

調理技術マネジメント科2年次 授業計画

科目	基礎教養学	調理に関する国際コミュニケーション
		30時間
到達目標	食に関わる外国語の基礎語力や食器, 器の基礎知識の習得	
	PCの基本を学びメニュー表やポップ作成の習得	
授業の方法及び概要		
食に関わる外国語の基礎語力や食器, 器の基礎知識を学ぶ。また、PCの基本を学びメニュー表やポップ作成など実践に展開できるプレゼンテーション力を養う。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎フードランゲージ ・食材の単語	
2	基礎英語、フランス語 ・調理用具,調味料, 厨房の言葉	
3	・レストランメニュー レシピ解説	
4	・食材の単語	
5	〃	
6	・調理用具,調味料, 厨房の言葉	
7	〃	
8	・レストランメニュー レシピ解説	
9	〃	
10	◎パソコン演習 ・レシピ作成	
11	〃	
12	・メニュー, ポップ作り	
13	〃	
14	〃	
15	〃	
16	◎SNS演習 ・料理撮影、動画編集テクニック他	
17	〃	
18	〃	
19	〃	
20	〃	
21	〃	
22	◎食器学 ・食器学概論 器の歴史, 変遷	
23	〃	
24	・陶器づくり体験	
25	〃	
26	〃	
27	◎ホスピタリティ ・おもてなし論	
28	・茶道概論 歴史と変遷	
29	・茶懷石体験	
30	〃	

科目	経営管理学	調理に関する国際コミュニケーション
		30時間
到達目標	飲食店経営の成り立ち、日々の業務の中で大切な経理管理の理解	
	経営戦略などマーケティングの基本の習得	

授業の方法及び概要	
飲食店経営の成り立ち、日々の業務の中で大切な経理管理を理解する。更には、飲食店開業に向けた一連の流れ、また成功に向けての経営戦略などマーケティングを含めた授業を展開し、将来の開業や管理職となるべく調理師としての知識を習得する。	
授 業 計 画	
回	項目
1	◎フードビジネス ・外食産業の発展, 市場規模と動向
2	〃
3	・企業の役割 経営の形態
4	・経営者として必要なこと
5	〃
6	・組織のあり方
7	財務管理・経営のための数字
8	〃
9	〃
10	・経営分析, 利益計画の策定
11	〃
12	飲食店の開業・開店準備
13	〃
14	〃
15	・いざ開店
16	〃
17	〃
18	◎フードマーケティング ・マーケティングとは
19	マーケティング概論 〃
20	〃
21	・食環境とフードマーケット
22	〃
23	〃
24	・マーケティングリサーチ
25	〃
26	〃
27	・マーケティング戦略
28	〃
29	〃
30	・サービスマーケティング

科目	調理食材学	調理に関する国際コミュニケーション 60時間
到達目標	食材の種類や特徴を理解	
	世界の珍しい食材、特に調味料の使用法について習得	
授業の方法及び概要		
一年時に習得した食材の種類や特徴を更に深く掘り下げ、見学などを充実して現物に触れる授業を展開する。また、世界の珍しい食材や特に調味料にこだわり様々な知識を習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎日本の食材 ・北海道の食材, 加工品	
2	地方別食材及び 〃	
3	その加工品 〃	
4	・東北の食材, 加工品	

5	//
6	//
7	・関東の食材, 加工品
8	//
9	//
10	・北陸の食材, 加工品
11	//
12	//
13	・中部, 東海地方の食材, 加工品
14	//
15	//
16	・近畿の食材, 加工品
17	//
18	//
19	・四国の食材, 加工品
20	//
21	//
22	・中国地方の食材, 加工品
23	//
24	//
25	・九州, 沖縄の食材, 加工品
26	//
27	//
28	・市場見学
29	//
30	//
31	・市場見学
32	//
33	//
34	日本全国の調味料・しょうゆ, みそ, 塩, その他
35	//
36	//
37	・市場見学
38	//
39	//
40	//
41	//
42	//
43	◎世界の食材 ・中国の食材, 加工品
44	国別食材及び //
45	調味料 // (調味料)
46	加工品 ・東南アジアの食材, 加工品
47	//
48	// (調味料)
49	・中東の食材, 加工品
50	//
51	// (調味料)
52	・ヨーロッパの食材, 加工品
53	//
54	//
55	//
56	//
57	// (調味料)
58	・北, 中米の食材, 加工品
59	//
60	// (調味料)

科目	食品加工学	高度調理技術実習
		120時間

到達目標	チーズ作りや発酵食品，食肉加工品などの製造工程の理解	
	発酵食品製造技術の習得	
授業の方法及び概要		
講義・実習 発酵醸造科を併設している本校の特徴を生かし、チーズ作りや発酵食品，食肉加工品などの製造工程を座学，実習を通して専門的に学ぶ。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎発酵食品概論	・発酵食品とは、種類
2		歴史とその変遷
3		〃
4		〃
5		・食品加工とは、（ 講義 ）
6		〃
7		〃
8	◎食品加工実習	・チーズ（ 講義 ）
9		〃
10		〃
11		〃
12		・食品加工実習(米味噌)
13		〃
14		〃
15		・チーズ実習
16		〃
17		〃
18		〃
19		・食品加工実習(麦味噌)
20		〃
21		〃
22		・チーズ実習
23		〃
24		〃
25		〃
26		・食品加工実習(ぬか床づくり)
27		〃
28		〃
29		・チーズ実習
30		〃
31		〃
32		〃
33		・食品加工実習(漬物・他)
34		〃
35		〃
36		・チーズ実習
37		〃
38		〃
39		〃
40		・食品加工実習(キムチ)
41		〃
42		〃
43		・チーズ実習
44		〃
45		〃
46		〃
47		・食品加工実習(梅干し)
48		〃
49		〃
50		・チーズ実習

51	//
52	//
53	//
54	・食品加工実習(豆腐・大豆製品)
55	//
56	//
57	・チーズ実習
58	//
59	//
60	//
61	・食品加工実習(納豆)
62	//
63	//
64	・チーズ実習
65	//
66	//
67	//
68	・食品加工実習(ジャム)
69	//
70	//
71	・チーズ実習
72	//
73	//
74	//
75	・食品加工実習(冷凍調理①)
76	//
77	//
78	・チーズ実習
79	//
80	//
81	//
82	・食品加工実習(冷凍調理②)
83	//
84	//
85	・チーズ実習
86	//
87	//
88	//
89	・食品加工実習(天然酵母パン①)
90	//
91	//
92	・食肉加工
93	//
94	//
95	・食品加工実習(天然酵母パン①)
96	//
97	//
98	・食肉加工
99	//
100	//
101	・食品加工実習(天然酵母パン②)
102	//
103	//
104	・食肉加工
105	//
106	//
107	・食品加工実習(天然酵母パン③)
108	//
109	//

110	・食肉加工
111	〃
112	〃
113-120	・工場見学他

科目	サービス論	フードサービス実習 60時間
到達目標	サービス技術及びワインなどの飲料と料理についての知識習得 サービス技能の基本の習得 レストランサービス技能検定3級程度	
授業の方法及び概要		
1年時に学んだサービスの知識を基に、校外での実践を多く取り入れ、サービス技術及びワインなどの飲料と料理についての知識習得を目指す。また、講義や研修などを通しておもてなしの本質を理解する、		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎サービス概論	・サービスとは、
2		おもてなし,ホスピタリティについて
3		〃
4		・西洋文化におけるサービス I
5		歴史,変遷など
6		〃
7		・西洋文化におけるサービス II
8		サービスの規則 プロトコール
9		〃
10		・日本文化におけるサービス
11		器と料理
12		〃
13		・中国文化におけるサービス
14		〃
15		〃
16	◎料理と飲料	・ワインの基礎知識
17		種類 産地悪阻の特徴
18		料理との相性
19		〃
20		〃
21		〃
22		・日本酒の基礎知識
23		種類 産地悪阻の特徴
24		料理との相性
25-36	◎校内サービス実習	・西洋料理のサービス
37		・日本料理のサービス
38		〃
39		〃
40		・中国料理のサービス
41		〃
42		〃
43-60	◎校外サービス実習	・レストラン及びホテル

科目	専門調理実習	高度調理技術実習
		180時間
到達目標	日本料理, 西洋料理, 中国料理の時代に沿った食材や調理法, 盛り付けなどの高度なテクニックを習得	
授業の方法及び概要		
1年時に習得した基本をベースに日本料理, 西洋料理, 中国料理の時代に沿った食材や調		

理法、盛り付けなどの高度なテクニックを習得する。合わせて、世界の料理や製菓製パン、パーティー料理やカービングなど幅広い分野での授業を展開する。 ※選択制での実施

授 業 計 画	
回	項目
1	◎日本料理 春の献立
2	〃
3	〃
4	◎中国料理 スーベルシノワ1
5	〃
6	〃
7	◎西洋料理 西洋惣菜と真空調理
8	〃
9	〃
10	◎製菓 スポンジ生地を使つと菓子
11	〃
12	〃
13	◎日本料理 春のお弁当
14	〃
15	〃
16	◎中国料理 スーベルシノワ2
17	〃
18	〃
19	◎西洋料理 パーティ料理としてのオードブル1
20	〃
21	〃
22	◎製菓 ゼラチンを使ったお菓子
23	〃
24	〃
25	◎日本料理 懐石料理
26	〃
27	〃
28	◎中国料理 専門店のラーメン1
29	〃
30	〃
31	◎西洋料理 パーティ料理としてのオードブル2
32	〃
33	〃
34	◎製菓 練りパイ生地を使ったお菓子
35	〃
36	〃
37	◎カービング 野菜とフルーツ
38	〃
39	〃
40	◎日本料理 初夏の献立1
41	〃
42	〃
43	◎カービング 野菜とフルーツ
44	〃
45	〃
46	◎中国料理 専門店のラーメン2
47	〃
48	〃
49	◎カービング 野菜とフルーツ
50	〃
51	〃
52	◎西洋料理 パーティ料理としての魚料理
53	〃

54	〃
55	◎カービング 野菜とフルーツ
56	〃
57	〃
58	◎製菓 折りパイ生地を使ったお菓子
59	〃
60	〃
61	◎カービング 野菜とフルーツ
62	〃
63	〃
64	◎日本料理 初夏の献立2
65	〃
66	〃
67	◎中国料理 東南アジアの料理1
68	〃
69	〃
70	◎西洋料理 パーティ料理としての肉料理
71	〃
72	〃
73	◎製菓 タルト生地を使ったお菓子
74	〃
75	〃
76	◎日本料理 日本の朝食
77	〃
78	〃
79	◎中国料理 東南アジアの料理2
80	〃
81	〃
82	◎製パン 食パン バターロール
83	〃
84	〃
85	〃
86	〃
87	〃
88	◎西洋料理 パーティ料理としての米・パン料理
89	〃
90	〃
91	◎製パン クロワッサン デニッシュ
92	〃
93	〃
94	〃
95	〃
96	〃
97	◎製菓 シフォン生地を使ったお菓子
98	〃
99	〃
100	◎製パン フランスパン生地 クッペ ブール
101	〃
102	〃
103	〃
104	〃
105	〃
106	◎日本料理 秋の献立
107	〃
108	〃
109	◎製パン 総菜パン各種
110	〃
111	〃
112	〃

113	〃
114	〃
115	◎中国料理 東南アジアの料理3
116	〃
117	〃
118	◎西洋料理 世界の料理(ヨーロッパ)
119	〃
120	〃
121	◎日本料理 秋のお弁当
122	〃
123	〃
124	◎中国料理 宴席料理1
125	〃
126	〃
127	◎西洋料理 世界の料理(北欧)
128	〃
129	〃
130	◎製菓 クリスマスケーキ
131	〃
132	〃
133	◎日本料理 おせち料理
134	〃
135	〃
136	◎中国料理 宴席料理2
137	〃
138	〃
139	◎西洋料理 世界の料理(中東)
140	〃
141	〃
142	◎製菓 シュー生地を使ったお菓子
143	〃
144	〃
145	◎日本料理 精進料理
146	〃
147	〃
148	◎中国料理
149	〃
150	〃
151	◎西洋料理 世界の料理(アメリカ)
152	〃
153	〃
154	◎製菓 焼き菓子
155	〃
156	〃
157	◎日本料理 冬の献立1
158	〃
159	〃
160	◎中国料理 飲茶1
161	〃
162	〃
163	◎西洋料理 世界の料理(南米)
164	〃
165	〃
166	◎製菓 チョコレートを使ったお菓子
167	〃
168	〃
169	◎日本料理 冬の献立2
170	〃
171	〃

172	◎中国料理	飲茶2
173		〃
174		〃
175	◎西洋料理	パスタいろいろ
176		〃
177		〃
178	◎製菓	和菓子
179		〃
180		〃

科目	実践調理実習	フードサービス実習
		360時間
到達目標	メニュー立案から発注, 仕込み, 調理, 原価計算, 業務日報までのフローおよびPDCAサイクルを理解し、習得する。	
授業の方法及び概要		
主に1年時及び修学中の学びを生かしてのレストラン運営を企画する。メニュー立案から発注, 仕込み, 調理, 原価計算, 業務日報などを簡単なものから始め、卒業時期には実質的なレストランとして成り立つ運営ができることを目標とする。その他、校外実習を長期実施し、現場に強い即戦力となる調理師育成を目指す。		
授 業 計 画		
時間	項目	
1	◎実践調理	模擬食堂運営について
2	オリエンテーション	献立作成
3		レシピ作成
4		発注及び原価計算
5		食材管理
6		業務日報
7		反省会について など
8	◎実践調理	役割分担予定作成
9	シミュレーション	食材発注
10		仕込み
11		運営オペレーション確認
12～21		調理・サービス シミュレーション
22	◎実践食堂運営	準備
23～28	第一期	食堂運営
29	◎実践食堂運営	準備
30		食堂運営
36	◎実践食堂運営	準備
37		食堂運営
43	◎実践食堂運営	準備
44		食堂運営
50	◎実践食堂運営	準備
51		食堂運営
57	◎実践食堂運営	準備
58		食堂運営
64	◎実践食堂運営	準備
65		食堂運営
71	◎実践食堂運営	準備
72		食堂運営
78	◎実践食堂運営	準備
79		食堂運営
85	◎実践食堂運営	準備
86		食堂運営
92	◎実践食堂運営	食堂運営
93	第二期	〃
98	◎実践食堂運営	食堂運営

99	〃	
104	◎実践食堂運営	食堂運営
105	〃	
110	校外実習オリエンテーション	
111	〃	
116	校外実習	
117	〃	
176	校外実習反省会	
179	◎実践調理	食堂運営訓練
181	◎実践調理	食堂運営訓練
191	校外実習	
251	校外実習反省会	
254	◎実践食堂運営	準備
255	第三期	〃
260-277	◎実践食堂運営	食堂運営
278-283	◎実践食堂運営	準備
284-301	◎実践食堂運営	食堂運営
302-307	◎実践食堂運営	準備
308-325	◎実践食堂運営	食堂運営
326-331	◎実践食堂運営	準備
332-349	◎実践食堂運営	食堂運営
350-355	◎実践食堂運営	準備
356-360	◎実践食堂運営	食堂運営