

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Ⅰ		
必修選択	選択	(学則表記)	ビジネスマナー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	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。相手を感じ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3分の2以上ある者 ・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	なし				
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 就職活動のふるまい
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
8	第2章、第3章	専門知識：従業知識 一般知識：社会常識

9	第4章	接遇者としての話し方：接遇用語・敬語、提示・説明の仕方
10	第4章	接遇知識
11	第4章	人間関係・服装
12	第5章	問題処理・環境整備・金品管理
13	第5章	社交業務
14	復習	これまでの復習
15	検定対策	問題実践

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Ⅱ			
必修選択	選択	(学則表記)	ビジネスマナー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	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。相手を感じ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3分の2以上ある者 ・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	なし				
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	検定対策	問題実践
2	検定対策	問題実践
3	検定対策	問題実践
4	検定対策	問題実践
5	検定対策	問題実践
6	検定対策	直前対策（出題傾向など）
7	検定振り返り	検定自己採点、上級受験に向けて
8	来客応対	名刺の取り扱い、名刺交換

9	クレーム対応	クレーム対応の心構え
10	ビジネス文書	年賀状の知識とマナー
11	慶弔のマナー①	冠婚葬祭の知識
12	慶弔のマナー②	招待状の返信ハガキの書き方
13	慶弔のマナー③	贈答の知識
14	復習	これまでの復習
15	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Ⅰ		
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	フードランゲージ 英語		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・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、英語表現を学習する。 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3分の2以上ある者 ・成績評価が「2」以上の者 				
関連資格	なし				
関連科目	なし				
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	田中恵子	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	オリエンテーション / 世界の人口・国名・首都名・世界の料理
2	第1章 英語に親しもう	p.2-11 数、月、曜日、季節、職業、身体などの英単語
3	第2章 英語でコミュニケーション	p.12-24 英語の組み立て・自己紹介
4	第2章 英語でコミュニケーション	p.25-31 肯定文・否定文・疑問文
5	第2章 英語でコミュニケーション	p.32-40 5W1H 疑問文
6	第2章 英語でコミュニケーション	p.32-40 5W1H 疑問文
7	季節に関する行事1	季節行事1 / 調理器具
8	第2章 英語でコミュニケーション	p.41-45 外国の貨幣・買物・両替での会話

9	第3章 レストラン会話	p.46- 57 レストランでの英会話 / メニューの見方、料理名などの単語
10	第3章 レストラン会話	p.58- 69 レストランでの英会話 / 注文の仕方
11	外国人に人気ある日本食の料理	外国人に人気ある日本食の料理・レストランを調べてみる
12	外国人に人気ある日本食の料理	外国人に人気ある日本食の料理・レストランの発表
13	各シチュエーションでの会話 1	各シチュエーションでの会話例
14	期末試験	前期試験
15	振り返り	復習

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Ⅱ		
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	フードランゲージ 英語		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・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、様々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、英語表現を学習する。 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つける。				
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3分の2以上ある者 ・成績評価が「2」以上の者 				
関連資格	なし				
関連科目	なし				
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	田中恵子	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	オリエンテーション・授業内容の説明
2	日本での食事マナー	Chopsticks Manners / Polishing and handling Glassware, cutlery
3	第4章 英語の文章を読んでみよう	p.72-74 A day in the life of Bob
4	第5章 英語の文章を読んでみよう	p.75-77 My dream / 自分の夢を書いてみよう
5	各シチュエーションでの会話2	各シチュエーションでの会話例2
6	第4章 英語の文章を読んでみよう	p.78-80 ③ Sweet and Sour Pork / レシピを読んでみよう
7	レシピ作成1	自分の得意な料理のレシピを書く（日本語・英語）
8	レシピ作成2	外国人に人気がある料理のレシピを書いてみる（日本語・英語）

9	季節に関する行事2	季節行事2
10	外国で人気のある日本料理店	外国で人気のある日本料理店、人気料理を調べる（グループワーク）
11	外国で人気のある日本料理店	外国で人気のある日本料理店、人気料理を発表（英語）
12	各シチュエーションでの会話3	各シチュエーションでの会話例3
13	英語の慣用句	英語の慣用句
14	期末試験	前期試験
15	振り返り	復習

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	学科	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	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：70% 小テスト：20% 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	なし				
関連科目	フードプロデュース 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	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	前期テスト	テスト
15	復習	まとめ

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	学科	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	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：70% 小テスト：20% 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	なし				
関連科目	フードプロデュース 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	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	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
2	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
3	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
4	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
5	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）
6	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）
7	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）
8	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）

9	経営のための数字⑤	税金について（所得税、固定資産税等）
10	事業計画書の書き方①	様々な資金調達の方法
11	事業計画書の書き方②	事業計画書の書き方①
12	事業計画書の書き方③	事業計画書の書き方②
13	事業計画書の書き方④	事業計画書の書き方③
14	後期テスト	テスト
15	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	学科	上級調理師科	2	30
使用教材	なし		出版社	なし	
授業のねらい	現場で実際に使える技術等、幅広く習得。				
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	テスト：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	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する
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、役割を学び作成
12	写真	写真構図を学び、実際に撮影して撮影技術を上げる
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

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	学科	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				
評価基準	テスト：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	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	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経験・ワイングラス・食器販売業として勤務				

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
2	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
3	テーブルコーディネート	配置・リネン・店舗計画
4	色の特徴	色が持つ特徴について
5	心理的効果①	色が与える心理的効果
6	心理的効果②	色と食欲の関係
7	色の三属性	色の三属性について
8	色の三属性	トーン・対比について

9	色彩計画①	配色とは
10	色彩計画②	同一・類似・対照配色
11	色彩計画③	色と形の関係
12	器について①	ガラス器について
13	器について②	洋食器・和食器・カトラリーについて
14	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・写真の撮り方
15	テストの振り返り	テストの振り返り

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 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・技術を幅広く身につける。				
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4分の3以上ある者 ・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 授業形式を使用し、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 西洋料理の食器用具・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

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 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	調理師として身につけておくべき接客に関する知識・技術を身につける。 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	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4分の3以上ある者 ・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使用し、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	飲料①	ドリップコーヒー、ミネラルウォーター
3	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
4	飲料②	ラテアートについて①
5	飲料③	ラテアートについて②
6	サービス応用①	アレルギー、クレーム対応について
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	ワインについて
10	テイस्टィングの知識	グラスの違いについて
11	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
12	テーブルコーディネート②	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	ワゴンゲリドンサービス② バナナフランベ
15	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

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つける。 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4分の3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	特別調理理論・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	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	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施
10	調理の基本④	包丁の扱い・野菜の剥き方応用
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	テスト	テストを実施
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Ⅳ		
必修選択	選択	(学則表記)	基礎調理実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	辻学園	

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つける。 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4分の3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	特別調理理論・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	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	テスト	テストを実施
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・鯛の卸し方復習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	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施
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	特別調理理論Ⅰ		
必修選択	必修	(学則表記)	特別調理理論Ⅰ		
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% 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	高度調理技術実習・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	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	夏の食材を使用した実践的な料理について
8	鼈料理	鼈を使用した料理について

9	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施
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、生炒海鮮

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	特別調理理論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% 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	高度調理技術実習・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	【パスタフレスカ】について
3	フランス料理④	【フランス産食材】について
4	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施 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	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	

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）を身につけることができる。</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	特別調理理論、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	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】【オムレツアッシュ】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	【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	テスト	テストを実施
5	フランス料理②	【ポタージュビュレ】について
6	日本料理の基礎	梅人參・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	テスト	テストを実施
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
13	鶏の捌き方	鶏の捌き方について 乾炸鶏塊、宮保鶏丁
14	テスト	テストを実施
15	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

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	

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）を身につけることができる。</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	特別調理理論、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	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	テスト	テストを実施
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	テスト	テストを実施
10	西洋料理の基本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、炸花捲 代表的な上海料理、北京料理を実践
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	テスト	テストを実施
15	西洋料理の基本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	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。 現場と同じレベルで衛生管理ができる。 教員の指導の元、学生が自主的に料理を提供できる。 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。				
評価基準	授業態度：40% 試験：60%				
認定条件	・出席が総時間数の4分の3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Ⅰ・調理実習Ⅱ・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	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	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
11	大量調理11	中国	店舗運営オペレーションを学ぶ②
12	大量調理12	西洋	店舗運営オペレーションを学ぶ②
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		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4分の3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Ⅰ・調理実習Ⅱ・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	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	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
11	大量調理26	中国	中国料理のサービスを知る
12	大量調理27	西洋	大量調理の技法を学ぶ
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	2	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	

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	高度調理実習、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	【オイル系パスタ】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	テスト	テストを実施
7	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
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	テスト	テストを実施
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	

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	高度調理実習、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	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	テスト	テストを実施
7	行事料理	五節句に食する料理を学ぶ
8	穴子料理	穴子の処理・穴子を使用した煮物・焼物・揚物

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	テスト	テストを実施
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	

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	高度調理実習、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	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、乾酪春捲、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	実技試験①	実技試験「蛋皮」「拼盤」
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・芝蔴鶏腿
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 焗花椒鴨・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	実技試験②	実技試験「蛋皮」「拼盤」
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 乾燒軟殼蟹、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	

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	高度調理実習、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	製菓概論製菓基礎①	【製菓】について 【クリームの塗り方】【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	【生地のはし方】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（生地のはし方）
6	テスト	テストを実施
7	基本的な洋菓子④	【ムースケーキ】について
8	基本的な洋菓子④	【パータシュクレ】について②

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	テスト	テストを実施
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

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4分の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、調理実習Ⅰ・Ⅱ、サービス実習・高度総合調理実習Ⅰ・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	大森 由理	実務経験			
実務内容					