サンロイヤルホテル実技考査
第4回	ドリンクサービスシミュレーション
第5回～第7回	レストランスープサービス
第8回～第10回	レストランプラッターサービス
第11回～第15回	レストランサービスの事前指導
第16回～第20回	レストランサービスの実技指導

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」

# 指導計画書

教科名 経営学総論（流通経済）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 前期 令和4年4月1日 ～ 令和4年9月30日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 山下 修二

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法	講義
2 指導の概要・目標・到達目標	将来経営者として必要なことを授業を通して学び、それぞれの目標を立てるようになる。
3 授業計画	
第1回	外食産業の発展
第2回	外食産業の市場規模と動向
第3回	企業の役割
第4回	経営の形態
第5回	経営者として必要なこと
第6回	組織のあり方
第7回	経営戦略とマーケティング
第8回	経営のための数字①
第9回	経営のための数字②
第10回	経営のための数字③
第11回	経営分析
第12回	利益計画の策定
第13回	開業準備
第14回	いざ開店
第15回	総復習
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードビジネス」 全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編フードマーケティング」 プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 経営学総論（販売促進論）

対象者 調理師科2年コース（1年・2年）

期間 1年後期 令和3年10月1日～令和4年3月31日（30時間 授業数15回）

2年前期 令和4年4月1日～令和4年9月30日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（全て）・一部・なし・その他（ ）

講師名 深尾 兼好

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義及び演習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

飲食店経営に於ける販売促進論・広告企画の考え方を系統立てて理解するとともに、その具体的な作法を実習する。

①広告史を通して、モノがない、モノが足りない、モノがある、モノが余る社会環境に合わせた広告作法の変遷を学ぶ。

②コミュニケーションの原点である会話と手紙について、効果的な作法を実習によって身につける。

（慣習としての手紙、個人的な手紙、広告としての手紙の違い）

③メディア特性を理解し、information tool [マスメディア] と Sales Promotion tool [ポスター、チラシ、パンフレット、DM] の違いを明確にする。

④メディアごとの制作作法を実習によって体得する。MBC CMグランプリへの出品

⑤広告関連法規、CI [コーポレートアイデンティティシステム]・PR [パブリックリレーションズ]の考え方を学ぶ。

⑥自らの仮想飲食店舗を想定し、その出店計画【市場分析・店舗コンセプト・店名・メニュー等】と販促計画を作成する。

### 3 実務経験のある講師の履歴

広告代理店勤務

### 4 授業計画

第1回	販売促進の概要	第16回	媒体特性を考慮した表現③新聞・雑誌
第2回	コミュニケーションの基本・自己紹介と手紙	第17回	新聞広告・雑誌広告の制作実習
第3回	手紙の立案実習	第18回	媒体特性を考慮した表現④SP
第4回	DMの定義・用途・形状	第19回	SP表現実習①レタリング
第5回	DM作法実習	第20回	〃 ②ロゴタイプ・メニュー
第6回	広告の歴史（古代～中世）	第21回	〃 ③ポスター・チラシ
第7回	〃（中世～近世）	第22回	ブランディング戦略
第8回	〃（近代）	第23回	出店計画グループ実習①市場分析・商品分析
第9回	広告媒体の特性	第24回	〃 ②出店コンセプトの策定
第10回	表現の基本・コンセプトメイキング	第25回	出店計画グループ発表
第11回	プロモーション	第26回	出店計画個人計画策定
第12回	媒体特性を考慮した表現①ラジオ	第27回	〃
第13回	ラジオCMの制作実習	第28回	〃
第14回	媒体特性を考慮した表現②テレビ	第29回	出店計画個人計画発表準備
第15回	テレビCMの制作実習	第30回	出店計画個人計画発表

### 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定試験を受ける。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

### 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

### 使用教科書名

プリントを配布

# 指導計画書

教科名 社会学総論 (マナー)

対象者 調理師科2年コース (1年・2年)

期 間 1年後期 令和3年10月1日 ~ 令和4年3月31日 (16時間 授業数8回)

2年前期 令和4年4月1日 ~ 令和4年9月30日 (14時間 授業数7回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 池本 弘乃

## 指導内容及び指導方法

- 1 指導の方法  
講義及び演習
- 2 指導の概要・目標・到達目標  
社会人として必要なマナーを身に付ける。
- 3 授業計画
  - 第1回 あいさつの仕方
  - 第2回 手紙の基本、おめでとう、ありがとうの手紙
  - 第3回 おわび、お見舞いの手紙
  - 第4回 季節の手紙、時候のあいさつと結びの言葉
  - 第5回 言葉のマナー
  - 第6回 食事のマナー
  - 第7回 訪問のマナー
  - 第8回 茶道における礼儀作法について
  - 第9回 茶道における礼儀作法の実践
  - 第10回 暮らしの歳時記 (春・夏・秋・冬)
  - 第11回 就職に関して：就職に対しての心構え
  - 第12回 就職に関して：履歴書の書き方
  - 第13回 就職に関して：面接指導
  - 第14回 就職に関して：社会人としての心構え
  - 第15回 総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

主婦の友社 冠婚葬祭マナー辞典  
プリントを配布

# 指導計画書

教科名 社会学総論（鹿児島県の観光と歴史）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 後期 令和4年10月1日 ～ 令和5年3月31日 （30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 濱田 康雄

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 講義	
2 指導の概要・目標・到達目標 鹿児島県の歴史と観光、食文化を理解する。	
3 授業計画	
第1回 幕末、なぜ薩摩は強い藩になり得たのか！ —現在は可処分所得全国43位だが—	
第2回 島津斉彬の世界文化遺産と鹿児島自然遺産について	
第3回 鹿児島城の御楼門再建と城山の自然と歴史	
第4回 郷中教育と多くの人材を輩出した下加治屋町	
第5回 明治維新150年を経て薩摩藩・郷土の人々を回顧	
第6回 薩英戦争から英国留学生へと薩摩藩の進取性	
第7回 篤姫と小松帯刀・五代友厚・坂本龍馬（同天保6年生）の果たした生涯	
第8回 島津義弘没後400年を回顧し、戦国時代の鹿児島を訪れん！	
第9回 西郷・大久保等の維新の功労者と西南戦争ラストサムライ達	
第10回 鹿児島地名再発見と市内史跡探索マップでまち歩き	
第11回 桜島・錦江湾ジオパーク・火山と温泉と人と自然のつながり	
第12回 コロナ禍での訪日観光客減少に伴う、今後の観光のあり方	
第13回 日本遺産薩摩の武士が生きた町、外城麓集落全般について	
第14回 日清・日露から昭和史へのあゆみ	
第15回 全体郷土史のまとめと筆記試験（14回講義時に実施）	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅲ (レストラン実習)

対象者 調理師科2年コース (1年・2年)

期間 1年後期 令和3年10月1日 ~ 令和4年3月31日

2年全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (30時間 授業数10回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

メニュー構成から発注、仕込み、原価計算までレストランの業務を実践形式で学び自分のものにする。

### 3 実務経験のある講師の履歴

寺師 和宏 ホテル (調理師)

宇都 正浩 日本料理店、外食産業 (調理師)

### 4 授業計画

種類	回	課題	指導内容	担当者名
レストラン 実習	1	洋風ランチセット	ハンバーグ、スープ、ライス or パン	寺師 和宏
	2			
	3	和食セット	先付け、メイン、ご飯、汁物	宇都 正浩
	4			
	5	中華料理セット	スープ、メイン、ご飯もの、デザート	寺師 和宏
	6			
	7	イタリア料理コース	前菜、スープ、メイン、デザート	寺師 和宏
	8			
	9	フランス料理コース	前菜、スープ、魚 or 肉、デザート	寺師 和宏
	10			

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

プリントを配布



# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅲ (コース料理実習)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 後期 令和4年10月1日 ~ 令和5年3月31日 (15時間 授業数5回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 中馬 壮治 崎川 真一 内田 陽介 福留 雅太 寺師 和宏

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法 実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

各ジャンル別にコース料理の特徴や仕込みの段取り、料理の仕上げ、盛り付け等をコースの流れにそって学び、自分のものとする。

### 3 実務経験のある講師の履歴

中馬 壮治 ホテル (日本料理・調理師)  
崎川 真一 日本料理店、ホテル (調理師)  
内田 陽介 ホテル (中国料理部門・調理師)  
福留 雅太 レストラン、ホテル (西洋料理・調理師)  
寺師 和宏 ホテル (西洋料理・調理師)

### 4 授業計画

種類	回	課題	指導内容	担当者名
コース料理 実習	1	日本料理	会席	中馬 壮治
	2	日本料理	会席	崎川 真一
	3	中華料理	コース料理	内田 陽介
	4	イタリア料理	コース料理	福留 雅大
	5	フランス料理	コース料理	寺師 和宏

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

プリントを配布

# 指導計画書

教科名 調理実習Ⅲ（調理実習応用）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 2年後期 令和4年10月1日～令和5年3月31日（15時間 授業数5回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 福留 雅太 上柿元 勝 内田 陽介

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

今まで学んできた基礎をベースに応用力を高めていく。

### 3 実務経験のある講師の履歴

福留 雅太 レストラン、ホテル（西洋料理・調理師）

上柿元 勝 レストラン、ホテル（西洋料理・調理師）

内田 陽介 ホテル（中国料理部門・調理師）

### 4 授業計画

種類	回	課題	指導内容	担当者名
調理実習 (応用)	1	生パスタ	手打ち	福留 雅太
	2	煮込み料理	仕込み	福留 雅太
	3	煮込み料理	仕上げ	福留 雅太
	4	特別講師による調理実演	フランス料理	上柿元 勝
	5	乾物の戻し方・調理法	フカヒレ・干し貝柱	内田 陽介

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

プリントを配布

# 指導計画書

教科名 総合演習Ⅱ（市場調査）

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 全期 令和4年4月1日 ～ 令和5年3月31日（6時間 授業数2回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法	市場調査
2 指導の概要・目標・到達目標	普段実習で使用している材料がどの様に作られ、どのように流通しているかを知る。
3 授業計画	第1回 市場価格調査 第2回 市場価格調査
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。（令和2年度から実施）</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 総合演習Ⅱ (材料学)

対象者 調理師科2年コース年 (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (12時間 授業数6回)

実務経験のある講師による指導 (  全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( )

講師名 寺師 和宏

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 講義・演習	
2 指導の概要・目標・到達目標 調理で使われる材料の知識、扱い方、調理法を学ぶ。	
3 実務経験のある講師の履歴 ホテル (調理師)	
4 授業計画	
第1回 食品・食材の知識 豚肉、鶏肉	
第2回 食品・食材の知識 牛肉	
第3回 食品・食材の知識 チーズ	
第4回 食品・食材の知識 野菜	
第5回 食品・食材の知識 パスタ	
第6回 食品・食材の知識 魚	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 総合演習Ⅱ (メニュープランニング)

対象者 調理師科2年コース年 (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (24時間 授業数12回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( )

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 講義	
2 指導の概要・目標・到達目標 日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれのコース料理、セットメニュー等を考えることができるようにする。	
3 実務経験のある講師の履歴 寺師 和宏 ホテル (調理師) 宇都 正浩 日本料理店、外食産業 (調理師)	
4 授業計画 第1回 メニュープランニングの概要 第2回 フランス料理のメニュー構成 (春・夏) 第3回 フランス料理のメニュー構成 (秋・冬) 第4回 イタリア料理のメニュー構成 第5回 日本料理のメニュー構成 (春・夏) 第6回 日本料理のメニュー構成 (秋・冬) 第7回 中国料理のメニュー構成 (春・夏) 第8回 原価計算 第9回 原価計算 第10回 メニュー作成① 第11回 メニュー作成② 第12回 メニュー作成③ 発表	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科書 総合演習Ⅱ (テーブルコーディネイト)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (9時間 授業数3回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 高木 大基

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 実習	
2 指導の概要・目標・到達目標 提供する料理をおいしく、楽しく召し上がっていただくための、食卓のセッティング、料理の演出など宴会全体の演出を学ぶ。	
3 実務経験のある講師の履歴 ホテル、サービススタッフ派遣業 (レストランサービス1級技能士)	
4 授業計画 第1回 基本的理論 (組み立て・デザイン・料理と器の関係) 第2回 食の空間構成 (洋食・和食・中華) 第3回 テーブルマナー サービスマナー	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書選択編レストランサービス」 プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 総合演習Ⅱ（外食産業・運営管理）

対象者 調理師科2年コース年（2年）

期間 全期 令和4年4月1日 ～ 令和5年3月31日（10時間 5回）

実務経験のある講師による指導（全て）・ 一部 ・ なし ・ その他（ ）

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 講義及び演習	
2 指導の概要・目標・到達目標 飲食店経営をするための企画・商品開発など基礎知識を学ぶとともに飲食店経営者等からの経営者として必要な知識を学ぶ。	
3 実務経験のある講師の履歴 寺師 和宏 ホテル（調理師） 宇都 正浩 日本料理店、外食産業（調理師）	
4 授業計画 第1回 飲食店の経営（中華・和食・エスニック・イタリアンなど）や飲食店に関する企画、商品開発に関する講話 第2回 ホテルレストランの経営や人材育成などに関する講話 第3回 マーケティングや業態開発、経営理念、販売促進などについての基礎知識 第4回 店舗のコンセプト、出店基本戦略、運営管理 第5回 店舗のコンセプト、出店基本戦略、運営管理	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	

# 指導計画書

教科名 総合演習Ⅱ (アルコール)

対象者 調理師科2年コース (2年)

期間 全期 令和4年4月1日 ~ 令和5年3月31日 (9時間 授業数3回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ) ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( )

講師名 満永 進一

指導内容及び指導方法	
1 指導の方法 講義及び演習	
2 指導の概要・目標・到達目標 アルコールの基礎知識だけでなく、実際にアルコールのサービスの仕方なども修得する。	
3 実務経験のある講師の履歴 ホテル (日本ソムリエ協会認定ソムリエ)	
4 授業計画 第1回 理論：ノンアルコール・ソフトドリンクの基礎知識 演習：ノンアルコールの入れ方の実習 第2回 理論：ワインの基礎知識・品質管理 演習：ワインの入れ方の実習 第3回 理論：シャンパンの基礎知識・品質管理 演出：シャンパンの入れ方の実習	
教科履修認定の基準	
<ul style="list-style-type: none"><li>・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li><li>・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li><li>・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li><li>・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li></ul>	
評価方法	
<ul style="list-style-type: none"><li>・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格) とする。</li><li>・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li></ul>	
使用教科書名	
プリントを配布	



# 指導計画書

教科名 外国語（フランス語・中国語・イタリア語）

対象者 調理師科2年コース（1年・2年）

期 間 1年後期 令和3年10月1日 ～ 令和4年3月31日

2年全期 令和4年4月1日 ～ 令和5年3月31日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 ルノー・ベッソン 劉 賓賓 古畑 好恵

指導内容及び指導方法			
1	指導の方法		
	講義		
2	指導の概要・目標・到達目標		
	食の専門家として、将来職場で使用される外国語を中心にフランス語、中国語、イタリア語を学び質の高い調理師を育成する。		
3	授業計画		
		指 導 内 容	担当者
フ ラ ン ス 語	第1回	基礎編（アルファベット、発音、数字の読み方）	ルノー・ ベッソン
	第2回	基礎編（メニュー）	
	第3回	基礎編（ルセット）	
	第4回	応用編（メニュー、ルセット）	
	第5回	応用編（メニュー、ルセット）	
中 国 語	第1回	中国語を学ぶ意義 中国語を学ぶにあたって 漢語・方言・普通音・簡棒字	劉 賓賓
	第2回	発音・拼音・音節・声調・声調の変化	
	第3回	会話 ・迎客 — 客を迎える ・清点菜 — 料理を注文する ・菜單派定 — メニューを確認する ・清用茶 — お茶を注文する	
	第4回	会話 ・送客 — 客を見送る	
	第5回	会話 ・総合評価	
イ タ リ ア 語	第1回	基礎編（アルファベット、発音、数の数え方）	古畑 好恵
	第2回	基礎編（メニュー）	
	第3回	基礎編（リチェッタ）	
	第4回	応用編（メニュー、リチェッタ）	
	第5回	応用編（メニュー、リチェッタ）	
教科履修認定の基準			
<ul style="list-style-type: none"> <li>原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。</li> <li>科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。</li> <li>原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。</li> <li>不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。</li> <li>病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。</li> </ul>			
評価方法			
<ul style="list-style-type: none"> <li>科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。</li> <li>GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。</li> </ul>			
使用教科書名			
ちょうえい出版 新現場からの調理フランス語 ちょうえい出版 新現場からの調理イタリア語 プリントを配布			

# 指導計画書

教科名 商業簿記

対象者 調理師科2年コース（2年）

期間 前期 令和4年4月1日 ～ 令和4年9月30日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 別府 泰子

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法  
講義と演習

2 指導の概要・目標・到達目標

日本商工会議所簿記初級試験に向け、基礎から模擬までを段階的に勉強し日商簿記初級の資格をとる。

3 授業計画

第1回	基礎知識①	第16回	伝票①
第2回	〃 ②	第17回	〃 ②
第3回	取引—仕訳①	第18回	試算表①
第4回	〃 ②	第19回	〃 ②
第5回	〃 ③	第20回	〃 ③
第6回	現金預金の記帳①	第21回	〃 ④
第7回	〃 ②	第22回	貸借対照表、損益計算書①
第8回	その他の債権・債務①	第23回	〃 ②
第9回	〃 ②	第24回	〃 ③
第10回	固定資産	第25回	〃 ④
第11回	各種帳簿	第26回	復習（初級試験対策）
第12回	手形①	第27回	〃
第13回	〃 ②	第28回	〃
第14回	〃 ③	第29回	〃
第15回	〃 ④	第30回	初級履修認定試験

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80—89点を「優」、70—79点を「良」、60—69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

中央経済社 土日合格日商簿記初級

# 指導計画書

教科名 保健体育

対象者 調理師科2年コース（1年・2年）

期間 1年前期 令和3年4月1日 ～ 令和3年9月30日

2年前期 令和4年4月1日 ～ 令和4年9月30日（30時間 授業数10回）

実務経験のある講師による指導（全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 寺師 和宏 宇都 正浩 福地 みほ 鶴 利恵 一瀬 みずき

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

実技

### 2 指導の概要・目標・到達目標

実際に各種競技の運動やトレーニングを行い、健康な体作りを目指す。

### 3 授業計画

第1回 体育の授業について、オリエンテーション

グループの編成、各種稲目の説明、体育館使用上の注意

バレーボール、バドミントン、ソフトバレーボール、ソフトボール、サッカーを中心に

競技を選択する

第2回 スポーツにおける基礎的実習

第3回 各種競技の実習

第4回 各種競技の実習

第5回 各種競技の実習

第6回 各種競技の実習

第7回 各種競技の実習

第8回 各種競技の実習

第9回 各種競技の実習

第10回 まとめ、反省

専門学校体育大会に向けての伝達事項

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。追試験については、実点の8割をもって試験の点数とする。

## 成績評価の基準

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80点以上を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とし、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

なし