

科目名	食生活と健康			年次	1年
担当教員 (実務経験等)	中舘 幸代 (管理栄養士)	授業形態	講義	時間数	60時間
[授業の目的・ねらい] 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。					
[授業全体の内容の概要] 調理師と健康 食生活と疾病 健康づくり 調理師と食育					
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 食生活と健康にかかわる現在の各種制度のしくみや課題と対策等を学ぶことにより調理師として活躍できるよう意欲を喚起させる。					
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康」 ・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>定期的に、小テストを実施する。</li> </ul>		
定期試験 (筆記試験)		70			
小テスト		20			
提出物 (レシポノート、課題、レポート)		-			
達成度チェック		-			
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1	オリエンテーション 自己紹介・授業方法の説明				
2～3	1-① 健康の考え方				
4～6	1-② 食と健康の関係				
7～14	1-③ 調理師の役割				
15～18	2-① 疾病の動向とその予防				
19～26	2-② 生活習慣病				
27～38	3-① 健康づくり対策				
39～44	3-② 心の健康づくり				
45～50	4-① 食育とは				
51～57	4-② 食育における調理の役割				
58～60	復習・試験対策・解答				

科目名	食品と栄養の特性		年次	1年
担当教員 (実務経験等)	中舘 幸代 (管理栄養士)	授業形態	講義	時間数 90時間
[授業の目的・ねらい] 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養う。				
[授業全体の内容の概要] 栄養素の機能と健康、食品の特徴と性質				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 栄養素の種類と機能を理解する。 食品成分表の利用方法を習得し、 植物性食品の特徴、性質などの知識を深める。				
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性」 ・食品成分表 ・プリント				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>定期的に、小テストを実施する。</li> </ul>	
定期試験 (筆記試験)		70		
小テスト		20		
提出物 (レシピノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
1	オリエンテーション 自己紹介・授業方法の説明			
2～5	1-① 栄養と健康			
6～10	1-② 炭水化物			
11～15	1-③ 脂質			
16～20	1-④ たんぱく質			
21～27	1-⑤ ビタミン			
28～34	1-⑥ ミネラル			
35～36	1-⑦ その他の成分			
37～50	3-③ 食品の選択 (食品標準成分表の活用方法)			
51～84	4-① 植物性食品とその加工品 (穀類・いもおよびでんぷん類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (砂糖および甘味類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (豆類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (種実類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (野菜類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (果実類)			
	4-① 植物性食品とその加工品 (きのこ類・藻類)			
85～90	まとめ・復習			

科目名	食品の安全と衛生		年次	1年
担当教員 (実務経験等)	熊谷 英里 (管理栄養士) ・管理栄養士として給食会社に勤務していた。	授業形態	講義	時間数 60時間
[授業の目的・ねらい] 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
[授業全体の内容の概要] 微生物や化学物質による食中毒 器具・容器包装の衛生 飲食による健康危害				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 微生物の特徴、性質などの知識を深める。 食中毒の原因と予防について理解する。				
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」 ・プリント				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・定期的に、小テストを実施する。</li> </ul>	
定期試験 (筆記試験)		70		
小テスト		20		
提出物 (レシポノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		10		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
1	オリエンテーション			
2~4	① 食の安全と衛生			
5~7	②-1 食品中の微生物 (種類、増殖条件、微生物汚染)			
8~9	②-2 食品の腐敗			
10~15	③-1 食品添加物 (概要、関係法規、安全性の評価、用途)			
16~17	③-2 食品と重金属			
18	③-3 食品と放射線物質			
19~21	第1章~第3章まとめ、期末試験対策			
22~23	④-1 器具・容器包装の衛生 (概要)			
24	④-2 器具・容器包装の衛生 (材質の種類)			
25	⑤-1 飲食による健康危害の種類			
26~27	⑤-2 食中毒の概要			
28~39	⑤-3 細菌性食中毒 (感染型食中毒、食品内・生体内毒素型食中毒、予防)			
40~42	⑤-4 ウイルス性食中毒			
43~53	⑤-5 自然毒食中毒 (動物性、植物性)			
54~58	⑤-6 化学性食中毒			
59~60	まとめ			

科目名	衛生実習		年次	1年
担当教員	熊谷 英里 (管理栄養士)	授業形態	実習	時間数
(実務経験等)	管理栄養士として給食会社に勤務していた。			
[授業の目的・ねらい] 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。				
[授業全体の内容の概要] 寒天培地の使用方法および培養方法の学習 ヒトの体や、調理実習で使用している器具に付着している菌を調べる。 器具や試薬を用いて、食材の鮮度判定を行う。				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] 微生物の特徴、性質などの知識を深める。 実験の手順や内容を理解する。 レポート作成では、実験内容を分かりやすく記載し、相手に伝わる文章を書くことが出来る。				
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生」 ・プリント				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・毎回レポートを提出してください。(欠席時も必ず提出してください)</li> </ul>	
定期試験 (筆記試験)		-		
小テスト		-		
提出物 (レシポノート、課題、レポート)		60		
達成度チェック		-		
学習態度 (学習に取り組む姿勢・意欲)		30		
身だしなみ・挨拶・衛生		10		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
1・2	実習①⑨	衛生実習オリエンテーション (実験室の使用方法、器具の名称、使用方法) 手指洗淨前・洗淨後の汚れ状態の検査		
3・4・5		レポートの書き方		
6・7・8		身体の汚れ状態の検査		
9・10	実習⑬	空中浮遊微生物の測定		
11・12	実習⑩	包丁および食器の微生物の測定		
13～15	実習⑪	食器洗淨後の汚れの状態の検査 (試薬使用) 教P197		
16～18	実習②④	魚介類の鮮度判定 教P182		
19～21	実習⑥	食肉の鮮度判定 教P188		
22・23	実習⑭	布巾の微生物の測定		
24・25	実習⑤	魚肉練り製品の鮮度・品質判定 教P186		
26・27	実習⑦	牛乳の鮮度判定 教P191		
28・29	実習③	生卵の鮮度判定 教P180		
30		総まとめ 技術考査対策		

科目名	調理理論と食文化概論		年次	1年
担当教員 (実務経験等)	小林 真巳 (専門調理師)	授業形態	講義	時間数 110時間
[授業の目的・ねらい] 調理の基礎的理論と実際の調理操作中に生じる様々な現象を一体化させて、実践的であつ、役立つ知識をわかりやすく解説していく。 また、食文化概論では我が国の伝統的食文化について、地域的及び国際的比較の視点で理解を深め、更に食品素材とその生産、流通、加工、調理法及び供食の変遷に及ぼす民族性の立地条件及び国際関係等について相対的に学ぶ。				
[授業全体の内容の概要] おいしさと人体の関わり、食品の栄養特性・物性、新規食品・食品成分と健康や疾病予防での役割、栄養面・安全面・嗜好面の特性と調理法、食品の安全性と衛生管理の理解、大量調理と献立方法。我が国の食文化と海外の食文化の違いを比較しながら、民族性や概念を学ぶ。				
[授業修了時の達成課題 (到達目標)] ①調理師としての社会的使命を十分理解し、栄養価の高い食事提供と健康の維持・増進を念頭に安全で安心な食品を見極め、衛生的に調理を行うことを徹底させる。 ②調理を科学的、多面的に分析し、調理を行うことによって得られる「おいしさ」の秘密を理解させ調理実習と連動していけるようにする。 ③食文化を通じて、各国の民族性ならびに食習慣を学び理解する。				
[使用テキスト] ・「新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論」 参考文献 「調理学 第3版」化学同人・「調理学 第2版」同文書院 「調理学 第2版」東京化学同人・「調理学」朝倉書店				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。 ・定期試験は60点以上を合格とする。	
定期試験(筆記試験)		90		
小テスト		5		
提出物(レシピノート、課題、レポート)		-		
達成度チェック		-		
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		5		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
7	オリエンテーション・自己紹介・授業概要説明(シラバス・評価方法) 1-1-①~② 第1章 第1節 調理とは 1-2-①~② 第1章 第2節 おいしさの要因			
6	2-1-①~③ 第2章 第1節 非加熱調理操作 ①計量~③浸漬 2-1-④~⑥ ④切碎~⑥磨砕・粉砕 2-1-⑦~⑧ ⑦成形・圧搾・ろ過~⑧冷却 2-1-⑨~⑩ ⑨冷凍~⑩解凍			
7	2-2-①~② 第2節 加熱調理操作 ①湿式加熱~②乾式加熱 2-2-③~④ ③誘電加熱~誘導加熱			
10	5-1-①~② 第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち 5-2-①~③ 第5章 第2節 多様な食文化 5-3-①~④ 第5章 第3節 食文化の共通化と国際化			
30	3-1-① 第3章 第1節 植物性食品 ①穀類 3-1-② ②いもおよびでんぷん類 3-1-③ ③砂糖 3-1-④ ④豆類 3-1-⑤ ⑤種実類 3-1-⑥ ⑥野菜類 3-1-⑦~⑨ ⑦果実類~⑨藻類			
30	6-1-①~③ 第6章 日本の食文化 第1節日本の食文化史①~③中世 6-1-④~⑥ ④近世~⑥現代 6-2-①~③ 第2節 日本料理の食文化①日本料理の特徴~③日本料理の食事形態 6-3-①~③ 第3節 行事食と郷土料理 6-4-①~② 第4節 現代の食生活と未来の食文化			
20	DVD教材鑑賞・試験対策・小テスト等			

科目名	調理実習			年次	1年
担当教員	藤原拓麻(専門調理師)・高橋辰弥(専門調理師)・ 兼平莉沙(専門調理師)・井ローニ三・山口秀治	授業形態	講義 実習	時間数	330時間
(実務経験等)	高橋辰弥(調理師としてホテルに勤務していた。) 兼平莉沙(調理師として飲食店に勤務していた。) 井ローニ三(調理師として飲食店に勤務している。) 山口秀治(調理師として飲食店に勤務している。)				
[授業の目的・ねらい]					
調理師に係る勤務観及び継続的な学習意欲等の醸成、並びに調理高度技術学科で必要となる知識、技術及び技能の修得又は向上を目的とする。併せて生徒が学内で習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として招聘し、料理の基礎基本を習得させ、仕事に対する職業理解と責任感を養わせることを目的とする。					
[授業全体の内容の概要]					
日本料理、西洋料理、中国料理、製菓、製パンの各分野について、調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。					
[授業修了時の達成課題(到達目標)]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来るようになる。</li> <li>・生徒個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来るようになる。</li> <li>・分野ごとと切り方の名称を理解し、料理に適した切り方が出来るようになる。</li> <li>・基礎的な調理専門用語を理解する。</li> </ul>					
[使用テキスト]					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習」</li> <li>・プリント</li> </ul>					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・レシピノートは、春季・夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行った実習の内容を全て記入すること。</li> </ul>		
定期試験(筆記試験)		40			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		20			
達成度チェック		20			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		10			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【講義】					
26回	日本料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
20回	西洋料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
20回	中国料理 調理器具の名称、切り方の名称、調味料の特徴と使用方法、調理の工程と調理法の名称、他				
15回	製菓・製パン・和菓子 各種生地の特徴と作り方、基本材料の特性、配合による生地の状態の違いと行程の違い、他				
【実習】					
86回	実習オリエンテーション 実習の心得(服装、身なり)、砥石の使用方法、包丁の種類・管理の仕方、包丁の研ぎ方、他				
36回	日本料理 だしの作り方、洗米・炊飯の仕方、調味料の使い方、 各食材の切り方(せん切り、ささがき等)、盛り付けの仕方、他				
44回	西洋料理 各野菜の下処理、基本的なソースの名前と作り方、肉類の下処理 基本的なイタリア料理、他				
32回	中国料理 各食材の切り方、飾り切りの仕方、調味料の特徴と使用方法、 水溶き片栗粉の使用方法、油通しの仕方、鍋振りの仕方等、他				
55回	製菓・製パン・和菓子 調理器具の名称と使い方、製菓・製パンの基本の作り方、工芸菓子の作り方、他				

科目名	総合調理実習		年次	1年	
担当教員	小林真巳(専門調理師)・藤原拓麻(専門調理師)・高橋辰弥(専門調理師)・兼平莉沙(専門調理師)	授業形態	講義実習	時間数	30時間
(実務経験等)	高橋辰弥(調理としてホテルに勤務していた。)兼平莉沙(調理師として飲食店に勤務していた。)				
[授業の目的・ねらい]					
調理施設や設備および調理機器の基礎を学ぶ。 疾病と栄養の関係を理解し、病態食の知識を身に付ける。					
[授業全体の内容の概要]					
調理設備や機器の機能性を教科書で学び、実習で使用し理解を深める。 大量調理設備を使用しての食事作り、および各疾病に合わせた食事作りを行う。					
[授業修了時の達成課題(到達目標)]					
調理設備の種類と特徴、および食事療法の重要性を理解する					
[使用テキスト]					
・「新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習」 ・プリント					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・レシピノートは、春季・夏季・冬季休業日明けに提出する。休業日前までに行なった実習の内容を全て記入すること。</li> </ul>		
定期試験(筆記試験)		50			
小テスト		-			
提出物(レシピノート、課題、レポート)		10			
達成度チェック		-			
学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)		30			
身だしなみ・挨拶・衛生		10			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
【座学】					
1・2	第3章 求められるサービス				
3・4	第3章 接客サービスの基本				
5・6	第3章 接客実務				
7	第3章 食卓の演出				
8	第3章 クレーム対応				
【実習】 (集団調理実習の知識、各病態・年齢ごとの調理法、実習レシピ、専門用語の理解等)					
1～3	大量調理設備を使用した冷凍食品の調理				
4～6	病院給食(特別食) エネルギー制限食				
7～9	病院給食(特別食) 塩分制限食				
10～13	病院給食(一般食) 軟食				
14～16	離乳食				
17～19	郷土料理				
20～22	学校給食 アレルギー除去食				

科目名	高度調理実習		年次	1年
担当教員	藤原拓麻（専門調理師）・高橋辰弥（専門調理師） 兼平莉沙（専門調理師）		授業形態	講義 実習
（実務経験等）	・高橋辰弥（調理師としてホテルに勤務していた。） ・兼平莉沙（調理師として飲食店に勤務していた。）			
[授業の目的・ねらい]				
<p>調理師に係る勤労観及び継続的な学習意欲等の醸成、並びに調理高度技術学科で必要となる知識、技術及び技能の修得又は向上を目的とする。併せて生徒が学内で習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として招聘し、料理の基礎基本を習得させ、仕事に対する職業理解と責任感を養わせることを目的とする。</p> <p>さらに企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識向上を目的とする。併せて高度な調理技術及び、多様化した調理業務に応え得る知識、技術を学習する。</p> <p>食という一つの線で結ばれた流れを体験し理解を深めることにより、自然への感謝と生産者への思いやり、料理を通しておもてなしの心（ホスピタリティ）へと繋がっていくことを学習する。</p>				
[授業全体の内容の概要]				
<p>日本料理、中国料理、西洋料理、製菓について、調理の基本技術、調理器具の取り扱いや操作方法、食材の処理方法を養う。併せて洗浄・消毒・清掃等の衛生観念を養うものとする。</p> <p>また調理校外実習では、調理実習および調理業務全般（調理の技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接客等を実地に学ぶため当該実習施設の業務全般）を学ぶ。</p>				
[授業終了時の達成課題（到達目標）]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な服装、身なり、管理を意識して出来る様になる。</li> <li>・生徒個々が実習の流れを理解して、作業を分担して出来る様になる。</li> <li>・基礎的な調理専門用語を理解する。</li> <li>・食材に対する重要性や思いを再確認するとともに、調理するうえでの自覚や責任感に気付く</li> <li>・調理業務に応え得る知識及び技術を習得する</li> <li>・商品作りから販売を通して、職業観をもち商品や提供サービスに対する責任感を養う。</li> </ul>				
[使用テキスト]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント</li> <li>・校外実習日誌</li> </ul>				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・提出物50%の内訳は、調理校外実習日誌30%、校外研修レポート5%、菜園祭レポート15%である。</li> </ul>	
定期試験（筆記試験）		-		
小テスト		-		
提出物（レシピノート、課題、レポート）		50		
達成度チェック		-		
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		-		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他（調理校外実習外部評価）		50		
[授業内容]				
回数	内容			
16回	校外研修			
25回	菜園祭			
109回	調理校外実習			



科目名	コミュニケーション技法		年次	1年	
担当教員	【英語】ブレア・ベンジャミン・リード 【中国語】藤原 拓麻 【フランス語】高橋 辰弥 【コミュニケーション】熊谷 英里	授業形態	講義 演習	時間数	30時間
(実務経験等)					
[授業の目的・ねらい]					
【コミュニケーション】調理師として働く上で必要とされる、コミュニケーション能力を身につけることを目的とする。 【英語】英語でのコミュニケーション能力、特にリスニング能力を養成する授業である。リスニングの活動に加え、基本的なコミュニケーション活動として、スピーキング、ライティング、ディクテーション、文法等の基礎活動を含める。					
[授業全体の内容の概要]					
英語、中国語、フランス語の単語やフレーズを学ぶ。 積極的にコミュニケーションを図ることが重点の一つである。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）]					
基礎的な、英語、中国語、フランス語の単語を話すことができるようになる。 コミュニケーション検定初級を取得する。					
[使用テキスト]					
・プリント ・コミュニケーション検定公式ガイドブック&問題集					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	<ul style="list-style-type: none"> <li>・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</li> <li>・定期試験は60点以上を合格とする。</li> <li>・【英語】は、授業内の発表等で評価を行う。</li> <li>・【中国語】、【フランス語】、【コミュニケーション】は、定期試験で評価を行う。</li> </ul>		
定期試験（筆記試験）		70			
小テスト		-			
提出物（レシポノート、課題、レポート）		-			
達成度チェック		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		-			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他（英語発表）		30			
[授業内容]					
回数	内容				
【英語】 8回	①自己紹介 ②自己紹介（スピーキング、ライティング） ③自己紹介（スピーキング、ライティング、ディクテーション、文法） ④ディクテーション、自己紹介（スピーキング、ライティング） ⑤文法、ディクテーション、自己紹介（スピーキング、ライティング） ⑥スピーキング、ライティング、ディクテーション、文法 ⑦⑧発表				
【中国語】 3回	①簡体字と繁体字について、中国語食材名（肉、魚介野菜）について ②中国語食材名（乾物、加工品）について、中国料理名の理解 ③中国の文化、マナー、料理のれきしについて				
【フランス語】 3回	①日常会話のフランス語について ②フランス語食材（肉・魚）について ③フランス語食材（野菜・調味料）について				
【コミュニケーション】 16回	①コミュニケーションのもつ力 ②③聞く力 ④⑤⑥話す力 ⑦来客対応 ⑧電話対応 ⑨⑩アポイントメント ⑪情報共有の重要性 ⑫チームコミュニケーション ⑬接客・営業 ⑭クレーム対応 ⑮会議・取材・ヒアリング ⑯面接				

科目名	ペン字		年次	1年	
担当教員	藤岡 好恵	授業形態	演習	時間数	20時間
(実務経験等)	書道教室に勤務している。				
[授業の目的・ねらい] 文字に関する基本事項を学び、丁寧に文字を書く技能を身につける。					
[授業全体の内容の概要] 基本・実用を学び、社会で役立つ技能の定着を図る。					
[授業修了時の達成課題（到達目標）] 自信を持って履歴書を仕上げることを目標とする。					
[使用テキスト] ・ペン字上達 テキスト					
[成績評価の方法]					
評価項目		評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。		
定期試験（筆記試験）		-			
小テスト		-			
提出物（レシピノート、課題、レポート）		40			
達成度チェック		-			
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		60			
身だしなみ・挨拶・衛生		-			
その他		-			
[授業内容]					
回数	内容				
1回	・用具、姿勢、執筆筆順				
2～4回	・漢字、ひらがな、カタカナ、アルファベット、数字				
5～8回	・漢字かな交じり文 縦書き、横書き 姿勢、補助線、用具 自分に合う方法を探り出す				
9～10回	・実用書 はがき、封筒、のし書き（筆ペン）				
11～15回	・菜園祭作品制作 手本4種類、清書				
16回	・住所 改行の書きわけ、県庁所在地				
17～20回	・履歴書 ①名前・住所・学歴・資格の下書き ②補助線の引き方 ③まとめ ④仕上げ				

科目名	パソコン			年次	1年																					
担当教員	藤原 拓麻		授業形態	演習	時間数	30時間																				
(実務経験等)																										
<p>[授業の目的・ねらい]</p> <p>情報社会の中で、調理として働くうえで必要とされるパソコンスキルを習得し、メニュー作成、店舗開業、ネットワークを活用した情報公開等のビジネスワークをスムーズに行えるようになることを目的とする。</p>																										
<p>[授業全体の内容の概要]</p> <p>ビジネスワークに必要なWord、Excel、PowerPointの使い方を覚える。 インターネット、SNSの活用方法を学ぶ。</p>																										
<p>[授業修了時の達成課題（到達目標）]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wordを使用した文書作成のプロセスを理解する。</li> <li>Excel、PowerPointの使い方と活用方法を理解する。</li> <li>調理師としてのインターネット、SNSの活用方法を理解する。</li> </ul>																										
<p>[使用テキスト]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>プリント</li> </ul>																										
<p>[成績評価の方法]</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>評価項目</th> <th>評価比率</th> <th rowspan="9">・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>定期試験（筆記試験）</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>小テスト</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>提出物（レシピノート、課題、レポート）</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>達成度チェック</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>身だしなみ・挨拶・衛生</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>							評価項目	評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。	定期試験（筆記試験）	-	小テスト	-	提出物（レシピノート、課題、レポート）	90	達成度チェック	-	学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）	10	身だしなみ・挨拶・衛生	-	その他	-			
評価項目	評価比率	・出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。																								
定期試験（筆記試験）	-																									
小テスト	-																									
提出物（レシピノート、課題、レポート）	90																									
達成度チェック	-																									
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）	10																									
身だしなみ・挨拶・衛生	-																									
その他	-																									
<p>[授業内容]</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>回数</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1～2</td> <td>授業方法の説明、PCのつ買ひ方、調理現場でのPCの活用について</td> </tr> <tr> <td>3～4</td> <td>≪Wordの使い方≫入力姿勢、各指の使い方、単語・文章の入力練習、画像の貼り付け等</td> </tr> <tr> <td>5～11</td> <td>≪Wordの使い方≫キーボード入力、レシピの作り方 ※レシピ提出（成績）</td> </tr> <tr> <td>12～13</td> <td>≪Excelの使い方≫EXCEL説明、表の作り方、関数について</td> </tr> <tr> <td>14～15</td> <td>≪Excelの使い方≫レシピを活用した計算、レシピ作成</td> </tr> <tr> <td>16～20</td> <td>≪Excelの使い方≫チラシ作成、スケジュール表作成（成績）</td> </tr> <tr> <td>21～22</td> <td>≪PowerPointの使い方≫PowerPoint説明、文字・画像の貼り付け、アニメーションの表現</td> </tr> <tr> <td>23～28</td> <td>≪PowerPointの使い方≫チラシの作成、自己PRシート作成、発表（成績）</td> </tr> <tr> <td>29～30</td> <td>≪インターネット・SNSの活用≫Twitter・Face bookの活用方法・注意点</td> </tr> </tbody> </table>							回数	内容	1～2	授業方法の説明、PCのつ買ひ方、調理現場でのPCの活用について	3～4	≪Wordの使い方≫入力姿勢、各指の使い方、単語・文章の入力練習、画像の貼り付け等	5～11	≪Wordの使い方≫キーボード入力、レシピの作り方 ※レシピ提出（成績）	12～13	≪Excelの使い方≫EXCEL説明、表の作り方、関数について	14～15	≪Excelの使い方≫レシピを活用した計算、レシピ作成	16～20	≪Excelの使い方≫チラシ作成、スケジュール表作成（成績）	21～22	≪PowerPointの使い方≫PowerPoint説明、文字・画像の貼り付け、アニメーションの表現	23～28	≪PowerPointの使い方≫チラシの作成、自己PRシート作成、発表（成績）	29～30	≪インターネット・SNSの活用≫Twitter・Face bookの活用方法・注意点
回数	内容																									
1～2	授業方法の説明、PCのつ買ひ方、調理現場でのPCの活用について																									
3～4	≪Wordの使い方≫入力姿勢、各指の使い方、単語・文章の入力練習、画像の貼り付け等																									
5～11	≪Wordの使い方≫キーボード入力、レシピの作り方 ※レシピ提出（成績）																									
12～13	≪Excelの使い方≫EXCEL説明、表の作り方、関数について																									
14～15	≪Excelの使い方≫レシピを活用した計算、レシピ作成																									
16～20	≪Excelの使い方≫チラシ作成、スケジュール表作成（成績）																									
21～22	≪PowerPointの使い方≫PowerPoint説明、文字・画像の貼り付け、アニメーションの表現																									
23～28	≪PowerPointの使い方≫チラシの作成、自己PRシート作成、発表（成績）																									
29～30	≪インターネット・SNSの活用≫Twitter・Face bookの活用方法・注意点																									

科目名	一般常識		年次	1年
担当教員	久保 榮子 ・ 藤澤 裕之 ・ 中舘 幸代		授業形態	講義 演習
(実務経験等)				
[授業の目的・ねらい]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社会人として知っておくべき基礎的な一般知識（国語、社会、英語の各分野）と応用計算力（数学分野）を習得する。</li> <li>・ 一般的な漢字や熟語などの「読み・書き・意味」を再確認するとともに論語を通して思考力や語彙力を高める。また、文の基本的な構成に基づいて考えをまとめ、表現力をつける。</li> <li>・ 就職試験に必要な知識を身につける</li> </ul>				
[授業全体の内容の概要]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ テキストにより、講師から知識分野基礎的事項および応用計算問題解法を説明した後、各自で練習問題にとりくみ、実践的な力を身につける。</li> <li>・ 社会人として使われる言葉や漢字を総合的に学習するとともに、文の構成の基本に則って自分の考えをまとめ表現してみる。</li> <li>・ 自己PRを考え、面接の練習等を行う。</li> </ul>				
[授業修了時の達成課題（到達目標）]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 公務員採用試験問題に慣れ、対応できるようになる。</li> <li>・ 適切な言葉や漢字を用いて、自分の考えや思いをまとめ、文章にして伝えられるようにする。</li> <li>・ 就職試験の面接の基本的な流れを理解する。</li> </ul>				
[使用テキスト]				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 専門学校生のための就職筆記試験対策問題集</li> <li>・ プリント</li> </ul>				
[成績評価の方法]				
評価項目		評価比率	・ 出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、評価を受けることができない。	
定期試験（筆記試験）		-		
小テスト		-		
提出物（レシピノート、課題、レポート）		50		
達成度チェック		-		
学習態度（学習に取り組む姿勢・意欲）		50		
身だしなみ・挨拶・衛生		-		
その他		-		
[授業内容]				
回数	内容			
【数学】 10回	1・2回	一般知識・応用計算思考力		
	3・4回	一般知識・応用計算思考力		
	5・6回	一般知識・応用計算思考力		
	7・8回	一般知識・応用計算思考力		
	9・10回	総合問題		
【国語】 10回	1・2回	漢字の読み書き・文章表現		
	3・4回	漢字の読み書き・文章表現		
	5・6回	漢字の読み書き・文章表現		
	7・8回	漢字の読み書き・文章表現		
	9・10回	漢字の読み書き・文章表現		
【就職対策】 10回	1～2回	働くとは		
	3～4回	求人票の見方、自己PR		
	5～7回	集団面接練習		
	8～10回	集団面接練習		