

●コマシラバス新様式

科目目標		
1	学科	調理科
2	コード	10106
3	年度	2024年度
4	学年	1年次
5	期	通年
6	分野名	総合調理実習
7	科目名	総合調理実習
8	単位	3
9	授業形態	講義・実習
10	実務連携型授業	○
11	必修・選択	必修
12	前提とする科目	
13	展開科目	
14	関連資格	調理師
15	教員	渡邊 広輝 常勤
16	シラバス	
17	ディプロマ・ポリシーとの関係	
18	□進取性 ■原理志向性 □地域貢献性	
19	カリキュラム・ポリシーとの関係	
20	■調理師要件 □調理理論 ■調理実技 ■独立・開業 □就職	
21	科目趣旨(背景となる社会情勢・業界動向、および、カリキュラムにおける位置づけ)	
22	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。「調理施設・設備」「集団調理実習」「接客サービス」「飲食店開業計画」について、講義を通して知識を習得し、実習を通して実践力を身に付ける。	
23	科目目的	
24	本講義では、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解するとともに、集団調理の基本技術を習得し、また、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	
25	科目概要	
26	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。それぞれの内容について、講義を通して知識を習得し、実習を通して実践力を身に付ける。	
27	キーワード	
28	調理施設 調理設備 集団調理 大量調理 PDCAサイクル 接客サービス 開業	
29	到達目標	
30	献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解するとともに、集団調理の基本技術を習得し、また、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	
31	カリキュラムリーダーからのコメント	
32	給食施設等集団調理の場で業務するにあたり必要な知識・技術である。本校は調理師養成施設であり、調理師として必要な基礎となる知識を身に付け、実際の調理の場で生かせる実践力を持った調理師を育成することを目的としている。。この学習を通じて、給食施設等、集団調理の場で業務するにあたり必要となる知識と技術を身につけられる。	
33	授業要素・企業連携要素	
34	本科目では、知識の習得に際し、講義形式で授業を実施し、パワーポイントをもちいて、教科書だけでは説明が難しい図や表を具体化して授業の目標達成を支援する。また、各種給食等を想定した集団調理実習を実施することで、身に付けた知識を状況に応じて使用できる実践力を身に付けられる。担当教員は調理師として長年調理業界に従事されたスペシャリストである。	

コマシラバス(50分授業コマ単位のシラバス)

50分/コマ	コマ主題	コマシラバス項目	内容	教材・教具
1	【座学】 建物(施設)の概要	1.1 シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
		1.2 コマ主題細目	1) 調理施設	
		1.3 細目レベル	1) 調理施設 ①建物(施設)の概要 i 法的基準 ii 調理施設内の仕上げ	
		1.4 5キーワード	①清濁分離 ②HACCP ③ドライフロア ④防水/耐水 ⑤一般衛生管理	
		1.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		1.6 資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
		1.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
2	【座学】 建築設備概要	2.1 シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
		2.2 コマ主題細目	1) 調理施設	
		2.3 細目レベル	1) 調理施設 ②建築設備概要 i 電気設備 ii 換気空調設備 iii 衛生設備	
		2.4 5キーワード	①換気 ②グリストラップ ③排水側溝 ④排水樹 ⑤チェッカープレート/ボルカプレート	
		2.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		2.6 資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
		2.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
3	【座学】 作業環境	3.1 シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
		3.2 コマ主題細目	1) 調理施設	
		3.3 細目レベル	③作業環境 i 室内温度・湿度 ii 室内照度 iii 室内騒音 iv ドライ厨房	
		3.4 5キーワード	①25℃/80%/0.5m/s ②400~500lx ③60/55dB ④キーピングドライ ⑤除湿器・サーキュレーター	
		3.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		3.6 資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
		3.7 復習・予習課題	キーワードの復習	

49	4	【座学】 調理施設のトレンド	4.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
50			4.2	コマ主題細目	1)調理施設	
51			4.3	細目レベル	1)調理施設 ④調理施設のトレンド i フードサービスの国際化 ii 魅せる調理場	
52			4.4	5キーワード	①食品安全 ②省エネルギー ③鮮度管理 ④オープンキッチン ⑤付加価値	
53			4.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
54			4.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
55			4.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
56	5	【座学】 基本計画のポイント	5.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
57			5.2	コマ主題細目	2)調理設備	
58			5.3	細目レベル	2)調理設備 ①基本計画のポイント i 調理施設の計画手順 ii 調理施設の面積 iii 調理施設の形態	
59			5.4	5キーワード	①企画、立案 ②基本設計 ③総面積の30% ④レイアウト ⑤食物アレルギー対策	
60			5.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
61			5.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
62			5.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
63	6	【座学】 調理機器の分類	6.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
64			6.2	コマ主題細目	2)調理設備	
65			6.3	細目レベル	2)調理設備 ②調理機器の分類 i 加熱調理機器 ii 冷凍・冷蔵機器 iii 下処理加工(プレパレーション)機器 iv 食器洗浄機器	
66			6.4	5キーワード	①乾熱調理/湿熱調理 ②冷凍/パーシャル/氷温/チルド/冷蔵 ③プレハブ/リーチン/コールドテーブル ④急速冷凍・冷却 ⑤分解・洗浄	
67			6.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
68			6.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
69			6.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
70	7	【座学】 調理施設のエネルギー	7.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
71			7.2	コマ主題細目	2)調理設備	
72			7.3	細目レベル	2)調理設備 ③調理施設のエネルギー i 地球温暖化と省エネルギー ii 各種エネルギーによる調理機器の比較と注意点	
73			7.4	5キーワード	①省エネルギー管理 ②フラッシュバック/リフティング ③不完全燃焼 ④換気不良/ガス漏れ ⑤加熱水蒸気	
74			7.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
75			7.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
76			7.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
77	8	【座学】 調理機器の選択	8.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
78			8.2	コマ主題細目	2)調理設備	
79			8.3	細目レベル	2)調理設備 ④調理機器の選択 i 調理機器の選択ポイント ii カタログの見方	
80			8.4	5キーワード	①価格 ②選択基準 ③メーカー対応 ④機器仕様 ⑤機器機能/機器能力	
81			8.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
82			8.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
83			8.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
84	9	【座学】 調理機器の使い方と 清掃、手入れ	9.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
85			9.2	コマ主題細目	2)調理設備	
86			9.3	細目レベル	2)調理設備 ⑤調理機器の使い方と清掃、手入れ i 調理機器の使い方 ii 清掃、手入れの必要性	
87			9.4	5キーワード	①訓練 ②省エネルギー対策 ③故障の回避 ④機能・能力低下の抑制 ⑤安全確保	
88			9.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
89			9.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
90			9.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
91	10	【座学】 調理システムとは	10.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
92			10.2	コマ主題細目	3)調理システム	
93			10.3	細目レベル	3)調理システム ①調理システムとは i クックフリーズ、クックチル、真空調理の歴史 ii クックチル、クックフリーズの導入目的	
94			10.4	5キーワード	①クックフリーズ ②クックチル ③真空調理 ④低温保存 ⑤大量調理	
95			10.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
96			10.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
97			10.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
98	11	【座学】 調理システムの種類と 特徴	11.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
99			11.2	コマ主題細目	3)調理システム	
100			11.3	細目レベル	3)調理システム ②調理システムの種類と特徴 i 調理システムの種類 ii クックチルとクックフリーズの概要 iii 調理システムに必要な調理機器 iv プラストチラーとタンブルチラーの相違点 v 調理システムによる料理の品質比較	
101			11.4	5キーワード	①クックサーブ ②クックフリーズ ③クックチル/真空調理 ④含気調理 ⑤プラストチラー/タンブルチラー	
102			11.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
103			11.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
104			11.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
105	12	【座学】 業態別調理システムの	12.1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』
106			12.2	コマ主題細目	3)調理システム	
107			12.3	細目レベル	3)調理システム ③業態別調理システムの整合性	
108			12.4	5キーワード	①外食 ②給食 ③そうざい工場 ④機内食 ⑤セントラルキッチン	

109	整合性	12.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input checked="" type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	必修編 6 総合調理実習、 パワーポイント	
110		12.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
111		12.7	復習・予習課題	キーワードの復習		
112	13	【座学】 集団調理実習の目的	13.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
113			13.2	コマ主題細目	1) 集団調理実習にあたって	
114			13.3	細目レベル	1) 集団調理実習にあたって ① 集団調理実習の目的	
115			13.4	5キーワード	① 特定給食施設 ② 給食システム ③ 大量調理 ④ フードサービス ⑤ チームワーク	
116			13.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input checked="" type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
117			13.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
118			13.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
119	14	【座学】 集団調理実習の内容	14.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
120			14.2	コマ主題細目	1) 集団調理実習にあたって	
121			14.3	細目レベル	1) 集団調理実習にあたって ② 集団調理実習の内容	
122			14.4	5キーワード	① PDCAサイクル ② 献立/商品発注 ③ 衛生管理 ④ 検収 ⑤ 作業動線	
123			14.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input checked="" type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
124			14.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
125			14.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
126	15	【座学】 実習の心構え	15.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
127			15.2	コマ主題細目	1) 集団調理実習にあたって	
128			15.3	細目レベル	1) 集団調理実習にあたって ③ 実習の心構え i 実習の心構え ii 班編成	
129			15.4	5キーワード	① 体調管理 ② 傷や化膿 ③ ドライ厨房 ④ チームワーク ⑤ 作業分担	
130			15.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input checked="" type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
131			15.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
132			15.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
133	16	集団調理実習1の計画1	16.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
134			16.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
135			16.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画(plan) a 献立作成の基本 b 食事バランスガイドに基づく献立の作成	
136			16.4	5キーワード	① 「何を」 ② 「どれだけ」 ③ SV ④ 給与栄養目標量 ⑤ サイクルメニュー	
137			16.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
138			16.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
139			16.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
140	17	集団調理実習1の計画2	17.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
141			17.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
142			17.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画(plan) c 運営計画 d 食品発注計画 e 衛生管理計画 f 評価計画	
143			17.4	5キーワード	① 調理マニュアル ② オペレーションマニュアル ③ 棚卸し ④ 衛生管理 ⑤ 評価計画	
144			17.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
145			17.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
146			17.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
147	18	集団調理実習1の準備	18.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
148			18.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
149			18.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画(plan) g 作業分担 h 商品発注 i 試作	
150			18.4	5キーワード	① 在庫管理 ② 発注量計算 ③ 重量計測 ④ 発注換算係数 ⑤ 食品原価/原価率	
151			18.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
152			18.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
153			18.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
154	19	集団調理実習1-1	19.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
155			19.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
156			19.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施(do)	
157			19.4	5キーワード	① 更衣、衛生チェック ② 手洗い ③ 検収 ④ 計量 ⑤ 下処理	
158			19.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
159			19.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
160			19.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
161	20	集団調理実習1-2	20.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
162			20.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
163			20.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施(do)	
164			20.4	5キーワード	① 主調理 ② 検食 ③ 盛り付け ④ 配膳 ⑤ 食器返却	
165			20.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
166			20.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
167			20.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
168	21	集団調理実習1-3	21.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
169			21.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
170			21.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施(do)	
171			21.4	5キーワード	① 洗浄 ② 消毒 ③ 残食・塵芥処理 ④ 清掃 ⑤ 点検	
172			21.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
173			21.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
174			21.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
175	22		22.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
176			22.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	

177	22	集団調理実習1の振り返り	22_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③ 評価・改善 (check, action)	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
178			22_4	5キーワード	① 残食調査 ② アンケート調査 ③ 評価 ④ 参考 ⑤ 改善	
179			22_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
180			22_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
181			22_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
182			23	集団調理実習2の計画	23_1	
183	23_2	コマ主題細目			2) 集団調理実習の進め方	
184	23_3	細目レベル			2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) a 学校給食を想定した献立の作成 b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画	
185	23_4	5キーワード			① 単独校調理方式/給食センター方式 ② 交差汚染 ③ 日本型食生活 ④ 伝統的な食文化の継承 ⑤ 牛乳等	
186	23_5	コマ要素			□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
187	23_6	資格・実務関連			調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
188	23_7	復習・予習課題			キーワードの復習	
189	24	集団調理実習2の準備	24_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
190			24_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
191			24_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) f 作業分担 g 商品発注 h 試作	
192			24_4	5キーワード	① 在庫管理 ② 発注量計算 ③ 重量計測 ④ 発注換算係数 ⑤ 食品原価/原価率	
193			24_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
194			24_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
195			24_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
196	25	集団調理実習2-1	25_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
197			25_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
198			25_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)	
199			25_4	5キーワード	① 更衣、衛生チェック ② 手洗い ③ 検収 ④ 計量 ⑤ 下処理	
200			25_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
201			25_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
202			25_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
203	26	集団調理実習2-2	26_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
204			26_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
205			26_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)	
206			26_4	5キーワード	① 主調理 ② 検食 ③ 盛り付け ④ 配膳 ⑤ 食器返却	
207			26_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
208			26_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
209			26_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
210	27	集団調理実習2-3	27_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
211			27_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
212			27_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)	
213			27_4	5キーワード	① 洗浄 ② 消毒 ③ 残食・塵芥処理 ④ 清掃 ⑤ 点検	
214			27_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
215			27_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
216			27_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
217	28	集団調理実習2の振り返り	28_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
218			28_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
219			28_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③ 評価・改善 (check, action)	
220			28_4	5キーワード	① 残食調査 ② アンケート調査 ③ 評価 ④ 参考 ⑤ 改善	
221			28_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
222			28_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
223			28_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
224	29	集団調理実習3の計画	29_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
225			29_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
226			29_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) a 病院給食を想定した献立の作成 b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画	
227			29_4	5キーワード	① 一般食/特別食 ② 常食/軟食/流動食 ③ 消化しやすい ④ 薄味 ⑤ かゆ	
228			29_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
229			29_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
230			29_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
231	30	集団調理実習3の準備	30_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
232			30_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
233			30_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) f 作業分担 g 商品発注 h 試作	
234			30_4	5キーワード	① 在庫管理 ② 発注量計算 ③ 重量計測 ④ 発注換算係数 ⑤ 食品原価/原価率	
235			30_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
236			30_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
237			30_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
238	31	集団調理実習3の振り返り	31_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社) 全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
239			31_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
240			31_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)	

241	31	集団調理実習3-1	31_4	5キーワード	①更衣、衛生チェック ②手洗い ③検収 ④計量 ⑤下処理	『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
242			31_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
243			31_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
244			31_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうで受験する。	
245	32	集団調理実習3-2	32_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
246			32_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
247			32_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
248			32_4	5キーワード	①主調理 ②検食 ③盛り付け ④配膳 ⑤食器返却	
249			32_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
250			32_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
251	32_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
252	33	集団調理実習3-3	33_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
253			33_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
254			33_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
255			33_4	5キーワード	①洗浄 ②消毒 ③残食・塵芥処理 ④清掃 ⑤点検	
256			33_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
257			33_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
258	33_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
259	34	集団調理実習3の振り返り	34_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
260			34_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
261			34_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action)	
262			34_4	5キーワード	①残食調査 ②アンケート調査 ③評価 ④参考 ⑤改善	
263			34_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
264			34_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
265	34_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
266	35	学園祭出店の計画	35_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
267			35_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
268			35_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) a 学園祭出店を想定した献立の作成 b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画 f 販売計画	
269			35_4	5キーワード	①営業許可 ②検便 ③販売計画 ④使用機器 ⑤調理計画	
270			35_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
271			35_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
272			35_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
273	36	学園祭出店の準備	36_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
274			36_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
275			36_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) g 作業分担 h 商品発注 i 試作 j 出店・販売練習	
276			36_4	5キーワード	①在庫管理 ②発注量計算 ③重量計測 ④発注換算係数 ⑤食品原価/原価率	
277			36_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
278			36_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
279	36_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
280	37	学園祭出店1	37_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
281			37_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
282			37_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
283			37_4	5キーワード	①更衣、衛生チェック ②手洗い ③検収 ④計量 ⑤下処理	
284			37_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
285			37_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
286	37_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
287	38	学園祭出店2	38_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
288			38_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
289			38_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
290			38_4	5キーワード	①主調理 ②検食 ③盛り付け ④配膳 ⑤食器返却	
291			38_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
292			38_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
293	38_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
294	39	学園祭出店3	39_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
295			39_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
296			39_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
297			39_4	5キーワード	①洗浄 ②消毒 ③残食・塵芥処理 ④清掃 ⑤点検	
298			39_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
299			39_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
300	39_7	復習・予習課題	レポートの提出			
301	40	学園祭出店の振り返り	40_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
302			40_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
303			40_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action)	
304			40_4	5キーワード	①残食調査 ②アンケート調査 ③評価 ④参考 ⑤改善	
305			40_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
306			40_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
307	40_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
308	41		41_1	シラバスとの関係	III 接客サービス	
309			41_2	コマ主題細目	1) 求められるサービス	

310	41	【座学】 サービスとは何か	41_3	細目レベル	1) 求められるサービス ① サービスとは何か i サービスに関連する言葉の語源と意味 ii 食に求められる要素 iii サービスの種類 iv サービスの特徴 v 商品としてのサービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
311			41_4	5キーワード	① サービス/ホスピタリティ/おもてなし ② QSCA ③ 物質的/知識的/技術的/精神的 ④ 臨機応変 ⑤ 感動の共有	
312			41_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
313			41_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
314			41_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
315			42_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	
316			42_2	コマ主題細目	1) 求められるサービス	
317	42	【座学】 サービスにおける大切な姿勢	42_3	細目レベル	1) 求められるサービス ② サービスにおける大切な姿勢 i ホスピタリティ(おもてなしの心) ii コミュニケーション iii チームワーク	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
318			42_4	5キーワード	① 心の持ちよう ② 相手の立場 ③ コミュニケーション ④ タイミング ⑤ チームワーク	
319			42_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
320			42_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
321			42_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
322			43_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	
323	43	【座学】 サービスと調理従事者の かかわり	43_2	コマ主題細目	1) 求められるサービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
324			43_3	細目レベル	1) 求められるサービス ③ サービスと調理従事者のかかわり	
325			43_4	5キーワード	① 連携 ② お客様の意見 ③ 経営者(オーナーシェフ) ④ 視野を広げる ⑤ 社会の潮流	
326			43_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
327			43_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
328			43_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
329	44	【座学】 お客様の存在とは	44_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
330			44_2	コマ主題細目	1) 求められるサービス	
331			44_3	細目レベル	1) 求められるサービス ④ お客様の存在とは	
332			44_4	5キーワード	① お客様の信頼 ② お客様の立場 ③ レストランビジネス ④ おうへいな態度 ⑤ 立場の正当化	
333			44_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
334			44_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
335	44_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
336	45	【座学】 接客者としての意識と マナー	45_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
337			45_2	コマ主題細目	2) 接客サービスの基本	
338			45_3	細目レベル	2) 接客サービスの基本 ① 経営者としての意識 i 事故の人間性の育成 ii プロとしての仕事	
339			45_4	5キーワード	① 使命感/倫理観 ② コミュニケーション ③ 接客のプロ ④ プロ意識 ⑤ 細やかなサービス	
340			45_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
341			45_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
342	45_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
343	46	【座学】 接客サービスの基本	46_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
344			46_2	コマ主題細目	2) 接客サービスの基本	
345			46_3	細目レベル	2) 接客サービスの基本 ② 接客者の基本マナー i 身だしなみ ii 態度 iii ことばづかい iv 電話対応(受け方)	
346			46_4	5キーワード	① 身だしなみのルール ② 身だしなみチェック表 ③ 尊敬語/謙譲語/丁寧語 ④ 接客の七台用語 ⑤ 復唱	
347			46_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
348			46_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
349	46_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
350	47	【座学】 基本的なサービスの流れ 料理別サービス方法	47_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
351			47_2	コマ主題細目	3) 接客実務	
352			47_3	細目レベル	3) 接客実務 ① 基本的なサービスの流れ i お客様の入店から退店まで ii 接客者の1日の業務 ② 料理別サービス方法 i 日本料理 ii 西洋料理 iii 中国料理	
353			47_4	5キーワード	① 跪座/正座 ② 膝行 ③ 草の礼/行の礼/真の礼 ④ 席次 ⑤ 正面	
354			47_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 ■ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
355			47_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
356			47_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
357	48	前期試験	48_1	シラバスとの関係	I 調理施設・設備 II 集団調理実習 III 接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
358			48_2	コマ主題細目	前期学習範囲全範囲の効果測定	
359			48_3	細目レベル	調理施設・設備、集団調理実習、接客サービスについて前期を通して学習した内容についての理解の度合いを図る。	
360			48_4	5キーワード	① 調理施設 ② 調理設備 ③ 調理システム ④ 集団調理 ⑤ サービス	
361			48_5	コマ要素	□ 企業連携 ■ 理解度確認テスト ■ オリジナル教材 □ ICT活用 □ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
362			48_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
363	48_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。			
364	49	【座学】 カラーコーディネート	49_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
365			49_2	コマ主題細目	4) 食卓の演出	
366			49_3	細目レベル	4) 食卓の演出 ① カラーコーディネート i 色の種類 ii 色の感じ方 iii 色の組み合わせ	
367			49_4	5キーワード	① 色相/明度/彩度 ② 暖色/寒色 ③ 補色調和 ④ 類似色調和 ⑤ 同系色調和	

368		49_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
369		49_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
370		49_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
371	50	50_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
372		50_2	コマ主題細目	4)食卓の演出	
373		50_3	細目レベル	4)食卓の演出 ②テーブルコーディネート i テーブルコーディネートとは ii テーブルコーディネートの方法 a 雰囲気	
374		50_4	5キーワード	①直接照明/間接照明 ②インテリア ③温度調節 ④換気設備 ⑤トイレの定期的なチェック	
375		50_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
376		50_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
377		50_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
378	51	51_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
379		51_2	コマ主題細目	4)食卓の演出	
380		51_3	細目レベル	4)食卓の演出 ②テーブルコーディネート ii テーブルコーディネートの方法 b 食卓上のセッティング	
381		51_4	5キーワード	①テーブルクロス ②ナプキン ③食器・カトラリー ④食卓花 ⑤キャンドル	
382		51_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
383		51_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
384		51_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
385	52	52_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
386		52_2	コマ主題細目	5)クレーム対応	
387		52_3	細目レベル	5)クレーム対応 ①クレーム対応の心構え	
388		52_4	5キーワード	①期待/信頼 ②原因の究明 ③不平・不満 ④当事者意識 ⑤ハインリッヒの法則	
389		52_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
390		52_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
391		52_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
392	53	53_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
393		53_2	コマ主題細目	5)クレーム対応	
394		53_3	細目レベル	5)クレーム対応 ②クレームの種類とその対応方法 i クレームの種類 ii クレームの原因 iii クレーム対応の具体的な手順 iv クレーム対応の注意点	
395		53_4	5キーワード	①商品/サービス/設備、衛生、雰囲気/情報/その他 ②ミス/誤解、わがまま、過大要求/言いがかり ③5W3H ④二次クレーム ⑤苦情三変の法則	
396		53_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
397		53_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
398		53_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
399	54	54_1	シラバスとの関係	Ⅲ接客サービス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
400		54_2	コマ主題細目	5)クレーム対応	
401		54_3	細目レベル	5)クレーム対応 ③クレームを発生させないためには	
402		54_4	5キーワード	①先手必勝 ②目配り ③お客様の様子 ④提供の遅れ ⑤具体的な数字で伝える	
403		54_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
404		54_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
405		54_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
406	55	55_1	シラバスとの関係	Ⅳ飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
407		55_2	コマ主題細目	1)調理師とフードビジネス	
408		55_3	細目レベル	1)調理師とフードビジネス ①外食産業について i 内食から外食へ ii 外食産業の市場規模と動向 iii 変化する社会のニーズと調理師の役割	
409		55_4	5キーワード	①内食/外食 ②外食産業(フードビジネス) ③中食 ④マーケティング戦略 ⑤スローフード	
410		55_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
411		55_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
412		55_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
413	56	56_1	シラバスとの関係	Ⅳ飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
414		56_2	コマ主題細目	1)調理師とフードビジネス	
415		56_3	細目レベル	1)調理師とフードビジネス ②フードビジネスのトレンド	
416		56_4	5キーワード	①安全・安心 ②健康志向 ③グローバル戦略 ④脱マニュアル ⑤アレルギー対応/食物禁忌	
417		56_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
418		56_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
419		56_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
420	57	57_1	シラバスとの関係	Ⅳ飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
421		57_2	コマ主題細目	2)飲食店の開業	
422		57_3	細目レベル	2)飲食店の開業 ①開業の心構え i 自分を知る ii 開業に必要な心構え	
423		57_4	5キーワード	①起業力チェックリスト ②知識 ③経験 ④人脈 ⑤革新	
424		57_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
425		57_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
426		57_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
427	58	58_1	シラバスとの関係	Ⅳ飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
428		58_2	コマ主題細目	2)飲食店の開業	
429		58_3	細目レベル	2)飲食店の開業 ②飲食店の基本戦略 i 経営理念 ii 経営方針と事業計画 iii 経営戦略とマーケティング	
430		58_4	5キーワード	①5W1H ②戦略/戦術 ③ニーズ/シーズ ④顧客満足 ⑤市場調査/商品開発/広告・宣伝/チャンネル/販売促進/アフターサービス	

431		58_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
432		58_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
433		58_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
434	59	59_1	シラバスとの関係	IV飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
435		59_2	コマ主題細目	2)飲食店の開業	
436		59_3	細目レベル	2)飲食店の開業 ③開業に向けての流れ i 開業スケジュール ii 各種計画の策定 aコンセプト b資金計画 c事業計画 iii 具体的な開業準備 a資金調達 b物件取得 cデザイン・設計・施工業者 d什器、備品等準備 e資格取得 fマニュアルの策定 g人材確保 h従業員の教育訓練 i 管理システムの確立 j 広告宣伝 k危機管理 l 近隣への対応 m各種届け出	
437		59_4	5キーワード	①立地 ②損益分岐売上高 ③フランチャイズチェーン ④契約書 ⑤営業許可証	
438		59_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
439		59_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
440		59_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
441	60	60_1	シラバスとの関係	IV飲食店開業計画	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
442		60_2	コマ主題細目	2)飲食店の開業	
443		60_3	細目レベル	④開業後の日常運営のポイント	
444		60_4	5キーワード	①料理のよしあし ②価格設定 ③サービス内容 ④届け出 ⑤保険	
445		60_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
446		60_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
447		60_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
448	61	61_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
449		61_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
450		61_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ①計画(plan) a介護老人保健施設や唐人福祉施設を想定した献立の作成	
451		61_4	5キーワード	①食欲の減退 ②食の減退 ③咀嚼力・えん下力の低下 ④食べる楽しみ ⑤行事食	
452		61_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
453		61_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
454		61_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
455	62	62_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
456		62_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
457		62_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ①計画(plan) b運営計画 c食品発注計画 d衛生管理計画 e評価計画	
458		62_4	5キーワード	①調理マニュアル ②オペレーションマニュアル ③棚卸し ④衛生管理 ⑤評価計画	
459		62_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
460		62_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
461		62_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
462	63	63_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
463		63_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
464		63_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ①計画(plan) f 作業分担 g商品発注 h試作	
465		63_4	5キーワード	①在庫管理 ②発注量計算 ③重量計測 ④発注換算係数 ⑤食品原価/原価率	
466		63_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
467		63_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
468		63_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
469	64	64_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
470		64_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
471		64_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
472		64_4	5キーワード	①更衣、衛生チェック ②手洗い ③検収 ④計量 ⑤下処理	
473		64_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
474		64_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
475		64_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
476	65	65_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
477		65_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
478		65_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
479		65_4	5キーワード	①主調理 ②検食 ③盛り付け ④配膳 ⑤食器返却	
480		65_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
481		65_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
482		65_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
483	66	66_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
484		66_2	コマ主題細目	2)集団調理実習の進め方	
485		66_3	細目レベル	2)集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
486		66_4	5キーワード	①洗浄 ②消毒 ③残食・塵芥処理 ④清掃 ⑤点検	
487		66_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	

488		66_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。			
489		66_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
490	67	総合調理実習4の振り返り	67_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
491			67_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
492			67_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③ 評価・改善 (check, action)		
493			67_4	5キーワード	① 残食調査 ② アンケート調査 ③ 評価 ④ 参考 ⑤ 改善		
494			67_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
495			67_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
496			67_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
497	68	総合調理実習5の計画	68_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
498			68_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
499			68_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) a 児童福祉施設給食や事業所給食を想定した献立の作成 b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画		
500			68_4	5キーワード	① 外部委託・外部からの搬入 ② 給食室 ③ 食事摂取基準 ④ 生活習慣病 ⑤ 配膳ラインの改善		
501			68_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
502			68_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
503			68_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
504	69	総合調理実習5の準備	69_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
505			69_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
506			69_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) f 作業分担 g 商品発注 h 試作		
507			69_4	5キーワード	① 在庫管理 ② 発注量計算 ③ 重量計測 ④ 発注換算係数 ⑤ 食品原価/原価率		
508			69_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
509			69_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
510			69_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
511	70	総合調理実習5-1	70_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
512			70_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
513			70_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)		
514			70_4	5キーワード	① 更衣、衛生チェック ② 手洗い ③ 検収 ④ 計量 ⑤ 下処理		
515			70_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
516			70_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
517			70_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
518	71	総合調理実習5-2	71_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
519			71_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
520			71_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)		
521			71_4	5キーワード	① 主調理 ② 検食 ③ 盛り付け ④ 配膳 ⑤ 食器返却		
522			71_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
523			71_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
524			71_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
525	72	総合調理実習5-3	72_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
526			72_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
527			72_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ② 実施 (do)		
528			72_4	5キーワード	① 洗浄 ② 消毒 ③ 残食・塵芥処理 ④ 清掃 ⑤ 点検		
529			72_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
530			72_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
531			72_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
532	73	総合調理実習5の振り返り	73_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
533			73_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
534			73_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③ 評価・改善 (check, action)		
535			73_4	5キーワード	① 残食調査 ② アンケート調査 ③ 評価 ④ 参考 ⑤ 改善		
536			73_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
537			73_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
538			73_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
539	74	総合調理実習6の計画	74_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
540			74_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
541			74_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) a 食物アレルギー食を想定した献立の作成 b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画		
542			74_4	5キーワード	① 除去食 ② 代替職 ③ 作業工程 ④ 作業動線 ⑤ 誘発症状		
543			74_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
544			74_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
545			74_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
546	75	総合調理実習6の準備	75_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント	
547			75_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方		
548			75_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ① 計画 (plan) f 作業分担 g 商品発注 h 試作		
549			75_4	5キーワード	① 在庫管理 ② 発注量計算 ③ 重量計測 ④ 発注換算係数 ⑤ 食品原価/原価率		
550			75_5	コマ要素	□ 企業連携 □ 理解度確認テスト □ オリジナル教材 □ ICT活用 ■ 実習・実技・実験・演習 □ 該当なし		
551			75_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。		
552			75_7	復習・予習課題	キーワードの復習		

553	76	総合調理実習6-1	76_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
554			76_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
555			76_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
556			76_4	5キーワード	①更衣、衛生チェック ②手洗い ③検収 ④計量 ⑤下処理	
557			76_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
558			76_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
559			76_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
560	77	総合調理実習6-2	77_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
561			77_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
562			77_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
563			77_4	5キーワード	①主調理 ②検食 ③盛り付け ④配膳 ⑤食器返却	
564			77_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
565			77_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
566			77_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
567	78	総合調理実習6-3	78_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
568			78_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
569			78_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
570			78_4	5キーワード	①洗浄 ②消毒 ③残食・塵芥処理 ④清掃 ⑤点検	
571			78_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
572			78_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
573			78_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
574	79	総合調理実習6の振り返り	79_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
575			79_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
576			79_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action)	
577			79_4	5キーワード	①残食調査 ②アンケート調査 ③評価 ④参考 ⑤改善	
578			79_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
579			79_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
580			79_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
581	80	【座学】 大量調理の特徴	80_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
582			80_2	コマ主題細目	3) 大量調理の特徴と調理技術	
583			80_3	細目レベル	3) 大量調理の特徴と調理技術 ①大量調理の特徴	
584			80_4	5キーワード	①温度の上昇・低下の程度 ②品質保持 ③衛生上の配慮 ④安全性の確保 ⑤マニュアル化	
585			80_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
586			80_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
587			80_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
588	81	【座学】 大量調理の調理技法	81_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
589			81_2	コマ主題細目	3) 大量調理の特徴と調理技術	
590			81_3	細目レベル	3) 大量調理の調理技法 ①下処理 ②計量、調味 ③主調理	
591			81_4	5キーワード	①廃棄率 ②ドリップ ③立て塩 ④調味 ⑤温度管理	
592			81_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 ■ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
593			81_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
594			81_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
595	82	お仕事フェスタ出店計画1	82_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
596			82_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
597			82_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) a イベントへの出店を想定した献立の作成	
598			82_4	5キーワード	①営業許可 ②検便 ③販売計画 ④使用機器 ⑤調理計画	
599			82_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
600			82_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
601			82_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
602	83	お仕事フェスタ出店計画2	83_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
603			83_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
604			83_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) b 運営計画 c 食品発注計画 d 衛生管理計画 e 評価計画 f 販売計画	
605			83_4	5キーワード	①調理マニュアル ②オペレーションマニュアル ③棚卸し ④衛生管理 ⑤評価計画	
606			83_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
607			83_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
608			83_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
609	84	お仕事フェスタ出店準備	84_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
610			84_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
611			84_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ①計画(plan) g 作業分担 h 商品発注 i 試作 j 出店・販売練習	
612			84_4	5キーワード	①在庫管理 ②発注量計算 ③重量計測 ④発注換算係数 ⑤食品原価/原価率	
613			84_5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
614			84_6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
615			84_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
616	85	お仕事フェスタ出店1	85_1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』
617			85_2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
618			85_3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
619			85_4	5キーワード	①更衣、衛生チェック ②手洗い ③検収 ④計量 ⑤下処理	

620		85.5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
621		85.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
622		85.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
623	お仕事フェスタ出店2	86.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	
624		86.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
625		86.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
626		86.4	5キーワード	①主調理 ②検食 ③盛り付け ④配膳 ⑤食器返却	
627		86.5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
628		86.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
629		86.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
630	お仕事フェスタ出店3	87.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
631		87.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
632		87.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ②実施(do)	
633		87.4	5キーワード	①洗浄 ②消毒 ③残食・塵芥処理 ④清掃 ⑤点検	
634		87.5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
635		87.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
636		87.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
637	お仕事フェスタ振り返り1	88.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
638		88.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
639		88.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action)	
640		88.4	5キーワード	①残食調査 ②アンケート調査 ③評価 ④参考 ⑤改善	
641		88.5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
642		88.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
643		88.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
644	お仕事フェスタ振り返り2	89.1	シラバスとの関係	II 集団調理実習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
645		89.2	コマ主題細目	2) 集団調理実習の進め方	
646		89.3	細目レベル	2) 集団調理実習の進め方 ③評価・改善(check, action)	
647		89.4	5キーワード	①献立 ②調理作業 ③衛生管理 ④予算/決算 ⑤効率	
648		89.5	コマ要素	□企業連携 □理解度確認テスト □オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
649		89.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
650		89.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
651	後期試験	90.1	シラバスとの関係	全範囲	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 6 総合調理実習』、 パワーポイント
652		90.2	コマ主題細目	学習範囲全範囲の効果測定	
653		90.3	細目レベル	調理施設・設備、集団調理実習、接客サービス、飲食店開業計画について年間を通して学習した内容についての理解の度合いを図る。	
654		90.4	5キーワード	①調理施設/調理設備 ②集団調理 ③大量調理 ④サービス ⑤フードビジネス	
655		90.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
656		90.6	資格・実務関連	調理実習と併せて、技術考査100問の25%に相当する。	
657		90.7	復習・予習課題	キーワードの復習	

658	659	660	履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
		①	I 調理施設・設備 ①調理施設 i 建物(施設)概要 ii 建築設備概要 iii 作業環境	調理施設で求められる機能性、清潔性、安全性、経済性、快適性、使いやすさについて正しい知識を持つことができる。特に、衛生面において重要となる清濁分離やHACCP、ドライフロアについての正しい知識を得られる。	清濁分離 HACCP ドライフロア	3	
		②	I 調理施設・設備 ②調理設備 i 基本計画のポイント ii 調理機器の分類 iii 調理施設のエネルギー iv 調理機器の選択 v 調理機器の使い方と清掃、手入れ	科学技術の進歩に伴い、機器の性能や機能の進歩が進み、調理技術や調理手法に変化が生まれていることを知る。現代の調理技術・調理技法に適合した調理機器の分類、エネルギー源を知り、状況に応じて適切な調理機器を選択し、正しく利用できる知識が身に付けられる。	加熱調理機器 冷凍・冷蔵機器 省エネルギー	3	
		③	I 調理施設・設備 ③調理システム i 調理システムとは ii 調理システムの種類と特徴 iii 業態別調理システムの適合性	クックサーブ、クックチル、クックフリーズ、レトルトパウチ、含気調理、真空調理といった調理システムごとの違いと特徴を理解し、業態ごとに適した調理システムを正しく理解できる。	クックサーブ クックチル クックフリーズ	3	
		④	II 集団調理実習 ①集団調理実習にあたって i 集団調理実習の目的 ii 集団調理実習の内容 iii 実習の心構え iv 班編成	特定給食施設を始めとした集団調理についての概要を把握し、PDCAサイクルにのっとった調理を行うことができる。また、集団で調理をするにあたってのマナーやルール、現場での注意点、分業について正しい知識を得られる。	特定給食施設 PDCAサイクル 衛生管理	3	
		⑤	II 集団調理実習 ②集団調理実習の進め方 i 食事バランスガイドに基づく調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それにのっとり集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。食事バランスガイドを意識し、栄養バランスを意識した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	食事バランスガイド SV 計画 実施 評価・改善	5	
		⑥	II 集団調理実習 ②集団調理実習の進め方 ii 学校給食を想定した調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それにのっとり集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。学校給食を意識し、食品の組み合わせ、日本型食生活の実践、伝統的な食文化の継承の各点に留意した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	学校給食実施基準 学校給食法 計画 実施 評価・改善	10	

666	履修判定指標	⑦ II 集団調理実習 ② 集団調理実習の進め方 iii 病院給食を想定した調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それによって集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。病院給食を意識し、一般食／特別食の区別、常食／軟食／流動食の区別に留意した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	咀嚼やくえん下計画 実施 評価・改善	10	
667		⑧ II 集団調理実習 ② 集団調理実習の進め方 iv 介護老人保健施設・老人福祉施設給食を想定した調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それによって集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。介護老人保健施設・老人福祉施設給食を意識し、咀嚼力やえん下力の低下だけでなく、食べる楽しみや季節ごとの行事を意識した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	食べる楽しみ 行事食 計画 実施 評価・改善	10	
668		⑨ II 集団調理実習 ② 集団調理実習の進め方 v 児童福祉施設・事業所給食を想定した調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それによって集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。児童福祉施設や事業所の給食を意識し、食事摂取基準や生活習慣病に留意した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	食事摂取基準 生活習慣病 計画 実施 評価・改善	10	
669		⑩ II 集団調理実習 ② 集団調理実習の進め方 vi 食物アレルギー食を想定した調理	献立計画、運営計画、商品発注計画、衛生管理計画、試作といった計画を自ら立て、それによって集団調理の実施ができる。実施後には、実習の評価を行い、改善点の検討を行うことができる。食物アレルギーへの対応を想定し、除去食あるいは代替職を意識した献立を作成し、集団で大量の調理を分業して実施することができる。	除去食 代替職 計画 実施 評価・改善	5	
670		⑪ II 集団調理実習 ③ 大量調理の特徴と調理実習 i 大量調理の特徴 ii 大量調理の調理技法	大量調理と少量調理の違いを意識し、温度管理や品質保持、衛生上の配慮、安全性の確保といった大量調理特有の注意点と対応・対策を正しく理解できる。また、調理にあたっての下処理の方法、計量や調味の方法、主調理の方法について大量調理特有の技法について理解できる。	温度管理 品質保持 下処理 計量・調味 主調理	5	
671		⑫ III 接客サービス ① 求められるサービス i サービスとは何か ii サービスにおいて大切な姿勢 iii サービスと調理従事者のかかわり iv お客様の存在とは	接客サービスの礎となる、サービス、ホスピタリティ、おもてなしの考え方について理解できる。また、サービス産業におけるコミュニケーション、チームワークの重要性を理解し、お客様と接する際のあるべき姿勢を理解できる。	サービス ホスピタリティ おもてなし コミュニケーション チームワーク	5	
672		⑬ III 接客サービス ② 接客サービスの基本 i 接客者としての意識 ii 接客者の基本マナー	プロとして接客をするにあたって必要となる身だしなみ、態度、ことばづかい、電話対応についての基本マナーを身に付けられる。安全・安心で衛生に配慮した商品提供のための接客者としてのノウハウを理解する。	プロ 身だしなみ 態度 ことばづかい 電話対応	5	
673		⑭ III 接客サービス ③ 接客実務 i 基本的なサービスの流れ ii 料理別サービス方法	日本料理、西洋料理、中国料理について、それぞれで求められる接客の方法、マナー、ルールを正しく理解できる。それぞれの料理に合わせたサービスの流れを知るとともに、実際にお客様を迎えるにあたってのお客様との接し方、料理の種類ごとに異なる席次、食器・カトラリーの扱い方を正しく理解できる。	サービスの流れ 席次 日本料理 西洋料理 中国料理	5	
674		⑮ III 接客サービス ④ 食卓の演出 i カラーコーディネート ii テーブルコーディネート	食卓を演出する際に重要なカラーコーディネート、テーブルコーディネートについての正しい知識を身に付けられる。食事は味や触感だけでなく、五感で味わうものであることを認識し、色の感じ方に応じたカラーコーディネート、食事の目的に合ったテーブルコーディネートについての知識を身に付けられる。	補色調和 類似色調和 同系色調和 直接照明 間接照明	5	
675		⑯ III 接客サービス ⑤ クレーム対応 i クレーム対応の心構え ii クレームの種類とその対応方法 iii クレームを発生させないためには	サービス産業にはお客様からの苦情が必ずついて回ることを意識し、クレーム対応についてのノウハウを身に付けられる。クレームはお客様の信頼の裏返しであること、クレームには原因が存在すること、一人で対応するのではなく、責任者も含めた情報の把握が必要であることを前提に、具体的なクレーム対応の手順を理解する。また、クレーム発生を抑制するためのお客様対応についても身に付けられる。	お客様の信頼 原因究明 情報把握 5W3H 5W1H	5	
676	⑰ IV 飲食店開業計画 ① 調理師とフードビジネス i 外食産業について ii フードビジネスのトレンド	内食／中食／外食の別を理解し、社会のニーズを反映した外食産業の市場規模・動向について把握できる。安全・安心、健康志向、グローバル戦略、M&A、二極化、脱マニュアル、ターゲットの細分化、分煙化、アレルギー対応、食物禁忌といったトレンドに応じた外食産業のあるべき姿を考察できる。	内食／中食／外食 外食産業 マーケティング戦略 スローフード アレルギー	3		
677	⑱ IV 飲食店開業計画 ② 飲食店の開業 i 開業の心構え ii 飲食店の基本戦略 iii 開業に向けての流れ iv 開業後の日常運営のポイント	実際に飲食店経営をするための戦略、流れについて正しく理解できる。コンセプトを明確にし、ある程度整った資金計画、事業計画にのっとり開業計画を考えることができる。	コンセプト 資金計画 事業計画 損益分岐 フランチャイズ	5		

678	評価方法	期末試験のみによって成績評価を行う。
679		

680	評価基準	学習目標をほぼ完全に達成している・・・S (100～90点)
681		学習目標を相応に達成している・・・A (89～80点)
682		学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある・・・B (79～70点)
683		学習目標の最低限は満たしている・・・C (69～60点)
684		学習目標の最低限を満たしていない・・・D (60点未満)
685		

686
687
688

689

学生授業アンケート

(試験時間内に試験終了後実施)

- ①授業はシラバス+コマシラバス通りに進みましたか。
- ②履修判定指標は、授業内容と一致していると思いますか。
- ③期末試験は、シラバス+コマシラバス+実際の授業内容(あるいは履修判定指標)と一致していましたか。
- ④授業のやり方は適切だったと思いますか(資料、進め方など)
- ⑤授業は全体的に理解できましたか

690

※ 以上①～⑤までの全学統一アンケートを、①～④の度数四択で実施。試験終了後(シラバス要項を参照させながら)、5分で試験時間中に実施する。別紙で学生アンケート委員(仮称)に回収させ、