

2026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
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、竹本正勝 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	<p>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。</p> <p>就職活動やキャリア形成を想定した個別での予習復習を重視し、 実地研修を前に企業を調べ、研修に臨む準備を行う。 期間中は毎日の研修後に内容を振り返り、週報にまとめ、課題を整理し、翌日の研修に繋げる。 実地研修後も研修全体を振り返り、研修を通して学んだことや気づきを整理し、 発表を行うためのレポート、プレゼンテーション資料の作成を行う。</p>				
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	1		
		2			
	研修計画 第1期 ②	3	2		
		4			
	研修計画 第1期 ③	5	3		
		6			
	研修計画 第1期 ④	7	4		
		8			
	研修計画 第1期 ⑤	9	5		
		10			
	研修計画 第1期 ⑥	11	6		
		12			
	研修計画 第1期 ⑦	13	7		
		14			
	研修計画 第1期 ⑧	15	8		
		16			
社会人基礎研修 第1週 ①	17	5			
	18				
社会人基礎研修 第1週 ②	19	6			
	20				
社会人基礎研修 第1週 ③	21	7			
	22				
社会人基礎研修 第1週 ④	23	8			
	24				
社会人基礎研修 第1週 ⑤	25	7			
	26				
社会人基礎研修 第1週 ⑥	27	8			
	28				
社会人基礎研修 第1週 ⑦	29	8			
	30				
社会人基礎研修 第1週 ⑧	31	8			
	32				

第1期

企業研修 ①

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	9
	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	10
	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	11
	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	12
	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	13
	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	14
	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	15
	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	16
	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	17
	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	18
	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	19
	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	20
	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	21
	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	22
	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	23
	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	24
	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	26
		100	
	社会人基礎研修 第3週 ⑪	101	27
		102	
	社会人基礎研修 第3週 ⑫	103	28
		104	
	社会人基礎研修 第3週 ⑬	105	29
		106	
	社会人基礎研修 第3週 ⑭	107	30
		108	
	社会人基礎研修 第3週 ⑮	109	31
		110	
	社会人基礎研修 第3週 ⑯	111	32
		112	
	社会人基礎研修 第4週 ①	113	33
		114	
	社会人基礎研修 第4週 ②	115	34
		116	
	社会人基礎研修 第4週 ③	117	35
		118	
	社会人基礎研修 第4週 ④	119	36
		120	
	社会人基礎研修 第4週 ⑤	121	37
		122	
	社会人基礎研修 第4週 ⑥	123	38
		124	
	社会人基礎研修 第4週 ⑦	125	39
		126	
	社会人基礎研修 第4週 ⑧	127	40
		128	
	社会人基礎研修 第4週 ⑨	129	41
		130	
	社会人基礎研修 第4週 ⑩	131	26
		132	
	社会人基礎研修 第5週 ①	133	27
		134	
	社会人基礎研修 第5週 ②	135	28
		136	
	社会人基礎研修 第5週 ③	137	29
		138	
	社会人基礎研修 第5週 ④	139	30
		140	
	社会人基礎研修 第5週 ⑤	141	31
		142	
	社会人基礎研修 第5週 ⑥	143	32
		144	
	社会人基礎研修 第5週 ⑦	145	33
		146	
	社会人基礎研修 第5週 ⑧	147	34
		148	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ①	149	35
		150	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ②	151	36
		152	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ③	153	37
		154	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ④	155	38
		156	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ⑤	157	39
		158	
	研修報告 第1期 自己評価と企業評価 ⑥	159	40
		160	
	研修計画 第2期 ①	161	41
		162	
	研修計画 第2期 ②	163	26
		164	

研修計画 ②	研修計画 第2期 ③	165	42
		166	
	研修計画 第2期 ④	167	
		168	
	研修計画 第2期 ⑤	169	43
		170	
	研修計画 第2期 ⑥	171	
		172	
	研修計画 第2期 ⑦	173	44
		174	
	研修計画 第2期 ⑧	175	
		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		

第2期

企業研修 ②

調理場研修 第2週 ①	229	58
	230	
調理場研修 第2週 ②	231	
	232	
調理場研修 第2週 ③	233	59
	234	
調理場研修 第2週 ④	235	
	236	
調理場研修 第2週 ⑤	237	60
	238	
調理場研修 第2週 ⑥	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	調理場研修 第5週 ①	293	74	
			294		
		調理場研修 第5週 ②		295	75
				296	
		調理場研修 第5週 ③		297	76
				298	
		調理場研修 第5週 ④		299	77
				300	
		調理場研修 第5週 ⑤		301	78
				302	
調理場研修 第5週 ⑥		303	79		
		304			
調理場研修 第5週 ⑦		305	80		
		306			
調理場研修 第5週 ⑧		307	81		
		308			
調理場研修 第5週 ⑨		309	82		
		310			
調理場研修 第5週 ⑩		311	83		
		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		
	研修報告 第2期 自己評価と企業評価 ②		315	80	
			316		
	研修報告 第2期 自己評価と企業評価 ③		317	81	
			318		
研修報告 研修内容発表とフィードバック ①		319	82		
		320			
研修報告 研修内容発表とフィードバック ②		321	83		
		322			
研修報告 研修内容発表とフィードバック ③		323	84		
		324			
研修計画 ③	研修計画 第3期 ①		325	82	
			326		
	研修計画 第3期 ②		327	83	
			328		
	研修計画 第3期 ③		329	84	
			330		
	研修計画 第3期 ④		331	85	
			332		
	研修計画 第3期 ⑤		333	86	
			334		
	研修計画 第3期 ⑥		335	87	
			336		
	研修計画 第3期 ⑦		337	88	
			338		
研修計画 第3期 ⑧		339	89		
		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 第1週 ②		343	87		
		344			
調理マネジメント研修 第1週 ③		345	88		
		346			
調理マネジメント研修 第1週 ④		347	89		
		348			
調理マネジメント研修 第1週 ⑤		349	86		
		350			
調理マネジメント研修 第1週 ⑥		351	87		
		352			
調理マネジメント研修 第1週 ⑦		353	88		
		354			
調理マネジメント研修 第1週 ⑧		355	89		
		356			

第3期

企業研修 ③

調理マネジメント研修 第1週 ⑨	357	90
	358	
調理マネジメント研修 第1週 ⑩	359	90
	360	
調理マネジメント研修 第1週 ⑪	361	91
	362	
調理マネジメント研修 第1週 ⑫	363	91
	364	
調理マネジメント研修 第1週 ⑬	365	92
	366	
調理マネジメント研修 第1週 ⑭	367	92
	368	
調理マネジメント研修 第1週 ⑮	369	93
	370	
調理マネジメント研修 第1週 ⑯	371	93
	372	
調理マネジメント研修 第2週 ①	373	94
	374	
調理マネジメント研修 第2週 ②	375	94
	376	
調理マネジメント研修 第2週 ③	377	95
	378	
調理マネジメント研修 第2週 ④	379	95
	380	
調理マネジメント研修 第2週 ⑤	381	96
	382	
調理マネジメント研修 第2週 ⑥	383	96
	384	
調理マネジメント研修 第2週 ⑦	385	97
	386	
調理マネジメント研修 第2週 ⑧	387	97
	388	
調理マネジメント研修 第2週 ⑨	389	98
	390	
調理マネジメント研修 第2週 ⑩	391	98
	392	
調理マネジメント研修 第2週 ⑪	393	99
	394	
調理マネジメント研修 第2週 ⑫	395	99
	396	
調理マネジメント研修 第2週 ⑬	397	100
	398	
調理マネジメント研修 第2週 ⑭	399	100
	400	
調理マネジメント研修 第2週 ⑮	401	101
	402	
調理マネジメント研修 第2週 ⑯	403	101
	404	
調理マネジメント研修 第3週 ①	405	102
	406	
調理マネジメント研修 第3週 ②	407	102
	408	
調理マネジメント研修 第3週 ③	409	103
	410	
調理マネジメント研修 第3週 ④	411	103
	412	
調理マネジメント研修 第3週 ⑤	413	104
	414	
調理マネジメント研修 第3週 ⑥	415	104
	416	
調理マネジメント研修 第3週 ⑦	417	105
	418	
調理マネジメント研修 第3週 ⑧	419	105
	420	

調理マネジメント研修 第3週 ㉑	421	106
	422	
調理マネジメント研修 第3週 ㉒	423	107
	424	
調理マネジメント研修 第3週 ㉓	425	108
	426	
調理マネジメント研修 第3週 ㉔	427	109
	428	
調理マネジメント研修 第3週 ㉕	429	110
	430	
調理マネジメント研修 第3週 ㉖	431	111
	432	
調理マネジメント研修 第3週 ㉗	433	112
	434	
調理マネジメント研修 第3週 ㉘	435	113
	436	
調理マネジメント研修 第4週 ①	437	114
	438	
調理マネジメント研修 第4週 ②	439	115
	440	
調理マネジメント研修 第4週 ③	441	116
	442	
調理マネジメント研修 第4週 ④	443	117
	444	
調理マネジメント研修 第4週 ⑤	445	118
	446	
調理マネジメント研修 第4週 ⑥	447	119
	448	
調理マネジメント研修 第4週 ⑦	449	120
	450	
調理マネジメント研修 第4週 ⑧	451	121
	452	
調理マネジメント研修 第4週 ⑨	453	122
	454	
調理マネジメント研修 第4週 ⑩	455	123
	456	
調理マネジメント研修 第5週 ①	457	124
	458	
調理マネジメント研修 第5週 ②	459	125
	460	
調理マネジメント研修 第5週 ③	461	126
	462	
調理マネジメント研修 第5週 ④	463	127
	464	
調理マネジメント研修 第5週 ⑤	465	128
	466	
調理マネジメント研修 第5週 ⑥	467	129
	468	
調理マネジメント研修 第5週 ⑦	469	130
	470	
調理マネジメント研修 第5週 ⑧	471	131
	472	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ①	473	132
	474	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ②	475	133
	476	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ③	477	134
	478	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ④	479	135
	480	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ⑤	481	136
	482	
研修報告 第3期 自己評価と企業評価 ⑥	483	137
	484	

研修振り振り ㉓

研修報告

	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: https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html 】				
科目概要	<p>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。</p> <p>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ40分程度の学習を必須とする。</p> <p>予習は提供資料の事前通読、復習は提供資料を再度通読、到達確認のための1問1問の正誤問題に取り組む。</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</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、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題提出物により評価する。</p> <p>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)
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(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	井崎信和、中嶋麗 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、おい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。この状況を踏まえ、この授業では経営において管理(=マネジメント)の項目を『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>『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> <p>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ30分程度の学習を必須とする。</p> <p>予習は学習項目についての事前リサーチ、復習は到達確認のための課題や1問1問の正誤問題に取り組む。</p>				
到達目標	<p>飲食店運営においての基本的な数値計算ができる。</p> <p>飲食店経営の儲かる仕組みを考えられる。</p> <p>飲食店事例を読みとり、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提出物の成果を主に評価を行う。</p> <p>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)
店舗経営	店舗運営管理	飲食業界理解	1	1	
			2		
		コンセプト	3	2	
			4		
		マーケティング	5	3	
			6		
		費用と利益	7	4	
			8		
		売上計画	9	5	
			10		
	客数と客席	11	6		
		12			
	原価と価格 ①	13	7		
		14			
	原価と価格 ②	15	8		
		16			
	原価と価格 ③	17	9		
		18			
	ロス管理・メニュー分析	19	10		
		20			
店舗改善計画	ワークセッション ①	21	11		
		22			
	ワークセッション ②	23	12		
		24			
	ワークセッション ③	25	13		
		26			
	ワークセッション 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	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	葛野一正、紫藤慧				
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	調理法による食材の変化や食文化による影響について学び、それぞれの特性を踏まえて食材の状態や用途に適した調理法を選択できる力を養う。食材や調理手順における「なぜ」を考えることで調理の理論的理解を深める。さらにオリジナルレシピやコース料理の校正を考案する過程で、自身に不足している知識や技能を認識し、それらの習得を目指す。毎回の授業では、予習と復習としてそれぞれ1時間程度のWeb学習を必須とする。予習では教科書および提供資料の事前に通読する。復習では到達確認のための1問1答形式の正誤問題に取り組むとともに、調理法やレシピをもとにレシピ創作やコース構成の草案を行う。				
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	水を媒介とした加熱調理	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「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		
	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	竹本正勝、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の反復や作業フローチャートの作成等を通して、調理師として現場で対応できる身体性・知識・感覚の習得を図る。 また、相互評価を行いながら知識や技術の向上を行うと、伝える力や理解する力といったコミュニケーション能力を養う。 毎回の授業では、予習と復習としてそれぞれ40分程度のWeb学習やグループワークを必須とする。 予習では、教科書および提供資料の事前の通読に加え、タイムスケジュールの作成や作業分担を確認するミーティング、包丁の整備を行う。 復習では、実習の振り返りを目的としたミーティングを行い、レシピのポイントや自身の改善点を整理するとともに、到達確認のための1問1答形式の正誤問題に取り組む。				
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、提供を想定した料理の仕上げ、盛り付けができる。				
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	
			2		
		包丁の扱い ②	3	2	
			4		
		包丁の扱い ③	5	3	
			6		
		包丁の扱い ④	7	4	
			8		
		包丁の扱い ⑤	9	5	
			10		
		包丁の扱い ⑥	11	6	
			12		
		切り方の応用 ①	13	7	
			14		
		切り方の応用 ②	15	8	
			16		
切り方の応用 ③	17	9			
	18				
切り方の応用 ④	19	10			
	20				
切り方の応用 ⑤	21	11			
	22				
切り方の応用 ⑥	23	12			
	24				
食材の下処理	食材の下処理 ①	25	13		
		26			
	食材の下処理 ②	27	14		
		28			
食材の下処理 ③	29	15			
	30				
食材の下処理 ④	31	16			

料理技術	食材に合わせた下処理と調理法	食材の下処理 ⑤	32	9
			33	
			34	
		食材の下処理 ⑥	35	
			36	10
			37	
		食材の下処理 ⑦	38	
			39	11
		食材の下処理 ⑧	40	
			41	
		食材の下処理 ⑨	42	12
			43	
		食材の下処理 ⑩	44	
			45	13
		食材の下加熱 ①	46	
			47	14
		食材の下加熱 ②	48	
			49	15
		食材の下加熱 ③	50	
			51	16
		食材の下加熱 ④	52	
			53	17
		食材の下加熱 ⑤	54	
			55	18
		食材の下加熱 ⑥	56	
			57	19
		食材の下加熱 ⑦	58	
			59	20
		食材の下加熱 ⑧	60	
			61	21
		食材の下加熱 ⑨	62	
			63	22
		食材の下加熱 ⑩	64	
			65	23
		食材に合わせた調理法 ①	66	
			67	24
		食材に合わせた調理法 ②	68	
			69	25
		食材に合わせた調理法 ③	70	
			71	26
		食材に合わせた調理法 ④	72	
			73	27
		食材に合わせた調理法 ⑤	74	
			75	28
食材に合わせた調理法 ⑥	76			
	77	29		
食材に合わせた調理法 ⑦	78			
	79	30		
食材に合わせた調理法 ⑧	80			
	81	31		
食材に合わせた調理法 ⑨	82			
	83	32		
食材に合わせた調理法 ⑩	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	
			87	23
		食材の保管と管理 ②	88	
			89	24
		食材の保管と管理 ③	90	
			91	25
		食材の保管と管理 ④	92	
			93	26
		食材の保管と管理 ⑤	94	
			95	27
		食材の保管と管理 ⑥	96	
			97	28
		食材の保管と管理 ⑦	98	

		食材の保管と管理 ⑧	99 100	25		
		食材の保管と管理 ⑨	101 102	26		
		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	105 106	27		
		料理の盛り付け ②	107 108			
		料理の盛り付け ③	109 110	28		
		料理の盛り付け ④	111 112			
		料理の盛り付け ⑤	113 114	29		
		料理の盛り付け ⑥	115 116			
		料理の盛り付け ⑦	117 118	30		
		料理の盛り付け ⑧	119 120			
		料理の盛り付け ⑨	121 122	31		
		料理の盛り付け ⑩	123 124			
		大量調理の方法 ①	125 126	32		
		大量調理の方法 ②	127 128			
		大量調理の方法 ③	129 130	33		
		大量調理の方法 ④	131 132			
		大量調理の方法 ⑤	133 134	34		
		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	137 138	35
				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	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	炭田幸亮、西口拓志				
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 2026年				
科目概要	サービスに必要な料飲知識および基本的なサービスの方法を学び、 「おもてなしの心」とホスピタリティについてを理解を深める。 また、サービスの視点から自身の作る料理の価値を高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。 各回の授業につき、予習、復習それぞれを40分程度の学習を必須とする。 予習では、事前に配信された資料を通読し、不明な内容は事前に調べておく。 復習では、理解度の確認および学習内容の定着を目的とした正誤問題に取り組む。				
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	
			2		
		料飲サービススタッフに求められる資質	3	2	
			4		
		宴会の種類と内容	5	3	
			6		
	レストランサービスの種類	7	4		
		8			
	テーブルセッティング	9	5		
		10			
	案内時の留意点 伝票処理	11	6		
		12			
	器	銀器について	13	7	
			14		
陶磁器について		15	8		
	16				
ガラス器について	17	9			
	18				
レストランサービス	テーブルサービス	19	10		
		20			
	メニュー管理	21	11		
22					
食事のサービスマナー プロトコール	23	12			
	24				
顧客管理と対応	宗教禁忌・クレーム対応	25	13		
		26			
	施設管理	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	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。 毎回の授業につき予習と復習に80分程度の学習を必須とする。 予習は指示された資料の事前通読、復習は到達確認のためのWeb学習を行う。				
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	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	13	7	
			14		
		分量の読み書き ⑤	15	8	
			16		
	レストランでの表現	接客の表現	17	9	
			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		