

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		
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：60％、発言、授業態度など：40％		
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	【管理栄養士】病院給食における献立作成、衛生帳票の管理、食材の発注、トレーチェックなど 食品工場にて、49食種の献立作成、献立単価の見直し、作業構成の改善など		

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	食中毒の病原物質と予防対策	化学性食中毒
2	食中毒の病原物質と予防対策	寄生虫
3	食中毒の病原物質と予防対策	経口感染症
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（習熟度確認）
5	その他の健康危害	その他の健康危害
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
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
8	調理従事者の健康管理	調理従事者の健康管理など

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
10	自主衛生管理HACCP	H A C C P とはなど
11	食品事故対応	食中毒の実例など
12	技術考査対策①	復習
13	技術考査対策②	復習
14	総まとめ①	総まとめ
15	総まとめ②	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	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					

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

9	食品衛生法9	習熟度確認
10	食品衛生法10	小テスト
11	食品表示法1	目的・定義（P124）
12	食品表示法2	加工食品と生鮮食品（P126）
13	食品表示法3	食品表示基準（P127～）
14	試験	食品衛生法及び食品表示法の試験実施
15	前期総まとめ	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
27	総まとめ2	1年次科目（健康増進法・食育基本法）の復習
28	総まとめ3	食品衛生法・食品表示法の復習
29	試験	試験を実施する（技術考査対策）
30	振り返り	2年間の振り返り

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	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：60%、提出物・小テスト・演習など：40%		
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	【管理栄養士】病院給食における献立作成、衛生帳票の管理、食材の発注、トレーチェックなど 食品工場にて、49食種の献立作成、献立単価の見直し、作業構成の改善など		

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

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	食品のpH測定	食品のpH測定
3	生卵の鮮度判定	生卵の鮮度判定
4	魚介類の鮮度判定	魚介類の鮮度判定
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
6	食肉の鮮度判定	食肉の鮮度判定
7	牛乳の鮮度判定	牛乳の鮮度判定
8	食品の内部温度の測定	食品の内部温度の測定

9	手指汚れ状態の検査	手指汚れ状態の検査
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
11	水道水の残留塩素濃度測定	残留塩素濃度の測定
12	空中浮遊微生物の測定	空中浮遊微生物の測定
13	総まとめ①	復習
14	食品からの各種細菌の検出	食品からの細菌検出（簡易検査法）
15	復習・確認	技術考査に向けての復習・確認

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	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ようになる。		
評価基準	テスト 40 % 小テスト 20 % 提出物 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	吉岡 幸美	実務経験	○
実務内容	栄養相談業務・食育講座・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	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（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	ビタミンとは。脂溶性ビタミンについて学ぶ。
9		水溶性ビタミンについて学ぶ。
10	ミネラル	ミネラルとは。多量ミネラルについて学ぶ。
11		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	口・胃での消化について学ぶ。
18		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	技術考査対策	技術考査に向け対策を行う。①
27		技術考査に向け対策を行う。②
28	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	総まとめ	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		
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	【栄養士】保健センター勤務		

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	授業進行・成績評価などについて
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)
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)
4	植物性食品	豆類・種実類(復習)
5	植物性食品	野菜類(復習)
6	植物性食品	果実類・きのこ類(復習)
7	植物性食品	海藻類・魚介類(復習)
8	動物性食品	肉類① 食肉類の種類

9	動物性食品	肉類② 食肉類の種類
10	動物性食品	肉類③ 食肉加工品
11	動物性食品	卵類
12	前期総まとめ	重要ポイント確認
13	前期総まとめ	まとめ
14	振り返り	前期振り返り
15	前期総復習	復習
16	動物性食品	乳類① 牛乳
17	動物性食品	乳類② 乳製品
18	動物性食品	油脂類②、菓子類
19	その他の食品	嗜好飲料類
20	その他の食品	調味料および香辛料類
21	その他の食品	調理加工食品
22	食品の加工と貯蔵	加工法 貯蔵法
23	食品の生産と流通	食品の生産と流通
24	技術考査対策	技術考査の過去問題実施
25	技術考査対策	技術考査の過去問題実施
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
28	後期振り返り	後期振り返り
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

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		
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	川瀬 昌良 他8名			実務経験	○
実務内容	ホテルレストラン料理長、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

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。①
2	中国料理①	旬の食材を使った中国料理を学ぶ。①
3	日本料理①	御飯物について学ぶ。
4	西洋料理②	新しいイタリアの料理を学ぶ。
5	中国料理②	四川料理について歴史と調理法を学ぶ。①
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。①

8	中国料理③	広東料理について歴史と調理法を学ぶ。①
9	日本料理③	日本料理の季節の料理について学ぶ。①
10	西洋料理④	新しいフランスの料理を学ぶ。①
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。②
13	西洋料理⑤ 総まとめ	フランスの地方古典料理を学ぶ。②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。①
15	日本料理⑤	日本料理を通じて器の季節感を学ぶ。
16	西洋料理⑥	フランスの地方古典料理を学ぶ。③
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。①
19	西洋料理⑦	フランスの地方古典料理を学ぶ。④
20	中国料理⑦	点心について歴史と調理法を学ぶ。②
21	日本料理⑦	日本料理の季節の料理について学ぶ。③
22	西洋料理⑧	フランスの地方古典料理を学ぶ。⑤
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。②
25	西洋料理⑨	フランスの地方古典料理を学ぶ。⑥
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。④
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。⑤

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	セレクト		
必修選択	必修	(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	

科目の基礎情報②

授業のねらい	自身の将来像に合わせ、4つのテーマ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、5つのジャンル（日本・中国・西洋料理、新調理技術、サービス）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：20％ 提出物:80％				
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	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15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

各回の展開

回数	単元	内容
1	各業界について①	(ホテル・ブライダル) ホテル概論① (レストランオーナー)店舗経営について① (調理グローバル)タイ料理について
2	各業界について②	(ホテル・ブライダル) ホテル概論② (レストランオーナー) 店舗経営について② (調理グローバル)野菜アートについて
3	各業界について③	(ホテル・ブライダル) ホテル概論③ (レストランオーナー) 店舗経営について③ (調理グローバル)スパイスについて①
4	各業界について④	(ホテル・ブライダル) ブライダル概論① (レストランオーナー)店舗経営について④ (調理グローバル)スパイスについて②
5	各業界について⑤	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論② (レストランオーナー)コンセプトについて① (調理グローバル)海外で働くことについて
6	各業界について⑥	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論③ (レストランオーナー)コンセプトについて② (調理グローバル)生産者と消費者について

7	各業界について⑦	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論① (レストランオーナー)コンセプトについて③ (調理グローバル)世界の日本料理について
8	各業界について⑧	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論② (レストランオーナー)コンセプトについて④ (調理グローバル)粉物について
9	各業界について⑨	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論③ (レストランオーナー)コンセプトについて⑤ (調理グローバル)産地について
10	各業界について⑩	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論④ (レストランオーナー)コンセプトについて⑥ (調理グローバル)旨味について
11	各業界について⑪	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計① (レストランオーナー)お店作り① (調理グローバル)旨味について
12	各業界について⑫	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計② (レストランオーナー)お店作り② (調理グローバル)醤油について
13	各業界について⑬	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計③ (レストランオーナー)お店作り発表① (調理グローバル)包丁の歴史と文化
14	各業界について⑭	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計④ (レストランオーナー)お店作り発表② (調理グローバル)語学について
15	各業界について⑮	総まとめ
16	各業界について⑯	(ホテル・ブライダル)ホテル概論① (レストランオーナー)店舗経営について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①
17	各業界について⑰	(ホテル・ブライダル)ホテル概論② (レストランオーナー)店舗経営について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②
18	各業界について⑱	(ホテル・ブライダル)ホテル概論③ (レストランオーナー)店舗経営について③ (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③
19	各業界について⑲	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論① (レストランオーナー)店舗経営について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)初級編④
20	各業界について⑳	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論② (レストランオーナー)コンセプトについて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)中級編①
21	各業界について㉑	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論③ (レストランオーナー)コンセプトについて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)中級編②
22	各業界について㉒	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論① (レストランオーナー)コンセプトについて③ (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③
23	各業界について㉓	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論② (レストランオーナー)コンセプトについて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)中級編④
24	各業界について㉔	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論③ (レストランオーナー)コンセプトについて⑤ (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①
25	各業界について㉕	(ホテル・ブライダル)ブライダル概論④ (レストランオーナー)コンセプトについて⑥ (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②
26	各業界について㉖	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計① (レストランオーナー)お店作り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③
27	各業界について㉗	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計② (レストランオーナー)お店作り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)発表準備①
28	各業界について㉘	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計③ (レストランオーナー)お店作り発表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)発表準備②
29	各業界について㉙	(ホテル・ブライダル)ブライダルメニュー設計④ (レストランオーナー)お店作り発表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
30	各業界について㉚	総まとめ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習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	川瀬 昌良 他8名			実務経験	○
実務内容	レストラン料理長、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

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、旬の料理を学ぶ。①
2	西洋料理①	洋食について学ぶ。①
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。②
5	西洋料理②	フランス料理について学ぶ。①
6	中国料理②	1人1鍋の調理技術を学ぶ。
7	日本料理③	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。①
9	中国料理③	季節の野菜を使った調理を学ぶ。
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。③
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	魚介の処理、調理について学ぶ。
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。④
17	西洋料理⑥	洋食について学ぶ。②
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。⑤
20	西洋料理⑦	フランス料理について学ぶ。②
21	中国料理⑦	1人1鍋の調理コンクールを行う。
22	日本料理⑧	刺身でコンクールを行う。
23	西洋料理⑧	フランス料理について学ぶ。③
24	中国料理⑧	季節の野菜を使った調理を学ぶ。
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。⑥
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	総まとめを行う。
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	中国料理の特殊調味料について学ぶ。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習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	川瀬 昌良 他8名			実務経験	○
実務内容	レストラン料理長、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

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、卵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) 鍋の扱い方と火の扱い方を学ぶ。(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。①(カフェ) 台湾料理とデザート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) 中国料理の刀工技術を学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。① (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。②(カフェ) 中国料理の提供の仕方の変化を学ぶ。
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) 大阪の料理を学ぶ、郷土料理を学ぶ。 (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。①(カフェ) タイのランチスタイルカフェメニューを学ぶ。
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。② (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。② (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。③ (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) 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) 行事食を知り、料理を学ぶ。① (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。③(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) 鹹点心の作り方について学ぶ。(日本) 季節の食材の処理と料理を学ぶ。① (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。④(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) 前菜の処理、盛り付けについて学ぶ。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。④ (西洋) 生麺について学ぶ。①(カフェ) 中国料理の発酵生地等の包み方について学ぶ。
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。⑤ (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。③(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) 基礎項目でコンクールを行う。(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。⑥ (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
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。⑤(カフェ) 季節の食材を使ってカフェメニューを学ぶ。
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①(日本) 魚介の処理と料理を学ぶ。⑦ (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。④(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) 行事食を知り、料理を学ぶ。② (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。⑥(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。② (西洋) 生麺について学ぶ。②(カフェ) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。①
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) 小皿料理、甜点心について学ぶ。(日本) 季節の食材の処理と料理を学ぶ。② (西洋) 内蔵料理について学ぶ。(カフェ) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。②
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) 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。②(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) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。③
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) 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) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑧ (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。⑦(カフェ) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。④
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。②(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑨ (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) 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。③ (西洋) イタリアのコース料理を知り、作り方を学ぶ。①(カフェ) スープについて学ぶ。
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) 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) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑩ (西洋) デザートについて学ぶ。(カフェ) マリネについて学ぶ。
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) 点心の形と包み方について学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑪ (西洋) 試験対策を行う。(カフェ) スイス料理を学ぶ。
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) 食材を使ったコンクールを行う。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑫ (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。⑧(カフェ) 喫茶店メニューを学ぶ。
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) 高級食材の戻し方、火入れの仕方、扱い方、料理の仕上げ方を学ぶ。②(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学 ぶ。⑬(西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。⑤(カフェ) 喫茶店メニューを学ぶ②
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) 乾物を使った調理について学ぶ。(日本) 魚介の処理の仕方と料理を学ぶ。⑭ (西洋) イタリアのコース料理を知り、作り方を学ぶ。②(カフェ) ホテルの朝食を学ぶ。
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	総まとめ
29	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) 展示料理の盛り付け方や見せ方などのコツを学ぶ。②(日本) 行事食を知り、料理を学ぶ。 (西洋) フランスのコース料理を知り、作り方を学ぶ。①(カフェ) 各国のカフェメニューを学ぶ。
30	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) 自主テーマに沿った料理作成を学ぶ。(日本) 自主テーマに沿った料理作成を学ぶ。 (西洋) 自主テーマに沿った料理作成を学ぶ。(カフェ) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。④

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	調理実習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	川瀬 昌良 他8名			実務経験	○
実務内容	レストラン料理長、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

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・切り方を学ぶ。 (日本) 食材の下処理の応用を学ぶ。
2		(中国) 中国料理の飾り切りについて学ぶ。 (中国) 野菜を使って包丁の扱い方を学ぶ。
3		(西洋) 生麺について学ぶ。① (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。①
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) 基礎項目を学ぶ。
5		(中国) 卵を使って鍋の扱い方を学ぶ。 (中国) 鶏肉のさばき方について学ぶ。
6		(西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。① (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。①
7	高度基礎練習③ 高度特別練習③	(日本) 鍋の扱い方を学ぶ。 (日本) 鍋の扱い方を学ぶ。
8		(中国) 大根を使って包丁の扱い方を学ぶ。 (中国) 食材を使って鍋の扱い方を学ぶ。

9	高度基礎練習③ 高度特別練習③	(西洋) 生麺について学ぶ。② (西洋) 乾麺について学ぶ。
10	高度基礎練習④ 高度特別練習④	(日本) 日本料理の食材について学ぶ。① (日本) 食材を使って調理法を学ぶ。①
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。①
12		(日本) 総まとめを行う。 (日本) 旬の食材を使って調理法を学ぶ。②
13	高度基礎練習⑤ 高度特別練習⑤	(中国) 総まとめを行う。 (中国) 野菜を使って中国料理の彫り物について学ぶ。
14		(中国) 小麦粉を使って生地扱い方を学ぶ。 (中国) 野菜を使って盛り付けについて学ぶ。
15		(西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。② (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。②
16	高度基礎練習⑥ 高度特別練習⑥	(日本) 日本料理の食材について学ぶ。② (日本) 旬の食材を使って調理法を学ぶ。③
17		(中国) 卵と食材を使って鍋の扱い方を学ぶ。 (中国) 野菜を使って包丁の扱い方を学ぶ。
18		(西洋) 食材の下処理について学ぶ。① (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。③
19	高度基礎練習⑦ 高度特別練習⑦	(日本) 日本料理の食材について学ぶ。③ (日本) 食材を使って調理法を学ぶ。④
20		(中国) 鶏肉と野菜を使って包丁の扱い方と調理を学ぶ。 (中国) 魚介を使って調理技法を学ぶ。
21		(西洋) 食材の下処理について学ぶ。② (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。④
22	高度基礎練習⑧ 高度特別練習⑧	(日本) 日本料理の食材について学ぶ。④ (日本) 食材を使って調理法を学ぶ。⑤
23		(中国) 生地と食材を使って包み方と調理を学ぶ。 (中国) 肉を使った応用料理を学ぶ。
24		(西洋) 食材の下処理について学ぶ。③ (西洋) 魚の下処理、火の通し方について学ぶ。②
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) 日本料理の食材について学ぶ。⑤
26		(中国) 総まとめを行う。 (中国) 野菜を使って中国料理の彫り物について学ぶ。
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) 日本料理の食材について学ぶ。⑥ (日本) 食材を使って調理法を学ぶ。⑥
29		(中国) 食材を使って基礎調理技術と調理を学ぶ。 (中国) 魚介を使って応用のメニューを学ぶ。
30		(西洋) 食材の下処理について学ぶ。④ (西洋) 肉の下処理、火の通し方について学ぶ。⑤

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。 また、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。 レシピを考案し、プレゼンテーションができる。				
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	川瀬 昌良 他8名			実務経験	○
実務内容	レストラン料理長・企業料理顧問など				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	西洋料理試作①	ポタージュの基本①・鮮魚を使ってポッシュェ フランスの地方料理 以上を試作、ディスカッションを行いメニューの組み立て方を学ぶ。
2	西洋料理運営①	ポタージュの基本①・鮮魚を使ってポッシュェ フランスの地方料理 以上を実践で学ぶ。
3	プレゼンテーション①	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
4	西洋料理献立組合わせ方①	西洋料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
5	日本料理試作①	最終の目標を確認する。・役割担当を考える。・メニューの構成を考える。・食材発注を使い方を確認する。 昼の会席料理の簡略化の狙いで、松花堂弁当を作る。以上を試作、メニューの組み立て方を学ぶ。

6	日本料理運営①	最終の目標を確認する。・役割担当を考える。・メニューの構成を考える。・食材発注を使い方を確認する。 昼の会席料理の簡略化の狙いで、松花堂弁当を作る。以上を実践で学ぶ。
7	プレゼンテーション②	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
8	日本料理献立組合わせ方①	日本料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
9	中国料理試作①	最終の目標を確認する。・役割担当を考える。・メニューの構成を学ぶ。 食材計算表を使い方を確認する。以上を試作、ディスカッションを行いメニューの組み立て方を学ぶ。
10	中国料理運営①	最終の目標を確認する。・役割担当を考える。・メニューの構成を考える。 食材計算表を使い方を確認する。以上を実践で学ぶ。
11	プレゼンテーション③	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
12	中国料理献立組合わせ方①	中国料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
13	西洋料理試作②	アンティパスト（前菜）について・ソースとパスタの相性・イタリアの地方料理 以上を試作、ディスカッションを行いメニューの組み立て方を学ぶ。
14	西洋料理運営②	アンティパスト（前菜）について・ソースとパスタの相性・イタリアの地方料理 以上を実践で学ぶ。
15	総まとめ①	総まとめを行う。
16	プレゼンテーション④	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
17	西洋料理献立組合わせ方②	西洋料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
18	日本料理試作②	吸物、自主製作を試作、メニューの組み立て方を学ぶ。
19	日本料理運営②	メニューの決め方を発表、料理の内容を考え始めさせる。原価配分を決めておく。 以上を実践で学ぶ。
20	プレゼンテーション⑤	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
21	日本料理献立組合わせ方②	日本料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
22	中国料理試作②	役割の最終決定する。・メニューの決め方を共有する。・料理の内容を考える。 原価配分を決める。以上を試作、ディスカッションを行いメニューの組み立て方を学ぶ。
23	中国料理運営②	役割の最終決定する。・メニューの決め方を共有する。・料理の内容を考える。 原価配分を決める。以上を実践で学ぶ。
24	プレゼンテーション⑥	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
25	中国料理献立組合わせ方②	中国料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
26	西洋料理試作③	ポタージュの基本②・鮮魚を使ってポワレ・フランスの地方料理（肉） 以上を試作、ディスカッションを行いメニューの組み立て方を学ぶ。
27	西洋料理運営③	ポタージュの基本②・鮮魚を使ってポワレを学ぶ。 フランスの地方料理（肉）以上を実践で学ぶ。
28	プレゼンテーション⑦	グループワークを行い、メニュー開発力・プレゼンテーション能力を学ぶ。
29	西洋料理献立組合わせ方③	西洋料理の献立の組み合わせ方を学ぶ。
30	総まとめ②	総まとめを行う。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	就職HR		
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	ベストマッチの就職活動を行うために、就職活動に必要な知識やマナーを身につける。				
到達目標	幅広い企業研究ができる。 履歴書が作成できる。 自己PRを述べることができる。				
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					
関連科目	未来デザインプログラム				
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	橋村成美 他 1 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	就職活動のルールの振り返り①	就職活動の流れを理解し、年間のスケジュールを作ることを学ぶ。
2	就職活動のルールの振り返り②	就職活動中の行動を学ぶ。
3	就職活動のルールの振り返り③	求人の探し方と見方を学ぶ。
4	就職活動のルールの振り返り④	就職活動規約、内定規約について知る。
5	身だしなみ振り返り①	身だしなみの大切さを学ぶ。
6	身だしなみ振り返り②	身だしなみに必要な物品の扱い方と意味を理解することを学ぶ。
7	自己分析①	自分のやる気ポイントを理解することを学ぶ。
8	自己分析②	自分の経験から性格を分析することを学ぶ。

9	他己分析①	周りの人の意見をもとに、改めて自分自身について分析する。
10	他己分析②	
11	自己PR①	自分の強みと弱みを整理し、それにまつわるエピソードを活かし自己PRを作成する。
12	自己PR②	
13	業界・企業研究①	ホテル業界について学び、自分自身の就職活動の方向性を見つける。
14	業界・企業研究②	多店舗展開業界について学び、自分自身の就職活動の方向性を見つける。
15	業界・企業研究③	専門店・個人店業界について学び、自分自身の就職活動の方向性を見つける。
16	業界・企業研究④	求職業界について学び、自分自身の就職活動の方向性を見つける。
17	業界・企業研究⑤	会社説明会に参加し、志望動機の文章を書く。
18	業界・企業研究⑥	採用担当者にビジネスメールを送ることや電話をかけ、訪問の仕方について学ぶ
19	業界・企業研究⑦	企業の情報を整理し、まとめる。
20	履歴書・エントリーシート の書き方①	履歴書・エントリーシートを書く。
21	履歴書・エントリーシート の書き方②	
22	履歴書・エントリーシート の書き方③	
23	履歴書・エントリーシート の書き方④	
24	面接練習①	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。（入室～自己紹介まで）
25	面接練習②	
26	面接練習③	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。（自己紹介～自己PRまで）
27	面接練習④	
28	面接練習⑤	面接の流れを理解し、立ち居振る舞いを学ぶ。（自己PR～退室まで）
29	面接練習⑥	
30	就業準備	内定及び内々定先の企業風土を学ぶ。