

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
調理実習（高度調理実習）-インターンシップ	上級調理師科2年	前期
目標		
<p>社会人としての礼節を踏まえたサービス態度をとることができる。 現場で通用する衛生管理ができる。基礎的な技術を現場で発揮できる。</p>		
概要		
<p>外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを実体験する。</p>		
授業計画		
<p>【主なインターンシップ企業】</p> <p>銀座うち山、賛否両論、綱八、醤油料理、天忠、京料理伊勢長、銀座天一、九つ井、六 雁、なだ万、懐石料理 有吉、車屋、京懐石 りほう、菊乃井、人形町今半、おたる政寿司、築地玉寿司、久兵衛、大乃寿司、福助、元湯 陣屋、武蔵野別館、うかい、NARISAWA、レストラン プールトワ、レストランテ アクアパッツァ、レストランテ アルポルト、ストラスヴァリウス、シェ松尾、キッチン マカベ、レストランキャンティ、ナチュラ、ひらまつ、レストラン モナリザ、ラ・ブランシュ、横浜元町 霧笛楼、銀座アスター、四川飯店、筑紫楼、W a k i y a、中国料理 堀内、重慶飯店、萬珍楼、赤坂璃宮、東天紅、菜香、叙々苑、崎陽軒、マンダリン オリエンタル 東京、ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル、シェラトン都ホテル東京、レンブラントホテル、ホテルグリーンプラザ、ワールドリゾートオペレーション、リゾートトラスト、京王プラザホテル、グランド ハイアット 東京、帝国ホテル、横浜ロイヤルパークホテル、横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ、小田急リゾート、ホテルニュー・オータニ、横浜ベイホテル東急、アルカンシエル横浜、アニヴェルセル、ベストプランニング、明治記念館、リビエラ、ベルベ、神戸屋、アトリエ サンミシえる、パティスリー プティ・パ、ロイヤルコントラクトサービス、シダックス、寿食品、富士サービス、メフォス</p>		
成績評価方法		
<p>①個々の生徒の出勤日・出勤時間・退勤時間の提出により履修時間数を派遣先企業に確認。 ②サービス態度・調理技術・作業態度・積極性・専門知識等について評価表にA・B・C・Dの三段階で起業が評価。 ①・②を学年末の調理実習（高度）の評価基準に加える。</p>		
授業形式・担当教員		
<p>インターンシップとして4週間企業で実地研修を行う。</p>		

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
サービス論	上級調理師科1年	通期
目標		
西洋料理を中心とした接客技法の習得目標とし、あわせて各種技法やマナーの文化的背景への理解を深める。		
概要		
接客マナー、サービス技法やその背景にある食文化、歴史を学ぶ。		
授業計画		
1 ~2	接客マナーとサービスの心得・サービスの性格と特徴・コミュニケーション能力、チームワーク	
3 ~4	サービス実習 挨拶、スマイル、敬語の使い方、接客用語の発声練習、動作・振舞い、待機姿勢	
5 ~6	西洋料理、食事用具・備品、銀食器、陶磁器、ガラス容器の使用上の注意と管理	
7 ~8	メニューの歴史、メニュー構成の規則、フランスの食事、料理名あるいはその食材	
9 ~10	宴会の種類及び内容、テーブルプラン、オーダーシート	
11 ~12	レストランにおける西洋各国（仏・露・英・米）のサービス方法、レストランスタッフの任務	
13 ~14	お客様を迎えるにあたって、客席の案内・選択基準、着席を助けるテクニック、注文を受けるときのテクニック	
15 ~16	注文品の確認と伝票処理、客席での販売促進、テーブルサービス、料理・飲み物に応じたサービス	
17 ~18	サービス実習、ナプキンフォールド、接客マナー、テーブルサービス	
19 ~20	テーブル上での事故対処、予約・解約、メニュー価格設定、売り上げ分析	
21 ~22	プロトコールの歴史、プロトコールの五原則、公式席次、儀礼席次、名称・敬称・呼称	
23 ~24	テーブルプラン、国旗の知識と基本マナー、服装の規定、ドレスコード、TPO原則	
25 ~26	食文化史と現状の食環境、日本料理の種類、食育の意義と基本法、食事のバランスガイド	
27 ~28	料飲サービスにおける不満苦情、受容の拒否	
29 ~30	旅館業法の規定、遺失物の取扱、法的義務と管理	
31 ~32	飲料の種類と特徴、ワインの歴史と分類、ぶどうの品種、フランスの六大産地	
33 ~34	ドイツ、イタリア、アメリカ、スペイン 一産地と特徴	
35 ~36	ワインの貯蔵・管理、ウイスキー、コーヒー、紅茶、西洋料理に使用する食材（魚・甲殻・貝類）	
37 ~38	西洋料理に使用する食材（家畜、家禽）、チーズ、デザート	
39 ~40	サービス実技実技トレーニング①	
41 ~42	サービス実技実技トレーニング②	
43 ~44	サービス実技実技トレーニング③	
45 ~46	サービス実技試験①	
47 ~48	サービス実技試験②	
49 ~50	サービス実技試験③	
51 ~52	サービス実技試験④	
53 ~54	施設管理、防災管理	
55 ~56	西洋料理のマナー	
57 ~58	日本料理のマナー	
59 ~60	中国料理のマナー	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
講義および校内レストラン設備での実習、演習。レストランサービス技能士の資格を有する教員が担当する。		

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
キャリアデザイン	上級調理師科2年	通期
目標		
社会人として身に付けるべきビジネスマナーや服務規律、税金・社会保障についての知識を習得することを目指す。		
概要		
前期は、就職を見据え、求人票の見方を通じた各分野に関する基礎知識、面接指導を中心に授業を行い、後期は、敬語、ビジネスマナーや服務規律といった就職後に必要なスキルを学ぶ。		
授業計画		
1	ガイダンス	
2	求人票について①	
3	求人票について②	
4	インターンシップについて	
5	求人票について③	
6	求人票について④	
7	基礎的な計算	
8	自己分析①	
9	自己分析②	
10	面接について①	
11	面接について②	
12	面接について③	
13	面接について④	
14	面接について⑤	
15	面接について⑥	
16	敬語について①	
17	敬語について②	
18	敬語について③	
19	ビジネスマナー①	
20	ビジネスマナー②	
21	ビジネスマナー③	
22	就業規則と服務規律①	
23	就業規則と服務規律②	
24	就業規則と服務規律③	
25	退職について①	
26	退職について②	
27	退職について③	
28	税金と社会保険について①	
29	税金と社会保険について②	
30	税金と社会保険について③	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
授業は講義、ロールプレイングを中心に展開する。担当教員は本校就職指導部部长。		

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
保健体育・レクリエーション	上級調理師科1年	通期
目標		
球技やレクリエーションを通して、チームワークを育み、健康の保持増進と体力の向上を図ることを目的とする。		
概要		
球技、レクリエーションを通じて基礎体力の向上、チームワークの大切さを学ぶ。		
授業計画		
1	ガイダンス	
2	レクリエーション	
3	球技1（バレーボール）	
4	球技1（バレーボール）	
5	球技1（バレーボール）	
6	球技1（バレーボール）	
7	球技1（バレーボール）	
8	球技1（バレーボール）	
9	球技1（バレーボール）	
10	球技2（バスケットボール）	
11	球技2（バスケットボール）	
12	球技2（バスケットボール）	
13	球技2（バスケットボール）	
14	球技2（バスケットボール）	
15	球技2（バスケットボール）	
16	球技2（バスケットボール）	
17	球技3（フットサル）	
18	球技3（フットサル）	
19	球技3（フットサル）	
20	球技3（フットサル）	
21	球技3（フットサル）	
22	球技3（フットサル）	
23	球技3（フットサル）	
24	レクリエーション	
25	レクリエーション	
26	レクリエーション	
27	レクリエーション	
28	レクリエーション	
29	レクリエーション	
30	レクリエーション	
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
本校体育館での実技・演習。担当教員は高等学校の体育教員の有資格者が行う。		

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
フードビジネス2	上級調理師科2年	通期
目標		
飲食業に関連する必要な知識を幅広く身に付けることを目標とする。		
概要		
ワイン・カクテル等の酒類、色彩コーディネート、お茶、スパイス等の専門家から、それぞれの分野のエッセンスを学ぶ。英会話については、接客に特化し、グループワークを行う。		
授業計画		
1	ドリンク講座①ワイン	フランスワインの特徴と産地
2	ソムリエの仕事	接客の基本
3	色彩・コーディネート学	食と色彩の関係
4	色彩・コーディネート学②	パーソナルカラーとは
5	チーズを学ぶ	チーズの産地と種類
6	店舗経営学①（日本料理）	料理の原価と値付け
7	珈琲概論	産地と焙煎の方法
8	スパイスを学ぶ①	スパイスの種類と組み合わせ方
9	スパイスを学ぶ②	スパイスソルトを作ろう
10	日本茶概論	お茶の種類と熱処理の関係
11	紅茶概論	クリームダウンについて
12	ドリンク講座②（日本酒）	料理に合う日本酒や各種アルコール類
13	スマホ撮影法講座①	スマホ活用術（美しさを演出）
14	スマホ撮影法講座①	飲食店で役立つスマホ活用術（編集）
15	市場見学①	調理道具の卸問屋を覗く
16	英会話に触れる①	レストランのサービス英会話①オーダー
17	英会話に触れる②	レストランのサービス英会話②会計
18	英会話に触れる③	レストランのサービス英会話③電話対応
19	店舗経営学②（西洋料理）	シェフのスケジュールを識ろう
20	ドリンク講座③（カクテル）	バーテンダーの仕事とカクテル用語
21	市場見学②	海産、乾物、青果問屋を覗く
22	店舗経営学③（イタリアン）	テーマは開業
23	日本の郷土料理を学ぶ	各地の雑煮を知る
24	ハーブを学ぶ	ハーブの種類と組み合わせ方
25	店舗経営学④（中国料理）	資金について学ぶ
26	社会人マナー講座①	社会人と学生の違い
27	店舗経営④（キッチンカー）	キッチンカーの開業と資金
28	社会人マナー講座②	コミュニケーションの大切さ
29	店舗経営④（居酒屋）	客単価と利益率
30	まとめ	これからの調理業界での活躍の仕方
成績評価方法		
1) 各講義で提出するレポートはA：100～90点、B：70～89点、C：60～69点、D：59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、レポートならびに必要なと認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
各分野の専門が講義形式で行う他、英会話ではグループワークを行う。		

町田調理師専門学校（2024年度）

科目名	学科・学年	学期
調理科学	上級調理師科2年	後期
目標		
実習を通して調理理論・食品学等で得た知識を深めることを目標とする。		
概要		
基本的な食材・調味料・調理器具の特性を実習を通じて学ぶ。		
授業計画		
1	調理科学を中心に実習	(1) 熱を加える(加熱とは)
2	(2) 地下野菜と地上野菜	※育ち方の違いや茹で方
3	(3) 小麦粉の性質	※グリアジンとグルテニン
4	(4) 卵の魅力	※凝固性・乳化性・起泡性について
5	(5) 味噌を育てよう	※味噌の分類と麴について
6	(6) 醤油を作ろう	※種麴と麴菌
7	(7) アクの正体	※動物性と植物性
8	電子レンジの科学	※マイクロ波と誘電加熱
9	味付けの「さ・し・す・せ・そ」	※調味料の投入順序
10	圧力鍋の機能性	※圧力なべの利便性について
11	IHの技術	※電磁誘導加熱の特徴
12	真空調理法の原理	※密閉・浸透圧・低温加熱(効果)
13	醤油を絞ろう	※圧搾・試食
14	味噌を開封しよう	※熟成期間と色・試食
15	これからの調理場では	※グルテンフリー
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
成績評価方法		
1) 学期末試験の評価基準はA: 100~90点、B: 70~89点、C: 60~69点、D: 59点以下とし、C以上を合格とする。 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。 3) 総合評価は 6 割以上の得点を持って合格とする。		
授業形式・担当教員		
実習担当の教員が、実習・実験形式で行う。		