

令和 7 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	笹岡 親	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7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	笹岡 親	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 時間		
回数	10 回		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	6/20	AM	原価の概念、計算方法
2	10/8	AM	原価の概念、小テスト
3	10/10	AM	レストラン運営 原価計算実践①
4	11/4	PM	レストラン運営 原価計算実践②
5	11/14	AM	レストラン運営 原価計算実践③
6	1/19	AM	レストラン運営 原価計算実践④
7	1/26	AM	レストラン運営 原価計算実践⑤
8	1/30	PM	レストラン運営 原価計算実践⑥
9	2/2	AM	レストラン運営 原価計算実践⑦
10	2/27	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	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	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7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、 表現できるようになる
学習計画：
上記目的達成のため、コミュニケーション方法、色彩とデザイン、マナー、 ホスピタリティなど、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	積極的に参加			
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 時間		
回数	10 回		

授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/12 月	AM	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	5/19 月	AM	コミュニケーションのとり方(パワーポイント使用)
3	5/20 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 火	PM	洋食器の種類と名称、セッティング(プリント使用)
5	6/9 月	AM	サービスとは何か、種類・特徴・サービスの流れ
6	6/24 火	AM	食の歳時記(パワーポイント使用)
7	7/7 月	AM	食空間演出の基本理論(パワーポイント使用)
8	8/18 月	PM	テーブルレネンの種類、ナプキンの折り方(ナプキン使用)
9	8/25 月	PM	食空間演出における色彩・VMD
10	9/8 月	AM	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・大和	実務経験	○	教科名	フードデザイン
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7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絵を通しての料理の盛り付けなどのセンスを磨く
②料理等の専門書を用いて空間把握や色のバランスを学ぶ

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、技術意欲	社会性		
評価方法	デッサン	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				

講師名	西田・大和	教科名	フードデザイン
クラス名	調理総合科2年		
学則規定	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/23	水	AM	デッサン基礎
2	5/28	水	AM	デッサン応用
3	6/9	月	PM	色の付け方、陰影
4	10/30	木	AM	チョークアート
5	1/16	金	AM	チョークアート
6	1/20	火	AM	店舗装飾
7	1/27	火	AM	店舗装飾実践
8	2/5	木	AM	〃
9	2/9	月	AM	〃
10	2/12	木	AM	〃

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

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

令和7年度 シラバス

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	鹿子嶋 雄一郎 先生	実務経験	○	教科名	日本料理
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7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	基礎調理技術、知識の向上をめざす。
色々なジャン即戦力としての調理人育成	
専門用語を学び、知識として身に付ける。	
学習計画：	①基本調理から応用までを効率的に計画する。

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	技術	知識	社会性	意欲	
評価方法	実技	試験	協調	姿勢	
配点	40点	20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					

講師名	鹿子嶋 雄一郎 先生	教科名	日本料理
クラス名	調理総合科2年		
時間	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/13	火	PM	基礎技術の確認(基礎の出汁、海老真丈等)
2	6/3	火	PM	鰯の三枚おろし等
3	6/24	火	PM	天ぷら等
4	8/19	火	PM	鯛を使った料理
5	9/2	火	PM	焼物、酢の物、和菓子
6	10/7	火	PM	鮎料理、揚げ物
7	11/11	火	PM	秋刀魚料理
8	12/16	火	PM	筑前煮等
9	1/27	火	PM	正月料理
10	2/17	火	PM	試験

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

令和7年度 シラバス 宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	田村・松本・西田	実務経験	○	教科名	西洋料理
クラス名	調理総合科2年	授業形態	実習	講義回数	110 回

1, 令和7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基礎技術の復習後、各分野のより細かな歴史や風習、技術を実習を通して学ぶ
②各分野の特徴をしっかりと学び、そのポイントを説明し調理を行えるかの実技試験を行う

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	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	(合計100点)
評価時期	学期末	学期末	学期末	学期末	
備考					

講師名	田村・松本・西田	教科名	西洋料理
クラス名	調理総合科2年		
時間	330 時間		
回数	110 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	4/17	木	PM	1年次復習
2	4/18	金	AM	1年次復習
3	4/18	金	PM	ソースオランデーズ、ペアルネーズ タラのムニエル、アスパラ
4	4/21	月	AM	ランチメニューの考案・試作
5	4/21	月	PM	〃
6	4/22	火	PM	〃
7	4/25	金	AM	〃
8	4/25	金	PM	〃
9	5/1	木	AM	〃
10	5/2	金	AM	ソーセージ
11	5/2	金	PM	燻製の活用(スモークサーモン)
12	5/9	金	AM	ランチメニューの考案
13	5/9	金	PM	グラタン・野菜の焼き方 復習
14	5/14	水	PM	プレート・デリの考え方・試作
15	5/15	木	AM	プレート・デリの考え方・試作
16	5/15	木	PM	プレート・デリの考え方・試作
17	5/20	火	AM	プレート・デリの考え方・試作
18	5/22	木	AM	プレート・デリの考え方・試作
19	5/23	金	AM	プレート・デリの考え方・試作
20	5/23	金	PM	プレート・デリの考え方・試作

21	5/29	木	AM	プレート、デリの考え方・試作
22	5/29	木	PM	ランチプレート・デリの製造、販売
23	6/5	木	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
24	6/5	木	PM	ランチプレート・デリの製造、販売
25	6/10	火	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
26	6/10	火	PM	ランチプレート・デリの製造、販売
27	6/16	月	AM	ランチプレート・デリの製造、販売
28	6/16	月	PM	フェムドボワノン① ポワレ ソース
29	6/17	火	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	6/17	火	PM	フォンドヴォライユ① コンソメについて
31	6/18	水	AM	フォンドヴォライユ② 応用編 リゾット等
32	6/18	水	PM	フォンドヴォー① 下処理、煮込み
33	6/27	金	AM	フォンドヴォー② 様々なソース
34	6/27	金	PM	煮込み カチャトーラ
35	6/30	月	AM	卵の火入れ スパニッシュオムレツ、ピスト
36	7/2	水	AM	大量調理の基本①
37	7/4	金	AM	大量調理 仕込み①
38	7/4	金	PM	コース料理の考案、試作
39	7/7	月	PM	コース料理の考案、試作
40	8/18	月	AM	コース料理の考案、試作
41	8/21	木	AM	コース料理の考案、試作
42	8/21	木	PM	コース料理の考案、試作
43	8/22	金	AM	コース料理の考案、試作
44	8/25	月	AM	コース料理の考案、試作
45	8/27	水	AM	コース料理の考案、試作
46	8/27	水	PM	肉の部位を知る トリップの煮込み
47	9/1	月	AM	色々な食文化、歴史 パスタいろいろ
48	9/1	月	PM	食材の炒め方 ソフリット、スープ
49	9/3	水	AM	パエリア(カルドソ、フィデウア)

50	9/4	木	PM	スパイス、ハーブの扱い方
51	9/5	金	AM	シャルキュトリー ソーセージ等
52	9/8	月	PM	ヴィネグレットソース ニース風サラダ、キャロットラペ
53	9/9	火	AM	スモーク各種 ヤリネ コンプイ
54	9/9	火	PM	総復習 アシエットデセール
55	9/10	水	AM	〃
56	9/10	水	PM	コース料理の考案、試作
57	9/11	木	AM	コース料理の考案、試作
58	9/11	木	PM	コース料理の考案、試作
59	9/17	水	AM	コース料理の考案、試作
60	10/1	水	AM	コース料理の考案、試作
61	10/1	水	PM	コース料理の考案、試作
62	10/2	木	AM	コース料理の考案、試作
63	10/2	木	PM	コース料理の考案、試作
64	10/3	金	AM	コース料理の考案、試作
65	10/3	金	PM	コース料理の考案、試作
66	10/15	水	AM	コース料理の製作、提供実践
67	10/15	水	PM	コース料理の製作、提供実践
68	10/21	火	AM	コース料理の製作、提供実践
69	10/21	火	PM	コース料理の製作、提供実践
70	10/22	水	PM	反省会
71	10/23	木	AM	〃
72	10/23	木	PM	販売実習に向けて
73	10/28	火	AM	〃
74	10/28	火	PM	総復習 前菜の基本 サラダ等
75	10/29	水	AM	〃
76	10/29	水	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	11/6	木	AM	〃
78	11/6	木	PM	総復習 油脂の扱い方 ベニエ フリット等

79	11/7	金	AM	"	
80	11/7	金	PM	総復習 メイン料理 西洋の出汁 フォン ソース等	
81	11/12	水	AM	"	
82	11/12	水	PM	"	
83	11/13	木	AM	"	
84	11/13	木	PM	オードブルレシピ考案	
85	12/3	水	AM	"	
86	12/3	水	PM	オードブル仕込み	
87	12/4	木	AM	"	
88	12/4	木	PM	第2回マイスター大会	
89	12/9	火	AM	"	
90	12/10	水	PM	卒業展示作品について レシピ考案 試作	
91	12/12	金	AM	"	
92	12/12	金	PM	"	
93	12/15	月	AM	卒業イベントに向けて レシピ考案 試作	
94	12/15	月	PM	"	
95	12/17	水	AM	"	
96	12/17	水	PM	"	
97	12/18	木	AM	"	
98	12/18	木	PM	"	
99	12/19	金	AM	"	

100	12/19	金	PM	"	
101	12/24	水	PM	"	
102	1/21	水	AM	"	
103	1/21	水	PM	卒業イベント制作	
104	1/22	木	AM	"	
105	1/29	木	PM	"	
106	2/3	火	AM	"	
107	2/13	金	PM	"	
108	2/16	月	PM	"	
109	2/18	水	AM	卒業イベント	
110	2/18	水	PM	"	

令和7年度 講義日程予定表

講師名	青木 純治	教科名	中国料理
クラス名	調理総合科2年		
時間	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	実習内容
1	4/23	水	PM	蛤仔萝卜 魚香茄子
2	4/30	水	AM	宮保鱿鱼 紅燒鷄翅
3	4/30	水	PM	黑醋丸子 家常豆腐
4	5/13	火	AM	青椒肉絲 五柳炸魚
5	5/30	金	AM	酸菜魚 回鍋肉
6	6/13	金	AM	猪肉炖壳 蛋花湯 高麗蝦仁
7	7/10	木	AM	水餃子 蝦米黃瓜 蔥油青菜
8	8/26	火	PM	辣子鷄丁 鉄鍋烤蛋
9	8/29	金	PM	五目炒飯 干煎全魚
10	2/6	金	PM	実技試験 猪肉炖萝卜

講師名	青木 純治	実務経験	○	教科名	中国料理
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7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調理師とい色々なジャンルの現場で、調理師として必要な
②食材との「専門用語を学び、知識として身に付ける。
学習計画：
①誰もが知っている食材から、しっかりとした処理のやり方を教える。
②自分達で美味しいを追及してもらう。

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	技術	態度	遅刻、欠席	社会性	責任感	
評価方法	試験	受講姿勢	〃	〃	〃	
配点	30点	10点	10点	30点	20点	(合計100点)
評価時期	学期末	通年	〃	〃	〃	
備考						

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	西田・大和		教科名	フード語学
クラス名	調理総合科2年			
時間	30 時間			
回数	10 回			

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	4/22	火	AM	郷土料理と製法の特徴	
2	5/7	水	AM	日本料理に用いる用語	
3	5/12	月	PM	〃	
4	5/16	金	PM	〃	
5	5/19	月	PM	フランス語基礎	
6	5/26	月	PM	〃	
7	6/11	水	AM	フランス料理に用いる用語	
8	6/30	月	PM	〃	
9	8/28	木	AM	ドイツ語基礎	
10	9/18	木	AM	筆記試験	

令和7年度 シラバス

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	西田・大和	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7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。				

講師名	西田 春瑠 先生	実務経験	○	教科名	技術考查対策
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7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技術考查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							
配点							(合計100点)
評価時期							
備考							

講師名	西田 春瑠 先生	教科名	技術考查対策
クラス名	調理総合科2年		
学則規定	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/8	木	AM	技術考查試験対策
2	6/12	木	PM	〃
3	7/3	木	AM	〃
4	10/9	木	AM	〃
5	11/14	金	PM	〃
6	12/5	金	PM	〃
7	12/10	水	AM	〃
8	12/16	火	AM	〃
9	1/14	水	AM	〃
10	1/14	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

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	笹岡 親	教科名	野菜活用学
クラス名	調理総合科2年		
時間	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	5/16	金	AM	農園実習(播種)	
2	6/24	火	PM	"	
3	10/8	水	PM	農園実習(収穫)	
4	10/14	火	PM	"	
5	12/23	火	AM	地野菜の活用	
6	1/19	月	PM	"	
7	1/23	金	PM	保存食(ビン詰め等)	
8	1/26	月	PM	"	
9	2/2	月	PM	根菜の活用	
10	2/27	金	AM	"	

令和7年度 シラバス

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	笹岡 親	実務経験	○	教科名	野菜活用学
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7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野菜それぞれの特徴を学び、栄養素や最適な調理方法を学ぶ
②学んだ知識を生かした実習を行う

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	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	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7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 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	5/1	木	PM	ソムリエの語源、ワインの字び、酒の分類、料理とワインⅠ、鑑賞表現法Ⅰ
2	5/8	木	PM	ぶどう属品種、栽培、醸造他、ワイン拔栓・実技・テイスティング
3	5/28	水	PM	フランスワイン概要、歴史、気候、産地他、ワイン拔栓・実技・テイスティング
4	6/11	水	PM	ボルドー、ブルゴーニュ、シヤンパーニュ他、ワイン拔栓・実技・テイスティング
5	6/26	木	PM	前期総合試験 ドイツ、イタリアワインの概観、ワイン拔栓・実技・テイスティング
6	7/3	木	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	7/10	木	PM	イタリアワイン概要、法律、産地、他、ワイン拔栓・実技・テイスティング
8	8/28	木	PM	スペイン、ポルトガル、オーストリア他、ニューワールド、ワイン拔栓・実技・テイスティング
9	9/3	水	PM	日本のワイン、北海道のワイン、他、ワイン拔栓・実技・テイスティング
10	9/17	水	PM	後期総合試験、料理とワイン、応用他、ワインの拔栓・実技・テイスティング

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

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 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容
1	7/8	火	AM	ドリンクの種類と目的
2	7/8	火	PM	ドリンクの種類と目的
3	8/22	金	PM	カクテルとは
4	9/4	木	AM	氷割、シェイカー
5	9/5	金	PM	カクテル5種
6	9/18	木	PM	硬水軟水
7	10/9	木	AM	コーヒーマーとは
8	10/10	金	PM	コーヒーマー焙煎、入れ方
9	11/5	水	PM	フルーツ酒漬け込み
10	1/22	木	PM	フルーツ酒を使ってカクテル

宮島学園北海道調理師専門学校

令和7年度 シラバス

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7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ただ作るだけでは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。					

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	松本・西田・田村	教科名	シェフ学
クラス名	調理総合科2年		
時間	30 時間		
回数	10 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	5/22	木	PM	レストラン実践①	
2	10/14	火	AM	"	
3	10/30	木	PM	レストラン実践②	
4	12/23	火	PM	"	
5	1/16	金	PM	レストラン実践③	
6	1/23	金	AM	"	
7	1/27	火	PM	レストラン実践④	
8	2/5	木	PM	"	
9	2/9	月	PM	レストラン実践⑤	
10	2/12	木	PM	"	

宮島学園北海道調理師専門学校

令和7年度 シラバス

講師名	松本・西田・田村	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7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。					

令和7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	西田・田村・松本		教科名	サービス
クラス名	調理総合科2年			
時間	30 時間			
回数	10 回			

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	5/21	水	AM	サービス概要	
2	5/21	水	PM	サービスマナーについて	
3	6/13	金	PM	テーブルセッティング・カトラリー	
4	6/20	金	PM	皿の種類と持ち方	
5	9/16	火	AM	水の注ぎ方、パッシング	
6	9/16	火	PM	皿の持ち方、セッティング実践	
7	10/6	月	AM	〃	
8	10/6	月	PM	サービス実践	
9	10/17	金	PM	〃	
10	12/24	水	AM	〃	

宮島学園北海道調理師専門学校

令和7年度 シラバス

講師名	西田・田村・松本	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7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 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 ③②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		(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7年度 講義日程予定表

北海道調理師専門学校

講師名	田村・青木・西田・松本	教科名	レストラン実習
クラス名	調理総合科2年		
時間	60 時間		
回数	20 回		

	授業日程	曜日	am/pm	授業内容	
1	4/24	木	AM	ワンプレート商品の考案・試作	
2	4/24	木	PM	〃	
3	4/28	月	AM	〃	
4	4/28	月	PM	〃	
5	5/14	水	AM	レストラン実践(製造・接客)	
6	6/4	水	AM	〃	
7	6/4	水	PM	オードブルの考案・試作	
8	6/19	木	AM	〃	
9	6/19	木	PM	オードブルの製造・販売	
10	7/9	水	AM	〃	
11	7/9	水	PM	〃	
12	8/20	水	AM	〃	
13	8/20	水	PM	コース料理の考案・試作	
14	10/16	木	AM	〃	
15	10/16	木	PM	〃	
16	10/17	金	AM	〃	
17	10/27	月	AM	コース料理製造・接客	
18	10/27	月	PM	〃	
19	12/22	月	AM	〃	
20	12/22	月	PM	〃	

令和7年度 シラバス

宮島学園北海道調理師専門学校

講師名	田村・青木・西田・松本	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7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
③②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。				