

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	小野 勝	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	県内ホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	挨拶、身だしなみ、調理目標の確認
2	衛生作業の指導、調理器具の名称と使用について
3	包丁の特徴と研ぎ方について
4	野菜の下処理について
5	魚の下ろし方について
6	豚、牛肉の下ろし方について
7	丸鶏の下ろし方について
8	西洋料理における基本的材料の切り方について
9	肉や魚の切り方と名称について
10	油脂、調味料の種類と使用について
11	香辛料の種類と使用法と特色について
12	ブイヨンの種類と調理例について
13	魚料理のソースの種類と調理例について
14	肉料理のソースの種類と調理例について
15	合わせバターの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	小野 勝	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	県内ホテルで、西洋料理部門の担当責任者を従事する。

授業計画

1	フランス料理の種類と調理例について
2	魚介類を使用したオードブルについて
3	肉、内臓類を使用したオードブルについて
4	野菜、キノコ、豆類を使用したオードブルについて
5	卵料理の種類と作り方について
6	ポタージュの種類と作り方について
7	パスタの種類と作り方について
8	パンの種類と作り方について
9	サラダの種類と作り方について
10	冷製料理に使用するソースやドレッシングの種類と作り方について
11	魚料理における加熱調理について
12	肉料理における加熱調理について
13	魚料理における加熱調理について
14	肉料理における加熱調理について
15	デザートの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	宮前 彰徳	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	実習の心得と中国料理の基本
到達目標	実習が始まる前に調理実習の基本と中国料理をしっかりと学習する。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の学習段階（中国料理業界の概要）
3	中国料理の学習段階（料理長への道のり）
4	中国料理の学習段階（習得する技術の段階）
5	中国料理の基本（包丁の種類と研ぎ方）
6	中国料理の基本（切り方・材料の形）
7	中国料理の基本（鍋の扱い方）
8	中国料理の器具（種類と特徴）
9	特殊材料とその扱い方（干货）
10	特殊材料とその扱い方（醃制品と加工品）
11	調味料と香辛料
12	だしのとり方（種類と作り方）
13	中国料理の調理工程
14	中国料理の基本（種類と調理法）
15	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・燴）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	宮前 彰徳	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	中国料理の基本に伴なった各料理の調理法を学ぶ。
到達目標	中国料理の基本技術をマスターさせ、中国料理に関心を持たせる。
実務経験	都内レストランにて、中国料理調理業務に従事し、その後専門学校講師を務める。

授業計画

1	中国料理の熱菜と熱菜技法（滑炒・清炒）
2	中国料理の熱菜と熱菜技法（小炒・熟炒）
3	中国料理の熱菜と熱菜技法（油爆）
4	油を利用する調理法（干炸・酥炸）
5	油を利用する調理法（巻包炸・炸溜）
6	油を利用する調理法（油爆・煎）
7	蒸気を利用する調理法（生蒸・扣蒸）
8	水分を利用する調理法（湯・羹・燴）
9	水分を利用する調理法（紅焼・湿焼）
10	直火または放射熱を利用する調理法
11	中国料理の甜菜と甜菜技法（糖水・拔絲）
12	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
13	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
14	点心とその調理例（種類と調理法）小食
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	廣瀬 武	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	調理実習の準備、手順と基本料理、基本菓子の調理技術を学ぶ。
到達目標	実習が始まる前に調理実習基本と西洋料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	調理実習の心得
2	西洋料理の学習段階（習得する技術の段階）
3	西洋料理の基本（包丁（ナイフ）の種類と選び方
4	西洋料理の基本（材料の切り方）
5	西洋料理の器具（器具の種類と特徴、磨き方）
6	西洋料理の基本（ソースの基本材料）
7	包丁砥ぎ。
8	裏ごしの仕方。絞り方。マッシュ・ポテト。
9	油脂、調味料。ソース・マヨネーズ。
10	香辛料、香草。ソース・ベシャメル。
11	ブイヨン（種類と調理）。フォン・ド・ボライユ。
12	材料の切り方の確認。4種類の切り方。
13	フライパンの操作。ピラフ。
14	衛生管理・衛生作業の確認
15	整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、終了時に評価する。実習ノート提出。
授業時間外の学習	なし
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピを使用。
履修にあたっての注意	安全と衛生

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	廣瀬 武	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	調理実習の準備、手順と基本料理、基本菓子の調理技術の復習。
到達目標	調理実習基本のマスター。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン・ホテルにて、調理業務に従事、その後、専門学校教員になる。

授業計画

1	包丁砥ぎ。
2	フライパンの操作。オムレツ。
3	絞り方。シュークリーム。
4	野菜の切り方。ポテトサラダ。
5	ソースの種類と調理例。サルサ・ポモドーロ、ニョッキ。
6	香辛料、香草。チキンカレー。
7	油脂、調味料。コールスロー。
8	ブイヨン（種類と調理）。ミネストローネ。
9	材料の切り方。人参のシャトー。
10	香辛料、香草。ドリア。
11	フライパンの操作。スパゲッティ・ナポリタン。
12	洋菓子。ショートケーキ。
13	オープン料理。ロースト・チキン。
14	衛生管理・衛生作業の確認
15	整理整頓・器具調整

評価方法	実習中、終了時に評価する。実習ノート提出。
授業時間外の学習	なし
使用教材	調理実習レシピ本、調理実習本、過去のレシピを使用。
履修にあたっての注意	安全と衛生

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	恩田 雅弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	調理実習の基本について（計量のしかた・手ばかり・目ばかり）
3	調理実習の基本について（火加減・水加減・焼き加減）
4	日本料理の調理器具と器の使用方法について
5	包丁の研ぎ方、衛生作業について
6	野菜の扱い方と下処理について
7	野菜の基本的な切り方と剥き方
8	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
9	和え物・酢の物について
10	出し汁の引き方とお椀について
11	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
12	鍋の扱い方と調味料、煮物について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	日本料理の専門調理、食文化について（そば打ち）
15	日本料理の専門調理、食文化について（握り寿司）

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	恩田 雅弘	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術習得、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	都内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
4	鍋の扱い方と煮方について
5	焚き合せと各食材の煮方について
6	基本の揚げ物と火加減、道具の扱い方について
7	土鍋の扱い方と大皿の盛り付け方について
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	郷土料理について習得する
11	玉子料理と調理法について
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	米の磨ぎ方と各種ご飯調理について
15	基本的な甘味とデザート習得

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	元木 文男	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	県内外のホテルにて西洋料理調理業務に従事、その後県内結婚式場にて総料理長を務める。

授業計画

1	挨拶、身だしなみ、調理目標の確認
2	衛生作業の指導、調理器具の名称と使用について
3	包丁の特徴と研ぎ方について
4	野菜の下処理について
5	魚の下ろし方について
6	豚、牛肉の下ろし方について
7	丸鶏の下ろし方について
8	西洋料理における基本的材料の切り方について
9	肉や魚の切り方と名称について
10	油脂、調味料の種類と使用について
11	香辛料の種類と使用法と特色について
12	ブイヨンの種類と調理例について
13	魚料理のソースの種類と調理例について
14	肉料理のソースの種類と調理例について
15	合わせバターの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	元木 文男	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	県内外のホテルにて西洋料理調理業務に従事、その後県内結婚式場にて総料理長を務める。

授業計画

1	フランス料理の種類と調理例について
2	魚介類を使用したオードブルについて
3	肉、内臓類を使用したオードブルについて
4	野菜、キノコ、豆類を使用したオードブルについて
5	卵料理の種類と作り方について
6	ポタージュの種類と作り方について
7	パスタの種類と作り方について
8	パンの種類と作り方について
9	サラダの種類と作り方について
10	冷製料理に使用するソースやドレッシングの種類と作り方について
11	魚料理における加熱調理について
12	肉料理における加熱調理について
13	魚料理における加熱調理について
14	肉料理における加熱調理について
15	デザートの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	長澤 和正	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	挨拶、身だしなみ、調理目標の確認
2	衛生作業の指導、調理器具の名称と使用について
3	包丁の特徴と研ぎ方について
4	野菜の下処理について
5	魚の下ろし方について
6	豚、牛肉の下ろし方について
7	丸鶏の下ろし方について
8	西洋料理における基本的材料の切り方について
9	肉や魚の切り方と名称について
10	油脂、調味料の種類と使用について
11	香辛料の種類と使用法と特色について
12	ブイヨンの種類と調理例について
13	魚料理のソースの種類と調理例について
14	肉料理のソースの種類と調理例について
15	合わせバターの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5 調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	長澤 和正	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	衛生観念、調理作業における基礎、基本の習得。
到達目標	就職した現場で全てに対応できる調理師を目指す。
実務経験	都内のレストランにて調理業務に従事、その後県内結婚式場にて料理長を務める。

授業計画

1	フランス料理の種類と調理例について
2	魚介類を使用したオードブルについて
3	肉、内臓類を使用したオードブルについて
4	野菜、キノコ、豆類を使用したオードブルについて
5	卵料理の種類と作り方について
6	ポタージュの種類と作り方について
7	パスタの種類と作り方について
8	パンの種類と作り方について
9	サラダの種類と作り方について
10	冷製料理に使用するソースやドレッシングの種類と作り方について
11	魚料理における加熱調理について
12	肉料理における加熱調理について
13	魚料理における加熱調理について
14	肉料理における加熱調理について
15	デザートの種類と作り方について

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	早朝、放課後に実習室を開放して、自主練習を行う。
使用教材	新調理師養成教育全書、5調理実習、調理実習レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生の為に白衣と、エプロン、帽子、作業靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	永井 英男	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10 50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	調理実習の心得について
2	調理実習の基本について（計量のしかた・手ばかり・目ばかり）
3	調理実習の基本について（火加減・水加減・焼き加減）
4	日本料理の調理器具と器の使用方法について
5	包丁の研ぎ方、衛生作業について
6	野菜の扱い方と下処理について
7	野菜の基本的な切り方と剥き方
8	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
9	和え物・酢の物について
10	出し汁の引き方とお椀について
11	焼物について（串の打ち方と魚の焼き加減）
12	鍋の扱い方と調味料、煮物について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	日本料理の専門調理、食文化について（そば打ち）
15	日本料理の専門調理、食文化について（握り寿司）

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	永井 英男	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	調理の準備、手順と基本調理、日本料理の調理技術を学ぶ。
到達目標	調理実習の衛生作業と包丁技術習得、日本料理の基本をしっかりと学習する。
実務経験	県内割烹、日本料理店にて調理業務に従事、その後、専門学校講師を務める。

授業計画

1	包丁の扱い方・切り方、剥き方について
2	野菜の扱い方と下処理、茹で方について
3	魚の扱い方と卸し方について（3枚卸し）
4	鍋の扱い方と煮方について
5	焚き合せと各食材の煮方について
6	基本の揚げ物と火加減、道具の扱い方について
7	土鍋の扱い方と大皿の盛り付け方について
8	四季の表現と盛りつけ方について
9	正月料理について理解する
10	郷土料理について習得する
11	玉子料理と調理法について
12	豆腐料理と調理法について
13	蒸し物調理と蒸加減について
14	米の磨ぎ方と各種ご飯調理について
15	基本的な甘味とデザート習得

評価方法	実技試験で評価する。
授業時間外の学習	早朝と放課後に実習室を開放し、自主的に調理技術習得へ練習。
使用教材	教科書（新調理師養成教育全書 調理実習5 調理実習レシピ集）プリント作成
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、ズボン、前掛け、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 前期	
担当講師	女屋 真人	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	実習の心得と中国料理の基本
到達目標	実習が始まる前に調理実習の基本と中国料理をしっかりと学習する。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	実習の心得（実践的技術を習得）
2	中国料理の学習段階（中国料理業界の概要）
3	中国料理の学習段階（料理長への道のり）
4	中国料理の学習段階（習得する技術の段階）
5	中国料理の基本（包丁の種類と研ぎ方）
6	中国料理の基本（切り方・材料の形）
7	中国料理の基本（鍋の扱い方）
8	中国料理の器具（種類と特徴）
9	特殊材料とその扱い方（干货）
10	特殊材料とその扱い方（醃制品と加工品）
11	調味料と香辛料
12	だしのとり方（種類と作り方）
13	中国料理の調理工程
14	中国料理の基本（種類と調理法）
15	中国料理の冷菜と冷菜技法（拌・燴）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	基準調理実習	開講時期	1年 後期	
担当講師	女屋 真人	区分	必修	
授業の方法	実習	単位数：授業時数	10	50時間

学修内容	中国料理の基本に伴なった各料理の調理法を学ぶ。
到達目標	中国料理の基本技術をマスターさせ、中国料理に関心を持たせる。
実務経験	県内のレストランやホテルにて、中国料理調理業務に従事し、その後食品加工業・惣菜、弁当店を開業しオーナーを務める。

授業計画

1	中国料理の熱菜と熱菜技法（滑炒・清炒）
2	中国料理の熱菜と熱菜技法（小炒・熟炒）
3	中国料理の熱菜と熱菜技法（油爆）
4	油を利用する調理法（干炸・酥炸）
5	油を利用する調理法（巻包炸・炸溜）
6	油を利用する調理法（油爆・煎）
7	蒸気を利用する調理法（生蒸・扣蒸）
8	水分を利用する調理法（湯・羹・燴）
9	水分を利用する調理法（紅焼・湿焼）
10	直火または放射熱を利用する調理法
11	中国料理の甜菜と甜菜技法（糖水・拔絲）
12	点心とその調理例（種類と調理法）甜点心
13	点心とその調理例（種類と調理法）鹹点心
14	点心とその調理例（種類と調理法）小食
15	宴席料理について（献立と食卓作法）

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	朝、放課後などの自主練習
使用教材	調理師養成教育全書 調理実習&レシピ集
履修にあたっての注意	安全と衛生のため白衣、エプロン、帽子、実習靴を着用する。

科目名	応用調理実習	開講時期	1年 前期
担当講師	小笠 真弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	病院にて提供される介護食の習得。
到達目標	集団調理の現場にて即戦力で活躍することを目指す。
実務経験	総合病院にて調理業務に従事する。

授業計画

1	調理施設とは何かを学ぶ。
2	調理設備・調理システムを学ぶ。
3	集団調理実習にあたって学ぶ。
4	集団調理実習の進め方を学ぶ。
5	大量調理の特徴と調理技術を学ぶ。
6	包丁の使い方、スチームコンベクションオーブンの使い方を学ぶ。
7	食材を揃えて切る、煮物の作り方を学ぶ。
8	鶏肉の扱い方、ミキサーの使い方を学ぶ。
9	卵の使い方、炒める、煮るを学ぶ。
10	魚の切り身の扱い方、和え物の作り方を学ぶ。
11	各食材の茹で方、人参の飾り切りを学ぶ。
12	介護食での中国料理を学ぶ。
13	ひき肉を使った料理を学ぶ。
14	基本的な日本料理の介護食を学ぶ。
15	夏野菜、レバーを使った料理を学ぶ。

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	実習室での自主練習やボランティア活動への参加。
使用教材	新調理師要請教育全書 6 総合調理実習
履修にあたっての注意	異物混入や食中毒に気をつける。チームワークのためコミュニケーションをとる。

科目名	応用調理実習	開講時期	1年 後期
担当講師	小笠 真弘	区分	必修
授業の方法	実習	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	病院にて提供される介護食の習得。
到達目標	集団調理の現場にて即戦力で活躍することを目指す。
実務経験	総合病院にて調理業務に従事する。

授業計画

1	汁物の作り方を学ぶ。
2	高齢者向けのハンバーグの作り方を学ぶ。
3	郷土料理を介護食で学ぶ。
4	食べやすい中国料理について考える。
5	食べやすい日本料理について考える。
6	行事やイベントに沿った献立を学ぶ。
7	お米の量り方、炊き方、お粥の作り方を学ぶ。
8	丼を使った介護食を学ぶ。
9	現代に求められるサービスを学ぶ。
10	接客サービスの基本を学ぶ。
11	接客実務・基本的な接客サービスの流れ・料理別サービス方法を学ぶ。
12	食卓の演出・カラーコーディネート・テーブルコーディネートを学ぶ。
13	クレーン対応・心構え、種類と対処法を学ぶ。
14	調理師とフードビジネスについて学ぶ。
15	飲食店の開業について学ぶ。

評価方法	実技試験
授業時間外の学習	実習室での自主練習やボランティア活動への参加。
使用教材	新調理師要請教育全書 6 総合調理実習
履修にあたっての注意	異物混入や食中毒に気をつける。チームワークのためコミュニケーションをとる。

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	武井 篤雄	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品を扱ううえで、周囲に与える影響など知識として学んでおくための学習。
到達目標	食育における調理師の役割や現代の生活環境について理解する。
実務経験	畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務

授業計画

1	健康の考え方（健康とは何か）
2	健康の考え方（わが国の健康水準）
3	健康の考え方（目指すべき健康とは）
4	食と健康の関係（食生活が健康に果たす役割）
5	食と健康の関係（健康的な食生活習慣づくり）
6	疾病の動向
7	疾病の予防
8	生活習慣病とは
9	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
10	生活習慣病の予防
11	心身相関とストレス
12	心身相関とストレス
13	ストレスへの対処法
14	ストレスへの対処法
15	心の健康と自己実現

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 1 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	公衆衛生学	開講時期	1年 後期
担当講師	武井 篤雄	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品を扱ううえで、周囲に与える影響など知識として学んでおくための学習。
到達目標	食育における調理師の役割や現代の生活環境について理解する。
実務経験	畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務

授業計画

1	心の健康と自己実現
2	食育における調理師役割（正し知識の提供）
3	食育における調理師役割（正し知識の提供）
4	食育における調理師役割（食育の実践）
5	食育における調理師役割（食育の実践）
6	食育における調理師役割（食育の実践）
7	作業環境と健康
8	作業条件と健康
9	職業病・労働災害
10	生活環境の衛生
11	現代の生活環境
12	環境因子
13	環境条件（大気・水）
14	環境条件（住居）
15	環境条件（廃棄物・放射線）

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 1 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅰ	開講時期	1年 前期
担当講師	武井 篤雄	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	食品を扱ううえで周辺の環境に与える影響についての法律を学ぶ。
到達目標	疾病予防や健康増進について理解する。
実務経験	畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務

授業計画

1	調理師の成り立ち
2	調理師法の概要
3	調理師法の概要
4	食生活における調理師役割
5	食生活における調理師役割
6	疾病予防から健康増進へ
7	疾病予防から健康増進へ
8	疾病予防から健康増進へ
9	健康増進法
10	健康増進法
11	健康増進法
12	健康増進法
13	わが国における健康づくり対策
14	わが国における健康づくり対策
15	わが国における健康づくり対策

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 1 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅰ	開講時期	1年 後期	
担当講師	武井 篤雄	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間

学修内容	食品を扱ううえで周辺の環境に与える影響についての法律を学ぶ。
到達目標	食育基本法の概要などについて理解する。
実務経験	畜産試験場・保健所等で獣医師として勤務

授業計画

1	疾病予防から健康増進へ
2	健康増進法
3	わが国における健康づくり対策
4	健康教育
5	健康に関する食品情報
6	食育の定義・意義
7	食育基本法の概要
8	食育基本法の概要
9	職場環境の現状
10	調理施設の環境
11	調理施設での労働災害
12	広がる環境汚染
13	空気汚染・水質汚染
14	騒音・振動・悪臭
15	環境問題とその取り組み

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 1 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	栄養学	開講時期	1年 前期
担当講師	永井 由美子	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の種類・概要・消化・吸収・代謝の流れおよび食品のもつ栄養効果について学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性について理解する。
実務経験	短期大学で管理栄養士として勤務

授業計画

1	栄養学導入
2	栄養と健康 栄養素の種類
3	栄養と健康 食品の成分と体の成分
4	栄養と健康 食品中の栄養素と健康
5	炭水化物 炭水化物とは
6	炭水化物 炭水化物の種類1
7	炭水化物 炭水化物の種類2
8	炭水化物 炭水化物の種類3
9	炭水化物 食物繊維のはたらき
10	脂質 脂質とは
11	脂質 脂質の種類
12	たんぱく質 たんぱく質とは
13	たんぱく質 たんぱく質の種類
14	たんぱく質 たんぱく質の栄養価
15	ビタミン ビタミンとは

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』、最新食品標準成分表
履修にあたっての注意	

科目名	栄養学	開講時期	1年 後期	
担当講師	永井 由美子	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	栄養の意義をふまえ、各栄養素の機能と健康、および食品の摂取について学習する。
到達目標	五大栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）の各栄養素における特性について理解する。
実務経験	短期大学で管理栄養士として勤務

授業計画

1	ビタミン ビタミンの種類1
2	ビタミン ビタミンの種類2
3	ビタミンのまとめ
4	ミネラル ミネラルとは
5	ミネラル ミネラルの種類1
6	ミネラル ミネラルの種類2
7	栄養バランスのとれた食事とは 多量ミネラルから考える
8	栄養バランスのとれた食事とは 微量ミネラルから考える
9	その他の栄養成分 水分
10	その他の栄養成分 機能性成分
11	食物の摂取 生理的欲求
12	食物の摂取 心理的欲求
13	食物の摂取 栄養管理
14	まとめ 問題集
15	1年間の復習

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書『2 食品と栄養の特性』、最新食品標準成分表
履修にあたっての注意	

科目名	食品学	開講時期	1年 前期
担当講師	荒川 純子	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品質、また毒成分などを学ぶ。
到達目標	多くの食品を知る。使用する食品の旬や扱い方がわかる。品質の判断ができる。
実務経験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の特徴と性質 穀類
2	いも・でんぷん
3	砂糖・甘味類
4	豆類
5	種実類
6	野菜類 葉菜類・茎菜類
7	野菜類 根菜類・果菜類・花菜類
8	果実類
9	きのこ類
10	藻類
11	魚介類
12	食肉類 構造・肉質・成分
13	食肉類 種類
14	卵類
15	乳類

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

科目名	食品学	開講時期	1年 後期	
担当講師	荒川 純子	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食品の種類、成分、特徴、旬、産地、品質、また毒成分などを学ぶ。
到達目標	多くの食品を知る。使用する食品の旬や扱い方がわかる。品質の判断ができる。
実務経験	県内専門学校にて調理師養成教育にあたる

授業計画

1	食品の特徴と性質	油脂
2		菓子
3		嗜好飲料
4		調味料・香辛料
5		調理加工食品
6		ゲル状食品
7	食品の加工と貯蔵	食品の加工の目的
8		加工法
9		微生物の利用
10		食品の貯蔵の目的
11		貯蔵法
12	食品の生産と流通	わが国の食品の生産
13		海外から輸入される食品
14		食品の流通の仕組み
15		各食品の流通経路

評価方法	試験 100点満点中60点以上で習得したものとする
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性
履修にあたっての注意	

科目名	食文化概論	開講時期	1年 前期
担当講師	廣瀬 武	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	調理師として、人として、食を文化的な一面でとらえる。
到達目標	調理師に課せられた社会的使命を学ぶ。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン、ホテルにて、調理業務に従事、その後専門学校教員として務める。

授業計画

1	食文化の成り立ち、食文化とは何か
2	食文化の成り立ち、食文化の相対性
3	多様な食文化、自然環境と文化
4	多様な食文化、宗教と食物禁忌
5	多様な食文化、食法・調理法などの多様性
6	食文化の共通化と国際化、食の伝播と変容
7	食文化の共通化と国際化、異文化交流による食の国際化
8	食文化の共通化と国際化、食生活の変容と食文化の創造
9	世界の食事情
10	日本の食文化、日本の食文化史、原始・古代・中世
11	日本の食文化、日本の食文化史、近世、近代、現代
12	日本料理の食文化、日本料理の特徴
13	日本料理の食文化、日本料理様式
14	日本料理の食文化、日本料理の食事作法
15	作文

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	なし
使用教材	新調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』
履修にあたっての注意	なし

科目名	食文化概論	開講時期	1年 後期
担当講師	廣瀬 武	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	調理師に課せられた社会的使命を学ぶ。
到達目標	食文化継承の役割を担う。
実務経験	都内、イタリアでのレストラン、ホテルにて、調理業務に従事、その後専門学校教員として務める。

授業計画

1	行事食と郷土料理、食文化の地域性
2	行事食と郷土料理、行事、郷土料理
3	現代の食生活と未来の食文化、食生活の現状
4	現代の食生活と未来の食文化、食文化の未来
5	西洋料理の食文化、西洋料理の変遷
6	西洋料理の食文化、西洋料理の特徴
7	西洋料理の食文化、西洋料理様式
8	西洋料理の食文化、西洋料理の食事作法
9	中国料理の変遷
10	中国料理の特徴と系統
11	中国料理様式
12	中国料理の食事作法
13	その他の国の料理の食文化、アジアの料理
14	その他の国の料理の食文化、中東の料理
15	その他の国の料理の食文化、中南米の料理

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	なし
使用教材	新調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』
履修にあたっての注意	なし

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 前期
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2 30時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到達目標	食の安全と衛生や微生物、添加物について理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	食の安全と衛生
2	食の安全と衛生
3	食品中の微生物
4	食品中の微生物
5	食品中の微生物
6	食品の腐敗
7	食品の腐敗
8	食品添加物
9	食品添加物
10	食品添加物
11	食品添加物
12	重金属と放射線性物質
13	重金属と放射線性物質
14	器具・容器包装の衛生
15	器具・容器包装の衛生

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	食品衛生学	開講時期	1年 後期	
担当講師	間瀬 かおり	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	2	30時間

学修内容	食品が与える健康危害の原因などを知り、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
到達目標	健康危害の種類や食中毒の概要について理解する。
実務経験	動物病院等で獣医師として勤務

授業計画

1	器具・容器包装の衛生
2	器具・容器包装の衛生
3	飲食による健康危害の種類
4	食中毒の概要
5	食中毒の概要
6	細菌性食中毒
7	細菌性食中毒
8	細菌性食中毒
9	細菌性食中毒
10	ウイルス性食中毒
11	ウイルス性食中毒
12	自然毒食中毒
13	自然毒食中毒
14	化学性食中毒
15	化学性食中毒

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅱ	開講時期	1年 前期
担当講師	岸 利男	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	調理師として安全な食品を提供するための法律について学ぶ。
到達目標	食品衛生法の概要、食品安全基本法(リスク管理)及び食品表示法、その他について理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務、農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	食品安全対策とは、食品衛生法（目的）
2	食品衛生法（関係者の責務）
3	食品衛生法（清潔衛生の原則と食品の販売禁止）
4	食品衛生法（農業及び動物用医薬品等の残留食品の販売禁止）
5	食品衛生法（営業に関する規則）
6	食品衛生法に係わる実務（許可申請）
7	食品安全行政
8	食品安全行政（リスク管理）
9	食品表示法
10	食品表示法（加工食品の表示）
11	食品表示法（加工食品の表示）
12	食品表示法（生鮮食品の表示）
13	食品表示法（その他の法律による表示）
14	演習
15	食品営業施設・設備の安全対策

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	衛生法規Ⅱ	開講時期	1年 後期	
担当講師	岸 利男	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1	15時間

学修内容	調理師として安全な食品を提供するためのHACCPや実践について学ぶ。
到達目標	食材の衛生管理、食品事故対応及び7Sなどを理解する。
実務経験	群馬県庁家畜保健衛生所 勤務、農政部 畜産課 勤務 等

授業計画

1	食品営業施設・設備の安全対策
2	調理従事者の健康管理・調理作業時における安全対策
3	調理作業時における安全対策（食材の衛生管理）
4	調理作業時における安全対策（食材の衛生管理）
5	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒 殺菌）
6	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒 殺菌）
7	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒 殺菌）
8	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒 殺菌—実務）
9	自主衛生管理HACCP
10	自主衛生管理HACCP
11	自主衛生管理HACCP
12	演習
13	食品事故対応（汚染物の処理方法）
14	食品事故対応（クレーム処理）
15	7S（清潔・しつけ・整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌）

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	新調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
履修にあたっての注意	

科目名	調理理論	開講時期	1年 前期
担当講師	中村 環	区分	必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3 45時間

学修内容	食品機能やおいしさなど食品調理による科学的变化について、調理科学の理論について学習する。
到達目標	食品の特性を理解した上で、調理による食品の科学的变化とその理論を理解する。
実務経験	前橋保健所に管理栄養士として勤務

授業計画

1	調理理論を学ぶ意義
2	調理の目的
3	おいしさの構成 食べ物の側にある要因
4	おいしさの構成 食べ物の側にある要因
5	おいしさの構成 食べる人の側にある要因
6	おいしさの構成 食べる人の側にある要因
7	非加熱調理操作（計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・攪拌）
8	非加熱調理操作（磨砕・粉碎・成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍）
9	加熱調理操作、熱の伝わり方
10	加熱調理操作（湿式加熱・乾式加熱・誘電加熱・誘導加熱）
11	加熱調理操作（湿式加熱・乾式加熱・誘電加熱・誘導加熱）
12	調理器具（非加熱調理器具）
13	調理器具（加熱調理器具）
14	調理器具（その他）
15	食器・容器

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』
履修にあたっての注意	

科目名	調理理論	開講時期	1年 後期	
担当講師	中村 環	区分	必修	
授業の方法	講義	単位数：授業時数	3	45時間

学修内容	食品機能やおいしさなど食品調理による科学的变化について、調理科学の理論について学習する。
到達目標	食品の特性を理解した上で、調理による食品の科学的变化とその理論を理解する。
実務経験	前橋保健所に管理栄養士として勤務

授業計画

1	調理と熱源・気体燃料
2	水
3	植物性食品（穀類・米・米粉）
4	植物性食品（穀類・小麦粉）
5	植物性食品（穀類・そば）
6	植物性食品（いもおよびでんぷん類）
7	植物性食品（砂糖）
8	植物性食品（豆類）
9	植物性食品（種実類）
10	植物性食品（野菜類）
11	植物性食品（野菜類）
12	植物性食品（果実類）
13	植物性食品（まとめ）
14	植物性食品（まとめ）
15	1年間の復習

評価方法	筆記試験100%評価 A：85点以上 B：70点以上 C：60点以上 D：60点未満
授業時間外の学習	
使用教材	調理師養成教育全書『4 調理理論と食文化概論』
履修にあたっての注意	

科目名	外国語	開講時期	1年 前期
担当講師	ポール カタモウル	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	一般的に必要な初歩的な英語を学ぶ。
到達目標	基本的な単語を理解する。
実務経験	幼稚園や高等学校で英語講師として勤務

授業計画

1	INTRODUCTION I
2	INTRODUCTION II
3	NUMBERS
4	TOP TEN LANGUAGES
5	FOOD I
6	FOOD II
7	OPPOSITES
8	I LIKE / DON'T LIKE
9	I CAN / CAN'T
10	IN / ON / UNDER
11	BODY
12	VIDEO IN ENGLISH
13	TEST REVIEW I
14	TEST REVIEW II
15	REVIEW TEST

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	HyperListening Introductory
履修にあたっての注意	

科目名	外国語	開講時期	1年 後期
担当講師	ポール カタモウル	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	一般的に必要な初歩的な英語を学ぶ。
到達目標	基本的な文法を理解する。
実務経験	幼稚園や高等学校で英語講師として勤務

授業計画

1	FASTEST / SLOWEST
2	FAMILY
3	RIGHT AND LEFT (RandL)
4	CLOTHES / TEXT BOOK 3
5	WORK / TEXT BOOK 4
6	SPORT / TEXT BOOK 5
7	PRESENT AND PAST / TEXT BOOK 6
8	FEELINGS・・・?
9	DO YOU HAVE・・・? / TEXT BOOK 7
10	CHRISTMAS CLASS
11	HOW WAS YOUR VACATION?
12	TEST REVIEW I・II
13	REVIEW TEST
14	GAMES IN ENGLISH
15	DVD IN ENGLISH

評価方法	筆記試験で評価する。
授業時間外の学習	
使用教材	HyperListening Introductory
履修にあたっての注意	

科目名	介護食論	開講時期	1年 前期
担当講師	永井 陽子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	超高齢社会において物性を考慮した食事の需要が高まっている。摂食・咀嚼・嚥下機能が低下した者に対する物性の適した介護食について多角的に学ぶ。
到達目標	摂食・咀嚼・嚥下機能など医学的知識および食品の特性・栄養などを理解したうえで、介護食に適した物性の評価ならびに調理ができること。
実務経験	管理栄養士として県内の総合病院にて治療食献立の作成・栄養指導等に從事

授業計画

1	介護食士概論	栄養摂取法（経静脈栄養法）
2	介護食士概論	栄養摂取法（経管栄養法）
3	介護食士概論	栄養摂取法（経口栄養法）
4	介護食士概論	介護食と介護食士の定義
5	医学的基礎知識	摂食関係器官
6	医学的基礎知識	食物摂取プロセス・嚥下障害
7	医学的基礎知識	身体機能低下
8	医学的基礎知識	生活習慣病
9	高齢者の心理	加齢による身体的変化
10	高齢者の心理	記憶障害による心理的变化
11	高齢者の心理	知能の加齢変化による心理的变化
12	高齢者の心理	高齢者への食支援・食事介助
13	栄養学	栄養生理・五大栄養素
14	栄養学	ライフステージと食事摂取基準
15	栄養学	栄養と疾患の関係

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	
使用教材	全国調理職業訓練協会『介護食士講座』
履修にあたっての注意	

科目名	介護食論	開講時期	1年 後期
担当講師	中島 利恵	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	超高齢社会において物性を考慮した食事の需要が高まっている。摂食・咀嚼・嚥下機能が低下した者に対しての物性の適した介護食について多角的に学ぶ。
到達目標	摂食・咀嚼・嚥下機能など医学的知識および食品の特性・栄養などを理解したうえで、介護食に適した物性の評価ならびに調理ができること。
実務経験	管理栄養士として県内の学校給食・社会福祉法人等にて調理・献立の作成・栄養指導等に從事

授業計画

1	栄養学概論 栄養学基礎
2	栄養生理学 五大栄養素
3	栄養生理学 無機質・ビタミン
4	食事摂取基準とライフステージ
5	高齢者の栄養学 特徴と栄養
6	高齢者の栄養学 低栄養
7	食品学概論 主食となる食材
8	食品学概論 主菜となる食材
9	食品学概論 副菜となる食材
10	食品学概論 その他の食材
11	食品衛生学 微生物の基礎知識・食中毒概論
12	食品衛生学 動物性自然毒食中毒
13	食品衛生学 微生物の基礎知識
14	食品衛生学 食中毒と対策
15	食品衛生学 ウイルス性食中毒

評価方法	筆記試験
授業時間外の学習	
使用教材	全国調理職業訓練協会『介護食士講座』
履修にあたっての注意	

科目名	サービス論	開講時期	1年 前期
担当講師	岡田 久美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到達目標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実務経験	県内外の結婚式場・レストランにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	おもてなし・ホスピタリティの考え方、サービスの授業方針
2	接客の基本・料理・飲料業界(料飲業界)の商品理解
3	料飲サービスの役割・特徴の理解
4	料飲サービススタッフに求められる条件や資質
5	西洋料理に使用される食材の知識 前菜・スープ
6	西洋料理に使用される食材の知識 魚・甲殻・貝類
7	西洋料理に使用される食材の知識 家畜・家禽・野鳥獣肉
8	西洋料理に使用される食材の知識 野菜・チーズ・デザート
9	一般的な西洋料理調理法
10	魚の仕込み表現
11	肉の切り分け方と焼き方
12	飲料の種類及び特徴
13	フランスワインの特徴と品質分類及び銘醸地区
14	イタリアワインの特徴と品質分類及び銘醸地区
15	ドイツ・スペインワインの特徴と品質分類及び銘醸地区

評価方法	筆記試験・実技で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 他
履修にあたっての注意	

科目名	サービス論	開講時期	1年 後期
担当講師	岡田 久美子	区分	選択必修
授業の方法	講義	単位数：授業時数	1 15時間

学修内容	料飲サービスに於ける基礎知識・技術
到達目標	料飲サービスに於ける基礎知識・技術の習得
実務経験	県内外のホテルにて宴会やレストランサービス、予約受付や企画業務に従事

授業計画

1	飲料の種類及び特徴
2	新世界ワインの特徴と品質分類及び銘醸地区 1
3	新世界ワインの特徴と品質分類及び銘醸地区 2
4	ワインの管理とサービス
5	酒精強化ワイン・混成ワインの特徴
6	ビールの特徴
7	スピリッツ・リキュールの特徴
8	ウイスキー・ジン・ウォッカ・ラムの特徴
9	日本酒・ミネラルウォーター・コーヒー・紅茶の特徴
10	メニューについて
11	メニューの歴史・作成の規則
12	西洋料理の食事用具・備品 1
13	銀食器・陶磁器・ガラス容器等の種類と名称
14	言葉遣いとビジネスマナー
15	笑顔の基準、立ち振舞い、迎客のホスピタリティ

評価方法	筆記試験・実技で評価
授業時間外の学習	学校行事サービス全般
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法
履修にあたっての注意	