２０２４年度シラバス

３年制
高度調理技術マネジメント学科

教科科目		
第１学年	第２学年	第３学年
食生活と健康	キャリア形成実習	マネジメント論
食品と栄養	HACCP演習	調理技術理論
食品の安全と衛生	マネジメント論	高度調理実習
調理理論と食文化概論	調理技術理論	サービス
調理実習	高度調理実習	料理のための外国語
総合調理実習	サービス	飲食キャリア概論Ⅱ
飲食キャリア概論	料理のための外国語	総合演習
		調理研究実習

＊ただし、第３学年は旧教科課程による

辻調理師専門学校

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	食生活と健康	講義	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	90	45			

担当教員	東庸介 他
教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『食生活と健康』を配布する
科目概要	健康の保持・増進に役立つ食生活の重要性を認識し、 食べることに対して「おいしさ以外の価値」を見出すことを目的とする。 これらを学ぶことで、健康的な食事はどこにニーズがあり、なぜ世の中で求めらているのかについて 気づくことができ、さらに飲食に関わる仕事をする上で役立つ店舗環境について目が行き届くようになる。 また、我々の目の前にある食材には隠れたストーリーがし、その見えないストーリーは良いことだけではなく、 食料生産・調達に関わる問題について考えるきっかけとすることもできる。
到達目標	食に関係する様々な健康課題について、それぞれについて説明できる。 飲食業界に関係する環境問題について説明できる。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
調理師と社会	飲食業界と健康	飲食業界を取り巻く社会的背景 ①	1 2	1
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ②	3 4	2
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ③	5 6	3
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ④	7 8	4
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑤	9 10	5
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑥	11 12	6
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑦	13 14	7
調理師と疾病	食生活と疾病	食生活の変遷	15 16	8
		健康の現状	17 18	9
		生活習慣病 ①	19 20	10
		生活習慣病 ②	21 22	11
		生活習慣病 ③	23 24	12
		生活習慣病 ④	25 26	13
		生活習慣病 ⑤	27 28	14
		生活習慣病 ⑥	29 30	15
		食の多様性 ①	31 32	16
		ライフステージ ①	33 34	17

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	多様性な食生活	ライフステージ ②	35	18
			36	
		ライフステージ ③	37	19
			38	
		ライフステージ ④	39	20
			40	
		食の多様性 ②	41	21
			42	
		食の多様性 ③	43	22
			44	
調理師と社会	労働と健康	労働を取り巻く現状 ①	45	23
			46	
		労働を取り巻く現状 ②	47	24
			48	
		調理師の職場環境 ①	49	25
			50	
		調理師の職場環境 ②	51	26
			52	
		調理師の職場環境 ③	53	27
			54	
		調理師の職場環境 ④	55	28
			56	
		調理師の職場環境 ⑤	57	29
			58	
		調理師の職場環境 ⑥	59	30
			60	
環境と健康	地球環境と健康	食材をめぐる問題 ①	61	31
			62	
		食材をめぐる問題 ②	63	32
			64	
		食材をめぐる問題 ③	65	33
			66	
		食材をめぐる問題 ④	67	34
			68	
		食材をめぐる問題 ⑤	69	35
			70	
		食材をめぐる問題 ⑥	71	36
			72	
		食材をめぐる問題 ⑦	73	37
			74	
	店舗環境と健康	厨房環境 ①	75	38
			76	
		厨房環境 ②	77	39
			78	
		厨房環境 ③	79	40
			80	
		厨房環境 ④	81	41
			82	
		厨房環境 ⑤	83	42
			84	
		厨房環境 ⑥	85	43
			86	
		厨房環境 ⑦	87	44
			88	
		厨房環境 ⑧	89	45
			90	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	食品と栄養	講義	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	150	75			

担当教員	橘高理香、濱田真理 他□
教材 （教科書、副教材）	『オールガイド 食品成分表』 実教出版 2024年
科目概要	食品の食べ比べなどを通して、食品の特徴を学び、それぞれに適した調理方法や料理を学ぶ。 またどのような人が食べるのかをイメージしながらメニューを考案し、病気を予防・改善できる食事、 子どもや高齢者に適した食事などの理解を深めていく。 このようにしておいしい料理を作るために必要な食品や調理方法を選ぶ知識を身に付け、 健康にも配慮した食事を考える。
到達目標	食品の成分や特徴、調理特性に関する知識、 エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。 また食品に含まれる栄養と健康のかかわりを理解し、 健康の保持・増進を意識することができる調理師を目指す。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
食品の評価	食品のおいしさの評価	食品とおいしさ ①	1 2	1
		食品とおいしさ ②	3 4	2
		食品とおいしさ ③	5 6	3
栄養素	栄養素の種類と働き	エネルギー	7 8	4
		炭水化物の働き ①	9 10	5
		炭水化物の働き ②	11 12	6
		脂質の働き	13 14	7
		たんぱく質の働き	15 16	8
		ミネラルの種類と働き	17 18	9
		ビタミンの種類と働き	19 20	10
		バランスの良い食事 ①	21 22	11
		バランスの良い食事 ②	23 24	12
	糖質を多く含む食品	米の種類と特徴 ①	25 26	13
		米の種類と特徴 ②	27 28	14
		いもの種類と特徴 ①	29 30	15
		いもの種類と特徴 ②	31 32	16
		砂糖の種類と特徴	33 34	17

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品の種類と特徴	たんぱく質を多く含む食品	肉の種類と特徴 ①	35 36	18
		肉の種類と特徴 ②	37 38	19
		肉の種類と特徴 ③	39 40	20
		肉の種類と特徴 ④	41 42	21
		魚介類の種類と特徴 ①	43 44	22
		魚介類の種類と特徴 ②	45 46	23
		魚介類の種類と特徴 ③	47 48	24
		卵の特徴	49 50	25
		乳製品の種類と特徴 ①	51 52	26
		乳製品の種類と特徴 ②	53 54	27
		大豆の特徴と加工品	55 56	28
	脂質を多く含む食品	油脂の種類と特徴 ①	57 58	29
		油脂の種類と特徴 ②	59 60	30
		バターの特徴	61 62	31
		種実類の種類と特徴	63 64	32
	ビタミン、ミネラルを多く含む食品	野菜の種類と特徴 ①	65 66	33
		野菜の種類と特徴 ②	67 68	34
		野菜の種類と特徴 ③	69 70	35
		野菜の種類と特徴 ④	71 72	36
		野菜の種類と特徴 ⑤	73 74	37
		果物の種類と特徴 ①	75 76	38
		果物の種類と特徴 ②	77 78	39
		果物の種類と特徴 ③	79 80	40
		きのこの種類と特徴	81 82	41
	その他の食品	食品の調理特性 ①	83 84	42
		食品の調理特性 ②	85 86	43
		食品の調理特性 ③	87 88	44
		食品の調理特性 ④	89 90	45
		食品の調理特性 ⑤	91 92	46
		食品の調理特性 ⑥	93 94	47
		食品の調理特性 ⑦	95 96	48
		食品の調理特性 ⑧	97 98	49
		食品の調理特性 ⑨	99 100	50

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	調味料	調味料の種類と特徴 ①	101	51
			102	
		調味料の種類と特徴 ②	103	52
			104	
		調味料の種類と特徴 ③	105	53
			106	
		調味料の種類と特徴 ④	107	54
			108	
		調味料の種類と特徴 ⑤	109	55
			110	
	飲料	酒	111	56
			112	
		茶の種類と特徴 ①	113	57
			114	
		茶の種類と特徴 ②	115	58
			116	
		水の種類と特徴 ①	117	59
			118	
		水の種類と特徴 ②	119	60
			120	
個人に適した食事	病気の時に適した食事	骨粗鬆症と食事	121	61
			122	
		貧血と食事	123	62
			124	
		糖尿病と食事	125	63
			126	
		脂質異常症と食事	127	64
			128	
		高血圧症と食事	129	65
			130	
		腎臓の病気と食事	131	66
			132	
		病気の時に適した食事の考案 ①	133	67
			134	
		病気の時に適した食事の考案 ②	135	68
			136	
	ライフステージに適した食事	妊娠期に適した食事	137	69
			138	
		乳児期、幼児期、学童期に適した食事	139	70
			140	
		高齢期に適した食事 ①	141	71
			142	
		高齢期に適した食事 ②	143	72
			144	
		アレルギーと食事 ①	145	73
			146	
		アレルギーと食事 ②	147	74
			148	
		アレルギーと食事 ③	149	75
			150	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	食品の安全と衛生	講義	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	150	75			

担当教員	苅田真理、西川恭子 他
教材 （教科書、副教材）	『新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 2023年
科目概要	食品の安全の重要性を認識し、 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する 法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
到達目標	食の安全を守るために調理師が果たすべき役割を理解し、飲食による健康被害の認識や 食材の衛生的な取り扱い、適切な調理方法の選択をすることができるようになる。 またHACCPを導入するための作業環境を整備することができ、 一般飲食店に当てはめて考えることができる。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題物などで評価する。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
食品衛生 ①	食品衛生 ①	食品衛生とは ①	1 2	1
食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	3 4	2
		食品と微生物 ②	5 6	3
		食品と微生物 ③	7 8	4
飲食による健康危害 ①	飲食による健康危害 ①	食中毒の概要 ①	9 10	5
		食中毒の概要 ②	11 12	6
		細菌性食中毒 ①	13 14	7
		細菌性食中毒 ②	15 16	8
		細菌性食中毒 ③	17 18	9
		細菌性食中毒 ④	19 20	10
		細菌性食中毒 ⑤	21 22	11
		細菌性食中毒 ⑥	23 24	12
		細菌性食中毒 ⑦	25 26	13
		細菌性食中毒 ⑧	27 28	14
食品安全対策 ①	食品安全対策 ①	食品衛生法 ①	29 30	15
飲食による健康危害 ②	飲食による健康危害 ②	自然毒食中毒 ①	31 32	16
		自然毒食中毒 ②	33 34	17
		自然毒食中毒 ③	35 36	18

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		ノロウイルス食中毒	37 38	19
食品衛生 ②	食品衛生 ②	食の安全を脅かす要因 ①	39 40	20
飲食による健康危害 ③	飲食による健康危害 ③	寄生虫食中毒 ①	41 42	21
		寄生虫食中毒 ②	43 44	22
		寄生虫食中毒 ③	45 46	23
食品安全対策 ②	食品安全対策 ②	食品衛生法 ②	47 48	24
		食品衛生法 ③	49 50	25
		食品衛生法 ④	51 52	26
		食品衛生法 ⑤	53 54	27
		食品衛生法 ⑥	55 56	28
		食品衛生法 ⑦	57 58	29
		食品衛生法 ⑧	59 60	30
食品衛生 ③	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	61 62	31
食品安全対策 ③	食品安全対策 ③	食品営業施設･設備の衛生管理 ①	63 64	32
		食品営業施設･設備の衛生管理 ②	65 66	33
食品と微生物 ②	食品と微生物 ②	食品と微生物 ④	67 68	34
器具･容器包装の衛生 ①	器具･容器包装の衛生 ①	器具･容器包装の取り扱い ①	69 70	35
食品安全対策 ④	食品安全対策 ④	食品製造のための安全対策 ①	71 72	36
		食品製造のための安全対策 ②	73 74	37
		食品衛生法 ⑨	75 76	38
		食品衛生法 ⑩	77 78	39
		食品営業施設･設備の衛生管理 ③	79 80	40
		食品営業施設･設備の衛生管理 ④	81 82	41
食品衛生 ④	食品衛生 ④	食の安全を脅かす要因 ②	83 84	42
食品と化学物質 ①	食品と化学物質 ①	食品添加物 ①	85 86	43
		食品添加物 ②	87 88	44
食品安全対策 ⑤	食品安全対策 ⑤	食品表示 ①	89 90	45
食品と化学物質 ②	食品と化学物質 ②	食品添加物 ③	91 92	46
		食品添加物 ④	93 94	47
		食品添加物 ⑤	95 96	48
		食品添加物 ⑥	97 98	49
		食品添加物 ⑦	99 100	50
器具･容器包装の衛生 ②	器具･容器包装の衛生 ②	器具･容器包装の取り扱い ②	101 102	51
		器具･容器包装の取り扱い ③	103 104	52

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品安全対策 ⑥	食品安全対策 ⑥	食品表示 ②	105	53
			106	
		食品表示 ③	107	54
			108	
		食品表示 ④	109	55
			110	
		食品表示 ⑤	111	56
			112	
		食品表示 ⑥	113	57
			114	
		食品営業施設･設備の衛生管理 ⑤	115	58
			116	
		食品営業施設･設備の衛生管理 ⑥	117	59
			118	
飲食による健康危害 ④	飲食による健康危害 ④	化学性食中毒	119	60
			120	
食品安全対策 （実習）	食品安全対策 ⑦	食品製造のための安全対策 ③	121	61
			122	
		食品製造のための安全対策 ④	123	62
			124	
		食品営業施設･設備の衛生管理 ⑦	125	63
			126	
		食品営業施設･設備の衛生管理 ⑧	127	64
			128	
食品と微生物 （実習）	食品と微生物 ③	食品と微生物 ⑤	129	65
			130	
		食品と微生物 ⑥	131	66
			132	
器具･容器包装の衛生 （実習）	器具･容器包装の衛生 ③	器具･容器包装の取り扱い ④	133	67
			134	
食品安全対策 （実習）	食品安全対策 ⑧	食品表示 ⑦	135	68
			136	
		食品表示 ⑧	137	69
			138	
		食品製造のための安全対策 ⑤	139	70
			140	
		食品製造のための安全対策 ⑥	141	71
			142	
		食品製造のための安全対策 ⑦	143	72
			144	
食品と化学物質 （実習）	食品と化学物質 ③	食品添加物 ⑧	145	73
			146	
食品安全対策 （実習）	食品安全対策 ⑨	食品製造のための安全対策 ⑧	147	74
			148	
		食品製造のための安全対策 ⑨	149	75
			150	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	調理理論と食文化概論	講義	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	180	90			

担当教員	竹氏清貴、本多卓爾 他
教材 （教科書、副教材）	『プロのためのわかりやすい日本料理』 畑耕一郎　柴田書店　1998年 『よくわかる中国料理基礎の基礎』 吉岡勝美 柴田書店 2007年 『プロのためのわかりやすいイタリア料理』 永作達宗 柴田書店 2006年 『基礎からわかるフランス料理』 安藤裕康、古俣勝、戸田純弘 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子作り基礎の基礎』 エコール・キュリネール国立 柴田書店 2003年
科目概要	プロの調理技術を通して調理によって起こる事象を理論的に分解するとともに、 食材の特徴、調理の基本操作、目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、世界の食文化及びその地域の料理特性を理解し、 食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
到達目標	調理技術に関する原理を理解することで 再現性の向上や知識を組み合わせた発展的な応用料理考案の礎を会得し、 調理における事象に対応出来る力を身につける。 自然環境や宗教等の影響により形成される食文化を学び、 調理を多角的に考えられるようになる。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、 平常点は予復習時のレポート 及び eラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
調理とおいしさ	調理とは	調理理論を学ぶ理由	1 2	1
		調理の目的	3 4	2
	おいしさの構成	味・香り	5 6	3
		温度・テクスチャー	7 8	4
		外観	9 10	5
		食べ物の側・食べる側の要因 ①	11 12	6
		食べ物の側・食べる側の要因 ②	13 14	7
	非加熱調理操作	計量・洗浄・浸漬・切砕 ①	15 16	8
		計量・洗浄・浸漬・切砕 ②	17 18	9
		切り方 ①	19 20	10
		切り方 ②	21 22	11
		切り方 ③	23 24	12
		切り方 ④	25 26	13
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解凍 ①	27 28	14
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解凍 ②	29 30	15
		茹でる ①	31 32	16

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

調理の基本操作	加熱調理操作	茹でる ②	33	17
			34	
		茹でる ③	35	18
			36	
		煮る ①	37	19
			38	
		煮る ②	39	20
			40	
		煮る ③	41	21
			42	
		蒸す ①	43	22
			44	
		蒸す ②	45	23
			46	
		蒸す ③	47	24
			48	
		炊く ①	49	25
			50	
		炊く ②	51	26
			52	
		炊く ③	53	27
			54	
		焼く ①	55	28
			56	
		焼く ②	57	29
			58	
		焼く ③	59	30
			60	
		揚げる ①	61	31
			62	
		揚げる ②	63	32
			64	
		揚げる ③	65	33
			66	
		炒める ①	67	34
			68	
		炒める ②	69	35
			70	
		炒める ③	71	36
			72	
		あぶり焼き・ロースト ①	73	37
			74	
		あぶり焼き・ロースト ②	75	38
			76	
		あぶり焼き・ロースト ③	77	39
			78	
	植物性食品	穀類	79	40
			80	
		いも 及び でんぷん類	81	41
			82	
		豆類	83	42
			84	
		種実類	85	43
			86	
		野菜類	87	44
			88	
		果実類	89	45
			90	
		キノコ類	91	46
			92	
		藻類	93	47
			94	
		魚介類 ①	95	48
			96	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品の調理科学	動物性食品	魚介類 ②	97	49
			98	
		魚介類 ③	99	50
			100	
		魚介類 ④	101	51
			102	
		食肉類 ①	103	52
			104	
		食肉類 ②	105	53
			106	
		食肉類 ③	107	54
			108	
		食肉類 ④	109	55
			110	
		卵類 ①	111	56
			112	
		卵類 ②	113	57
			114	
		卵類 ③	115	58
			116	
		乳類 ①	117	59
			118	
		乳類 ②	119	60
			120	
		乳類 ③	121	61
			122	
	その他の食品	油脂類	123	62
			124	
		調味料	125	63
			126	
		ゲル状食品	127	64
			128	
調理設備・器具	調理設備	調理場の構造	129	65
			130	
		調理場の動き	131	66
			132	
	調理器具	非加熱調理器具 ①	133	67
			134	
		非加熱調理器具 ②	135	68
			136	
		加熱調理器具 ①	137	69
			138	
		加熱調理器具 ②	139	70
			140	
	食器・容器	陶器	141	71
			142	
		磁器	143	72
			144	
		金属器・ガラス器	145	73
			146	
		木製器・その他	147	74
			148	
	多様な食文化の成り立ち	食文化の相対性 ①	149	75
			150	
		食文化の相対性 ②	151	76
			152	
		自然環境と食文化 ①	153	77
			154	
		自然環境と食文化 ②	155	78
			156	
		宗教 ①	157	79
			158	
		宗教 ②	159	80
			160	
		食文化の伝播と変容 ①	161	81
			162	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食と文化		食文化の伝播と変容 ②	163	82
			164	
	日本の食文化	原始～安土桃山時代	165	83
			166	
		江戸～現代	167	84
			168	
	西洋料理の食文化	古代ギリシア～ルネサンス期	169	85
			170	
		17世紀～現代	171	86
			172	
	中国料理の食文化	周～宋代	173	87
			174	
		元～現代	175	88
			176	
	その他の食文化	諸外国の料理 ①	177	89
			178	
		諸外国の料理 ②	179	90
			180	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	調理実習	実習	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	300	75			

担当教員	西浜康之、谷康行 他
教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『調理実習』を配布する
科目概要	日本料理、西洋料理、中国料理において調理師に必要な基礎的調理技術の習得を目指す。 調理作業の反復や料理再現、課題料理の考察、検証、改善を行い、 調理技術や課題解決能力の向上を目的とする。 また、他者比較の中で作業工程や調理時間による違いで起こる味への影響に触れて、 調理師としての瞬間への意識やリカバリーの能力を養う。
到達目標	調理師に求められる衛生理念や調理技能、知識の定着を目的とし、調理時の服装や包丁の動かし方、 器具の扱い方や材料の下処理の方法等を習得する。各国の料理や素材を調理することで食文化や食材、 調理法への理解を深める。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、 平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
調理実習の心得	調理実習の心得	調理実習について ①	1	1
			2	
		調理実習について ②	3	
			4	
料理の基本	包丁	包丁の名称と扱い方 ①	5	2
			6	
		包丁の名称と扱い方 ②	7	
			8	
		包丁の種類と研ぎ方 ①	9	3
			10	
		包丁の種類と研ぎ方 ②	11	
			12	
		包丁の種類と研ぎ方 ③	13	4
			14	
		包丁の種類と研ぎ方 ④	15	
			16	
	切り物	正しい姿勢、包丁の動かし方 ①	17	5
			18	
		正しい姿勢、包丁の動かし方 ②	19	
			20	
		正しい姿勢、包丁の動かし方 ③	21	6
			22	
		正しい姿勢、包丁の動かし方 ④	23	
			24	
		正しい姿勢、包丁の動かし方 ⑤	25	7
			26	
		正しい姿勢、包丁の動かし方 ⑥	27	
			28	
		材料の切り方 ①	29	8
			30	
		材料の切り方 ②	31	
			32	
		材料の切り方 ③	33	9
			34	
		材料の切り方 ④	35	
			36	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		材料の切り方 ⑤	37	10
			38	
		材料の切り方 ⑥	39	
			40	
		材料の切り方 ⑦	41	11
			42	
		材料の切り方 ⑧	43	
			44	
器具の使い方	器具の種類と特徴	器具の種類 ①	45	12
			46	
		器具の種類 ②	47	
			48	
		器具の種類 ③	49	13
			50	
		器具の種類 ④	51	
			52	
		器具の特徴 ①	53	14
			54	
		器具の特徴 ②	55	
			56	
		器具の特徴 ③	57	15
			58	
		器具の特徴 ④	59	
			60	
調味料・香辛料	調味料	調味料の種類と調理例 ①	61	16
			62	
		調味料の種類と調理例 ②	63	
			64	
		調味料の種類と調理例 ③	65	17
			66	
		調味料の種類と調理例 ④	67	
			68	
		調味料の種類と調理例 ⑤	69	18
			70	
		調味料の種類と調理例 ⑥	71	
			72	
		調味料の種類と調理例 ⑦	73	19
			74	
		調味料の種類と調理例 ⑧	75	
			76	
	香辛料	香辛料の種類と調理例 ①	77	20
			78	
		香辛料の種類と調理例 ②	79	
			80	
		香辛料の種類と調理例 ③	81	21
			82	
		香辛料の種類と調理例 ④	83	
			84	
		香辛料の種類と調理例 ⑤	85	22
			86	
		香辛料の種類と調理例 ⑥	87	
			88	
		香辛料の種類と調理例 ⑦	89	23
			90	
		香辛料の種類と調理例 ⑧	91	
			92	
	だし	だしの種類 ①	93	24
			94	
		だしの種類 ②	95	
			96	
		だしの調理例 ①	97	25
			98	
		だしの調理例 ②	99	
			100	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

だし	調理例	だしの調理例 ③	101	26
			102	
		だしの調理例 ④	103	
			104	
		だしの調理例 ⑤	105	27
			106	
		だしの調理例 ⑥	107	
			108	
		だしの調理例 ⑦	109	28
			110	
		だしの調理例 ⑧	111	
			112	
		だしの調理例 ⑨	113	29
			114	
		だしの調理例 ⑩	115	
			116	
材料の下処理と基本調理	野菜	野菜の下処理と基本的な調理 ①	117	30
			118	
		野菜の下処理と基本的な調理 ②	119	
			120	
		野菜の下処理と基本的な調理 ③	121	31
			122	
		野菜の下処理と基本的な調理 ④	123	
			124	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	125	32
			126	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	127	
			128	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑦	129	33
			130	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑧	131	
			132	
	魚介類	魚介類の下処理と基本調理 ①	133	34
			134	
		魚介類の下処理と基本調理 ②	135	
			136	
		魚介類の下処理と基本調理 ③	137	35
			138	
		魚介類の下処理と基本調理 ④	139	
			140	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑤	141	36
			142	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑥	143	
			144	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑦	145	37
			146	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑧	147	
			148	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑨	149	38
			150	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑩	151	
			152	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑪	153	39
			154	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑫	155	
			156	
		肉類の下処理と基本的な調理 ①	157	40
			158	
		肉類の下処理と基本的な調理 ②	159	
			160	
		肉類の下処理と基本的な調理 ③	161	41
			162	
		肉類の下処理と基本的な調理 ④	163	
			164	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	165	42
			166	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	167	
			168	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	169	43
			170	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	171	
			172	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑨	173	44
			174	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑩	175	
			176	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑪	177	45
			178	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑫	179	
			180	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑬	181	46
			182	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑭	183	
			184	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑮	185	47
			186	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑯	187	
			188	
	特殊食材	その他の材料の下処理と基本調理 ①	189	48
			190	
		その他の材料の下処理と基本調理 ②	191	
			192	
		その他の材料の下処理と基本調理 ③	193	49
			194	
		その他の材料の下処理と基本調理 ④	195	
			196	
		調理法 茹でる ①	197	50
			198	
		調理法 茹でる ②	199	
			200	
		調理法 茹でる ③	201	51
			202	
		調理法 茹でる ④	203	
			204	
		調理法 茹でる ⑤	205	52
			206	
		調理法 茹でる ⑥	207	
			208	
		調理法 茹でる ⑦	209	53
			210	
		調理法 茹でる ⑧	211	
			212	
		調理法 揚げる ①	213	54
			214	
		調理法 揚げる ②	215	
			216	
		調理法 揚げる ③	217	55
			218	
		調理法 揚げる ④	219	
			220	
		調理法 揚げる ⑤	221	56
			222	
		調理法 揚げる ⑥	223	
			224	
		調理法 揚げる ⑦	225	57
			226	
		調理法 揚げる ⑧	227	
			228	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

調理法の種類と調理例	加熱調理技法	調理法 炒める ①	229	58
			230	
		調理法 炒める ②	231	
			232	
		調理法 炒める ③	233	59
			234	
		調理法 炒める ④	235	
			236	
		調理法 炒める ⑤	237	60
			238	
		調理法 炒める ⑥	239	
			240	
		調理法 炒める ⑦	241	61
			242	
		調理法 炒める ⑧	243	
			244	
		調理法 煮込む ①	245	62
			246	
		調理法 煮込む ②	247	
			248	
		調理法 煮込む ③	249	63
			250	
		調理法 煮込む ④	251	
			252	
		調理法 煮込む ⑤	253	64
			254	
		調理法 煮込む ⑥	255	
			256	
		調理法 煮込む ⑦	257	65
			258	
		調理法 煮込む ⑧	259	
			260	
		調理法 蒸す ①	261	66
			262	
		調理法 蒸す ②	263	
			264	
		調理法 蒸す ③	265	67
			266	
		調理法 蒸す ④	267	
			268	
		調理法 蒸す ⑤	269	68
			270	
		調理法 蒸す ⑥	271	
			272	
		調理法 蒸す ⑦	273	69
			274	
		調理法 蒸す ⑧	275	
			276	
	調理法の組み合わせ	複合的な調理法 ①	277	70
			278	
		複合的な調理法 ②	279	
			280	
		複合的な調理法 ③	281	71
			282	
		複合的な調理法 ④	283	
			284	
		複合的な調理法 ⑤	285	72
			286	
		複合的な調理法 ⑥	287	
			288	
		複合的な調理法 ⑦	289	73
			290	
		複合的な調理法 ⑧	291	
			292	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		複合的な調理法 ⑨	293	74
			294	
		複合的な調理法 ⑩	295	
			296	
		複合的な調理法 ⑪	297	75
			298	
		複合的な調理法 ⑫	299	
			300	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	総合調理実習	実習	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
通年	92	23			

担当教員	中林直也、堀内眞二、炭田幸亮 他
教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『総合調理実習』を配布する
科目概要	調理実習を通して栄養、健康、接遇、大量調理、食の安全に関する知識や技術を習得する。 美味しさだけでないバランスの良い食事の作成、接客サービス、大型機器を使った大量調理を 体感することにより得た知識を扱えるようになることを目的とする。
到達目標	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて、食品事故を起こさないための 衛生管理や作業区域、温度などに注意しながら料理を提供する。栄養と健康に配慮した食事、 ホスピタリティやおもてなしの心を理解し、『お客様の存在』を考慮した調理師を目指す。
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は知識・技能に関する評価を行い、 平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
	集団調理実習の心構え	集団調理実習について ①	1	1
			2	
		集団調理実習について ②	3	
			4	
	接客サービス	ホスピタリティについて ①	5	2
			6	
		ホスピタリティについて ②	7	
			8	
		接客について ①	9	3
			10	
		接客について ②	11	
			12	
		提供（接遇）の実践 ①	13	4
			14	
		提供（接遇）の実践 ②	15	
			16	
		提供（接遇）の実践 ③	17	5
			18	
		提供（接遇）の実践 ④	19	
			20	
	調理設備	調理システムの理解と実践 ①	21	6
			22	
		調理システムの理解と実践 ②	23	
			24	
		機器の特性と扱い方 ①	25	7
			26	
		機器の特性と扱い方 ②	27	
			28	
		機器の特性と扱い方 ③	29	8
			30	
		機器の特性と扱い方 ④	31	
			32	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

大量調理施設衛生管理マニュアル		真空調理の扱い方と実践 ①	33	9
			34	
		真空調理の扱い方と実践 ②	35	
			36	
	大量調理の特徴	衛生管理の理解と実践 ①	37	10
			38	
		衛生管理の理解と実践 ②	39	
			40	
		衛生管理の理解と実践 ③	41	11
			42	
		衛生管理の理解と実践 ④	43	
			44	
		食材の扱いと作業区域の理解 ①	45	12
			46	
		食材の扱いと作業区域の理解 ②	47	
			48	
		食材の扱いと作業区域の理解 ③	49	13
			50	
		食材の扱いと作業区域の理解 ④	51	
			52	
	集団調理実習の進め方	フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ①	53	14
			54	
		フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ②	55	
			56	
		洗浄と消毒の理解 ①	57	15
			58	
		洗浄と消毒の理解 ②	59	
			60	
		洗浄と消毒の理解 ③	61	16
			62	
		洗浄と消毒の理解 ④	63	
			64	
		食品の温度管理・検食の理解 ①	65	17
			66	
		食品の温度管理・検食の理解 ②	67	
			68	
		食中毒の予防 ①	69	18
			70	
		食中毒の予防 ②	71	
			72	
		食中毒の予防 ③	73	19
			74	
		食中毒の予防 ④	75	
			76	
		食物アレルギーと食事 ①	77	20
			78	
		食物アレルギーと食事 ②	79	
			80	
食卓の演出	食卓の演出	カラーコーディネート ①	81	21
			82	
		カラーコーディネート ②	83	
			84	
		カラーコーディネート ③	85	22
			86	
		カラーコーディネート ④	87	
			88	
献立作成	献立作成と調理	調理師と健康 ①	89	23
			90	
		調理師と健康 ②	91	
			92	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	飲食キャリア概論	講義	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
後期	30	15			

担当教員	岡田知子、桐原清武
教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『飲食キャリア概論』を配布する
科目概要	飲食業界において「どこで、どのような活躍をしていきたいか」という将来像をイメージするため、 業種や職種の特徴や、その違いによる求められる技術・知識の違いについて学ぶ。 また、社会人として求められるコミュニケーションやプレゼンテーションについて学び、 2年次のキャリア形成実習や就職後に実践できるようになるためのスキルも身に付ける。
到達目標	業種や職種が異なれば求められる技術や知識が異なることを理解し、 自分が将来目指したい調理師像を描くことができる。 自己理解や自己表現の方法を学び、他者に伝えることができるようになる。 履歴書の書き方や面接の受け方などの就職活動テクニックを身に付け、自分で活動できるようになる。 メニュー表を見て原価計算ができるようになる。
成績評価の方法・基準	中間試験・期末試験を組み合わせて選択式により評価を行う。 なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。

学習計画（授業スケジュール）			授業時間数（単位時間）	授業回数（連番）
飲食業界理解	飲食業界概要	導入	1 2	1
		飲食業界理解 ①	3 4	2
		飲食業界理解 ②	5 6	3
		飲食業界理解 ③	7 8	4
コミュニケーション	コミュニケーション	コミュニケーション 基礎	9 10	5
		コミュニケーション 実践	11 12	6
	プレゼンテーション	プレゼンテーション 基礎	13 14	7
		プレゼンテーション 実践 ①	15 16	8
		プレゼンテーション 実践 ②	17 18	9
情報活用	情報収集	情報収集	19 20	10
	就職活動スキル	就職活動スキル 履歴書	21 22	11
		就職活動スキル 企業訪問	23 24	12
		就職活動スキル 面接	25 26	13
キャリアデザイン	自己理解	自己理解	27 28	14
	キャリアデザイン	キャリアデザイン	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.