

2026年度シラバス

1年制 日本料理本科

教科科目
日本料理実習
すし実習
日本料理理論
日本食文化概論
飲食店HACCP
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	日本料理本科	—	日本料理実習	実習	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	19	145	—		
担当教員	平石貴之、安場昌子、湯川徳之 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>食材の切り方・だしの引き方・調理器具の扱い方といった日本料理を作る上で欠かせない技能を学ぶ。基本的な操作を着実に身に付けてから、より繊細な取り扱いが求められる食材に取り組むことで、無理なく高度な技能を習得していくことができ、食材ごとに適切な操作をできるように目指し、個々の技能の幅を広げレベルを高めることで「グループ実習」での作業の効率を上げ、質を高め、料理を作成するための段取り力が身につく。</p> <p>授業では予習、復習を必須とし、予習は事前に配信される動画を確認し、出題される問題に取り組み、作業工程を覚える。復習は達成確認の為の課題と技術の反復練習に取り組む。</p>				
到達目標	<p>個人技能(包丁技術、器具の扱い、食材の扱いなど)を習得する。</p> <p>料理を作成するために求められる「段取り力」を身に付け、季節のコース料理(会席料理)を仕上げることができる。</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	授業回数(連番)
薄刃包丁の基礎	包丁砥ぎ(薄刃包丁)	1	1		
		2			
		3			
		4			
	薄刃包丁の動かし方(大根)	5	2		
		6			
		7			
		8			
	薄刃包丁の動かし方(葱)	9	3		
		10			
		11			
		12			
	薄刃包丁の動かし方(大根・胡瓜)①	13	4		
		14			
		15			
		16			
	薄刃包丁の動かし方(大根・胡瓜)②	17	5		
		18			
		19			
		20			
薄刃包丁の動かし方(大根・胡瓜)③	21	6			
	22				
	23				
	24				
薄刃包丁の動かし方(大根・胡瓜)④	25	7			
	26				
	27				
	28				
薄刃包丁の基本動作のまとめ①	29	8			
	30				
	31				
	32				
薄刃包丁の基本動作のまとめ②	33				
出刃包丁の基礎	包丁砥ぎ(出刃包丁・柳刃包丁)①	21	6		
		22			
	包丁砥ぎ(出刃包丁・柳刃包丁)②	23	7		
		24			
	出刃包丁の動かし方(鰹の三枚おろし)①	25	7		
		26			
	出刃包丁の動かし方(鰹の三枚おろし)②	27	8		
		28			
出刃包丁・柳刃包丁の動かし方(鰹の三枚おろしと造り)①	29	8			
	30				
出刃包丁・柳刃包丁の動かし方(鰹の三枚おろしと造り)②	31				
	32				
出刃包丁・柳刃包丁の動かし方	33				

包丁の基礎	(鱈の三枚おろしと造り) ③	34	9		
		出刃包丁・柳刃包丁の動かし方		35	
		(鱈の三枚おろしと造り) ④		36	
		出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方のまとめ ①		37	
				38	
		出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方のまとめ ②		39	
		40	10		
	薄刃包丁の応用	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ①		41	
				42	
		薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ②		43	
			44		
		薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根・葱) ①	45		
			46		
		薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根・葱) ②	47		
			48		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根・子芋) ①	49			
		50	13		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根・子芋) ②	51			
		52			
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ①	53			
		54	14		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ②	55			
		56			
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎の動かし方のまとめ ①	57			
		58	15		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎の動かし方のまとめ ②	59			
		60			
	薄刃包丁と出刃包丁の反復	薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鱈を使って) ①	61		
			62		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鱈を使って) ②	63		
			64		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・葱・鱈を使って) ①	65		
			66		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・葱・鱈を使って) ②	67		
			68		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・子芋・鱈を使って) ①	69		
			70	18	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・子芋・鱈を使って) ②	71		
			72		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鯛を使って) ①	73		
			74	19	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鯛を使って) ②	75		
			76		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鱈を使って) ①	77		
			78	20	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本的動かし方まとめ(大根・鱈を使って) ②	79		
			80		
	だし汁・椀物の基礎	だし汁の基礎	椀物の作成(一番だしの引き方) ①	81	
				82	
			椀物の作成(一番だしの引き方) ②	83	
				84	
		椀の作成	椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成(木耳真薯) ①	85	
				86	
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成(木耳真薯) ②	87	
				88	
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成(木耳真薯) ③	89	
				90	23
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成(木耳真薯) ④	91	
				92	
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ(木耳真薯) ①	93	
			94	24	
椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ(木耳真薯) ②	95				
	96				
椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ(木耳真薯) ③	97				
	98	25			
椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ	99				

		(木耳真薯) ④	100			
焼き物の基礎	焼き物の作成	焼き物の種類 塩焼き(鰯を使って) ①	101	26		
			102			
		焼き物の種類 塩焼き(鰯を使って) ②	103			
			104			
				焼き物の種類 塩焼き(鮎を使って) ③	105	27
					106	
		焼き物の種類 塩焼き(鮎を使って) ④	107			
				108		
				焼き物の種類 幽庵焼き(鰯を使って) ①	109	28
					110	
		焼き物の種類 幽庵焼き(鰯を使って) ②	111			
				112		
		焼き物の種類のまとめ(魚を使って) ①	113	29		
			114			
焼き物の種類のまとめ(魚を使って) ②	115					
		116				
		焼き物の種類のまとめ(魚を使って) ③	117	30		
			118			
焼き物の種類のまとめ(魚を使って) ④	119					
		120				
椀物と焼き物の振り返り	椀物と焼き物の料理作成	椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (一番だし汁と鰯を使って) ①	121	31		
			122			
		椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (一番だし汁と鰯を使って) ②	123			
			124			
				椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (一番だし汁と鰯を使って) ③	125	32
					126	
		椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (一番だし汁と鰯を使って) ④	127			
				128		
				椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鰯を使った焼物) ①	129	33
					130	
		椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鰯を使った焼物) ②	131			
				132		
				椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鮎を使った焼物) ③	133	34
					134	
		椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鮎を使った焼物) ④	135			
				136		
		椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と課題の魚を使った焼物) ①	137	35		
			138			
椀物(だし汁)と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と課題の魚を使った焼物) ②	139					
		140				
椀物と造りの種類	椀物と造りの料理作成	椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ①	141	36		
			142			
		椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ②	143			
			144			
				椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ③	145	37
					146	
		椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ④	147			
				148		
				椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ①	149	38
					150	
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ②	151			
				152		
				椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ③	153	39
					154	
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ④	155			
				156		
		椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ①	157	40		
			158			
椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ②	159					
		160				
		椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ③	161	41		
			162			
椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ④	163					
		164				
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と	165			

		造り(身の柔らかい魚の平造り) ①	166	42
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ②	167	
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ③	168	43
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ④	169	
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ⑤	170	
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ⑥	171	
		造り(身の柔らかい魚の平造り) ⑦	172	
煮物の種類	煮物の分類を知る	煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ①	173	44
		煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ②	174	
		煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ③	175	45
		煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ④	176	
		煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ⑤	177	46
		煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ⑥	178	
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ①	179	47
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ②	180	
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ③	181	48
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ④	182	
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ⑤	183	49
		煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ⑥	184	
		煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ①	185	50
		煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ②	186	
		煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ③	187	51
		煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ④	188	
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑤	189	52		
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑥	190			
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑦	191	53		
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑧	192			
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑨	193	54		
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑩	194			
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑪	195	55		
煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ⑫	196			
特殊な魚の扱い方	特殊な魚(鱧・穴子・秋刀魚)の基礎	特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方・手順の理解) ①	197	50
		特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方・手順の理解) ②	198	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ①	199	51
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ②	200	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ③	201	52
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ④	202	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑤	203	53
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑥	204	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑦	205	54
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑧	206	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑨	207	55
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑩	208	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑪	209	56
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑫	210	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑬	211	57
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑭	212	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑮	213	58
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑯	214	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑰	215	59
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑱	216	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑲	217	60
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑳	218	
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉑	219	61
		特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉒	220	
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉓	221	62		
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉔	222			
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉕	223	63		
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉖	224			
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉗	225	64		
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉘	226			
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉙	227	65		
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉚	228			
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉛	229	66		
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉜	230			
特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ㉝	231	67		

			232	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 鰯を使って) ①	233	59
			234	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 鰯を使って) ②	235	60
			236	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方の手順の理解) ①	237	61
			238	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方の手順の理解) ②	239	62
			240	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ①	241	63
			242	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ②	243	64
			244	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ③	245	65
			246	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ④	247	66
			248	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 秋刀魚を使って) ①	249	67
			250	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 秋刀魚を使って) ②	251	68
			252	
揚げ物の基礎	油の温度の見極め	揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ①	253	64
			254	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ②	255	65
			256	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ③	257	66
			258	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ④	259	67
			260	
		揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ①	261	68
			262	
		揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ②	263	69
			264	
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ③	265	70		
	266			
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ④	267	71		
	268			
蒸し物の種類	蒸し物の基礎	蒸し物の種類 (卵を使った調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ①	269	68
			270	
		蒸し物の種類 (卵を使った調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ②	271	69
			272	
		蒸し物の種類 (卵を使った調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ③	273	70
			274	
		蒸し物の種類 (卵を使った調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ④	275	71
			276	
		蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ①	277	72
			278	
		蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ②	279	73
			280	
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ③	281	74		
	282			
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ④	283	75		
	284			
酢の物と和え物の種類	酢の物・和え物の基礎	酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ①	285	72
			286	
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ②	287	73
			288	
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ③	289	74
			290	
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ④	291	75
			292	
		酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ①	293	76
			294	
		酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ②	295	77
			296	
酢の物・和え物の種類	297			

		(豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ③	298	75
		酢の物・和え物の種類	299	
		(豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ④	300	
ご飯物の種類	ご飯の炊き方の基礎	ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ①	301	76
			302	
		ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ②	303	
			304	
		ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ③	305	77
			306	
		ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ④	307	
			308	
		ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ①	309	78
			310	
		ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ②	311	
			312	
ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ③	313	79		
	314			
ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ④	315			
	316			
テーマ食材を用いた 会席料理の作成	会席料理の構成	鱧を使った献立構成 ①	317	80
			318	
		鱧を使った献立構成 ②	319	
			320	
		鱧を使った献立構成 ③	321	81
			322	
		鱧を使った献立構成 ④	323	
			324	
		鯛を使った献立構成 ①	325	82
			326	
		鯛を使った献立構成 ②	327	
			328	
		鯛を使った献立構成 ③	329	83
			330	
		鯛を使った献立構成 ④	331	
			332	
鯛を使った献立構成 ⑤	333	84		
	334			
鯛を使った献立構成 ⑥	335			
	336			
鯛を使った献立構成 ⑦	337	85		
	338			
鯛を使った献立構成 ⑧	339			
	340			
店舗オペレーション実習 (提供実習)	店舗オペレーション実習	提供実習(振り返り)①	341	86
			342	
		提供実習(振り返り)②	343	
			344	
		提供実習(振り返り)③	345	87
			346	
		提供実習(振り返り)④	347	
			348	
		提供実習(振り返り)⑤	349	88
			350	
		提供実習(振り返り)⑥	351	
			352	
		提供実習(振り返り)⑦	353	89
			354	
		提供実習(振り返り)⑧	355	
			356	
		提供実習(振り返り)⑨	357	90
			358	
提供実習(振り返り)⑩	359			
	360			
提供実習(振り返り)⑪	361	91		
	362			
			提供実習(振り返り)⑫	363

		魚の造りの引き方(鰹造り) ①	364	
包丁の基礎	造りの反復	魚の造りの引き方(鰹造り) ①	365	92
			366	
		魚の造りの引き方(鰹造り) ②	367	
			368	
			369	93
		魚の造りの引き方(鰹造り) ③	370	
		魚の造りの引き方(鰹造り) ④	371	
			372	
	373	94		
魚の造りの引き方のまとめ(鰹を使って) ①	374			
魚の造りの引き方のまとめ(鰹を使って) ②	375			
	376			
天ぷらの基礎	天ぷら衣と油の温度を知る	天ぷら(衣の作り方・つけ方) ①	377	95
			378	
		天ぷら(衣の作り方・つけ方) ②	379	
			380	
			381	96
		天ぷら(揚げ方) ①	382	
		天ぷら(揚げ方) ②	383	
			384	
			385	97
		天ぷら(揚げ方) ③	386	
		天ぷら(揚げ方) ④	387	
			388	
			389	98
		天ぷら(揚げ方) ⑤	390	
		天ぷら(揚げ方) ⑥	391	
			392	
			393	99
		天ぷら(まとめ) ①	394	
		天ぷら(まとめ) ②	395	
			396	
	397	100		
天ぷら(まとめ) ③	398			
天ぷら(まとめ) ④	399			
	400			
魚料理の作成	魚料理の応用	魚料理の応用(鯛を使って造りの応用) ①	401	101
			402	
		魚料理の応用(鯛を使って造りの応用) ②	403	
			404	
			405	102
		魚料理の応用(鯛を使って・あらの処理 潮汁) ①	406	
		魚料理の応用(鯛を使って・あらの処理 潮汁) ②	407	
			408	
			409	103
		魚料理の応用(鯛の繊維について) ①	410	
		魚料理の応用(鯛の繊維について) ②	411	
			412	
			413	104
		魚料理の応用(まとめ 鯛を使って) ①	414	
		魚料理の応用(まとめ 鯛を使って) ②	415	
			416	
	417	105		
魚料理の応用(鰹を使って) ①	418			
魚料理の応用(鰹を使って) ②	419			
	420			
	421	106		
魚料理の応用(鰹を使って) ③	422			
魚料理の応用(鰹を使って) ④	423			
	424			
	425	107		
だし巻き玉子(工程の理解) ①	426			
だし巻き玉子(工程の理解) ②	427			
	428			
	429			
		だし巻き玉子(火加減の理解) ①		

だし巻き玉子	卵料理の基礎	だし巻き玉子(火加減の理解) ①	430	108
		だし巻き玉子(火加減の理解) ②	431	
			432	109
		だし巻き玉子(スピード) ①	433	
			434	
		だし巻き玉子(スピード) ②	435	110
			436	
		だし巻き玉子(スピード) ③	437	111
			438	
		だし巻き玉子(スピード) ④	439	112
			440	
		だし巻き玉子(応用) ①	441	111
			442	
		だし巻き玉子(応用) ②	443	112
	444			
だし巻き玉子(まとめ) ①	445	113		
	446			
だし巻き玉子(まとめ) ②	447	114		
	448			
基礎技術の復習	復習	基礎技術の復習 (野菜の切り方 大根・牛蒡・胡瓜) ①	449	113
			450	
		基礎技術の復習 (野菜の切り方 大根・牛蒡・胡瓜) ②	451	114
			452	
		基礎技術の復習(大根の桂むき) ①	453	115
			454	
		基礎技術の復習(大根の桂むき) ②	455	116
			456	
		基礎技術の復習(鰯の三枚おろし) ①	457	117
			458	
		基礎技術の復習(鰯の三枚おろし) ②	459	118
			460	
		基礎技術の復習(だし巻き玉子) ①	461	119
			462	
		基礎技術の復習(だし巻き玉子) ②	463	120
			464	
		基礎技術の復習(鰯造り) ①	465	121
			466	
		基礎技術の復習(鰯造り) ②	467	122
			468	
基礎技術の復習(鯛を使って) ①	469	123		
	470			
基礎技術の復習(鯛を使って) ②	471	124		
	472			
基礎技術の復習(鯛を使って) ①	473	125		
	474			
基礎技術の復習(鯛を使って) ②	475	126		
	476			
季節の会席料理	季節の会席料理	季節の会席料理(点心弁当) ①	477	120
			478	
		季節の会席料理(点心弁当) ②	479	121
			480	
		季節の会席料理(点心弁当) ③	481	122
			482	
		季節の会席料理(点心弁当) ④	483	123
			484	
		季節の会席料理(秋の会席料理) ①	485	124
			486	
		季節の会席料理(秋の会席料理) ②	487	125
			488	
		季節の会席料理(秋の会席料理) ③	489	126
			490	
季節の会席料理(秋の会席料理) ④	491	127		
	492			
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ①	493	128		
	494			
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ②	495			

季節の会席料理の構成	会席料理の基礎	季節の会席料理(晩秋の会席料理) ③	496	125
			497	
			498	
			499	
			500	126
		季節の会席料理(新春の会席料理) ①	501	
			502	
		季節の会席料理(新春の会席料理) ②	503	127
			504	
			505	
		季節の会席料理(新春の会席料理) ③	506	128
		季節の会席料理(新春の会席料理) ④	507	
			508	
		季節の会席料理(冬の会席料理) ①	509	129
			510	
			511	
		季節の会席料理(冬の会席料理) ②	512	130
		季節の会席料理(冬の会席料理) ③	513	
			514	
		季節の会席料理(冬の会席料理) ④	515	131
			516	
			517	
		季節の会席料理(節分の点心弁当) ①	518	132
		季節の会席料理(節分の点心弁当) ②	519	
	520			
季節の会席料理(節分の点心弁当) ③	521	133		
季節の会席料理(節分の点心弁当) ④	522			
	523			
季節の会席料理(松花堂弁当) ①	524	134		
季節の会席料理(松花堂弁当) ②	525			
	526			
季節の会席料理(松花堂弁当) ③	527	135		
季節の会席料理(松花堂弁当) ④	528			
	529			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ①	530	136		
	531			
	532			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ②	533	137		
	534			
	535			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ③	536	138		
	537			
	538			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ④	539	139		
	540			
	541			
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ①	542	140		
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ②	543			
	544			
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ③	545	141		
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ④	546			
	547			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・浸し・ご飯物) ①	548	142		
	549			
	550			
前期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・浸し・ご飯物) ②	551	143		
	552			
	553			
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ⑤	554	144		
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ⑥	555			
	556			
前期で学んだ料理の反復 (焼き物・煮物・酢の物・ご飯物) ①	557	145		
前期で学んだ料理の反復 (焼き物・煮物・酢の物・ご飯物) ②	558			
	559			
後期で学んだ料理の反復	560	146		
	561			

	(蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物) ①	562	141
	後期で学んだ料理の反復 (蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物) ②	563	
	(蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物) ②	564	142
	後期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ①	565	
	(椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ①	566	
	後期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ②	567	
	(椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ②	568	
	後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ①	569	143
	後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ①	570	
	後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ②	571	
	後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ②	572	144
	後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ①	573	
	後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ①	574	
	後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ②	575	
	後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ②	576	145
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ①	577		
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ①	578		
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ②	579		
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ②	580		

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	日本料理本科	—	すし実習	実習	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	4	30	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	堀井翔、岡崎孝治、門田晋二 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>すし専門店でおよそ15年以上の経験があり、調理業務の管理経験を有する教員が担当する。</p> <p>すしの歴史や伝統的なすしの種類・食材の扱い方、商品としてのすしがどのような作業工程または理論に基づき成り立っているかを学びつつ、実際に作業工程を的確に再現ができるように繰り返し実践する。</p> <p>最終授業では目の前の喫食者に対して実演し、提供できるようになるまでの知識や所作を身につける。</p> <p>本授業においては、予習・復習を必須とし、予習では事前に動画を確認し、作業工程を理解する。</p> <p>復習では、達成状況の確認のための課題と技術の反復練習を行う。</p>				
到達目標	<p>食材の見極め、下処理、仕込み、すし飯の合わせ方を理解する。</p> <p>握りすしの手順を理解し、反復練習を行い所作を身につける。</p> <p>寿司のバリエーションとして巻き寿司、棒寿司、ちらし寿司が再現できるようになる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>後期期末試験、平常点を組み合わせて評価する。</p> <p>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	授業回数(連番)
	にぎりずしの基礎	到達目標の確認	1	1	
		すしの握り方 ①	2		
		すしの握り方 ②	3		
			4		
		すしの握り方 ③	5	2	
			6		
		すしの握り方 ④	7		
			8		
		すしの握り方 ⑤	9	3	
			10		
		すしの握り方 ⑥	11		
			12		
		すし飯の基礎 ①	13	4	
			14		
		すし飯の基礎 ②	15		
			16		
		すし飯の基礎 ③	17	5	
			18		
		すし飯の基礎 ④	19		
			20		
食材の下準備～保存 ①	21	6			
	22				
食材の下準備～保存 ②	23				
	24				
食材の下準備～保存 ③	25	7			
	26				
食材の下準備～保存 ④	27				
	28				
食材の下準備～保存 ⑤	29	8			
	30				
食材の下準備～保存 ⑥	31				
	32				

専門実習	握り寿司の提供方法	握り寿司の提供方法 ①	33	9
			34	
		握り寿司の提供方法 ②	35	10
			36	
		握り寿司の提供方法 ③	37	11
			38	
	握り寿司の提供方法 ④	39	12	
		40		
	握り寿司の提供方法 ⑤	41	13	
		42		
	握り寿司の提供方法 ⑥	43	14	
		44		
	巻きずしの基礎	巻き寿司の巻き方 ①	45	12
			46	
		巻き寿司の巻き方 ②	47	13
			48	
		巻き寿司の巻き方 ③	49	14
			50	
		巻き寿司の巻き方 ④	51	15
			52	
	食材の下準備～保存 ①	53	16	
		54		
	食材の下準備～保存 ②	55	17	
		56		
食材の下準備～保存 ③	57	18		
	58			
食材の下準備～保存 ④	59	19		
	60			
棒ずしの基礎	棒寿司の作り方 ①	61	16	
		62		
	棒寿司の作り方 ②	63	17	
		64		
	棒寿司の作り方 ③	65	18	
		66		
	棒寿司の作り方 ④	67	19	
		68		
食材の下準備～保存 ①	69	20		
	70			
食材の下準備～保存 ②	71	21		
	72			
食材の下準備～保存 ③	73	22		
	74			
食材の下準備～保存 ④	75	23		
	76			
箱ずしの基礎	箱寿司の押し方 ①	77	20	
		78		
	箱寿司の押し方 ②	79	21	
		80		
箱寿司の押し方 ③	81	22		
	82			
箱寿司の押し方 ④	83	23		
	84			
企業(店舗)を知る	店舗のにぎりずしを知る ①	85	22	
		86		
	店舗のにぎりずしを知る ②	87	23	
		88		
	店舗のにぎりずしを知る ③	89	24	
		90		
	店舗のにぎりずしを知る ④	91	24	
		92		
	店舗のにぎりずしを知る ⑤	93	24	
		94		

応用実習	基本の調理/保存	店舗のにぎりずしを知る ⑥	95	25
			96	
		食材の下準備～保存 ①	97	25
			98	
		食材の下準備～保存 ②	99	26
			100	
		食材の下準備～保存 ③	101	26
			102	
	食材の下準備～保存 ④	103	27	
		104		
	お客様への提供、演出 ロールプレイング	カウンターにおける握り寿司の提供方法 ①	105	27
			106	
		カウンターにおける握り寿司の提供方法 ②	107	28
			108	
		カウンターにおける握り寿司の提供方法 ③	109	28
			110	
		カウンターにおける握り寿司の提供方法 ④	111	29
			112	
		カウンターにおける握り寿司の提供方法 ⑤	113	29
			114	
カウンターにおける握り寿司の提供方法 ⑥		115	30	
		116		
カウンターにおける握り寿司の提供方法 ⑦	117	30		
	118			
カウンターにおける握り寿司の提供方法 ⑧	119	30		
	120			

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	日本料理本科	—	日本料理理論	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	7	35	—		
担当教員	徳岡邦夫、満田健児、松尾慎太郎、片山心太郎、山崎志朗、山崎浩史、富原聡志、高橋拓児、高田祥生 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	「五法」とも呼ばれる、焼く、煮る、揚げる、蒸す、切るといった調理法の特徴と基礎を理解しながら会席料理を学び、食材の状態に応じて下準備するために必要な知識を習得する。授業につき予習、復習を必須とし、予習は事前に動画を視聴し、問題に取り組み作業工程を覚える。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。				
到達目標	会席料理を作るために必要な調理法(挽物、造り、焼物、煮物、揚げ物、蒸し物)の種類と特徴を理解する。季節ごとの食材の特徴、扱いを理解し、状態の良し悪しを見極め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	授業回数(連番)
加熱調理操作 ①	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ①	1	1		
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ②	2			
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ③	3	2		
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ④	4			
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ⑤	5	3		
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ⑥	6			
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ⑦	7	4		
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(挽物) ⑧	8			
	非加熱調理操作	調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ①	9	5	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ②	10		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ③	11	6	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ④	12		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑤	13	7	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑥	14		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑦	15	8	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑧	16		
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑨		17	9		
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑨		18			

		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑩	35	
			36	
調理法の基礎	加熱調理操作 ②	調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ①	37	10
			38	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ②	39	
			40	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ③	41	11
			42	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ④	43	
			44	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑤	45	12
			46	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑥	47	
			48	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑦	49	13
			50	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑧	51	
			52	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ①	53	14
			54	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ②	55	
			56	
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ③	57	15		
	58			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ④	59			
	60			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑤	61	16		
	62			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑥	63			
	64			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑦	65	17		
	66			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑧	67			
	68			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ①	69	18		
	70			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ②	71			
	72			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ③	73	19		
	74			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ④	75			
	76			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑤	77	20		
	78			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑥	79			
	80			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑦	81	21		
	82			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑧	83			
	84			
動物性食材 ①		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	85	22
			86	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	87	
			88	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	89	23
			90	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	91	
			92	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	93	24
			94	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	95	
			96	

食材の基礎知識		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	97	25
			98	
	植物性食材 ①	春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	99	100
			101	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	102	26
			103	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	104	27
			105	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	106	28
			107	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	108	29
			109	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	110	30
			111	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	112	31
			113	
	動物性食材 ②	秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	114	29
			115	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	116	30
			117	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	118	31
			119	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	120	32
			121	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	122	33
			123	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	124	34
			125	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	126	35
			127	
	秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑧	128	33	
		129		
	植物性食材 ②	秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	130	33
			131	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	132	34
			133	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	134	35
			135	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	136	34
			137	
秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤		138	35	
		139		
秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥		140	35	
		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	日本料理本科	—	日本食文化概論	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	2	14	—		
担当教員	今村 友美、高橋 義弘、城 敏之、田中 諒 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 『日本料理 基礎から学ぶ器と盛り付け』 畑耕一郎 柴田書店 2009年				
科目概要	日本料理の歴史・文化・調理思想などを体系的に学ぶ。包丁や調味料、食材流通、器など周辺領域にも触れ、料理を立体的に捉える視点を養う。名料亭の経営者や料理人から実践的な知見を学び、理解を深める。毎回の授業ごとに予習・復習を合わせて約1時間の学習を必須とする。予習は指定資料の事前読解、復習は小テストによる到達度の確認を行う。				
到達目標	日本料理の体系と特徴を理解し、文化的背景と構造を踏まえて主要要素を関連づけて捉える力を養う。得た知識をもとに日本料理を分析し、学習や実践へ応用できるようになる。				
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。 中間試験と期末試験は選択式で行い、平常点は予習・復習時の小テストや課題によって評価する。 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	授業回数(連番)
食の文化と歴史	日本料理の文化と歴史 ①	1	1		
		2			
		3			
		4			
	日本料理の文化と歴史 ②	5	2		
		6			
		7			
		8			
	料理名の意味と由来	9	3		
		10			
		11			
		12			
	だしと調味料の基礎知識	13	4		
		14			
		15			
		16			
	料理の構成・作法・行事の基礎 ①	17	5		
		18			
		19			
		20			
	料理の構成・作法・行事の基礎 ②	21	6		
		22			
		23			
		24			
	和包丁の基礎知識	25	7		
		26			
		27			
		28			
	料理の周辺 食材流通の基礎知識	29	8		
		30			
		31			
		32			
	料理の周辺 日本米の基礎知識	33	9		
		34			
		35			

			36		
食の表現	祝いの食文化	祝いの料理の基礎 ①	37	10	
			38		
			39		
			40		
	祝いの食文化	祝いの料理の基礎 ②	41	11	
			42		
			43		
			44		
	器と盛りつけ	器と盛りつけの基礎知識	45	12	
			46		
			47		
			48		
		器と盛りつけ	盛りつけの設計	49	13
				50	
料亭の文化と料理	料亭の料理に触れる	51	14		
		52			
		53			
		54			
			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	日本料理本科	—	飲食店HACCP	講義	必修
授業期間	単位	授業回数	備考		
通年	2	28	—		
担当教員	杉本智美 栗田直美				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『飲食店HACCP』を配布する eラーニング教材				
科目概要	食品の安全の重要性を認識し、食品衛生の目的や内容を理解し、 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品の衛生管理を担う自覚を養う。 毎回の授業につき予習と復習にそれぞれ40分程度のWeb学習を必須とする。 予習は、資料の事前通読、復習は、資料を再度通読、到達確認のための1問1答の正誤問題に取り組む。				
到達目標	飲食に関わる健康危害を理解し、発生要因や予防方法を考えることができる。 「HACCPに沿った衛生管理」を学ぶことで、経験だけに頼らない科学的根拠に基づいた衛生管理を理解する。 履修後には、調理従事者として食中毒や異物混入など食品事故を起こさないための内容を身につけて、 食材の衛生的な取り扱い方がわかり、安全・安心な料理を提供す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、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は選択式により評価を行い、 平常点は授業内で実施 及び eラーニングによる課題提出物の成果で評価を行う。 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	授業回数(連番)
食品安全対策	食品安全対策1	調理従事者の健康管理・衛生管理 ①	1	1	
			2		
		調理従事者の健康管理・衛生管理 ②	3	2	
			4		
		調理従事者の健康管理・衛生管理 ③	5	3	
			6		
		洗浄・消毒・殺菌	7	4	
			8		
食品と微生物	食品と微生物	微生物の種類、増殖条件	9	5	
			10		
飲食に関わる健康危害	飲食に関わる健康危害1	食中毒の概要	11	6	
			12		
		細菌性食中毒 ①	13	7	
			14		
		細菌性食中毒 ②	15	8	
			16		
		細菌性食中毒 ③	17	9	
			18		
		細菌性食中毒 ④	19	10	
			20		
		細菌性食中毒 ⑤	21	11	
			22		
		細菌性食中毒 ⑥	23	12	
			24		
		ノロウイルス食中毒	25	13	
			26		
自然毒食中毒	27	14			
	28				
食品安全対策	食品安全対策2	異物混入防止法	29	15	
			30		
HACCP演習	HACCP演習1	食品製造のための安全対策 ①	31	16	
			32		

		食品製造のための安全対策 ②	33 34	17
飲食に関わる健康危害	飲食に関わる健康危害2	寄生虫食中毒	35	18
			36	
		化学性食中毒	37	19
			38	
		食物アレルギー	39	20
			40	
食品表示	41	21		
	42			
HACCP演習	HACCP演習2	食品製造のための安全対策 ③	43	22
			44	
		HACCPに沿った衛生管理 ①	45	23
			46	
		HACCPに沿った衛生管理 ②	47	24
			48	
		HACCPに沿った衛生管理 ③	49	25
			50	
		HACCPに沿った衛生管理 ④	51	26
			52	
		HACCPに沿った衛生管理 ⑤	53	27
			54	
		HACCPに沿った衛生管理 ⑥	55	28
			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	日本料理本科	—	キャリアデザイン	講義	選択
授業期間	単位	授業回数	備考		
前期	1	14	—		
担当教員	田後晶子、堀井知子、荒木紫 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「自分がどんな人物なのか」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。 毎回の授業について予習と復習にそれぞれ40分程度の学習が求められます。 予習はシラバスを確認し、次回授業内容の事前理解、 復習は授業で配布されたワークシートの振り返りを行う。</p>				
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付ける。				
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提出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	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			