シラバス

２年制
調理応用技術マネジメント学科

教科科目	
１年次	２年次
食生活と健康	キャリアマネジメント
食品と栄養の特性	英語
食品の安全と衛生	飲食店HACCP
調理理論	応用調理実習
食文化概論	応用総合調理実習
調理実習	応用調理理論
総合調理実習	食文化産業概論

辻調理師専門学校 東京

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食生活と健康		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	単位	3	授業回数	45
教員名	竹内康子、原野美香、角倉知子、堀江早喜		実務経験のある教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、「環境」「健康」「労働衛生」などの問題や対策について、グループで議論や発表をするなど、適宜、グループワークも取り入れながら授業を進行する。また、各回の授業テーマとSDGs（持続可能な開発目標：世界のみんなで解決していく17個の目標）とを関連づけて考えることで、調理師として、常にグローバルな視点で考える習慣を身に付けることができるようになる。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な知識として、全ての人々の健康を守り増進させるために学ぶ科目。主に「疾病」「健康」「食育」、「労働」、「環境」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、調理師ができることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数（連番）	授業回数（連番）
健康の現状	健康の現状1	1	1
	健康の現状2	2	
	健康の現状3	3	2
	健康の現状4	4	
	健康の現状5	5	3
	健康の現状6	6	
	健康の現状7	7	4
	健康の現状8	8	
	健康の現状9	9	5
	健康の現状10	10	
	健康の現状11	11	6
	健康の現状12	12	
	健康の現状13	13	7
	健康の現状14	14	
	健康の現状15	15	8
	健康の現状16	16	
	健康の現状17	17	9
	健康の現状18	18	
	健康の現状19	19	10
	健康の現状20	20	
	健康の現状21	21	11
	健康の現状22	22	
	健康の現状23	23	12
	健康の現状24	24	
	環境と健康1	25	13
	環境と健康2	26	
	環境と健康3	27	14
	環境と健康4	28	
	環境と健康5	29	15
	環境と健康6	30	
	環境と健康7	31	16
	環境と健康8	32	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

環境と健康	環境と健康9	33	17
	環境と健康10	34	
	環境と健康11	35	18
	環境と健康12	36	
	環境と健康13	37	19
	環境と健康14	38	
	環境と健康15	39	20
	環境と健康16	40	
	環境と健康17	41	21
	環境と健康18	42	
	環境と健康19	43	22
	環境と健康20	44	
	環境と健康21	45	23
	環境と健康22	46	
	環境と健康23	47	24
	環境と健康24	48	
	環境と健康25	49	25
	環境と健康26	50	
	環境と健康27	51	26
	環境と健康28	52	
	環境と健康29	53	27
	環境と健康30	54	
健康の保持・増進	健康の保持・増進1	55	28
	健康の保持・増進2	56	
	健康の保持・増進3	57	29
	健康の保持・増進4	58	
	健康の保持・増進5	59	30
	健康の保持・増進6	60	
	健康の保持・増進7	61	31
	健康の保持・増進8	62	
	健康の保持・増進9	63	32
	健康の保持・増進10	64	
	健康の保持・増進11	65	33
	健康の保持・増進12	66	
	健康の保持・増進13	67	34
	健康の保持・増進14	68	
	健康の保持・増進15	69	35
	健康の保持・増進16	70	
	健康の保持・増進17	71	36
	健康の保持・増進18	72	
	健康の保持・増進19	73	37
	健康の保持・増進20	74	
	健康の保持・増進21	75	38
	健康の保持・増進22	76	
	健康の保持・増進23	77	39
	健康の保持・増進24	78	
	健康の保持・増進25	79	40
	健康の保持・増進26	80	
調理師と健康	調理師と健康1	81	41
	調理師と健康2	82	
	調理師と健康3	83	42
	調理師と健康4	84	
	調理師と健康5	85	43
	調理師と健康6	86	
	調理師と健康7	87	44
	調理師と健康8	88	
	調理師と健康9	89	45
	調理師と健康10	90	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品と栄養の特性		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	単位	5	授業回数	75
教員名	河合麗子、五味詩奈子、 寺田智子、富永祐己子、増満隆倫、森幸恵		実務経験のある 教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、官能評価（試食による五感評価）や栄養価計算、レシピ検討などの実践的な学びを通して、食材をより深く、立体的にとらえる力を育てる。この科目では、まず食材の色・香り・食感・味といった特徴を科学的に理解し、試食や実験などの体験的な要素を重ねながら評価する方法を学ぶ。 レシピをもとに栄養価計算を行い、あらゆる対象者に応じた料理を提供できる力を養うため、健康の視点から食材の選び方や組み合わせ方を考える力も育む。 さらに、「食品の特性」「調理による変化」「栄養への影響」をつなげる横断的な学びとして「食材を置き換えてもおいしさを保つには？」「塩分を減らしても満足感を得るには？」といった課題に取り組むレシピ検討の演習も行う。 おいしさと健康の両立を考えながら、食材を見る力・味わう力・選ぶ力を総合的に身につけながら、他科目との横断的な学びができるようになる。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、授業後に開示される事後資料の確認、演習課題やWeb学習等があるため、積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な知識として、食品の種類や成分、特徴、調理特性、含まれる栄養素の種類と働きなどについて科学的に学ぶ科目。おいしさと健康の視点から、食材や調理法の選択に役立てるほか、科学的根拠と五感の両方を使って総合的に評価できる知識を身につける。食品学・栄養学・調理の知識をつなげ、人の健康の持続可能性を高めるために、料理でできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、提出課題や個人・グループワーク等に対する取り組みも加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数 （連番）	授業回数 （連番）
栄養学の概要	栄養学の意義1	1	1
	栄養学の意義2	2	
	栄養素の分類1	3	2
	栄養素の分類2	4	
	栄養素の分類3	5	3
	栄養素の分類4	6	
栄養素の機能	栄養素の機能1	7	4
	栄養素の機能2	8	
	栄養素の機能3	9	5
	栄養素の機能4	10	
	栄養素の機能5	11	6
	栄養素の機能6	12	
	栄養素の機能7	13	7
	栄養素の機能8	14	
	栄養素の機能9	15	8
	栄養素の機能10	16	
	栄養素の機能11	17	9
	栄養素の機能12	18	
	栄養素の機能13	19	10
	栄養素の機能14	20	
	栄養素の機能15	21	11
	栄養素の機能16	22	
	栄養素の機能17	23	12
	栄養素の機能18	24	
食品学の概要	食品の条件1	25	13
	食品の条件2	26	
	食品の条件3	27	14
	食品の条件4	28	
	食品の種類と成分1	29	15
	食品の種類と成分2	30	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

食品学の概要	食品の種類と成分3	31	16
	食品の種類と成分4	32	
	食品の分類と特性1	33	17
	食品の分類と特性2	34	
	食品の分類と特性3	35	18
	食品の分類と特性4	36	
食品の種類と特徴	食品の種類と特徴1	37	19
	食品の種類と特徴2	38	
	食品の種類と特徴3	39	20
	食品の種類と特徴4	40	
	食品の種類と特徴5	41	21
	食品の種類と特徴6	42	
	食品の種類と特徴7	43	22
	食品の種類と特徴8	44	
	食品の種類と特徴9	45	23
	食品の種類と特徴10	46	
	食品の種類と特徴11	47	24
	食品の種類と特徴12	48	
	食品の種類と特徴13	49	25
	食品の種類と特徴14	50	
	食品の種類と特徴15	51	26
	食品の種類と特徴16	52	
	食品の種類と特徴17	53	27
	食品の種類と特徴18	54	
	食品の種類と特徴19	55	28
	食品の種類と特徴20	56	
	食品の種類と特徴21	57	29
	食品の種類と特徴22	58	
	食品の種類と特徴23	59	30
	食品の種類と特徴24	60	
	食品の種類と特徴25	61	31
	食品の種類と特徴26	62	
	食品の種類と特徴27	63	32
	食品の種類と特徴28	64	
	食品の種類と特徴29	65	33
	食品の種類と特徴30	66	
	食品の種類と特徴31	67	34
	食品の種類と特徴32	68	
	食品の種類と特徴33	69	35
	食品の種類と特徴34	70	
食品の加工と保存	食品の加工と保存1	71	36
	食品の加工と保存2	72	
	食品の加工と保存3	73	37
	食品の加工と保存4	74	
	食品の加工と保存5	75	38
	食品の加工と保存6	76	
	食品の加工と保存7	77	39
	食品の加工と保存8	78	
	食品の加工と保存9	79	40
	食品の加工と保存10	80	
	食品の加工と保存11	81	41
	食品の加工と保存12	82	
	食品の加工と保存13	83	42
	食品の加工と保存14	84	
	食品の加工と保存15	85	43
	食品の加工と保存16	86	
	食品の加工と保存17	87	44
	食品の加工と保存18	88	
	食品の加工と保存19	89	45
	食品の加工と保存20	90	
	食品の加工と保存21	91	46
	食品の加工と保存22	92	
	食品の加工と保存23	93	47
	食品の加工と保存24	94	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収1	95	48
	栄養の消化と吸収2	96	
	栄養の消化と吸収3	97	49
	栄養の消化と吸収4	98	
	栄養の消化と吸収5	99	50
	栄養の消化と吸収6	100	
	栄養の消化と吸収7	101	51
	栄養の消化と吸収8	102	
	栄養の消化と吸収9	103	52
	栄養の消化と吸収10	104	
	栄養の消化と吸収11	105	53
	栄養の消化と吸収12	106	
	栄養の消化と吸収13	107	54
	栄養の消化と吸収14	108	
	栄養の消化と吸収15	109	55
	栄養の消化と吸収16	110	
	栄養の消化と吸収17	111	56
	栄養の消化と吸収18	112	
エネルギー代謝と食事摂取基準	栄養所要量1	113	57
	栄養所要量2	114	
	栄養成分表示1	115	58
	栄養成分表示2	116	
	栄養成分表示3	117	59
	栄養成分表示4	118	
	栄養成分表示5	119	60
	栄養成分表示6	120	
	エネルギー代謝と食事摂取基準1	121	61
	エネルギー代謝と食事摂取基準2	122	
	エネルギー代謝と食事摂取基準3	123	62
	エネルギー代謝と食事摂取基準4	124	
	エネルギー代謝と食事摂取基準5	125	63
	エネルギー代謝と食事摂取基準6	126	
	エネルギー代謝と食事摂取基準7	127	64
	エネルギー代謝と食事摂取基準8	128	
	エネルギー代謝と食事摂取基準9	129	65
	エネルギー代謝と食事摂取基準10	130	
	エネルギー代謝と食事摂取基準11	131	66
	エネルギー代謝と食事摂取基準12	132	
	エネルギー代謝と食事摂取基準13	133	67
	エネルギー代謝と食事摂取基準14	134	
	エネルギー代謝と食事摂取基準15	135	68
	エネルギー代謝と食事摂取基準16	136	
	エネルギー代謝と食事摂取基準17	137	69
	エネルギー代謝と食事摂取基準18	138	
	エネルギー代謝と食事摂取基準19	139	70
	エネルギー代謝と食事摂取基準20	140	
食品の生産と消費	食品の消費構造の変化1	141	71
	食品の生産と輸入1	142	
	食品の生産と輸入2	143	72
	食品の生産と輸入3	144	
	食品の生産と輸入4	145	73
	食品の生産と輸入5	146	
	食品の生産と輸入6	147	74
	食品の生産と輸入7	148	
	食品の流通と価格1	149	75
	食品の流通と価格2	150	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品の安全と衛生		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義 （一部実習を含む）	単位	5	授業回数	75
教員名	今井冬樹、野口律奈、川久保沙紀、城本芙美		実務経験のある教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、食品衛生に関連する実習授業も15回行う。授業の内容は「食材」と「調理法」を食品衛生の観点から紐解くものということができる。講義授業では、食品衛生の基礎知識を活用し、食材および調理法ごとのリスクを知って予防策を学ぶ。つまり、菌やウイルスの種類を学ぶだけでなく、食材や調理法をキーに分類することで、実際に厨房で扱う食材や調理法に当てはめてリスクを考えることができるので、調理する際にも自然とリスクを踏まえて、予防策を講じることができるようになる。 実習授業では、講義で学んだ内容を実験を通じて確かめる機会となり、体験的に実証することで、理解が深まり、記憶として定着する。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な知識として、「安全・安心」な料理を提供するために学ぶ科目。食中毒、添加物、異物混入、さらに、衛生管理の基本について理解するとともに、実際の現場で積極的に運用するための能力を身につける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数 （連番）	授業回数 （連番）
食の安全と衛生	食の安全と衛生1	1	1
	食の安全と衛生2	2	
食品衛生学の概要	食品取扱者の衛生管理1	3	2
	食品取扱者の衛生管理2	4	
	食品取扱者の衛生管理3	5	3
	食品取扱者の衛生管理4	6	
	食品取扱者の衛生管理5	7	4
	食品取扱者の衛生管理6	8	
	食品取扱者の衛生管理7	9	5
	食品取扱者の衛生管理8	10	
	食品取扱者の衛生管理9	11	6
	食品取扱者の衛生管理10	12	
	食品取扱者の衛生管理11	13	7
	食品取扱者の衛生管理12	14	
	食品と微生物1	15	8
	食品と微生物2	16	
	食品と微生物3	17	9
	食品と微生物4	18	
	食品と微生物5	19	10
	食品と微生物6	20	
食品安全対策	食品の取扱い1	21	11
	食品の取扱い2	22	
	食品の取扱い3	23	12
	食品の取扱い4	24	
	食品の取扱い5	25	13
	食品の取扱い6	26	
	食品の取扱い7	27	14
	食品の取扱い8	28	
	食品の取扱い9	29	15
	食品の取扱い10	30	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	食品の取扱い11	31	16
	食品の取扱い12	32	
	食品の取扱い13	33	17
	食品の取扱い14	34	
	食品の取扱い15	35	18
	食品の取扱い16	36	
食中毒	飲食に伴う健康危害1	37	19
	飲食に伴う健康危害2	38	
	飲食に伴う健康危害3	39	20
	飲食に伴う健康危害4	40	
	飲食に伴う健康危害5	41	21
	飲食に伴う健康危害6	42	
	飲食に伴う健康危害7	43	22
	飲食に伴う健康危害8	44	
	飲食に伴う健康危害9	45	23
	飲食に伴う健康危害10	46	
	飲食に伴う健康危害11	47	24
	飲食に伴う健康危害12	48	
	飲食に伴う健康危害13	49	25
	飲食に伴う健康危害14	50	
	飲食に伴う健康危害15	51	26
	飲食に伴う健康危害16	52	
	飲食に伴う健康危害17	53	27
	飲食に伴う健康危害18	54	
	飲食に伴う健康危害19	55	28
	飲食に伴う健康危害20	56	
	飲食に伴う健康危害21	57	29
	飲食に伴う健康危害22	58	
	飲食に伴う健康危害23	59	30
	飲食に伴う健康危害24	60	
	飲食に伴う健康危害25	61	31
	飲食に伴う健康危害26	62	
	飲食に伴う健康危害27	63	32
	飲食に伴う健康危害28	64	
	飲食に伴う健康危害29	65	33
	飲食に伴う健康危害30	66	
	飲食に伴う健康危害31	67	34
	飲食に伴う健康危害32	68	
	飲食に伴う健康危害33	69	35
	飲食に伴う健康危害34	70	
食品と化学物質	食品と化学物質1	71	36
	食品と化学物質2	72	
	食品と化学物質3	73	37
	食品と化学物質4	74	
	食品と化学物質5	75	38
	食品と化学物質6	76	
	食品と化学物質7	77	39
	食品と化学物質8	78	
	食品と化学物質9	79	40
	食品と化学物質10	80	
	食品と化学物質11	81	41
	食品と化学物質12	82	
	食品と化学物質13	83	42
	食品と化学物質14	84	
	食品と化学物質15	85	43
	食品と化学物質16	86	
器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生1	87	44
	器具・容器包装の衛生2	88	
	器具・容器包装の衛生3	89	45
	器具・容器包装の衛生4	90	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

危機管理対策	食品安全対策1	91	46
	食品安全対策2	92	
	食品安全対策3	93	47
	食品安全対策4	94	
	食品安全対策5	95	48
	食品安全対策6	96	
	食品安全対策7	97	49
	食品安全対策8	98	
	食品安全対策9	99	50
	食品安全対策10	100	
	食品安全対策11	101	51
	食品安全対策12	102	
	食品安全対策13	103	52
	食品安全対策14	104	
	食品安全対策15	105	53
	食品安全対策16	106	
	食品安全対策17	107	54
	食品安全対策18	108	
	食品安全対策19	109	55
	食品安全対策20	110	
	食品安全対策21	111	56
	食品安全対策22	112	
	食品安全対策23	113	57
	食品安全対策24	114	
	食品安全対策25	115	58
	食品安全対策26	116	
	食品安全対策27	117	59
	食品安全対策28	118	
	食品安全対策29	119	60
	食品安全対策30	120	
食品衛生学実習	食品取扱者の衛生管理1	121	61
	食品取扱者の衛生管理2	122	
	食品取扱者の衛生管理3	123	62
	食品取扱者の衛生管理4	124	
	食品と微生物1	125	63
	食品と微生物2	126	
	食品と微生物3	127	64
	食品と微生物4	128	
	食品と微生物5	129	65
	食品と微生物6	130	
	食品の取扱い1	131	66
	食品の取扱い2	132	
	食品の取扱い3	133	67
	食品の取扱い4	134	
	食品安全対策1	135	68
	食品安全対策2	136	
	食品安全対策3	137	69
	食品安全対策4	138	
	食品安全対策5	139	70
	食品安全対策6	140	
	食品安全対策7	141	71
	食品安全対策8	142	
	食品安全対策9	143	72
	食品安全対策10	144	
	食品と化学物質1	145	73
	食品と化学物質2	146	
	食品と化学物質3	147	74
	食品と化学物質4	148	
	食品と化学物質5	149	75
	食品と化学物質6	150	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	調理理論		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	単位	5	授業回数	75
教員名	小竹牧、可児慶大、 中野真道 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	この授業は火口のある調理台を教壇とする専用教室で行う。 日本料理・西洋料理・中国料理という料理ジャンルに、「調理法」という横ぐしをさして横断的に学ぶ。そうすることでそれぞれの料理の相違点も、より明確に把握できるようになる。 「おいしさ=調理法×食材」という原則の正しさを「ライブキッチン」で体感する。料理のデモンストレーションを見て、できあがった料理を試食することで、「おいしさ」を理屈としてだけではなく、感覚的なものとしても、強い印象とともに記憶に刻み付ける。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な知識として、おいしさの科学、調理法（器具・器機の操作）、基本的な食材の特性など、調理するうえで必須の基礎知識を習得する科目。 「おいしさ=調理法×食材」と考えることで、このおいしさの方程式を主体的に活用して、自分のおいしさを作るための基礎を身に付ける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数 （連番）	授業回数 （連番）
	日本のだし汁1	1	1
	日本のだし汁2	2	
	日本のだし汁3	3	2
	日本のだし汁4	4	
	椀物1	5	3
	椀物2	6	
	椀物3	7	4
	椀物4	8	
	椀物5	9	5
	椀物6	10	
	造り1	11	6
	造り2	12	
	造り3	13	7
	造り4	14	
	造り5	15	8
	造り6	16	
	焼き物1	17	9
	焼き物2	18	
	焼き物3	19	10
	焼き物4	20	
	焼き物5	21	11
	焼き物6	22	
	煮物1	23	12
	煮物2	24	
	煮物3	25	13
	煮物4	26	
	煮物5	27	14
	煮物6	28	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

日本料理理論	揚げ物1	29	15
	揚げ物2	30	
	揚げ物3	31	16
	揚げ物4	32	
	蒸し物1	33	17
	蒸し物2	34	
	蒸し物3	35	18
	蒸し物4	36	
	酢の物、和え物、浸し物1	37	19
	酢の物、和え物、浸し物2	38	
	酢の物、和え物、浸し物3	39	20
	酢の物、和え物、浸し物4	40	
	ご飯物1	41	21
	ご飯物2	42	
	ご飯物3	43	22
	ご飯物4	44	
	練り物、寄せ物、流し物1	45	23
	練り物、寄せ物、流し物2	46	
	練り物、寄せ物、流し物3	47	24
	練り物、寄せ物、流し物4	48	
	甘味、水菓子1	49	25
	甘味、水菓子2	50	
	甘味、水菓子3	51	26
	甘味、水菓子4	52	
	年中行事1	53	27
	年中行事2	54	
	年中行事3	55	28
	年中行事4	56	
	会席料理1	57	29
	会席料理2	58	
	会席料理3	59	30
	会席料理4	60	
	会席料理5	61	31
	会席料理6	62	
	会席料理7	63	32
	会席料理8	64	
	西洋料理の概要1	65	33
	西洋料理の概要2	66	
	西洋料理の概要3	67	34
	西洋料理の概要4	68	
	西洋料理の概要5	69	35
	西洋料理の概要6	70	
	西洋料理の食文化1	71	36
	西洋料理の食文化2	72	
	西洋料理の食文化3	73	37
	西洋料理の食文化4	74	
	西洋料理の調理技法1	75	38
	西洋料理の調理技法2	76	
	西洋料理の調理技法3	77	39
	西洋料理の調理技法4	78	
	西洋料理の調理技法5	79	40
	西洋料理の調理技法6	80	
	西洋料理の調理技法7	81	41
	西洋料理の調理技法8	82	
	西洋料理の調理技法9	83	42
	西洋料理の調理技法10	84	
	西洋料理の調理技法11	85	43
	西洋料理の調理技法12	86	
	西洋料理の調理技法13	87	44
	西洋料理の調理技法14	88	
	西洋料理の調理技法15	89	45
	西洋料理の調理技法16	90	
	西洋料理の調理技法17	91	46
	西洋料理の調理技法18	92	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

西洋料理理論	西洋料理の調理技法19	93	47
	西洋料理の調理技法20	94	
	西洋料理の調理技法21	95	48
	西洋料理の調理技法22	96	
	西洋料理の調理技法23	97	49
	西洋料理の調理技法24	98	
	西洋料理の調理技法25	99	50
	西洋料理の調理技法26	100	
	西洋料理の調理技法27	101	51
	西洋料理の調理技法28	102	
	西洋料理の調理技法29	103	52
	西洋料理の調理技法30	104	
	西洋料理の調理技法31	105	53
	西洋料理の調理技法32	106	
	西洋料理の調理技法33	107	54
	西洋料理の調理技法34	108	
	西洋料理の調理技法35	109	55
	西洋料理の調理技法36	110	
	西洋料理の調理技法37	111	56
	西洋料理の調理技法38	112	
	西洋料理の調理技法39	113	57
	西洋料理の調理技法40	114	
	西洋の食材1	115	58
	西洋の食材2	116	
	西洋の食材3	117	59
	西洋の食材4	118	
	西洋の食材5	119	60
	西洋の食材6	120	
	西洋の食材7	121	61
	西洋の食材8	122	
	西洋の食材9	123	62
	西洋の食材10	124	
	西洋の食材11	125	63
	西洋の食材12	126	
	西洋の食材13	127	64
	西洋の食材14	128	
	西洋の食材15	129	65
	西洋の食材16	130	
	西洋の食材17	131	66
	西洋の食材18	132	
	西洋の食材19	133	67
	西洋の食材20	134	
中国料理理論	中国料理概要1	135	68
	中国料理概要2	136	
	中国料理概要3	137	69
	中国料理概要4	138	
	中国調理技法1	139	70
	中国調理技法2	140	
	中国調理技法3	141	71
	中国調理技法4	142	
	中国調理技法5	143	72
	中国調理技法6	144	
	中国調理技法7	145	73
	中国調理技法8	146	
	中国調理技法9	147	74
	中国調理技法10	148	
	中国調理技法11	149	75
	中国調理技法12	150	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食文化概論		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	単位	1	授業回数	15
教員名	福留奈美、伊藤有紀		実務経験のある教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	講義授業を主として、日本料理・西洋料理・中国料理という料理ジャンルについて、食文化的な視点から、それぞれに関わる年中行事、食事作法、歴史、地理などの観点から概観し、比較できるようになることで、料理としての特徴や違いへの理解を深める。 視覚的な資料を多用し、グループワークも適宜実施することで、記憶への定着も高める。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な知識として、食文化という概念のもつ多様性を理解し、食文化という視点から、日本料理、さらには、世界の料理を学ぶ。さまざまな食文化を理解した上で、調理師として役立つ知識を身に着ける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークなどに対する取り組みや課題提出なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数（連番）	授業回数（連番）
食と文化	食文化の成り立ち、多様な食文化	1	1
	食文化の共通化と国際化	2	
日本の食文化	日本の食文化史1	3	2
	日本の食文化史2	4	
	日本の食文化史3	5	3
	日本の食文化史4	6	
	日本の料理様式1	7	4
	日本の料理様式2	8	
	和食文化の特徴・食器・作法	9	5
	日本の料理様式3	10	
	行事食と郷土料理1	11	6
	行事食と郷土料理2	12	
	地域の食文化紹介と提案1	13	7
	地域の食文化紹介と提案2	14	
西洋の食文化	フランス料理の歴史と特徴1	15	8
	フランス料理の歴史と特徴2	16	
	フランスの地方料理とワイン文化	17	9
	欧米諸国の料理の特徴1	18	
	欧米諸国の料理の特徴2	19	10
	欧米諸国の料理の特徴3	20	
中国・アジア諸国の食文化	中国料理の歴史と特徴	21	11
	中国の地方料理と食文化	22	
	アジアその他の国々の料理の特徴1	23	12
	アジアその他の国々の料理の特徴2	24	
世界の料理と食文化	異文化の影響とフュージョン料理1	25	13
	異文化の影響とフュージョン料理2	26	
	未来の食卓を考える1	27	14
	未来の食卓を考える2	28	
	私の考えるフュージョン料理1	29	15
	私の考えるフュージョン料理2	30	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	調理実習		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	単位	11	授業回数	165
教員名	小竹龍児、加藤朋子、 石橋良孝、 松本晃 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	◉ 対象外
科目概要	本授業は、調理における基礎的技能の習得を目的とする。 グループで行う実習（2限連続・週2回）と、個人技能の習得を目的とした実習（3限連続・週1回）の2種類の専用実習室を使用する。個人実習では、火口のあるエリアと作業台のみのエリアを2チームが交代で使用する。 いずれの実習も動画等による事前学習を前提とし、当日は学習目標の確認および必要に応じた解説・デモンストレーションを行う。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	本授業では、日本料理・西洋料理・中国料理の基礎調理技術を修得し、調理師として必要な基本技能および実践力を身につけることを目標とする。 授業修了時には、以下の能力を修得している。 1. 和食・洋食・中国料理の基礎料理を、適切な手順に従って実践的に調理できる。 2. 食材の下ごしらえ、加熱調理、非加熱調理、調味、盛り付けまでの一連の工程を理解し、安全かつ衛生的に作業できる。 3. 調理現場に求められる衛生管理および安全管理の基本を理解し、適切に実践できる。 4. 作業の正確性および効率性を意識し、計画的に工程管理ができる。 5. 和包丁（出刃・薄刃・柳刃）および洋包丁（牛刀・ペティナイフ・さばき包丁）について、 正しい手入れ（洗浄・乾燥・保管・基礎的研磨）、用途に応じた使い分け、魚の下ごしらえ、桂むき、つき切り、 おし切り、引き切り等の基礎技術を修得している。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、前期および後期に実施する実技試験ならびに授業内評価（平常点・小テスト等）を総合して判定する。採点基準は授業内において示し、合否は学則に基づき決定する。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数 （連番）	授業回数 （連番）
日本料理実習	包丁の名称と扱い方1	1	1
	包丁の名称と扱い方2	2	
	包丁の名称と扱い方3	3	2
	包丁の名称と扱い方4	4	
	包丁の名称と扱い方5	5	3
	包丁の名称と扱い方6	6	
	基本操作1	7	4
	基本操作2	8	
	基本操作3	9	5
	基本操作4	10	
	基本操作5	11	6
	基本操作6	12	
	基本操作7	13	7
	基本操作8	14	
	基本操作9	15	8
	基本操作10	16	
	基本操作11	17	9
	基本操作12	18	
	基本操作13	19	10
	基本操作14	20	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	基本操作15	21	11
	基本操作16	22	
	基本操作17	23	12
	基本操作18	24	
	基本操作19	25	13
	基本操作20	26	
	基本操作21	27	14
	基本操作22	28	
	基本操作23	29	15
	基本操作24	30	
日本料理実習	基本操作25	31	16
	基本操作26	32	
	基本操作27	33	17
	基本操作28	34	
	基本操作29	35	18
	基本操作30	36	
	基本操作31	37	19
	基本操作32	38	
	基本操作33	39	20
	基本操作34	40	
	基本操作35	41	21
	基本操作36	42	
	基本操作37	43	22
	基本操作38	44	
	技術評価1	45	23
	技術評価2	46	
	技術評価3	47	24
	技術評価4	48	
	技術評価5	49	25
	技術評価6	50	
	技術評価7	51	26
	技術評価8	52	
	技術評価9	53	27
	技術評価10	54	
	技術評価11	55	28
	技術評価12	56	
	技術評価13	57	29
	技術評価14	58	
	技術評価15	59	30
	技術評価16	60	
	技術評価17	61	31
	技術評価18	62	
	技術評価19	63	32
	技術評価20	64	
	食材に合わせた調理法1	65	33
	食材に合わせた調理法2	66	
	食材に合わせた調理法3	67	34
	食材に合わせた調理法4	68	
	食材に合わせた調理法5	69	35
	食材に合わせた調理法6	70	
	食材に合わせた調理法7	71	36
	食材に合わせた調理法8	72	
	食材に合わせた調理法9	73	37
	食材に合わせた調理法10	74	
	食材に合わせた調理法11	75	38
	食材に合わせた調理法12	76	
	食材に合わせた調理法13	77	39
	食材に合わせた調理法14	78	
	食材に合わせた調理法15	79	40
	食材に合わせた調理法16	80	
	食材に合わせた調理法17	81	41
	食材に合わせた調理法18	82	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	食材に合わせた調理法19	83	42
	食材に合わせた調理法20	84	
	食材に合わせた調理法21	85	43
	食材に合わせた調理法22	86	
	食材に合わせた調理法23	87	44
	食材に合わせた調理法24	88	
	食材に合わせた調理法25	89	45
	食材に合わせた調理法26	90	
	食材に合わせた調理法27	91	46
	食材に合わせた調理法28	92	
	食材に合わせた調理法29	93	47
	食材に合わせた調理法30	94	
	食材に合わせた調理法31	95	48
	食材に合わせた調理法32	96	
	食材に合わせた調理法33	97	49
	食材に合わせた調理法34	98	
	食材に合わせた調理法35	99	50
	食材に合わせた調理法36	100	
日本料理実習	食材に合わせた調理法37	101	51
	食材に合わせた調理法38	102	
	食材に合わせた調理法39	103	52
	食材に合わせた調理法40	104	
	食材に合わせた調理法41	105	53
	食材に合わせた調理法42	106	
	食材に合わせた調理法43	107	54
	食材に合わせた調理法44	108	
	食材に合わせた調理法45	109	55
	食材に合わせた調理法46	110	
	食材に合わせた調理法47	111	56
	食材に合わせた調理法48	112	
	食材に合わせた調理法49	113	57
	食材に合わせた調理法50	114	
	食材に合わせた調理法51	115	58
	食材に合わせた調理法52	116	
	食材に合わせた調理法53	117	59
	食材に合わせた調理法54	118	
	食材に合わせた調理法55	119	60
	食材に合わせた調理法56	120	
	食材に合わせた調理法57	121	61
	食材に合わせた調理法58	122	
	食材に合わせた調理法59	123	62
	食材に合わせた調理法60	124	
	食材に合わせた調理法61	125	63
	食材に合わせた調理法62	126	
	食材に合わせた調理法63	127	64
	食材に合わせた調理法64	128	
	食材に合わせた調理法65	129	65
	食材に合わせた調理法66	130	
	食材に合わせた調理法67	131	66
	食材に合わせた調理法68	132	
	食材に合わせた調理法69	133	67
	食材に合わせた調理法70	134	
	食材に合わせた調理法71	135	68
	食材に合わせた調理法72	136	
	食材に合わせた調理法73	137	69
	食材に合わせた調理法74	138	
	食材に合わせた調理法75	139	70
	食材に合わせた調理法76	140	
	食材に合わせた調理法77	141	71
	食材に合わせた調理法78	142	
	食材に合わせた調理法79	143	72
	食材に合わせた調理法80	144	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	食材に合わせた調理法81	145	73
	食材に合わせた調理法82	146	
	食材に合わせた調理法83	147	74
	食材に合わせた調理法84	148	
	食材に合わせた調理法85	149	75
	食材に合わせた調理法86	150	
	食材に合わせた調理法87	151	76
	食材に合わせた調理法88	152	
	食材に合わせた調理法89	153	77
	食材に合わせた調理法90	154	
	食材に合わせた調理法91	155	78
	食材に合わせた調理法92	156	
	食材に合わせた調理法93	157	79
	食材に合わせた調理法94	158	
西洋料理実習	包丁の名称と扱い方1	159	80
	包丁の名称と扱い方2	160	
	包丁の名称と扱い方3	161	81
	包丁の名称と扱い方4	162	
	包丁の扱い方、切り方1	163	82
	包丁の扱い方、切り方2	164	
	包丁の扱い方、切り方3	165	83
	包丁の扱い方、切り方4	166	
	包丁の扱い方、切り方5	167	84
	包丁の扱い方、切り方6	168	
	包丁の扱い方、切り方7	169	85
	包丁の扱い方、切り方8	170	
	調理器具の扱い方1	171	86
	調理器具の扱い方2	172	
	調理器具の扱い方3	173	87
	調理器具の扱い方4	174	
	調理器具の扱い方5	175	88
	調理器具の扱い方6	176	
	調理器具の扱い方7	177	89
	調理器具の扱い方8	178	
	調理の基本操作、調味、切り方1	179	90
	調理の基本操作、調味、切り方2	180	
	調理の基本操作、調味、切り方3	181	91
	調理の基本操作、調味、切り方4	182	
	調理の基本操作、調味、切り方5	183	92
	調理の基本操作、調味、切り方6	184	
	調理の基本操作、調味、切り方7	185	93
	調理の基本操作、調味、切り方8	186	
	調理の基本操作、調味、切り方9	187	94
	調理の基本操作、調味、切り方10	188	
	調理の基本操作、調味、切り方11	189	95
	調理の基本操作、調味、切り方12	190	
	調理の基本操作、調味、切り方13	191	96
	調理の基本操作、調味、切り方14	192	
	調理の基本操作、調味、切り方15	193	97
	調理の基本操作、調味、切り方16	194	
	調理の基本操作、調味、切り方17	195	98
	調理の基本操作、調味、切り方18	196	
	調理の基本操作、調味、切り方19	197	99
	調理の基本操作、調味、切り方20	198	
	調理の基本操作、調味、切り方21	199	100
	調理の基本操作、調味、切り方22	200	
	調理の基本操作、調味、切り方23	201	101
	調理の基本操作、調味、切り方24	202	
	調理の基本操作、調味、切り方25	203	102
	調理の基本操作、調味、切り方26	204	
	調理の基本操作、調味、切り方27	205	103
	調理の基本操作、調味、切り方28	206	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	調理の基本操作、調味、切り方29	207	104
	調理の基本操作、調味、切り方30	208	
	調理の基本操作、調味、切り方31	209	105
	調理の基本操作、調味、切り方32	210	
	調理の基本操作、調味、切り方33	211	106
	調理の基本操作、調味、切り方34	212	
	調理の基本操作、調味、切り方35	213	107
	調理の基本操作、調味、切り方36	214	
	調理の基本操作、調味、切り方37	215	108
	調理の基本操作、調味、切り方38	216	
	調理の基本操作、調味、切り方39	217	109
	調理の基本操作、調味、切り方40	218	
	調理の基本操作、調味、切り方41	219	110
	調理の基本操作、調味、切り方42	220	
	調理の基本操作、調味、切り方43	221	111
	調理の基本操作、調味、切り方44	222	
西洋料理実習	技術評価1	223	112
	技術評価2	224	
	技術評価3	225	113
	技術評価4	226	
	技術評価5	227	114
	技術評価6	228	
	技術評価7	229	115
	技術評価8	230	
	技術評価9	231	116
	技術評価10	232	
	技術評価11	233	117
	技術評価12	234	
	食材に合わせた調理法1	235	118
	食材に合わせた調理法2	236	
	食材に合わせた調理法3	237	119
	食材に合わせた調理法4	238	
	食材に合わせた調理法5	239	120
	食材に合わせた調理法6	240	
	食材に合わせた調理法7	241	121
	食材に合わせた調理法8	242	
	食材に合わせた調理法9	243	122
	食材に合わせた調理法10	244	
	食材に合わせた調理法11	245	123
	食材に合わせた調理法12	246	
	食材に合わせた調理法13	247	124
	食材に合わせた調理法14	248	
	食材に合わせた調理法15	249	125
	食材に合わせた調理法16	250	
	食材に合わせた調理法17	251	126
	食材に合わせた調理法18	252	
	食材に合わせた調理法19	253	127
	食材に合わせた調理法20	254	
	食材に合わせた調理法21	255	128
	食材に合わせた調理法22	256	
	食材に合わせた調理法23	257	129
	食材に合わせた調理法24	258	
	食材に合わせた調理法25	259	130
	食材に合わせた調理法26	260	
	食材に合わせた調理法27	261	131
	食材に合わせた調理法28	262	
	食材に合わせた調理法29	263	132
	食材に合わせた調理法30	264	
	食材に合わせた調理法31	265	133
	食材に合わせた調理法32	266	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

	食材に合わせた調理法33	267	134
	食材に合わせた調理法34	268	
	食材に合わせた調理法35	269	135
	食材に合わせた調理法36	270	
	食材に合わせた調理法37	271	136
	食材に合わせた調理法38	272	
	食材に合わせた調理法39	273	137
	食材に合わせた調理法40	274	
	食材に合わせた調理法41	275	138
	食材に合わせた調理法42	276	
	食材に合わせた調理法43	277	139
	食材に合わせた調理法44	278	
	食材に合わせた調理法45	279	140
	食材に合わせた調理法46	280	
西洋料理実習	食材に合わせた調理法47	281	141
	食材に合わせた調理法48	282	
	食材に合わせた調理法49	283	142
	食材に合わせた調理法50	284	
	食材に合わせた調理法51	285	143
	食材に合わせた調理法52	286	
	食材に合わせた調理法53	287	144
	食材に合わせた調理法54	288	
	食材に合わせた調理法55	289	145
	食材に合わせた調理法56	290	
	食材に合わせた調理法57	291	146
	食材に合わせた調理法58	292	
	食材に合わせた調理法59	293	147
	食材に合わせた調理法60	294	
	製菓実習1	295	148
	製菓実習2	296	
	製菓実習3	297	149
	製菓実習4	298	
	製菓実習5	299	150
	製菓実習6	300	
	製菓実習7	301	151
	製菓実習8	302	
	製菓実習9	303	152
	製菓実習10	304	
	製菓実習11	305	153
	製菓実習12	306	
	製菓実習13	307	154
	製菓実習14	308	
	製菓実習15	309	155
	製菓実習16	310	
	製菓実習17	311	156
	製菓実習18	312	
	製菓実習19	313	157
	製菓実習20	314	
中国料理実習	調理の基本操作、調味、切り方1	315	158
	調理の基本操作、調味、切り方2	316	
	調理の基本操作、調味、切り方3	317	159
	調理の基本操作、調味、切り方4	318	
	調理の基本操作、調味、切り方5	319	160
	調理の基本操作、調味、切り方6	320	
	調理の基本操作、調味、切り方7	321	161
	調理の基本操作、調味、切り方8	322	
	調理の基本操作、調味、切り方9	323	162
	調理の基本操作、調味、切り方10	324	
	調理の基本操作、調味、切り方11	325	163
	調理の基本操作、調味、切り方12	326	
	調理の基本操作、調味、切り方13	327	164
	調理の基本操作、調味、切り方14	328	
	調理の基本操作、調味、切り方15	329	165
	調理の基本操作、調味、切り方16	330	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	総合調理実習		年度	2026	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	単位	3	授業回数	45
教員名	羽根真樹、井村貢、福原義昭、 上野賢一郎、原進、下川貞造、渡貫淳子		実務経験のある 教員科目	◉ 対象	○ 対象外
教員の実務経験の概要	羽根は、アニヴェルセル株式会社他において40年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 井村は、株式会社IMU-KABO他において15年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 福原は、株式会社立飛ホールディングス他において27年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 上野は、株式会社立飛ホスピタリティマネジメント他において33年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。 下川は、銀鱗荘他において61年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。 原は、キユーピー株式会社他において38年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。 渡貫は、フーディフード株式会社他において25年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。				
科目概要	調理班とサービス班に分かれ、それぞれ異なる内容を学ぶ。調理班は、実務経験のある教員から指導を受け、集団調理実習を行う。サービス班は、器やテーブルセット、料理のサーブだけでなく、食に関わる様々な知識や技能を学び習得する。 客席を模した喫食スペースがある実習室で、通常の実習では意識されることのないお客様への提供を念頭におき、より現場に近い意識をもって料理を提供する。現場や2年次科目の応用調理実習（レストラン形式の実習）に繋がるような料理人・サービス人としての知識と技能のベースを作る。 この授業では、毎回の授業について予習と復習にそれぞれ30分程度の学習が求められる。 予習は、授業資料や教科書等の確認をし、復習は、演習課題やWeb学習等があるため積極的に取り組むこと。				
到達目標	調理師に必要な技術として、献立作成、衛生管理、大量調理、接客サービス、食卓の演出、顧客管理など、飲食店全体の運営に関わる知識と技能を習得する。 指定された料理のフローダイアグラム、タイムテーブルの作成、衛生的で適切な手順での調理が出来るようになる。				
成績評価の方法 合否の基準	前期、後期ごとに、定期試験での筆記試験のほか、授業内での筆記小テスト、フローダイアグラム・タイムテーブルの作成、グループでの料理作成の出来栄えで評価する。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				

学習計画（授業スケジュール）		授業時間数 （連番）	授業回数 （連番）
調理施設・設備	施設、設備1	1	1
	施設、設備2	2	
西洋調理実習	接客サービス1	3	2
	接客サービス2	4	
	接客サービス3	5	3
	接客サービス4	6	
	接客サービス5	7	4
	接客サービス6	8	
	接客サービス7	9	5
	接客サービス8	10	
日本調理実習	接客サービス1	11	6
	接客サービス2	12	
	接客サービス3	13	7
	接客サービス4	14	
	接客サービス5	15	8
	接客サービス6	16	
	接客サービス7	17	9
	接客サービス8	18	
西洋調理実習	集団調理実習1	19	10
	集団調理実習2	20	
	集団調理実習3	21	11
	集団調理実習4	22	
	集団調理実習5	23	12
	集団調理実習6	24	
	集団調理実習7	25	13
	集団調理実習8	26	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

日本調理実習	集団調理実習1	27	14
	集団調理実習2	28	
	集団調理実習3	29	15
	集団調理実習4	30	
	集団調理実習5	31	16
	集団調理実習6	32	
	集団調理実習7	33	17
	集団調理実習8	34	
西洋調理実習	食物アレルギーへの対応1	35	18
	食物アレルギーへの対応2	36	
	食物アレルギーへの対応3	37	19
	食物アレルギーへの対応4	38	
	食物アレルギーへの対応5	39	20
	食物アレルギーへの対応6	40	
	食物アレルギーへの対応7	41	21
	食物アレルギーへの対応8	42	
日本調理実習	調理システム1	43	22
	調理システム2	44	
	調理システム3	45	23
	調理システム4	46	
	調理システム5	47	24
	調理システム6	48	
	調理システム7	49	25
	調理システム8	50	
西洋調理実習	調理システム1	51	26
	調理システム2	52	
	調理システム3	53	27
	調理システム4	54	
	調理システム5	55	28
	調理システム6	56	
	調理システム7	57	29
	調理システム8	58	
日本調理実習	集団調理実習9	59	30
	集団調理実習10	60	
	集団調理実習11	61	31
	集団調理実習12	62	
	集団調理実習13	63	32
	集団調理実習14	64	
	集団調理実習15	65	33
	集団調理実習16	66	
西洋調理実習	食卓の演出1	67	34
	食卓の演出2	68	
	食卓の演出3	69	35
	食卓の演出4	70	
	食卓の演出5	71	36
	食卓の演出6	72	
	食卓の演出7	73	37
	食卓の演出8	74	
日本調理実習	大量調理の特徴と調理技術1	75	38
	大量調理の特徴と調理技術2	76	
	大量調理の特徴と調理技術3	77	39
	大量調理の特徴と調理技術4	78	
	大量調理の特徴と調理技術5	79	40
	大量調理の特徴と調理技術6	80	
	大量調理の特徴と調理技術7	81	41
	大量調理の特徴と調理技術8	82	
西洋調理実習	調理師とフードビジネス1	83	42
	調理師とフードビジネス2	84	
	調理師とフードビジネス3	85	43
	調理師とフードビジネス4	86	
	調理師とフードビジネス5	87	44
	調理師とフードビジネス6	88	
	調理師とフードビジネス7	89	45
	調理師とフードビジネス8	90	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.