

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	食品衛生学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	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：50％、小テスト、発言、授業態度など：50％		
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	食品衛生学実習・食品の安全と衛生関係法規		
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	病院にて献立作成、調理作業、食品衛生講習指導、栄養保健指導		

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、科学性食中毒の復習を行う。
2	食中毒の病原物質と予防対策	寄生虫について学ぶ。
3	食中毒の病原物質と予防対策	経口感染症について学ぶ。
4	食物アレルギー	アレルギー物質を含む食品の表示について学ぶ。（習熟度確認）
5	その他の健康危害	その他の健康危害について学ぶ。
6	食品安全情報の共有	食品の取り扱い表示、食品表示法、その他の法律による表示について学ぶ。
7	食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理、給水および排水・廃棄物処理について学ぶ。
8	調理従事者の健康管理	調理従事者の健康管理などについて学ぶ。

9	調理作業時における安全対策	調理従事者における安全対策などについて学ぶ。
10	自主衛生管理HACCP	H A C C Pとはなどについて学ぶ。
11	食品事故対応	食中毒の実例などについて学ぶ。
12	前期試験対策	試験対策重要ポイントについて学ぶ。
13	前期まとめ①	総まとめを行う。
14	総まとめ②	総まとめを行う。
15	特別授業	外部講師による食品衛生の講演、もしくは動画にて食品衛生の総合的について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	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	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 「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	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	食品衛生学Ⅱ・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	大学・短大における法学の講義、起業セミナー講師、大阪市調理師試験講座講師		

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	食品衛生法1	目的・定義①（P116）について学ぶ。
2	食品衛生法2	目的・定義②（P117）について学ぶ。
3	食品衛生法3	販売禁止食品①（P117）について学ぶ。
4	食品衛生法4	販売禁止食品②（P118）について学ぶ。
5	食品衛生法5	食品衛生監視員（P118）について学ぶ。
6	食品衛生法6	食品衛生管理者、食品衛生責任者（P124）について学ぶ。
7	食品衛生法7	営業①（P118）について学ぶ。
8	食品衛生法8	営業②（P119）について学ぶ。

9	食品衛生法9	習熟度確認を行う。
10	食品衛生法10	小テストを行う。
11	食品表示法1	目的・定義（P124）について学ぶ。
12	食品表示法2	加工食品と生鮮食品（P126）について学ぶ。
13	前期総まとめ	食品衛生法及び食品表示法の試験を行う。
14	食品表示	他法における食品表示制度の概要について学ぶ。
15	振り返り	前期授業の振り返りを行う。
16	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。
17	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。
18	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。
19	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。
20	起業シミュレーション5	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
21	起業シミュレーション6	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
22	起業シミュレーション7	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
23	起業シミュレーション8	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
24	起業シミュレーション・発表1	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
25	起業シミュレーション・発表2	班に分かれて起業に伴う法務を学ぶ。
26	総まとめ1	1年次科目（調理師法）の復習を行う。
27	総まとめ2	1年次科目（健康増進法・食育基本法）の復習を行う。
28	総まとめ3	1、2年次全内容についての試験を実施する。
29	振り返り	小テスト（技術考査対策）を行う。
30	振り返り	2年間の振り返りを行う。

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				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 「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：50%、提出物・小テスト・演習など：50%		
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	食品衛生学Ⅱ・食品の安全と衛生関係法規		
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	病院にて献立作成、調理作業、食品衛生講習指導、栄養保健指導		

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、到達目標について学ぶ。
2	食品のpH測定	食品のpH測定について学ぶ。
3	生卵の鮮度判定	生卵の鮮度判定 n ついて学ぶ。
4	魚介類の鮮度判定	魚介類の鮮度判定について学ぶ。
5	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	魚肉練り製品の鮮度判定について学ぶ。
6	食肉の鮮度判定	食肉の鮮度判定について学ぶ。
7	牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定について学ぶ。
8	食品の内部温度の測定	食品の内部温度の測定について学ぶ。

9	手指汚れ状態の検査	手指汚れ状態の検査について学ぶ
10	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について学ぶ。
11	技術考査試験対策	術考査試験の過去問練習について学ぶ。
12	空中浮遊微生物の測定 水道水の残留塩素濃度測定	空中浮遊微生物の測定、残留塩素濃度の測定について学ぶ。
13	総まとめ①	復習を行う。
14	総まとめ②	期末テストの振り返り、食品衛生学の総復習を行う。
15	特別授業	外部講師による食品衛生の講演、もしくは動画にて食品衛生の総合的な理解について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	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	2年	学科	上級調理師科	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	調理師としてふさわしい栄養の知識を身につける。		
到達目標	社会のニーズ、消費者の健康増進に関して適切な提案ができる。		
評価基準	テスト 4 0 % 小テスト 2 0 % 提出物 2 0 % 授業態度 2 0 %		
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	食品学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	黒川　裕子	実務経験	○
実務内容	旧称管理業務・栄養指導・料理講習会・メニュー開発等		

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、栄養学の概要について学ぶ。
2	栄養素の機能と健康	栄養と健康・食品の成分と体の成分について学ぶ。
3	炭水化物①	炭水化物とは。炭水化物の種類（単糖）について学ぶ。
4	炭水化物②	炭水化物（でんぷん・グリコーゲン・食物繊維）について学ぶ。
5	脂質	脂質とは。脂質の種類について学ぶ。
6	たんぱく質	たんぱく質とは。たんぱく質の種類、アミノ酸について学ぶ。
7	三大栄養素のまとめ	まとめと小テストを行う。

8	ビタミン①	ビタミンとは。脂溶性ビタミンについて学ぶ。
9	ビタミン②	水溶性ビタミンについて学ぶ。
10	ミネラル①	ミネラルとは。多量ミネラルについて学ぶ。
11	ミネラル②	微量ミネラルについて学ぶ。
12	ビタミン・ミネラルのまとめ	まとめと小テストを行う。
13	総まとめ	総まとめを行う。
14	臓器の機能	人間の臓器と役割について学ぶ。
15	振り返り	前期振り返りと再確認を行う。
16	食欲と消化	生理的欲求・心理的欲求について学ぶ。
17	栄養素の消化①	口・胃での消化について学ぶ。
18	栄養素の消化②	小腸・大腸での消化について学ぶ。
19	栄養素の吸収・代謝	糖質・脂質・たんぱく質の吸収・代謝について学ぶ。
20	消化吸収のまとめ	まとめと小テストを行う。
21	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは。エネルギー摂取量と消費量について学ぶ。
22	食事摂取基準／食品の選択	食事摂取基準について学ぶ。
23	食品の選択	食品の分類法について学ぶ。
24	食品の選択	食事バランスガイドについて学ぶ。
25	食事バランス	バランスの良い食事について学ぶ。
26	技術考查対策①	技術考查に向け対策を行う。
27	技術考查対策②	技術考查に向け対策を行う。
28	総まとめ	総まとめを行う。
29	健康を維持する食事	栄養素の不足について学ぶ。
30	振り返り	1年間の振り返りと再確認を行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食品学Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	食品学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	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。				
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。				
評価基準	期末テスト：60％ 小テスト：20％ 提出物など：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	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	永野 里美			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	授業進行・成績評価などについて学ぶ。
2	植物性食品	米・米製品・小麦/とうもろこし/その他の穀類(復習)について学ぶ。
3	植物性食品	いもおよびでんぷん類・砂糖および甘味類(復習)について学ぶ。
4	植物性食品	豆類・種実類(復習)について学ぶ。
5	植物性食品	野菜類(復習)について学ぶ。
6	植物性食品	果実類・きのこ類(復習)について学ぶ。
7	植物性食品	海藻類・魚介類(復習)について学ぶ。
8	動物性食品	肉類① 食肉類の種類について学ぶ。

9	動物性食品	肉類② 食肉類の種類について学ぶ。
10	動物性食品	肉類③ 食肉加工品について学ぶ。
11	動物性食品	卵類について学ぶ。
12	前期総まとめ	重要ポイント確認を行う。
13	前期総まとめ	まとめを行う。
14	振り返り	前期振り返り
15	前期総復習	復習を行う。
16	動物性食品	乳類① 牛乳について学ぶ。
17	動物性食品	乳類② 乳製品について学ぶ。
18	動物性食品	油脂類②、菓子類について学ぶ。
19	その他の食品	嗜好飲料類について学ぶ。
20	その他の食品	調味料および香辛料類について学ぶ。
21	その他の食品	調理加工食品について学ぶ。
22	食品の加工と貯蔵	加工法 貯蔵法について学ぶ。
23	食品の生産と流通	食品の生産と流通について学ぶ。
24	技術審査対策	技術審査の過去問題実施について学ぶ。
25	技術審査対策	技術審査の過去問題実施について学ぶ。
26	後期総まとめ	重要ポイント確認
27	後期総まとめ	まとめを行う。
28	後期振り返り	後期振り返りを行う。
29	食品衛生実習	食品衛生に関する実験を行う。
30	総まとめ	1年間の総まとめを行う。

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Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	調理理論と食文化概論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	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。 料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	高度調理技術実習Ⅰ・高度調理技術実習Ⅱ・高度調理技術実習Ⅲ・特別総合調理実習・フードセレクト論				
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	阪本 健一 他8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	西洋料理①	フランスの地方古典料理を学ぶ。
2	中国料理①	旬の食材を使った中国料理を学ぶ。
3	日本料理①	御飯物について学ぶ。
4	西洋料理②	フランスの地方古典料理を学ぶ。②
5	中国料理②	四川料理について歴史と調理法を学ぶ。
6	日本料理②	世界の日本料理を学ぶ。
7	西洋料理③	イタリアの地方古典料理を学ぶ。

8	中国料理③	広東料理について歴史と調理法を学ぶ。
9	日本料理③	日本料理とお酒について学ぶ。
10	西洋料理④	新しいフランスの料理を学ぶ。
11	中国料理④	中国における特殊な調理の仕方について学ぶ。
12	日本料理④	日本料理の季節の料理について学ぶ。
13	西洋料理⑤ 総まとめ	フランスの地方古典料理を学ぶ。 総まとめを行う。
14	中国料理⑤	点心について歴史と調理法を学ぶ。
15	日本料理⑤	日本料理の揚げ物について学ぶ。
16	西洋料理⑥	フランスの地方古典料理を学ぶ。
17	中国料理⑥	上海料理について歴史と調理法を学ぶ。
18	日本料理⑥	専門的な日本料理について学ぶ。
19	西洋料理⑦	フランスの地方古典料理を学ぶ。
20	中国料理⑦	点心について歴史と調理法を学ぶ。
21	日本料理⑦	日本料理の季節の料理について学ぶ。
22	西洋料理⑧	フランスの地方古典料理を学ぶ。
23	中国料理⑧	北京料理について歴史と調理を学ぶ。
24	日本料理⑧	専門的な日本料理について学ぶ。
25	西洋料理⑨	フランスの地方古典料理を学ぶ。
26	中国料理⑨	中国料理における刀工技術と料理の盛り付け方を学ぶ。
27	日本料理⑨	日本料理の季節の料理について学ぶ。
28	西洋料理⑩ 総まとめ	生麺の作り方と生麺を使った料理について学ぶ。 総まとめを行う。
29	中国調理⑩	中国料理における料理の盛り付けと見せ方について学ぶ。
30	日本料理⑩	日本料理の季節の料理について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	フードセレクト論		
必修選択	選択	(学則表記)	フードセレクト論		
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	各項目に使用するプリント（配布）			出版社	なし

科目の基礎情報②

授業のねらい	①レストラン・オーナー②ホテル・ブライダル③調理グローバル④フードコーディネーター・クッキングインストラクターから選択し、料理視点以外の専門的な知識を身につける。				
到達目標	・独立開業に必要な経営学や店舗経営に関するノウハウを理解することができる。 ・ホテル・ブライダルならではの大量調理について理解することができる。 ・海外で活躍するための知識や、各国料理の特徴を理解することができる。 ・食事の空間を演出するための技法を理解することができる。				
評価基準	授業態度60％ 提出物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	3級レストランサービス技能士				
関連科目	調理理論と食文化概論Ⅱ・高度調理技術実習Ⅰ・高度調理技術実習Ⅱ・高度調理技術実習Ⅲ・特別総合調理実習				
備考	前期・後期ともに2つのコースから1つを選択し、受講する 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	ジャン・マリー・ローラン 他5名			実務経験	○
実務内容	ホテル総料理長、企業調理顧問 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

回数	単元	内容
1	ホテル・ブライダル業界を識る① レストラン業界を識る①	(ホテル・ブライダル) ホテル概論について学ぶ。① (レストランオーナー)店舗経営について学ぶ。①
2	ホテル・ブライダル業界を識る② レストラン業界を識る②	(ホテル・ブライダル) ホテル概論について学ぶ。② (レストランオーナー) 店舗経営について学ぶ。②
3	ホテル・ブライダル業界を識る③ レストラン業界を識る③	(ホテル・ブライダル) ホテル概論について学ぶ。③ (レストランオーナー) 店舗経営について学ぶ。③
4	ホテル・ブライダル業界を識る④ レストラン業界を識る④	(ホテル・ブライダル) ブライダル概論について学ぶ。① (レストランオーナー)店舗経営について学ぶ。④
5	ホテル・ブライダル業界を識る⑤ レストラン業界を識る⑤	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論について学ぶ。② (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。①
6	ホテル・ブライダル業界を識る⑥ レストラン業界を識る⑥	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論について学ぶ。③ (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。②
7	ホテル・ブライダル業界を識る⑦ レストラン業界を識る⑦	(ホテル・ブライダル)ホテルメニュー設計について学ぶ。① (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。
8	ホテル・ブライダル業界を識る⑧ レストラン業界を識る⑧	(ホテル・ブライダル)ホテルメニュー設計について学ぶ。② (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。④

9	ホテル・ブライダル業界を識る⑨ レストラン業界を識る⑨	(ホテル・ブライダル)ホテルメニュー設計について学ぶ。③ (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。⑤
10	ホテル・ブライダル業界を識る⑩ レストラン業界を識る⑩	(ホテル・ブライダル)ホテルメニュー設計について学ぶ。④ (レストランオーナー)コンセプトについて学ぶ。⑥
11	ホテル・ブライダル業界を識る⑪ レストラン業界を識る⑪	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計について学ぶ。① (レストランオーナー)お店作り学ぶ。①
12	ホテル・ブライダル業界を識る⑫ レストラン業界を識る⑫	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計について学ぶ。② (レストランオーナー)お店作り学ぶ。②
13	ホテル・ブライダル業界を識る⑬ レストラン業界を識る⑬	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計について学ぶ。③ (レストランオーナー)お店作り発表学ぶ。①
14	ホテル・ブライダル業界を識る⑭ レストラン業界を識る⑭	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計について学ぶ。④ (レストランオーナー)お店作り発表学ぶ。②
15	ホテル・ブライダル業界を識る⑮ レストラン業界を識る⑮ 総まとめ	総まとめを行う。
16	調理グローバルを識る① フードコーディネーターを識る①	(調理グローバル)タイ料理について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)初級編について学ぶ。①
17	調理グローバルを識る② フードコーディネーターを識る②	(調理グローバル)野菜アートについて学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)初級編について学ぶ。①
18	調理グローバルを識る③ フードコーディネーターを識る③	(調理グローバル)スパイスについて学ぶ。① (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)初級編について学ぶ。①
19	調理グローバルを識る④ フードコーディネーターを識る④	(調理グローバル)スパイスについて学ぶ。② (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)初級編について学ぶ。①
20	調理グローバルを識る⑤ フードコーディネーターを識る⑤	(調理グローバル)海外で働く事について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)中級編について学ぶ。①
21	調理グローバルを識る⑥ フードコーディネーターを識る⑥	(調理グローバル)生産者と消費者について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)中級編について学ぶ。②
22	調理グローバルを識る⑦ フードコーディネーターを識る⑦	(調理グローバル)世界の日本料理について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)中級編について学ぶ。③
23	調理グローバルを識る⑧ フードコーディネーターを識る⑧	(調理グローバル)粉物について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)中級編について学ぶ。④
24	調理グローバルを識る⑨ フードコーディネーターを識る⑨	(調理グローバル)産地について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)上級編について学ぶ。①
25	調理グローバルを識る⑩ フードコーディネーターを識る⑩	(調理グローバル)旨味について学ぶ。① (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)上級編について学ぶ。②
26	調理グローバルを識る⑪ フードコーディネーターを識る⑪	(調理グローバル)醤油について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)上級編について学ぶ。③
27	調理グローバルを識る⑫ フードコーディネーターを識る⑫	(調理グローバル)包丁の歴史と文化について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)発表準備について学ぶ。①
28	調理グローバルを識る⑬ フードコーディネーターを識る⑬	(調理グローバル)語学について学ぶ。 (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)発表準備を行う。②
29	調理グローバルを識る⑭ フードコーディネーターを識る⑭	(調理グローバル)旨味について学ぶ。② (フードコーディネーター・クッキングインストラクター)発表を行う。
30	調理グローバルを識る⑮ フードコーディネーターを識る⑮ 総まとめ	総まとめを行う。

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	必修	(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	4	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、調理師としての基礎的能力・自分で考える力・応用力を身につける。 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・調理作業に加え、応用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。 別の分野からアイデアや技術を取り入れることができる。				
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Ⅱ・高度調理技術実習Ⅱ・高度調理技術実習Ⅲ・特別総合調理実習				
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	日本料理①	日本料理の調理法を使って、季節の料理を学ぶ。
2	西洋料理①	洋食について学ぶ。
3	中国料理①	素材の下処理の仕方と料理の仕方を学ぶ。
4	日本料理②	日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。
5	西洋料理②	フランス料理について学ぶ。
6	中国料理②	肉の処理の仕方を学ぶ。
7	日本料理③	基本調理のコンクールを行う。

8	西洋料理③	イタリア料理について学ぶ。
9	中国料理③	基本調理のコンクールを行う。
10	日本料理④	日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。
11	西洋料理④	基本調理のコンクールを行う。
12	中国料理④	総まとめを行う。
13	日本料理⑤	総まとめを行う。
14	西洋料理⑤	総まとめを行う。
15	中国料理⑤	油の扱い方について学ぶ。
16	日本料理⑥	日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。
17	西洋料理⑥	洋食について学ぶ。
18	中国料理⑥	牛肉の処理、調理について学ぶ。
19	日本料理⑦	日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。
20	西洋料理⑦	フランス料理について学ぶ。
21	中国料理⑦	海鮮の処理について学ぶ。
22	日本料理⑧	基本調理のコンクールを行う。
23	西洋料理⑧	フランス料理について学ぶ。
24	中国料理⑧	総まとめを行う。
25	日本料理⑨	日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。
26	西洋料理⑨	基本調理のコンクールを行う。
27	中国料理⑨	季節の食材について学ぶ。
28	日本料理⑩	総まとめを行う。
29	西洋料理⑩	総まとめを行う。
30	中国料理⑩	展示料理について学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	高度調理技術実習Ⅱ		
必修選択	必修	(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	4	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	選択した料理分野で、より高度で専門性の高い食材知識と扱い方を身につける。 専門分野で働く自己のイメージを高める。				
到達目標	専門分野の調理用語や食材の扱い方を理解できる。 専門分野における調理器具の操作・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Ⅱ・高度調理技術実習Ⅰ・高度調理技術実習Ⅲ・特別総合調理実習				
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	中国選択実習①日本選択実習① 西洋選択実習①カフェ・スイーツ①	(中国) 野菜を使って高度基礎技術項目を学ぶ。(日本) 野菜、卵、魚を使って高度基礎技術項目を学ぶ。 (西洋) 野菜、卵を使って高度基礎技術項目を学ぶ。(カフェ) 野菜を使って高度基礎技術項目を学ぶ。
2	中国選択実習②日本選択実習② 西洋選択実習②カフェ・スイーツ②	(中国) 中国料理の刀工技術を学ぶ。(日本) 煮出し汁の引き方とその利用方法を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 中国料理とデザートとの組み合わせについて学ぶ。
3	中国選択実習③日本選択実習③ 西洋選択実習③カフェ・スイーツ③	(中国) 鍋の扱い方と火の扱い方を学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 中国料理の提供の仕方の変化を学ぶ①
4	中国選択実習④日本選択実習④ 西洋選択実習④カフェ・スイーツ④	(中国) 中国料理の鶏の捌き方と鶏料理の作り方を学ぶ。(日本) 日本料理の調理法を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 中国料理の提供の仕方の変化を学ぶ②
5	中国選択実習⑤日本選択実習⑤ 西洋選択実習⑤カフェ・スイーツ⑤	(中国) 四川料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 川魚の処理を学び、川魚料理を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 中国蒸し料理とデザートとを学ぶ。
6	中国選択実習⑥日本選択実習⑥ 西洋選択実習⑥カフェ・スイーツ⑥	(中国) 北京料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) ソースの作り方について学ぶ。(カフェ) 西洋の真空調理の仕込み作業を学ぶ。
7	中国選択実習⑦日本選択実習⑦ 西洋選択実習⑦カフェ・スイーツ⑦	(中国) 広東料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 乾麺について学ぶ。(カフェ) 西洋の真空調理製品の提供方法を学ぶ。

8	中国選択実習⑧日本選択実習⑧ 西洋選択実習⑧カフェ・スイーツ⑧	(中国) 前菜の処理、盛り付けについて学ぶ。(日本) 日本料理の調理法を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 和食の真空調理の仕込み作業を学ぶ。
9	中国選択実習⑨日本選択実習⑨ 西洋選択実習⑨カフェ・スイーツ⑨	(中国) 上海料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 季節の食材の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 和食の真空調理製品の提供方法を学ぶ。
10	中国選択実習⑩日本選択実習⑩ 西洋選択実習⑩カフェ・スイーツ⑩	(中国) 鹹点心の作り方について学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 生麺について学ぶ。(カフェ) 中国料理の点心について学ぶ。
11	中国選択実習⑪日本選択実習⑪ 西洋選択実習⑪カフェ・スイーツ⑪	(中国) 食材の価値と食文化、処理の仕方と料理を学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 京風カフェメニューを学ぶ。
12	中国選択実習⑫日本選択実習⑫ 西洋選択実習⑫カフェ・スイーツ⑫	(中国) 魚介を使った調理について学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 基礎技術項目の振り返りを行う。(カフェ) 大阪の食材を使いカフェのランチメニューを学ぶ。
13	中国選択実習⑬日本選択実習⑬ 西洋選択実習⑬カフェ・スイーツ⑬	総まとめを行う。
14	中国選択実習⑭日本選択実習⑭ 西洋選択実習⑭カフェ・スイーツ⑭	(中国) 台湾料理における食材の処理と料理を学ぶ。(日本) 和食材を使って料理を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
15	中国選択実習⑮日本選択実習⑮ 西洋選択実習⑮カフェ・スイーツ⑮	(中国) 展示料理の盛り付け方や見せ方などのコツを学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
16	中国選択実習⑯日本選択実習⑯ 西洋選択実習⑯カフェ・スイーツ⑯	(中国) 包丁の扱い方、盛り付けを学ぶ。(日本) 日本料理の調理法を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 美容を意識したカフェメニューを学ぶ。
17	中国選択実習⑰日本選択実習⑰ 西洋選択実習⑰カフェ・スイーツ⑰	(中国) 鍋の扱い方と火の扱い方、刀工技術を学ぶ。(日本) 日本料理の基礎知識を学ぶ。 (西洋) 生麺について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
18	中国選択実習⑱日本選択実習⑱ 西洋選択実習⑱カフェ・スイーツ⑱	(中国) 中国料理の鶏のさばき方、鶏を使った料理の作り方を学ぶ。(日本) 季節の食材の処理と料理を学ぶ。 (西洋) 内蔵料理について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
19	中国選択実習⑲日本選択実習⑲ 西洋選択実習⑲カフェ・スイーツ⑲	(中国) 広東料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 季節食材の処理と料理を学ぶ。 (西洋) ポターージュについて学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
20	中国選択実習⑳日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 小皿料理、甜点心について学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。
21	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 北京料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 (西洋) ジビエ料理について学ぶ。(カフェ) 生麺について学ぶ。
22	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 四川料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 行事食を知り、料理を学ぶ。 (西洋) イタリアのコース料理を知り、作り方を学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
23	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 台湾料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 (西洋) デザートについて学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
24	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) エスニック料理について学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 (西洋) 試験対策を行う。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
25	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 総まとめを行う。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
26	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 北京料理における食材の処理と料理の作り方を学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。(西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
27	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 鹹点心について学ぶ。(日本) パーティー料理を作りビフェスタイルを学ぶ。 (西洋) イタリアのコースを知り、作り方を学ぶ。(カフェ) 季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。
28	中国選択実習㉔日本選択実習㉔ 西洋選択実習㉔カフェ・スイーツ㉔	(中国) 高級食材について学び、理解させる。
29	卒業料理	卒業料理展示に向けて制作準備を行う。
30	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	高度調理技術実習Ⅲ		
必修選択	必修	(学則表記)	高度調理技術実習Ⅲ		
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 「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、反復による基礎技術力を身につける。 各料理の特殊調理を身につける。				
到達目標	「正確性」と「スピード感」を実践することができる。 特殊食材や特殊な調理方法を理解することができる。 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Ⅱ・高度調理技術実習Ⅰ・高度調理技術実習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	高度基礎練習① 高度特別練習①	(日本) 包丁の扱い方・むき方・切り方を学ぶ。 (日本) 食材の下処理の応用を学ぶ。
2		(中国) 中国料理の鍋の扱い方について学ぶ。 (中国) 卵を使って火の扱い方について学ぶ。
3		(西洋) 野菜の下処理、火の通し方について学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。
4	高度基礎練習② 高度特別練習②	(日本) 魚の下処理について学ぶ。 (日本) 魚の下処理と調理法を学ぶ。
5		(中国) 中国包丁の扱い方、切り方について学ぶ。 (中国) 生地 of 扱い方について学ぶ。
6		(西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。

7	高度基礎練習③	(日本) 鍋の扱い方を学ぶ。 (日本) 基礎のむき方・切り方を学ぶ。
8	高度特別練習③	(中国) 多くの野菜を使って切り方を学ぶ。 (中国) 鶏肉の処理の仕方を学ぶ。
9	高度基礎練習③ 高度特別練習③	(西洋) 基礎の切り方・卵を使って火の通し方を学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。
10	高度基礎練習④ 高度特別練習④	(日本) 魚の下処理について学ぶ。 (日本) 基礎のむき方・切り方を学ぶ。
11		(西洋) 総まとめを行う。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。
12		(日本) 総まとめを行う。 (日本) 座学試験を実施して基礎について学ぶ。
13	高度基礎練習⑤ 高度特別練習⑤	(中国) 鶏肉の捌き方について学ぶ。 (中国) 捌いた鶏肉を使って揚げ物について学ぶ。
14		(中国) 野菜を使って切り方について学ぶ。 (中国) 生地を使って包み方について学ぶ。
15		(西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。
16	高度基礎練習⑥ 高度特別練習⑥	(日本) 魚の下処理について学ぶ。 (日本) 魚を使って調理法を学ぶ。
17		(中国) 卵と食材を使って鍋の扱い方を学ぶ。 (中国) 点心について学ぶ。
18		(西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。
19	高度基礎練習⑦ 高度特別練習⑦	(日本) 魚を使って調理法を学ぶ。 (日本) 魚を使って調理法を学ぶ。
20		(中国) 基礎項目について学ぶ。 (中国) 基礎項目コンクールを行う。
21		(西洋) 生麺について学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。
22	高度基礎練習⑧ 高度特別練習⑧	(日本) 魚の下処理について学ぶ。 (日本) 魚を使って調理法を学ぶ。
23		(中国) 米粉を使った生地について学ぶ。 (中国) 食材を使って切り方について学ぶ。
24		(西洋) 基礎の切り方。卵を使って火の通し方を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。
25	高度基礎練習⑨ 高度特別練習⑨	(日本) 総まとめを行う。 (日本) 座学試験を実施して基礎について学ぶ。
26		(中国) 総まとめを行う。 (中国) 基礎項目について学ぶ。
27		(西洋) 総まとめを行う。 (西洋) 米料理について学ぶ。
28	高度基礎練習⑩ 高度特別練習⑩	(日本) 魚の下処理について学ぶ。 (日本) 魚を使って調理法を学ぶ。
29		(中国) 中国料理の鍋の扱い方について学ぶ。 (中国) 鍋を使って火の扱い方について学ぶ。
30		(西洋) 乾麺について学ぶ。 (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	特別総合調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	特別総合調理実習		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	上級調理師科	6	180
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。 レシピ考案から食材の発注、調理・サービスまでオペレーションを通して調理師とお客さまの2方向の視点で、調理・提供時間や完成度、サービスを徹底的にチェック・改善まで、お客さまを常に意識した調理を実践し、高い技術力とおもてなしの心を身につける。				
到達目標	集団調理は大量の食事を扱うことで、食品、調理操作、衛生の管理能力が高めることができる。 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。 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を行える。 一連の業務について、技術や知識を理解できる。				
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	・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、サービス技能士3級				
関連科目	調理理論と食文化概論Ⅱ・調理実習Ⅰ・調理実習Ⅱ・調理実習Ⅲ				
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	総合調理実習レクレーション	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	総合調理実習レクチャー①	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
3	料理試作①	献立に応じた料理を試作する。
4	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。
5	総合調理実習レクチャー②	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。

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	総合調理実習レクチャー③	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
9	料理試作③	献立に応じた料理を試作する。
10	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。
11	総合調理実習レクチャー④	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
12	料理試作④	献立に応じた料理を試作する。
13	総合調理実習運営④ 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	総合調理実習レクチャー⑤	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
15	料理試作⑤	献立に応じた料理を試作する。
16	総合調理実習運営⑤	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。
17	総合調理実習レクチャー⑥	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
18	料理試作⑥	献立に応じた料理を試作する。
19	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。
20	総合調理実習レクチャー⑦	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
21	料理試作⑦	献立に応じた料理を試作する。
22	総合調理実習運営⑦	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。
23	総合調理実習レクチャー⑧	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
24	料理試作⑧	献立に応じた料理を試作する。
25	総合調理実習運営⑧	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。
26	総合調理実習レクチャー⑨	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
27	料理試作⑨	献立に応じた料理を試作する。
28	総合調理実習運営⑨ 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。
29	総合調理実習レクチャー⑩	集団調理の献立作成・試作・運営をしていく方法を学ぶ。
30	料理試作⑩	献立に応じた料理を試作する。

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Ⅱ		
必修選択	選択	(学則表記)	インターンシップ実習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	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、現場でしか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、仕事をすることの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	インターンシップ先での実地演習態度：60% 提出物：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					
関連科目	就職対策Ⅱ				
備考	選択による希望制				
担当教員	後藤 祐紀 他2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	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 1 0	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習 1 1	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習 1 2	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習 1 3	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習 1 4	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習 1 5	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習 1 6	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習 1 7	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習 1 8	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習 1 9	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習 2 0	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習 2 1	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習 2 2	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習 2 3	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習 2 4	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習 2 1	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習 2 2	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習 2 3	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	就職対策Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	就職対策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	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	・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	後藤 祐紀 他2名			実務経験	○
実務内容	西洋料理店勤務				

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	就職の流れ	就職の流れを再度確認し、活動時期を学ぶ。
2	面接の所作	面接のポイント、仕方を学ぶ。
3	身だしなみ	身だしなみの整え方を学ぶ。
4	履歴書確認	履歴書の書き方について学ぶ。
5	面接指導	面接の受け方について学ぶ。
6	面接練習	集団面接について学ぶ。
7	業界・企業研究①	企業研究の仕方を学ぶ。
8	業界・企業研究②	企業研究内容をグループワークを通して学ぶ。

9	業界・企業研究③	企業の違いについて学ぶ。
10	業界・企業研究④	希望企業への志望動機の作り方を学ぶ。
11	内定者報告会	就職内定者より、活動のコツを学ぶ。。
12	インターンシップについて	インターンシップについて学ぶ。
13	総まとめ	前期総まとめを行う。
14	未決定者面接練習①	面接練習を行い、実践的に学ぶ。
15	電話対応・メールの送り方について	電話対応の方法とメールの送り方を学ぶ。
16	就職活動のおさらい①	就職活動の仕方について準備ポイントを学ぶ。
17	就職活動のおさらい②	就職活動の仕方について活動ポイントを学ぶ。
18	就職活動相談会①	希望企業の選定について学ぶ。
19	就職活動相談会②	希望企業へのアプローチについて学ぶ。
20	内定者報告会②	就職内定者より、活動のコツを学ぶ。
21	内定者の流れ①	内定先の選考方法や注意事項について学ぶ。
22	内定者の流れ②	アドバイスシートを元にグループワークで発表する。
23	就職先でのマナー①	社会人としての基本マナーを学ぶ。
24	就職先でのマナー②	社会人として必要な立ち振る舞いについて学ぶ。
25	就職準備①	報連相の必要性・仕事中の態度・基本ルールを学ぶ。
26	就職準備②	目標意識・協調意識・改善意識・コスト意識を学ぶ。
27	就職準備③	8つの意識・顧客意識・品質意識・納期意識・時間意識を学ぶ。
28	後期就職振り返り	後期振り返りを行う。
29	企業の魅力と働き方について	就活生の意識と業種による違いについて学ぶ。
30	飲食業界で働く意識について	働く心構えについて学ぶ。