

令和8年度 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ
高度調理科2年 シラバス

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
食品・栄養学	1	30	30	2 (通年)	必修
【学習内容】					
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修筑する。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。					
【到達目標】					
1、食品について学ぶことは、調理師にとって重要なことである。食品の特徴、旬、成分などについての知識を深め、さまざまな加工食品について学ぶことによって、調理の幅を広げる。 2、食品の加工の目的とその加工法、食品の貯蔵の目的とその貯蔵法について学び、それぞれの特徴を学習する。 3、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについて学習する。					
【授業の方法】					
・講義					
【成績評価の方法と基準】					
・期末の筆記試験にて評価する。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。					
【使用教材・教具】					
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書2食品と栄養の特性 ・全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書必携問題集 ・全国調理師養成施設協会 最新食品標準成分表 ・全国調理師養成施設協会 オールフォト食材図鑑 ・全国調理師養成施設協会 総合調理用語辞典 					
【履修にあたっての留意点】					
<ul style="list-style-type: none"> ・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。 					

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
調理理論と食文化概論	1	30	30	2 (通年)	必修
【学習内容】					
調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）などから科学的に理解するとともに、調理につかう食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得する。					
【到達目標】					
1. 「食品の調理科学」 食品の性質と調理による喧嘩を捉えることで調理の要点を学習する。 2. 「調理設備・器具と熱源」 各種の調理器具、食器、熱源の特徴や調理との関連について学び、適切に選択できるようにする。					
【授業の方法】					
・講義					
【成績評価の方法と基準】					
・期末の筆記試験により評価します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：教科書やノート、配布プリントをもとに授業内容を整理し、分からないことを調べたり、質問したりしてください。					
【使用教材・教具】					
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書4調理理論と食文化概論 ・全国調理師養成施設協会 総合調理用語辞典 ・全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書必携問題集 					

<p>【履修にあたっての留意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・ 授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・ この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
高度調理実習（校外実習）	計 12	120	120/360	2 (通年)	必修

<p>【学習内容】</p> <p>1年次に学校で身につけた知識、技術をレストラン、ホテル、旅館、集団施設等の現場で実習することで応用的な知識、技術を習得する。</p>
--

<p>【到達目標】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 調理師の業務を各実習先で学び、進路の方向性を見出す。 2. 職場体験をすることで、衛生観念、規律、厳しさ、楽しさを体験し、調理師としての心構えを身につける。 3. コミュニケーション能力を高め、社会人としてのマナーを身につける。
--

<p>【授業の方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 校外実習
--

<p>【成績評価の方法と基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習終了後、企業の実習担当者様からも実習評価表と学生が実習期間中、記入する日誌等をもとに総合的に評価します。

<p>【授業時間外に必要な学習の具体的内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 事前に、実習企業訪問を行い、注意事項などを確認する。
--

<p>【使用教材・教具】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習着一式 ・ 包丁セット ・ 校外実習日誌
--

<p>【履修にあたっての留意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校での実習とは違い、現場での実習となるため健康管理に気を付けること。 ・ 実習先で知り得た情報などについては、守秘義務を守り他に口外しないこと。 ・ 実習中、スマートフォンなどはロッカー等に入れ、厨房などに持ち込まないこと。

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
高度調理実習（西洋料理）	計 12	80	80/360	2 (通年)	必修

<p>【学習内容】</p> <p>飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の糖尿病などの身体の状況、嗜好などのニーズに合わせたサービスを習得する。</p>
--

<p>【到達目標】</p> <p>1年次で学習した基礎技術をもとに、和・洋・中の応用技術を習得する。</p>

<p>【授業の方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 実習
--

<p>【成績評価の方法と基準】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 期末の実技試験と課題等の提出物で総合的に評価します。

<p>【授業時間外に必要な学習の具体的内容】</p> <p>復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。</p>
--

<p>【使用教材・教具】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 包丁セット ・ 実習ノート ・ 本校独自のレシピプリント
--

<p>【履修にあたっての留意点】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・ 授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・ この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。
--

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
高度調理実習（中国料理）	計12	80	80/360	2 (通年)	必修
【学習内容】					
飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の糖尿病などの身体の状況、嗜好などのニーズに合わせたサービスを習得する。					
【到達目標】					
1年次で学習した基礎技術をもとに、和・洋・中の応用技術を習得する。					
【授業の方法】					
・実習					
【成績評価の方法と基準】					
・期末の実技試験と課題等の提出物で総合的に評価します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。					
【使用教材・教具】					
・包丁セット ・実習ノート ・本校独自のレシピプリント					
【履修にあたっての留意点】					
・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。					

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
高度調理実習（日本料理）	計12	80	80/360	2 (通年)	必修
【学習内容】					
飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の糖尿病などの身体の状況、嗜好などのニーズに合わせたサービスを習得する。					
【到達目標】					
1年次で学習した基礎技術をもとに、和・洋・中の応用技術を習得する。					
【授業の方法】					
・実習					
【成績評価の方法と基準】					
期末の実技試験と課題等の提出物で総合的に評価します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：授業内容を整理し、実習ノートにまとめてください。また、わからないことは調べたり、質問してください。放課後の時間を利用し自主練習してください。					
【使用教材・教具】					
・包丁セット ・実習ノート ・本校独自のレシピプリント					
【履修にあたっての留意点】					
・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。					

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
レストラン実習	6	180	180	2 (通年)	必修
【学習内容】					
・調理師としてお客様に料理を提供する心構えを理解する。安心、安全な料理を作るために衛生管理、掃除、体調管理、食材チェックを行いより実践に近い実習を行う。 ・調理器具、機器の特性を活かし、下処理や手順調味、盛り付けの効率の良い作業を確立する。					

【到達目標】
1) レストラン各セクションの準備や掃除衛生管理を身につける。 2) 調理場、製菓実習室、ホールに分かれての作業を行い、それぞれのスキルを上げる。 3) 提供する料理を全体で把握し一番状態が良いタイミングで提供する。 4) 設備や器具の特性を理解し用途に合った使用方法を理解する。 5) 自分達で主体的に段取りを組み、周りとの声をかけ合いながら始まりから終わりまで協力し進めていく力を養う。
【授業の方法】
・実習
【成績評価の方法と基準】
・期末の実技と課題などの提出物で総合評価します。
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】
復習：授業内容を整理し、わからないことは調べたり、質問してください。
【使用教材・教具】
・本校独自のレストランメニュープリント（和、洋、中） ・包丁セット
【履修にあたっての留意点】
・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
国際コミュニケーション学	1	30	30	2 (通年)	必修

【学習内容】
調理に関する初歩的な英語を習得する。
【到達目標】
初歩的な英語の読み書きが出来るようになり、料理に必要な数字、名詞、形容詞など、基本的な単語の意味を覚えることで、簡単な英語表記の料理名や、レシピを理解できるようにする。
【授業の方法】
・講義
【成績評価の方法と基準】
・期末の筆記試験にて評価する。
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】
・授業内で示される課題（演習問題など）があります。また配布資料を復習してください。
【使用教材・教具】
・作成プリント
【履修にあたっての留意点】
・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
総合演習	2	60	60	2 (通年)	必修

【学習内容】
サービス接客実務検定2級、3級の資格取得に向けた対策授業のほか、コーヒーや紅茶の入れ方、生け花やフルーツカッティング及び調理師として必要な知識と技術を習得する。
【到達目標】
1、6月にサービス接客実務検定3級、11月に2級の資格取得を目指す。 2、コーヒー、紅茶の種類や入れ方を習得する。 3、生け花にふれることで、色彩感覚や感性を磨く。 4、さまざまな、野菜や果物の切り方を身につける。
【授業の方法】
・演習
【成績評価の方法と基準】

・提出物（50%）と期末の筆記試験（50%）にて評価します。
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】
・特になし
【使用教材・教具】
早稲田教育出版 サービス接遇検定受験ガイド2級
【履修にあたっての留意点】
<ul style="list-style-type: none"> ・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・サービス接遇の授業は、資格取得に向けて意識しながら授業に取り組んでください。

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
経営学	1	30	30	2 (通年)	必修
【学習内容】					
調理師とフードビジネス、飲食店を開業するための基礎知識について学習する。 経営に必要なパソコンの操作を学ぶ。					
【到達目標】					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 調理師を取りまくフードビジネスについての現状と動向について把握し、人々のライフスタイルの変化に伴い、消費者のニーズも変化することについて学習する。 2. 開業の際に必要な経営の心構えからマーケティング、資金計画など学習する。 3. パソコンの操作として基本となる Word や Excel を学習する。 					
【授業の方法】					
・講義、演習					
【成績評価の方法と基準】					
・小テストと課題提出、出席状況等で総合的に判断します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：配布プリントをもとに授業内容を整理し、分からないことを調べたり、質問したりしてください。					
【使用教材・教具】					
・プリント・パソコン					
【履修にあたっての留意点】					
<ul style="list-style-type: none"> ・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、他の科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。 					

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
一般常識	1	30	30	2 (通年)	必修
【学習内容】					
社会人として基本的な一般常識の知識を習得する。 社会人として必要な基本的な口頭表現・文章表現全般について理解する。					
【到達目標】					
社会人として基本的な一般常識について学ぶ。					
【授業の方法】					
・講義					
【成績評価の方法と基準】					
・小テスト3回と提出物により評価します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
・復習：授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。					
【使用教材・教具】					
<ul style="list-style-type: none"> ・実務教育出版 一般常識トレーニングブック ・作成プリント 					
【履修にあたっての留意点】					
<ul style="list-style-type: none"> ・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません ・この科目は、ほかの科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。 					

科目名	単位数	コマ数	授業時数	対象学年	必修/選択
課題研究	2	60	60	2	必修
【学習内容】					
1年次で学習した食品の特性や現代の食糧事情についての基礎知識を深め、様々な環境に適応できる調理師になれるような知識を習得する					
【到達目標】					
郷土料理や食の安全などを復習し、現代の日本の食糧事情について深く学ぶ。また、西洋料理や中華料理の調理用語を再度学び、様々な国の宗教や食物禁忌などの食糧事情を学ぶ。 メニューの考案、原価、売値の感覚を身につける。					
【授業の方法】					
・講義					
【成績評価の方法と基準】					
・期末の筆記試験により評価します。					
【授業時間外に必要な学習の具体的内容】					
復習：授業内容を整理し、わからないことを調べたり、質問したりしてください。					
【使用教材・教具】					
<ul style="list-style-type: none"> ・全国調理師養成施設協会 食育インストラクター教本 ・全国調理師養成施設協会 食品標準成分表 ・全国調理師養成施設協会 オールフォト 食材図鑑 ・全国調理師養成施設協会 総合調理用語辞典 					
【履修にあたっての留意点】					
<ul style="list-style-type: none"> ・正当な理由なく授業時間に遅刻や早退があった場合は、その授業の出席時間数として認定しません。 ・授業中の飲食や私語、スマートフォン等の操作は認めません。 ・この科目は、ほかの科目との関連性があります。意識しながら授業に取り組んでください。 					