

# 2025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	食と環境ワークショップ <sup>®</sup>
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

辻調理師専門学校



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	496	124	実務経験を有する教員による科目					
担当教員	大西章仁、鈴木照美 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。科目的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			1			
		2						
		3						
		4						
		5			2			
		6						
		7						
		8						
	研修計画 第1期 ⑤	9			3			
		10						
		11						
		12						
		13			4			
		14						
		15						
		16						
	社会人基礎研修 第1週 ①	17			5			
		18						
		19						
		20						
		21			6			
		22						
		23						
		24						
	社会人基礎研修 第1週 ⑤	25			7			
		26						
		27						
		28						
		29			8			
		30						
		31						
		32						
	社会人基礎研修 第1週 ⑨	33			9			
		34						
	社会人基礎研修 第1週 ⑩	35						
		36						

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

	社会人基礎研修 第3週 ⑪	101	26
		102	
		103	
		104	
	社会人基礎研修 第3週 ⑬	105	27
		106	
		107	
	社会人基礎研修 第3週 ⑭	108	
	社会人基礎研修 第3週 ⑮	109	28
		110	
		111	
	社会人基礎研修 第3週 ⑯	112	
	社会人基礎研修 第4週 ①	113	29
		114	
		115	
	社会人基礎研修 第4週 ②	116	
	社会人基礎研修 第4週 ③	117	30
		118	
		119	
	社会人基礎研修 第4週 ④	120	
	社会人基礎研修 第4週 ⑤	121	31
		122	
		123	
	社会人基礎研修 第4週 ⑥	124	
	社会人基礎研修 第4週 ⑦	125	32
		126	
		127	
	社会人基礎研修 第4週 ⑧	128	
	社会人基礎研修 第4週 ⑨	129	33
		130	
		131	
	社会人基礎研修 第4週 ⑩	132	
	社会人基礎研修 第5週 ①	133	34
		134	
		135	
	社会人基礎研修 第5週 ②	136	
	社会人基礎研修 第5週 ③	137	35
		138	
		139	
	社会人基礎研修 第5週 ④	140	
	社会人基礎研修 第5週 ⑤	141	36
		142	
		143	
	社会人基礎研修 第5週 ⑥	144	
	社会人基礎研修 第5週 ⑦	145	37
		146	
		147	
	社会人基礎研修 第5週 ⑧	148	
研修振り返り ①	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ①	149	38
		150	
		151	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ②	152	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ③	153	39
		154	
		155	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ④	156	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ⑤	157	40
		158	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ⑥	159	
		160	
	研修計画 第2期 ①	161	41
		162	
	研修計画 第2期 ②	163	
		164	

研修計画 ②	研修計画 第2期 ③	165	42
		166	
		167	
		168	
	研修計画 第2期 ⑤	169	43
		170	
		171	
	研修計画 第2期 ⑥	172	
研修計画 第2期 ⑦	173	44	
	174		
	175		
研修計画 第2期 ⑧	176		
調理場研修 第1週 ①	177	45	
	178		
調理場研修 第1週 ②	179		
	180		
調理場研修 第1週 ③	181	46	
	182		
調理場研修 第1週 ④	183		
	184		
調理場研修 第1週 ⑤	185	47	
	186		
調理場研修 第1週 ⑥	187		
	188		
調理場研修 第1週 ⑦	189	48	
	190		
調理場研修 第1週 ⑧	191		
	192		
調理場研修 第1週 ⑨	193	49	
	194		
調理場研修 第1週 ⑩	195		
	196		
調理場研修 第1週 ⑪	197	50	
	198		
調理場研修 第1週 ⑫	199		
	200		
調理場研修 第1週 ⑬	201	51	
	202		
調理場研修 第1週 ⑭	203		
	204		
調理場研修 第1週 ⑮	205	52	
	206		
調理場研修 第1週 ⑯	207		
	208		
調理場研修 第2週 ①	209	53	
	210		
調理場研修 第2週 ②	211		
	212		
調理場研修 第2週 ③	213	54	
	214		
調理場研修 第2週 ④	215		
	216		
調理場研修 第2週 ⑤	217	55	
	218		
調理場研修 第2週 ⑥	219		
	220		
調理場研修 第2週 ⑦	221	56	
	222		
調理場研修 第2週 ⑧	223		
	224		
調理場研修 第2週 ⑨	225	57	
	226		
調理場研修 第2週 ⑩	227		
	228		

調理場研修 第2週 ⑪	229	58
	230	
	231	
	232	
調理場研修 第2週 ⑬	233	59
	234	
調理場研修 第2週 ⑭	235	
	236	
調理場研修 第2週 ⑮	237	60
	238	
調理場研修 第2週 ⑯	239	
	240	
調理場研修 第3週 ①	241	61
	242	
調理場研修 第3週 ②	243	
	244	
調理場研修 第3週 ③	245	62
	246	
調理場研修 第3週 ④	247	
	248	
調理場研修 第3週 ⑤	249	63
	250	
調理場研修 第3週 ⑥	251	
	252	
調理場研修 第3週 ⑦	253	64
	254	
調理場研修 第3週 ⑧	255	
	256	
調理場研修 第3週 ⑨	257	65
	258	
調理場研修 第3週 ⑩	259	
	260	
調理場研修 第3週 ⑪	261	66
	262	
調理場研修 第3週 ⑫	263	
	264	
調理場研修 第3週 ⑬	265	67
	266	
調理場研修 第3週 ⑭	267	
	268	
調理場研修 第3週 ⑮	269	68
	270	
調理場研修 第3週 ⑯	271	
	272	
調理場研修 第4週 ①	273	69
	274	
調理場研修 第4週 ②	275	
	276	
調理場研修 第4週 ③	277	70
	278	
調理場研修 第4週 ④	279	
	280	
調理場研修 第4週 ⑤	281	71
	282	
調理場研修 第4週 ⑥	283	
	284	
調理場研修 第4週 ⑦	285	72
	286	
調理場研修 第4週 ⑧	287	
	288	
調理場研修 第4週 ⑨	289	73
	290	
調理場研修 第4週 ⑩	291	
	292	

	調理場研修 第5週 ①	293	74
		294	
		295	
		296	
	調理場研修 第5週 ③	297	75
		298	
		299	
	調理場研修 第5週 ④	300	
	調理場研修 第5週 ⑤	301	76
		302	
		303	
	調理場研修 第5週 ⑥	304	
	調理場研修 第5週 ⑦	305	77
		306	
		307	
	調理場研修 第5週 ⑧	308	
	調理場研修 第5週 ⑨	309	78
		310	
		311	
	調理場研修 第5週 ⑩	312	
研修振り返り ②	研修報告 第2期 自己評価と企業評価 ①	313	79
		314	
		315	
		316	
	研修報告 第2期 自己評価と企業評価 ③	317	80
		318	
		319	
		320	
	研修報告 研修内容発表とフィードバック ①	321	81
		322	
研修計画 ③	研修報告 研修内容発表とフィードバック ②	323	
		324	
	研修計画 第3期 ①	325	82
		326	
	研修計画 第3期 ②	327	
		328	
	研修計画 第3期 ③	329	83
		330	
	研修計画 第3期 ④	331	
		332	
調理マネジメント研修 ①	研修計画 第3期 ⑤	333	84
		334	
	研修計画 第3期 ⑥	335	
		336	
	研修計画 第3期 ⑦	337	85
		338	
		339	
	研修計画 第3期 ⑧	340	
	調理マネジメント研修 第1週 ①	341	86
		342	
調理マネジメント研修 ②	調理マネジメント研修 第1週 ②	343	
		344	
	調理マネジメント研修 第1週 ③	345	87
		346	
	調理マネジメント研修 第1週 ④	347	
		348	
	調理マネジメント研修 第1週 ⑤	349	88
		350	
	調理マネジメント研修 第1週 ⑥	351	
		352	
調理マネジメント研修 ③	調理マネジメント研修 第1週 ⑦	353	89
		354	
		355	
	調理マネジメント研修 第1週 ⑧	356	

調理マネジメント研修 第1週 ⑨	357	90
	358	
	359	
	360	
調理マネジメント研修 第1週 ⑪	361	91
	362	
	363	
	364	
調理マネジメント研修 第1週 ⑬	365	92
	366	
	367	
	368	
調理マネジメント研修 第1週 ⑮	369	93
	370	
	371	
	372	
調理マネジメント研修 第2週 ①	373	94
	374	
	375	
	376	
調理マネジメント研修 第2週 ③	377	95
	378	
	379	
	380	
調理マネジメント研修 第2週 ⑤	381	96
	382	
	383	
	384	
調理マネジメント研修 第2週 ⑦	385	97
	386	
	387	
	388	
調理マネジメント研修 第2週 ⑨	389	98
	390	
	391	
	392	
調理マネジメント研修 第2週 ⑪	393	99
	394	
	395	
	396	
調理マネジメント研修 第2週 ⑬	397	100
	398	
	399	
	400	
調理マネジメント研修 第2週 ⑮	401	101
	402	
	403	
	404	
調理マネジメント研修 第3週 ①	405	102
	406	
	407	
	408	
調理マネジメント研修 第3週 ③	409	103
	410	
	411	
	412	
調理マネジメント研修 第3週 ⑤	413	104
	414	
	415	
	416	
調理マネジメント研修 第3週 ⑦	417	105
	418	
	419	
	420	

調理マネジメント研修 第3週 ⑨	421	106	
	422		
	423		
	424		
調理マネジメント研修 第3週 ⑩	425	107	
	426		
	427		
	428		
調理マネジメント研修 第3週 ⑪	429	108	
	430		
	431		
	432		
調理マネジメント研修 第3週 ⑫	433	109	
	434		
	435		
	436		
調理マネジメント研修 第4週 ⑬	437	110	
	438		
	439		
	440		
調理マネジメント研修 第4週 ⑭	441	111	
	442		
	443		
	444		
調理マネジメント研修 第4週 ⑮	445	112	
	446		
	447		
	448		
調理マネジメント研修 第4週 ⑯	449	113	
	450		
	451		
	452		
調理マネジメント研修 第4週 ⑰	453	114	
	454		
	455		
	456		
調理マネジメント研修 第5週 ⑱	457	115	
	458		
	459		
	460		
調理マネジメント研修 第5週 ⑲	461	116	
	462		
	463		
	464		
調理マネジメント研修 第5週 ⑳	465	117	
	466		
	467		
	468		
調理マネジメント研修 第5週 ㉑	469	118	
	470		
	471		
	472		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ①	473	119	
	474		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ②	475		120
	476		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ③	477	121	
	478		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ④	479		
	480		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ⑤	481	121	
	482		
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ⑥	483		
	484		

研修報告 研修内容発表とフィードバック ①	485	122
	486	
研修報告 研修内容発表とフィードバック ②	487	
	488	
研修報告 研修内容発表とフィードバック ③	489	123
	490	
研修報告 研修内容発表とフィードバック ④	491	
	492	
研修報告 研修内容発表とフィードバック ⑤	493	124
	494	
研修報告 研修内容発表とフィードバック ⑥	495	
	496	

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	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	川田優子 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				
				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				
				10				
		一般衛生管理 ③		11				
				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(5つの準備段階) ④		19	10			
				20				
		7原則12手順(7つの原則) ①		21	11			
				22				
		7原則12手順(7つの原則) ②		23	12			
				24				
		7原則12手順(7つの原則) ③		25	13			
				26				
		7原則12手順(7つの原則) ④		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	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	28	14	—				
担当教員	前田正徳 他						
教材 (教科書、副教材)	学内で作成したテキストを配布する。						
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せることもある。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		
		マーケティング		2			
		コンセプト		3	2		
		費用と利益		4			
		売上計画		5	3		
		客数と客席		6			
		原価と価格 ①		7	4		
		原価と価格 ②		8			
		原価と価格 ③		9	5		
		ロス管理・メニュー分析		10			
		客数と客席		11	6		
		原価と価格 ①		12			
		原価と価格 ②		13	7		
		原価と価格 ③		14			
店舗改善計画	ワークセッション ①	原価と価格 ①		15	8		
		原価と価格 ②		16			
		原価と価格 ③		17	9		
		ロス管理・メニュー分析		18			
	ワークセッション ②	客数と客席		19	10		
		原価と価格 ①		20			
		原価と価格 ②		21	11		
		原価と価格 ③		22			
	ワークセッション ③	ロス管理・メニュー分析		23	12		
		客数と客席		24			
		原価と価格 ①		25	13		
		原価と価格 ②		26			
	ワークセッション ④	原価と価格 ③		27	14		
		ロス管理・メニュー分析		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	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	112	56	—				
担当教員	若林聰子、中島圭佑 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』畠耕一郎 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「何故」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「炒める」基礎 ①	13	7
		14	
	調理法「炒める」基礎 ②	15	8
		16	
	調理法「炒める」応用 ①	17	9
		18	
	調理法「炒める」応用 ②	19	10
		20	
	調理法「炒める」応用 ③	21	11
		22	
	調理法「炒める」応用 ④	23	12
		24	
	調理法「煎り焼く」基礎 ①	25	13
		26	
	調理法「煎り焼く」基礎 ②	27	14
		28	
	調理法「煎り焼く」応用 ①	29	15
		30	
	調理法「煎り焼く」応用 ②	31	16
		32	
	調理法「煎り焼く」応用 ③	33	17
		34	
	調理法「煎り焼く」応用 ④	35	18
		36	

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

皿の外の情報を 合わせた料理	地方料理と食文化	地方色 ①	101	51
		102		
		地方色 ②	103	52
		104		
		地方色 ③	105	53
		106		
地方色 ④	107	54		
108				
食文化と歳時 ①	109	55		
110				
食文化と歳時 ②	111	56		
112				

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	140	35	—				
担当教員	木野萌香、石田充 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』畠耕一郎 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く体、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、期末試験はループ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)		
包丁の扱いと 切り方の応用	包丁の扱い ①			1	1		
	包丁の扱い ②			2			
	包丁の扱い ③			3	2		
	包丁の扱い ④			4			
	包丁の扱い ⑤			5	3		
	包丁の扱い ⑥			6			
	切り方の応用 ①			7			
	切り方の応用 ②			8			
	切り方の応用 ③			9	4		
	切り方の応用 ④			10			
	切り方の応用 ⑤			11			
	切り方の応用 ⑥			12			
	食材の下処理 ①			13	5		
	食材の下処理 ②			14			
	食材の下処理 ③			15			
	食材の下処理 ④			16			
	食材の下処理 ⑤			17	6		
	食材の下処理 ⑥			18			
	食材の下処理 ⑦			19			
	食材の下処理 ⑧			20			
	食材の下処理 ⑨			21	7		
	食材の下処理 ⑩			22			
	食材の下処理 ⑪			23			
	食材の下処理 ⑫			24			
	食材の下処理 ⑬			25	8		
	食材の下処理 ⑭			26			
	食材の下処理 ⑮			27			
	食材の下処理 ⑯			28			
	食材の下処理 ⑰			29	9		
	食材の下処理 ⑱			30			
	食材の下処理 ⑲			31			
	食材の下処理 ⑳			32			
	食材の下処理 ㉑			33			
	食材の下処理 ㉒			34			
	食材の下処理 ㉓			35			
	食材の下処理 ㉔			36			

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	11
		40		
		食材の下処理 ⑨	41	
		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				

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	28
			108	
		料理の盛り付け ③	109	
			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			
接客・提供	接客の方法	接客の方法 ①	137	35
			138	
		接客の方法 ②	139	
	140			

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	28	14	—				
担当教員	小柴隆司 他						
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 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、期末試験で評価する。 中間試験、期末試験は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)		
サービスの基礎	サービスの基礎	レストランサービスの学び方		1	1		
		料飲サービススタッフに求められる資質		2			
		宴会の種類と内容		3	2		
		レストランサービスの種類		4			
		テーブルセッティング		5	3		
		案内時の留意点 伝票処理		6			
		銀器について		7	4		
		陶磁器について		8			
		ガラス器について		9	5		
		テーブルサービス		10			
		メニュー管理		11	6		
		食事のサービスマナー プロトコール		12			
顧客管理と対応	顧客管理と対応	宗教禁忌・クレーム対応		13	7		
		施設管理		14			
		—		15	8		

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	28	14	—				
担当教員	八木尚子、小阪ひろみ 他						
教材 (教科書、副教材)	各言語により以下の通り。 英語:オンライン教材『English Central』 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 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、作り方の読み解に使える能力を身につける。						
成績評価の方法・基準	期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は実技試験により評価を行い、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		
				2			
	材料と分量の表現	材料と器具の名前 ①		3	2		
				4			
		材料と器具の名前 ②		5	3		
				6			
		分量の読み書き ①		7	4		
				8			
		分量の読み書き ②		9	5		
				10			
		分量の読み書き ③		11	6		
				12			
	分量の読み書き ④	分量の読み書き ④		13	7		
				14			
		分量の読み書き ⑤		15	8		
				16			
		レストランでの表現		17	9		
		接客の表現		18			
	料理内容の理解	レシピの内容理解 ①		19	10		
				20			
		レシピの内容理解 ②		21	11		
				22			
		レシピの内容理解 ③		23	12		
				24			
		レシピの内容理解 ④		25	13		
				26			
		レシピの内容理解 ⑤		27	14		
				28			