

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | | |
|------|------------------------------------|--------|---------|---------|-----|-----|
| 授業形態 | 講義 | 科目名 | ビジネスマナー | | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | ビジネスマナー | | | |
| 開講 | | | | | 単位数 | 時間数 |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 4 | 60 | |
| 使用教材 | サービス接客検定3級公式テキスト サービス接客検定3級実問題集 | | 出版社 | 早稲田教育出版 | | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|--|------|--|--|--|
| 授業のねらい | サービス接客の学習を通し、交際のマナーを含めたビジネスマナー全般の知識を習得する。 就職活動で意識すべきマナーを理解し、表現できるようになる。 | | | | |
| 到達目標 | サービス接客検定3級に合格する。相手が良いと思う言葉遣いや相手に満足を提供する行動がとれる。 電話応対、Eメール送受信など、就職活動で求められる事務作業を的確に行うことができる。 冠婚葬祭について基本的な知識を身につけ、よりよいお付き合いができる。 | | | | |
| 評価基準 | 期末試験：50% 授業参加度(提出物含む)：20% 小テスト：30% | | | | |
| 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 | サービス接客実務検定、秘書技能検定 | | | | |
| 関連科目 | | | | | |
| 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使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 梶原 浩乃 | 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 | 授業の流れ、到達目標について 身だしなみ、第一印象について |
| 2 | 良好な人間関係づくり | 第一印象の決まり方 |
| 3 | 就職活動のマナー① | 言葉遣い |
| 4 | 就職活動のマナー② | 電話のマナー |
| 5 | 就職活動のマナー③ | 文書作成と送付方法 |
| 6 | 就職活動のマナー④ | Eメールの使い方 |
| 7 | 第4章 | 接客者としての話し方：接客用語・敬語、提示・説明の仕方 |
| 8 | 第4章 | 接客知識 |

| | | |
|----|---------|--|
| 9 | 第4章 | 人間関係・服装 |
| 10 | 第5章 | 問題処理・環境整備・金品管理 |
| 11 | 第5章 | 社交業務 |
| 12 | 第1章、第2章 | サービススタッフの資質：必要とされる要件、従業要件 専門知識：サービス知識 |
| 13 | 第2章、第3章 | 専門知識：従業知識 一般知識：社会常識 |
| 14 | 復習 | これまでの復習 |
| 15 | 検定対策 | 問題実践 |
| 16 | 検定対策 | 問題実践 |
| 17 | 検定対策 | 問題実践 |
| 18 | 検定対策 | 問題実践 |
| 19 | 検定対策 | 直前対策（出題傾向など） |
| 20 | 検定ふりかえり | 検定自己採点、上級受験に向けて |
| 21 | 来客応対 | 名刺の取り扱い、名刺交換 |
| 22 | クレーム対応 | クレーム対応の心構え |
| 23 | ビジネス文書 | 年賀状の知識とマナー |
| 24 | 慶弔のマナー① | 冠婚葬祭の知識 |
| 25 | 慶弔のマナー② | 招待状の返信ハガキの書き方 |
| 26 | 慶弔のマナー③ | 贈答の知識 |
| 27 | 言葉遣い | 敬語の正しい使い方 基本と復習 |
| 28 | 言葉遣い | 敬語の正しい使い方 実践 |
| 29 | 復習 | これまでの復習 |
| 30 | 総括 | 一年間のまとめ |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|-------------------------------|--------|-------------------|-----------------------|----|
| 授業形態 | 講義 | 科目名 | 調理に関する国際コミュニケーション | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 調理に関する国際コミュニケーション | | |
| 開講 | | | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 4 | 60 |
| 使用教材 | フードランゲージ フランス語 フードランゲージ 英語 | | 出版社 | 公益社団法人 全国調理師要請施設協会 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 調理・食材・料理に関する表現を中心に、諸外国の暮らしや文化に触れ、さまざまなコミュニケーションの方法とその重要性を理解する。 | | | | |
| 到達目標 | 調理・食材・料理に関する表現や事柄を中心に、仏語表現・英語表現を身に付ける。 実用的なコミュニケーションを目指し、個々の強みを活かし、工夫する習慣を身に付ける。 | | | | |
| 評価基準 | 試験：50% 授業参加態度（提出物含む）：30% 小テスト：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 | | | | | |
| 関連科目 | | | | | |
| 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 | 寺本 美加 | 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1 | オリエンテーション1 / アルファベ 数字 挨拶 / 国際儀礼 |
| 2 | 第1章 つづりと単語 | p.02-07 Unité 1~6 / 挨拶 名前 国名(国籍) / 仏語発音ルール |
| 3 | 第1章 つづりと単語 | p.02-14 Unité 1~6 / 名詞の性(数) / 冠詞(定冠詞) |
| 4 | 第1章 つづりと単語 | p.16-27 Unité 1~6 / 日本語と仏語 / 母音と仏語発音ルールまとめ |
| 5 | 第2章 つづりと単語 | p.28 30-35 Unité 7 / 食材の単語 |
| 6 | 第2章 料理名のしくみ | p.32-39 Unité 1 / 前置詞 de / Conversation 1 |
| 7 | 第2章 料理名のしくみ | p.36-45 Unité 2・3 / 前置詞 en・a |
| 8 | 第2章 料理名のしくみ | 野菜 / 調理器具 / 不定冠詞 |

| | | |
|----|---------------|--|
| 9 | 第2章 料理名のしくみ | p.52-55 Unité 6 / 形容詞 / Conversation 2 |
| 10 | 第2章 料理名のしくみ | p.46-51 Unité 4 / Unité 5 |
| 11 | 第3章 ルセットを読む | p.68-73 Unité 1 / 分量のde |
| 12 | 第3章 ルセットを読む | p.76-87 Unité 2 / Crème de champignon |
| 13 | 第3章 ルセットを読む | p.68-73 Unité 1 / 部分冠詞 / Restaurant |
| 14 | 振り返り | 第4章 Recette / 振り返りの実施 |
| 15 | 総復習 | L'auberge (Marc Haerberlin) / Cuisine française |
| 16 | オリエンテーション2 | オリエンテーション2 / 世界の人口・国名・首都名・世界の料理 |
| 17 | 第1章 英語に親しもう | p.12-18 ② My name is John Wood. / 英語の組み立て・自己紹介 |
| 18 | 第3章 レストラン会話 | p.48 ① At the fast-food restaurant / カタカナ英語 |
| 19 | 季節に関する行事1 | 季節行事1 |
| 20 | 第3章 レストラン会話 | p.50-51 ③ At the restaurant |
| 21 | 季節に関する行事2 | 季節行事2 / 調理器具 |
| 22 | 第3章 レストラン会話 | p.52-53 ④ Asking the customer to wait |
| 23 | 第3章 レストラン会話 | p.54-55 ⑤ Ordering Breakfast / 野菜・果物 |
| 24 | 第3章 レストラン会話 | p.56-57 ⑥ Taking an order / About traditional dressing |
| 25 | 第3章 レストラン会話 | p.58-61 ⑦ Serving the customer / Taking food orders (Mary) |
| 26 | 季節に関する行事3 | 季節行事3 |
| 27 | 第4章 英語の文章を読んで | p.78-80 ③ Sweet and Sour Pork / Words to Describe Texture |
| 28 | 日本での食事マナー | Chopsticks Manners / Polishing and handling Glassware, cutlery |
| 29 | 振り返り | Meal Manners / 振り返りの実施 |
| 30 | まとめ インバウンド対策 | ようこそことば / Keep your station clear! |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|---------|--------|-----------------|------------------|-----|
| 授業形態 | 講義 | 科目名 | 店舗プランニング・マネジメント | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 店舗プランニング・マネジメント | | |
| 開講 | | | | 単位数 | 時間数 |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 4 | 60 |
| 使用教材 | フードビジネス | | 出版社 | 公益法人 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 | 店舗経営について知り、経営の様々な知識を習得する。 | | | | |
| 到達目標 | 店舗経営について知り、経営者として必要な知識を学び、実践できるようになる。 | | | | |
| 評価基準 | 試験：50% 小テスト：40% 提出物：10% | | | | |
| 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 | | | | | |
| 関連科目 | フードプロデュース レストラン実習 | | | | |
| 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 | 堀 潔 | 実務経験 | | ○ | |
| 実務内容 | 店舗経営（10年間）に携わり、店舗運営・マーケティングの知識を有する | | | | |

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 | 調理師と外食産業 | 外食産業の歩み、最近のトレンド、調理師の役割等 |
| 3 | 企業の役割 | 経営理念、経営方針、コンセプトの組み立て方 |
| 4 | 経営の形態と経営者のとって必要なこと | 個人事業主と法人経営の違い、経営者の条件 |
| 5 | 店舗に最適な物件条件① | 最適な立地条件、商圏の考え方について |
| 6 | 店舗に最適な物件条件② | 様々な物件探しの方法、物件取得費用について |
| 7 | 原価計算① | 基本の原価計算 |
| 8 | 原価計算② | 様々な原価計算 |

| | | |
|----|-------------|------------------------------------|
| 9 | 原価計算③ | 原価計算まとめ |
| 10 | メニュープランニング① | メニュープランニングの重要性と流れ |
| 11 | メニュープランニング② | メニュープランニングのポイント |
| 12 | 店舗の外観デザイン① | お店の看板、ファサード等のデザイン① |
| 13 | 店舗の外観デザイン② | お店の看板、ファサード等のデザイン② |
| 14 | 店舗の外観デザイン③ | お店の看板、ファサード等のデザイン③ |
| 15 | 復習 | まとめ |
| 16 | 店舗の内装デザイン① | お店の内装デザイン（厨房の考え方、家具の配置、座席数の考え方など）① |
| 17 | 店舗の内装デザイン② | お店の内装デザイン（厨房の考え方、家具の配置、座席数の考え方など）② |
| 18 | 店舗の内装デザイン③ | お店の内装デザイン（厨房の考え方、家具の配置、座席数の考え方など）③ |
| 19 | 経営に必要な法令 | 労働基準法、社会保険、労働保険関連法令 |
| 20 | 経営のための数字① | 売上の考え方（客単価、回転率、日照、月商等） |
| 21 | 経営のための数字② | 経費について（給与計算などの人件費について） |
| 22 | 経営のための数字③ | 経費について（人時売上高、労働分配率等） |
| 23 | 経営のための数字④ | 損益分岐点（損益分岐点売上高、損益分岐点比率、目標達成売上高等） |
| 24 | 経営のための数字⑤ | 税金について（所得税、固定資産税等） |
| 25 | 事業計画書の書き方① | 様々な資金調達の方法 |
| 26 | 事業計画書の書き方② | 事業計画書の書き方① |
| 27 | 事業計画書の書き方③ | 事業計画書の書き方② |
| 28 | 事業計画書の書き方④ | 事業計画書の書き方③ |
| 29 | 復習 | まとめ |
| 30 | プロモーションとは | 店舗の宣伝・販売促進の方法について |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----|--------|-----------|-----|----|
| 授業形態 | 講義 | 科目名 | フードプロデュース | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | フードプロデュース | | |
| | | 開講 | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 4 | 60 |
| 使用教材 | なし | | 出版社 | なし | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|---|--|--|
| 授業のねらい | 現場で実際に使える技術等、幅広く習得。POPや色彩によってよりおいしく見せる知識と技術を身に付ける。 | | | | |
| 到達目標 | 様々な現場で使える幅広い技術や考え方、知識を習得 | | | | |
| 評価基準 | 前期：テスト 50% 作成物 30% 提出物・授業態度 20% 後期：試験：60% 授業態度：40% | | | | |
| 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 | なし | | | | |
| 関連科目 | 店舗プランニング・マネジメント | | | | |
| 備考 | 原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 下里 明香 他1名 | 実務経験 | ○ | | |
| 実務内容 | 飲食店にて接客・POP作成・店舗装飾に関する店舗運営者として10年以上勤務 | | | | |

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 | オリエンテーション | 授業の流れ、到達目標等について |
| 2 | POPとは① | POPの意味、役割等について |
| 3 | POPとは② | 色彩、デザインについて |
| 4 | デザイン書体① | デザイン書体の種類を学ぶ、基礎 |
| 5 | デザイン書体② | デザイン書体の種類を学ぶ、応用 |
| 6 | POP作成 | POP、プライスカード等をデザインし作成 |
| 7 | メニュー | メニューの作成の仕方を学び、実際にメニューデザインし作成 |
| 8 | チラシ | チラシ作成のコツを学び、実際にチラシデザインし作成 |

| | | |
|----|-------------------|-------------------------------|
| 9 | ショップカード | ショップカードのデザインについて学び、実際にデザインし作成 |
| 10 | 名刺 | 名刺の役割を学び、自分の名紙をデザインし作成 |
| 11 | 黒板・A版① | 黒板・A版の使用方法、役割を学ぶ |
| 12 | 黒板・A版② | 黒板・A版をデザインし実際に描く |
| 13 | まとめ・復習 | テストに向けてのまとめ、復習 |
| 14 | テスト | テスト |
| 15 | 総まとめ | テスト振り返り、総まとめ |
| 16 | オリエンテーション | 授業の流れ、到達目標について |
| 17 | テーブルコーディネート | テーブルセッティングと卓上装花の知識 |
| 18 | テーブルコーディネート | 配置・リネン・店舗計画 |
| 19 | 色の特徴 | 色が持つ特徴について |
| 20 | 心理的効果① | 色が与える心理的効果 |
| 21 | 心理的効果② | 色と食欲の関係 |
| 22 | 色の三属性 | 色の三属性について |
| 23 | 色の三属性 | トーン・対比について |
| 24 | 色彩計画① | 配色とは |
| 25 | 色彩計画② | 同一・類似・対照配色 |
| 26 | 色彩計画③ | 色と形の関係 |
| 27 | 器について① | ガラス器について |
| 28 | 器について② | 洋食器・和食器・カトラリーについて |
| 29 | 復習・テスト・卒業料理にむけて | 復習・テスト・卒業料理にむけて |
| 30 | テストの振り返り・卒業料理にむけて | テストの振り返り・卒業料理にむけて・写真の撮り方 |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | | |
|------|---|--------|---------|-----|---|-----|
| 授業形態 | 講義 | 科目名 | フードサービス | | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | フードサービス | | | |
| 開講 | | | | | 単位数 | 時間数 |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 8 | 120 | |
| 使用教材 | 西洋料理料飲接客サービス技法 新調理師養成教育全書 必修編 第6巻 総合調理実習 レストランサービススタンダードマニュアル | | | 出版社 | 一般財団法人/職業訓練教材研究会 日本ホテル・レストランサービス技能協会 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 | 調理師として身に付けておくべき接客に関する知識・技術を身に付ける。 飲食業界に関わる知識・技術を幅広く身に付ける。 | | | | |
| 到達目標 | レストランサービス技能検定3級を受験し、合格することができる。 レストランサービスの基本知識と技術をもった人材になる。 | | | | |
| 評価基準 | 筆記試験：50% 授業態度：30% 小テスト：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 | 国家検定 レストランサービス技能士 3級 | | | | |
| 関連科目 | 高度調理技術実習Ⅰ、高度調理技術実習Ⅱ | | | | |
| 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 | 大森 由理 他3名 | 実務経験 | ○ | | |
| 実務内容 | カフェレストラン、フランス料理店、ホテル宴会、ハウスウエディング、ワインバーなどのサービス業務（12年）に従事 | | | | |

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 HRS資格について | 授業の流れ・到達目標について。HRSについての概要説明 【第1章 食材・飲料などの基礎知識】 第1節食品 |
| 2 | 飲料接客サービス① | 【第1章 食材・飲料などの基礎知識】 第2節 西洋料理に使用される主な食材、第3節 一般的な西洋料理調理法 |
| 3 | 飲料接客サービス② | 【第1章 食材・飲料などの基礎知識】 第4節 飲料の種類及び特徴 |
| 4 | 飲料接客サービス③ | 【第1章 食材・飲料などの基礎知識】 第5節 メニュー、第6節 西洋料理の食事用具・備品 |
| 5 | 飲料接客サービス④ | 小テスト 【第2章 接客の基本】 |
| 6 | 飲料接客サービス⑤ | 【第3章 宴会とレストランサービス】 第1節 宴会、第2節 レストラン |
| 7 | 飲料接客サービス⑥ | 【第3章 宴会とレストランサービス】 第3節 客席案内、第4節 注文 |
| 8 | 飲料接客サービス⑦ | 【第3章 宴会とレストランサービス】 第5節 テーブルサービス、第6節 調理の仕上げ |

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 9 | 飲料接客サービス⑧ | 【第3章 宴会とレストランサービス】第7節 予約・解約 / 第8節メニュー管理 / 第9節料理・食器などの異常 / 第10節 一般的な救護方法 / 第11節 食事のサービスマナー / 第12節 食事の国際習慣 |
| 10 | 飲料接客サービス⑨ | 【第4章 食文化】 |
| 11 | 飲料接客サービス⑩ | 【第5章 施設管理】 【第6章 苦情対応と遺失物の取扱い】 |
| 12 | 飲料接客サービス⑪ | 【第7章 食品衛生及び公衆衛生】第1節 食品衛生 第2節 講習衛生、第3節 食品衛生法 【第8章 安全衛生】 |
| 13 | 飲料接客サービス⑫ | 前期まとめ |
| 14 | 復習 | まとめテスト |
| 15 | サービスの知識を深める① | レストランサービスについて |
| 16 | オリエンテーション HRS実技試験について | 授業の流れと達成目標 HRS実技試験概要 |
| 17 | 飲料① | ドリップコーヒー、ミネラルウォーター |
| 18 | テーブルコーディネート① | フラワーアレンジメントについて |
| 19 | 飲料② | ラテアートについて① |
| 20 | 飲料③ | ラテアートについて② |
| 21 | サービス応用① | アレルギー、クレーム対応について |
| 22 | 飲料④ | カクテルについて① |
| 23 | 飲料⑤ | カクテルについて② |
| 24 | 飲料⑥ | ワインについて |
| 25 | テイस्टィングの知識 | グラスの違いについて |
| 26 | サービスの知識を深める② | 日本料理・中国料理、ブライダルサービスについて |
| 27 | テーブルコーディネート② | 什器（器） |
| 28 | サービス応用② | ワゴンゲリドンサービス① デクパージュ、フランベ |
| 29 | サービス応用③ | ワゴンゲリドンサービス② バナナフランベ |
| 30 | サービスの知識を深める③ | 後期復習 宴会サービスについて |
| 31 | 大量調理1 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 32 | 大量調理2 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 33 | 大量調理3 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |

| | | | |
|----|----------|----|------------------------|
| 34 | 大量調理4 | 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 35 | 大量調理5 | 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 36 | 大量調理6 | 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 37 | 大量調理7 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 38 | 大量調理8 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 39 | 大量調理9 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 40 | 大量調理10 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 41 | 大量調理11 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 42 | 大量調理12 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 43 | 大量調理13 | 日本 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 44 | 大量調理14 | 中国 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 45 | 大量調理15 | 西洋 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 46 | 大量調理16 | 日本 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 47 | 大量調理17 | 中国 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 48 | 製菓実習 | | 洋菓子の主原料について |
| 49 | 大量調理18 | 日本 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 50 | 大量調理19 | 中国 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 51 | 大量調理20 | 西洋 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 52 | 大量調理21 | 日本 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 53 | 大量調理22 | 中国 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 54 | 大量調理23 | 西洋 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 55 | 技術考査試験対策 | | 調理技術技能評価試験対策講座 |
| 56 | 食育について | | 食育教室に関するプレゼンテーションを行う |
| 57 | 外部講師指導 | | コース料理を食事、さらに理解度を深める |
| 58 | 大量調理24 | 日本 | 自主運営（総まとめと振り返り） |

| | | | |
|----|--------|----|-----------------|
| 59 | 大量調理25 | 中国 | 自主運営（総まとめと振り返り） |
| 60 | 大量調理26 | 西洋 | 自主運営（総まとめと振り返り） |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----------------------------------|--------|--------|--------------|-----|
| 授業形態 | 演習 | 科目名 | 特別調理理論 | | |
| 必修選択 | 必修 | (学則表記) | 特別調理理論 | | |
| | | 開講 | | 単位数 | 時間数 |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 4 | 120 |
| 使用教材 | 専門調理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン) | | 出版社 | 辻学園調理・製菓専門学校 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。 | | | | |
| 到達目標 | 食材の名称・調理法を地域の言語で使用することができる。 科学的根拠を元に理論的に料理を学び、実践につなげることができる。 | | | | |
| 評価基準 | 授業態度：40% 実技試験：60% | | | | |
| 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 | 高度調理技術実習Ⅰ、高度調理技術実習Ⅱ、フードサービス | | | | |
| 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使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 入江 智和 他4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 | フランス料理① | 【古典的なフランス料理】について |
| 2 | イタリア料理① | 【イタリア野菜】について |
| 3 | イタリア料理② | 【オリーブオイル】について |
| 4 | テスト | テストを実施 |
| 5 | フランス料理② | レストランで提供されている料理について |
| 6 | フランス料理③ | 【古典的なフランス料理（魚料理）】について |
| 7 | イタリア料理③ | 【パスタフレスカ】について |
| 8 | フランス料理④ | 【フランス産食材】について |

| | | |
|----|-----------|-----------------------------|
| 9 | テスト | テストを実施 |
| 10 | イタリア料理④ | レストランで提供されている料理について |
| 11 | 会席料理① | 春の食材を使用した実践的な料理について |
| 12 | 会席料理② | 夏の食材を使用した実践的な料理について |
| 13 | 籠料理 | 籠を使用した料理について |
| 14 | テスト | テストを実施 |
| 15 | お茶 | 茶道について |
| 16 | 和菓子 | 基本的な和菓子について |
| 17 | 酒の肴 | お酒に合う料理について |
| 18 | 蟹料理 | 蟹会席について |
| 19 | テスト | テストを実施 |
| 20 | ふぐ料理 | ふぐを使った料理について |
| 21 | 様々な調理法① | 様々な調理法について③（焼） 水煮牛肉、紅焼鰻魚 |
| 22 | 広東料理について | 本場の広東料理について学ぶ |
| 23 | 様々な調理法② | 様々な調理法について④（煎） 生煎包・煎子鶏 |
| 24 | テスト | テストを実施 |
| 25 | レストラン自主運用 | レストラン自主運営についてメニュー検討 |
| 26 | 点心 | 様々な点心について 粉霜腰果・湯圓・咸水角 |
| 27 | 様々な調理法④ | 様々な調理法について④（煎） 生煎包・煎子鶏 |
| 28 | 四川料理について | 本場の四川料理について学ぶ |
| 29 | テスト | テストを実施 |
| 30 | 乾物 | 様々な乾物の戻し方と調理法 蝦子海參・蟹黄牛筋 |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----------------------------------|--------|-----------|--------------|-----|
| 授業形態 | 実技 | 科目名 | 高度調理技術実習Ⅰ | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 高度調理技術実習Ⅰ | | |
| 開講 | | | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 7 | 210 |
| 使用教材 | 専門料理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン) | | 出版社 | 辻学園調理・製菓専門学校 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する | | | | |
| 到達目標 | <p>自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。</p> <p>基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。</p> <p>調理用語を使用して作業することができる。</p> <p>レシピを基に、商品価値のある料理を作ることができる。</p> <p>より高度な調理技術（基礎項目）を身に付けることができる。</p> | | | | |
| 評価基準 | 授業態度：40% 実技試験：60% | | | | |
| 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 | 特別調理理論、フードサービス | | | | |
| 備考 | 原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 廣畑 祐一 他6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 | 西洋料理の基本① | 基礎項目【ココット】【ジュリエヌ】【オムレツ】について |
| 2 | イタリア料理① | 【ショートパスタ】について 【野菜の煮込み料理】について、【パン】について |
| 3 | フランス料理① | 【ポタージュ（ビュレ）】について |
| 4 | コンクール | 基礎技術コンクール |
| 5 | 西洋料理の基本③ | 基礎項目【ココット】【ジュリエヌ】【オムレツ】について |
| 6 | 日本料理の基礎① | ねじり梅・桂剥き・大根のケン・だし巻き玉子 |
| 7 | 煮出し汁の引き方 | 昆布とかつお節の出汁の引き方と春の日本料理について |
| 8 | 寿司 | 創作寿司 寿司の応用 |

| | | |
|----|----------|---------------------------------|
| 9 | コンクール | 基礎技術の復習、三項目 |
| 10 | 復習実習 | 基礎技術の復習 |
| 11 | 基礎① | 飾り切りの花、鳥 蛋皮（薄焼き卵） |
| 12 | 基礎② | 包み方について 猪肉包子 |
| 13 | 鶏の捌き方 | 鶏の捌き方について 乾炸鶏塊、宮保鶏丁 |
| 14 | コンクール | 基礎技術コンクール① |
| 15 | 広東・四川料理 | 広東料理、四川料理について |
| 16 | 肉の処理① | 【鶏の捌き方】について |
| 17 | 西洋料理基礎① | 【包丁の握り方】について 【野菜の切り方】について |
| 18 | 西洋料理基礎② | 【包丁の握り方】について 【特殊な野菜の切り方】について |
| 19 | 肉の処理② | 【仔羊の捌き方】について |
| 20 | 魚の処理 | 【舌平目の捌き方】について 【だし汁の取り方】について |
| 21 | 日本料理の基礎② | 魚の三枚卸し復習 |
| 22 | 日本料理の基礎③ | ねじり梅・桂剥き・大根のケン・だし巻き玉子 |
| 23 | お造り | 平造り・そぎ造りについて復習 |
| 24 | 日本料理の基礎④ | 魚の三枚卸し復習 |
| 25 | 鯛の卸し方 | 鯛の卸し方復習 |
| 26 | 基礎④ | 飾り切り復習 |
| 27 | 基礎⑤ | 包みから復習 |
| 28 | 基礎⑥ | 鍋の扱い方復習 |
| 29 | 鶏の捌き方 | 鶏の捌き方復習 |
| 30 | 飾り切り | 中華包丁を用いた野菜の飾り切り |
| 31 | フランス料理① | 【紙包み焼き】について 【鳩肉の扱い方】について |
| 32 | | |

| | | |
|----|---------|---|
| 33 | フランス料理② | 【マリネ】について 【グリエ】について |
| 34 | | |
| 35 | イタリア料理① | 【オイル系パスタ】について 【仔羊の扱い方】について |
| 36 | | |
| 37 | フランス料理③ | 【デゾッセ】について 【野菜の火入れ】について 【デザート（サバイヨン）】について |
| 38 | | |
| 39 | イタリア料理② | 【魚の扱い方】について |
| 40 | | |
| 41 | フランス料理④ | 【アメリカーナ】について 【仔羊の処理】 【ロースト】について |
| 42 | | |
| 43 | イタリア料理③ | 【ズッパ】について 【生パスタ】について |
| 44 | | |
| 45 | スペイン料理① | 【スペイン地方料理】について |
| 46 | 山菜料理 | 山菜の処理、山菜を使用した料理 |
| 47 | | |
| 48 | 貝料理 | 貝の処理・貝を使用したお造り・和え物・蒸し物他 |
| 49 | | |
| 50 | 鯛料理 | 鯛の卸し方復習・鯛を使用した和え物・蒸し物・揚物他 |
| 51 | | |
| 52 | 川魚料理 | 川魚の処理・川魚を使用したお造り・焼物他 |
| 53 | | |
| 54 | 鱧料理 | 鱧の処理・鱧を使用したお造り・和え物・揚物他 |
| 55 | | |
| 56 | 烏賊料理 | 烏賊の処理・烏賊を使用したお造り・揚物他 |
| 57 | | |

| | | | |
|----|------------|-------------------------------------|------------------------|
| 58 | | | |
| 59 | 行事料理 | 五節句に食する料理を学ぶ | |
| 60 | 六子料理 | 六子の処理・六子を使用した煮物・焼物・揚物他 | |
| 61 | | | |
| 62 | 炸菜 | 揚げ物の種類と技法 糖酢丸子、乾酪春巻、生汁大蝦 | |
| 63 | | | |
| 64 | 点心 | 生地扱い方とあん作り方 水餃子、鶏蛋撻、荔枝布丁 | |
| 65 | | | |
| 66 | 包丁と鍋の扱い方復習 | 切り方から鍋ふりまでの復習 清炒墨花、人参飾り切り、蛋皮春捲 | |
| 67 | | | |
| 68 | 地方料理① | 四川料理の技法と料理 辣子鶏、醬爆田鶏、担担麵 | |
| 69 | | | |
| 70 | 地方料理② | 広東料理の技法と料理 福建炒飯・炒鮮奶油、避風塘大蝦 | |
| 71 | | | |
| 72 | 地方料理③ | 北京料理の技法と料理 北京烤鴨、鴨餅、沙茶肉片 | |
| 73 | | | |
| 74 | 地方料理④ | 上海料理の技法と料理 糖酢鯉魚、蟹黃小籠包 | |
| 75 | 特殊材料 | 特殊材料の処理の仕方 家常鰻魚、麻辣四件、清蒸鮮魚（マナカツオ） | |
| 76 | 大量調理1 | 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 77 | 大量調理2 | 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 78 | 大量調理3 | 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 79 | 大量調理4 | 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 80 | 大量調理5 | 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 81 | 大量調理6 | 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 82 | 大量調理7 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |

| | | | |
|----|--------|----|-----------------|
| 83 | 大量調理8 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 84 | 大量調理9 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 85 | 大量調理10 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 86 | 大量調理11 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 87 | 大量調理12 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 88 | 大量調理13 | 日本 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 89 | 大量調理14 | 中国 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 90 | 大量調理15 | 西洋 | 自主運営を想定した流れを実践 |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----------------------------------|--------|-----------|--------------|-----|
| 授業形態 | 実技 | 科目名 | 高度調理技術実習Ⅰ | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 高度調理技術実習Ⅰ | | |
| | | 開講 | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 7 | 210 |
| 使用教材 | 専門料理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン) | | 出版社 | 辻学園調理・製菓専門学校 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する | | | | |
| 到達目標 | <p>自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。</p> <p>基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。</p> <p>調理用語を使用して作業することができる。</p> <p>レシピを基に、商品価値のある料理を作ることができる。</p> <p>より高度な調理技術（基礎項目）を身に付けることができる。</p> | | | | |
| 評価基準 | 授業態度：40% 実技試験：60% | | | | |
| 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 | 特別調理理論、フードサービス | | | | |
| 備考 | 原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 廣畑 祐一 他6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 | 西洋料理の基本① | 基礎項目【ココット】【ジュリエヌ】【オムレツ】について |
| 2 | イタリア料理① | 【ショートパスタ】について 【野菜の煮込み料理】について、【パン】について |
| 3 | フランス料理① | 【ポタージュ（ビュレ）】について |
| 4 | コンクール | 基礎技術コンクール |
| 5 | 西洋料理の基本③ | 基礎項目【ココット】【ジュリエヌ】【オムレツ】について |
| 6 | 日本料理の基礎 | ねじり梅・桂剥き・大根のケン・だし巻き玉子 |
| 7 | 煮出し汁の引き方 | 昆布とかつお節の出汁の引き方と春の日本料理について |
| 8 | 寿司 | 創作寿司 寿司の応用 |

| | | |
|----|----------|----------------------------------|
| 9 | コンクール | 基礎技術の復習、三項目 |
| 10 | 復習実習 | 基礎技術の復習 |
| 11 | 基礎① | 飾り切りの花、鳥 蛋皮（薄焼き卵） |
| 12 | 基礎② | 包み方について 猪肉包子 |
| 13 | 鶏の捌き方 | 鶏の捌き方について 乾炸鶏塊、宮保鶏丁 |
| 14 | コンクール | 基礎技術コンクール① |
| 15 | 基礎③ | 基礎項目 3 種類の確認 |
| 16 | 製菓概論 | 【製菓】について |
| 17 | 製菓基礎① | 【クリームの塗り方】 【クリームの絞り方】について |
| 18 | 製菓基礎② | 【生地のはし方】について |
| 19 | 基本的な洋菓子① | 【バターケーキ】について |
| 20 | 基本的な洋菓子② | 【ロールケーキ】について |
| 21 | | |
| 22 | 基本的な洋菓子③ | 【パートシュクレ】について |
| 23 | | |
| 24 | 基本的な洋菓子④ | 【パートシュクレ】について② |
| 25 | | |
| 26 | 基本的な洋菓子⑤ | 【シュー】について 【クレームパティシエール】について |
| 27 | | |
| 28 | 基本的な洋菓子⑥ | 【セック菓子】について 【パートフィユタージュ】について① |
| 29 | | |
| 30 | 基本的な洋菓子⑦ | 【パートフィユタージュ】について② |
| 31 | フランス料理① | 【紙包み焼き】について 【鳩肉の扱い方】について |
| 32 | | |

| | | |
|----|---------|---|
| 33 | フランス料理② | 【マリネ】について 【グリエ】について |
| 34 | | |
| 35 | イタリア料理① | 【オイル系パスタ】について 【仔羊の扱い方】について |
| 36 | | |
| 37 | フランス料理③ | 【デゾッセ】について 【野菜の火入れ】について 【デザート（サバイヨン）】について |
| 38 | | |
| 39 | イタリア料理② | 【魚の扱い方】について |
| 40 | | |
| 41 | フランス料理④ | 【アメリカーナ】について 【仔羊の処理】 【ロースト】について |
| 42 | | |
| 43 | イタリア料理③ | 【ズッパ】について 【生パスタ】について |
| 44 | | |
| 45 | スペイン料理① | 【スペイン地方料理】について |
| 46 | 山菜料理 | 山菜の処理、山菜を使用した料理 |
| 47 | | |
| 48 | 貝料理 | 貝の処理・貝を使用したお造り・和え物・蒸し物他 |
| 49 | | |
| 50 | 鯛料理 | 鯛の卸し方復習・鯛を使用した和え物・蒸し物・揚物他 |
| 51 | | |
| 52 | 川魚料理 | 川魚の処理・川魚を使用したお造り・焼物他 |
| 53 | | |
| 54 | 鱧料理 | 鱧の処理・鱧を使用したお造り・和え物・揚物他 |
| 55 | | |
| 56 | 烏賊料理 | 烏賊の処理・烏賊を使用したお造り・揚物他 |
| 57 | | |

| | | | |
|----|------------|-------------------------------------|------------------------|
| 58 | | | |
| 59 | 行事料理 | 五節句に食する料理を学ぶ | |
| 60 | 六子料理 | 六子の処理・六子を使用した煮物・焼物・揚物他 | |
| 61 | | | |
| 62 | 揚げ物 | 揚げ物の種類と技法 糖酢丸子、乾酪春捲、桜蝦炒飯 | |
| 63 | | | |
| 64 | 点心 | 生地扱い方とあん作り方 小籠包、水餃子 | |
| 65 | | | |
| 66 | 包丁と鍋の扱い方復習 | 切り方から鍋ふりまでの復習 清炒墨花、人参飾り切り、蛋皮春捲 | |
| 67 | | | |
| 68 | 地方料理① | 四川料理の技法と料理 辣子鶏、搾菜絲湯、田鶏 | |
| 69 | | | |
| 70 | 地方料理② | 広東料理の技法と料理 福建炒飯、沸跳牆、炒鮮奶油 | |
| 71 | | | |
| 72 | 地方料理③ | 北京料理の技法と料理 北京烤鴨、鴨餅、沙茶肉片 | |
| 73 | | | |
| 74 | 地方料理④ | 上海料理の技法と料理 糖酢鯉魚、獅子頭・上海炒麵 | |
| 75 | 特殊材料 | 特殊材料の処理の仕方 家常鰻魚、麻辣四件、清蒸鮮魚（マナカツオ） | |
| 76 | 大量調理1 | 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 77 | 大量調理2 | 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 78 | 大量調理3 | 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ① |
| 79 | 大量調理4 | 日本 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 80 | 大量調理5 | 中国 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 81 | 大量調理6 | 西洋 | 料理文法・旬・コースの流れを調理作業で学ぶ② |
| 82 | 大量調理7 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |

| | | | |
|----|--------|----|-----------------|
| 83 | 大量調理8 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 84 | 大量調理9 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ① |
| 85 | 大量調理10 | 日本 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 86 | 大量調理11 | 中国 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 87 | 大量調理12 | 西洋 | 店舗運営オペレーションを学ぶ② |
| 88 | 大量調理13 | 日本 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 89 | 大量調理14 | 中国 | 自主運営を想定した流れを実践 |
| 90 | 大量調理15 | 西洋 | 自主運営を想定した流れを実践 |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----------------------------------|--------|-----------|--------------|-----|
| 授業形態 | 実技 | 科目名 | 高度調理技術実習Ⅱ | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 高度調理技術実習Ⅱ | | |
| 開講 | | | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 7 | 210 |
| 使用教材 | 専門料理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン) | | 出版社 | 辻学園調理・製菓専門学校 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する。 | | | | |
| 到達目標 | <p>自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。</p> <p>基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。</p> <p>調理用語を使用して作業することができる。</p> <p>レシピを基に、商品価値のある料理を作ることができる。</p> <p>より高度な調理技術（基礎項目）を身に付けることができる。</p> | | | | |
| 評価基準 | 授業態度：40% 実技試験：60% | | | | |
| 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 | 特別調理理論、フードサービス | | | | |
| 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使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 廣畑 祐一 他6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 | フランス料理② | 【舌平目の3枚卸】について 【ポシェ】 【ポアレ】について |
| 2 | コンクール | 基礎技術コンクール |
| 3 | フランス料理③ | 【ポタージュ（ビスク）】について 【白い煮込み料理】について |
| 4 | 西洋料理の基本③ | 基礎項目【ココット】 【ジュリエヌ】 【オムレツ】について |
| 5 | 西洋料理の基本④ | 基礎項目【ココット】 【ジュリエヌ】 【オムレツ】について |
| 6 | 豆腐料理 | 豆腐の和え物・煮物・焼物他 |
| 7 | コンクール | 基礎技術の復習、三項目 |
| 8 | 根菜を使用した料理 | 根菜の処理 冬の根菜を使用した和え物・煮物・蒸し物他 |

| | | |
|----|---------------|--|
| 9 | 和菓子 | 基本的な和菓子 |
| 10 | 郷土料理 | 愛知県の郷土料理を学ぶ |
| 11 | 基礎技術 | 基礎項目 【飾り切り】 【蛋皮】 【包み方】 |
| 12 | コンクール | 基礎項目 【飾り切り】 【蛋皮】 【包み方】 |
| 13 | 上海・北京料理 | 代表的な上海・北京料理を学ぶ。 |
| 14 | 高級食材を使って | 高級食材を使用する。 紅焼海參・XO醬炒鮑魚・蟹黃豆腐 |
| 15 | 刀工復習 | 正確な材料の切り出しについて |
| 16 | 西洋料理基礎⑥ | 【包丁の握り方】について 【野菜の切り方】について |
| 17 | 西洋料理基礎⑦ | 【火の扱い】について |
| 18 | 肉の処理① | 【鶏の捌き方】について |
| 19 | 肉の処理② | 【仔羊の捌き方】について |
| 20 | 西洋料理基礎⑧ | 基礎項目【ココット】 【ジュリエヌ】 【オムレツ】について |
| 21 | 剥きもの | 野菜の剥き方応用 |
| 22 | 日本料理基礎① | 桂剥き 切り方 出し巻き |
| 23 | 鱧の卸し方又は穴子の卸し方 | 鱧、穴子など長い魚の卸し方 鱧の卸し方、骨切り もしくは穴子の卸し方、ひれ引き |
| 24 | 日本料理基礎② | 基礎項目3項目復習 |
| 25 | 日本料理基礎③ | 基礎項目3項目復習 |
| 26 | 飾り切り | 中華包丁を用いた数種類の野菜の飾り切り |
| 27 | 基礎① | 鍋の扱い方復習 |
| 28 | 基礎② | 包丁の扱い方① |
| 29 | 鶏の捌き方 | 鶏の捌き方復習 |
| 30 | 刀工復習 | 正確な材料の切り出しについて |
| 31 | スペイン料理① | 【スペイン地方料理】について |
| 32 | イタリア料理④ | 【生パスタ】について |
| 33 | | 【仔牛肉の扱い方】について |

| | | |
|----|---------|--|
| 34 | フランス料理⑤ | 【ムース】について 【ソテー】について |
| 35 | | |
| 36 | イタリア料理⑤ | 【生パスタ（ニョッキ）】について 【グリエ】について |
| 37 | | |
| 38 | スペイン料理② | 【スペイン地方料理】について 【ウサギの扱い方】について |
| 39 | | |
| 40 | フランス料理⑥ | 【グラチネ】について 【生地（パートブリゼ）】について |
| 41 | | |
| 42 | フランス料理⑦ | 【魚の煮込み料理】について 【キッシュ】について 【温かいドレッシング】について |
| 43 | | |
| 44 | フランス料理⑧ | 【鹿肉の扱い方】について |
| 45 | | |
| 46 | 穴子料理 | 穴子の処理・穴子を使用した煮物・焼物・揚物他 |
| 47 | 海老料理 | 海老の処理・海老を使用した焼物・揚物他 |
| 48 | | |
| 49 | 蛸料理 | 蛸の処理・蛸を使用したお造り・揚物・ご飯もの他 |
| 50 | | |
| 51 | 茸料理 | 茸の処理・茸を使用した和え物・揚物・ご飯もの他 |
| 52 | | |
| 53 | 鰻料理 | 鰻の処理・鰻を使用したお造り・和え物・鍋物他 |
| 54 | | |
| 55 | 蟹料理 | 蟹の処理・蟹を使用した汁物・酢の物・焼物他 |
| 56 | | |
| 57 | 鰯料理 | 鰯の処理・鰯を使用したお造り・煮物・焼物他 |
| 58 | | |

| | | | |
|----|----------|--|------------------|
| 59 | 鮮料理 | 鮮の処理・鮮を使用したお造り・蒸し物他 | |
| 60 | | | |
| 61 | 特殊材料 | 特殊材料の処理の仕方 家常鰻魚、麻辣四件、清蒸鮮魚（マナカツオ） | |
| 62 | 専門調理師対策 | 専門調理師の調理項目を学ぶ 白鶏の解破、魚香墨花 葱姜白鶏・芝蔴鶏腿 | |
| 63 | | | |
| 64 | 拼盤 | 切り方の技法と盛り付け方 蛋糕の作り方、拼盤 | |
| 65 | | | |
| 66 | 現代料理 | 多様な現代技術と料理 焗花椒鴨・牛排・桜蝦炒飯、杏仁豆腐 | |
| 67 | | | |
| 68 | 古典料理 | 多様な古典技術と料理 生拌魚滑（鯛）麻辣魚頭、白粥、馬拉糕 | |
| 69 | | | |
| 70 | 正月料理について | 正月料理の種類 辣白菜、辣黃瓜、クルミ 蝦子冬筍、醬鶏・叉焼 | |
| 71 | | | |
| 72 | 乾物について | 乾物（フカヒレ）の処理と調理法 紅焼排翅、菜包鶏鬆、佛跳牆 | |
| 73 | | | |
| 74 | 特殊材料、点心2 | 特殊材料の種類 乾燒軟殼蟹、咸水角、湯圓 | |
| 75 | | | |
| 76 | 大量調理16 | 日本 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 77 | 大量調理17 | 中国 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 78 | 製菓実習 | | 洋菓子の主原料について |
| 79 | 大量調理18 | 日本 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 80 | 大量調理19 | 中国 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 81 | 大量調理20 | 西洋 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 82 | 大量調理21 | 日本 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 83 | 大量調理22 | 中国 | 自主運営献立シュミレーション実習 |

| | | |
|----|-----------|----------------------|
| 84 | 大量調理23 西洋 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 85 | 技術考査試験対策 | 調理技術技能評価試験対策講座 |
| 86 | 食育について | 食育教室に関するプレゼンテーションを行う |
| 87 | 外部講師指導 | コース料理を食事、さらに理解度を深める |
| 88 | 大量調理24 日本 | 自主運営（総まとめと振り返り） |
| 89 | 大量調理25 中国 | 自主運営（総まとめと振り返り） |
| 90 | 大量調理26 西洋 | 自主運営（総まとめと振り返り） |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----------------------------------|--------|-----------|--------------|-----|
| 授業形態 | 実技 | 科目名 | 高度調理技術実習Ⅱ | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 高度調理技術実習Ⅱ | | |
| | | 開講 | | 単位数 | 時間数 |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 7 | 210 |
| 使用教材 | 専門料理全書 (日本・中国・フランス・イタリア・スペイン) | | 出版社 | 辻学園調理・製菓専門学校 | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する | | | | |
| 到達目標 | <p>自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。</p> <p>基本的な調理場でのルールを理解し、実践することができる。</p> <p>調理用語を使用して作業することができる。</p> <p>レシピを基に、商品価値のある料理を作ることができる。</p> <p>より高度な調理技術（基礎項目）を身に付けることができる。</p> | | | | |
| 評価基準 | 授業態度：40% 実技試験：60% | | | | |
| 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 | 特別調理理論、フードサービス | | | | |
| 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使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 廣畑 祐一 他6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 | フランス料理② | 【舌平目の3枚卸】について 【ポシェ】 【ポアレ】について |
| 2 | コンクール | 基礎技術コンクール |
| 3 | フランス料理③ | 【ポタージュ（ビスク）】について 【白い煮込み料理】について |
| 4 | 西洋料理の基本③ | 基礎項目【ココット】 【ジュリエヌ】 【オムレツ】について |
| 5 | 西洋料理の基本④ | 基礎項目【ココット】 【ジュリエヌ】 【オムレツ】について |
| 6 | 豆腐料理 | 豆腐の和え物・煮物・焼物他 |
| 7 | コンクール | 基礎技術の復習、三項目 |
| 8 | 根菜を使用した料理 | 根菜の処理 冬の根菜を使用した和え物・煮物・蒸し物他 |

| | | |
|----|-------------|---------------------------------|
| 9 | 和菓子 | 基本的な和菓子 |
| 10 | 郷土料理 | 愛知県の郷土料理を学ぶ |
| 11 | 広東、四川料理について | 蝦餃、魚香墨花、開口笑 代表的な広東料理と四川料理を実践 |
| 12 | 上海、北京料理について | 東坡肉、割包、京式炒麵 代表的な上海料理、北京料理を実践 |
| 13 | 高級食材を使って | 高級食材を使用する。 紅焼海參・XO醬炒鮑魚・蟹黃豆腐 |
| 14 | コンクール | 基礎技術コンクール |
| 15 | 刀工復習 | 正確な材料の切り出しについて |
| 16 | 基本的な洋菓子① | 【パートフィユタージュ】について② |
| 17 | 基本的な洋菓子② | 【発酵生地】について |
| 18 | | |
| 19 | 基本的な洋菓子③ | 【チョコレート】について |
| 20 | | |
| 21 | 基本的な洋菓子④ | 【ムースケーキ】について |
| 22 | | |
| 23 | 基本的な洋菓子④ | 【パートジェノワーズ】について |
| 24 | | |
| 25 | 基本的な洋菓子⑤ | 【アシェットデアセール】について |
| 26 | | |
| 27 | 和菓子について | 和菓子の基本について |
| 28 | | |
| 29 | 中国菓子について | 中国菓子について |
| 30 | | |
| 31 | スペイン料理① | 【スペイン地方料理】について |
| 32 | イタリア料理② | 【生パスタ】について 【仔牛肉の扱い方】について |
| 33 | | |

| | | |
|----|---------|--|
| 34 | フランス料理② | 【ムース】について 【ソテー】について |
| 35 | | |
| 36 | イタリア料理③ | 【生パスタ（ニョッキ）】について 【グリエ】について |
| 37 | | |
| 38 | スペイン料理② | 【スペイン地方料理】について 【ウサギの扱い方】について |
| 39 | | |
| 40 | フランス料理③ | 【グラチネ】について 【生地（パートブリゼ）】について |
| 41 | | |
| 42 | フランス料理④ | 【魚の煮込み料理】について 【キッシュ】について 【温かいドレッシング】について |
| 43 | | |
| 44 | フランス料理⑤ | 【鹿肉の扱い方】について |
| 45 | | |
| 46 | 穴子料理 | 穴子の処理・穴子を使用した煮物・焼物・揚物他 |
| 47 | 海老料理 | 海老の処理・海老を使用した焼物・揚物他 |
| 48 | | |
| 49 | 蛸料理 | 蛸の処理・蛸を使用したお造り・揚物・ご飯もの他 |
| 50 | | |
| 51 | 茸料理 | 茸の処理・茸を使用した和え物・揚物・ご飯もの他 |
| 52 | | |
| 53 | 鰻料理 | 鰻の処理・鰻を使用したお造り・和え物・鍋物他 |
| 54 | | |
| 55 | 蟹料理 | 蟹の処理・蟹を使用した汁物・酢の物・焼物他 |
| 56 | | |
| 57 | 鰯料理 | 鰯の処理・鰯を使用したお造り・煮物・焼物他 |
| 58 | | |

| | | |
|----|-----------|--|
| 59 | | |
| 60 | 鮮料理 | 鮮の処理・鮮を使用したお造り・蒸し物他 |
| 61 | 特殊材料 | 特殊材料の処理の仕方 家常鰻魚、麻辣四件、清蒸鮮魚（マナカツオ） |
| 62 | | |
| 63 | 専門調理師対策 | 専門調理師の調理項目を学ぶ 白鶏的解破、魚香墨花 葱姜白鶏・芝蔴鶏腿 |
| 64 | | |
| 65 | 拼盤 | 切り方の技法と盛り付け方 蛋糕の作り方、拼盤 |
| 66 | | |
| 67 | 現代料理 | 多様な現代技術と料理 焗花椒鴨・芙蓉肥肝湯・牛排・炸花捲 |
| 68 | | |
| 69 | 古典料理 | 多様な古典技術と料理 宮保明蝦 担担麵、麻辣魚滑（鯛） |
| 70 | | |
| 71 | 正月料理について | 正月料理の種類 辣白菜、辣黃瓜、クルミ 蝦子冬筍、醬鶏・叉焼 |
| 72 | | |
| 73 | 乾物について | 乾物（フカヒレ）の処理と調理法 紅焼排翅、菜包鶏鬆、蟹黃春卷 |
| 74 | | |
| 75 | 特殊材料、点心2 | 特殊材料の種類 乾燒軟殼蟹、咸水角、杏仁豆腐 |
| 76 | 大量調理16 日本 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 77 | 大量調理17 中国 | 店舗自主運営を前に復習学習 |
| 78 | 製菓実習 | 洋菓子の主原料について |
| 79 | 大量調理18 日本 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 80 | 大量調理19 中国 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 81 | 大量調理20 西洋 | 献立作成・プレゼンテーション |
| 82 | 大量調理21 日本 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 83 | 大量調理22 中国 | 自主運営献立シュミレーション実習 |

| | | |
|----|-----------|----------------------|
| 84 | 大量調理23 西洋 | 自主運営献立シュミレーション実習 |
| 85 | 技術考査試験対策 | 調理技術技能評価試験対策講座 |
| 86 | 食育について | 食育教室に関するプレゼンテーションを行う |
| 87 | 外部講師指導 | コース料理を食事、さらに理解度を深める |
| 88 | 大量調理24 日本 | 自主運営（総まとめと振り返り） |
| 89 | 大量調理25 中国 | 自主運営（総まとめと振り返り） |
| 90 | 大量調理26 西洋 | 自主運営（総まとめと振り返り） |

シラバス

科目の基礎情報①

| | | | | | |
|------|----|--------|--------|-----|----|
| 授業形態 | 実習 | 科目名 | 校外実習 | | |
| 必修選択 | 選択 | (学則表記) | 校外実習 | | |
| 開講 | | | 単位数 | 時間数 | |
| 年次 | 2年 | 学科 | 上級調理師科 | 2 | 60 |
| 使用教材 | なし | | 出版社 | なし | |

科目の基礎情報②

| | | | | | |
|--------|---|------|--|--|--|
| 授業のねらい | 学内でのインプットを現場でアウトプットすることで、より現実的に有用な自分はどうのように発揮できるか、自分が社会に貢献するためにやるべきことは何かを考えながら、実践する力を身に付ける。 | | | | |
| 到達目標 | 自ら目標を具体的に立て実行し、計画に対しての結果を振り返る。(主体性、実行力、課題発見力、計画力、ストレスコントロール力) 失敗や注意を適切に振り返り、アドバイスや承認は素直に受け止め、自己の成長に生かす。(傾聴力、柔軟性、課題発見力、計画力、ストレスコントロール力) | | | | |
| 評価基準 | 実習評価：40% 実習日誌：50% 出席率：10% | | | | |
| 認定条件 | ・出席が総時間数の3/4以上の者 ・成績評価が「2」以上の者 | | | | |
| 関連資格 | | | | | |
| 関連科目 | | | | | |
| 備考 | 原則、この科目は対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を使用し、実施する。 | | | | |
| 担当教員 | 入江 智和 | 実務経験 | | | |
| 実務内容 | | | | | |