

令和6年度 授業計画

教科科目名：特別実習（日本料理）

75時間

教科担当講師：古屋 貞良、深澤靖幸、佐藤 栄一、北井 久、濃村 幸広

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 新調理師養成教育全書 調理実習・調理実習レシピ集（必携）

学習目標：現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月		豚の角煮、うの花煮 そば打ち、天ぷら いも寿司手網巻き、レンコン酢漬け（かぶ）		
5月		ごぼうと鴨の小袖焼き、ぶどうカステラ 小鯛なます姿造り		
6月		牛蒡と人参のきんぴら、蒟のキャラ煮	30	
9月		鯉のあらい・海老の湯葉巻き揚げ 生麩の作り方・和風のデザート 万能だし・万能醤油だれ2品 かんたん干し物づくり 豆腐料理2点		
10月		乾物料理 酢の物料理3品 揚げ物料理 野菜料理3品		
11月		出し汁料理 太刀魚の銀皮造り アンコウ鍋一式		
12月		握りずし ぶり料理	33	
1月		正月料理 ”	12	

令和6年度 授業計画

教科科目名： 特別実習：西洋料理 時間数：33時間

教科担当講師： 渡辺 光一郎 山田 真治 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 調理実習

学習目標： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 <意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
6月		A) スパゲッティー アーリオ, オーリオ・エ・ペペロンチーノ B) バスク風チーズケーキ		
		A)アランチーニ(ライスコロッケ) とスツプリ B)フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ		
7月		A)カッペリーニのジェノヴェーゼ、 生ハムとトマトのエスプーマ添え B)サヴォイアルディー		
		・オマール海老のロースト ・バルサミコソース	15	
9月		A)半熟卵のドーム、ドライ茸添え B)チュイール		
10月		A)アクアパッツァ B)ウフ・ア・ラ・ネージュ		
11月		A)ミラノ風カツレツ B)シュー・アラ・クレーム		
12月		A)鶏もも肉のブランケット B)ビュッシュ・ド・ノエル	12	
1月		A)じゃが芋とフォアグラのシャルロット仕立て B)忍野サーモンのミキュイ		
2月		A)スパゲッティー プッタネスカ B)チョコレートムース	6	

令和6年度 授業計画

教科科目名： 日本料理

時間数： 75時間

教科担当講師： 横森 秀行／濃村幸広

【実務経験のある教員】

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 調理師養成施設教育全書, 調理実習調理実習レシピ集

- 学習目 1 人々の健康増進を考え、食事を提供できる知識と技術を学ぶ。
 2 衛生的調理と食の安全性の維持と確保
 3 伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担うこ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	・実習の心得 ・包丁研ぎ ・野菜の切り方 ・基本調理技術	包丁研ぎ、かつらむき、出汁、海老真丈、鱈の三枚おろし 鱈の塩焼き、鱈の三枚おろし（塩焼き）、吸い物、玉子焼き 筍料理 青寄せ	27	5/12～6/1 校外実習
5月	・野菜の切り方 ・基本調理技術	かつらむき、玉子焼き、六方剥き、ヤマメ塩焼き、山菜天麩 鱈の造り(そぎ、鹿の子、木の葉、平造り)		
6月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方 ・包丁研ぎ ・基本調理技術	かつらむき 鱈の三枚おろし(フライ、南蛮漬け)、 鮎塩焼き、海老真丈、白身魚造り、里芋、オクラ オクラ(寄せ者、すり流し) 白玉ぜんざい		
7月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方	かつらむき、焼き茄子、もろこし御飯 技術試験、玉子焼き、冬瓜		
9月	・基本調理技術	グレード2 茶碗蒸し、天麩羅、太刀魚、さんま、さわら 白和え、太巻き、稲荷寿司、小鯛	30	実技検定グレード2 期末実技試験
10月	・基本、応用調理技術	味噌料理、ヒラメ、蕪蒸し、菊花蕪、のし鶏 あぶ玉、渋川栗		
11月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	松花堂、岩石玉子、道明寺蒸し、黄身酢、酢取り蓮根 吹き寄せ		
12月	・実技検定グレード2	グレード2、鰯料理、なます、土瓶蒸し、ムカゴご飯		
1月	基本、応用調理技術	くわい、鯛頭煮、カキ時雨、公魚、柚香焼き、鍋料理 金時豆、梅人参、甘露煮、菜種浸し、蕎麦寿司	18	学年末実技試験
2月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	黒皮こんにゃく、あんこう、鯛、イカめし、鴨		

令和6年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（西洋料理） 時間数：75時間

教科担当講師： 深澤 松雄 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 新調理師養成施設教育全書, 調理実習, 調理実習レシピ集(必携)

学習目標： 1. 人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
 2. 衛生的調理技術と食の安全性の維持と確保
 3. 伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、定期試験（実技）、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	1.実習の心得	西洋料理	27	調理室清掃
5月	2.調理基本	器具の扱い方、洋包丁の使い方、研ぎ方		
	3.材料の切り方	野菜の処理の仕方、切り方、オムレツ		
6月	4.基本技術	野菜の切り方とオムレツ		
	5.基本技術	大根でシャトー剥き、玉ねぎの炒め方		
7月	6.基本技術	基本ソース、オムレツ		
	7.基本技術	調理技術チェック		
	8.基本技術	技術試験		
9月	9. 応用実習	フルーツの切り方	30	調理室清掃
10月	10. 応用実習	肉の処理と調理法		
	11. 基本実習	ブリオッシュ包み焼		
11月	12. 応用実習	イタリア料理		
	13. 応用実習	フランス料理		
12月	14. 応用実習	スペイン料理		
	15. 応用実習	ドイツ料理		
	16. 応用実習	煮込み料理		
	17. 応用実習	レシピ参照		
	18. 期末試験	技術試験		期末試験
1月	19.作品展取組	応用実習	18	調理室清掃
2月	20.作品展取組	応用実習		
	21.応用実習	フランス料理		

令和6年度 授 業 計 画

教科科目名：調理実習（中国料理）

60 時間

教科担当講師：藤原 順一

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科 2 年

教科書： 新調理師養成教育全書 調理実習・調理実習レシピ集

- 学習目標： 1. 人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
 2. 衛生的調理と食の安全性の維持と確保
 3. 伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担う事

評価の観点： 授業（講義及び実習への取り組み）
 <意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法： 授業の記録（ノート）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	調理基本	・中国料理について、	21	
	調理基本	・庖丁の研ぎ方		
	水烹法	・野菜の基本的な切り方		
	油烹法	・麻婆豆腐/炒飯		
6月	油烹法	・醬爆鶏丁/軟炸鶏丁/腰果鶏丁	21	
	点心技法	・芙蓉蟹/春巻		
7月		・鍋貼餃子		
		・魚丸湯 ・青椒肉絲（グレード2）		期末試験
9月	点心技法	・糖酢丸子/粽子	24	
	点心技法/甜菜技法	・猪肉焼売/雲吞/杏仁豆腐		
	点心技法	・什景炒麵		
10月	水烹法/甜菜技法	・東坡肉		
	点心技法	・肉包子/豆沙包子		
	水烹法	・猪肉餃子火鍋	24	
11月	油烹法	・青椒肉絲/肉絲蛋皮卷		
12月		・魚丸湯 ・青椒肉絲（グレード2）		
				期末試験
1月	水烹法	・年糕湯	15	
	火烹法	・北京烤鴨		
2月		・作品展準備指導/担々麵		
	水烹法	・紅扒排翅	15	
		・蛋花湯 ・青椒肉絲（グレード2）		
				期末試験

令和6年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（和菓子） 時間数：21時間

教科担当講師： 内藤 隆 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
6月	和菓子	水無月 グレープフルーツゼリー	6	
9月	和菓子	みたらし団子・豊穰もち		
10月	和菓子	スイートポテト・いも羊羹		
11月	和菓子	胡桃ゆべし	15	

令和6年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（洋菓子） 時間数：21時間

教科担当講師： 田口 一直 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 <意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	洋菓子	クッキー三種	6	
6月	洋菓子 〃	シュークリーム ゼリアーズ デコレーションケーキ		
9月	洋菓子 洋菓子	黒糖サブレ・マカデミアンサブレ フルーツタルト	15	
10月	洋菓子 洋菓子	じゃがいもときのこのキッシュ ロールケーキ		
11月	洋菓子 洋菓子	クリスマスケーキ モンブラン		

令和6年度 授業計画

教科科目名:食育Ⅰ.Ⅱ

30 時間

教科担当講師： 渡邊 恵美子

対象学年：調理師科・専門調理技術科2年

教科書：食育インストラクター（選択編）全国調理師養成施設協会

学習目標：食育インストラクターの資格取得

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考		
4月	食育環境と食育	・食育とは ・食育とは食育インストラクターの活動と役割 ・現代社会の食生活について	17	期末試験		
5月	食育基本法 五味五感	・BMIの出し方 ・食育推進基本計画と数値目標 ・食育の三本柱 ・五味のしくみ、味覚障害について				
6月	選食力 食の安全	・味の相互作用 ・旬の食材 ・食品の保存方法 ・食品添加物 ・食品表示 ・BSE問題				
7月	食事バランスガイド	・朝食摂取や規則正しい食生活 ・栄養バランスの良い食事の重要性 ・食事バランスガイドを使って献立作成				
9月	食事マナー	・食事の礼儀作法 ・世界の食事マナー			10	期末試験
10月	食事と心の関係 食事の演出	・「こ食」について ・カラーコーディネート ・食糧自給率				
11月	日本と世界の 食糧事情	・発展途上国の状況 ・エコへの取り組み ・世界で注目されている日本型食生活について				
12月		・行事食 地産地消				
1月 2月	食育インストラクター 資格試験	・試験対策 ・試験 ・一年間のまとめ	3	学年末試験		

令和6年度 授業計画

教科科目名：商業簿記

時間数：30 時間

教科担当講師：萩原智子

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：みんなが欲しかった 簿記の教科書

学習目標：簿記の基本を理解し、1年間の業務を知り、決算書類から利益計算ができるようにする。
電卓を使うことに慣れる。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考		
4月	簿記の一連の流れ	chapter01～06 ・簿記の基礎	14	期末試験		
5月		簿記の5大要素				
6月		貸借対照表 損益計算書 仕訳 主要簿 補助簿				
7月		・電卓を使って計算に慣れる				
9月	帳簿・伝票	chapter 07～09 ・各帳簿の付け方を理解する	10	期末試験		
10月		試算表 伝票 仕訳日計表				
11月	決算	chapter 10～12 ・決算手続き			10	期末試験
12月		決算の一連の流れ 減価償却				
1月	決算	chapter 10～12 ・決算手続き	6	学年末試験		
2月		精算表 貸借対照表 損益計算書				

令和6年度 授業計画

教科科目名：総合調理実習Ⅱ

時間数：30時間

教科担当講師：清水 勝基

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：プリント

学習目標：真空調理法について学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	真空調理	真空調理について		
5月		リンゴのコンポート		
6月		サバの味噌煮 きんぴらごぼう		
7月		筆記試験 期末試験		
9月	クックサーブ	鶏の照り焼き		
10月		スクランブルエッグ ポテトサラダ		
11月		介護食 冷凍含侵食 肉じゃが（介護食と比較） ローストビーフ ジャーマンポテト		
12月		筆記試験 期末試験		
1月	筆記試験	合鴨ロース かぼちゃの煮物 ひじきの煮物		
2月		期末試験		

令和6年度 授業計画

教科科目名：サイエンスクッキング

時間数：60時間

教科担当講師：久本 美亜

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：キッチン実験室

学習目標：食品成分の性質や調理操作の理論を把握し、調理過程における様々な変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解する。
さらに、実験を通して科学的な裏付けを得ることで、科学的理論を理解した上での調理技術向上へと繋げる。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録・提出物（レポート）、定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	実習説明 豆類	授業内容、注意事項等説明 豆類の吸水、豆類の煮方 豆腐と凝固剤、豆腐の加工		
5月	卵類	卵の熱凝固 卵黄の乳化性 卵白の起泡性		
6月	野菜類	色素の抽出とその性質 野菜の褐変とあく抜き		
7月	ゲル状食品	寒天とゼラチンの性質 寒天ゼリーに及ぼす砂糖の影響		
7月	試験対策 期末試験 答案返却		24	
9月	果実類	果実類の褐変 果実類のゼリー化		
10月	乳類 小麦粉 肉類	牛乳の凝固 焼き色・メイラード反応 酵素による肉の軟化		
11月	イモ類	小麦粉の種類とグルテン 小麦粉の膨張に関する実験 サツマイモの加熱方法による甘味の違い ジャガイモの種類と煮方		
12月	油脂類 試験対策 期末試験 答案返却	異なる油脂を用いたクッキーの性状	26	
1月	砂糖	砂糖の加熱変化 重曹とクエン酸の化学反応		
2月	試験対策 期末試験 答案返却		10	

令和6年度 授業計画

教科科目名：経営学

時間数：60 時間

教科担当講師：山本満夫

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：今さらだけど、ちゃんと知っておきたい「経営学」

学習目標： 経営のコンセプトやセオリーなど、経営学の考え方を学ぶ
 ビジネスや組織のしくみを理解する
 マネジメント視点を身につけリーダーシップを培う

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 <意欲・関心・態度><思考・判断・表現><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	経営学の基本	第1章～第5章	20	期末試験
5月		「費用対効果」		
6月		「意思決定」 「価格戦略」 「多角化戦略」 「競争戦略」		
7月				
9月	組織	第6章～第9章	30	期末試験
10月		「組織」 「モチベーション」 「リーダーシップ」 「人材マネジメント」		
11月				
12月				
1月	経営学の活かし方	第10章～第11章	10	学年末試験
2月		「お金・時間・知識」のマネジメント 「働き方改革」		

令和6年度 授業計画

教科科目名：マーケティング論

時間数：30 時間

教科担当講師：山本満夫

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：サクッとわかるビジネス教養 マーケティング

学習目標： マーケティングの基本と企業の戦略を学ぶ
商品が売れる仕組みを理解する
有名企業の戦略からビジネスモデルを学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	マーケティング の基本	第1章～第2章	10	期末試験
5月		「マーケターの視点」		
6月		「マーケティングの定石」 STP分析 クロスSWOT分析 AIDMAの法則 4P/4C分析		
7月				
9月	マーケティング の実践	第3章	14	期末試験
10月		「日本の有名マーケティング戦略」 星のリゾート ドンキホーテ メルカリ		
11月		バンダイ サントリー HIS		
12月				
1月	未来への取り組み	第4章	6	学年末試験
2月		「時代の変化に適応するマーケティング」		

令和6年度 授業計画

教科科目名：ワイン学

30時間

教科担当講師：久保寺 慎史

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：ワインの基礎知識 知りたいことが初歩から学べるハンドブック
著者：若生ゆき絵 新生出版社

学習目標：ワインについての基礎知識とワインのサービス、お料理とのマリアージュを学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	ワインとは	ワインについて大まかな概要を知る	12	期末試験
	ブドウの種類や特徴、 産地について	ワイン用生食用ブドウの種類やその特徴 産地について知る		
5月	ブドウ栽培について	ワイン用ブドウの栽培について 一年間の生育と作業を知る		
6月	ワイン醸造について	テロワールについて ブドウが収穫され、 ボトリングまでの流れを知る		
7月	ワイナリー実習	実際にワイナリーと ワイン用ブドウ畑を見学する		
9月	ワインのサービスについて	レストランでのワインの サービスの仕方を知る	14	期末試験
10月	レストラン実習	実際にレストランにてワイン用グッズや コルクの抜栓、サービスなど		
11月	ワインに含まれる 成分について	ワイン中の有機酸類、 ポリフェノール類について		
12月	ワインの表現方法 お料理とのマリアージュ	ワインの表現方法 ワインとお料理のマリアージュについて		
1月 2月	チーズについて	チーズの作り方、種類、生産国 ワインとのマリアージュ	4	学年末試験

令和6年度 授業計画

教科科目： フランス語

30時間

教科担当講師： 深澤 松雄

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： フードランゲージ フランス語 (全国養成施設協会) 選択編

学習目標： フランス語の読み方や単語、会話を学ぶ
料理名とメニュー構成、料理作業の表現

評価の観点： 授業（講義及び実習への取り組み）
<意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法： 授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	第1章 1 アルファベット	アルファベットの読み方とルール1 ローマ字読み、小文字のつづり		
5月	2 基本	読み方のルール2 単語・数字		
6月	3 基本	読み方のルール3 不定詞 男性名詞と女性名詞		
	4 基本	読み方のルール4 単語をつなげる方法		
	5 基本	読み方のルール5 数字10000まで		
	6 基本	読み方のルール6 週・月・季節・方角		
7月	7 期末試験	期末試験	12	期末試験
9月	第2章 8 文法	名詞と前置詞		
	9 文法	前置詞の使い方 名詞と冠詞		
10月	10 文法	前置詞の使い方 料理名と冠詞		
	11 文法	動詞とその不定詞 過去分詞		
11月	12 文法	動詞と種々な不定詞、過去分詞		
	13 文法	形容詞他		
12月	第3章 14 期末試験	期末試験	14	期末試験
1月	15 ルセット構成	食材の調理法、メニュー構成		
2月	16 期末試験		4	学年末試験

令和6年度 授業計画

教科科目名： 茶道（裏千家）華道（草水古流） 60時間

教科担当講師： 高原 豊子 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 特になし

学習目標： 日本古流の伝統文化 茶・華道を通して、日本古来の習慣、礼節
道（心）学（学）実（実技）を学び、調理師としてのおもてなしの心を
育成することを目標にする

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	授業の意義 稽古用具配布 割り稽古	学習目標、茶道史などの講義 帛紗等配布 帛紗さばき、呈茶		
5月	風炉、薄茶	茶室 入退室（席入り） 茶室にて 薄茶点前		
6月		割り稽古、道具などの説明、水屋の話		
7月		実技テスト	20	期末試験
9月	1学期の反省	割り稽古		
10月	御園棚点前	卒業作品展茶会点前 茶会のあり方		
11月	炉、点前	客、亭主の心得についてなど		
12月		調理師科、専門1年生を招いての茶会	24	期末試験
1月	御園棚点前、 作品展に向けて	初釜体験（高原宅）		
2月		役割を決めて練習	16	学年末試験

令和6年度 授業計画

教科科目名： 接客サービスⅡ

時間数： 30時間

教科担当講師： 木村由紀子

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書：

学習目標： 接客サービスⅠを基に更なる接客サービスの知識の向上とスキルアップ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
 <意欲・関心・態度><思考・判断・表現><技能><知識・理解>

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
 授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	接客における コミュニケーション	・他者を認める ・コミュニケーションゲーム	2	
5月	手紙の書き方 メールのマナー	・お礼状 ・ビジネスメールのマナー	3	
6月	電話応対 予約電話	・予約電話 実技試験 予約電話 実技試験	2 3	
7月		・期末テスト&返却	2	計 12
9月	クレーム対応	・クレーム対応とは ・クレームの種類 ・クレーム対応の基本	4	
10月 11月	レストラン知識	・テーブルセッティングについて ・レストランの雰囲気づくりについて ・上座、下座について	3	
		・接客基本動作 物を渡す 置く 指し示す 等	2	
12月	実務作業	・ナプキンの折り形 ・お皿の持ち方	2	
		・期末テスト&返却	2	計 13
1月 2月	冠婚葬祭のマナー	・知っておくべき冠婚葬祭マナー ・期末テスト&返却	3 2	
				計 5
				合計 30

※実技試験は1学期のみとします