

|                                                                                                                                  |                                                             |                     |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|-------|
| 科 目 名                                                                                                                            | 学科／学年                                                       | 年度／時期               | 授業形態  |
| 高度調理技術実習<br>（西洋料理）Ⅰ                                                                                                              | 高度調理学科／2年                                                   | 2026／前期             | 実習    |
| 単位数または時間数                                                                                                                        | 必修・選択必修・自由選択                                                |                     | 担当教員  |
| 4単位（120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。<br>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、材料の的確な処理など、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。<br>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<br>これまでの調理経験を生かして、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～<br>2                                                                                                                          | 調理が上達する。                                                    | 方法・原則               |       |
| 3～<br>4                                                                                                                          | 調理器具・道具。                                                    | 取り扱い・練習             |       |
| 5～<br>6                                                                                                                          | 食材の持ち味・つけ味。                                                 | うまい、まずいの判断          |       |
| 7～<br>8                                                                                                                          | 調理方法を学ぶ。                                                    | 下ごしらえから仕上げの手順。      |       |
| 9～<br>10                                                                                                                         | 調味。                                                         | 調味料・香辛料・味・計量。       |       |
| 11～<br>12                                                                                                                        | ソース類。                                                       | ソース・ブイヨン・フォン・水煮の基本。 |       |
| 13～<br>14                                                                                                                        | ナイフ。                                                        | 使い方・切り方。            |       |
| 15～<br>16                                                                                                                        | スープストック。                                                    | 肉・魚の煮出し汁(ストック)      |       |
| 17～<br>18                                                                                                                        | パスタとライス。                                                    | パスタ・ライス。            |       |
| 19～<br>20                                                                                                                        | 卵料理。                                                        | 卵料理。                |       |
| 21～<br>22                                                                                                                        | 炒焼料理。                                                       | 牛肉について、ガルニチュール。     |       |
| 23～<br>24                                                                                                                        | 調理と火熱。                                                      | 煮込み。                |       |
| 25～<br>26                                                                                                                        | 蒸し物料理。                                                      | 鶏肉。                 |       |
| 27～<br>28                                                                                                                        | ポタージュ。                                                      | ポタージュスープ。           |       |
| 29～<br>30                                                                                                                        | 魚介料理。                                                       | 処理の仕方。              |       |

| 回                | テ　　マ          | 内　　　容                 |       |     |
|------------------|---------------|-----------------------|-------|-----|
| 31～<br>32        | 揚げ物料理。        | 揚げ方。                  |       |     |
| 33～<br>34        | サラダ。          | サラダ。                  |       |     |
| 35～<br>36        | 盛り付け。         | パーティー料理。              |       |     |
| 37～<br>38        | 盛り付け。         | コース料理。                |       |     |
| 39～<br>40        | ブランシェールとブイール。 | さっと茹でること。             |       |     |
| 41～<br>42        | ポシェ。          | 沸騰寸前の状態に保ち、この中で茹でること。 |       |     |
| 43～<br>44        | フリール。         | たっぷりの油の中で、材料を揚げること。   |       |     |
| 45～<br>46        | ソテー。          | フライパンを用いて、強火で素早く焼く。   |       |     |
| 47～<br>48        | グラチネ　Ⅰ。       | 焼き色をつける、再加熱。          |       |     |
| 49～<br>50        | グラチネ　Ⅱ。       | 焼き色をつける、再加熱。          |       |     |
| 51～<br>52        | ロティール。        | あぶり焼き、ロースト。           |       |     |
| 53～<br>54        | ブレゼ。          | 蒸し煮・シチュー。             |       |     |
| 55～<br>56        | ポワレ。          | ソテーとの違い。              |       |     |
| 57～<br>58        | グラッセ。         | 煮汁を煮詰める、料理に艶を出す。      |       |     |
| 59～<br>60        | まとめ。          | 前期のまとめ。               |       |     |
| 教科書・教材           |               | 評価基準                  | 評価率   | その他 |
| 調理師養成教育全書　5　調理実習 |               | 確認テスト                 | 20.0% |     |
|                  |               | 実習・実技評価               | 20.0% |     |
|                  |               | 期末試験                  | 60.0% |     |

| 科 目 名                                                                                                                            | 学科／学年                                                       | 年度／時期                  | 授業形態  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|-------|
| 高度調理技術実習<br>（西洋料理）Ⅱ                                                                                                              | 高度調理学科／2年                                                   | 2026／後期                | 実習    |
| 単位数または時間数                                                                                                                        | 必修・選択必修・自由選択                                                |                        | 担当教員  |
| 4単位（120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。<br>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、材料の的確な処理など、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。<br>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<br>これまでの調理経験を生かして、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～<br>2                                                                                                                          | ソース。                                                        | 白色系ソース。                |       |
| 3～<br>4                                                                                                                          | ソース                                                         | 褐色系ソース                 |       |
| 5～<br>6                                                                                                                          | オードブル。                                                      | 魚介・肉・きのこ・野菜。           |       |
| 7～<br>8                                                                                                                          | ポタージュ。                                                      | とろみのついたポタージュ。          |       |
| 9～<br>10                                                                                                                         | ポタージュ                                                       | 澄んだコンソメ。               |       |
| 11～<br>12                                                                                                                        | ポアソン。                                                       | 魚料理、ソール・サケ・スズキ・鯛。      |       |
| 13～<br>14                                                                                                                        | ビアンド。                                                       | 肉料理、牛肉・豚肉・鶏肉・鴨肉。       |       |
| 15～<br>16                                                                                                                        | 大量調理概論。                                                     | 大量調理の基本衛生・食材の目安量・計量。   |       |
| 17～<br>18                                                                                                                        | 大量調理の基本Ⅰ。                                                   | 大量調理の基本技術Ⅰ。            |       |
| 19～<br>20                                                                                                                        | 大量調理の基本Ⅱ                                                    | 大量調理の基本技術Ⅱ。            |       |
| 21～<br>22                                                                                                                        | 模擬サービス。                                                     | 模擬サービス実習。              |       |
| 23～<br>24                                                                                                                        | 仕込み作業。                                                      | レストラン実務実習仕込み。          |       |
| 25～<br>26                                                                                                                        | オードブルの基本。                                                   | メニューの組み立て。             |       |
| 27～<br>28                                                                                                                        | ソース類。                                                       | ソース・ブイヨン・フォン・ルーの基本、応用。 |       |
| 29～<br>30                                                                                                                        | ポタージュの種類と分類。                                                | 種類と分類。                 |       |

| 回                | テ ー マ    | 内 容                      |                         |     |
|------------------|----------|--------------------------|-------------------------|-----|
| 31～<br>32        | 魚の処理。    | 基本・応用。                   |                         |     |
| 33～<br>34        | 肉の処理     | 基本・応用。                   |                         |     |
| 35～<br>36        | 揚げ物。     | 基本・応用。                   |                         |     |
| 37～<br>38        | 煮込み。     | 基本・応用                    |                         |     |
| 39～<br>40        | 盛り付けⅠ。   | 基本。                      |                         |     |
| 41～<br>42        | 盛り付けⅡ    | 応用。                      |                         |     |
| 43～<br>44        | 食材。      | 季節食材と地産地消。               |                         |     |
| 45～<br>46        | メニューⅠ。   | 基本・提案の仕方。                |                         |     |
| 47～<br>48        | パーティー料理。 | 組み立て。                    |                         |     |
| 49～<br>50        | コース料理。   | 組み立て。                    |                         |     |
| 51～<br>52        | パスタ料理。   | 基本・応用。                   |                         |     |
| 53～<br>54        | カービング。   | カービング。                   |                         |     |
| 55～<br>56        | デザート。    | デザート。                    |                         |     |
| 57～<br>58        | まとめ。     | 後期のまとめ。                  |                         |     |
| 59～<br>60        | まとめ。     | 総まとめ。                    |                         |     |
| 教科書・教材           |          | 評価基準                     | 評価率                     | その他 |
| 調理師養成教育全書 5 調理実習 |          | 確認テスト<br>実習・実技評価<br>期末試験 | 20.0%<br>20.0%<br>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<br>（日本料理）Ⅰ        |       | 高度調理学科／2年                                                | 2026／前期                    | 実習    |
| 単位数または時間数                  |       | 必修・選択必修・自由選択                                             |                            | 担当教員  |
| 2単位（60時間）                  |       | 必須                                                       |                            | 南 剛英  |
| 授 業 の 概 要                  |       |                                                          |                            |       |
| 現場で活かせる、食材、調理法を学び社会貢献を目指す。 |       |                                                          |                            |       |
|                            |       |                                                          |                            |       |
| 授業終了時の到達目標                 |       |                                                          |                            |       |
| 自身の課題を分析し、足りないものを把握する。     |       |                                                          |                            |       |
|                            |       |                                                          |                            |       |
| 実務経験有無                     |       | 実務経験内容                                                   |                            |       |
| 有                          |       | 南剛英：調理師として25年勤務 オーナー経験もあり<br>これまでの経験を活かし学生の手本となるように指導する。 |                            |       |
| 時間外に必要な学修                  |       |                                                          |                            |       |
|                            |       |                                                          |                            |       |
| 回                          | テ ー マ |                                                          | 内 容                        |       |
| 1～<br>2                    | 基本調理Ⅰ |                                                          | 1年次の復習 魚の扱い方               |       |
| 3～<br>4                    | 基本調理Ⅱ |                                                          | 1年次の復習 野菜の扱い方              |       |
| 5～<br>15                   | 応用料理Ⅰ |                                                          | 仕事の組み合わせで料理を作る             |       |
| 16～<br>20                  | 応用料理Ⅱ |                                                          | 季節を考え幅広い、調理法の組み合わせで料理をつくる。 |       |
| 21～<br>28                  | 応用料理Ⅲ |                                                          | 色々な調理法で丁寧に時間内で料理を完成させる。    |       |
| 29～<br>30                  | まとめ   |                                                          | 前期のまとめ                     |       |
| 教科書・教材                     |       |                                                          | 評価基準                       | 評価率   |
| 新調理師養成教育全書5                |       |                                                          | 確認テスト                      | 20.0% |
|                            |       |                                                          | 実習・実技評価                    | 20.0% |
|                            |       |                                                          | 期末試験                       | 60.0% |
|                            |       |                                                          | その他                        |       |

作成者:南 剛英

| 科 目 名                      |       | 学科／学年                                                 | 年度／時期                | 授業形態  |     |
|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------|----------------------|-------|-----|
| 高度調理技術実習<br>（日本料理）Ⅱ        |       | 高度調理学科／2年                                             | 2026／後期              | 実習    |     |
| 単位数または時間数                  |       | 必修・選択必修・自由選択                                          |                      | 担当教員  |     |
| 2単位（60時間）                  |       | 必須                                                    |                      | 南 剛英  |     |
| 授 業 の 概 要                  |       |                                                       |                      |       |     |
| 現場で活かせる、食材、調理法を学び社会貢献を目指す。 |       |                                                       |                      |       |     |
| 授業終了時の到達目標                 |       |                                                       |                      |       |     |
| 自身の課題を分析し、足りないものを把握する。     |       |                                                       |                      |       |     |
| 実務経験有無                     |       | 実務経験内容                                                |                      |       |     |
| 有                          |       | 南剛英：調理師として25年勤務 オーナー経験もあり、これまでの経験を活かし学生の手本となるように指導する。 |                      |       |     |
| 時間外に必要な学修                  |       |                                                       |                      |       |     |
|                            |       |                                                       |                      |       |     |
| 回                          | テ ー マ |                                                       | 内 容                  |       |     |
| 1～<br>8                    | 基本調理Ⅳ |                                                       | 食材の知識を増やし、見本通りに調理する。 |       |     |
| 9～<br>16                   | 応用料理Ⅴ |                                                       | 技術を要する調理の組み合わせで料理を作る |       |     |
| 17～<br>24                  | 応用料理Ⅵ |                                                       | 応用の組み合わせで料理を作る。      |       |     |
| 25～<br>26                  | 応用料理Ⅶ |                                                       | 鍋料理                  |       |     |
| 27～<br>28                  | まとめ   |                                                       | 後期のまとめ               |       |     |
| 29～<br>30                  | 総まとめ  |                                                       | 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 5               |       |                                                       | 確認テスト                | 20.0% |     |
|                            |       |                                                       | 課題・レポート              | 20.0% |     |
|                            |       |                                                       | 期末試験                 | 60.0% |     |

| 科 目 名                                                                 |                                                                      | 学科／学年        | 年度／時期         | 授業形態  |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|-------|
| 高度調理技術実習<br>（中国料理）Ⅰ                                                   |                                                                      | 高度調理学科／2年    | 2026／前期       | 実習    |
| 単位数または時間数                                                             |                                                                      | 必修・選択必修・自由選択 |               | 担当教員  |
| 2単位（60時間）                                                             |                                                                      | 必須           |               | 長尾 貴史 |
| 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。 |                                                                      |              |               |       |
| 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                                                                     | 長尾貴史：調理師として32年の経験<br>多様な現場経験・経営者の立場から調理の基本から調理師としての心構え、商売のノウハウを指導する。 |              |               |       |
| 時間外に必要な学修                                                             |                                                                      |              |               |       |
|                                                                       |                                                                      |              |               |       |
| 回                                                                     | テ ー マ                                                                |              | 内 容           |       |
| 1～<br>2                                                               | さまざまな営業形態と食志向への対応                                                    |              | 基本            |       |
| 3～<br>4                                                               | 厨房の人員配置と習得する技術の段階                                                    |              | 集団調理現状において    |       |
| 5～<br>6                                                               | 食の礼儀、もてなしと食事作法                                                       |              | マナー           |       |
| 7～<br>8                                                               | 基本のスープのとり方                                                           |              | 毛湯・清湯・白湯      |       |
| 9～<br>10                                                              | 切り方の基本4形状                                                            |              | 片・スー・末・塊      |       |
| 11～<br>12                                                             | 適正な計量                                                                |              | 重さ・量・長さ・温度・時間 |       |
| 13～<br>14                                                             | 蒸しどり                                                                 |              | 切り分け・と骨の取り出し  |       |
| 15～<br>16                                                             | むきえび                                                                 |              | 下処理・下味付け      |       |
| 17～<br>18                                                             | 鶏もも肉                                                                 |              | 下処理と角切り・下味付け  |       |
| 19～<br>20                                                             | 赤身肉類                                                                 |              | 下処理と細切り・下味付け  |       |
| 21～<br>22                                                             | 油温の見極め                                                               |              | 火力コントロール      |       |
| 23～<br>24                                                             | 和え物の基本                                                               |              | 冷拌（ロンバン）      |       |
| 25～<br>26                                                             | 炒め物の基本                                                               |              | 滑炒（ホワチャオ）     |       |
| 27～<br>28                                                             | 衣揚げの基本                                                               |              | スーチャー         |       |

| 回                           | テ　　マ   | 内　　　　容    |       |     |
|-----------------------------|--------|-----------|-------|-----|
| 29～<br>30                   | 煎り焼の基本 | 南煎（ナンチェン） |       |     |
| 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5　「調理実習」<br>包丁セット |        | 確認テスト     | 20.0% |     |
|                             |        | 実習・実技評価   | 20.0% |     |
|                             |        | 期末試験      | 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<br>（中国料理）Ⅱ                                                 | 高度調理学科／2年                                                                 | 2026／後期     | 実習    |
| 単位数または時間数                                                           | 必修・選択必修・自由選択                                                              |             | 担当教員  |
| 2単位（60時間）                                                           | 必須                                                                        |             | 長尾 貴史 |
| 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並びに理想に適した料理に仕上げる技術を学習します。 |                                                                           |             |       |
| 授業終了時の到達目標                                                          |                                                                           |             |       |
| 就職に備えた取り組み、姿勢と技術の習得、自己を成長させる。                                       |                                                                           |             |       |
| 実務経験有無                                                              | 実務経験内容                                                                    |             |       |
| 有                                                                   | 実務実績】長尾貴史：調理師として32年の経験<br>多様な現場経験・経営者の立場から調理の基本から調理師としての心構え、商売のノウハウを指導する。 |             |       |
| 時間外に必要な学修                                                           |                                                                           |             |       |
| 【準備学習】<br>器具のメンテナンス・レシピのおさらいなど準備の徹底をしておく。                           |                                                                           |             |       |
| 回                                                                   | テ ー マ                                                                     | 内 容         |       |
| 1～<br>2                                                             | 蒸し物の基本                                                                    | 清蒸（チンチョン）   |       |
| 3～<br>4                                                             | 蒸し物の基本                                                                    | 湿焼（シーシャオ）   |       |
| 5～<br>6                                                             | スープの基本Ⅰ                                                                   | チントウン       |       |
| 7～<br>8                                                             | スープの基本Ⅱ                                                                   | 羹（ゴン）       |       |
| 9～<br>10                                                            | 焼き物の基本                                                                    | ルウーカオ       |       |
| 11～<br>12                                                           | 点心類の基本Ⅰ                                                                   | 包子（パオズ）     |       |
| 13～<br>14                                                           | 点心類の基本Ⅱ                                                                   | 餃子（チャオズ）    |       |
| 15～<br>16                                                           | 小食類の基本                                                                    | 麺条（ミエンティヤオ） |       |
| 17～<br>18                                                           | 北方菜                                                                       | 北京料理        |       |
| 19～<br>20                                                           | 東方菜                                                                       | 上海料理        |       |
| 21～<br>22                                                           | 南方菜                                                                       | 広東料理        |       |
| 23～<br>24                                                           | 西方菜                                                                       | 四川料理        |       |
| 25～<br>26                                                           | 台湾料理                                                                      | 特徴的な料理の調理操作 |       |
| 27～<br>28                                                           | 飲茶                                                                        | 特徴的な料理の調理操作 |       |

| 回                           | テ ー マ   | 内 容                      |                         |     |
|-----------------------------|---------|--------------------------|-------------------------|-----|
| 29                          | バイキング形式 | 特徴的な料理の調理操作              |                         |     |
| 30                          | 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5 「調理実習」<br>包丁セット |         | 確認テスト<br>実習・実技評価<br>期末試験 | 20.0%<br>20.0%<br>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Ⅰ                                                                                               | 高度調理学科／2年                                                                      | 2026／前期                           | 実習                      |
| 単位数または時間数                                                                                               | 必修・選択必修・自由選択                                                                   |                                   | 担当教員                    |
| 2単位（60時間）                                                                                               | 必須                                                                             |                                   | 後藤田 由紀                  |
| 授 業 の 概 要                                                                                               |                                                                                |                                   |                         |
| 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。<br>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<br>即戦力となる人材育成を目的とする。 |                                                                                |                                   |                         |
| 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                                                                                                       | 【実務経験】後藤田由紀：調理師とし36年勤務経験<br>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。 |                                   |                         |
| 時間外に必要な学修                                                                                               |                                                                                |                                   |                         |
| 【準備学習】<br>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をしておく。                                                        |                                                                                |                                   |                         |
| 回                                                                                                       | テ ー マ                                                                          | 内 容                               |                         |
| 1～2                                                                                                     | 大量調理とは                                                                         | 1年生の復習と2年生の授業説明（軽食作成）             |                         |
| 3～4                                                                                                     | サービスホスピタリティについて                                                                | サービスホスピタリティとコミュニケーションの大切さ<br>軽食作成 |                         |
| 5～8                                                                                                     | 老人福祉施設献立                                                                       | 老人福祉施設について説明<br>行事食               |                         |
| 9～12                                                                                                    | 病院給食献立                                                                         | 病院給食について<br>低エネルギー食<br>低たんぱく食     |                         |
| 13～20                                                                                                   | 事業所給食（社員食堂）                                                                    | 社員食堂メニューについて<br>人気メニュー            |                         |
| 21～24                                                                                                   | 事業所給食（カフェ）                                                                     | カフェについて<br>カフェメニュー                |                         |
| 25～26                                                                                                   | 集団調理について（店舗）                                                                   | 店舗運営について<br>カフェメニュー               |                         |
| 27～30                                                                                                   | 店舗運営について                                                                       | 前期のおさらい<br>メニュー作成、内装、接客について       |                         |
| 教科書・教材                                                                                                  |                                                                                | 評価基準                              | 評価率                     |
| 調理師養成教育全書6「総合調理実習」                                                                                      |                                                                                | 実習・実技評価<br>課題・レポート<br>確認テスト       | 50.0%<br>30.0%<br>20.0% |
|                                                                                                         |                                                                                |                                   | その他                     |

作成者：

| 科 目 名                                                                                                   | 学科／学年                                                                                     | 年度／時期                 | 授業形態   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|
| 高度総合調理実習Ⅱ                                                                                               | 高度調理学科／2年                                                                                 | 2026／後期               | 実習     |
| 単位数または時間数                                                                                               | 必修・選択必修・自由選択                                                                              |                       | 担当教員   |
| 2単位（60時間）                                                                                               | 必須                                                                                        |                       | 後藤田 由紀 |
| 授 業 の 概 要                                                                                               |                                                                                           |                       |        |
| 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。<br>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<br>即戦力となる人材育成を目的とする。 |                                                                                           |                       |        |
| 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                                                                                                  |                                                                                           |                       |        |
| 有                                                                                                       | 実務経験内容<br>【実務経験】後藤田由紀：調理師として36年勤務経験<br>現場で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。 |                       |        |
| 時間外に必要な学修                                                                                               |                                                                                           |                       |        |
| 【準備学習】<br>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をしておく。                                                        |                                                                                           |                       |        |
| 回                                                                                                       | テ ー マ                                                                                     | 内 容                   |        |
| 1～2                                                                                                     | 後期授業について<br>多国籍メニュー献立作成                                                                   | 後期授業説明<br>多国籍メニューについて |        |
| 3～4                                                                                                     | 多国籍プレート                                                                                   | 多国籍メニュー作成             |        |
| 5～6                                                                                                     | レストランランチ                                                                                  | レストラン調理（和食）           |        |
| 7～8                                                                                                     | レストランランチ                                                                                  | レストラン調理（洋食）           |        |
| 9～10                                                                                                    | レストランランチ                                                                                  | レストラン調理（中国）           |        |
| 11～12                                                                                                   | レストランランチ                                                                                  | レストラン調理（イタリアン）        |        |
| 13～14                                                                                                   | レストランランチ                                                                                  | レストラン調理（カフェ）          |        |
| 15～16                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | 行事メニュー                |        |
| 17～18                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | 季節ランチ                 |        |
| 19～20                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | 給食                    |        |
| 21～22                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | ホテルランチ                |        |
| 23～24                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | クリスマスディナー             |        |
| 25～26                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | 新年ランチ                 |        |
| 27～28                                                                                                   | 学生作成献立                                                                                    | バレンタインメニュー            |        |

| 回                  | テ ー マ  | 内 容       |       |     |
|--------------------|--------|-----------|-------|-----|
| 29～<br>30          | 後期おさらい | 軽食・掃除・まとめ |       |     |
| 教科書・教材             |        | 評価基準      | 評価率   | その他 |
| 調理師養成教育全書6「総合調理実習」 |        | 実習・実技評価   | 50.0% |     |
|                    |        | 課題・レポート   | 30.0% |     |
|                    |        | 確認テスト     | 20.0% |     |

|                                                                                                                                                           |                                                                                        |                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|
| 科 目 名                                                                                                                                                     | 学科／学年                                                                                  | 年度／時期                                           | 授業形態           |
| 食品と栄養の特性Ⅰ                                                                                                                                                 | 高度調理学科／2年                                                                              | 2026／前期                                         | 講義             |
| 単位数または時間数                                                                                                                                                 | 必修・選択必修・自由選択                                                                           |                                                 | 担当教員           |
| 2単位（60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。<br>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                                                                                                                                                |                                                                                        |                                                 |                |
| 栄養素には炭水化物（糖質）、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルがある。これらの栄養素の種類とその機能について学び、食品、栄養素と健康のかかわりついて理解する。<br>食品の摂取について学び、口から摂取した食品に含まれる栄養素を体内に取り入れるために、どのように消化・吸収し、代謝されるのかを学び理解する。 |                                                                                        |                                                 |                |
| 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<br>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                                                                                                                                                 |                                                                                        |                                                 |                |
| ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。<br>・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。                                                                                                      |                                                                                        |                                                 |                |
| 回                                                                                                                                                         | テ ー マ                                                                                  | 内 容                                             |                |
| 1～2                                                                                                                                                       | 栄養と健康                                                                                  | ・栄養素の種類について<br>・食品の成分と体の構成成分について<br>・食品中の栄養素と健康 |                |
| 3～4                                                                                                                                                       | 炭水化物                                                                                   | ・炭水化物とは<br>・炭水化物の種類について                         |                |
| 5～6                                                                                                                                                       | 脂質                                                                                     | ・脂質とは<br>・脂質の種類                                 |                |
| 7～9                                                                                                                                                       | たんぱく質                                                                                  | ・たんぱく質とは<br>・たんぱく質の種類について<br>・たんぱく質の栄養価について     |                |
| 10～12                                                                                                                                                     | ビタミン                                                                                   | ビタミンとは<br>ビタミンの種類                               |                |
| 13～15                                                                                                                                                     | ミネラル                                                                                   | ミネラルとは<br>ミネラルの種類                               |                |
| 16～17                                                                                                                                                     | その他の水分                                                                                 | 水分 機能性成分                                        |                |
| 18～19                                                                                                                                                     | 食品の摂取                                                                                  | 生理的欲求 心理的欲求<br>栄養管理                             |                |
| 20～21                                                                                                                                                     | 栄養素の消化・吸収・代謝                                                                           | 栄養素の消化・吸収・代謝                                    |                |
| 22～23                                                                                                                                                     | エネルギー代謝                                                                                | エネルギー代謝とは<br>エネルギー摂取量とエネルギー消費量                  |                |
| 24～25                                                                                                                                                     | 日本人の食事摂取基準                                                                             | 日本人の食事摂取基準とは<br>食事摂取基準の指標                       |                |
| 26～27                                                                                                                                                     | 食品の選択                                                                                  | 食品標準成分表 食品分類法<br>食事バランスガイド                      |                |
| 28～30                                                                                                                                                     | おさらい                                                                                   | 前期授業まとめ                                         |                |
| 教科書・教材                                                                                                                                                    |                                                                                        | 評価基準                                            | 評価率            |
| 新調理師養成教育全書2 食品の栄養と特性                                                                                                                                      |                                                                                        | 確認テスト<br>期末試験                                   | 30.0%<br>70.0% |
|                                                                                                                                                           |                                                                                        |                                                 | その他            |

| 科 目 名                                                                      | 学科／学年                                                                                  | 年度／時期                                                                                             | 授業形態   |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 食品と栄養の特性Ⅱ                                                                  | 高度調理学科／2年                                                                              | 2026／後期                                                                                           | 講義     |
| 単位数または時間数                                                                  | 必修・選択必修・自由選択                                                                           |                                                                                                   | 担当教員   |
| 3単位（90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                                                                 |                                                                                        |                                                                                                   |        |
| ・ 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。<br>・ 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。 |                                                                                        |                                                                                                   |        |
| 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<br>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                                                                  |                                                                                        |                                                                                                   |        |
| ・ 毎回の授業に関する復習を行なうこと。<br>・ 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。                     |                                                                                        |                                                                                                   |        |
| 回                                                                          | テ ー マ                                                                                  | 内 容                                                                                               |        |
| 1～2                                                                        | 食品と特徴と性質③<br>植物性食品とその加工品（豆類）                                                           | ・ 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                                                             |        |
| 3                                                                          | 食品と特徴と性質④<br>植物性食品とその加工品（種実類）                                                          | ・ ナッツ類、種子類 について                                                                                   |        |
| 4～6                                                                        | 食品と特徴と性質⑤<br>植物性食品とその加工品（野菜類）                                                          | ・ 野菜類の分類<br>・ 葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類<br>・ 野菜類の加工品について                                                |        |
| 7～8                                                                        | 食品と特徴と性質⑥<br>植物性食品とその加工品（果実類）                                                          | ・ 果実類の分類<br>・ 仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他<br>・ 果実の加工品について                                                |        |
| 9～12                                                                       | 食品と特徴と性質⑦<br>植物性食品とその加工品（きのこ類、藻類）                                                      | ・ しいたけ、マッシュルーム、なめこ、まつたけ、その他<br>・ きのこの加工品<br>・ 褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類について<br>・ まとめ                        |        |
| 13～15                                                                      | 食品と特徴と性質⑧<br>動物性食品とその加工品（魚介類）                                                          | ・ 魚介類の構造<br>・ 魚介類の成分 について<br>・ 死後変化と鮮度<br>・ 主な魚の種類 について                                           |        |
| 16～20                                                                      | 食品と特徴と性質⑨<br>動物性食品とその加工品（食肉類）                                                          | ・ 食肉類の構造と肉質<br>・ 食肉類の成分 について<br>・ 肉の熟成<br>・ 主な肉の種類 について<br>・ その他の食肉類の種類<br>・ 食肉の加工品 について<br>・ まとめ |        |
| 21～23                                                                      | 食品と特徴と性質⑩<br>動物性食品とその加工品（卵類、乳類）                                                        | ・ 鶏卵、卵の鮮度と貯蔵<br>・ 卵の加工品 について<br>・ 牛乳 について<br>・ 乳製品 について                                           |        |

| 回         | テ ー マ                              | 内 容                                                                                                                            |                |     |
|-----------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----|
| 24～<br>26 | 食品と特徴と性質⑪<br>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>                                     |                |     |
| 27～<br>28 | 食品と特徴と性質⑫<br>その他の食品（菓子類、嗜好飲料）      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 和菓子、洋菓子</li> <li>・ アルコール飲料、非アルコール飲料 について</li> </ul>                                   |                |     |
| 29～<br>32 | 食品と特徴と性質⑬<br>その他の食品（調味料および香辛料類）    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 香辛料、膨張剤 について</li> </ul>             |                |     |
| 33～<br>34 | 食品と特徴と性質⑭<br>その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品について</li> <li>・ 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン について</li> </ul>               |                |     |
| 35        | 食品と特徴と性質⑮<br>その他の食品（特別用途食品、保健機能食品） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特別用途食品 について</li> <li>・ 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</li> </ul>                    |                |     |
| 36～<br>38 | 食品の加工と貯蔵①<br>食品の加工                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の加工の目的 について</li> <li>・ 食品の加工法 について</li> <li>・ 微生物の利用 について</li> <li>・ まとめ</li> </ul> |                |     |
| 39～<br>41 | 食品の加工と貯蔵①<br>食品の貯蔵                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 貯蔵の目的 について</li> <li>・ 貯蔵法 ①乾燥法から⑧食品添加物 について</li> <li>・ まとめ</li> </ul>                 |                |     |
| 42～<br>43 | 食品の生産と流通<br>食品の国内生産と輸入、食品の流通       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ わが国の食品の生産 について</li> <li>・ 食品の流通の仕組み について</li> </ul>                                   |                |     |
| 44        | 後期定期試験まとめ                          | 試験まとめ                                                                                                                          |                |     |
| 45        | 総論（科目のまとめ）                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 後期定期試験の解説</li> <li>・ 1年間のまとめ</li> </ul>                                               |                |     |
| 教科書・教材    |                                    | 評価基準                                                                                                                           | 評価率            | その他 |
|           |                                    | 確認テスト<br>期末試験                                                                                                                  | 30.0%<br>70.0% |     |

|                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                               |                         |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------|-----|
| 科 目 名                                                                                                                                    | 学科／学年                                                                                                    | 年度／時期                                         | 授業形態                    |     |
| フードデザインⅠ                                                                                                                                 | 高度調理学科／2年                                                                                                | 2026／前期                                       | 講義                      |     |
| 単位数または時間数                                                                                                                                | 必修・選択必修・自由選択                                                                                             |                                               | 担当教員                    |     |
| 2単位（30時間）                                                                                                                                | 必須                                                                                                       |                                               | 佐藤 優子                   |     |
| 授 業 の 概 要                                                                                                                                |                                                                                                          |                                               |                         |     |
| 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。<br>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。    |                                                                                                          |                                               |                         |     |
| 授業終了時の到達目標                                                                                                                               |                                                                                                          |                                               |                         |     |
| ・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。<br>・季節やTP0に合わせた食空間をデザインできる。<br>・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。<br>・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。 |                                                                                                          |                                               |                         |     |
| 実務経験有無                                                                                                                                   | 実務経験内容                                                                                                   |                                               |                         |     |
| 有                                                                                                                                        | 【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年 店長経験あり<br>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。 |                                               |                         |     |
| 時間外に必要な学修                                                                                                                                |                                                                                                          |                                               |                         |     |
| 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                                                                                                                                        | フードデザインとは                                                                                                | フードデザインについて<br>動機付け・授業の流れ                     |                         |     |
| 2～4                                                                                                                                      | 調理師と外食産業                                                                                                 | 外食産業の発展<br>外食産業の市場規模と動向                       |                         |     |
| 5～8                                                                                                                                      | 企業の経営                                                                                                    | 企業の役割と形態<br>経営者としての心構え<br>マーケティングについて（小テストあり） |                         |     |
| 9～12                                                                                                                                     | メニュープランニング                                                                                               | メニュープランニングの必要性和重要性<br>流れ・ポイント                 |                         |     |
| 13～15                                                                                                                                    | 前期末試験（課題）                                                                                                | 前期課題作成                                        |                         |     |
| 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                                                                                                                       |                                                                                                          | 実習・実技評価<br>課題・レポート<br>期末試験                    | 10.0%<br>30.0%<br>60.0% |     |

|                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                   |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| 科 目 名                                                                                                                                    | 学科／学年                                                                                                    | 年度／時期                             | 授業形態           |
| フードデザインⅡ                                                                                                                                 | 高度調理学科／2年                                                                                                | 2026／後期                           | 講義             |
| 単位数または時間数                                                                                                                                | 必修・選択必修・自由選択                                                                                             |                                   | 担当教員           |
| 2単位（30時間）                                                                                                                                | 必須                                                                                                       |                                   | 佐藤 優子          |
| 授 業 の 概 要                                                                                                                                |                                                                                                          |                                   |                |
| 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。        |                                                                                                          |                                   |                |
| 授業終了時の到達目標                                                                                                                               |                                                                                                          |                                   |                |
| ・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。<br>・季節やTP0に合わせた食空間をデザインできる。<br>・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。<br>・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。 |                                                                                                          |                                   |                |
| 実務経験有無                                                                                                                                   | 実務経験内容                                                                                                   |                                   |                |
| 有                                                                                                                                        | 【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年 店長経験あり<br>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、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。 |                                   |                |
| 時間外に必要な学修                                                                                                                                |                                                                                                          |                                   |                |
| 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                               |                |
| 1～2                                                                                                                                      | カラーイメージについて                                                                                              | 後期授業流れ<br>色のイメージと配色               |                |
| 3～5                                                                                                                                      | トレンドと食事（漫画飯）                                                                                             | 漫画飯に学ぶ美味しいの仕組み<br>課題作成            |                |
| 6                                                                                                                                        | 色彩とテーブルコーディネート                                                                                           | 食器、ランチョンマットの選び方と<br>空間のデザイン       |                |
| 7                                                                                                                                        | 盛り付けの効果と見せ方                                                                                              | 美味しく見せる盛り付けのコツ<br>後期小テスト（課題）説明    |                |
| 8                                                                                                                                        | 後期小テスト（ディスプレイ課題）                                                                                         | ハロウィンパーティ作成                       |                |
| 9～11                                                                                                                                     | 総合的デザイン                                                                                                  | 総合的なコーディネートについて<br>後期末試験（課題）説明・準備 |                |
| 12                                                                                                                                       | 後期末試験（ディスプレイ課題）                                                                                          | クリスマスディスプレイ（グループワーク）              |                |
| 13～15                                                                                                                                    | 後期末試験（筆記）<br>トレンドと食事                                                                                     | 卒業制作準備（説明と見せ方について）                |                |
| 教科書・教材                                                                                                                                   |                                                                                                          | 評価基準                              | 評価率            |
| 新調理師養成教育全書 フードビジネス                                                                                                                       |                                                                                                          | 実習・実技評価<br>期末試験                   | 40.0%<br>60.0% |
|                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                   | その他            |

|                                                                       |                                                                  |                                                  |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------|
| 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                                                        | 2026／前期                                          | 実習                      |
| 単位数または時間数                                                             | 必修・選択必修・自由選択                                                     |                                                  | 担当教員                    |
| 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<br>2、サービスの基本動作の習得<br>3、ソフト面からみたサービスの理解<br>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）電話対応を含む                   |                         |
| 4～5                                                                   | レストラン部門組織                                                        | 組織と役割 什器備品について                                   |                         |
| 6                                                                     | 食器の取り扱いと管理・レストラン管理業務                                             | シルバー、プレーン、ガラスの拭き方<br>種類分け収納と洗浄、ブリックage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<br>～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<br>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<br>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                                                          | 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                     |
| 基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル                                           |                                                                  | 確認テスト<br>期末試験<br>実習・実技評価                         | 20.0%<br>60.0%<br>20.0% |
|                                                                       |                                                                  |                                                  | その他                     |

|                                           |                                                                          |                                                     |        |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|
| 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                                                                | 2026／後期                                             | 講義     |
| 単位数または時間数                                 | 必修・選択必修・自由選択                                                             |                                                     | 担当教員   |
| 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/料理名や材料などに関する用語や表現を身につける。   |                                                                          |                                                     |        |
| 授業終了時の到達目標                                |                                                                          |                                                     |        |
| フランス語で挨拶など簡単な会話ができる。<br>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30年の実務経験<br>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                                 |                                                                          |                                                     |        |
| 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                                         | フランスを知る、フランス語の挨拶<br>男性名詞・女性名詞/単数、複数                                      | フランス語の発音、日常で使う大切な挨拶<br>男性名詞、女性名詞/単数・複数              |        |
| 2                                         | フランス料理メニュー構成                                                             | 前菜・メイン（肉・魚）・デザートほか                                  |        |
| 3                                         | 料理名の書き方①<br>【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                               |        |
| 4                                         | 料理名の書き方②<br>【au】の役割（トマトのサラダ、パ<br>ン・ジャム）                                  | 料理名につく冠詞、【au】の役割と使い方<br>前置詞【de・au】のまとめ              |        |
| 5～<br>6                                   | 料理名の書き方③<br>【形容詞】の形と位置（冷製コンソ<br>メ）<br>料理に名によく出る【形容詞】                     | 【形容詞】の性数一致<br>【形容詞】の位置<br>※【de】【aux】【形容詞】を使った料理名まとめ |        |
| 7～<br>8                                   | 料理名の書き方④<br>【er動詞の過去分詞】<br>（鯛の網焼き）<br>【er動詞以外の過去分詞】<br>（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<br>【-er動詞】【それ以外の動詞】の作り方      |        |
| 9                                         | 料理名の書き方⑤<br>【～地方風】（プロヴァンス風）<br>「プロヴァンス風」ってどんな風？<br>「フェルナン・ポワン風」ってな<br>に？ | 地方名が付いた料理名の書き方<br>人名が付いた料理名<br>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<br>ソース名の位置                                 |        |
| 11                                        | 料理の書き方まとめ                                                                | 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                                           |        |

| 回              | テ ー マ   | 内 容             |                |     |
|----------------|---------|-----------------|----------------|-----|
| 14             | 期末試験    |                 |                |     |
| 15             | 試験を振り返る |                 |                |     |
| 教科書・教材         |         | 評価基準            | 評価率            | その他 |
| 新・現場からの調理フランス語 |         | 期末試験<br>課題・レポート | 60.0%<br>40.0% |     |

作成者:

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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                                                                                                                                 | 2026／前期                                                                                                                 | 講義    |
| 単位数または時間数                                                                                                                                           | 必修・選択必修・自由選択                                                                                                                              |                                                                                                                         | 担当教員  |
| 2単位（30時間）                                                                                                                                           | 必須                                                                                                                                        |                                                                                                                         | 佐藤 優子 |
| 授 業 の 概 要                                                                                                                                           |                                                                                                                                           |                                                                                                                         |       |
| 就職活動を控え、これから、社会人になるにあたって、必要なスキルを身につける<br>3CAN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. 3CAN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<br>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<br>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】<br>次回の授業内容を踏まえて、就職のしおりに目を通す                                                                                                                  |                                                                                                                                           |                                                                                                                         |       |
| 回                                                                                                                                                   | テ ー マ                                                                                                                                     | 内 容                                                                                                                     |       |
| 1                                                                                                                                                   | 企業訪問/就職試験について/<br>企業が欲しい人材/自己分析                                                                                                           | 企業が求める人材の理解と自分を理解する                                                                                                     |       |
| 2                                                                                                                                                   | グループディスカッション・ワーク                                                                                                                          | ディスカッション（インバスケット思考）<br><br>～聴く力をつけ、いい質問をする～<br>1. グループワーク<br>2. Win-Winの関係                                              |       |
| 3                                                                                                                                                   | 就職や社会におけるSNSの活用<br>・ SNSを就職活動に役立てる方法と<br>注意点について理解する<br>・ SNSが扱う個人情報や社会でどう<br>関わっているのかを、法律的な観点<br>から理解する<br><br>・ 「著作権」や「肖像権」への意識<br>を高める | 1. SNSとはどのようなものか<br>2. SNSを利用した就職活動の方法例<br>3. SNSの利用を誤った場合の失敗例<br>（後半）<br>・ 著作権とは？<br>・ 肖像権とは？<br>・ SNSへ画像や動画を投稿する際の注意点 |       |
| 4                                                                                                                                                   | 就職活動の確認                                                                                                                                   | 企業研究、求人確認等                                                                                                              |       |
| 5                                                                                                                                                   | 新聞を通して、情報の入手の仕方<br>や、新聞の読み方を学ぶ<br><br>外部講師（徳島新聞社）                                                                                         | ①仕事に必要な基礎能力とは<br>②基礎能力向上に新聞がなぜ役立つか<br>③新聞と他メディアの違い<br>④慣れない新聞の読み方<br>⑤1日10分で基礎能力のトレーニングになる新聞の使い<br>方                    |       |
| 6                                                                                                                                                   | 就職活動の確認                                                                                                                                   | 各自の活動状況を確認し、企業研修、会社訪問の設定等                                                                                               |       |

| 回        | テ ー マ                        | 内 容                                                                                                                           |        |     |
|----------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|
| 7        | 社会に出たるにあたり必要とされる<br>お金管理について | 貯蓄・一人暮らし資金/基礎知識<br>①貯蓄の大事さ<br>?未来でかかる費用について<br>③給与明細の見方<br>④残業時間の計算<br>⑤法定労働時間と変形労働時間制<br>⑥残業時間を計算する<br>⑦時間外労働の割増率<br>⑧税金について |        |     |
| 8        | 社会人と学生の違いを理解する               | 社会人になるということ<br>学生と社会人の違い                                                                                                      |        |     |
| 9～<br>15 | 就職活動と就職の心構え                  | 就職活動の準備<br>内定後の対応<br>就職への心構え                                                                                                  |        |     |
| 教科書・教材   |                              | 評価基準                                                                                                                          | 評価率    | その他 |
| 就職の手引き   |                              | 課題・レポート                                                                                                                       | 100.0% |     |