

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養と健康			
必修選択	必修	(学則表記)	栄養と健康			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	60	
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会		

科目の基礎情報②

授業のねらい	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るためにはどのような対応が必要かを知り、調理師としての健康に対する役割などを理解する。 調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	調理師として必要な健康や衛生に関する法律の知識を説明することができる。				
評価基準	小テスト：70%、授業態度・提出物・演習等：30%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食生活と健康関係法規				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	大中 薫	実務経験	○		
実務内容	【栄養士・調理師】給食（衛生管理・献立作成・食育）衛生講習会講師、食物アレルギー講演会講師 他				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	第1章 調理師と健康 ①	健康とは何かを学ぶ。
2	第1章 調理師と健康 ②	わが国の健康水準について学ぶ。 / 目指すべき健康について学ぶ。 / 食生活が健康に果たす役割について学ぶ。
3	第1章 調理師と健康 ③	健康的な食生活習慣作りを学ぶ。 / 食生活における調理師の役割を学ぶ。
4	第2章 食生活と疾病 ①	疾病の動向について学ぶ。 / 疾病の予防について学ぶ。
5	第2章 食生活と疾病 ②	生活習慣病について学ぶ。 / 生活習慣病の国政比較と生活習慣の重要性を学ぶ。
6	第2章 食生活と疾病 ③	生活習慣病の予防について学ぶ。
7	第3章 健康づくり ①	疾病予防から健康増進へ(1)を学ぶ。

8	第3章 健康づくり ②	疾病予防から健康増進へ(2)を学ぶ。
9	第3章 健康づくり ③	わが国における健康づくり対策を学ぶ。
10	第3章 健康づくり ④	健康教育について学ぶ。
11	第3章 健康づくり ⑤	健康に関する食品情報を学ぶ。
12	第3章 健康づくり ⑥	心身相関とストレスを学ぶ。 / ストレスへの対処方法を学ぶ。 / 心の健康と自己実現を学ぶ。
13	第5章 労働と健康 ①	作業環境と健康について学ぶ。 / 作業条件と健康について学ぶ。
14	第5章 労働と健康 ②	職業病について学ぶ。 / 労働災害について学ぶ。
15	第5章 労働と健康 ③	職場環境の現状を学ぶ。 / 調理施設の環境を学ぶ。 / 調理施設での労働災害を学ぶ。
16	第4章 調理師と食育 ①	食育の定義を学ぶ。 / 食育の意義を学ぶ。
17	第4章 調理師と食育 ②	正しい知識の提供について学ぶ。
18	第4章 調理師と食育 ③	食育の実践(1)を学ぶ。
19	第4章 調理師と食育 ④	食育の実践(2)を学ぶ。
20	第6章 環境と健康 ①	生活環境の衛生について学ぶ。 / 現代の生活環境について学ぶ。 / 環境因子について学ぶ。
21	第6章 環境と健康 ②	大気について学ぶ。
22	第6章 環境と健康 ③	水について学ぶ。
23	第6章 環境と健康 ④	住居について学ぶ。 / 廃棄物について学ぶ。 / 放射線について学ぶ。
24	第6章 環境と健康 ⑤	広がる環境汚染を学ぶ。 / 空気汚染を学ぶ。 / 水質汚染を学ぶ。 / 騒音、振動、悪臭を学ぶ。
25	第6章 環境と健康 ⑥	環境問題とその取り組みについて学ぶ。
26	技術考査対策 ①	範囲： 第1章・第2章・第3章のまとめ。
27	技術考査対策 ②	範囲： 第4章・第5章・第6章のまとめ。
28	総まとめ	今年度の振り返り、総まとめを行う。
29	【発展】食育論	日本の四季と伝統的な行事について学ぶ。①
30	【発展】食育論	日本の四季と伝統的な行事について学ぶ。②

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食生活と健康関係法規		
必修選択	必修	(学則表記)	食生活と健康関係法規		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	1
時間数					30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「①食生活と健康」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	卒業後、職業人として食の現場に臨んだ際の行為規範を行える。 トラブル発生時の対処法はもちろん、トラブルを未然に防ぐための法的思考が自然に行える。				
評価基準	期末試験60%、小テスト20%、授業態度20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品の安全と衛生関係法規、栄養と健康、食品衛生学、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	梅木 衡平	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	調理師法①	沿革～目的、定義 (①テキストP10～11)
2	調理師法②	免許及び登録 (①P11～15)
3	調理師法③	調理師就業届出、専門調理師制度 (①P15～19)
4	調理師法④	小テスト
5	起業シミュレーション1	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ
6	起業シミュレーション2	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ
7	起業シミュレーション3	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ

8	起業シミュレーション4	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ
9	起業シミュレーション5	発表
10	食育基本法	法の概要 (①P62~65)
11	健康増進法	法の概要 (①P37~42)
12	周辺法制1	労働基準法、労働安全衛生法、学校給食法など公衆衛生関連法規 (プリント使用)
13	総まとめ	総まとめ
14	振り返り	振り返りとまとめ
15	周辺法制2	廃棄物処理法、容器包装リサイクル法など公衆衛生関連法規 (プリント使用)

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品衛生学			
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	3	90	
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会		

科目の基礎情報②

授業のねらい	飲食に起因する危害発生防止・国民の健康保持の知識を身につける。				
到達目標	調理従事者として知っておくべき食中毒や寄生虫症などに対する食品衛生について理解できる。 食品に含まれる有害物質や食品添加物、食品表示などについても理解できる。 調理師として食品を取り扱う立場において必要となる衛生の知識を理解できる。				
評価基準	期末試験：60%、提出物・小テスト・演習など：40%				
認定条件	・出席率が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品と安全と衛生関連法規、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	大野一美	実務経験		○	
実務内容	【管理栄養士】給食（衛生管理・献立作成・食育）飲食店（衛生管理・献立作成・衛生管理・店長） 福祉施設（栄養アセスメント）他				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について、食品衛生とは
2	食の安全と衛生	食の安全を守る、食の安全を脅かす要因、食の安全確保のしくみ、食品衛生と調理師の責務
3	食品中の微生物汚染	食品中の微生物、食品の腐敗
4	飲食による健康被害	食中毒の概要、食中毒の分類、発生状況食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
5	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
6	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
7	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
8	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】

9	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
10	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
11	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
12	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
13	前期総まとめ	総まとめ
14	前期の復習	復習①
15		復習②
16	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
17	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
18	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
19	飲食による健康被害	食中毒【特徴・原因食物・潜伏期・予防・その他】
20	飲食による健康被害	食物アレルギーとは（食物アレルギーの種類）（食物アレルギー物質の表示）
21	飲食による健康被害	食物アレルギー-BSE 鳥インフルエンザ 農薬など
22	食品と化学物質	食品添加物
23	食品と化学物質・器具容器包装の衛生	食品添加物 器具・容器包装の概要
24	食品安全対策	食品営業施設・設備の安全対策・調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策
25	食品安全対策	食品営業施設・設備の安全対策・調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策
26	食品安全対策	調理作業時における安全対策・自主衛生管理 HACCP
27	食品安全対策	調理作業時における安全対策・自主衛生管理 HACCP
28	総まとめ・復習・振り返り	振り返り まとめ①
29		振り返り まとめ②
30	1年間の振り返り	総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品の安全と衛生関係法規		
必修選択	必修	(学則表記)	食品の安全と衛生関係法規		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師師	1	30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理業界に関わる法律知識を身につける。				
到達目標	卒業後、職業人として食の現場に臨んだ際の行為規範を行える。 トラブル発生時の対処法はもちろん、トラブルを未然に防ぐための法的思考が自然に行える。				
評価基準	期末試験60%、小テスト20%、授業態度20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食生活と健康関係法規、食品衛生学、食品衛生学実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	梅木 衡平	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	法を学ぶ意義について
2	法の構成	憲法、法律、条例等、法の構成(プリント)
3	食品衛生法1	目的・定義 (③P116~117)
4	食品衛生法2	販売禁止食品 (③P117~118)
5	食品衛生法3	食品衛生監視員、食品衛生管理者、食品衛生責任者、営業 (③P118~124)
6	食品衛生法4	小テスト
7	食品表示法①	食品表示の仕組み(③P125~126)
8	食品表示法②	加工食品の表示① (③P127~129)

9	食品表示法③	加工食品の表示② (P130~132)
10	食品表示法④	生鮮食品の表示 (P133~134)
11	食品表示法⑤	その他の法律による表示 (③P134~136)
12	食品安全基本法・食品安全行政	法・制度の概要 (P119~124)
13	総まとめ	総まとめ
14	前期振り返り	期末試験の返却と解説を行う
15	感染症	わが国の感染症対策を学ぶ (プリント)

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	食品衛生学実習		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学実習		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	1
時間数					30
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「③食品の安全と衛生」			出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	食品衛生の知識を学び、実際に体験することで調理師として衛生の観念を学習し身につける。				
到達目標	調理従事者として知っておくべき食中毒や寄生虫症などに対する食品衛生について理解できる。 食品に含まれる有害物質や食品添加物、食品表示などについても理解できる。 調理師として食品を取り扱う立場において必要となる衛生の知識を理解できる。				
評価基準	期末試験 60%・提出物・演習など 40%				
認定条件	・出席率が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	衛生法規、食品衛生学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	大野一美	実務経験	○		
実務内容	【管理栄養士】給食（衛生管理・献立作成・食育）飲食店（衛生管理・献立作成・衛生管理・店長） 福祉施設（栄養アセスメント） 他				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	授業の流れ、到達目標について
2	手指汚れ状態の検査	手指汚れ状態の検査
3	食品のpH測定	食品のpH測定
4	生卵の鮮度判定	生卵の鮮度判定
5	魚介類の鮮度判定	魚介類の鮮度判定
6	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	魚肉練り製品の鮮度判定
7	食肉の鮮度判定	食肉の鮮度判定
8	牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定

9	凝固剤の違い	カラギーナン・ゼラチン・寒天の違い
10	食品に含まれる着色料・食品の内部温度の測定	食品の中に含まれる着色料を取り出し比べる
11	技術考査試験対策	技術考査試験の過去問練習
12	調理器具・食器の汚れ状態の検査	調理器具・食品洗浄後の汚れ状態の検査
13	水道水の残留塩素濃度測定	残留塩素濃度の測定
14	汚染物の処理方法	食品の内部温度の測定
15	復習・確認	復習

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	栄養学		
必修選択	必修	(学則表記)	栄養学		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師として必要な食品の基本知識と嗜好特性について学び、調理師活動において中心的存在となる食品についての正しい視点を身につける。 食材の持つ機能や料理と健康とのかかわりを理解する。				
到達目標	自ら食品に関する知識や問題を理解し、述べることができる。 消費者の健康を守り増進させるため、正しい知識をもとに行動できる。				
評価基準	テスト：60% 授業態度：30% 提出物：10%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	食品学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	花岡 優	実務経験		○	
実務内容	【管理栄養士】病院勤務				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	栄養学概要	5大栄養素と機能について学ぶ。
2	栄養学概要	食品の成分と体の成分、食品の三つの機能について学ぶ。
3	炭水化物	炭水化物について学ぶ。①
4	炭水化物	炭水化物について学ぶ。②
5	脂質	脂質と主な脂肪酸について学ぶ。
6	脂質	複合脂質、誘導脂質について学ぶ。
7	たんぱく質	たんぱく質の種類について学ぶ。

8	たんぱく質	たんぱく質の栄養価について学ぶ。
9	ビタミン	ビタミンの種類（脂溶性ビタミン）について学ぶ。
10	ビタミン	水溶性ビタミンについて学ぶ。
11	ミネラル	ミネラルの種類（多量ミネラル）について学ぶ。
12	ミネラル	ミネラルの種類（微量ミネラル、その他の成分）について学ぶ。
13	前期総まとめ	前期総まとめを行う。
14	前期試験解答解説	前期試験の解説について学ぶ。
15	後期振り返り	これまでの復習を行う。
16	消化と吸収	生理的欲求、心理的欲求について学ぶ。
17	栄養素の消化	消化器官と消化液について学ぶ。
18	栄養素の消化	各消化器官での消化（口・胃・小腸）について学ぶ。
19	栄養素の消化	各栄養素の消化、大腸での消化について学ぶ。
20	栄養素の吸収	吸収経路について学ぶ。
21	栄養素の吸収	糖質・脂質・たんぱく質の吸収について学ぶ。
22	栄養素の吸収	大腸内での吸収、消化吸収率について学ぶ。
23	栄養素の代謝	糖質・脂質・たんぱく質について学ぶ。
24	各臓器の機能	肝臓・心臓・小腸について学ぶ。
25	エネルギー代謝	摂取量と消費量、基礎代謝と影響因子について学ぶ。
26	食事摂取基準	基準とは、エネルギー指標、栄養素の指標について学ぶ。
27	成分表の基礎	食品群、収載成分項目、食品分類法（3色・四つ）、六つの基礎食品、食事バランスガイドについて学ぶ。
28	後期総まとめ	後期総まとめを行う。
29	後期試験解答解説	後期試験の解説を行う。
30	後期振り返り	これまでの復習を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	3
時間数					90
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「②食品と栄養の特性」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師として必要な食品についての基本知識を学び、それらを生かした調理・加工・貯蔵の方法を理解するとともに、食品に関する問題について自ら考え、行動する力を身につける。				
到達目標	1.食品の種類、調理特性、栄養学的特徴について、理解できる。 2.食品の加工・貯蔵の目的と方法について理解できる。 3.食品の生産と輸入、流通の仕組みについて説明できる。				
評価基準	筆記試験：60% 小テスト・提出物および授業態度：40%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	栄養学				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	花田 尚香	実務経験	○		
実務内容	【管理栄養士】保育園給食管理、特定保健指導、医療機関での栄養指導など				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション植物性食品	授業進行・成績評価などについての説明/興味のある食品について調べる穀類① 米・米製品
2	植物性食品	穀類① 米・米製品穀類② 小麦/とうもろこし/その他の穀類
3	植物性食品	いもおよびでんぷん類
4	植物性食品	砂糖および甘味類
5	植物性食品	豆類
6	植物性食品	種実類
7	植物性食品	野菜類① 葉菜類/茎菜類

8	植物性食品	野菜類② 根菜類/果菜類/花菜類
9	植物性食品	果実類
10	植物性食品	きのこ類
11	植物性食品	海藻類
12	動物性食品	魚介類① 魚介類の構造と成分
13	動物性食品 前期まとめ・理解度確認	魚介類② 主な魚介類 前期学習内容の理解度確認
14	前期まとめ	前期学習内容の振り返り
15	動物性食品	肉類① 食肉類の構造と成分
16	動物性食品	肉類② 食肉類の種類
17	動物性食品	肉類③ 食肉類の種類
18	動物性食品	肉類④ 食肉加工品
19	動物性食品	卵類
20	動物性食品	乳類① 牛乳
21	動物性食品	乳類② 乳製品
22	動物性食品	油脂類
23	その他の食品	嗜好飲料類
24	その他の食品	調味料および香辛料類
25	その他の食品	調理加工食品
26	食品の加工と貯蔵	加工法 貯蔵法
27	食品の生産と流通	食品の生産と流通
28	後期まとめ・理解度確認	後期学習内容の理解度確認
29	後期まとめ	後期学習内容の振り返り
30	総まとめ	総復習と発展学習

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	調理理論と食文化概論		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論と食文化概論		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	6
時間数	180				
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤ 調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理実習に役立つ調理の理論と知識を身につける。 調理の背景にある食文化・食材・調理法を学び、知識を身につける。				
到達目標	各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける道具の使い方を、理論的に理解することができる。 各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける食材の扱い方を、理論的に理解することができる。 各料理（日本料理・西洋料理・中国料理）に於ける調理技法・文法・調理用語を理解し、述べるすることができる。				
評価基準	期末試験：60%、授業態度：20%、提出物等：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理実習Ⅰ、調理実習Ⅱ・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	佐藤 富士雄 他9名	実務経験	○		
実務内容	ホテルレストラン料理長、調理顧問 など				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	調理の目的・アンケート 日本料理について	調理理論を学ぶ意義について学ぶ。 野菜の下処理の仕方について学ぶ。煮出し汁の引き方について学ぶ。
2	おいしさの要因 フランス料理について	調理の目的について学ぶ。 フランス料理を始めるのに必要な基本を学ぶ。新しいフランス料理について学ぶ。
3	要因・習熟度確認 中国料理について	おいしさの構成について学ぶ。 中国料理を始めるのに必要な基本を学ぶ。
4	調理の基本操作 魚介について	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ。 日本料理の魚介の扱いについて学ぶ。刺身について学ぶ。
5	調理の基本操作 フランス料理について	調理の基本操作・非加熱調理操作について学ぶ。 出し汁について学ぶ。ソースについて学ぶ。
6	調理の基本操作 中国料理について	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ。 溜菜・蒸菜の基本について学ぶ。
7	基本操作・習熟度確認 吸い物・煮物について	調理の基本操作・加熱調理操作について学ぶ。 吸い物について学ぶ。煮物についておよび調味料について学ぶ。

8	調理の基本操作・加熱調理操作 イタリア料理について	食品の調理科学・米について学ぶ。 イタリア料理を始めるにあたり必要な基本を学ぶ。北イタリア料理について学ぶ。
9	食品の調理科学 炸菜について	食品の調理科学・小麦粉について学ぶ。 炸菜（揚げ物料理）の温度について学ぶ。
10	食品の調理科学 焼き物・揚げ物について	食品の調理科学・でんぷん類について学ぶ。 焼き方、串の打ち方、あしらいについて学ぶ。揚げ物について学ぶ。
11	食品の調理科学 フランス料理について	食品の調理科学・砂糖について学ぶ。 オードブルについて学ぶ。 スープ・ポタージュについて学ぶ。
12	食品の調理科学 麺について	食品の調理科学・野菜について学ぶ。 中国料理の麺料理について学ぶ。前菜について学ぶ。
13	前期総まとめ フランス料理について	総まとめを行う。 魚の火の通し方について学ぶ。肉の火の通し方について学ぶ。
14	食品の調理科学 おぼんざい・和菓子について	食品の調理科学・果物類について学ぶ。 和食の家庭料理について学ぶ。和菓子について学ぶ。
15	前期総括・アンケート 地方料理について	前期総括、答案返却 上海料理について学ぶ。
16	動物性食品 蒸し物・酢の物について	動物性食品・魚介類について学ぶ。 蒸し物の素材の扱い方と火の通し方について学ぶ。酢の種類と素材の扱い方について学ぶ。
17	動物性食品 フランス料理について	動物性食品・魚介類について学ぶ。 肉の調理法について学ぶ。モダンフランス料理について学ぶ。
18	動物性食品 スープについて	動物性食品・食肉類について学ぶ。 中国料理のスープの引き方について学ぶ。
19	動物性食品 節句料理について	食肉類の加熱による変化について学ぶ。 お節料理について学ぶ。雑煮について学ぶ。
20	動物性食品 イタリア料理について	動物性食品・卵類について学ぶ。 米料理について学ぶ。生麵を使った古典料理について学ぶ。
21	動物性食品 地方料理について	動物性食品・乳製品について学ぶ。 北京料理について学ぶ。
22	その他の食品 魚の扱い方	その他の食品・油脂類と調味料について学ぶ。 鱧の扱い方と調理法について学ぶ。寿司について学ぶ。
23	その他の食品・習熟度確認 スペイン料理について	その他の食品・ゲル状食品について学ぶ。 地方料理について学ぶ。タパス・バルについて学ぶ。
24	調理設備・調理器具 地方料理について	調理器具、設備について学ぶ。 広東料理について学ぶ。
25	食器・容器・熱源 河豚について	和食器、洋食器、燃料について学ぶ。 河豚の卸し方について学ぶ。河豚の調理法について学ぶ。
26	技術審査対策・習熟度確認 イタリア料理について	技術審査対策①日本料理について学ぶ。 地方料理について学ぶ。コース料理について学ぶ。
27	技術審査対策・習熟度確認 点心について	技術審査対策②西洋料理について学ぶ。 点心について学ぶ。
28	後期総まとめ フランス料理について	総まとめを行う。 大皿料理を学ぶ。コース料理を学ぶ。
29	技術審査対策・習熟度確認 会席料理・大皿料理について	技術審査対策③中国料理について学ぶ。 会席料理の流れについて学ぶ。日本料理の大皿盛りの仕方について学ぶ。
30	総括 地方料理について	総括・食品問題について学ぶ。 四川料理について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習Ⅰ			
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅰ			
開講					単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	6	180	
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤ 調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会		

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く調理を学びながら、調理師としての基礎的能力を身につける。 理論と実践の両方を理解し、就職後に役立つ技術力と実践力を身につける。				
到達目標	調理用語や食材の扱い方を理解できる。 調理に関する基本的操作・調理作業を実践することができる。 現場と同じレベルでの衛生管理ができる。				
評価基準	基礎技術確認：60% 授業態度：20% 食品衛生意識：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論と食文化概論・調理実習Ⅱ・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	阪本 健一 他5名	実務経験	○		
実務内容	レストラン料理長				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	包丁の研ぎ方・切り方	包丁の研ぎ方を学び、道具の手入れを学ぶ。 各料理に見合った切り方、材料を切る姿勢などを学ぶ。
2	新調理技術① 基礎材料の扱い方	真空調理法のメリットを学ぶ。 各料理に見合った基礎材料の扱い方、道具の使い方を学ぶ。
3	各料理の基本調理①	素材の下処理の仕方を理解し、それをを用いた簡単な料理の作り方を学ぶ。
4	新調理技術② 各料理の基本調理②	肉の真空調理法について学び、温度コントロールの目的を学ぶ。 素材の下処理の仕方を学び、実践することで手順を学ぶ。
5	各料理の基本調理③	素材の基本的な扱い方を反復して学ぶ。
6	新調理技術③ 各料理の基本調理④	魚介と野菜の真空調理法について学び、衛生管理のポイントを学ぶ。 包丁の使い方と鍋の使い方を基本調理を通して学ぶ。
7	各料理の基本調理⑤	各料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。

8	新調理技術④ 各料理の基本調理⑥	実践を通して真空調理法の仕方を学ぶ。 各料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。
9	各料理の基本調理⑦	各料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。
10	新調理技術⑤ 各料理の基本調理⑧	電子レンジによる加熱の理論を学ぶ。 各料理で魚と肉の下処理の仕方と火の通し方を学ぶ。
11	各料理のコンクール	各料理の基本技術をコンクール形式で学ぶ。
12	各料理の基本調理⑨	各料理で魚介を用いて処理の仕方を学ぶ。
13	前期総まとめ	総まとめを行う。
14	新調理技術⑥ 各料理の基本調理⑩	圧力調理について学ぶ。 各料理の基本的な素材の扱い方と火の通し方を学ぶ。
15	各料理の基本調理⑪	各料理の専門分野の調理について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理実習Ⅱ		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	4
時間数					120
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑤ 調理実習」「調理実習レシピ集」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	幅広く調理を学びながら、調理師としてのより高度な知識と技術を身につける。 理論と実践の両方を理解し、就職後に役立つ技術力と実践力を身につける。				
到達目標	前期の学びをベースに、多種の調理用語や食材の扱い方を理解できる。 調理に関する応用的操作・調理作業ができる。 現場と同じレベルでの衛生管理ができる。				
評価基準	基礎技術確認：60% 授業態度：20% 食品衛生意識：20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論と食文化概論・調理実習Ⅰ・総合調理実習				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	阪本 健一 他5名	実務経験	○		
実務内容	レストラン料理長				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	新調理技術① 各料理の応用調理① 寿司和食①	粉砕機、攪拌機についての理論と調理への活用方法を学ぶ。 各分野の食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 出汁を引き、吸い物の作り方を学ぶ。
2	各料理の応用調理②、③ 寿司和食②	食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 焼き物の作り方を学ぶ。
3	各料理の応用調理④、⑤ 寿司和食③	食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 焼き合わせを作り方を学ぶ。
4	新調理技術② 各料理の基本調理⑥ 寿司和食④	外部加工品活用によるメリットと活用方法を学び、作り方を学ぶ。 食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 刺身の作り方を学ぶ。
5	各料理の応用調理⑦、⑧ 寿司和食⑤	食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 鱧の料理の作り方を学ぶ。
6	各料理の応用調理⑨、⑩ 寿司和食⑥	食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 天ぷらを作り方を学ぶ。
7	各料理の応用調理⑪、⑫ 寿司和食⑦	食材の下処理、火の通り方、料理の作り方を高度に学ぶ。 蒸し物の作り方を学ぶ。

8	新調理技術③ 各料理の応用調理⑬ 寿司和食⑧	電化厨房の扱いを通じて、真空調理とクック・チルについて学び、作り方を学ぶ。 食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 焼き物の作り方を学ぶ。
9	各料理の応用調理⑭、⑮ 寿司和食⑨	食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 酢の物、練り物・寄せ物を作り方を学ぶ。
10	各料理の応用調理⑯、⑰ 寿司和食⑩	食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 寿司の作り方を学ぶ。
11	コンクール 各料理の応用調理⑱ 寿司和食⑪	料理の基本技術をコンクール形式で学ぶ。 食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 握り寿司の作り方を学ぶ。
12	各料理の応用調理⑲、⑳ 寿司和食⑫	食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 光物の処理の仕方、寿司の握り方を学ぶ。
13	総まとめ①	総まとめを行う。
14	各料理の応用調理㉑、㉒ 寿司和食⑬	食材の下処理、火の通し方、料理の作り方を高度に学ぶ。 和菓子の作り方を学ぶ。
15	卒業料理	卒業料理展示に向けて制作準備を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	総合調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	総合調理実習		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	3
時間数					90
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 「⑥ 総合調理実習」		出版社	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理班・サービス班に分かれ、実際のレストランのように、実践形式の授業で大量調理の技術と知識を習得する。連携を図りながらサービス・コミュニケーション能力も向上する。				
到達目標	<p>集団調理は大量の食事を扱うことで、食品・調理操作・衛生の管理ができる。</p> <p>物理的なサービスとともに、心理的なサービスを理解することができる。</p> <p>調理作業を分担し、各自が各分担の責任を果たし助け合い、チームワークでの作業が行える。</p> <p>一連の業務について、技術や知識を理解できる。</p>				
評価基準	筆記試験・実技60% 衛生意識20% 授業態度20%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の2/3以上の者 ・成績評価が「2」以上の者 				
関連資格	調理師免許、専門調理師・調理技能士学科試験免除資格				
関連科目	調理理論と食文化概論・調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	阪本 健一 他5名	実務経験	○		
実務内容	レストラン料理長				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	総合調理実習オリエンテーション	調理施設・調理設備について学ぶ。 集団調理実習の目的、内容、心構え、班編成を学ぶ。
2	デリバリー料理について	デリバリー料理について学ぶ。
3	総合調理実習レクチャー①	調理システムについて学ぶ。 献立の組み方を学ぶ。
4	料理試作①	献立に応じた料理を試作する。
5	総合調理実習運営①	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。
6	料理試作②	献立に応じた料理を試作する。
7	総合調理実習運営②	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。

8	料理試作③	献立に応じた料理を試作する。
9	総合調理実習運営③	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。
10	料理試作④	献立に応じた料理を試作する。
11	総合調理実習運営④	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。
12	料理試作⑤	献立に応じた料理を試作する。
13	総合調理実習運営⑤ 総まとめ	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。 総まとめを行う。
14	料理試作⑥	献立に応じた料理を試作する。
15	総合調理実習運営⑥	試作をして学んだ調理法を実践的に学ぶ。 料理の提供の仕方を実践的に学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	インターンシップ実習 I		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習 I		
		開講	単位数	時間数	
年次	1年	学科	調理師科	2	60
使用教材	TakeOff	出版社	学校オリジナル		

科目の基礎情報②

授業のねらい	職業体験を通じて、現場でした得ることのできない実践的技術を身につける。				
到達目標	現場に必要なコミュニケーション能力、モラル、マナーを習得し、仕事をする楽しさと厳しさを感じ、就職活動への意欲が高まる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目					
備考					
担当教員	酒井 由香子	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	オリエンテーション	インターンシップの心得を学ぶ。
2	企業研究の方法	インターンシップ依頼先を研究することを学ぶ。 インターンシップに応募することを学ぶ。
3	インターンシップ実習1	企業にて実習を行い学ぶ。
4	インターンシップ実習2	企業にて実習を行い学ぶ。
5	インターンシップ実習3	企業にて実習を行い学ぶ。
6	インターンシップ実習4	企業にて実習を行い学ぶ。
7	インターンシップ実習5	企業にて実習を行い学ぶ。
8	インターンシップ実習6	企業にて実習を行い学ぶ。

9	インターンシップ実習7	企業にて実習を行い学ぶ。
10	インターンシップ実習8	企業にて実習を行い学ぶ。
11	インターンシップ実習9	企業にて実習を行い学ぶ。
12	インターンシップ実習10	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習11	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習12	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習13	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習14	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習15	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習16	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習17	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習18	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習19	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習20	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習21	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習22	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習23	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習24	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習21	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習22	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習23	企業にて実習を行い学ぶ。
30	振り返り	実習の振り返りを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	未来デザインプログラム		
必修選択	必修	(学則表記)	未来デザインプログラム		
開講				単位数	時間数
年次	1年	学科	調理師科	2	30
使用教材	7つの習慣」テキスト、夢のスケッチブック		出版社		

科目の基礎情報②

授業のねらい	三幸学園の教育理念である「技能と心の調和」を体現する為の授業として、7つの習慣を体系的に学ぶことで、社会人／職業人としてあるべき人格を高め、主体性を発揮して物事にチャレンジできる人材に成長する				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・「自立」と「相互依存」のためにはどんな考え方や行動習慣が必要なのかを理解する ・他者へのリーダーシップを醸成し、主体性を発揮できる様になる 				
評価基準	小テスト／レポート：20% 授業態度：40% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目	就職対策				
備考	原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	為後彰宏 他1名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	専門学校へようこそ！	未来デザインプログラム授業への価値付けを行い、日誌を書くことの意味や今日から実行できる機会を考える
2	自分制限パラダイムを解除しよう！	自分制限パラダイムの概念を知り、自分制限パラダイムを取り払った状態で行動が継続できる様に考える
3	自信貯金箱	自信貯金箱の概念を理解すると共に、自分自身への約束を守る大切さを学ぶ
4	刺激と反応	刺激と反応の考え方を理解し、どの様な状況でも一時停止ボタンを使い主体的に判断・行動していくことの大切さを考える
5	言霊～ことだま～	言葉の持つ力や自分の言動が、描く未来や成功に繋がっていくことを学ぶ
6	影響の輪	集中すべき事、集中すべきでない事を明確にし、今自分がやるべき事、考えるべき事を優先順位を考えながら整理していく大切さを学ぶ
7	選んだ道と選ばなかった道	自分の選択は自分の気持ち次第であり、自分が決めたことに対して、最後までやり遂げる大切さを学ぶ

8	割れた窓の理論	規則を守る大切さ、重要性を再確認する
9	人生のビジョン	10年後のなりたい自分を考えることにより、スタプロで考えた「卒業時の姿」をより具体的に考える
10	自分の価値観を知る	なりたい姿を鮮明にすることの大切さを知り、自分の価値観を深掘りすることで、将来のなりたい姿を具体的にイメージできるプロセスを学ぶ
11	大切なこととは	なりたい自分になるために優先すべき「大切なこと」は夢の実現や目標達成に直接関係することだけではなく、間接的に必要なこともあることを学ぶ
12	一番大切なことを優先する	スケジュールの立て方を学ぶ。自らが決意したことを実際の行動に移すことの大切さを学ぶ
13	時間管理のマトリクス	第2領域（緊急性はないが重要なこと）を優先したスケジュール管理について学ぶ
14	前期総まとめ	前期総まとめ
15	リーダーシップを発揮する	リーダーシップを発揮するためには、「主体性」が問われるということを学ぶ
16	信頼貯金箱	信頼貯金箱の概念を理解し、周囲から信頼されるための考え方を学ぶ
17	Win-Winを考える	お互いがハッピーになれる方法を考えることの大切さを学ぶ
18	豊かさマインド	人を思いやることは自分自身のためでもあることを学ぶ
19	理解してから理解される	人の話の聴き方を考え、理解してから理解するという考え方があるということを学ぶ
20	相乗効果を発揮する	多様性や人と違いがあることに価値があることを学ぶ
21	自分を磨く	自分を磨くことの大切さ、学び続けることの大切さを考える
22	未来は大きく変えられる	人生は選択の連続で未来は自分の選択次第ということを学ぶ
23	人生ビジョンを見直そう	自らが立てたライフプランを現実的な視点から見つめ、必要な軌道修正を考える
24	未来マップを作ろう①	未来の自分の姿（仕事、家庭、趣味など）を写真や絵で表現するマップを作成し、将来の夢を実現するモチベーションを高めていく
25	未来マップを作ろう②	未来マップの発表を通して、自身の夢を実現する決意をする
26	感謝の心	人間関係構築/向上の基本である感謝の心について考える
27	7つの習慣授業の復習	7つの習慣Jの授業の復習をすることでその関連性を学ぶとともに、私的成功が公的成功に先立つことを理解する
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	総まとめ①	総まとめ
30	総まとめ②	1年間の振り返りと今後について

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職対策		
必修選択	必修	(学則表記)	就職対策		
開講					
年次	1年	学科	調理師科	単位数	時間数
				2	30
使用教材	TakeOff		出版社	学校オリジナル	

科目の基礎情報②

授業のねらい	人間力、自己PR力を高めることができ、選ばれる人材になることができる。				
到達目標	就職活動マナーを身につけ、履歴書を作成、企業研究ができる。				
評価基準	授業態度：60% 提出物：40%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者 				
関連資格					
関連科目					
備考					
担当教員	為後彰宏 他1名	実務経験			
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	就職活動のルール①	就職活動の流れを理解し、年間のスケジュールを作ることを学ぶ。
2	就職活動のルール②	就職活動中の行動を学ぶ。
3	就職活動のルール③	求人探し方と見方が理解することを学ぶ。
4	就職活動のルール④	就職活動規約、内定規約を理解することを学ぶ。
5	身だしなみ①	身だしなみの大切さ※第一印象の大切さ、制服心理の観点を理解することを学ぶ。
6	身だしなみ②	身だしなみに必要な物品の扱い方と意味を理解することを学ぶ。
7	自己分析①	自分のやる気ポイントを理解することを学ぶ。
8	自己分析②	自分の経験から性格を分析することを学ぶ。

9	他己分析①	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
10	他己分析②	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析することができる。
11	自己PR①	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
12	自己PR②	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRを整理することを学ぶ。
13	業界・企業研究①	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(ホテル業界)
14	業界・企業研究②	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(多店舗展開業界)
15	業界・企業研究③	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(専門店・個人店業界)
16	業界・企業研究④	食にかかわる仕事の種類は多く、どのような特徴があるかを理解し、自分自身の就職活動の方向性を見つけることを学ぶ。(給食業界)
17	業界・企業研究⑤	会社説明会に参加し、志望動機の文章を書くことを学ぶ。
18	業界・企業研究⑥	採用担当者にビジネスメールを送ることや電話をかけ、訪問することを学ぶ。
19	業界・企業研究⑦	企業の情報を整理し、まとめることを学ぶ。
20	履歴書・エントリーシート の書き方①	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。①
21	履歴書・エントリーシート の書き方②	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。②
22	履歴書・エントリーシート の書き方③	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。③
23	履歴書・エントリーシート の書き方④	履歴書・エントリーシートを書くことを学ぶ。④
24	面接練習①	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)①
25	面接練習②	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(入室～自己紹介まで)②
26	面接練習③	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)①
27	面接練習④	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己紹介～自己PRまで)②
28	面接練習⑤	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)①
29	面接練習⑥	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。(自己PR～退室まで)②
30	模擬面接①	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。①
29	模擬面接②	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。②
30	模擬面接③	模擬面接をホテル人事の方から受け、実践を学ぶ。③