

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』畠耕一郎 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		
	個人技能(包丁技術) ①-2 むきもの技術の確認(茄子・大根)			2			
	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)			3	2		
	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)			4			
	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)			5			
	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)			6			
	個人技能(包丁技術) ②-3 魚の処理・包丁技術の確認(鯵の造り)			7			
	個人技能(包丁技術) ②-4 魚の処理・包丁技術の確認(鯵の造り)			8			
	個人技能(包丁技術) ②-5 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			9	3		
	個人技能(包丁技術) ②-6 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			10			
	個人技能(包丁技術) ②-7 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			11			
	個人技能(包丁技術) ②-8 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			12			
個人技能 出刃包丁の基礎	個人技能(包丁技術) ②-9 魚の処理・包丁技術のスピード・完成度の確認(鯵の造り)			13	4		
	個人技能(包丁技術) ②-10 魚の処理・包丁技術の確認(鯵の造り)			14			
	個人技能(包丁技術) ②-11 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			15			
	個人技能(包丁技術) ②-12 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鯵の造り)			16			
	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)			17	5		
	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)			18			
	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)			19			
	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)			20			
	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)			21	6		
	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)			22			
	個人技能(包丁技術) ③-7 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			23			
	個人技能(包丁技術) ③-8 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			24			
個人技能 和スイーツ	個人技能(包丁技術) ③-9 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)			25	7		
	個人技能(包丁技術) ③-10 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			26			
	個人技能(包丁技術) ③-11 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)			27			
	個人技能(包丁技術) ③-12 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			28			
	個人技能(包丁技術) ③-13 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)			29	8		
	個人技能(包丁技術) ③-14 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			30			
	個人技能(包丁技術) ③-15 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)			31			
	個人技能(包丁技術) ③-16 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			32			
	個人技能(包丁技術) ③-17 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	9		
	個人技能(包丁技術) ③-18 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			34			
個人技能 和スイーツ	個人技能(包丁技術) ③-19 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			
	個人技能(包丁技術) ③-20 魚の扱い方・串うち・焼きかたのスピードの確認(焼きもの)			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	39	
		器具・食材の扱い方の理解	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	
			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	
		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	12	
		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		
	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		
	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	13		
	60			
個人技能 和スイーツの基礎③	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	14	
		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		
	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		
	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	15		
	72			
個人技能 和スイーツの応用 提供方法	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	16	
		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		
	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		
	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	17		
	84			
	前期で学んだ料理の反復 ①(椀物・造り・煮物)	85	18	
		86		
	前期で学んだ料理の反復 ②(椀物・造り・煮物)	87		
		88		
	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		
	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	19		
	96			
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	20		
	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			
前期で学んだ料理の反復 ⑨ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	101	21		
	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	(椀物・造り・酢の物・ご飯物)	104	27
		前期で学んだ料理の反復 ⑪ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	105 106	
前期で学んだ料理の反復 ⑫ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	107 108			
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	28		
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			
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	29		
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			
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	30		
後期で学んだ料理の反復 ⑨(椀物・造り・煮物)	129 130			
後期で学んだ料理の反復 ⑩(椀物・造り・煮物)	131 132			
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	31		
後期で学んだ料理の反復 ⑬ (椀物・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 (椀物・煮物・焼き物・和えもの・ご飯物)	139 140			
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)	143 144	32		
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)	147 148			
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)	151 152	33		
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)	155 156			
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)	159 160	34		
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)	163 164			
個人技能(包丁技術) ④-1 鰯の卸し方・骨切り・火通しについて	165 166			
個人技能(包丁技術) ④-2 鰯の卸し方・骨切り・火通しについて	167 168	35		
個人技能(包丁技術) ④-3	169			

個人技能 刺身包丁	鱈の卸し方・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	
	鱈の卸し方・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	
	秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード	174	44
	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	
	秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード・完成度	178	45
	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	
	栗の六方むきの包丁技術の確認	182	46
	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	
	栗の六方むきの包丁技術のスピード・完成度	186	47
	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		
鯛の造り(薄造り・そぎ・平造り)の切り方の確認	190	48	
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		
個人技能(包丁技術) ⑦-3 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	193		49
個人技能(包丁技術) ⑦-4 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	194		
個人技能(包丁技術) ⑦-5 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	195		
個人技能(包丁技術) ⑦-6 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	196		
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 鯵を使ってのコース料理 ①	197	50
	198		
	テーマ別会席料理 ① 鯵を使ってのコース料理 ②	199	
	200		
	テーマ別会席料理 ① 鯵を使ってのコース料理 ③	201	51
	202		
	テーマ別会席料理 ① 鯵を使ってのコース料理 ④	203	
	204		
	テーマ別会席料理 ① 鯛を使ってのコース料理 ①	205	
	206	52	
	テーマ別会席料理 ② 鯛を使ってのコース料理 ②		207
	208		
テーマ別会席料理 ② 鯛を使ってのコース料理 ③	209		53
210			
テーマ別会席料理 ② 鯛を使ってのコース料理 ④	211		
212			
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使ってのコース料理 ①	213	54	
214			
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使ってのコース料理 ②	215		
216			
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使ってのコース料理 ③	217	55	
218			
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使ってのコース料理 ④	219		
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		
	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ③	225	57
	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		236		
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 鰯を使った会席料理 ①	237	60	
	238			
	テーマ別会席料理 ⑥ 鰯を使った会席料理 ②	239		
	240			
	テーマ別会席料理 ⑥ 鰯を使った会席料理 ③	241	61	
	242			
	テーマ別会席料理 ⑥ 鰯を使った会席料理 ④	243		
	244			
	テーマ別会席料理 ⑦ 鰯を使った会席料理 ①	245	62	
	246			
	テーマ別会席料理 ⑦ 鰯を使った会席料理 ②	247		
	248			
	テーマ別会席料理 ⑦ 鰯を使った会席料理 ③	249	63	
	250			
	テーマ別会席料理 ⑦ 鰯を使った会席料理 ④	251		
	252			
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ①	253	64		
254				
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ②	255			
256				
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ③	257	65		
258				
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ④	259			
260				
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ①	261	66		
262				
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ②	263			
264				
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ③	265	67		
266				
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ④	267			
268				
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	269	68	
	270			
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ②	271		
	272			
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ③	273	69	
	274			
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ④	275		
	276			
	テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ①	277	70	
	278			
	テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ②	279		
	280			
	テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ③	281	71	
	282			
	テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ④	283		
	284			
テーマ別会席料理 肉を使っての反復	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ①	285	72	
	286			
	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ②	287		
	288			
	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ③	289	73	
	290			
	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ④	291		
	292			
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ①	293	74	
	294			
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ②	295		
	296			
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ③	297	75	
	298			
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ④	299		
	300			
テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ①	301			

	ノーマルコース ハーフコース	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	
		308	
	個人技能(包丁技術) ①-1 すっぽんのほどき方の理解	309 310	78
	個人技能(包丁技術) ①-2 すっぽんのほどき方の理解	311 312	
	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	315 316	
	個人技能(加熱) ②-1 天ぷら食材の下処理の理解	317 318	80
	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	321 322	
	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	
	個人技能(加熱) ③-1 天ぷらの揚げ方の理解	325 326	82
	個人技能(加熱) ③-2 天ぷらの揚げ方の理解	327 328	
	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	
	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	
	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	84
	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	337 338	
	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	
	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	85
	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	345 346	
	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	
	個人技能(加熱) ⑥-1 手打ちうどんについての理解	349 350	88
	個人技能(加熱) ⑥-2 手打ちうどんの生地の状態の理解	351 352	
	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	
	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	357 358	90
	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	
	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	363 364	
	季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ①	365	92
		366	
	季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ②	367	

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

季節の会席料理の構成

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	
		437	110
		438	
		439	
		440	
		441	111
		442	
		443	
		444	
		445	112
		446	
		447	
		448	
		449	113
		450	
		451	
		452	
		453	114
		454	
		455	
		456	
		457	115
		458	
		459	
		460	
		461	116
		462	
		463	
		464	
		465	117
		466	
		467	
		468	
		469	118
		470	
		471	
		472	
		473	119
		474	
		475	
		476	
演出方法	演出方法	477	120
		478	
		479	
		480	
		481	121
		482	
		483	
		484	
		485	122
		486	
		487	
		488	
		489	123
		490	
		491	
		492	
		493	124
		494	
		495	
		496	
		497	125
		498	
		499	

		500	
		501	
		502	126
		503	
		504	
		505	127
		506	
		507	
		508	
		509	128
		510	
		511	
		512	
		513	129
		514	
		515	
		516	
		517	130
		518	
		519	
		520	
		521	131
		522	
		523	
		524	
		525	132
		526	
		527	
		528	
		529	133
		530	
		531	
		532	
		533	134
		534	
		535	
		536	
		537	135
		538	
		539	
		540	
		541	136
		542	
		543	
		544	
		545	137
		546	
		547	
		548	
		549	138
		550	
		551	
		552	
		553	139
		554	
		555	
		556	
		557	140
		558	
		559	
		560	
		561	141
		562	
		563	
		564	
		565	
個人技能の応用(復習)	個人技能の復習 包丁(応用)と加熱		
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 基礎	料理の組み立て 点心弁当		
料理の組み立て 基礎	料理の組み立て 基礎		

		計画表に基づき作成)先付・椀・八寸 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	567	
		計画表に基づき作成)先付・椀・八寸 ⑥	568	
料理の組み立て 演出		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	569	143
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ①	570	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	571	144
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ②	572	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	573	145
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ③	574	
献立の組み立て 応用	学生考案メニュー	料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	575	146
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ④	576	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	577	147
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ⑤	578	
		料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで	579	148
		計画表に基づき作成)器を選んで演出 ⑥	580	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ①	581	149
		582	583	
		584	585	150
		586	587	
		588	589	151
		590	591	
		592	593	152
		594	595	
		596	597	153
		598	599	
		600	601	154
		602	603	
		604	605	155
		606	607	
		608	609	156
		610	611	
		612	613	157
		614	615	
		616	616	158

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』畠耕一郎 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た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		
		おいしさの感じ方の仕組み ②		2			
		おいしさの感じ方の仕組み ③		3			
		おいしさの感じ方の仕組み ④		4			
		だし汁のおいしさ ①		5	2		
		だし汁のおいしさ ②		6			
		だし汁のおいしさ ③		7			
		だし汁のおいしさ ④		8			
		だし汁のおいしさ ⑤		9	3		
		だし汁のおいしさ ⑥		10			
		だし汁のおいしさ ⑦		11			
		だし汁のおいしさ ⑧		12			
		造りと包丁の関係 ①		13	4		
		造りと包丁の関係 ②		14			
		造りと包丁の関係 ③		15			
		造りと包丁の関係 ④		16			
		すしのサイエンス ①		17	5		
		すしのサイエンス ②		18			
		すしのサイエンス ③		19			
		すしのサイエンス ④		20			
		日本料理とおいしさの要素振り返り ①		21	6		
		日本料理とおいしさの要素振り返り ②		22			
		日本料理とおいしさの要素振り返り ③		23			
		日本料理とおいしさの要素振り返り ④		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		
		非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ②		26			
		非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ③		27			
		非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ④		28			
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ①		29	8		
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ②		30			
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ③		31			
		加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ④		32			
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ①		33	9		
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ②		34			
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ③		35			
		加熱調理(焼く・蒸す)の仕組みと熱源の種類 ④		36			

後半	調理法	37	10
		38	
	調理法	39	11
		40	
	調理法	41	11
		42	
	調理法	43	12
		44	
	調理法	45	12
		46	
	調理法	47	12
		48	
	季節食材	49	13
		50	
	季節食材	51	13
		52	
	季節食材	53	14
		54	
	季節食材	55	14
		56	
	季節食材	57	15
		58	
	季節食材	59	15
		60	
	季節食材	61	16
		62	
	季節食材	63	16
		64	
	季節食材	65	17
		66	
	季節食材	67	17
		68	
	季節食材	69	18
		70	
	季節食材	71	18
		72	
	季節食材	73	19
		74	
	季節食材	75	19
		76	
	季節食材	77	20
		78	
	季節食材	79	20
		80	
	季節食材	81	21
		82	
	季節食材	83	
		84	
	季節食材	85	22
		86	
	季節食材	87	22
		88	
	季節食材	89	23
		90	
	季節食材	91	23
		92	
	季節食材	93	24
		94	
	季節食材	95	24
		96	
	季節食材	97	25
		98	
	季節食材	99	25
		100	
	季節食材	101	26
		102	
	季節食材	103	

会席料理の献立を立てる		献立構成	目次	ページ
		献立作成のルール ①	104	
		105		
		106		27
		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』畠耕一郎 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					
				4					
		日本酒の知識 ①		5	2				
				6					
		日本酒の知識 ②		7					
				8					
		日本酒の知識 ③		9	3				
				10					
	日本茶について	日本酒の知識 ④		11					
				12					
		日本酒の応用 ①		13	4				
				14					
		日本酒の応用 ②		15					
				16					
	日本茶について	日本茶の歴史 ①		17	5				
				18					
		日本茶の歴史 ②		19					
				20					
		日本茶の知識 ①		21	6				
				22					
		日本茶の知識 ②		23					
				24					
		日本茶の知識 ③		25	7				
				26					
	精進料理を学ぶ	日本茶の知識 ④		27					
				28					
		日本茶の応用 ①		29	8				
				30					
		日本茶の応用 ②		31					
				32					
	精進料理を学ぶ	精進料理を学ぶ ①		33	9				
				34					
		精進料理を学ぶ ②		35					
				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	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	2				
		3	3				
		4	4				
		5	5	2			
		6	6				
		7	7				
		8	8				
		9	9	3			
		10	10				
		11	11				
		12	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	14				
		15	15				
		16	16				
		17	17	5			
		18	18				
		19	19				
		20	20				
		21	21	6			
		22	22				
		23	23				
		24	24				
		25	25	7			
		26	26				
		27	27				
		28	28				
		地域コミュニティと飲食店マネジメント ①	29	8			
		30	30				
		31	31				
		32	32				
		33	33	9			
		34	34				
		35	35				
		36	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	11
			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	14
		飲食店開業 ⑪	53	
			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=EAIIaIQobChMIifTwv526_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	<p>「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。</p>							
到達目標	<p>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。</p>							
成績評価の方法・基準	<p>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。</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)			
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			
		社会人基礎力 ①		2				
		社会人基礎力 ②		3	2			
		社会人基礎力 ③		4				
		社会人基礎力 ④		5	3			
		業界理解と社会理解 ①		6				
	業界理解と社会理解	業界理解と社会理解 ②		7	4			
		業界理解と社会理解 ③		8				
		他者理解 ①		9	5			
		他者理解 ②		10				
キャリアパス	他者理解	他者理解 ③		11				
		自己理解 ①		12	6			
		自己理解 ②		13				
	自己理解	自己理解 ③		14	7			
		キャリアデザイン		15				
		初期キャリアの形成		16	8			
	自己理解	他者理解 ①		17				
		他者理解 ②		18	9			
	自己理解	他者理解 ③		19				
		自己理解 ①		20	10			
	自己理解	自己理解 ②		21				
		自己理解 ③		22	11			
	自己理解	自己理解 ①		23				
		自己理解 ②		24	12			
	自己理解	自己理解 ③		25				
		自己理解 ④		26	13			
	自己理解	自己理解 ⑤		27				
		自己理解 ⑥		28	14			