

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	PC演習		
必修選択	必修	(学則表記)	パソコン演習		
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	Excel & Word & PowerPoint2016基本技			出版社	技術評論社

科目の基礎情報②

授業のねらい	PCの基礎を知り、基本的な操作を身につける。				
到達目標	ワード エクセル パワーポイントの基本操作ができる。				
評価基準	筆記試験：60％ 授業態度：20％ 提出物：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					
関連科目					
備考					
担当教員	木下 直之			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	PC導入について	授業ルール、PC基礎、アドレス作成、フォルダ作成
2	word	入力基礎 挿入 削除 変換 図 画像 スクショ（ペイント）
3	word	使い方基礎 レイアウト フォント 縦書き 図形 画像の編集
4	word	課題（レシピ作成）
5	word	レシピ作成
6	word	課題発表
7	excel	基礎操作 表作成 レイアウト セルの設定 シート プルダウン等
8	excel	計算式の作成 表作成 課題 成績表作成
9	excel	グラフ作成 課題プリント
10	excel	シート間を使った表作成1 課題・原価計算表
11	excel	シート間を使った表作成2 課題・原価計算表
12	excel	シート間を使った表作成3 課題・原価計算表 時給計算
13	excel	シート間を使った表作成4 課題・原価計算表 時給計算
14	PPT	基礎操作 デザイン 文字入力 画像挿入 スマートアート

15	総まとめ①	エクセル・ワードについての総まとめ①
16	総まとめ①振り返り	エクセル・ワードについての総まとめ①の振り返り
17	PPT	課題1 自己紹介5ページ
18	PPT	課題1 自己紹介6ページ
19	PPT	課題1 発表
20	PPT	課題2 説得するプレゼン
21	PPT	課題2 説得するプレゼン
22	PPT	課題2 説得するプレゼン
23	PPT	課題2 説得するプレゼン
24	PPT	課題2 発表
25	PPT	卒業課題
26	PPT	卒業課題
27	PPT	卒業課題
28	PPT	卒業課題
29	総まとめ②	PPT総まとめ②
30	総まとめ②	PPTについての総まとめ②の振り返りと発表

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	サービス論		
必修選択	必修	(学則表記)	サービス論		
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	サービス論Ⅱオリジナル教本 西洋料理料飲接客サービス技法			出版社	日本ホテル・レストランサービス技能協会

科目の基礎情報②

授業のねらい	飲食店の賞品に付加価値をつける心温まる「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を学ぶ。				
到達目標	お客様に感動を与え、認めていただくのは、ホスピタリティマインドが必要。調理師として一流の「おもてなし」ができる知識を身に着けることが出来る。				
評価基準	筆記試験：60％ 授業態度：20％ 提出物：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	レストランサービス技能士 3級				
関連科目	総合調理実習				
備考					
担当教員	小松 勇市			実務経験	○
実務内容	レストランサービス 実務 ホテル料飲接客 実務				

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	サービス論Ⅱ ①	実技 リングの切り方 を学ぶ
2	サービス論Ⅱ ②	接遇の流れ ①② を学ぶ
3	サービス論Ⅱ ③	一流のサービスについて 学ぶ
4	サービス論Ⅱ ④	お客様のタイプと心理 を学ぶ
5	サービス論Ⅱ ⑤	レストランの運営① を学ぶ
6	サービス論Ⅱ ⑥	レストランの運営② を学ぶ
7	サービス論Ⅱ ⑦	ミネラルウォーター を学ぶ
8	サービス論Ⅱ ⑧	メニュープランニング を学ぶ
9	サービス論Ⅱ ⑨	レストランの防災と防犯 を学ぶ
10	サービス論Ⅱ ⑩	トラブル・コンプレイン
11	サービス論Ⅱ ⑪	予算管理の基礎知識

12	サービス論Ⅱ ⑫	自己啓発と事故の商品化
13	サービス論Ⅱ ⑬	ゲストニーズの察知方法と顧客満足
14	サービス論Ⅱ ⑭	実技 Ananas flambé を学ぶ
15	総まとめ①	総まとめ①
16	ビールについて	ビールの基本について学ぶ 生ビールの正しい取り扱い方 を学ぶ
17	グラス・ワインについて	ワインの抜栓方法と器具 グラス形状の違いによるワインの味わいの違い を学ぶ
18	シェリー酒とベネシアンドール 生ハムのサービスについて	シェリー酒の種類と扱い方 生ハムの取り扱い方と切り方 を学ぶ
19	日本酒+焼酎	日本酒の提供方法と味わい方 焼酎の知識と取り扱い方 学ぶ
20	料理とワイン①	料理とワインのマッチングを学ぶ①
21	料理とワイン②	料理とワインのマッチングを学ぶ②
22	対面調理（海鮮）について	対面調理 海鮮の提供方法と演出
23	フレア パーテンディングについて①	フレアバーテンディングの基礎と応用 ショウタイムのデモンストレーション を学ぶ
24	フレア パーテンディングについて②	フレアバーテンディングの基礎と応用 ショウタイムのデモンストレーション を学ぶ
25	デクバージュ・フランバージュ	フランス料理ロシア式サービスの基本と演出 を学ぶ
26	テーブルコーディネート①	テーブルコーディネートの基礎知識を学ぶ
27	テーブルコーディネート②	テーブルコーディネートの基礎知識を学ぶ
28	洋酒概論Ⅱ	洋酒についての知識と現在のカクテルの形を学ぶ
29	総まとめ②	総まとめ②
30	カクテルⅡ	洋酒についての知識と現在のカクテルの形を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	ビジネス学		
必修選択	必修	(学則表記)	ビジネス学（ビジネスマナー）		
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	2020年度版 ビジネス能力検定ジョブパス3級			出版社	日本能率協会マネジメントセンター

科目の基礎情報②

授業のねらい	調理師に必要なビジネスの基本を身に付ける。				
到達目標	ビジネスにおけるコミュニケーションを理解する。 仕事の実践とビジネスツールを理解する。 ビジネス能力検定3級の内容を習得する。				
評価基準	筆記試験：60％ 授業態度・提出物等：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	ビジネス能力検定 ジョブパス3級・2級				
関連科目					
備考					
担当教員	東出 加奈子			実務経験	○
実務内容	都市銀行勤務 専修学校・各種学校の新任教員のための研修担当 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	ジョブパスとは、授業の流れ、到達目標について
2	第1編第1章	キャリアと仕事へのアプローチ
3	第1編第2章	仕事の基本となる8つの意識
4	第1編第3章	コミュニケーションの基本
5	第1編第4章	指示の受け方と報告、連絡・相談
6	第1編第5章	敬語の種類と必要性
7	第1編第6章第7章	来客対応と訪問・会社関係の基本マナー
8	第2編第1章	仕事の取り組み方
9	第2編第2章	ビジネス文書の基本
10	第2編第3章	電話対応
11	第2編第4章	統計・データの読み方
12	第2編第5章第6章	情報収集とメディア活用・会社を取り巻く環境と経済の基本・ビジネス用語

13	復習	模擬試験
14	前期振り返り	前期振り返り
15	前期総まとめ	前期総まとめ
16	オリエンテーション	ジョブパス3級・2級へのステップ
17	ビジネスコミュニケーション	ビジネス会話実践
18	会社とビジネスツール	コンプライアンス
19	ビジネスツールとしての文書	ビジネス文書作成実践
20	ケーススタディ	クレーム対応
21	知っておきたい法律	ビジネスの基本となる法律
22	社会保障制度	税金と社会保障
23	外国語コミュニケーション①	調理師に必要な外国語
24	外国語コミュニケーション②	調理師に必要なフランス語
25	外国語コミュニケーション③	調理師に必要なフランス語
26	外国語コミュニケーション④	調理師に必要なイタリア語・中国語
27	グローバルコミュニケーション①	異文化コミュニケーション
28	グローバルコミュニケーション②	外国文化とコミュニケーション
29	後期総まとめ①	後期総まとめ
30	後期総まとめ②	社会人・職業人としてスタートするにあたって

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	業界論		
必修選択	必修	(学則表記)	業界論（ホスピタリティ）		
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	西洋料理 料飲接客サービス技法		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	

科目の基礎情報②

授業のねらい	グローバル化する料飲接客業界の様々なニーズに応えられる「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を学ぶ。		
到達目標	料理の味を一層高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出することが出来る。 食材や食事を楽しむ上で欠かせない知識を得ることが出来る。 お客様の安全・安心を保証する知識を学ぶことが出来る。 店舗経営についての知識を得ることが出来る。		
評価基準	筆記試験：60％ 授業態度・提出物等：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	レストランサービス技能士 3級		
関連科目	総合調理実習		
備考			
担当教員	小松 勇市	実務経験	○
実務内容	レストランサービス業務 ホテル料飲接客業務		

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	食材・飲料などの基礎知識①	食品について（6つの基礎食品、食品分類別特徴、食品の加工、食品貯蔵 食品管理）
3	食材・飲料などの基礎知識②	西洋料理に使用される主な食材（前菜、スープ、魚甲殻類、家畜）について
4	食材・飲料などの基礎知識③	西洋料理に使用される主な食材（家禽、野鳥獣肉類、野菜、チーズ、デザート）について
5	一般的な西洋料理調理法	主な魚仕込みの表現、主な肉の切り方と焼き方について
6	飲料の種類および特徴①	ワインの基礎知識①（ワインの分類、ブドウ分類 フランスワイン）
7	飲料の種類および特徴②	ワインの基礎知識②（ドイツワイン、イタリアワイン、アメリカワイン、スペインワイン）
8	飲料の種類および特徴③	ワインの基礎知識③（オーストラリアワイン、チリワイン、アルゼンチンワイン、ワイン管理）
9	飲料の種類および特徴④	ビール スピリッツ リキュール 日本酒 焼酎 ソフトドリンク の知識について
10	メニューについて①	メニューの歴史、メニュー作成の諸規則
11	メニューについて②	料理名あるいはその食材 メニュー構成について
12	西洋料理の食食用具・備品①	銀食器、陶磁器について

13	西洋料理の食事用具・備品②	ガラス容器、食器類の種類と名称について
14	前期総まとめ①	前期振り返り
15	前期総まとめ②	前期総まとめ
16	接客の基本①	料飲接客サービスについて（役割 性格と特徴 条件 求められる資質）
17	接客の基本②	身だしなみ 表情 動作 ふるまい 言葉遣い について
18	接客の基本③	商品知識 お客様心理の理解 コミュニケーション能力 チームワークについて
19	宴会とレストランサービス①	宴会について（種類と内容 宴会の準備
20	宴会とレストランサービス②	宴会について（運営 サービス方法）
21	宴会とレストランサービス③	レストランサービスの各種方法 スタッフと任務の理解について
22	宴会とレストランサービス④	レストラン準備 セットアップ 客席案内
23	食文化	食文化史と現状の食環境 食事作業
24	施設管理	施設の知識 防災 設備の維持管理
25	苦情対応と遺失物の取り扱い	料飲サービスにおける不備・苦情 好ましくないお客さんへの対応 遺失物の取り扱い
26	店舗経緯とマネージメント①	仮想店舗経営計画を実施、グループワークを行い、資金調達、担保計画を疑似的に行う。
27	店舗経緯とマネージメント②	仮想店舗経営計画を実施、グループワークを行い、資金調達、担保計画を疑似的に行う。
28	店舗経緯とマネージメント③	仮想店舗経営計画を実施、発表を行う。
29	後期総まとめ①	後期総まとめ
30	後期総まとめ①	1年間を振り返って

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		
必修選択	必修	(学則表記)	特別調理理論		
開講				単位数	総時間数
配当年次	2 年	学科	上級調理師科	4	120
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	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	調理技法・文法・調理用語に関する知識を身に付け、試食をすることで味覚を養う。				
評価基準	筆記試験：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				
関連科目	特別調理実習 レストラン実習				
備考					
担当教員	西尾 智治 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 他多数				
習熟状況等による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	切り方	西洋料理の切り方を復習する		
	中国	旬の食材を使って	旬の食材を使った中国料理を学ぶ		
2	日本	寿司	細工寿司とお任せにぎり寿司を学ぶ		
	西洋	調理法について	西洋料理における鶏肉の処理の仕方と調理法について学ぶ		
3	中国	地方料理①	四川料理について歴史と調理法を学ぶ①		
	日本	川魚料理	川魚の処理の仕方と調理法を学ぶ		
4	西洋	調理法について	ソウルを使い、処理の仕方と調理法を学ぶ		
	中国	地方料理②	四川料理について歴史と調理法を学ぶ②		
5	日本	陶芸について	器の作り方と種類について学ぶ		
	西洋	フランス料理①	フランスの地方古典料理を学ぶ		
6	中国	地方料理③	四川料理について歴史と調理法を学ぶ③		
	日本	旅館料理	旅館における日本料理の仕方と調理法を学ぶ		
7	西洋	フランス料理②	フランスの古典料理を学ぶ		
	中国	地方料理④	広東料理について歴史と調理法を学ぶ①		
8	日本	昆布について	昆布の歴史と種類、扱い方について学ぶ		
	西洋	フランス料理③	パテについて作り方と種類を学ぶ		
9	中国	地方料理⑤	広東料理について歴史と調理法を学ぶ②		
	日本	酒の肴	日本酒に合う酒の肴について、考え方と作り方を学ぶ		
10	西洋	フランス料理④	フランスの食材を使い、処理の仕方と調理法を学ぶ		
	中国	地方料理⑥	北京料理について歴史と調理法を学ぶ①		
11	日本	海外の和食	海外で求められる和食について、考え方と作り方を学ぶ		
	西洋	イタリア料理①	生麺の作り方と生麺を使った料理について学ぶ		
12	中国	地方料理⑦	北京料理について歴史と調理法を学ぶ②		
	日本	お茶について	茶道における作法と歴史、お茶の効能、仕方を学ぶ		
13	西洋	イタリア料理②	新しいイタリアの料理を学ぶ		
	中国	地方料理⑧	上海料理について歴史と調理法を学ぶ①		

14	日本 茶懐石 西洋 イタリア料理③	茶懐石の献立の立て方、作り方について学ぶ イタリアのデザート の歴史と作り方を学ぶ
15	総まとめ① 日本 婚礼料理	総まとめを行う 和食の婚礼における献立の立て方、作り方について学ぶ
16	西洋 イタリア料理④ 中国 地方料理⑨	アンティパストについて作り方を学ぶ 上海料理について歴史と調理法を学ぶ②
17	日本 蕎麦 西洋 スペイン料理①	蕎麦の歴史とそばの打ち方、つゆの仕立て方を学ぶ スペイン料理の基本を学ぶ
18	中国 家禽を使って 日本 和菓子①	中国料理における家禽類の処理の仕方と調理法を学ぶ 和菓子と季節の関係性、和菓子の作り方を学ぶ
19	西洋 スペイン料理② 中国 特殊調理①	スペインの地方料理の歴史と調理法を学ぶ 中国料理における特殊な調理の仕方を学ぶ①
20	日本 季節の一品料理 西洋 フランス料理⑤	季節の酒の肴の種類と作り方を学ぶ 新しいフランス料理の技法を学ぶ
21	中国 特殊調理② 日本 鰻を使って	中国料理における特殊な調理の仕方を学ぶ② 鰻の産地と漁業について学ぶ
22	西洋 フランス料理⑥ 中国 季節の料理	フランスのデザート の歴史と作り方を学ぶ 中国料理における季節の食材の処理の仕方と調理法を学ぶ
23	日本 肉の使い方 西洋 フランス料理⑧	肉の部位と和食の扱い方、料理の種類を学ぶ フランス料理における貝の扱い方と種類、調理法について学ぶ
24	中国 点心① 日本 おばんざい	点心について歴史と調理法を学ぶ① 和食の家庭料理について考え方と作り方を学ぶ
25	西洋 スパイスについて 中国 点心②	スパイス、ハーブについて種類・効能・使い方を学ぶ 点心について歴史と調理法を学ぶ②
26	日本 ご飯もの 西洋 フランス料理⑨	和食におけるご飯の位置づけ、ご飯の種類と作り方を学ぶ 大皿盛りと皿盛りについて盛り付け方を学ぶ
27	中国 前菜 日本 高級料亭の献立	中国料理における前菜の作り方と盛り付け方を学ぶ 料亭の献立の立て方、作り方を学ぶ
28	西洋 イタリア料理⑤ 中国 刀工	イタリアの食材を使い、処理の仕方と調理法を学ぶ 中国料理における野菜を使った彫刻の仕方を学ぶ
29	日本 鍋料理 総まとめ②	鍋料理の種類と食材、鍋の仕立て方を学ぶ 総まとめを行う
30	西洋 フランス料理⑩ 中国 新調理技法	ジビエの扱い方と調理法を学ぶ 中国料理における新しい調理技法を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実習	科目名	特別調理実習		
必修選択	必修	(学則表記)	特別調理実習		
開講				単位数	総時間数
配当年次	2年	学科	上級調理師科	10	300
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	選択した料理のワンランク上の専門技術と、新しい技術を学び身につける。				
到達目標	進路に合わせて深く学び、スペシャリストを目指す。				
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	特別調理理論・レストラン実習				
備考					
担当教員	西尾 智治 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				

習熟状況等による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 基礎項目練習① 中国 基礎項目練習① 日本 基礎項目練習① 新調理 真空調理法①	ココット、ジュリエンス、オムレツの基礎練習 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 胡瓜桂むぎ、梅人参、六方子芋、魚卸し、蟹棒入り出汁巻玉子の基礎練習 日本料理の真空調理活用法を学ぶ①
2	西洋 フランス料理① 中国 基礎項目練習② 日本 和食のだし汁 新調理 真空調理法②	若鶏の5枚卸しとソテーについて学ぶ 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 煮出し汁の引き方とその利用方法を学ぶ ホテルにおけるフランス料理の真空調理法活用法を学ぶ①
3	西洋 フランス料理② 中国 基礎項目練習③ 日本 魚介を使って① 新調理 スチコン活用法	パビヨット、フランについて。色の飛びやすいポタージュの処理の仕方と作り方を学ぶ 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 鰹の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ スチームコンベクションオープンを使って多品目の同時・平行調理の仕方を学ぶ
4	西洋 フランス料理③ 中国 鶏を使って 日本 保存食について 新調理 真空調理法③	ソースアメリカーズ、ソースオランダーズの作り方を学ぶ 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 保存食の考え方と種類、保存食の作り方を学ぶ 日本料理の真空調理活用法を学ぶ②
5	西洋 フランス料理④ 中国 地方料理① 日本 魚介を使って② 新調理 真空調理法④	鴨肉の火入れ方法とガストリックについて作り方を学ぶ 四川料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 川魚の扱い方と料理の作り方を学ぶ 中国料理における真空調理法を学ぶ①

6	西洋 中国 日本 カフェ	フランス料理⑤ 地方料理② 魚介を使って③ カフェメニュー①	ムースについて 冷製のポタージュについて作り方を学ぶ 北京料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 烏賊の扱い方と烏賊を使った料理の作り方を学ぶ カフェに向く食材を使い、料理の作り方を学ぶ
7	西洋 中国 日本 カフェ	フランス料理⑥ 地方料理③ 野菜を使って① カフェメニュー②	マリネとポワレについて、仕方を学ぶ 広東料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 夏野菜の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ カフェのランチメニューの考え方と作り方を学ぶ
8	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理① 地方料理④ 豆腐を使って① カフェメニュー③	オリーブ油を使った乾麺について 仔羊のキャレの下処理の仕方を学ぶ 上海料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 豆腐を使って和食の作り方を学ぶ カフェで人気のメニューの考え方と作り方を学ぶ
9	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理② 点心① 魚介を使って④ カフェメニュー④	乾麺の復習とイタリア古典のスープの作り方を学ぶ 鹹点心の作り方について学ぶ 穴子のおろし方と下処理、穴子料理の作り方を学ぶ カフェのコースメニューの考え方と作り方を学ぶ
10	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理③ 点心② 魚介を使って⑤ カフェメニュー⑤	生麺の作り方と使い方、仔牛肉の処理と料理の作り方を学ぶ 点心の形と包み方を学ぶ 蛸の処理の仕方と蛸を使った料理の作り方を学ぶ カフェの提供方法と作り方を学ぶ
11	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理④ 烏賊を使って コンクール カフェメニュー⑥	生麺の作り方と使い方②、ブリモビアットの作り方を学ぶ 烏賊の切り込みの練習と火の通し方を学ぶ 姿作り、あしらいの処理を実践する。 カフェメニューのポイントと作り方を学ぶ
12	西洋 中国 日本 サービス	スペイン料理① 高級食材を使って 基礎項目コンテスト テーブルマナー①	スペイン料理での魚の扱い方とバエリアの作り方を学ぶ 食材の価値と食文化、処理の仕方と料理の仕方を学ぶ 基礎項目に合わせ、クラス単位でコンテストを実施し、現時点の基礎レベルを知る。 テーブルセッティングと軽食、ドリンクについて学ぶ
13	西洋 中国 日本 サービス	総まとめ① 総まとめ① 総まとめ① 総まとめ①	総まとめを行う
14	西洋 中国 日本 カフェ	スペイン料理② 高級食材について② 魚介について⑥ カフェメニュー⑦	スペインの地方料理の特徴と料理の作り方を学ぶ 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 鱧の卸し方と鱧を使った季節料理の作り方を学ぶ カフェの器の使い方と盛り付ける料理の作り方を学ぶ
15	西洋 中国 日本 カフェ	スペイン料理③ 展示料理について 郷土料理 カフェメニュー⑧	スペインの地方料理の特徴と料理の作り方を学ぶ② 展示料理の盛り付け方や見せ方などのコツを学ぶ 郷土料理が根付いた理由とその作り方を学ぶ チーズを使った人気のカフェメニューの作り方を学ぶ
16	西洋 中国 日本 新調理	基礎項目練習② 基礎項目練習④ 基礎項目練習② 真空調理法⑤	ココット、ジュリエンヌ、オムレツの基礎練習 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 胡瓜桂むき、梅人参、六方子芋、魚卸し、蟹棒入り出汁巻玉子の基礎練習 日本料理の真空調理活用法を学ぶ③
17	西洋 中国 日本 新調理	フランス料理⑦ 基礎項目練習⑤ 和食のだし汁② デザート	ポッシュとポワレについて、仕方を学ぶ 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 煮出し汁の引き方を練習し、秋の食材を使った和食の作り方を学ぶ 新調理を生かしたデザートの作り方について学ぶ①
18	西洋 中国 日本 新調理	フランス料理⑧ 基礎項目練習⑤ 野菜を使って② 真空調理法⑥	ポタージュとビスクについて、仕方を学ぶ 拌盤、蛋皮、飾り切りの基礎練習 根菜類を使った和食の作り方を学ぶ 中国料理における真空調理法を学ぶ②
19	西洋 中国 日本 新調理	フランス料理⑨ 鶏を使って② 野菜を使って③ 真空調理法⑦	フランスのデザートについて、作り方を学ぶ 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 キノコを使った和食の作り方を学ぶ フランス料理における真空調理法を学ぶ②

20	西洋 中国 日本 新調理	フランス料理⑩ 地方料理⑤ 魚介を使って⑦ 真空調理法⑧	ジビエを使ったフランス料理の作り方を学ぶ 四川料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 海老を使った和食の作り方を学ぶ 日本料理の真空調理活用法を学ぶ④
21	西洋 中国 日本 新調理	イタリア料理④ 地方料理⑥ 魚介を使って⑧ ビュッフェ	生麺の作り方と使い方、仔牛肉の処理と料理の作り方を学ぶ② 北京料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ② 鮭を使った和食の作り方を学ぶ 新調理を活用したビュッフェ料理の作り方とメリットを学ぶ
22	西洋 中国 日本 カフェ	洋食メニュー 地方料理⑦ 魚介を使って⑨ カフェメニュー⑨	日本における洋食文化と作り方を学ぶ 広東料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 鯛の卸し方を練習し、鯛を使った和食の作り方を学ぶ カフェに向く食材を使い、料理の作り方を学ぶ②
23	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理⑤ 地方料理⑧ 季節料理 カフェメニュー⑩	イタリアのコース料理を知り、作り方を学ぶ 上海料理における食材の処理の仕方と料理の作り方を学ぶ 旬の食材を使って、季節感と作り方を学ぶ カフェのランチメニューの考え方と作り方を学ぶ②
24	西洋 中国 日本 カフェ	イタリア料理⑥ 点心③ 節句料理 カフェメニュー⑪	イタリアのコース料理を知り、作り方を学ぶ② 鹹点心の作り方について学ぶ② 祝儀肴について習わしを知り、作り方を学ぶ カフェで人気のメニューの考え方と作り方を学ぶ②
25	西洋 中国 日本 カフェ	スペイン料理④ 点心④ 魚介を使って⑩ カフェメニュー⑫	スペイン北部の料理を知り、作り方を学ぶ 点心の形と包み方を学ぶ② 鱈を使った料理の作り方を学ぶ カフェのコースメニューの考え方と作り方を学ぶ②
26	西洋 中国 日本 カフェ	フランス料理⑪ 高級食材について③ 魚介を使って⑪ カフェメニュー⑬	フランスの古典料理（魚の煮込み）とパート（生地）について作り方を学ぶ 食材の価値と食文化、処理の仕方と料理の仕方を学ぶ 河豚を使った料理のポイントと作り方を学ぶ カフェメニューのポイントと作り方を学ぶ②
27	西洋 中国 日本 サービス	基礎項目練習③ 高級食材について④ 魚介を使って⑫ テーブルマナー②	ココット、ジュリエヌ、オムレツの基礎練習 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 甘鯛の処理の仕方と甘鯛を使った料理の作り方を学ぶ テーブルセッティングと軽食、ドリンクについて学ぶ②
28	西洋 中国 日本 サービス	総まとめ② 総まとめ② 総まとめ② 総まとめ②	総まとめを行う
29	西洋 中国 日本 カフェ	フランス料理⑫ 展示料理について② 魚介を使って⑬ カフェメニュー⑬	フランスの古典料理を知り、作り方を学ぶ 展示料理の盛り付け方や見せ方などのコツを学ぶ② 蟹の処理の仕方と蟹を使った料理の作り方を学ぶ チーズを使った人気のカフェメニューの作り方を学ぶ
30	西洋 中国 日本 カフェ	卒業料理練習 卒業料理練習 卒業料理練習 カフェメニュー⑭	各班ごとにテーマと料理を決め、試作をする 各班ごとにテーマと料理を決め、試作をする 各班ごとにテーマと料理を決め、試作をする カフェの器の使い方と盛り付ける料理の作り方を学ぶ

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	食育論		
必修選択	必修	(学則表記)	食育論		
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 必携問題集			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	次世代に引き継ぎたい日本の伝統食を主幹とし、食育の現場で実践できるような知識を身につける。 正しい食の知識の習得確認としては、専門調理師 筆記試験の合格を目標とする。				
到達目標	専門調理師 筆記試験 合格				
評価基準	筆記試験：60％ 授業態度・提出物・演習等：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	調理師、専門調理師				
関連科目					
備考					
担当教員	澤潟 美喜子 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	前期 オリエンテーション	前期授業内容の説明（総論） / 食育とは
2	日本の暦と食文化①	新暦と旧暦 / 二十四節気と七十二候
3	日本の暦と食文化②	五節句、雑節 / 5月の食文化
4	食の知識①	日本の季節と旬の食材
5	日本の暦と食文化③	6月の食文化 / 献立作成①
6	食の知識②	食事の礼儀作法
7	食育教室の指導計画①	食育教室の指導計画書（作成）
8	食育教室の指導計画②	食育教室の指導計画書（発表）
9	日本の暦と食文化④	7月の食文化 / 献立作成②
10	日本の暦と食文化⑤	8月の食文化 / 9月の食文化
11	日本の暦と食文化⑥	10月の食文化 / 11月の食文化
12	日本の暦と食文化⑦	12月の食文化 / 1月の食文化

13	日本の暦と食文化⑧	2月の食文化 / 3月の食文化 / 4月の食文化
14	前期 内容まとめ	前期の授業内容の振り返り
15	前期総まとめ	前期総まとめ
16	後期 オリエンテーション	後期授業内容の説明（総論）
17	食の知識③	五味五色五法
18	食の知識④	食べ合わせ
19	食の知識⑤	「こ食」
20	食の知識⑥	メニュー構成
21	食の知識⑦	献立作成③
22	食育インストラクターとは	食育インストラクターとは / 試験対策
23	専門調理師 筆記試験対策①	試験対策 範囲：食生活と健康
24	専門調理師 筆記試験対策②	試験対策 範囲：食の栄養と特性
25	専門調理師 筆記試験対策③	試験対策 範囲：食の安全と衛生
26	専門調理師 筆記試験対策④	試験対策 範囲：調理理論と食文化概論
27	専門調理師 筆記試験対策⑤	試験対策 範囲：調理実習
28	後期 内容まとめ	後期の授業内容の振り返り
29	後期総まとめ①	後期総まとめ
30	後期総まとめ②	今年度の振り返り、まとめ

シラバス

科目の基礎情報①					
授業形態	実習	科目名	総合調理実習Ⅱ		
必修選択	必修	(学則表記)	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		6 180
使用教材	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	●特定多数の人に継続的に食事を供給することは、対象となる喫食者の食生活の一部または全部を担っているということがあり、集団調理の意義がここにある。給食とは多数の人を対象とした「食事のサービス」であり、食べる側、作る側、サービスする側の相互の関係が重要となる。この授業では、これらのことを踏まえて集団調理の知識と技術を身につける。				
到達目標	●集団調理は大量の食事を扱うので、食品管理、調理操作管理、衛生管理ができる。 ●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を理解することができる。 ●一連の業務について技術や知識を身につけることができる。				
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・調理実習・基礎調理実習				
備考					
担当教員	西尾智治 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① 献立の作成① 試作の基本 売価と原価率		・ポタージュの基本① ・鮮魚を使ってポッシェ ・フランスの地方料理		
2	◆日本料理① 松花堂弁当		・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。		
3	◆中国料理① 1年間のメニューを使って応用① メニューを考える上での基礎と幅を出す		・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。		
4	◆西洋料理② 食材の管理 試作の必要性 原価の計算①		・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		
5	◆日本料理② 立夏の頃		●次回の週に前回話した役割を最終決定 メニューの決め方を発表 ※各週で料理の最終試作を行っていく。 料理の内容を考え始めさせる。 原価配分を決めておく。 ・昼の会席料理の簡易的な提供の仕方、スピード 如何に綺麗に早く提供できる。 ・吸物、自主製作		

6	◆中国料理② 1年間のメニューを使って応用② 食材発注について メニューを考える上での基礎と幅を出す	・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。
7	◆西洋料理③ 食材の納品 試作の応用 原価の計算②	・ポタージの基本② ・鮮魚を使ってポワレ ・フランスの地方料理（肉）
8	◆日本料理③ 水無月の会席	・予め座付き料理(小鉢) 向附がセット、 お客様が席に着かれたら、吸物を出す。 2膳目にて煮物、焼物、御飯、香物、止椀 ・煮物、焼物の自主製作
9	◆中国料理③ 点心メニュー メニューを考える上での基礎と幅を出す	・前菜について ・飲茶について ・湯菜について（スープ料理）
10	◆西洋料理④ 献立の作成② イタリア料理の構成 イタリア料理の構成	・アンティパストの盛り合わせ① ・魚介ベースソースのパスタの応用 ・仔牛肉を使ったイタリア料理
11	◆日本料理④ 祇園祭り・天神祭り	・予め座付き料理先付、前菜がセット済み。 2膳目にて吸物、向附、煮物 3膳目にて御飯、焼物、香物、止椀 ・煮物、焼物の自主製作
12	◆中国料理④ 中華粥ランチ 〇仕込みと段取りについて考える。	●前菜の試作をする。 中華粥について 蒸菜について（蒸し物料理）
13	◆西洋料理⑤ 献立の作成③ フランス料理の構成 フランスの調理法	・オードブルのアレンジ ・魚介を使った古典料理 ・フランスの地方料理（肉）
14	◆日本料理⑤ 朝顔市・鬼灯市の頃	・予め座付き料理前菜がセット済み ・膳目にて吸物、向附、煮物、焼物、酢物、 ・3膳目にて御飯、香物、止椀を出して、天麩羅のみサービスをする。 ・吸物、煮物、揚物の自主製作
15	◆中国料理⑤ 大阪の食材を使って（地産地消）① 仕込みと段取りについて考える。	・蒸し物料理の試作をする。 ・炸菜（揚げ物）について ・麺・飯料理について ・大阪の食材について
	◆総まとめ①	●総まとめ①
16	◆西洋料理⑥ 献立の作成④ スペイン料理の構成 スペインの調理法	・スペインのタパスについて ・パエリアの大量調理 ・スバインのデザート
17	◆日本料理⑥ 月見の宴	・予め座付き料理前菜がセット済み ・お客様が食べ終わり次第料理を一品ずつ提供 吸物、向附、煮物、焼物、蒸し物、酢の物 ・2膳目にて御飯、香物、止椀を提供 吸物、焼物、蒸し物、酢物の自主製作

18	◆中国料理⑥ 大阪の食材を使って（地産地消）②	・炸菜（揚げ物）と麵飯料理の試作をする。 ・炒菜（炒め物）について ・焼菜（煮込み物）について ・大阪の食材について
19	◆西洋料理⑦ 献立の作成⑤ フランス料理の構成 フランスの調理法	・鮮魚を使ってボワレ② ・鶏肉を使って煮込み料理 ・フランスのデザート
20	◆日本料理⑦ 紅葉狩り弁当	・予め座付き料理先付がセット済み。 ・前菜、向附、煮物、焼物、を松花堂弁当にて、 御飯、香物、吸物、天麩羅を別皿にて提供、 土瓶蒸しのみ後から提供、 ・すべて料理を提供後膳を下げて、水物提供 吸物、焼物、焚き合わせ、揚物の自主製作
21	◆中国料理⑦ 演出について① ○食材の取り入れ方について	・炒め物・煮込み料理の試作をする。 ・甜点心（デザート）について ・烤菜（焼き物）について ・見せ方・カットの仕方について
22	◆西洋料理⑧ 献立の作成⑥ イタリア料理の構成 イタリアの調理法	・アンティパストの盛り合わせ② ・イタリアの地方料理（肉） ・イタリアのデザート
23	◆日本料理⑧ 立冬の頃	・予め座付き料理先付、鍋物がセット済み。 お客様が食べ終わり次第料理を一品ずつ提供 吸物、向附、煮物、焼物、酢の物 ・2膳目にて御飯、香物、止椀を提供 吸物、焼物、酢物、御飯の自主製作
24	◆中国料理⑧ 演出について② 食材の取り入れ方について	・甜点心（デザート）の試作をする。 ・学生運営のまとめをする。 ・発注材料のまとめをする。 ・原価をまとめる。
25	◆西洋料理⑨ 2年間の総まとめ	●自主運営 PDCAを活かし、計画性をもってレストラン運営を行う。
26	◆日本料理⑨ 冬至の頃	・予め座付き料理前菜がセット済み。 ・お客様が食べ終わり次第料理を一品ずつ提供 吸物、向附、煮物、焼物、蒸し物、酢の物 ・2膳目にて御飯、香物、止椀を提供 御飯、香の物、止椀以外の自主製作
27	◆中国料理⑨ 学生運営 ○客前での演出	●今までのメニューを集結 運営料理の最終確認 運営計画を立てる。
28	◆西洋料理⑩ 2年間の総まとめの復習	●2年間の集大成としての復習 学んできた料理・サービスをバランスよく組み合わせ、総合力を発揮する。
29	◆日本料理⑩ 祝いの膳	・料理の提供の仕方から、料理の構成、 献立まですべて学生主体にて実施 ・卒業としての祝い物を意識して献立作成の事。
	◆総まとめ②	●総まとめ②
30	◆中国料理⑩ 高級ランチメニュー 今までのメニューを集結	●2年間学んできた料理をまとめる。 運営計画を立てる。 原価について