

# 2024年度シラバス

## 2年制

### 調理技術マネジメント学科

教科科目	
第1学年	第2学年
食生活と健康	総合調理実習
食品と栄養	HACCP演習
食品の安全と衛生	マネジメント論
調理理論と食文化概論	調理技術理論
調理実習	高度調理実習
飲食キャリア概論	高度調理実習Ⅱ
インターンシップ	サービス
サービス	料理のための外国語
	食情報論

辻調理師専門学校

**.tsuji**

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	調理技術マネジメント学科	第2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	240	60			
担当教員	若林知人、横田彰、服部勝人 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	レストランや調理施設を想定した環境で栄養、健康、接客、大量調理、食の安全に関する知識や技術を習得する。美味しさだけでなく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	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。				
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)
	包丁の扱いと 切り方の応用	包丁の扱い ①	1	1	
			2		
		包丁の扱い ②	3		
			4		
		包丁の扱い ③	5	2	
			6		
		包丁の扱い ④	7		
			8		
		切り方の応用 ①	9	3	
			10		
		切り方の応用 ②	11		
			12		
		切り方の応用 ③	13	4	
			14		
		切り方の応用 ④	15		
			16		
		切り方の応用 ⑤	17	5	
			18		
	切り方の応用 ⑥	19			
		20			
	食材の下処理	食材の下処理 ①	21	6	
			22		
		食材の下処理 ②	23		
			24		
		食材の下処理 ③	25	7	
			26		
		食材の下処理 ④	27		
			28		
		食材の下処理 ⑤	29	8	
			30		
		食材の下処理 ⑥	31		
			32		
		食材の下処理 ⑦	33	9	
			34		
		食材の下処理 ⑧	35		
			36		

基礎技術	食材に合わせた下処理と調理法	食材の下処理 ⑨	37	10
			38	
		食材の下処理 ⑩	39	11
			40	
		食材の下加熱 ①	41	12
			42	
		食材の下加熱 ②	43	13
			44	
		食材の下加熱 ③	45	14
			46	
		食材の下加熱 ④	47	15
			48	
		食材の下加熱 ⑤	49	16
			50	
		食材の下加熱 ⑥	51	17
			52	
		食材の下加熱 ⑦	53	18
			54	
		食材の下加熱 ⑧	55	19
			56	
		食材の下加熱 ⑨	57	20
			58	
		食材の下加熱 ⑩	59	21
			60	
		食材に合わせた調理法 ①	61	22
			62	
		食材に合わせた調理法 ②	63	23
			64	
		食材に合わせた調理法 ③	65	24
			66	
食材に合わせた調理法 ④	67	25		
	68			
食材に合わせた調理法 ⑤	69	26		
	70			
食材に合わせた調理法 ⑥	71	27		
	72			
食材に合わせた調理法 ⑦	73	28		
	74			
食材に合わせた調理法 ⑧	75	29		
	76			
食材に合わせた調理法 ⑨	77	30		
	78			
食材に合わせた調理法 ⑩	79	31		
	80			
食材の取扱い	食材の保管と管理	食材の保管と管理 ①	81	21
			82	
		食材の保管と管理 ②	83	22
			84	
		食材の保管と管理 ③	85	23
			86	
		食材の保管と管理 ④	87	24
			88	
		食材の保管と管理 ⑤	89	25
			90	
食材の保管と管理 ⑥	91	26		
	92			
食材の保管と管理 ⑦	93	27		
	94			
食材の保管と管理 ⑧	95	28		
	96			
食材の保管と管理 ⑨	97	29		
	98			
食材の保管と管理 ⑩	99	30		
	100			

集団調理実習	大量調理と提供	料理の盛り付け ①	101	26		
			102			
		料理の盛り付け ②	103			
			104			
				料理の盛り付け ③	105	27
					106	
				料理の盛り付け ④	107	
					108	28
				料理の盛り付け ⑤	109	
					110	
				料理の盛り付け ⑥	111	
					112	29
				料理の盛り付け ⑦	113	
					114	
				料理の盛り付け ⑧	115	30
					116	
				料理の盛り付け ⑨	117	
					118	
				料理の盛り付け ⑩	119	31
					120	
				大量調理の方法 ①	121	
					122	
				大量調理の方法 ②	123	32
					124	
				大量調理の方法 ③	125	
					126	33
				大量調理の方法 ④	127	
					128	
				大量調理の方法 ⑤	129	
					130	34
				大量調理の方法 ⑥	131	
					132	
				大量調理の方法 ⑦	133	35
					134	
				大量調理の方法 ⑧	135	
			136			
		大量調理の方法 ⑨	137	36		
			138			
		大量調理の方法 ⑩	139			
			140			
	接客の方法	接客の方法 ①	141	36		
			142			
			接客の方法 ②	143	37	
				144		
			接客の方法 ③	145		
				146		
				接客の方法 ④	147	38
					148	
				接客の方法 ⑤	149	
					150	39
				接客の方法 ⑥	151	
					152	
				接客の方法 ⑦	153	
					154	40
				接客の方法 ⑧	155	
					156	
				接客の方法 ⑨	157	41
					158	
				接客の方法 ⑩	159	
					160	
		衛生フローチャートの運用 ①	161	41		
			162			
		衛生フローチャートの運用 ②	163			
			164			

接客・提供

衛生フローチャートと提供

創作レシピ作成と  
コースの提供

衛生フローチャートの運用 ③	165	42
	166	
衛生フローチャートの運用 ④	167	43
	168	
衛生フローチャートの運用 ⑤	169	44
	170	
衛生フローチャートの運用 ⑥	171	45
	172	
衛生フローチャートの運用 ⑦	173	46
	174	
衛生フローチャートの運用 ⑧	175	47
	176	
衛生フローチャートの運用 ⑨	177	48
	178	
衛生フローチャートの運用 ⑩	179	49
	180	
料理の提供方法 ①	181	50
	182	
料理の提供方法 ②	183	51
	184	
料理の提供方法 ③	185	52
	186	
料理の提供方法 ④	187	53
	188	
料理の提供方法 ⑤	189	54
	190	
料理の提供方法 ⑥	191	55
	192	
料理の提供方法 ⑦	193	56
	194	
料理の提供方法 ⑧	195	57
	196	
料理の提供方法 ⑨	197	58
	198	
料理の提供方法 ⑩	199	59
	200	
創作レシピ作成 ①	201	60
	202	
創作レシピ作成 ②	203	61
	204	
創作レシピ作成 ③	205	62
	206	
創作レシピ作成 ④	207	63
	208	
創作レシピ作成 ⑤	209	64
	210	
創作レシピ作成 ⑥	211	65
	212	
創作レシピ作成 ⑦	213	66
	214	
創作レシピ作成 ⑧	215	67
	216	
創作レシピ作成 ⑨	217	68
	218	
創作レシピ作成 ⑩	219	69
	220	
コース料理の提供 ①	221	70
	222	
コース料理の提供 ②	223	71
	224	
コース料理の提供 ③	225	72
	226	
コース料理の提供 ④	227	73
	228	

	コース料理の提供 ⑤	229	58
		230	
	コース料理の提供 ⑥	231	
		232	
	コース料理の提供 ⑦	233	59
		234	
	コース料理の提供 ⑧	235	
		236	
	コース料理の提供 ⑨	237	60
		238	
	コース料理の提供 ⑨	239	
		240	

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	HACCP演習	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
前期	28	14			
担当教員	東條孝文、尾上智子、山本沙織 他				
教材 (教科書、副教材)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 【厚生労働省: <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html</a> 】				
科目概要	食品事故を未然に防ぐため、令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の導入が義務化された。 この動向を受け、1年次科目「食品の安全と衛生」で学んだ知識を基に、HACCP及び一般衛生管理を学び、就職後に必要となる衛生管理能力を身に付ける。				
到達目標	食品の製造・加工の土台となる原材料や作業環境を、清潔で衛生的に整備すべき要件を理解する。 レシピから作成したフローダイアグラムを基に危害分析(HA)を実施し、適切な重要管理点(CCP)を決め、管理手段を設定することができる。 HACCPに沿った衛生管理を、一般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	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、平常点は課題物により評価する。 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)
HACCPによる衛生管理	HACCPとは	HACCPとは	1	1	
			2		
	HACCPに沿った衛生管理 -①	飲食店HACCP	3	2	
			4		
			一般的な衛生管理に関する基準	5	3
				6	
	一般衛生管理	一般衛生管理 ①	7	4	
			8		
		一般衛生管理 ②	9	5	
			10		
		一般衛生管理 ③	11	6	
			12		
	HACCPに沿った衛生管理 -②	7原則12手順(5つの準備段階) ①	13	7	
			14		
		7原則12手順(5つの準備段階) ②	15	8	
			16		
		7原則12手順(5つの準備段階) ③	17	9	
			18		
		7原則12手順(7つの原則) ①	19	10	
			20		
		7原則12手順(7つの原則) ②	21	11	
			22		
		7原則12手順(7つの原則) ③	23	12	
			24		
	7原則12手順(7つの原則) ④	25	13		
		26			
	7原則12手順(7つの原則) ⑤	27	14		
		28			

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	マネジメント論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
前期	28	14			
担当教員	農山一志、前田正徳、中嶋麗 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した『マネジメント論』を配布する				
科目概要	<p>飲食業界においての調理職に求められるスキルは、美味しい料理を作る技術はもちろん、売上や営業に関わる食材、水道光熱費などの諸費用管理、ともに働く従業員の管理までを任されることもある。また入社してすぐは、製造ではなく接客業務に携わることも少なくない。</p> <p>これらの状況を踏まえ、この授業では経営において管理(=マネジメント)の項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、個人やグループでのワークを通して学習する。</p> <p>『人』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで、開業を考えている人に限らず、就職後に実際に勤める店舗の課題や問題点を発見することができ、改善策を提案できるようになることを目指す。そしてその改善策を実行する力を養い、自身が勤める店舗を永続的に運営することができるようになることを目指す。</p>				
到達目標	<p>飲食店運営においての数値計算ができる。</p> <p>飲食店事例を読み、その店の改善案を考えを発表できる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>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。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。</p>				
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)
店舗経営	店舗運営管理	飲食業界理解	1	1	
			2		
		マーケティング	3	2	
			4		
		コンセプト	5	3	
			6		
		売上の構成と顧客分析	7	4	
			8		
		費用と利益	9	5	
			10		
		売上計画	11	6	
			12		
		客数と客席	13	7	
			14		
	原価と価格	15	8		
		16			
	人員計画	17	9		
		18			
	財務諸表	19	10		
		20			
	ロス管理・メニュー分析	21	11		
		22			
	店舗改善計画	ワークセッション ①	23	12	
			24		
		ワークセッション ②	25	13	
			26		
		ワークセッション ③	27	14	
			28		

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	調理技術理論	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	254	127			
担当教員	宮崎耕一、橋本忠史、野上昌徳 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	調理法における食材の変化や食文化による影響等を学び、特性を踏まえて食材の状態や需要に適した調理を選択できるようになる。食材や手順における「なぜ」を考え、理論を理解をする。オリジナルレシピ・コース提供を考える中で自身に不足する知識や技能の認識を促し、それらの習得を目指す。				
到達目標	食材の特徴を理解して適切な調理技法を選択し、作業において生じる仕上がりの違いが説明できる。また料理名を見て構成や調理法が読み取れるようになる。時節の歳時の知識を取り入れ、献立や演出を組み入れることができるようになる。				
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)
油脂を媒介とした加熱調理	調理法「揚げる」基礎 ①	1	1		
		2			
	調理法「揚げる」基礎 ②	3	2		
		4			
	調理法「揚げる」応用 ①	5	3		
		6			
	調理法「揚げる」応用 ②	7	4		
		8			
	調理法「揚げる」応用 ③	9	5		
		10			
	調理法「揚げる」応用 ④	11	6		
		12			
	調理法「揚げる」応用 ⑤	13	7		
		14			
	調理法「揚げる」応用 ⑥	15	8		
		16			
	調理法「炒める」基礎 ①	17	9		
		18			
調理法「炒める」基礎 ②	19	10			
	20				
調理法「炒める」応用 ①	21	11			
	22				
調理法「炒める」応用 ②	23	12			
	24				
調理法「炒める」応用 ③	25	13			
	26				
調理法「炒める」応用 ④	27	14			
	28				
調理法「炒める」応用 ⑤	29	15			
	30				
調理法「炒める」応用 ⑥	31	16			
	32				
調理法「煎り焼く」基礎 ①	33	17			
	34				
調理法「煎り焼く」基礎 ②	35	18			
	36				

## 調理法

水を媒介とした  
加熱調理

## その他の加熱調理

調理法「煎り焼く」応用 ①	37	19
	38	
調理法「煎り焼く」応用 ②	39	20
	40	
調理法「煎り焼く」応用 ③	41	21
	42	
調理法「煎り焼く」応用 ④	43	22
	44	
調理法「茹でる」基礎 ①	45	23
	46	
調理法「茹でる」基礎 ②	47	24
	48	
調理法「茹でる」応用 ①	49	25
	50	
調理法「茹でる」応用 ②	51	26
	52	
調理法「茹でる」応用 ③	53	27
	54	
調理法「茹でる」応用 ④	55	28
	56	
調理法「煮込む」基礎 ①	57	29
	58	
調理法「煮込む」基礎 ②	59	30
	60	
調理法「煮込む」応用 ①	61	31
	62	
調理法「煮込む」応用 ②	63	32
	64	
調理法「煮込む」応用 ③	65	33
	66	
調理法「煮込む」応用 ④	67	34
	68	
調理法「煮込む」応用 ⑤	69	35
	70	
調理法「煮込む」応用 ⑥	71	36
	72	
調理法「あんかけ」基礎 ①	73	37
	74	
調理法「あんかけ」基礎 ②	75	38
	76	
調理法「あんかけ」応用 ①	77	39
	78	
調理法「あんかけ」応用 ②	79	40
	80	
調理法「あんかけ」応用 ③	81	41
	82	
調理法「あんかけ」応用 ④	83	42
	84	
調理法「蒸す」基礎 ①	85	43
	86	
調理法「蒸す」基礎 ②	87	44
	88	
調理法「蒸す」応用 ①	89	45
	90	
調理法「蒸す」応用 ②	91	46
	92	
調理法「蒸す」応用 ③	93	47
	94	
調理法「蒸す」応用 ④	95	48
	96	
調理法「焼く」基礎 ①	97	49
	98	
調理法「焼く」基礎 ②	99	50
	100	
調理法「焼く」応用 ①	101	51
	102	

		調理法「焼く」応用 ②	103	52
			104	
		調理法「焼く」応用 ③	105	53
			106	
		調理法「焼く」応用 ④	107	54
			108	
コース料理	コースを構成する料理	前菜の役割	109	55
			110	
		前菜(冷) ①	111	56
			112	
		前菜(冷) ②	113	57
			114	
		前菜(冷) ③	115	58
			116	
		前菜(冷) ④	117	59
			118	
		前菜(冷) ⑤	119	60
			120	
		前菜(冷) ⑥	121	61
			122	
		前菜(温) ①	123	62
			124	
		前菜(温) ②	125	63
			126	
		前菜(温) ③	127	64
			128	
		前菜(温) ④	129	65
			130	
		前菜(温) ⑤	131	66
			132	
		前菜(温) ⑥	133	67
			134	
		デザート(冷) ①	135	68
			136	
		デザート(冷) ②	137	69
			138	
		デザート(冷) ③	139	70
			140	
		デザート(冷) ④	141	71
			142	
		デザート(冷) ⑤	143	72
			144	
		デザート(冷) ⑥	145	73
			146	
		デザート(温) ①	147	74
			148	
		デザート(温) ②	149	75
			150	
		デザート(温) ③	151	76
			152	
		デザート(温) ④	153	77
			154	
		デザート(温) ⑤	155	78
			156	
デザート(温) ⑥	157	79		
	158			
		料理の演出 ①	159	80
			160	
		料理の演出 ②	161	81
			162	
		料理の演出 ③	163	82
			164	
		料理の演出 ④	165	83
			166	
		料理の演出 ⑤	167	84
			168	

コースの流れ	料理の演出 ⑥	169	85
		170	
	料理の演出 ⑦	171	86
		172	
	料理の演出 ⑧	173	87
		174	
	コースの構成 ①	175	88
		176	
	コースの構成 ②	177	89
		178	
	コースの構成 ③	179	90
		180	
	コースの構成 ④	181	91
		182	
コースの構成 ⑤	183	92	
	184		
コースの構成 ⑥	185	93	
	186		
コースの構成 ⑦	187	94	
	188		
コースの構成 ⑧	189	95	
	190		
地方料理と食文化	地方色 食文化と歳時(北方) ①	191	96
		192	
	地方色 食文化と歳時(北方) ②	193	97
		194	
	地方色 食文化と歳時(北方) ③	195	98
		196	
	地方色 食文化と歳時(北方) ④	197	99
		198	
	地方色 食文化と歳時(南方) ①	199	100
		200	
	地方色 食文化と歳時(南方) ②	201	101
		202	
	地方色 食文化と歳時(南方) ③	203	102
		204	
	地方色 食文化と歳時(南方) ④	205	103
		206	
	地方色 食文化と歳時(東方) ①	207	104
		208	
	地方色 食文化と歳時(東方) ②	209	105
		210	
地方色 食文化と歳時(東方) ③	211	106	
	212		
地方色 食文化と歳時(東方) ④	213	107	
	214		
地方色 食文化と歳時(西方) ①	215	108	
	216		
地方色 食文化と歳時(西方) ②	217	109	
	218		
地方色 食文化と歳時(西方) ③	219	110	
	220		
地方色 食文化と歳時(西方) ④	221	111	
	222		
皿の外の情報を 合わせた料理の創作	オリジナルレシピの創造 ①	223	112
		224	
	オリジナルレシピの創造 ②	225	113
		226	
	オリジナルレシピの発表 ①	227	114
		228	
	オリジナルレシピの発表 ②	229	115
		230	
	オリジナルレシピの改善 ①	231	116
		232	
	オリジナルレシピの改善 ②	233	117
		234	

料理の創造	オリジナルレシピの発表 ③	235	118
		236	
	オリジナルレシピの発表 ④	237	119
		238	
	オリジナルコースの創造 ①	239	120
		240	
	オリジナルコースの創造 ②	241	121
		242	
	オリジナルコースの発表 ①	243	122
		244	
	オリジナルコースの発表 ②	245	123
		246	
	オリジナルコースの改善 ①	247	124
		248	
	オリジナルコースの改善 ②	249	125
		250	
オリジナルコースの発表 ③	251	126	
	252		
オリジナルコースの発表 ④	253	127	
	254		

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	高度調理実習	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	40	10			
担当教員	赤井幸之助、瀬口勤子 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	調理場で求められる作業や料理を意識したレストランシミュレーション実習やお客様役とのディスカッション、作業フローチャート等を軸に調理師として働ける体、知識、感覚づくりを行う。また、相互評価を行いながら知識や技術の向上を行うと同時に伝える、理解するといったコミュニケーション能力を醸成させる。				
到達目標	レシピを見て、必要な調理器具、機器を理解し、食材の性質に合わせて準備、下処理、保管をスピーディかつ正確に行い、提供を踏まえた料理の仕上げ、盛り付けができる。				
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)
調理場で求められる料理の技術	包丁技術	包丁の扱いと切り方 ①	1	1	
			2		
		包丁の扱いと切り方 ②	3	2	
			4		
		包丁の扱いと切り方 ③	5	3	
			6		
		包丁の扱いと切り方 ④	7	4	
			8		
		包丁の扱いと切り方 ⑤	9	5	
			10		
		包丁の扱いと切り方 ⑥	11	6	
			12		
	食材の下処理(肉) ①	13	7		
		14			
	食材の下処理(肉) ②	15	8		
		16			
	食材の下処理(魚) ①	17	9		
		18			
	食材の下処理(魚) ②	19	10		
		20			
	食材の下処理(野菜) ①	21	11		
		22			
	食材の下処理(野菜) ②	23	12		
		24			
食材の取扱い	食材に合わせた調理法(肉) ①	25	13		
		26			
	食材に合わせた調理法(肉) ②	27	14		
		28			
	食材に合わせた調理法(肉) ③	29	15		
		30			
	食材に合わせた調理法(肉) ④	31	16		
		32			

	食材に合わせた調理法(魚) ①	33	9
		34	
	食材に合わせた調理法(魚) ②	35	
		36	
	食材に合わせた調理法(魚) ③	37	10
		38	
	食材に合わせた調理法(魚) ④	39	
		40	

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	高度調理実習Ⅱ	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	80	20	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	岸本一完、津田和哉、吉田亘 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	この教科科目は、大手ホテルやレストランなど調理業務の現場においておよそ15年以上の経験があり、かつ調理部門等の管理経験を有する者が担当する。 実際の調理業務の現場で求められる技術や作業工程を実践するが、知識・技術だけでなく、調理師としての行動・振る舞いや、業務におけるコミュニケーション能力を高め危機管理意識を向上するなど、実務経験を有する教員の指導によって、より実践的な能力を高めることを目的とする。				
到達目標	現場に求められる知識、技能の実践を想定し、レシピから必要な調理器具、機器を理解し、食材の性質に合わせて準備、下処理、保管をスピーディかつ正確に行い、提供を踏まえた料理の仕上げ、盛り付けができる。				
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)
食材と調理技術	包丁技術	料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (非加熱調理) ①	1	1	
			2		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (非加熱調理) ②	3	2	
			4		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (非加熱調理) ③	5	3	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (非加熱調理) ④	6		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (炒める) ①	7	4	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (炒め物) ②	8		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (炒め物) ③	9	5	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (炒め物) ④	10		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (揚げる) ①	11	6	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (揚げる) ②	12		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (揚げる) ③	13	7	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (揚げる) ④	14		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ①	15	8	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ②	16		
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ③	17	9	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ④	18		
料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ①	19				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ②	20				
	21				
	22				
	23				
	24				
	25				
	26				
	27				
	28				
	29				
	30				
	31				
	32				
	33				
	34				
	35				
	36				

		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ③	37	10		
			38			
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ④	39			
			40			
				料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ①	41	11
					42	
				料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ②	43	
					44	
				料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ③	45	12
					46	
				料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ④	47	
					48	
		食材の取扱い	食材に合わせた調理法(肉) ①	49	13	
				50		
			食材に合わせた調理法(肉) ②	51		
				52		
			食材に合わせた調理法(魚介) ①	53	14	
				54		
			食材に合わせた調理法(魚介) ②	55		
				56		
			食材に合わせた調理法(野菜) ①	57	15	
				58		
			食材に合わせた調理法(野菜) ②	59		
				60		
			食材に合わせた調理法(乾物) ①	61	16	
				62		
		食材に合わせた調理法(乾物) ②	63			
			64			
料理の魅せ方	料理の提供	料理の盛り付け ①	65	17		
			66			
		料理の盛り付け ②	67			
			68			
				料理の盛り付け ③	69	18
					70	
				料理の盛り付け ④	71	
					72	
				料理の盛り付け ⑤	73	19
					74	
				料理の盛り付け ⑥	75	
					76	
				料理の盛り付け ⑦	77	20
					78	
		料理の盛り付け ⑧	79			
			80			

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	サービス	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
前期	60	30			
担当教員	宮崎辰、古澤孝之、松崎祥治 他				
教材 (教科書、副教材)	『西洋料理 料飲接客サービス技法』 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 一般社団法人職業訓練教材研究会 2022年				
科目概要	サービスに必要な料飲知識、サービスの方法、「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を理解し、自身の作る料理の味を一層高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。				
到達目標	料理に+αの価値を与える方法としてお客様を迎えるにあたって必要な身だしなみ、ふるまい、言葉遣い、食材・飲み物、テーブルウェア、そしてサービスの歴史と食事マナー、さらには施設管理、防火・防災管理を学び、料理だけでなくこれら知識と技術を習得理解することで、よりお客様に料理について知識や情報を発信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、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)
食材と飲料の基礎知識	飲料の知識	アルコール飲料の基礎知識	1	1	
			2		
		ワインの基礎知識	3	2	
			4		
		フランスワイン ①	5	3	
			6		
		フランスワイン ②	7	4	
			8		
		フランスワイン ③	9	5	
			10		
		その他の国のワイン ①	11	6	
			12		
		その他の国のワイン ②	13	7	
			14		
		日本ワイン	15	8	
			16		
		ワインと料理	17	9	
			18		
	ビールの基礎知識	19	10		
		20			
	ブランデーの基礎知識	21	11		
		22			
	日本酒の基礎知識	23	12		
		24			
	飲料の総復習	25	13		
		26			
	食材の知識	チーズの基礎知識 ①	27	14	
			28		
		チーズの基礎知識 ②	29	15	
			30		
		チーズの基礎知識 ③	31	16	
			32		
	飲料の知識	ミネラルウォーターの基礎知識	33	17	
			34		
		コーヒーの基礎知識	35	18	
			36		

		紅茶、ハーブティの基礎知識	37	19
			38	
		カクテルの基礎知識	39	20
			40	
サービス技法	レストランでの演出方法	西洋料理のサービス ①	41	21
			42	
		西洋料理のサービス ②	43	22
			44	
		料理別演出方法 ①	45	23
			46	
		料理別演出方法 ②	47	24
			48	
		料理別演出方法 ③	49	25
			50	
		料理別演出方法 ④	51	26
			52	
		西洋料理のサービス ③	53	27
			54	
		西洋料理のサービス ④	55	28
			56	
		西洋料理のサービス ⑤	57	29
			58	
		レストランサービスの総復習	59	30
			60	

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	料理のための外国語	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	60	30			
担当教員	矢野諒子、藤川杏奈、近藤乃里子 他				
教材 (教科書、副教材)	各言語により以下の通り。 英語:テキスト EnglishCentral イタリア語:『イタリア料理基本用語』近藤乃里子、合田達子、正戸あゆみ 柴田書店 2013年 フランス語:『増補改訂版フランス料理基本用語』辻静雄 辻調理専門学校編 大修館書店 2022年 中国語:『中国料理小辞典』辻静雄料理教育研究所 福富奈津子 柴田書店 2011年				
科目概要	専門分野の料理を深く学ぶために必要な外国語の基礎を習得し、国際的なコミュニケーション能力の礎を身に付ける。				
到達目標	専門分野の料理をより深く学ぶために必要な常用単語や基礎となる文法事項を習得し、現地での研修や接客の表現、料理名や材料分量の表記、作り方の読解に使える能力を身につける。				
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)
料理に関わる言葉と会話	発音の基礎	発音 ①	1	1	
			2		
		発音 ②	3	2	
			4		
		発音 ③	5	3	
			6		
		挨拶・自己紹介 ①	7	4	
			8		
		挨拶・自己紹介 ②	9	5	
			10		
	材料と分量の表現	食材、道具のことは ①	11	6	
			12		
		食材、道具のことは ②	13	7	
			14		
		分量の読み書き ①	15	8	
			16		
		分量の読み書き ②	17	9	
			18		
		分量の読み書き ③	19	10	
			20		
	分量の読み書き ④	21	11		
		22			
	分量の読み書き ⑤	23	12		
		24			
	レストランでの表現	接客の表現 ①	25	13	
			26		
		接客の表現 ②	27	14	
			28		
		接客の表現 ③	29	15	
			30		
	料理名 ①	31	16		
		32			
	料理名 ②	33	17		
		34			
	料理名 ③	35	18		
		36			

		料理名 ④	37	19
			38	
		料理名 ⑤	39	20
			40	
		料理名 ⑥	41	21
			42	
	ガイドブックの読み方 ①	43	22	
		44		
	ガイドブックの読み方 ②	45	23	
		46		
	料理内容の理解	料理の作り方 ①	47	24
			48	
		料理の作り方 ②	49	25
			50	
料理の作り方 ③		51	26	
		52		
料理の作り方 ④		53	27	
		54		
料理の作り方 ⑤		55	28	
		56		
料理の作り方 ⑥		57	29	
		58		
料理の作り方 ⑦		59	30	
		60		

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	調理技術マネジメント学科	第2学年	食情報論	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	16	8	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	工藤優輝、金盛幹昌、西澤聖代			
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食情報論』を配布する				
科目概要	<p>厨房機器・調理器具・食材飲料等の企業において長年勤務する専門職やバイヤーが担当する。授業は、それぞれの業界分野の流行や今後の展望を学ぶことで調理業界全体の動向を理解し、調理にまつわる周辺知識と視点を身につけ、幅広い選択肢を持つ調理師となることを目的とする。</p>				
到達目標	<p>調理を行うに伴って必要とされる周辺知識を身につけることで、料理の価値やパフォーマンスの向上・効率化、働きやすい環境整備に関する選択ができるようになる。様々な分野のプロフェッショナルから基礎知識や流行、今後求められる調理師像を学び、将来の仕事に役立てる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>期末試験、平常点を組み合わせて評価する。          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。</p>				
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)
調理の周辺知識	食材	乳製品 ①	1	1	
			2		
	乳製品 ②	3	2		
		4			
	厨房	設備 ①	5	3	
			6		
		設備 ②	7	4	
			8		
		機器 ①	9	5	
			10		
		機器 ②	11	6	
			12		
		器具 ①	13	7	
			14		
		器具 ②	15	8	
			16		