

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習(西洋料理)		高度調理学科/2年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	120回	8単位(240時間)	必須	大石 英雄
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確かな処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~2	調理が上達する。	方法・原則		
3~4	調理器具・道具。	取り扱い・練習		
5~6	食材の持ち味・つけ味。	うまい、まずいの判断。		
7~8	調理方法を学ぶ。	下ごしらえから仕上げの手順。		
9~10	調味。	調味料・香辛料・味・計量。		
11~12	ソース類。	ソース・ブイヨン・フォン・水煮の基本。		
13~14	ナイフ。	使い方・切り方。		
15~16	スープストック。	肉・魚の煮出し汁(ストック)		
17	パスタとライス。	パスタ・ライス。		
18	卵料理。	卵料理。		
19~20	炒焼料理。	牛肉について・ガルニチュール。		
21	調理と火熱。	煮込み。		
22	蒸し物料理。	鶏肉。		
23	ポタージュ。	ポタージュスープ。		
24	魚介料理。	処理の仕方。		

回	テーマ	内容
25	揚げ物料理。	揚げ方。
26	サラダ。	サラダ。
27～ 28	盛り付け。	パーティー料理。
29～ 30	盛り付け。	コース料理。
31～ 32	ブランシェールとブイール。	さっと茹でること。
33～ 34	ポシェ。	沸騰寸前の状態に保ち、この中で茹でること。
35～ 36	フリール。	たっぷりの油の中で材料を揚げること。
37～ 38	ソテー。	フライパンを用いて、強火で素早く焼く。
39～ 40	グラチネ I	焼き色をつける、再加熱。
41～ 42	グラチネ II	焼き色をつける、再加熱。
43～ 44	ロティール。	あぶり焼き・ロースト。
45～ 46	ブレゼ。	蒸し煮・シチュー。
47～ 48	ポアレ。	ソテーとの違い
49～ 50	グラッセ。	煮汁を煮詰める。料理に、つや出汁をする。
51	ソース。	白色系ソース。
52	ソース。	褐色系ソース。
53～ 54	オードブル。	魚介・肉・きのこ・野菜。
55	ポタージュ。	とろみのついたポタージュ。
56	ポタージュ。	澄んだコンソメ。
57～ 58	ポアソン。	魚料理。ソール・サケ・スズキ・鯛。
59～ 60	ビアンド。	肉料理。牛肉・豚肉・鶏・鴨肉。
61～ 62	大量調理概論。	大量調理の基本衛生・食材の目安量・計量。
63～ 64	大量調理の基本 I	大量調理の基本技術 I
65～ 66	大量調理の基本 II	大量調理の基本技術 II

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

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

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理技術実習 (日本料理)		高度調理学科/2年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	南 剛英
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料の的確な処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~ 2	大量調理概論	大量調理に基本衛生・食材の目安量		
3~ 4	大量調理概論基本Ⅰ	基本技術		
5~ 6	大量調理概論基本Ⅱ	基本技術		
7~ 8	模擬サービス	基本		
9~ 10	大量調理作業	基本技術		
11~ 12	仕込み作業	基本		
13~ 14	献立作成	献立の基本知識と応用		
15~ 16	模擬レストランⅠ	基本		
17~ 18	集団給食用大量調理料理	汁と御飯		
19~ 20	模擬レストラン仕込み作業	各セッションごとの仕事		
21~ 22	集団給食用大量調理料理	油物と煮物		
23~ 24	模擬レストラン仕込み作業	各セッションの連携		
25~ 26	集団給食用大量調理料理	焼き物と酢物		
27~ 28	模擬レストラン仕込み作業	まとめ		

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

科目名		学科/学年	年度/時期	担当教員
高度調理技術実習 (中国料理)		高度調理学科/2年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	長尾 貴史
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	さまざまな営業形態と食志向への対応	基本		
3~ 4	厨房の人員配置と習得する技術の段階	集団調理現場において		
5~ 6	食の礼儀、もてなしと食事作法	マナー		
7~ 8	基本のスープのとり方	毛湯・清湯・白湯		
9~ 10	切り方の基本4形状	片・スー・末・塊		
11~ 12	適正な計量	重さ・量・長さ・温度・時間		
13~ 14	蒸し鶏	切り分けと骨の取り出し		
15~ 16	むきえび	下処理・下味付け		
17~ 18	鶏もも肉	下処理と角切り・下味付け		
19~ 20	赤身肉類	下処理と細切り・下味付け		
21~ 22	油温の見極め	火力コントロール		
23~ 24	あえ物の基本	冷拌(ロンバン)		
25~ 26	炒め物の基本	滑炒(ホワチャオ)		
27~ 28	衣揚げの基本	スーチャー		

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

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度総合調理実習		高度調理学科/2年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	後藤田 由紀
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確かな処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回実習の資料の提出、次回献立を見ながら食材の確認など準備の徹底をしておく。				
回	テーマ	内容		
1~ 2	大量調理とは	1年のおさらい		
3~ 4	年間計画と班編成 事業所提供について	年間計画と班編成について 事業所各所による麺類等の提供について		
5~ 6	老人福祉施設	行事食(行楽弁当+椀物)		
7~ 8	老人福祉施設	行事食(お祝いメニュー)		
9~ 10	社員食堂献立	献立(日替わり定食、健康食)		
11~ 12	社員食堂献立	献立(定番、日替わり、健康)		
13~ 14	病院食	脂質制限食		
15~ 16	病院食	低エネルギー食(低たんぱく、低塩類)		
17~ 18	カフェランチ	2種類(メイン・サラダ・スープ・デザート)		
19~ 20	カフェランチ	2種類(メイン・サラダ・スープ・デザート)		
21~ 22	ホテルランチメニュー	2種類(ランチプレート・スープ・デザート)		
23~ 24	ホテルランチメニュー	ホテル中華メニュー		
25~ 26	レストラン計画	ホスピタリティ ディスプレイ 盛り付け		
27~ 28	レストラン計画	試作 作業動線		
29~ 30	レストラン計画	レストラン営業について		

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

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品と栄養の特性		高度調理学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	5単位(150時間)	必須	宮本 美佐子
授業の概要				
<p>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。</p> <p>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。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・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	栄養素の機能と健康① 栄養と健康	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の種類について ・食品の成分と体の構成成分について ・食品の持つ3つの機能について 		
3~4	栄養素の機能と健康② 炭水化物	<ul style="list-style-type: none"> ・炭水化物とは ・炭水化物の種類について 		
5~6	栄養素の機能と健康③ 脂質	<ul style="list-style-type: none"> ・脂質とは ・脂質の種類について ・脂肪酸の種類について ・必須脂肪酸について 		
7~8	栄養素の機能と健康④ たんぱく質	<ul style="list-style-type: none"> ・たんぱく質とは ・たんぱく質の種類について ・たんぱく質の栄養価について 		
9~10	栄養素の機能と健康⑤ ビタミン	<ul style="list-style-type: none"> ・ビタミンとは ・ビタミンの種類と働きについて ・ビタミンの機能について 		
11~12	栄養素の機能と健康⑥ ミネラル	<ul style="list-style-type: none"> ・ミネラルとは ・ミネラルの種類と働きについて ・ミネラルの機能について 		
13	栄養素の機能と健康⑦ その他の成分	<ul style="list-style-type: none"> ・水分について ・機能性成分について 		
14	消化と吸収① 食品の摂取	<ul style="list-style-type: none"> ・生理的欲求について ・心理的欲求について ・栄養管理について 		

回	テ ー マ	内 容
15～ 18	消化と吸収② 栄養素の消化・吸収・代謝	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の消化について ・栄養素の吸収について ・栄養素の代謝について
19～ 22	エネルギー代謝と食事摂取基準 まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギー摂取量とエネルギー消費量 について ・日本人の食事摂取基準 について ・食品標準成分表 について ・食品分類法 について ・食品バランスガイド について
23～ 25	食品と特徴と性質① 植物性食品とその加工品（穀 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・米 について ・小麦 について ・とうもろこし、大麦、そば、えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび について
26～ 29	食品と特徴と性質② 植物性食品とその加工品（でん ぷん類、甘味類） まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも、さつまいも、さといも、やまのいも、こんにゃくいも、キャッサバ、葛でんぷんについて ・砂糖、水あめ、はちみつ、人工甘味料について
30	おさらい	前期授業まとめ
31～ 32	食品と特徴と性質③ 植物性食品とその加工品（豆 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・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
33	食品と特徴と性質④ 植物性食品とその加工品（種実 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・ナッツ類、種子類 について
34～ 36	食品と特徴と性質⑤ 植物性食品とその加工品（野菜 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜類の分類 ・葉菜類、茎菜類、根菜類、果菜類、花菜類 ・野菜類の加工品について
37～ 38	食品と特徴と性質⑥ 植物性食品とその加工品（果実 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・果実類の分類 ・仁果類、準仁果類、核果類、液果類、その他 ・果実の加工品について
39～ 42	食品と特徴と性質⑦ 植物性食品とその加工品（きの こ類、藻類）	<ul style="list-style-type: none"> ・しいたけ、マッシュルーム、なめこ、まつたけ、その他 ・きのこの加工品 ・褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類について ・まとめ
43～ 46	食品と特徴と性質⑧ 動物性食品とその加工品（魚介 類）	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類の構造 ・魚介類の成分 について ・死後変化と鮮度 ・主な魚の種類 について ・魚介類の加工品 について

回	テ ー マ	内 容		
47～ 50	食品と特徴と性質⑨ 動物性食品とその加工品（食肉類）	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉類の構造と肉質 ・食肉類の成分 について ・肉の熟成 ・主な肉の種類 について ・その他の食肉類の種類 ・食肉の加工品 について ・まとめ 		
54～ 56	食品と特徴と性質⑩ その他の食品（油脂類）	<ul style="list-style-type: none"> ・油脂類、植物油脂、動物油脂、加工油脂 について ・まとめ 		
57～ 58	食品と特徴と性質⑪ その他の食品（菓子類、嗜好飲料）	<ul style="list-style-type: none"> ・和菓子、洋菓子 ・アルコール飲料、非アルコール飲料 について 		
59～ 62	食品と特徴と性質⑫ その他の食品（調味料および香辛料類）	<ul style="list-style-type: none"> ・食塩、食酢、みそ、醤油、ウスターソース類、トマト加工品、化学調味料 について ・香辛料、膨張剤 について 		
63～ 64	食品と特徴と性質⑬ その他の食品（調理加工食品類、ゲル状食品）	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品、インスタント食品、レトルト食品について ・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン について 		
65	食品と特徴と性質⑭ その他の食品（特別用途食品、保健機能食品）	<ul style="list-style-type: none"> ・特別用途食品 について ・保健機能食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品 について 		
66～ 68	食品の加工と貯蔵① 食品の加工	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加工の目的 について ・食品の加工法 について ・微生物の利用 について ・まとめ 		
69～ 71	食品の加工と貯蔵① 食品の貯蔵	<ul style="list-style-type: none"> ・貯蔵の目的 について ・貯蔵法 ①乾燥法から⑧食品添加物 について ・まとめ 		
72～ 73	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入、食品の流通	<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の食品の生産 について ・食品の流通の仕組み について 		
74	後期定期試験	定期試験の実施 (自筆ノート持込み可)		
75	総論（科目のまとめ）	<ul style="list-style-type: none"> ・後期定期試験の解説 ・1年間のまとめ 		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第2巻 「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）		期末試験	70.0%	【準備学習】 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。定期試験をノート持込みで実施
食品成分表等必要に応じて配布		授業態度	30.0%	

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	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	前野 裕次
授業の概要				
西洋料理の基本技術を確実に身につけさせ、調理師としての礼儀・作法を、もう一度教え、現場で戸惑わないように身につけます。 仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。				
授業終了時の到達目標				
フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。 調理に関するフランス語を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~3	サービスの基本	接客の基本 (身だしなみ・態度・動作・言葉遣い) 電話応対などを含む		
4~5	レストラン部門組織	組織と役割 什機備品について		
6	食器と取り扱い管理・レストラン管理業務	シルバー、プレーン、ガラスの拭き方 種類分け収納と洗浄、ブリッテージ率の把握など		
7	テーブルセッティング	朝食・昼食・夕食		
8	レストランサービス	サービストレイの扱いとプレートサービス		
9	テーブルマナー	テーブルマナーの知識と実践		
10~14	実務知識	レストラン新規オープン企画立案~開業までと開業から 日常のオペレーション業務について		
15	テーマ1~7までの授業を対象の復響	前半のまとめ		
16~19	接客サービスの実践	お客様のご案内~注文受け~各種料理提供サービス動作~ 食事終了~会計~お見送り~片付け		
20~21	ワインの概要	ワイン全般について ワインの製造や歴史、用途や種類などについて		
22~23	ワイン抜栓とサービス	ワイン取り扱いの実際とサービス		
24~27	接客サービスの実技確認	レストランサービス実技習得確認 小グループに分かれて、一人ずつのサービス提供時間の時間計測		
28~29	実務知識&研究	県内ホテル・レストラン施設見学 個人研究課題		

回	テ ー マ	内 容		
30	テーマ9～13までの授業を対象の復響	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・ 基礎からわかるレストランサービス ・ 講師、作成の配布プリント 		出席率 授業態度 確認テスト 課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 10.0% 10.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードデザイン		高度調理学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位(60時間)	必須	佐藤 優子
授業の概要				
<p>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。</p> <p>仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>フランス語であいさつなど簡単な会話が出来る。</p> <p>調理に関するフランス語を理解する。</p>				
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】				
<p>次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。</p>				
回	テーマ	内容		
1	フードデザインとは	フードマーケティング概論。 基本理念等		
2	食環境とフードマーケット	食環境の多様化		
3	食環境とフードマーケット	フードマーケットの傾向		
4	マーケティングリサーチ	環境分析		
5	マーケティングリサーチ	消費者分析		
6	マーケティング戦略	マーケットリサーチ		
7	マーケティング戦略	戦略構築 製品戦略		
8	マーケティング戦略	価格戦略 流通戦略		
9	マーケティング戦略	プロモーション戦略		
10	サービスマーケティング	サービスと顧客の評価		
11	サービスマーケティング	調理師とサービスマーケティング		
12	メニュープランニング	メニュープランニングの流れとポイント		
13	メニュープランニング	メニューブック作成		
14	前期末試験	前期末試験		

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

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国際コミュニケーション		高度調理学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	丸中 登紀子
授業の概要				
<p>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。</p> <p>仕事の手順を自ら組んで作業を円滑に行い、衛生についての身だしなみの自覚・道具の手入れ、材料的確な処理など、もう一度、徹底して行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>フランス語であいさつなど簡単な会話ができる。</p> <p>調理に関するフランス語を理解する。</p>				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
<p>次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する。</p>				
回	テーマ	内 容		
1	フランスを知る、フランス語の挨拶 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 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 【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 au】の役割(トマトのサラダ、バジル風味)	料理名につく冠詞、【au】の役割と使い方 前置詞【de・au】のまとめ		
5~ 6	料理名の書き方③ 【形容詞】の形と位置(冷製コンソメ) 料理に名によく出る【形容詞】	【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 ※【de】【aux】【形容詞】を使った料理名まとめ		
7~ 8	料理名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】 (鯛の網焼き) 【er動詞以外の過去分詞】 (ポテトフライ)	動詞からつくる過去分詞を使った調理の表現方法 【-er動詞】【それ以外の動詞】の作り方		
9	料理名の書き方⑤ 【~地方風】(プロヴァンス風) 「プロヴァンス風」ってどんな風? 「フェルナン・ポワン風」ってなに?	地方名が付いた料理名の書き方 人名が付いた料理名 地方の特色、人物を学ぶ		
10	ソース名を書いてみる	ソース名の書き方 ソース名の位置		

回	テ ー マ	内 容		
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		
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 授業態度	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	8回	1単位(16時間)	必須	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 3KAN教育の後半として、就職活動を通して社会人に必要なスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
1. 3KAN教育(1.自己効力感 2.成長実感 3.学び続ける習慣)により企業が求める人材を育成する 2. 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3. 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	企業訪問/就職試験について/	企業が求める人材の理解と自分を理解する		
2	社会人に必要な考え方 ・インバースケット思考 ・Win-Win	<ul style="list-style-type: none"> ・インバースケット思考 緊急度と重要度により優先順位を判断する ・Win-Win 人と人が力を合わせて問題解決をする 		
3	就職や社会におけるSNSの活用 ・ SNSを就職活動に役立てる方法と注意点について理解する ・ SNSが扱う個人情報や社会でどう関わっているのかを、法律的な観点から理解する ・ 「著作権」や「肖像権」への意識を高める。 ・ SNSやWeb上で写真や動画を扱う際の注意点を理解する。	(前半) 1. SNSとはどのようなものか 2. SNSを利用した就職活動の方法例 3. SNSの利用を誤った場合の失敗例 (後半) <ul style="list-style-type: none"> ・ 著作権とは? ・ 肖像権とは? ・ 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	各学科で、就職活動について確認する。		
5	新聞を通して、情報の入手の仕方や、新聞の読み方を学ぶ 外部講師(徳島新聞社)	①仕事に必要な基礎能力とは ②基礎能力向上に新聞がなぜ役立つか ③新聞と他メディアの違い ④慣れない新聞の読み方 ⑤1日10分で基礎能力のトレーニングになる新聞の使い方		
6	就職活動の確認	各学科で、就職活動について確認する。		
7	社会に出た際に必要となる知識を学び理解する(働くことの基礎知識～労働・給与・税金～) 外部講師(小西先生)	給与計算の基礎知識 <ul style="list-style-type: none"> ・ 給与に関する法律 ・ 給与支払いの5原則 ・ 給与明細の見方 ・ 残業時間の計算 ・ 法定労働時間と変形労働時間制 ・ 残業時間を計算する ・ 時間外労働の割増率 ・ 税金について 		
8	就職するにあたって	社会人になるということ 学生と社会人の違い		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率	100.0%	

作成者:佐藤 優子

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
就職実務Ⅰ		高度調理学科/2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	佐藤 優子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> ・就職についての考え方を改める(なぜ就職する必要があるのか) ・自分なりの考察をもとに、「自分のスタイル」を見つける ・書類の書き方も理解する 				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・就職を「自分」の人生の進路活動のチェックポイントとし、自分の進路の道筋を考える準備が終了する 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	就職について	なぜ就職する必要があるのか、について		
2	履歴書	履歴書の書き方1		
3~4	自己分析1・2	過去		
5~6	自己分析3・4	現在、未来		
7~9	自己PR文作成	自己PR文の作成		
10~12	企業研究	企業をピックアップし、その企業の特徴から志望動機を作成する		
13~14	履歴書用文書の作成	自己PR、志望動機の履歴書版を作成する		
15	志望動機の作成	履歴書の清書作業を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・オリジナルの教材を使用 ・課題によっては参考資料として(記事抜粋)書籍や新聞なども使用 		出席率	100.0%	【準備学習】 授業開始前に前回の内容確認をおこ