

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



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	総合調理実習	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	240	60	—		
担当教員	若林知人、川崎元太、長谷川晃 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『総合調理実習』を配布する				
科目概要	<p>レストランや調理施設を想定した環境において栄養、健康、接客、大量調理、食の安全に関する知識や技術を習得する。おいしさだけでなく栄養バランスの取れた食事の作成や接客サービス、大型機器を用いた大量調理を実践的に学び、それらを通して得た知識や現場で活用できる力を養うことを目的とする。</p> <p>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学習やおよびグループワークを必須とする。予習では、教科書及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。</p> <p>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。</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>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。</p> <p>中間試験、期末試験は知識・技能に関する評価を行い、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。</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)
	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		
		切り方の応用 ①	9	5	
			10		
		切り方の応用 ②	11	6	
			12		
		切り方の応用 ③	13	7	
			14		
		切り方の応用 ④	15	8	
			16		
		切り方の応用 ⑤	17	9	
			18		
		切り方の応用 ⑥	19	10	
			20		
	食材の下処理 ①	21	6		
		22			
		23			
	食材の下処理 ②	24	7		
		25			
	食材の下処理 ③	26	8		
		27			
	食材の下処理 ④	28	9		
		29			
	食材の下処理 ⑤	30	10		

基礎技術	食材に合わせた下処理と調理法	食材の下処理 ⑥	31	8
			32	
		食材の下処理 ⑦	33	9
			34	
		食材の下処理 ⑧	35	10
			36	
		食材の下処理 ⑨	37	11
			38	
		食材の下処理 ⑩	39	12
			40	
		食材の下加熱 ①	41	13
			42	
		食材の下加熱 ②	43	14
			44	
		食材の下加熱 ③	45	15
			46	
		食材の下加熱 ④	47	16
			48	
		食材の下加熱 ⑤	49	17
			50	
		食材の下加熱 ⑥	51	18
			52	
		食材の下加熱 ⑦	53	19
			54	
		食材の下加熱 ⑧	55	20
			56	
		食材の下加熱 ⑨	57	21
			58	
		食材の下加熱 ⑩	59	22
			60	
		食材に合わせた調理法 ①	61	23
			62	
		食材に合わせた調理法 ②	63	24
			64	
		食材に合わせた調理法 ③	65	25
			66	
		食材に合わせた調理法 ④	67	26
			68	
		食材に合わせた調理法 ⑤	69	27
			70	
食材に合わせた調理法 ⑥	71	28		
	72			
食材に合わせた調理法 ⑦	73	29		
	74			
食材に合わせた調理法 ⑧	75	30		
	76			
食材に合わせた調理法 ⑨	77	31		
	78			
食材に合わせた調理法 ⑩	79	32		
	80			
食材の取扱い	食材の保管と管理	食材の保管と管理 ①	81	33
			82	
		食材の保管と管理 ②	83	34
			84	
		食材の保管と管理 ③	85	35
			86	
		食材の保管と管理 ④	87	36
			88	
		食材の保管と管理 ⑤	89	37
			90	
		食材の保管と管理 ⑥	91	38
			92	
		食材の保管と管理 ⑦	93	39
			94	

		食材の保管と管理 ⑧	95	25	
			96		
		食材の保管と管理 ⑨	97		
			98		
		食材の保管と管理 ⑩	99		
			100		
		料理の盛り付け ①	101		26
			102		
		料理の盛り付け ②	103		
			104		
料理の盛り付け ③	105	27			
	106				
料理の盛り付け ④	107				
	108				
料理の盛り付け ⑤	109	28			
	110				
料理の盛り付け ⑥	111				
	112				
料理の盛り付け ⑦	113	29			
	114				
料理の盛り付け ⑧	115				
	116				
料理の盛り付け ⑨	117	30			
	118				
料理の盛り付け ⑩	119				
	120				
集団調理実習	大量調理と提供	大量調理の方法 ①	121	31	
			122		
		大量調理の方法 ②	123		
			124		
		大量調理の方法 ③	125	32	
			126		
		大量調理の方法 ④	127		
			128		
		大量調理の方法 ⑤	129	33	
			130		
		大量調理の方法 ⑥	131		
			132		
		大量調理の方法 ⑦	133	34	
			134		
		大量調理の方法 ⑧	135		
			136		
		大量調理の方法 ⑨	137	35	
			138		
		大量調理の方法 ⑩	139		
			140		
	接客の方法	接客の方法 ①	141	36	
			142		
		接客の方法 ②	143		
			144		
		接客の方法 ③	145	37	
			146		
		接客の方法 ④	147		
			148		
		接客の方法 ⑤	149	38	
			150		
		接客の方法 ⑥	151		
			152		
		接客の方法 ⑦	153	39	
			154		
		接客の方法 ⑧	155		
			156		
		接客の方法 ⑨	157	40	
			158		

接客・提供		接客の方法 ⑩	159	40	
			160		
	衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ①		161	41
				162	
		衛生フローチャートの運用 ②		163	42
				164	
		衛生フローチャートの運用 ③		165	43
				166	
		衛生フローチャートの運用 ④		167	44
				168	
		衛生フローチャートの運用 ⑤		169	45
				170	
		衛生フローチャートの運用 ⑥		171	46
				172	
		衛生フローチャートの運用 ⑦		173	47
				174	
		衛生フローチャートの運用 ⑧		175	48
				176	
		衛生フローチャートの運用 ⑨		177	49
				178	
		衛生フローチャートの運用 ⑩		179	50
				180	
	料理の提供方法 ①		181	46	
			182		
	料理の提供方法 ②		183	47	
			184		
	料理の提供方法 ③		185	48	
			186		
	料理の提供方法 ④		187	49	
			188		
	料理の提供方法 ⑤		189	50	
			190		
	料理の提供方法 ⑥		191	51	
			192		
	料理の提供方法 ⑦		193	52	
			194		
	料理の提供方法 ⑧		195	53	
			196		
	料理の提供方法 ⑨		197	54	
			198		
	料理の提供方法 ⑩		199	55	
			200		
創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ①		201	51	
			202		
	創作レシピ作成 ②		203	52	
			204		
	創作レシピ作成 ③		205	53	
			206		
	創作レシピ作成 ④		207	54	
			208		
	創作レシピ作成 ⑤		209	55	
			210		
	創作レシピ作成 ⑥		211	56	
			212		
	創作レシピ作成 ⑦		213	57	
			214		
	創作レシピ作成 ⑧		215	58	
			216		
	創作レシピ作成 ⑨		217	59	
			218		
	創作レシピ作成 ⑩		219	60	
			220		
コース料理の提供 ①		221	61		
		222			

	コース料理の提供 ②	223	57
		224	
	コース料理の提供 ③	225	57
		226	
	コース料理の提供 ④	227	57
		228	
	コース料理の提供 ⑤	229	58
		230	
	コース料理の提供 ⑥	231	58
		232	
コース料理の提供 ⑦	233	59	
	234		
コース料理の提供 ⑧	235	59	
	236		
コース料理の提供 ⑨	237	60	
	238		
コース料理の提供 ⑩	239	60	
	240		

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	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	東條孝文、尾上智子、山本沙織 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	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		
後期	28	14	—		
担当教員	農山一志、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せられることもある。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。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	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	254	127	—		
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70分程度のWeb学習を必須とする。予習では教科書および提供資料のを事前に通読する。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、調理法や模範レシピをもとにレシピ創作やコースを創作する。				
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とれるようになる。時節の歳時の知識をとり入れ、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、後期ごとに期末試験、平常点を組み合わせて評価する。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「揚げる」応用⑤	13	7	
			14		
		調理法「揚げる」応用⑥	15	8	
			16		
		調理法「炒める」基礎①	17	9	
			18		
		調理法「炒める」基礎②	19	10	
			20		
調理法「炒める」応用①	21	11			
	22				
調理法「炒める」応用②	23	12			
	24				
調理法「炒める」応用③	25	13			
	26				
調理法「炒める」応用④	27	14			
	28				
調理法「炒める」応用⑤	29	15			
	30				

調理法

水を媒介とした
加熱調理

調理法「炒める」応用 ⑥	31	16
	32	
調理法「煎り焼く」基礎 ①	33	17
	34	
調理法「煎り焼く」基礎 ②	35	18
	36	
調理法「煎り焼く」応用 ①	37	19
	38	
調理法「煎り焼く」応用 ②	39	20
	40	
調理法「煎り焼く」応用 ③	41	21
	42	
調理法「煎り焼く」応用 ④	43	22
	44	
調理法「茹でる」基礎 ①	45	23
	46	
調理法「茹でる」基礎 ②	47	24
	48	
調理法「茹でる」応用 ①	49	25
	50	
調理法「茹でる」応用 ②	51	26
	52	
調理法「茹でる」応用 ③	53	27
	54	
調理法「茹でる」応用 ④	55	28
	56	
調理法「煮込む」基礎 ①	57	29
	58	
調理法「煮込む」基礎 ②	59	30
	60	
調理法「煮込む」応用 ①	61	31
	62	
調理法「煮込む」応用 ②	63	32
	64	
調理法「煮込む」応用 ③	65	33
	66	
調理法「煮込む」応用 ④	67	34
	68	
調理法「煮込む」応用 ⑤	69	35
	70	
調理法「煮込む」応用 ⑥	71	36
	72	
調理法「あんかけ」基礎 ①	73	37
	74	
調理法「あんかけ」基礎 ②	75	38
	76	
調理法「あんかけ」応用 ①	77	39
	78	
調理法「あんかけ」応用 ②	79	40
	80	
調理法「あんかけ」応用 ③	81	41
	82	
調理法「あんかけ」応用 ④	83	42
	84	
調理法「蒸す」基礎 ①	85	43
	86	
調理法「蒸す」基礎 ②	87	44
	88	
調理法「蒸す」応用 ①	89	45
	90	
調理法「蒸す」応用 ②	91	46
	92	
調理法「蒸す」応用 ③	93	47
	94	

	その他の加熱調理	調理法「蒸す」応用④	95	48
			96	
		調理法「焼く」基礎①	97	49
			98	
		調理法「焼く」基礎②	99	50
			100	
		調理法「焼く」応用①	101	51
			102	
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			

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

合わせた料理の創作	料理の創造	オリジナルレシピの創造 ①	223	112
			224	
		オリジナルレシピの創造 ②	225	113
			226	
		オリジナルレシピの発表 ①	227	114
			228	
		オリジナルレシピの発表 ②	229	115
			230	
		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発表 ①	243	122
			244	
		オリジナルコースの発表 ②	245	123
			246	
		オリジナルコースの改善 ①	247	124
			248	
		オリジナルコースの改善 ②	249	125
			250	
オリジナルコースの発表 ③	251	126		
	252			
オリジナルコースの発表 ④	253	127		
	254			

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		
前期	40	10	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	石井友之、茅ヶ迫正治 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30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(単位時間)	授業回数(連番)
調理場で求められる料理の技術	包丁技術	包丁の扱いと切り方 ①	1	1	
			2		
		包丁の扱いと切り方 ②	3	2	
			4		
		包丁の扱いと切り方 ③	5	3	
			6		
		包丁の扱いと切り方 ④	7	4	
			8		
		包丁の扱いと切り方 ⑤	9	5	
			10		
		包丁の扱いと切り方 ⑥	11	6	
			12		
	食材の下処理(肉) ①	13	7		
		14			
	食材の下処理(肉) ②	15	8		
		16			
	食材の下処理(魚) ①	17	9		
		18			
	食材の下処理(魚) ②	19	10		
		20			
	食材の下処理(野菜) ①	21	11		
		22			
	食材の下処理(野菜) ②	23	12		
		24			
	食材の取扱い、	食材に合わせた調理法(肉) ①	25	13	
			26		
		食材に合わせた調理法(肉) ②	27	14	
			28		
	食材に合わせた調理法(肉) ③	29	15		
		30			
	食材に合わせた調理法(肉) ④	31	16		

	長物の取扱い	長物の取り扱い	32		
		食材に合わせた調理法(魚) ①	33		9
			34		
		食材に合わせた調理法(魚) ②	35		
			36		
		食材に合わせた調理法(魚) ③	37		10
			38		
		食材に合わせた調理法(魚) ④	39		
			40		

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Ⅱ	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	80	20	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、吉田亘 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	大手ホテルやレストランなど調理業務の現場においておよそ15年以上の実務経験を有し、かつ調理部門等の管理経験を持つ教員が担当する。 授業では、実際の調理現場で求められる技術や作業工程を実践的に学ぶ。知識や技術の習得にとどまらず、調理師としての行動や振る舞い、業務におけるコミュニケーション能力を高めるとともに、危機管理意識を向上を図る。 実務経験を有する教員の指導を通して、調理現場で求められるより実践的な能力を身につけることを目的とする。 毎回の授業では、予習と復習としてWeb学習およびグループワークを必須とし、予習では、教科書および提供資料を事前に通読し、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	現場に求められる知識、技能の実践を想定し、レシピから必要な調理器具、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)
包丁技術	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(非加熱調理)①	1	1		
		2			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(非加熱調理)②	3	2		
		4			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(非加熱調理)③	5	3		
		6			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(非加熱調理)④	7	4		
		8			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(炒め物)①	9	5		
		10			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(炒め物)②	11	6		
		12			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(炒め物)③	13	7		
		14			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方(炒め物)④	15	8		
		16			
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(揚げる)①	17	9			
	18				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(揚げる)②	19	10			
	20				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(揚げる)③	21	11			
	22				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(揚げる)④	23	12			
	24				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(煮込む)①	25	13			
	26				
料理に合わせた包丁の扱いと切り方(煮込む)②	27	14			
	28				

食材と調理技術	料理に合わせた包丁の扱いと切り方	料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ③	29	8
			30	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (煮込む) ④	31	
			32	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ①	33	9
			34	
			35	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ②	36	10
			37	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ③	38	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (蒸す) ④	39	
		料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ①	40	11
	41			
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ②	42		
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ③	43	12	
		44		
	料理に合わせた包丁の扱いと切り方 (焼く) ④	45		
		46		
	食材の取扱い	食材に合わせた調理法(肉) ①	47	13
			48	
食材に合わせた調理法(肉) ②		49	14	
		50		
食材に合わせた調理法(魚介) ①		51	15	
		52		
食材に合わせた調理法(魚介) ②		53	16	
		54		
食材に合わせた調理法(野菜) ①		55	17	
		56		
食材に合わせた調理法(野菜) ②		57	18	
		58		
食材に合わせた調理法(乾物) ①	59	19		
	60			
食材に合わせた調理法(乾物) ②	61	20		
	62			
料理の魅せ方	料理の提供	料理の盛り付け ①	63	
			64	
		料理の盛り付け ②	65	
			66	
		料理の盛り付け ③	67	
			68	
	料理の提供	料理の盛り付け ④	69	17
			70	
		料理の盛り付け ⑤	71	18
			72	
		料理の盛り付け ⑥	73	19
			74	
料理の盛り付け ⑦	75	20		
	76			
料理の盛り付け ⑧	77			
	78			
	79			
	80			

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	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	60	30	—		
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、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)
食材と飲料の基礎知識	飲料の知識	アルコール飲料の基礎知識	1	1	
			2		
		ワインの基礎知識	3	2	
			4		
		フランスワイン ①	5	3	
			6		
		フランスワイン ②	7	4	
			8		
		フランスワイン ③	9	5	
			10		
		その他の国のワイン ①	11	6	
			12		
		その他の国のワイン ②	13	7	
			14		
	日本ワイン	15	8		
		16			
	ワインと料理	17	9		
		18			
	ビールの基礎知識	19	10		
		20			
	ブランドーの基礎知識	21	11		
		22			
	日本酒の基礎知識	23	12		
		24			
	飲料の総復習	25	13		
		26			
食材の知識	チーズの基礎知識 ①	27	14		
		28			
	チーズの基礎知識 ②	29	15		
		30			
	チーズの基礎知識 ③	31	16		
		32			

	飲料の知識	ミネラルウォーターの基礎知識	33	17		
			34			
		コーヒーの基礎知識	35	18		
			36			
		紅茶、ハーブティの基礎知識	37	19		
			38			
		カクテルの基礎知識	39	20		
			40			
		サービス技法	レストランでの演出方法	西洋料理のサービス ①	41	21
					42	
西洋料理のサービス ②	43			22		
	44					
料理別演出方法 ①	45			23		
	46					
料理別演出方法 ②	47			24		
	48					
料理別演出方法 ③	49			25		
	50					
料理別演出方法 ④	51			26		
	52					
西洋料理のサービス ③	53			27		
	54					
西洋料理のサービス ④	55			28		
	56					
西洋料理のサービス ⑤	57			29		
	58					
レストランサービスの総復習	59			30		
	60					

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	60	30	—		
担当教員	矢野諒子、近藤乃里子 他				
教材 (教科書、副教材)	各言語により以下の通り。 英語:学内作成テキスト『料理のための外国語 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 フランス語:学内作成テキスト『料理のための外国語 フランス語』、 『増補改訂版フランス料理基本用語』辻静雄 辻調理専門学校編 大修館書店 2022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計1時間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	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	1	
			2		
		発音 ②	3	2	
			4		
		発音 ③	5	3	
			6		
	挨拶・自己紹介 ①	7	4		
		8			
	挨拶・自己紹介 ②	9	5		
		10			
	材料と分量の表現	食材、道具のことば ①	11	6	
			12		
		食材、道具のことば ②	13	7	
			14		
		分量の読み書き ①	15	8	
			16		
		分量の読み書き ②	17	9	
			18		
		分量の読み書き ③	19	10	
			20		
		分量の読み書き ④	21	11	
			22		
	分量の読み書き ⑤	23	12		
		24			
	接客の表現	接客の表現 ①	25	13	
			26		
		接客の表現 ②	27	14	
			28		
	接客の表現 ③	29	15		
		30			
	料理名 ①	31	16		
		32			

	レストランでの表現	料理名 ②	33	17
			34	
		料理名 ③	35	18
			36	
		料理名 ④	37	19
			38	
		料理名 ⑤	39	20
			40	
		料理名 ⑥	41	21
			42	
	ガイドブックの読み方 ①	43	22	
		44		
	ガイドブックの読み方 ②	45	23	
		46		
	料理内容の理解	料理の作り方 ①	47	24
			48	
		料理の作り方 ②	49	25
			50	
		料理の作り方 ③	51	26
			52	
料理の作り方 ④		53	27	
		54		
料理の作り方 ⑤		55	28	
		56		
料理の作り方 ⑥		57	29	
		58		
料理の作り方 ⑦		59	30	
		60		

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	食情報論	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	16	8	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	工藤優輝、金盛幹昌、西澤聖代			
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食情報論』を配布する				
科目概要	<p>本科目は、厨房機器・調理器具・食材飲料等に関わる企業において長年の実務経験を有する専門職やバイヤーが担当する。</p> <p>授業では、各業界分野の動向や今後の展望を学ぶことで調理業界全体の理解を深め、調理に関わる周辺知識や多角的な視点を身につける。これにより、幅広い視野を持ち、多様な進路選択ができる調理師の育成を目的とする。</p> <p>毎回の授業では、予習と復習としてWeb学習を必須とする。</p> <p>予習では、企業や業界理解のための事前調査に加え、教科書および提供資料の事前通読を行う。</p> <p>復習では、到達確認のための正誤問題への取り組みや提供資料の再通読、企業からの問いに対する回答の作成、レポート提出を課題とする。</p>				
到達目標	<p>調理を行うに伴って必要とされる周辺知識を身につけることで、料理の価値やパフォーマンスの向上・効率化、働きやすい環境整備に関したを選択ができるようになる。</p> <p>様々な分野のプロフェッショナルから基礎知識や流行、今後求められる調理師像を学び、将来の仕事に役立てる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>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。</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)
調理の周辺知識	食材	乳製品 ①	1	1	
			2		
		乳製品 ②	3		2
			4		
	厨房	設備 ①	5	3	
			6		
		設備 ②	7	4	
			8		
		機器 ①	9	5	
			10		
		機器 ②	11	6	
			12		
		器具 ①	13	7	
			14		
		器具 ②	15	8	
			16		