

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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	店舗プランニング・マネジメントⅠ		
開講				単位数	時間数
年次	2年		上級調理師科	2	30
使用教材	フードビジネス		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	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	原価計算など飲食店を経営する際に最低限身につけておかなければならない経営数字等を理解し実践できる。				
評価基準	筆記試験（60％）小テスト（20％）提出物（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Ⅰ、フードプロデュース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使用し、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 現在の飲食店事情	現在の外食産業の取り巻く問題点や状況を把握する
2	コンセプトを考える	どのような店を作りたいのか。コンセプトの考え方を学ぶ
3	原価計算 1	理論原価について学ぶ
4	原価計算 2	実際原価について学ぶ
5	原価計算 3 小テスト	小テスト
6	価格の決め方	様々な価格の決め方について学ぶ（端数価格／段階価格／名声価格など）
7	メニュー表の作成の仕方	メニュー表を作成してみる
8	立地について考える 1	飲食店に向いている立地について学ぶ（商圏／エリア選びなど）

9	立地について考える 2	不動産用語について学ぶ（居抜き／スケルトン等） 家賃等の諸経費について
10	店舗のレイアウト 1	内装について考える（導線／家具の配置／キッチンレイアウトなど）
11	店舗のレイアウト 2	内装について考える（導線／家具の配置／キッチンレイアウトなど）
12	売上の計算方法	座席数、客単価、回転数等から売上高を計算する
13	様々な法律について	労働基準法／雇用保険法／労災保険法など雇用主として把握して置かなければいけない法律
14	まとめ	総まとめ
15	人件費について	時間外労働、最低賃金等について学ぶ

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	店舗プランニング・マネジメントⅡ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年		上級調理師科	2	30
使用教材	フードビジネス		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	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	原価計算など飲食店を経営する際に、最低限身につけておかなければならない経営数字等を理解し、実践できる。				
評価基準	筆記試験（60％）小テスト（20％）提出物（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Ⅰ、フードプロデュース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 授業形式を使用し、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	税金について	店舗運営に関わる税金について学ぶ
2	店舗の外観について	看板のレイアウト、外観の装飾等について学ぶ
3	宣伝について	販促、宣伝方法について学ぶ
4	FLRとは	FLRとは？
5	損益分岐点について	損益分岐点の算出方法
6	事業計画書 1	事業計画書の書き方 1
7	事業計画書 2	事業計画書の書き方 2
8	ROI 1 小テスト	小テスト ROIとは 1
9	ROI 2	ROIとは 2
10	簿記の基礎 1	簿記の必要性

11	簿記の基礎2	仕訳1
12	簿記の基礎3	仕訳2
13	様々な名前のつけ方	メニュー名や店舗名の付け方
14	まとめ	総まとめ①
15	まとめ	総まとめ②

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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	フードプロデュースⅠ		
		開講		単位数	時間数
年次	2年		上級調理師科	2	30
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などを幅広く習得する。				
到達目標	様々な現場で使える幅広い技術や考え方、知識を習得する。				
評価基準	筆記試験：50% 作成物：30% 提出物・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					
関連科目	店舗プランニング・マネジメントⅠ、店舗プランニング・マネジメント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使用し、実施する。				
担当教員	長崎 万紀子	実務経験	○		
実務内容	飲食店にて接客・店舗装飾に関する店舗運営者・ワイングラス・食器販売業として計8年勤務				

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 到達目標について等、自己紹介、記念日について
2	テーブルコーディネート①	春の行事と暦、春の行事と暦からメニューを考える
3	デザイン書体①	POPの意味、役割等について、デザイン書体の種類を学ぶ 基礎
4	デザイン書体②	デザインについて、デザイン書体の種類を学ぶ 応用
5	デザイン書体③	学んだ書体で課題を作る（席次等）、POPを作成する際に必要なもの、キャッチコピーなど
6	デザイン書体④	ロゴ、キャッチコピー等言葉を考える練習、学んだ書体で課題を作る（メニュー表）
7	テーブルコーディネート②	夏の行事と暦・夏の行事と暦からメニューを考える。
8	色彩①	色が持つ特徴について、色が与える心理的効果、補色関係にあるものを探して発表
9	色彩②	色の三属性について・色と食欲の関係・ワーク色相環

10	色彩③	同化・類似・テーマカラーの決め方
11	色彩④	対比・配色の考え方、ワーク 対比を考える
12	課題作成①	ドリンクメニューについて、課題 アルコール①・ノンアルコール②
13	復習・課題作成②	復習、課題
14	総まとめ	振り返り、総まとめ
15	総まとめ	学んだことの振り返り、課題提出

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	フードプロデュースⅡ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年		上級調理師科	2	30
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知識等、幅広く習得。 テーブルコーディネートや歳時記、色彩、器の知識によってよりおいしく見せる技術を身につける。				
到達目標	様々な現場で使える幅広い技術や考え方、知識を習得する。				
評価基準	筆記試験：50% 作成物：30% 提出物・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以上の者 ・成績評価が「2」以上の者 				
関連資格					
関連科目	店舗プランニング・マネジメントⅠ、店舗プランニング・マネジメント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 授業形式を使用し、実施する。				
担当教員	長崎 万紀子	実務経験	○		
実務内容	飲食店にて接客・店舗装飾に関する店舗運営者・ワイングラス・食器販売業として計8年勤務				

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、到達目標について、料理の見た目と器の色と形、秋の行事と暦
2	テーブルコーディネート①	冬の行事と暦、卓上装花の知識
3	テーブルコーディネート②	テーブルコーディネートの分類
4	テーブルコーディネート③	配置・リネン、秋・冬行事を意識したコーディネート課題
5	テーブルコーディネート④	テーブルセッティングの配置と測定
6	器について①	和食器（炆器・陶器・磁器・漆器）について、ワーク（窯元・日本の器でコーディネート）
7	器について②	洋食器（炆器・陶器・磁器・漆器）について、ワーク（窯元・西洋の器でコーディネート）
8	器について③	ガラス器について
9	器について④	中国の器（磁器）・カトラリーについて

10	アフタヌーンティーの歴史と課題作成①	アフタヌーンティーの歴史と課題作成の説明
11	課題作成②	色彩分野の復習、課題作成説明（色彩・テーブルコーディネート・器の知識を入れる）
12	課題作成③	「テーブルコーディネート」と「器」についての課題作成
13	復習・課題作成④	「色彩」分野についての課題作成
14	創料祭に向けて・総まとめ	創料祭に向けて、総まとめ
15	振り返り・料理写真	振り返り・写真の撮り方・課題提出

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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	フードサービスⅠ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科	2	30
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンドマニュアル		出版社	一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 ／一般財団法人 職業訓練教材研究会	

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・技術を幅広く身につける。				
到達目標	3級レストランサービス技能検定を受検し合格を目指す。接客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% 小テスト：30% 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	国家検定 3級レストランサービス技能士				
関連科目	高度総合調理実習Ⅰ、高度総合調理実習Ⅱ				
備考	原則、この授業は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	大森 由理 他1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
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1節 食品 P1～11
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2節 西洋料理に使用される主な食材 P12～25
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 P26～33
5	飲料接客サービス④	【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 P34～66 小テスト
6	飲料接客サービス⑤	【第1章 食材・飲料などの基礎知識】 第5節 メニュー、第6節 西洋料理の食器用具・備品 P67～85
7	飲料接客サービス⑥	【第2章 接客の基本】P87～93 【第3章 宴会とレストランサービス】 第1節 宴会 P95～103

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2節 レストラン、第3説 客席案内、第4節 注文 P104～120
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5節 テーブルサービス、第6節 調理の仕上げ、第7節 予約、解約 第8節 メニュー管理、第9節 料理、食器等の異常、第10節 一般的な教護方法、第11節 食事のサービスマナー P121～153
10	飲料接客サービス⑨	【第3章 宴会とレストランサービス】 第12節 食事の国際習慣 P154～162 【第4章 食文化】 P163～174
11	飲料接客サービス⑩	【第5章 施設管理】 P175～190 【第6章 苦情対応と遺失物の取扱い】 P191～200 【第7章 食品衛生及び公衆衛生】 第1節 食品衛生 P201～222
12	飲料接客サービス⑪	【第7章 食品衛生及び公衆衛生】 第2節 講習衛生、第3節 食品衛生法 P223～233 【第8章 安全衛生】 P235～259
13	サービスの知識を深める①	レストランサービス技能検定の実技①
14	復習 サービスの知識を深める②	前期の復習 レストランサービス技能検定の実技②
15	サービスの知識を深める③	レストランサービス技能検定の実技③

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	フードサービスⅡ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科	2	30
使用教材	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンドマニュアル		出版社	一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 ／一般財団法人 職業訓練教材研究会	

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・技術を幅広く身につける。				
到達目標	3級レストランサービス技能検定を受検し合格を目指す。 接客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％ 小テスト：30％ 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	国家検定 3級レストランサービス技能士				
関連科目	高度総合調理実習Ⅰ、高度総合調理実習Ⅱ				
備考	原則、この授業は対面授業形式にて実施する。				
担当教員	大森 由理	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
2	サービスの基礎知識	宴会、ブライダルサービスについて アレルギーについて
3	テーブルコーディネート	フラワーアレンジメントについて
4	飲料①	ミネラルウォーター、エスプレッソについて
5	飲料②	基本的なラテアートについて①
6	飲料③	基本的なラテアートについて② 小テスト
7	飲料④	カクテルについて①
8	飲料⑤	カクテルについて②
9	飲料⑥	カクテルについて②

10	飲料⑦	ワインについて
11	テイスティングの知識	グラスの違いについて 小テスト
12	サービス応用①	チーズについて
13	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
14	サービス応用③	後期まとめ
15	サービス応用④	ワゴンゲリドンサービス② バナナフランベ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅲ		
必修選択	選択	(学則表記)	基礎調理実習Ⅲ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科	1	30
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	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。 調理師として必要とされる技術を習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 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。 基本的な火の扱い、包丁の扱いができる。 各料理で定められた実技基礎項目を実践レベルで行うことができる。				
評価基準	授業態度40% 実技試験60%				
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	高度調理理論・高度調理実習・フードサービス・高度総合調理実習				
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	調理の基本①	火の扱い方①
2	調理の基本②	火の扱い方②
3	調理の基本③	火の扱い方③ 鍋の扱い方
4	まとめ	まとめを実施①
5	調理の基本④	火の扱い方④
6	調理の基本①	包丁の扱い・魚卸し①
7	調理の基本②	包丁の扱い・魚卸し②
8	調理の基本③	包丁の扱い・魚卸し③

9	まとめ	まとめを実施②
10	調理の基本④	包丁の扱い・魚卸し④
11	調理の基本①	包丁の扱い①
12	調理の基本②	包丁の扱い②
13	調理の基本③	包丁の扱い③
14	まとめ	まとめを実施③
15	調理の基本④	包丁の扱い④

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	基礎調理実習Ⅳ		
必修選択	選択	(学則表記)	基礎調理実習Ⅳ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科	1	30
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	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。 調理師として必要とされる技術を習得する。				
到達目標	自ら進んで返事・挨拶を行うことができる。 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。 基本的な火の扱い、包丁の扱いができる。 各料理で定められた実技基礎項目を実践レベルで行うことができる。				
評価基準	授業態度40% 実技試験60%				
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	高度調理理論・高度調理実習・フードサービス・高度総合調理実習				
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	調理の基本⑤	火の扱い方⑤
2	調理の基本⑥	火の扱い方⑥ 鍋の扱い方
3	調理の基本⑦	火の扱い方⑦
4	まとめ	まとめを実施①
5	調理の基本⑧	卒業料理展示に向けて
6	調理の基本⑤	包丁の扱い・魚卸し⑤
7	調理の基本⑥	包丁の扱い・魚卸し⑥
8	調理の基本⑦	包丁の扱い・魚卸し⑦

9	まとめ	まとめを実施②
10	調理の基本⑧	卒業料理展示に向けて
11	調理の基本⑤	包丁の扱い⑤
12	調理の基本⑥	包丁の扱い⑥
13	調理の基本⑦	包丁の扱い⑦
14	まとめ	まとめを実施③
15	調理の基本⑧	卒業料理展示に向けて

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	高度調理理論Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	高度調理理論Ⅰ		
開講					
年次	2年	学科	上級調理師科	単位数	1
時間数					30
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出来る。 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出来る。				
評価基準	授業態度40% 筆記試験60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2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	高度調理実習・フードサービス・高度総合調理実習				
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	イタリア料理①	【イタリア野菜】について①
2	フランス料理①	【フランス料理】について
3	イタリア料理②	【イタリア料理】について②
4	まとめ	まとめを実施①
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	会席料理①	春の食材を使用した実践的な料理について
7	会席料理②	鱧を使用した懐石料理
8	鼈料理	鼈を使用した料理について

9	まとめ	まとめを実施②
10	外来講師	外来講師をお呼びし、授業を行う
11	様々な調理法①	様々な調理法について①（焼） 水煮牛肉、紅焼鰻魚
12	様々な調理法②	様々な調理法について②（煎） 生煎包、煎子鶏
13	外来講師	外来講師をお呼びし、授業を行う
14	まとめ	まとめを実施③
15	様々な調理法③	様々な調理法について③（炒） 醬爆茄子、干煸四季豆

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	高度調理理論Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	高度調理理論Ⅱ		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	上級調理師科	1	30
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出来る。 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出来る。				
評価基準	授業態度40% 筆記試験60%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2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	高度調理実習・フードサービス・高度総合調理実習				
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③	【古典的なフランス料理（魚料理）】について
2	イタリア料理③	製菓理論
3	フランス料理④	【フランス産食材】について
4	まとめ	まとめを実施 【スペイン料理】について
5	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
6	外来講師	外来講師をお呼びし、授業を行う。
7	酒の肴	お酒に合う料理について
8	蟹料理	蟹会席について

9	まとめ	まとめを実施
10	ふぐ料理	ふぐを使った料理について
11	点心	様々な点心について 粉霜腰果・湯圓・咸水角
12	様々な調理法④	様々な調理法について④（蒸） 宴席料理について
13	外来講師	外来講師をお呼びし、授業を行う。
14	まとめ	まとめを実施 台湾料理について
15	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	演習	科目名	新調理		
必修選択	選択	(学則表記)	新調理		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	上級調理師科	1	30
使用教材	専門調理全書 (新調理)		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出来る。 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出来る。				
評価基準	授業態度40% 筆記試験60%				
認定条件	<ul style="list-style-type: none"> ・出席が総時間数の3分の2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	高度調理実習・フードサービス・高度総合調理実習				
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	真空調理法とは	真空調理の理解とメリットを学ぶ
2	赤身の肉の真空調理	赤身肉を通して、真空低温調理法を学ぶ
3	白身の肉の真空調理	白身肉の加熱と肉の軟化について学ぶ
4	圧力調理について	圧力鍋の歴史、原理、使い方、注意点、料理例について
5	魚介と野菜の真空調理	魚介と野菜の真空調理法について
6	電子レンジについて②	米の真空調理、電子レンジ調理、スチコン調理、圧力調理について
7	フードプロセッサについて	フードプロセッサの原理、能力、衛生管理、料理例について ミキサー、フードミル、バーミックスの活用について

8	電子レンジについて	電子レンジの歴史、理論、効果、安全性、料理例について
9	鳥獣被害を考える	日本における鳥獣被害の現状、野性鳥獣の安全性、野性鳥獣の料理例
10	パコジェットについて	パコジェットの原理、能力、普及、調理例、衛生管理について
11	真空調理法の応用①	和食の真空調理応用について
12	真空調理法の応用②	中国料理の真空調理応用について
13	真空調理法の応用③	西洋料理の真空調理応用について
14	まとめ 真空調理法の応用④	まとめ デザート真空調理応用について
15	SDG'sへの取り組み	SDG's、SDG'sのとらえ方、SDG'sを意識した料理作りについて

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	高度調理実習Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	高度調理実習Ⅰ		
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	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3分の2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	高度調理理論、フードサービス、高度総合調理実習				
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使用し、実施する。				
担当教員	西 和希 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	西洋料理の基本①	基礎項目【ココット】【ジュリエヌ】【オムレツアッシュ】について
2	イタリア料理①	【野菜の煮込み料理】について
3	フランス料理①	【牛肉の焼き方】【フランス料理のソース】【野菜の処理 切り方】について
4	まとめ	まとめを実施①
5	フランス料理②	計量込み実習
6	日本料理の基礎	出し巻き玉子・桂剥き・大根のけん
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	まとめ	まとめを実施②
10	鯛の卸し方	鯛の卸し方復習・鯛を使用した和え物・蒸し物・揚物について
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、黑芝麻布丁
13	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
14	まとめ	まとめを実施③
15	鶏の捌き方	鶏の捌き方について 乾炸鶏塊、宮保鶏丁

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	高度調理実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	高度調理実習Ⅱ		
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	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3分の2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	高度調理理論、フードサービス、高度総合調理実習				
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使用し、実施する。				
担当教員	西 和希 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	【ポターージュ（ビスク）】について 【白い煮込み料理】について
4	まとめ	まとめを実施①
5	西洋料理の基本④	卒業料理展示に向けて
6	豆腐料理	豆腐の和え物・煮物・焼物について
7	コンクール	基礎技術コンクール
8	根菜料理	根菜の処理 冬の根菜を使用した和え物・煮物・蒸し物

9	まとめ	まとめを実施②
10	日本料理の基本④	卒業料理展示に向けて
11	上海、北京料理について	生煎包、京式炒麵、星州椰汁糕 代表的な上海料理、北京料理を实践
12	コンクール	基礎技術コンクール
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	まとめ	まとめを実施③
15	中国料理の基本④	卒業料理展示に向けて

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	高度総合調理実習Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	高度総合調理実習Ⅰ		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科		120
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	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。				
到達目標	<p>チームでレストラン運営をスムーズに行うことができる。☑</p> <p>現場と同じレベルで衛生管理ができる。</p> <p>教員の指導の元、学生が自主的に料理を提供できる。</p> <p>調理実習・調理理論で学んだ知識を生かし主体的に運営することができる。</p>				
評価基準	授業態度40% 試験60%				
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・調理実習・基礎調理実習・サービス実習				
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使用し、実施する。				
担当教員	岡田 光 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	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
2	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	大量調理7 日本	店舗運営オペレーションを学ぶ①
8	大量調理8 中国	店舗運営オペレーションを学ぶ①

9	大量調理9	西洋	店舗運営オペレーションを学ぶ①
10	大量調理10	日本	店舗運営オペレーションを学ぶ② まとめ
11	大量調理11	中国	店舗運営オペレーションを学ぶ② まとめ
12	大量調理12	西洋	店舗運営オペレーションを学ぶ② まとめ
13	大量調理13	日本	自主運営を想定した流れを実践
14	大量調理14	中国	自主運営を想定した流れを実践
15	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	高度総合調理実習Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	高度総合調理実習Ⅱ		
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	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	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。				
到達目標	<p>チームでレストラン運営をスムーズに行うことができる。</p> <p>現場と同じレベルで衛生管理ができる。</p> <p>教員の指導の元、学生が自主的に料理を提供できる。</p> <p>調理実習・調理理論で学んだ知識を生かし主体的に運営することができる。</p>				
評価基準	授業態度40% 試験60%				
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・調理実習・基礎調理実習・サービス実習				
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使用し、実施する。				
担当教員	岡田 光 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	大量調理16 日本	集団調理の復習学習
2	大量調理17 中国	集団調理の復習学習
3	大量調理18 西洋	集団調理の復習学習
4	大量調理19 日本	献立作成・プレゼンテーション
5	大量調理20 中国	献立作成・プレゼンテーション
6	大量調理21 西洋	献立作成・プレゼンテーション
7	大量調理22 日本	自主運営献立シュミレーション実習
8	大量調理23 中国	自主運営献立シュミレーション実習

9	大量調理24	西洋	自主運営献立シュミレーション実習
10	大量調理25	日本	日本料理のサービスを知る まとめ
11	大量調理26	中国	中国料理のサービスを知る まとめ
12	大量調理27	西洋	大量調理の技法を学ぶ まとめ
13	大量調理28	日本	自主運営（総まとめと振り返り）
14	大量調理29	中国	自主運営（総まとめと振り返り）
15	大量調理30	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	選択調理実習（西洋）		
必修選択	選択	（学則表記）	選択調理実習（西洋）		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科		60
使用教材	専門料理全書 （フランス・イタリア）		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、より専門的な商品価値のある料理を作ることができる。</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3分の2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	高度調理実習、高度調理理論、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	上杉 壽雄 他3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	【紙包み焼き】について 【鳩肉の扱い方】について
2	フランス料理②	【デゾッセ】について 【野菜の処理・火入れ】について
3	イタリア料理①	【トマト系パスタ】について 【仔羊の扱い方】について
4	フランス料理③	【マリネ】について 【グリエ】について
5	イタリア料理②	【魚の扱い方】について
6	まとめ	まとめを実施①
7	フランス料理④	【アメリカーナ】について 【ロースト】について
8	イタリア料理③	【ズッパ】について 【生パスタ】について

9	イタリア料理④	【生パスタ】について 【仔牛肉の扱い方】について
10	フランス料理⑤	【ムース】について 【ソテー】について
11	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
12	フランス料理⑥	【鹿肉の扱い方】について
13	まとめ	まとめを実施②
14	フランス料理⑦	【グラチネ】について 【生地（パートブリゼ）】について
15	フランス料理⑧	【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

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	選択調理実習（日本）		
必修選択	選択	（学則表記）	選択調理実習（日本）		
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	専門料理全書 （日本）		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、より専門的な商品価値のある料理を作ることができる。</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3分の2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	高度調理実習、高度調理理論、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	西 和希 他3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	山菜料理	山菜の処理、山菜を使用した料理
2	貝料理	貝の処理・貝を使用したお造り・和え物・蒸し物
3	川魚料理	川魚の処理・川魚を使用したお造り・焼物
4	鱧料理	鱧の処理・鱧を使用したお造り・和え物・揚物
5	烏賊料理	烏賊の処理・烏賊を使用したお造り・揚物
6	まとめ	まとめを実施①
7	穴子料理	穴子の処理・穴子を使用した煮物・焼物・揚物
8	行事料理	五節句に食する料理を学ぶ

9	海老料理	海老の処理・海老を使用した焼物・揚物
10	蛸料理	蛸の処理・蛸を使用したお造り・揚物・ご飯もの
11	茸料理	茸の処理・茸を使用した和え物・揚物・ご飯もの
12	蟹料理	蟹の処理・蟹を使用した汁物・酢の物・焼物
13	鰯料理	鰯の処理・鰯を使用したお造り・煮物・焼物
14	まとめ	まとめを実施②
15	鰯料理	鰯の処理・鰯を使用したお造り・蒸し物

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	選択調理実習（中国）		
必修選択	選択	（学則表記）	選択調理実習（中国）		
開講			単位数	時間数	
年次	2年	学科	上級調理師科		60
使用教材	専門料理全書 （中国）		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、より専門的な商品価値のある料理を作ることができる。</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3分の2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	高度調理実習、高度調理理論、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	岡田 光 他3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	実技試験内容 地方料理①	基礎項目「蛋皮」「拼盤」
2	揚げ物	揚げ物の種類と技法 糖酢丸子、乾酪春巻、生汁大蝦
3	包丁と鍋の扱い方復習と点心	切り方から鍋ふりまでの復習 清炒墨花、人参飾り切り、鶏蛋撻、避風塘大蝦
4	地方料理②	四川料理の技法と料理 辣子鶏、醬爆田鶏、担々麵
5	地方料理③	北京料理の技法と料理 北京烤鴨、鴨餅、炸烹明蝦
6	まとめ	まとめを実施①
7	地方料理④	上海料理の技法と料理 糖酢鯉魚、蟹黄小籠包
8	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

9	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・芝麻鶏腿
10	拼盤	切り方の技法と盛り付け方 蛋糕の作り方、拼盤
11	現代料理	多様な現代技術と料理 烙花椒鴨・牛排・桜蝦炒飯・杏仁豆腐
12	古典料理	多様な古典技術と料理 生拌魚滑・麻辣魚滑（鯛）・白粥、馬拉糕
13	まとめ	まとめを実施②
14	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、沸跳牆
15	特殊材料、点心2	特殊材料の種類 乾焼軟殼蟹、咸水角、湯圓

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	選択調理実習（製菓）		
必修選択	選択	（学則表記）	選択調理実習（製菓）		
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	専門料理全書		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>				
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3分の2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	高度調理実習、高度調理理論、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	井上 葉介	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	製菓概論製菓基礎①	【製菓】について 【クリーム塗り方】 【クリームの絞り方】 について
2	製菓基礎②基本的な洋菓子①	【生地伸ばし方】 について 【バターケーキ】 について チョコペン
3	中国菓子について	中国菓子について
4	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
5	基本的な洋菓子③	【パータシュクレ】 について ルーロー（生地伸ばし方）
6	まとめ	まとめを実施①
7	基本的な洋菓子④	【パータシュクレ】 について②
8	基本的な洋菓子④	【ムースケーキ】 について

9	基本的な洋菓子②	【発酵生地】について
10	和菓子について	和菓子の基本について
11	基本的な洋菓子⑥	【セック菓子】について 【パータフィユタージュ】について①
12	基本的な洋菓子⑦	【パータフィユタージュ】について②
13	まとめ	まとめを実施②
14	基本的な洋菓子③	【チョコレート】について
15	基本的な洋菓子④	【パータジェノワーズ】について