

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	2022/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
パソコン		調理技術科/2年	2022/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
コミュニケーション(外国語)		調理技術科/2年	2022/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~ 2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3~ 4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5~ 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~ 8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9~ 10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11~ 12	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
13~ 14	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
15~ 16	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17~ 18	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史		
19~ 20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21~ 22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23~ 24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25~ 26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27~ 28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29~ 30	前期まとめ	前期試験		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	複合名詞の扱い方	発音		
33～ 34	食材単位、豆類きのこ	ブルターニュの食文化		
35～ 36	二つ以上の素材の入れ方	つずりと発音		
37～ 38	メニュー名、食材単語	ノルマンティの食文化		
39～ 40	メニュー名、食材単語	つずりと発音		
41～ 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～ 44	メニュー名、食材単語	アルプスの食文化		
45～ 46	メニュー名、食材単語	オベルニューの食文化		
47～ 48	メニュー名、食材単語	ブルコーニュの食文化		
49～ 50	メニュー名、食材単語	つずりと発音		
51～ 52	レシピの読み方	つずりと発音		
53～ 54	レシピの読み方	つずりと発音		
55～ 56	レシピの読み方	コルスの食文化		
57～ 58	オクシタニーの食文化	フランス南北地方の食文化		
59～ 60	後期復習	後期試験		
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
カラーコーディネーション		調理技術科/2年	2022/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
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%
				その他

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	2022/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	二重りボン結び
21	変わり包み	タック包み
22	変わり包み	扇包み
23	りボン結び復習	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	りボン結び復習	裏表のあるりボン結び復習
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	変わりりボン結び	センターループ結び
30	変わりりボン結び	二重りボン結び
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、対応について
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	2022/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
キャリアデザイン2年		調理技術科/2年	2022/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(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する 〈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	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	2022/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	鈴木、中島、大野(実務経験有)
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		
1~4	黒酢豚、甘い点心	大野氏による特別授業 中国料理の構成		
5~8	春のフランス料理	ジャルダンドウサン 小室氏による特別授業		
9~12	春を感じる日本料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
13~16	中国料理 炒め物	ANAクラウンプラザホテル富山 中本氏による特別授業		
17~20	初夏のイタリア料理	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
21~24	鯛料理	雅楽俱 宗形氏による特別授業		
25~28	エビと絹さやの塩炒め	月とパンダ 山川氏による特別授業		
29~32	手打ちパスタ	ラディーチェ 浅地氏による特別授業		
33~36	穴子料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
37~40	エビと季節野菜の塩炒め	ANAクラウンプラザホテル富山 中本氏による特別授業		
41~44	リゾット オルトラーナ	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
45~48	鮎の串焼き	雅楽俱 宗形氏による特別授業		
49~52	手打ちパスタ オテキエツテ	ラディーチェ 浅地氏による特別授業		
53~56	飾り切りについて	大野氏による特別授業		
57~60	牛肉の炒め物	大野氏による特別授業		

回	テ ー マ	内 容		
61～ 64	前期のまとめ	前期のまとめ		
65～ 68	五箇山豆腐の飛龍頭	御料理 ふじ居 藤井氏による特別授業		
69～ 72	かにときのこのパンシチュー	ジャルダンドウサン 小室氏による特別授業		
73～ 76	かます料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
77～ 80	パスタフレスカ	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
81～ 84	あんかけ焼きそば	月とパンダ 山川氏による特別授業		
85～ 88	粟粉のパスタ	ラディーチェ 浅地氏による特別授業		
89～ 92	ハスの葉包み岩塩焼き	ANAクラウンプラザホテル富山 中本氏による特別授業		
93～ 96	天ぷら そば	雅楽倶 宗形氏による特別授業		
97～ 100	フカヒレ姿煮	ANAクラウンプラザホテル富山 中本氏による特別授業		
101 ～ 104	四川料理講習会	四川飯店 陳氏による特別授業		
105 ～ 108	鶏肉のハスの葉包み	大野氏による特別授業		
109 ～ 112	鴨肉のロースト	ジャルダンドウサン 小室氏による特別授業		
113 ～ 116	青椒肉絲	大野氏による特別授業		
117 ～ 120	後期のまとめ	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%	

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	2022/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)
授業の概要				
より高度な技法や器具を使用した実習(実務経験) レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
現場により近いスキルを身に付ける 器材や仕込みも現場感覚のスピードを身に付ける				
回	テーマ	内容		
1~6	西洋料理 春のフランス料理	鶏肉の巻き方とフランについて		
7~12	日本料理 季節を愉しむ料理	季節野菜の下処理と活用法		
13~18	中国料理 肉料理の応用	豚肉の応用と下処理・炒め方について		
19~24	西洋料理 レストラン実習の試作	レストラン実習に向けての準備と心構え		
25~30	中国料理 レストラン実習の試作	レストラン実習に向けての準備と心構え		
31~33	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
34~39	西洋料理 レストラン実習①	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
40~45	西洋料理 レストラン実習①	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
46~48	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
49~54	日本料理 レストラン実習②	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
55~60	日本料理 レストラン実習②	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
61~63	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
64~69	中国料理 レストラン実習③	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
70~75	中国料理 レストラン実習③	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
76~78	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		

回	テーマ	内容
79～ 84	日本料理 レストラン実習④	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
85～ 90	日本料理 レストラン実習④	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
91～ 93	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
94～ 99	西洋料理 レストラン実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
100 ～ 105	西洋料理 レストラン実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
106 ～ 108	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
109 ～ 114	日本料理 レストラン実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
115 ～ 120	日本料理 レストラン実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
121 ～ 123	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
124 ～ 129	中国料理 レストラン実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
130 ～ 135	中国料理 レストラン実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
136 ～ 138	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
139 ～ 144	西洋料理 レストラン実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
145 ～ 150	西洋料理 レストラン実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
151 ～ 153	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
154 ～ 159	中国料理 レストラン実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
160 ～ 165	中国料理 レストラン実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
166 ～ 171	中国料理 前期レストラン実習のまとめ①	中国料理レストラン実習についてのまとめ
172 ～ 177	西洋料理 前期レストラン実習のまとめ②	日本料理 前期レストラン実習のまとめ③
178 ～ 183	日本料理 前期レストラン実習のまとめ③	日本料理レストラン実習についてのまとめ

回	テーマ	内容
184 ～ 189	中国料理 レストラン実習試作①	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
190 ～ 195	西洋料理 レストラン実習試作②	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
196 ～ 201	日本料理 レストラン実習試作③	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
202 ～ 207	中国料理 レストラン実習試作④	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
208 ～ 213	西洋料理 レストラン実習試作⑤	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
214 ～ 219	日本料理 レストラン実習試作⑥	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
220 ～ 222	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
223 ～ 228	西洋料理 レストラン実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
229 ～ 234	西洋料理 レストラン実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
235 ～ 237	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
238 ～ 243	中国料理 レストラン実習⑪	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
244 ～ 249	中国料理 レストラン実習⑪	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
250 ～ 252	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
253 ～ 258	日本料理 レストラン実習⑫	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
259 ～ 264	日本料理 レストラン実習⑫	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
265 ～ 267	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
268 ～ 273	西洋料理 レストラン実習⑬	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
274 ～ 279	西洋料理 レストラン実習⑬	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
280 ～ 282	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
283 ～ 288	中国料理 レストラン実習⑭	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供

回	テーマ	内 容		
289 ～ 294	中国料理 レストラン実習⑭	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
295 ～ 297	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
298 ～ 303	日本料理 レストラン実習⑮	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
304 ～ 309	日本料理 レストラン実習⑮	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
310 ～ 312	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
313 ～ 318	西洋料理 レストラン実習⑯	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
319 ～ 324	西洋料理 レストラン実習⑯	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
325 ～ 327	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
328 ～ 333	中国料理 レストラン実習⑰	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
334 ～ 339	中国料理 レストラン実習⑰	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
340 ～ 342	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
343 ～ 348	日本料理 レストラン実習⑱	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
349 ～ 354	日本料理 レストラン実習⑱	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
355 ～ 356	西洋料理 後期レストラン実習のまとめ	西洋料理 後期レストラン実習のまとめ		
357 ～ 358	中国料理 後期レストラン実習のまとめ	中国料理 後期レストラン実習のまとめ		
359 ～ 360	日本料理 後期レストラン実習のまとめ	日本料理 後期レストラン実習のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理実習テキスト・レストラン実習・サービス・基礎練習		実習・実技評価	100.0%	