

# 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

**.tsuji**

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	<p>飲食業界における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、売上や営業に関わる食材、水道光熱費などの諸費用管理、とも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、製造ではなく接客業務に携わることも少なくない。</p> <p>これらの状況を踏まえ、この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、個人やグループでのワークを通して学習する。</p> <p>『人』『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、就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、改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、自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。</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>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。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。</p>				
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)
自己管理	自己管理 ①	ストレス概論	1	1	
			2		
		ストレスに気づく	3	2	
			4		
		メンタルヘルス不調	5	3	
			6		
		相談応対	7	4	
			8		
		キャリア理論 ①	9	5	
	10				
	キャリア理論 ②	11	6		
		12			
	キャリア理論 ③	13	7		
		14			
	自己管理 ②	キャリアプラン ①	15	8	
			16		
		キャリアプラン ②	17	9	
			18		
キャリアプラン ③		19	10		
		20			
キャリアプラン ④		21	11		
	22				
キャリアプラン ⑤	23	12			
	24				
プレゼンテーション	25	13			
	26				

店舗経営	開業計画 ①	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 ④	33	17
			34	
		開業計画 ⑤	35	18
			36	
	ワークショップ ①	37	19	
		38		
	中間発表	39	20	
		40		
	開業計画 ②	開業計画 ⑥	41	21
			42	
		開業計画 ⑦	43	22
			44	
		開業計画 ⑧	45	23
			46	
		開業計画 ⑨	47	24
			48	
		ワークショップ ②	49	25
			50	
	最終発表	51	26	
		52		

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	備考		
後期	130	65			
担当教員	矢尾板渉、岡本健二				
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	調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適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。オリジナルレシピ・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、それらの習得を目指す。				
到達目標	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。時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	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)
調理法	調理法「揚げる」応用 ①	1	1		
		2			
	調理法「揚げる」応用 ②	3	2		
		4			
	調理法「炒める」応用 ①	5	3		
		6			
	調理法「炒める」応用 ②	7	4		
		8			
	調理法「煎り焼く」応用 ①	9	5		
		10			
	調理法「煎り焼く」応用 ②	11	6		
		12			
	調理法「茹でる」応用 ①	13	7		
		14			
	調理法「茹でる」応用 ②	15	8		
		16			
	調理法「煮込む」応用 ①	17	9		
18					
調理法「煮込む」応用 ②	19	10			
	20				
調理法「あんかけ」応用 ①	21	11			
	22				
調理法「あんかけ」応用 ②	23	12			
	24				
調理法「蒸す」応用 ①	25	13			
	26				
調理法「蒸す」応用 ②	27	14			
	28				
調理法「焼く」応用 ①	29	15			
	30				
調理法「焼く」応用 ②	31	16			
	32				
前菜の役割	33	17			
	34				

コース料理	コースを構成する料理	前菜(冷) ①	35	18
			36	
		前菜(冷) ②	37	19
			38	
		前菜(温) ①	39	20
			40	
		前菜(温) ②	41	21
			42	
		デザート(冷) ①	43	22
			44	
		デザート(冷) ②	45	23
			46	
		デザート(冷) ③	47	24
			48	
デザート(冷) ④	49	25		
	50			
デザート(温) ①	51	26		
	52			
デザート(温) ②	53	27		
	54			
デザート(温) ③	55	28		
	56			
デザート(温) ④	57	29		
	58			
コース料理	コースの流れ	料理の演出 ①	59	30
			60	
		料理の演出 ②	61	31
			62	
		料理の演出 ③	63	32
			64	
		料理の演出 ④	65	33
			66	
		コースの構成 ①	67	34
			68	
		コースの構成 ②	69	35
			70	
コースの構成 ③	71	36		
	72			
コースの構成 ④	73	37		
	74			
コース料理	地方料理と食文化	地方色 食文化と歳時(北方) ①	75	38
			76	
		地方色 食文化と歳時(北方) ②	77	39
			78	
		地方色 食文化と歳時(北方) ③	79	40
			80	
		地方色 食文化と歳時(北方) ④	81	41
			82	
		地方色 食文化と歳時(南方) ①	83	42
			84	
		地方色 食文化と歳時(南方) ②	85	43
			86	
		地方色 食文化と歳時(南方) ③	87	44
			88	
		地方色 食文化と歳時(南方) ④	89	45
			90	
		地方色 食文化と歳時(東方) ①	91	46
			92	
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		
	96			
地方色 食文化と歳時(東方) ④	97	49		
	98			

皿の外の情報を 合わせた料理の創作	地方色 食文化と歳時(西方) ①	99	50	
		100		
		地方色 食文化と歳時(西方) ②	101	51
			102	
	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	
		106		
	料理の創造	オリジナルレシピの創造 ①	107	54
			108	
		オリジナルレシピの創造 ②	109	55
			110	
		オリジナルレシピの改善 ①	111	56
			112	
		オリジナルレシピの改善 ②	113	57
			114	
		オリジナルレシピの発表 ③	115	58
			116	
		オリジナルレシピの発表 ④	117	59
			118	
オリジナルコースの創造 ①		119	60	
		120		
オリジナルコースの創造 ②		121	61	
		122		
オリジナルコースの改善 ①		123	62	
		124		
オリジナルコースの改善 ②		125	63	
		126		
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		
	130			

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	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)	『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	調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お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、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)
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択(肉) ①	1	1	
			2		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ②	3	2	
			4		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ③	5	3	
			6		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ④	7	4	
			8		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ①	9	5	
			10		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ②	11	6	
			12		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ③	13	7	
			14		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ④	15	8	
			16		
食材に合わせた調理法の選択(野菜) ①	17	9			
	18				
食材に合わせた調理法の選択(野菜) ②	19	10			
	20				
食材に合わせた調理法の選択(野菜) ③	21	11			
	22				
食材に合わせた調理法の選択(野菜) ④	23	12			
	24				
		衛生フローチャートの運用 ①	25	13	
			26		
		衛生フローチャートの運用 ②	27	14	
			28		
衛生フローチャートの運用 ③	29	15			
	30				
衛生フローチャートの運用 ④	31	16			
	32				

コース料理の提供	衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ⑤	33	9	
			34		
		衛生フローチャートの運用 ⑥	35		
			36		
		衛生フローチャートの運用 ⑦	37	10	
			38		
		衛生フローチャートの運用 ⑧	39		
			40		
		衛生フローチャートの運用 ⑨	41	11	
			42		
		衛生フローチャートの運用 ⑩	43		
			44		
			料理の提供方法 ①	45	12
				46	
			料理の提供方法 ②	47	
				48	
		料理の提供方法 ③	49	13	
			50		
		料理の提供方法 ④	51		
			52		
		料理の提供方法 ⑤	53	14	
			54		
		料理の提供方法 ⑥	55		
			56		
	料理の提供方法 ⑦	57	15		
		58			
	料理の提供方法 ⑧	59			
		60			
	料理の提供方法 ⑨	61	16		
		62			
	料理の提供方法 ⑩	63			
		64			
	創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ①	65	17	
			66		
		創作レシピ作成 ②	67		
			68		
		創作レシピ作成 ③	69	18	
			70		
		創作レシピ作成 ④	71		
			72		
		創作レシピ作成 ⑤	73	19	
			74		
		創作レシピ作成 ⑥	75		
			76		
		創作レシピ作成 ⑦	77	20	
			78		
		創作レシピ作成 ⑧	79		
			80		
		創作レシピ作成 ⑨	81	21	
			82		
		創作レシピ作成 ⑩	83		
			84		
		コース料理の提供 ①	85	22	
			86		
		コース料理の提供 ②	87		
			88		
	コース料理の提供 ③	89	23		
		90			
	コース料理の提供 ④	91			
		92			
	コース料理の提供 ⑤	93	24		
		94			
	コース料理の提供 ⑥	95			
		96			



	コース料理の提供 ⑦	97	25
		98	
	コース料理の提供 ⑧	99	
		100	
	コース料理の提供 ⑨	101	26
		102	
コース料理の提供 ⑩	103		
	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	備考		
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 料飲接客サービス技法』 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 一般社団法人職業訓練教材研究会 2022年				
科目概要	サ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、自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	料理に+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身だしなみ、ふるまい、言葉遣い、食材・飲み物、テーブルウェア、そ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、料理だけでなくこ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	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)
サービスの基礎 ②	レストランの準備	テーブルコーディネート	1 2	1	
		メニューデザイン	3 4	2	
		メニュー構成	5 6	3	
食材と飲料の基礎 ②	食材	チーズの基礎 ①	7 8	4	
		チーズの基礎 ②	9 10	5	
		チーズの基礎 ③	11 12	6	
		チーズの基礎 ④	13 14	7	
	飲料	日本酒の基礎	15 16	8	
		ミネラルウォーターの基礎	17 18	9	
		コーヒーの基礎	19 20	10	
		紅茶、ハーブティの基礎	21 22	11	
		カクテルの基礎 ①	23 24	12	
		カクテルの基礎 ②	25 26	13	
		食材・飲料の総復習	27 28	14	
		西洋料理のサービス ①	29 30	15	
		西洋料理のサービス ②	31 32	16	
		料理別演出方法 ①	33 34	17	
料理別演出方法 ②	35 36	18			

サービスの技法	レストランでの演出方法	料理別演出方法 ③	37	19
			38	
		料理別演出方法 ④	39	20
			40	
		西洋料理のサービス ③	41	21
			42	
	西洋料理のサービス ④	43	22	
		44		
	西洋料理のサービス ⑤	45	23	
		46		
	レストラン管理	ABC分析	47	24
			48	
		歩留まり	49	25
			50	
レストランサービスの総復習		51	26	
		52		

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	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)	各言語により以下の通り。 英語:テキスト EnglishCentral イタリア語:『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 フランス語:『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 中国語:『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	専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、 国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	専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、 現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(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	F列
料理に関わる言葉と会話	レストランでの表現	料理名 ①	1	1	
			2		
		料理名 ②	3	2	
			4		
		料理名 ③	5	3	
			6		
		料理名 ④	7	4	
			8		
		料理名 ⑤	9	5	
			10		
		料理名 ⑥	11	6	
			12		
		接客の表現 ①	13	7	
			14		
	接客の表現 ②	15	8		
		16			
	料理内容の理解	レシピの内容理解 ①	17	9	
			18		
		レシピの内容理解 ②	19	10	
			20		
		レシピの内容理解 ③	21	11	
			22		
		レシピの内容理解 ④	23	12	
			24		
		レシピの内容理解 ⑤	25	13	
			26		

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	備考		
前期	112	28			
担当教員	岡田知子、桐原清武				
教材 (教科書、副教材)	『学生のレポート・論文作成トレーニング』 桑田てるみ 実教出版 2015年 『学生のためのプレゼンテーション・トレーニング』 藤田直也、西谷齊、森山智浩 実教出版 2015年				
科目概要	調理師が担う、職業として対価を得ながら全うする役割に加え、 社会人として地域や様々なニーズを持つ他者と能動的に関わる社会貢献活動を通して、 調理師の社会的大義の意識、精神的充実の可能性を育む。				
到達目標	調理師として安心、安全で、喜んでもらえる料理を提供することの喜びを理解し、 社会人として豊かな心を持ち、自らの人生、そして他者に喜び以上の幸せを与えることができるような、 新たな自身を発見する為の能動的な社会貢献活動を調理師という観点から行えるようになる。				
成績評価の方法・基準	期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験はプレゼンテーションにより評価を行い、平常点は聞き取りや発表、資料提出などで評価する。 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)
導入	社会貢献活動の理解	社会貢献活動の概要 ①	1	1	
			2		
		社会貢献活動の概要 ②	3		
			4		
		社会貢献活動の概要 ③	5	2	
			6		
		社会貢献活動の概要 ④	7		
			8		
		プレゼンテーション ①	9	3	
			10		
		プレゼンテーション ②	11		
			12		
		プレゼンテーション ③	13	4	
			14		
		プレゼンテーション ④	15		
			16		
	社会貢献活動の計画	活動計画 ①	17	5	
			18		
		活動計画 ②	19		
			20		
		活動計画 ③	21	6	
			22		
		活動計画 ④	23		
			24		
		活動計画 ⑤	25	7	
			26		
		活動計画 ⑥	27		
			28		
		活動計画 ⑦	29	8	
			30		
		活動計画 ⑧	31		
			32		
		第一期計画 ①	33	9	
			34		
第一期計画 ②	35				
	36				

実践	社会貢献活動の実施	第一期計画 ③	37	10
			38	
		第一期計画 ④	39	
			40	
		第二期計画 ①	41	11
			42	
		第二期計画 ②	43	
			44	
		第二期計画 ③	45	12
			46	
		第二期計画 ④	47	
			48	
	社会貢献活動の実施	第一期実施準備 ①	49	13
			50	
		第一期実施準備 ②	51	
			52	
		第一期実施準備 ③	53	14
			54	
		第一期実施準備 ④	55	
			56	
		第一期実施準備 ⑤	57	15
			58	
		第一期実施準備 ⑥	59	
			60	
第一期実施 ①		61	16	
		62		
第一期実施 ②		63		
		64		
第一期実施 ③		65	17	
		66		
第一期実施 ④	67			
	68			
第二期実施準備 ①	69	18		
	70			
第二期実施準備 ②	71			
	72			
第二期実施準備 ③	73	19		
	74			
第二期実施準備 ④	75			
	76			
第二期実施準備 ⑤	77	20		
	78			
第二期実施準備 ⑥	79			
	80			
第二期実施 ①	81	21		
	82			
第二期実施 ②	83			
	84			
第二期実施 ③	85	22		
	86			
第二期実施 ④	87			
	88			
まとめ	社会貢献活動の発表	活動内容検証 ①	89	23
			90	
		活動内容検証 ②	91	
			92	
		活動内容検証 ③	93	24
			94	
		活動内容検証 ④	95	
			96	
		活動内容検証 ⑤	97	25
			98	
		活動内容検証 ⑥	99	
			100	

	社会貢献活動	活動内容検証 ⑦	101	26
			102	
		活動内容検証 ⑧	103	
			104	
		プレゼンテーション実施 ①	105	27
			106	
		プレゼンテーション実施 ②	107	
			108	
		プレゼンテーション実施 ③	109	28
			110	
		プレゼンテーション実施 ④	111	
			112	

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	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	矢尾板渉、池田恭久				
教材 (教科書、副教材)	『学生のレポート・論文作成トレーニング』 桑田てるみ 実教出版 2015年 『学生のためのプレゼンテーション・トレーニング』 藤田直也、西谷齊、森山智浩 実教出版 2015年				
科目概要	事象に対する課題感から自ら実施計画をたて、検証結果から問題点を見つけ出し、改善案を考えることで、料理に対する感性を磨くと共に課題解決能力の向上を目的とする。 進捗に合わせてグループでの意見交換や質疑応答の場を適宜設けることで多角的な視野から物事をとらえ、改善案や検証に幅や精度を持たせられるような仕組み作りを行う。				
到達目標	これまでの学びと体験から得られた様々な課題感を明確化し、調理師として自らが取り組むべき目標の設定、達成のための計画を立て、料理レシピ、献立という成果として表す。過去の事例凡例にとらわれず、設定した仮説内容について様々な角度から捉えて複数の仮説プランを立てられる。				
成績評価の方法・基準	前期期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験はプレゼンテーションにより評価を行い、平常点は聞き取りや発表、資料提出などで評価する。 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)
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の言語化 ①	1	1	
			2		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ②	3		
			4		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ③	5	2	
			6		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ④	7		
			8		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑤	9	3	
			10		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑥	11		
			12		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑦	13	4	
			14		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑧	15		
			16		
		テーマに沿った料理考案 ①	17	5	
			18		
		テーマに沿った料理考案 ②	19		
			20		
		テーマに沿った料理考案 ③	21	6	
			22		
		テーマに沿った料理考案 ④	23		
			24		
		料理試作の実施検証計画 ①	25	7	
			26		
		料理試作の実施検証計画 ②	27		
			28		
		料理試作の実施検証計画 ③	29	8	
			30		
		料理試作の実施検証計画 ④	31		
			32		



試作検証計画

検証 ①

食材発注 ①	33	9
	34	
食材発注 ②	35	
	36	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ①	37	10
	38	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ②	39	
	40	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ③	41	11
	42	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ④	43	
	44	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑤	45	12
	46	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑥	47	
	48	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑦	49	13
	50	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑧	51	
	52	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑨	53	14
	54	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑩	55	
	56	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑪	57	15
	58	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑫	59	
	60	
試作検証計画と改善計画のサイクル ①	61	16
	62	
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	17
	66	
試作検証計画と改善計画のサイクル ④	67	
	68	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	69	18
	70	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	71	
	72	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	73	19
	74	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	75	
	76	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	77	20
	78	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑩	79	
	80	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑪	81	21
	82	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑫	83	
	84	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑬	85	22
	86	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑭	87	
	88	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑮	89	23
	90	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑯	91	
	92	
レシピを細分化した試作検証計画 ①	93	24
	94	
レシピを細分化した試作検証計画 ②	95	
	96	

	検証 ②	レシピを細分化した試作検証計画 ③	97	25
			98	
		レシピを細分化した試作検証計画 ④	99	26
			100	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	101	27
			102	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	103	28
			104	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ③	105	29
			106	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ④	107	30
			108	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	109	31
			110	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	111	32
			112	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	113	33
			114	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	115	34
			116	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	117	35
			118	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑩	119	36
			120	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑪	121	37		
	122			
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑫	123	38		
	124			
レシピ、レポート作成	検証 ③	主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ①	125	32
			126	
		主材料、副材料などの2皿を構成するレシピ作成 ②	127	33
			128	
		主材料、副材料などの3皿を構成するレシピ作成 ③	129	34
			130	
		主材料、副材料などの4皿を構成するレシピ作成 ④	131	35
			132	
		主材料、副材料などの5皿を構成するレシピ作成 ⑤	133	36
			134	
		主材料、副材料などの6皿を構成するレシピ作成 ⑥	135	37
			136	
		主材料、副材料などの7皿を構成するレシピ作成 ⑦	137	38
			138	
		主材料、副材料などの8皿を構成するレシピ作成 ⑧	139	39
			140	
		試作検証結果のレポート作成 ①	141	40
			142	
		試作検証結果のレポート作成 ②	143	37
			144	
		試作検証結果のレポート作成 ③	145	38
			146	
		試作検証結果のレポート作成 ④	147	39
			148	
試作検証結果のレポート作成 ⑤	149	40		
	150			
試作検証結果のレポート作成 ⑥	151	39		
	152			
試作検証結果のレポート作成 ⑦	153	40		
	154			
試作検証結果のレポート作成 ⑧	155	40		
	156			
		プレゼンテーション資料作成 ①	157	40
			158	
		プレゼンテーション資料作成 ②	159	40
			160	

プレゼンテーション	プレゼンテーション	プレゼンテーション資料作成 ③	161	41
			162	
		プレゼンテーション資料作成 ④	163	
			164	
		プレゼンテーション資料作成 ⑤	165	42
			166	
		プレゼンテーション資料作成 ⑥	167	
			168	

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	中島圭佑 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『調理研究実習』を配布する				
科目概要	<p>この授業では、総合演習で計画した料理研究の実習(試作)を行う。  実習は授業時間内で自由に計画し各学生が実施することができる。  これを改善を加えながら繰り返し行うことで食材に応じた調理方法を見つけ出し、  多くの調理方法の選択肢から最善の方法を選ぶ力と、実行する力を身に着けることができる。  調理法が選択できれば、素材に合う副菜、ソース、調味の組み合わせ、  テーマに沿ったオリジナリティ性のある1皿を作るために、実習(試作)を繰り返す。  実習時は計画通りに検証を進めることで、安定した結果(火通し、形、時間など)を出せるようになり、  改善案を導きだせることを学ぶ。実行と改善をする力があれば、料理の精度や完成度を高めることができ、  それができれば「自身で考えぬいたオリジナル料理」を作り出す力を身に着けることができる。</p>				
到達目標	総合演習での計画に基づいた実験・実習を行い、調理システム、技法、工程、食材の取扱いなどを工夫、改善し、料理としての精度と製品の完成度を高め、自らが設定したテーマや思いを料理で表現ができる。				
成績評価の方法・基準	<p>期末試験、平常点を組み合わせて評価する。  期末試験は実技試験により評価を行い、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。</p>				
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)
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ①	1	1	
			2		
		目的に沿ったテーマ考案 ②	3		
			4		
		目的に沿ったテーマ考案 ③	5	2	
			6		
		目的に沿ったテーマ考案 ④	7		
			8		
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ①	9	3		
		10			
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ②	11			
		12			
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ③	13	4		
		14			
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ④	15			
		16			
試作計画	試作検証計画作成 ①	17	5		
		18			
	試作検証計画作成 ②	19			
		20			
	試作検証計画作成 ③	21	6		
		22			
	試作検証計画作成 ④	23			
		24			
	改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ①	25	7		
		26			
	改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ②	27			
		28			
	改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ③	29	8		
		30			
	改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ④	31			
		32			

研究実習試作

料理試作

各パーツの試作

改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑤	33	9
	34	
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑥	35	
	36	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ①	37	10
	38	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ②	39	
	40	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ③	41	11
	42	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ④	43	
	44	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑤	45	12
	46	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑥	47	
	48	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ①	49	13
	50	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ②	51	
	52	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ③	53	14
	54	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ④	55	
	56	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑤	57	15
	58	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑥	59	
	60	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ①	61	16
	62	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ②	63	
	64	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ③	65	17
	66	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ④	67	
	68	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑤	69	18
	70	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑥	71	
	72	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ①	73	19
	74	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ②	75	
	76	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ③	77	20
	78	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ④	79	
	80	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑤	81	21
	82	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑥	83	
	84	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ①	85	22
	86	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ②	87	
	88	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ③	89	23
	90	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ④	91	
	92	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑤	93	24
	94	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑥	95	
	96	

		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ①	97	25	
			98		
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ②	99	26	
			100		
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ③	101	26	
			102		
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ④	103	27	
			104		
一皿の構成	総合的なおいしさ	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ①	105	27	
			106		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ②	107	28	
			108		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ③	109	28	
			110		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ④	111	29	
			112		
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑤	113	29		
		114			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥	115	30		
		116			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑦	117	30		
		118			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑧	119	31		
		120			
	盛り付け	1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ①		121	31
				122	
		1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ②		123	32
				124	
		1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ③		125	32
				126	
		1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ④		127	33
				128	
1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑤		129	33		
		130			
1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑥		131	34		
		132			
1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑦		133	34		
		134			
1皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑧		135	35		
		136			
視覚要素	器	計画したテーマに沿った器を選択 ①	137	35	
			138		
	器と盛り付け	計画したテーマに沿った器を選択 ②	139	36	
			140		
発表	再現	器に沿った盛り付け ①	141	36	
			142		
		器に沿った盛り付け ②	143	37	
			144		
	再現	研究料理再現 ①	145	37	
			146		
		研究料理再現 ②	147	38	
			148		
	再現	研究料理再現 ③	149	38	
			150		
		研究料理再現 ④	151	39	
			152		
プレゼンテーション	研究成果のプレゼンテーション ①		153	39	
			154		
	研究成果のプレゼンテーション ②		155	40	
			156		
研究成果のプレゼンテーション ③		157	40		
		158			
研究成果のプレゼンテーション ④		159	40		
		160			

調理最終改善	最終レポート	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ①	161	41
			162	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ②	163	
			164	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ③	165	42
			166	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ④	167	
			168	