

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習(日本料理)	50時間以上 通年	調理実習 (調理師養成教育全書)

学習目標

日本料理について専門性を学び、知識と技術を習得する。併せて料理における季節感や行事食の知識や文化を習得する。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">・前菜、酢の物・季節の料理・懐石料理・前期実技試験にむけて	前期実技試験 <ul style="list-style-type: none">・より人参・蛇腹胡瓜	33 時間
後期	<ul style="list-style-type: none">・専門調理師試験課題・節分料理、鍋物・スッポン料理・後期実技試験にむけて	後期実技試験 <ul style="list-style-type: none">・鰯のお造り	18 時間

学習評価

詳細は別途 実施要項に従います。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理・レストランサービス 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

実務経験

日本料理専門調理師（元ホテル料理長）他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習(西洋料理)	35時間以上 通年	調理実習 (調理師養成教育全書)

学習目標

基礎から応用まで西洋料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や西洋の食文化についても学ぶ。

	学習計画(学習内容など)	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">• 応用的な調理方法• 基本的なデザートについて• 前期実技試験にむけて	前期実技試験 • 白身魚のグラタン	24 時間
後期	<ul style="list-style-type: none">• 応用的な調理方法• 基本的なデザートについて• 後期実技試験にむけて	後期実技試験 • 鶏胸肉のオレンジソース野菜添え	15 時間

学習評価

詳細は別途 実施要項に従います。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理・レストランサービス 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

実務経験

西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習(中国料理)	20時間以上 通年	調理実習 (調理師養成教育全書)

学習目標

中国料理についての基礎から応用を学び、技術、バラエティに富んだ加熱調理など幅広く習得する。
また、伝承された中国の食文化についても学ぶ。

	学習計画(学習内容など)	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">食材の扱いと下処理法調理器具の扱い方、火力の扱い方見せる中国料理(ピンパンの並べ方、盛り付け方)前期実技試験にむけて	前期実技試験 ・鶏肉のカシュー ナッツ炒め	15時間
後期	<ul style="list-style-type: none">より正確な包丁技術を必要とする中国料理中国料理の系統と食文化について後期実技試験にむけて	後期実技試験 ・青椒肉絲	9時間

学習評価

詳細は別途 実施要項に従います。

各課題科目とも姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出などの項目について100点法で行い、60点以上を合格とします。

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理・レストランサービス 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

作業効率を考えながら機敏に進んで実習を行いましょう。

実務経験

中国料理専門調理師(元飲食店料理長)他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習（製菓）	6時間以上 後期	調理実習 （調理師養成教育全書）

学習目標

製菓の応用を行い。知識と技術の向上をさせる。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期			0時間
後期	<ul style="list-style-type: none">洋菓子の基本と応用和菓子の基本と応用	<ul style="list-style-type: none">実習理解度取組状況	9時間

学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価します。

担当者から

調理と製菓の違いを学び、材料の計量、扱い方等、基本を学びましょう。

実務経験

西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習(基本料理)	50時間以上 通年	調理実習 (調理師養成教育全書)

学習目標

基礎から応用まで幅広く学び、技術を習得する。併せてコンクールなど実習に係わる学校行事にも取り組む。

	学習計画(学習内容など)	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">1年次の復習・技術練習食材の切り方食材の加熱の仕方前期実技試験にむけて校内料理コンクールについて(レシピ作成)	<ul style="list-style-type: none">実習理解度取組状況	33時間
後期	<ul style="list-style-type: none">応用料理を学ぶ後期実技試験にむけて校内料理コンクール卒業記念料理展	<ul style="list-style-type: none">実習理解度取組状況	24時間

学習評価

実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価します。

担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまずいている箇所があれば、早めに解決しましょう。レシピについては、多くの本を見て、相談しながら組み立てていきましょう。

実務経験

日本料理専門調理師他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習 (臨床調理実習)	30時間以上 通年	

学習目標

疾病についての基礎的な知識を習得し、病態に合った献立の調理ができるようになる。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	臨床調理とは 治療食の基礎 塩分制限食 エネルギーコントロール食 糖尿病食	前期座学試験 レポート	19 時間
後期	高齢期の食事 骨粗鬆症の食事 貧血の食事	後期座学試験 レポート	13 時間

学習評価

座学試験（40点）とレポート（60点）併せて100満点で実施する

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察も採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。

積極的に実習に参加しましょう。

実務経験

調理師

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	調理実習(校外実習)	150時間以上 通年	調理実習 (調理師養成教育全書)

学習目標

飲食店や給食施設など、実際の調理現場で2週間実習をすることにより、現場での調理の流れや衛生管理の方法などを総合的に学ぶ。併せて調理師としての職業意識及び態度を学ぶ。

	学習計画 (学習内容など)	評価方法	授業時数
前期	実施期間 5/11~5/23	・校外実習票 ・校外実習報告書	60 時間
後期	実施期間 10/5~10/17 11/16~11/28	・校外実習票 ・校外実習報告書	120 時間

学習評価

校外実習先の指導者が作成する校外実習票と、本人が記入する校外実習報告書により評価します。

担当者から

自分の将来を見据え、就職も考慮して事前調査の段階から積極的に取り組みましょう。

実務経験

--

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	レストランサービス	300 時間以上 通年(実と合算)	レストランサービス トレーニングマニュアル

学習目標

食の提供を通じて、サービスにおける言葉使い、所作の美しさを追求することを目標とします。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	別講 接客サービスの心得（社会人の心得） 第2章 身だしなみ・基本の姿勢と動作・接客用語 第1章 レストランの組織・各担当の業務内容 第3章 食器・備品の基礎知識 第4章 お客様を迎える前の準備 第5章 サービスの基本スキル	学習状況 前期試験	77 時間
後期	レストランサービスの基本 サービスのトレーニング 朝食のサービス・ランチのサービス・ディナーのサービス	学習状況 後期試験	72 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・3割 } 合計で 100 点満点

座学試験（100 点満点で実施し、7 割に換算する）

実技試験は別途（レストラン実習学習評価）行う。

合格基準： 座学試験、実技試験を平均し、60 点以上を合格とします

学習評価は、レストランサービスとレストラン実習の評価を総合して以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

担当者から

授業では、常に知識の復習と、基本となる動作を繰り返し行い、間違いをその場で正して基本の大切さを学びます。その先に見える物事を想像できるように心がけましょう。

実務経験

調理師（ホテルサービス担当）他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	レストラン実習	300 時間以上 通年(けと合算)	

学習目標

実際のレストラン運営を意識し、機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理作業、調味、盛り付け、サービス、片付けまでの一連の流れを学習する。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
通年	・コース料理（西洋料理） ・会席料理（日本料理） ・松花堂弁当（日本料理） 仕込み、準備から片付けまでをチームで行う	・実技 ・レポート	前期 97 時間 後期 59 時間

学習評価

実技について姿勢、器具の使い方、仕上がり、衛生、時間内提出、各回のレポートなどの項目について100満点で前期・後期で評価を行う。

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、レストランサービスとレストラン実習の評価を総合して以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

放課後練習を活用し、理解の難しいところ、つまづいている箇所があれば、早めに解決しましょう。

実務経験

西洋料理専門調理師（ホテル料理長）他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	フードサービス	60 時間以上 通年	フードビジネス/フードマーケティング (調理師養成教育全書)

学習目標

フードビジネスやマーケティングについての知識を深め、飲食店の経営に携わっていただける様になりましょう。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授情時数
前期	第1章 調理師と外食産業 第2章 企業の経営 第3章 財務管理 第4章 メニュープランニング	学習状況 前期座学試験	32 時間
後期	第1章 マーケティング概論 第2章 食環境とフードマーケット 第3章 マーケティングリサーチ 第4章 マーケティング戦略 第5章 サービスマーケティング	学習状況 後期座学試験	29 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・3割

座学試験（100点満点で実施し、7割に換算する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

随時、学習相談を実施しております。難しい箇所や詳しく知りたいテーマなどがあれば遠慮なく聞いてください。普段の授業態度も評価対象なので積極的に参加していきましょう。

実務経験

ホテル経営者他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	フードサービス実習	120 時間以上 通年	

学習目標

基礎から応用まで日本料理について幅広く学び、技術を習得する。併せて背景にある科学的な根拠や伝承された文化の重みも学ぶ。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	<ul style="list-style-type: none">地域のイベントでの販売に向けて菓子製造から販売まで日本の郷土料理について（食文化を知る）パンの基本について	レポート	84 時間
後期	<ul style="list-style-type: none">柑味鮎について地域のイベントでの販売に向けてパエリアの仕込み・調理郷土料理についての研究発表	レポート	43 時間

学習評価

レポート点（各回ごとのレポートを 100 点満点で採点して平均をとる）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期と後期の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。

実務経験

日本料理専門調理師（元ホテル料理長）他

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	食品科学実習	60 時間以上 通年	サイエンスクッキング (調理師養成教育全書)

学習目標

食品加工や調理工程に存在する科学的な事象について実習を通して明らかにし、理解を深め、応用できるようにする。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	食品科学実習について 廃棄率の測定 小麦の調理性（麺・パン） 大豆の加工品	食品の計量 官能評価の実際 砂糖の調理性 野菜の色調変化	学習状況 前期座学試験 レポート提出 42 時間
後期	果実の加工品 肉の加工品 さつまいもの加熱方法による甘味の違い 牛乳の加工品	ペクチン 卵の調理性	学習状況 後期座学試験 レポート提出 24 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・3割

座学試験（40点）とレポート（60点）併せて100満点で実施し、7割に換算する

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

提出期限の厳守やレポートの考察も採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。実習への取り組み状況も学習評価に含まれますので、積極的に実習に参加しましょう。

実務経験

--

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	国が定める授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	コミュニケーション 英語	30 時間以上 通年	調フードランゲージ（英語） （調理師養成教育全書）

学習目標

日本の「食」を世界にアピールできるよう、調理師になって調理現場で役立つよう、基礎知識と共に専門知識も学習できる事を目指します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
前期	挨拶・自己紹介の練習 be 動詞を使ったの質問応答練習 一般動詞を使ったの質問応答練習 未来形、過去形を使ったの質問応答練習 Wh-疑問詞を使ったの質問応答練習	学習状況 前期座学試験	17 時間
後期	レストランでの基本の会話練習 調理に関する表現の練習	学習状況 後期座学試験	13 時間

学習評価

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・3割

座学試験（100点満点で実施し、7割に換算する）

合格基準：60点以上を合格とします

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59以下

担当者から

これまで学習してきた英語学習の復習をしながら、コミュニケーションに活かせるように会話練習をしっかりと行い、自信を持って話せるようになりましょう。

実務経験

--

令和2年度 シラバス

学科及び学年	科 目	授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コース II 2	ビバリッジ論	30 時間以上 通年	

学習目標

料理と共に提供されるさまざまな飲み物について、幅広い知識を持った調理師を目指します。

	学習計画（学習内容など）	評価方法	授業時数
通年	<ul style="list-style-type: none">・紅茶について（理論・実践） 基礎知識（種類・産地・歴史）、入れ方と飲み方・コーヒーについて（理論・実践） 基礎知識（生産・入れ方）、エスプレッソ・カプチーノについて・ワインについて（理論） 基礎知識（産地・製造・ぶどうの品種）・日本酒について（理論） 基礎知識（種類・製造）、製造と世界への広がりについて・乳酸菌飲料について（理論） 基礎知識、レシピ作成・茶道について（理論・実践） お茶室の入り方、お茶菓子の取り方、食べ方、お茶の入れ方、 飲み方	毎回の レポート 提出	前期 16 時間 後期 16 時間

学習評価

レポート点（各回ごとのレポートを 100 点満点で採点し、前期・後期で平均をとる）

合格基準： 60 点以上を合格とします

学習評価は、前期と後期の平均を以下の基準で評価します。

A+ : 100 ~ 90 、 A : 89 ~ 80 、 B : 79 ~ 70 、
C : 69 ~ 60 、 D : 59 以下

担当者から

提出期限の厳守やレポートの内容が採点基準となりますので、期限を守り丁寧にレポートを書きましょう。それぞれの道のプロからの授業ですので、積極的に質問し授業に参加しましょう。

実務経験

ティーアドバイザー他

