修学支援に関わる更新確認申請書

目次

学校概要 2
教育① 18
各教科の目標他. 必修（1 年） 19
各教科の目標他. その他の教科(1 年） 31
各教科の目標他. 必修（2 年） 41
各教科の目標他. その他の教科(2 年) 53

学校概要

1.学校概要

⑴　専門学校の名称および事務所所在地

修学院札幌調理師専門学校　　札幌市中央区南 18 条西 10 丁目 3-23

⑵　校長の氏名

伊藤薫

⑶　設置者の名称及び事務所所在地

学校法人修学院　　札幌市中央区南 18 条西 10 丁目 3-23

⑷　設置者の代表者の氏名

伊藤薫

⑸　設置する学校の内容

学校の名称	分野	課程および学科	修業年限	定員		計	年間授業
				１学年	２学年		
修学院札幌調理師専門学校	衛生	調理専門課程（２年制）	２年	30 人	30 人	60 人	1700 時間
		調理専門課程（１年制）	１年	30 人	－	30 人	1075 時間

⑹　法人の沿革

昭和 26 年	北海道知事認可（26 年人第 625 号指令）
昭和 35 年	札幌チャーミングスクール併設
昭和 42 年	寿都文化専修学校併設
昭和 44 年	学校法人修学院設立認可（学自事 999 号指令）。札幌文化専修学校設置変更認可。クッキングスクール併設。
昭和 51 年	修学院札幌調理師専門学校に校名変更
平成 11 年	現校舎（新校舎）へ移転、２年制１コース新設

⑺　理事名簿

氏名	職名	常勤・非常勤の別	学外者	任期
伊藤　薫	学校長	常勤		2022.4.1～2027.3.31
佐藤　房子	学院長	常勤		〃
森　千津子	副校長	常勤		〃
富本　荘一	会社役員	非常勤	学外者	〃
金井　正治	会社役員	非常勤	学外者	〃
長谷川　一男	講師	非常勤		〃
吉野　穂子	講師	非常勤		〃

様式第２号の１－②【⑴実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第２号の１－①を用いること。

学校名	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人　修学院

１．「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
専門課程	調理師２年制		１６５０時間	１６０時間	
	調理師１年制		１０７５時間	８０時間	
		夜・通信			
		夜・通信			
（備考）					

２．「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/

３．要件を満たすことが困難である学科

学科名
（困難である理由）

様式第２号の２－①【⑵-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第２号の２－②を用いること。

学校名	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人　修学院

１．理事（役員）名簿の公表方法

ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/

２．学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	トミヤ商事（株） 会長	Ｒ４年４月～ Ｒ８年３月	経営計画の相談役
非常勤	風の村 代表取締役	Ｒ４年４月～ Ｒ８年３月	経営計画の相談役
（備考）			

様式第２号の２－②【⑵-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置】

※ 様式第２号の２－①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	
設置者名	

１．大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織

名称	
役割	

２．外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
（備考）		

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人　修学院

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

１．授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。	
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要） 各授業科目のカリキュラムに合わせた授業計画（シラバス）を３月に担当教員が作成し４月に教職員、講師打ち合わせ会議において決定し、随時閲覧により公表している	
授業計画書の公表方法	ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/
２．学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。	
（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要） １各教科目の授業時間数の３分の２以上の出席、 ２学校が行う試験（筆記・実技）の満点の６割以上をもって合格、 ３調理師法に定められている欠格要件に該当しないこと、 を認定方針とし、卒業認定委員会により認定しその結果は公表している。	
３．成績評価において、ＧＰＡ等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。	

（客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要）	
年数回の教職員・講師打合せ会において、成績評価の具体的な実施方法を決めており評価内容も決めて評価している。（Ａ・Ｂ・Ｃ３段階評価の内Ｂ・Ｃについて改善を要する結果を出し、個人別に指導している）履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する（100 点満点で点数化）ことで客観的に実施している、下位の学生を把握して指導している。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	随時閲覧による
４．卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。	
（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要） 卒業認定は次の綜合評価制による。 １、　各教科目の授業時間数の３分の２以上の出席、 ２、　学校が行う試験（筆記・実技）の満点の６割以上をもって合格、 ３、　調理師法に定められている欠格要件に該当しないこと、 を認定方針とし、卒業認定委員会により認定しその結果は公表している	
卒業の認定に関する方針の公表方法	随時閲覧による

様式第２号の４－②【⑷財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第２号の４－①を用いること。

学校名	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人　修学院

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	随時閲覧による。
収支計算書又は損益計算書	随時閲覧による。
財産目録	随時閲覧による。
事業報告書	随時閲覧による。
監事による監査報告（書）	随時閲覧による。

２．教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生		専門課程	調理師	有（2 年制）	

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
２年	昼	１７００時間	841 時間	単位時間/単位	859 時間	単位時間/単位	単位時間/単位
			1700 時間				
１年	昼	１０７５時間	649 時間	単位時間/単位	426 時間	単位時間/単位	単位時間/単位
			1075 時間				

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
２年制６０人	１１人	０人	５人	３３人	３８人
１年制６０人	９人	０人			

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 各授業科目のカリキュラムに合わせた授業計画（シラバス）を３月に担当教員が作成し４月に教職員、講師打ち合わせ会議において決定し、随時閲覧により公表している。 年数回の教職員・講師打合せ会において、成績評価の具体的な実施方法を決めており評価内容も決めて評価している。（Ａ・Ｂ・Ｃ３段階評価の内Ｂ・Ｃについて改善を要する結果を出し、個人別に指導している） 卒業認定は次の綜合評価制による。

４、　各教科目の授業時間数の３分の２以上の出席、
５、　学校が行う試験（筆記・実技）の満点の６割以上をもって合格、
６、　調理師法に定められている欠格要件に該当しないこと、
を認定方針とし、卒業認定委員会により認定しその結果は公表している。

成績評価の基準・方法

（概要）
カリキュラムの進行に応じた前期、後期の（筆記・実技）試験、卒業認定試験を実施し、満点の６割以上をもって合格である。

卒業・進級の認定基準

（概要）
認定は総合評価制による。
学校が行う試験（筆記・実技）の満点の６割以上をもって合格、各教科目の授業時間数の３分の２以上の出席である。行動評価、それらが単位成立次第卒業させることができる。

学修支援等

（概要）
定期的に担当講師が弱点補強の指導を行なっている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
２年制４人 （100%）	０人 （　　%）	４人 （100%）	０人 （　　0%）
１年制６人 （100%）	１人 （　16.7%）	４人 （　66.6%）	１人 （　　16.7%）

（主な就職、業界等）
調理師としての専門業種であるホテル、専門店、病院、給食施設、
食品加工や弁当店の食品開発部などに就職している。

（就職指導内容）
主に個人指導している。

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許取得

（備考）（任意記載事項）

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
２年制　８人	０人	０％
１年制　６人	０人	０％
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組）		

②学校単位の情報

ａ）「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料（年間）	その他	備考（任意記載事項）
専門課程 ２年制１年次	30,000 円	390,000 円	590,000 円	
専門課程 ２年制２年次	円	350,000 円	570,000 円	
専門課程 １年制	30,000 円	390,000 円	590,000 円	
	円	円	円	
修学支援（任意記載事項）				

ｂ）学校評価

自己評価結果の公表方法		
（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
学校関係者の評価を確実に実施する。」主な評価項目として、（1）学校教育目標の生活履修、（2）学生の本分（義務）実践履修生活、（3）学習態度の履修、（4）学習生活履修をあげる。評価委員会の構成は定数８人として、学校に関係している企業、保護者、卒業生などから選出する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
井内観光農園	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
風の村	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
（有）あおやま	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
（株）ハナフーズ	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
（株）寿司田　　北海道事業部	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
（株）ＪＳコーポレーション 北海道支社	令和２年８月～ 令和４年７月	企業
富士産業（株）　北海道事業部	令和２年８月～	卒業生

	令和４年７月	
（株）ホーユー　北海道事業部	令和２年８月～ 令和４年７月	卒業生
学校関係者評価結果の公表方法		
（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/		
第三者による学校評価（任意記載事項）		

ｃ）当該学校に係る情報

（ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法） ホームページによる閲覧。https：//syugakuin.ac.jp/

（別紙）

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が 1 人以上 10 人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が 0 人の場合には、「0 人」と記載すること。

学校名	修学院札幌調理師専門学校
設置者名	学校法人　修学院

１．前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		―人	―人	―人
内訳	第Ⅰ区分	―人	―人	
	第Ⅱ区分	―人	０人	
	第Ⅲ区分	―人	―人	
家計急変による支援対象者（年間）				０人
合計（年間）				―人
（備考）				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第４９号）第２条第１項第１号、第２号、第３号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

２．前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

（１）偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	０人

（２）適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	０人	０人
修得単位数が標準単位数の５割以下 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の５割以下）	人	０人	０人
出席率が５割以下その他学修意欲が著しく低い状況	人	０人	０人
「警告」の区分に連続して該当	人	０人	０人
計	人	０人	０人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の（２）のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）			
年間	人	前半期	０人	後半期	０人

（３）退学又は停学（期間の定めのないもの又は３月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	０人
３月以上の停学	０人
年間計	０人
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

３．前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（３月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

３月未満の停学	０人
訓告	０人
年間計	０人
（備考）	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

４．適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が２年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が２年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の６割以下 （単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の６割以下）	人	０人	０人
ＧＰＡ等が下位４分の１	人	０人	０人
出席率が８割以下その他学修意欲が低い状況	人	０人	０人
計	人	０人	０人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは，日本産業規格Ａ４とする。

「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表

【調理師1年制】

授業科目	授業科目の概要	実務経験のある教員等の内容	第1年次 時間数
調理実習	調理師としての基本的な態度、調理の基本技術、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付け等習得する。	ホテル、専門店などの調理にて長い経験がある。	300
総合調理実習 （専門調理実習）	調理の基本技術をより高い到達度にし、会席料理やコース料理の複合的な作業の流れを理解し、専門用語を覚えると共に総合的技術を習得する。	ホテル、専門店などの調理にて長い経験がある。	60
総合調理実習 （集団給食実習）	集団給食の基本技術を習得すると共に衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等総合的に習得する。	病院、福祉施設給食にて長い経験がある。	15
総合調理実習 （総合調理科学実習）	調理の基本技術を実験実習を通じて科学的根拠を理解し、総合的技術を習得する。	ホテル、専門店、給食施設などの調理にて長い経験がある。	15
合計			390
		第 1 年次　合計	390

【調理師2年制】

授業科目	授業科目の概要	実務経験のある教員等の内容	第1年次 時間数	第 2 年次 時間数
調理実習	調理師としての基本的な態度、調理の基本技術、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付け等習得する。	ホテル、専門店などの調理にて長い経験がある。	300	
総合調理実習 （専門調理実習）	調理の基本技術をより高い到達度にし、会席料理やコース料理の複合的な作業の流れを理解し、専門	ホテル、専門店などの調理にて長い経験がある。		270

	用語を覚えると共に総合的技術を習得する。			
総合調理実習 （集団給食実習）	集団給食の基本技術を習得すると共に衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等総合的に習得する。	病院、福祉施設給食にて長い経験がある。	15	15
総合調理実習 （総合調理科学実習）	調理の基本技術を実験実習を通じて科学的根拠を理解し、総合的技術を習得する。	ホテル、専門店、給食施設などの調理にて長い経験がある。	15	25
合計			330	310
		第 1 年次＋第 2 年次 合計	640	

教育①

教育

⑵１、２年間で学ぶ教科科目の名称と授業時間数

規定教科科目		規定時間	専門課程２年制	専門課程１年制
食生活と健康	衛生法規	90	30	30
	公衆衛生学		60	60
食品と栄養の特性	栄養学	150	90	90
	食品学		60	60
食品の安全と衛生	食品衛生学	150	120	120
	食品衛生学実習		30	30
調理理論と食文化概論	調理理論	180	150	150
	食文化概論		30	30
調理実習	調理実習	300	300	300
総合調理実習	専門調理実習	90	270	60
	集団給食実習		30	15
	総合調理科学実習		45	15
小計		960	1,215	960
その他の科目	高度調理技術実習		140	
	食品加工産業セミナー		15	9
	飲食店経営セミナー		12	8
	カフェ・スイーツ専科		30	
	サービス論		20	
	テーブルコーディネート論		20	10
	総合献立作成論		50	
	調理・栄養の英語		24	12
	食育指導者養成セミナー		24	16
	調理技術用語		50	20
	食料経済論		30	
	食空間デザイン論		12	8
	北の食マイスター学		24	16
	茶道入門		20	10
	和菓子専科		14	6
小計			485	115
合計		960	1,700	1,075

シラバス（衛生法規：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
衛生法規	1年次（1学期）	1 年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
岸　信夫	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

法の役割と種類、調理師にとって重要な衛生法規について学習する。

到達目標

特に、調理師法、食品衛生法の学習を通して国民から要求される資質、役割を認識し、食に携わる者の責任の重要性を自覚しながら業務を遂行できる調理師をめざす。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編①「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（公衆衛生学：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
公衆衛生学	1年次	1 年次 60 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
岸　信夫	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

公衆衛生の定義、その重要性や疾病予防と健康保持を目的とし、調理師が果たすべき役割を学習する。

到達目標

様々な疾病についてその予防法から対処法、食事と健康との密接な関わりを学習し、国民の食生活に重要な役割を果たす調理師としてどのような態度で日々の調理に臨めばよいのかを認識する。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編①「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（栄養学：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
栄養学	1年次	1年次 90 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
金子　裕子（管理栄養士） 小林　利幸（管理栄養士）	病院、福祉施設給食で長い経験がある。

授業の概要・目的

食品の成分、体内での働きに関する知識、栄養素が過不足なく充足することの必要性を学習する。

到達目標

国民の食事に対する嗜好性を単純に追い求めるのではなく、栄養面に立脚した食事作りにも尽力し、逆に国民に啓蒙できる調理師をめざす。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品学：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品学	1年次	1 年次 60 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
余湖　郁子（管理栄養士）	病院、福祉施設給食で長い経験がある。

授業の概要・目的
食品の種類や分類、含まれる成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みなど学習する。

到達目標
ただ与えられたレシピを漫然と使って食事を作る調理師になるのではなく、様々な食品の特性を学習する中でその食品をどのように調理したらよいのか、どのように仕上げたらよいかなど考えられる、発想豊かな調理師をめざす。

授業の進め方
教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画
授業内容は別紙。

評価方法、基準
学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材
・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品衛生学：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次	1年次120時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
宮田　庸一	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

食品の安全の重要性を認識し、食品調理に伴う健康危害、食中毒事故の防止の知識・技術を学習する。

到達目標

調理師の役割は広く国民に食事を提供することであるので、まず作った食事の安心・安全を第一に考えなければならいという認識に立って日々調理場に立たなければならない。食品危害を防止する方策についてしっかり学習、理解をして社会でそれを実践できるよう学生の時から訓練しておく。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編③「食品の安全と衛生」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品衛生学実習：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学実習	1年次	1 年次30時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
近岡　千景	市の保健所衛生課勤務や大学研究室での研究の経験がある。

授業の概要・目的
食中毒菌の分類としてその性質や予防法、調理場で衛生を実習を通して理解し、生鮮食品の鮮度判定など学習する。

到達目標
調理師は日々数多くの食品に触れている。特に生鮮食品においては莫大な数を自分の目で確かめて食品の取捨選択を行って調理を行っていくため、学生の時からその判定方法などについて熟知しておく必要がある。

授業の進め方
教科書に準拠して講義形式で進める。

授業計画
授業内容は別紙。

評価方法、基準
出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材
・「新調理師養成教育全書必修編③「食品の安全と衛生」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（調理理論：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理理論	1年次	1年次150時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師） 小林　利幸（管理栄養士）	ホテル、専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

調理を学ぶ意義や目的、調理の原理、栄養面、安全面、嗜好面等から科学的に理解する、調理の基本操作や調理方法等学習する。

到達目標

経験とカンにだけ頼った調理では応用が利かないし、部下も育たない。おいしい料理には必ず美味しくするための技術（科学的な根拠）があり、調理理論で調理技術を学ぶにあたっては、この根拠となる技術を科学的に学んで応用のきく調理師となる。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編④「調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食文化概論:1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食文化概論	1 年次	1年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師） 桑原　靖仁（専門調理師）	専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

食文化を学ぶにあたって、まず、世界中にはたくさんの地域や民族があることを知る必要がある。そして、それぞれの民族には固有の価値観があること、文化は相対的な存在で、自然科学のような合理的な判断を下すことのできない一面をもっていることを認識しなければならない。食べ方、食材の選び方、調理法にはそれぞれの風土に合った考え方があることを認識しながら食文化の多様性について考えたい。

到達目標

今我々が行っている行事食も、遠く奈良・平安時代に中国から伝わり定着したものがおおい。そうした料理の起源を探りながら郷土料理、行事食、あるいは精進料理、懐石料理、会席料理の中におさめられた考え方を探っていきたい。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編④「調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス(調理実習:1 年)

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理実習	1 年次	1年次 300 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
桑原　靖仁(日本料理。専門調理師) 山下　勝美(西洋料理。専門調理師) 李澤　浩二(西洋料理。調理師) 菱沼　雅人(西洋料理。専門調理師) 長谷川　一男(中国料理。専門調理師) 鈴木　英二(中国料理。専門調理師) 藤田　紀夫(寿司料理。調理師) 井上　政美(製菓。調理師) 他、実習非常勤講師、校外実習では実習施設の教員が担当する。	ホテル、専門店などに長く勤務

授業の概要・目的

調理師としての基本的な態度、調理の基本技術、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等習得するとともに各種料理の特性を理解する。

到達目標

・調理の現場での衛生管理を学び、調理実習を通して身につけ実践できるようにする。・食材の基本的な取り扱い方法および調理操作(包丁の使い方、調理器具の扱い方)などの基本技術を習得する。・日本料理、西洋料理、中国料理、寿司、製菓の基本的技法を修得する。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

日本、西洋、中国、寿司の料理分野で学校が実施する試験(筆記、実技)の 100 点満点の6割以上をもって合格とする

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」(全国調理師養成施設協会)・白衣等一式・包丁等一式
・調理実習テキスト(日本、西洋、中国、寿司、製菓)

シラバス（専門調理実習：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
専門調理実習	1年次	1年次60時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
桑原　靖仁（日本料理。専門調理師） 山下　勝美（西洋料理。専門調理師） 李澤　浩二（西洋料理。調理師） 菱沼　雅人（西洋料理。専門調理師） 長谷川　一男（中国料理。専門調理師） 鈴木　英二（中国料理。専門調理師） 藤田　紀夫（寿司料理。調理師） 井上　政美（製菓。調理師） 他、実習非常勤講師、校外実習では実習施設の教員が担当する。	ホテル、専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

調理の基本技術をより高い到達度にし会席料理やコース料理の複合的な作業の流れを理解し、専門用語を覚えると共に総合的技術を修得する。

到達目標

与えられた食材をどのように調理していくかなど、もっぱら応用力をつけるための訓練を行い、また上記の目的を達成するために「賞味会」などを実施する。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（集団給食実習:1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
集団給食実習	1年次	1 年次 15 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
小林　利幸（管理栄養士）	病院、福祉施設給食にて長い経験がある。

授業の概要・目的

集団給食の基本技術を習得すると共に衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等総合的に習得する。

到達目標

病院のみならず福祉施設にあっても色々な疾患をもつ人々がいる。特に嚥下障害をもつ方の食事に焦点を定め、献立作成から実際の食事作り、配膳まで与えられた時間内での作業を行う。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（総合調理科学実習：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
総合調理科学実習	1年次	1 年次 15 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師）	ホテル、専門店、給食施設などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

調理の基本技術を実験実習を通じて科学的根拠を理解し、総合的技術を習得する。

到達目標

和洋中、寿司、菓子の代表的な調理技術を選抜し、なぜそうするのかを実際に料理を作りながら科学的に解明しながら解き明かしていく。そうすることによって応用のきく調理師を目指す。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（実技）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式

シラバス（食品加工産業セミナー：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品加工産業セミナー	1 年次	1年次 9 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
久郷　さゆり（栄養士） 中村　貴幸（調理師）	改良普及員としての経験や食品メーカー等食品改廃など長い経験がある。 ホテル、専門店、給食施設などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

北海道の野菜などの農産物、生乳などの酪農製品、畜産物、水産物などの生産状況を学び、その代表的なものの加工食品を作る（ウインナーソセージ、豆腐、ベーコン、チーズ等）。

到達目標

北海道の食材を使用して加工品を作る中で、食品の加工技術の修得はもちろんのこと、その発想法を学んでいく。

授業の進め方

実習形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・白衣等一式・包丁等一式・プリント、テキスト

シラバス（飲食店経営セミナー：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
飲食店経営セミナー	1 年次	1 年次8時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
宮越　惣一	ホテル、専門店など経営の長い経験がある。

授業の概要・目的

喫茶店経営を中心として、設立計画書の立て方、資金調達法、広告宣伝の仕方、人材の集め方などを学ぶ。また、居酒屋、フランス料理店の店主の講話を聞く中で経営者の心得を学んでいく。

到達目標

もし自分が飲食店を持つ場合、経営者としてなすべきことを、店を創業する前と、通常の業務をしている時に分けて学んでいく。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（テーブルコーディネート論：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
テーブルコーディネート論	1 年次	1 年次 10 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝（テーブルコーディネート講師） 佐藤　房子	ホテル、専門店でのサービス部門指導者としての経験がある。

授業の概要・目的

テーブルアートの概念（テーブルセッティングにおける演出法）の理解。テーブルセッティングの基本。テーブルリネンとカラーコーディネート、テーブルフラワー実習、季節、祭事（春夏秋冬、クリスマスディナー、ブライダルなど）での演出。

到達目標

食事に楽しさと豊かさ、安らぎを与えるテーブルセッティングの演出法（テーブルアート）の基本を修得する。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（調理・栄養の英語：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理・栄養の英語	1 年次	1 年次 12 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝	ホテルでのサービス部門指導者としての経験がある。通訳の経験がある。

授業の概要・目的
日ごろ何気なく使っている英語、身近な調理に関係の深い単語の修得からはじめ、器具、所作、施設設備、行事などの学習を通し、最終的には日本文化を説明できる人材を養成する。
到達目標
北海道を訪れる外国人観光客も増加し、飲食店のメニューを日本語だけではなく、外国人が読めるものにしていかなければならない。調理師も料理を作るだけではなくいろいろなお客様に対応できるように語学力を付ける必要がある。この授業はできるだけ文法は避け、英語に親しめるよう工夫しながら確実に基本がマスターできるようにしたい。
授業の進め方
講義形式で行う。
授業計画
授業内容は別途。
評価方法、基準
出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。
テキスト等、必要な教材
・プリント、テキスト、ノート

シラバス（食育指導者養成セミナー：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食育指導者養成セミナー	1年次	1 年次 16 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	学内（道内の中学生を対象：年間30校 350 人）及び学外のボランィアなどで食育を実施している。

授業の概要・目的

食育は法律であり、国民を含めた国家ぐるみの取り組みである。まずその法律ができた背景をさぐり、一つ一つ時間を掛けながら食育を通して解決していく必要がある。この授業は自分が食育を指導する立場の人間として、その計画、実施、反省、次回の課題づくりなどを行う。

到達目標

食育は何も料理教室や大規模な人数を集めなければならないわけではない。工夫次第では、地域の郷土料理を調べて発表したり、隣の家庭と庭で栽培した野菜を使った料理作りなど、面白い食育が可能である。調理師という立場はいずれにしろ食育の中心となるにふさわしい人材である。そのための基礎作りがこの授業である。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（調理技術用語：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理技術用語	1年次	1年次 20 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	調理師養成施設経験が長い。調理用語の研究が長い（30 年位）。

授業の概要・目的

（日本料理）食材、器具、調理技術用語。語源。ことわざ。食材の旬（西洋料理）食材、器具、調理技術用語。調理法に関する短文の読解。（中国料理）食材、器具、調理技術用語。中国語メニューの学習。

到達目標

日本・西洋・中国料理の各々の調理場で使用する専門料理用語の理解と社会人としての一般教養を修得する。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（食空間デザイン論：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食空間デザイン論	1年次	1年次 8 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝（ジャパンテーブルアーテストアカデミー講師）	ホテル、専門店でのサービス部門指導者としての経験がある。

授業の概要・目的

デザイン概論。デザインと調理の関わり。料理デザインを構成する要素（色彩、盛り付け、構図、構成）、デザイン実習、レシピ作成のためのデザイン実習。飲食店の広告。

到達目標

重要な調理技術である「盛り付け」の基礎となる美的感覚を養い、さらに飲食店営業における広告宣伝について理解する。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（北の食マイスター学：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
北の食マイスター学	1年次	1年次16時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	調理師養成施設経験が長い。北海道における農業、水産業について長年研究している。

授業の概要・目的

北海道を支える主な産業、農業、畜産、酪農、水産の各分野の産出額、その隠された努力を知り、新しい食材との出会い、加工品にする発想などを学び、今後の調理師としての職業に役立てたい。

今や北海道は日本の食料供給基地としてしっかりした立場を得ている。しかし、米などはかつて「やっかいどう米（まい）」といわれるほど美味しくなかった。農家の努力の結果、何種類もの米が日本のどこに出しても恥ずかしくないくらいの品質を持っている。こうした先人の努力を、米のみならず畜産、酪農、水産物の分野で理解することは将来の大きな財産となるであろう。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（茶道入門：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
茶道入門	1年次	1年次10時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
吉野　穂子（裏千家正教授） 佐藤　房子（裏千家教授）	茶道教室を長く経営している

授業の概要・目的

茶道で抹茶を頂くのは決して最初からではない。そこに至るまでの歴史を学び、茶事についていろいろな茶事があることを理解する。まず、あいさつから始め、お運びの所作を学ぶ。最終的には、自分でお薄を点て、お干菓子、主菓子も手づくりし、懐石料理も作る。

到達目標

茶道と調理師の共通点である「他人に対する心くばり」を学習、修得する。千利休の「和敬清寂」や七則を学ぶうちに、お客様への心くばり、おもてなしの心に触れていく。決して難しいことではない。しかし、修得するには時間がかかる。今からその練習をしておくことが望まれる。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（和菓子専科：1 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
和菓子専科	1 年次	1 年次 6 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
中ノ目　誠司	専門店の経験と自営の経験がある。

授業の概要・目的

洋菓子とは別に和菓子独特の材料がある。和三盆、道明寺粉などである。その和菓子特有の材料を理解する。また、技術そのものも洋菓子と異なったところがある。また、和菓子は日本料理と同じで季節、行事を追うことを理解する。

到達目標

和菓子の授業は茶道の授業と連動しており、やはり季節を楽しみ、行事を楽しむことができる。日本人はそのように和菓子を頂くたびに季節を感じ、行事を楽しんできたこと、つまり日本文化そのものを理解する。

授業の進め方

実習形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・白衣一式・包丁一式・テキスト、ノート

シラバス（衛生法規：2 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
衛生法規	1年次（1学期）	1 年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
岸　信夫	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

法の役割と種類、調理師にとって重要な衛生法規について学習する。

到達目標

特に、調理師法、食品衛生法の学習を通して国民から要求される資質、役割を認識し、食に携わる者の責任の重要性を自覚しながら業務を遂行できる調理師をめざす。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編①「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（公衆衛生学：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
公衆衛生学	1年次	1 年次 60 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
岸　信夫	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

公衆衛生の定義、その重要性や疾病予防と健康保持を目的とし、調理師が果たすべき役割を学習する。

到達目標

様々な疾病についてその予防法から対処法、食事と健康との密接な関わりを学習し、国民の食生活に重要な役割を果たす調理師としてどのような態度で日々の調理に臨めばよいのかを認識する。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編①「食生活と健康」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（栄養学：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
栄養学	1年次 2年次	1年次 60 時間 2年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
金子　裕子（管理栄養士） 小林　利幸（管理栄養士）	病院、福祉施設給食で長い経験がある。

授業の概要・目的

食品の成分、体内での働きに関する知識、栄養素が過不足なく充足することの必要性を学習する。

到達目標

国民の食事に対する嗜好性を単純に追い求めるのではなく、栄養面に立脚した食事作りにも尽力し、逆に国民に啓蒙できる調理師をめざす。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品学：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品学	1年次	1 年次 60 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
余湖　郁子（管理栄養士）	病院、福祉施設給食で長い経験がある。

授業の概要・目的

食品の種類や分類、含まれる成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みなど学習する。

到達目標

ただ与えられたレシピを漫然と使って食事を作る調理師になるのではなく、様々な食品の特性を学習する中でその食品をどのように調理したらよいのか、どのように仕上げたらよいのいかなど考えられる、発想豊かな調理師をめざす。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品衛生学：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学	1年次 2年次	1年次 90 時間 2年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
宮田　庸一	市の保健所衛生課勤務の長い経験がある。

授業の概要・目的

食品の安全の重要性を認識し、食品調理に伴う健康危害、食中毒事故の防止の知識・技術を学習する。

到達目標

調理師の役割は広く国民に食事を提供することであるので、まず作った食事の安心・安全を第一に考えなければならいという認識に立って日々調理場に立たなければならない。食品危害を防止する方策についてしっかり学習、理解をして社会でそれを実践できるよう学生の時から訓練しておく。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編③「食品の安全と衛生」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食品衛生学実習：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品衛生学実習	1年次 2年次	1 年次 16 時間 2年次 14 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
近岡　千景	市の保健所衛生課勤務や大学研究室での研究の経験がある。

授業の概要・目的

食中毒菌の分類としてその性質や予防法、調理場で衛生を実習を通して理解し、生鮮食品の鮮度判定など学習する。

到達目標

調理師は日々数多くの食品に触れている。特に生鮮食品においては莫大な数を自分の目で確かめて食品の取捨選択を行って調理を行っていくため、学生の時からその判定方法などについて熟知しておく必要がある。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編③「食品の安全と衛生」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（調理理論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理理論	1年次 2年次	1年次 90 時間 2年次 60 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師） 小林　利幸（管理栄養士）	ホテル、専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

調理を学ぶ意義や目的、調理の原理、栄養面、安全面、嗜好面等から科学的に理解する、調理の基本操作や調理方法等学習する。

到達目標

経験とカンにだけ頼った調理では応用が利かないし、部下も育たない。おいしい料理には必ず美味しくするための技術（科学的な根拠）があり、調理理論で調理技術を学ぶにあたっては、この根拠となる技術を科学的に学んで応用のきく調理師となる。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編④「調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（食文化概論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食文化概論	1 年次	1年次 30 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師） 桑原　靖仁（専門調理師）	ホテル、専門店、給食などの調理にて長い経験がある。 専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

食文化を学ぶにあたって、まず、世界中にはたくさんの地域や民族があることを知る必要がある。そして、それぞれの民族には固有の価値観があること、文化は相対的な存在で、自然科学のような合理的な判断を下すことのできない一面をもっていることを認識しなければならない。食べ方、食材の選び方、調理法にはそれぞれの風土に合った考え方があることを認識しながら食文化の多様性について考えたい。

到達目標

今我々が行っている行事食も、遠く奈良・平安時代に中国から伝わり定着したものがおおい。そうした料理の起源を探りながら郷土料理、行事食、あるいは精進料理、懐石料理、会席料理の中におさめられた考え方を探っていきたい。

授業の進め方

教科書に準拠して講義形式で進める。教科書に準拠した問題集を使用。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編④「調理理論と食文化概論」（全国調理師養成施設協会）・教科書準拠総合問題集

シラバス（調理実習：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理実習	1 年次	1年次 300 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
桑原　靖仁（日本料理。専門調理師） 山下　勝美（西洋料理。専門調理師） 李澤　浩二（西洋料理。調理師） 菱沼　雅人（西洋料理。専門調理師） 長谷川　一男（中国料理。専門調理師） 鈴木　英二（中国料理。専門調理師） 藤田　紀夫（寿司料理。調理師） 井上　政美（製菓。調理師） 他、実習非常勤講師、校外実習では実習施設の教員が担当する。	ホテル、専門店などに長く勤務

授業の概要・目的

調理師としての基本的な態度、調理の基本技術、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等習得するとともに各種料理の特性を理解する。

到達目標

・調理の現場での衛生管理を学び、調理実習を通して身につけ実践できるようにする。・食材の基本的な取り扱い方法および調理操作（包丁の使い方、調理器具の扱い方）などの基本技術を習得する。・日本料理、西洋料理、中国料理、寿司、製菓の基本的技法を修得する。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

日本、西洋、中国、寿司の料理分野で学校が実施する試験（筆記、実技）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（専門調理実習：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
専門調理実習	2年次	2 年次 270 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
桑原　靖仁（日本料理。専門調理師） 山下　勝美（西洋料理。専門調理師） 李澤　浩二（西洋料理。調理師） 菱沼　雅人（西洋料理。専門調理師） 長谷川　一男（中国料理。専門調理師） 鈴木　英二（中国料理。専門調理師） 藤田　紀夫（寿司料理。調理師） 井上　政美（製菓。調理師） 他、実習非常勤講師、校外実習では実習施設の教員が担当する。	ホテル、専門店、給食などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的

調理の基本技術をより高い到達度にし会席料理やコース料理の複合的な作業の流れを理解し、専門用語を覚えると共に総合的技術を修得する。

到達目標

与えられた食材をどのように調理していくかなど、もっぱら応用力をつけるための訓練を行い、また上記の目的を達成するために「賞味会」などを実施する。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（集団給食実習：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
集団給食実習	1年次 2 年次	1 年次 15 時間 2年次 15 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
小林　利幸（管理栄養士）	病院、福祉施設給食にて長い経験がある。

授業の概要・目的

集団給食の基本技術を習得すると共に衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等総合的に習得する。

到達目標

病院のみならず福祉施設にあっても色々な疾患をもつ人々がいる。特に嚥下障害をもつ方の食事に焦点を定め、献立作成から実際の色食事作り、配膳まで与えられた時間内での作業を行う。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別紙。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編②「食品と栄養の特性」⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（総合調理科学実習：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
総合調理科学実習	1年次 2 年次	1 年次 15 時間 2年次 25 時間	調理師科

担当教員名	主な実務経験
山下　勝美（専門調理師）	ホテル、専門店、給食施設などの調理にて長い経験がある。

授業の概要・目的
調理の基本技術を実験実習を通じて科学的根拠を理解し、総合的技術を習得する。

到達目標
和洋中、寿司、菓子の代表的な調理技術を選抜し、なぜそうするのかを実際に料理を作りながら科学的に解明しながら解き明かしていく。そうすることによって応用のきく調理師を目指す。

授業の進め方
実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画
授業内容は別紙。

評価方法、基準
学校が実施する試験（実技）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする

テキスト等、必要な教材
・「新調理師養成教育全書必修編⑤「調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式

シラバス（高度調理技術実習:2 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
高度調理技術実習	1 年次 2年次	1年次 60 時間 2 年次 80 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
桑原　靖仁（日本料理。専門調理師） 山下　勝美（西洋料理。専門調理師） 李澤　浩二（西洋料理。調理師） 菱沼　雅人（西洋料理。専門調理師） 長谷川　一男（中国料理。専門調理師） 鈴木　英二（中国料理。専門調理師） 藤田　紀夫（寿司料理。調理師） 井上　政美（製菓。調理師）	ホテル、専門店などに長く勤務

授業の概要・目的

和洋中のコース料理を段階を追って学ぶ。各料理は別の授業でとった出汁を利用して、1から手作りの料理の完成をめざす。また、各料理で野菜の切り方、器の大きさ、色、季節感の演出法、料理とのバランス、提供するタイミング、料理の温度などもう一度研究しなおす。

到達目標

和洋中のコース料理において、基本となる技術にこだわりをみせて、その1つ1つがどのように料理に影響を与えるかをみながらすすめていく。特にこの授業では器の種類や釉薬の色、料理との組み合わせなどにこだわっていく。

授業の進め方

実習形式で行う。調理実習テキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・「新調理師養成教育全書必修編⑤調理実習」（全国調理師養成施設協会）・白衣等一式・包丁等一式・調理実習テキスト（日本、西洋、中国、寿司、製菓）

シラバス（食品加工産業セミナー：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食品加工産業セミナー	1 年次 2年次	1年次 9 時間 2 年次6時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
久郷　さゆり（栄養士） 中村　貴幸（調理師）	改良普及員としての経験や食品メーカー等食品改廃など長い経験がある。

授業の概要・目的
北海道の野菜などの農産物、生乳などの酪農製品、畜産物、水産物などの生産状況を学び、その代表的なものの加工食品を作る（ウインナーソーセージ、豆腐、ベーコン、チーズ等）。

到達目標
北海道の食材を使用して加工品を作る中で、食品の加工技術の修得はもちろんのこと、その発想法を学んでいく。

授業の進め方
実習形式で行う。

授業計画
授業内容は別途。

評価方法、基準
出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材
・白衣等一式・包丁等一式・プリント、テキスト

シラバス（飲食店経営セミナー：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
飲食店経営セミナー	1年次 2年次	1年次8時間 2年次4時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
宮越　惣一	ホテル、専門店など経営の長い経験がある。

授業の概要・目的

喫茶店経営を中心として、設立計画書の立て方、資金調達法、広告宣伝の仕方、人材の集め方などを学ぶ。また、居酒屋、フランス料理店の店主の講話を聞く中で経営者の心得を学んでいく。

到達目標

もし自分が飲食店を持つ場合、経営者としてなすべきことを、店を創業する前と、通常の業務をしている時に分けて学んでいく。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（カフェ・スイーツ専科：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
カフェ・スイーツ専科	1年次 2年次	1 年次 20 時間 2年次 10 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
中ノ目　誠司 井上　政美（調理師）	専門店の長い経験と自営の経験がある。 ホテルに長く勤務している。

授業の概要・目的

喫茶店で供されるサービス（あいさつなどの礼儀、コーヒー、紅茶の立て方はもちろん、供される代表的なスイーツなどの作り方など）を主に実習形式で学ぶ。

到達目標

コーヒー、紅茶に関する知識、その正しい入れ方について学ぶ。また、喫茶店で出される代表的なスイーツを選び出し、作り方など基本を取得する。

授業の進め方

実習形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・白衣等一式・包丁等一式・テキスト、ノート

シラバス（サービス論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
サービス論	1年次	1 年次 20 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝（テーブルコーディネート講師）	ホテル、専門店でのサービス部門指導者としての経験がある。

授業の概要・目的
食事サービスの学習を通じて、調理の段取り、タイミング、スピード、客への配慮等を学ぶ。

到達目標
食器、食事用器具、サービス用器具の、名称、用途、扱い方とその管理。サービスの用語。サービスの心得と手順。テーブルセッティング。食前、食後酒、ワインの知識。サービス実習。

授業の進め方
講義形式で行う。

授業計画
授業内容は別途。

評価方法、基準
出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材
・プリント、テキスト、ノート

シラバス（テーブルコーディネート論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
テーブルコーディネート論	2 年次	2 年次 20 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝（テーブルコーディネート講師） 佐藤房子	ホテル、専門店でのサービス部門指導者としての経験がある。

授業の概要・目的
テーブルアートの概念（テーブルセッティングにおける演出法）の理解。テーブルセッティングの基本。テーブルリネンとカラーコーディネート、テーブルフラワー実習、季節、祭事（春夏秋冬、クリスマスディナー、ブライダルなど）での演出。

到達目標
食事に楽しさと豊かさ、安らぎを与えるテーブルセッティングの演出法（テーブルアート）の基本を修得する。

授業の進め方
講義形式で行う。

授業計画
授業内容は別途。

評価方法、基準
出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材
・プリント、テキスト、ノート

シラバス（総合献立作成論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
総合献立作成論	1年次 2 年次	1 年次 20 時間 2年次 30 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
森　千津子（栄養士）	調理師養成施設に長く勤務する。

授業の概要・目的

日本・西洋・中国料理と行事食の基本献立と留意点。献立作成の方法（手順、献立表、献立計画）。献立の栄養価計算と原価計算。コンピュータの活用法。献立作成実習。

到達目標

献立作成業務（献立作成論）→発注業務→調理業務の流れを総合的に把握させる学習の一連の授業の一つ。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（調理・栄養の英語：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理・栄養の英語	1 年次 2 年次	1 年次 12 時間 2年次 12 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝	ホテルでのサービス部門指導者としての経験がある。通訳の経験がある。

授業の概要・目的

日ごろ何気なく使っている英語、身近な調理に関係の深い単語の修得からはじめ、器具、所作、施設設備、行事などの学習を通し、最終的には日本文化を説明できる人材を養成する。

到達目標

北海道を訪れる外国人観光客も増加し、飲食店のメニューを日本語だけではなく、外国人が読めるものにしていかなければならない。調理師も料理を作るだけではなくいろいろなお客様に対応できるように語学力を付ける必要がある。この授業はできるだけ文法は避け、英語に親しめるよう工夫しながら確実に基本がマスターできるようにしたい。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（食育指導者養成セミナー：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食育指導者養成セミナー	1年次 2年次	1 年次 16 時間 2 年次 8 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	学内（道内の中学生を対象：年間30校 350 人）及び学外のボランィアなどで食育を実施している。

授業の概要・目的

食育は法律であり、国民を含めた国家ぐるみの取り組みである。まずその法律ができた背景をさぐり、一つ一つ時間を掛けながら食育を通して解決していく必要がある。この授業は自分が食育を指導する立場の人間として、その計画、実施、反省、次回の課題づくりなどを行う。

到達目標

食育は何も料理教室や大規模な人数を集めなければならないわけではない。工夫次第では、地域の郷土料理を調べて発表したり、隣の家庭と庭で栽培した野菜を使った料理作りなど、面白い食育が可能である。調理師という立場はいずれにしろ食育の中心となるにふさわしい人材である。そのための基礎作りがこの授業である。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（調理技術用語：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
調理技術用語	1年次 2年次	1年次 20 時間 2年次 30 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	調理師養成施設経験が長い。調理用語の研究が長い（30 年位）。

授業の概要・目的

（日本料理）食材、器具、調理技術用語。語源。ことわざ。食材の旬（西洋料理）食材、器具、調理技術用語。調理法に関する短文の読解。（中国料理）食材、器具、調理技術用語。中国語メニューの学習。

到達目標

日本・西洋・中国料理の各々の調理場で使用する専門料理用語の理解と社会人としての一般教養を修得する。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（食料経済論：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食料経済論	2年次	2 年次 30 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	調理師養成施設経験が長い。我が国及び北海道における食料事情について長年研究している。

授業の概要・目的

食料生産の諸条件（気候、土壌、海洋学的条件）。農作物の起源。世界の食料生産（人口増加と食料生産。栄養供給量）。日本の食料生産（主要食料生産量と自給率）。食料の需給（特に輸入食料）

到達目標

人間の生存の基本である食料事情について学習し、食料経済の将来あるべき姿について考える。

授業の進め方

講義形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

学校が実施する試験（筆記）の 100 点満点の6割以上をもって合格とする。

テキスト等、必要な教材

・テキスト、ノート

シラバス（食空間デザイン論：2 年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
食空間デザイン論	1年次 2年次	1年次 8 時間 2年次4時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
小路　弘孝 （ジャパンテーブルアーテストアカデミー講師）	ホテル、専門店でのサービス部門指導者としての経験がある。

授業の概要・目的

デザイン概論。デザインと調理の関わり。料理デザインを構成する要素（色彩、盛り付け、構図、構成）、デザイン実習、レシピ作成のためのデザイン実習。飲食店の広告。

到達目標

重要な調理技術である「盛り付け」の基礎となる美的感覚を養い、さらに飲食店営業における広告宣伝について理解する。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（北の食マイスター学：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
北の食マイスター学	1年次 2年次	1年次 16 時間 2年次 8 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
伊藤　薫（経済学士）	調理師養成施設経験が長い。北海道における農業、水産業について長年研究している。

授業の概要・目的

北海道を支える主な産業、農業、畜産、酪農、水産の各分野の産出額、その隠された努力を知り、新しい食材との出会い、加工品にする発想などを学び、今後の調理師としての職業に役立てたい。

到達目標

今や北海道は日本の食料供給基地としてしっかりした立場を得ている。しかし、米などはかつて「やっかいどう米（まい）」といわれるほど美味しくなかった。農家の努力の結果、何種類もの米が日本のどこに出しても恥ずかしくないくらいの品質を持っている。こうした先人の努力を、米のみならず畜産、酪農、水産物の分野で理解することは将来の大きな財産となるであろう。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（茶道入門：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
茶道入門	1年次 2年次	1年次 10 時間 2年次 10 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
吉野　穂子（裏千家正教授） 佐藤　房子（裏千家教授）	茶道教室を長く経営している

授業の概要・目的

茶道で抹茶を頂くのは決して最初からではない。そこに至るまでの歴史を学び、茶事についていろいろな茶事があることを理解する。まず、あいさつから始め、お運びの所作を学ぶ。最終的には、自分でお薄を点て、お干菓子、主菓子も手づくりし、懐石料理も作る。

到達目標

茶道と調理師の共通点である「他人に対する心くばり」を学習、修得する。千利休の「和敬清寂」や七則を学ぶうちに、お客様への心くばり、おもてなしの心に触れていく。決して難しいことではない。しかし、修得するには時間がかかる。今からその練習をしておくことが望まれる。

授業の進め方

講義形式で行う。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・プリント、テキスト、ノート

シラバス（和菓子専科：2年）

教育内容・授業科目名	開講時期	時間数	受講学科
和菓子専科	1 年次 2年次	1 年次 6 時間 2年次 8 時間	調理科

担当教員名	主な実務経験
中ノ目誠司	専門店の経験と自営の経験がある。

授業の概要・目的

洋菓子とは別に和菓子独特の材料がある。和三盆、道明寺粉などである。その和菓子特有の材料を理解する。また、技術そのものも洋菓子と異なったところがある。また、和菓子は日本料理と同じで季節、行事を追うことを理解する。

到達目標

和菓子の授業は茶道の授業と連動しており、やはり季節を楽しみ、行事を楽しむことができる。日本人はそのように和菓子を頂くたびに季節を感じ、行事を楽しんできたこと、つまり日本文化そのものを理解する。

授業の進め方

実習形式で行う。オリジナルテキストを使用する。

授業計画

授業内容は別途。

評価方法、基準

出席点、平常点、その他レポートなど、総合的に判断して進級、卒業認定の可否を判断する。

テキスト等、必要な教材

・白衣一式・包丁一式・テキスト、ノート