

## 授業科目、担当者（実務経験のある教員等含む）及び時間数の一覧

2023 年度

|     |          |
|-----|----------|
| 学校名 | 国際調理専門学校 |
| 学科名 | 高度調理師学科  |

単位時間

| 区分                     | 科目名          | 教員名           | 実務経験<br>の有無 | 1年次 |     | 2年次 |     | 合計   |      |     |
|------------------------|--------------|---------------|-------------|-----|-----|-----|-----|------|------|-----|
|                        |              |               |             | 前期  | 後期  | 前期  | 後期  |      |      |     |
| 授業科目及び授業時間数表           | 専門科目         | 食生活と健康        | 北満夫         | ○   | 60  | 30  |     |      | 90   |     |
|                        |              | 食品と栄養の特性      | 坂井良輔        | ○   | 90  | 60  |     |      | 150  |     |
|                        |              | 食品の安全と衛生      | 中山吉宣        | ○   | 60  | 90  |     |      | 150  |     |
|                        |              | 調理理論と食文化概論    | 中田雅子        | ○   | 90  | 90  |     |      | 180  |     |
|                        |              | 調理実習          | 大貫光介        | ○   | 180 | 120 |     |      |      | 300 |
|                        |              |               | 板坂剛         |     |     |     |     |      |      |     |
|                        |              |               | 吉田憲一郎       |     |     |     |     |      |      |     |
|                        |              |               | 山本経一        |     |     |     |     |      |      |     |
|                        |              |               | 毛利祥之        |     |     |     |     |      |      |     |
|                        | 萬田孝之         |               |             |     |     |     |     |      |      |     |
|                        | 総合調理実習       | 板坂剛           | ○           |     | 90  |     |     |      | 90   |     |
|                        | キャリアプランニング I | 小嶋晋之介         |             | 30  |     |     |     |      | 30   |     |
|                        | 学外実習         | 清川裕           |             |     | 60  |     |     |      | 60   |     |
|                        | 小 計（単位時間）    |               |             |     | 510 | 540 |     |      | 1050 |     |
|                        | 専門科目         | キャリアプランニング II | 清川裕         |     |     |     | 30  |      | 30   |     |
| 高度調理技術実習               |              | 板坂剛           | ○           |     |     | 90  | 120 | 210  |      |     |
| 学生レストラン実習              |              | 板坂剛           | ○           |     |     | 240 | 210 | 450  |      |     |
| レストランオペレーション           |              | 坂井慎吾          | ○           |     |     | 90  | 60  | 150  |      |     |
|                        |              | 中田雅子          | ○           |     |     |     |     |      |      |     |
| 外国語                    |              | ルロワ美沙子        |             |     |     | 30  |     | 30   |      |     |
| 食材学                    |              | 清川裕           |             |     |     | 30  | 30  | 60   |      |     |
| 学外実習 II                |              | 清川裕           |             |     |     |     | 90  | 90   |      |     |
| 小 計（単位時間）              |              |               |             |     |     | 510 | 510 | 1020 |      |     |
| 合 計（単位時間）              |              |               |             | 510 | 540 | 510 | 510 | 2070 |      |     |
| うち、実務経験のある教員の時間数（単位時間） |              |               |             | 480 | 480 | 420 | 390 | 1770 |      |     |

| 科目名   |                               | 学科/学年  | 年度/時期   | 授業形態 |
|---|-------------------------------|--|---------|------|
| キャリアプランニングⅡ   |                               | 高度調理師学科/2年   | 2023/前期 | 講義   |
| 授業時間  | 回数                            | 授業時数   | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分   | 15回                           | 30単位時間   | 必須      | 清川裕  |
| 授業の概要   |                               |  |         |      |
| ホテル、レストラン、ブライダルなど飲食に関する業界で実際に働く人をゲストにお招き、仕事内容やその業界独特の仕事への考え方や接客を学ぶことで働く意義を考える。<br>実際に現場で活躍されている方のお話を伺い働く意義、やりがいを理解する。 |                               |  |         |      |
| 授業終了時の到達目標  |                               |  |         |      |
| 飲食に関する業界の共通する事項、その業界特有の仕事内容を説明することができる<br>ホテル、レストラン、ブライダル業界等で働く人々の職業人の社会人力とは何かを説明できる                                  |                               |  |         |      |
| 実務経験有無  |                               | 実務経験内容   |         |      |
| 無   |                               |  |         |      |
| 時間外に必要な学修   |                               |  |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |                               |  |         |      |
| 回   | テーマ                           | 内容   |         |      |
| 1   | お礼状の書き方について                   | 企業へ送るお礼状の書き方や封筒の一般的な記入方法を学修する  |         |      |
| 2   | 身だしなみについて                     | 就職活動におけるスーツの選び方や、着こなし方、マナーなどを専門のプロをお招きし就職活動への心構えを学修する                      |         |      |
| 3   | 履歴書の書き方について                   | 自己PRなど相手に伝わるよう記入されている良い履歴書と書類選考で選ばれにくい履歴書など文章の構築の仕方を資料を使って比較しながら学修する       |         |      |
| 4   | 授業計画、目的の説明、第1章 人生設計とキャリアデザイン① | アイスブレイク、グループワーク、テキスト第1章 イントロダクション  |         |      |
| 5   | 第1章 人生設計とキャリアデザイン②            | 自己分析を行い生活設計を考える。家計管理の考え方を知り、奨学金制度を例に収入と支出の管理を考える。                          |         |      |
| 6   | 第1章 人生設計とキャリアデザイン③            | 会社付与の保険制度について求人票を参考に理解する。社会保険、私的保険について理解する。                                |         |      |
| 7   | 第7章 考え抜く力①計画力                 | 実践課題/プレゼンテーションの計画、パソコン操作練習   |         |      |
| 8   | 第8章 考え抜く力②創造力                 | 実践課題/プレゼンテーションのPP作り  |         |      |
| 9   | 第8章 考え抜く力②創造力                 | 実践課題/プレゼンテーションのPP作り  |         |      |
| 10  | 第9～10章 チームで働く力①発信             | 実践課題/プレゼンテーション発表と傾聴  |         |      |
| 11  | 第9～10章 チームで働く力②発信             | 実践課題/プレゼンテーション発表と傾聴  |         |      |
| 12  | 第13章 チームで働く力⑥規律性              | ビジネスマナーについて知り、ルールやマナーの意味を考える   |         |      |
| 13  | 第14章 チームで働く力⑦ ストレスコントロール力     | ストレスコントロールを理解し強化方法を知る  |         |      |
| 14  | 合同企業説明会について                   | ブライダルやホテル、レストランなど様々な企業の人事ご担当の方より企業の働き方や、終了規則、理念などの企業概要の説明を聞き、業界の違いや特徴を理解する |         |      |
| 15  | まとめ、振り返り                      | まとめ、社会人になるにあたってのコミットメントを記入し心構えを認識する。映像学習「近畿大学卒業式スピーチ」                      |         |      |
| 教科書・教材  |                               | 評価基準   | 評価率     | その他  |
| 社会人基礎力（日経BP社）<br>タクナル（リアセック）  |                               | 期末試験   | 30.0%   |      |
|   |                               | 小テスト・提出物   | 50.0%   |      |
|   |                               | グループワークでの役割  | 20.0%   |      |

| 科目名   |                          | 学科/学年   | 年度/時期                   | 授業形態                             |
|---|--------------------------|---|-------------------------|----------------------------------|
| 高度調理技術実習  |                          | 高度調理師学科/2年  | 2023/前期                 | 実習                               |
| 授業時間  | 回数                       | 授業時数  | 必須・選択                   | 担当教員                             |
| 90分   | 45回                      | 90時間  | 必須                      | 板坂剛・大貫光介・吉田憲一郎<br>山本経一・萬田孝之・毛利祥之 |
| 授業の概要   |                          |   |                         |                                  |
| 1年次に学んだ調理実習を踏まえ、より高度な内容を学んでいく。<br>また色々な国のレシピも知り、応用性を身につけ料理技法のスキルアップを目指す。              |                          |   |                         |                                  |
| 授業終了時の到達目標  |                          |   |                         |                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>料理技術の応用力の習得</li> <li>時間配分を考えた動きができる</li> </ul> |                          |   |                         |                                  |
| 実務経験有無  |                          | 実務経験内容  |                         |                                  |
| 有   |                          | レストラン・ホテルの料理長としての実務経験を持ち、メニュー開発・原価管理、衛生管理、人材育成を行う。各料理分野で料理長を務める |                         |                                  |
| 時間外に必要な学修   |                          |   |                         |                                  |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |                          |   |                         |                                  |
| 回   | テーマ                      | 内容  |                         |                                  |
| 1~4   | 多国籍料理実習①<br>スペイン料理       | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 5~8   | 多国籍料理実習②<br>韓国料理         | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 9~12  | 多国籍料理実習③<br>茶懐石料理        | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 13~16   | 多国籍料理実習④<br>ブライダルフルコース   | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 17~20   | 多国籍料理実習⑤<br>タイ料理         | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 21~24   | 特別講師実習①<br>日高シェフ（イタリア料理） | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 25~28   | 特別講師実習②<br>関谷シェフ（フレンチ料理） | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 29~32   | 特別講師実習③<br>鈴木シェフ（イタリア料理） | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 33~36   | 特別講師実習④<br>陳建太郎シェフ（中国料理） | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 37~40   | 特別講師実習①<br>山下シェフ（日本料理）   | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 41~43   | 日本料理実習①                  | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 44~45   | 日本料理実習②                  | デモンストレーション及び実習  |                         |                                  |
| 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 調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会）  |                          | 筆記・実技試験<br>出席率<br>授業態度  | 40.0%<br>30.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。        |

| 科目名   |                  | 学科/学年   | 年度/時期   | 授業形態                             |
|---|------------------|---|---------|----------------------------------|
| 高度調理技術実習  |                  | 高度調理師学科/2年  | 2023/後期 | 実習                               |
| 授業時間  | 回数               | 授業時数  | 必須・選択   | 担当教員                             |
| 90分   | 60回              | 120時間   | 必須      | 板坂剛・大貫光介・吉田憲一郎<br>山本経一・萬田孝之・毛利祥之 |
| 授業の概要   |                  |   |         |                                  |
| 学生レストラン・ラボ（テストキッチン）でのメニュー開発、試作、試食、改善のPDCAサイクルを基盤として、レストランで販売するメニューの試作・試食と接客サービスを行う。試食では学生がお客様の立場で料理とサービスの意見交換を行い改良を重ねる。   |                  |   |         |                                  |
| 授業終了時の到達目標  |                  |   |         |                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生レストランのメニューを考案でき、調理できる</li> <li>・考案したメニューの損益計算ができる</li> <li>・HACCPに基づいた危機管理ができる</li> <li>・学生レストランに応じた接客ができる</li> </ul> |                  |   |         |                                  |
| 実務経験有   |                  | 実務経験内容  |         |                                  |
| 有   |                  | レストラン・ホテルの料理長としての実務経験を持ち、メニュー開発・原価管理、衛生管理、人材育成を行う。各料理分野で料理長を務める |         |                                  |
| 時間外に必要な学修   |                  |   |         |                                  |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |                  |   |         |                                  |
| 回   | テーマ              | 内容  |         |                                  |
| 1~3   | 日本料理実習③          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 4~6   | 日本料理実習④          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 7~9   | 西洋料理実習①          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 10~12   | 西洋料理実習②          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 13~15   | 西洋料理実習③          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 16~18   | 西洋料理実習④          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 19~21   | 中国料理実習①          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 22~24   | 中国料理実習②          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 25~27   | 中国料理実習③          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 28~30   | 中国料理実習④          | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 31~33   | 製菓・製パン実習①        | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 34~36   | 製菓・製パン実習②        | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 37~39   | 製菓・製パン実習③        | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 40~42   | 製菓・製パン実習④        | デモンストレーション及び実習  |         |                                  |
| 43~45   | 調理技術課題、卒業試験について① | 課題内容について  |         |                                  |
| 46~48   | 調理技術課題、卒業試験について② | 課題練習①   |         |                                  |

| 回                                | テーマ              | 内 容                 |                |                           |
|----------------------------------|------------------|---------------------|----------------|---------------------------|
| 49~51                            | 調理技術課題、卒業試験について③ | 課題練習②               |                |                           |
| 52~54                            | 卒業展示公開実習         | 企画、レシピ考案            |                |                           |
| 55~57                            | 卒業展示公開実習         | 仕込み                 |                |                           |
| 58~60                            | 卒業展示公開実習         | 仕上げと公開              |                |                           |
| 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 調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） |                  | 筆記試験<br>提出物（メニューなど） | 60.0%<br>40.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科目名   |               | 学科/学年  | 年度/時期   | 授業形態 |
|---|---------------|--|---------|------|
| 学生レストラン実習   |               | 高度調理師学科/2年   | 2023/前期 | 実習   |
| 授業時間  | 回数            | 授業時数   | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分   | 120回          | 240時間  | 必須      | 板坂剛  |
| 授業の概要   |               |  |         |      |
| 学生がレストラン運営を行う。計画（メニュー開発・試作）、実行（料理作成・接客サービス）、評価（料理・サービスの評価）、改善（反省と次回に向けての改善）のプロセスで運営を行う。原価計算、衛生管理、食材管理、大量調理の仕込み方法、料理の提供方法などの厨房業務とレストランの接客・サービス業務を学修する。 |               |  |         |      |
| 授業終了時の到達目標  |               |  |         |      |
| 学生レストランの運営で、料理知識と技術、衛生管理、接客サービスを学修する。メニュー開発、企画運営を行い、実践的な調理知識と技術、商品の販売方法を学び、調理現場に必要な主体性と発想力を身につける。料理とサービスに対する知識と理解を深める事で、調理師としてのプロ意識を高める。              |               |  |         |      |
| 実務経験有無  |               | 実務経験内容   |         |      |
| 有   |               | レストラン・ホテルの料理長としての実務経験を持ち、メニュー開発・原価管理、衛生管理、人材育成を行う。 |         |      |
| 時間外に必要な学修   |               |  |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |               |  |         |      |
| 回   | テーマ           | 内 容  |         |      |
| 1~3   | 落合シェフ・学生レストラン | 落合シェフ監修（イタリア料理）のメニューで学生レストランの運営                    |         |      |
| 4~6   | 学生レストラン営業準備   | 料理の仕込み、テーブルセッティング等                                 |         |      |
| 7~9   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 10~12   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 13~15   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 16~18   | 陳シェフ・学生レストラン  | 陳シェフ監修（中国料理）のメニューで学生レストランの運営                       |         |      |
| 19~21   | 学生レストラン営業準備   | 料理の仕込み、テーブルセッティング等                                 |         |      |
| 22~24   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 25~27   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 28~30   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 31~33   | 学生レストラン営業準備   | 料理の仕込み、テーブルセッティング等                                 |         |      |
| 34~36   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |
| 37~39   | 学生レストラン運営     | 接客サービスとコース料理の販売                                    |         |      |

| 回       | テーマ                | 内容  |
|---------|--------------------|---|
| 40~42   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売   |
| 43~45   | 学生レストラン営業準備        | 料理の仕込み、テーブルセッティング等  |
| 46~48   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売   |
| 59~51   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売   |
| 52~54   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売   |
| 55~57   | 坂井ムッシュ・学生レストラン     | 坂井ムッシュ監修（フランス料理）のメニューで学生レストランの運営                          |
| 58~60   | 学生レストラン運営（公開授業）    | 接客サービスとコース料理の販売   |
| 61~63   | 辻口シェフ・学生レストラン      | 辻口シェフ監修（パティシエ・スーパースイーツ製菓学校長）のメニューで学生レストランの運営              |
| 64~66   | トップオブクック・学生レストラン   | 道場学校長（日本料理）、坂井ムッシュ（フランス料理）陳シェフ（中国料理）、落合シェフ（イタリア料理）監修の料理提供 |
| 67~69   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売①   |
| 70~72   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売②   |
| 73~75   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売③   |
| 76~78   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売④   |
| 79~81   | 学生レストラン営業準備        | 料理の仕込み、テーブルセッティング等  |
| 82~84   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売①  |
| 85~87   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売②  |
| 88~90   | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売③  |
| 91~93   | トップオブクック・学生レストラン   | 道場学校長（日本料理）、坂井ムッシュ（フランス料理）陳シェフ（中国料理）、落合シェフ（イタリア料理）監修の料理提供 |
| 94~96   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売①   |
| 97~99   | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売②   |
| 100~102 | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売③   |
| 103~105 | 学生レストラン運営（夏休みイベント） | 接客サービスと料理の販売④   |
| 106~108 | 学生レストラン営業準備        | 料理の仕込み、テーブルセッティング等  |
| 109~111 | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売①  |
| 112~114 | 学生レストラン運営          | 接客サービスとコース料理の販売②  |

| 回              | テーマ       | 内 容              |       |     |
|----------------|-----------|------------------|-------|-----|
| 115~117        | 学生レストラン運営 | 接客サービスとコース料理の販売① |       |     |
| 118~120        | 学生レストラン運営 | 接客サービスとコース料理の販売② |       |     |
| 教科書・教材         |           | 評価基準             | 評価率   | その他 |
| 学生レストラン運営マニュアル |           | 実技試験             | 70.0% |     |
|                |           | 小テスト・課題          | 30.0% |     |



| 科目名   |              | 学科/学年  | 年度/時期   | 授業形態 |
|---|--------------|--|---------|------|
| 学生レストラン実習   |              | 高度調理師学科/2年   | 2023/後期 | 実習   |
| 授業時間  | 回数           | 授業時数   | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分   | 105回         | 210時間  | 必須      | 板坂剛  |
| 授業の概要   |              |  |         |      |
| 1年次に学んだ調理実習を踏まえ、より高度な内容を学んでいく。<br>また色々な国のレシピも知り、応用性を身につけ料理技法のスキルアップを目指す。                |              |  |         |      |
| 授業終了時の到達目標  |              |  |         |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理技術の応用力の習得</li> <li>・時間配分を考えた動きができる</li> </ul> |              |  |         |      |
| 実務経験有無  |              | 実務経験内容   |         |      |
| 有   |              | レストラン・ホテルの料理長としての実務経験を持ち、メニュー開発・原価管理、衛生管理、人材育成を行う。 |         |      |
| 時間外に必要な学修   |              |  |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |              |  |         |      |
| 回   | テーマ          | 内容   |         |      |
| 1~3   | 名誉教授・特別講師ゼミ① | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 4~6   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 7~9   | 名誉教授・特別講師ゼミ② | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 10~12   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 13~15   | 名誉教授・特別講師ゼミ③ | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 16~18   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 19~21   | 名誉教授・特別講師ゼミ④ | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 22~24   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 25~27   | 名誉教授・特別講師ゼミ⑤ | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 28~30   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 31~33   | 名誉教授・特別講師ゼミ⑥ | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 34~36   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |
| 37~39   | 名誉教授・特別講師ゼミ⑦ | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み                          |         |      |
| 40~42   | 〃            | シェフズレストラン運営  |         |      |

| 回                                | テーマ                        | 内 容                       |                         |                           |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 43~45                            | 名誉教授・特別講師ゼミ⑧               | デモンストレーション及びシェフズレストランの仕込み |                         |                           |
| 46~48                            | 〃                          | シェフズレストラン運営               |                         |                           |
| 59~51                            | 名誉教授・特別講師ゼミ⑨<br>道場学校長・名誉教授 | デモンストレーション及びトップオブクックの仕込み  |                         |                           |
| 52~54                            | 〃                          | トップオブクック運営                |                         |                           |
| 55~57                            | 学生レストラン営業準備                | 料理の仕込み、テーブルセッティング等        |                         |                           |
| 58~60                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売①          |                         |                           |
| 61~63                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売②          |                         |                           |
| 64~66                            | 学生レストラン営業準備                | 料理の仕込み、テーブルセッティング等        |                         |                           |
| 67~69                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売①          |                         |                           |
| 70~72                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売②          |                         |                           |
| 73~75                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売①          |                         |                           |
| 76~78                            | 学生レストラン営業準備                | 料理の仕込み、テーブルセッティング等        |                         |                           |
| 79~81                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売①          |                         |                           |
| 82~84                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売②          |                         |                           |
| 85~87                            | 学生レストラン運営                  | 接客サービスとコース料理の販売①          |                         |                           |
| 88~90                            | レストラン営業準備                  | オードブル仕込み                  |                         |                           |
| 91~93                            | レストラン営業準備                  | オードブル仕込み                  |                         |                           |
| 94~96                            | レストラン営業準備                  | オードブル仕込み                  |                         |                           |
| 97~99                            | レストラン運営                    | オードブル販売①                  |                         |                           |
| 100~102                          | レストラン運営                    | オードブル販売②                  |                         |                           |
| 103~105                          | レストラン運営                    | オードブル販売③                  |                         |                           |
| 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 調理実習レシピ集（全国調理師養成施設協会） |                            | 筆記・実技試験<br>出席率<br>授業態度    | 40.0%<br>30.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科目名   |         | 学科/学年                    | 年度/時期   | 授業形態 |
|---|---------|--------------------------|---------|------|
| レストランオペレーション<br>(レストラン経営・運営)  |         | 高度調理師学科/2年               | 2023/前期 | 講義   |
| 授業時間  | 回数      | 授業時数                     | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分   | 30回     | 60時間                     | 必須      | 坂井慎吾 |
| 授業の概要   |         |                          |         |      |
| 学生レストラン実習をもとにした、メニュー作り、人材育成、店舗運営について学修する。また経営に関する講話等から、経営についての知識を得、考え方を養う。  |         |                          |         |      |
| 授業終了時の到達目標  |         |                          |         |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗に必要なメニュー開発ができる</li> <li>・人材管理、苦情処理について理解する。</li> <li>・店づくりに必要な経理知識や従業員および顧客とのコミュニケーションについて理解する。</li> <li>・経営理念や経営観を知り、仕事に対する理解を深める</li> </ul> |         |                          |         |      |
| 実務経験有無  |         | 実務経験内容                   |         |      |
| 有   |         | レストラン経営に携わる。             |         |      |
| 時間外に必要な学修   |         |                          |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |         |                          |         |      |
| 回   | テーマ     | 内容                       |         |      |
| 1   | メニュー作り① | 少数ニーズ対応客層細分掌握図           |         |      |
| 2   | メニュー作り② | 消費傾向密着型新商品開発着想表          |         |      |
| 3   | メニュー作り③ | 臨機応変メニュー表開発テーブル          |         |      |
| 4   | メニュー作り④ | 料理プロファイルテストシート           |         |      |
| 5   | メニュー作り⑤ | 調理師採用定着化チェックポイント         |         |      |
| 6   | メニュー作り⑤ | 調理師採用定着化チェックポイント         |         |      |
| 7   | 人づくり①   | モラルアップ指向型勤務予定表           |         |      |
| 8   | 人づくり②   | ひととき読み取り領域図              |         |      |
| 9   | 人づくり③   | 経営観察、換気人体、食堂業対比図         |         |      |
| 10  | 人づくり④   | パート8日間教育カリキュラム           |         |      |
| 11  | 人づくり⑤   | 苦情処理報告書フォーマット            |         |      |
| 12  | 店づくり②   | 営業活動連携型経営バランス図表          |         |      |
| 13  | 店づくり③   | 経営体質を明確な尺度で測定する改善度ゾーニング表 |         |      |
| 14  | 店づくり④   | 現場効率活性化チェックリスト           |         |      |
| 15  | 店づくり⑤   | 工事の見積書の作成、要点チェック         |         |      |

| 回       | テーマ                | 内 容                             |                |                           |
|---------|--------------------|---------------------------------|----------------|---------------------------|
| 16      | 学生レストランのPL作成（予算）   | PL（損益計算書）作成と分析方法                |                |                           |
| 17      | 広告・宣伝              | メニュー、チラシ、POPの作り方、ネット広告          |                |                           |
| 18      | 広告・宣伝              | アンケート調査、ショップカードの作り方、文章校正        |                |                           |
| 19      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 20      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 21      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 22      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 23      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 夏休みイベントの立案、計画書作成                |                |                           |
| 24      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 25      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 26      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 27      | 学生レストランの広告物作成（提出物） | 学生レストランのメニュー表、POP、チラシ、アンケート作成   |                |                           |
| 28      | 経営戦略SWOT分析①        | SWOT分析の要点                       |                |                           |
| 29      | 経営戦略SWOT分析の練習②     | SWOT分析の課題に取り組む                  |                |                           |
| 30      | レポート課題             | 課題「前期に実施した学生レストランのメニュー分析と改善策」など |                |                           |
| 教科書・教材  |                    | 評価基準                            | 評価率            | その他                       |
| 自作プリント等 |                    | 筆記試験<br>レポート課題                  | 50.0%<br>50.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科目名   |                  | 学科/学年                                | 年度/時期   | 授業形態 |
|---|------------------|--------------------------------------|---------|------|
| レストランオペレーション<br>(レストラン経営・運営)  |                  | 高度調理師学科/2年                           | 2023/後期 | 講義   |
| 授業時間  | 回数               | 授業時数                                 | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分   | 15回              | 30時間                                 | 必須      | 坂井慎吾 |
| 授業の概要   |                  |                                      |         |      |
| 学生レストラン実習をもとにした、メニュー作り、人材育成、店舗運営について学修する。また経営に関する講話等から、経営についての知識を得、考え方を養う。  |                  |                                      |         |      |
| 授業終了時の到達目標  |                  |                                      |         |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗に必要なメニュー開発ができる</li> <li>・人材管理、苦情処理について理解する。</li> <li>・店づくりに必要な経理知識や従業員および顧客とのコミュニケーションについて理解する。</li> <li>・経営理念や経営観を知り、仕事に対する理解を深める</li> </ul> |                  |                                      |         |      |
| 実務経験有無  |                  | 実務経験内容                               |         |      |
| 有   |                  | レストラン運営に携わる。                         |         |      |
| 時間外に必要な学修   |                  |                                      |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。  |                  |                                      |         |      |
| 回   | テーマ              | 内容                                   |         |      |
| 1   | マーケティングとは        | 商圈調査の仕方                              |         |      |
| 2   | 飲食店開店のための知識      | 開業までの年間計画                            |         |      |
| 3   | メニュー分析①          | BCGクロス分析を利用したメニュー分析方法                |         |      |
| 4   | メニュー分析の練習②(課題)   | BCGクロス分析の課題に取り組む                     |         |      |
| 5   | 損益計算書①           | 材料費、人件費、固定費、運営資金、融資など                |         |      |
| 6   | 損益計算書の練習②(課題)    | 損益計算書の課題に取り組む                        |         |      |
| 7   | 店舗レイアウト①         | レイアウト図面の書き方                          |         |      |
| 8   | 設計・施工の仕方②        | 設計・施工の注意点と、インテリアデザインなど               |         |      |
| 9   | 店舗レイアウトの練習③(課題)  | 店舗レイアウトの課題に取り組む                      |         |      |
| 10  | PC活用法            | プレゼンテーションの練習                         |         |      |
| 11  | グループワークの説明       | ①グループワーク(架空の店舗の事業計画書を作成)             |         |      |
| 12  | 事業計画書(提出物)       | ②グループワーク(架空の店舗の事業計画書を作成)             |         |      |
| 13  | 経営にかかわる経理諸表(提出物) | ③グループワーク(架空の店舗の損益計算書を作成)             |         |      |
| 14  | 発表               | 発表とフィードバック(前回までに作成したレポート内容についての質疑応答) |         |      |

| 回       | テ ー マ | 内 容                                  |                |                           |
|---------|-------|--------------------------------------|----------------|---------------------------|
| 15      | 発表    | 発表とフィードバック（前回までに作成したレポート内容についての質疑応答） |                |                           |
| 教科書・教材  |       | 評価基準                                 | 評価率            | その他                       |
| 自作プリント等 |       | 筆記試験<br>レポート課題                       | 50.0%<br>50.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科目名  |                            | 学科/学年   | 年度/時期   | 授業形態 |
|--|----------------------------|---|---------|------|
| レストランオペレーション<br>(商品開発)   |                            | 高度調理師学科/2年  | 2023/前期 | 講義   |
| 授業時間   | 回数                         | 授業時数  | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分  | 15回                        | 30時間  | 必須      | 中田雅子 |
| 授業の概要  |                            |   |         |      |
| 学生レストラン実習の衛生管理、危機管理を座学で教える。学生レストラン実習や、調理実習で記入している日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもとにした危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。   |                            |   |         |      |
| 授業終了時の到達目標   |                            |   |         |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる</li> <li>・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える</li> <li>・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる</li> <li>・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる</li> </ul> |                            |   |         |      |
| 実務経験有  |                            | 実務経験内容  |         |      |
| 有  |                            | 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |         |      |
| 時間外に必要な学修  |                            |   |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。   |                            |   |         |      |
| 回  | テーマ                        | 内容  |         |      |
| 1  | 白山キャンパス調理実習室の衛生管理について①     | ドライキッチンの説明、清掃器具や方法の確認<br>学生レストランのチェック表の活用と実演練習                      |         |      |
| 2  | 従業員の健康管理・作業着、手洗い、5S、消毒①    | 白山キッチンの5S実施内容の再確認、消毒方法の確認   |         |      |
| 3  | 従業員の健康管理・作業着、手洗い、5S、消毒②    | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 4  | 食中毒・異物混入の基礎知識と予防方法の復習①     | 調理場の労働安全衛生(けが・事故を防ぐ)  |         |      |
| 5  | 食中毒・異物混入の基礎知識と予防方法の復習②     | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 6  | メニューごとの衛生管理のポイント①          | HACCPをもとにした危機管理(記入方法と記載例)   |         |      |
| 7  | メニューごとの衛生管理のポイント②          | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 8  | 原材料の受け入れの確認(温度、腐敗、賞味期限)①   | 食材納品時の注意点   |         |      |
| 9  | 原材料の受け入れの確認(温度、腐敗、賞味期限)②   | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 10   | 冷蔵・冷凍庫の温度確認、調理器具の洗浄・消毒・殺菌① | 包丁・食器の洗浄と洗剤・殺菌剤の取り扱い方   |         |      |
| 11   | 冷蔵・冷凍庫の温度確認、調理器具の洗浄・消毒・殺菌② | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 12   | 火災防止対応策、消火の対応策の確認①         | 火災時の対応と、ゴミ・リサイクル、廃棄物処理方法  |         |      |
| 13   | 火災防止対応策、消火の対応策の確認②         | 学生レストランのチェック表の活用と実演練習   |         |      |
| 14   | レポート課題                     | レポート課題「HACCPに基づいた次年度ゴールデンエッグの改善策案」など                                |         |      |

| 回  | テーマ          | 内 容                |                |                               |
|----|--------------|--------------------|----------------|-------------------------------|
| 15 | レポート課題       | レポート課題の発表・共有       |                |                               |
|    | 教科書・教材       | 評価基準               | 評価率            | その他                           |
|    | GEP衛生管理マニュアル | 日々のチェック表<br>レポート課題 | 50.0%<br>50.0% | 各自が予習復習を行<br>い効率的に科目内容の習熟を図る。 |



| 科目名  |                          | 学科/学年   | 年度/時期   | 授業形態 |
|--|--------------------------|---|---------|------|
| レストランオペレーション<br>(商品開発)   |                          | 高度調理師学科/2年  | 2023/後期 | 講義   |
| 授業時間   | 回数                       | 授業時数  | 必須・選択   | 担当教員 |
| 90分  | 15回                      | 30時間  | 必須      | 中田雅子 |
| 授業の概要  |                          |   |         |      |
| 学生レストラン実習の衛生管理、危機管理を座学で教える。学生レストラン実習や、調理実習で記入している日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもとにした危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。   |                          |   |         |      |
| 授業終了時の到達目標   |                          |   |         |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる</li> <li>・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える</li> <li>・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる</li> <li>・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる</li> </ul> |                          |   |         |      |
| 実務経験有  |                          | 実務経験内容  |         |      |
| 有  |                          | 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務める。食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。 |         |      |
| 時間外に必要な学修  |                          |   |         |      |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。   |                          |   |         |      |
| 回  | テーマ                      | 内容  |         |      |
| 1  | テーブルマナー(和食・中華・洋食)と席順、配置図 | サービスの歴史、テーブル配置、セッティングの仕方  |         |      |
| 2  | 清掃の基本、クリンリネス             | 学生レストランの清掃方法とチェック表  |         |      |
| 3  | 開店準備と閉店準備の具体的な作業内容       | 学生レストランのチェック表の活用方法  |         |      |
| 4  | 顧客満足、リピーターについて           | 顧客を獲得するための方法(紹介)  |         |      |
| 5  | 電話対応、クレーム対応              | ロールプレイング(対応の仕方と注意点)   |         |      |
| 6  | 配慮が必要なお客様への対応方法          | 幼児、障害者、高齢者、外国人、要人など   |         |      |
| 7  | 食物アレルギー、お酒の取り扱いの注意点      | 表示の適切な説明の方法について   |         |      |
| 8  | その他の注意点(宗教、菜食主義など)       | 多文化背景の理解  |         |      |
| 9  | 飲料Beverage Management    | 飲食店における飲料の重要性、収益性   |         |      |
| 10   | コーヒー・紅茶・日本茶              | 種類と試作、テイスティング   |         |      |
| 11   | カクテル・バーマンの知識             | カクテルの種類と試作、テイスティング  |         |      |
| 12   | ワインの知識                   | 醸造方法の知識とテイスティング   |         |      |
| 13   | スピリッツ・日本酒                | 醸造方法の知識とブラインドテストなど  |         |      |
| 14   | その他                      | その他の様々な事例についての個別対応等   |         |      |

|    |                       |                          |                |                           |
|----|-----------------------|--------------------------|----------------|---------------------------|
| 15 | レポート課題                | レポート課題「飲食店における飲料の活用方法」など |                |                           |
|    | 教科書・教材                | 評価基準                     | 評価率            | その他                       |
|    | ホテルレストランサービス技能検定3級教科書 | 筆記試験<br>レポート課題           | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |

| 科目名   |                   | 学科/学年                         | 年度/時期   | 授業形態   |
|---|-------------------|-------------------------------|---------|--------|
| 外国語   |                   | 高度調理師学科/2年                    | 2023/後期 | 講義     |
| 授業時間  | 回数                | 授業時数                          | 必須・選択   | 担当教員   |
| 90分   | 15回               | 30単位時間                        | 必須      | ルロワ美沙子 |
| 授業の概要   |                   |                               |         |        |
| <p>初歩的な挨拶や日常英会話でよく使われる基本フレーズ、表現方法や語彙を習得していくなかで、英語でのコミュニケーションに慣れる。また、サービスで必要とされる英会話基礎を中心に、スピーキングを初め、リスニング・ライティング・リーディングの4技能の向上をはかる。□</p>   |                   |                               |         |        |
| 授業終了時の到達目標  |                   |                               |         |        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・英語で接客（受け入れ、レストラン概要の説明、メニュー説明、オーダーイク、会計）ができる。</li> <li>・英語で地域の案内や店舗紹介ができる。</li> <li>・異文化に興味関心を持ち、海外のお客さまに心地よいサービスを提供することができる。</li> </ul> |                   |                               |         |        |
| 実務経験内容  |                   |                               |         |        |
| 無   |                   |                               |         |        |
| 時間外に必要な学修   |                   |                               |         |        |
| <p>学修に必要な時間 30分～1時間<br/>講義ノートなどを利用して毎時の予習・復習（単語調べなど）</p>  |                   |                               |         |        |
| 1   | イントロダクション<br>自己紹介 | シラバスの説明（評価方法・授業のながれ等）         |         |        |
| 2   | 自己紹介<br>英会話基礎文法   | 自己紹介発表<br>基礎英文法               |         |        |
| 3   | サービスに必要な基礎英会話①    | ファストフード店での日常会話・フレーズ           |         |        |
| 4   | サービスに必要な基礎英会話②    | レストランでの日常会話・フレーズ              |         |        |
| 5   | サービスに必要な基礎英会話③    | レストラン入店時での日常会話・フレーズ           |         |        |
| 6   | サービスに必要な基礎英会話④    | レストラン朝食時での日常会話・フレーズ           |         |        |
| 7   | 調理に関する表現方法        | 加熱法・感覚・混ぜ方の単語                 |         |        |
| 8   | プレゼンテーション         | サービスに必要な基礎英会話①～④の範囲を選択して発表    |         |        |
| 9   | サービスに必要な基礎英会話⑤    | レストラン注文時での日常会話・フレーズ           |         |        |
| 10  | サービスに必要な基礎英会話⑥    | レストラン注文時での日常会話・フレーズ（メニューあり）   |         |        |
| 11  | サービスに必要な基礎英会話⑦    | レストラン会計時での日常会話・フレーズ（メニューあり）   |         |        |
| 12  | サービスに必要な基礎英会話⑧    | レストラン電話予約時での日常会話・フレーズ（メニューあり） |         |        |
| 13  | 調理に関する表現方法        | 調理器具・食肉の部位の英名                 |         |        |
| 14  | プレゼンテーション         | サービスに必要な基礎英会話⑤～⑧の範囲を選択して発表    |         |        |
| 15  | 筆記試験対策            | ふりかえりと総復習                     |         |        |
| 教科書・教材  |                   | 評価基準                          | 評価率     | その他    |

|  |                   |                |                                  |
|--|-------------------|----------------|----------------------------------|
| 公益社団法人全国調理養成施設協会出版<br>新調理師養成教育全書[選択編]フードラン<br>ゲージ英語Ⅰ | プレゼンテーション<br>期末試験 | 70.0%<br>30.0% | 各自が予習復習を<br>行い調理知識と技<br>術の習熟を図る。 |
|--|-------------------|----------------|----------------------------------|

| 科目名  |                   | 学科/学年                               | 年度/時期   | 授業形態                      |
|--|-------------------|-------------------------------------|---------|---------------------------|
| 食材学  |                   | 高度調理師学科/2年                          | 2023/前期 | 講義                        |
| 授業時間   | 回数                | 授業時数                                | 必須・選択   | 担当教員                      |
| 90分  | 15回               | 30時間                                | 必須      | 清川裕                       |
| 授業の概要  |                   |                                     |         |                           |
| 食材の生産から加工、流通について学び、白山市をはじめとする地域の食材や生産者等について学修する。地域の農家や企業によるセミナーを通して食材についての知識を総合的に深める。地域の食材を生かした調理について調理師の果たす役割について考える。 |                   |                                     |         |                           |
| 授業終了時の到達目標   |                   |                                     |         |                           |
| 地域の食材の生産、加工、流通について興味関心をもって学び、理解する。地域の食材を生かした調理について積極的にセミナーに参加し、意見をもったり、表現したりすることができる。                                  |                   |                                     |         |                           |
| 実務経験有無   | 実務経験内容            |                                     |         |                           |
| 無  |                   |                                     |         |                           |
| 時間外に必要な学修  |                   |                                     |         |                           |
| 予習・復習に努める  |                   |                                     |         |                           |
| 回  | テーマ               | 内容                                  |         |                           |
| 1  | 白山市の地理と食材の紹介など    | 授業内容の紹介と、採点方法の説明。石川県の提携農家の紹介        |         |                           |
| 2  | 野菜類（ハウス野菜、露地野菜など） | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 3  | 野菜類（根菜類、キノコ、豆類）   | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 4  | 野菜類（その他）          | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 5  | 野菜類（地物の紹介）        | （旬、使用例、伝統料理技法など）                    |         |                           |
| 6  | 肉類（畜肉）牛、豚、羊       | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通、宗教関連など） |         |                           |
| 7  | 肉類（畜肉）牛、豚、羊       | 部位と調理方法                             |         |                           |
| 8  | 肉類（食鳥）            | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 9  | 肉類（ジビエなど）         | 地物の紹介（旬、使用例、伝統料理技法など）               |         |                           |
| 10   | 魚介類               | 流通など（漁業、セリ、養殖技術などの一般的な知識）           |         |                           |
| 11   | 魚介類               | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 12   | 魚介類               | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）      |         |                           |
| 13   | 魚介類               | 地物の紹介（旬、使用例、伝統料理技法など）               |         |                           |
| 14   | 食材研究レポート          | 食材研究レポート                            |         |                           |
| 15   | 試験対策              | 試験対策                                |         |                           |
| 教科書・教材   |                   | 評価基準                                | 評価率     | その他                       |
| 自作資料   |                   | 期末試験                                | 50.0%   | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |
|  |                   | 提出物                                 | 50.0%   |                           |

| 科目名  |                     | 学科/学年                                     | 年度/時期   | 授業形態                      |
|--|---------------------|---|---------|---------------------------|
| 食材学  |                     | 高度調理師学科/2年                                | 2023/後期 | 講義                        |
| 授業時間   | 回数                  | 授業時数                                      | 必須・選択   | 担当教員                      |
| 90分  | 15回                 | 30時間                                      | 必須      | 清川裕                       |
| 授業の概要  |                     |   |         |                           |
| 食材の生産から加工、流通について学び、白山市をはじめとする地域の食材や生産者等について学修する。地域の農家や企業によるセミナーを通して食材についての知識を総合的に深める。地域の食材を生かした調理について調理師の果たす役割について考える。 |                     |   |         |                           |
| 授業終了時の到達目標   |                     |   |         |                           |
| 地域の食材の生産、加工、流通について興味関心をもって学び、理解する。地域の食材を生かした調理について積極的にセミナーに参加し、意見をもったり、表現したりすることができる。                                  |                     |   |         |                           |
| 実務経験有無   | 実務経験内容              |   |         |                           |
| 無  |                     |   |         |                           |
| 時間外に必要な学修  |                     |   |         |                           |
| 予習・復習に努める  |                     |   |         |                           |
| 回  | テーマ                 | 内容  |         |                           |
| 16   | 果物                  | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）            |         |                           |
| 17   | 加工食品                | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）            |         |                           |
| 18   | 乳製品                 | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通、菓子・パンでの使用法など） |         |                           |
| 19   | 穀物類                 | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通、菓子・パンでの使用法など） |         |                           |
| 20   | 調味料（甘味料、スパイスなど）     | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通など）            |         |                           |
| 21   | 穀物類                 | 全般（種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通、菓子・パンでの使用法など） |         |                           |
| 22   | 鉄人メニューの食材           | 鉄人メニューに使用する食材の探求 全3回                      |         |                           |
| 23   | ”                   | ”   |         |                           |
| 24   | ”（レポート提出）           | 残り時間でレポート作成                               |         |                           |
| 25   | 地元農家または協同組合など【外部講師】 | 外部講師によるセミナー                               |         |                           |
| 26   | ”（レポート提出）           | 残り時間でレポート作成                               |         |                           |
| 27   | 肉（天狗田中）【外部講師】       | 外部講師によるセミナー                               |         |                           |
| 28   | ”（レポート提出）           | 残り時間でレポート作成                               |         |                           |
| 29   | 魚介類（ウロコ水産）【外部講師】    | 外部講師によるセミナー                               |         |                           |
| 30   | ”（レポート提出）           | 残り時間でレポート作成                               |         |                           |
| 教科書・教材   |                     | 評価基準                                      | 評価率     | その他                       |
| 自作資料   |                     | 期末試験                                      | 50.0%   | 各自が予習復習を行い効率的に科目内容の習熟を図る。 |
|  |                     | 提出物                                       | 50.0%   |                           |

|  |         |            |                        |  |
|--|---------|------------|------------------------|--|
| 科目名  |         | 学科/学年      | 年度/時期                  | 授業形態   |
| 学外実習Ⅱ  |         | 高度調理師学科/2年 | 2022/後期                | 外部実習   |
| 授業時間   | 回数      | 授業時数       | 必須・選択                  | 担当教員   |
| 90分  | 45回     | 90時間       | 必須                     | 清川裕  |
| 授業の概要  |         |            |                        |  |
| <p>内定先企業で毎日働き、業務内容を理解し新人として実践力を養う。<br/>         個人が責任を持って体調管理を行い、実際の調理の仕事を毎日行う経験をする。</p>   |         |            |                        |  |
| 授業終了時の到達目標   |         |            |                        |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・各自が体調管理し、毎日出席することで、実店舗での作業の流れを理解する。</li> <li>・配属先のチームの一員として、様々な作業工程に加わる。</li> <li>・学校では触れることのない特殊な食材にもかかわり、扱い方を学ぶ。</li> <li>・自ら積極的に仕事を行うことができる。</li> </ul> |         |            |                        |  |
| 実務経験有無   |         | 実務経験内容     |                        |  |
| 無  |         |            |                        |  |
| 時間外に必要な学修  |         |            |                        |  |
| 講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。   |         |            |                        |  |
| 1~45   | 内定先新人研修 |            | 就職内定先企業の業務を理解し流れを理解する。 |  |
| 教科書・教材   |         | 評価基準       | 評価率                    | その他  |
| 実店舗で使用しているレシピなど  |         | 課題・レポート    | 100.0%                 | 現場の料理長や先輩方とコミュニケーションをとり、卒業後の進路や就職先の参考に<br>する |