

令和6年度シラバス

調理総合科2年

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	小路 弘孝 先生	実務経験	○	教科名	テーブルアート
クラス名	調理総合科2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 :
食空間の演出方法を知り、その目的にあった食空間を理解し、表現できるようにする。
学習計画 :
① 上記目的達成の為、コミュニケーション方法、色彩とデザイン、国際ルール、マナーのあり方など、
パワーポイントを使いながら基本的な考え方を学ぶ

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	社会性	受講態度		
評価方法	テスト	意見発表	参加しているか		
配点	60点	20点	20点		(合計100点)
評価時期	期末	期末	期末		
備考					

講師名	小路 弘孝 先生	教科名	テーブルアート
クラス名	調理総合科2年		
学則規定	30	講時数	20
回数	10		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/23	火	PM	社会が求める人材像、第一印象、挨拶の仕方(パワーポイント使用)
2	5/13	月	PM	コミュニケーションのとおり方(パワーポイント使用)
3	5/21	火	PM	「おいしい」とは何か、食のマナー(パワーポイント使用)
4	5/27	月	PM	洋食器の種類と名称、セッティング(プリント使用)
5	6/3	月	PM	サービスとは何か、種類・特徴・サービスの流れ
6	6/10	月	PM	食の歳時記(パワーポイント使用)
7	6/18	火	AM	食空間演出の基本理論(パワーポイント使用)
8	6/24	月	PM	テーブルリネンの種類、ナプキンの折り方(ナプキン使用)
9	7/1	月	PM	食空間演出における色彩・VMD
10	7/8	月	PM	宗教と食

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	西田 春瑠 先生	実務経験	×	教科名	店舗プロデュース
クラス名	調理総合科2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：
開業する際に必要な資格や申請方法を知る
運営するにあたっての経営方法や考え方、経営者としての心構えを身に付ける
学習計画：
①原価計算についての講義を実施、実際に自分の考えたレシピの原価計算を行い、フルコースの料理を考える
②店舗運営に関する知識を学び、経営方法や考え方を反映させた事業計画を作成する
③以上の内容を踏まえた店舗完成予想図とそこで提供する料理を作成し、発表会を実施する

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	意欲	社会性	
評価方法	試験	受講姿勢	挨拶	
配点	60点	20点	20点	(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末	
備考				

講師名	西田 春瑠	教科名	店舗プロデュース
クラス名	調理総合科2年		
学則規定	30	講時数	20
回数	10		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/23	火	AM	原価の概念、計算方法
2	8/26	月	AM	原価の概念、小テスト
3	9/17	火	AM	レストラン運営 原価計算実践①
4	10/15	火	PM	レストラン運営 原価計算実践②
5	10/21	月	AM	レストラン運営 原価計算実践③
6	10/28	月	AM	レストラン運営 原価計算実践④
7	1/17	金	PM	レストラン運営 原価計算実践⑤
8	1/20	月	AM	レストラン運営 原価計算実践⑥
9	2/27	木	AM	レストラン運営 原価計算実践⑦
10	2/27	木	PM	レストラン運営 原価計算実践⑧

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

講師名	西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	技術考査対策
クラス名	調理総合科2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 :	技術考査試験に向けての対策として行う
学習計画 :	①技術考査対策問題集を使用し、各教科の対策授業を行う

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					
評価方法					(合計100点)
配点					
評価時期					
備考	※試験対策授業のため評価なし				

講師名	西田 春瑠 先生	教科名	技術考査対策
クラス名	調理総合科2年		
学則規定	30	講時数	20
回数	10		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/1	水	PM	技術考査試験対策
2	5/27	月	AM	〃
3	7/8	月	AM	〃
4	8/20	月	AM	〃
5	9/9	月	PM	〃
6	10/15	火	AM	〃
7	11/11	月	AM	〃
8	12/9	月	PM	〃
9	1/15	水	AM	〃
10	1/15	水	PM	〃

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

21	5/31	金	PM	プレート・デリの考え方・試作
22	6/5	水	PM	ランチプレート・デリの製造、販売
23	6/6	木	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
24	6/11	火	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
25	6/11	火	PM	ランチプレート・デリの製造、販売
26	6/12	水	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
27	6/14	金	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
28	6/14	金	PM	フェルトポワソン① ポワレ ソース
29	6/19	水	AM	生地①カボチャとほうれん草のニョッキ セージソース
30	6/21	金	AM	フォンドヴォライユ① コンソメについて
31	6/21	金	PM	フォンドヴォライユ② 応用編 リゾット等
32	6/24	月	AM	フォンドヴォー① 下処理、煮込み
33	6/26	水	PM	フォンドヴォー② 様々なソース
34	7/3	水	PM	煮込み カチヤトーラ
35	7/5	金	AM	卵の火入れ スパニッシュオムレツ、ピスト
36	7/10	水	AM	大量調理の基本①
37	7/11	木	AM	大量調理 仕込み①
38	7/11	木	PM	コース料理の考案、試作
39	7/12	金	AM	コース料理の考案、試作
40	7/12	金	PM	コース料理の考案、試作
41	7/17	水	AM	コース料理の考案、試作
42	8/21	水	AM	コース料理の考案、試作
43	8/22	木	AM	コース料理の考案、試作
44	8/23	金	AM	コース料理の考案、試作
45	8/23	金	PM	コース料理の考案、試作
46	8/28	水	AM	肉の部位を知る トリップの煮込み
47	8/29	木	AM	色々な食文化、歴史 パスタいろいろ
48	8/29	木	PM	食材の炒め方 ソフリット、スープ
49	9/2	月	AM	パエリア(カルドノ、フィデウア)

50	9/2	月	PM	スパイス、ハーブの扱い方
51	9/5	木	AM	シャルキュトリーソーセージ等
52	9/6	金	AM	ヴィネグレットソース ニース風サラダ、キヤロットラペ
53	9/6	金	PM	スモーク各種 マリネ コンフライ
54	9/10	火	AM	総復習 アシェットデザート
55	9/10	火	PM	〃
56	9/12	木	AM	コース料理の考案、試作
57	9/12	木	PM	コース料理の考案、試作
58	10/1	火	AM	コース料理の考案、試作
59	10/3	木	AM	コース料理の考案、試作
60	10/8	火	AM	コース料理の考案、試作
61	10/8	火	PM	コース料理の考案、試作
62	10/9	水	AM	コース料理の考案、試作
63	10/9	水	PM	コース料理の考案、試作
64	10/11	金	AM	コース料理の考案、試作
65	10/11	金	PM	コース料理の考案、試作
66	10/16	水	AM	コース料理の製作、提供実践
67	10/18	金	AM	コース料理の製作、提供実践
68	10/18	金	PM	コース料理の製作、提供実践
69	10/25	金	PM	コース料理の製作、提供実践
70	10/28	月	PM	反省会
71	10/29	火	AM	〃
72	10/29	火	PM	販売実習に向けて
73	10/31	木	AM	〃
74	10/31	木	PM	総復習 前菜の基本 サラダ等
75	11/1	金	AM	〃
76	11/1	金	PM	総復習 スパイス、ハーブの扱い方 パテ・ド・カンパニー等
77	11/8	金	AM	〃
78	11/12	火	AM	総復習 油脂の扱い方 ベニエ フリット等

79	11/12	火	PM	"	
80	11/14	木	AM	総復習	メイン料理 西洋の出汁 フォン ソース等
81	11/15	金	AM	"	
82	11/15	金	PM	"	
83	12/12	木	AM	"	
84	12/12	木	PM	オードブルレシピ考案	
85	12/13	金	AM	"	
86	12/13	金	PM	オードブル仕込み	
87	12/16	月	AM	"	
88	12/16	月	PM	第2回マイスター大会	
89	12/20	金	AM	"	
90	12/20	金	PM	卒業展示作品について	レシピ考案 試作
91	12/21	土	AM	"	
92	12/21	土	PM	"	
93	1/21	火	AM	卒業イベントに向けて	レシピ考案 試作
94	1/21	火	PM	"	
95	1/22	水	AM	"	
96	1/22	水	PM	"	
97	1/23	木	PM	"	
98	1/27	月	AM	"	
99	1/27	月	PM	"	

100	1/31	金	AM	"	
101	2/3	月	AM	"	
102	2/6	木	AM	"	
103	2/7	金	AM	卒業イベント制作	
104	2/7	金	PM	"	
105	2/10	月	AM	"	
106	2/12	水	AM	"	
107	2/14	金	AM	"	
108	2/18	火	AM	"	
109	2/18	火	PM	卒業イベント	
110	2/19	水	PM	"	

講師名	松本 智喜 先生	実務経験	○	教科名	シェフ学
クラス名	調理総合科2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 :	調理に必要な器具や食器、種類や歴史などについて学び、知識と関心を深める
学習計画 :	①調理に必要な器具や食器、またその扱い方を学び、実習形式で実践する ②料理の歴史について学び、調理師としての心構えを身に付ける

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	知識	意欲	協調性				
評価方法	実技	挨拶	受講姿勢				
配点	40点	20点	40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	松本 智喜 先生	教科名	シェフ学
クラス名	調理総合科2年		
時間	30	講時数	20
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	10/17	AM	レストラン実践①
2	10/17	PM	〃
3	10/21	PM	レストラン実践②
4	11/13	AM	〃
5	11/18	PM	レストラン実践③
6	1/20	PM	〃
7	1/23	AM	レストラン実践④
8	1/24	AM	〃
9	1/30	AM	レストラン実践⑤
10	2/28	PM	〃

講師名	千葉 涼平 先生	実務経験	○	教科名	ソムリエ
クラス名	調理総合科2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：	酒類の中のワインの位置づけとその知識、ワインの知識、ワインの技術、ワイン鑑賞法
学習計画：	料理とワインのマリアージュ、豊かな感性を身に付けていただきます
	①ソムリエの意味、仕事、役割・酒類の中のワインの位置づけ
	②ワイン概論と歴史・世界のワイン(フランス・ドイツ・イタリア等ヨーロッパ、ニューワールド、日本、他)
	③ワインのサービス技術・ワインの鑑賞法
	④料理とワインのマリアージュ、基本から応用

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	協調性	社会性	知識	
評価方法	出席率	受講姿勢	挨拶	試験	
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。				

講師名	千葉 涼平 先生	教科名	ソムリエ
クラス名	調理総合科2年		
時間	30	講時数	20
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	水	PM	ソムリエの語源、ワインの学び、酒の分類、料理とワインⅠ、鑑賞表現法Ⅰ
2	木	PM	ぶどう属品種、栽培、醸造他、ワイン抜栓・実技・テイスティング
3	水	PM	フランスワイン概要、歴史、法律、気候、産地他、ワイン抜栓・実技・テイスティング
4	木	PM	ポルトー、ブルゴーニュ、シャンパーニュ他、ワイン抜栓・実技・テイスティング
5	水	PM	前期総合試験 ドイツ、イタリアワインの概観、ワイン抜栓・実技・テイスティング
6	水	PM	世界のワイン概論、ドイツワイン、料理とワインⅡ、鑑賞表現方法Ⅱ
7	水	PM	イタリアワイン概要、法律、産地、他、ワイン抜栓・実技・テイスティング
8	水	PM	スペイン、ポルトガル、オーストラリア他、ニューワールド、ワイン抜栓・実技・テイスティング
9	木	PM	日本のワイン、北海道のワイン、他、ワイン抜栓・実技・テイスティング
10	木	PM	後期総合試験、料理とワイン、応用他、ワインの抜栓・実技・テイスティング

講師名	相蘇 裕介・西田 春瑠	実務経験	○	教科名	ビバレージ
クラス名	調理総合科2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：	カクテルの基礎技術やテクニックを知り、また酒類の知識を学び、料理との相性を考えられる
応用力、実践力を身に付ける	
学習計画：	
①器具の正しい使い方を身に付ける	
②氷割りやシェイカーなど細かい技術面を教える	
③ただ作るだけでなく料理等の相性やお客様の要望に応えられるような実践力を身に付けさせる	

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	意欲	知識	社会性		
評価方法	受講姿勢	レポート	挨拶		
配点	50点	30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	相蘇 裕介・西田 春瑠 先生	教科名	ビバレージ
クラス名	調理総合科2年		
時間	30	講時数	20
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	火	AM	ドリンクの種類と目的
2	火	PM	ドリンクの種類と目的
3	水	PM	カクテルとは
4	木	PM	氷割、シェイカー
5	木	PM	カクテル5種
6	水	PM	硬水軟水
7	金	PM	コーヒーとは
8	水	PM	コーヒー焙煎、入れ方
9	木	PM	フルーツ酒漬け込み
10	木	PM	フルーツ酒を使ってカクテル

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2年		
時間	40	講時数	40
回数	20		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	金	AM	ワンプレート商品の考案・試作
2	木	AM	〃
3	木	PM	〃
4	木	AM	〃
5	木	PM	レストラン実践(製造・接客)
6	火	PM	〃
7	木	AM	オードブルの考案・試作
8	木	PM	〃
9	金	AM	オードブルの製造・販売
10	金	PM	〃
11	水	PM	〃
12	木	AM	〃
13	木	PM	コース料理の考案・試作
14	木	PM	〃
15	水	AM	〃
16	水	PM	〃
17	月	AM	コース料理製造・接客
18	月	PM	〃
19	火	AM	〃
20	火	PM	〃

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	○	教科名	レストラン実習
クラス名	調理総合科2年	授業形態	実習	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：	レストラン実習を通し、様々なジャンルのコース料理を学ぶ
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(レシピ)	受講姿勢		
配点	50点	30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	西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	サービス
クラス名	調理総合科2年	授業形態	講義・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：	サービス論の授業を通して、レストランや接客の作法だけでなく 一般的なマナーを学び、調理業界で通用する立ち振る舞いを身に付ける
学習計画：	①社会のマナーを講義で学び、模擬レストランにて実践する ②飲食店に必要な専門的なサービス知識(皿の持ち方、提供の仕方、正しい服装、言葉使いなど) を学び仮想のお客様を設定し実技試験を実施する

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	試験	レポート	受講姿勢		
配点	50点	30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	西田 春瑠 先生	教科名	サービス
クラス名	調理総合科2年		
時間	30	講時数	20
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/22	月	AM サービス概要
2	5/1	水	AM サービスマナーについて
3	5/29	水	PM テーブルセッティング・カトラリー
4	6/10	月	AM 皿の種類と持ち方
5	6/12	水	PM 水の注ぎ方、パッシング
6	6/19	水	PM 皿の持ち方、セッティング実践
7	6/25	火	AM "
8	8/19	月	PM サービス実践
9	9/3	火	AM "
10	9/19	木	AM "

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	西田 春瑠・大和 千津 先生	教科名	フード語学
クラス名	調理総合科2年		
時間	30	講時数	20
回数	10		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	火	AM	郷土料理と製法の特徴
2	火	AM	日本料理に用いる用語
3	月	AM	〃
4	月	AM	〃
5	月	AM	フランス語基礎
6	月	AM	〃
7	月	AM	フランス料理に用いる用語
8	火	AM	〃
9	月	AM	ドイツ語基礎
10	月	AM	筆記試験

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	西田、大和 先生	実務経験	○	教科名	フード語学
クラス名	調理総合科2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：	色々なジャンルの現場で、調理師として必要な専門用語を学び、知識として身に付ける。
学習計画：	①調理現場で実際に使う調理用語を講義にて学ぶ ②講義の節終了ごとに確認テストを実施する ③実習時に実技を通して調理用語の確認を行う

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	意欲	社会性		
評価方法	試験	受講姿勢	挨拶		
配点	50点	30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。				

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2年		
時間	90 時間		
回数	12 回		

	授業日程	曜日	授業内容
1	7/19	火	実施研修
2	7/22	水	〃
3	7/23	木	〃
4	7/24	金	〃
5	7/25	土	〃
6	7/26	日	〃
7	11/27	木	〃
8	11/28	金	〃
9	11/29	土	〃
10	12/2	日	〃
11	12/3	月	〃
12	12/4	火	〃