２０２６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

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	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	単位	授業回数	備考		
通年	3	45	—		
担当教員	鎌田陽子、三木奈央、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。飲食に関わる仕事をする上での環境、 提供する食事へのニーズや健康との関わり、提供する食材の生産等に関する背景など、 調理師として必要な知識を身に付ける。 毎回の授業につき、30分程度の予習・復習をWeb学習で行う。 提示されるレポート課題やグループ発表について、授業外の取り組みを行う。 レポート課題やグループ発表は、平常点として評価される。				
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	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
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ②	3 4	2
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ③	5 6	3
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ④	7 8	4
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑤	9 10	5
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑥	11 12	6
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑦	13 14	7
調理師と疾病	食生活と疾病	食生活の変遷	15 16	8
		健康の現状	17 18	9
		生活習慣病 ①	19 20	10
		生活習慣病 ②	21 22	11
		生活習慣病 ③	23 24	12
		生活習慣病 ④	25 26	13
		生活習慣病 ⑤	27 28	14
		生活習慣病 ⑥	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	多様性な食生活	食の多様性 ①	31 32	16
		ライフステージ ①	33 34	17
		ライフステージ ②	35 36	18
		ライフステージ ③	37 38	19
		ライフステージ ④	39 40	20
		食の多様性 ②	41 42	21
		食の多様性 ③	43 44	22
調理師と社会	労働と健康	労働を取り巻く現状 ①	45 46	23
		労働を取り巻く現状 ②	47 48	24
		調理師の職場環境 ①	49 50	25
		調理師の職場環境 ②	51 52	26
		調理師の職場環境 ③	53 54	27
		調理師の職場環境 ④	55 56	28
		調理師の職場環境 ⑤	57 58	29
		調理師の職場環境 ⑥	59 60	30
環境と健康	地球環境と健康	食材をめぐる問題 ①	61 62	31
		食材をめぐる問題 ②	63 64	32
		食材をめぐる問題 ③	65 66	33
		食材をめぐる問題 ④	67 68	34
		食材をめぐる問題 ⑤	69 70	35
		食材をめぐる問題 ⑥	71 72	36
		食材をめぐる問題 ⑦	73 74	37
	店舗環境と健康	厨房環境 ①	75 76	38
		厨房環境 ②	77 78	39
		厨房環境 ③	79 80	40
		厨房環境 ④	81 82	41
		厨房環境 ⑤	83 84	42
		厨房環境 ⑥	85 86	43
		厨房環境 ⑦	87 88	44
		厨房環境 ⑧	89 90	45

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	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	単位	授業回数	備考		
通年	5	75	—		
担当教員	三好恵理奈、矢内宏昴、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それぞれの食品の特徴を理解し、食品に適した調理方法や料理について学ぶ。 また、「誰が食べるのか」をイメージしながらメニューを考案することで、 病気の予防・改善に配慮した食事や、子ども・高齢者に適した食事についての理解を深めていく。 これらの学習を通して、おいしい料理を作るために必要な食品や調理方法を選択する知識を身に付けるとともに、 健康に配慮した食事を考える力を養う。 毎回の授業に、予習・復習としてそれぞれ30分程度の学習を必須とする。 予習では次回の授業内容に関連する食材・料理・病気などについて調べる。 復習では授業内容の定着および到達度を確認するため、正誤問題に取り組む。				
到達目標	食品の成分や特徴、調理特性に関する知識、エネルギーや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、期末試験は選択式により、評価を行い、 平常点は課題提出物などで評価する。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	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 2	1
		食品とおいしさ ②	3 4	2
		食品とおいしさ ③	5 6	3
栄養素	食品に含まれる栄養素	エネルギー	7 8	4
		栄養成分表示	9 10	5
		栄養素の種類と働き ①	11 12	6
		栄養素の種類と働き ②	13 14	7
		栄養素の種類と働き ③	15 16	8
		栄養素の種類と働き ④	17 18	9
		栄養素の種類と働き ⑤	19 20	10
		バランスの良い食事 ①	21 22	11
		バランスの良い食事 ②	23 24	12
	糖質を多く含む食品	米の種類と特徴 ①	25 26	13
		米の種類と特徴 ②	27 28	14
		いもの種類と特徴 ①	29 30	15
		いもの種類と特徴 ②	31	16

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品の種類と特徴		～の種類と特徴 ②	32	16
		小麦粉の種類と特徴	33 34	17
		砂糖の種類と特徴	35 36	18
	たんぱく質を多く含む食品	肉の種類と特徴 ①	37 38	19
		肉の種類と特徴 ②	39 40	20
		肉の種類と特徴 ③	41 42	21
		肉の種類と特徴 ④	43 44	22
		魚介類の種類と特徴 ①	45 46	23
		魚介類の種類と特徴 ②	47 48	24
		魚介類の種類と特徴 ③	49 50	25
		卵の特徴①	51 52	26
		卵の特徴②	53 54	27
		牛乳の種類と特徴	55 56	28
		乳製品の種類と特徴 ①	57 58	29
		乳製品の種類と特徴 ②	59 60	30
		乳製品の種類と特徴 ③	61 62	31
		豆の種類と特徴 ①	63 64	32
		豆の種類と特徴 ②	65 66	33
	脂質を多く含む食品	油脂の種類と特徴 ①	67 68	34
		油脂の種類と特徴 ②	69 70	35
		種実類の種類と特徴	71 72	36
	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 74	37
		野菜の種類と特徴 ②	75 76	38
		野菜の種類と特徴 ③	77 78	39
		野菜の種類と特徴 ④	79 80	40
		野菜の種類と特徴 ⑤	81 82	41
		果物の種類と特徴 ①	83 84	42
		果物の種類と特徴 ②	85 86	43
		きのこの種類と特徴	87 88	44
		食品の調理特性 ①	89 90	45

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	その他の食品	食品の調理特性 ②	91 92	46
		食品の調理特性 ③	93 94	47
		食品の調理特性 ④	95 96	48
		食品の調理特性 ⑤	97 98	49
	調味料	調味料の種類と特徴 ①	99 100	50
		調味料の種類と特徴 ②	101 102	51
		調味料の種類と特徴 ③	103 104	52
		調味料の種類と特徴 ④	105 106	53
		調味料の種類と特徴 ⑤	107 108	54
	飲料	酒の種類と特徴	109 110	55
		茶の種類と特徴 ①	111 112	56
		茶の種類と特徴 ②	113 114	57
		水の種類と特徴 ①	115 116	58
		水の種類と特徴 ②	117 118	59
個人に適した食事	病気の時に適した食事	骨粗鬆症と食事	119 120	60
		貧血と食事	121 122	61
		糖尿病と食事	123 124	62
		脂質異常症と食事	125 126	63
		高血圧症と食事	127 128	64
		腎臓の病気と食事	129 130	65
		病気の時に適した食事の考案 ①	131 132	66
		病気の時に適した食事の考案 ②	133 134	67
	ライフステージに適した食事	妊娠期に適した食事	135 136	68
		乳児期、幼児期、学童期に適した食事	137 138	69
		高齢期に適した食事 ①	139 140	70
		高齢期に適した食事 ②	141 142	71
		アレルギーと食事 ①	143 144	72
		アレルギーと食事 ②	145 146	73
		災害と食事 ①	147 148	74
		災害と食事 ②	149 150	75

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	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	単位	授業回数	備考		
通年	5	75	—		
担当教員	杉野恵美子、泉谷麻衣子、栗田直美 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。 毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ30分程度のWeb学習を必須とする。 予習は教科書と提供資料の事前通読、復習は到達確認のための1問1答の正誤問題を行う。				
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、平常点は課題提出物などで評価する。 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	授業回数（連番）
食品衛生 ①	食品衛生 ①	食品衛生とは ①	1 2	1
食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	食品と微生物 ①	3 4	2
		食品と微生物 ②	5 6	3
		食品と微生物 ③	7 8	4
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 10	5
		食中毒の概要 ②	11 12	6
		細菌性食中毒 ①	13 14	7
		細菌性食中毒 ②	15 16	8
		細菌性食中毒 ③	17 18	9
		細菌性食中毒 ④	19 20	10
		細菌性食中毒 ⑤	21 22	11
		細菌性食中毒 ⑥	23 24	12
		細菌性食中毒 ⑦	25 26	13
		細菌性食中毒 ⑧	27 28	14
食品安全対策 ①	食品安全対策 ①	食品衛生法 ①	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品と化学物質 ②	食品と化学物質 ②	食品添加物 ③	91 92	46
		食品添加物 ④	93 94	47
		食品添加物 ⑤	95 96	48
		食品添加物 ⑥	97 98	49
		食品添加物 ⑦	99 100	50
器具・容器包装の衛生 ③	器具・容器包装の衛生 ③	器具・容器包装の取り扱い ③	101 102	51
		器具・容器包装の取り扱い ④	103 104	52
食品安全対策 ⑦	食品安全対策 ⑦	食品表示 ②	105 106	53
		食品表示 ③	107 108	54
		食品表示 ④	109 110	55
		食品表示 ⑤	111 112	56
		食品表示 ⑥	113 114	57
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑤	115 116	58
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑥	117 118	59
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	119 120	60
食品安全対策 （実習）	食品安全対策 ⑧	食品製造のための安全対策 ②	121 122	61
		食品製造のための安全対策 ③	123 124	62
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑦	125 126	63
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑧	127 128	64
食品と微生物 （実習）	食品と微生物 ③	食品と微生物 ⑤	129 130	65
		食品と微生物 ⑥	131 132	66
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 ④	133 134	67
		食品表示 ⑦	135 136	68
		食品表示 ⑧	137 138	69
		食品製造のための安全対策 ⑤	139 140	70
		食品製造のための安全対策 ⑥	141 142	71
		食品製造のための安全対策 ⑦	143 144	72
食品と化学物質 （実習）	食品と化学物質 ③	食品添加物 ⑧	145 146	73
食品安全対策 （実習）	食品安全対策 ⑩	食品製造のための安全対策 ⑧	147 148	74
		食品製造のための安全対策 ⑨	149 150	75

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	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	単位	授業回数	備考		
通年	6	90	—		
担当教員	田中博澄、堀内眞二、柴藤慧 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	プロの調理技術を通して調理によって生じる現象を理論的に理解するとともに、 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。 さらに、食文化の成り立ちや世界の食文化および、各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。 毎回の授業では、予習と復習にそれぞれ30分程度のWeb学習を必須とする。 予習は教科書および提供資料の事前に通読し、復習では到達確認のため、1問1答の正誤問題を課題とする。				
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提出物の成果を主に評価を行う。 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	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 2	1
		調理の目的	3 4	2
	おいしさの構成	味・香り	5 6	3
		温度・テクスチャー	7 8	4
		外観	9 10	5
		食べ物の側・食べる側の要因 ①	11 12	6
		食べ物の側・食べる側の要因 ②	13 14	7
	非加熱調理操作	計量・洗浄・浸漬・切砕 ①	15 16	8
		計量・洗浄・浸漬・切砕 ②	17 18	9
		切り方 ①	19 20	10
		切り方 ②	21 22	11
		切り方 ③	23 24	12
		切り方 ④	25 26	13
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解凍 ①	27 28	14
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解凍 ②	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

調理の基本操作	加熱調理操作	茹でる ①	31 32	16
		茹でる ②	33 34	17
		茹でる ③	35 36	18
		煮る ①	37 38	19
		煮る ②	39 40	20
		煮る ③	41 42	21
		蒸す ①	43 44	22
		蒸す ②	45 46	23
		蒸す ③	47 48	24
		炊く ①	49 50	25
		炊く ②	51 52	26
		炊く ③	53 54	27
		焼く ①	55 56	28
		焼く ②	57 58	29
		焼く ③	59 60	30
		揚げる ①	61 62	31
		揚げる ②	63 64	32
		揚げる ③	65 66	33
		炒める ①	67 68	34
		炒める ②	69 70	35
		炒める ③	71 72	36
		あぶり焼き・ロースト ①	73 74	37
		あぶり焼き・ロースト ②	75 76	38
		あぶり焼き・ロースト ③	77 78	39
	植物性食品	穀類	79 80	40
		いも 及び でんぷん類	81 82	41
		豆類	83 84	42
		種実類	85 86	43
		野菜類	87 88	44
		果実類	89 90	45
		キノコ類	91 92	46

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品の調理科学		藻類	93 94	47
	動物性食品	魚介類 ①	95 96	48
		魚介類 ②	97 98	49
		魚介類 ③	99 100	50
		魚介類 ④	101 102	51
		食肉類 ①	103 104	52
		食肉類 ②	105 106	53
		食肉類 ③	107 108	54
		食肉類 ④	109 110	55
		卵類 ①	111 112	56
		卵類 ②	113 114	57
		卵類 ③	115 116	58
		乳類 ①	117 118	59
		乳類 ②	119 120	60
		乳類 ③	121 122	61
	その他の食品	油脂類	123 124	62
		調味料	125 126	63
		ゲル状食品	127 128	64
調理設備・器具	調理設備	調理場の構造	129 130	65
		調理場の動き	131 132	66
	調理器具	非加熱調理器具 ①	133 134	67
		非加熱調理器具 ②	135 136	68
		加熱調理器具 ①	137 138	69
		加熱調理器具 ②	139 140	70
	食器・容器	陶器	141 142	71
		磁器	143 144	72
		金属器・ガラス器	145 146	73
		木製器・その他	147 148	74

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食と文化	多様な食文化の成り立ち	食文化の相対性 ①	149 150	75
		食文化の相対性 ②	151 152	76
		自然環境と食文化 ①	153 154	77
		自然環境と食文化 ②	155 156	78
		宗教 ①	157 158	79
		宗教 ②	159 160	80
		食文化の伝播と変容 ①	161 162	81
		食文化の伝播と変容 ②	163 164	82
	日本の食文化	原始～安土桃山時代	165 166	83
		江戸～現代	167 168	84
	西洋料理の食文化	古代ギリシア～ルネサンス期	169 170	85
		17世紀～現代	171 172	86
	中国料理の食文化	周～宋代	173 174	87
		元～現代	175 176	88
	その他の食文化	諸外国の料理 ①	177 178	89
		諸外国の料理 ②	179 180	90

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	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	単位	授業回数	備考		
通年	10	75	—		
担当教員	河野晶子、小川雅史、田中雄大 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	調理師に必要な基礎調理技術の習得のため、調理作業の反復や料理の再現、 課題料理の考察・検証・改善に取り組むことで、技術や課題解決能力の向上を図る。 また、他者との比較を通して作業工程や調理時間の違いによって生じる味への影響を理解し、 加熱や調味による料理の状態変化への意識を高めるとともに、適切に修正する力を養う。 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学習やグループワークに取り組む。 予習では、教科書および提供資料を事前に通読するとともに、タイムスケジュールの作成や作業分担の確認など、 実習を円滑に進めるためのミーティングや包丁の整備を行う。 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	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	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	
		調理実習について ②	3	
			4	
料理の基本	包丁	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	
	切り物	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	
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		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	
		材料の切り方 ⑤	37	10
			38	
		材料の切り方 ⑥	39	
			40	
		材料の切り方 ⑦	41	11
			42	
		材料の切り方 ⑧	43	
			44	
器具の使い方	器具の種類	器具の種類 ①	45	12
			46	
		器具の種類 ②	47	
			48	
		器具の種類 ③	49	13
			50	
		器具の種類 ④	51	
			52	
	器具の特徴	器具の特徴 ①	53	14
			54	
		器具の特徴 ②	55	
			56	
		器具の特徴 ③	57	15
			58	
		器具の特徴 ④	59	
			60	
調味料・香辛料	調味料	調味料の種類と調理例 ①	61	16
			62	
		調味料の種類と調理例 ②	63	
			64	
		調味料の種類と調理例 ③	65	17
			66	
		調味料の種類と調理例 ④	67	
			68	
		調味料の種類と調理例 ⑤	69	18
			70	
		調味料の種類と調理例 ⑥	71	
			72	
		調味料の種類と調理例 ⑦	73	19
			74	
		調味料の種類と調理例 ⑧	75	
			76	
	香辛料	香辛料の種類と調理例 ①	77	20
			78	
		香辛料の種類と調理例 ②	79	
			80	
		香辛料の種類と調理例 ③	81	21
			82	
		香辛料の種類と調理例 ④	83	
			84	
		香辛料の種類と調理例 ⑤	85	22
			86	
		香辛料の種類と調理例 ⑥	87	
			88	
		香辛料の種類と調理例 ⑦	89	23
			90	
		香辛料の種類と調理例 ⑧	91	
			92	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

だし	だし	だしの種類 ①	93	24
			94	
		だしの種類 ②	95	
			96	
	調理例	だしの調理例 ①	97	25
			98	
		だしの調理例 ②	99	
			100	
		だしの調理例 ③	101	26
			102	
		だしの調理例 ④	103	
			104	
		だしの調理例 ⑤	105	27
			106	
		だしの調理例 ⑥	107	
			108	
		だしの調理例 ⑦	109	28
			110	
		だしの調理例 ⑧	111	
			112	
		だしの調理例 ⑨	113	29
			114	
		だしの調理例 ⑩	115	
			116	
	野菜	野菜の下処理と基本的な調理 ①	117	30
			118	
		野菜の下処理と基本的な調理 ②	119	
			120	
		野菜の下処理と基本的な調理 ③	121	31
			122	
		野菜の下処理と基本的な調理 ④	123	
			124	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	125	32
			126	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	127	
			128	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑦	129	33
			130	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑧	131	
			132	
	魚介類	魚介類の下処理と基本調理 ①	133	34
			134	
		魚介類の下処理と基本調理 ②	135	
			136	
		魚介類の下処理と基本調理 ③	137	35
			138	
		魚介類の下処理と基本調理 ④	139	
			140	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑤	141	36
			142	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑥	143	
			144	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑦	145	37
			146	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑧	147	
			148	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑨	149	38
			150	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑩	151	
			152	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑪	153	39
			154	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

材料の下処理と基本調理		魚介類の下処理と基本調理 ⑫	155	
			156	
	肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ①	157	40
			158	
		肉類の下処理と基本的な調理 ②	159	
			160	
		肉類の下処理と基本的な調理 ③	161	41
			162	
		肉類の下処理と基本的な調理 ④	163	
			164	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	165	42
			166	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	167	
			168	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	169	43
			170	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	171	
			172	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑨	173	44
			174	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑩	175	
			176	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑪	177	45
			178	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑫	179	
			180	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑬	181	46
			182	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑭	183	
			184	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑮	185	47
			186	
		肉類の下処理と基本的な調理 ⑯	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	
		その他の材料の下処理と基本調理 ②	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	
		調理法 茹でる ②	199	
			200	
		調理法 茹でる ③	201	51
			202	
		調理法 茹でる ④	203	
			204	
		調理法 茹でる ⑤	205	52
			206	
		調理法 茹でる ⑥	207	
			208	
		調理法 茹でる ⑦	209	53
			210	
		調理法 茹でる ⑧	211	
			212	
		調理法 揚げる ①	213	54
			214	
		調理法 揚げる ②	215	
			216	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

調理法の種類と調理例	加熱調理技法	調理法 揚げる ③	217	55
			218	
		調理法 揚げる ④	219	
			220	
		調理法 揚げる ⑤	221	56
			222	
		調理法 揚げる ⑥	223	
			224	
		調理法 揚げる ⑦	225	57
			226	
		調理法 揚げる ⑧	227	
			228	
		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	
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	調理法の組み合わせ	複合的な調理法 ③	282	71
		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	
			296	
		複合的な調理法 ⑪	297	75
			298	
		複合的な調理法 ⑫	299	
			300	

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	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	単位	授業回数	備考
後期	1	15	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	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 2026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フードビジネスについて学び、 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。 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。 予習は授業前にテキストを通読し、指定された事前課題を提出する。 復習は履修状況の確認や学習の定着を目的とした正誤問題に解答する。	
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、他者に伝え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	授業回数（連番）
飲食業界理解	飲食業界概要	導入	1 2	1
		飲食業界理解 ①	3 4	2
		飲食業界理解 ②	5 6	3
		飲食業界理解 ③	7 8	4
コミュニケーション	コミュニケーション	社会で求められるコミュニケーションスキル	9 10	5
	プレゼンテーション	プレゼンテーション 基礎	11 12	6
		プレゼンテーション 実践 ①	13 14	7
		プレゼンテーション 実践 ②	15 16	8
情報活用	情報収集	情報収集	17 18	9
	就職活動スキル	就職活動スキル 履歴書	19 20	10
		就職活動スキル 企業訪問	21 22	11
		就職活動スキル 面接	23 24	12
キャリアデザイン	自己理解	自己理解	25 26	13
		自己表現	27 28	14
	キャリアデザイン	キャリアデザイン	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	調理技術マネジメント学科	第1学年	インターンシップ	実習	必修

授業期間	単位	授業回数	備考
後期	2	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	木下雄介、河野篤史 他

教材 （教科書、副教材）	学内で作成した授業資料『インターンシップ』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。 就職活動を想定した個別での予習復習を重視し、 企業研究、実地研修共に事前に企業を調べ、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、報告シートにまとめ、課題を整理し、次の研修に繋げる。 実地研修後も学内の事後授業に向けて、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する。
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	「インターンシップレポート」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	授業回数（連番）
課題設定	課題設定	企業研究 ①	1	1
			2	
		企業研究 ②	3	
			4	
		課題設定 ①	5	2
			6	
		課題設定 ②	7	
			8	
企業研究	体験型企業研究	業界・企業理解 ①	9	3
			10	
		業界・企業理解 ②	11	
			12	
		調理実演 ①	13	4
			14	
		調理実演 ②	15	
			16	
		調理実習 ①	17	5
			18	
		調理実習 ②	19	
			20	
		調理実習 ③	21	6
			22	
		調理実習 ④	23	
			24	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

実地研修	実地研修	実地研修（オリエンテーション） ①	25	7
			26	
		実地研修（オリエンテーション） ②	27	
			28	
		実地研修（オリエンテーション） ③	29	8
			30	
		実地研修（オリエンテーション） ④	31	
			32	
		実地研修（就業体験） ①	33	9
			34	
		実地研修（就業体験） ②	35	
			36	
		実地研修（就業体験） ③	37	10
			38	
		実地研修（就業体験） ④	39	
			40	
		実地研修（就業体験） ⑤	41	11
			42	
		実地研修（就業体験） ⑥	43	
			44	
		実地研修（就業体験） ⑦	45	12
			46	
		実地研修（就業体験） ⑧	47	
			48	
		実地研修（フィードバック） ①	49	13
			50	
		実地研修（フィードバック） ②	51	
			52	
		実地研修（フィードバック） ③	53	14
			54	
		実地研修（フィードバック） ④	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	

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	調理技術マネジメント学科	第1学年	サービス	演習	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
後期	1	15	—		
担当教員	西口拓志、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 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30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	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	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 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
	顧客管理と対応	宗教禁忌・クレーム対応	25 26	13
		施設管理	27 28	14
		接客の基礎まとめ	29 30	15

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.