

21世紀の“人財”育成と能力開発!!

流通業

外食

食品メーカー

卸売

通信講座

の ご案内

OJTフォローのための
実務通信教育で
戦力アップ!!

人財は企業の未来を創ります

通信教育の導入は、企業や個人にとって飛躍への原動力です。

自己啓発とは、自分自身の意識や能力を高めることであり、自己に対する向上心のあらわれともいえます。当協会は昭和43年以来、全国各地の調理師受験通信講座をはじめ、食品・生鮮の通信講座を開講しております。忙しい実務の中、ご自分の能力を高めようとする努力を私達は心から応援させていただきます。是非この機会に働きながら学べる通信教育をお奨めいたします。きっと新しい発見・未来があるはずです。

日本調理師協会

代表取締役 関 浩一

厚生労働大臣許可・J F 賛助会員・東商会員



日本調理師協会

〈日本調理師協会〉

■受講期間：**6カ月**
■添削回数：**5回**

1 ねらい

「調理師」は、飲食業はもとより食品全般の取扱い業務においても、信頼と重要なポジションを占めている人気の高い国家資格です。

食品全般の基礎知識を深め、ご自分の仕事のさらなる向上に役立てるため、または、「調理師資格」を効率よく修得するためにも、積極的に受講されることをお奨めします。

当協会は、昭和43年度以来、伝統と実績ある指導で合格率は、業界ナンバーワンを誇っています。

2 次のような方にお奨めします。

- 調理師国家試験を目指す方。
(受験資格：調理業務2年以上の経験の方。パート又はアルバイトの方は、週4日以上かつ1日6時間以上または、週5日以上かつ1日実働5時間以上勤務している方)
- スーパー、生協、百貨店、レストラン、ホテル、学校、病院、企業、官公庁などで、食品取り扱い業務に従事する方、さらに基礎知識の向上を目指す方。
- 特に、鮮魚と惣菜を担当される方。

■プログラム

No.	科 目	主な項目
1	食文化概論	●食文化史 伝統料理と郷土料理 食材料調理 食事様式 食料生産 流通 消費と食生活 ●調理師の業務と社会的役割 ●調理関係業界の沿革
2	衛生法規	●一般衛生法規 ●労働衛生法規 ●学校衛生法規
3	公衆衛生学	●公衆衛生概論 ●母子保険 ●衛生統計 ●学校保険 ●環境衛生 ●労働衛生 ●疾病予防 ●衛生教育
4	栄養学	●栄養学概論 ●老人と栄養 ●労働と栄養 ●栄養素の機能及び生理 ●青少年の栄養 ●母子栄養 ●病態栄養
5	食品学	●食品学概論 ●食糧経済 ●食品科学 ●食物史 ●食品の加工・貯蔵
6	食品衛生学	●食品衛生概論 ●食品添加物 ●食中毒 ●食品の腐敗 ●食品と寄生虫 ●食品衛生対策 ●消毒法
7	調理理論	●調理概論 ●献立作成 ●調理の種類と方法 ●調理施設・設備 ●調理と熱源 ●調理技術 ●調理と香り、味、色 ●集団調理 ●調理と食品の成分変化

〈日本調理師協会〉

■受講期間：**6カ月**
■添削回数：**6回**

1 ねらい

当講座は、鮮魚の販売、加工・調理などの業務にたずさわる方の、基本的な業務知識と実践力を総合的に養成し、鮮魚に関するプロを目指す方のための、わが国初の通信教育講座です。

講座による養成実力の目安は「鮮魚士実務検定試験」の2級から3級です。1級の方は総まとめとして最適です。

2 次のような方にお奨めします。

- スーパー、生協、百貨店などの鮮魚販売担当者の方。
- レストラン、ホテルなどの鮮魚調理師。
- 鮮魚売場担当者で基礎知識の向上を目指す方。
- 調理師および食品衛生業務担当者の方。
- 生鮮食品に関心のある方。
- 鮮魚技術専門校優先进学(別途有料)。
- 「鮮魚士」資格を目指す方(別途有料)。

■プログラム

No.	科 目	主 な 項 目
1	鮮魚の販売加工にたずさわる基本心得	●鮮魚販売担当者の基本心得10ヶ条 ●加工調理者の基本心得7ヶ条 ●売場のクリーンネスの心得 ●健康であること ●一日の作業のながれと要点
2	まず知っておくべき鮮魚の知識	●主な鮮魚の分類と特徴 ●鮮魚類の保存方法と鮮度の見分け方 ●食品添加物の基礎知識
3	鮮魚の販売・加工にたずさわる方の業務知識	●加工業務の基礎知識 ●販売業務の基礎知識
4	水産物流経路の基礎知識	●水産物流通の特性 ●流通経路の形態 ●流通経路の機能と働き
5	食品衛生の基礎知識	●食品衛生の意義法規 ●鮮魚売場の衛生管理 ●食中毒の種類と症状 ●衛生微生物
6	鮮度管理の知識と実際	●鮮度管理の基礎知識 ●鮮度管理の実務 ●温度・湿度管理の実務
7	価格と利益の基礎知識	●計数管理の必要性 ●ロス知識と防止策 ●歩どまり管理 ●総合的利益管理
8	こんなときどうするか職場での判断と行動	●売場での問題 ●加工・調理の問題 ●普通の問題 ●見切り基準
9	鮮魚取扱者としてプロの道を歩むために	●期待される鮮魚取扱者の役割 ●今後の修得されるべき知識と実践力

3

青果取扱者実務通信講座

〈日本調理師協会〉



■受講期間：4ヵ月
■添削回数：4回

1 ねらい

「青果物」は「呼吸する」ということでは鮮魚以上にデリケートな食材です。その特性の基本知識を十分に理解しなければ、食材を取扱う最前線で勝ち残る事はできません。本講座では、青果物の科学的特性を追求し、青果物の総合的な教育（販売、仕入、加工、陳列およびマネジメント等）の実践に役立つ、プロから新人教育まで対応のカリキュラムを編成しました。

2 次のような方におすすめします。

- スーパー、生協、百貨店などの青果販売担当者、管理者
- 八百屋、卸売市場、一般食堂などの青果取扱いおよび販売業務担当者
- 食品の取扱いおよび、販売業務に関心のある方、食品研究などの職務担当者、その他
- 和・洋・中華レストランなどの青果の取扱いおよび販売業務担当者、管理者
- 病院、学校、官公庁などの給食業務担当者
- 調理師、栄養士、食品衛生業務担当および責任者などの給食業務担当者

■教材：学習ガイドブック、テキスト2冊、問題集4冊、解答集4冊
■プログラム

一括配本

	項 目	内 容
I	1. 取扱い者の基本知識	①基本アイテム ②売場の1日の作業 ③売場の商品アイテム ④売場のクリーンネス ⑤蘇生庫の役割
	2. 売場の基本作業	①開店前、開店中、閉店後の作業 ②ブリパッケージ、計量値付け作業 ③蘇生庫、オープンショーケースの取扱い
	3. 一般知識と鮮度管理	①鮮度低下の意味 ②気温と味の変化 ③鮮度保持について
	4. 販売員として必要な基本知識	①陳列の原則と陳列要領 ②商品の販売と発注のチェックポイント ③売場の接客 ④知っておきたい売場の数字 ⑤販促カレンダー
II	1. 青果の商品知識と販売	①葉菜類、果菜類、根菜類、菌茸類、果物の知識 ②柑橘類の知識と販売 ③りんごの知識と販売 ④梨の知識と販売 ⑤ぶどうの知識と販売 ⑥桃の知識と販売 ⑦メロンの知識と販売 ⑧季節果実の知識と販売
	2. メニューの変化と野菜の役割	
III	1. 売場責任者の任務と責任	①売場責任者の地位と役割 ②売場管理とは ③売場責任者に必要な職能とその育成
	2. 作業の管理と改善	①作業の計画と管理 ②作業改善の進め方 ③作業方法の改善 ④作業環境の管理と改善 ⑤作業用器材、物品の管理
	3. 販売管理	①売上予算の作成と管理 ②売場作り ③在庫管理 ④販売促進 ⑤競合店対策
	4. 部下の指導と育成	①部下の指導の為の心得 ②育成の手順 ③チームワークの確立
	5. 売場の総合管理	①売場の計数管理 ②青果売場のチェックリスト
	6. 仕入の重要性	①青果物の流通経路と市場法改正 ②青果物の規格 ③品質の安定と産地変更 ④売れる規格選定

4

食肉取扱者実務通信講座

〈日本調理師協会〉



■受講期間：4ヵ月
■添削回数：4回

1 ねらい

本講座は、食肉業務にたずさわる方の「即戦力化」を最大目標に「できるだけ早く、確実に」知識と技術の修得を目指した画期的なシステムプログラムです。食肉取扱いの基本から理解・応用までの日常業務に即応した知識やコツを的確にとらえ、実践力を体得できる密度と効率の高いカリキュラムを編成しています。

2 次のような方にお奨めします。

- スーパー、生協、百貨店などの食肉販売担当者の方。
- レストラン、ホテルなどの食肉調理師。 ●学校、病院、企業・官公庁などの食肉調理師。
- バイヤー、商品開発などの食肉担当の方。
- 食肉業務部門の担当社員やパートの方。 ●食肉業務部門を新規担当される管理者の方。

■教材：学習ガイドブック、テキスト2冊、問題集4冊、解答集4冊

一括配本

■プログラム

No.	科 目	カリキュラム
1	基本テキスト	●食肉取扱い者の基本心得 ●食肉売場の1日 ●食肉売場の商品アイテム ●売場のクリーンネス ●調理場の衛生環境整備 ●ブリパッケージ作業 ●計量・値付作業……他
2	商品知識	●牛肉の種類と特徴 ●牛枝肉と取引価格 ●牛部分肉の名称と特徴・取引価格 ●牛肉の小売り品質規準 ●豚肉の種類と特徴 ●豚枝肉と取引価格 ●豚部分肉の名称と特徴・取引価格……他
3	調理・加工技術	●肉刀の操作と取扱い ●ミートスライサー、ミートチョッパー、ハムスライサーの取扱い ●オペレーションの原則 ●牛・豚(枝肉分割整形法、部分肉分割整形法、定番商品) ●食鶏肉の中枝操作法……他
4	売場の管理	●売場責任者の任務と職能 ●売場管理とは ●作業の計画と管理 ●部下の指導と育成 ●職場規律・チームワークの確立 ●販売管理 ●鮮度管理 ●食肉の表示知識 ●違反に対する調査及び決定 ●「食肉の表示に関する公正競争規約」の知識 ●トレーサビリティの導入の知識 ●銘柄豚と普通豚の取扱い知識

5

惣菜取扱者実務通信講座

〈日本調理師協会〉



惣菜取扱者
実務研究会 編

■受講期間：4ヵ月
■添削回数：4回

1 ねらい

安全・安心で鮮度・品質の高い美味しい「惣菜」に対する消費者ニーズが確実に高まっている中で、本講座は「惣菜」に関する商品知識、調理技術の基本から商品開発、マネジメントまで網羅し、インストラクターまで目指すことができる惣菜担当必修のカリキュラムです。特に、OJTシステム、また業界初の「惣菜士」検定を組み合わせた独自のプログラムで確実にキャリアアップが図れます。

2 次のような方にお奨めします。

- スーパー、生協、百貨店などの惣菜売場担当者・バイヤー
- メーカーの商品企画・開発、研究室・実験室などの惣菜担当者
- 惣菜実務部門を新たに担当する管理者、トレーナー ●惣菜実務部門の新入社員、パート、契約社員
- 学校、病院、官公庁などの惣菜調理師 ●レストラン、ホテルなどの惣菜調理師
- 「惣菜士」の資格を目指す方(別途有料)

■教材：学習ガイドブック1冊、テキスト2冊、問題集4冊、解答集4冊

一括配本

■プログラム

基本テキスト	1. 惣菜とは ①惣菜の定義 ②惣菜の歴史 ③惣菜商品の基本要件 ④内食、中食、外食の関係 2. 惣菜商品の特性 ①惣菜商品と他の調味済み加工食品の違い ②おいしさでは！ ③利便性では！ 3. 惣菜の原料 ①主副、加工度による分類 ②食品添加物 ③原料における問題点 4. 惣菜製造の概略 ①惣菜製造・販売の流れ ②販売形態から見た惣菜製造 ③手づくりと機械生産の長所と短所 ④惣菜製造の機械、装置の選び方 ⑤施設の衛生面からの区分け 5. 惣菜原料の前処理(下処理) ①洗浄と異物除去 ②殺菌処理 ③カット(切る)処理	④原料受け入れ時のチェックポイント ⑤原料保管上の注意 ⑥惣菜原料の成分
	1. 惣菜の調理と調味料 ①調味について ②スパイスの利用について 2. 惣菜の仕上げ調理技術各論 ①あえ調理法 ②ゆで調理法 ③蒸し調理法 ④煮調理法 3. 惣菜の包装 ①惣菜包装の目的 ②惣菜商品の包装形態 ③包材の種類と性質	⑤炒め調理法 ⑥揚げ調理法 ⑦焼き調理法 ⑧電子レンジ調理法 4. 惣菜と微生物 ①微生物の性質 ②工場での現場管理 5. 惣菜の商品開発 (売れる商品の開発は?) 6. 惣菜商品の流通 7. 惣菜商品の表示
商品知識	1. 惣菜の品揃え ①品揃え基準 ②取引先基準 ③値入ミックス 2. 惣菜デリカの数値管理 ①ロスの低減	②経費の適正化 ③データ分析 3. 売場責任者の任務と責任 4. 作業の管理と改善 5. 販売管理 6. 部下の指導と育成
	1. 惣菜の品揃え ①品揃え基準 ②取引先基準 ③値入ミックス 2. 惣菜デリカの数値管理 ①ロスの低減	7. 売場の総合管理 8. 食品衛生法と関連法規 9. 「惣菜士」制度について 10. 「惣菜士」インストラクターへの道
マネジメント		

公開通信教育一覧表

通信講座名	受講期間(標準)	添削回数	価 格
1 調理師受験通信講座 (厚生労働大臣指定 教育訓練給付金制度適用講座)	6 ヲ月	5 回	30,450 円
2 鮮魚取扱者実務通信講座	6 ヲ月	6 回	28,800 円
3 青果取扱者実務通信講座	4 ヲ月	4 回	19,800 円
4 食肉取扱者実務通信講座	4 ヲ月	4 回	19,800 円
5 惣菜取扱者実務通信講座	4 ヲ月	4 回	19,800 円

※原則 10 名様以上でお申込みの場合、特別割引料金を適用させていただきます。詳細は弊社までお問合せ下さい。

「調理師受験通信講座」は各都道府県の受験月に合わせて、通常 6 ヲ月の受講期間を 4 ヲ月・8 ヲ月に変更できます。
講座内容(テキスト・添削回数)は同一となります。

教育訓練給付金制度

厚生労働大臣の指定する教育訓練講座を受講し修了した場合、その受講に要した学費の一部が国(公共職業安定所)から直接受講生に給付金として支給される制度です。
詳しくは全国のアローワークにお問合せ下さい。

通信教育のしくみ

1 受講申し込み

申込用紙に必要事項をご記入の上、お申込下さい。
開講

2

テキストは個人宛に配布されます。
テキスト・問題集は一括で配本されます。

3 学習スタート

学習スケジュールに沿って、1 科目 1 ヲ月を基準に学習を進めて下さい。同じコースを学ぶ者同士でグループ学習を進めるのは非常に効果的です。

4

課題レポート作成

テキストによる学習が終了したら、添削問題を解き、指定の締切日までに日本調理師協会へ提出して下さい。

5

添削指導

提出された答案は専任講師が添削指導いたします。
講評をつけて個人宛送付されます。

6

全単元のレポート提出

全科目の答案を提出すると修了です。

7

「修了証」・「優秀修了証」の授与

修了者へは「修了証」が授与されます。特に優秀な成績で修了された方には「優秀修了証」が授与されます。

8

実務への応用

講座を通して得た知識・技術を日々の実務で発揮し、さらに高い目標を持ちましょう。

【個人情報のお取り扱いについて】

日本調理師協会では個人情報の重要性を認識し、その保護の徹底を図るため、以下の方針に基づいて通信研修における個人情報のお取扱いを致しております。

《個人情報の定義》

通信研修における個人情報とは、受講申込時にお預かりした研修受講申込書等に記載されている氏名・住所・電話番号・勤務先・メールアドレスなどご本人を特定できる項目ならびに成績情報をいいます。

《収集・利用》

日本調理師協会がお預かりした個人情報は、以下の①②のいずれかに該当する場合を除き、通信研修の実施・運営(教材、研修レポート、修了証等の発送及び成績管理、受講料の入金管理等)ならびに資格試験情報の提供等、通信研修に関する範囲に限って利用します。

①法令または規範による場合

②受講される方または公衆の生命、健康、財産など重大な利益および公共の利益を保護するために必要な場合

《管理》

日本調理師協会はお預かりした個人は適切な管理を行うとともに、外部への漏洩防止に努めます。また、外部からの不正アクセスまたは紛失、破壊、改ざん等の危険に対して、適切かつ合理的な安全対策を講じるものとします。

《情報の開示等》

日本調理師協会がお預かりした個人情報の開示、訂正、削除について、以下のようにお取り扱いいたします。

①受講期間中および、在籍期間満了日から受講期間内はご本人様または申込責任者様からお申し出により開示および訂正の対応を、申込み責任者様からのお申し出により削除の対応をさせていただきます。なお、削除の場合は、該当する通信研修の実施・運営を継続したしかねる場合がありますので、予めご了承ください。

②上記期間を経過した場合においても、開講から保管期間を経過するまでの期間中は、開示のみ対応させていただきます。

《企業(団体)受講の特例》

企業(団体)の受講申込みの場合、受講者は、通信研修の受講申込みをもって、日本調理師協会が通信研修の受講・運用に必要な受講者の個人情報を企業(団体)の受講申込み責任者様に開示することについて同意したとみなすものとします。

《個人情報お問合せ》

各団体の個人情報の取り扱い(管理・保管期間等含む)の詳細につきましては当協会に直接お問合せ下さい。

伝統と実績

ご質問・ご相談は
お気軽にどうぞ



厚生労働大臣許可

日本調理師協会 教育事業部

Japan Authorized Cooks Association

〒160-0022 東京都新宿区新宿6-7-1 エルブリメント新宿

TEL. 03-5362-7181 FAX. 03-5362-7182

URL <http://www.chorishi.net/>