2024年度シラバス

3年制 高度調理技術マネジメント学科

	教科科目	
第1学年	第2学年	第3学年
食生活と健康	キャリア形成実習	マネジメント論
食品と栄養	HACCP演習	調理技術理論
食品の安全と衛生	マネジメント論	高度調理実習
調理理論と食文化概論	調理技術理論	サービス
調理実習	高度調理実習	料理のための外国語
総合調理実習	サービス	飲食キャリア概論Ⅱ
飲食キャリア概論	料理のための外国語	総合演習
		調理研究実習

*ただし、第3学年は旧教科課程による

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	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	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		東庸介 他					
教材(教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食	食生活と健康』を配布する					
科目概要	食べることに対して「おいしさこれらを学ぶことで、健康的な気づくことができ、さらに飲食また、我々の目の前にある食	また。 また、であるとに対して「おいしさ以外の価値」を見出すことを目的とする。 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ているのかについて がくことができ、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。 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、 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	食に関係する様々な健康課題 飲食業界に関係する環境問	頃について、それぞれについて 題について説明できる。	説明できる。				
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験は選択	、期末試験、平常点を組み合れ 式または記述式により評価を行 采点基準は授業内において発	テい、平常点は聞き取りや発素	長などで評価する	•		
	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)		
		飲食業界を取り巻く社会的す	背景 ①	2	- 1		
		飲食業界を取り巻く社会的背	背景 ②	3 4	2		
		飲食業界を取り巻く社会的背	背景 ③	5	- 3		
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	背景 ④	7 8	4		
		飲食業界を取り巻く社会的背	背景 ⑤	9	- 5		
		飲食業界を取り巻く社会的背	背景 ⑥	11	- 6		
		飲食業界を取り巻く社会的背	背景 ⑦	13	7		
		食生活の変遷		15	8		
		健康の現状		17	9		
		生活習慣病 ①		19	- 10		
		生活習慣病 ②		21	- 11		
	食生活と疾病	生活習慣病 ③		23	12		
		生活習慣病 ④		25	- 13		
		生活習慣病 ⑤		27	14		
調理師と疾病		生活習慣病 ⑥		29	15		
		食の多様性 ①		31	16		
		ライフステージ ①		33	17		
				34			

1	İ		1 0-	
		ライフステージ ②	35 36	18
			37	
	多様性な食生活	ライフステージ ③	38	19
		= /77 = >	39	20
		ライフステージ ④	40	20
		食の多様性 ②	41	21
			42	
		食の多様性 ③	43	22
			44 45	
		労働を取り巻く現状 ①	46	23
		W. F. L. To II W. (TD II)	47	0.4
		労働を取り巻く現状 ②	48	24
		調理師の職場環境()	49	25
		词注 即 V ,	50	25
		調理師の職場環境(②	51	26
調理師と社会	労働と健康	Mar Tell - Sales Washer 20	52	
		調理師の職場環境 ③	53	27
			54 55	
		調理師の職場環境 ④	56	28
			57	
		調理師の職場環境 ⑤	58	29
			59	20
		調理師の職場環境 ⑥	60	30
		食材をめぐる問題 ①	61	31
		R13 CUIT SIEDES U	62	31
		食材をめぐる問題 ②	63	32
			64	
		食材をめぐる問題 ③	65 66	33
			67	
	地球環境と健康	食材をめぐる問題 ④	68	34
		A LLA LL OR PRET.	69	0.5
		食材をめぐる問題 ⑤	70	35
		食材をめぐる問題 ⑥	71	36
		RM E W/ S 同處 U	72	30
		食材をめぐる問題 ⑦	73	37
		1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.	74	
環境と健康		厨房環境 ①	75 76	38
			77	
		厨房環境 ②	78	39
			79	
		厨房環境 ③	80	40
		厨房環境 ④	81	41
	 店舗環境と健康	阅房垛境 色	82	41
	/口 明/水/元 ○	厨房環境 ⑤	83	42
			84	. –
		厨房環境 ⑥	85	43
			86 87	
		厨房環境 ⑦	88	44
			89	. –
		厨房環境 ⑧	90	45
	l .	i		

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	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	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		橘高理香、	濱田真理 他□			
教材 (教科書、副教材)	『オールガイド 食品成分表』	実教出版 2024年				
科目概要	またどのような人が食べるの子どもや高齢者に適した食事このようにしておいしい料理な	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。 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、 どもや高齢者に適した食事などの理解を深めていく。 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、 康にも配慮した食事を考える。				
到達目標	エネルギーや栄養素の体内でまた食品に含まれる栄養と傾	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	中間試験、期末試験は選択を	、期末試験、平常点を組み合わ 式または記述式により評価を行 采点基準は授業内において発	rい、平常点は聞き取りや発表	長などで評価する	0	
	学習計画(授美	業スケジュール)		授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)	
		食品とおいしさ ①		2	1	
食品の評価	食品のおいしさの評価	食品とおいしさ ②		3	2	
		食品とおいしさ ③		5	- 3	
		エネルギー		7 8	4	
		炭水化物の働き ①		9	- 5	
		炭水化物の働き ②		10	- 6	
		脂質の働き		13	7	
栄養素	栄養素の種類と働き	たんぱく質の働き		14	8	
		ミネラルの種類と働き		16 17	9	
				18	10	
		ビタミンの種類と働き		20 21		
		バランスの良い食事 ①		22	- 11	
		バランスの良い食事 ②		23 24	- 12	
		米の種類と特徴 ①		25 26	- 13	
		米の種類と特徴 ②		27	14	
	糖質を多く含む食品	いもの種類と特徴 ①		29	15	
		 いもの種類と特徴 ②		30	16	
				32		
		砂糖の種類と特徴		34	17	

		肉の種類と特徴 ①	35 36	18
		 肉の種類と特徴 ②	37	19
		内が性別に行政と	38	1 7
		肉の種類と特徴 ③	39 40	20
		肉の種類と特徴 ④	41	21
			42 43	
		魚介類の種類と特徴 ①	44	22
	たんぱく質を多く含む食品	魚介類の種類と特徴 ②	45 46	23
		無介類の種類と特徴 ③	47	24
		M / XXV/1EXC N DX	48 49	2-1
		卵の特徴	50	25
		乳製品の種類と特徴 ①	51	26
			52 53	
		乳製品の種類と特徴 ②	54	27
		大豆の特徴と加工品	55 56	28
		油脂の種類と特徴 ①	57	29
		TAINE VILLE RECTION OF	58 59	
	脂質を多く含む食品	油脂の種類と特徴 ②	60	30
	加貝を多くさむ 長山	バターの特徴	61	31
		15 中平 0.15 将以此 Wh	62 63	22
		種実類の種類と特徴	64	32
		野菜の種類と特徴 ①	65 66	33
		野菜の種類と特徴 ②	67	34
		四节 0 15 45 14 44 (4)	68 69	25
		野菜の種類と特徴 ③	70	35
◆ □ ○ 任 本 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		野菜の種類と特徴 ④	71 72	36
食品の種類と特徴	ビタミン、ミネラルを	野菜の種類と特徴 ⑤	73	37
	多く含む食品		74 75	0.0
		果物の種類と特徴 ①	76	38
		果物の種類と特徴 ②	77 78	39
			79	40
		No. 1 of Mar. 1 de All	80 81	
		きのこの種類と特徴	82	41
		食品の調理特性 ①	83 84	42
		食品の調理特性 ②	85	43
			86 87	
		食品の調理特性 ③	88	44
		食品の調理特性 ④	89 90	45
	その他の食品	食品の調理特性 ⑤	91	46
			92 93	
		食品の調理特性 ⑥	94	47
		食品の調理特性 ⑦	95 96	48
		食品の調理特性 ⑧	97	49
			98 99	
		食品の調理特性 ⑨	100	50

調味料の種類と特徴 ① 101 51 102 52 103 52 103 52 105 53 105 53 105 53 105 53 105 53 106 55 10					
調味料の種類と特徴 ② 103 52 104 105 52 105 105 105 105 105 105 105 106 53 106 106 53 106 108 108 108 108 108 108 108 108 108 108			調味料の種類と特徴 (1)	101	51
調味料の種類と特徴 ② 10名 52 10名 105 53 10名 106 53 10名 106 53 10名 106 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 54 108 55 110 55 54 111 55 55 111 56 11 56 11					
調味料 調味料の種類と特徴 ③ 105 53 106 53 106 53 106 53 106 54 107 108 54 107 108 54 109 109 55 110 55 110 55 110 55 110 55 111 111			調味料の種類と特徴 ②		52
調味料 調味料の種類と特徴 ③ 106 107 54 108 108 109 55 108 109 55 108 109 55					
(個人に適した食事) 個人に適した食事 個人に適した食事 (個人に適した食事) (個人に適した食事) (個人に適した食事) (個人に適した食事) (現場に検査・(日本のの)に適した食事の考案 ① 136		調味料	調味料の種類と特徴③		53
調味料の種類と特徴 ⑤ 108 55 110 55 1110 55 1110 55 1110 55 1110 56 1112 56 1112 56 1112 56 1113 57 1114 57 1114 57 1114 57 1116 58 1116 58 1116 58 1116 58 1118 59 1118 59 1118 59 1118 59 1119 60 1119 60 1119 60 1119 60 1119 60 1119 60 1119 60 1120 61 11					
議会 (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本)			調味料の種類と特徴④		54
(株) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (11) (All the last of th	109	
(歌科			調味料の種類と特徴(5)	110	55
(株) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本			流	111	56
無の種類と特徴 ① 114 57 58 115 58 115 58 116 58 116 58 116 58 117 117 59 118 水の種類と特徴 ② 119 60 119			/II		30
(銀) (115) (58) (115) (116) (116) (116) (116) (116) (118) (119)			茶の種類と特徴()		57
(銀人に適した食事					
水の種類と特徴 ①		飲料	茶の種類と特徴 ②		58
ボの種類と特徴 ② 118 119 60 120 60 121 61 120 60 121 61 122 61 122 61 122 61 122 62 第年 125 63 126 63 126 63 127 64 128 62 128 64 127 64 128 62 128 64 127 64 128 65 128 65 128 65 130 65 130 65 131 66 65 131 66 65 132 66 133 67 134 67 133 67 134 67 135 68 137 69 138 69 138 69 138 69 139 70 140 70 高齢期に適した食事 ① 141 71 68 前別に適した食事 ① 141 71 68 前別に適した食事 ② 144 72 71 68 前別に適した食事 ② 144 72 71 68 前別に適した食事 ② 144 72 71 145 73 74 146 73 74 148 74 74 148 75 75 146 75 148 75					
水の種類と特徴 ②			水の種類と特徴 ①		59
(個人に適した食事) 120 60 121 121 61 122 61 122 61 122 61 122 62					
情報繁花と食事 122 61 123 62 124 62 125 63 126 63 126 63 126 63 126 63 126 63 127 64 128 64 127 64 128 65 130 65 130 65 130 65 130 65 130 66 133 67 133 67 133 67 133 67 133 67 135 68 136 68 137 69 137 69 138 139 69 140 70 高齢期に適した食事 ① 137 70 高齢期に適した食事 ① 141 71 142 71 143 72 144 72 144 72 144 72 144 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 7			水の種類と特徴(2)		60
(株) (大き事) (123 124 125 125 126 126 127 128 128 128 128 128 128 129 128 130 131 132 132 132 133 134 134 133 134 134 135 136 135 136 136 136 136 137 136 138 137 138 138 139 139 139 139 139 139 139 139 139 139		病気の時に適した食事	四 収 影 広 レ 会 車	121	6.1
横原病と食事 124 62 125 63 126 126 127 64 127 64 130 65 130 65 132 66 132 66 132 66 132 66 133 67 134 67 133 67 134 67 135 68 136 68 137 69 138 69 139 69 140 70 高齢期に適した食事 ① 141 71 142 71 高齢期に適した食事 ② 144 72 145 74 146 72 148 74 74 74 148 74 74 148 75 146 75 148 74 75 144 75			月祖松征と艮事	122	01
病気の時に適した食事 125 63 125 63 127 64 128 64 128 64 128 64 128 64 128 65 130 65 130 65 130 65 131 66 132 66 132 66 133 67 134 67 135 68 136 68 136 68 136 68 137 69 140 70 68 前期に適した食事 ① 141 71 68 前期に適した食事 ① 142 71 68 前期に適した食事 ② 143 72 72 72 72 72 72 72 72 72 73 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 74 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75			省血と食事		62
構尿病と食事 126 63 127 64 127 64 128 高血圧症と食事 129 65 130 65 131 66 132 66 132 66 132 66 133 67 134 67 133 67 134 67 135 68 136 68 137 69 137 69 140 141 71 142 高齢期に適した食事 ① 141 71 145 73 145 73 74 148 72 148 72 148 72 148 75 149 75 148 75			X== (V+		<u> </u>
勝質異常症と食事 127 64 128 65 129 65 130 65 131 66 133 67 134 67 134 67 134 67 134 67 135 68 136 68 137 69 137 69 138 69 139 69 139 69 131 68 139 70 140 140 140 140 140 140 140 140 140 14			糖尿病と食事		63
病気の時に適した食事 128 64 129 65 130 65 130 65 131 66 132 65 133 67 133 67 133 67 133 67 135 68 136 68 136 68 137 69 137 69 138 69 137 69 138 69 140 70 高齢期に適した食事 ① 141 71 142 高齢期に適した食事 ② 144 72 72 145 73 74 74 74 74 74 75 75 148 75 149 75			脂質異常症と食事		
高血圧症と食事 129 65 130 65 131 66 131 66 132 66 132 66 133 67 134 67 134 67 135 68 135 68 136 68 136 69 137 69 138 138 138 69 138 138 138 138 139 70 141 71 142 71 142 71 142 71 144 72 144 72 145 73 146 72 148 74 74 74 74 74 74 74 74 75 75 75 148 75 1					64
高血圧症と世事			+ / - + · · · +		
情職の病丸と食事			高血圧症と食事		65
132			取時の庁与と会車	131	66
個人に適した食事 134 67 病気の時に適した食事 135 68 妊娠期に適した食事 137 69 乳児期、幼児期、学童期に適した食事 140 141 71 高齢期に適した食事 ② 143 72 高齢期に適した食事 ② 143 72 アレルギーと食事 ① 145 73 アレルギーと食事 ② 147 74 アレルギーと食事 ② 149 75			H INCOMPANIE & T	132	00
個人に適した食事			病気の時に適した食事の考案()		67
個人に適した食事 136 68 妊娠期に適した食事 137 69					
妊娠期に適した食事 137 69 乳児期、幼児期、学童期に適した食事 139 70 高齢期に適した食事 ① 141 71 高齢期に適した食事 ② 143 72 アレルギーと食事 ① 145 73 アレルギーと食事 ② 147 74 アレルギーと食事 ③ 149 75	個人に適した食事		病気の時に適した食事の考案 ②		68
世 版 期 に 適 し た 食事 138 138 139 70 140 70 高齢 期 に 適 し た 食事 ① 141 71 142 71 高齢 期 に 適 し た 食事 ② 144 72 72 146 72 148 74 74 75 148 72 148 75 75 149 75 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 149 75 149 149 149 75 149 149 149 149 149 149 149 149 149 149					
3. 見期、幼児期、学童期に適した食事 139			妊娠期に適した食事		69
乳児期、幼児期、字重期に適した食事					F.0
ライフステージに 適した食事 ②			孔児期、切児期、子重期に週した食事 	140	70
ライフステージに 適した食事 ②			高齢期に適した食事 ①	141	71
適した食事 144 72 74 75 146 75 148 75 149 149 75 149 149 75 149 149 75 149 149 149 149 149 149 149 149 149 149			INDIA MILAGORE K.T. U		, ,
週した 食事 ①			高齢期に適した食事 ②		72
アレルギーと食事 ① 146 73 146 74 74 74 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75		通した良事			
アレルギーと食事 ② 147 74 148 74 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75			アレルギーと食事 ①		73
アレルギーと食事 (2) 148 74 75 75					
アレルギーと食事 (3) 149 75			アレルギーと食事 ②		74
F レルギー C 良争 ⑤ 150			マレルゼーと会車 ②		75
			ノレルイー C皮芋 切	150	75

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	高度調理技術マネジメント学科	· 第1学年	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	1				
通年	150	75					
担当教員		苅田真理、西川恭子 他					
教材 (教科書、副教材)		周理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生』 社団法人 全国調理師養成施設協会 2023年					
科目概要	飲食による危害の原因とその	品の安全の重要性を認識し、 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 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	食材の衛生的な取り扱い、通 またHACCPを導入するため	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 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。 EHACCPを導入するための作業環境を整備することができ、 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	中間試験、期末試験は選択	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		2	1		
	食品と微生物 ①	食品と微生物 ①		3 4	2		
食品と微生物 ①		食品と微生物 ②		5	3		
		食品と微生物 ③		7 8	4		
		食中毒の概要 ①		9	5		
		食中毒の概要 ②		11	6		
		細菌性食中毒 ①		13 14	7		
		細菌性食中毒 ②		15 16	8		
_		細菌性食中毒 ③		17	9		
飲食による健康危害 ①	飲食による健康危害 ①	細菌性食中毒 ④		19	10		
		細菌性食中毒 ⑤		21	11		
		細菌性食中毒 ⑥		23	12		
				25	13		
		細菌性食中毒 ⑧		26 27	14		
	食品安全対策 ①	食品衛生法 ①		28 29	15		
2.77		自然毒食中毒 ①		30 31	16		
		自然毒食中毒 ②		32 33	17		
飲食による健康危害 ②	飲食による健康危害 ②			34 35			
		自然毒食中毒 ③		36	18		

		ノロウイルス食中毒	37 38	19
食品衛生 ②	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	21
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 ②	43	22
		寄生虫食中毒 ③	45 46	23
		食品衛生法 ②	47	24
		食品衛生法 ③	49	25
		食品衛生法 ④	51	26
食品安全対策 ②	食品安全対策 ②	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	30
食品衛生 ③	食品衛生 ③	食品衛生とは ②	60	31
		 食品営業施設・設備の衛生管理 ①	62 63	32
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 ②	64 65	33
食品と微生物 ②	食品と微生物 ②	食品と微生物 ④	66 67	34
器具·容器包装の衛生 ①			68 69	
谷具・谷谷己表の衛生 ①	(番具・谷品包装の衛生 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	器具・容器包装の取り扱い ①	70 71	35
		食品製造のための安全対策 ①	72 73	36
		食品製造のための安全対策 ②	74 75	37
食品安全対策 ④		食品衛生法 ⑨	76	38
		食品衛生法 ⑩	77 78	39
		食品営業施設・設備の衛生管理 ③	79 80	40
		食品営業施設・設備の衛生管理 ④	81 82	41
食品衛生 ④	食品衛生 ④	食の安全を脅かす要因 ②	83 84	42
		食品添加物 ①	85 86	43
食品と化学物質 ①	食品と化学物質 ①	食品添加物 ②	87 88	44
食品安全対策 ⑤	食品安全対策 ⑤	食品表示 ①	89 90	45
		食品添加物 ③	91	46
		食品添加物 ④	93	47
食品と化学物質 ②	食品と化学物質 ②	食品添加物 ⑤	95 96	48
		食品添加物 ⑥	97	49
		食品添加物 ⑦	98	50
		器具・容器包装の取り扱い ②	100	51
器具・容器包装の衛生 ②	器具・容器包装の衛生 ②	器具・容器包装の取り扱い③	102	52
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	104	JZ

		Ţ		
		食品表示 ②	105 106	53
		◆□≢二 ②	107	5 /
		食品表示 ③	108	54
		食品表示 ④	109	55
A D - D A - L - M - A	A D - D A - L - MT - A	A D # - (6)	110	F.
食品安全対策 ⑥	食品安全対策 ⑥	食品表示 ⑤	112	56
		食品表示 ⑥	113	57
			114	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑤	116	58
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑥	117	59
			118	
飲食による健康危害 ④	飲食による健康危害 ④	化学性食中毒	120	60
		食品製造のための安全対策 ③	121	61
			122	
食品安全対策	A D - D A - L - M - A	食品製造のための安全対策 ④	123	62
(実習)	食品安全対策 ⑦		125	63
		KII O KIII O KII	126	
		食品営業施設・設備の衛生管理 ⑧	127	64
		食品と微生物 ⑤	129	65
食品と微生物	食品と微生物 ③		130	1 05
(実習)		食品と微生物 ⑥	131	66
 器具·容器包装の衛生			133	
(実習)	器具・容器包装の衛生 ③	器具・容器包装の取り扱い ④	134	67
		食品表示 ⑦	135	68
			136 137	
		食品表示 ⑧	138	69
食品安全対策	食品安全対策 ⑧	食品製造のための安全対策 ⑤	139	70
(実習)	Kun X T/J/K W		140	, ,
		食品製造のための安全対策 ⑥	141	71
		会口制性のための中へ対策 ○	143	70
		食品製造のための安全対策 ⑦	144	72
食品と化学物質	食品と化学物質 ③	食品添加物 ⑧	145	73
(実習)			146 147	
食品安全対策	◆日	食品製造のための安全対策 ⑧	148	74
(実習)	食品安全対策 ⑨	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	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	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	1	▲ 構考		
通年	180	90				
担当教員		竹氏清貞	武、本多卓爾 他			
教材 (教科書、副教材)	『よくわかる中国料理基礎の 『プロのためのわかりやすい。 『基礎からわかるフランス料理	『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	食材の特徴、調理の基本操作 食文化の成り立ち、世界の食	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 再現性の向上や知識を組み 調理における事象に対応出来 自然環境や宗教等の影響に 調理を多角的に考えられるよ	合わせた発展的な応用料理 kる力を身につける。 より形成される食文化を学				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、 中間試験、期末試験は記述ュ 平常点は予復習時のレポート なお、評価比率・採点基準は	式または選択式により評価を 、及び eラーニングによる		0		
	学習計画(授業	業スケジュール)		授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)	
	調理とは	調理理論を学ぶ理由		2	1	
		調理の目的		3 4	2	
		味·香り		5	3	
調理とおいしさ		温度・テクスチャー		7 8	4	
	おいしさの構成	外観		9	5	
		食べ物の側・食べる側の要	因 ①	11	6	
		食べ物の側・食べる側の男	也 ②	13	7	
		計量·洗浄·浸漬·切砕 ①)	15	8	
		計量・洗浄・浸漬・切砕 ②)	17	9	
		切り方 ①		19	10	
		切り方 ②		21	11	
	非加熱調理操作	切り方 ③		22 23	12	
		切り方 ④		24 25	13	
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解	凍 ①	26 27	14	
		混合・撹拌・冷却・冷凍・解		28	15	
		茹でる ①		30 31	. 16	
		34 C W		32	l '	

		茹でる ②	33 34	17
			35	18
		煮る①	36 37	19
			38 39	
		煮る ②	40	20
		煮る③	41	21
		蒸す ①	43 44	22
 調理の基本操作		蒸す ②	45 46	23
		蒸す ③	47	24
		炊く①	4 <i>9</i> 50	25
		炊く ②	5 I 52	26
		炊く ③	53 54	27
	加熱調理操作	<u></u> 焼く ①	55	28
			56 57	
		焼く ② 	58	29
		焼く ③	59 60	30
		揚げる①	61 62	31
			63	32
		揚げる ③	64 65 66	33
		炒める ①	67	34
		炒める ②	69	35
		炒める ③	70	36
			72 73	
		あぶり焼き・ロースト ①	74 75	37
		あぶり焼き・ロースト ②	76	38
		あぶり焼き・ロースト ③	77 78	39
		穀類	79 80	40
		いも 及び でんぷん類	8 I 82	41
		豆類	83 84	42
	植物性食品	種実類	85 86	43
	1017/11 尺四	野菜類	87 88	44
		果実類	89 90	45
		キノコ類	91 92	46
		藻類	93	47
		魚介類 ①	95 96	48
	I		, 0	

	1		7	
		魚介類 ②	97 98	49
		無介類 ③	99	50
			100	
A D - 2000 (1) W	# 全	102	51	
食品の調理科学		食肉類 ①	103	52
		食肉類 ②	105	53
			106	
	動物性食品	(食肉類 (3) 	108	54
		食肉類 ④	109	55
		卵類 ①	111	56
		· □ ★五 ②	112	57
			114 115	57
		卵類 ③	115	58
		乳類 ①		59
		型 類 ②	119	60
			120	
		乳類 ③	122	61
		油脂類	123	62
	その他の食品	調味料	125	63
			126 127	
		ケル状食品	128	64
	調理設備	調理場の構造	129	65
		調理場の動き	131 132	66
		非加熱調理器具 ①	133	67
		非加熱調理器具 ②	135	68
	調理器具	<u> </u>	136 137	4.0
調理設備·器具		加熱調埋器具 ①	138	69
		加熱調理器具 ②	139	70
		陶器	141	71
			143	72
	食器・容器		144 145	
		金属器・ガラス器	146	73
		木製器・その他	147 148	74
		食文化の相対性 ①	149	75
			150 151	
		食文化の相対性(2)	152	76
		自然環境と食文化 ①	153 154	77
		自然環境と食文化 ②	155 156	78
	多様な食文化の成り立ち	宗教 ①	156	79
			158 159	
		宗教 ②	160	80
		食文化の伝播と変容 ①	161 162	81
	I			

		食文化の伝播と変容 ②	163	82
食と文化		及入しがは描こを存む	164	02
		原始~安土桃山時代	165	83
	 日本の食文化	XX	166	05
	日本の長人市	江戸~現代	167	84
			168	04
		古代ギリシア〜ルネサンス期	169	85
	西洋料理の食文化		170	05
	口开州建议及人口	17世紀~現代	171	86
		17 ENG 761V	172	
		周~宋代	173	87
	 中国料理の食文化		174	
	1 国行经》及入10	元~現代	175	88
		76 7617	176	00
		諸外国の料理(〕	177	89
	その他の食文化		178	0 /
	CV/IDV/R/CIO	諸外国の料理 ②	179	90
		THAT IN THE STATE OF THE STATE	180	, 0

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	高度調理技術マネジメント学科	第Ⅰ学年	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					
通年	300	75					
担当教員	西浜康之、谷康行 他						
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『訓	P内で作成した授業資料『調理実習』を配布する					
科目概要	調理作業の反復や料理再現 調理技術や課題解決能力の また、他者比較の中で作業エ	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。 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、 理技術や課題解決能力の向上を目的とする。 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、 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		念や調理技能、知識の定着を1 理の方法等を習得する。各国の					
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験はループ 平常点は予復習の履修や授	期末試験、平常点を組み合れ ブリック式により評価を行い、 業内の取り組みによって評価 采点基準は授業内において発	をする。				
	学習計画(授業	美スケジュール)		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		2 3	-		
		調理実習について ②		4	-		
		包丁の名称と扱い方 ①		5	2		
		包丁の名称と扱い方 ②		7 8			
	タエ	包丁の種類と研ぎ方 ①		9	,		
	包丁	包丁の種類と研ぎ方 ②		11	3		
		包丁の種類と研ぎ方 ③		13			
		包丁の種類と研ぎ方 ④		15	4		
		正しい姿勢、包丁の動かし方	· (I)	17			
		正しい姿勢、包丁の動かし方	2	19	- 5		
		正しい姿勢、包丁の動かし方	3	21			
		正しい姿勢、包丁の動かし方	4	23	6		
料理の基本		正しい姿勢、包丁の動かし方	· ⑤	24 25			
		正しい姿勢、包丁の動かし方	6	26	7		
		材料の切り方 ①		28			
	切り物	材料の切り方 ②		30	8		
		材料の切り方 ③		32			
				34 35	9		
		材料の切り方 ④		36	1		

		材料の切り方 ⑤	37 38	
			39	10
			40	
		材料の切り方 ⑦	42	11
		材料の切り方 ⑧	43	11
			44 45	
		器具の種類 ①	46	12
		器具の種類 ②	47 48	
		器具の種類 ③	49 50	13
思見のはい オ	四日の話物と此処	器具の種類 ④	51 52	13
器具の使い方	器具の種類と特徴 	器具の特徴 ①	53 54	
		器具の特徴 ②	55 56	14
		器具の特徴 ③	57	
			58 59	15
		器具の特徴 ④	60	
		調味料の種類と調理例 ①	61	
	調味料		62	16
		調味料の種類と調理例 ②	64	
		調味料の種類と調理例 ③	65 66	
		調味料の種類と調理例 ④	67	- 17
		調味料の推奨と調理が、色	68	
		調味料の種類と調理例 ⑤	69 70	
		調味料の種類と調理例 ⑥	71	- 18
			72 73	
		調味料の種類と調理例 ⑦	74	19
		調味料の種類と調理例 ⑧	75	17
調味料·香辛料		工力以 0.15米T 1.20000 (T)	76 77	
		香辛料の種類と調理例 ①	78	20
		香辛料の種類と調理例 ②	79 80	
			81	
			82 83	21
	禾	香辛料の種類と調理例 ④	84	
	香辛料	香辛料の種類と調理例 ⑤	85	
			86 87	22
		香辛料の種類と調理例 ⑥	88	
		香辛料の種類と調理例 ⑦	89 90	
			91	23
		日十八十八年叔こ前年7月〇	92	
	181	だしの種類 ①	93 94	o .
	だし	だしの種類 ②	95	24
			96 97	
		だしの調理例 ①	98	25
		だしの調理例 ②	99	23
			100	

		だしの調理例 ③	101	
481			102	26
		だしの調理例 ④	104	
だし		だしの調理例 ⑤	105	
	調理例	たとの調理例	106	27
	D 3- 11 7	だしの調理例 ⑥	107	
			108	
		だしの調理例 ⑦	110	00
		だしの調理例 ⑧	111	28
		だしの調理例 ⑨	113	
		41 07 11 10	115	29
		だしの調理例 ⑩	116	
		野菜の下処理と基本的な調理 ①	117	
			118	30
		野菜の下処理と基本的な調理 ②	120	
		野菜の下処理と基本的な調理 ③	121	
		NAME OF THE PERSON OF THE PERS	122	31
		野菜の下処理と基本的な調理 ④	123	
	野菜	W # 0 T M W \ + 444 M W @	125	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑤	126	32
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑥	127	32
			128	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑦	130	
		野菜の下処理と基本的な調理 ⑧	131	33
		打米の「処理と基本的な調理 ⑥	132	
		魚介類の下処理と基本調理 ①	133	
			134	34
		魚介類の下処理と基本調理 ②	136	
		魚介類の下処理と基本調理 ③	137	
		無介類の下処理と基本調理 ④ 魚介類の下処理と基本調理 ⑤	138	35
			139	
			141	
		黒介類の下処理と基本調理 ⑤	142	36
		魚介類の下処理と基本調理 ⑥	143	
	魚介類		144	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑦	146	20
		魚介類の下処理と基本調理 ⑧	147	37
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	148	
		魚介類の下処理と基本調理 ⑨	149	
		無介類の下処理と基本調理 ⑩	151	38
		黒介類の下処理と基本調理 ⑩	152	
		魚介類の下処理と基本調理 ①	153	
			154 155	39
 材料の下処理と基本調理		魚介類の下処理と基本調理 ②	156	
材料の下処理と基本調理		肉類の下処理と基本的な調理 ①	157	
		FINALLY TO THE TENTH OF BUILTING	158	40
		肉類の下処理と基本的な調理 ②	159	
		内装の下が押し甘土仏公知田(今)	161	
		肉類の下処理と基本的な調理 ③	162	41
		肉類の下処理と基本的な調理 ④	163	• •
		_	164	

			肉類の下処理と基本的な調理 ⑤	165	
				166 167	42
			肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	168	
			肉類の下処理と基本的な調理 ⑦	169	
				170 171	43
		 肉類	肉類の下処理と基本的な調理 ⑧	172	
		内知	肉類の下処理と基本的な調理 ⑨	173	
				174 175	44
			肉類の下処理と基本的な調理 ⑩	176	
			肉類の下処理と基本的な調理 ①	177	
				178 179	45
			肉類の下処理と基本的な調理 ②	180	
			肉類の下処理と基本的な調理 (3)	181	
			733007 7012124 713 614312 6	182	46
			肉類の下処理と基本的な調理 ⑭	183 184	
				185	
			[7] 大星C基本的 6 間至 [6]	186	47
			肉類の下処理と基本的な調理 ⑥	187 188	
			その他の材料の下処理と基本調理 ①	189	
			での他の相外の「及及と坐不調達」	190	48
			その他の材料の下処理と基本調理 ②	191 192	
		特殊食材	その他の材料の下処理と基本調理 ③	193	
			ての他の材料の下処理と基本調理()	194	49
			その他の材料の下処理と基本調理 ④	195 196	
			細理法 英ブス ①	197	
			調理法 茹でる ①	198	50
			調理法 茹でる ②	1 <i>99</i> 200	
			調理法 茹でる ③	201	
			調理法 如じる ③	202	51
			調理法 茹でる ④	203 204	
			→ 田田 ナ サブフ 彦	205	
			調理法 茹でる ⑤	206	52
			調理法 茹でる ⑥	207 208	
			細理法 共プス ⑦	209	
			調理法 茹でる ⑦	210	53
			調理法 茹でる ⑧	211	
			調理法 揚げる ①	213	
			副生仏 摘りる ①	214	54
			調理法 揚げる ②	215 216	
			細理法 担ばる ②	217	
			調理法 揚げる ③	218	55
			調理法 揚げる ④	21 <i>9</i> 220	
			細理法 担ばる ⑤	221	
			調理法 揚げる ⑤	222	56
			調理法 揚げる ⑥	223 224	
				225	
			調理法 揚げる ⑦	226	57
			調理法 揚げる ⑧	227 228	
		I		228	

	_			
		調理法 炒める ①	229 230	
			231	58
		調理法 炒める ②	232	
			233	
		調理法 炒める ③	234	
			235	59
	1 +4 \m-m 14 \h	調理法 炒める ④	236	
	加熱調理技法		237	
		調理法 炒める ⑤	238	40
		200 TO 14 14 14 7 (2)	239	60
		調理法炒める⑥	240	
			241	
		調理法炒める⑦	242	
		细细汁 炒 以 2	243	61
		調理法炒める⑧	244	
		細理法 老江北	245	
		調理法 煮込む ①	246	6.2
		细细汁 考21 +1 ②	247	62
調理法の種類と調理例		調理法 煮込む ②	248	
神生/広り/重規と神生/51		調理法 煮込む ③	249	
		調理法 点处的 ⑤	250	63
		調理法 煮込む ④	251	03
		同性公 点处的 使	252	
		調理法 煮込む ⑤	253	
			254	64
		調理法 煮込む ⑥	255	04
		my 1/4 /m 20 g	256	
		調理法 煮込む ⑦	257	
			258	65
		調理法 煮込む ⑧	259]
			260	
		調理法 蒸す ①	261	
			262	66
		調理法 蒸す ②	263	
			264	
		調理法 蒸す ③	265	
			266	67
		調理法 蒸す ④	267	
			268	
		調理法 蒸す ⑤	269 270	
			271	68
		調理法 蒸す ⑥	271	
			272	
		調理法 蒸す ⑦	274	
			275	69
		調理法 蒸す ⑧	276	
		26 A 44 4 200 00 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	277	
		複合的な調理法 ①	278	
			279	70
		複合的な調理法 ②	280	
		海へ的が細理法 ②	281	
		複合的な調理法 ③	282	7 I
		複合的な調理法 ④	283	/ 1
			284	
		複合的な調理法 ⑤	285	
		1×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1 ×1	286	72
		複合的な調理法 ⑥	287	, 2
	調理法の組み合わせ	N P of Albustan	288	
	14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 1	複合的な調理法 ⑦	289	
			290	73
		複合的な調理法 ⑧	291	-
	l	_	292	

複合的な調理法 ⑨	293	
	294	74
複合的な調理法 ⑩	295	74
後口がな調理なし	296	
複合的な調理法 ①	297	
後口切な調理公	298	75
複合的な調理法 ②	299	75
後口がな調理など	300	

	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	高度調理技術マネジメント学科	第1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	,					
通年	92	23						
担当教員		中林直也、堀内	真二、炭田幸亮 他					
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『総	総合調理実習』を配布する						
科目概要	美味しさだけでないバランスの	周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。 ミ味しさだけで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 s.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 衛生管理や作業区域、温度な ホスピタリティやおもてなしの		キする。栄養と健康に配慮した					
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験は知識・ 平常点は予復習の履修や授	期末試験、平常点を組み合れ 技能に関する評価を行い、 業内の取り組みによって評価で 発点基準は授業内において発	をする。					
	学習計画(授業	美スケジュール)		授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)			
		集団調理実習について ①		2				
	集団調理実習の心構え	集団調理実習について ②		3 4	I			
		ホスピタリティについて ①		5 6				
	-	+712011= 45017 (2)		7	2			
		ホスピタリティについて ②		8				
		接客について①		8 9				
				9 10 11	3			
	接客サービス	接客について①		9 10 11 12 13	3			
	接客サービス	接客について ① 接客について ②		9 10 11 12 13 14	3			
	接客サービス	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ①		9 10 11 12 13 14 15 16	4			
	接客サービス	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ②		9 10 11 12 13 14 15				
	接客サービス	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ③		9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	5			
	接客サービス	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ③ 提供(接遇)の実践 ③		9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	4			
	接客サービス	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ③ 提供(接遇)の実践 ④ 調理システムの理解と実践 ④		9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23	5			
		接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ③ 提供(接遇)の実践 ④ 調理システムの理解と実践 (調理システムの理解と実践 (調理システムの理解と実践 (9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25	5			
	接客サービス調理設備	接客について ① 接客について ② 提供(接遇)の実践 ① 提供(接遇)の実践 ② 提供(接遇)の実践 ③ 提供(接遇)の実践 ④ 調理システムの理解と実践 ④ 調理システムの理解と実践 (機器の特性と扱い方 ①		9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27	5			

		真空調理の扱い方と実践 ①	33 34	
			35	9
		真空調理の扱い方と実践 ②	36	
			37	
		衛生管理の理解と実践 ① 	38	10
			39	
┃ ┃ 大量調理施設衛生管理		衛生管理の理解と実践 ②	40	
人 里調理施設衛生官理 マニュアル				
(-1)/0		衛生管理の理解と実践 ③	41	
			42	11
		衛生管理の理解と実践 ④	43	
	大量調理の特徴		44	
		食材の扱いと作業区域の理解 ①	45	
			46	12
		食材の扱いと作業区域の理解 ②	47	
		KHOW CIFKE WORLD	48	
		食材の扱いと作業区域の理解 ③	49	
		長州の扱いと作業区域の理解()	50	1.2
		今日 0切111111111111111111111111111111111111	51	13
		食材の扱いと作業区域の理解 ④	52	
			53	
		フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ①	54	
			55	14
		フローダイアグラムに基づいた調理の実践 ②	56	
			57	
		洗浄と消毒の理解 ①	58	
		洗浄と消毒の理解 ② 洗浄と消毒の理解 ③	59	15
			60	4
			61	
				4
	集団調理実習の進め方		62	16
		洗浄と消毒の理解 ④ 食品の温度管理・検食の理解 ①	63	17
			64	
			65	
			66	
		食品の温度管理・検食の理解 ②	67	
			68	
		食中毒の予防 ①	69	
			70	18
		食中毒の予防 ②	71	, 0
			72	
		食中毒の予防 ③	73	
		C 1	74	19
		食中毒の予防 ④	75	, ,
		K 1 4 4 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	76	
		食物アレルギーと食事 ①	77	
		KIMIVIA CRT U	78	20
		食物アレルギーと食事 ②	79	20
		KINI DIVI CRF 6	80	
		カラーコーディネート ①	81	
		// / - ユーラ 1ホート U	82	21
		カニューニンシート ②	83	21
A = >= 1	企上の とい	カラーコーディネート ②	84	
食卓の演出	食卓の演出	4	85	
		カラーコーディネート ③	86	00
			87	22
		カラーコーディネート ④	88	\dashv \mid
			89	
		調理師と健康①	90	
献立作成	献立作成と調理		91	23
		調理師と健康②	92	
	l		72	

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	高度調理技術マネジメント学科	第1学年	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	į.	着考			
後期	30	15					
担当教員		岡田知子、桐原清武					
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『飽	内で作成した授業資料『飲食キャリア概論』を配布する					
科目概要	業種や職種の特徴や、その違 また、社会人として求められる	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、 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。 た、社会人として求められるコミュニケーションやプレゼンテーションについて学び、 年次のキャリア形成実習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	自分が将来目指したい調理自 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 ナ方などの就職活動テクニック	きるようになる。	るようになる。			
成績評価の方法・基準		っわせて選択式により評価を行 K点基準は授業内において発表					
	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)		
	飲食業界概要	導入		2	1		
飲食業界理解		飲食業界理解 ①		3 4	- 2		
以及未介理解		飲食業界理解 ②		5 6	3		
		飲食業界理解 ③		7 8	4		
	コミュニケーション	コミュニケーション 基礎		9	- 5		
		コミュニケーション 実践		11	- 6		
コミュニケーション		プレゼンテーション 基礎		13	7		
	プレゼンテーション	プレゼンテーション 実践 ①		15 16	- 8		
		プレゼンテーション 実践 ②		17	- 9		
	情報収集	情報収集		19	- 10		
情報活用		就職活動スキル 履歴書		21	- 11		
IB TK/LI/IJ	就職活動スキル	就職活動スキル 企業訪問		23 24	12		
		就職活動スキル 面接		25 26	- 13		
キャリアデザイン	自己理解	自己理解		27 28	14		
	キャリアデザイン	キャリアデザイン		29 30	- 15		