

令和6年度シラバス

調理総合科1年

宮島学園北海道調理師専門学校

令和6年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	庄子 浩平 先生	教科名	衛生法規
クラス名	調理総合科1年	講時数	20
学則規定	30	回数	10

宮島学園北海道調理師専門学校

令和6年度 シラバス

講師名	庄子 浩平 先生	実務経験	○	教科名	衛生法規
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義	講義回数	10 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	法律学の基礎的な考え方を身につけること。 製菓衛生師に必要な法律の基礎を身につけること。
学習計画 :	テキスト及び必要に応じて配布した補助プリントを用いて講義形式の授業を行う。 具体的な授業予定については、初回授業時に説明する。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	受講態度		
評価方法	中間試験	期末試験	出席等	
配点	30	50	20	(合計100点)
評価時期	6/23	最終日	全講義	
備考				

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/18	PM	ガイダンス 法について
2	5/9	PM	衛生行政 衛生法規の概要
3	6/6	PM	製菓衛生師法、調理師法
4	7/4	PM	食品衛生法
5	9/19	PM	中間試験
6	10/24	PM	製菓衛生師法、調理師法、食品衛生法の復習
7	11/8	PM	食品表示法
8	12/6	PM	関連法規(食品安全基本法、地域保健法)
9	1/17	PM	関連法規(健康増進法、食育基本法)
10	2/7	PM	期末試験

授業時間	
午前	1 講時 9:30~10:45 1.5時間
	2 講時 11:55~12:10 1.5時間
午後	3 講時 13:10~14:25 1.5時間
	4 講時 14:35~15:50 1.5時間

講師名	近岡 千景 先生	実務経験	○	教科名	食品衛生学
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義	講義回数	40 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的:	食品の安全の重要性を認識し、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ことを目的とし、調理業務の中でどのように食品の安全性を確保していくかを学ぶ。
学習計画:	①食品と微生物～種類、増殖の条件 ②食品と化学物質～食品添加物、重金属、放射性物質 ③器具・容器包装の衛生 ④飲食による健康危害～細菌性、ウイルス性、自然毒、化学性、寄生性、食中毒 ⑤食品安全対策～調理従事者の健康管理、洗浄・消毒、殺菌、HACCP ◆教科書に沿って板書を中心に行う。適宜、プリント資料や映像を用いて理解を促す。 ◆6月に前期中間試験、8月に前期期末試験、11月に後期中間試験、2月に後期期末試験を行う。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識・理解	関心・意欲	社会性		
評価方法	試験 小テスト	提出物 受講態度	出席率 受講態度		(合計100点)
配点	70	20	10		
評価時期	学期末				
備考					

評価内容の例: 知識 技術 発注 発表 表現力 受講態度 遅刻・欠席 社会性 責任感
評価方法の例: 試験 提出物 意見発表 出席率 他

授業時間	
午前	1 講時 9:30~10:45 1.5時間 2 講時 11:55~12:10 1.5時間
午後	3 講時 13:10~14:25 1.5時間 4 講時 14:35~15:50 1.5時間

講師名	近岡 千景 先生	教科名	食品衛生学
クラス名	調理総合科1年	講義回数	40 回
学則規定	120	講時数	80
回数	40		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容	授業日	曜日	AM/PM	授業内容	
1	4/18	木	AM	食品の安全と衛生	12/11	水	PM	食品と化学物質
2	4/22	月	AM	食品と微生物	12/18	水	PM	"
3	5/1	水	PM	"	1/22	水	PM	"
4	5/9	木	AM	"	1/23	木	AM	"
5	5/13	月	AM	"	1/29	水	PM	食品安全対策
6	5/15	水	PM	"	2/12	水	PM	"
7	5/20	月	AM	飲食による健康危害	2/14	金	AM	"
8	5/22	水	PM	"	2/19	水	PM	"
9	5/27	月	AM	細菌性食中毒	2/20	木	AM	後期試験
10	6/3	月	AM	"	2/21	金	AM	1年のまとめ
11	6/10	月	AM	"	以下の「衛生学実習」を授業の中に組み込む			
12	6/17	月	AM	"	・手の汚染度調査			
13	7/1	月	AM	"	・手洗いと消毒の効果			
14	7/8	月	AM	"	・調理器具の汚染度			
15	7/17	水	PM	"	・空中浮遊微生物の測定			
16	8/19	月	AM	"	・魚や肉の微生物と加熱処理			
17	8/22	木	AM	"	・黄色ブドウ球菌の測定			
18	8/26	月	AM	ウイルス性食中毒	・食品からの各種細菌の検出			
19	9/2	月	AM	前期試験	・消毒液の作り方			
20	9/9	月	AM	ウイルス性食中毒	・汚物処理の方法			
21	10/2	水	PM	自然毒食中毒	・生卵の鮮度判定			
22	10/16	水	PM	"				
23	10/23	水	PM	"				
24	10/24	木	AM	化学性食中毒				
25	10/30	水	PM	"				
26	11/6	水	PM	寄生性食中毒				
27	11/7	木	AM	"				
28	11/13	水	PM	"				
29	11/20	水	PM	"				
30	12/4	水	PM	中間試験				

講師名	野原 純子 先生	実務経験	×	教科名	公衆衛生学
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義	講義回数	30 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的：
①調理師に必要な公衆衛生学の知識を習得する。
②食と健康、環境と健康についてなどの知識と実践力を付ける。
③各人の個人衛生の知識を深める。
学習計画：
①教科書に沿って授業を進めていく
②レポート提出による習得内容を確認する
③公衆衛生に関する情報提供(専門書、新聞)を積極的に行っていく
④公衆衛生に関わる社会見学(市場、工場)を実施する

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	知識	受講態度	遅刻欠席
評価方法	試験	レポート提出	意見・発表	出席率
配点	50	20	20	10
評価時期	前期・後期	全期	全期	全期
備考	(合計100点)			

授業時間			
午前	1 講時	9:30~10:45	1.5時間
	2 講時	11:55~12:10	1.5時間
午後	3 講時	13:10~14:25	1.5時間
	4 講時	14:35~15:50	1.5時間

講師名	野原 純子 先生	教科名	公衆衛生学
クラス名	調理総合科1年		
学則規定	90	講時数	60
回数	30		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/23 火	PM	オリエンテーション・第2章 食生活と疾病
2	4/30 火	PM	第2章 食生活と疾病
3	5/14 火	PM	〃
4	5/28 火	PM	〃
5	6/11 火	PM	〃
6	6/18 火	PM	第3章 健康づくり
7	6/26 水	AM	〃
8	7/2 火	PM	〃
9	7/11 木	PM	〃
10	7/16 火	PM	第1章 調理師と健康
11	8/27 火	PM	〃
12	9/10 火	PM	〃
13	10/1 火	PM	前期試験
14	10/15 火	PM	第4章 調理師と食育
15	10/21 月	AM	〃
16	10/29 火	PM	〃
17	11/11 月	AM	〃
18	11/12 火	PM	第5章 労働と健康
19	11/20 水	AM	〃
20	12/2 月	AM	〃
21	12/10 火	PM	〃
22	1/21 火	PM	第6章 環境と健康
23	1/28 火	PM	〃
24	1/30 木	AM	〃
25	2/4 火	PM	〃
26	2/6 木	PM	後期試験
27	2/13 木	PM	公衆衛生を实践に生かす
28	2/18 火	PM	〃
29	2/19 水	AM	〃
30	2/25 火	PM	まとめ

令和6年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	近岡 千景 先生	教科名	食品学
クラス名	調理総合格1年		
学則規定	60	講時数	40
回数	20		

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	近岡 千景 先生	実務経験	○	教科名	食品学
クラス名	調理総合格1年	授業形態	講義	講義回数	20 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的、(講義を進めるにあたっての学習計画))

講義の目的:	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産と流通の仕組みに関する知識を習得する。 また、食品と健康の関わりを理解し、健康の維持・増進を担う製菓衛生士としての自覚を養う。
学習計画:	①調味料～砂糖、食塩、食酢、みそ、しょうゆ、みりん、化学調味料など ②植物性食品～穀類、いも類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類 ③動物性食品～魚介類、卵類、乳類 ④油脂類、嗜好飲料類、調理加工食品群など ⑤食品の加工と貯蔵～食品の加工の目的および加工法、食品の貯蔵の目的および貯蔵法 ◆教科書に沿って板書を中心に行う。適宜、プリント資料や映像を用いて理解を促す。 ◆8月に前期試験、1月に後期試験を行う。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識・理解	関心・意欲	社会性	
評価方法	試験 小テスト	提出物 受講態度	出席率 受講態度	
配点	70	20	10	(合計100点)
評価時期	学期末			
備考				

評価内容の例: 知識 技術 提出物 試験 発見発表 意見発表 出席率 他
評価方法の例: 試験 提出物 意見発表 出席率 他

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/23	木	AM 植物性食品とその加工品～穀類～米
2	5/29	水	PM 植物性食品とその加工品～穀類～麦類
3	6/6	木	AM 植物性食品とその加工品～いもおよびでんぷん類
4	6/12	水	PM 植物性食品とその加工品～豆類
5	6/19	水	PM 植物性食品とその加工品～砂糖およびでんぷん類
6	6/20	木	AM 調味料～食塩、食酢
7	7/4	木	AM 調味料～みそ
8	7/10	水	PM 調味料～しょうゆ、みりん、化学調味料
9	8/28	水	PM 前期試験
10	9/5	木	AM 動物性食品とその加工品～食肉類
11	9/18	水	PM 動物性食品とその加工品～卵類、乳類
12	9/19	木	AM 動物性食品とその加工品～魚介類
13	10/4	金	AM 油脂類
14	10/18	金	AM 嗜好飲料
15	10/25	金	AM 植物性食品とその加工品～種実類、野菜類
16	11/8	金	AM 植物性食品とその加工品～きのこ類、藻類
17	12/5	木	AM 食品の加工と貯蔵
18	12/6	金	AM 食品の生産と流通
19	1/24	金	AM 技術考査および後期試験対策
20	1/31	金	AM 後期試験

令和6年度 講義日程予定表

高島学園北海道調理師専門学校

北海道調理師専門学校製菓専門学校

講師名	坂岡 寿恵 先生	実務経験	×	教科名	栄養学
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義	講義回数	30 回

講師名	坂岡 寿恵 先生	教科名	栄養学
クラス名	調理総合科1年		
学則規定	90	講時数	60
回数	30		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的:
私達が摂取している食品の栄養的特徴や身体での機能など、栄養学の基礎を学ぶ。
現代の食生活の現状と課題をふまえ、食と健康が密接に関係している事を理解し、調理師として必要な栄養の知識を身につけることができる。
学習計画:
①五大栄養素と水の働きを学び、食品にどのような栄養素が含まれ、体内で作用しているのかを理解する。
②消化、吸収、代謝を学び、適正な食事が私達の生命維持や健康の維持増進につながることを理解する。
③病態と食事の関係を学び、疾病を回復するための食事や調理を理解する。
④各単元ごとに確認テストを実施し、理解を深める。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	理解度	意欲・社会性		
評価方法	試験	確認テスト レポート 提出物	出席率 受講態度		
配点	70	10	20		(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末		
備考					

授業時間	
午前	1 講時 9:30~10:45 2 講時 11:55~12:10 3 講時 13:10~14:25
午後	4 講時 14:35~15:50

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/22	月 PM	授業の概要/栄養と健康
2	5/13	月 PM	食品標準成分表と食品分類法
3	5/20	月 PM	炭水化物(糖質)
4	5/27	月 PM	炭水化物(食物繊維)
5	6/3	月 PM	たんぱく質
6	6/5	水 PM	脂質
7	6/10	月 PM	ビタミン
8	6/17	月 PM	ミネラル
9	7/1	月 PM	その他の成分(水分、機能性成分)
10	7/8	月 PM	試験①
11	8/19	月 PM	食品の摂取/消化器官の構造と働き
12	8/21	水 PM	栄養素の消化・吸収・代謝
13	8/26	月 PM	エネルギー代謝/食事摂取基準
14	9/2	月 PM	ライフスタイルの栄養
15	9/9	月 PM	国民健康・栄養調査/摂食行動とホルモン
16	10/7	月 PM	食生活と疾病
17	10/21	月 PM	朝食の重要性と献立
18	10/28	月 PM	朝食の調理実習
19	11/5	火 AM	栄養成分表示、特定保健用食品
20	11/11	月 PM	試験②
21	11/18	月 PM	食事バランスガイドと献立作成
22	12/2	月 PM	食品標準成分表と栄養計算
23	12/9	月 PM	生活習慣病と食事・献立作成
24	12/16	月 PM	技術考查試験に向けての復習と確認
25	1/20	月 PM	食事療法(減塩食)
26	1/27	月 PM	減塩食の調理実習
27	2/3	月 PM	食事療法(糖尿食)
28	2/10	月 PM	食事療法(肝臓病、腎臓病、膵臓病・他)
29	2/14	金 PM	試験③
30	2/17	月 PM	栄養学のまとめ

講師名	山本 たか子 先生	実務経験	×	教科名	食文化概論
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義	講義回数	10 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的	①伝統的な調理技術や様式を理解して実践に活用する。 ②世界の食文化を理解し、調理応用に活かす。
学習計画:	①食作法や食物禁忌の対応 ②日本の食事の把握 ③世界や日本の料理の様式理解の実習

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	継続力	責任感		
評価方法	レポート	出席	提出物		
配点	70	15	15		(合計100点)
評価時期	年度末	年度末	年度末		
備考					

講師名	山本 たか子 先生	教科名	食文化概論
クラス名	調理総合科1年		
時間数	30	講時数	20
回数	10		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/24	水	AM	オリエンテーション・食文化
2	5/8	水	AM	食文化の共通化と国際化
3	5/22	水	AM	日本の食文化の変革
4	6/5	水	AM	日本料理の様式
5	7/3	水	AM	精進料理と行事食 食品ロス
6	7/17	水	AM	郷土料理と現代の食状況
7	8/21	水	AM	実習 永平寺の精進料理
8	9/4	水	AM	スローフード 世界の食文化について
9	11/6	水	AM	実習 世界の料理
10	12/4	水	AM	まとめのレポート作成、チャイ喫茶

授業時間	
午前	1 講時 9:30~10:45 1.5時間
	2 講時 11:55~12:10 1.5時間
午後	3 講時 13:10~14:25 1.5時間
	4 講時 14:35~15:50 1.5時間

講師名	山本 たか子 先生	実務経験	○	教科名	調理理論
クラス名	調理総合格科1年	授業形態	講義・実習	講義回数	50 回

講師名	山本 たか子 先生	教科名	調理理論
クラス名	調理総合格科1年		
時間数	150	講時数	100
回数	50		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	①「食べることは、生きること」を実感・体現できる調理師の養成 ②理論に基づく、科学的根拠の理解と実践
学習計画 :	①テキストの理解・定着。 ②実習による根拠の理解。 ③美味しさと食中毒予防の両立 ④料理を通して「人を幸せにする」そのための忍耐力など人間性の形成。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	継続力	責任感		
評価方法	試験	出席率	ノート・提出物		
配点	70	15	15		(合計100点)
評価時期					
備考					

授業日程	AM/PM	授業内容	授業日程	AM/PM	授業内容
1	4/23 火	AM オリエンテーション	31	11/5 火	PM 献立③
2	4/30 火	AM おいしさの要因①	32	11/12 火	AM (6)実習 グループ献立
3	5/1 水	AM 〃②	33	11/13 水	AM 卵①
4	5/7 火	AM 〃③	34	11/19 火	PM 卵②
5	5/14 火	AM 非加熱調理	35	12/3 火	PM 卵③
6	5/15 水	AM 加熱調理操作	36	12/9 月	AM 技術考査①
7	5/21 火	PM (1)実習 だしの比較	37	12/11 水	AM (7)実習 豆
8	5/28 火	AM 米	38	12/16 月	AM 技術考査②
9	5/29 水	AM 小麦、その他①	39	1/15 水	AM 技術考査③
10	6/11 火	AM 小麦、その他②	40	1/20 月	AM 乳①
11	6/12 水	AM (2)実習 みそ	41	1/22 水	AM 乳②、アレルギー
12	7/10 水	AM いも、でんぷん、砂糖①	42	1/24 金	PM アレルギー献立作成
13	7/16 火	AM 砂糖②	43	1/29 水	AM 油脂
14	8/20 火	PM 豆、野菜①	44	1/30 木	PM (8)実習 アレルギー食
15	8/23 金	AM 野菜② 果物	45	2/4 火	AM 調味料
16	8/27 火	AM (3)実習 野菜	46	2/5 水	PM ギャル状食品
17	8/28 水	AM 海藻きのこ①	47	2/10 月	AM (9)実習 凝固剤と米粉
18	9/3 火	PM 〃②	48	2/12 水	AM テスト対策
19	9/10 火	AM テスト前対策	49	2/25 火	AM 後期テスト、解説
20	9/11 水	PM 前期テスト	50	2/26 水	AM (10)実習 みそ料理
21	9/17 火	PM 〃返却			
22	9/18 水	AM (4)実習 紅茶、スコーン			
23	10/2 水	AM 魚①			
24	10/3 木	PM 魚②			
25	10/15 火	AM 食肉①			
26	10/16 水	AM 食肉②			
27	10/22 火	PM 栄養価計算			
28	10/28 月	AM (5)実習 いも			
29	10/29 火	AM 献立①			
30	10/30 水	AM 献立②			

講師名	大野 昭彦 先生	実務経験	○	教科名	日本料理
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	16 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的	調理師、社会人としての礼儀、挨拶等の常識を教える。 調理師としての基本知識、考え方を教える
学習計画	①衛生管理方法を教える ②用途による包丁の使い方を教える ③調理方法(焼く、煮る、揚げる、蒸す等)の基本を教える

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	技術	社会性	意欲	遅刻、欠席	
評価方法	試験	試験	挨拶、返事	受講姿勢	出席率	
配点	30点	30点	20点	10点	10点	(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	通年	通年	通年	
備考						

講師名	大野 昭彦 先生	教科名	日本料理
クラス名	調理総合科1年		
時間	48	講時数	32
回数	16		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/21	火 AM	日本料理とは、汁物、飯物(出汁の引き方、寄せ玉の吸物、混ぜ御飯)
2	6/4	火 AM	酢の物、和え物
3	6/18	火 AM	寿司(太巻き、細巻き2種、福荷寿司)
4	7/2	火 AM	焼物(鮭の黄身焼、出汁巻き玉子)
5	8/20	火 AM	煮物(米茄子の揚げ出し、炊き合わせ)
6	9/3	火 AM	蒸し物(茶碗蒸し、かぶら蒸し)歩留まり、原価計算
7	9/17	火 AM	造り(鱈の造り)
8	10/1	火 AM	揚物(天麩羅)
9	10/22	火 AM	弁当(季節膳)
10	11/7	木 PM	寿司(にぎり寿司、イクラ、帆立、鱈)
11	11/19	火 AM	喰い切り料理 No.1
12	12/3	火 AM	喰い切り料理 No.2
13	12/10	火 AM	鯛料理3品(造り、寿司、焼き物)
14	1/21	火 AM	一汁三菜(汁、向付、焼物、煮物)
15	1/28	火 AM	鍋物(おでん)
16	2/18	火 AM	実技試験(蛇腹胡瓜、出汁巻き玉子、鱈の三枚卸し)

講師名	田村、松本、西田 先生	実務経験	○	教科名	西洋料理
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	34 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的：
専門知識と技術習得意識の育成
社会性や協調性を身に付ける
学習計画：
①通常の授業に於いて、調理師という職業を通じ社会性や協調性を身に付けてもらう。
②西洋料理の歴史や成り立ちをはじめ調理に関する基礎となる知識、 技術習得はもとより調理師という人の食(生命)をあずかる職業の責任の重さを理解させる
③調理師という仕事を好きになってもいスキルアップを図る。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	技術	意欲	意欲
評価方法	授業内質疑 応答	試験	受講態度	提出物
配点	30点	30点	20点	20点
評価時期	学期末	学期末	学期末	学期末
備考	(合計100点)			

講師名	田村、松本、西田 先生	教科名	西洋料理
クラス名	調理総合科1年		
時間	102	講時数	68
回数	34		

授業日程	曜日	am/pm	実習内容
1	4/19 金	PM	オムライス
2	5/7 火	PM	野菜の切り方(野菜のスープ)
3	5/16 木	AM	野菜を正確に切る(マゼドアンサラダ、マヨネーズ)
4	5/24 金	PM	技術練習
5	6/25 火	AM	技術練習
6	6/28 金	PM	技術練習
7	7/3 水	PM	フォンについて(フォン・ド・ヴォー、牛肉)
8	7/12 金	AM	フォンについて(フォン・ド・ヴォー、牛肉)
9	7/12 金	PM	技術練習
10	9/11 水	AM	ランチメニューの考案
11	10/4 金	PM	魚(ムニエル)
12	10/31 木	AM	ランチメニューの考案
13	11/1 金	AM	ランチメニューの考案
14	11/14 木	AM	ランチメニューの考案
15	11/15 金	AM	ランチメニューの考案
16	11/18 月	AM	ソース、ペシヤメル(マカロニグラタン)
17	12/12 木	AM	ランチメニューの考案
18	12/12 木	PM	ランチメニューの考案
19	12/13 金	AM	ランチメニューの考案
20	12/13 金	PM	ランチメニューの考案

21	12/20	金	AM	オードブル仕込み
22	12/20	金	PM	オードブル仕込み
23	12/21	土	AM	オードブル制作
24	12/23	月	PM	"
25	12/24	火	AM	"
26	1/17	金	AM	実習
27	2/3	月	AM	"
28	2/6	木	PM	"
29	2/13	木	PM	"
30	2/20	木	PM	"
31	2/27	木	AM	"
32	2/27	木	PM	"
33	2/28	金	AM	"
34	2/28	金	PM	"

講師名	青木 純治 先生	実務経験	○	教科名	中国料理
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	16 回

講師名	青木 純治 先生	教科名	中国料理
クラス名	調理総合科1年		
時間	48	講時数	32
回数	16		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	中国料理に興味を示し、実習した料理は一人でも作り上げる技術を修得させる しいては料理を作り上げる楽しさ・奥深さを知らしめる
学習計画 :	①調理師としての礼儀 ②基本的な料理技術(包丁の使い方、火入れの仕方等) ③料理用語(配料・掛糊等) ④中国料理独特の紹介 ⑤料理を科学的・理論的に考察する姿勢を育てる。

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	技術	意欲	衛生面		
評価方法	実習態度実技試験	実習態度出席数	実習手順その他		
配点	55点	30点	15点		(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末		
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。				

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/24	水	PM 麻婆豆腐、蕃茄蛋花湯
2	5/10	金	PM 回鍋肉、奶油白菜
3	5/24	金	AM 乾燒蝦仁、肉絲炒麵
4	6/13	木	AM 軟炸鷄塊、棒々鶏絲
5	6/27	木	PM 魚香肉片、脆皮春捲
6	6/24	月	PM 蝦仁豆腐、鷄絲涼麵
7	7/11	木	AM 青椒肉絲、家常豆腐
8	9/4	水	PM 糖醋肉塊、炸菜肉絲
9	10/7	月	AM 醬爆鷄丁、鮮菇上湯
10	10/18	金	PM 鷄蛋炒飯、松花皮蛋
11	12/5	木	PM 魚香茄子 粟米湯
12	12/18	水	AM 蛋炒肉片、粉絲肉末
13	1/31	金	PM 宮保蝦仁、付錦錦糧
14	2/5	水	AM 金醬肉絲、蝦仁豆腐
15	2/21	金	PM 糖醋元子、蠔油肉手
16	2/26	水	PM 醬燒茄子、担々麵

講師名	大和 千津・葛西 麻矢 先生	実務経験	○	教科名	スイーツ
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	14 回

講師名	大和 千津・葛西 麻矢 先生	教科名	スイーツ
クラス名	調理総合科1年		
時間	42 講時数	28	
回数	14		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	スイーツを作るにあたって必要な専門技術の習得 基礎技術の習得、向上
学習計画 :	① 製菓器具の使用方法、料理との違いの講義を行う ② 計量や作業手順による仕上がりの違いを実習を通して学ぶ ③ 技術、知識を確かめる試験を実施する

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識	技術	意欲	意欲	
評価方法	授業内質疑応答	試験	受講姿勢	提出物	
配点	30点	30点	20点	20点	(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末	学期末	
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。				

令和6年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	田村 中・西田 春瑠 先生	教科名	創作料理実習
クラス名	調理総合科1年		
時間	15	講時数	10
回数	5		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	金	PM	西洋ランチのメニュー考案、試作
2	木	AM	和食ランチのメニュー考案、試作
3	木	PM	クリスマスオードブルのメニュー考案、試作
4	金	AM	創作フレンチの試作
5	金	PM	〃

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	田村 中・西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	創作料理実習
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	5 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的：	料理に関する知識を修得し、実際に自ら考えたレシピでの作品を作り上げる 考える力を身に付け、意欲の向上に繋げる
学習計画：	①展示作品の基礎知識を学び、テーマに合わせた料理のレシピ考案を行う ②レシピに沿って試作を行い、改良点をあげ、作品の完成度を高めていく ③作品展示発表会を行い、それぞれの作品の発表、評価の場を設ける

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	技術	知識	意欲				
評価方法	展示作品	レシピ	授業態度				
配点	40点	40点	20点				(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末				
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。						

講師名	伊藤 洋美・西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	集団調理
クラス名	調理総合科1年	授業形態	講義・実習	講義回数	10 回

講師名	伊藤 洋美・西田 春瑠 先生	教科名	集団調理
クラス名	調理総合科1年		
時間	30 講時数	20	
回数	10		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	集団調理とは何かと理解する。その中の調理師の役割りを習得する。
学習計画 :	①集団調理の内容を理解する。 ②集団調理のマネジメントを考える。 ③集団調理の献立を考える(価格・標準作業含め) ④集団調理の献立を調理する。

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/10	AM	集団調理とは
2	5/17	AM	集団調理の種類
3	6/4	PM	衛生管理
4	6/21	AM	集団調理での調理師の役割
5	7/5	PM	集団調理のマネジメント
6	7/11	AM	集団調理のメニュー考案
7	8/22	PM	集団調理実習 (NO.1)
8	9/5	PM	実習と次回へ向けて、期末テスト対策
9	10/23	AM	集団調理実習 (NO.2)
10	2/7	AM	期末テスト

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	受講態度	発想表現力	知識
評価方法	出席提出物	実習	試験
配点	20点	30点	50点
評価時期			期末
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。		

(合計100点)

令和6年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	田村、松本、西田 先生	教科名	レストラン実習
クラス名	調理総合科1年		
時間	30 講時数	20	
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/31 金	AM	新入生歓迎レストラン
2	9/6 金	PM	〃
3	9/12 木	AM	宮島ファームの野菜を使ったコース料理 仕込み
4	9/12 木	PM	〃
5	10/8 火	PM	宮島ファームの野菜を使ったコース料理
6	10/9 水	AM	〃
7	10/9 水	PM	冬をイメージしたのフルコース料理
8	10/10 木	PM	〃
9	10/11 金	PM	ジビエを使った料理講習会
10	12/23 月	AM	〃

宮島学園北海道調理師専門学校

令和6年度 シラバス

講師名	田村、松本、西田 先生	実務経験	〇	教科名	レストラン実習
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	10 回

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	レストラン実習を通し、様々なジャンルのコース料理や特徴を学ぶ
学習計画 :	① 班ごとにコース料理についてのレシピを考案し実際に試作や反省会を通してより良いものを制作していく ② 仮想でお客様を設定し実際にコース料理の提供を行う ③ ②の際に実習進め方や、完成度を採点する

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	知識・技術	意欲	意欲
評価方法	試験	レポート	受講姿勢
配点	50点	30点	20点
評価時期	学期末	学期末	学期末
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。(合計100点)		

講師名	西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	衛生管理
クラス名	調理総合科1年	授業形態	実習	講義回数	5 回

講師名	西田 春瑠 先生	教科名	衛生管理
クラス名	調理総合科1年		
時間	15 講時数	10	
回数	5		

1, 令和6年度「講義計画表」 (講義の目的)、(講義を進めるにあたっての学習計画)

講義の目的 :	調理師として必要な衛生管理に関する知識の習得。
学習計画 :	①調理に必要な清掃や除菌、滅菌、殺菌などを学び ②ダスターの使い方や煮沸消毒など実践方式での授業を行う

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	6/24 月	AM	掃除方法、衛生概念①
2	6/25 火	PM	掃除方法、衛生概念②
3	10/8 火	AM	HACCP
4	10/10 木	AM	"
5	10/11 金	AM	"

2, 「成績評価表」 (単位を取得するにあたっての評価基準)

評価内容	意欲	知識	社会性		
評価方法	受講姿勢	実技	挨拶		
配点	50点	40点	10点		(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末		
備考	配点はあくまでも参考程度。最終評価は総合的に行う予定である。				

令和6年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	研修先実務経験者	教科名	校外実習
クラス名	調理総合科1年		
時間	60 時間		
回数	8 回		

	授業日程	曜日	授業内容
1	7/19	木	
2	7/22	金	
3	7/23	土	
4	7/24	日	
5	11/25	木	
6	11/26	金	
7	11/27	土	
8	11/28	日	

授業時間	AM 1講時 9:30~10:45 2講時 10:55~12:10	3講時 13:10~14:25 4講時 14:35~15:50
------	--------------------------------------	------------------------------------

*1回の授業はAMの場合 1~2講時、PMの場合 3~4講時となります。