

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カラーコーディネーション		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
色の仕組み配色や効果について理解を深め食品に生かす力を養う 【実務経験】 人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
目的に合った色の選定、色彩を理解したうえでの使いこなせる力を養う。 ディスプレイ効果を色彩を通じて理解する 食における色彩の意識を高める				
回	テーマ	内容		
1~ 2	色の性質	色を感じる 色彩の効果を理解する		
3~ 4	色の神経衰弱	トーン表の理解		
5~ 6	配色の基本P9~10	料理皿・ケーキ皿の適正について		
7~ 8	トーンの明度・彩度	ケーキ皿デザイン 色相を理解しチャートを作成		
9~ 10	色彩の流行について	ファッショントレンドを学び その時代に求められた色彩を理解する		
11~ 12	証明と色の見え方	蛍光灯・自然光・白熱電球での見え方の違いを理解する		
13~ 14	配色イメージ	イメージスケール法		
15~ 16	イメージ切り貼り	イメージスケール法		
17~ 18	配色ワーク	イメージスケール法		
19~ 20	配色ワーク概論	イメージスケール法		
21~ 22	プリントP10. 画像ワーク			
23~ 24	イメージマップ製作	イメージマップを元に 色彩の効果を理解する		
25~ 26	パーソナルカラー	配色と面積によつての効果を理解		
27~ 28	イメージマップ製作	グループワークでの 印象やイメージを理解する		
29~ 30	まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ファッション・ビューティーの色彩 配色カード 158		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン2年		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	鈴木 中島 大野(実務経験有)
授業の概要				
自分の人生を考える時間を取り、いろんな考え方や生き方をしる 【実務経験】 レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のライフプラン、目標設定を考える				
回	テーマ	内容		
1	キャリアデザインとは	自己目標決め		
2	就職に必要な事	企業が求める事		
3	ハローワーク様の講話	応募書類の作り方		
4	人間の価値について	自分の価値を考える		
5	自己PRを考える	自分の強みを知る		
6	社会が求めている人材	新卒に人事が求めること		
7	成果主義	終身雇用から成果主義に		
8	適職と天職	適職と天職をかんがえる		
9	富山県の企業をリサーチ	県内企業の新卒要項を考査する		
10	球技大会	球技大会		
11	球技大会	球技大会		
12	球技大会	球技大会		
13	球技大会	球技大会		
14	球技大会	球技大会		
15	球技大会	球技大会		

回	テ ー マ	内 容		
16	球技大会	球技大会		
17	求人票のみかた	求人票のみかた		
18	経済交流会 講話	ホテル黒部		
19	経済交流会 講話	ホテル黒部		
20	就職について	就職とは		
21	校外交流会	調理製菓の親睦を深めよう		
22	校外交流会	調理製菓の親睦を深めよう		
23	校外交流会	調理製菓の親睦を深めよう		
24	校外交流会	調理製菓の親睦を深めよう		
25	校外交流会	調理製菓の親睦を深めよう		
26	清掃の大切さ	清掃ができる人・できない人の仕事への影響		
27	メニュー・原価・おもてなしを考える	メニュー・原価・おもてなしを考える		
28	メニュー・原価・おもてなしを考える	メニュー・原価・おもてなしを考える		
29	メニューを作って、将来を創造する	ポジティブな未来創造をする		
30	メニューを作って、将来を創造する	ポジティブな未来創造をする		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	プリントなど	出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コミュニケーション (外国語)		調理技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位 (60時間)	必須	高木 雅人 (実務経験有)
授業の概要				
一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得 【実務経験】 フランス料理店勤務				
授業終了時の到達目標				
フランス語のメニューを読めるようになる 数字を書ける、読めるようになる フランス語の歴史をしる				
回	テーマ	内 容		
1	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特徴と西洋の影響について		
6	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特徴と西洋の影響について		
7	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
12	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
13	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
14	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
15	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		

回	テ ー マ	内 容
16	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史
17	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史
18	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史
19	スパイスの名前	フランス料理の歴史
20	スパイスの名前	フランス料理の歴史
21	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史
22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史
23	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史
24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史
25	酒その他の名詞	フランス料理の歴史
26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史
27	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史
28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史
29	前期まとめ	前期試験
30	前期まとめ	前期試験
31	複合名詞の扱い方	発音
32	複合名詞の扱い方	発音
33	食材単位、豆類きのこ	ブルターニュの食文化
34	食材単位、豆類きのこ	ブルターニュの食文化
35	二つ以上の素材の入れ方	つずりと発音

回	テ ー マ	内 容
36	二つ以上の素材の入れ方	つずりと発音
37	メニュー名、食材単語	ノルマンティの食文化
38	メニュー名、食材単語	ノルマンティの食文化
39	メニュー名、食材単語	つずりと発音
40	メニュー名、食材単語	つずりと発音
41	メニュー名、食材単語	シャンパミューの食文化。つずりと発音
42	メニュー名、食材単語	シャンパミューの食文化。つずりと発音
43	メニュー名、食材単語	アルプスの食文化
44	メニュー名、食材単語	アルプスの食文化
45	メニュー名、食材単語	オブエルニューの食文化
46	メニュー名、食材単語	オブエルニューの食文化
47	メニュー名、食材単語	ブルコーニュの食文化
48	メニュー名、食材単語	ブルコーニュの食文化
49	メニュー名、食材単語	つずりと発音
50	メニュー名、食材単語	つずりと発音
51	レシピの読み方	つずりと発音
52	レシピの読み方	つずりと発音
53	レシピの読み方	つずりと発音
54	レシピの読み方	つずりと発音
55	レシピの読み方	コルススの食文化

回	テ ー マ	内 容		
56	レシピの読み方	コルスの食文化		
57	オクシタニーの食文化	フランス南北地方の食文化		
58	オクシタニーの食文化	フランス南北地方の食文化		
59	後期復習	後期のまとめ		
60	評価とまとめ	評価とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト・プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察する 【実務経験】 人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
1. Word、Excel、PowerPointの基本操作ができる 2. Wordを利用して、ビジネス文書、販促ツールが作成できる 3. Excelを使用して、データ処理、見積書の作成ができる 4. PowerPointを使用して、プレゼンテーションの資料作成ができる				
回	テーマ	内容		
1	パソコンとは導入	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
2	パソコンとは導入	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
3	学内ポータル、Wordの基本操作	学内での情報管理の理解、Wordの特徴・基本操作を習得する		
4	学内ポータル、Wordの基本操作	学内での情報管理の理解、Wordの特徴・基本操作を習得する		
5	ビジネス文書、表作成	Wordでビジネス文書、表作成ができる		
6	ビジネス文書、表作成	Wordでビジネス文書、表作成ができる		
7	ビジネス文書、表作成	Wordでビジネス文書、表作成ができる		
8	ビジネス文書、表作成	Wordでビジネス文書、表作成ができる		
9	販促ツールの作成	Wordで販促ツールが作成できる		
10	販促ツールの作成	Wordで販促ツールが作成できる		
11	販促ツールの作成	Wordで販促ツールが作成できる		
12	販促ツールの作成	Wordで販促ツールが作成できる		
13	エクセル基本操作	Excelの特徴・基本操作を習得する		
14	エクセル基本操作	Excelの特徴・基本操作を習得する		
15	表計算、グラフ	Excelで表計算、グラフの作成ができる		



回	テ ー マ	内 容		
16	表計算、グラフ	Excelで表計算、グラフの作成ができる		
17	表計算、グラフ	Excelで表計算、グラフの作成ができる		
18	表計算、グラフ	Excelで表計算、グラフの作成ができる		
19	データベース、名簿作成	Excelでデータベースを利用できる		
20	データベース、名簿作成	Excelでデータベースを利用できる		
21	見積書、報告書など作成	Excelでさまざまなデータシートを作成できる		
22	見積書、報告書など作成	Excelでさまざまなデータシートを作成できる		
23	パワーポイント基本操作	PowerPointの特徴・基本操作を習得する		
24	パワーポイント基本操作	PowerPointの特徴・基本操作を習得する		
25	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
26	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
27	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
28	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
29	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
30	プレゼン資料作成	PowerPointでプレゼンの資料作成ができる		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	プリント・O Aルームで実技	期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネスマナー		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
社会における就職面接や対応を学ぶ 【実務経験】 人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
①履歴書の書き方を理解し記入できる ②面接でのマナーを理解する ③社会人のマナーの基本を理解する				
回	テーマ	内容		
1~ 2	なりたい自分	自己表現 自己分析を行い長所と短所を理解する		
3~ 4	仕事とは	働くことの意義・学生と社会人の違い		
5~ 6	テキストp8~13	企業が求める人材		
7~ 8	挨拶、お辞儀	自己分析		
9~ 10	ワークp11~13	自分願望		
11~ 12	面接対策	面接実践練習		
13~ 14	面接対策	面接実践練習		
15~ 16	履歴書作成について	履歴書の書き方		
17~ 18	身だしなみについて	面接実践練習		
19~ 20	企業模擬面接	面接実践練習		
21~ 22	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
23~ 24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25~ 26	面接面談でのマナー	身なりや対応を理解する 模擬練習		
27~ 28	就職説明会	企業への質問をまとめる グループワーク		
29~ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	社内コミュニケーション	報連相について		
33～ 36	お茶出しワーク	来客マナー		
37～ 38	電子メールマナー	ビジネス文章マナー		
39～ 40	はがき・封筒の書き方	ビジネス文章マナー		
41～ 44	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
45～ 47	電話対応マナー	電話対応		
48～ 50	電話対応マナー	電話対応		
51～ 54	名刺交換	名刺交換マナー		
55～ 58	ビジネスマナーまとめ	後期試験		
59～ 60	後期試験対策	後期試験		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	ビジネスマナー教本テキスト	期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ラッピング		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	杉本 晴美(実務経験有)
授業の概要				
顧客おニーズに答えるために、最低限の贈答のしきたりとラッピングの基本を学ぶ 【実務経験】 ホテル勤務 洋菓子店経営				
授業終了時の到達目標				
お客様のニーズに応えられるラッピングを身につける。				
回	テーマ	内 容		
1	日本と西洋のラッピングのちがい	のしの基礎知識		
2	ラッピングに必要な道具	色について		
3	十字リボン斜め掛け	季節のラッピング		
4	タトウ包み	合わせ包み横一文字掛け蝶結び		
5	合わせ包み	横一文字掛け蝶結び合わせ包み復習		
6	スクエア包み	十字結び		
7	合わせ包み、スクエア包みの復習	十字結び、復習、カーリング		
8	シングルループ、トリプルループ、フォーループ	斜め結び		
9	リボンの裏表をしっかりと出す	裏表があるリボンの蝶結び		
10	ラッピングの役割を知る	パッケージの役割と種類		
11	ラッピングの役割を知る	いろいろなラッピング		
12	回転できない商品の包装に適している包み方	風呂敷包み		
13	回転できない商品の包装に適している包み方	風呂敷包み復習		
14	回転できない商品の包装に適している包み方	風呂敷包み復習		
15	回転包み	デパート包み		

回	テ ー マ	内 容
16	回転包み	デパート包み
17	回転包み	デパート包み
18	いろいろなりボン結び	飾りりぼん結び
19	いろいろなりボン結び	たけのこ包み
20	いろいろなりボン結び	二重リボン結び
21	変わり包み	タック包み
22	変わり包み	扇包み
23	リボン結び復習	十字結び
24	前期試験対策	レポート作成
25	前期試験	前期試験解説
26	リボン結び復習	裏表のあるリボン結び復習
27	変わり包み	丸いものの包み方
28	変わり包み	合わせ包み復習
29	変わりリボン結び	センターループ結び
30	変わりリボン結び	二重リボン結び
31	季節のラッピング	ハロインラッピング
32	季節のラッピング	ハロインラッピング
33	実際のケーキを使ってラッピングの仕方	焼き菓子ラッピング
34	実際のケーキを使ってラッピングの仕方	焼き菓子ラッピング
35	実際のケーキを使ってラッピングの仕方	焼き菓子ラッピング

回	テ ー マ	内 容
36	ラッピングを活かしたディスプレイ	学園祭ディスプレイ
37	ラッピングを活かしたディスプレイ	学園祭ディスプレイ
38	ラッピングを活かしたディスプレイ	学園祭ディスプレイ
39	水引の結び方	一文字掛け
40	水引の結び方	十字の横二重掛け
41	包み方復習	回転包み
42	リボンかけ復習	二重リボン復習
43	日本古来の風呂敷について	風呂敷の包み方
44	日本古来の風呂敷について	風呂敷の包み方
45	日本古来の風呂敷について	折り方包み方
46	日本古来の風呂敷について	折り方包み方
47	サービスについて	お客様対応、応対について
48	サービスについて	ホスピタリティ
49	商品の渡し方	接客の心得
50	商品の渡し方	ディスプレイについて
51	サービスマナーについて	ナプキンの折り方
52	サービスマナーについて	ナプキンの折り方
53	季節のラッピング	クリスマスラッピング
54	季節のラッピング	クリスマスラッピング
55	季節のディスプレイ	クリスマスディスプレイ

回	テ ー マ	内 容		
56	季節のラッピング	ビデオ鑑賞		
57	季節のラッピング	水引の結び方あわじ結び		
58	季節のラッピング	水引の結び方平梅結び		
59	一年間の復習	リボン結び練習		
60	一年間の復習	リボン結びテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パテスリーラッピング3級テキスト		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
経営学		調理技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	鈴木 中島 大野(実務経験有り)
授業の概要				
レストラン実習を通して、経営感覚を養う 【実務経験】 レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
原価・歩留まりを理解できるようにする。最終的にはPLを読めるほどに経営数字・経営用語を学ぶ。				
回	テーマ	内容		
1	食材の活用法	食材の歩留まりの違い		
2	歩留まりを考える	原価を考えて主菜と副菜を考える		
3	野菜の活用法	野菜の下処理		
4	端材の活用法	端材の利用例		
5	無駄にしない食材の活用法	食材の活用法・見せ方・演出		
6	人材の育成について	人材の育成が大切な訳		
7	売上をあげるため	POPについて		
8	売上をあげるため	SNSの活用法		
9	ロスをなくすため	色々なロスを知る		
10	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接客		
11	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接客		
12	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接客		
13	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接客		
14	レストラン営業の工夫・スピード	おもてなし・接客		
15	松花堂弁当の出し方	松花堂弁当の出し方		



回	テーマ	内容
16	お客様アンケートの重要性	おもてなし・接客
17	メニュー構成のノウハウ	何を先に考えるか。旬も考える
18	料理提供の時間	おもてなし・接客
19	調理スタッフの連携を図る	おもてなし・接客・調理
20	ご飯の量	最適な量・おいしさの塩分
21	提供ミスをした場合の対応	臨機応変に対応するためのマニュアル
22	オーダーミスを防ぐには	臨機応変に対応するためのマニュアル
23	お客様満足を上げるサービス姿勢	サービス検定から学ぶ
24	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
25	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
26	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
27	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
28	原価率の下げ方	材料構成表
29	原価率の下げ方	材料構成表
30	代替食について	代替食について
31	学園祭の作品 原価を出してみる	原価を考えて主菜と副菜を考える
32	和洋中のメニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
33	和洋中のメニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
34	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
35	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える

回	テーマ	内容
36	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
37	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
38	イベント 報告・反省点	おもてなし・接客・調理
39	イベント 報告・反省点	おもてなし・接客・調理
40	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
41	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
42	原価計算	歩留まり後の原価計算
43	原価計算	歩留まり後の原価計算
44	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
45	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
46	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
47	レストラン反省 改善策	レストランの反省
48	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
49	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
50	原価について	在庫と原価の関係
51	原価と来客人数	廃棄ロスをへらす
52	メニュー構成	主菜と副菜の原価比率
53	レストラン反省 スピード	連携の大切さ・声掛け
54	レストラン反省 サービス	サービス検定から学ぶ
55	利益について	粗利

回	テ ー マ	内 容		
56	利益について	色々な利益		
57	歩留まり 肉	肉の歩留まりの考え方		
58	歩留まり 魚	魚の歩留まりの考え方		
59	飲食店用語	サービス・調理		
60	評価とまとめ	評価とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリントなど		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度調理実習		調理技術科/2年	2021/通年	実習(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	360回	12単位(360時間)	必須	鈴木 中島 大野(実務経験有り)
授業の概要				
レストラン実習 サービススキルの向上 【実務経験】 レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
一般のお客様に提供 調理師としての自覚をもつ おもてなしの精神				
回	テーマ	内 容		
1	ソースピネグレット①	ソースの基本について		
2	ソースピネグレット②	ソースの基本について		
3	人参とオレンジのサラダ①	サラダの応用		
4	人参とオレンジのサラダ②	サラダの応用		
5	梅人参①	梅人参の基本		
6	梅人参②	ねじり梅		
7	人参のすりながし①	人参の用途		
8	人参のすりながし②	人参の用途		
9	ボルシチ①	肉を軟らかくする		
10	ボルシチ②	ゆで汁の利用法		
11	コレットアラミラネーゼ①	牛肉の炒め方		
12	コレットアラミラネーゼ②	生クリームの特徴・水溶き片栗粉でとろみをつけ		
13	赤魚の桜蒸し①	油の温度管理		
14	赤魚の桜蒸し②	スープの塩味加減		
15	春山ちらし	季節のデザートを作る		

回	テ ー マ	内 容
16	牛肉とイカのオイスターソース炒め③	イカの下処理
17	白菜の煮込み	白菜の特性を活かす
18	中華スープ	基本のスープと種類
19	桜のアスピックゼリー	ゼラチンの使い方
20	ザーサイ サラダ①	ザーサイとは・生野菜の衛生管理
21	豚肉と茄子の炒め①	茄子と油の相性
22	海鮮のクリーム煮①	生クリームの特徴・水溶き片栗粉でとろみをつけ
23	豚肉と茄子の炒め②	茄子の色をだいじにする調理法
24	海鮮のクリーム煮②	魚介類の調理法
25	ザーサイ サラダ②	生野菜の盛り付けと保管法
26	ビワのコンポートジュレ①	季節の果物の加工方法
27	杏仁豆腐 あえものサーモン	杏仁について
28	サーモンの和え物カルパッチョ	生サーモンの注意点と活用法
29	豚肉と野菜の炒め	肉の火入れの仕方
30	イカ・カニのパームオイル煮	イカの切り方による食感のちがい
31	漬物 サラダ	漬物の漬け方
32	ビワのコンポートジュレ②	ビワの下処理
33	パン	小麦粉の特性
34	ティラミス①	メレンゲの泡立て方
35	ピペラード	野菜の切り方

回	テーマ	内容
36	ポークのトマト煮込み①	衣の作り方・つけ方
37	ティラミス②	生クリームの泡立て方
38	ブランマンジェ①	ゼラチンの扱い方
39	ホタテ貝とズッキーニのマリネ①	ホタテ貝の下処理
40	パン①	イースト生地発酵
41	ティラミス③	チーズクリームについて
42	ポークのトマト煮込み②	豚肉の下処理
43	ホタテ貝とズッキーニのマリネ②	ズッキーニの下処理
44	ブランマンジェ②	アーモンドスライスのロースト
45	和牛ホホ肉の煮込み	ホホ肉の下処理
46	パン②	グルテンについて
47	キノコのテリーヌ①	きのこの下処理
48	白ねぎのスープ①	白ねぎの下処理
49	パン③	オーブンの特性
50	ローストポーク	豚肉の下処理
51	ガトーショコラ①	チョコレートの特性
52	キノコのテリーヌ②	テリーヌの仕上げ方
53	白ねぎのスープ②	スープの濃度について
54	パン④	オーブンの予熱について
55	赤ワイン煮込み	赤ワイン煮の手法

回	テ ー マ	内 容
56	ガトーショコラ②	クリームの手作り方
57	松花堂①	盛り付け方
58	松花堂②	料理の組み合わせ
59	海老真丈	碗物の種類
60	菖蒲独活	むき物 細工
61	炊き合わせ	煮物の基礎
62	トウモロコシ御飯	炊き込みご飯
63	甘夏淡雪	季節の和菓子について
64	鱈の麴焼き	麴の手作り方
65	鯖の粽	粽の巻き方
66	鶏八幡	ゴボウの月環
67	鰯の酢締め	酢締めの手法
68	若鮎玄米揚げ	鮎の三枚おろし
69	水無月真丈	和菓子の応用
70	カマスの三枚おろし	魚の衛生管理
71	滝川とうふ	寒天の特性
72	オイルサーデン	合わせ酢の蒸し煮
73	豚肉鉄焼き	豚バラの戻し方
74	新生姜御飯①	新生姜の香について
75	八丁味噌	味噌の種類

回	テ ー マ	内 容
76	あやめ麩	小細工麩の扱い
77	小田巻蒸し	料理の語源
78	スナップエンドウ	スナップエンドウの盛り付け
79	里芋田楽	田楽の焼き方
80	生姜御飯②	具材と米のバランス
81	海鮮の炒め物	瞬時に火を通す方法
82	鮎の黒酢南蛮	ソースの作り方
83	マンゴープリン	マンゴーの固め方
84	ピスタチオ団子	点心の種類
85	焼売の具	焼売の塩味の調理法
86	焼売の皮	焼売の皮の特徴
87	焼売の包み方①	持ち方とヘラの使い方
88	焼売の包み方②	包み方の搾りと回転
89	ヤマモモ・カニ玉子巻き	ヤマモモとは
90	海鮮カシューナッツ炒め	少量の油での加熱法
91	鮎の黒酢南蛮漬	黒酢について
92	ニラ饅頭	生地を作る
93	白身魚のココナッツソース	白身魚の下処理
94	官保鶏丁	鶏肉の大きさを整える
95	鶏肉の下味	下味の漬けこみ時間



回	テ ー マ	内 容
96	水餃子の具	肉あんの作り方
97	水餃子の包み方	水餃子の皮の特徴
98	筑前煮②	汁の煮詰まりかげん
99	口取り①	口取りについて
100	口取り②	口取りについて
101	口取り③	口取りについて
102	口取り④	口取りについて
103	口取り⑤	口取りについて
104	豆乳プリン①	豆乳について
105	豆乳プリン②	豆乳について
106	豆乳プリン③	ゼラチンの扱い方について
107	豆乳プリン④	ゼラチンの扱い方について
108	豆乳プリン⑤	レストランでの提供の仕方について
109	イタリアン講習会①	イチフ ジーノシェフによる実技講習
110	イタリアン講習会②	イチフ ジーノシェフによる実技講習
111	イタリアン講習会③	イチフ ジーノシェフによる実技講習
112	イタリアン講習会④	イチフ ジーノシェフによる実技講習
113	天婦羅の衣の基礎	天婦羅の衣について
114	海老の下処理	海老の下処理
115	つゆの濃さのひみつ	つゆのこさについて

回	テ ー マ	内 容
116	花蓮根のむき方	花蓮根のむき方
117	ゼラチンの凝固	ゼラチンの凝固について
118	エビチリの汁 野菜そうじ	野菜の下処理について
119	あえもののタレ 抹茶プリン	抹茶の扱い方
120	中国山椒とイカの炒め	中国山椒について
121	カボチャと玉子のスープ	卵の火の入れ方
122	抹茶プリン	ゼラチンの扱い方
123	エビのチリソース煮	魚介衣類の火の入れ方
124	盛り付け	レストランに提供できるような盛り付け方について
125	野菜とイカのあえもの	イカの下処理
126	南瓜と玉子のスープ	卵の火の入れ方
127	抹茶プリン	ゼラチンの扱い方
128	エビのチリソース煮	魚介衣類の火の入れ方
129	盛り付け	レストランに提供できるような盛り付け方について
130	ごま団子	生地の作り方
131	レストラン仕込み	レストラン仕込み
132	野菜とイカのあえもの	イカの下処理
133	抹茶プリン	抹茶の扱い方
134	エビチリ	エビの下処理
135	盛り付け・南瓜スープ	レストランに提供できるような盛り付け方について

回	テーマ	内容
136	レストラン片付け・翌日仕込み	レストラン営業について
137	野菜とイカの山椒和え	中華の和え物について
138	南瓜と卵のスープ	卵の火の入れ方
139	エビチリのタレ	中華調味料について
140	抹茶プリン	ゼラチンの扱い方
141	盛り付け	レストランに提供できるような盛り付け方について
142	ティラミス	スポンジ生地について
143	フォカッチャ	フォカッチャ生地について
144	オルトラーナ パスタ	パスタの合わせ方
145	フォカッチャ	発酵について
146	ティラミス	クリームの作り方
147	ミモザ風サラダ	生食の扱い方
148	ミモザ風サラダ	盛り付け方
149	オルトラーナ パスタ	パスタの茹で方
150	オルトラーナ パスタ	ソースの作り方 合わせ方
151	フォカッチャ	成形
152	ティラミス	組み立て方について
153	ミモザ風サラダ	生食の扱い方
154	フォカッチャ	生地作り
155	ティラミス	スポンジ生地について

回	テ ー マ	内 容
156	オルトラーナ パスタ	パスタの茹で方
157	オルトラーナ パスタ	ソースの作り方 合わせ方
158	ミモザ風サラダ	盛り付け方
159	フォカッチャ	発酵について
160	ティラミス	クリームの作り方
161	オルトラーナ パスタ	パスタの茹で方
162	オルトラーナ パスタ	ソースの作り方 合わせ方
163	ミモザ風サラダ	生食の扱い方
164	フォカッチャ	成形について
165	ティラミス	組み立て方
166	ショウロンポウ①	具材の作り方
167	ショウロンポウ②	包み方
168	焼売①	具材の作り方
169	焼売②	包み方
170	炒飯①	具材の切りそろえ方
171	炒飯②	炒め方
172	ソーセージ①	牧場に校外学習
173	ソーセージ②	牧場に校外学習
174	ソーセージ③	牧場に校外学習
175	バター作り①	牧場に校外学習

回	テ ー マ	内 容
176	バター作り②	牧場に校外学習
177	バター作り③	牧場に校外学習
178	鰻もどき①	具材の合わせ方
179	鰻もどき②	成形の仕方
180	評価とまとめ	前期のまとめ
181	鰻もどき④	タレの作り方
182	鰻もどき⑤	盛り付け方
183	北京ダックの皮①	皮の作り方
184	薄餅②	合わせ方
185	炒飯	中華鍋の使い方 炒め方
186	味の素①	味の素について
187	味の素②	味の素について
188	料理コンクール 予選 校内①	作品を考える
189	料理コンクール 予選 校内②	食材を選ぶ
190	料理コンクール 予選 校内③	作品作り
191	料理コンクール 予選 校内④	ゼリーがけ
192	チキンのローズマリー風味	香草の扱い方
193	フレンチトースト①	卵液の合わせ方
194	フレンチトースト②	焼き方
195	バターライス	鍋・オーブンでの御飯の炊き方

回	テ ー マ	内 容
196	サーモンカルパッチョ	生食の扱い方
197	エビマヨ①	エビの下処理について
198	マンゴーソース	ソースについて
199	焼きニラマン具	具の合わせ方
200	焼きニラマン皮	包餡の仕方
201	チキンのローズマリー風味①	香草の扱いについて
202	テスト②	技術確認
203	テスト③	技術確認
204	テスト④	技術確認
205	テスト⑤	技術確認
206	ニラマン皮	皮の作り方
207	ニラマン具	具材の作り方
208	マンゴープリン	ゼラチンの扱い方
209	炒飯	中華鍋の扱い方 炒め方
210	近代フランス料理	一流シェフによるデモンストレーション
211	近代フランス料理	一流シェフによるデモンストレーション
212	近代フランス料理	一流シェフによるデモンストレーション
213	近代フランス料理	一流シェフによる実習
214	近代フランス料理	一流シェフによる実習
215	近代フランス料理	一流シェフによる実習

回	テ ー マ	内 容
216	近代フランス料理	一流シェフによる実習
217	レストラン実習①	献立作成①
218	レストラン実習②	献立作成②
219	いずみサクラマスの天ぷら①	サクラマスについて
220	茶わんむし②	素材の下処理
221	そば③	そばの茹で方
222	栗ごはん④	栗の扱い方
223	献立の構成⑤	献立について
224	いずみさくらますの天ぷら②	天ぷらの衣について
225	茶わんむし②	卵液の火の入れ方
226	山菜そば②	山菜の扱い方について
227	栗ごはん②	御飯の炊き方
228	献立の構成②	献立について
229	南瓜プリン①	南瓜の下処理
230	南瓜プリン②	卵液の火の入れ方
231	いずみサクラマスの天ぷら③	天ぷらの揚げ方について
232	茶わんむし③	素材の下処理
233	そば③	つゆについて
234	栗ごはん③	盛り付け方
235	献立の構成③	献立について

回	テーマ	内 容
236	いずみサクラマスの天ぷら④	盛り付け方
237	茶わんむし④	盛り付け方
238	そば④	盛り付け方
239	栗ご飯④	盛り付け方
240	みそ汁①	盛り付け方
241	レストラン仕込み①	レストラン営業の準備
242	レストラン仕込み②	レストラン営業の準備
243	天津飯	具材の下処理
244	甘酢あん・ごま団子	あんについて
245	春雨のあえもの	春雨の扱い方
246	きゅうりの酢漬け	酢漬けについて
247	もやしとワカメのスープ	具材の下処理について
248	甘酢あん・ごま団子	ごま団子の成形
249	春雨のあえもの	具材の切りそろえ方
250	きゅうりのピクルス	ピクルスについて
251	もやしとワカメのスープ	スープのきれいな仕上げ方
252	甘酢あん・ごま団子	ごま団子の揚げ方
253	レストラン仕込み①	レストラン営業の準備
254	レストラン仕込み②	レストラン営業の準備
255	レストラン天津飯	卵の火の入れ方



回	テ ー マ	内 容
256	甘酢あん・ごま団子	甘酢あんのトロミのつけ方
257	春雨のあえもの	中華のあえものについて
258	きゅうりピクルス	ピクルスについて
259	もやしスープ	スープの仕上げ方
260	天津飯	レストランに提供できる盛り付け方
261	甘酢あん・ごま団子	レストランに提供できる盛り付け方
262	春雨あえもの	レストランに提供できる盛り付け方
263	きゅうりピクルス	レストランに提供できる盛り付け方
264	もやしスープ	レストランに提供できる盛り付け方
265	パン	生地作り
266	アイスクリーム	食材のを合わせ方
267	チキンのソテー 香味風味①	鶏肉の下処理
268	チキンのソテー 香味風味②	ソテーの手法
269	パン	発酵について
270	アイスクリーム	アイスクリームマシンの仕込み方
271	野菜のテリーヌ	野菜の下処理
272	パン	成形
273	野菜のテリーヌ	型への敷き込み方
274	チキンのソテー 香味風味①	鶏肉の下処理
275	チキンのソテー 香味風味②	ソテーの手法

回	テ ー マ	内 容
276	ほうじ茶アイス	アイスクリームについて
277	野菜テリーヌ	テリーヌ固め方
278	パン	焼成
279	野菜テリーヌ	テリーヌの仕上げ方
280	パン	粉について
281	チキンのソテー 香味風味	香草の扱い方
282	ほうじ茶アイス①	アイスクリームについて
283	ほうじ茶アイス②	アイスクリームについて
284	野菜のテリーヌ①	カットの仕方
285	野菜のテリーヌ②	レストランに提供できる盛り付け方
286	ほうじ茶アイス	レストランに提供できる盛り付け方
287	チキンソテー 香草風味	レストランに提供できる盛り付け方
288	パン	レストランに提供できる盛り付け方
289	豚の卵の花煮	おからについて
290	丸十レモン煮	レモン煮について
291	イクラと湯葉	湯葉について
292	揚げ出し豆腐	衣のつけ方 揚げ方
293	エゴマごはん	エゴマについて
294	鱒の田楽焼き	鱒の下処理
295	冬瓜のコンポート	コンポートの手法について

回	テ ー マ	内 容
296	さんま南蛮漬け・五目あげ焼きそば	南蛮漬けについて
297	りんごのジュレ・大根のラオチャー 漬け	ラオチューについて
298	揚げ焼きそば	焼きそばの揚げ方について
299	棒々鶏・ゴマソース・南蛮漬	冷菜の調理法
300	玉葱スープ	スープに甘味の出し方
301	りんごのジュレ・牛乳ゼリー	ジュレについて
302	大根・人参・漬けもの	漬物の手法
303	五目あげあんかけ焼きそば	レストランに提供できる盛り付け方
304	玉葱スープ	レストランに提供できる盛り付け方
305	棒々鶏	レストランに提供できる盛り付け方
306	りんごのコンポート 牛乳ゼリー	レストランに提供できる盛り付け方
307	大根・人参 漬物	レストランに提供できる盛り付け方
308	メニューを考えてカニ料理作り	カニを使ったメニュー考案
309	カニ料理	カニのうま味を十分に生かした創作料理
310	魚料理①	せり見学後の魚介を使い創作料理
311	魚料理②	せり見学後の魚介を使い創作料理
312	ヒラメのブイヤベース	クリスマスランチメニュー
313	キノコのテリーヌ	クリスマスランチメニュー
314	カブのスープ	クリスマスランチメニュー
315	牛ホホの煮込み	クリスマスランチメニュー

回	テーマ	内 容
316	牛ホホ肉の赤ワイン煮①	牛ホホ肉の掃除の仕方
317	牛ホホ肉の赤ワイン煮②	牛ホホ肉の掃除の仕方
318	キノコのテリーヌ	マッシュルームなどの下処理方法
319	ヒラメのブイヤベース風	ヒラメの扱い方
320	カブのスープ	カブの甘味の引き出し方・綺麗な白色のだし方
321	牛ホホ肉の赤ワイン煮①	赤ワイン煮の手法
322	牛ホホ肉の赤ワイン煮②	コース料理の盛り付け方
323	キノコのテリーヌ	コース料理の盛り付け方
324	ヒラメのブイヤベース風	コース料理の盛り付け方
325	カブのスープ	コース料理の盛り付け方
326	カラスガレイのゴマソース	カラスガレイの扱い方
327	中華風茶碗蒸し	卵液の火の入れ方
328	チャーシュー炒飯	中華鍋の扱い方 炒め方
329	人参のかざり切り	中華包丁の使い方
330	鶏松風	流し缶の使い方
331	きんかん甘露煮	きんかんの扱い方 甘露煮の手法
332	かじき鮪昆布〆	昆布〆の手法
333	煎り酒	煎り酒の手法
334	穴子 五色あられ揚げ	穴子の扱い方
335	寒ぼたん	成形

回	テ ー マ	内 容
336	春のちらしずし	素材の下処理・下準備
337	えごまのブランマンジェ	ゼラチンの扱い方
338	落旨煮	落の扱い方
339	鶏松風	切り方・盛り付け方
340	いみずサクラマス田楽焼き	田楽味噌・田楽焼きについて
341	海老の旨煮	旨煮の手法
342	小エビのカクテル	前菜について
343	さつまいものポタージュ	大手町からいただいた甘いさつまいもを生かして
344	ミルクレープ	生地の作り方
345	アッシュェ パルマンティエ	生地の作り方
346	さつまいもスープ	大手町からいただいた甘いさつまいもを生かして
347	エビのオーロラ アミューズ	オーロラソースの配合・合わせ方
348	肉のミルフィーユ仕立て	組み立て方
349	ミルクレープ①	生地の焼き方
350	ミルクレープ②	組み立て方
351	小エビのカクテル	エビの下処理
352	さつまいものスープ	濃度の調整
353	小エビのカクテル	セルクルを使用し組み立てる
354	肉のミルフィーユ仕立て	肉の火入れの仕方
355	ミルクレープ	添えるフルーツカット

回	テ ー マ	内 容		
356	さつまいもスープ	甘味を生かした味の調整		
357	パン	生地作りから焼成		
358	小エビのカクテル	レストランに提供できる盛り付け方		
359	さつまいものスープ	レストランに提供できる盛り付け方		
360	評価とまとめ	後期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
より専門的な技法を身に付ける		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
特別実習(校外)		調理技術科/2年	2021/通年	実習(遠隔授業含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位(120時間)	必須	小室 杉浦 浅地 他(実務経験有り)
授業の概要				
外部講師の実演。 【実務経験】 レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
現場の雰囲気と最新の調理法を学ぶ。				
回	テーマ	内容		
1	パスタオルトカーナ	パスタの茹で方		
2	生パスタ	パスタの伸ばし方		
3	カレイボンファム①	カレイの蒸し方		
4	カレイボンファム②	クリームソースの濃度を考える		
5	鯖の桜蒸し	道明寺粉の戻し方		
6	鯖の菜種焼き	フライパンによる焼き方		
7	人参きんぴら	油による調理・火加減		
8	桜ごはん	桜花塩漬け		
9	ホタルイカのサラダ	生野菜の衛生管理		
10	サーモンと蟹の前菜のボンファム	カニの下処理		
11	鶏の香草サラダ	鶏の香草蒸し		
12	チキンの香草グリル	鶏を香草で焼く		
13	南瓜の煮物	面取り・含め煮		
14	ごぼうの油炒め	ごぼうの硬さによるバランス		
15	若竹煮	筍の茹で方		

回	テーマ	内容
16	白米	米の浸漬
17	鯛の水洗い	鮮魚の衛生管理
18	鯛のあら炊き	鯛あらのさばきかた
19	鯛の潮汁	塩加減と紙塩
20	鯛めし	土鍋の炊飯
21	ホタルイカとタケノコの塩炒め	筍と油の相性
22	えびチャーハン	エビの下処理方法
23	干し貝柱とタケノコのスープ	干し貝柱の戻し方
24	人参の飾り切り	中華包丁の使い方
25	豚肉とインゲンの炒め	インゲンの下処理
26	唐揚げ	鶏肉の下処理
27	蟹とレタスの炒飯	レタスの食感を活かし方
28	蒸しカステラ	蒸し加減
29	サーモンと蟹のファルス	サーモンの下処理
30	鶏モモと野菜の軽い煮込み	鶏モモの煮方
31	季節野菜の野菜スープ	野菜スープの煮出し方
32	柑橘ドレッシング	柑橘の酸味の利用
33	いわしとファンネルのパスタ	イワシの特性を活かす
34	ミント風味のパンナコッタ	すし酢のあわせ方
35	トマトとモッツァレラチーズのクロスティーニ	にぎりずしの作り方



回	テーマ	内容
36	鶏ムネ肉のロートロ空豆のソース	軍艦巻きの作り方
37	蟹黄魚片	蟹の扱い方 パーム油
38	辛子鶏丁	鶏肉の下処理
39	麻婆豆腐	四川料理について
40	四川料理	盛り付け方について
41	南瓜の煮込み	隠し包丁の入れ方
42	茄子の煮浸し	煮浸しの手法について
43	浅利・大根煮	浅利の下処理
44	昆布出汁とカツオ出汁	出汁の違いについて
45	冬瓜の壺蒸し	冬瓜彫刻を学ぶ
46	鶏のレモンソース	レモンソースの作り方
47	肉団子の醤油煮①	肉団子の成形
48	肉団子の醤油煮②	煮込み方
49	ピロシキ①	生地のコね方
50	ピロシキ②	伸ばし方と包み方
51	ボルシチ	かたい材料から順に加える煮方
52	ブリニーのベリーソース	ブリニーの生地について
53	茄子・若鶏の吉野煮	葛粉の扱い方
54	ウナギの吸い物	鰻の扱い方
55	ウナギの巻き玉子	具入りの玉子の巻き方

回	テ ー マ	内 容
56	じゃこ飯 ホワイトアスパラ豆腐	ホワイトアスパラについて
57	イカのポイル ナンプラー風味	イカの切込みの入れ方について
58	蟹と野菜の煮込み①	蟹の身の下処理
59	蟹と野菜の煮込み②	中華の野菜煮込みの仕方について
60	評価とまとめ	前期のまとめ
61	地鶏のテリーヌ	テリーヌについて
62	冷製パスタ カッペリーニ	カッペリーニの扱い方
63	魚のマリネ ケッカーソース	魚介のマリネについて
64	パンナコッタ	板ゼラチンの扱い方
65	インターン	職場体験
66	インターン	職場体験
67	インターン	職場体験
68	インターン	職場体験
69	インターン	職場体験
70	にしんなす①	にしんの扱い方
71	にしんなす②	炊き方
72	サンマの共肝焼き	サンマの扱い方
73	みょうが御飯	みょうがの扱い方
74	鶏肉とまこも茸の甘味噌炒め	まこも茸の扱い方
75	エビギョーザ	皮の作り方

回	テ ー マ	内 容
76	エビギョーザ	皮の包み方
77	五目焼きビーフン	ビーフンの扱い方
78	カキのフラン	フランの火の入れ方
79	ホタテ貝のテリーヌ	ホタテ貝の下処理
80	挽肉のルーランド①	挽肉の扱い方
81	挽肉のルーランド②	成形の仕方
82	小西シェフ うずらロースト	うずらの扱い方
83	小西シェフ りんごのタルト	成形の仕方
84	小西シェフ 野菜のポタージュ	お米でトロミをつける
85	小西シェフ トリュフのソース	トリュフの扱い方
86	鯖の挟み焼き	鯖の扱い方
87	柿の胡麻和え	素材の下処理 和え方
88	栗おこわ	おこわについて
89	菊花かぶ 蛤と松茸の吸い物	蛤の下処理
90	サンマのタイム里芋	サンマの扱い方
91	ローズマリー入りパッパルデッレ	香草の扱い方
92	豚肉のラゲーピアンコ	豚肉の扱い方
93	ミント風味のパンナコッタ	板ゼラチンの扱い方
94	鯖の煮込み①	鯖の下処理
95	鯖の煮込み②	魚の煮込み方

回	テーマ	内容
96	栗ご飯①	栗の下処理
97	栗ご飯②	御飯の炊き方
98	プリモピアット	イタリアの前菜を学ぶ
99	サンマの焼きリゾット	リゾットの手法
100	チキンのイニヴァンテーニ	具の包み方
101	ブロッコリーのソース	ソースの作り方
102	ムカゴの御飯	ムカゴの扱い方
103	春菊・占地のお浸し いくら添え	素材の下処理 お浸しについて
104	鯛のかぶら蒸し①	鯛の下処理
105	鯛のかぶら蒸し②	かぶら蒸しについて
106	鶏肉のハスの葉包み	ハスの葉の下処理
107	鶏肉のハスの葉包み	ハスの葉の包み方
108	海鮮春巻き	春巻きの皮の扱い方
109	氷見うどんとカニミソの炒め	カニミソの扱い方
110	サンマのベンフィート①	サンマも扱い方
111	サンマのベンフィート②	サンマの成形 火の入れ方
112	チキンのカチャトラ①	鶏肉の下処理
113	チキンのカチャトラ②	チキンの煮込み方
114	サーモンと蟹の前菜	生食の扱い方
115	かぶのスープ カプチーノ仕立て	大豆レシチンについて

回	テーマ	内 容		
116	鶏もも肉の軽い煮込み①	鶏もも肉の下処理		
117	鶏もも肉の軽い煮込み②	鶏もも肉の火の入れ方		
118	鰯にくわ焼き	鰯の扱い方		
119	山菜のひたし	山菜の下処理		
120	評価とまとめ	後期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理の現場を知るために、地元のシェフに習う		期末試験	100.0%	