

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習(西洋料理)		高度調理学科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	120回	8単位(240時間)	必須	大石 英雄
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
一年次での苦手だったところを克服し、得意なところは伸ばしていくようにする。 即戦力として現場で働けるようにします。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		実務経験】 大石英雄：調理師として36年の勤務経験 これまでの調理経験を活かし学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~2	調理が上達する。	方法・原則		
3~4	調理器具・道具。	取り扱い・練習		
5~6	食材の持ち味・つけ味。	うまい、まずいの判断。		
7~8	調理方法を学ぶ。	下ごしらえから仕上げの手順。		
9~10	調味。	調味料・香辛料・味・計量。		
11~12	ソース類。	ソース・ブイヨン・フォン・水煮の基本。		
13~14	ナイフ。	使い方・切り方。		
15~16	スープストック。	肉・魚の煮出し汁(ストック)		
17	パスタとライス。	パスタ・ライス。		
18	卵料理。	卵料理。		
19~20	炒焼料理。	牛肉について・ガルニチュール。		
21	調理と火熱。	煮込み。		
22	蒸し物料理。	鶏肉。		
23	ポタージュ。	ポタージュスープ。		

回	テ ー マ	内 容
24	魚介料理。	処理の仕方。
25	揚げ物料理。	揚げ方。
26	サラダ。	サラダ。
27～ 28	盛り付け。	パーティー料理。
29～ 30	盛り付け。	コース料理。
31～ 32	ブランシェールとブイール。	さっと茹でること。
33～ 34	ポシェ。	沸騰寸前の状態に保ち、この中で茹でること。
35～ 36	フリール。	たっぷりの油の中で材料を揚げること。
37～ 38	ソテー。	フライパンを用いて、強火で素早く焼く。
39～ 40	グラチネ I	焼き色をつける、再加熱。
41～ 42	グラチネ II	焼き色をつける、再加熱。
43～ 44	ロティール。	あぶり焼き・ロースト。
45～ 46	ブレゼ。	蒸し煮・シチュー。
47～ 48	ポアレ。	ソテーとの違い
49～ 50	グラッセ。	煮汁を煮詰める。料理に、つや出汁をする。
51	ソース。	白色系ソース。
52	ソース。	褐色系ソース。
53～ 54	オードブル。	魚介・肉・きのこ・野菜。
55	ポタージュ。	とろみのついたポタージュ。
56	ポタージュ。	澄んだコンソメ。
57～ 58	ポアソン。	魚料理。ソール・サケ・スズキ・鯛。
59～ 60	ビアンド。	肉料理。牛肉・豚肉・鶏・鴨肉。
61～ 62	大量調理概論。	大量調理の基本衛生・食材の目安量・計量。
63～ 64	大量調理の基本 I	大量調理の基本技術 I

回	テーマ	内容
65～ 66	大量調理の基本Ⅱ	大量調理の基本技術Ⅱ
67～ 68	模擬サービス。	模擬サービス実習。
69～ 70	仕込み作業。	レストラン実務実習仕込み。
71～ 72	オードブルの基本。	メニューの組み立て。
73～ 74	ソース類。	ソース・ブイヨン・フォン・ルーの基本、応用。
75～ 76	ポタージュの種類と分類。	種類と分類。
77～ 78	魚の処理。	基本・応用。
79～ 80	肉の処理。	基本・応用。
81～ 82	揚げ物。	基本・応用。
83～ 84	煮込み。	基本・応用。
85～ 86	盛り付けⅠ	基本。
87～ 88	盛り付けⅡ	応用。
89～ 90	まとめ。	前期まとめ。
91～ 92	食材。	季節食材と地産地消。
93～ 94	メニューⅠ	基本・提案の仕方。
95～ 96	コース料理。	組み立て。
97～ 98	パーティ料理。	組み立て。
99～ 100	パスタ料理。	基本・応用。
101 ～ 102	サービング。	カービング。
103 ～ 104	デザートⅠ	ムース。
105 ～ 106	デザートⅡ	焼菓子。
107 ～ 108	デザートⅢ	チョコレート。
109 ～ 110	デザートⅣ	パイ類。
111 ～ 112	デザートⅤ	アイスクリーム・シャーベット。

回	テ ー マ	内 容		
113 ～ 114	フランス語。	フランス語ルセット。		
115 ～ 116	イタリア語。	イタリア語ルセット。		
117 ～ 118	メニューⅡ	応用・説明。		
119 ～ 120	まとめ。	総まとめ。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 実習・実技評価 期末試験	20.0% 10.0% 10.0% 60.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (日本料理)		高度調理学科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	南 剛英
授業の概要				
レストラン実務実習の仕込み作業と集団給食調理を中心とする。				
授業終了時の到達目標				
一年次で習った基本をもとに、さらに技術を高めるようにする。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】 : 調理師として 年の勤務・オーナー経験 これまでの調理経験・オーナー経験を活かし、学生の手本となるようにする。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	大量調理概論	大量調理に基本衛生・食材の目安量		
3~ 4	大量調理概論基本Ⅰ	基本技術		
5~ 6	大量調理概論基本Ⅱ	基本技術		
7~ 8	模擬サービス	基本		
9~ 10	大量調理作業	基本技術		
11~ 12	仕込み作業	基本		
13~ 14	献立作成	献立の基本知識と応用		
15~ 16	模擬レストランⅠ	基本		
17~ 18	集団給食用大量調理料理	汁と御飯		
19~ 20	模擬レストラン仕込み作業	各セッションごとの仕事		
21~ 22	集団給食用大量調理料理	油物と煮物		
23~ 24	模擬レストラン仕込み作業	各セッションの連携		
25~ 26	集団給食用大量調理料理	焼き物と酢物		
27~ 28	模擬レストラン仕込み作業	まとめ		

回	テ ー マ	内 容		
29～ 30	まとめ	前期のまとめ		
31～ 32	集団給食用大量調理料理	炒め物・麺類		
33～ 34	模擬レストラン仕込み作業	応用		
35～ 36	集団給食用大量調理料理	寿司		
37～ 38	模擬レストラン仕込み作業	応用		
39～ 40	集団給食用大量調理料理	蒸し物		
41～ 42	模擬レストラン仕込み作業	応用		
43～ 44	集団給食用大量調理料理	菓子		
45～ 46	模擬レストラン仕込み作業	応用		
47～ 48	集団給食用大量調理料理	基本料理マスターⅠ		
49～ 50	模擬レストラン仕込み作業	応用		
51～ 52	集団給食用大量調理料理	基本料理マスターⅡ		
53～ 54	学生献立作成	各自で考える		
55～ 56	学生献立の集団給食	まとめ		
57～ 58	学生献立の模擬レストラン	まとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (中国料理)		高度調理学科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	板垣 康夫
授業の概要				
調理の基本操作を反復することで、各工程の特質と必要性を深く理解し、衛生的で安全な作業ならびに、理想に適した料理に仕上げる技術を学習します。 【実務経験】板垣康夫：調理師として55年の勤務・商売経験 これまで長年の調理経験を活かし、学生に料理と技を伝授し手本となる。				
授業終了時の到達目標				
就職に備えた取り組み、姿勢と技能の習得、自己成長させる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		板垣 康夫：調理師として、55年の勤務・商売経験 これまで長年の、調理経験を生かして、学生に料理技術を伝授していく。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	さまざまな営業形態と食志向への対応	基本		
3～ 4	厨房の人員配置と習得する技術の段階	集団調理現場において		
5～ 6	食の礼儀、もてなしと食事作法	マナー		
7～ 8	基本のスープのとり方	毛湯・清湯・白湯		
9～ 10	切り方の基本4形状	片・スー・末・塊		
11～ 12	適正な計量	重さ・量・長さ・温度・時間		
13～ 14	蒸し鶏	切り分けと骨の取り出し		
15～ 16	むきえび	下処理・下味付け		
17～ 18	鶏もも肉	下処理と角切り・下味付け		
19～ 20	赤身肉類	下処理と細切り・下味付け		
21～ 22	油温の見極め	火力コントロール		
23～ 24	あえ物の基本	冷拌(ロンバン)		
25～ 26	炒め物の基本	滑炒(ホワチャオ)		
27～ 28	衣揚げの基本	スーチャー		

回	テ ー マ	内 容		
29～ 30	煎り焼の基本	南煎（ナンチェン）		
31～ 32	蒸し物の基本	清蒸（チンチョン）		
33～ 34	煮込みの基本	湿焼（シーシャオ）		
35～ 36	スープの基本Ⅰ	チントウン		
37～ 38	スープの基本Ⅱ	羹（ゴン）		
39～ 40	焼き物の基本	ルーカオ		
41～ 42	点心類の基本Ⅰ	包子（パオズ）		
43～ 44	点心類の基本Ⅱ	餃子（チャオズ）		
45～ 46	小食類の基本	麺条（ミエンティヤオ）		
47～ 48	北方菜	北京料理		
49～ 50	東方菜	上海料理		
51～ 52	南方菜	広東料理		
53～ 54	西方菜	四川料理		
55～ 56	台湾料理	特徴的な料理の調理操作		
57～ 58	飲茶	特徴的な料理の調理操作		
59	バイキング形式	特徴的な料理の調理操作		
60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度総合調理実習		高度調理学科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	後藤田 由記
授業の概要				
<p>集団調理の実習を通して、さらに専門的な献立に対応できるように指導。          どのような現場でも安心安全を心がけ、責任感と協調性を養いながら顧客に合った料理を提供できる          即戦力となる人材育成を目的とする。</p>				
授業終了時の到達目標				
調理師として、集団調理を学び現場で即戦力となる知識や技術を身につける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>【実務経験】後藤田 由記：調理師として 年勤務経験          現場に必要なコミュニケーション力、作業手順などの動きを指導し          調理師として現場で即戦力となるべく指導。</p>		
時間外に必要な学修				
<p>【準備学習】          次回実習の資料の提出、次回献立を見ながら食材の確認など準備の徹底しておく。、</p>				
回	テーマ	内 容		
1～ 2	大量調理とは	1年のおさらい		
3～ 4	年間計画と班編成 事業所提供について	年間計画と班編成について 事業所各所による麺類等の提供について		
5～ 6	老人福祉施設	行事食（行楽弁当+椀物）		
7～ 8	老人福祉施設	行事食（お祝いメニュー）		
9～ 10	社員食堂献立	献立（日替わり定食、健康食）		
11～ 12	社員食堂献立	献立（定番、日替わり、健康）		
13～ 14	病院食	脂質制限食		
15～ 16	病院食	低エネルギー食（低たんぱく、低塩類）		
17～ 18	カフェランチ	2種類（メイン・サラダ・スープ・デザート）		
19～ 20	カフェランチ	2種類（メイン・サラダ・スープ・デザート）		
21～ 22	ホテルランチメニュー	2種類（ランチプレート・スープ・デザート）		
23～ 24	ホテルランチメニュー	ホテル中華メニュー		
25～ 26	レストラン計画	ホスピタリティ ディスプレイ 盛り付け		
27～ 28	レストラン計画	試作 作業動線		

回	テ ー マ	内 容		
29～ 30	レストラン計画	レストラン営業について		
31～ 32	合同献立作成	多国籍プレート献立作成		
33～ 34	合同献立作成	多国籍プレート献立作成		
35～ 36	多国籍プレート	多国籍プレート作成		
37～ 38	レストラン計画	デザート、軽食、サービスについて		
39～ 40	レストラン計画	試作		
41～ 42	レストラン計画	レストラン営業		
43～ 44	献立計画	個人献立についての注意点 軽食作成		
45～ 46	学生作成献立	社員食堂		
47～ 48	学生作成献立	カフェメニュー		
49～ 50	学生作成献立	病院食（行事食）		
51～ 52	学生作成献立	ホテル和食		
53～ 54	学生作成献立	ホテル中華		
55～ 56	学生作成献立	ホテル洋食		
57～ 58	学生作成献立	カフェメニュー		
59～ 60	ホテルバイキング	9品（ランチ）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師教育全書6「総合調理実習」		出席率 授業態度 実習・実技評価 課題・レポート	10.0% 20.0% 60.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養の特性		高度調理学科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	5単位(150時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
私たちは、食品に含まれる栄養素を摂取して生命を維持しています。各栄養素の特徴と機能を学習し、身体、食品、栄養と健康の関わりを理解します。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師として必要となる各食品の特徴と性質の知識を深め、理解できている。</li> <li>・栄養素と各食品の性質を理解した上で、調理を行なえるようになる。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】宮本美佐子：管理栄養士として22年勤務 これまでの経験より、栄養素の特徴、栄養と健康のかかわりを指導し健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を指導する。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎回の授業に関する復習を行なうこと。</li> <li>・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1~2	栄養素の機能と健康① 栄養と健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素の種類について</li> <li>・食品の成分と体の構成成分について</li> <li>・食品の持つ3つの機能について</li> </ul>		
3~4	栄養素の機能と健康② 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炭水化物とは</li> <li>・炭水化物の種類について</li> </ul>		
5~6	栄養素の機能と健康③ 脂質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脂質とは</li> <li>・脂質の種類について</li> <li>・脂肪酸の種類について</li> <li>・必須脂肪酸について</li> </ul>		
7~8	栄養素の機能と健康④ たんぱく質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・たんぱく質とは</li> <li>・たんぱく質の種類について</li> <li>・たんぱく質の栄養価について</li> </ul>		
9~10	栄養素の機能と健康⑤ ビタミン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビタミンとは</li> <li>・ビタミンの種類と働きについて</li> <li>・ビタミンの機能について</li> </ul>		
11~12	栄養素の機能と健康⑥ ミネラル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ミネラルとは</li> <li>・ミネラルの種類と働きについて</li> <li>・ミネラルの機能について</li> </ul>		
13	栄養素の機能と健康⑦ その他の成分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水分について</li> <li>・機能性成分について</li> </ul>		
14	消化と吸収① 食品の摂取	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生理的欲求について</li> <li>・心理的欲求について</li> <li>・栄養管理について</li> </ul>		
15~18	消化と吸収② 栄養素の消化・吸収・代謝	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素の消化について</li> <li>・栄養素の吸収について</li> <li>・栄養素の代謝について</li> </ul>		

19～ 22	エネルギー代謝と食事摂取基準 まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー摂取量とエネルギー消費量 について</li> <li>・日本人の食事摂取基準 について</li> <li>・食品標準成分表 について</li> <li>・食品分類法 について</li> <li>・食品バランスガイド について</li> </ul>
23～ 25	食品と特徴と性質① 植物性食品とその加工品（穀 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米 について</li> <li>・小麦 について</li> <li>・とうもろこし、大麦、そば、えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび について</li> </ul>
26～ 29	食品と特徴と性質② 植物性食品とその加工品（でん ぷん類、甘味類） まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいも、こんにゃくいも、キャッサバ、葛でんぷんについて</li> <li>・砂糖、水あめ、はちみつ、人工甘味料について</li> </ul>
30	おさらい	前期授業まとめ
31～ 32	食品と特徴と性質③ 植物性食品とその加工品（豆 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆、小豆、いんげん豆、えんどう、そら豆、ささげ、その他の豆 について</li> </ul>
33	食品と特徴と性質④ 植物性食品とその加工品（種実 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナッツ類、種子類 について</li> </ul>
34～ 36	食品と特徴と性質⑤ 植物性食品とその加工品（野菜 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の分類</li> <li>・葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類</li> <li>・野菜類の加工品について</li> </ul>
37～ 38	食品と特徴と性質⑥ 植物性食品とその加工品（果実 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・果実類の分類</li> <li>・仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他</li> <li>・果実の加工品について</li> </ul>
39～ 42	食品と特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品（きの こ類、藻類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しいたけ、マッシュルーム、なめこ、まつたけ、その他</li> <li>・きのこの加工品 根菜類、<del>紅薯類</del>、<del>緑薯類</del>、<del>蕈類</del>について</li> </ul>
43～ 46	食品と特徴と性質⑧ 動物性食品とその加工品（魚介 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介類の構造</li> <li>・魚介類の成分 について</li> <li>・死後変化と鮮度</li> <li>・主な魚の種類 について</li> <li>・魚介類の加工品 について</li> </ul>
47～ 50	食品と特徴と性質⑨ 動物性食品とその加工品（食肉 類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉類の構造と肉質</li> <li>・食肉類の成分 について</li> <li>・肉の熟成</li> <li>・主な肉の種類 について</li> <li>・その他の食肉類の種類</li> <li>・食肉の加工品 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>
51～ 53	食品と特徴と性質⑩ 動物性食品とその加工品（卵 類、乳類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵、卵の鮮度と貯蔵</li> <li>・卵の加工品 について</li> <li>・牛乳 について</li> <li>・乳製品 について</li> </ul>
54～ 56	食品と特徴と性質⑪ その他の食品（油脂類）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂類、植物油脂、動物油脂、加工油脂 について</li> <li>・まとめ</li> </ul>

57～ 58	食品と特徴と性質⑫ その他の食品（菓子類、嗜好飲料）	・和菓子、洋菓子 ・アルコール飲料、非アルコール飲料 について		
59～ 62	食品と特徴と性質⑬ その他の食品（調味料および香辛料類）	・食塩、食酢、みそ、醤油、ウスターソース類、 トマト加工品、化学調味料 について ・香辛料、膨張剤 について		
63～ 64	食品と特徴と性質⑭ その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）	・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品について ・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン について		
65	食品と特徴と性質⑮ その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）	・特別用途食品 について ・保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品、 機能性食品 について		
66～ 68	食品の加工と貯蔵① 食品の加工	・食品の加工の目的 について ・食品の加工法 について ・微生物の利用 について ・まとめ		
69～ 71	食品の加工と貯蔵① 食品の貯蔵	・貯蔵の目的 について ・貯蔵法 ①乾燥法から⑧食品添加物 について ・まとめ		
72～ 73	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入、食品の流通	・わが国の食品の生産 について ・食品の流通の仕組み について		
74	後期定期試験	定期試験の実施 (自筆ノート持込み可)		
75	総論（科目のまとめ）	・後期定期試験の解説 ・1年間のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第2巻 「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）  食品成分表等必要に応じて配布		期末試験  授業態度	70.0%  30.0%	【準備学習】 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。 定期試験をノート

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レストランサービス実習		高度調理学科/2年	2021/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	前野 裕次
授業の概要				
1、商品としてのサービスの理解 2、サービスの基本動作の習得 3、ソフト面からみたサービスの理解 4、サービス技術の習得				
授業終了時の到達目標				
実社会で通用するサービスの習得と技術だけでなく、コスト意識や経営感覚を持つことの重要性を認識した人材の育成。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】前野裕次:専門式場・ホテルマンとして、40年の勤務、レストランサービスだけでなく、経営の面からも学生の見本となる。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~3	サービスの基本	接客の基本 (身だしなみ・態度・動作・言葉遣い)電話応対などを含む		
4~5	レストラン部門組織	組織と役割 什機備品について		
6	食器と取り扱い管理・レストラン管理業務	シルバー、プレーン、ガラスの拭き方 種類分け収納と洗浄、ブリッケージ率の把握など		
7	テーブルセッティング	朝食・昼食・夕食		
8	レストランサービス	サービストレイの扱いとプレートサービス		
9	テーブルマナー	テーブルマナーの知識と実践		
10~14	実務知識	レストラン新規オープン企画立案~開業までと開業から 日常のオペレーション業務について		
15	テーマ1~7までの授業を対象の復響	前半のまとめ		
16~19	接客サービスの実践	お客様のご案内~注文受け~各種料理提供サービス動作~ 食事終了~会計~お見送り~片付け		
20~21	ワインの概要	ワイン全般について ワインの製造や歴史、用途や種類などについて		
22~23	ワイン抜栓とサービス	ワイン取り扱いの実際とサービス		
24~27	接客サービスの実技確認	レストランサービス実技習得確認 小グループに分かれて、一人ずつのサービス提供時間の時間計測		
28~29	実務知識&研究	県内ホテル・レストラン施設見学 個人研究課題		
30	テーマ9~13までの授業を対象の復響	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
・基礎からわかるレストランサービス		出席率	10.0%	

回	テーマ	内 容	
・講師、作成の配布プリント		授業態度	20.0%
		確認テスト	10.0%
		課題・レポート	10.0%
		実習・実技評価	10.0%
		期末試験	40.0%

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードデザイン		高度調理学科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	佐藤 優子
授業の概要				
<p>食材の生産から流通、開発、保存、加工、調理など食に関わるシチュエーションをデザインする。商品開発、メニュー開発、献立作成、食事作法、旬や行事、盛り付け、ディスプレイ、POP、食空間デザイン、食育など幅広く学ぶことで、食産業の担い手として幅広い璃式を学習する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・マーケティングリサーチや戦略を考え目的に応じた食事がデザインできる。</li> <li>・季節やTPOに合わせた食空間をデザインできる。</li> <li>・マーケティングの視点からサービスを考え、ホスピタリティの重要性を学習する。</li> <li>・食材の旬や鮮度をみて判断できるような知識を習得する。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年 食事を販売する際のマーケティング戦略、販売に関する知識、献立の組み方、食産業の知識や食事の見せ方を中心に食に関するデザインを総合的に指導する。</p>		
時間外に必要な学修				
<p>【準備学習】 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。</p>				
回	テーマ	内 容		
1	フードデザインとは	フードマーケティング概論。 基本理念等		
2	食環境とフードマーケット	食環境の多様化		
3	食環境とフードマーケット	フードマーケットの傾向		
4	マーケティングリサーチ	環境分析		
5	マーケティングリサーチ	消費者分析		
6	マーケティング戦略	マーケットリサーチ		
7	マーケティング戦略	戦略構築 製品戦略		
8	マーケティング戦略	価格戦略 流通戦略		
9	マーケティング戦略	プロモーション戦略		
10	サービスマーケティング	サービスと顧客の評価		
11	サービスマーケティング	調理師とサービスマーケティング		
12	メニュープランニング	メニュープランニングの流れとポイント		
13	メニュープランニング	メニューブック作成		



回	テ ー マ	内 容
14	前期末試験	前期末試験
15	解答・解説	解答・解説

回	テ ー マ	内 容		
16	色について	色の仕組み、イメージについて		
17	配色とは	見え方、印象（心理的効果）について		
18	トレンドカラー	メイクやファッション、インテリアについて		
19	色とテーブルコーディネート	食器、ランチョンマット、イベント		
20	盛り付けについて	美しくみせるフードカラーと盛り付けのコツ		
21	盛り付けについて	実際に盛り付けてみよう		
22	テーマに合わせた空間づくり	イメージと印象から空間を作り出す		
23	テーマに合わせた空間づくり	イメージと印象から空間を作り出す		
24	総合的デザイン	テーマ決定と流れ		
25	総合的デザイン	ディスプレイについて		
26~ 27	期末試験	テーマに合わせたディスプレイ		
28	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて		
29	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて		
30	卒業制作 ディスプレイ	クリエイターズフェスティバルのディスプレイについて考える		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 「フードビジネス」 調理師養成教育全書 「フードマーケティング」		出席率 期末試験 授業態度	20.0% 60.0% 20.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国際コミュニケーション		高度調理学科/2年	2021/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	丸中 登紀子
授業の概要				
調理の現場で使えるフランス語/料理名や材料、道具に関する用語や表現など身につける。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経歴】 フランス語講師として15年の実務経験 これまでの経験を活かし現場で使える日常会話、調理用語等の学習、指導をする。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内 容		
1	フランス語の発音・挨拶 男性名詞・女性名詞	フランス語の発音、日常で使う大切な挨拶 男性名詞、女性名詞/単数・複数		
2	料理名の書き方① 【de】の役割(トマトのサラダ)	料理名につく【de】【en】の役割と使い方		
3	料理名の書き方② 【au】の役割(トマトのサラダ、バ ジル風味)	料理名につく冠詞、【au】の役割と使い方 前置詞【de・au】のまとめ		
4~ 5	料理名の書き方③ 【形容詞】の形と位置(冷製コンソ メ) 料理に名によく出る【形容詞】	【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 ※【de】【aux】【形容詞】を使った料理名まとめ		
6~ 8	料理名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】 (鯛の網焼き) 【er動詞以外の過去分詞】 (ポテトフライ)	動詞からつくる過去分詞を使った調理の表現方法 【-er動詞】【それ以外の動詞】の作り方		
9	料理名の書き方⑤ 【~地方風】(プロヴァンス風) 「プロヴァンス風」ってどんな風? 「フェルナン・ポワン風」 ってなに?	地方名が付いた料理名の書き方 人名が付いた料理名 地方の特色、人物を学ぶ		
10	ソース名を書いてみる	ソース名の書き方 ソース名の位置		
11	料理名の書き方まとめ	上記内容のまとめ		
12	ルセットを読む①	料理名、材料を読む		
13	ルセットを読む②	作り方に関する動詞		
14	期末試験			

回	テ ー マ	内 容		
15	試験をふりかえる			
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	フードランゲージ（フランス語）	期末試験 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		高度調理学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(16時間)	必須	
授業の概要				
3KAN教育の後半として、就職活動を通して社会人に必要なスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
1) 3KAN教育 (1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣) により企業が求める人材を育成する				
2) 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成				
3) 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1	就職活動の動きを知る	1. 就職活動の動き 2. 求人票の見方		
2	実社会をシミュレーション(疑似体験)	①PDCA 社会人に求められるもの		
3	実社会をシミュレーション(疑似体験) 討論(聴く、考える、話すの訓練)	ディスカッション (インバケット思考)		
4	就職や社会におけるSNSの活用	(前半) 1. SNSとはどのようなものか		
5	人と人が力を合わせて、問題解決する (グループワーク)	～聴く力をつけ、いい質問をする～ 1. グループワーク		
6	働くことの基礎知識～労働・給与・税金～	給与計算の基礎知識 ・給与に関する法律		
7	新聞の読み方	①仕事に必要な基礎能力とは ②基礎能力向上に新聞がなぜ役立つか		
8	就職するにあたっての準備や心構え	①徳島県の世代別平均年収 ②徳島県の生涯賃金		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率	100.0%	

回	テ ー マ	内 容		