

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	食生活	単位数	1	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	菊川 実花	実務経験	管理栄養士として病院食等の臨床経験があり、栄養指導に従事した経験あり			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目		○		
使用教科書	食生活と健康 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通じて、調理師が果たすべき役割を理解する。

## 2 指導内容

病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、食と人の健康、現代における食の問題、国際的な取り組み、公衆栄養学について指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	回数	学習活動	時間	評価方法
調理師と健康	健康の考え方	1	健康とは何か	18	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2	我が国の健康水準		上記評価比率を100点満点で算出し
		3	目指すべき健康とは		
	食と健康の関係	4	食生活が健康に果たす役割	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定	
		5	健康的な食生活習慣づくり		
	調理師の役割	6	調理師の成り立ち		
		7	調理師法の概要		
		8	食生活における調理師の役割		
食生活と疾病	疾病の動向とその予防	9	疾病の動向	12	
		10	疾病の予防		
	生活習慣病	11	生活習慣病とは		
		12	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性		
		13	生活習慣病の予防		

計 30 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	健康	単位数	2 単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	菊川 実花	実務経験	管理栄養士として病院食等の臨床経験があり、栄養指導に従事した経験あり		
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目		<input checked="" type="radio"/>	
使用教科書	食生活と健康 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)				
副教材	なし				

## 1 学習目標

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通じて、調理師が果たすべき役割を理解する。

## 2 指導内容

病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、健康づくりの実際と調理師の労働環境や食育活動の実際、そして環境への配慮を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法	
健康づくり	健康づくり対策	1 疾病予防から健康増進へ	16	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%	
		2 健康増進法			
		3 わが国における健康づくり対策			
		4 健康教育			
		5 健康に関する食品情報			
	心の健康づくり	6 心身相関とストレス	10	上記評価比率を100点満点で算出し A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定	
		7 ストレスへの対処方法			
		8 心の健康と自己実現			
	調理師と食育	9 食育の定義	10		
		10 食育の意義			
		11 食育基本法の概要			
		12 正しい知識の提供			
		13 食育の実践			
労働と健康	労働と健康	14 作業環境と健康	12	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定	
		15 作業条件と健康			
		16 職業病・労働災害			
	調理師の職場環境	17 職場環境の現状			
		18 調理施設の環境			
		19 調理施設での労働災害			
		20 生活環境の衛生	22		
		21 現代の生活環境			
		22 環境因子			
環境と健康	環境条件	23 大気・水			
		24 住居			
		25 廃棄物			
		26 放射線			
		27 広がる環境汚染			
		28 空気汚染・水質汚染			
		29 騒音・振動、悪臭			
		30 環境問題とその取り組み			

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	栄養	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	菊川 実花	実務経験	管理栄養士として病院食等の臨床経験があり、食材の選び方等の指導実績あり			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	食品と栄養の特性 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーと栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、調理師として必要な食品の基礎知識や食品に含まれる栄養素について指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法
栄養素の機能と健康	オリエンテーション	1	授業概要の説明	1	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点 満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定
	栄養と健康	2	栄養素の種類	34	
		3~4	食品の成分と体の成分(1)~(2)		
		5	食品中の栄養素と健康		
	炭水化物	6	炭水化物とは		
		7	炭水化物の種類		
	脂質	8	脂質とは		
		9	脂質の種類		
	たんぱく質	10	たんぱく質とは		
		11~12	たんぱく質の種類(1)~(2)		
		13	たんぱく質の栄養価		
	ビタミン	14	ビタミンとは		
		15	ビタミンの種類		
	ミネラル	16	ミネラルとは		
		17	ミネラルの種類		
	その他の成分	18	水分		
		19~20	機能性成分(1)~(2)		
消化と吸収	食品の摂取	21	生理的欲求	16	
		22~23	心理的欲求(1)~(2)		
		24~25	栄養管理(1)~(2)		
		26~27	栄養素の消化(1)~(2)		
		28~29	栄養素の吸収(1)~(2)		
		30	栄養素の代謝		
エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝	31	エネルギー代謝とは	9	
		32	エネルギー摂取量とエネルギー消費量		
	日本人の食事摂取量基準	33~34	日本人の食事摂取基準とは(1)~(2)		
		35	食事摂取基準の指標		
	食品の選択	36	食品標準成分表		
		37	食品分類法		
		38	食事バランスガイド		

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	食品	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	菊川 実花	実務経験	管理栄養士として病院食等の臨床経験があり、食材の選び方等の指導実績あり			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	食品と栄養の特性 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

副教材  
なし

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーと栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、栄養素とその働きを学ぶ基礎栄養学、栄養素と人体の関係についての臨床栄養学を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法
食品の特徴と特性	オリエンテーション	1	授業概要の説明	1	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点 満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定
	植物性食品とその加工	2	穀類	43	
		3	いもおよびでんぶん類		
		4	砂糖および甘味類		
		5	豆類		
		6	種実類		
		7	野菜類		
		8	果実類		
		9	きのこ類		
		10	藻類		
	植物性食品とその加工品	11	魚介類		
		12	食肉類		
		13	卵類		
		14	乳類		
	その他の食品	15	油脂類		
		16	菓子類		
		17	嗜好飲料類		
		18	調味料および香辛料類		
		19	調理加工食品類		
		20	ゲル状食品		
		21~22	特別要途食品、保健機能食品(1)~(2)		
食品の加工と貯蔵	食品の加工	23~24	食品の加工の目的(1)~(2)	25	
		25~27	食品の加工法(1)~(3)		
		28~29	微生物の利用(1)~(2)		
		30~31	食品の貯蔵の目的(1)~(2)		
		32	食品の貯蔵法		
食品の生産と流通	食品の国内生産と輸入	33	わが国の食品の生産	21	
		34~35	海外から輸入される食品(1)~(2)		
	食品の流通	36~37	食品の流通の仕組み(1)~(2)		
		38	各食品の流通経路		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	食品の安全・実習	単位数	4	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	藤田咲子	実務経験	特定給食施設における衛生管理の実務経験あり			
授業の方法	講義・実習	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	食品の安全と衛生 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

食品の安全性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法律及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

特定給食施設における衛生管理の実務経験のある教員が、食品の安全性、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得させ、実習を通じた科学的な知識などを指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動			時間	評価方法
食品の安全と衛生	食の安全を守る	1	調理従事者の衛生管理		6	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
	食の安全確保のしくみ	2	自主衛生管理の基本「5S」について			
	食品衛生とは	3	食中毒の発生状況			
食品と微生物	食品中の微生物	4	微生物の種類		12	上記評価比率を100点満点で算出し A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下
		5	微生物の増殖条件			
		6	食品の微生物汚染			
	食品の腐敗	7	腐敗とは			
		8	腐敗に関する微生物			
		9	腐敗の科学			
食品と化学物質	食品添加物	10	食品添加物の概要		18	で評価を判定
		11	食品添加物と食品衛生関係法規			
		12	食品添加物の安全性の評価			
		13	主な食品添加物とその用途			
	食品と重金属	14	ヒ素および重金属			
		15	主な有毒元素			
	食品と放射性物質	16	放射線			
		17	放射性物質の基準値			
		18	放射線照射食品			
器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要	19	器具・容器包装の定義		6	
		20	器具・容器包装の取り扱い			
		21	材質の種類			
飲食店による健康危害	食中毒の概要	22	食中毒とは		48	
		23	食中毒の分類			
		24	食中毒の発生状況			
	細菌性食中毒	25	感染型食中毒			
		26	食品内毒素型食中毒			
		27	生体内毒素型食中毒			
		28	細菌性食中毒の予防			
	ウイルス性食中毒	29	ノロウイルスによる食中毒			
		30	ウイルス性食中毒			
	自然毒食中毒	31	動物性食中毒			
		32	植物性食中毒			
		33	自然毒食中毒			
	化学性食中毒	34	化学性食中毒の概要			
		35	化学性食中毒の予防			
		36	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)			
	寄生虫による食中毒	37	寄生虫による食中毒の概要			
		38	寄生虫による食中毒の予防			
	経口感染症	39	経口感染症とは			
		40	経口感染症と食中毒			
		41	経口感染症の予防			
	食物アレルギー	42	食物アレルギーとは			
		43	食物アレルギーの種類			
		44	アレルギー物質の表示			
	その他の健康危害	45	BSE			
		46	農薬おとづれ動物由来疾患			

食品衛生実習	実習	47	ガラス測定器具の使い方	30
		48	食品のPH測定	
		49	生卵の鮮度判定	
		50	魚介類の鮮度判定	
		51	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	
		52	食肉の鮮度判定	
		53	牛乳の鮮度判定	
		54	食品の内部温度の測定	
		55	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	
		56	調理器具の汚れ状態の検査	
		57	食器洗浄後の汚れ状態の検査	
		58	水道水の残留塩素測定	
		59	空中浮遊微生物の測定	
		60	食品からの各種細菌の検出 (簡易検査法)	

計 120 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	衛生活法規	単位数	1	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	藤田 咲子	実務経験	特定給食施設における衛生管理の実務経験あり			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	食品の安全と衛生 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

食品の安全性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法律及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

特定給食姿勢づに置いて衛生関連の実務経験のある教員が、食品衛生に関する法律や対策の目的、内容を理解させ食品衛生管理を担う調理師としての自覚などを指導する科目である。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法
食品安全対策	食品安全対策にかかる法律	1	食品衛生法	30	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
		2	食品安全基本法		
	食品安全行政	3	中央組織・地方組織		
	食品安全情報の共有 食品営業施設・設備の安全対策	4	食品表示とは・食品表示法		
		5	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		
	調理従事者の健康管理	6	健康保菌者の把握		
		7	調理従事者の衛生管理 調理従事者の家族の健康チェックと届け出		
		8	衛生教育の重要性		
		9	食品衛生責任者 食材の衛生管理		
	調理作業時における安全対策	10	異物混入防止		
		11	手洗い・洗浄・消毒・殺菌		
	自主衛生管理HACCP	12	HACCPとは わが国でのHACCPに対する取り組み		
		13	HACCPシステムの7原則13手順		
		14	HACCPの普及・推進		
	食品事故対応	15	危機管理 実際に起こった食中毒の例		

計 30

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	調理理論	単位数	5	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	實崎 裕美	実務経験	管理栄養士として特定給食施設での実務経験あり。			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	調理理論と食文化概論 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

## 2 指導内容

特定給食施設における給食管理経験のある教員が、大量調理の実際を踏まえて調理科学や理論を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理とおいしさ	調理とは	1 調理理論を学ぶ意義(1) 2 調理理論を学ぶ意義(2) 3 調理の目的(1) 4 調理の目的(2) 5 調理の目的(3)	27	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	おいしさの構成	6 食べ物の側にある要因(1) 7 食べ物の側にある要因(2) 8 食べる人の側にある要因(1) 9 食べる人の側にある要因(2)		
調理の基本操作	非加熱調理操作	10 計量 11 洗浄 12 浸漬 13 切碎 14 混合・かくはん 15 磨碎・粉碎 16 成形・圧搾・ろ過(1) 17 成形・圧搾・ろ過(2) 18 冷却(1) 19 冷却(2) 20 冷凍(1) 21 冷凍(2) 22 解凍(1) 23 解凍(2)	51	
	加熱調理操作	24 湿式加熱 25 乾式加熱 26 誘電加熱(電子レンジ) 27 誘導加熱(電磁調理器)		
食品の調理科学	植物性食品	28 穀類 29 いもおよびでんぶん類 30 砂糖 31 豆類 32 種実類 33 野菜類 34 果実類 35 きのこ類	45	

	36	藻類	
動物性食品	37	魚介類	
	38	食肉類	
	39	卵類	
	40	乳類	
	41	油脂類	
その他の食品	42	調味料	
	43	ゲル状食品	
			27
調理設備・器具と熱源	44	調理施設・設備の種類	
	45	非加熱調理器具(1)	
	46	非加熱調理器具(2)	
	47	加熱調理器具(1)	
	48	加熱調理器具(2)	
	49	その他	
	50	材料別の食器・容器の特徴	
	51	料理別の食器の種類と特徴(1)	
	52	料理別の食器の種類と特徴(2)	
	53	熱源の種類と特徴	
	54	熱効率(1)	
	55	熱効率(2)	
	56	熱効率(3)	

計 150 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	食文化概論	単位数	1 単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	實崎 裕美	実務経験	海外の栄養士養成課程をもつ大学での指導経験や生活経験		
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目			○
使用教科書	調理理論と食文化概論 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)				
副教材	なし				

## 1 学習目標

食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特徴を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

海外の栄養士養成課程をもつ大学での指導経験や生活経験のある教員が、日本を含む世界の食文化の歴史やマナーを含む食文化の概要を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法
日本の食文化	日本の食文化史	1	原始(縄文・弥生時代) 古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)	20	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2	中世(鎌倉・室町・安土桃山時代) 近世(江戸時代)		
		3	近代(明治・大正・昭和時代初期)		
		4	現代(終戦以降)		
	日本料理の文化	5	日本料理の特徴		
		6	日本料理様式 日本料理の食事作法		
	行事食と郷土料理	7	食文化の地域性		
		8	行事食 郷土料理		
	現代の食生活と未来の食文化	9	食生活の現状		
		10	食文化の未来		
世界の料理と食文化	西洋料理の食文化	11	西洋料理の変遷 西洋料理の特徴	10	上記評価比率を100点満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
		12	西洋料理様式 西洋料理の食事作法		
	中国料理の食文化	13	中国料理の変遷 中国料理の特徴		
		14	中国料理様式 中国料理の食事作法		
	その他の国の料理の食文化	15	アジア・中東・中南米の料理		

計 30 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	衛生管理献立	単位数	1 単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	藤田 咲子	実務経験	大量調理施設における給食管理の経験		
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目		○	
使用教科書	総合調理実習（公益社団法人 全国調理師養成施設協会）				
副教材	調理実習レシピ集（公益社団法人 全国調理師養成施設協会）				

## 1 学習目標

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

## 2 指導内容

病院管理栄養士として臨床経験のある教員が、調理施設や設備、調理システム、調理師としての役割や業務内容について指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法	
集団調理実習	献立作成と調理	1	献立作成の方法	4	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し A(秀) 100~90 B(優) 89~80 C(良) 79~70 D(可) 69~60 E(不可) 59点以下で評価を判定	
		2	対象別献立作成と調理			
	求められるサービス	3	サービスとは何か サービスにおける大切な姿勢	18		
		4	サービスと調理師のかかわり お客様の存在とは			
	接客サービスの基本	5	接客者としての意識 接客者の基本マナー			
		6	基本的な接客サービスの流れ			
	接客実務	7	料理別サービス方法			
		8	カラーコーディネート テーブルコーディネート			
	クレーム対応	9	クレーム対応の心構え			
		10	クレームの種類とその対処方法			
		11	クレームを発生させないためには			
飲食店開業計画	調理師とフードビジネス	12	外食産業について	8		
		13	フードビジネスのトレンド			
	飲食店の開業	14	開業の心構え 飲食店の基本戦略			
		15	開業に向けての流れ 開業後の日常運営ポイント			

計 30 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	集団調理(総合調理実習)	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部 優吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	総合調理実習 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

## 2 指導内容

調理師として実務経験のある教員が、給食施設における衛生管理や献立、調理等を総合的に指導することにより調理師の業務全体を理解させ、技術以外にも食品、栄養、健康の関わりについても指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理施設・設備	調理施設	1 建物(施設)概要 建築設備概要 2 作業環境 調理施設のトレンド	21	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
	調理設備	3 基本計画のポイント 調理機器の分類 4 調理施設のエネルギー 調理機器の選択 5 調理機器の使い方と清掃、手入れ		A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	調理システム	6 調理システムとは 調理システムの種類と特徴 7 業態別調理システムの適合性		
集団調理実習	集団調理実習にあたつて	8 集団調理実習の目的 9 集団調理実習の内容 10 実習の心構え 11 班編成	69	
	集団調理実習の進め方	12 計画(PLAN) 13 実施(DO) 14 評価・改善(CHECK/ACTION) 15 食物アレルギーへの対応		
	大量調理の特徴と調理技術	16 大量調理の特徴 17 大量調理の調理技法(1) 18 大量調理の調理技法(2) 19 大量調理の調理技法(3) 20 大量調理の調理技法(4)		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	集団調理(総合調理実習)	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部 優吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	総合調理実習(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	調理実習レシピ集(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

## 2 指導内容

調理師として実務経験のある教員が、給食施設における衛生管理や献立、調理等を総合的に指導することにより調理師の業務全体を理解させ、技術以外にも食品、栄養、健康の関わりについても指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
集団調理実習	集団調理実習にあたって	1 集団調理実習の目的	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2 集団調理実習の内容		
		3 実習の心構え		
		4 班編成		
	集団調理実習の進め方	5 計画(PLAN)	12	上記評価比率を100点満点で算出し A(秀) 100~90 B(優) 89~80 C(良) 79~70 D(可) 69~60 E(不可) 59点以下で評価を判定
		6 実施(DO)		
		7 評価・改善(CHECK/ACTION)		
		8 食物アレルギーへの対応		
	集団調理実習	9 大分駅弁を作ろう(大分県の食材や郷土料理についての理解を深める)	36	
		10 大分駅弁を作ろう(メニュー考案、発注書書き、栄養価計算)		
		11 大分駅弁を作ろう(試作:計画書に従っての調理)		
		12 大分駅弁を作ろう(試作の反省をふまえてのメニュー等のブラッシュアップ、栄養価表示、販売ポップ作り)		
		13 大分駅弁を作ろう(調理・販売)		
		14 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(レシピ考案、発注書書き、栄養価計算)		
		15 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(試作:計画書に従っての調理)		
		16 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(試作の反省をふまえてのメニューのブラッシュアップ、栄養価表示、販売ポップ作り)		
		17 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(調理・販売)		
		18 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(メニュー考案、発注書書き、栄養価計算)		
		19 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(試作:計画書に従っての調理)		
		20 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(調理・販売)		

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	高度調理技術	単位数	1	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部 優吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	総合調理実習（公益社団法人 全国調理師養成施設協会）					
副教材	調理実習レシピ集（公益社団法人 全国調理師養成施設協会）					

## 1 学習目標

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

## 2 指導内容

調理師として実務経験のある教員が、給食施設における衛生管理や献立、調理等を総合的に指導することにより調理師の業務全体を理解させ、技術以外にも食品、栄養、健康の関わりについても指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
集団調理実習	集団調理実習にあたって	1 集団調理実習の目的	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2 集団調理実習の内容		
		3 実習の心構え		
		4 班編成		
	集団調理実習の進め方	5 計画(PLAN)	12	上記評価比率を100点満点で算出し A(秀) 100~90 B(優) 89~80 C(良) 79~70 D(可) 69~60 E(不可) 59点以下で評価を判定
		6 実施(DO)		
		7 評価・改善(CHECK/ACTION)		
		8 食物アレルギーへの対応		
	集団調理実習	9 大分駅弁を作ろう(大分県の食材や郷土料理についての理解を深める)	36	
		10 大分駅弁を作ろう(メニュー考案、発注書書き、栄養価計算)		
		11 大分駅弁を作ろう(試作:計画書に従っての調理)		
		12 大分駅弁を作ろう(試作の反省をふまえてのメニュー等のブラッシュアップ、栄養価表示、販売ポップ作り)		
		13 大分駅弁を作ろう(調理・販売)		
		14 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(レシピ考案、発注書書き、栄養価計算)		
		15 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(試作:計画書に従っての調理)		
		16 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(試作の反省をふまえてのメニューのブラッシュアップ、栄養価表示、販売ポップ作り)		
		17 大分駅でオリジナルスコーンを販売しよう(調理・販売)		
		18 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(メニュー考案、発注書書き、栄養価計算)		
		19 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(試作:計画書に従っての調理)		
		20 おおいた和牛を使った大分駅弁を作ろう(調理・販売)		

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	日本料理	単位数	4	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					
副教材	調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康的な生活を実践する調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1 服装 2 頭髪、手指、その他 3 衛生的な習慣 4 調理実習室および器具の清掃 5 実習材料の使い方 ごみの出し方	15	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
日本料理	日本料理の学習段階	6 日本料理業界の概要 料理長への道のり 7 習得する技術の段階	105	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	日本料理の切り方	8 包丁の種類と研ぎ方 9 包丁の種類と研ぎ方 10 基本的な切り方 11 基本的な切り方 12 基本的な切り方 13 材料の切り方 14 材料の切り方 15 材料の切り方 16 魚のおろし方 17 魚のおろし方		
	日本料理の器具	18 器具の種類と特徴 19 器具の種類と特徴		
	材料の扱いと下処理法	20 野菜類 魚介類 21 野菜類 魚介類 22 野菜類 魚介類 23 肉類 卵類 24 肉類 卵類 25 肉類 卵類 26 その他の材料 27 その他の材料 28 その他の材料		
	調味料と香辛料	29 調味料 香辛料 30 調味料 香辛料		
	だし	31 だしの材料 32 だしの材料 33 だしの材料 34 だしの種類 35 だしの種類 36 だしの種類		
	日本料理の種類と調理例	37 先付け・前菜 梳物 38 先付け・前菜 梳物 39 先付け・前菜 梳物 40 お作り		

計 120 時間



# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	日本料理	単位数	4	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					
副教材	調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する科目である。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1 服装 2 頭髪、手指、その他 3 衛生的な習慣 4 調理実習室および器具の清掃 5 実習材料の使い方 ごみの出し方	15	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
日本料理	日本料理	6 煮物 7 煮物 8 煮物 9 揚げ物 10 揚げ物 11 揚げ物 12 蒸し物 13 蒸し物 14 蒸し物 15 醋の物・あえ物・浸し物 16 醋の物・あえ物・浸し物 17 醋の物・あえ物・浸し物 18 鍋物 寄せ物・練り物 19 鍋物 寄せ物・練り物 20 卵(鶏卵)料理 飯物 21 卵(鶏卵)料理 飯物 22 卵(鶏卵)料理 飯物 23 潰物 甘味 24 潰物 甘味 25 弁当	105	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	すしの移り変わりと分類	26 すしの移り変わり すしの分類 27 すしの移り変わり すしの分類		
	すし飯炊き	28 米の選定 味付けの変化 29 米の選定 味付けの変化 30 すし飯の作り方 31 すし飯の作り方		
	すしの材料	32 すしの材料の種類 33 すしの材料の種類		
	すしの種類	34 すしの種類		
	そば	35 そば粉 そばの打ち方 36 そばのゆで方 そばつゆ 37 薬味 そばの種類		
	うどん	38 うどん粉(小麦粉) うどんの打ち方 39 うどんのゆで方 うどんつゆ 40 うどんの種類		

計 120 時間



# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	西洋料理	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	山口 義一	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					

副教材 調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1 服装 頭髪、手指、その他 2 衛生的な習慣 3 調理実習室および器具の清掃 4 実習材料の使い方 ごみの出し方	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
西洋料理	西洋料理の学習段階	5 西洋料理業界の概要 料理長への道のり 6 習得する技術の段階	78	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	西洋料理の基本	7 包丁(ナイフ)の種類と選び方 8 材料の切り方 基本調理法 9 器具の種類と特徴		
	西洋料理の器具	10 油脂・調味料 香辛料・香草 11 油脂・調味料 香辛料・香草		
	ブイヨン	12 種類と調理例 13 種類と調理例 14 種類と調理例		
	ソース	15 ソースの基本材料 ソースの種類と調理例 16 ソースの基本材料 ソースの種類と調理例 17 ソースの基本材料 ソースの種類と調理例 18 合わせバター 19 合わせバター		
	フランス料理の種類と調理例	20 オードブル 21 オードブル 22 オードブル 23 ウー 24 ウー 25 ウー 26 ポタージュ 27 ポタージュ 28 ポタージュ 29 ポワソン 30 ポワソン		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	西洋料理	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	岡崎真之	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					

副教材 調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1 服装 頭髪、手指、その他 2 衛生的な習慣 3 調理実習室および器具の清掃 4 実習材料の使い方 ごみの出し方	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
西洋料理	西洋料理の学習段階	5 西洋料理業界の概要 料理長への道のり 6 習得する技術の段階	78	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
	西洋料理の基本	7 包丁(ナイフ)の種類と選び方 8 材料の切り方 基本調理法 9 器具の種類と特徴		
	フランス料理の種類と調理法	10 ヴィヤンド 11 ヴィヤンド 12 レギューム 13 レギューム 14 アントルメ		
	イタリア料理の種類と調理例	15 調味料 16 ブロード、スーゴ 17 サルサ 18 サルサ 19 アンティパスト 20 アンティパスト 21 ブリモ・ピアット 22 ブリモ・ピアット 23 セコンド・ピアット 24 セコンド・ピアット 25 コントルノ 26 コントルノ 27 ピツツア 28 ピツツア 29 ドルチェ		
	その他の西洋料理	30 その他	計 90 時間	

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	中国料理	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	川西 売介	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				<input checked="" type="radio"/>
使用教科書	なし					

副教材 調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動		時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1	服装 頭髪、手指、その他	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2	衛生的な習慣		
		3	調理実習室および器具の清掃		
		4	実習材料の使い方 ごみの出し方		
中国料理	中国料理の学習段階	5	中国料理業界の概要 料理長への道のり	78	上記評価比率を100点満点で算出し A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定
		6	習得する技術の段階		
	中国料理の基本	7	包丁の種類と研ぎ方		
		8	切り方(刀工)		
		9	材料の形(刀口)		
		10	鍋の扱い方		
		11	器具の種類と特徴		
	特殊材料とその扱い方	12	干貨		
		13	醃制品(イエンチーピン)と加工品		
		14	干貨醃制品のもどし方		
	調味料と香辛料	15	調味料		
		16	香辛料と香味野菜		
だしのとり方	だしの種類	17	だしの種類	計 90 時間	
		18	だしの材料と作り方		
	中国料理の調理工程	19	半成品加工		
		20	下加熱		
	中国料理の種類と調理法	21	中国料理の種類		
		22	中国料理の種類		
		23	調理法と調理例(1)		
		24	調理法と調理例(2)		
		25	調理法と調理例(3)		
		26	調理法と調理例(4)		
		27	調理法と調理例(5)		
		28	調理法と調理例(6)		
		29	調理法と調理例(7)		
		30	調理法と調理例(8)		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	中国料理	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	川西 売介	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				<input type="radio"/>
使用教科書	なし					

副教材 調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)

## 1 学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

## 2 指導内容

専門調理師又は調理師免許取得後5年以上の調理の業務若しくは実地指導の経験のある教員が、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割等を指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	調理実習の心得	1 服装 頭髪、手指、その他 2 衛生的な習慣 3 調理実習室および器具の清掃 4 実習材料の使い方 ごみの出し方	12	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
中国料理	中国料理の学習段階	5 中国料理業界の概要 料理長への道のり 6 習得する技術の段階	42	A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下 で評価を判定
	中国料理の基本	7 包丁の種類と研ぎ方 8 切り方(刀工) 9 材料の形(刀口) 10 鍋の扱い方 11 器具の種類と特徴		
	中国料理の器具	12 干貨 13 醤制品(イエンチーピン)と加工品 14 干貨醤制品のもどし方		
	特殊材料とその扱い方	15 中国料理の種類 16 調理法と調理例(1) 17 調理法と調理例(2) 18 調理法と調理例(3)		
その他の国の料理	エスニック料理の定着	19 エスニック料理 20 エスニック料理	36	
	各国料理の特徴と調理例	21 東アジアの料理 22 東アジアの料理 23 東南アジアの料理 24 東南アジアの料理 25 南アジアの料理 26 南アジアの料理 27 中東の料理 28 中東の料理 29 中南米の料理 30 中南米の料理		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	フードIT	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	白井 栄一	実務経験	Microsoft officeのアプリケーションソフトの指導歴がある			
授業の方法	講義	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	30時間マスターOffice2019 (日本情報処理検定協会・日本語ワープロ・情報処理表計算・プレゼンテーション)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

一般社会で最も使用されているアプリケーションソフトExcel, Word, PowerPointの概要及び基本操作～応用操作の習得、情報処理検定試験の受験者の育成

## 2 指導内容

ワープロソフトと表計算ソフトとプレゼンテーションソフトの基本的な知識や使い方を学び、文書作成ができるようになる。また検定試験合格を目指して指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	回数	学習活動	時間	評価方法
ワープロソフト操作実習		1	ビジネス文書知識		授業の取り組み 10%
		2	ビジネス文書の種類		定期考査 80%
		3	ビジネス文書の構造		実習プリント 5%
		4	ビジネス文書作成の留意点		小テスト 5%
		5	日本語入力方法		
		6	文書の書式設定		
		7	段落の書式設定		
		8	ファイル操作・管理		
		9	文書の校正		
		10	タイピング速度計測		
		11	タイピング速度軽装		
		12	タイピング速度測定		
		13	文書デザイン方法の操作実習		
表計算ソフト操作実習		14	ビジネス帳票知識		
		15	ビジネス帳票の主な種類		
		16	ビジネス書類作成の留意点		
		17	エクセルの入力方法		
		18	エクセルの編集		
		19	エクセルの数式の組み方		
プレゼンテーションソフト操作実習		20	プレゼンテーションソフトで動画作成実習		
		21	プレゼンテーションソフトで動画作成実習図形の		
検定試験試験対策		22	日本情報所認定試験の問題解説と受験要領		
		23	Word3級範囲の操作指導		
		24	Excel3級範囲の操作指導		
		25	Word2級の検定対策		
		26	Excel2級の検定対策		
		27	Powerpoint2級の検定対策		
		28	Word2級の検定対策		
		29	Excel2級の検定対策		
		30	Powerpoint2級の検定対策		

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	フードサービス	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	新調理師養成教育全書 選択編 レストランサービス(公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					
副教材	なし					

## 1 学習目標

フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する

## 2 指導内容

フードサービスビジネスに携わる調理師として、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的は技術を習得できるよう、指導する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に	サービスとホスピタリティ	1 サービスとは何か 2 ホスピタリティの重要性 3 サービスと調理従事者とのかかわり 4 お客様の存在とは	18	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%  上記評価比率を100点満点で算出し
	サービス産業と外食産業	5 サービス産業の位置づけ 6 サービス産業と外食産業の現状 7 外食産業の発展の要因		A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下
	企業の一員として	8 商品としてのレストランサービス 9 サービスプロフィットチェーン		で評価を判定
レストランサービスの基本	レストランサービスの学習段階	10 飲食店の種類による接客サービスの違い 11 レストランサービスの階級と職務 12 サービスにおける大切な姿勢	32	
	接客者としての意識	13 自己の人間性の育成 14 プロとしての仕事		
	接客者の基本マナー	15 身だしなみ 16 態度 17 言葉使い 18 電話対応 19 クレーム対応の心構えと目的 20 クレームの原因 21 クレーム対応の具体的な手順と注意点 22 クレーム処理報告書 23 クレームを発生させないためには 24 災害への対策、対応 25 事故への対策、対応		
レストランサービス実務	西洋料理におけるサービス実務	26 テーブルサービスの種類 27 接客者の基本的な一日の業務 28 西洋料理のサービスの流れ 29 サービステクニックの基本 30 快適な食事空間の演出	10	

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	基礎調理学実習	単位数	3	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					
副教材	調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

食材の調理特性に合った方法による基本的な調理技術の習得をはかり、望ましい食事作りができる能力を身につけることを目指す。

## 2 指導内容

グループで献立の調理・試食・評価を行う。毎回ねらいにあつた献立の調理を通じて、基礎的・応用的な調理技術を修得し、調理操作による食材の変化について説明する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に		1 オリエンテーション	6	授業の取り組み 10%
		2 行事食や郷土料理に関する献立作成		定期考査 80%
いろいろな調理		3 中国料理(点心)について	84	実習プリント 5%
		4 薬膳料理について		小テスト 5%
		5 ホワイトルウやマヨネーズの調理		上記評価比率を100点満点で算出し
		6 膨張剤による小麦粉料理		
		7 寿司飯		
		8 圧力なべの使った料理		
		9 飾り切り		
		10 炊飯(湯炊き法)		
		11 調味パーセントの計算		
		12 ブラウンルウの調理		
		13 シュ一生地の調理		
		14 パイ生地		
		15 ジャム		
		16 レバーの扱い方		
		17 鶏一羽のさばき方		
		18 クリスマス料理		
		19 雑煮		
		20 お正月料理		
		21 お正月料理		
		22 香辛料を使用した料理		
		23 行事食メニュー考案		
		24 行事食調理		
		25 郷土料理調理		
		26 松花堂弁当メニュー考案		
		27 松花堂弁当メニュー調理		
		28 料理写真の取り方		
		29 郷土料理調理		
		30 郷土料理調理		

計 90 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	CCReG(創作料理)	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目				○
使用教科書	なし					
副教材	調理実習レシピ集 (公益社団法人 全国調理師養成施設協会)					

## 1 学習目標

衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等を理解し実践できる。そして、独自の創作料理を作ることができる。

## 2 指導内容

グループで献立の調理・試食・評価を行う。毎回ねらいにあつた献立の調理を通じて、基礎的・応用的な調理技術を修得し、調理操作による食材の変化について説明する。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
調理を行う前に		1 オリエンテーション	4	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
		2 大分の特産品		
大分の料理		3 大分の郷土料理	34	上記評価比率を100点満点で算出し  A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
		4 大分の行事食		
		5 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案1		
		6 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案1		
		7 大分の食材を使った創作料理の調理		
		8 反省と評価		
		9 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案2		
		10 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案2		
		11 大分の食材を使った創作料理の調理		
		12 反省と評価		
		13 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案3		
		14 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案3		
		15 大分の食材を使った創作料理の調理		
		16 反省と評価		
		17 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案4		
		18 大分の食材を使った創作料理のメニュー考案4		
		19 大分の食材を使った創作料理の調理		
卒業ワーク		20 卒業ワークのための創作料理メニュー考案	22	
		21 卒業ワークのための創作料理メニュー考案		
		22 卒業ワークのための創作料理 発注書・栄養価計算		
		23 卒業ワークのための創作料理の試作		
		24 試作の反省とメニュー・レシピのブラッシュアップ		
		25 卒業ワークのための創作料理 発注書・栄養価計算		
		26 卒業ワーク創作料理の調理(発表)		
		27 反省と評価		
		28 テーブルコーディネートについて		
		29 テーブルマナー		
		30 テーブルマナー		

計 60 時間

# 令和6年度(2024年度)シラバス 調理師科

田北調理師専門学校

教科(科目)	キャリア開発(インターンシップ実習)	単位数	2	単位	学科	調理師科2年制
担当教員名	安部慎吾	実務経験	調理業界における調理経験と調理師としての指導歴をもつ			
授業の方法	実習	実務経験のある教員等による授業科目			○	
使用教科書	なし					
副教材	なし					

## 1 学習目標

実際の調理現場での体験を通じて、自分の適性を確認する。働くことの意味と、厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。

## 2 指導内容

実習先の選択するために、自分の適性をしり、いろんな業種の研究をする中で、自分で実習先を選ぶ。実習に先だって、社会人としての常識を身につけ、実習先でしっかりと学ぶことができる様サポートする。実習中は巡回指導をし。実習終了後はお礼状を書き、感謝の気持ちを笑わす。

## 3 学習計画

単元名	教材	学習活動	時間	評価方法
インターンシップ実習を行う前に		1 ガイダンス 2 インターンシップ実習の心得 3 実習先の選択・決定 4 実習先の選択・決定	4	授業の取り組み 10% 定期考査 80% 実習プリント 5% 小テスト 5%
インターンシップ実習		5 実習 6 実習 7 実習 8 実習 9 実習 10 実習 11 実習 12 実習 13 実習 14 実習 15 実習 16 実習 17 実習 18 実習 19 実習 20 実習 21 実習 22 実習 23 実習 24 実習 25 実習 26 実習 27 実習 28 実習 29 実習 30 反省・評価・お礼状作成	56	上記評価比率を100点満点で算出し A (秀) 100~90 B (優) 89~80 C (良) 79~70 D (可) 69~60 E (不可) 59点以下で評価を判定
				計 60 時間