

指導計画書

2019年度 入学生用
調理師科 2年コース
【2019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
			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	日本料理	84	○		○
	西洋料理	84	○		○
	中国料理 その他の国の料理	78	○		○
	校外実習	54	○		○
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			420

指導計画書

教科名 健康管理概論（食生活と健康）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2020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 大賀 早希

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・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

3 授業計画

第1回	健康とはなにか	第16回	疾病予防から健康増進へ
第2回	わが国の健康水準	第17回	健康増進法
第3回	目指すべき健康とは	第18回	わが国における健康づくり対策
第4回	食生活が健康に果たす役割	第19回	健康教育
第5回	健康的な食生活習慣づくり	第20回	健康に関する食品情報
第6回	調理師の成り立ち	第21回	心身相関とストレス
第7回	調理師法の概要	第22回	ストレスへの対処方法
第8回	食生活における調理師の役割	第23回	心の健康と自己実現
第9回	疾病の動向	第24回	食育の定義
第10回	疾病の予防	第25回	食育の意義
第11回	生活習慣病とは	第26回	食育基本法の概要
第12回	生活習慣病とは	第27回	調理師として正しい知識の提供
第13回	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	第28回	調理師としての食育の実践
第14回	生活習慣病の予防	第29回	調理師としての食育の実践
第15回	健康づくり対策、まとめ	第30回	総復習

前期、後期にそれぞれ、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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 栄養学（食品と栄養の特性）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2020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 大賀 早希

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、エネルギーや栄養素の体内での働き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	栄養と健康：栄養素の種類	第16回	その他の成分：水分
第2回	栄養と健康：食品の成分と体の成分	第17回	その他の成分：機能性成分
第3回	栄養と健康：食品中の栄養素と健康	第18回	食品の摂取：生理的欲求、心理的欲求
第4回	炭水化物：炭水化物とは	第19回	食品の摂取：栄養管理
第5回	炭水化物：炭水化物の種類	第20回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の消化
第6回	脂質：脂質とは	第21回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の吸収
第7回	脂質：脂質の種類	第22回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の代謝
第8回	たんぱく質：たんぱく質とは	第23回	エネルギー代謝：エネルギー代謝とは
第9回	たんぱく質：たんぱく質の種類	第24回	エネルギー代謝： エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第10回	たんぱく質：たんぱく質の栄養価	第25回	日本人の摂取基準： 日本人の食事摂取基準とは
第11回	ビタミン：ビタミンとは	第26回	日本人の摂取基準：食事摂取基準の指標
第12回	ビタミン：ビタミンの種類	第27回	食品標準成分表
第13回	ミネラル：ミネラルとは	第28回	食品分類法
第14回	ミネラル：ミネラルの種類	第29回	食事バランスガイド
第15回	復習	第30回	総復習

前期、後期にそれぞれ筆記試験を行う。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 食品学 I (食品と栄養の特性)

対象者 調理師科 2 年コース (1 年)

期 間 全期 2019 年 4 月 1 日 ~ 2020 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 篠原 瑛司

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、特徴、性質、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを習得する。また、食品の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	植物性食品とその加工品：穀類	第 16 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第 2 回	植物性食品とその加工品：穀類	第 17 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第 3 回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 18 回	植物性食品とその加工品：藻類
第 4 回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 19 回	植物性食品とその加工品：藻類
第 5 回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 20 回	動物食品とその加工：魚介類
第 6 回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 21 回	動物食品とその加工：魚介類
第 7 回	植物性食品とその加工品：豆類	第 22 回	動物食品とその加工：食肉類
第 8 回	植物性食品とその加工品：豆類	第 23 回	動物食品とその加工：食肉類
第 9 回	植物性食品とその加工品：種実類	第 24 回	動物食品とその加工：卵類
第 10 回	植物性食品とその加工品：種実類	第 25 回	動物食品とその加工：卵類
第 11 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 26 回	乳類
第 12 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 27 回	乳類
第 13 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 28 回	食品成分表
第 14 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 29 回	食品成分表
第 15 回	植物性食品とその加工品：果実類、 復習	第 30 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。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

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、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。

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 I (食品の安全と衛生)

対象者 調理師科 2年コース (1年)

期間 全期 2019年4月1日 ~ 2020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 鶴 利恵

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

食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の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	食の安全を守る・安全を脅かす要因	第16回	食品表示とは・食品表示制度
第2回	食の安全確保のしくみ	第17回	食品営業施設・設備の衛生管理
第3回	食品衛生とは・食品衛生と調理師の責務	第18回	給水および排水・廃棄物処理
第4回	食品添加物の概要	第19回	施設調理従事者の健康管理： 健康保菌者の把握・調理従事者の衛生管理
第5回	食品添加物と食品衛生関係法規	第20回	調理従事者の健康管理： 調理従事者の家族の健康チェックと届け出
第6回	食品添加物の安全性の評価	第21回	調理従事者の健康管理： 衛生教育の重要性・食品衛生責任者
第7回	主な食品添加物とその用途	第22回	食材の衛生管理
第8回	ヒ素および重金属・主な有毒元素	第23回	異物混入防止
第9回	放射線・放射性物質の基準値・放射線照射食品	第24回	手洗いの実施
第10回	器具・容器包装の概要	第25回	洗浄・消毒・殺菌
第11回	器具・容器包装の定義 器具容器包装の取り扱い	第26回	HACCPとは わが国でのHACCPに対する取り組み
第12回	食品安全対策とは	第27回	HACCPシステムの7原則と12手順 一般的衛生管理プログラム HACCPの普及・推進
第13回	食品安全対策にかかわる法律：食品衛生法	第28回	食品事故対策：危機管理
第14回	食品安全対策にかかわる法律： 食品安全基本法	第29回	食品事故対策：実際に起こった食中毒の例
第15回	食品安全行政（中央組織・地方組織）復習	第30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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 食品衛生学Ⅱ（食品の安全と衛生）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2020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 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
食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
- 3 実務経験のある講師の履歴
鹿児島県内各保健所、食肉衛生検査所 等 勤務
- 4 授業計画

第1回	微生物の種類	第16回	ウイルス性食中毒
第2回	微生物の増殖条件	第17回	ノロウイルスによる食中毒
第3回	食品の微生物汚染	第18回	ウイルス性食中毒の予防
第4回	腐敗とは	第19回	動物性自然毒
第5回	腐敗に関する微生物	第20回	植物性自然毒
第6回	腐敗の化学	第21回	自然毒食中毒の予防
第7回	飲食による健康危害の種類	第22回	化学性食中毒の概要 化学性食中毒の予防
第8回	食中毒とは、食中毒の分類	第23回	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)
第9回	食中毒の発生状況	第24回	寄生虫による食中毒の概要
第10回	細菌性食中毒	第25回	寄生虫による食中毒の予防
第11回	感染型食中毒	第26回	経口感染症とは
第12回	食品内毒素型食中毒	第27回	感染症と食中毒
第13回	生体内毒素型食中毒	第28回	経口感染症の予防
第14回	細菌性食中毒の予防	第29回	食物アレルギーとは 食物アレルギーの種類 アレルギー物質の表示
第15回	復習	第30回	その他の健康危害：BSE・鳥インフルエンザ・農薬および動物用医薬品の残留 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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 調理理論 I (調理理論と食文化概論)

対象者 調理師科 2年コース (1年)

期間 前期 2019年4月1日 ~ 2019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 池本 弘乃

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

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面 (おいしさ) 等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

3 授業計画

第1回 調理とは

調理理論を学ぶ意義

調理の目的

第2回 おいしさの構成: 食べ物の側にある要因

第3回 おいしさの構成: 食べる人の側にある要因

第4回 非加熱調理操作 (基本): 計量

第5回 非加熱調理操作 (基本): 洗浄

第6回 非加熱調理操作 (基本): 浸漬

第7回 非加熱調理操作 (基本): 切碎

第8回 非加熱調理操作 (基本): 成形・圧搾・ろ過

第9回 非加熱調理操作 (基本): 冷却

第10回 非加熱調理操作 (基本): 冷凍・解凍

第11回 加熱調理操作 (基本): 湿式加熱

第12回 加熱調理操作 (基本): 乾式加熱

第13回 加熱調理操作 (基本): 誘電加熱 (電子レンジ)

第14回 加熱調理操作 (基本): 誘導加熱 (電磁調理器)

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

使用する教材

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」

指導計画書

教科名 調理理論Ⅱ（調理理論と食文化概論）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2020年3月31日（90時間 授業数45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 赤崎 陽子 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

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

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）

3 授業計画

授業担当（池本） ＜食品の調理科学＞		授業担当（赤崎） ＜食品の調理科学＞		授業担当（宇都）	
第1回	植物性食品：米	第16回	動物性食品：魚介類	第31回	調理施設
第2回	植物性食品：米粉	第17回	動物性食品：魚介類	第32回	調理設備
第3回	植物性食品：小麦粉	第18回	動物性食品：魚介類	第33回	非加熱調理器具（計量器具類）
第4回	植物性食品：そば	第19回	動物性食品：食肉類	第34回	非加熱調理器具（包丁 他）
第5回	植物性食品：いも類	第20回	動物性食品：食肉類	第35回	非加熱調理器具：（その他）
第6回	植物性食品：でんぷん類	第21回	動物性食品：食肉類	第36回	非加熱調理器具：（その他）
第7回	植物性食品：砂糖	第22回	動物性食品：卵類	第37回	加熱調理器具（鍋、蒸し器等）
第8回	植物性食品：豆類	第23回	動物性食品：卵類	第38回	加熱調理器具（オーブン）
第9回	植物性食品：種実類	第24回	動物性食品：卵類	第39回	加熱調理器具（電子レンジ）
第10回	植物性食品：野菜類	第25回	動物性食品：乳類	第40回	加熱調理器具（電磁調理器）
第11回	植物性食品：野菜類	第26回	動物性食品：乳類	第41回	加熱調理器具（冷凍冷蔵庫等）
第12回	植物性食品：野菜類	第27回	動物性食品：乳類	第42回	材質別の食器・容器の特徴
第13回	植物性食品：果実類	第28回	油脂類	第43回	料理別の食器の種類と特徴
第14回	植物性食品：きのこ類	第29回	調味料	第44回	熱源の種類と特徴
第15回	植物性食品：藻類 まとめ	第30回	ゲル状食品 まとめ	第45回	熱効率 まとめ

前期、後期に各1回筆記試験を行う。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 日本料理 (調理実習)

対象者 調理師科2年コース (1年)

期間 全期 2019年4月1日 ~ 2020年3月31日 (84時間 授業数28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

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

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、日本料理の技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。日本料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。
調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

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)

4 授業計画 種類<日本料理>

<前期>

回数	課題/指導内容【担当】
1	調理実習の心得/ 服装・頭髪、手指、その他・衛生的な習慣、実習器具の清掃・実習材料の使い方 【宇都】
2	大根の桂むき、キャベツの千切り/ 日本料理の切り方・基本的な切り方 【谷口】
3	ご飯の炊き方、だしの取り方/ 米の研ぎ方・飯炊きの火加減・だしの違い・だしを取る火加減 【宇都】
4	蛇腹胡瓜、出し巻卵/ 卵の特性と熱加減・卵焼きの巻き方 【宇都】
5	竹の子木の芽和え・竹の子ご飯/ 竹の子の下処理、茹で方 【宇都】
6	あじ刺身/ 三枚おろし・基本的な刺身の切り方、盛り付け 【谷口】
7	鶏飯、かるかん/ 郷土料理 【宇都】
8	たこ刺身/ たこの下処理・捌き方 【谷口】
9	卵豆腐、そうめん、キビナゴのなます/ そうめんの茹で方・酢の物、あえ物 【宇都】
10	しめさば/ さばの捌き方・しめ方 【谷口】
11	鮎塩焼き/ 焼き物の火加減・串の打ち方 【宇都】
12	かいのこ汁、といもがらなます・豆腐白玉団子/ 郷土料理 【宇都】
13	木の葉かぼちゃ・きのこ菊菜のお浸し/ 飾り切りの技法、お浸し 【宇都】
14	きのこの炊き込みご飯・菊花大根/ 炊き込みご飯・飾り切り 【宇都】

<後期>

15	高野豆腐の射込み、ひじき煮、菊花豆腐/ 乾物の戻し方、煮物	【宇都】
16	茶碗蒸し、五目きんぴら/ 蒸し物の火加減、蒸し加減、卵とだしの割合	【宇都】
17	てんぷら/ てんぷら下処理法、揚げ衣の作り方、揚げ湯の適温の確認	【谷口】
18	かつおのたたき/ かつおの捌き方、たたきの焼き加減、ポン酢の作り方	【谷口】
19	秋の前菜/ 旬の食材での前菜	【宇都】
20	雲竜、ごまめ、雑煮/ おせち料理	【宇都】
21	春かん、そば、なまこ/ 煮物、下ゆで、あく抜きなどの下処理法、彩りよい盛り付け	【谷口】
22	あんこう・あんこう鍋/ あんこうの捌き方・部位の種類	【宇都】
23	こいの洗い、鯉こく/ こいの捌き方・盛り付け	【谷口】
24	握り寿司/ すしの材料・すしの種類・握り方	【宇都】
25	刺身盛り合わせ/ 魚の捌き方・大皿の盛り付け	【谷口】
26	酒ずし、豚骨/ 郷土料理	【宇都】
27	そば/ そばの打ち方、切り方、そばの茹で方、そばつゆ・そばの種類	【宇都】
28	うどん/ うどんの打ち方、切り方、うどんの茹で方、うどんつゆ・うどんの種類	【宇都】

前期、後期それぞれ、実技試験を行う。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 5 調理実習」、
プリント使用

指導計画書

教科名 西洋料理 (調理実習)
対象者 調理師科2年コース (1年)
期間 全期 2019年4月1日 ~ 2020年3月31日 (84時間 授業数28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 実習

2 指導の概要・目標・到達目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、西洋料理の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。
西洋料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。
調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理を通じて各種料理の特性を理解する。

3 実務経験のある講師の履歴

ホテル (西洋料理・調理師)

4 授業計画 <西洋料理>

<前期> 課題/指導内容

第1回 西洋料理の概要、西洋料理の器具/西洋料理業界の概要、器具の種類と特徴

第2回 西洋料理の基本 西洋料理の器具/包丁の種類と研ぎ方、食材の切り方・基本調理法、器具の種類と特徴

第3回 ブイヨン/ブイヨン種類と調理例・切り方

第4回 ドライカレー/切り方・炒め方、香辛料 (スパイス) の使い方、煮込み方

第5回 マヨネーズ ドレッシング/冷製ソースの基本・作り方、サンドイッチの作り方・切り方

第6回 グラタン ベシャメルソース/グラタンの種類・作り方、ベシャメルソースの作り方

第7回 ポークカツレツ ミネストローネ/豚肉の扱い方、カツレツの意味、パネの仕方
スープの作り方、野菜の切り方

第8回 ハンバーグ ポタージュバルマンティエ/ハンバーグの作り方、ソースデミグラスの応用、ポタージュスープの基本

第9回 オムレツ/卵料理の基本実習、オムレツの作り方、火入れの方法

第10回 魚のムニエル/魚の扱い方、ムニエルの作り方、バターを使ったソースの作り方、
リゾットの作り方、お米のアルデンテ

第11回 パスタ/パスタの種類、麺の茹で方、麺のアルデンテ、
クリームソース・トマトソース・オイルソース・和風 等

第12回 鯛のポワレ ラタトゥイユ/鯛のさばき方・切り方・ポワレとは (焼き方) 、
野菜の切り方・作り方・煮込み方

第13回 ピザ、パエリア/生地の種類・生地の作り方、スペイン料理・作り方、サフランの使い方

第14回 平目のボンヌファム/平目 (舌平目) のさばき方、モルネーソースの作り方

<後期> 課題/指導内容

第15回 鴨肉のロティエ/鴨肉の扱い方、フォンドヴォーの使い方、リキュールの使い方

第16回 ヤリイカのファルス エビとアボカドのカクテル仕立て/ファルス料理（詰め物料理）、
冷製オードブル

第17回 コッコヴァン/骨付き鶏肉の下処理、赤ワインの扱い方・煮込み方

第18回 パイ包みスープ、ブルギニオンバター/パイの扱い方・温度管理・焼き方、
バターを使った作り方の基本・バターの扱い方

第19回 チキンフリカッセ(実技試験課題) /切り方・手順・作り方・盛り付け・衛生・時間

第20回 ビーフストロガノフ/牛肉のそうじ・扱い方

第21回 オマールエビ/オマールエビの下処理、ソースアメリカヌの作り方

第22回 シャリアピンステーキ/牛肉の下処理・ステーキの焼き方

第23回 仔羊のグリル/仔羊の下処理・調理法

第24回 鹿肉のステーキ/鹿肉の下処理・調理法

第25回 エスカルゴのブルゴーニュ風/エスカルゴの下処理

第26回 鶏肉とじゃがいものオープン焼き/食材の下処理

第27回 サーモンと帆立のムースパイ包み焼き/ムースの作り方・パイ包みのポイント

第28回 リゾット、フォアグラ/フォアグラの下処理、焼き方

前期・後期それぞれ実技試験を行う。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 5 調理実習」
プリントを配布

指導計画書

教科名 中国料理・その他の国の料理（調理実習）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2020年3月31日（78時間 授業数26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 桶田 二郎 小玉 寿昭 吉田 正人 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

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、中国料理等の調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。

中国料理等の調理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理を通じて各種料理の特性を理解する。

3 実務経験のある講師の履歴

桶田 二郎 ホテル（中国料理部門・調理師）

小玉 寿昭 ホテル（中国料理部門・調理師）

吉田 正人 ホテル（中国料理部門・調理師）

寺師 和宏 ホテル（西洋料理、カフェレストラン・調理師）

4 授業計画<中国料理・その他の国の料理>

<前期>

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
1	中国料理の学習段階 中国料理の器具	中国料理業界の概要 器具の種類と特徴 【宇都】
2	中国料理の切り方 だしの取り方	包丁の種類と研ぎ方、基本の切り方、 だしの種類、だしの材料と取り方 【宇都】
3	唐人巻き、ミョック	もち米の扱い方・巻き方・蒸し方 若芽の戻し方、だしの応用 【宇都】
4	鶏のから揚げ	丸鶏のさばき方 から揚げの作り方 【小玉】
5	バンバンジー、シューマイ	蒸鶏料理、ソースの作り方、チーマージャンの使い方 皮の作り方、シューマイの包み方 【小玉】
6	ホイコーロー、野菜の甘酢漬	甜麵醬の使い方、豚肉とキャベツの火入れの仕方 野菜の切り方、中華甘酢の作り方 【桶田】
7	焼きビーフン、開口笑	ビーフンの戻し方 中華菓子、生地 of 作り方・揚げ方 【吉田】
8	ユーリンチー、干貝羹湯	揚げ方、ソースの作り方 干し貝柱の戻し方 【桶田】
9	白身魚甘酢あんかけ、ココナッツ団子	魚の下処理 生地 of 作り方・蒸し方 【吉田】
10	牛肉とトマトの炒め物、マーライコー	牛肉の下処理、トマトの下処理 生地 of 作り方 【吉田】
11	春巻き	絲切り、具材の切り方 巻き方・揚げ方 【小玉】
12	什錦涼麵、杏仁豆腐	中華麵の扱い方・たれの作り方 杏仁霜の使い方 【桶田】
13	焼き餃子	餃子の皮の作り方 餡の包み方・焼き方 【小玉】

<後期>

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
14	蝦仁土司 搾菜肉絲湯	エビの下処理の仕方・揚げ方 ザーサイの下処理 【桶田】
15	桃まんじゅう	まんじゅうの皮の作り方 まんじゅうの包み方 【小玉】
16	タピオカ入りココナッツミルク 家常豆腐	タピオカの戻し方・使用法 ココナッツミルクの使い方、豆腐の下処理 【吉田】
17	酢豚 エビのチリソース	豚肉の下処理・酢豚の作り方 エビの下処理・豆板緒の使い方 【小玉】
18	ザーサイ入り焼きそば 豆豉鶏球	ザーサイの下処理 焼きそばの作り方、豆豉の使い方 【吉田】
19	八宝菜 炸魚条	野菜の下処理・エビ・イカの下処理 魚の切り方・揚げ方 【桶田】
20	什錦炒飯（試験課題）	仕込み・段取り・切り方・鍋振り 【小玉】
21	蛋花湯（試験課題）	切り方・作り方 【小玉】
22	腰果鶏丁	切り方・鍋振り 【桶田】
23	雲白肉	肉の茹で方・切り方 タレの作り方 【桶田】
24	ふかヒレの姿煮	ふかヒレの戻し方 下処理 作り方、味付け 【桶田】
25	エンパナーダ（アルゼンチン料理）	生地の作り方 【寺師】
26	ボルシチ、ピロシキ（ロシア料理）	ビーツの使い方 【寺師】

前期、後期それぞれ実技試験を行う。実技試験では、段取り、作り方、味等の評価を行う。

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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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 5 調理実習」
プリントを配布

指導計画書

教科名 校外実習（調理実習）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 前期 2019年8月10日～2019年9月30日（54時間以上とする8時間×7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、接客等、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、基本的な理解を深め、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、併せて高度な調理技術及び多様化した調理業務に応える知識及び技術を学習させることを目的とする。

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、2019年8月10日～9月30日の夏季休暇期間中の指定された期間に行う。
- ②校外調理実習については、実習時間数は50時間以上60時間未満とし、7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、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。

使用教科書名

校外実習ノート

指導計画書

教科名 大量調理実習（総合調理実習）

対象者 調理師科2年コース（1年）

期間 全期 2019年4月1日～2019年9月30日（60時間 演習10回 実習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 赤崎 陽子 森元 清志 宇都 正浩

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

衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。
集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

3 実務経験のある講師の履歴

森元 清志 病院（調理師）

4 授業計画

<担当 宇都正浩>

第1回 調理施設（建物（施設）概要・建築設備概要・作業環境・調理施設のトレンド）

第2回 調理設備（基本計画のポイント・調理機器の分類・調理施設のエネルギー・調理機器の選択・
厨房機器の使い方と清掃、手入れ）

第3回 調理システムとは

第4回 調理システムの種類と特徴

第5回 業態別調理システムの適合性

<担当 赤崎陽子>

第6回 集団調理実習にあたって

第7回 集団調理実習の目的

第8回 集団調理実習の内容

第9回 実習の心構え・班編制

第10回 献立作成の方法 対象別献立作成と調理 栄養価計算

<担当 森元清志>

第11回～第20回 集団調理実習

集団調理実習の進め方

計画（plan）⇒実施（do）⇒評価・改善（check、action）

大量調理の特徴と調理技術

修了認定の基準

- ・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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、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。

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」

日本給食サービス協会「はじめての衛生の手引き」

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 2019年10月1日～2020年3月31日（30時間 授業数15回）

2年前期 2020年4月1日～2020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させるとともに、その具体的な作法を実習させる。

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させる。
（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させ、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メディアごとに制作作法を実習によって体得させる 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]の考え方を指導する。

⑥学生にそれぞれの仮想飲食店舗を想定させ、その出店計画【市場分析・店舗コンセプト・店名・メニュー等】と販促計画を作成させる。

3 実務経験のある講師の履歴

深尾 兼好 広告代理店 勤務

4 授業計画

第1回 販売促進論の概要

第2回 コミュニケーションの基本（DM作法）について

第3回 広告分案の果たす役割

第4回 A I D M Aの法則

第5回 ダイレクトメール（DM）の定義

第6回 ダイレクトメール（DM）の用途

第7回 ダイレクトメール（DM）の形状

第8回 広告郵便物とは

第9回 DMの3要素

第10回 DMのデザイン・レイアウト

第11回 媒体特性と表現作法について

第12回 マスメディアとSPメディアについて

第13回 媒体の説明について

第14回 TVCMの作り方・種類

第15回 TVCMの作り方・種類

第16回 TVCMの作り方・種類

第17回 新聞広告と雑誌広告について

第18回 テレビ広告とラジオ広告について

- 第19回 ラジオコマーシャルとは
- 第20回 ラジオコマーシャル作成・発表
- 第21回 開業に向けて
- 第22回 「開業に向けて」のコンセプト
- 第23回 「開業に向けて」条件
- 第24回 「開業に向けて」グループディスカッション
- 第25回 「開業に向けて」グループディスカッション
- 第26回 「開業に向けて」グループ発表
- 第27回 「開業に向けて」グループ発表
- 第28回 「開業に向けて」個人計画
- 第29回 「開業に向けて」個人計画
- 第30回 「開業に向けて」個人発表

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。
- この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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 2019年10月1日 ～ 2020年3月31日 （16時間 授業数8回）

2年前期 2020年4月1日 ～ 2020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。 科目履修認定・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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。	
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 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 2019年10月1日 ~ 2020年3月31日

2年全期 2020年4月1日 ~ 2021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	番 号	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	寺師 和宏
	2		ライス or パン	
	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	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	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。
- この試験の点数は、実点の8割に計算される。

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 外国語（フランス語・中国語・英語）

対象者 調理師科2年コース（1年）、（2年）

期間 1年 全期 2019年10月1日 ～ 2020年3月31日

2年 全期 2020年4月1日 ～ 2021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 久保 安之 劉 賓賓

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。中国語英語を学び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		
		劉 賓賓：ID外語学院 中国語教師、県庁・市役所（通訳・翻訳）	
4	授業計画		
	回数	指導内容	担当者
フランス語	第1回	発音（アルファベット 大文字と小文字 母音と子音の区別）	久保 安之
	第2回	読み方のルール（男性・女性のルール 数の数え方）	久保 安之
	第3回	挨拶・自己紹介	久保 安之
	第4回	ルセットを読む ルセットの構成	久保 安之
	第5回	会話（数々の場面に応じて）	久保 安之
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	劉 賓賓
	第3回	会話・迎客一客を迎える・清点菜一料理を注文する。 菜单派定一メニューを確認する。・清用茶一お茶を注文する。	劉 賓賓
	第4回	会話・送客一客を見送る	劉 賓賓
	第5回	会話・総合評価	劉 賓賓
英語	第1回	外国語を学ぶ意義（自己紹介・英語の必要性）・英語と日本人 共通語としての英語・日本人の英語・話すときの態度	久保 安之
	第2回	発音と基本文法（英語の発音・米語の発音・オーストラリア語の発音）・英語らしい発音・アクセント ・母音の発音・イントネーション・子音の発音（ノンバーバル・各国50のジェスチャー）・基本的な文と主語	久保 安之
	第3回	日本料理の特色・日本料理の基本的なメニュー構成 イギリスの食生活、アメリカの食生活欧米のテーブルマナー）	久保 安之
	第4回	フランス料理の特色・フランス料理の基本的なメニュー構成	久保 安之
	第5回	会話（欧米のテーブルマナー英語で簡単なスピーチ） ・基本的なあいさつ・メニューを選ぶ・レストランに入る・勘定を払う	久保 安之
教科履修認定の基準			
<ul style="list-style-type: none"> 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。この試験の点数は、実点の8割に計算される。 			
評価方法			
<ul style="list-style-type: none"> 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			