

2025年度シラバス

2年制

日本料理クリエイティブ経営学科

教科科目	
第1学年	第2学年
日本料理実習	日本料理実習Ⅱ
すし実習	日本料理理論Ⅱ
日本料理理論	日本食文化概論Ⅱ
日本食文化概論	食環境マネジメント概論
飲食店HACCP	英語コミュニケーションⅡ
食ビジネス概論	キャリアデザイン
英語コミュニケーションⅠ	

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		
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本料理実習Ⅱ	実習	必修		
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考				
通年	616	154	—				
担当教員	安場昌子、竹本正勝、山本雅博 他						
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						
科目概要	考えた献立を実際に作成し提供する。 反復実習、コース料理の作成、シミュレーション実習の中で状況に応じた対応力、 正確性とスピードを身につけ段取り、コミュニケーション能力の強化、企業が求める継続力、 対応力を身につける。						
到達目標	個人技能の正確さとスピードを習得する。 1年生で身につけた料理を提供するための「段取り力」をさらに磨き、 課題に応じたメニューの考案と日本料理の季節のコース料理(会席料理)が再現できる。						
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、期末試験は実技試験により評価を行い、 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。 なお、評価比率・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)		
	個人技能 薄刃包丁Ⅰの基礎	個人技能(包丁技術) ①-1 むきもの技術の確認(茄子・大根)	1	1			
			2				
		個人技能(包丁技術) ①-2 むきもの技術の確認(茄子・大根)	3				
			4				
		個人技能(包丁技術) ②-1 むきもの技術のスピードの習得(茄子・大根)	5	2			
			6				
		個人技能(包丁技術) ②-2 むきもの技術のスピードの習得(茄子・大根)	7				
			8				
		個人技能(包丁技術) ①-5 むきもの技術のスピード・完成度の確認(茄子・大根)	9	3			
			10				
		個人技能(包丁技術) ①-6 むきもの技術のスピード・完成度の確認(茄子・大根)	11				
			12				
	個人技能 出刃包丁の基礎	個人技能(包丁技術) ②-1 魚の処理・包丁技術の確認(鰻の造り)	13	4			
			14				
		個人技能(包丁技術) ②-2 魚の処理・包丁技術の確認(鰻の造り)	15			5	
			16				
		個人技能(包丁技術) ②-3 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鰻の造り)	17				
			18				
		個人技能(包丁技術) ②-4 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鰻の造り)	19	6			
			20				
		個人技能(包丁技術) ②-5 魚の処理 包丁技術のスピード・完成度の確認(鰻の造り)	21				
			22				
		個人技能(包丁技術) ②-6 魚の処理 包丁技術のスピード・完成度の確認(鰻の造り)	23	7			
			24				
		個人技能(包丁技術) ③-1 魚の扱い方・串うち・焼きかたの確認(焼きもの)	25				
			26				
		個人技能(包丁技術) ③-2 魚の扱い方・串うち・焼きかたの確認(焼きもの)	27	8			
			28				
		個人技能(包丁技術) ③-3 魚の扱い方 串うち・焼きかたのスピードの習得(焼きもの)	29				
			30				
		個人技能(包丁技術) ③-4 魚の扱い方 串うち・焼きかたのスピードの習得(焼きもの)	31	9			
			32				
		個人技能(包丁技術) ③-5 魚の扱い方・串うち 焼きかたのスピード・完成度の確認(焼きもの)	33				
			34				
			個人技能(包丁技術) ③-6 魚の扱い方・串うち 焼きかたのスピード・完成度の確認(焼きもの)	35			
				36			
			個人技能(包丁技術) ④-1 和スイーツについて	37			

個人技能の応用①	個人技能 和スイーツの基礎①	器具・食材についての理解	38	10
		個人技能(包丁技術) ④-2 和スイーツについて 器具・食材の扱い方の理解	39	
			40	
		個人技能(包丁技術) ④-3 和スイーツについて あんこの炊き方の理解	41	11
			42	
		個人技能(包丁技術) ④-4 和スイーツについて 包餡についての理解	43	
			44	12
		個人技能(包丁技術) ④-5 和スイーツについて ゲル化剤についての理解	45	
			46	
		個人技能(包丁技術) ④-6 和スイーツについて アングレーズについての理解	47	
			48	
	個人技能 和スイーツの基礎②	個人技能(包餡) ⑤-1 和スイーツについて 包餡についての応用菓子①	49	13
			50	
		個人技能(包餡) ⑤-2 和スイーツについて 包餡についての応用菓子②	51	
			52	14
		個人技能(加熱) ⑤-3 和スイーツについて 蒸し菓子についての理解①	53	
			54	
		個人技能(加熱) ⑤-4 和スイーツについて 蒸し菓子についての理解②	55	
			56	15
		個人技能(加熱) ⑤-5 和スイーツについて 生菓子についての理解①	57	
			58	
		個人技能(加熱) ⑤-6 和スイーツについて 生菓子についての理解②	59	
	個人技能 和スイーツの基礎③		60	
		個人技能(加熱) ⑥-1 和スイーツについて アングレーズの応用①	61	16
			62	
		個人技能(加熱) ⑥-2 和スイーツについて アングレーズの応用②	63	
			64	17
		個人技能(加熱) ⑥-3 和スイーツについて コンポートについて	65	
			66	
		個人技能(加熱) ⑥-4 和スイーツについて ゲル化剤についての応用①	67	
			68	18
		個人技能(加熱) ⑥-5 和スイーツについて ゲル化剤についての応用②	69	
			70	
		個人技能(加熱) ⑥-6 和スイーツについて ゲル化剤についての応用③	71	
	個人技能 和スイーツの応用 提供方法		72	
		個人技能(包丁技術) ⑦-1 和スイーツについて コース料理での提供方法①	73	19
			74	
		個人技能(包丁技術) ⑦-2 和スイーツについて コース料理での提供方法②	75	
			76	20
		個人技能(包丁技術) ⑦-3 和スイーツについて コース料理での提供方法③	77	
			78	
		個人技能(包丁技術) ⑦-4 和スイーツについて コース料理での提供方法④	79	
			80	21
		個人技能(包丁技術) ⑦-5 和スイーツについて コース料理での提供方法⑤	81	
			82	
		個人技能(包丁技術) ⑦-6 和スイーツについて コース料理での提供方法⑥	83	
			84	
		前期で学んだ料理の反復 ①(椀物・造り・煮物)	85	22
			86	
		前期で学んだ料理の反復 ②(椀物・造り・煮物)	87	
			88	23
		前期で学んだ料理の反復 ③ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	89	
			90	
		前期で学んだ料理の反復 ④ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	91	
			92	24
		前期で学んだ料理の反復 ⑤ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	93	
			94	
		前期で学んだ料理の反復 ⑥ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	95	
			96	25
		前期で学んだ料理の反復 ⑦ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	97	
			98	
		前期で学んだ料理の反復 ⑧ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	99	
			100	26
		前期で学んだ料理の反復 ⑨ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	101	
			102	
		前期で学んだ料理の反復 ⑩	103	

調理法を組み合わせた 課題料理作成	料理の基礎 反復Ⅰ	(梔物・造り・酢の物・ご飯物)	104	27
		前期で学んだ料理の反復 ⑪ (梔物・造り・煮物・ご飯物)	105	
			106	
		前期で学んだ料理の反復 ⑫ (梔物・造り・煮物・ご飯物)	107	
			108	28
		前期で学んだ料理の反復 ⑬ (造り・焼き物・蒸し物・酢の物・ご飯物)	109	
			110	
		前期で学んだ料理の反復 ⑭ (造り・焼き物・蒸し物・酢の物・ご飯物)	111	
			112	29
		後期で学んだ料理の反復 ① (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	113	
			114	
		後期で学んだ料理の反復 ② (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	115	
			116	30
		後期で学んだ料理の反復 ③ (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物)	117	
			118	
		後期で学んだ料理の反復 ④ (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物)	119	
			120	31
		後期で学んだ料理の反復 ⑤ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	121	
			122	
		後期で学んだ料理の反復 ⑥ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	123	
			124	32
		後期で学んだ料理の反復 ⑦ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	125	
			126	
		後期で学んだ料理の反復 ⑧ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	127	
			128	33
		後期で学んだ料理の反復 ⑨(梔物・造り・煮物)	129	
			130	
		後期で学んだ料理の反復 ⑩(梔物・造り・煮物)	131	
			132	34
		後期で学んだ料理の反復 ⑪ (造り・煮物・焼き物・酢の物・ご飯物)	133	
			134	
		後期で学んだ料理の反復 ⑫ (造り・煮物・焼き物・酢の物・ご飯物)	135	
			136	35
		後期で学んだ料理の反復 ⑬ (梔物・煮物・焼き物・和えもの・ご飯物)	137	
			138	
		後期で学んだ料理の反復 ⑭ (梔物・煮物・焼き物・和えもの・ご飯物)	139	
			140	36
個人技能の応用②	個人技能 スピード	個人技能(包丁技術) ①-1 (小鯛の姿造り・編みけん)	141	
			142	
		個人技能(包丁技術) ①-2 (小鯛の姿造り・編みけん)	143	37
			144	
		個人技能(包丁技術) ①-3 (小鯛の姿造り・編みけん)	145	
			146	
		個人技能(包丁技術) ①-4 (小鯛の姿造り・編みけん)	147	38
			148	
		個人技能(包丁技術) ②-1 (うす造り)	149	
			150	
		個人技能(包丁技術) ②-2 (うす造り)	151	39
			152	
		個人技能(包丁技術) ②-3 (うす造り)	153	
			154	
		個人技能(包丁技術) ②-4 (うす造り)	155	40
			156	
		個人技能(包丁技術) ③-1 鯛造り(繊維についての理解)	157	
			158	
		個人技能(包丁技術) ③-2 鯛造り(繊維についての理解)	159	41
			160	
		個人技能(包丁技術) ③-3 鯛の造り(手法についての理解)	161	
			162	
		個人技能(包丁技術) ③-4 鯛の造り(手法についての理解)	163	42
			164	
		個人技能(包丁技術) ④-1 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて	165	
			166	
		個人技能(包丁技術) ④-2 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて	167	
			168	
		個人技能(包丁技術) ④-3	169	

個人技能 刺身包丁	個人技能 刺身包丁	鰯の卸し方・骨切り・火通しについて学び(発表)	170	43
		個人技能(包丁技術) ④-4	171	
		鰯の卸し方・骨切り・火通しについて学び(発表)	172	
		個人技能(包丁技術) ⑤-1	173	44
		秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード	174	
		個人技能(包丁技術) ⑤-2	175	
		秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード	176	
		個人技能(包丁技術) ⑤-3	177	45
		秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード・完成度	178	
		個人技能(包丁技術) ⑤-4	179	
		秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード・完成度	180	
		個人技能(包丁技術) ⑥-1こんにゃくの薄造り	181	46
		栗の六方むきの包丁技術の確認	182	
		個人技能(包丁技術) ⑥-2こんにゃくの薄造り	183	
		栗の六方むきの包丁技術の確認	184	
		個人技能(包丁技術) ⑥-3 こんにゃくの薄造り	185	47
		栗の六方むきの包丁技術のスピード・完成度	186	
		個人技能(包丁技術) ⑥-4 こんにゃくの薄造り	187	
		栗の六方むきの包丁技術のスピード・完成度	188	
		個人技能(包丁技術) ⑦-1	189	48
		鯛の造り(薄造り・そぎ・平造り)の切り方の確認	190	
		個人技能(包丁技術) ⑦-2	191	
		鯛の造り(薄造り・そぎ・平造り)の切り方の確認	192	
	テーマ別会席料理 魚を使ってIの反復	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ①	197	50
			198	
		テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ②	199	
			200	51
		テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ③	201	
			202	
		テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ④	203	
			204	
		テーマ別会席料理 ① 鯛を使っのコース料理 ①	205	52
			206	
		テーマ別会席料理 ② 鯛を使っのコース料理 ②	207	
			208	
		テーマ別会席料理 ② 鯛を使っのコース料理 ③	209	53
			210	
		テーマ別会席料理 ② 鯛を使っのコース料理 ④	211	
			212	
		テーマ別会席料理 ③	213	54
		太刀魚を使っのコース料理 ①	214	
		テーマ別会席料理 ③	215	
		太刀魚を使っのコース料理 ②	216	
		テーマ別会席料理 ③	217	55
		太刀魚を使っのコース料理 ③	218	
		テーマ別会席料理 ③	219	
		太刀魚を使っのコース料理 ④	220	
	テーマ別会席料理 夏の会席の反復	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ①	221	56
			222	
		テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ②	223	
			224	57
		テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ③	225	
			226	
		テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ④	227	
			228	
		テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ①	229	58
			230	
		テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ②	231	
			232	
		テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ③	233	59
			234	
		テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ④	235	

テーマ別会席料理構成	テーマ別会席料理 魚を使ってⅡの反復	テーマ別会席料理 ⑥ 鰹を使った会席料理 ①	236	60
		テーマ別会席料理 ⑥ 鰹を使った会席料理 ②	237	
			238	
			239	
		テーマ別会席料理 ⑥ 鰹を使った会席料理 ③	240	61
			241	
		テーマ別会席料理 ⑥ 鰹を使った会席料理 ④	242	
			243	
		テーマ別会席料理 ⑦ 鰹を使った会席料理 ①	244	62
			245	
		テーマ別会席料理 ⑦ 鰹を使った会席料理 ②	246	
			247	
		テーマ別会席料理 ⑦ 鰹を使った会席料理 ③	248	63
			249	
		テーマ別会席料理 ⑦ 鰹を使った会席料理 ④	250	
			251	
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ①	252	64
			253	
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ②	254	
			255	
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ③	256	65
			257	
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ④	258	
			259	
		テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ①	260	66
			261	
		テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ②	262	
			263	
		テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ③	264	67
			265	
		テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ④	266	
			267	
	テーマ別会席料理 秋の会席の反復	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ①	268	68
			269	
		テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ②	270	
			271	
		テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ③	272	69
			273	
		テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ④	274	
			275	
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ①	276	70
			277	
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ②	278	
			279	
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ③	280	71
			281	
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ④	282	
			283	
	テーマ別会席料理 肉を使つての反復	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ①	284	72
			285	
		テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ②	286	
			287	
		テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ③	288	73
			289	
		テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ④	290	
			291	
	テーマ別会席料理 松花堂弁当の反復	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ①	292	74
			293	
		テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ②	294	
			295	
		テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ③	296	75
			297	
		テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ④	298	
			299	
		テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ①	300	
			301	

		テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ①	302	76
		テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ②	303	
			304	
		テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ③	305	77
			306	
		テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ④	307	
個人技能の応用③	個人技能 専門料理	個人技能(包丁技術) ①-1 すっぽんのほどこ方の理解	309	78
			310	
		個人技能(包丁技術) ①-2 すっぽんのほどこ方の理解	311	
			312	79
		個人技能(包丁技術) ①-3 すっぽんを使った料理の理解	313	
			314	
		個人技能(包丁技術) ①-4 すっぽんを使った料理の理解	315	80
			316	
		個人技能(加熱) ②-1 天ぷら食材の下処理の理解	317	
			318	81
		個人技能(加熱) ②-2 天ぷら食材の下処理の理解	319	
			320	
		個人技能(加熱) ②-3 天ぷらの衣の合わせ方・油の温度の理解	321	82
			322	
		個人技能(加熱) ②-4 天ぷらの衣の合わせ方・油の温度の理解	323	
			324	83
		個人技能(加熱) ③-1 天ぷらの揚げ方の理解	325	
			326	
		個人技能(加熱) ③-2 天ぷらの揚げ方の理解	327	84
			328	
		個人技能(加熱) ③-3 天ぷらの出来上がりの状態の理解	329	
			330	85
		個人技能(加熱) ③-4 天ぷらの出来上がりの状態の理解	331	
			332	86
	個人技能 応用(魚編)	個人技能(包丁技術と加熱) ④-1 穴子の卸し方の包丁技術の確認	333	
			334	87
		個人技能(包丁技術と加熱) ④-2 穴子の卸し方の包丁技術の確認	335	
			336	
		個人技能(包丁技術と加熱) ④-3 穴子の卸し方の包丁技術のスピードの習得	337	88
			338	
		個人技能(包丁技術と加熱) ④-4 穴子の卸し方の包丁技術のスピードの習得	339	
			340	89
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-1 鰯の卸し方の包丁技術のスピードの習得	341	
			342	90
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-2 鰯の卸し方の包丁技術のスピードの習得	343	
			344	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-3 鰯の卸し方の包丁技術のスピードと完成度の確認	345	91
			346	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-4 鰯の卸し方の包丁技術のスピードと完成度の確認	347	
			348	92
		個人技能(加熱) ⑥-1 手打ちうどんについての理解	349	
			350	
		個人技能(加熱) ⑥-2 手打ちうどんの生地の状態の理解	351	93
			352	
		個人技能(加熱) ⑥-3 手打ちうどんの加熱についての理解	353	
			354	94
		個人技能(加熱) ⑥-4 手打ちうどんの出来上がりの状態の理解	355	
			356	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-1 煮物についての理解①食材の大きさ	357	95
			358	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-2 煮物についての理解①食材の大きさ	359	
			360	96
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-3 煮物についての理解②味付け	361	
			362	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-4 煮物についての理解②味付け	363	97
			364	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ①	365	98
			366	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ②	367	

季節の会席料理の構成	季節に応じた 会席料理 秋		

季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ③	368	93
	369	
	370	
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ④	371	
	372	94
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑤	373	
	374	
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑥	375	
	376	95
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑦	377	
	378	
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑧	379	
	380	96
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ①	381	
	382	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ②	383	
	384	97
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ③	385	
	386	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ④	387	
	388	98
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑤	389	
	390	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑥	391	
	392	99
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑦	393	
	394	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑧	395	
	396	100
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ①	397	
	398	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ②	399	
	400	101
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ③	401	
	402	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ④	403	
	404	102
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑤	405	
	406	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑥	407	
	408	103
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑦	409	
	410	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑧	411	
	412	104
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ①	413	
	414	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ②	415	
	416	105
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ③	417	
	418	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ④	419	
	420	106
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑤	421	
	422	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑥	423	
	424	107
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑦	425	
	426	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑧	427	
	428	108
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ①	429	
	430	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ②	431	
	432	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ③	433	

	季節に応じた 会席料理 冬	季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ④	434	109
			435	
			436	
		季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑤	437	110
			438	
			439	
		季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑥	440	111
			441	
			442	
		季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑧	443	112
			444	
			445	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ①	446	113
			447	
			448	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ②	449	114
			450	
			451	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ③	452	115
			453	
			454	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ④	455	116
			456	
			457	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑤	458	117
			459	
			460	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑥	461	118
			462	
			463	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑦	464	119
			465	
			466	
		季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑧	467	120
			468	
			469	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ①	470	121
			471	
			472	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ②	473	122
			474	
			475	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ③	476	123
			477	
			478	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ④	479	124
			480	
			481	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑤	482	125
			483	
			484	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑥	485	126
			486	
			487	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑦	488	127
			489	
			490	
		季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑧	491	128
			492	
			493	
演出方法	演出方法	演出を考える①	494	129
			495	
			496	
		演出を考える②	497	130
			498	
			499	
		演出を考える③	500	131
			501	
			502	
		演出を考える④	503	132
			504	
			505	
		演出を考える⑤	506	133
			507	
			508	
		演出を考える⑥	509	134
			510	
			511	
		演出を考える⑦	512	135
			513	
			514	
		演出を考える⑧	515	136
			516	
			517	
		演出を考える(応用①)	518	137
			519	
			520	
		演出を考える(応用②)	521	138
			522	
			523	
		演出を考える(応用③)	524	139
			525	
			526	
		演出を考える(応用④)	527	140
			528	
			529	

		演出を考える(応用⑤)	500	126
		演出を考える(応用⑥)	501	
			502	
		演出を考える(応用⑦)	503	
			504	127
		演出を考える(応用⑧)	505	
			506	
			507	
個人技能の応用(復習)	個人技能の復習 包丁(応用)と加熱	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-1	509	128
		個人技能の加熱技法のまとめ	510	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-2	511	
		個人技能の加熱技法のまとめ	512	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-3	513	129
		個人技能の加熱技法のまとめ	514	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-4	515	
		個人技能の加熱技法のまとめ	516	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-1	517	130
		個人技能の加熱技法のまとめ	518	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-2	519	
		個人技能の加熱技法のまとめ	520	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-3	521	131
		個人技能の加熱技法のまとめ	522	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-4	523	
		個人技能の加熱技法のまとめ	524	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-1	525	132
		個人技能の総合技術のまとめ	526	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-2	527	
		個人技能の総合技術のまとめ	528	
料理の組み立て 基礎	料理の組み立て 一汁三菜	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ①	533	134
			534	
		料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ②	535	
			536	
		料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ③	537	135
			538	
		料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ④	539	
			540	
		料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ⑤	541	136
			542	
		料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ⑥	543	
			544	
	料理の組み立て 点心弁当	料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ①	545	137
			546	
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ②	547	
			548	
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ③	549	138
			550	
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ④	551	
			552	
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ⑤	553	139
			554	
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ⑥	555	
			556	
	料理の組み立て 基礎	料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ①	557	140
			558	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ②	559	
			560	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ③	561	141
			562	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ④	563	
			564	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで	565	

	料理の組み立て 演出	計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ⑤	566	142
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)先付・椀・ハ寸 ⑥	567	
			568	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ①	569	143
			570	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ②	571	
			572	144
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ③	573	
			574	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ④	575	145
			576	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ⑤	577	
			578	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)器を選んで演出 ⑥	579	146
			580	
献立の組み立て 応用	学生考案メニュー	料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ①	581	146
			582	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ②	583	
			584	147
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ③	585	
			586	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ④	587	148
			588	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑤	589	
			590	149
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑥	591	
			592	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ①	593	150
			594	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ②	595	
			596	151
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ③	597	
			598	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ④	599	152
			600	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ⑤	601	
			602	153
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ⑥	603	
			604	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ①	605	154
			606	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ②	607	
			608	155
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ③	609	
			610	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ④	611	
			612	156
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑤	613	
			614	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑥	615	
			616	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本料理理論Ⅱ	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	140	35	—		
担当教員	島村雅晴、旦部幸博、坂井信之、小山鐘平、金子豊二、土田美登世、木村万紀子 他				
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				
科目概要	おいしさを構成する諸要素や人がこれらを感じる仕組みを学ぶ。 その上でいくつかの伝統的な調理法に着目し、それらが食材に及ぼす効果を検証する。 それぞれのトピックの解説を聞くだけでなく、試食・試飲や実験的に調理をすることもあり、 学外の専門家によるレクチャーもふまえつつ、調理科学の基本的なポイントと料理のおいしさが どのように確立しているかを学ぶ。				
到達目標	調理法の違いにより食材がどのような影響を受け、 おいしさに影響を与えているかを科学的に検証し違いを理解する。 履修後にはおいしさを構成する諸要素を組み込み献立が構成できるようになる。 課題食材の特徴を調べ食材に適した調理法を導き出せるようになる。				
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。 なお、評価比率・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)
おいしさの研究 前半	日本料理と おいしさの要素	おいしさの感じ方の仕組み ①	1	1	
			2		
		おいしさの感じ方の仕組み ②	3		2
			4		
		おいしさの感じ方の仕組み ③	5	6	
			6		
		おいしさの感じ方の仕組み ④	7		8
			8		
		だし汁のおいしさ ①	9	3	
			10		
		だし汁のおいしさ ②	11		12
			12		
		造りと包丁の関係 ①	13	4	
			14		
		造りと包丁の関係 ②	15		16
			16		
		すしのサイエンス ①	17	5	
			18		
		すしのサイエンス ②	19		20
			20		
		日本料理とおいしさの要素振り返り ①	21	6	
			22		
		日本料理とおいしさの要素振り返り ②	23		24
			24		
おいしさの研究	調理科学の基礎	非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ①	25	7	
			26		
		非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ②	27		28
			28		
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ①	29	8	
			30		
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ②	31		32
			32		
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ①	33	9	
			34		
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ②	35		36
			36		

後半	調理科学の基礎	加熱調理（揚げる）の仕組み ①	37	10
			38	
		加熱調理（揚げる）の仕組み ②	39	11
			40	
		調理法が食材に及ぼす効果（凝固）①	41	11
			42	
		調理法が食材に及ぼす効果（凝固）②	43	12
			44	
		調理科学の基礎振り返り ①	45	12
			46	
		調理科学の基礎振り返り ②	47	13
			48	
食材研究	食材の鮮度と保存法	季節食材の活用を考える 春・夏 ①	49	13
			50	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ②	51	14
			52	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ③	53	14
			54	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ④	55	15
			56	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ⑤	57	15
			58	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ⑥	59	16
			60	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ⑦	61	16
			62	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ⑧	63	17
			64	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ①	65	17
			66	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ②	67	18
			68	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ③	69	18
			70	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ④	71	19
			72	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ⑤	73	19
			74	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ⑥	75	20
			76	
		季節食材の活用を考える 春 ①	77	20
			78	
		季節食材の活用を考える 春 ②	79	21
			80	
		季節食材の活用を考える 春 ③	81	21
			82	
		季節食材の活用を考える 春 ④	83	22
			84	
		季節食材の活用を考える 春 ⑤	85	22
			86	
		季節食材の活用を考える 春 ⑥	87	23
			88	
		季節食材の活用を考える 春 ⑦	89	23
			90	
		季節食材の活用を考える 夏 ①	91	24
			92	
		季節食材の活用を考える 夏 ②	93	24
			94	
		季節食材の活用を考える 夏 ③	95	25
			96	
		季節食材の活用を考える 夏 ④	97	25
			98	
		季節食材の活用を考える 夏 ⑤	99	26
			100	
		季節食材の活用を考える 夏 ⑥	101	26
			102	
		季節食材の活用を考える 夏 ⑦	103	

		季節・旬・食材・調理法・味・文・色	104	
会席料理の献立を立てる	献立構成	献立作成のルール ①	105	27
			106	
		献立作成のルール ②	107	
			108	
		献立作成のポイント(四季・旬) ①	109	28
			110	
		献立作成のポイント(四季・旬) ②	111	
			112	
		献立名のつけ方 ①	113	29
			114	
		献立名のつけ方 ②	115	
			116	
		献立作成の要素(五感への刺激) ①	117	30
			118	
		献立作成の要素(五感への刺激) ②	119	
			120	
		献立作成の要素(五感への刺激) ③	121	31
			122	
		献立作成の要素(五感への刺激) ④	123	
			124	
		献立(レシピ)の書き方 ①	125	32
			126	
		献立(レシピ)の書き方 ②	127	
			128	
		オリジナル献立(レシピ)作成 ①	129	33
			130	
		オリジナル献立(レシピ)作成 ②	131	
			132	
		オリジナル献立(レシピ)作成 ③	133	34
			134	
		オリジナル献立(レシピ)作成 ④	135	
			136	
		創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ①	137	35
			138	
		創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ②	139	
			140	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別		
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本食文化概論Ⅱ	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	56	14	実務経験を有する教員による科目				
担当教員	実務経験を有する教員	村田祥、多田雅典、伊藤新吉、藤林空也、杉浦仁志、他					
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						
科目概要	会席料理を作るために求められる日本料理の周辺知識(伝統文化など)や日本食文化の多様性を理解し、総合的にコーディネートでき、献立が作成できることを目指す。 授業では、現地での体験(校外学習)も組み込み、より深い知識の習得を目指す。						
到達目標	食環境(飲料、郷土、郷土料理)の知識を学び、会席料理を総合的にコーディネート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。 なお、評価比率・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)		
飲料の歴史	日本酒について	日本酒の歴史 ①	1	1			
			2				
		日本酒の歴史 ②	3			2	
			4				
		日本酒の知識 ①	5	3			
			6				
		日本酒の知識 ②	7			4	
			8				
		日本酒の知識 ③	9	5			
			10				
		日本酒の知識 ④	11			6	
			12				
		日本酒の応用 ①	13	7			
			14				
		日本酒の応用 ②	15			8	
			16				
	日本茶について	日本茶の歴史 ①	17	9			
			18				
		日本茶の歴史 ②	19			10	
			20				
		日本茶の知識 ①	21	11			
			22				
		日本茶の知識 ②	23			12	
			24				
		日本茶の知識 ③	25	13			
			26				
		日本茶の知識 ④	27			14	
			28				
		日本茶の応用 ①	29	15			
			30				
		日本茶の応用 ②	31			16	
			32				
		精進料理を学ぶ ①	33	17			
			34				
		精進料理を学ぶ ②	35			18	
			36				

日本食文化の多様性	食の多様性	精進料理を学ぶ ③	37	10
			38	
		精進料理を学ぶ ④	39	
			40	
		精進料理を学ぶ ⑤	41	11
			42	
		精進料理を学ぶ ⑥	43	
			44	
	伝統文化	精進料理を学ぶ ⑦	45	12
			46	
		精進料理を学ぶ ⑧	47	
			48	
		郷土文化を学ぶ ①	49	13
			50	
		郷土文化を学ぶ ②	51	
			52	
		漆器を学ぶ ①	53	14
			54	
		漆器を学ぶ ②	55	
			56	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	食環境マネジメント概論	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	56	14	—		
担当教員	浜田哲史、尾藤環、山田祐仁 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食環境マネジメント概論』を配布する				
科目概要	授業は「食の国際化」と「地域コミュニティと飲食店開業」の2つの柱にて展開し、大きく変化する世界の飲食業の流れを把握し、自身の店舗を開業・経営の立場になって計画する「きっかけ」をつくる。				
到達目標	飲食業の国際化に伴い、G－GAP、MSC、SDGs等といった国際基準や活動の背景にある課題や周辺知識についてを学ぶと同時に、観光業や農水産業など地域産業との協働による飲食店の開業に向けての事業計画をシミュレーションすることが出来る。				
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。 なお、評価比率・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)
食の国際化	現代ガストロノミーと技術倫理	技術者倫理 ①	1	1	
			2		
		技術者倫理 ②	3		
			4		
		現代ガストロノミー ①	5	2	
			6		
			7		
		現代ガストロノミー ②	8		
			9		
		現代ガストロノミーと技術者倫理 ①	10	3	
			11		
		現代ガストロノミーと技術者倫理 ②	12		
	現代ガストロノミーと観光	ガストロノミーの歴史 ①	13	4	
			14		
			15		
		16			
		ガストロノミーの歴史 ③	17	5	
			18		
		ガストロノミーの歴史 ③	19		
			20		
		ガストロノミーの歴史 ④	21		
			22		
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ①	23		
			24		
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ②	25	7	
			26		
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ③	27		
			28		
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ④			
	地域コミュニティと飲食店マネジメント ①	29	8		
		30			
		31			
		32			
	地域コミュニティと飲食店マネジメント ②		9		
	飲食店開業 ①	33			
		34			
	飲食店開業 ②	35			
		36			

地域コミュニティと 飲食店開業	地域コミュニティと 飲食店開業	飲食店開業 ③	37	10
			38	
		飲食店開業 ④	39	
			40	
		飲食店開業 ⑤	41	11
			42	
		飲食店開業 ⑥	43	
			44	
		飲食店開業 ⑦	45	12
			46	
		飲食店開業 ⑧	47	
			48	
		飲食店開業 ⑨	49	13
			50	
		飲食店開業 ⑩	51	
			52	
		飲食店開業 ⑪	53	14
			54	
		飲食店開業 ⑫	55	
			56	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	英語コミュニケーション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	28	14	—		
担当教員	多田羅平				
教材 (教科書、副教材)	English Central https://ja.englishcentral.com/browse/videos?feature_isLineLoginEnabled=1&feature_isLineLoginEnabled=1&utm_campaign=12895008624&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_content=518044776713&utm_term=english%20central&adgroupid=121971915096&gclid=EAIaIQobChMIifTwv526_QIVlq6WCh13-QIdEAAYASAAEgITfPD_BwE				
科目概要	食材・調味料、調理法、料理名、産地紹介の英語表現を使い、特定の日本料理の特徴を説明する技術を身に付ける。 特定の料理の食材、作り方、味・食感といった特徴に関する英語表現を理解し、料理の魅力を英語話者に発信する食文化継承者としての自覚を養う。				
到達目標	学習した英語表現を使い、日本料理の紹介をテーマとしたプレゼンの作成を目指す。 さらに「英語コミュニケーションⅠ」で培ったジェスチャーやアイコンタクトなどの「身体表現」を取り入れ、説得力のあるプレゼンを披露することを目指す。				
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、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は授業内で実施する個人発表 及び オンライン課題の受講状況などで評価する。 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)
日本料理に関わる言葉と会話	料理内容の理解	日本酒	1	1	
			2		
		だし・旨味	3	2	
			4		
		季節感・産地	5	3	
			6		
		食材の味・食感	7	4	
			8		
		器・盛り付け	9	5	
			10		
		調味料	11	6	
			12		
		おせち	13	7	
			14		
		食材(発展)	15	8	
			16		
		歳時	17	9	
			18		
日本料理の説明と紹介	プロモーションを目的とした電子媒体の活用	プレゼンテーションの準備 ①	19	10	
			20		
		プレゼンテーションの準備 ②	21	11	
			22		
		プレゼンテーションの準備 ③	23	12	
			24		
		プレゼンテーションの準備 ④	25	13	
			26		
		プレゼンテーションの準備 ⑤	27	14	
			28		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	キャリアデザイン	講義	選択
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	28	14	—		
担当教員	田後晶子、江頭麻里 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『キャリアデザイン』を配布する				
科目概要	「自分が納得できる初期キャリアを獲得する」ことを目的とし、 「日本料理が日本や世界へ与える影響」や「日本料理の伝統と革新」について考え、 自身の料理人像を構築することを目指す。 「就職活動」においてはパソコンやスマートフォンを使用した就職先の探し方や、求人情報について学ぶ。 また、履歴書や面接で「自分がどんな人間なのか」を表現する方法を個人ワークやグループワーク、 テーブルゲームなどを通して考え、身につける。				
到達目標	現在までの学生生活から社会人としてのキャリアにどう繋がるかを振り返り、 「業界・社会理解」「他者理解」「自己理解」の観点から、飲食業界人としての 自分自身のキャリアを形成するための素養を身に着ける。				
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。 なお、評価比率・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)
キャリア形成	学生生活とキャリア形成	オリエンテーション	1	1	
			2		
		社会人基礎力 ①	3	2	
			4		
		社会人基礎力 ②	5	3	
			6		
		社会人基礎力 ③	7	4	
			8		
		社会人基礎力 ④	9	5	
			10		
	業界理解と社会理解	業界理解と社会理解 ①	11	6	
			12		
		業界理解と社会理解 ②	13	7	
			14		
		業界理解と社会理解 ③	15	8	
			16		
キャリアパス	他者理解	他者理解 ①	17	9	
			18		
		他者理解 ②	19	10	
			20		
		他者理解 ③	21	11	
			22		
	自己理解	自己理解 ①	23	12	
			24		
		自己理解 ②	25	13	
			26		
キャリアデザイン	初期キャリアの形成	27	14		
		28			