

# 2023年度シラバス

## 1年制 調理師本科

教科科目
食生活と健康
食品と栄養
食品の安全と衛生
調理理論と食文化概論
調理実習
調理実習Ⅱ
総合調理実習
飲食キャリア概論

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	調理師本科	一	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	鎌田陽子、三木奈央、飛高佳代 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	<p>この授業は健康の保持・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し、その見えないストーリーは良いことだけではなく、 この授業を食料生産・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。</p>							
到達目標	<p>食に関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。 飲食業界に関する環境問題について説明できる。</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。 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。</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	1			
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ②		2				
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ③		3	2			
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ④		4				
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑤		5	3			
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑥		6				
		飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑦		7	4			
	食生活と疾病	食生活の変遷		8				
		健康の現状		9	1			
		生活習慣病 ①		10				
		生活習慣病 ②		11	2			
		生活習慣病 ③		12				
		生活習慣病 ④		13	3			
		生活習慣病 ⑤		14				
		生活習慣病 ⑥		15	4			
		食の多様性 ①		16				
		ライフステージ ①		17	5			
				18				
				19	6			
				20				
				21	7			
				22				
				23	8			
				24				
				25	9			
				26				
				27	10			
				28				
				29	11			
				30				
				31	12			
				32				
				33	13			
				34				

	多様性な食生活	ライフステージ ②	35 36	18
		ライフステージ ③	37 38	
		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
	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
		食材をめぐる問題 ①	61 62	31
		食材をめぐる問題 ②	63 64	32
	地球環境と健康	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
		厨房環境 ①	75 76	38
		厨房環境 ②	77 78	39
	店舗環境と健康	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

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	調理師本科	一	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	畠川美耶子、岡田芙弥子、原智子 他							
教材 (教科書、副教材)	『オールガイド 食品成分表』 実教出版							
科目概要	<p>食品の食べ比べなどを通して、食品の特徴を学び、それぞれに適した調理方法や料理を学ぶ。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</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。</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)			
食品の評価	食品の評価	食品とおいしさ ①		1	1			
		2						
		3		2				
		4						
		5		3				
		6						
栄養素の種類と働き	栄養素の種類と働き	エネルギー		7	4			
		8						
		9		5				
		10						
		11		6				
		12						
		13		7				
		14						
		15		8				
		16						
		17		9				
		18						
糖質を多く含む食品	糖質を多く含む食品	ビタミンの種類と働き		19	10			
		20						
		バランスの良い食事 ①		21	11			
		22						
		23		12				
		24						
		25		13				
		26						
		27		14				
		28						
いもの種類と特徴	いもの種類と特徴	いもの種類と特徴 ①		29	15			
		30						
		31		16				
		32						
		33		17				
		34						

たんぱく質を 多く含む食品	肉の種類と特徴 ①	35	18
		36	
	肉の種類と特徴 ②	37	19
		38	
	肉の種類と特徴 ③	39	20
		40	
	肉の種類と特徴 ④	41	21
		42	
	魚介類の種類と特徴 ①	43	22
		44	
	魚介類の種類と特徴 ②	45	23
		46	
	魚介類の種類と特徴 ③	47	24
		48	
卵の特徴	49	25	
	50		
乳製品の種類と特徴 ①	51	26	
	52		
乳製品の種類と特徴 ②	53	27	
	54		
大豆の特徴と加工品	55	28	
	56		
脂質を多く含む食品	油脂の種類と特徴 ①	57	29
		58	
	油脂の種類と特徴 ②	59	30
		60	
	バターの特徴	61	31
	62		
種実類の種類と特徴	63	32	
	64		
食品の種類と特徴	野菜の種類と特徴 ①	65	33
		66	
	野菜の種類と特徴 ②	67	34
		68	
	野菜の種類と特徴 ③	69	35
		70	
	野菜の種類と特徴 ④	71	36
		72	
	野菜の種類と特徴 ⑤	73	37
		74	
	果物の種類と特徴 ①	75	38
		76	
	果物の種類と特徴 ②	77	39
		78	
果物の種類と特徴 ③	79	40	
	80		
きのこの種類と特徴	81	41	
	82		
食品の調理特性	食品の調理特性 ①	83	42
		84	
	食品の調理特性 ②	85	43
		86	
	食品の調理特性 ③	87	44
		88	
	食品の調理特性 ④	89	45
		90	
	食品の調理特性 ⑤	91	46
		92	
	食品の調理特性 ⑥	93	47
		94	
	食品の調理特性 ⑦	95	48
		96	
食品の調理特性 ⑧	97	49	
	98		
食品の調理特性 ⑨	99	50	
	100		

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

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	調理師本科	一	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	杉本智美、東條孝文、川田優子 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 2023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	食品衛生 ①	食品衛生とは ①		1	1			
		2						
食品と微生物	食品と微生物 ②	食品と微生物 ①		3	2			
		4						
		5			3			
		6						
飲食による健康危害	飲食による健康危害 ①	食品と微生物 ③		7	4			
		8						
		9			5			
		10						
		11			6			
		12						
		13			7			
		14						
		15			8			
		16						
		17			9			
		18						
		19			10			
		20						
飲食による健康危害	飲食による健康危害 ②	21			11			
		22						
		23			12			
		24						
		25			13			
		26						
		27			14			
		28						
食品安全対策	食品安全対策 ①	29			15			
飲食による健康危害	飲食による健康危害 ②	30						
		31			16			
		32						
		33			17			
		34						
		35			18			
		36						

		ノロウイルス食中毒	37 38	19
食品衛生	食品衛生 ②	食の安全を脅かす要因 ①	39 40	20
		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	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	61 62	31
		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	食品と微生物 ③	食品と微生物 ④	67 68	34
器具・容器包装の衛生	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
		食品製造のための安全対策 ①	71 72	36
		食品製造のための安全対策 ②	73 74	37
		食品営業施設・設備の衛生管理 ③	75 76	38
		食品衛生法 ⑨	77 78	39
		食品衛生法 ⑩	79 80	40
		食品営業施設・設備の衛生管理 ④	81 82	41
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑤	83 84	42
食品衛生	食品衛生 ④	食の安全を脅かす要因 ②	85 86	43
食品安全対策	食品安全対策 ⑤	食品営業施設・設備の衛生管理 ⑥	87 88	44
		食品添加物 ①	89 90	45
		食品添加物 ②	91 92	46
食品安全対策	食品安全対策 ⑥	食品表示 ①	93 94	47
		食品添加物 ③	95 96	48
		食品添加物 ④	97 98	49
		食品添加物 ⑤	99 100	50
		食品添加物 ⑥	101 102	51
		食品添加物 ⑦	103 104	52

食品安全対策	食品安全対策 ⑦	食品表示 ②	105	53
		食品表示 ③	106	
		食品表示 ④	107	54
		食品表示 ⑤	108	
		食品表示 ⑥	109	55
			110	
飲食による健康危害	飲食による健康危害 ④	111 112 113 114	56 57	
器具・容器包装の衛生 (実習)	器具・容器包装の衛生 ②	化学性食中毒	115 116	58
		器具・容器包装の取り扱い ②	117 118	
		器具・容器包装の取り扱い ③	119 120	60
		食品製造のための安全対策 ③	121 122	
食品安全対策4 (実習)	食品安全対策 ⑧	食品製造のための安全対策 ④	123 124	62
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑦	125 126	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑧	127 128	63
		食品と微生物 ⑤	129 130	
食品と微生物 (実習)	食品と微生物 ③	食品と微生物 ⑥	131 132	64
		器具・容器包装の取り扱い ④	133 134	
食品安全対策 (実習)	食品安全対策 ⑨	食品表示 ⑦	135 136	67
		食品表示 ⑧	137 138	
		食品製造のための安全対策 ⑤	139 140	68
		食品製造のための安全対策 ⑥	141 142	
食品と化学物質 (実習)	食品と化学物質 ③	食品添加物 ⑧	143 144	70
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 ⑦	145 146	
		食品製造のための安全対策 ⑧	147 148	71
		食品製造のための安全対策 ⑨	149 150	

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	調理師本科	一	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	濱本良司、塘和英、鈴木照美 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)			
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	2			
		味・香り		3	3			
		温度・テクスチャー		4	4			
	おいしさの構成	外観		5	5			
		食べ物の側・食べる側の要因 ①		6	6			
		食べ物の側・食べる側の要因 ②		7	7			
		計量・洗浄・浸漬・切碎 ①		8	8			
		計量・洗浄・浸漬・切碎 ②		9	9			
		切り方 ①		10	10			
		切り方 ②		11	11			
		切り方 ③		12	12			
		切り方 ④		13	13			
		混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ①		14	14			
非加熱調理操作		混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ②		15	15			
		茹でる ①		16	16			
		茹でる ②		17	17			
		茹でる ③		18	18			

調理の基本操作	加熱調理操作	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 でんぶん類	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	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			

動物性食品	動物性食品	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	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			
食器・容器	加熱調理器具 ①	137	69	
	138			
	加熱調理器具 ②	139	70	
	140			
陶器	141	71		
	142			
	磁器	143	72	
		144		
金属器・ガラス器	145	73		
	146			
木製器・その他	147	74		
	148			
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
	元～現代	174 175 176	
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	

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	調理師本科	一	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	220	55						
担当教員	塘和英、鈴木照美、簾達也 他							
教材 (教科書、副教材)	『調理実習』 辻調理師専門学校 2023年							
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)			
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			
		調理実習について ②		2				
料理の基本	包丁	包丁の名称と扱い方 ①		3	2			
		包丁の名称と扱い方 ②		4				
		包丁の種類と研ぎ方 ①		5				
		包丁の種類と研ぎ方 ②		6				
		包丁の種類と研ぎ方 ③		7	3			
		包丁の種類と研ぎ方 ④		8				
		材料の切り方 ①		9				
		材料の切り方 ②		10				
器具の使い方	切り物	材料の切り方 ③		11	4			
		材料の切り方 ④		12				
		材料の切り方 ⑤		13				
		材料の切り方 ⑥		14				
		材料の切り方 ⑦		15	5			
		材料の切り方 ⑧		16				
		材料の切り方 ⑨		17				
		材料の切り方 ⑩		18				
器具の種類と特徴	器具の種類と特徴	材料の切り方 ⑪		19	6			
		材料の切り方 ⑫		20				
		材料の切り方 ⑬		21				
		材料の切り方 ⑭		22				
		材料の切り方 ⑮		23	7			
		材料の切り方 ⑯		24				
		材料の切り方 ⑰		25				
		材料の切り方 ⑱		26				

調味料・香辛料	調味料	調味料の種類と調理例 ①	37	10
		38		
		39		
		40		
		調味料の種類と調理例 ③	41	11
		42		
	調味料の種類と調理例 ④	43		
	44			
	調味料の種類と調理例 ⑤	45	12	
	46			
	調味料の種類と調理例 ⑥	47		
	48			
香辛料	香辛料の種類と調理例 ①	49	13	
	50			
	51			
	52			
	香辛料の種類と調理例 ③	53	14	
	54			
香辛料の種類と調理例 ④	55			
56				
香辛料の種類と調理例 ⑤	57	15		
58				
59				
香辛料の種類と調理例 ⑥	60			
だし	だし	だしの種類 ①	61	16
		62		
		63		
		64		
	だしの調理例 ①	65	17	
	66			
	67			
	68			
	だしの調理例 ③	69	18	
	70			
	71			
	72			
だしの調理例 ⑤	73	19		
74				
75				
だしの調理例 ⑥	76			
野菜	野菜	野菜の下処理と基本的な調理 ①	77	20
		78		
		79		
		80		
		野菜の下処理と基本的な調理 ③	81	21
		82		
	野菜の下処理と基本的な調理 ④	83		
	84			
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	85	22	
	86			
	87			
	野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	88		
魚介類	魚介類	魚介類の下処理と基本調理 ①	89	23
		90		
		91		
		92		
		魚介類の下処理と基本調理 ③	93	24
		94		
	魚介類の下処理と基本調理 ④	95		
	96			
	魚介類の下処理と基本調理 ⑤	97	25	
	98			
	魚介類の下処理と基本調理 ⑥	99		
	100			
魚介類の下処理と基本調理 ⑦	101	26		
102				
魚介類の下処理と基本調理 ⑧	103			
104				

肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ①	105	27
		106	
	肉類の下処理と基本的な調理 ②	107	
		108	
	肉類の下処理と基本的な調理 ③	109	28
		110	
	肉類の下処理と基本的な調理 ④	111	
		112	
肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	113	29	
	114		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	115		
	116		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	117	30	
	118		
肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	119		
	120		
特殊食材	その他の材料の下処理と基本調理 ①	121	31
		122	
	その他の材料の下処理と基本調理 ②	123	
		124	
	その他の材料の下処理と基本調理 ③	125	32
		126	
	その他の材料の下処理と基本調理 ④	127	
		128	
加熱調理技法	調理法 茹でる ①	129	33
		130	
	調理法 茹でる ②	131	
		132	
	調理法 茹でる ③	133	34
		134	
	調理法 茹でる ④	135	
		136	
調理法 茹でる ⑤	137	35	
	138		
調理法 茹でる ⑥	139		
	140		
調理法 揚げる ①	141	36	
	142		
調理法 揚げる ②	143		
	144		
調理法 揚げる ③	145	37	
	146		
調理法 揚げる ④	147		
	148		
調理法 揚げる ⑤	149	38	
	150		
調理法 揚げる ⑥	151		
	152		
調理法 炒める ①	153	39	
	154		
調理法 炒める ②	155		
	156		
調理法 炒める ③	157	40	
	158		
調理法 炒める ④	159		
	160		
調理法 炒める ⑤	161	41	
	162		
調理法 炒める ⑥	163		
	164		
調理法 煮込む ①	165	42	
	166		
調理法 煮込む ②	167		
	168		
調理法 煮込む ③	169	43	
	170		
調理法 煮込む ④	171		
	172		

調理法の種類と調理例	調理法 煮込む ⑤	173	44
		174	
	調理法 煮込む ⑥	175	
		176	
	調理法 蒸す ①	177	45
		178	
	調理法 蒸す ②	179	
		180	
	調理法 蒸す ③	181	46
		182	
調理法 蒸す ④	183		
	184		
調理法 蒸す ⑤	185	47	
	186		
調理法 蒸す ⑥	187		
	188		
調理法 蒸す ⑦	189	48	
	190		
調理法 蒸す ⑧	191		
	192		
調理法の組み合わせ	複合的な調理法 ①	193	49
		194	
	複合的な調理法 ②	195	
		196	
	複合的な調理法 ③	197	50
		198	
	複合的な調理法 ④	199	
		200	
	複合的な調理法 ⑤	201	51
		202	
複合的な調理法 ⑥	203		
	204		
複合的な調理法 ⑦	205	52	
	206		
複合的な調理法 ⑧	207		
	208		
複合的な調理法 ⑨	209	53	
	210		
複合的な調理法 ⑩	211		
	212		
調理法のまとめ	調理技術のまとめ ①	213	54
		214	
	調理技術のまとめ ②	215	
		216	
	調理技術のまとめ ③	217	55
	218		
調理技術のまとめ ④	219		
	220		

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	調理師本科	—	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		福留光幸、瀬口伸、西山裕一 他		
教材 (教科書、副教材)	『調理実習』 辻調理師専門学校 2023年				
科目概要	この教科科目は、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年以上の経験があり、かつ調理部門等の管理経験を有する者が担当する。 授業は、実際の調理業務の現場で求められる技術や課題解決の能力を向上することを目的とする。具体的には、調理作業のスピードや料理の再現性を高めるほか、課題料理の考察・検証・改善をすすめるなかで、現場で求められるコミュニケーション能力の向上をはかるなど、実務経験を有する教員の指導により調理師として活躍するための資質を養う。				
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)
切りもの	商品としての切りもの	商品を想定した材料の切り方 ①		1	1
		商品を想定した材料の切り方 ②		2	
		商品を想定した材料の切り方 ③		3	
	調理場での切りもの	商品を想定した材料の切り方 ④		4	
		調理場に求められる材料の切り方 ①		5	2
		調理場に求められる材料の切り方 ②		6	
		調理場に求められる材料の切り方 ③		7	
		調理場に求められる材料の切り方 ④		8	
		調理場に求められる材料の切り方 ⑤		9	3
		調理場に求められる材料の切り方 ⑥		10	
		調理場に求められる材料の切り方 ⑦		11	
		調理場に求められる材料の切り方 ⑧		12	
器具の使い方	器具の種類と特徴	器具の種類 ①		13	4
		器具の種類 ②		14	
		器具の特徴 ①		15	
		器具の特徴 ②		16	
	調味料・香辛料	器具の特徴 ③		17	5
		器具の特徴 ④		18	
		器具の特徴 ⑤		19	
		器具の特徴 ⑥		20	
調味料・香辛料	調味料	器具の特徴 ⑦		21	6
		器具の特徴 ⑧		22	
		器具の特徴 ⑨		23	
		器具の特徴 ⑩		24	
	香辛料	器具の特徴 ⑪		25	7
		器具の特徴 ⑫		26	
		器具の特徴 ⑬		27	
		器具の特徴 ⑭		28	
		調理法 茄である ①		29	8
		調理法 茄である ②		30	
		調理法 茄である ③		31	
		調理法 茄である ④		32	
		調理法 茄である ⑤		33	9
		調理法 茄である ⑥		34	
		調理法 茄である ⑦		35	
		調理法 茄である ⑧		36	

調理法の種類と調理例	加熱調理技法	調理法 茹でる ⑤	37	10	
		38			
		調理法 茹でる ⑥	39		
			40		
		調理法 揚げる ①	41		11
			42		
	調理法 揚げる ②	43			
		44			
	調理法 揚げる ③	45	12		
		46			
	調理法 揚げる ⑥	47			
		48			
	調理法 炒める ①	49	13		
		50			
	調理法 炒める ②	51			
		52			
	調理法 炒める ③	53	14		
		54			
	調理法 炒める ④	55			
		56			
調理法 煮込む ①	57	15			
	58				
調理法 煮込む ②	59				
	60				
調理法 煮込む ③	61	16			
	62				
調理法 煮込む ④	63				
	64				
調理法 蒸す ①	65	17			
	66				
調理法 蒸す ②	67				
	68				
調理法 蒸す ①	69	18			
	70				
調理法 蒸す ②	71				
	72				
調理法の組み合わせ	複合的な調理法 ①	73	19		
		74			
	複合的な調理法 ②	75			
		76			
	複合的な調理法 ③	77	20		
		78			
	複合的な調理法 ④	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	調理師本科	一	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	92	23						
担当教員	森祐貴、川崎元太、太田好成 他							
教材 (教科書、副教材)	『総合調理実習』 辻調理師専門学校 2023年							
科目概要	調理実習を通して栄養、健康、接遇、大量調理、食の安全に関する知識や技術を習得する。 美味しさだけではないバランスの良い食事の作成、接客サービス、大型機器を使った大量調理を体感することにより得た知識を扱えるようになることを目的とする。							
到達目標	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて、食品事故を起こさないための衛生管理や作業区域、温度などに注意しながら料理を提供する。栄養と健康に配慮した食事、ホスピタリティやおもてなしの心を理解し、『お客様の存在』を考慮した調理師を目指す。							
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)			
集団調理実習の心構え	集団調理実習について ①			1	1			
	2			2				
	3			3				
	4			4				
接客サービス	ホスピタリティについて ①			5	2			
	6			6				
	7			7				
	8			8				
調理設備	接客について ①			9	3			
	10			10				
	11			11				
	12			12				
	提供(接遇)の実践 ①			13	4			
	14			14				
	15			15				
	16			16				
	提供(接遇)の実践 ③			17	5			
	18			18				
	19			19				
	20			20				
	調理システムの理解と実践 ①			21	6			
	22			22				
	23			23				
	24			24				
	機器の特性と扱い方 ①			25	7			
	26			26				
	27			27				
	28			28				
	機器の特性と扱い方 ③			29	8			
	30			30				
	31			31				
	32			32				
	真空調理の扱い方と実践 ①			33	9			
	34			34				
	35			35				
	36			36				

大量調理施設衛生管理マニュアル	大量調理の特徴	衛生管理の理解と実践 ①	37	10
		38		
		39		
		40		
		衛生管理の理解と実践 ③	41	11
		42		
		43		
		44		
		食材の扱いと作業区域の理解 ①	45	12
		46		
集団調理実習の進め方	集団調理実習の進め方	47		
		48		
		食材の扱いと作業区域の理解 ③	49	13
		50		
		51		
		52		
		フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ①	53	14
		54		
		55		
		56		
食卓の演出	食卓の演出	洗浄と消毒の理解 ①	57	15
		58		
		59		
		60		
		洗浄と消毒の理解 ③	61	16
		62		
		63		
		64		
		食品の温度管理・検食の理解 ①	65	17
		66		
献立作成	献立作成と調理	67		
		68		
		食中毒の予防 ①	69	18
		70		
		71		
		72		
		食中毒の予防 ③	73	19
		74		
		75		
		76		
カラーコーディネート	カラーコーディネート	食物アレルギーと食事 ①	77	20
		78		
		79		
		80		
カラーコーディネート	カラーコーディネート	カラーコーディネート ①	81	21
		82		
		83		
		84		
		カラーコーディネート ③	85	22
調理師と健康	調理師と健康	86		
		87		
		88		
		調理師と健康 ①	89	23
		90		
調理師と健康	調理師と健康	91		
		92		

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	調理師本科	一	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					
前期	28	14						
担当教員	岡田知子、桐原清武							
教材 (教科書、副教材)	『飲食キャリア概論』辻調理師専門学校 2023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も身に付ける。							
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。メニュー表を見て原価計算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)			
飲食業界理解	飲食業界概要	飲食業界理解 ①		1	1			
		飲食業界理解 ②		2				
		飲食業界理解 ③		3	2			
	フードビジネス	フードビジネス ①		4				
		フードビジネス ②		5	3			
		フードビジネス ③		6				
		フードビジネス ④		7	4			
		フードビジネス ⑤		8				
		フードビジネス ⑥		9	5			
		フードビジネス ⑦		10				
情報活用	情報収集	情報収集		11	6			
	コミュニケーション	コミュニケーション		12				
	就職活動スキル	就職活動スキル ①		13	7			
		就職活動スキル ②		14				
		就職活動スキル ③		15	8			
キャリアデザイン	自己理解	就職活動スキル ④		16				
		就職活動スキル ⑤		17	9			
	キャリアデザイン	就職活動スキル ⑥		18				
		就職活動スキル ⑦		19	10			
		就職活動スキル ⑧		20				
	自己表現	就職活動スキル ⑨		21	11			
		就職活動スキル ⑩		22				
	キャリアデザイン	自己理解		23	12			
		自己表現		24				
		キャリアデザイン		25	13			
		キャリアデザイン		26				
		キャリアデザイン		27	14			
		キャリアデザイン		28				