２０２３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	HACCP演習
食品と栄養	マネジメント論
食品の安全と衛生	調理技術理論
調理理論と食文化概論	高度調理実習
調理実習	サービス
飲食キャリア概論	料理のための外国語
インターンシップ	
サービス	

＊ただし、第２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	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	東條孝文、川田優子、尾上智子 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	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	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		
通年	112	56			

担当教員	新宮泰彦、川中一樹、江口雅祥 他
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	・目標管理シートのフォーマットを使って他者を適切に評価することができる。 ・自身の将来のキャリアプランを「キャリアプランニングシート」を使って表現することができる。 ・自身が思い描く理想の飲食店についての開業計画書を作成し、他者に発表することで、その考えを 表現することができる。
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	1
			2	
		CSとES	3	2
			4	
		マナー接遇（敬語）	5	3
			6	
		マナー接遇（来客応対）	7	4
			8	
		ビジネスマナー	9	5
			10	
		ユニバーサルデザイン	11	6
			12	
		傾聴のスキル	13	7
			14	
	人材管理 ②	アサーション	15	8
			16	
		リーダーシップ	17	9
			18	
		人材育成	19	10
			20	
		目標管理（基礎）	21	11
			22	
		ロジックツリー	23	12
			24	
		他者評価	25	13
			26	
		目標管理（実践）	27	14
			28	
		人材管理まとめ	29	15
			30	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

自己管理	自己管理 ①	ストレス概論	31	16
			32	
		ストレスに気づく	33	17
			34	
		メンタルヘルス不調	35	18
			36	
		相談応対	37	19
			38	
		キャリア理論 ①	39	20
			40	
		キャリア理論 ②	41	21
			42	
		キャリア理論 ③	43	22
			44	
	自己管理 ②	キャリアプラン ①	45	23
			46	
		キャリアプラン ②	47	24
			48	
		キャリアプラン ③	49	25
			50	
		キャリアプラン ④	51	26
			52	
		キャリアプラン ⑤	53	27
			54	
		プレゼンテーション	55	28
			56	
店舗運営 ①	店舗運営管理	飲食業界理解	57	29
			58	
		マーケティング	59	30
			60	
		コンセプト	61	31
			62	
		売上の構成と顧客分析	63	32
			64	
		費用と利益	65	33
			66	
		売上計画	67	34
			68	
		客数と客席	69	35
			70	
		原価と価格	71	36
			72	
		人員計画	73	37
			74	
		財務諸表	75	38
			76	
		発注と棚卸	77	39
			78	
		ロス管理・メニュー分析	79	40
			80	
	店舗改善計画	ワークセッション ①	81	41
			82	
		ワークセッション ②	83	42
			84	
		プレゼンテーション	85	43
			86	
	開業計画 ①	開業計画 ①	87	44
			88	
		開業計画 ②	89	45
			90	
		開業計画 ③	91	46
			92	
		開業計画 ④	93	47
			94	
		開業計画 ⑤	95	48
			96	
		ワークセッション ③	97	49
			98	
		中間発表	99	50
			100	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	開業計画 ②	開業計画 ⑥	101	51
			102	
		開業計画 ⑦	103	52
			104	
		開業計画 ⑧	105	53
			106	
		開業計画 ⑨	107	54
			108	
		ワークセッション ④	109	55
			110	
		最終発表	111	56
			112	

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		
通年	250	125			

担当教員	宮崎耕一、橋本忠史、野上昌徳 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	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	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「揚げる」 応用 ⑤	13 14	7
		調理法「揚げる」 応用 ⑥	15 16	8
		調理法「炒める」 基礎 ①	17 18	9
		調理法「炒める」 基礎 ②	19 20	10
		調理法「炒める」 応用 ①	21 22	11
		調理法「炒める」 応用 ②	23 24	12
		調理法「炒める」 応用 ③	25 26	13
		調理法「炒める」 応用 ④	27 28	14
		調理法「炒める」 応用 ⑤	29 30	15
		調理法「炒める」 応用 ⑥	31 32	16
		調理法「煎り焼く」 基礎 ①	33 34	17
		調理法「煎り焼く」 基礎 ②	35 36	18

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		調理法「焼く」 応用 ②	103	52
			104	
		調理法「焼く」 応用 ③	105	53
			106	
		調理法「焼く」 応用 ④	107	54
			108	
コース料理	コースを構成する料理	前菜の役割	109	55
			110	
		前菜（冷） ①	111	56
			112	
		前菜（冷） ②	113	57
			114	
		前菜（冷） ③	115	58
			116	
		前菜（冷） ④	117	59
			118	
		前菜（冷） ⑤	119	60
			120	
		前菜（冷） ⑥	121	61
			122	
		前菜（温） ①	123	62
			124	
		前菜（温） ②	125	63
			126	
		前菜（温） ③	127	64
			128	
		前菜（温） ④	129	65
			130	
		前菜（温） ⑤	131	66
			132	
		前菜（温） ⑥	133	67
			134	
		デザート（冷） ①	135	68
			136	
		デザート（冷） ②	137	69
			138	
		デザート（冷） ③	139	70
			140	
		デザート（冷） ④	141	71
			142	
		デザート（冷） ⑤	143	72
			144	
		デザート（冷） ⑥	145	73
			146	
		デザート（温） ①	147	74
			148	
		デザート（温） ②	149	75
			150	
		デザート（温） ③	151	76
			152	
		デザート（温） ④	153	77
			154	
		デザート（温） ⑤	155	78
			156	
		デザート（温） ⑥	157	79
			158	
		料理の演出 ①	159	80
			160	
		料理の演出 ②	161	81
			162	
		料理の演出 ③	163	82
			164	
		料理の演出 ④	165	83
			166	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	コースの流れ	料理の演出 ⑤	167 168	84
		料理の演出 ⑥	169 170	85
		料理の演出 ⑦	171 172	86
		料理の演出 ⑧	173 174	87
		コースの構成 ①	175 176	88
		コースの構成 ②	177 178	89
		コースの構成 ③	179 180	90
		コースの構成 ④	181 182	91
		コースの構成 ⑤	183 184	92
		コースの構成 ⑥	185 186	93
		コースの構成 ⑦	187 188	94
		コースの構成 ⑧	189 190	95
皿の外の情報を 合わせた料理の創作	地方料理と食文化	地方色 食文化と歳時（北方） ①	191 192	96
		地方色 食文化と歳時（北方） ②	193 194	97
		地方色 食文化と歳時（北方） ③	195 196	98
		地方色 食文化と歳時（北方） ④	197 198	99
		地方色 食文化と歳時（南方） ①	199 200	100
		地方色 食文化と歳時（南方） ②	201 202	101
		地方色 食文化と歳時（南方） ③	203 204	102
		地方色 食文化と歳時（南方） ④	205 206	103
		地方色 食文化と歳時（東方） ①	207 208	104
		地方色 食文化と歳時（東方） ②	209 210	105
		地方色 食文化と歳時（東方） ③	211 212	106
		地方色 食文化と歳時（東方） ④	213 214	107
		地方色 食文化と歳時（西方） ①	215 216	108
		地方色 食文化と歳時（西方） ②	217 218	109
		地方色 食文化と歳時（西方） ③	219 220	110
		地方色 食文化と歳時（西方） ④	221 222	111
		オリジナルレシピの創造 ①	223 224	112
		オリジナルレシピの創造 ②	225 226	113
		オリジナルレシピの発表 ①	227 228	114
		オリジナルレシピの発表 ②	229 230	115

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	料理の創造	オリジナルレシピの改善 ①	231	116
			232	
		オリジナルレシピの改善 ②	233	117
			234	
		オリジナルレシピの発表 ③	235	118
			236	
		オリジナルレシピの発表 ④	237	119
			238	
		オリジナルコースの創造 ①	239	120
			240	
		オリジナルコースの創造 ②	241	121
			242	
		オリジナルコースの改善 ①	243	122
			244	
		オリジナルコースの改善 ②	245	123
			246	
		オリジナルコースの発表 ③	247	124
			248	
		オリジナルコースの発表 ④	249	125
			250	

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		
通年	252	63			

担当教員	赤井幸之助、小竹牧、瀬口勤子 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	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	
	接客の方法	接客の方法 ①	145	37
			146	
		接客の方法 ②	147	
			148	
		接客の方法 ③	149	38
			150	
		接客の方法 ④	151	
			152	
		接客の方法 ⑤	153	39
			154	
		接客の方法 ⑥	155	
			156	
		接客の方法 ⑦	157	40
			158	
		接客の方法 ⑧	159	
			160	
		接客の方法 ⑨	161	41
			162	
		接客の方法 ⑩	163	
			164	
		衛生フローチャートの運用 ①	165	42
			166	
		衛生フローチャートの運用 ②	167	
			168	
		衛生フローチャートの運用 ③	169	43
			170	
		衛生フローチャートの運用 ④	171	
			172	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

接客・提供	衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ⑤	173	44
			174	
		衛生フローチャートの運用 ⑥	175	
			176	
		衛生フローチャートの運用 ⑦	177	45
			178	
		衛生フローチャートの運用 ⑧	179	
			180	
		衛生フローチャートの運用 ⑨	181	46
			182	
		衛生フローチャートの運用 ⑩	183	
			184	
		料理の提供方法 ①	185	47
			186	
		料理の提供方法 ②	187	
			188	
		料理の提供方法 ③	189	48
			190	
		料理の提供方法 ④	191	
			192	
		料理の提供方法 ⑤	193	49
			194	
		料理の提供方法 ⑥	195	
			196	
		料理の提供方法 ⑦	197	50
			198	
		料理の提供方法 ⑧	199	
			200	
		料理の提供方法 ⑨	201	51
			202	
		料理の提供方法 ⑩	203	
			204	
	厨房の流れ	実務経験を有するシェフへの提供 ①	205	52
			206	
		実務経験を有するシェフへの提供 ②	207	
			208	
		実務経験を有するシェフへの提供 ③	209	53
			210	
		実務経験を有するシェフへの提供 ④	211	
			212	
	創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ①	213	54
			214	
		創作レシピ作成 ②	215	
			216	
		創作レシピ作成 ③	217	55
			218	
		創作レシピ作成 ④	219	
			220	
		創作レシピ作成 ⑤	221	56
			222	
		創作レシピ作成 ⑥	223	
			224	
		創作レシピ作成 ⑦	225	57
			226	
		創作レシピ作成 ⑧	227	
			228	
		創作レシピ作成 ⑨	229	58
			230	
		創作レシピ作成 ⑩	231	
			232	
		コース料理の提供 ①	233	59
			234	
		コース料理の提供 ②	235	
			236	
		コース料理の提供 ③	237	60
			238	
		コース料理の提供 ④	239	
			240	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		コース料理の提供 ⑤	241	61
			242	
		コース料理の提供 ⑥	243	
			244	
		コース料理の提供 ⑦	245	62
			246	
		コース料理の提供 ⑧	247	
			248	
		コース料理の提供 ⑨	249	63
			250	
		コース料理の提供 ⑩	251	
			252	

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		
通年	112	56			

担当教員	宮崎辰、古澤孝之、松崎祥治 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　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
		接客の基本まとめ	27 28	14
	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	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	
		ワインテイスティングの方法	53	27
			54	
		ビールの基礎	55	28
			56	
		ブランデーの基礎	57	29
			58	
		日本酒の基礎	59	30
			60	
		飲料の総復習	61	31
			62	
サービスの基礎 ②	レストランの準備	テーブルコーディネート	63	32
			64	
		メニューデザイン	65	33
			66	
		メニュー構成	67	34
			68	
食材と飲料の基礎 ②	食材	チーズの基礎 ①	69	35
			70	
		チーズの基礎 ②	71	36
			72	
		チーズの基礎 ③	73	37
			74	
		チーズの基礎 ④	75	38
			76	
	飲料	ミネラルウォーターの基礎	77	39
			78	
		コーヒーの基礎	79	40
			80	
		紅茶、ハーブティの基礎	81	41
			82	
		カクテルの基礎 ①	83	42
			84	
		カクテルの基礎 ②	85	43
			86	
		食材・飲料の総復習	87	44
			88	
サービスの技法	レストランでの演出方法	西洋料理のサービス ①	89	45
			90	
		西洋料理のサービス ②	91	46
			92	
		料理別演出方法 ①	93	47
			94	
		料理別演出方法 ②	95	48
			96	
		料理別演出方法 ③	97	49
			98	
		料理別演出方法 ④	99	50
			100	
		西洋料理のサービス ③	101	51
			102	
		西洋料理のサービス ④	103	52
			104	
		西洋料理のサービス ⑤	105	53
			106	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	レストラン管理	ABC分析	107	54
			108	
		歩留まり	109	55
			110	
		レストランサービスの総復習	111	56
			112	

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		
通年	56	28			

担当教員	矢野諒子、藤川杏奈、近藤乃里子 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	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）
料理に関わる言葉と会話	発音の基礎	発音 ①	1 2	1
		発音 ②	3 4	2
		発音 ③	5 6	3
		挨拶・自己紹介 ①	7 8	4
		挨拶・自己紹介 ②	9 10	5
	材料と分量の表現	食材、道具のことば ①	11 12	6
		食材、道具のことば ②	13 14	7
		分量の読み書き ①	15 16	8
		分量の読み書き ②	17 18	9
		分量の読み書き ③	19 20	10
		分量の読み書き ④	21 22	11
	レストランでの表現	接客の表現 ①	23 24	12
		接客の表現 ②	25 26	13
		接客の表現 ③	27 28	14
		料理名 ①	29 30	15
		料理名 ②	31 32	16
		料理名 ③	33 34	17
		料理名 ④	35 36	18

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		料理名 ⑤	37	19
			38	
		料理名 ⑥	39	20
			40	
		ガイドブックの読み方 ①	41	21
			42	
		ガイドブックの読み方 ②	43	22
			44	
	料理内容の理解	料理の作り方 ①	45	23
			46	
		料理の作り方 ②	47	24
			48	
		料理の作り方 ③	49	25
			50	
		料理の作り方 ④	51	26
			52	
		料理の作り方 ⑤	53	27
			54	
		料理の作り方 ⑥	55	28
			56	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.