

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	食生活と健康		学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子		学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な法の知識を得ることを目指す。 授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。							
到達目標	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状とともに、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。							
授業計画・内容								
第1週	健康の考え方①(健康とは何か)			第16週	健康づくり対策①(疾病予防から健康増進へ)			
第2週	健康の考え方②(わが国の健康水準)			第17週	健康づくり対策②(健康増進法)			
第3週	健康の考え方③(目ざすべき健康とは)			第18週	健康づくり対策③(健康増進法)			
第4週	食と健康の関係			第19週	健康づくり対策④(健康増進法)			
第5週	調理師の役割①(調理師法の概要)			第20週	健康づくり対策⑤(健康づくり対策)			
第6週	調理師の役割②(調理師法の概要)			第21週	健康づくり対策⑥(健康教育)			
第7週	調理師の役割③(調理師法の概要)			第22週	健康づくり対策⑦(健康に関する食品情報)			
第8週	調理師の役割④(食生活における調理師の役割)			第23週	健康づくり対策⑧(健康に関する食品情報)			
第9週	生活習慣病①(生活習慣病とは)			第24週	心の健康づくり			
第10週	生活習慣病②(生活習慣病とは)			第25週	食育とは①(食育の定義・意義)			
第11週	生活習慣病③(生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性)			第26週	食育とは②(食育基本法)			
第12週	生活習慣病④(生活習慣病の予防)			第27週	食育とは③(食育基本法)			
第13週	生活習慣病⑤(生活習慣病の予防)			第28週	食育とは④(食育基本法)			
第14週	前期まとめ			第29週	後期まとめ			
第15週	前期試験			第30週	後期試験			
評価方法	夏季休暇、春季休暇前にノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)							
教科書 教材など	食生活と健康(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 食育インストラクター教本(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)							
実務経験							実務経験のある教員による 授業科目	

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品と栄養の特性		学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	勝野 訓江		学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	調理師として食品を調理するだけでなく、食品の知識や栄養と体の関係を学ぶ授業である。教科書に沿って、授業を進めていく中で、より理解を深めるため、適宜テーマに応じた課題プリントでまとめ、復習を行う。							
到達目標	2年間で食品の知識や栄養と体の関係などの知識を深め、調理師免許を取得し、2年次での技術考查認定試験、食育インストラクターの資格を取得できるようサポートする。							
授業計画・内容								
第1週	第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康			第16週	第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 ①生理的欲求			
第2週	"			第17週	②心理的欲求			
第3週	第2節 炭水化物			第18週	③ 栄養管理			
第4週	"			第19週	第2節 栄養素の消化・吸収・代謝 ① 栄養素の消化			
第5週	第3節 脂質			第20週	② 栄養素の吸収			
第6週	"			第21週	"			
第7週	第4節 たんぱく質			第22週	③ 栄養素の代謝			
第8週	"			第23週	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝			
第9週	第5節 ビタミン			第24週	"			
第10週	"			第25週	第2節 日本人の食事摂取基準			
第11週	第6節 ミネラル			第26週	"			
第12週	"			第27週	第3節 食品の選択 ① 食品標準成分表			
第13週	第7節 その他の成分 ① 水分			第28週	② 食品分類法			
第14週	② 機能性成分			第29週	③ 食事バランスガイド			
第15週	前期分まとめ、新調理師養成教育全書必携問題集による復習			第30週	後期分まとめ、新調理師養成教育全書必携問題集による復習			
評価方法	定期試験は実施せず、授業時間中に実施する課題プリント、まとめ復習プリント、授業ノート、出席状況、授業態度を考慮して成績を評価する。 * 評価目安: 課題プリント・まとめ復習プリント(80%)、授業ノート(10%)、授業態度・出席状況(10%)							
教科書教材など	①「食品と栄養の特性」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ②「新調理師養成教育全書必携問題集」公益社団法人全国調理師養成施設協会 ③「2020年版 八訂準拠 ビジュアル食品成分表」 ④「食育インストラクター教本」公益社団法人全国調理師養成施設協会							
実務経験							実務経験のある教員による 授業科目	

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	食品の安全と衛生	学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	岡田 泰子	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	調理師には、社会的使命として、1. おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進する 2. 安全な食品を見極め、衛生的に調理することにより、食の安全性を確保する 3. 食文化継承 の3点が挙げられる。この3つの使命を果たすため、この科目では、調理師が身につけておくべき衛生管理や安全対策を学習する。 授業は板書と配布資料を使い講義形式で行う。						
到達目標	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。						
授業計画・内容							
第1週	食の安全と衛生①	第16週	ウイルス性食中毒				
第2週	食の安全と衛生②	第17週	自然毒食中毒①				
第3週	食品中の微生物①	第18週	自然毒食中毒②				
第4週	食品中の微生物②	第19週	自然毒食中毒③				
第5週	食品の腐敗①	第20週	化学性食中毒				
第6週	食品の腐敗②	第21週	寄生虫による食中毒①				
第7週	飲食による健康危害の種類①	第22週	寄生虫による食中毒②				
第8週	飲食による健康危害の種類②	第23週	寄生虫による食中毒③				
第9週	食中毒の概要①	第24週	経口感染症				
第10週	食中毒の概要②	第25週	食物アレルギー①				
第11週	細菌性食中毒①	第26週	食物アレルギー②				
第12週	細菌性食中毒②	第27週	食物アレルギー③				
第13週	細菌性食中毒③	第28週	その他の健康危害①				
第14週	細菌性食中毒④	第29週	その他の健康危害②				
第15週	まとめ、前期試験	第30週	まとめ、後期試験				
評価方法	夏季休暇、春季休暇前にノート提出する。 成績は出席点、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安: 定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席(20%)						
教科書 教材など	食品の安全と衛生(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編) 新調理師養成教育全書必携問題集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会 編)						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理理論と食文化概論		学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	人見 典恵		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	<p>調理理論では、調理の原理について、栄養面・安全面・嗜好面(おいしさ)等から科学的に理解するとともに調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。</p> <p>食文化概論では、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。授業形式としては教科書・プリントを使って知識を積み重ね、単元ごとの復習問題を繰り返しながら定着を促したい。</p>							
到達目標	<p>将来の職業として調理師を目指す学生が、調理と食文化に対する正しい知識を持ち、興味と探求心を促すこと。技術考査及び食育インストラクター認定試験の科目(調理理論と食文化概論)の解答ができるようにする。</p>							
授業計画・内容								
第1週	調理理論を学ぶ意義・美味しさの構成			第16週	食品の調理科学(動物性食品)			
第2週	非加熱調理操作			第17週	食品の調理科学(動物性食品)			
第3週	加熱調理操作			第18週	食品の調理科学(動物性食品)確認練習問題			
第4週	調理操作確認復習問題練習			第19週	食品の調理科学(動物性食品)			
第5週	食品の調理科学(植物性食品)			第20週	食品の調理科学(動物性食品)			
第6週	食品の調理科学(植物性食品)			第21週	食品の調理科学(動物性食品)確認練習問題			
第7週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第22週	食品の調理科学(その他の食品)			
第8週	食品の調理科学(植物性食品)			第23週	食品の調理科学(その他の食品)			
第9週	食品の調理科学(植物性食品)			第24週	食品の調理科学(その他の食品)確認練習問題			
第10週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第25週	食品の調理科学(その他の食品)			
第11週	食品の調理科学(植物性食品)			第26週	食品の調理科学(その他の食品)			
第12週	食品の調理科学(植物性食品)			第27週	食品の調理科学(その他の食品)確認練習問題			
第13週	食品の調理科学(植物性食品)確認練習問題			第28週	年間復習問題、技術考査対象練習問題			
第14週	前期試験プレテスト			第29週	後期試験プレテスト			
第15週	前期試験			第30週	後期試験			
評価方法	<p>前期後期試験、単元ごとのプリントで習熟度の確認、復習課題の解答状況、出席状況、授業態度を考慮して、成績を評価する</p>							
教科書 教材など	<p>調理師養成教育全書(4 調理理論と食文化概論) 食育インストラクター教本 食品成分表</p>							
実務経験							実務経験のある教員による 授業科目	

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	調理実習		学科名	調理師養成学科			授業方法	実技
担当教員	今井 大全・田畑 麻衣・須田 光郎		学年・学期	1年・通年	時間数	270 時間	必須・選択	必須
授業概要・授業内容	調理の基礎知識、基礎技術、人間力、社会人としてのマナーを身につける。調理道具、包丁の特徴や扱い方、研ぎ方について学ぶ。器の特徴や野菜の基本的な切り方、魚の捌き方等、調理に必要な技術の基本を学ぶ。和食と調理基礎をベースに、五味「甘・塩・酸・苦・旨」、五色「赤・黄・青(緑)・白・黒(紫)」、五法「生・焼・揚・煮・蒸」を取り入れた旬の料理を学ぶと同時に、洋食、イタリアン、中華、ラーメン、給食、菓子などのジャンルを学ぶ。							
到達目標	基礎技術、基礎知識、人間力を成長させ、自立した社会人になるための指導を行う。企業が新人に求めるレベルまで繰り返し練習、復習、試験等を行い、現場で必要とされる人材育成を目指す。							
授業計画・内容								
第1週	調理の心得、道具、機材、包丁の扱い方。			第19週	和食、中華基礎実習。			
第2週	出汁の引き方、和食、洋食の基礎。春の食材を使用。			第20週	会席料理を通して、秋の代表的な旬の食材を扱う。和食、菓子の基礎実習。			
第3週	調理場の掃除の仕方、和食、ラーメンの基礎実習。			第21週	秋の代表的な旬の食材を使用した会席料理。和食の基礎実習。			
第4週	日本料理のマナー、器の基礎知識、米の研ぎ方、炊き方、土鍋と炊飯器の炊きあがりの違い、野菜基本切り。			第22週	秋の食材を使用した松花堂弁当。和食、イタリアン料理の基礎実習。			
第5週	和食、中華の基礎実習。			第23週	秋の食材を使用した松花堂弁当。和食、ラーメンの基礎実習。			
第6週	調味料、和食、製菓の基礎実習。			第24週	給食調理の基礎実習。			
第7週	旬の食材の扱い方、魚の三枚おろし、巻き鍋の扱い方、野菜切り方。			第25週	秋の食材を使用した松花堂弁当。和食、中華の基礎実習。			
第8週	スチコン、真空包装機、機材の扱い方、和食、洋食の基礎実習。			第26週	学生自主制作実習。和食、菓子基礎実習。			
第9週	天婦羅、食材の下処理、温度の見分け方、調理法、ラーメンの基礎実習。			第27週	実技試験①野菜の基本切り。洋食基礎実習。			
第10週	夏の代表的な食材の扱い方、基礎技術復習、和食、給食調理の基礎実習			第28週	冬の食材の扱い方、御節料理、お雑煮等行事食。			
第11週	野菜の基本切り、だし巻き卵、魚の三枚おろしなどの基礎技術復習。和食、イタリアン料理の基礎実習。			第29週	冬の食材の扱い方、御節料理、お雑煮等行事食。ラーメン基礎実習。			
第12週	卵の凝固について、寿司の基礎知識、基礎技術、和食、製菓の基礎実習。			第30週	冬の食材の扱い方、御節料理、お雑煮等行事食。和食、給食調理基礎実習。			
第13週	会席料理を通して、夏の代表的な旬の食材を扱う。基礎技術復習。			第31週	冬期休暇前大掃除。基礎技術復習。			
第14週	会席料理を通して、夏の代表的な旬の食材を扱う。基礎技術復習。			第32週	巻き寿司、稲荷寿司等、行事食。			
第15週	基礎技術復習。夏休み前大掃除。			第33週	活けの食材の扱い方。和食、イタリアン料理基礎実習。			
第16週	魚の三枚おろし、握り寿司復習。洋食基礎実習。			第34週	冬の食材の扱い方、和食、菓子基礎実習。			
第17週	会席料理を通して、秋の代表的な旬の食材を扱う。和食、ラーメンの基礎実習。			第35週	実技試験②だし巻き卵。校外実習前自主練習。			
第18週	秋の代表的な旬の食材を扱う。和食、給食調理の基礎実習。			第36週	校外実習前自主練習。			
評価方法	実技試験、レポート、実習取り組む姿勢、出席率を考慮して成績を評価する。 ※評価目安: 実技試験(20%)、レポート提出(20%)、レポート内容(20%)、実習取り組む姿勢(20%)、出席率(20%)							
教科書教材など	調理実習(新・調理師養成教育全書)必修編 調理実習レシピ集(新・調理師養成教育全書)必携編 新調理実習ノート							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験(今井) 飲食店で9年以上経験(田畑) ホテルで西洋料理の総料理長を経験(須田)					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	総合調理実習		学科名	調理師養成学科			授業方法	実技
担当教員	今井 大全 ・ 田畑 麻衣		学年・学期	1年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等、大型調理施設・集団調理施設での働き方や衛生についての意識を学び身につける授業。大量調理で使用する機材を使用して、食数を増やして学生主体で調理を行う。 集団調理施設に就職した際に対応できる人材を育成するための授業。 献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生が主体的に調理を行う授業。							
到達目標	実習の経験を通して、ホテル・旅館・学校・病院・福祉施設等の大型調理施設や大型調理機材を扱う調理現場でも対応・活躍のできる人材育成。自主的に行動・作業の理解ができる人材育成。							
授業計画・内容								
第1週	教科書を通して集団調理施設で求められる知識、大型機器の扱い。			第17週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第2週	集団調理で扱う機材等の扱い方(パワーポイント)陰陽五行。			第18週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第3週	教科書を通して集団調理、調理施設、設備グリストラップ調理機器の分類。			第19週	和食のマナー講座。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第4週	教科書を通して集団調理について学ぶ。調理師の心得、魚の捌き方をDVD鑑賞。			第20週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第5週	教科書を通して集団調理について学ぶ。調理師の心得DVD鑑賞。			第21週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第6週	教科書を通して集団調理について学ぶ。調理師の心得DVD鑑賞。			第22週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第7週	スチコン、プラストチラー、真空包装機、機材の扱い方。			第23週	備前焼事前学習。献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第8週	接客、配膳練習			第24週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第9週	接客、配膳練習			第25週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			
第10週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第26週	基礎技術復習。			
第11週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第27週	基礎技術復習。実技試験対策。			
第12週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第28週	基礎技術復習。実技試験対策。			
第13週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第29週	校外実習前自主練習。			
第14週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第30週	校外実習前自主練習。			
第15週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第31週	校外実習前自主練習。			
第16週	献立作成・役割・タイムスケジュール作成・調理・接客・片付け・振り返り等、学生主体授業。			第32週	校外実習前自主練習。			
評価方法	実技試験、レポート、実習取り組む姿勢、出席率を考慮して成績を評価する。 ※評価目安:実技試験(20%)、レポート提出(20%)、レポート内容(20%)、実習取り組む姿勢(20%)、出席率(20%)							
教科書 教材など	総合調理実習(新・調理師養成教育全書)必修編							
実務経験	ホテル・旅館、個人店等で調理師として20年以上経験(今井) 飲食店で9年以上経験(田畑)				実務経験のある教員による 授業科目			✓

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	フードサービス実習		学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	須田 光郎・久保 隆則・梶並 珠玖子		学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	レストランサービスに必要な基礎知識・応用を学ぶ。 西洋料理(洋食)の基本とテクニック、教養を身につける。 基本となる正しい配膳やセッティング、テーブルマナーの知識、また食器やリネン、歳時など、食に関連する知識について学習する。季節や器の選定等を考慮したテーブルコーディネート技法、色彩の基礎知識を習得し、色の選択や配色を食関連へ活かしていけるようにする。							
到達目標	レストランやホテルで提供されるサービスの知識を実践できる調理師を目指す。 実践的な方法で調理技術を習得する。 食の基本となるテーブルコーディネート・カラーコーディネート全般の基本知識やスキルを身に着ける。							
授業計画・内容								
第1週	西洋と東洋の発酵と調味料 (日本の文化と調味料)			第16週	色彩についてイントロダクション(色彩が大切なわけ、色彩パワー)、色を分類すること・共有すること			
第2週	レストランサービス実習			第17週	色立体について、色相環の作成・色相環について			
第3週	テーブルコーディネートとは、テーブルコーディネートの基本項目、器との関連、食卓の構成			第18週	料理と自然との融合 (料理の基本と創造性)			
第4週	テーブルコーディネートに必要なものについて(リネン、食器、カトラリー、グラス)、ナプキンの折り方			第19週	レストランサービス実習			
第5週	味わい美の起源と変化 (西洋の文化と調味料)			第20週	大地の恵みと料理の力 (料理の基本と創造性)			
第6週	テーブルコーディネートに必要なもの(フィギュア)、テーブルセッティングの基本(ティー、洋食)、洋食のマナー			第21週	トーンの表の作成・トーンで色のイメージを理解する			
第7週	洋食セッティングのデモンストレーション、セッティングの基本(ブッフェ、和食)、箸の扱い方			第22週	色の選択の仕方(面積比、季節の色、歳時の色、スタイル別の色、和の色)			
第8週	盛り付けが味を感わす (季節の素材と盛り付け、和洋の特徴)			第23週	自然の大切さと化学物質 (自然の大切さと化学物質について)			
第9週	レストランサービス実習			第24週	レストランサービス実習			
第10週	職人的料理と芸術的料理 (季節の素材と盛り付け、和洋の特徴)			第25週	1年次の総まとめ (1年次まとめと2年次に向けて)			
第11週	外国の歳時、日本の歳時について			第26週	接客マナー			
第12週	人生儀礼の行事、席次(洋食、和室、中華)、テーブルコーディネートデモンストレーション(和食)			第27週	食品添加物について			
第13週	料理におけるアイディアとは (料理と食べることの意義)			第28週	1年次の総まとめ (1年次まとめと2年次に向けて)			
第14週	レストランサービス実習			第29週	接客マナー			
第15週	美しく食べる事とは (料理と食べることの意義)			第30週	1年次の総まとめ。 (1年次まとめと2年次に向けて)			
評価方法	授業に取り組む姿勢(50%)出席率(50%)							
教科書 教材など	レストランサービス、調理師養成教育全書、フードランゲージ フランス語、盛り付けの発想と組み立て、おいしい調理科学、西洋料理の黄金比(基本編) レジメ(プリント)、カラーカード							
実務経験	ホテルでサービス業務に従事(久保)、ホテルで西洋料理の総料理長を経験(須田)、(有)ゆめばれっとCORPORATIONにて各種教室やトータルコーディネートに携わる(梶並)				実務経験のある教員による 授業科目			✓

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	国際コミュニケーション	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	PARVIN MST SONIA	学年・学期	1年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	If students become fluent in English, they may find that their career options are not limited. My lessons will about vocabulary of food, fruits,kitchen tools,seasons,shopping and mini conversation about introduce yourself.						
到達目標	I will teach students in detail on above mension contents. I think it will help to increase their english communicaion skills.						
授業計画・内容							
第1週	Vocabulary(kitchen tools), short conversation(Introduce yourself).	第16週	Vocabulary(shopping), short conversation.				
第2週	Vocabulary(Occupations) short conversation(Introduce yourself).	第17週	Short conversation(how to pay).				
第3週	Vocabulary(Parts of the body), Game(Touch your nose).	第18週	Restaurant conversation(Fast food/sandwich shop), vocabulary				
第4週	Greetings(Weather,time,day,date,month,year), short conversation(I have a cold).	第19週	Restaurant conversation(reservation for table), group conversation.				
第5週	Test(vocabulary)& group conversation.	第20週	Restaurant short conversation(ordering food), vocabulary				
第6週	Greetings,short conversation(What am I ?), vocabulary(Drink)	第21週	Restaurant conversation(asking to wait), group discussion.				
第7週	Greetings,short conversation(I like….)	第22週	Restaurant conversation(how to pay bill….), group discussion.				
第8週	Greetings, vocabulary, short conversation(I want….)	第23週	Recipe(Cake bake)				
第9週	Vocabulary(sports), short conversation(I play….)	第24週	Short conversation(recommend), vocabulary.				
第10週	Making name card & team conversation.	第25週	Reading practice.				
第11週	Greetings, short conversation with group member(There is a…………).	第26週	Select a recipe.				
第12週	Short conversation(What can I do…………), practice in a group.	第27週	Write the recipe in english.				
第13週	Short conversation(Morning routine), practice in a group.	第28週	Group discussion				
第14週	Short conversation(Weekend & daily routine), Group discussion.	第29週	Practice class.				
第15週	Preparation(Introduction byself).	第30週	Final presentation.				
評価方法	There will be a recipe writing paper test in English. It also will be evaluated by taking vocabulary test, mini conversation interview, class attendance and attitude.						
教科書 教材など	英語(調理師養成教育)						
実務経験	I have taught english for company employee and at Yakage High school for 4 years.				実務経験のある教員による 授業科目		✓

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	スキルアップ講座	学科名	調理師養成学科			授業方法	演習
担当教員	大平 聖、岡田 かおり、今井 大全	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	<p>・書道を通して字の上達だけではなく、集中力を高め、正しい姿勢等を身につける。 手書きによる文字に関心を持ち、その特質について「硬筆と毛筆で書く」過程を通して学ぶことができる。 講義と演習の内容とし、演習では書技術の向上とともに集中力の養成も目指す。</p> <p>・マナー講座を通して社会人として求められるマナーを身につける。 ・経営者講話を通して、業界で活躍する経営者の考え方や行動力を学ぶ。 ・YouTube動画、ツイッター、インスタグラム等、SNS活用術</p>						
到達目標	<p>・実践的な指導を行うことで、卒業後に社会人として求められる人間力や調理の現場で役立つ知識、技術を身につける。 ・手書き文字の特質を理解し、文字表記に関する基礎知識ならびに硬筆・毛筆書写の基礎技法を身につけて実用書へ生かすことができる。 ・実用書のあり方を学び、修養過程の中で集中力も身につけて社会人としての意識を高める。</p>						
授業計画・内容							
第1週	手書きの特質と漢字の成り立ち	第16週	経営者講話				
第2週	マナー講座	第17週	行書の基本 毛筆用具の取扱				
第3週	SNS活用術	第18週	マナー講座				
第4週	経営者講話	第19週	平かな、カタカナの成り立ちと書き方				
第5週	筆記用具と執筆法 筆順と字形1	第20週	マナー講座				
第6週	マナー講座	第21週	SNS活用術				
第7週	筆順と字形2	第22週	経営者講話				
第8週	マナー講座	第23週	漢字かなまじり書の基本－楷書－ 縦書きと横書き				
第9週	SNS活用術	第24週	マナー講座				
第10週	経営者講話	第25週	社会における実用書の知識				
第11週	漢字の部首と字画の組み立	第26週	マナー講座				
第12週	マナー講座	第27週	SNS活用術				
第13週	旧字体と新字体、書写体と活字体について	第28週	経営者講話				
第14週	マナー講座	第29週	実用書と手書き文字の応用				
第15週	SNS活用術	第30週	マナー講座				
評価方法	授業に取り組む姿勢(50%)出席率(50%)						
教科書 教材など	適宜配付のプリント						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	

2023年度 授業計画(シラバス)

科目名	就職対策	学科名	調理師養成学科			授業方法	講義
担当教員	今井 大全 ・ 田畑 麻衣	学年・学期	1年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	業界の特徴を知り、就職活動において企業が求める人材の育成。 就職活動において必要な技術・知識・人間力の育成を行う授業。						
到達目標	業界の特徴や企業が新人に求めている人材を授業を通して学生に理解させ、就職活動に必要な知識や姿勢等意識付けすることで、希望する企業の内定に繋げる。						
授業計画・内容							
第1週	業界研究	第16週	履歴書、封筒記入、志望動機作成				
第2週	業界研究	第17週	履歴書、封筒記入、志望動機作成				
第3週	業界研究	第18週	お礼状・報告書記入方法				
第4週	業界研究	第19週	お礼状・報告書記入方法				
第5週	業界研究	第20週	冠婚葬祭① 表書き（慶事・弔事）				
第6週	自己紹介・いいところ探し マナーとは 感じの良さについて	第21週	来客対応①受付・ご案内・面会予約				
第7週	自己表現法①	第22週	来客対応②名刺の取り扱い・ロールプレイング				
第8週	自己表現法②	第23週	電話対応①				
第9週	校外実習先・就職先調査・個別面談	第24週	電話対応②ロールプレイング				
第10週	敬語の理解①	第25週	面接訓練①				
第11週	敬語の理解②	第26週	面接訓練②ロールプレイング				
第12週	求人票見方・身だしなみ	第27週	校外実習先・就職先調査・個別面談				
第13週	校外実習先・就職先調査・個別面談	第28週	校外実習先・就職先調査・個別面談				
第14週	校外実習先・就職先調査・個別面談	第29週	校外実習先・就職先調査・個別面談				
第15週	ビジネスメール ビジネス文書①(社内・社外文書・郵便)	第30週	校外実習先・就職先調査・個別面談				
評価方法	就職・授業に取り組む姿勢(50%)出席率(50%)						
教科書 教材など	適宜配付のプリント						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	