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		
必修選択	必修	（学則表記）	高度調理理論		
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	イタリアの地方古典料理を学ぶ。
2	中国料理①	(焼)という調理法について学ぶ。
3	日本料理①	春の会席料理を学ぶ
4	西洋料理②	フランスの地方古典料理を学ぶ。
5	中国料理②	(煎)という調理法について学ぶ。
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	(炒)という調理法について学ぶ。

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	総まとめを行う。
11	中国料理④	魚を使った四川料理について学ぶ。
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	新しいフランスの料理を学ぶ。
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	鱧会席について学ぶ。
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	前期の総まとめを行う。
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	イタリア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	蟹料理について学ぶ。
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	(蒸)の調理法と宴席料理について学ぶ。
24	日本料理⑧	鼈料理について学ぶ。
25	西洋料理⑨	スペイン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	河豚料理について学ぶ。
28	西洋料理⑩	新しいフランスの料理を学ぶ。
29	中国調理⑩	様々な乾物の戻し方と調理法について学ぶ。 後期の総まとめを行う。
30	日本料理⑩	日本料理の季節の和菓子について学ぶ。

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	必修	（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	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	近代の新しい調理技術の学習と、今後必要となる業界の取り組みを理解し、新しい時代に適応できる知識を身に付ける。
到達目標	・1年次で学んだ真空調理法の応用編を学ぶ。 ・その他の新調理技術を学ぶ。 ・これからの調理技術とその利用について学ぶ。
評価基準	授業態度40％　提出物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　フードプロデュース　高度調理技術実習　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１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	真空調理応用編①	和食の真空調理法について応用を学ぶ。
2	真空調理応用編②	西洋料理の真空調理法について応用を学ぶ。
3	真空調理応用編③	中国料理の真空調理法について応用を学ぶ。
4	真空調理応用編④	デザート真空調理法について応用を学ぶ。
5	電子レンジ①	電子レンジの仕組みと調理について学ぶ。
6	電子レンジ②	電子レンジの調理とお菓子について学ぶ。
7	圧力調理について	圧力鍋の使い方と料理について学ぶ。
8	フードプロセッサーについて	フードプロセッサーの使い方と料理について学ぶ。

9	パコジェットについて	パコジェットの使い方と料理について学ぶ。
10	米の調理について	各種機器を使った米の調理について学ぶ。
11	働き方を考える①	オーバーナイト・クッキングによる、これからの働き方を学ぶ。
12	働き方を考える②	アウト・ソーシングによる、これからの働き方を学ぶ。
13	働き方を考える③	ニュー・クックチルによる、これからの働き方を学ぶ。
14	SDG’s への取り組み	廃棄食材・練習食材から、SDG’s に対する意識と取り組み方を学ぶ。
15	鳥獣被害を考える	猪、鹿による環境被害と、料理への取り組みを方を学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	講義	科目名	フードプロデュース		
必修選択	必修	（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	120
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	A:店舗を経営するために必要な知識を高める。 B:飲食業界の現状や顧客のニーズを把握し、WEBやSNSを活用したマーケティング・集客を理解し身につける。
到達目標	A: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。食に携わる上で大切な考え方を理解することができる。 B:マーケティングの基本となる3C分析を理解し、顧客の共感や集客に繋がるメッセージTwitter、Instagram、LINE@などを通じて発信できる。各コンテンツの基礎知識から運用ルールを把握して実践できる。
評価基準	A:期末試験：60%、授業態度：20%、提出物等：20% B:期末試験：60%、課題提出30%　、授業態度10%
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	調理理論と食文化概論・高度調理技術実習・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。 この授業は、フードプロデュースの一部とする。
担当教員	A:末廣　憲頼 B:竹内　涼夏
実務経験	○
実務内容	店舗経営　マネジメント

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	A:経営のための数字① B:WEBマーケティングとSNS	A:「何」を「なぜ」学ぶのか？経営授業の導入について理解させる。 B:SNSアカウント運用、広告、HP、LPの役割、ペルソナの設定などの基礎知識の講義
2	A:経営のための数字② B:Instagramマーケティング	A:「働く」ために必要なマネーリテラシー①「お金の稼ぎ方」を学ぶ。 B:概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表
3	A:経営のための数字③ B:Twitterマーケティング	A:「働く」ために必要なマネーリテラシー②「経済」って何？経済について学ぶ。 B:概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表
4	A:経営のための数字④ B:公式LINEアカウントマーケティング	A:「働く」ために必要なマネーリテラシー③　「お金」と「人生」と「キャリア」の関係性について学ぶ。 B:概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表
5	A:経営のための数字⑤ B:画像加工の基礎	A:「働く」ために必要なマネーリテラシー④　お金を「貯めて」「育てて」「働かせる」貯蓄・資産形成について学ぶ。 B:講義・実践
6	A:経営に必要な法令 B:画像加工におけるテキスト挿入の基礎	A:「ビジネス」とは何か？　労働基準法、社会保険、労働保険関連法令　ビジネス概論について学ぶ。 B:講義・実践
7	A:フードビジネス概論① B:Youtubeマーケティング	A:「おいしい」の前の大前提とは？　食の安全、食物アレルギーについて学ぶ。 B:概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表
8	A:フードビジネス概論② B:Facebook / Tiktokなどの各種SNSについて	A:「売上」=「利益」？　原価と利益について学ぶ。 B:概要、成功事例、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表

9	A:フードビジネス概論③ B:炎上防止と炎上があった際の対策	A:「売上」から「利益」が出るまでの流れ　原価ワーク、スループット理論について学ぶ。 B:ケーススタディー
10	A:フードビジネス概論④ B:現代社会の動画の需要・流行	A:ビジネスをするなら知っておかないといけないこと　損益分岐点、キャッシュフローマネジメント、税金について学ぶ。／B:概要、運用法則の講義、身近な良い活用事例の発表、撮影方法
11	A:事業計画書の書き方① B:動画撮影について	A:「自分らしく」起業する　起業概論について学ぶ。 B:概要、動画撮影の講義、実践
12	A:事業計画書の書き方② B:前期振り返り	A:開業までの険しい道のり　開業準備、事業計画書について学ぶ。 B:前期学習内容の復習
13	A:事業計画書の書き方③ B:前期総まとめ	A:自分のお店のコンセプトを考える　コンセプトメイキングについて学ぶ。 B:前期総まとめ
14	A:事業計画書の書き方④ B:動画編集について	A:マーケティング概論①について学ぶ。 B:前期テストの返却・解説、動画編集方法の講義・実践
15	A:前期振り返り B:動画編集実践	A:マーケティング概論②について学ぶ。 B:撮影した動画を編集
16	A:調理師と外食産業 B:各SNSの動画機能について	A:外食産業の歩み、最近のトレンド、調理師の役割等について学ぶ。 B:概要・アプリによる動画機能の差異について
17	A:企業の役割 B:マーケティング基礎知識	A:経営理念、経営方針、コンセプトの組み立て方について学ぶ。 B:３C分析・４P分析の講義と演習
18	A:経営の形態と経営者のとって必要な事/B:動画鑑賞・ランディングページ（LP）とは	A:個人事業主と法人経営の違い、経営者の条件について学ぶ。 B:前期作成した動画の観賞・LPの概要・SNSで人気のあるLPの紹介・現代のLPの有効的な活用方法について
19	A:店舗に最適な物件条件① B:ランディングページ（LP）を作ってみよう①	A:最適な立地条件、商圏の考え方について学ぶ。 B:簡易的なLPの作成
20	A:店舗に最適な物件条件② B:ランディングページ（LP）を作ってみよう②	A:様々な物件探しの方法、物件取得費用について学ぶ。 B:簡易的なLPの作成・発表
21	A:原価計算① B:SNS収益化について	A:基本の原価計算について学ぶ。 B:SNSの変化・収益化の仕組みについて
22	A:原価計算② B:SNS広告	A:様々な原価計算について学ぶ。 B:講義・それぞれの効果的な活用方法と特徴
23	A:原価計算③ B:販売促進動画の企画書の製作	A:原価計算まとめについて学ぶ。 B:商品の販売促進について・効果的な企画の考案・企画書の製作
24	A:メニュープランニング① B:Z世代とマーケティング①	A:メニュープランニングの重要性と流れについて学ぶ。 B:マーケティングの概要の振り返り・Z世代に効果的なマーケティングについて
25	A:メニュープランニング② B:Z世代とマーケティング②	A:メニュープランニングのポイントについて学ぶ。 B:Z世代へのマーケティングの成功例・販売促進動画企画書の発表
26	A:店舗の外観デザイン① B:後期振り返り	A:お店の看板、ファサード等のデザインについて学ぶ。① B:後期学習内容の復習
27	A:店舗の外観デザイン② B:後期総まとめ	A:お店の看板、ファサード等のデザインについて学ぶ。② B:後期総まとめ
28	A:店舗の外観デザイン③ B:競合分析を実践するその１	A:お店の看板、ファサード等のデザインについて学ぶ。③ B:人気ケーキ屋さんのInstagramを分析　　学内店舗実習のSNS集客(Instagram、Twitter)検証・改善・実践
29	A:総まとめ B:卒業記念動画の作成	A:総まとめを行う。復習・テスト B:グループに分かれて卒業記念動画の企画・編集
30	A:総まとめの振り返り B:卒業記念動画の作成	A:総まとめの振り返りを行う。 B:グループに分かれて卒業記念動画編集・観賞

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		
必修選択	必修	（学則表記）	高度調理技術実習		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	上級調理師科	12	360
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	A: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。 B：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。
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。 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・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	A:選択実習①（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理①	A:（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と山菜の扱い方を学ぶ。（西洋）肉の下処理、火の通し方について学ぶ。（カフェ）西洋料理の基礎を学ぶ。 B:日本料理の基礎項目を学ぶ。
2	A:選択実習②（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理①	A:（中国）中国料理の揚げ物について学ぶ。（日本）貝の処理の仕方を学ぶ。 （西洋）肉の下処理、火の通し方について学ぶ。（カフェ）発酵生地について学ぶ。 B:西洋料理の基礎項目を学ぶ。
3	A:選択実習③（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理①	A:（中国）野菜を使って高度基礎技術項目を学ぶ。（日本）魚介の処理と料理を学ぶ。（西洋）魚介について学ぶ。 （カフェ）中国料理の提供の仕方の変化を学ぶ①。 B:素材の下処理の仕方と料理の仕方を学ぶ。
4	A:選択実習④（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理②	A:（中国）中国料理の海鮮物の下処理について学ぶ。（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 B:日本料理の出しの引き方を学ぶ。
5	A:選択実習⑤（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理②	A:（中国）卵を使って高度基礎技術項目を学ぶ。（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。 B:イタリア料理について学ぶ。
6	A:選択実習⑥（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理②	A:（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）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。 B:飾り切りについて学ぶ。
7	A:選択実習⑦（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理③	A:（中国）卵を野菜を使って高度基礎技術項目を学ぶ。（日本）魚介の処理と料理を学ぶ。 （西洋）ズッパ、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。 B:魚を使って庖丁の扱い方を行う①

8	A:選択実習⑧（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理③	A:（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）日本料理の調理法を学ぶ。 （西洋）生麺について学ぶ。（カフェ）和食の真空調理の仕込み作業を学ぶ。 B:火の扱い方について学ぶ。
9	A:選択実習⑨（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理③	A:（中国）中国料理の前菜について学ぶ。（日本）行事食を知り、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。 B:基本調理のコンクールを行う。
10	A:選択実習⑩（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理④	A:（中国）中国料理の食文化について学ぶ。（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、生麺について学ぶ。（カフェ）中国料理の点心について学ぶ。 B:日本料理の専門職を学ぶ。
11	A:選択実習⑪（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理④	A:（中国）魚介類を使った料理について学ぶ。（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）京風カフェメニューを学ぶ。 B:西洋料理の基礎項目を学ぶ。
12	A:選択実習⑫（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理④	A:（中国）上海料理の技法について学ぶ①。（日本）魚介の処理と料理を学ぶ。 （西洋）生地の扱い方について学ぶ。（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。 B:総まとめを行う。
13	A:選択実習⑬（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑤	A:総まとめを行う。 B:総まとめを行う。
14	A:選択実習⑭（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理⑤	A:（中国）上海料理の技法について学ぶ②。　（日本）季節の食材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。 B:総まとめを行う。
15	A:選択実習⑮（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理⑤	A:（中国）特殊食材の処理の仕方について学ぶ。（日本）季節の食材の処理と料理を学ぶ。 （西洋）生地について学ぶ。（カフェ）季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。 B:油の扱い方について学ぶ。
16	A:選択実習⑯（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑥⑦	A:（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）魚の下処理、生地の扱い方、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。 B:日本料理の調理法を使って、食材をを学ぶ。魚を使って庖丁の扱い方を学ぶ②。
17	A:選択実習⑰（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理⑥	A:（中国）鍋の扱い方と火の扱い方、刀工技術を学ぶ。（日本）季節の食材の処理と料理を学ぶ。 （西洋）生地について学ぶ。（カフェ）季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。 B:フライパンの振り方について学ぶ。
18	A:選択実習⑱（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理⑥	A:（中国）高度基礎項目の復習を行う。（日本）季節の食材の処理と料理を学ぶ。 （西洋）煮込み料理について学ぶ。（カフェ）季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。 B:牛肉の処理、調理について学ぶ。
19	A:選択実習⑲（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑧⑨	A:（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）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。 B:日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。魚を使って庖丁の扱い方を学ぶ③。
20	A:選択実習⑳（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理⑦	A:（中国）中国料理における前菜の文化を学ぶ。（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。 B:フランス料理について学ぶ。
21	A:選択実習㉑（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理⑦	A:（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）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）生麺について学ぶ。 B:海鮮の処理について学ぶ。
22	A:選択実習㉒（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑩⑪	A:（中国）現代料理について学ぶ。（日本）魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 （西洋）リゾット、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。 B:日本料理の調理法を使って、旬の料理を学ぶ。魚を使って庖丁の扱い方を学ぶ④。
23	A:選択実習㉓（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理⑧	A:（中国）小皿料理について学ぶ。（日本）魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。 （西洋）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。 B:フランス料理について学ぶ。
24	A:選択実習㉔（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理⑧	A:（中国）古典料理について学ぶ。（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。 B:総まとめを行う。
25	A:選択実習㉕（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑫⑬	A:（中国）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）季節食材を使ってカフェ調理・デザートを学ぶ。 B:日本料理の基礎項目を学ぶ。魚を使って庖丁の扱い方を学ぶ⑤。
26	A:選択実習㉖（日本・中国・西洋・カフェ）B:西洋料理⑨	A:（中国）後期総まとめを行う。（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。 B:火の扱い方について学ぶ。
27	A:選択実習㉗（日本・中国・西洋・カフェ）B:中国料理⑨	A:（中国）乾物の処理の仕方を学ぶ。（日本）パーティー料理を作りビフェスタイルを学ぶ。 （西洋）スペインのコースを知り、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。 B:季節の食材について学ぶ。
28	A:選択実習㉘（日本・中国・西洋・カフェ）B:日本料理⑭⑮	A:（中国）展示料理について学ぶ。 B:総まとめを行う。展示料理について学ぶ。
29	A:卒業料理 B:西洋料理⑩	A:卒業料理展示に向けて制作準備を行う。 B:基本調理のコンクールを行う。
30	A:卒業料理 B:中国料理⑩	A:卒業料理展示に向けて制作準備を行う。 B: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	高度総合調理実習		
必修選択	必修	（学則表記）	高度総合調理実習		
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	現場で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HR		
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１０	企業にて実習を行い学ぶ。
13	インターンシップ実習１１	企業にて実習を行い学ぶ。
14	インターンシップ実習１２	企業にて実習を行い学ぶ。
15	インターンシップ実習１３	企業にて実習を行い学ぶ。
16	インターンシップ実習１４	企業にて実習を行い学ぶ。
17	インターンシップ実習１５	企業にて実習を行い学ぶ。
18	インターンシップ実習１６	企業にて実習を行い学ぶ。
19	インターンシップ実習１７	企業にて実習を行い学ぶ。
20	インターンシップ実習１８	企業にて実習を行い学ぶ。
21	インターンシップ実習１９	企業にて実習を行い学ぶ。
22	インターンシップ実習２０	企業にて実習を行い学ぶ。
23	インターンシップ実習２１	企業にて実習を行い学ぶ。
24	インターンシップ実習２２	企業にて実習を行い学ぶ。
25	インターンシップ実習２３	企業にて実習を行い学ぶ。
26	インターンシップ実習２４	企業にて実習を行い学ぶ。
27	インターンシップ実習２１	企業にて実習を行い学ぶ。
28	インターンシップ実習２２	企業にて実習を行い学ぶ。
29	インターンシップ実習２３	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	就職対策Ⅰ		
備考			
担当教員	後藤　祐紀　他1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　就活中の行動　活動規約	就職の流れを再度確認し、活動時期を学ぶ。
2	企業側の立場を理解する	業界の状況を学ぶ。
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	インターンシップについて	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②	企業の違いについて学ぶ。
10	業界・企業研究③	希望企業への志望動機の作り方を学ぶ。
11	業界・企業研究④	就職内定者より、活動のコツを学ぶ。。
12	内定者報告会	インターンシップについて学ぶ。
13	総まとめ・インターンシップ先の発表	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	面接練習①	面接練習を通して面接のポイントを学ぶ。
21	面接練習②	面接練習を通して強化ポイントを学ぶ。
22	企業説明会	飲食企業による業界論を学ぶ。
23	飲食業界の現状①	飲食業界の状況を知り、働くイメージについて学ぶ。
24	飲食業界の現状②	飲食業界のトレンドを知り、働くイメージについて学ぶ。
25	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を学ぶ。
26	近年のホテルの傾向について	ホテルにおける近年の事情を知り、業界の傾向を学ぶ。
27	企業の商品開発について	企業の商品について学び、業界の傾向を学ぶ。
28	後期総まとめ	後期の総まとめを行う。
29	日本のホテルについて	日本のホテルの歴史的視点から、ホテル業界について学ぶ。
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。