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3学年	マネジメント論	講義	必修			
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考				
後期	52	26						
担当教員		井崎信和、新宮泰彦 他						
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した『マネジメン	ト論』を配布する						
科目概要	売上や営業に関わる食材、水ともに働く従業員の管理まで製造ではなく接客業務に携れてれらの状況を踏まえ、この授業では経営において質個人やグループでのワークを『人』『モノ』『お金』の管理で就職後に実際に勤める店舗の、改善策を提案できるようにな	食業界においての調理職に求められるスキルは、美味しい料理を作る技術はもちろん、 上や営業に関わる食材、水道光熱費などの諸費用管理、 に働く従業員の管理までを任されることもある。また入社してすぐは、 造ではなく接客業務に携わることも少なくない。 1らの状況を踏まえ、 り授業では経営において管理(=マネジメント)の項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、 人やグループでのワークを通して学習する。 、』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで、開業を考えている人に限らず、 職後に実際に勤める店舗の課題や問題点を発見することができ、 善策を提案できるようになることを目指す。そしてその改善策を実行する力を養い、 身が勤める店舗を永続的に運営することができるようになることを目指す。						
到達目標	目標管理シートのフォーマットを使って他者を適切に評価することができる。 自身の将来のキャリアプランを「キャリアプランニングシート」を使って表現することができる。 自身が思い描く理想の飲食店についての開業計画書を作成し、他者に発表することで、 その考えを表現することができる。							
成績評価の方法・基準		式または選択式により評価を行 、及び eラーニングによる課		o o				
	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)			
		ストレス概論		2	1			
		ストレスに気づく		3 4	2			
		メンタルヘルス不調		5	3			
	自己管理 ①	相談応対		7 8	4			
		キャリア理論 ①		9	5			
		キャリア理論 ②		11	6			
自己管理		キャリア理論 ③		13	7			
		キャリアプラン ①		15 16	8			
		キャリアプラン ②		17	9			
	自己管理 ②	キャリアプラン ③		19 20	10			
		キャリアプラン ④		21	11			
		キャリアプラン ⑤		23 24	12			
		プレゼンテーション		25 26	13			

		開業計画 ①	27	14
			28	
		開業計画 ②	29	15
			30	
		開業計画 ③	31	16
			32	
	開業計画 ①	開業計画 ④	33	17
			34	. ,
		開業計画 ⑤	35	18
			36	10
		ワークセッション ①	37	19
		, , , , , , , , ,	38	1 /
店舗経営		中間発表	39	20
/2 品/生 2		1 同元久	40	
		開業計画 ⑥	41	21
			42	21
		開業計画 ⑦	43	22
			44	
		開業計画 ⑧	45	23
	開業計画 ②		46	25
	一	開業計画 ⑨	47	24
			48	24
		ワークセッション ②	49	25
)- / C / / 3 / 2 / 2 / 2 / 2 / 2 / 2 / 2 / 2 /	50	25
		旱 级	51	26
		最終発表	52	20
	•		•	

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3学年	調理技術理論	講義	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	1	1 備考			
後期	130	65					
担当教員							
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	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	適した調理を選択できるよう	日理法における食材の変化や食文化による影響等を学び、特性を踏まえて食材の状態や需要に 近した調理を選択できるようになる。食材や手順における「ナゼ」を考え、理論を理解をする。 リジナルレシピ・コース提供を考える中で自身に不足する知識や技能の認識を促し、 れらの習得を目指す。					
到達目標	説明できる。また料理名を見	食材の特徴を理解して適切な調理技法を選択し、作業において生じる仕上がりの違いが 説明できる。また料理名を見て構成や調理法が読み取れるようになる。 寺節の歳時の知識を取り入れ、献立や演出を組み入れることができるようになる。					
成績評価の方法・基準	中間試験、期末試験は選択	、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表	い、平常点は聞き取りや発表	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)		
		調理法「揚げる」 応用 ①		2	Ι		
		調理法「揚げる」 応用 ②		3 4	2		
		調理法「炒める」 応用 ①		5	3		
		調理法「炒める」 応用 ②		7 8	4		
		調理法「煎り焼く」 応用 ①		9	5		
		調理法「煎り焼く」 応用 ②		10	6		
		調理法「茹でる」応用①		12	7		
				14 15			
	調理法	調理法「茹でる」 応用 ②		16 17	8		
		調理法「煮込む」 応用 ①		18	9		
		調理法「煮込む」 応用 ②		20	10		
		調理法「あんかけ」 応用 ①		21 22	11		
		調理法「あんかけ」 応用 ②		23	12		
		調理法「蒸す」 応用 ①		25	13		
		調理法「蒸す」 応用 ②		27	14		
		調理法「焼く」 応用 ①		28 29	15		
				30 31			
		調理法「焼く」 応用 ②		32 33	16		
		前菜の役割		34	17		

前菜(冷) ① 35 18 前菜(冷) ② 37 19 前菜(温) ① 39 20 前菜(温) ② 41 21 デザート(冷) ① 43 22 デザート(冷) ② 45 23	
前菜(冷) ② 38 前菜(温) ① 39 前菜(温) ② 41 ボザート(冷) ① 43 コースを構成する料理 デザート(冷) ②	<u>.</u>
前菜(温) ① 38 前菜(温) ② 40 前菜(温) ② 41 デザート(冷) ① 43 コースを構成する料理 デザート(冷) ②	
前菜(温) ① 40 前菜(温) ② 41 ボザート(冷) ① 43 コースを構成する料理 デザート(冷) ②	
前来(温) ② 42 デザート(冷) ① 43 コースを構成する料理 デザート(冷) ②	
デザート(冷) ① 42 ボザート(冷) ① 43 コースを構成する料理 デザート(冷) ②	
フザート(冷) ① 44 22 45 23 23	
コースを構成する料理 デザート(冷) ② 45 23	
46 46	
デザート(冷) ③ 47 48 24	
// //	
デザート(冷) ④ 25	
デザート(温) ① 26	
52 53 53 53 0F	
コース料理 デザート(温)② 27	コース料理
デザート(温) ③ 55 28	
56	
デザート(温) ④ 57 58	
59	-
料理の演出 ① 30 60	
料理の演出 ② 31	
62	
料理の演出 ③ 32	
料理の演出 ④ 65 33	
コースの流れ 66	
コースの構成 ① 67 68 34	
69	
コースの構成 ② 70 35	
コースの構成 ③ 71 36	
72	
コースの構成 ④ 74 37	
地方色 食文化と歳時(北方) ① 75 38	
76 77 000 777	
地方色 食文化と歳時(北方) ② 78 39	
80	
地方色 食文化と歳時(北方) ④ 81 41	
地方色 食文化と歳時(南方) ① 42	
84	
地方色 食文化と歳時(南方) ② 85 43	
86 87 (Hard & Hard & Ha	
地方色 食文化と歳時(南方) ③ 44	
地方色 食文化と歳時(南方) ④ 89 45	
地方料理と食文化 90 タリ	
地方色 食文化と歳時(東方) ① 46	
地方色 食文化と歳時(東方) ② 93 47	
94	
地方色 食文化と歳時(東方) ③ 95 48	
97	
地方色 食文化と歳時(東方) ④ 49	

		地方色 食文化と歳時(西方) ①	99	50
			100	30
		地方色 食文化と歳時(西方) ②	101	51
皿の外の情報を			102	
合わせた料理の創作		地方色 食文化と歳時(西方) ③	103	52
			104	
		地方色 食文化と歳時(西方) ④	105	53
			107	
		オリジナルレシピの創造 ①	108	54
			109	
		オリジナルレシピの創造 ②	110	55
		オリジナルレシピの改善 ①	111	56
			112	56
		オリジナルレシピの改善②	113	57
			114	37
		オリジナルレシピの発表 ③	115	58
		7,7,7,7,7	116	
		オリジナルレシピの発表 ④	117	59
	料理の創造		118	
		オリジナルコースの創造 ①	120	60
			121	
		オリジナルコースの創造 ②	122	61
		+U\\\\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\-\	123	
		オリジナルコースの改善 ①	124	62
		オリジナルコースの改善 ②	125	63
		4 / / / ルコー 人の以告 ②	126	03
		オリジナルコースの発表 ③	127	64
			128	.
		オリジナルコースの発表 ④	129	65
1			130	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の		
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	高度調理実習	実習	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考			
後期	104	26					
担当教員		岡本健二、池田恭久					
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	お客様役とのディスカッション また、相互評価を行いながら	周理場で求められる作業や料理を意識したレストランシミュレーション実習や ら客様役とのディスカッション、作業フローチャート等を軸に調理師として働ける体、知識、感覚づくりを行う。 また、相互評価を行いながら知識や技術の向上を行うと同時に伝える、理解するといった コミュニケーション能力を養う。					
到達目標		レシピを見て、必要な調理器具、機器を理解し、食材の性質に合わせて準備、下処理、保管を スピーディかつ正確に行い、提供を踏まえた料理の仕上げ、盛り付けができる。					
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、 中間試験、期末試験はルーフ 平常点は予復習の履修や授 なお、評価比率・実施方法・お	「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	iをする。				
	学習計画(授美	(スケジュール)		授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)		
	食食	食材に合わせた調理法の選 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		2 3	2		
		食材に合わせた調理法の選集が		4 5			
		食材に合わせた調理法の選		6 7			
		食材に合わせた調理法の選		8			
		食材に合わせた調理法の選		10	3		
食材に合わせた料理	調理法の選択	食材に合わせた調理法の選		12			
		食材に合わせた調理法の選		14	4		
		食材に合わせた調理法の選		16			
		食材に合わせた調理法の選		18	5		
		食材に合わせた調理法の選		20			
		食材に合わせた調理法の選		22			
		衛生フローチャートの運用(24 25			
		衛生フローチャートの運用(26 27	7		
		衛生フローチャートの運用(28 29			
		衛生フローチャートの運用 (衛生フローチャートの運用 (30 31	8		
			4)	32			

_	_			
		衛生フローチャートの運用 ⑤	33 34	
		衛生フローチャートの運用 ⑥	35	9
		第王ノローテャートの建用 切	36	
		衛生フローチャートの運用 ⑦	37 38	
		<u>жнэн 1. Тожи о</u>	39	10
		衛生フローチャートの運用 ⑧	40	
		衛生フローチャートの運用 ⑨	41	
			42	1.1
	┃ ┃ 衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ⑩	44	
	南土ノローノド 「こ」を伝	料理の提供方法 ①	45	
			46 47	12
		料理の提供方法 ②	48	
		料理の提供方法 ③	49	
			50 51	13
		料理の提供方法 ④	52	
		料理の提供方法 ⑤	53	
			54 55	14
		料理の提供方法 ⑥	56	
		料理の提供方法 ⑦	57	
			58 59	15
		料理の提供方法 ⑧	60	
		料理の提供方法 ⑨	61	
		料理の提供方法 ⑩	62 63	16
W TE - H /H			64	
コース料理の提供		創作レシピ作成 ①	65	
			66 67	17
		創作レシピ作成 ②	68	
		創作レシピ作成 ③	69	18
			70 71	
		創作レシピ作成 ④	72	
		創作レシピ作成 ⑤	73	
			74 75	19
		創作レシピ作成 ⑥	76	
		創作レシピ作成 ⑦	77	
			78 79	20
		創作レシピ作成 ⑧	80	
		創作レシピ作成 ⑨	81	
			82 83	21
	創作レシピ作成と	創作レシピ作成 ⑩	84	
	コースの提供	コース料理の提供 ①	85	
			86 87	22
		コース料理の提供 ②	88	
		コース料理の提供 ③	89	
			90 91	23
		コース料理の提供 ④	91	-
		コース料理の提供 ⑤	93	
			94 95	24
		コース料理の提供 ⑥	95	
	ı			

コース州田の担供 の	97	
コース料理の提供 ⑦	98	25
コース料理の提供 ⑧	99	25
コース行程が提供し	100	
コース料理の提供 ⑨	101	
コース行程が提供し	102	26
コース料理の提供 ⑨	103	20
コース行程が促伝	104	

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3学年	サービス	実習	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	1	着考			
後期	52	26					
担当教員		炭田幸亮	、西口拓志				
教材 (教科書、副教材)	『西洋料理 料飲接遇サービ 一般社団法人職業訓練教材	ス技法』 一般社団法人日本 研究会 2022年	ホテル・レストランサービス技能	 			
科目概要		ービスに必要な料飲知識、サービスの方法、「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を理解し、 身の作る料理の味を一層高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。					
到達目標	身だしなみ、ふるまい、言葉遣 そしてサービスの歴史と食事	理に+αの価値を与える方法としてお客様を迎えるにあたって必要な だしなみ、ふるまい、言葉遣い、食材・飲み物、テーブルウェアー、 してサービスの歴史と食事マナー、さらには施設管理、防火・防災管理を学び、料理だけでなく れら知識と技術を習得理解することで、よりお客様に料理について知識や情報を発信ができるようになる。					
成績評価の方法・基準							
	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)		
		テーブルコーディネート		2			
サービスの基礎 ②	レストランの準備	メニューデザイン		3 4	2		
		メニュー構成		5 6	3		
		チーズの基礎 ①		7 8	4		
	食材	チーズの基礎 ②		9	5		
		チーズの基礎 ③		11	6		
		チーズの基礎 ④		13	7		
		日本酒の基礎		15	- 8		
食材と飲料の基礎 ②		ミネラルウォーターの基礎		17	9		
		コーヒーの基礎		19	10		
	飲料	紅茶、ハーブティの基礎		21	11		
		カクテルの基礎 ①		23	12		
		カクテルの基礎 ②		25	13		
		食材・飲料の総復習		26 27	14		
		 西洋料理のサービス ①		28	15		
		西洋料理のサービス②		30	. 16		
		料理別演出方法 ①		32	17		
				34 35			
		料理別演出方法 ②		36	- 18		

	 レストランでの演出方法	料理別演出方法 ③	37	19
			38	
サービスの技法		料理別演出方法 ④	39	20
		117-237 X B 3 7 Z G	40	20
		西洋料理のサービス ③	41	21
		日が利達のグランスの	42	21
		西洋料理のサービス ④	43	22
		日本行程の方でに入り	44	22
		西洋料理のサービス ⑤	45	23
		日本科理の方で大切	46	25
		ABC分析	47	24
			48	24
	レストラン管理	歩留まり	49	25
	レハドノン 自注	グ田なり	50	25
		レストランサービスの総復習	51	26
			52	20

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3学年	料理のための外国語	演習	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	1	 備考			
後期	26	13					
担当教員		正戸あゆみ、八木尚子、小坂ひろみ 他					
教材 (教科書、副教材)	イタリア語:『イタリア料理基ネフランス語:『増補改訂版フラ	言語により以下の通り。 語:テキスト EnglishCentral タリア語:『イタリア料理基本用語』近藤乃里子、合田達子、正戸あゆみ 柴田書店 2013年 ランス語:『増補改訂版フランス料理基本用語』 辻静雄 辻調理専門学校編 大修館書店 2022年 国語:『中国料理小辞典』辻静雄料理教育研究所 福富奈津子 柴田書店 2011年					
科目概要		門分野の料理を深く学ぶために必要な外国語の基礎を習得し、 際的なコミュニケーション能力の礎を身に付ける。					
到達目標		門分野の料理をより深く学ぶために必要な常用単語や基礎となる文法事項を習得し、 地での研修や接客の表現、料理名や材料分量の表記、作り方の読解に使える能力を身につける。					
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	業スケジュール)		授業時間数(単位時間)	F列		
	レストランでの表現	料理名 ①		2	ı		
		料理名 ②		3 4	2		
		料理名 ③		5	3		
		料理名 ④		7 8	4		
		料理名 ⑤		9	5		
		料理名 ⑥		11	- 6		
料理に関わる言葉と会話		接客の表現 ①		13	7		
		接客の表現 ②		15	8		
		レシピの内容理解 ①		17	9		
		レシピの内容理解 ②		19	10		
	料理内容の理解	レシピの内容理解 ③		21	11		
		レシピの内容理解 ④		22 23	12		
	1	1		24	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3学年	飲食キャリア概論Ⅱ	演習	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	1				
前期	112	28					
担当教員		岡田知子、桐原清武					
教材 (教科書、副教材)		トレーニング』 桑田てるみ 実 ション・トレーニング』 藤田直	教出版 2015年 也、西谷斉、森山智浩 実教出	:版 2015年			
科目概要	社会人として地域や様々なニ	価を得ながら全うする役割にた -一ズを持つ他者と能動的に関 、精神的充実の可能性を育む	関わる社会貢献活動を通して、				
到達目標	社会人として豊かな心を持ち		ることの喜びを理解し、 ほび以上の幸せを与えることが 目師という観点から行えるよう!				
成績評価の方法・基準			は聞き取りや発表、資料提出な 表する。	どで評価する。			
	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)		
		社会貢献活動の概要 ①		2			
		社会貢献活動の概要 ②		3	ı		
				5			
		社会貢献活動の概要 ③		6	2		
		社会貢献活動の概要 ④		7	2		
導入	社会貢献活動の理解	プレゼンテーション ①		9			
		70077 737 ()		10	3		
		プレゼンテーション ②		11			
		プレゼンテーション ③		13			
				14	4		
		プレゼンテーション ④		16			
		活動計画 ①		17	_		
		活動計画 ②		19	5		
				20			
		活動計画 ③		22	6		
		活動計画 ④		23	J		
		活動計画 ⑤		25			
				26	7		
		活動計画 ⑥		27 28			
		活動計画 ⑦		29			
		X.#1-1 T (2)		30 31	8		
	 社会貢献活動の計画	活動計画 ⑧		32			
		第一期計画 ①		33 34			
		第一期計画 ②		35	9		
		74 WILL (C)		36			

	-			
		第一期計画 ③	37 38	
		第一期計画 ④	39	10
			40 41	
		第二期計画 ①	42	11
		第二期計画 ②	43	11
			44 45	
		第二期計画 ③	46	12
		第二期計画 ④	47 48	
		第一期実施準備 ①	49 50	
		第一期実施準備 ②	51 52	13
実践		第一期実施準備 ③	53 54	
		第一期実施準備 ④	55	14
		74 HD da +6 3# (#. @	56 57	
		第一期実施準備 ⑤ 	58	15
		第一期実施準備 ⑥	59 60	
		第一期実施 ①	61	
			62 63	16
		第一期実施 ②	64	
		第一期実施 ③	65 66	
		第一期実施 ④	67	17
	社会貢献活動の実施	A ALANE G	68 69	
		第二期実施準備 ①	70	18
		第二期実施準備 ②	71 72	10
		第二期実施準備 ③	73 74	
		第二期実施準備 ④	75 76	19
		第二期実施準備 ⑤	77	
		37—7017-06-11H @	78 79	20
		第二期実施準備 ⑥	80	
		第二期実施 ①	81 82	
		第二期実施 ②	83	21
		宋一州天/ ❷	84	
		第二期実施 ③	85 86	00
		第二期実施 ④	87 88	22
		 活動内容検証 ①	89	
			90 91	23
		活動内容検証 ②	92	
		活動内容検証 ③	93 94	
		活動内容検証 ④	95	24
		/ロ判(7) 台(大叫)サ	96	
		活動内容検証 ⑤	97 98	25
		活動内容検証 ⑥	99	25
キ とめ	补合舌献活動の発表		100	

& C w/	ᄔᄼᄝᄢᄱᄞ	71145167 6	101	
		活動内容検証 ⑦	102	27
		活動内容検証 ⑧	103	26
		/ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	104	
		プレゼンテーション実施 ①	105	
			106	27
		プレゼンテーション実施 ②	107	27
			108	
		プレゼンテーション実施 ③	109	
			110	28
		プレゼンテーション実施 ④	111	20
			112	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	総合演習	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考	
前期	168	42			
担当教員		矢尾板涉	、池田恭久		
教材 (教科書、副教材)		・レーニング』 桑田てるみ 実教 ション・トレーニング』 藤田直も		出版 2015年	
科目概要	料理に対する感性を磨くと共 進捗に合わせてグループでの	ら実施計画をたて、検証結果かに課題解決能力の向上を目的の意見交換や質疑応答の場を 持たせられるような仕組み作り	りとする。 適宜設けることで多角的な		
到達目標	調理師として自らが取り組む 料理レシピ、献立という成果と	られた様々な課題感を明確化 べき目標の設定、達成のための として表す。過去の事例凡例に 様々な角度から捉えて複数の仮	の計画を立て、 とらわれず、		
成績評価の方法・基準		ら合わせて評価する。 ンにより評価を行い、平常点は 采点基準は授業内において発え		などで評価する。	
	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)
		料理テーマの選択理由と目的		2 3	-
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ②	りの言語化 ②	4	
		料理テーマの選択理由と目的	内の言語化 ③	5	
		料理テーマの選択理由と目的	 りの言語化 ④	7	2
研究料理テーマの設定	研究の設定	料理テーマの選択理由と目的	 りの言語化 ⑤	8 9 10	
		料理テーマの選択理由と目的	内の言語化 ⑥	11	3
		料理テーマの選択理由と目的	 りの言語化 ⑦	13	
		料理テーマの選択理由と目的	 りの言語化 ⑧	14	4
		テーマに沿った料理考案 ①		16	
		テーマに沿った料理考案 ②		18	5
		テーマに沿った料理考案③		20	
		テーマに沿った料理考案 ④		22	6
		料理試作の実施検証計画(24 25	
		料理試作の実施検証計画の	-	26 27	7
			-	28 29	
		料理試作の実施検証計画		30 31	8
		料理試作の実施検証計画(I)	32	

	1		1 22	
		食材発注 ①	33	
		AH** > @	35	9
		食材発注 ②	36	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ①	37	
			38	10
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ②	39 40	
			41	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ③	42	1.1
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ④	43	11
		四十八年 後の 一	44	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑤	45	
			46 47	12
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑥	48	
		 試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑦	49	
		武作快証後の結末まとめ、以書計画 ①	50	13
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑧	51	
			52 53	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑨	54	
	検証 ①	₩ M A X X A A X A X X X X X X X X X X X X	55	14
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑩	56	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ①	57	
			58 59	15
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ②	60	
		** ** ** ** ** ** ** ** ** **	61	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	62	16
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	63	. '
			64	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ③	65 66	
		14 / LATE T L 7 / T A L / D L / D L / D L	67	17
		試作検証計画と改善計画のサイクル ④	68	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	69	
試作検証計画			70 71	18
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	71	
		** 佐藤江江王と北美江王の共 / 2 1 - 8	73	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	74	19
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	75	1 /
			76 77	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	78	- -
		 試作検証計画と改善計画のサイクル (II)	79	20
		試作機能計画と以番計画のサイブル ⑩	80	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	81	
			82 83	21
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	84	
		中間報告:研究料理の方向性の確認 ③	85	
		十間報品・明九科達の方向性の確認(9)	86	22
		中間報告:研究料理の方向性の確認 ⑭	87	
			88 89	
		中間報告:研究料理の方向性の確認 ⑤	90	22
		中間報告:研究料理の方向性の確認 ⑥	91	23
		I INTO THE PROPERTY OF THE PRO	92	
		レシピを細分化した試作検証計画 ①	93	
			94 95	24
		レシピを細分化した試作検証計画 ②	96	
	1	L	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

		レシピを細分化した試作検証計画 ③	97	
			98	25
		レシピを細分化した試作検証計画 ④	99	
			100	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	101	
			103	26
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	104	
			105	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ③	106	
			107	27
	T ← Δ1	試作検証計画と改善計画のサイクル ④	108	
	検証 ②	試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	109	
		試作機能計画と以書計画のサイブル ⑤	110	28
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	111	28
		BAIFIXEE HEICKE	112	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	113	
			114	29
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	115	
			116	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	117	
			118	30
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑩	120	
			121	
		試作検証計画と改善計画のサイクル	122	0.1
		→ // / / / · · · · · · · · · · · · · · ·	123	31
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	124	
		主材料、副材料などの 皿を構成するレシピ作成 ①	125	32
		主材料、副材料などの2皿を構成するレシピ作成 ② I 主材料、副材料などの3皿を構成するレシピ作成 ③ I 主材料、副材料などの4皿を構成するレシピ作成 ④ I	126	
			127	
			128	
			129	
			130	33
			132	1
			133	
		主材料、副材料などの5皿を構成するレシピ作成 ⑤	134	1 24
		させぬ 回せぬかどの(四を構成されて) こじ 佐代 (2)	135	34
		主材料、副材料などの6皿を構成するレシピ作成 ⑥	136	
		主材料、副材料などの7皿を構成するレシピ作成 ⑦	137	
		工机机(副机机 &C 0) / m E 14 / A	138	35
		主材料、副材料などの8皿を構成するレシピ作成 ⑧	139	
レシピ、レポート作成	検証 ③		140	
		試作検証結果のレポート作成 ①	141	
			142	36
		試作検証結果のレポート作成 ②	143	
		25/LIAT/LB - 1 19 1 / L 2 3	145	
		試作検証結果のレポート作成 ③	146	25
		試作検証結果のレポート作成 ④	147	37
		DATETX証和本のレハー ITE IX 生	148	
		試作検証結果のレポート作成 ⑤	149	
			150	38
		試作検証結果のレポート作成 ⑥	151	
			152 153	
		試作検証結果のレポート作成 ⑦	153	
			155	39
		試作検証結果のレポート作成 ⑧	156	-
		プレゼンニーション次州 佐子 ①	157	
	プレゼンテーション資料	プレゼンテーション資料作成 ①	158	40
		プレゼンテーション資料作成 ②	159	40
		/ V C Z / Z J J ATTIF M (A)	160	

		プレゼンテーション資料作成 ③	161	
プレゼンテーション	プレゼンテーション	プレビン) - ション貝科TFIX ⑤	162	41
70077 737)	プレゼンテーション資料作成 ④	163	41
		プレビン) フョン資料IFM 使	164	
		プレゼンテーション資料作成 ⑤	165	
		プレビン) フョン資料IFM ⑤	166	42
		プレゼンテーション資料作成 ⑥	167	42
		フレCフ) フョン 真行 IF M	168	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修·選択の
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	調理研究実習	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		 備考	
前期	168	42			
担当教員		中島	5圭佑 他		
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『記	周理研究実習』を配布する			
科目概要	実習は授業時間内で自由にこれを改善を加えながら繰り多くの調理方法の選択肢か調理法が選択できれば、素木テーマに沿ったオリジナリティ実習時は計画通りに検証を設改善案を導きだせることを学	十画した料理研究の実習(試作計画し各学生が実施すること返し行うことで食材に応じた認めると、実行に合う副菜、ソース、調味の対性のある 皿を作るために、質性のあることで、安定した結果(ぶ。実行と改善をする力がある。	だができる。 調理方法を見つけ出し、 行する力を身に着けることが 組み合わせ、 実習(試作)を繰り返す。 火通し、形、時間など)を出せれば、料理の精度や完成度な	せるようになり、 を高めることができ	`
到達目標	総合演習での計画に基づい 調理システム、技法、工程、食 自らが設定したテーマや思い	は材の取扱いなどを工夫、改善	らし、料理としての精度と製品	の完成度を高め、	
対績評価の方法・基準	期末試験、平常点を組み合料 期末試験は実技試験により記 なお、評価比率・実施方法・技				
	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
	学習計画(授	業スケジュール) 目的に沿ったテーマ考案 ①)	I	授業回数(連番
	学習計画(授			2 3	授業回数(連番
	学習計画(授	目的に沿ったテーマ考案〔		1 2 3 4 5	ı
		目的に沿ったテーマ考案 ①目的に沿ったテーマ考案 ②	3)	1 2 3 4 5 6 7	授業回数(連番
	学習計画(授業)	目的に沿ったテーマ考案 ①目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③		1 2 3 4 5 6	ı
		目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (4) 計画したテーマ、目的に適し 調理法、試作検証、改善方法	② ③ 〕 し た食材の 去考案 ①	1 2 3 4 5 6 7 8	2
		目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (4) 計画したテーマ、目的に適し 調理法、試作検証、改善方法 計画したテーマ、目的に適し	か た食材の 去考案 ① た食材の	1 2 3 4 5 6 7 8 9	I
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④計画したテーマ、目的に適し調理法、試作検証、改善方法計画したテーマ、目的に適し調理法、試作検証、改善方法計画したテーマ、目的に適し調理法、試作検証、改善方法	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ②	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (4) 計画したテーマ、目的に適し 調理法、試作検証、改善方法 計画したテーマ、目的に適し	た食材の ま考案 ① た食材の ま考案 ② た食材の	1 2 3 4 5 6 7 8 9	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (2) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (3) 目的に沿ったテーマ考案 (4) 計画したテーマ、目的に適し 調理法、試作検証、改善方法 計画したテーマ、目的に適し 調理法、試作検証、改善方法 計画したテーマ、目的に適し 計画したテーマ、目的に適し	か た食材の 去考案 ① 、た食材の 去考案 ② 、た食材の 去考案 ② 、た食材の 去考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④計画したテーマ、目的に適力に調理法、試作検証、改善方法計画したテーマ、目的に適力に対したテーマ、目のに適しまま、試作検証、改善方法計画したテーマ、目のに適しまま、試作検証、改善方法	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④前理法、試作検証、改的善適力活動理法、試作検証、はの善適力活動理法、試作検証、はの当前理法、試作検証、はの当前理法、試作検証、対したテーマ、目の改善方法は、対策を対象に通り、対策を対象に対する。	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④計画したテーマ、目的に適力に適けたテーマ、目のに適け、試作検証、改善方に調理法、試作検証、改善方に調理法、試作検証、改善方に調理法、対作検証、改善方に適したテーマ、目的に適したテーマ、目的に適し	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	2
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④前理法、試作検証、改的善適力活動理法、試作検証、はの善適力活動理法、試作検証、はの当前理法、試作検証、はの当前理法、試作検証、対したテーマ、目の改善方法は、対策を対象に通り、対策を対象に対する。	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	3
研究計画		目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画に対して、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	3
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ④計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画したテーマ、目の改善が計画に対して、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③		3
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ④ 目的に沿ったテーマ 書案 適力 計画 世界 は で は で で で で で で で で で で で で で で で で	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	3
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ②目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 ③目的に沿ったテーマ考案 適したテーマ 目的に沿ったテーマ、目の改善が計画したデーマ、証、目の改善が計画したデーマ、証、目の改善が計画したデーマ、証、目の改善が計画したデーマ、証、目の改善が計画したが、試作検証計画作成 ① 試作検証計画作成 ②	か た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の よ考案 ③		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ もいったテーマ もいったテーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった デース にいった で はいった で はいった で はいった で はいった で はいった で はいった がいった がいった がいった がいった がいった はいった がいった がいった はいった はいった はいった はいった はいった はいった はいった は	(2) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ④ 目的に沿ったテーマ 書案 適力 計画 世界 は で は で で で で で で で で で で で で で で で で	(2) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ 考案 適した、試テーマを表 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第	た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の 去考案 ④		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ もいったテーマ もいったテーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった テーマ もいった デース にいった で はいった で はいった で はいった で はいった で はいった で はいった がいった がいった がいった がいった がいった はいった がいった がいった はいった はいった はいった はいった はいった はいった はいった は	た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食材の 去考案 ④		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ 考案 適した、試テーマを表 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第	た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食案 ④ た食案 ④ た食素 ① た食素 ① た食素 ② た食素 ④ た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② たき素 ④		2 3 4
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ② 目的に沿ったテーマ考案 ③ 目的に沿ったテーマ 考案 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第 第	た食材の 去考案 ① た食材の 去考案 ② た食材の 去考案 ③ た食案 ④ た食案 ④ た食素 ① た食素 ① た食素 ② た食素 ④ た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② た食素 ② たき素 ④		2 3 4

		改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑤	33 34	
			35	9
		以音楽を参にした、行星試作の検証 第1週 世	36	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ①	37 38	
			39	10
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ②	40	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ③	41	
			42	11
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ④	44	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑤	45	
			46	12
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑥	47 48	
	料理試作	────────────────────────────────────	49	
		以音楽を基にした、料理試作の快証 第3週 (I)	50	13
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ②	51	
			52 53	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ③	54	14
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ④	55	14
			56 57	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑤	58	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑥	59	15
		以日来已至100000年至1017年2月17年3020	60	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ①	61	
		7. 羊皮 + 甘口 + 以田子 (c. o. b.)	63	16
研究実習試作		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ② 	64	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ③	65 66	- 17
			67	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ④	68	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑤	69 70	
			70	18
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑥	72	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ①	73	
			74 75	19
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ②	76	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ③	77	
			78 79	20
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ④	80	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑤	81	
			82 83	21
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑥	84	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ①	85	
		- I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	86 87	22
	A2 0 = 3 5 #	レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ②	88	
	各パーツの試作	レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ③	89	
		- 2 - 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.	90	23
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ④	91	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑤	93	
		レンニロルベンスのジャンをはいて、一次証 第2週 ②	94	24
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑥	95 96	
	1		10	

Pンピ作成のための細分化した校証 第3選 ① 97 98 100					
レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ② 100 レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ③ 101 レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ③ 103 レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ④ 103 レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ④ 103 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ④ 107 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ④ 109 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ④ 110 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ④ 111 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ④ 111 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ⑥ 115 公務業もとにした、料理試作の般研末期検証 ⑥ 115 公務業もとにした、料理試作の最研末期検証 ⑥ 115 公務業もとにした、料理試作の最研末制機能 ⑥ 115 公務業もとにした、料理試作の最研末基準検証 115 公務等はもとにした、料理試作の最研末基準検証 115 公務がよる主材料、副材料などを考慮し、 122 日本機能でも主材料、副材料などを考慮し、 123 日本機能でも主材料、副材料などを考慮し、 123 日本機能でも主材料、副材料などを考慮し、 125 国が付け方法を禁 ⑥ 130 日本機能でも主材料、副材料などを考慮し、 126 国が付け方法を禁 ⑥ 130 日本機能でも主材料・副材料などを考慮し、 131 国が付け方法を禁 ⑥ 133 日本機能では、日本機能である。 130 日本機能では、日本機能である。 130 日本機能では、日本機能である。 130 日本機能である主材料、副材料などを考慮し、 131 国が付け方法を禁 ⑥ 133 日本機能である主材料、副材料などを考慮し、 131 国が付け方法を禁 ⑥ 133 日本機能である主材料、副材料などを考慮し、 131 国が付け方法を禁 ⑥ 133 日本機能である性料 133 日本機能である性料 133 日本機能である性料 134 日本機能である性料 135 日本機能であると関性的 ① 142 日本機能である性的 ② 143 日本機能である性的 ② 143 日本機能であると関性の ② 143 日本機能を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を使用を			レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ①		
レンピ作成のための脚分化した検証 第3項 ② 100 101 101 101 101 101 101 101 101 1					25
102 102 102 103 103 104 104 104 105 10			レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ② 		
102 103 104 104 104 104 104 105 105 105 106 106 106 106 106 106 106 106 108 10			レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ③		
			TO THE MANAGEMENT AND THE SECOND SECO		26
機合的なおいしさ (107)			レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ④		
改善業をもじにした、料理試作の最終実施検証 ② 109					
改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ② 107 108 109 109 28 28 28 28 28 28 28 2			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ()	106	27
改善変をもとにした、料理試作の最終実施検証 ② 109			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証(②)		21
(成畜変をもどにした、料理試作の最終実施検証 ② 110 公畜案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ③ 111 114 114 29 29 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20					
機合的なおいしさ			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ③		
議会的なおいしさ 改善案をもとにした、料理設作の最終実施検証 ⑤ 113			7- * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		28
の善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑤ 114 交善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥ 115 116 交善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥ 117 118 30 交善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥ 120 112 120 112 121 121 121 121 121 121 121 121 121		総合的かれいしゃ	改善業をもとにした、料理試作の最終実施検証 (4)	112	
日本の構成 114 次番案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥ 115 116 117 118 20 2番案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥ 119 118 20 1120 118 20 1120 118 20 1120 118 20 1120 11		が自身なのいして	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証(5)	113	
日本					29
改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ①			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥		
一皿の構成 118 30 119 119 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 120 121 121 121 121 121 121 121 121 122 122 122 122 122 122 122 124 125 124 125 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 126 127 128 1					
一回の構成			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証(⑦	118	30
一皿の構成			改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証(8)		30
選り付け方法考察 ① 122 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 123 31 124 31 123 31 123 31 124 31 125 31 125 31 125 31 125 31 125 31 125 31 125 31 125 31 32 11 125 31 125	一皿の構成				
田 1					
盛り付け方法考察 ② 124 回車構成する主材料、副材料などを考慮し、 125 126 126 126 127 128 126 127 128 128 128 128 128 128 129 128 129 128 129 129 129 129 129 129 129 129 129 129 129 129 130 130 130 130 130 130 130 130 130 132 132 132 132 132 132 133 134 134 134 134 134 135 134 135 134 135 134 135 134 135 136 136 136 136 136 137 138 136 136 137 138 136 137 138 138 136 137 138 138 136 137 138 13				_	31
歴り付け		盛り付け			
(最)付け (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本)					32
盛り付け					
日面を構成する主材料、副材料などを考慮し、 129 29 29 29 29 29 29 2					
選り付け方法考察 ⑤ 130 131 2 1					
日画を構成する主材料、副材料などを考慮し、				130	33
田 を構成する主材料、副材料などを考慮し、					33
### 20 134 134 135 136 136 136 136 136 137 138 138 138 138 138 138 138 138 138 138 138 139 140 141 142 142 142 143 144 144 145 146 146 147 147 148 148 149 150					
田皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、					
器 計画したテーマに沿った器を選択 ① 137 138 138 139 140 140 140 141 142 36 144 144 144 144 144 144 144 144 144 14					34
議と盛り付け			盛り付け方法考察 ⑧	136	
議 計画したテーマに沿った器を選択 ② 139 140 141 141 141 142 36 144 144 144 144 144 144 144 144 145 144 145 144 145 145			計画したテーマに沿った器を選択 ①		
計画したテーマに沿った器を選択 ②		器			35
器と盛り付け ① 日41 日42 日43 日44 日45 日45 日46 日47 日47 日48 日47 日48 日47 日48 日49 日49 日50			計画したテーマに沿った器を選択 ②		
器と盛り付け	視覚要素				
器に沿った盛り付け ② 143 144 145 145 146 146 147 148 149 149 150 150 150 150 150 151 152 152 155 156 156 156 157 158 158 159 159 159 159 159 159 159 159 159 159		器と感り付け	器に沿った盛り付け()		36
研究料理再現 ① 144 145 146 146 147 148 149 150 38 150 38 研究料理再現 ② 151 152 3 154 研究成果のプレゼンテーション ① 155 156 研究成果のプレゼンテーション ② 156 研究成果のプレゼンテーション ② 157 158 158 40 研究成果のプレゼンテーション ④ 159 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40			器に沿った盛り付け ②		
再現			_		
発表研究料理再現 ②147 148 150 150 38発表研究料理再現 ④151 152 153 154 研究成果のプレゼンテーション ①153 154 155 156 157 158 159			研究料理再現 ①		0-
発表 再現 148 発表 研究料理再現 ④ 150 デレゼンテーション ① 153 研究成果のプレゼンテーション ② 155 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 研究成果のプレゼンテーション ④ 158 研究成果のプレゼンテーション ④ 159			研究料理再程 ②		37
発表 研究料理再現 ③ 150 150 151 151 152 研究成果のプレゼンテーション ② 153 154 39 155 156 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 158 40	2¥ =	再現	刘允任进代《		
発表 研究料理再現 ④ 151 38 ガレゼンテーション ① 153 154 39 が表現のプレゼンテーション ② 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 研究成果のプレゼンテーション ④ 158 研究成果のプレゼンテーション ④ 159		.3,2	研究料理再現 ③		
発表 研究成果のプレゼンテーション ① 152 プレゼンテーション ② 153 研究成果のプレゼンテーション ② 155 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 日58 研究成果のプレゼンテーション ④ 159					38
研究成果のプレゼンテーション ① 153 154 研究成果のプレゼンテーション ② 155 156 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 158 研究成果のプレゼンテーション ④ 159			研究料理再現 ④		
プレゼンテーション (154) 155 156 157 158 159	光衣		研究成果のプレゼンテーション ①	153	
研究成果のプレゼンテーション ② 155 156 研究成果のプレゼンテーション ③ 157 158 研究成果のプレゼンテーション ④ 159					39
サレゼンテーション 研究成果のプレゼンテーション ③			研究成果のプレゼンテーション ②		
研究成果のプレゼンテーション ③ 158 159 40 H T T T T T T T T T T T T T T T T T T		プレゼンテーション			
研究成果のプレゼンテーション ④			研究成果のブレゼンテーション ③ 		40
160			研究成果のプレゼンテーション ④		40
				160	

		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ①	161	41
		武殿(の息光をよとな)、取称レホードに及吹 ()	162	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ②	163	
調理最終改善	最終レポート	試験(の息光とよこの)、取称レホードに及吹 ②	164	
詢 理取於 以 普		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ③	165	
		武族(の) 急光とよとは、取代レホードに及り、 し	166	42
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ④	167	42
		四次でいる元とよこの八段ペンパードに欠り、	168	