２０２３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２学年、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2学年	キャリア形成実習	実習	必修
授業期間	授業時間数（単位時間）	授業回数	備考		
後期	384	98	実務経験を有する教員による科目		

担当教員	岡田知子、桐原清武、小池浩司 他
教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『キャリア形成実習』を配布する
科目概要	専門料理の技術、コミュニケーション能力とホスピタリティ精神、日本の外食産業のもてなしを 実務経験を通して理解し、後の授業で獲得すべきもの、克服すべき課題とそのレベルを認識すると同時に、 自身の将来目標を設定し、実現する為のプラン策定、最良の就職先選択の一助とする。
到達目標	調理師として、社会に貢献し必要とされる人材となるために、日本の外食産業での実務経験を通して、 ホスピタリティ精神、他者との関わり方、学校での学びと食業界ニーズ双方の知見と知識を会得することで、 自身の将来目標に向かって適切な行動選択が出来るようになる。
成績評価の方法・基準	研修は学外の外食産業に関わる事業所で行い、実現場のマネジメントを担当する責任者を指導者とする。 科目の到達目標に沿った個人目標を指導者と共に設定し、研修の実践とフィードバックを受けながら、 日報での振り返りと研修先からの評価、研修毎の研修計画、週報、活動報告プレゼンテーションを 組み合わせて評価とする。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）
	研修計画 ①	研修計画 第1期	1	1
			2	
		社会人基礎研修 第1週 ①	3	2
			4	
		社会人基礎研修 第1週 ②	5	
			6	
		社会人基礎研修 第1週 ③	7	3
			8	
		社会人基礎研修 第1週 ④	9	
			10	
		社会人基礎研修 第1週 ⑤	11	4
			12	
		社会人基礎研修 第1週 ⑥	13	
			14	
		社会人基礎研修 第1週 ⑦	15	5
			16	
		社会人基礎研修 第1週 ⑧	17	
			18	
		社会人基礎研修 第1週 ⑨	19	6
			20	
		社会人基礎研修 第1週 ⑩	21	
			22	
		社会人基礎研修 第1週 ⑪	23	7
			24	
		社会人基礎研修 第1週 ⑫	25	
			26	
		社会人基礎研修 第1週 ⑬	27	8
			28	
		社会人基礎研修 第1週 ⑭	29	
			30	
		社会人基礎研修 第2週 ①	31	9
			32	
		社会人基礎研修 第2週 ②	33	
			34	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

第1期	企業研修 ①	社会人基礎研修 第2週 ③	35	10
			36	
		社会人基礎研修 第2週 ④	37	
			38	
		社会人基礎研修 第2週 ⑤	39	11
			40	
		社会人基礎研修 第2週 ⑥	41	
			42	
		社会人基礎研修 第2週 ⑦	43	12
			44	
		社会人基礎研修 第2週 ⑧	45	
			46	
		社会人基礎研修 第2週 ⑨	47	13
			48	
		社会人基礎研修 第2週 ⑩	49	
			50	
		社会人基礎研修 第2週 ⑪	51	14
			52	
		社会人基礎研修 第2週 ⑫	53	
			54	
		社会人基礎研修 第2週 ⑬	55	15
			56	
		社会人基礎研修 第2週 ⑭	57	
			58	
		社会人基礎研修 第2週 ⑮	59	16
			60	
		社会人基礎研修 第2週 ⑯	61	
			62	
		社会人基礎研修 第3週 ①	63	17
			64	
		社会人基礎研修 第3週 ②	65	
			66	
		社会人基礎研修 第3週 ③	67	18
			68	
		社会人基礎研修 第3週 ④	69	
			70	
		社会人基礎研修 第3週 ⑤	71	19
			72	
		社会人基礎研修 第3週 ⑥	73	
			74	
		社会人基礎研修 第3週 ⑦	75	20
			76	
		社会人基礎研修 第3週 ⑧	77	
			78	
		社会人基礎研修 第3週 ⑨	79	21
			80	
		社会人基礎研修 第3週 ⑩	81	
			82	
		社会人基礎研修 第3週 ⑪	83	22
			84	
		社会人基礎研修 第3週 ⑫	85	
			86	
		社会人基礎研修 第3週 ⑬	87	23
			88	
		社会人基礎研修 第3週 ⑭	89	
			90	
		社会人基礎研修 第3週 ⑮	91	24
			92	
		社会人基礎研修 第3週 ⑯	93	
			94	
		社会人基礎研修 第4週 ①	95	25
			96	
		社会人基礎研修 第4週 ②	97	
			98	
		社会人基礎研修 第4週 ③	99	26
			100	
		社会人基礎研修 第4週 ④	101	
			102	
		社会人基礎研修 第4週 ⑤	103	27
			104	
		社会人基礎研修 第4週 ⑥	105	
			106	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		社会人基礎研修　第4週 ⑦	107	28
			108	
		社会人基礎研修　第4週 ⑧	109	
			110	
		社会人基礎研修　第5週 ①	111	29
			112	
		社会人基礎研修　第5週 ②	113	
			114	
		社会人基礎研修　第5週 ③	115	30
			116	
		社会人基礎研修　第5週 ④	117	
			118	
		社会人基礎研修　第5週 ⑤	119	31
			120	
		社会人基礎研修　第5週 ⑥	121	
			122	
		社会人基礎研修　第5週 ⑦	123	32
			124	
		社会人基礎研修　第5週 ⑧	125	
			126	
	研修振り返り ①	研修報告　第1期　自己評価と企業評価	127	33
			128	
	研修計画 ②	研修計画　第2期	129	
			130	
		調理場研修　第1週 ①	131	34
			132	
		調理場研修　第1週 ②	133	
			134	
		調理場研修　第1週 ③	135	35
			136	
		調理場研修　第1週 ④	137	
			138	
		調理場研修　第1週 ⑤	139	36
			140	
		調理場研修　第1週 ⑥	141	
			142	
		調理場研修　第1週 ⑦	143	37
			144	
		調理場研修　第1週 ⑧	145	
			146	
		調理場研修　第1週 ⑨	147	38
			148	
		調理場研修　第1週 ⑩	149	
			150	
		調理場研修　第1週 ⑪	151	39
			152	
		調理場研修　第1週 ⑫	153	
			154	
		調理場研修　第1週 ⑬	155	40
			156	
		調理場研修　第1週 ⑭	157	
			158	
		調理場研修　第2週 ①	159	41
			160	
		調理場研修　第2週 ②	161	
			162	
		調理場研修　第2週 ③	163	42
			164	
		調理場研修　第2週 ④	165	
			166	
		調理場研修　第2週 ⑤	167	43
			168	
		調理場研修　第2週 ⑥	169	
			170	
		調理場研修　第2週 ⑦	171	44
			172	
		調理場研修　第2週 ⑧	173	
			174	
		調理場研修　第2週 ⑨	175	45
			176	
		調理場研修　第2週 ⑩	177	
			178	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

第2期	企業研修 ②	調理場研修 第2週 ⑪	179	46
			180	
		調理場研修 第2週 ⑫	181	
			182	
		調理場研修 第2週 ⑬	183	47
			184	
		調理場研修 第2週 ⑭	185	
			186	
		調理場研修 第2週 ⑮	187	48
			188	
		調理場研修 第2週 ⑯	189	
			190	
		調理場研修 第3週 ①	191	49
			192	
		調理場研修 第3週 ②	193	
			194	
		調理場研修 第3週 ③	195	50
			196	
		調理場研修 第3週 ④	197	
			198	
		調理場研修 第3週 ⑤	199	51
			200	
		調理場研修 第3週 ⑥	201	
			202	
		調理場研修 第3週 ⑦	203	52
			204	
		調理場研修 第3週 ⑧	205	
			206	
		調理場研修 第3週 ⑨	207	53
			208	
		調理場研修 第3週 ⑩	209	
			210	
		調理場研修 第3週 ⑪	211	54
			212	
		調理場研修 第3週 ⑫	213	
			214	
		調理場研修 第3週 ⑬	215	55
			216	
		調理場研修 第3週 ⑭	217	
			218	
		調理場研修 第3週 ⑮	219	56
			220	
		調理場研修 第3週 ⑯	221	
			222	
		調理場研修 第4週 ①	223	57
			224	
		調理場研修 第4週 ②	225	
			226	
		調理場研修 第4週 ③	227	58
			228	
		調理場研修 第4週 ④	229	
			230	
		調理場研修 第4週 ⑤	231	59
			232	
		調理場研修 第4週 ⑥	233	
			234	
		調理場研修 第4週 ⑦	235	60
			236	
		調理場研修 第4週 ⑧	237	
			238	
		調理場研修 第5週 ①	239	61
			240	
		調理場研修 第5週 ②	241	
			242	
		調理場研修 第5週 ③	243	62
			244	
		調理場研修 第5週 ④	245	
			246	
		調理場研修 第5週 ⑤	247	63
			248	
		調理場研修 第5週 ⑥	249	
			250	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		調理場研修　第5週 ⑦	251	64
			252	
		調理場研修　第5週 ⑧	253	
			254	
	研修振り返り ②	研修報告　第2期　自己評価と企業評価	255	65
			256	
	研修計画 ③	研修計画　第3期	257	66
			258	
		調理マネジメント研修　第1週 ①	259	67
			260	
		調理マネジメント研修　第1週 ②	261	
			262	
		調理マネジメント研修　第1週 ③	263	68
			264	
		調理マネジメント研修　第1週 ④	265	
			266	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑤	267	69
			268	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑥	269	
			270	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑦	271	70
			272	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑧	273	
			274	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑨	275	71
			276	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑩	277	
			278	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑪	279	72
			280	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑫	281	
			282	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑬	283	73
			284	
		調理マネジメント研修　第1週 ⑭	285	
			286	
		調理マネジメント研修　第2週 ①	287	74
			288	
		調理マネジメント研修　第2週 ②	289	
			290	
		調理マネジメント研修　第2週 ③	291	75
			292	
		調理マネジメント研修　第2週 ④	293	
			294	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑤	295	76
			296	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑥	297	
			298	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑦	299	77
			300	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑧	301	
			302	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑨	303	78
			304	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑩	305	
			306	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑪	307	79
			308	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑫	309	
			310	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑬	311	80
			312	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑭	313	
			314	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑮	315	81
			316	
		調理マネジメント研修　第2週 ⑯	317	
			318	
第3期	企業研修 ③	調理マネジメント研修　第3週 ①	319	82
			320	
		調理マネジメント研修　第3週 ②	321	
			322	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		調理マネジメント研修　第3週　③	323	83
			324	
		調理マネジメント研修　第3週　④	325	
			326	
		調理マネジメント研修　第3週　⑤	327	84
			328	
		調理マネジメント研修　第3週　⑥	329	
			330	
		調理マネジメント研修　第3週　⑦	331	85
			332	
		調理マネジメント研修　第3週　⑧	333	
			334	
		調理マネジメント研修　第3週　⑨	335	86
			336	
		調理マネジメント研修　第3週　⑩	337	
			338	
		調理マネジメント研修　第3週　⑪	339	87
			340	
		調理マネジメント研修　第3週　⑫	341	
			342	
		調理マネジメント研修　第3週　⑬	343	88
			344	
		調理マネジメント研修　第3週　⑭	345	
			346	
		調理マネジメント研修　第3週　⑮	347	89
			348	
		調理マネジメント研修　第3週　⑯	349	
			350	
		調理マネジメント研修　第4週　①	351	90
			352	
		調理マネジメント研修　第4週　②	353	
			354	
		調理マネジメント研修　第4週　③	355	91
			356	
		調理マネジメント研修　第4週　④	357	
			358	
		調理マネジメント研修　第4週　⑤	359	92
			360	
		調理マネジメント研修　第4週　⑥	361	
			362	
		調理マネジメント研修　第4週　⑦	363	93
			364	
		調理マネジメント研修　第4週　⑧	365	
			366	
		調理マネジメント研修　第5週　①	367	94
			368	
		調理マネジメント研修　第5週　②	369	
			370	
		調理マネジメント研修　第5週　③	371	95
			372	
		調理マネジメント研修　第5週　④	373	
			374	
		調理マネジメント研修　第5週　⑤	375	96
			376	
		調理マネジメント研修　第5週　⑥	377	
			378	
		調理マネジメント研修　第5週　⑦	379	97
			380	
		調理マネジメント研修　第5週　⑧	381	
			382	
	研修振り返り　③	研修報告　第3期　自己評価と企業評価	383	98
			384	

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	30	15			

担当教員	尾上智子
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：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html】
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。危害分析・作業工程管理など、 HACCPの考え方を学び、食品の安全の重要性を認識することで、 飲食に伴う健康危害に対する・発生要因・防止措置などを理解し、根拠に基づいた衛生管理を身につける。
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	食品製造のための 安全対策 ①	概論	1 2	1
	HACCPに基づいた 衛生管理 ①	一般衛生管理 ①	3 4	2
		一般衛生管理 ②	5 6	3
		一般衛生管理 ③	7 8	4
	食品製造のための 安全対策 ②	一般衛生管理 ④	9 10	5
	HACCPに基づいた 衛生管理 ②	HACCPとは	11 12	6
		7原則12手順 ①	13 14	7
		7原則12手順 ②	15 16	8
		7原則12手順 ③	17 18	9
		7原則12手順 ④	19 20	10
		7原則12手順 ⑤	21 22	11
		7原則12手順 ⑥	23 24	12
		7原則12手順 ⑦	25 26	13
		7原則12手順 ⑧	27 28	14
	食品製造のための 安全対策 ③	飲食店HACCP	29 30	15

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	60	30			

担当教員	中森あゆみ
教材 （教科書、副教材）	『マネジメント論』 辻調理師専門学校 2023年
科目概要	飲食業界において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。 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。 『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。
到達目標	架空の店舗の事例を見て、その店舗の問題点を発見し、改善策を考え発表することができる。 人を管理する上で最低限必要になる、コミュニケーションスキル（敬語・適切な聴き方、話し方）を 身に付けている。
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、期末試験は記述式または筆記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）
人材管理	人材管理 ①	ホスピタリティ	1 2	1
		CSとES	3 4	2
		マナー接遇（敬語）	5 6	3
		マナー接遇（来客応対）	7 8	4
		ビジネスマナー	9 10	5
		ユニバーサルデザイン	11 12	6
		傾聴のスキル	13 14	7
	人材管理 ②	アサーション	15 16	8
		リーダーシップ	17 18	9
		人材育成	19 20	10
		目標管理（基礎）	21 22	11
		ロジックツリー	23 24	12
		他者評価	25 26	13
		目標管理（実践）	27 28	14
		人材管理まとめ	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

店舗運営	店舗運営管理	飲食業界理解	31	16
			32	
		マーケティング	33	17
			34	
		コンセプト	35	18
			36	
		売上の構成と顧客分析	37	19
			38	
		費用と利益	39	20
			40	
		売上計画	41	21
			42	
		客数と客席	43	22
			44	
		原価と価格	45	23
			46	
		人員計画	47	24
			48	
		財務諸表	49	25
			50	
		発注と棚卸	51	26
			52	
		ロス管理・メニュー分析	53	27
			54	
	店舗改善計画	ワークセッション ①	55	28
			56	
		ワークセッション ②	57	29
			58	
		プレゼンテーション	59	30
			60	

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		
前期	120	60			

担当教員	葛野一正、小池浩司、大西章仁
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「ナゼ」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	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筆記式により主に知識の定着を確認し、 平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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）
	油脂を媒介とした 加熱調理	調理法「揚げる」 基礎 ①	1 2	1
		調理法「揚げる」 基礎 ②	3 4	2
		調理法「揚げる」 応用 ①	5 6	3
		調理法「揚げる」 応用 ②	7 8	4
		調理法「揚げる」 応用 ③	9 10	5
		調理法「揚げる」 応用 ④	11 12	6
		調理法「炒める」 基礎 ①	13 14	7
		調理法「炒める」 基礎 ②	15 16	8
		調理法「炒める」 応用 ①	17 18	9
		調理法「炒める」 応用 ②	19 20	10
		調理法「炒める」 応用 ③	21 22	11
		調理法「炒める」 応用 ④	23 24	12
		調理法「煎り焼く」 基礎 ①	25 26	13
		調理法「煎り焼く」 基礎 ②	27 28	14
		調理法「煎り焼く」 応用 ①	29 30	15
		調理法「煎り焼く」 応用 ②	31 32	16
		調理法「煎り焼く」 応用 ③	33 34	17
		調理法「煎り焼く」 応用 ④	35 36	18

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

皿の外の情報を 合わせた料理	地方料理と食文化	地方色（北方）②	103	52
			104	
		地方色（南方）①	105	53
			106	
		地方色（南方）②	107	54
			108	
		地方色（東方）①	109	55
			110	
		地方色（東方）②	111	56
			112	
		地方色（南方）①	113	57
			114	
		地方色（南方）②	115	58
			116	
		食文化と歳時（歳時）①	117	59
			118	
		食文化と歳時（歳時）②	119	60
			120	

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		
前期	148	37			

担当教員	小池浩司、大西章仁
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養う。
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評価により主に技能の定着を確認し、 平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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）
	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	
		包丁の扱い ⑤	9	3
			10	
		包丁の扱い ⑥	11	
			12	
		切り方の応用 ①	13	4
			14	
		切り方の応用 ②	15	
			16	
		切り方の応用 ③	17	5
			18	
		切り方の応用 ④	19	
			20	
		切り方の応用 ⑤	21	6
			22	
		切り方の応用 ⑥	23	
			24	
		食材の下処理 ①	25	7
			26	
		食材の下処理 ②	27	
			28	
		食材の下処理 ③	29	8
			30	
		食材の下処理 ④	31	
			32	
		食材の下処理 ⑤	33	9
			34	
		食材の下処理 ⑥	35	
			36	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

料理技術	食材に合わせた下処理と調理法	食材の下処理 ⑦	37	10
			38	
		食材の下処理 ⑧	39	
			40	
		食材の下処理 ⑨	41	11
			42	
		食材の下処理 ⑩	43	
			44	
		食材の下加熱 ①	45	12
			46	
		食材の下加熱 ②	47	
			48	
		食材の下加熱 ③	49	13
			50	
		食材の下加熱 ④	51	
			52	
		食材の下加熱 ⑤	53	14
			54	
		食材の下加熱 ⑥	55	
			56	
		食材の下加熱 ⑦	57	15
			58	
		食材の下加熱 ⑧	59	
			60	
		食材の下加熱 ⑨	61	16
			62	
		食材の下加熱 ⑩	63	
			64	
		食材に合わせた調理法 ①	65	17
			66	
		食材に合わせた調理法 ②	67	
			68	
		食材に合わせた調理法 ③	69	18
			70	
		食材に合わせた調理法 ④	71	
			72	
		食材に合わせた調理法 ⑤	73	19
			74	
		食材に合わせた調理法 ⑥	75	
			76	
		食材に合わせた調理法 ⑦	77	20
			78	
		食材に合わせた調理法 ⑧	79	
			80	
		食材に合わせた調理法 ⑨	81	21
			82	
		食材に合わせた調理法 ⑩	83	
			84	
食材の取扱い	食材の保管と管理	食材の保管と管理 ①	85	22
			86	
		食材の保管と管理 ②	87	
			88	
		食材の保管と管理 ③	89	23
			90	
		食材の保管と管理 ④	91	
			92	
		食材の保管と管理 ⑤	93	24
			94	
		食材の保管と管理 ⑥	95	
			96	
		食材の保管と管理 ⑦	97	25
			98	
		食材の保管と管理 ⑧	99	
			100	
		食材の保管と管理 ⑨	101	26
			102	
		食材の保管と管理 ⑩	103	
			104	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

集団調理実習	大量調理と提供	料理の盛り付け ①	105	27
			106	
		料理の盛り付け ②	107	
			108	
		料理の盛り付け ③	109	28
			110	
		料理の盛り付け ④	111	
			112	
		料理の盛り付け ⑤	113	29
			114	
		料理の盛り付け ⑥	115	
			116	
		料理の盛り付け ⑦	117	30
			118	
		料理の盛り付け ⑧	119	
			120	
		料理の盛り付け ⑨	121	31
			122	
		料理の盛り付け ⑩	123	
			124	
		大量調理の方法 ①	125	32
			126	
		大量調理の方法 ②	127	
			128	
		大量調理の方法 ③	129	33
			130	
		大量調理の方法 ④	131	
			132	
		大量調理の方法 ⑤	133	34
			134	
		大量調理の方法 ⑥	135	
			136	
		大量調理の方法 ⑦	137	35
			138	
		大量調理の方法 ⑧	139	
			140	
		大量調理の方法 ⑨	141	36
			142	
		大量調理の方法 ⑩	143	
			144	
接客・提供	接客の方法	接客の方法 ①	145	37
			146	
		接客の方法 ②	147	
			148	

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	炭田幸亮、西口拓志
教材 （教科書、副教材）	『西洋料理 料飲接遇サービス技法』 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　2020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、テーブルウェアー、 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	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、期末試験では主に知識 及び 技術の定着を確認し、 平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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）
サービスの基礎 ①	サービスの基礎	レストランサービスの学び方	1 2	1
		料飲サービススタッフに求められる資質	3 4	2
		宴会の種類と内容	5 6	3
		レストランサービスの種類	7 8	4
		テーブルセッティング	9 10	5
		案内時の留意点 伝票処理	11 12	6
	器	銀器について	13 14	7
		陶磁器について	15 16	8
		ガラス器について	17 18	9
	レストランサービス	テーブルサービス	19 20	10
		メニュー管理	21 22	11
		食事のサービスマナー プロトコール	23 24	12
		施設管理	25 26	13
		接客の基礎 まとめ	27 28	14
接客の基礎	顧客管理と対応	顧客管理	29 30	15
		宗教禁忌西洋料理の歴史	31 32	16
		クレーム対応、遺失物	33 34	17
		アルコール飲料の基礎	35 36	18

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食材と飲料の基礎 ①	飲料の知識	ワインの基礎	37	19
			38	
		フランスワイン ①	39	20
			40	
		フランスワイン ②	41	21
			42	
		フランスワイン ③	43	22
			44	
		その他の国のワイン ①	45	23
			46	
		その他の国のワイン ②	47	24
			48	
		日本ワイン	49	25
			50	
		ワインと料理	51	26
			52	
		ビールの基礎	53	27
			54	
		ブランデーの基礎	55	28
			56	
		日本酒の基礎	57	29
			58	
		飲料の総復習	59	30
			60	

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		
前期	30	15			

担当教員	正戸あゆみ、八木尚子、小坂ひろみ 他
教材 （教科書、副教材）	EnglishCentral 『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 『増補改訂版フランス料理基本用語』 辻静雄監修 辻調理専門学校編 大修館書店 2022年 『中国料理小辞典』辻静雄料理教育研究所監修 福冨奈津子 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外国語の常用単語や基礎的な文法事項などを習得し、 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	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 2	1
	材料と分量の表現	材料と器具の名前 ①	3 4	2
		材料と器具の名前 ②	5 6	3
		分量の読み書き ①	7 8	4
		分量の読み書き ②	9 10	5
		分量の読み書き ③	11 12	6
		分量の読み書き ④	13 14	7
		分量の読み書き ⑤	15 16	8
	レストランでの表現	接客の表現	17 18	9
	料理内容の理解	レシピの内容理解 ①	19 20	10
		レシピの内容理解 ②	21 22	11
		レシピの内容理解 ③	23 24	12
		レシピの内容理解 ④	25 26	13
		レシピの内容理解 ⑤	27 28	14
		レシピの内容理解 ⑥	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.