

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 食生活と健康	公衆衛生学	90(3)	2-1	調理師養成教育全書 ①食生活と健康

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人として健康であること、健康な身体で健康な精神で健康な料理を作り、社会に貢献できる調理師になるために人間衛生、環境衛生を学ぶ。</li> <li>・ 健康増進に寄与できる調理師なるために学ぶ。</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1 学期	<p>公衆衛生とは</p> <p>第1章 調理師と健康</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康の考え方</li> <li>・ 食と健康の関係</li> <li>・ 調理師の役割</li> </ul> <p>第2章 食生活と疾病</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 疾病の動向とその予防</li> <li>・ 生活習慣病</li> </ul>
	2 学期	<p>第3章 健康づくり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康づくり対策</li> <li>・ 心の健康づくり</li> </ul> <p>第4章 調理師と食育</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育とは</li> <li>・ 食育における調理師の役割</li> </ul>
	3 学期	<p>第5章 労働と健康</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 労働と健康</li> <li>・ 調理師の職場環境</li> </ul> <p>第6章 環境と健康</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生活環境</li> <li>・ 環境条件</li> <li>・ 環境汚染とその対策</li> </ul>

評価基準及び方法	期末試験
----------	------

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表1 食品と栄養の特性	食品学	60(2)	2-1	調理師養成教育全書 ②食品と栄養の特性

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理師に必要な食品の基礎知識と嗜好特性について学び、調理師活動に於いて中心的な存在となる食品について正しい視点を養う。</li> <li>食品についてのさまざまな問題について考え、行動する調理師になれるよう食品についての知識の習得をする。</li> </ul>
-------	---

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の特徴と性質               <ul style="list-style-type: none"> <li>植物性食品とその加工品 穀類、いも類、砂糖、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類</li> <li>動物性食品とその加工品 魚介類、食肉類、卵類、乳類</li> <li>その他の食品 油脂・菓子類・嗜好飲料類・調味料&amp;香辛料類・調理加工食品類 調理加工食品類・ゲル状食品・特別用途食品&amp;保健機能食品</li> </ul> </li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の加工と貯蔵               <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の加工</li> <li>食品の貯蔵</li> </ul> </li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の生産と流通               <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の国内生産と輸入</li> <li>食品の流通</li> </ul> </li> </ul>

評価基準及び方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>期末テスト</li> <li>プリントによる豆テスト</li> <li>授業出席</li> </ul>
----------	--

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表1 食品と栄養の特性	栄養学	60(2)	2-1	調理師養成教育全書 ②食品と栄養の特性

学習の 目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康的な食生活を送るために、正しい栄養素の知識を身に付ける。</li> <li>・栄養素が健康や病気との関連において、私たちの体の中でどのように作用するかを理解する</li> </ul>
-----------	---

学習の 計画	1 学期	栄養学概論 第1章 栄養素の機能と健康 ① 栄養と健康           ② 炭水化物 ③ 脂質                 ④ たんぱく質 ⑤ ビタミン           ⑥ ミネラル ⑦ その他の成分
	2 学期	第2章 消化と吸収 ① 食物の摂取 ② 栄養素の消化・吸収・代謝
	3 学期	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 ① エネルギー代謝 ② 日本人の食事摂取基準 ③ 食品の選択

評価 基準 及び 方法	期末テスト    豆テスト
----------------------	---------------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 食品と栄養の特性	介護食論	30(1)	1-1 2-1	全国調理職業訓練協会 介護食士講座3級教本

学習の目標	<p>日本は高齢化が進み、現在、世界一の長寿国になっている。 しかも、年齢を問わず何らかの障害を持つ人も急増している。 このような状況をふまえ、高齢者や障害者の「食事」についての理解を深め、 介護食（栄養と美味しさと、食べやすさに配慮された食事）を作る科学知識、 技術知識・技能を身につける。</p>
-------	--

学習の計画	1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・介護食士概論</li> <li>  栄養摂取法</li> <li>  介護食士の仕事の範囲</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・医学的基礎知識</li> <li>  摂食活動に関わる器官とその機能</li> <li>  高齢者の身体機能の低下</li> <li>  生活習慣病</li> </ul>
	2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者の心理</li> <li>  高齢者の食への支援</li> <li>  食事介助</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者栄養学</li> <li>  高齢者の特徴と栄養</li> <li>・高齢者食品学</li> <li>  嚥下補助食品</li> <li>・高齢者食品衛生</li> <li>  食品の変化</li> </ul>
	3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理理論</li> <li>  高齢者の普通食の基本調理法</li> <li>  生活習慣病予防食</li> <li>  軟食</li> </ul>	

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 食に安全と衛生	食品衛生学	90(3)	2-1	調理師養成教育全書 ③食品の安全と衛生

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全安心な料理を提供する調理師になるために、食品の生産、加工、消費までのあらゆる段階での安全性を脅かすものについて勉強し、その予防法を覚えて又、社会構造の複雑化に伴い発生する人的な食品汚染に対応する事も学び、安全な食を提供できる調理師になるようにする。</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1 学期	第1章 食の安全と衛生 <ul style="list-style-type: none"> <li>食の安全を守る</li> <li>食の安全を脅かす要因</li> <li>食の安全確保のしくみ</li> <li>食品衛生とは</li> <li>食品衛生と調理師の責務</li> <li>食品の微生物汚染と汚染指標菌</li> <li>食品の腐敗</li> </ul> 第2章 食品と微生物 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品中の微生物</li> <li>食品の腐敗</li> </ul> 第7章 食品衛生学実習
	2 学期	第3章 食品と科学物質 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物</li> <li>食品と重金属</li> <li>食品と放射性物質</li> </ul> 第4章 器具・容器包装の衛生 <ul style="list-style-type: none"> <li>器具・容器包装の概要</li> <li>材質の種類</li> </ul> 第7章 食品衛生学実習
	3 学期	第5章 飲食による健康危害 <ul style="list-style-type: none"> <li>飲食による健康危害の種類</li> <li>食中毒の概要</li> <li>細菌性食中毒</li> <li>ウイルス性食中毒</li> <li>自然毒食中毒</li> <li>化学性食中毒</li> <li>寄生虫による食中毒</li> <li>経口感染症</li> <li>食物アレルギー</li> <li>その他の健康危害</li> </ul> 第7章 食品衛生学実習

評価基準及び方法	期末試験
----------	------

教育内容	教科名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表1 食品の安全と衛生	食品衛生学	30(1)	2-2	調理師養成教育全書 ③食品の安全と衛生

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全安心な料理を提供する調理師になるために、食品の生産、加工、消費までのあらゆる段階での安全性を脅かすものについて勉強し、その予防法を覚えて又、社会構造の複雑化に伴い発生する人的な食品汚染に対応する事も学び、安全な食を提供できる調理師になるようにする。</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	第6章 食品安全対策 <ul style="list-style-type: none"> <li>食品安全対策とは</li> <li>食品安全対策にかかわる法律</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生行政</li> <li>食品調理施設・設備の安全対策</li> <li>調理従事者の健康管理</li> <li>調理作業時における安全対策</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>自主衛生管理HACCP</li> <li>食品事故対応</li> </ul>

評価基準及び方法	期末試験
----------	------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 調理理論と 食文化概論	調理理論	90(3)	2-1	調理師養成教育全書 ④調理理論と 食文化概論

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理理論で得た知識により試行錯誤を繰り返す回数を減らし、調理技術の習得を速やかにする事が出来る。そして理論に裏づけられた技術を工夫し応用する事で調理の幅を広げる事が出来る。</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	第1章 調理とおいしさ <ul style="list-style-type: none"> <li>調理とは</li> <li>おいしさの構成</li> </ul>
	2学期	第2章 調理の基本操作 <ul style="list-style-type: none"> <li>非加熱調理操作</li> <li>加熱調理操作</li> </ul>
	3学期	第3章 食品の調理科学 <ul style="list-style-type: none"> <li>植物性食品</li> <li>動物性食品</li> <li>その他の食品</li> </ul>

評価基準及び方法	期末テスト ノート提出
----------	-------------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 調理理論と 食文化概論	調理理論	60(2)	2-2	調理師養成教育全書 ④調理理論と 食文化概論

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理理論で得た知識により試行錯誤を繰り返す回数を減らし、調理技術の習得を速やかにする事が出来る。そして理論に裏づけられた技術を工夫し応用する事で調理の幅を広げる事が出来る。</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	第4章 調理器具と熱源 ・調理器具
	2学期	第4章 調理器具と熱源 ・食器・容器
	3学期	第4章 調理器具と熱源 ・調理とエネルギー源

評価基準及び方法	期末テスト ノート提出
----------	-------------



教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 調理理論と 食文化概論	食文化概論	30(1)	2-1	調理師養成教育全書 ④調理理論と 食文化概論

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・『調理師の起源』『調理師資格の歴史』『自然環境や宗教に見る食文化の違い』を理解、認識する。</li> <li>・『日本の食文化史』『行事食』『郷土料理』『食育』などを学び調理師の昔と今の役割を考える。</li> </ul>
-------	---

学習の計画	1 学期	第5章 食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化 食文化の共通化と国際化
	2 学期	第6章 日本の食文化	日本の食文化史 日本料理の食文化 行事食と郷土料理 現代の食生活と未来の食文化
	3 学期	第7章 世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 中国料理の食文化 その他の国の料理の食文化

評価基準及び方法	学期末試験
----------	-------

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表1 調理実習	調理実習	300(10)	2-1	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師になるための心得 実習の心構え、実習室での衛生、健康、清掃、消毒、整理整頓</li> <li>・調理の基本技術の習得 西洋料理の基本の技術や調理法、切り方、名称、食材名、器具の使い方、歴史、国民性、嗜好、気候風土、産物、国ごとの調理法、料理のバランス、食材類の特徴、下処理の方法及び調理法</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習の心得 服装、頭髪、手指の衛生</li> <li>・基本の調理法 材料の切り方、使い方、器具の種類と特徴及び使用法</li> <li>・油脂、調味料、香辛料</li> <li>・基本のブイヨンの種類と調理</li> <li>・基本のソースの種類と調理</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法、火加減、焼加減 調味料の使い分けによる加熱、アルコール類の加熱法</li> <li>・料理の創造と発展</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理作業の展開と確認 スピード、衛生面、的確さ、味と加熱の均一化</li> <li>・設備や機械を使つての調理の工夫 コンビオーブン調理</li> </ul>

評価基準及び方法	<p>期末実技試験</p> <p>身だしなみ、授業への取り組み方、器具と食器の扱い、実習室の清掃</p> <p>材料の無駄の有無</p>
----------	--

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 調理実習	調理実習	300(10)	2-1	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師になるための心得</li> <li>・調理の基本技術の習得</li> <li>・各料理法の特徴の習得</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理器具について 包丁の種類、使い方、研ぎ方、手入れ法 計量器の使い方、調味料の計り方</li> <li>・基本調理 野菜、山菜、筍の調理、出し汁について 野菜のむきもの、ご飯もの、厚焼き玉子</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本調理 乾物のもどし方 魚のおろし方 鍋料理 すし、そば、うどん</li> <li>・応用調理 焼き物、煮物、揚物、和え物</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応用調理 1、2学期の応用 懐石料理について</li> </ul>

評価基準及び方法	<p>期末実技試験</p> <p>身だしなみ、授業への取り組み方、包丁の手入れ</p>
----------	---

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 調理実習	調理実習	300(10)	2-1	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師になるための心得</li> <li>・調理の基本技術の習得</li> <li>・四大地方料理の特徴（料理法等）の習得</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理器具について 包丁の使い方、研ぎ方、手入れ法、丸いまな板の使い方 鍋、ザーレン、お玉の使い方、計量器の使い方、調味料の計り方</li> <li>・基本調理① 野菜、肉、魚等の切り方（刀工技法） 中国料理の調理法（下加熱）、油脂の使い方、だしの材料とそのとり方 各種調味料の作り方、香辛料</li> </ul>
	2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本調理② <ul style="list-style-type: none"> <li>・色々な加熱調理法</li> <li>・北京、上海、広東、四川料理の特徴的な加熱技法</li> <li>・干货の種類とそのもどし方（動物干货、植物干货）</li> </ul> </li> <li>・応用調理① 冷菜技法、熱菜技法、甜菜技法、点心技法</li> </ul>
	3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応用調理② <ul style="list-style-type: none"> <li>・基本調理①②及び応用調理①の応用</li> </ul> </li> <li>・色々な宴席料理（満漢全席等）、飲茶について</li> </ul>

評価基準及び方法	<p>期末実技試験</p> <p>身だしなみ、授業への取り組み方、調理器具の扱い</p>
----------	--

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表1 調理実習	調理実習	300(10)	2-1	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理師になるための心得 実習の心構え、実習室での衛生、健康、清掃、消毒、整理整頓</li> <li>調理の基本技術の習得 西洋料理の基本の技術や調理法、切り方、名称、食材名、器具の使い方、歴史、国民性、嗜好、気候風土、産物、国ごとの調理法、料理のバランス、食材類の特徴、下処理の方法及び調理法</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理実習の心得 服装、頭髪、手指の衛生</li> <li>基本の調理法 材料の切り方、使い方、器具の種類と特徴及び使用法</li> <li>油脂、調味料、香辛料</li> <li>基本のブイヨンの種類と調理</li> <li>基本のソースの種類と調理</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>多様な加熱調理法 詳細な加熱温度と方法、火加減、焼加減 調味料の使い分けによる加熱、アルコール類の加熱法</li> <li>料理の創造と発展</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理作業の展開と確認 スピード、衛生面、的確さ、味と加熱の均一化</li> <li>設備や機械を使つての調理の工夫 コンビオーブン調理</li> </ul>

評価基準及び方法	<p>期末実技試験</p> <p>身だしなみ、授業への取り組み方、器具と食器の扱い、実習室の清掃</p> <p>材料の無駄の有無</p>
----------	--

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 総合調理実習	総合調理実習	90 (3)	2-1	調理師養成教育全書 ⑥総合調理実習

学習の目標	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理実習を学び、同時にサービス等を取り入れレストラン全体のオペレーションも学ぶ。
-------	---

学習の計画	1 学期	第1章 調理施設・設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理施設</li> <li>・調理設備</li> <li>・調理システム</li> </ul> 第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・集団調理実習にあたって</li> <li>・集団調理実習の進め方</li> </ul>
	2 学期	第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理の特徴と調理技術</li> <li>・献立作成と調理</li> </ul> 第3章 接客サービス <ul style="list-style-type: none"> <li>・求められるサービス</li> <li>・接客サービスの基本</li> <li>・接客実務</li> <li>・食卓の演出</li> <li>・クレーム対応</li> </ul>
	3 学期	第4章 飲食店開業計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師とフードビジネス</li> <li>・飲食店の開業</li> </ul>

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 総合調理実習	総合調理実習	90 (3)	2-1	調理師養成教育全書 ⑥総合調理実習

学習の目標	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理実習を学び、同時にサービス等を取り入れレストラン全体のオペレーションも学ぶ。
-------	---

学習の計画	1 学期	第1章 調理施設・設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理施設</li> <li>・調理設備</li> <li>・調理システム</li> </ul> 第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・集団調理実習にあたって</li> <li>・集団調理実習の進め方</li> </ul>
	2 学期	第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理の特徴と調理技術</li> <li>・献立作成と調理</li> </ul> 第3章 接客サービス <ul style="list-style-type: none"> <li>・求められるサービス</li> <li>・接客サービスの基本</li> <li>・接客実務</li> <li>・食卓の演出</li> <li>・クレーム対応</li> </ul>
	3 学期	第4章 飲食店開業計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師とフードビジネス</li> <li>・飲食店の開業</li> </ul>

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表1 総合調理実習	総合調理実習	90 (3)	2-1	調理師養成教育全書 ⑥総合調理実習

学習の目標	大量調理に関する設備、機器を使い食事提供も視野に入れた調理実習を学び、同時にサービス等を取り入れレストラン全体のオペレーションも学ぶ。
-------	---

学習の計画	1 学期	第1章 調理施設・設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理施設</li> <li>・調理設備</li> <li>・調理システム</li> </ul> 第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・集団調理実習にあたって</li> <li>・集団調理実習の進め方</li> </ul>
	2 学期	第2章 集団調理実習 <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理の特徴と調理技術</li> <li>・献立作成と調理</li> </ul> 第3章 接客サービス <ul style="list-style-type: none"> <li>・求められるサービス</li> <li>・接客サービスの基本</li> <li>・接客実務</li> <li>・食卓の演出</li> <li>・クレーム対応</li> </ul>
	3 学期	第4章 飲食店開業計画 <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師とフードビジネス</li> <li>・飲食店の開業</li> </ul>

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------



教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
高度調理技術 実習	調理高度実習	450(15)	2-2	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の技術の習得</li> <li>西洋料理の高度な調理法の習得</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>高度な応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>ブイヨンの調理</li> <li>ソースの調理</li> <li>加熱調理の方法 焼く、煮る、揚げる</li> </ul> </li> <li>設備や機械を使つての調理の工夫 コンビオープン調理</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>高度な応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>ブイヨンの調理</li> <li>ソースの調理</li> <li>加熱調理の方法 焼く、煮る、揚げる</li> </ul> </li> <li>設備や機械を使つての調理の工夫 コンビオープン調理</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>高度な応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>ブイヨンの調理</li> <li>ソースの調理</li> <li>加熱調理の方法 焼く、煮る、揚げる</li> </ul> </li> <li>設備や機械を使つての調理の工夫 コンビオープン調理</li> </ul>

評価基準及び方法	期末実技試験 身だしなみ、授業への取り組み方、器具と食器の扱い、実習室の清掃
----------	---

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
高度調理技術 実習	調理高度実習	450(15)	2-2	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の技術の習得</li> <li>・各料理法の特徴の習得</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応用調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き物</li> <li>・煮物</li> <li>・揚物</li> <li>・和え物</li> <li>・乾物のもどし方</li> </ul> </li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応用調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き物</li> <li>・煮物</li> <li>・揚物</li> <li>・和え物</li> <li>・乾物のもどし方</li> </ul> </li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・応用調理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き物</li> <li>・煮物</li> <li>・揚物</li> <li>・和え物</li> <li>・乾物のもどし方</li> </ul> </li> </ul>

評価基準及び方法	期末実技試験 身だしなみ、授業への取り組み方、包丁の手入れ
----------	----------------------------------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
高度調理技術 実習	調理高度実習	450(15)	2-2	調理師養成教育全書 ⑤調理実習

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>中国料理の技術の習得</li> <li>四大地方料理の特徴（料理法等）の習得</li> </ul>
-------	--

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>色々な加熱調理法 冷菜技法、熱菜技法、甜菜技法、点心技法</li> </ul> </li> <li>北京、上海、広東、四川料理の特徴的な加熱技法</li> <li>干货の種類とそのもどし方（動物干货、植物干货）</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>色々な加熱調理法 冷菜技法、熱菜技法、甜菜技法、点心技法</li> </ul> </li> <li>北京、上海、広東、四川料理の特徴的な加熱技法</li> <li>干货の種類とそのもどし方（動物干货、植物干货）</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>応用調理               <ul style="list-style-type: none"> <li>色々な加熱調理法 冷菜技法、熱菜技法、甜菜技法、点心技法</li> </ul> </li> <li>北京、上海、広東、四川料理の特徴的な加熱技法</li> <li>干货の種類とそのもどし方（動物干货、植物干货）</li> </ul>

評価基準及び方法	期末実技試験 身だしなみ、授業への取り組み方、調理器具の扱い
----------	-----------------------------------

教育内容	科目名	授業（単位）数	クラス	使用教科書
別表2 フードサービス実習	サービス	30(1)	2-1	職業訓練教材研究所 西洋料理 料飲接客サービス技法

学習の目標	・レストランサービスに必要な基礎知識の習得。
-------	------------------------

学習の計画	1学期	1. 接客の基本 2. 西洋料理の食器 3. サービス準備・点検 4. 客室案内
	2学期	5. 注文 6. 料理の運搬 7. テーブルサービス
	3学期	8. 西洋料理に使用される食材 9. 一般的な西洋料理調理法 10. メニュー管理 11. 食事のマナー

評価基準及び方法	期末テスト 出席状況
----------	------------

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表2 フードサービス実習	サービス	60(2)	2-2	職業訓練教材研究所 西洋料理 料飲接客サービス技法

学習の目標	・レストランサービス技能検定3級の取得に向けた知識、技術の習得。
-------	----------------------------------

学習の計画	1学期	1. ワインの分類、ブドウ品種 2. フランスワイン、ワインの管理 3. 酒精強化ワイン、アロマティックワイン 4. ビール、スピリッツ、リキュール 5. 技能検定 学科試験対策
	2学期	6. 宴会の種類と運営 7. レストランサービスの種類と技法 8. 技能検定 実技試験対策
	3学期	9. プロトコール、テーブルプラン、配席 10. 国旗、ドレスコード 11. 忘れ物、遺失物、苦情処理 12. ワインの醸造法、各国のワイン 13. ワインサービス、テイスティング

評価基準及び方法	期末テスト 出席状況
----------	------------

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表2 フードサービス実習	デザイン	60(2)	2-2	

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的な色彩の知識を理解し、配色ルールの基本を学ぶ。</li> <li>・色彩の基本的な心理効果を学ぶ。</li> <li>・配色ルール、色彩の心理効果活用し、テーブルカラーコーディネート基礎を学ぶ。</li> </ul>
-------	---

学習の計画	1学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カラーイメージ(イメージと色彩) <ul style="list-style-type: none"> <li>・暖色による配色研究</li> <li>・寒色による配色研究</li> <li>・中性色による配色研究</li> </ul> </li> <li>・イメージカラー一覧作成と鑑賞</li> </ul>
	2学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器の色の効果 <ul style="list-style-type: none"> <li>背景色の違いによる見え方の変化</li> <li>白い背景と黒い背景による見え方の変化、効果の違い</li> </ul> </li> <li>・配色ルールの基本 <ul style="list-style-type: none"> <li>トーンによるイメージの違い</li> <li>トーンによる配色研究</li> </ul> </li> <li>・作品制作</li> </ul>
	3学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブルコーディネート <ul style="list-style-type: none"> <li>調和のとれた食卓のカラーコーディネート</li> <li>テーマにあわせたテーブルカラーコーディネート</li> </ul> </li> <li>・フォトコラージュ作品制作 <ul style="list-style-type: none"> <li>写真の色彩に合わせたトーン選択による実習制作</li> </ul> </li> </ul>

評価基準及び方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・制作条件に合った作品の作成、提出</li> <li>・授業出席(関心、意欲、仕事の丁寧さ)</li> </ul>
----------	--

教育内容	科目名	授業 (単位)数	クラス	使用教科書
別表2 調理に関する 国際コミュニケーション	外国語	60(2)	2-2	調理師養成教育全書選択編 フードランゲージ 英語

学習の目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 英語に興味を持たせる</li> <li>2. 英語に慣れるように</li> <li>3. 基礎的な英語の知識と運用能力をつけさせる</li> <li>4. 主な食材についての英単語及びレストランでの基礎英会話を教える</li> </ol>
-------	---

学習の計画	1 学期	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物や身の回りの物についての英語名に慣らさせる</li> <li>2. 数の数え方</li> <li>3. 日付の書き方</li> <li>4. 職業についての知識</li> <li>5. 体の部位について</li> </ol>
	2 学期	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基礎の文型</li> <li>2. 天気と時間の it</li> <li>3. 現在・過去・未来</li> <li>4. 挨拶</li> <li>5. 自己紹介</li> <li>6. 基本的動詞を使つての英会話</li> <li>7. 疑問詞を使った疑問文</li> </ol>
	3 学期	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 金銭に関する英会話</li> <li>2. 旅行に必要な基礎英語</li> <li>3. レストランでの基礎英語</li> <li>4. 調理で使う基礎単語の知識と運用</li> <li>5. レストランでのサービス英会話</li> <li>6. カタカナ英語</li> <li>7. 食材の英語</li> </ol>

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------

教育内容	科目名	授業(単位)数	クラス	使用教科書
別表2 調理に関する 国際コミュニケーション	情報処理	60(2)	2-2	

学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報化社会における知識と技術の修得。               <ul style="list-style-type: none"> <li>① 個人情報や著作権、知的財産権などの身近な法律を知ることによって正しく情報管理が出来る方法を学ぶ。</li> <li>② <b>Word</b> では、レシピの清書またはデータ化を目的とし、体裁の良いレシピが作れるようにする</li> <li>③ <b>Excel</b> では、表の作成、簡単な計算方法、関数を用いた高度な計算を学び、お店の経営などに使える表計算のノウハウを学ぶ。</li> </ul> </li> </ul>
-------	---

学習の計画	1 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人情報の取り扱い、著作権や肖像権、知的財産権などの権利、法律を知る。</li> <li>・ネット社会における問題（コミュニケーション、個人情報の流出）を考える。</li> <li>・過度な情報の受け入れによる、精神的、肉体的な影響について考える。</li> <li>・コンピュータウイルスについて。</li> </ul>
	2 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パソコンの基礎知識（マウス入力・キーボード入力）キーボード配列の修得。</li> <li>・<b>Microsoft Word</b> を使用して文章の作成、編集。社内文書などの作成。</li> <li>・手書きレシピをもとに、パソコンでレシピの清書を行う。</li> <li>・ペイントを用いて画像の編集。</li> </ul>
	3 学期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・<b>Microsoft Excel</b> の基礎知識の習得。</li> <li>・表の作成から簡単な計算を行う。</li> <li>・表の編集や書式などの <b>Excel</b> の機能を使った表の作成。</li> <li>・関数を用いて高度な計算。</li> </ul>

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------



教育内容	科目名	授業 (単位)数	クラス	使用教科書
別表2 調理に関する 国際コミュニケーション	マーケティング論	30(1)	2-2	調理師養成教育全書選択編 フードマーケティング

学習の目標	・調理師として必要なマーケティングの基礎知識を学び、グローバル化する飲食店の経営やマネジメント等を学習する。
-------	--

学習の計画	1学期	<p>第1章 マーケティング概論</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マーケティングとは</li> <li>・売り手と買い手の対話</li> </ul> <p>第2章 食環境とフードマーケット</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食環境の多様性・食の外部化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・売り手のアピール、買い手の決め方</li> <li>・マーケティング発展の流れ</li> <li>・フードマーケットの最近の傾向</li> </ul>
	2学期	<p>第3章 マーケティングリサーチ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・己を知り、敵を知る（環境分析）</li> <li>・実際に調べてみようーマーケットリサーチ</li> </ul> <p>第4章 マーケティング戦略</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全体像を見よう（戦略の構築）</li> <li>・いくらで売ろうか（価格戦略）</li> <li>・より効率的な売り込み方（プロモーション戦略）</li> <li>・他のやり方（その他のマーケティング戦略）</li> <li>・実際のケーススタディ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・客の見方（消費者分析）</li> <li>・何を作ろうか（製品戦略）</li> <li>・品物の流れ（流通戦略）</li> </ul>
	3学期	<p>第5章</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サービスと顧客の評価</li> <li>・調理師とサービスマーケティング</li> </ul>	

評価基準及び方法	期末テスト
----------	-------

## ○実務経験教員 資格&amp;経歴

氏名	資格	経歴等
青木 茂治	専門調理師認定証書	調理に関する教育研究及び実地指導
新野 良博	専門調理師認定証書	調理に関する教育研究及び実地指導
三田 直	専門調理師認定証書	調理に関する教育研究及び実地指導
五十嵐 康之	専門調理師認定証書	調理に関する教育研究及び実地指導
市野 奈央	管理栄養士登録書	栄養学、食品学、調理理論の教育研究及び実地指導
	介護食士1級認定書	介護食論の教育研究及び実地指導
三田 直幸	パーソナルコンピュータ 技術認定4級	情報処理の教育研究及び実地指導
鈴木 洋一	弁護士	法律事務所勤務
佐藤 秀雄	獣医師免許証	富岡市役所にて衛生行政に従事
役山 邦夫	獣医師免許証	群馬県各保健事務所等にて衛生行政に従事
武井 篤雄	獣医師免許証	群馬県にて衛生行政に従事
中嶋 隆	獣医師免許証	群馬県にて衛生行政に従事
柴田 由美子	管理栄養士登録書	栄養管理並びに食品学について研究及び実地指導
柴山 益子	管理栄養士登録書	栄養管理並びに調理理論について研究及び実地指導
高橋 崇子	管理栄養士登録書	栄養管理並びに食品学、調理理論について研究及び実地指導
関口 育代	管理栄養士登録書	栄養管理並びに食品学について研究及び実地指導
邑中 功		ホテルにてサービス業務5年 レストランにてサービス業務10年 ホテルにてサービス業務13年4月 ホテルにてサービス業務8年2月
関口 由美子	幼稚園教諭2級 小学校・中学校教諭1級 高等学校教諭2級 普通免許状(美術)	大学教育学部美術科 卒業
津田 康則	1級レストランサービス技能士合格証書	ホテルにて接客業務 山崎学園群馬調理師専門学校、東日本ホテルバール専門学校にてレストランサービスの教育研究及び実地指導
折茂 康代	中学校、高等学校教諭 1種普通免許状(英語)	大学文学部英米文学部 卒業