

2025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 | — | 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、上萩環 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、 食べることに對して「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 | 食に關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。 飲食業界に關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 | 1 | |
| | | | 2 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ② | 3 | 2 | |
| | | | 4 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ③ | 5 | 3 | |
| | | | 6 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ④ | 7 | 4 | |
| | | | 8 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑤ | 9 | 5 | |
| | | | 10 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑥ | 11 | 6 | |
| | | | 12 | | |
| | | 飲食業界を取り巻く社会的背景 ⑦ | 13 | 7 | |
| | | | 14 | | |
| 調理師と疾病 | 食生活と疾病 | 食生活の変遷 | 15 | 8 | |
| | | | 16 | | |
| | | 健康の現状 | 17 | 9 | |
| | | | 18 | | |
| | | 生活習慣病 ① | 19 | 10 | |
| | | | 20 | | |
| | | 生活習慣病 ② | 21 | 11 | |
| | | | 22 | | |
| | | 生活習慣病 ③ | 23 | 12 | |
| | | | 24 | | |
| | | 生活習慣病 ④ | 25 | 13 | |
| | | | 26 | | |
| | | 生活習慣病 ⑤ | 27 | 14 | |
| | | | 28 | | |
| | | 生活習慣病 ⑥ | 29 | 15 | |
| | | | 30 | | |

| | | | | |
|--------|---------|-------------|----|----|
| | 多様な食生活 | 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 | |
| | | 食の多様性 ② | 41 | 21 |
| | | | 42 | |
| | | 食の多様性 ③ | 43 | 22 |
| | | | 44 | |
| 調理師と社会 | 労働と健康 | 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 | |
| | | 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 | |
| 環境と健康 | 地球環境と健康 | 食材をめぐる問題 ① | 61 | 31 |
| | | | 62 | |
| | | 食材をめぐる問題 ② | 63 | 32 |
| | | | 64 | |
| | | 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 | |
| | 店舗環境と健康 | 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 | 調理師本科 | — | 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 | 畑川美耶子、岡本めぐみ 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、それぞ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 | | |
| | | 食品とおいしさ ② | 3 | 2 | |
| | | | 4 | | |
| | | 食品とおいしさ ③ | 5 | 3 | |
| | | | 6 | | |
| 栄養素 | 食品に含まれる栄養素 | エネルギー | 7 | 4 | |
| | | | 8 | | |
| | | 栄養成分表示 | 9 | 5 | |
| | | | 10 | | |
| | | 栄養素の種類と働き ① | 11 | 6 | |
| | | | 12 | | |
| | | 栄養素の種類と働き ② | 13 | 7 | |
| | | | 14 | | |
| | | 栄養素の種類と働き ③ | 15 | 8 | |
| | | | 16 | | |
| | | 栄養素の種類と働き ④ | 17 | 9 | |
| | | | 18 | | |
| | | 栄養素の種類と働き ⑤ | 19 | 10 | |
| | | | 20 | | |
| | | バランスの良い食事 ① | 21 | 11 | |
| | | | 22 | | |
| | | バランスの良い食事 ② | 23 | 12 | |
| | | | 24 | | |
| | 糖質を多く含む食品 | 米の種類と特徴 ① | 25 | 13 | |
| | | | 26 | | |
| | | 米の種類と特徴 ② | 27 | 14 | |
| | | | 28 | | |
| | | いもの種類と特徴 ① | 29 | 15 | |
| | | | 30 | | |
| | | いもの種類と特徴 ② | 31 | 16 | |
| | | | 32 | | |
| | | 小麦粉の種類と特徴 | 33 | 17 | |
| | | | 34 | | |
| | | 砂糖の種類と特徴 | 35 | 18 | |
| | | | 36 | | |

| | | | | |
|----------|------------------|-------------|----|----|
| 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 | 病気の時に適した食事 | 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 | 調理師本科 | — | 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、福田千晶 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 | | |
| | | 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 | | | | |
| 食品安全対策 ① | 食品安全対策 ① | 食品衛生法 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 | |
| 食品衛生 ② | 食品衛生 ② | 食の安全を脅かす要因 ① | 37 | 19 |
| | | | 38 | |
| 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 | 39 | 20 |
| | | | 40 | |
| | | 寄生虫食中毒 ② | 41 | 21 |
| | | | 42 | |
| | | 寄生虫食中毒 ③ | 43 | 22 |
| | | | 44 | |
| 食品安全対策 ② | 食品安全対策 ② | 食品衛生法 ② | 45 | 23 |
| | | | 46 | |
| | | 食品衛生法 ③ | 47 | 24 |
| | | | 48 | |
| | | 食品衛生法 ④ | 49 | 25 |
| | | | 50 | |
| | | 食品衛生法 ⑤ | 51 | 26 |
| | | | 52 | |
| | | 食品衛生法 ⑥ | 53 | 27 |
| | | | 54 | |
| 食品衛生 ③ | 食品衛生 ③ | 食品衛生法 ⑦ | 55 | 28 |
| | | | 56 | |
| | | 食品衛生法 ⑧ | 57 | 29 |
| | | | 58 | |
| | | 食品衛生法 ⑨ | 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 | |
| 食品衛生 ④ | 食品衛生 ④ | 食品営業施設・設備の衛生管理 ④ | 81 | 41 |
| | | | 82 | |
| | | 食の安全を脅かす要因 ② | 83 | 42 |
| | | | 84 | |
| | | 食品添加物 ① | 85 | 43 |
| | | | 86 | |
| 食品と化学物質 ① | 食品と化学物質 ① | 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 | |
| 器具・容器包装の衛生 ② | 器具・容器包装の衛生 ② | 食品添加物 ⑥ | 97 | 49 |
| | | | 98 | |
| | | 食品添加物 ⑦ | 99 | 50 |
| | | | 100 | |
| | | 器具・容器包装の取り扱い ② | 101 | 51 |
| | | | 102 | |
| 食品安全対策 ⑥ | 食品安全対策 ⑥ | 器具・容器包装の取り扱い ③ | 103 | 52 |
| | | | 104 | |
| | | 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 | |
| 飲食による健康危害 ④ | 飲食による健康危害 ④ | 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 | |
| | | 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 | 調理師本科 | — | 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、若林知人 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 | |
| | | | 2 | | |
| | | 調理の目的 | 3 | 2 | |
| | | | 4 | | |
| | おいしさの構成 | 味・香り | 5 | 3 | |
| | | | 6 | | |
| | | 温度・テクスチャー | 7 | 4 | |
| | | | 8 | | |
| | | 外観 | 9 | 5 | |
| | | | 10 | | |
| | | 食べ物の側・食べる側の要因 ① | 11 | 6 | |
| | | | 12 | | |
| | | 食べ物の側・食べる側の要因 ② | 13 | 7 | |
| | | | 14 | | |
| 非加熱調理操作 | | 計量・洗浄・浸漬・切碎 ① | 15 | 8 | |
| | | | 16 | | |
| | | 計量・洗浄・浸漬・切碎 ② | 17 | 9 | |
| | | | 18 | | |
| | | 切り方 ① | 19 | 10 | |
| | | | 20 | | |
| | | 切り方 ② | 21 | 11 | |
| | | | 22 | | |
| | | 切り方 ③ | 23 | 12 | |
| | | | 24 | | |
| | | 切り方 ④ | 25 | 13 | |
| | | | 26 | | |
| | | 混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ① | 27 | 14 | |
| | | | 28 | | |
| | | 混合・攪拌・冷却・冷凍・解凍 ② | 29 | 15 | |
| | | | 30 | | |

| | | | | |
|---------|--------|--------------|----|----|
| 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 | |
| | | 加熱調理器具 ② | 139 | 70 |
| | | | 140 | |
| | 食器・容器 | 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 | |

| | | | | |
|------|-------------|---------------|-----|----|
| 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 | 調理師本科 | — | 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、山内茂 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 | 材料の切り方 ① | 17 | 5 | |
| | | | 18 | | |
| | | | 19 | | |
| | | | 20 | | |
| | | 材料の切り方 ③ | 21 | 6 | |
| | | | 22 | | |
| | | | 材料の切り方 ④ | | 23 |
| | | | | | 24 |
| | | 材料の切り方 ⑤ | 25 | 7 | |
| | | | 26 | | |
| | | | 材料の切り方 ⑥ | | 27 |
| | | | | | 28 |
| 器具の使い方 | 器具の種類と特徴 | 器具の種類 ① | 29 | 8 | |
| | | | 30 | | |
| | | 器具の種類 ② | 31 | | |
| | | | 32 | | |
| | | 器具の特徴 ① | 33 | 9 | |
| | | | 34 | | |
| | | 器具の特徴 ② | 35 | | |
| | | | 36 | | |

| | | | | |
|---------|-----|-----------------|-----|----|
| 調味料・香辛料 | 調味料 | 調味料の種類と調理例 ① | 37 | 10 |
| | | | 38 | |
| | | 調味料の種類と調理例 ② | 39 | |
| | | | 40 | |
| | | 調味料の種類と調理例 ③ | 41 | 11 |
| | | | 42 | |
| | 香辛料 | 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 | |
| だし | 香辛料 | 香辛料の種類と調理例 ① | 49 | 13 |
| | | | 50 | |
| | | 香辛料の種類と調理例 ② | 51 | |
| | | | 52 | |
| | 香辛料 | 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 | |
| | 香辛料 | 香辛料の種類と調理例 ⑥ | 59 | |
| | | | 60 | |
| だし | だし | だしの種類 ① | 61 | 16 |
| | | | 62 | |
| | | だしの種類 ② | 63 | |
| | | | 64 | |
| | 調理例 | だしの調理例 ① | 65 | 17 |
| | | | 66 | |
| | | だしの調理例 ② | 67 | |
| | | | 68 | |
| | | だしの調理例 ③ | 69 | 18 |
| | | | 70 | |
| | | だしの調理例 ④ | 71 | |
| | | | 72 | |
| | | だしの調理例 ⑤ | 73 | 19 |
| | | | 74 | |
| | | だしの調理例 ⑥ | 75 | |
| | | | 76 | |
| | 野菜 | 野菜の下処理と基本的な調理 ① | 77 | 20 |
| | | | 78 | |
| | | 野菜の下処理と基本的な調理 ② | 79 | |
| | | | 80 | |
| | 野菜 | 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 | 野菜の下処理と基本的な調理 ⑤ | 85 | 22 |
| | | | 86 | |
| | | 野菜の下処理と基本的な調理 ⑥ | 87 | |
| | | | 88 | |
| | 魚介類 | 魚介類の下処理と基本調理 ① | 89 | 23 |
| | | | 90 | |
| | | 魚介類の下処理と基本調理 ② | 91 | |
| | | | 92 | |
| | 魚介類 | 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 | 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 | |

| | | | | |
|-------------|--------|-------------------|-----|----|
| 材料の下処理と基本調理 | | 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 | |
| | 特殊食材 | その他の材料の下処理と基本調理 ① | 117 | 30 |
| | | | 118 | |
| | | その他の材料の下処理と基本調理 ② | 119 | |
| | | | 120 | |
| | | その他の材料の下処理と基本調理 ③ | 121 | 31 |
| | | | 122 | |
| | | その他の材料の下処理と基本調理 ④ | 123 | |
| | | | 124 | |
| | | 調理法 茹でる ① | 125 | 32 |
| | | | 126 | |
| | | 調理法 茹でる ② | 127 | |
| | | | 128 | |
| | | 調理法 茹でる ③ | 129 | 33 |
| | | | 130 | |
| | | 調理法 茹でる ④ | 131 | |
| | | | 132 | |
| | | 調理法 茹でる ⑤ | 133 | 34 |
| | | | 134 | |
| | | 調理法 茹でる ⑥ | 135 | |
| | | | 136 | |
| | | 調理法 揚げる ① | 137 | 35 |
| | | | 138 | |
| | | 調理法 揚げる ② | 139 | |
| | | | 140 | |
| | | 調理法 揚げる ③ | 141 | 36 |
| | | | 142 | |
| | | 調理法 揚げる ④ | 143 | |
| | | | 144 | |
| | 加熱調理技法 | 調理法 揚げる ⑤ | 145 | 37 |
| | | | 146 | |
| | | 調理法 揚げる ⑥ | 147 | |
| | | | 148 | |
| | | 調理法 炒める ① | 149 | 38 |
| | | | 150 | |
| | | 調理法 炒める ② | 151 | |
| | | | 152 | |
| | | 調理法 炒める ③ | 153 | 39 |
| | | | 154 | |
| | | 調理法 炒める ④ | 155 | |
| | | | 156 | |
| | | 調理法 炒める ⑤ | 157 | 40 |
| | | | 158 | |
| | | 調理法 炒める ⑥ | 159 | |
| | | | 160 | |
| | | | 161 | 41 |
| | | | 162 | |
| | | | 163 | |
| | | | 164 | |

| | | | | |
|------------|-----------|------------|-----|----|
| 調理法の種類と調理例 | | 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 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 | 瀬口伸、西山裕一 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 | 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。 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・改善を進めるなかで、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) |
| 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 | |
| | | | 2 | | |
| | | 商品を想定した材料の切り方 ② | 3 | | |
| | | | 4 | | |
| | | 商品を想定した材料の切り方 ③ | 5 | 2 | |
| | | | 6 | | |
| | 調理場での切りもの | 調理場に求められる材料の切り方 ① | 7 | | |
| | | | 8 | | |
| | | 調理場に求められる材料の切り方 ② | 9 | 3 | |
| | | | 10 | | |
| | | 調理場に求められる材料の切り方 ③ | 11 | | |
| | | | 12 | | |
| 器具の使い方 | 器具の種類と特徴 | 器具の種類 ① | 13 | 4 | |
| | | | 14 | | |
| | | 器具の種類 ② | 15 | | |
| | | | 16 | | |
| | | 器具の特徴 ① | 17 | 5 | |
| | | | 18 | | |
| | | 器具の特徴 ② | 19 | | |
| | | | 20 | | |
| 調味料・香辛料 | 調味料 | 調味料の種類と調理例 ① | 21 | 6 | |
| | | | 22 | | |
| | | 調味料の種類と調理例 ② | 23 | | |
| | | | 24 | | |
| | 香辛料 | 香辛料の種類と調理例 ① | 25 | 7 | |
| | | | 26 | | |
| | | 香辛料の種類と調理例 ② | 27 | | |
| | | | 28 | | |

| | | | | |
|------------|-----------|-----------|----|----|
| 調理法の種類と調理例 | 加熱調理技法 | 調理法 茹でる ① | 29 | 8 |
| | | | 30 | |
| | | 調理法 茹でる ② | 31 | |
| | | | 32 | |
| | | 調理法 茹でる ③ | 33 | 9 |
| | | | 34 | |
| | | 調理法 茹でる ④ | 35 | |
| | | | 36 | |
| | | 調理法 茹でる ⑤ | 37 | 10 |
| | | | 38 | |
| | | 調理法 茹でる ④ | 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 ④ | 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 ③ | 69 | 18 |
| | | | 70 | |
| | | 調理法 蒸す ④ | 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 | — | 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 | 森下豊、吉川喜美子 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 | 調理実習を通して栄養、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。 美味しさだけでなく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。 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) |
| | 集団調理実習の心構え | 集団調理実習について ① | 1 | 1 | |
| | | | 2 | | |
| | | 集団調理実習について ② | 3 | | |
| | | | 4 | | |
| | 接客サービス | ホスピタリティについて ① | 5 | 2 | |
| | | | 6 | | |
| | | ホスピタリティについて ② | 7 | | |
| | | | 8 | | |
| | | 接客について ① | 9 | 3 | |
| | | | 10 | | |
| | | 接客について ② | 11 | | |
| | | | 12 | | |
| | | 提供(接客)の実践 ① | 13 | 4 | |
| | | | 14 | | |
| | | 提供(接客)の実践 ② | 15 | | |
| | | | 16 | | |
| | | 提供(接客)の実践 ③ | 17 | 5 | |
| | | | 18 | | |
| | | 提供(接客)の実践 ④ | 19 | | |
| | | | 20 | | |
| | 調理設備 | 調理システムの理解と実践 ① | 21 | 6 | |
| | | | 22 | | |
| | | 調理システムの理解と実践 ② | 23 | | |
| | | | 24 | | |
| | | 機器の特性と扱い方 ① | 25 | 7 | |
| | | | 26 | | |
| | | 機器の特性と扱い方 ② | 27 | | |
| | | | 28 | | |
| | | 機器の特性と扱い方 ③ | 29 | 8 | |
| | | | 30 | | |
| | | 機器の特性と扱い方 ④ | 31 | | |
| | | | 32 | | |
| | | 真空調理の扱い方と実践 ① | 33 | 9 | |
| | | | 34 | | |
| | | 真空調理の扱い方と実践 ② | 35 | | |
| | | | 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 | |
| | | 衛生管理の理解と実践 ② | 39 | |
| | | | 40 | |
| | | 衛生管理の理解と実践 ③ | 41 | 11 |
| | | | 42 | |
| | | 衛生管理の理解と実践 ④ | 43 | |
| | | | 44 | |
| | | 食材の扱いと作業区域の理解 ① | 45 | 12 |
| | | | 46 | |
| | | 食材の扱いと作業区域の理解 ② | 47 | |
| | | | 48 | |
| | | 食材の扱いと作業区域の理解 ③ | 49 | 13 |
| | | | 50 | |
| | | 食材の扱いと作業区域の理解 ④ | 51 | |
| | | | 52 | |
| | 集団調理実習の進め方 | フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ① | 53 | 14 |
| | | | 54 | |
| | | フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ② | 55 | |
| | | | 56 | |
| | | 洗浄と消毒の理解 ① | 57 | 15 |
| | | | 58 | |
| | | 洗浄と消毒の理解 ② | 59 | |
| | | | 60 | |
| | | 洗浄と消毒の理解 ③ | 61 | 16 |
| | | | 62 | |
| | | 洗浄と消毒の理解 ④ | 63 | |
| | | | 64 | |
| | | 食品の温度管理・検食の理解 ① | 65 | 17 |
| | | | 66 | |
| | | 食品の温度管理・検食の理解 ② | 67 | |
| | | | 68 | |
| | | 食中毒の予防 ① | 69 | 18 |
| | | | 70 | |
| | | 食中毒の予防 ② | 71 | |
| | | | 72 | |
| | | 食中毒の予防 ③ | 73 | 19 |
| | | | 74 | |
| | | 食中毒の予防 ④ | 75 | |
| | | | 76 | |
| | | 食物アレルギーと食事 ① | 77 | 20 |
| | | | 78 | |
| | | 食物アレルギーと食事 ② | 79 | |
| | | | 80 | |
| 食卓の演出 | 食卓の演出 | カラーコーディネート ① | 81 | 21 |
| | | | 82 | |
| | | カラーコーディネート ② | 83 | |
| | | | 84 | |
| | | カラーコーディネート ③ | 85 | 22 |
| | | | 86 | |
| | | カラーコーディネート ④ | 87 | |
| | | | 88 | |
| 献立作成 | 献立作成と調理 | 調理師と健康 ① | 89 | 23 |
| | | | 90 | |
| | | 調理師と健康 ② | 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 | — | 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 | 空智房 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。 | | | | |
| 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 | |
| | | | 2 | | |
| | | 飲食業界理解 ② | 3 | 2 | |
| | | | 4 | | |
| | | 飲食業界理解 ③ | 5 | 3 | |
| | | | 6 | | |
| | フードビジネス | フードビジネス ① | 7 | 4 | |
| | | | 8 | | |
| | | フードビジネス ② | 9 | 5 | |
| | | | 10 | | |
| | | フードビジネス ③ | 11 | 6 | |
| | | | 12 | | |
| 情報活用 | 情報収集 | 情報収集・活用・表現 | 13 | 7 | |
| | | | 14 | | |
| | コミュニケーション | コミュニケーション | 15 | 8 | |
| | | | 16 | | |
| | 就職活動スキル | 就職活動スキル 履歴書 | 17 | 9 | |
| | | | 18 | | |
| | | 就職活動スキル 企業訪問 | 19 | 10 | |
| | | | 20 | | |
| | | 就職活動スキル 面接 | 21 | 11 | |
| | | | 22 | | |
| キャリアデザイン | 自己理解 | 自己理解 | 23 | 12 | |
| | | | 24 | | |
| | | 自己表現 | 25 | 13 | |
| | | | 26 | | |
| | キャリアデザイン | キャリアデザイン | 27 | 14 | |
| | | | 28 | | |