

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネス日本語		国際調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	135回	18単位(270時間)	必須	N3: 諸木 千恵美 N1/N2: 大津 美奈子

授業の概要

- ・日本で就職した際に必要とされるレベルの日本語能力を養成する。
- ・7月と12月に行なわれるJLPT試験合格を目指して学習を進める。
- ・JLPT試験合格に必要な文字語彙、文法、聴解、読解問題への対策授業を行う。

授業終了時の到達目標

1. JLPT試験N1合格1名
2. JLPT試験N2合格2名
3. JLPT試験N3合格2名

実務経験有無 実務経験内容

有

日本語教育機関の進学コースで日本語の予備教育に従事。
初級から上級レベルの日本語、JLPT対策授業、EJU対策授業を担当。

時間外に必要な学修

- ・授業の予習・復習
- ・課題の実施

回	テーマ	内容
1~5	プレースメントテスト レベルチェックテスト第1回	・J-test使用 ・JLPT過去問使用
6~10	授業の概要と進め方説明 文法・読解①/語彙・聴解①	・文法(1課ごと、HW1回分ごと①) ・読解(パターン①-1) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと①) ・聴解(パターン①-1)
11~15	文法・読解②/語彙・聴解②	・文法(1課ごと、HW1回分ごと②) ・読解(パターン①-2) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと②) ・聴解(パターン①-2)
16~20	文法・読解③/語彙・聴解③	・文法(1課ごと、HW1回分ごと③) ・読解(パターン①-3) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと③) ・聴解(パターン①-3)
21~25	文法・読解④/語彙・聴解④	・文法(1課ごと、HW1回分ごと④) ・読解(パターン②-1) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと④) ・聴解(パターン②-1)
26~30	文法・読解⑤/語彙・聴解⑤	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑤) ・読解(パターン②-2) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑤) ・聴解(パターン②-2)
31~35	文法・読解⑥/語彙・聴解⑥	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑥) ・読解(パターン③-1) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑥) ・聴解(パターン②-3)
36~40	文法・読解⑦/語彙・聴解⑦	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑦) ・読解(パターン③-2) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑦) ・聴解(パターン③-1)
41~45	レベルチェックテスト第2回 文法・読解⑧-1/語彙・聴解⑧-1	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑧) ・読解(パターン③-3) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑧) ・聴解(パターン③-2)
46~50	レベルチェックテスト解答・解説 文法・読解⑧-2/語彙・聴解⑧-2	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑧) ・読解(パターン③-3) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑧) ・聴解(パターン③-2)
51~55	文法・読解⑨/語彙・聴解⑨	・文法(演習問題①、パターン①-1) ・読解(パターン④-1) ・語彙(演習問題①、HW1回分ごと、漢字1ページごと①) ・聴解(パターン④-1)
56~60	文法・読解⑩/語彙・聴解⑩	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑨) ・読解(パターン④-2) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑨) ・聴解(パターン④-2)
61~65	前期期末試験についての説明 文法・読解⑪-1/語彙・聴解⑪-1	・文法(1課ごと、HW1回分ごと⑩) ・読解(パターン④-3) ・語彙(1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑩) ・聴解(パターン④-3)
66~70	前期期末試験実施	前期期末試験実施

71～ 75	前期期末試験解答・解説 文法・読解⑪-2/語彙・聴解⑪-2	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑩) ・読解 (パターン④-3) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑩) ・聴解 (パターン④-3) 		
76～ 79	文法・読解⑫/語彙・聴解⑫	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑪) ・読解 (パターン④-4) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑪) ・聴解 (パターン④-4) 		
80～ 83	文法・読解⑬/語彙・聴解⑬	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑫) ・読解 (パターン④-5) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑫) ・聴解 (パターン⑤-1) 		
83～ 86	文法・読解⑭/語彙・聴解⑭	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑬) ・読解 (パターン⑤-1) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑬) ・聴解 (パターン⑤-2) 		
87～ 90	文法・読解⑮/語彙・聴解⑮	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑭) ・読解 (パターン⑤-2) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑭) ・聴解 (パターン⑤-3) 		
91～ 94	文法・読解⑯/語彙・聴解⑯	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑮) ・読解 (パターン⑤-3) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑮) ・聴解 (パターン⑥-1) 		
95～ 99	文法・読解⑰/語彙・聴解⑰	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑯) ・読解 (パターン⑥-1) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑯) ・聴解 (パターン⑥-2) 		
100～ 104	文法・読解⑱/語彙・聴解⑱	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (1課ごと、HW1回分ごと⑰) ・読解 (パターン⑥-2) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑰) ・聴解 (パターン⑥-3) 		
105～ 108	文法・読解⑲/語彙・聴解⑲	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題②) ・読解 (パターン⑥-3) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑱) ・聴解 (パターン⑥-4) 		
109～ 112	文法・読解⑳/語彙・聴解⑳	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題③) ・読解 (パターン⑥-4) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと⑲) ・聴解 (パターン⑥-5) 		
113～ 116	文法・読解㉑/語彙・聴解㉑	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題④) ・読解 (パターン⑥-5) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと㉑) ・聴解 (演習問題①) 		
117～ 120	文法・読解㉒/語彙・聴解㉒	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題⑤) ・読解 (パターン⑥-6) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと㉒) ・聴解 (演習問題①) 		
121～ 124	文法・読解㉓/語彙・聴解㉓	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題⑥) ・読解 (演習問題①) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと㉓) ・聴解 (演習問題②) 		
125～ 128	文法・読解㉔/語彙・聴解㉔	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題⑦) ・読解 (演習問題②) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと㉔) ・聴解 (演習問題③) 		
129～ 132	後期期末試験実施	後期期末試験実施		
133～ 135	後期期末試験解答・解説 文法・読解㉕/語彙・聴解㉕	<ul style="list-style-type: none"> ・文法 (演習問題⑧) ・読解 (演習問題③) ・語彙 (1課ごと、HW1回分ごと、漢字1ページごと㉕) ・聴解 (演習問題④) 		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
N1 「新完全マスターN1」 語彙、漢字、文法、読解 「日本語能力試験N1聴解必修パターン」		期末試験	60.0%	
N2 「新完全マスター日本語能力試験N2語彙」 「TRY!日本語能力試験N2文法」 「必ずできるJLPT読解N2」 「日本語総まとめN2聴解」		出席率	10.0%	
N3 「新完全マスターN3文法」 「N3聴解スピードマスター」 「必ずできるJLPT読解N3」		授業態度	15.0%	
各レベル共通 「日本語パワードリル」 文字・語彙、文法		課題・確認テスト	15.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品衛生学		国際調理学科/1年	2021/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	青木 仁美

授業の概要

食は人間が生命を維持し、健康を保つために基本となる行為である。そのためには、食の安全は必要不可欠である。

本授業では食の安全を守るために必要な知識を身に付け、食品を扱う者として果たす役割を学ぶ。

授業終了時の到達目標

食の安全を守るために必要な知識を身に付け、食品を扱う者として果たす役割を理解する。

実務経験有無

実務経験内容

有

栄養士・管理栄養士として老人保健施設にて8年の実務経験。
経験を活かし、資質向上に役立つよう授業展開する。

時間外に必要な学修

授業の復習と次回の内容の予習を行う。

回	テーマ	内容
1	食品と微生物 1	食品中の微生物の種類を知り、各微生物の食品との関わりや特徴を理解する。
2	食品と微生物 2	微生物の増殖条件を理解する。食中毒などが起きないように各微生物の特徴を知る。
3	飲食による健康危害 1	感染型食中毒と毒素型食中毒の違いや種類、性質について理解し、細菌性食中毒の予防3原則を理解する。
4	飲食による健康危害 2	ウイルス性食中毒や自然毒食中毒、化学性食中毒の性質、特徴について理解する。
5	飲食による健康危害 3	食物アレルギーについて理解し、食事提供時の注意事項などを知る。
6	食品安全対策 1	食品安全対策とは何かを知る。食品安全対策に関わる法律や食品安全行政の仕組みを知る。
7	食品安全対策 2	食品表示法について理解し、その他の法律による食品表示を知る。
8	食品安全対策 3	食品表示について理解し、それぞれ食品の種類や機能について理解する。
9	食品安全対策 4	食品取扱者の健康管理の重要性を理解する。 正しい手洗いを理解する。
10	食品安全対策 5	器具等の洗浄・消毒の種類と特徴を理解する。
11	食品安全対策 6	H A C C Pとは何かを理解する。
12	食品安全対策 6	食品事故対応に必要なことを理解する。
13	食品と化学物質 1	食品添加物の役割、種類を理解する。また食品添加物の安全性を守るための仕組みを知る。
14	食品と化学物質 2	食品の安全性に関与する重金属の性質を知る。人間の生活環境に存在する放射性物質と食品の関わりを知る。
15	後期定期試験、解説	後期定期試験の実施及び解説

教科書・教材

評価基準

評価率

その他

・新調理師養成教育全書 第3巻
「食品の安全と衛生」
(全国調理師養成施設協会)
・その他、配布プリント等

期末試験

日常点 (確認テスト、提出物、出席率、授業態度)

70.0%

30.0%

【準備学習】
次回の学習内容を踏まえてテキストを用いた予習。
ノート・配布プリントを記入のこと。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
接客サービス		国際調理学科/1年	2021/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	石井 司

授業の概要

外食業分野（飲食店など）で働くうえで必要とされる「接客全般」の基礎知識学習。

授業終了時の到達目標

【特定技能1号 外食業技能測定試験】合格をめざし、科目のうちの一つである 接客業務に関するもの＝「接客全般」について学習し、特定技能1号の在留資格を習得する。

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテル業界（接客・接客約15年）

時間外に必要な学修

回	テーマ	内容
1	接客に関する知識（1）	接客サービス〈1〉
2	接客に関する知識（2）	接客サービス〈2〉
3	接客に関する知識（3）	接客における基本動作
4	接客に関する知識（4）	食事のマナー
5	接客に関する知識（5）	配慮が必要なお客様への対応 適切な配膳（サービング）
6	接客に関する知識（6）	接客基本用語とその使い方〈1〉
7	接客に関する知識（7）	接客基本用語とその使い方〈2〉
8	食に関する知識（1）	食物アレルギー お酒の取扱い
9	食に関する知識（2）	栄養・味覚 食の多様化
10	店舗管理に関する知識（1）	営業準備・閉店作業 清掃作業（調理場以外）
11	店舗管理に関する知識（2）	現金とキャッシュレス決済の知識
12	クレーム対応に関する知識	お客様からのクレームに対する対応 異物混入発生時の対応
13	緊急時の対応に関する知識	体調不良者が出た場合 災害が発生した場合
14	まとめ	前期学習内容総復習
15	期末定期試験	期末定期試験・解説

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
一般社団法人 日本フードサービス協会 特定技能1号 外食業技能測定試験 学習用テキスト【施客全般】	期末試験 日常点 (確認テスト、提出物、出席率、授業態度)	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習（日本/西洋）		国際調理学科/1年	2021/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	60回	120時間	必須	生田、宮脇、坂口

授業の概要

（日本料理）一年間で調理実務演習授業と歩調を合わせ、まずは基礎的な調理技術や知識を学びます。また日本料理の奥深さである、食材の知識、器や盛り付け、ハイレベルな包丁技術なども授業に取り入れるため、より幅広くより深く学ぶことができます。さらに、四季の変化の激しい日本のオールシーズンの料理を新鮮な魚介類や野菜を使用して作り試食する、日本人以上に日本料理の魅力を体験してもらう授業です。

（西洋料理）

- ・日本語のレシピで料理を行う。
- ・母国語を使わない状態で実習を行う。

授業終了時の到達目標

（日本料理）日本料理は、素材を生かす・多彩な調理法・豊かないどりの盛り付けなど他国料理と違い多くの明確な特徴があります。このことを学び、将来日本料理を中心に活躍できる調理師に大切な事をマスターしてもらう授業です。海外の学生の皆さんの意欲と良さを生かしながら、わが国の新たな日本料理の発展と、学ぶ学生の母国へ日本料理の魅力を伝えて頂く貴重な人材を育てることを目標としています。

（西洋料理）

- ・日本語だけのレシピでも自分で読解し作れるようにする。
- ・専門的な切り方、調理方法を習得する。

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

- ・レシピに書いてある切り方や専門用語を復習しておく。

回	テーマ	内容
1~2	日本料理の基本調理実習. 1	日本料理の基本概要・出し汁
3~4	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> ・実習室の使い方や器具の使い方 ・実習服の着方 ・入退室の仕方
5~6	日本料理の基本調理実習. 2	焼物①・炒め物
7~8	基礎調理①	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・調理工程
9~10	日本料理の基本調理実習. 3	汁①・魚の下処理①・揚物①
11~12	基礎調理②	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・調理工程
13~14	日本料理の基本調理実習. 4	汁②・魚の下処理②・焼物②
15~16	基礎調理③	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・調理工程
17~18	日本料理の基本調理実習. 5	揚物②
19~20	基礎調理④	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・調理工程
21~22	日本料理の基本調理実習. 6	寿司①

23～ 24	基礎調理⑤	・食材の切り方 ・調理工程
25～ 26	日本料理の基本調理実習. 7	煮物①
27～ 28	基礎調理⑥	・食材の切り方 ・調理工程
29～ 30	日本料理の基本調理実習. 8	焼物③・炊飯①
31～ 32	基礎調理⑦	・食材の切り方 ・調理工程
33～ 34	日本料理の応用調理実習. 1	麺類①・焼物④
35～ 36	基礎調理⑧	・食材の切り方 ・調理工程
37～ 38	日本料理の応用調理実習. 2	揚物③・煮付け・汁③
39～ 40	基礎調理⑨	・食材の切り方 ・調理工程
41～ 42	日本料理の応用調理実習. 3	焼物⑤・揚げ菓子
43～ 44	基礎調理⑩	・食材の切り方 ・調理工程
45～ 46	日本料理の応用調理実習. 4	汁④・揚物④
47～ 48	基礎調理⑪	・食材の切り方 ・調理工程
49～ 50	日本料理の応用調理実習. 5	和え物・煮物②
51～ 52	基礎調理⑫	・食材の切り方 ・調理工程
53～ 54	日本料理の応用調理実習. 6	汁⑤・焼物⑥
55～ 56	前期定期試験直前まとめ	
57～ 58	日本料理の応用調理実習. 7	酢物・揚物⑤
59～ 60	応用調理①	・食材の切り方 ・調理工程
61～ 62	日本料理の応用、会席料理. 1	季節の吸物・造りなど、献立作成①
63～ 64	応用調理②	・食材の切り方 ・調理工程
65～ 66	日本料理の応用、会席料理. 2	季節の焼物・和え物など、献立作成②
67～ 68	応用調理③	・食材の切り方 ・調理工程
69～ 70	日本料理の応用、会席料理. 3	季節の揚物・酢物など

71～ 72	応用調理④	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
73～ 74	日本料理の応用、会席料理. 4	季節の煮物など	
75～ 76	応用調理⑤	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
77～ 78	日本料理の応用、会席料理. 5	季節の蒸物など①	
79～ 80	応用調理⑥	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
81～ 82	日本料理の応用、会席料理. 6	季節の蒸物など②	
83～ 84	応用調理⑦	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
85～ 86	日本料理の季節料理. 1	季節料理、行事料理など①	
87～ 88	応用調理⑧	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
89～ 90	日本料理の季節料理. 2	季節料理、行事料理など②	
91～ 92	応用調理⑨	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
93～ 94	日本料理の季節料理. 3	季節料理、行事料理など③	
95～ 96	応用調理⑩	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
97～ 98	日本料理の季節料理. 4	季節料理、行事料理など④	
99～ 100	応用調理⑪	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
101～ 102	日本料理の季節料理. 5	正月料理①	
103～ 104	応用調理⑫	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
105～ 106	日本料理の季節料理. 6	正月料理②	
107～ 108	応用調理⑬	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
109～ 110	日本料理のまとめ. ①	調理別、技術と知識の総まとめ①	
111～ 112	応用調理⑭	・食材の切り方 ・調理工程	・火の入れ加減 ・仕上がりの状態
113～ 114	後期定期試験直前まとめ	試験の実施	
115～ 116	後期定期試験直前まとめ	試験の実施	

117~ 118	日本料理のまとめ ②	調理別、技術と知識の総まとめ②		
119~ 120	応用調理⑮	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食材の切り方 ・ 火の入れ加減 ・ 調理工程 ・ 仕上がりの状態 		
教科書・教材		評価基準		評価率
実習レシピ		定期試験		70.0%
		日常点		30.0%
		その他		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実務演習		国際調理学科/1年	2021/通年	演習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	59回	118時間	必須	生田、坂口、松田

授業の概要

【日本料理】半年間で日本で料理（調理）を学ぶ上で特に必要な事・日本料理の原点を学びます。調理用語・基礎技術・基本知識を中心に浅く広く学びます。作る料理はてんぷら・すし・みそ汁などなじみのある料理からスタート。少しずつ包丁使いなど基礎調理に慣れ、語学が十分でない国際学科の学生にも楽しく分かりやすく学びやすい内容となっています。

【総合調理】調理実務演習では、大量調理に必要な知識を習得し、作業分担などチームワークの重要性について学びます。

【西洋・製菓】いきなり高度な技術を学ぶのではなく、なじみのあるハンバーグやパスタなどから授業を開始します。後半では西洋のコース料理に出てくるような手軽に作ることでできるデザートも学びます。

授業終了時の到達目標

- ・日本で料理を学び、将来、日本や海外の日本料理店で働く時に必要な基礎的な調理用語・技術・知識を習得します。
- ・今、世界に注目されている日本料理の技術や知識は、西洋料理など他の分野にも大いに役立ちます。東京は世界一他国料理の多い街です。日本料理の基礎を学びこれをスタートとしてさらに世界の料理を目指す意識を育てます。
- ・大量調理に必要な知識、調理技術、衛生管理を身につけます。
- ・栄養バランスのよい献立作成の方法、調理技術を身につけます。
- ・旬の食材を使用して彩のある献立作成の方法、調理技術を身につけます。
- ・さまざまな調理法を組み合わせた献立作成の方法、調理技術を身につけます。
- ・集団調理を通して自主性、協調性、責任感を身につけます。

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

--	--

回	テーマ	内容
1~2	オリエンテーション	コックコートの着方や道具のある場所 日本料理とは何か
3~4	基本調理実習. 1	日本料理概論・出し汁
5~6	基本調理実習. 2	和え物①・焼物①
7~8	基本調理実習. 3	汁・揚物①
9~10	基本調理実習. 4	揚物②・炊飯
11~12	基本調理実習. 5	揚物③
13~14	基本調理実習. 5	寿司①・盛り付けの基本
15~16	基本と応用調理実習. 1	酢物・焼物②

17～ 18	基本と応用調理実習. 2	焼物③・水菓子
19～ 20	基本と応用調理実習. 3	麺類①・餅菓子
21～ 22	前期定期試験	試験の実施
23～ 24	基本と応用調理実習. 4	和え物②・揚物④・煮物
25～ 27	集団調理について	①集団調理について ②ライフステージの栄養について ③栄養のバランスと献立作成について
28～ 30	演習① ・炊飯について ・汁物について	①主菜に肉を使用した献立（洋）
31～ 33	演習② ・味付け飯について ・焼き物について	①主菜に魚を使用した献立（和）
34～ 36	演習③ ・炒め物について ・和え物について	①主菜に豆腐を使用した献立（中華）
37～ 39	演習④ ・揚げ物について ・蒸し物について	①主菜に乳製品を使用した献立（洋）
40～ 42	演習⑤ ・煮物について ・寄せ物について	①主菜に卵を使用した献立（和）
43～ 45	演習⑥	①行事食
46～ 47	応用調理①	・前期の反復料理①
48～ 49	応用調理②	・前期の反復料理②
50～ 51	応用調理③	・前期の反復料理③
52～ 53	応用調理④	・前期の反復料理④ ・洋菓子基礎①
54～ 55	応用調理⑤	・前期の反復料理⑤ ・洋菓子基礎②
56～ 57	応用調理⑥	・前期の反復料理⑥ ・洋菓子基礎③
58～ 59	応用調理⑦	・前期の反復料理⑦ ・洋菓子基礎④

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
実習レシピ	期末試験 日常点 (確認テスト、提出物、出席率、授業態度)	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理理論		国際調理学科/1年	2021/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	三谷 千加子

授業の概要

日本の外食業分野（飲食店など）で働くために必要となる調理業務に関する基本的な知識、技能、日本語を学び、実際の業務につなげる

授業終了時の到達目標

- ・調理に関する知識、技能、日本語を理解し、実際の業務が行えるようになる
- ・技能試験や高度調理学科へ合格できる学力をつける

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

- ・日本語の読み方、ことばの理解
- ・毎回授業の復習
- ・テキストを用いて予習

回	テーマ	内容
1	食材（原材料）に関する知識1	肉類について
2	食材（原材料）に関する知識2	魚介類について
3	食材（原材料）に関する知識3	野菜・果実類について
4	下処理に関する知識1	下処理の目的 野菜の下処理について
5	下処理に関する知識2	魚介類の下処理について
6	各調理方法に関する知識1	加熱調理
7	各調理方法に関する知識2	非加熱調理
8	調理機器、調理器具・備品 などに関する知識1	調理機器について
9	調理機器、調理器具・備品 などに関する知識2	調理器具・備品について
10	調理機器、調理器具・備品 などに関する知識3	計測機器類について
11	労働安全衛生に関する知識1	調理場における労働安全衛生
12	労働安全衛生に関する知識2	調理機器、調理器具・備品の取扱いについて
13	労働安全衛生に関する知識3	その他器具・備品の取扱いについて
14	労働安全衛生に関する知識4	火災防止対応

15	前期定期試験	前期定期試験の実施・その解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
特定技能1号 外食業技能測定試験 学習用テキスト【飲食物調理】 (一般社団法人 日本フードサービス協会)		試験 平常点	70.0% 30.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
特定技能対策		国際調理学科/1年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	45回	90時間	必須	青木 仁美

授業の概要

食品調理・製造に携わるうえで必要な食品衛生管理についての基本的な知識を身につける。

授業終了時の到達目標

特定技能1号飲食料品製造業技能測定試験の衛生管理分野を理解し、現場での動きに反映させることができる。

実務経験有無

実務経験内容

有

栄養士・管理栄養士として老人保健施設にて8年の実務経験。
経験を活かし、資質向上に役立つよう授業展開する。

時間外に必要な学修

授業の復習と次回の内容の予習を行う。

回	テーマ	内容
1	食品安全、品質管理の基本的な知識①	(1) 食品安全はなぜ大切か
2	食品安全、品質管理の基本的な知識②	(2) 安全な食品を提供するための全体像
3	食品安全、品質管理の基本的な知識③	(3) 食中毒に関する基礎知識(感染型食中毒)①
4	食品安全、品質管理の基本的な知識④	(3) 食中毒に関する基礎知識(感染型食中毒)②
5	食品安全、品質管理の基本的な知識⑤	(3) 食中毒に関する基礎知識(毒素型食中毒)③
6	食品安全、品質管理の基本的な知識⑥	(3) 食中毒に関する基礎知識(毒素型食中毒)④
7	食品安全、品質管理の基本的な知識⑦	(3) 食中毒に関する基礎知識(ウイルス性食中毒・寄生虫)⑤
8	食品安全、品質管理の基本的な知識⑧	(4) 食中毒防止3原則
9	食品安全、品質管理の基本的な知識⑨	(5) 食中毒を起こす微生物が増殖する3つの要素①
10	食品安全、品質管理の基本的な知識	(5) 食中毒を起こす微生物が増殖する3つの要素②
11	食品安全、品質管理の基本的な知識⑩	(6) 微生物を増殖させないための温度と時間の管理①
12	食品安全、品質管理の基本的な知識⑪	(6) 微生物を増殖させないための温度と時間の管理②
13	食品安全、品質管理の基本的な知識⑫	食品安全、品質管理の基本的な知識のまとめ
14	前期末試験	前期試験の実施
15	一般衛生管理の基礎知識①	(1) 作業場に入る前に行うこと
16	一般衛生管理の基礎知識②	(2) 作業前に行うこと
17	一般衛生管理の基礎知識③	(3) 作業中の注意事項
18	一般衛生管理の基礎知識④	(4) 作業後に行うこと
19	一般衛生管理の基礎知識⑤	(5) 5S活動の取り組み
20	一般衛生管理の基礎知識⑥	(6) 異物混入の問題と管理

21	一般衛生管理の基礎知識⑦	(7) 意図的な食品汚染を防ぐための方法		
22	一般衛生管理の基礎知識⑧	(8) 新型コロナウイルス感染症の予防方法		
23	製造工程管理の基礎知識①	(1) 原材料の管理		
24	製造工程管理の基礎知識②	(2) 製造工程の管理と注意事項①		
25	製造工程管理の基礎知識③	(2) 製造工程の管理と注意事項②		
26	製造工程管理の基礎知識④	(3) 製品の管理		
27	製造工程管理の基礎知識⑤	(4) アレルギー食品の管理		
28	製造工程管理の基礎知識⑥	(5) 薬剤の管理		
29	HACCPによる製造工程の衛生管理①	(1) HACCPとは		
30	HACCPによる製造工程の衛生管理②	(2) 危害因子を知る		
31	HACCPによる製造工程の衛生管理③	(3) HACCPの7原則		
32	HACCPによる製造工程の衛生管理④	(4) 製造現場に任されている重要なこと①		
33	HACCPによる製造工程の衛生管理⑤	(4) 製造現場に任されている重要なこと②		
34	労働安全衛生に関する知識①	(1) 労働安全衛生について		
35	労働安全衛生に関する知識②	(2) 作業場の「危険」について		
36	労働安全衛生に関する知識③	(3) 安全な服装・作業手順		
37	労働安全衛生に関する知識④	(4) 具体的な5S活動の実行		
38	労働安全衛生に関する知識⑤	(5) 安全な作業の実施ポイント①		
39	労働安全衛生に関する知識⑥	(5) 安全な作業の実施ポイント②		
40	労働安全衛生に関する知識⑦	(6) 異常事態や労働災害発生時の対応		
41	付属資料の確認①	(1) 5Sで取り組む一般衛生管理		
42	付属資料の確認②	(2) ヒヤリ・ハット事例①		
43	付属資料の確認②	(3) ヒヤリ・ハット事例②		
44	後期試験まとめ	後期試験まとめ		
45	後期試験	後期試験実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
特定技能1号飲食料品製造業技能測定試験学習 用テキスト第2版(2020年10月)(一般財団法人 食品産業センター) 必要に応じた学習プリント配布		期末試験 平常点 (確認テスト、提出物、出席 率、授業態度)	70.0% 30.0%	【準備学習】 次回の学習内容を踏 まえてテキストを用 いの予習。 ノート・配布プリン を記入のこと。