

2025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



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			三木奈央、石井浩子、田中仁 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れ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あり、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	
		3			
		4		2	
		5			
		6		3	
		7			
		8		4	
		9			
		10		5	
		11			
		12		6	
		13			
		14		7	
調理師と疾病	食生活と疾病	食生活の変遷	15		
		16		8	
		17			
		18		9	
		19			
		20		10	
		21			
		22		11	
		23			
		24		12	
		25			
		26		13	
		27			
		28		14	
		29			
		30		15	

多様性な食生活	調理師と社会	食の多様性 ①	31	16
			32	
		ライフステージ ①	33	17
			34	
		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	
調理師と社会	労働と健康	食の多様性 ②	41	21
			42	
		食の多様性 ③	43	22
			44	
		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	
環境と健康	環境と健康	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	
		食材をめぐる問題 ①	61	31
			62	
		食材をめぐる問題 ②	63	32
			64	
環境と健康	店舗環境と健康	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	
		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	

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	三好恵理奈、河野美菜、吉岡雪子 他						
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食品と栄養』を配布する						
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、エネルギーと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	1		
		2		2			
		3		3	2		
		4		4			
		5		5	3		
栄養素	食品に含まれる栄養素	6		6			
		7		7	4		
		8		8			
		9		9	5		
		10		10			
		11		11	6		
		12		12			
		13		13	7		
		14		14			
		15		15	8		
		16		16			
		17		17	9		
		18		18			
		19		19	10		
		20		20			
糖質を多く含む食品	糖質を多く含む食品	21		21	11		
		22		22			
		23		23	12		
		24		24			
		25		25	13		
		26		26			
		27		27	14		
		28		28			

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

調味料	調味料の種類と特徴 ①	99	50
	100		
	調味料の種類と特徴 ②	101	51
	102		
	調味料の種類と特徴 ③	103	52
	104		
	調味料の種類と特徴 ④	105	53
	106		
	調味料の種類と特徴 ⑤	107	54
	108		
飲料	酒の種類と特徴	109	55
	110		
	茶の種類と特徴 ①	111	56
	112		
	茶の種類と特徴 ②	113	57
	114		
	水の種類と特徴 ①	115	58
	116		
水の種類と特徴 ②	117	59	
118			
個人に適した食事	骨粗鬆症と食事	119	60
	120		
	貧血と食事	121	61
	122		
	糖尿病と食事	123	62
	124		
	脂質異常症と食事	125	63
	126		
	高血圧症と食事	127	64
	128		
腎臓の病気と食事	129	65	
130			
病気の時に適した食事の考案 ①	131	66	
132			
病気の時に適した食事の考案 ②	133	67	
134			
ライフステージに適した食事	妊娠期に適した食事	135	68
	136		
	乳児期、幼児期、学童期に適した食事	137	69
	138		
	高齢期に適した食事 ①	139	70
	140		
	高齢期に適した食事 ②	141	71
	142		
	アレルギーと食事 ①	143	72
	144		
アレルギーと食事 ②	145	73	
146			
災害と食事 ①	147	74	
148			
災害と食事 ②	149	75	
150			

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	栗田直美、杉野恵美子、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 2025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	1			
				2				
食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	食品と微生物 ①		3	2			
				4				
		食品と微生物 ②		5	3			
				6				
		食品と微生物 ③		7	4			
				8				
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	5			
				10				
		食中毒の概要 ②		11	6			
				12				
		細菌性食中毒 ①		13	7			
				14				
		細菌性食中毒 ②		15	8			
				16				
		細菌性食中毒 ③		17	9			
				18				
		細菌性食中毒 ④		19	10			
				20				
		細菌性食中毒 ⑤		21	11			
				22				
食品安全対策 ①	食品安全対策 ①	細菌性食中毒 ⑥		23	12			
				24				
		細菌性食中毒 ⑦		25	13			
				26				
		細菌性食中毒 ⑧		27	14			
				28				
		食品安全法 ①		29	15			
				30				

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	16
		32		
		自然毒食中毒 ②	33	17
		34		
		自然毒食中毒 ③	35	18
		36		
ノロウイルス食中毒	37	19		
	38			
食品衛生 ②	食品衛生 ②	食の安全を脅かす要因 ①	39	20
		40		
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	21
		42		
		寄生虫食中毒 ②	43	22
		44		
		寄生虫食中毒 ③	45	23
		46		
食品安全対策 ②	食品安全対策 ②	食品衛生法 ②	47	24
		48		
		食品衛生法 ③	49	25
		50		
		食品衛生法 ④	51	26
		52		
		食品衛生法 ⑤	53	27
		54		
		食品衛生法 ⑥	55	28
		56		
食品衛生法 ⑦	57	29		
58				
食品衛生法 ⑧	59	30		
60				
食品衛生 ③	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	61	31
		62		
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	32
		64		
		食品営業施設・設備の衛生管理 ②	65	33
		66		
食品と微生物 ②	食品と微生物 ②	食品と微生物 ④	67	34
		68		
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	35
		70		
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	36
		72		
		食品製造のための安全対策 ②	73	37
		74		
		食品衛生法 ⑨	75	38
		76		
		食品衛生法 ⑩	77	39
		78		
		食品営業施設・設備の衛生管理 ③	79	40
		80		
食品営業施設・設備の衛生管理 ④	81	41		
82				
食品衛生 ④	食品衛生 ④	食の安全を脅かす要因 ②	83	42
		84		
食品と化学物質 ①	食品と化学物質 ①	食品添加物 ①	85	43
		86		
		食品添加物 ②	87	44
		88		
食品安全対策 ⑤	食品安全対策 ⑤	食品表示 ①	89	45
		90		

食品と化学物質 ②	食品と化学物質 ②	食品添加物 ③	91	46
		92		
		食品添加物 ④	93	47
		94		
		食品添加物 ⑤	95	48
		96		
		食品添加物 ⑥	97	49
98				
食品添加物 ⑦	99	50		
100				
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	51
		102		
		器具・容器包装の取り扱い ③	103	52
		104		
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		

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	田中博澄、可児慶大、宮崎耕一 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	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	1			
		調理の目的		2				
		味・香り		3				
		温度・テクスチャー		4	2			
	おいしさの構成	外観		5				
		食べ物の側・食べる側の要因 ①		6				
		食べ物の側・食べる側の要因 ②		7				
		計量・洗浄・浸漬・切碎 ①		8				
		計量・洗浄・浸漬・切碎 ②		9				
		切り方 ①		10				
		切り方 ②		11				
		切り方 ③		12				
		切り方 ④		13				
		混合・搅拌・冷却・冷凍・解凍 ①		14				
非加熱調理操作	非加熱調理操作	混合・搅拌・冷却・冷凍・解凍 ②		15				

調理の基本操作	加熱調理操作	茹でる ①	31	16
		32		
		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			

食品の調理科学	動物性食品	魚介類 ①	95	48
		96		
		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	
食器・容器	加熱調理器具 ②	139	70	
		140		
	陶器	141	71	
		142		
食器・容器	磁器	143	72	
		144		
	金属器・ガラス器	145	73	
		146		
食器・容器	木製器・その他	147	74	
		148		

食と文化	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			
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		

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			戸田純弘、鞠山拓磨、河野晶子 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)
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	
			3	
		調理実習について ②	4	
料理の基本	料理の基本	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	
		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	
料理の基本	料理の基本	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	

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

だし	調理例	だしの調理例 ③	101	26
		だしの調理例 ④	102	
		だしの調理例 ⑤	103	
		だしの調理例 ⑥	104	
		だしの調理例 ⑦	105	27
		だしの調理例 ⑧	106	
		だしの調理例 ⑨	107	
		だしの調理例 ⑩	108	
		だしの調理例 ⑪	109	28
		だしの調理例 ⑫	110	
だしの調理例 ⑬	111			
だしの調理例 ⑭	112			
野菜	野菜の下処理と基本的な調理 ①	113	29	
	野菜の下処理と基本的な調理 ②	114		
	野菜の下処理と基本的な調理 ③	115		
	野菜の下処理と基本的な調理 ④	116		
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	117	30	
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	118		
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑦	119		
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑧	120		
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑨	121	31	
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑩	122		
野菜の下処理と基本的な調理 ⑪	123			
野菜の下処理と基本的な調理 ⑫	124			
魚介類	魚介類の下処理と基本調理 ①	125	32	
	魚介類の下処理と基本調理 ②	126		
	魚介類の下処理と基本調理 ③	127		
	魚介類の下処理と基本調理 ④	128		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑤	129	33	
	魚介類の下処理と基本調理 ⑥	130		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑦	131		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑧	132		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑨	133	34	
	魚介類の下処理と基本調理 ⑩	134		
魚介類の下処理と基本調理 ⑪	135			
魚介類の下処理と基本調理 ⑫	136			
材料の下処理と基本調理	魚介類の下処理と基本調理 ⑬	137	35	
	魚介類の下処理と基本調理 ⑭	138		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑮	139		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑯	140		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑰	141	36	
	魚介類の下処理と基本調理 ⑱	142		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑲	143		
	魚介類の下処理と基本調理 ⑳	144		
	魚介類の下処理と基本調理 ㉑	145	37	
	魚介類の下処理と基本調理 ㉒	146		
魚介類の下処理と基本調理 ㉓	147			
魚介類の下処理と基本調理 ㉔	148			
魚介類の下処理と基本調理 ㉕	149	38		
魚介類の下処理と基本調理 ㉖	150			
魚介類の下処理と基本調理 ㉗	151			
魚介類の下処理と基本調理 ㉘	152			
魚介類の下処理と基本調理 ㉙	153	39		
魚介類の下処理と基本調理 ㉚	154			
魚介類の下処理と基本調理 ㉛	155			
魚介類の下処理と基本調理 ㉜	156			
	肉類の下処理と基本的な調理 ①	157	40	
	肉類の下処理と基本的な調理 ②	158		
	肉類の下処理と基本的な調理 ③	159		
	肉類の下処理と基本的な調理 ④	160		
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	161	41	
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	162		
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	163		
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	164		

肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	165	42	
		166		
		167		
		168		
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	169	43	
				170
				171
				172
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑨	173	44	
				174
				175
				176
	肉類の下処理と基本的な調理 ⑪	177	45	
				178
				179
				180
肉類の下処理と基本的な調理 ⑬	181	46		
			182	
			183	
			184	
肉類の下処理と基本的な調理 ⑮	185	47		
			186	
			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		
		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		
	茹でる ②	199		
		200		
	茹でる ③	201	51	
		202		
	茹でる ④	203		
		204		
	茹でる ⑤	205	52	
		206		
	茹でる ⑥	207		
		208		
	茹でる ⑦	209	53	
		210		
	茹でる ⑧	211		
		212		
揚げる ①	213	54		
	214			
揚げる ②	215			
	216			
揚げる ③	217	55		
	218			
揚げる ④	219			
	220			
揚げる ⑤	221	56		
	222			
揚げる ⑥	223			
	224			
揚げる ⑦	225	57		
	226			
揚げる ⑧	227			
	228			

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		

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

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、林英理子 他						
教材 (教科書、副教材)	『飲食キャリア概論』辻調理師専門学校 2025年						
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、就職活動時や就職後に実践できるようになるためのスキルを身に付ける。						
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、他者にプレゼンテーションす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。						
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・期末試験は選択式の筆記試験により主に知識の定着を確認する。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	1		
		飲食業界理解 ①		2			
		飲食業界理解 ②		3	2		
		飲食業界理解 ③		4			
		飲食業界理解 ④		5	3		
		飲食業界理解 ⑤		6			
		飲食業界理解 ⑥		7	4		
		飲食業界理解 ⑦		8			
コミュニケーション	プレゼンテーション	コミュニケーション		9	5		
		社会で求められるコミュニケーションスキル		10			
		プレゼンテーション 基礎		11	6		
		プレゼンテーション 実践 ①		12			
		プレゼンテーション 実践 ②		13	7		
		プレゼンテーション 実践 ③		14			
		プレゼンテーション 実践 ④		15	8		
		プレゼンテーション 実践 ⑤		16			
情報活用	就職活動スキル	情報収集	情報収集		17		
			情報収集		18		
		就職活動スキル 履歴書		19	10		
		就職活動スキル 企業訪問		20			
		就職活動スキル 面接		21	11		
		就職活動スキル 面接		22			
		就職活動スキル 面接		23	12		
		就職活動スキル 面接		24			
キャリアデザイン	自己理解	自己理解		25	13		
		自己理解		26			
		自己表現		27	14		
	キャリアデザイン	自己表現		28			
		キャリアデザイン		29	15		
		キャリアデザイン		30			

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1学年	インターナシップ	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	64	16	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	津田和哉、竹内亮 他							
	上記以外の教員	河野篤史、中嶋麗 他							
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『インターナシップ』を配布する								
科目概要	調理業務の実務経験を有する者を連携企業から招き、実習の中で調理現場での基本的な動き方のほか、企業研究の仕方を体感しながら学ぶ。 学校内で基礎的な内容を学んだ後は、企業での実地研修で実際の調理現場の動きに触れ、職業として求められる知識・技能のレベルや望ましい考え方を認識し、卒業までに習得すべき学業に対し能動的に臨む姿勢を養う。								
到達目標	調理現場などでの就労体験を通して、現在の知識・技能やその他の能力のレベルを実感し、卒業までの学習計画を主体的に立てられるようになり、更に自らのキャリアについて理解を深め、ミスマッチのない企業選択について考える契機とする。								
成績評価の方法・基準	「インターナシップレポート」と企業から学校に提出される「研修報告シート」の提出により評価を行う。 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)				
課題設定	課題設定	企業研究 ①		1	1				
		2		2					
		3		3					
		4		4					
		5		5	2				
		6		6					
		7		7					
		8		8					
企業研究	体験型企業研究	業界・企業理解 ①		9	3				
		10		10					
		11		11					
		12		12					
		13		13	4				
		14		14					
		15		15					
		16		16					
		17		17	5				
		18		18					
		19		19					
		20		20					
		21		21	6				
		22		22					
		23		23					
		24		24					
		実地研修(オリエンテーション) ①		25	7				
		26		26					
		27		27					
		28		28					
		29		29	8				
		30		30					
		31		31					
		32		32					
		33		33	9				
		34		34					
		35		35					
		36		36					

実地研修	実地研修	実地研修(就業体験) ③	37	10
			38	
			39	
			40	
		実地研修(就業体験) ⑤	41	11
			42	
			43	
			44	
		実地研修(就業体験) ⑦	45	12
			46	
			47	
			48	
		実地研修(フィードバック) ①	49	13
			50	
			51	
			52	
		実地研修(フィードバック) ③	53	14
			54	
			55	
			56	
目標設定	振り返り	課題検証 ①	57	15
			58	
		課題検証 ②	59	
			60	
		目標設定 ①	61	16
			62	
		目標設定 ②	63	
			64	

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1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				
後期	30	15	—				
担当教員	炭田幸亮、片山祐子 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・期末試験は選択式の筆記試験により主に知識の定着を確認する。 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		
		10		10			
		11		11	6		
		12		12			
	器	13		13			
		14		14	7		
		15		15			
		16		16	8		
		17		17			
		18		18	9		
	レストランサービス	19		19			
		20		20	10		
		21		21			
		22		22	11		
		23		23			
		24		24	12		
	顧客管理と対応	25		25			
		26		26	13		
		27		27			
		28		28	14		
		29		29			
		30		30	15		