

2026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	インターンシップ実習
すし実習	日本料理実習Ⅱ
日本料理理論	日本料理理論Ⅱ
日本食文化概論	日本食文化概論Ⅱ
飲食店HACCP	食環境マネジメント概論
食ビジネス概論	英語コミュニケーションⅡ
英語コミュニケーションⅠ	
キャリアデザイン	

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	インターンシップ実習	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	224	56	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	高橋康志 他			
教材 (教科書、副教材)	学内で作成したテキストを配布する				
科目概要	<p>専門料理の技術、コミュニケーション能力とホスピタリティ精神、日本の外食産業のもてなしを実務経験を通して理解し、後の授業で獲得すべきもの、克服すべき課題とそのレベルを認識すると同時に、自身の将来目標を設定し、実現する為のプラン策定、最良の就職先選択を行う。</p> <p>毎回の授業につき予習と復習にそれぞれ90分程度の学習を必須とする。</p> <p>予習は指示された個人目標などのレポート作成、復習は到達確認のためのレポート作成を行う。</p>				
到達目標	<p>料理人として、社会に貢献し必要とされる人材となるために、日本の外食産業での実務経験を通して、ホスピタリティ精神、他者との関わり方、学校での学びと食業界ニーズ双方の知見と知識を会得することで、自身の将来目標に向かって適切な行動選択が出来るようになる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>科目の到達目標に沿った個人目標を指導者と共に設定し、研修の実践とフィードバックを受けながら、日報での振り返りと研修先からの評価、研修毎の研修計画、週報、活動報告プレゼンテーションを組み合わせて評価とする。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)
研修計画Ⅰ	研修計画①	1	1		
		2			
	研修計画②	3	2		
		4			
	研修計画③	5	3		
		6			
	研修計画④	7	4		
		8			
	研修計画⑤	9	5		
		10			
	研修計画⑥	11	6		
		12			
社会人基礎研修①	13	7			
	14				
社会人基礎研修②	15	8			
	16				
社会人基礎研修③	17	9			
	18				
社会人基礎研修④	19	10			
	20				
社会人基礎研修⑤	21	11			
	22				
社会人基礎研修⑥	23	12			
	24				
社会人基礎研修⑦	25	13			
	26				
社会人基礎研修⑧	27	14			
	28				
社会人基礎研修⑨	29	15			
	30				
社会人基礎研修⑩	31	16			
	32				
社会人基礎研修⑪	33	17			
	34				
企業研修Ⅰ			9		

社会人基礎研修⑫	35	
	36	
社会人基礎研修⑭	37	10
	38	
社会人基礎研修⑮	39	
	40	
社会人基礎研修⑯	41	11
	42	
社会人基礎研修⑰	43	
	44	
社会人基礎研修⑱	45	12
	46	
社会人基礎研修⑲	47	
	48	
社会人基礎研修⑳	49	13
	50	
社会人基礎研修㉑	51	
	52	
調理場研修①	53	14
	54	
調理場研修2	55	
	56	
調理場研修3	57	15
	58	
調理場研修4	59	
	60	
調理場研修5	61	16
	62	
調理場研修6	63	
	64	
調理場研修7	65	17
	66	
調理場研修8	67	
	68	
調理場研修9	69	18
	70	
調理場研修10	71	
	72	
調理場研修11	73	19
	74	
調理場研修12	75	
	76	
調理場研修13	77	20
	78	
調理場研修14	79	
	80	
調理場研修15	81	21
	82	
調理場研修16	83	
	84	
調理場研修17	85	22
	86	
調理場研修18	87	
	88	
調理場研修19	89	23
	90	
調理場研修20	91	
	92	
調理場研修21	93	24
	94	
調理場研修22	95	
	96	

インターンシップ研修

企業研修2

調理場研修23	97	25
	98	
調理場研修24	99	25
	100	
調理場研修25	101	26
	102	
調理場研修26	103	26
	104	
調理場研修27	105	27
	106	
調理場研修28	107	27
	108	
調理場研修29	109	28
	110	
調理場研修30	111	28
	112	
調理場研修31	113	29
	114	
調理場研修32	115	29
	116	
調理場研修33	117	30
	118	
調理場研修34	119	30
	120	
調理場研修35	121	31
	122	
調理場研修36	123	31
	124	
調理場研修37	125	32
	126	
調理場研修38	127	32
	128	
調理場研修39	129	33
	130	
調理場研修40	131	33
	132	
調理場研修41	133	34
	134	
調理場研修42	135	34
	136	
調理場研修43	137	35
	138	
調理場研修44	139	35
	140	
調理場研修45	141	36
	142	
調理場研修46	143	36
	144	
調理場研修47	145	37
	146	
調理場研修48	147	37
	148	
調理場研修49	149	38
	150	
調理場研修50	151	38
	152	
調理場研修51	153	39
	154	
調理場研修52	155	39
	156	
調理場研修53	157	40
	158	

調理場研修54	159	40
	160	
調理場研修55	161	41
	162	
調理場研修56	163	41
	164	
調理場研修57	165	42
	166	
調理場研修58	167	42
	168	
調理場研修59	169	43
	170	
調理場研修60	171	43
	172	
調理マネジメント研修①	173	44
	174	
調理マネジメント研修②	175	44
	176	
調理マネジメント研修③	177	45
	178	
調理マネジメント研修④	179	45
	180	
調理マネジメント研修⑤	181	46
	182	
調理マネジメント研修⑥	183	46
	184	
調理マネジメント研修⑦	185	47
	186	
調理マネジメント研修⑧	187	47
	188	
調理マネジメント研修⑨	189	48
	190	
調理マネジメント研修⑩	191	48
	192	
調理マネジメント研修⑪	193	49
	194	
調理マネジメント研修⑫	195	49
	196	
調理マネジメント研修⑬	197	50
	198	
調理マネジメント研修⑭	199	50
	200	
調理マネジメント研修⑮	201	51
	202	
調理マネジメント研修⑯	203	51
	204	
調理マネジメント研修⑰	205	52
	206	
調理マネジメント研修⑱	207	52
	208	
調理マネジメント研修⑲	209	53
	210	
調理マネジメント研修⑳	211	53
	212	
研修報告 自己評価と企業評価①	213	54
	214	
研修報告 自己評価と企業評価②	215	54
	216	
研修報告 自己評価と企業評価③	217	55
	218	
研修報告 研修内容発表とフィードバック①	219	55
	220	

企業研修3

研修振り返り3

	研修報告 研修内容発表とフィードバック②	221	56
		222	
	研修報告 研修内容発表とフィードバック③	223	
		224	

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	420	105	—		
担当教員	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	<p>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。</p> <p>授業につき予習、復習にそれぞれ1時間程度のWeb授業を必須とする。</p> <p>予習は事前動画を確認し、問題に取り組み、作業工程を覚える。</p> <p>復習は達成確認の為の課題問題と技術の反復練習に取り組む。</p>				
到達目標	<p>個人技能の正確さとスピードを習得する。</p> <p>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。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>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。</p> <p>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提出物の成果を主に評価を行う。</p> <p>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)
	個人技能 和スイーツの基礎①	個人技能(包丁技術)④-1 和スイーツについて 器具・食材についての理解	1	1	
			2		
		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	3		
			4		
			5	2	
		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	6		
			7		
		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	8		
			9	3	
		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	10		
			11		
		個人技能(包丁技術)④-6 和スイーツについて アングレースについての理解	12		
	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	13	4	
			14		
		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	15		
			16		
			17	5	
		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	18		
			19		
		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	20		
			21	6	
		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	22		
			23		
		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	24		
	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 アングレースの応用①	25	7	
			26		
		個人技能(加熱)⑥-2 和スイーツについて アングレースの応用②	27		
			28		
		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	29	8	
			30		

	個人技能 和スイーツの応用 提供方法	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	31	9		
			32			
		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	33	9		
			34			
		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	35	10		
			36			
		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	37	10		
			38			
		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	39	11		
			40			
		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	41	11		
			42			
		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	43	11		
			44			
		個人技能の応用②	料理の基礎 反復Ⅰ	前期で学んだ料理の反復 ① (椀物・造り・煮物)	45	12
					46	
前期で学んだ料理の反復 ② (椀物・造り・煮物)	47			12		
	48					
前期で学んだ料理の反復 ③ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	49			13		
	50					
前期で学んだ料理の反復 ④ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	51			13		
	52					
前期で学んだ料理の反復 ⑤ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	53			14		
	54					
前期で学んだ料理の反復 ⑥ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	55			14		
	56					
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)	57			15		
	58					
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)	59			15		
	60					
前期で学んだ料理の反復 ⑨ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	61			16		
	62					
前期で学んだ料理の反復 ⑩ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	63			16		
	64					
前期で学んだ料理の反復 ⑪ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	65			17		
	66					
前期で学んだ料理の反復 ⑫ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	67			17		
	68					
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)	69			18		
	70					
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)	71			18		
	72					
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)	73			19		
	74					
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)	75			19		
	76					
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)	77			20		
	78					
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)	79			20		
	80					
後期で学んだ料理の反復 ⑤ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	81			21		
	82					
後期で学んだ料理の反復 ⑥ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	83			21		
	84					
テーマ別会席料理構成	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)	85	22
					86	
				個人技能(包丁技術) ①-2 (小鯛の姿造り・編みけん)	87	22
					88	
				個人技能(包丁技術) ①-3 (小鯛の姿造り・編みけん)	89	23
					90	
				個人技能(包丁技術) ①-4 (小鯛の姿造り・編みけん)	91	23
					92	

		個人技能(包丁技術) ②-1 (うす造り)	93	24		
			94			
		個人技能(包丁技術) ②-2 (うす造り)	95			
			96			
		個人技能(包丁技術) ②-3 (うす造り)	97	25		
			98			
		個人技能(包丁技術) ②-4 (うす造り)	99			
			100			
個人技能の応用③	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	101	26		
			102			
		テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ②	103			
			104			
				テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ③	105	27
			106			
		テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ④	107			
			108			
				テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ①	109	28
			110			
		テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ②	111			
			112			
				テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ③	113	29
			114			
		テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ④	115			
			116			
				テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ①	117	30
			118			
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ②	119			
			120			
				テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ③	121	31
			122			
		テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ④	123			
			124			
				テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ①	125	32
			126			
		テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ②	127			
			128			
				テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ③	129	33
			130			
		テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ④	131			
			132			
				テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ①	133	34
			134			
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ②	135			
			136			
				テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ③	137	35
			138			
		テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ④	139			
	140					
		テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ①	141	36		
	142					
テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ②	143					
	144					
		テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ③	145	37		
	146					
テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ④	147					
	148					
		テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ①	149	38		
	150					
テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ②	151					
	152					
		テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ③	153	39		
	154					

		テーマ別会席料理 ③ 松花堂弁当 ④	155	40
			156	
		テーマ別会席料理 ④ 松花堂弁当 ①	157	
			158	
		テーマ別会席料理 ④ 松花堂弁当 ②	159	
			160	
		テーマ別会席料理 ④ 松花堂弁当 ③	161	
			162	
		テーマ別会席料理 ④ 松花堂弁当 ④	163	
			164	
季節の会席料理の構成	個人技能 専門料理	個人技能(包丁技術) ①-1 すっぽんのほどき方の理解	165	42
			166	
		個人技能(包丁技術) ①-2 すっぽんのほどき方の理解	167	43
			168	
		個人技能(包丁技術) ①-3 すっぽんを使った料理の理解	169	44
			170	
		個人技能(包丁技術) ①-4 すっぽんを使った料理の理解	171	45
			172	
		個人技能(加熱) ②-1 天ぶら食材の下処理の理解	173	46
			174	
		個人技能(加熱) ②-2 天ぶら食材の下処理の理解	175	47
			176	
		個人技能(加熱) ②-3 天ぶらの衣の合わせ方・油の温度の理解	177	48
			178	
		個人技能(加熱) ②-4 天ぶらの衣の合わせ方・油の温度の理解	179	49
			180	
		個人技能(加熱) ③-1 天ぶらの揚げ方の理解	181	50
			182	
		個人技能(加熱) ③-2 天ぶらの揚げ方の理解	183	51
			184	
		個人技能(加熱) ③-3 天ぶらの出来上がりの状態の理解	185	52
			186	
		個人技能(加熱) ③-4 天ぶらの出来上がりの状態の理解	187	53
			188	
		個人技能(加熱) ⑥-1 手打ちうどんについての理解	189	54
			190	
		個人技能(加熱) ⑥-2 手打ちうどんの生地の状態の理解	191	55
			192	
個人技能(加熱) ⑥-3 手打ちうどんの加熱についての理解	193	56		
	194			
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	195	57		
	196			
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ①	197	50
			198	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ②	199	51
			200	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ③	201	52
			202	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ④	203	53
			204	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑤	205	54
			206	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑥	207	55
			208	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑦	209	56
			210	
季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑧	211	57		
	212			
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ①	213	54		
	214			
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ②	215	55		
	216			

季節に応じた
会席料理 秋

季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ③	217	55
	218	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ④	219	56
	220	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑤	221	57
	222	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑥	223	58
	224	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑦	225	59
	226	
季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑧	227	60
	228	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ①	229	61
	230	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ②	231	62
	232	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ③	233	63
	234	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ④	235	64
	236	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑤	237	65
	238	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑥	239	66
	240	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑦	241	67
	242	
季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑧	243	68
	244	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ①	245	69
	246	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ②	247	70
	248	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ③	249	71
	250	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ④	251	72
	252	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑤	253	73
	254	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑥	255	74
	256	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑦	257	75
	258	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑧	259	76
	260	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ①	261	77
	262	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ②	263	78
	264	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ③	265	79
	266	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ④	267	80
	268	
季節の会席料理⑧ 正月の会席料理 ①	269	81
	270	
季節の会席料理⑧ 正月の会席料理 ②	271	82
	272	
季節の会席料理⑧ 正月の会席料理 ③	273	83
	274	
季節の会席料理⑧ 正月の会席料理 ④	275	84
	276	
演出を考える①	277	85
	278	

料理の組み立て 基礎	演出方法	演出を考える②	279	71
			280	
		演出を考える③	281	71
			282	
		演出を考える④	283	72
			284	
		演出を考える⑤	285	72
			286	
		演出を考える⑥	287	73
			288	
		演出を考える⑦	289	73
			290	
		演出を考える⑧	291	74
			292	
		演出を考える(応用①)	293	74
			294	
		演出を考える(応用②)	295	75
			296	
	演出を考える(応用③)	297	75	
		298		
	演出を考える(応用④)	299	76	
		300		
	演出を考える(応用⑤)	301	76	
		302		
	演出を考える(応用⑥)	303	77	
		304		
	演出を考える(応用⑦)	305	77	
		306		
	演出を考える(応用⑧)	307	78	
		308		
	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	309	78
			310	
		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	311	79
			312	
		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	313	80
			314	
	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	315	80	
		316		
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	317	81		
	318			
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	319	82		
	320			
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	321	81	
		322		
	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	323	82	
		324		
	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	325	83	
		326		
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	327	83		
	328			
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	329	84		
	330			
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	331	84		
	332			
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・八寸 ①	333	84	
		334		
	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・八寸 ②	335	85	
		336		
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・八寸 ③	337	85		
	338			
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・八寸 ④	339	85		
		340		

料理の組み立て 演出	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・八寸 ⑤	341	86	
		342		
	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・八寸 ⑥	343		
		344		
	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	345	87	
		346		
	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	347		
		348		
	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	349	88	
		350		
	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	351		
		352		
	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	353	89	
		354		
	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	355		
		356		
	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	357	90
			358	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ②	359	
			360	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ③	361	91
			362	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ④	363	
			364	
料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑤		365	92	
		366		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑥		367		
		368		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ①		369	93	
		370		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ②		371		
		372		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ③		373	94	
		374		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ④		375		
		376		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ⑤		377	95	
		378		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ⑥		379		
		380		
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ①	381	96		
	382			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ②	383			
	384			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ③	385	97		
	386			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ④	387			
	388			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑤	389	98		
	390			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑥	391			
	392			
研究実習①	393	99		
	394			
研究実習②	395			
	396			
研究実習③	397	100		
	398			
研究実習④	399			
	400			
研究実習⑤	401	101		
	402			

研究実習	研究実習	研究実習⑥	403	101
			404	
		研究実習⑦	405	102
			406	
		研究実習⑧	407	102
			408	
		研究実習⑨	409	103
			410	
		研究実習⑩	411	103
			412	
		研究実習⑪	413	104
			414	
		研究実習⑫	415	104
			416	
研究実習⑬	417	105		
	418			
研究実習⑭	419	105		
	420			

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	112	28	—		
担当教員	巨部幸博、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て、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。授業につき予習、復習を必須とし、予習は指示された資料の事前通読、及びWeb学習を行う。復習は理解度確認の為の課題問題に取り組む。				
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・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)
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	3	
			6		
		おいしさの感じ方の仕組み ④	7	4	
			8		
		だし汁のおいしさ ①	9	5	
			10		
		だし汁のおいしさ ②	11	6	
			12		
		造りと包丁の関係 ①	13	7	
			14		
		造りと包丁の関係 ②	15	8	
			16		
		すしのサイエンス ①	17	9	
			18		
		すしのサイエンス ②	19	10	
			20		
日本料理とおいしさの要素振り返り ①	21	11			
	22				
日本料理とおいしさの要素振り返り ②	23	12			
	24				
非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ①	25	13			
	26				
非加熱調理(塩・発酵)の仕組み ②	27	14			
	28				
加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ①	29	15			
	30				
加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ②	31	16			
	32				

おいしさの研究 後半	調理科学の基礎	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	10
			36	
		加熱調理(揚げる)の仕組み ①	37	11
			38	
		加熱調理(揚げる)の仕組み ②	39	12
			40	
		調理法が食材に及ぼす効果(凝固) ①	41	13
			42	
		調理法が食材に及ぼす効果(凝固) ②	43	14
			44	
調理科学の基礎振り返り ①	45	15		
	46			
調理科学の基礎振り返り ②	47	16		
	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	15
			54	
		季節食材の活用を考える 春・夏 ④	55	16
			56	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ①	57	17
			58	
		季節食材の活用を考える 秋・冬 ②	59	18
			60	
		季節食材の活用を考える 春 ①	61	19
			62	
		季節食材の活用を考える 春 ②	63	20
			64	
		季節食材の活用を考える 春 ③	65	21
			66	
		季節食材の活用を考える 春 ④	67	22
			68	
		季節食材の活用を考える 夏 ①	69	23
			70	
		季節食材の活用を考える 夏 ②	71	24
			72	
季節食材の活用を考える 夏 ③	73	25		
	74			
季節食材の活用を考える 夏 ④	75	26		
	76			
会席料理の献立を立てる	献立構成	献立作成のルール ①	77	20
			78	
		献立作成のルール ②	79	21
			80	
		献立作成のポイント(四季・旬) ①	81	22
			82	
		献立作成のポイント(四季・旬) ②	83	23
			84	
		献立名のつけ方 ①	85	24
			86	
		献立名のつけ方 ②	87	25
			88	
		献立作成の要素(五感への刺激) ①	89	26
			90	
		献立作成の要素(五感への刺激) ②	91	27
			92	
		献立作成の要素(五感への刺激) ③	93	28
			94	

	献立作成	献立作成の要素(五感への刺激) ④	95	25	
			96		
		献立(レシピ)の書き方 ①	97		26
			98		
		献立(レシピ)の書き方 ②	99		27
			100		
		オリジナル献立(レシピ)作成 ①	101		28
			102		
		オリジナル献立(レシピ)作成 ②	103		29
			104		
		オリジナル献立(レシピ)作成 ③	105		30
			106		
オリジナル献立(レシピ)作成 ④	107	31			
	108				
創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ①	109	32			
	110				
創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ②	111	33			
	112				

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、高橋淳、伊藤新吉、藤林空也、杉浦仁志、桐本泰一 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 担当教員が作成した授業資料『日本食文化概論Ⅱ』を配布する				
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。 毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ70分程度の学習を必須とする。 予習は指示された資料の事前通読、復習は到達確認のためのWeb学習を行う。				
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				
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				

日本食文化の多様性	食の多様性	精進料理を学ぶ ①	33	9
			34	
		精進料理を学ぶ ②	35	10
			36	
		精進料理を学ぶ ③	37	11
			38	
		精進料理を学ぶ ④	39	12
			40	
	精進料理を学ぶ ⑤	41	13	
		42		
	精進料理を学ぶ ⑥	43	14	
		44		
	精進料理を学ぶ ⑦	45	13	
		46		
	精進料理を学ぶ ⑧	47	14	
		48		
	伝統文化	郷土文化を学ぶ ①	49	13
			50	
郷土文化を学ぶ ②		51	14	
		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。 毎回の授業につき予習と復習を必須とし、予習では新聞等のニュースに関する学習を行い、復習は動画の視聴等のWEB学習を行う。				
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提出物の成果を主に評価を行う。 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		
		現代ガストロノミー ②	7		
			8		
	現代ガストロノミーと技術者倫理 ①	9	3		
		10			
	現代ガストロノミーと技術者倫理 ②	11			
		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	
			③	15	
				16	
		ガストロノミーの歴史	③	17	5
				18	
			④	19	
				20	
		現代ガストロノミーと地域、国際社会	①	21	6
				22	
			②	23	
				24	
	現代ガストロノミーと地域、国際社会	③	25	7	
			26		
		④	27		
			28		
地域コミュニティと飲食店マネジメント	①		29	8	
			30		
	②		31		
			32		
	飲食店開業	①	33		
			34		
				9	

地域コミュニティ 飲食店開業	地域コミュニティ 飲食店開業	飲食店開業 ②	35	10
			36	
		飲食店開業 ③	37	10
			38	
		飲食店開業 ④	39	10
			40	
		飲食店開業 ⑤	41	11
			42	
		飲食店開業 ⑥	43	11
			44	
		飲食店開業 ⑦	45	12
			46	
飲食店開業 ⑧	47	12		
	48			
飲食店開業 ⑨	49	13		
	50			
飲食店開業 ⑩	51	13		
	52			
飲食店開業 ⑪	53	14		
	54			
飲食店開業 ⑫	55	14		
	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)	学内作成テキスト『料理のための外国語 英語』 オンライン教材『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=EAItIQobChMIifTwv526_QIVlq6WChI3-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。 毎回の授業につき予習と復習にそれぞれ40分程度の学習を必須とする。 予習は指示された資料の事前通読、復習は到達確認のためのWeb学習を行う。					
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・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)	
日本料理に関わる言葉と会話	料理内容の理解	日本酒	1 2	1		
		だし・旨味	3 4	2		
		季節感・産地	5 6	3		
		食材の味・食感	7 8	4		
		器・盛り付け	9 10	5		
		調味料	11 12	6		
		おせち	13 14	7		
		食材(発展)	15 16	8		
		歳時	17 18	9		
		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 20	10
				プレゼンテーションの準備 ②	21 22	11
				プレゼンテーションの準備 ③	23 24	12
				プレゼンテーションの準備 ④	25 26	13
				プレゼンテーションの準備 ⑤	27 28	14