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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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、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	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することが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。 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。				
到達目標	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。 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。				
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）
	薄刃包丁の基礎	包丁砥ぎ（薄刃包丁）	1	1
			2	
		薄刃包丁の動かし方（大根）	3	
			4	
		包丁砥ぎ（薄刃包丁）	5	2
			6	
		薄刃包丁の動かし方（葱）	7	
			8	
		薄刃包丁の動かし方（大根・胡瓜） ①	9	3
			10	
		薄刃包丁の動かし方（大根・胡瓜） ②	11	
			12	
		薄刃包丁の動かし方（大根・胡瓜） ③	13	4
			14	
		薄刃包丁の動かし方（大根・胡瓜） ④	15	
			16	
		薄刃包丁の基本動作のまとめ ①	17	5
			18	
		薄刃包丁の基本動作のまとめ ②	19	
			20	
	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	
			24	
		出刃包丁の動かし方（鯵の三枚おろし） ①	25	7
			26	
		出刃包丁の動かし方（鯵の三枚おろし） ②	27	
			28	
		出刃包丁・柳刃包丁の動かし方 （鯵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 （鯵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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

包丁の基礎		（鯵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 （鯵の三枚おろしと造り） ④	35 36	
		出刃包丁・柳刃包丁の基本の動かし方のまとめ ①	37 38	10
		出刃包丁・柳刃包丁の基本の動かし方のまとめ ②	39 40	
	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	11
		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	12
		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・ むきものの基本の動かし方のまとめ ①	57 58	15
		薄刃包丁の動かし方・ むきものの基本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 基本の動かし方まとめ（大根・鯵を使って） ①	61 62	16
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・鯵を使って） ②	63 64	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・葱・鯵を使って） ①	65 66	17
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・葱・鯵を使って） ②	67 68	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本の 動かし方まとめ（大根・子芋・鯵を使って） ①	69 70	18
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本の 動かし方まとめ（大根・子芋・鯵を使って） ②	71 72	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・鯛を使って） ①	73 74	19
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・鯛を使って） ②	75 76	
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・鯵を使って） ①	77 78	20
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ（大根・鯵を使って） 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	21
		椀物の作成（一番だしの引き方） ②	83 84	
	碗の作成	椀物の作成 清汁（すまし）仕立ての作成 （木耳真薯） ①	85 86	22
		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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		（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（鯵を使って）①	101	26
			102	
		焼き物の種類 塩焼き（鯵を使って）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（鯵を使って）①	109	28
			110	
		焼き物の種類 幽庵焼き（鯵を使って）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 (一番だし汁と鯵を使って）①	121	31
			122	
		椀物（だし汁）と焼き物のまとめ (一番だし汁と鯵を使って）②	123	
			124	
		椀物（だし汁）と焼き物のまとめ (一番だし汁と鯵を使って）③	125	32
			126	
		椀物（だし汁）と焼き物のまとめ (一番だし汁と鯵を使って）④	127	
			128	
		椀物（だし汁）と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鯵を使った焼物）①	129	33
			130	
		椀物（だし汁）と焼き物のまとめ (課題椀物の作成と鯵を使った焼物）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（鯵を使ってそぎ造り）①	141	36
			142	
		椀物の構成（味噌仕立て）と 造り（鯵を使ってそぎ造り）②	143	
			144	
		椀物の構成（味噌仕立て）と 造り（鯵を使ってそぎ造り）③	145	37
			146	
		椀物の構成（味噌仕立て）と 造り（鯵を使ってそぎ造り）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（鯵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（鯵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（鯵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（鯵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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		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	167 168	
		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	169 170	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	171 172	
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	173 174	44
		煮物の種類と手法による分類（炒め煮）②	175 176	
		煮物の種類と手法による分類（炒め煮）③	177 178	45
		煮物の種類と手法による分類（炒め煮）④	179 180	
		煮物の種類と手法による分類（炊き合わせ）①	181 182	46
		煮物の種類と手法による分類（炊き合わせ）②	183 184	
		煮物の種類と手法による分類（炊き合わせ）③	185 186	47
		煮物の種類と手法による分類（炊き合わせ）④	187 188	
		煮物の種類と手法による分類（含め煮・煮つけ）①	189 190	48
		煮物の種類と手法による分類（含め煮・煮つけ）②	191 192	
		煮物の種類と手法による分類（含め煮・煮つけ）③	193 194	49
		煮物の種類と手法による分類（含め煮・煮つけ）④	195 196	
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	197 198	50
		特殊な魚の扱い方 （穴子の卸し方・手順の理解）②	199 200	
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）①	201 202	51
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）②	203 204	
		特殊な魚の扱い方 （穴子の卸し方（スピード）と焼き物）①	205 206	52
		特殊な魚の扱い方 （穴子の卸し方（スピード）と焼き物）②	207 208	
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）③	209 210	53
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）④	211 212	
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）⑤	213 214	54
		特殊な魚の扱い方（穴子を使って料理作成）⑥	215 216	
		特殊な魚の扱い方 （穴子の卸し方（スピード）と料理作成）①	217 218	55
		特殊な魚の扱い方 （穴子の卸し方（スピード）と料理作成）②	219 220	
		特殊な魚の扱い方（まとめ 穴子を使って）①	221 222	56
		特殊な魚の扱い方（まとめ 穴子を使って）②	223 224	
		特殊な魚の扱い方 （鱧の卸し方の手順の理解・火入れの仕方）①	225 226	57
		特殊な魚の扱い方 （鱧の卸し方の手順の理解・火入れの仕方）②	227 228	
		特殊な魚の扱い方（鱧を使って料理作成）①	229 230	58
		特殊な魚の扱い方（鱧を使って料理作成）②	231	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		特殊な魚の扱い方（鰹を使って料理作成） ②	232	
		特殊な魚の扱い方（まとめ 鰹を使って） ①	233	59
			234	
		特殊な魚の扱い方（まとめ 鰹を使って） ②	235	
			236	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方の手順の理解） ①	237	60
			238	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方の手順の理解） ②	239	
			240	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方と料理作成） ①	241	61
			242	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方と料理作成） ②	243	
			244	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方と料理作成） ③	245	62
			246	
		特殊な魚の扱い方 （秋刀魚の卸し方と料理作成） ④	247	
			248	
		特殊な魚の扱い方（まとめ 秋刀魚を使って） ①	249	63
			250	
		特殊な魚の扱い方（まとめ 秋刀魚を使って） ②	251	
			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	
			256	
		揚げ物の種類（素揚げ・から揚げ） ③	257	65
			258	
		揚げ物の種類（素揚げ・から揚げ） ④	259	
			260	
		揚げ物の種類（変わり衣を使った揚げ物） ①	261	66
			262	
		揚げ物の種類（変わり衣を使った揚げ物） ②	263	
			264	
		揚げ物の種類（変わり衣を使った揚げ物） ③	265	67
			266	
		揚げ物の種類（変わり衣を使った揚げ物） ④	267	
			268	
蒸し物の種類	蒸し物の基礎	蒸し物の種類 （卵を使っかった調理（茶碗蒸し・玉子豆腐） ①	269	68
			270	
		蒸し物の種類 （卵を使っかった調理（茶碗蒸し・玉子豆腐） ②	271	
			272	
		蒸し物の種類 （卵を使っかった調理（茶碗蒸し・玉子豆腐） ③	273	69
			274	
		蒸し物の種類 （卵を使っかった調理（茶碗蒸し・玉子豆腐） ④	275	
			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	70
			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	
			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	71
			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	
			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	
			288	
		酢の物・和え物の種類 （浸し・胡麻を使った和え衣） ③	289	73
			290	
		酢の物・和え物の種類 （浸し・胡麻を使った和え衣） ④	291	
			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	74
			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	
			296	
		酢の物・和え物の種類	297	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		（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 （豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣） ④	299 300	
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	301 302	76
		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	305 306	77
		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	309 310	78
		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	313 314	79
		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	317 318	80
		鱧を使った献立構成 ②	319 320	
		鱧を使った献立構成 ③	321 322	81
		鱧を使った献立構成 ④	323 324	
		鯛を使った献立構成 ①	325 326	82
		鯛を使った献立構成 ②	327 328	
		鯛を使った献立構成 ③	329 330	83
		鯛を使った献立構成 ④	331 332	
		鯛を使った献立構成 ⑤	333 334	84
		鯛を使った献立構成 ⑥	335 336	
		鯛を使った献立構成 ⑦	337 338	85
		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	341 342	86
		提供実習（振り返り）②	343 344	
		提供実習（振り返り）③	345 346	87
		提供実習（振り返り）④	347 348	
		提供実習（振り返り）⑤	349 350	88
		提供実習（振り返り）⑥	351 352	
		提供実習（振り返り）⑦	353 354	89
		提供実習（振り返り）⑧	355 356	
		提供実習（振り返り）⑨	357 358	90
		提供実習（振り返り）⑩	359 360	
		提供実習（振り返り）⑪	361 362	91
		提供実習（振り返り）⑫	363	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

		提供文書（振り返り）②	364	
包丁の基礎	造りの反復	魚の造りの引き方（鰺造り） ①	365	92
			366	
		魚の造りの引き方（鰺造り） ②	367	
			368	
		魚の造りの引き方（鰺造り） ③	369	93
			370	
		魚の造りの引き方（鰺造り） ④	371	
			372	
		魚の造りの引き方のまとめ（鰺を使って） ①	373	94
			374	
		魚の造りの引き方のまとめ（鰺を使って） 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	
		天ぷら（揚げ方） ①	381	96
			382	
		天ぷら（揚げ方） ②	383	
			384	
		天ぷら（揚げ方） ③	385	97
			386	
		天ぷら（揚げ方） ④	387	
			388	
		天ぷら（揚げ方） ⑤	389	98
			390	
		天ぷら（揚げ方） ⑥	391	
			392	
		天ぷら（まとめ） ①	393	99
			394	
		天ぷら（まとめ） ②	395	
			396	
		天ぷら（まとめ） ③	397	100
			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	
		魚料理の応用（鯛を使って・あらの処理 潮汁） ①	405	102
			406	
		魚料理の応用（鯛を使って・あらの処理 潮汁） ②	407	
			408	
		魚料理の応用（鯛の繊維について） ①	409	103
			410	
		魚料理の応用（鯛の繊維について） ②	411	
			412	
		魚料理の応用（まとめ 鯛を使って） ①	413	104
			414	
		魚料理の応用（まとめ 鯛を使って） ②	415	
			416	
		魚料理の応用（鰺を使って） ①	417	105
			418	
		魚料理の応用（鰺を使って） ②	419	
			420	
		魚料理の応用（鰺を使って） ③	421	106
			422	
		魚料理の応用（鰺を使って） ④	423	
			424	
		だし巻き玉子（工程の理解） ①	425	107
			426	
		だし巻き玉子（工程の理解） ②	427	
			428	
		だし巻き玉子（火加減の理解） ①	429	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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）②	496	
		季節の会席料理（晩秋の会席料理）③	497	125
			498	
		季節の会席料理（晩秋の会席料理）④	499	
			500	
		季節の会席料理（新春の会席料理）①	501	126
			502	
		季節の会席料理（新春の会席料理）②	503	
			504	
		季節の会席料理（新春の会席料理）③	505	127
			506	
		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	128
			510	
		季節の会席料理（冬の会席料理）②	511	
			512	
		季節の会席料理（冬の会席料理）③	513	129
			514	
		季節の会席料理（冬の会席料理）④	515	
			516	
		季節の会席料理（節分の点心弁当）①	517	130
			518	
		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	131
			522	
		季節の会席料理（節分の点心弁当）④	523	
			524	
		季節の会席料理（松花堂弁当）①	525	132
			526	
		季節の会席料理（松花堂弁当）②	527	
			528	
		季節の会席料理（松花堂弁当）③	529	133
			530	
		季節の会席料理（松花堂弁当）④	531	
			532	
課題料理の作成	課題料理の反復	前期で学んだ料理の反復 （椀物・造り・焼き物・ご飯物）①	533	134
			534	
		前期で学んだ料理の反復 （椀物・造り・焼き物・ご飯物）②	535	
			536	
		前期で学んだ料理の反復 （椀物・造り・焼き物・ご飯物）③	537	135
			538	
		前期で学んだ料理の反復 （椀物・造り・焼き物・ご飯物）④	539	
			540	
		前期で学んだ料理の反復 （揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物）①	541	136
			542	
		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	137
			546	
		前期で学んだ料理の反復 （揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物）④	547	
			548	
		前期で学んだ料理の反復 （椀物・焼き物・浸し・ご飯物）①	549	138
			550	
		前期で学んだ料理の反復 （椀物・焼き物・浸し・ご飯物）②	551	
			552	
		前期で学んだ料理の反復 （揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物）⑤	553	139
			554	
		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	140
			558	
		前期で学んだ料理の反復 （焼き物・煮物・酢の物・ご飯物）②	559	
			560	
		後期で学んだ料理の反復 （蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物）①	561	141
			562	
		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	
			564	
		後期で学んだ料理の反復	565	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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 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	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。 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。 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。 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。 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。				
到達目標	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。 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。 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。				
成績評価の方法・基準	後期期末試験、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）
	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

専門実習		握り寿司の提供方法 ①	33	9
			34	
		握り寿司の提供方法 ②	35	
			36	
		握り寿司の提供方法 ③	37	10
			38	
		握り寿司の提供方法 ④	39	
			40	
		握り寿司の提供方法 ⑤	41	11
			42	
		握り寿司の提供方法 ⑥	43	
			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	
			48	
		巻き寿司の巻き方 ③	49	13
			50	
		巻き寿司の巻き方 ④	51	
			52	
		食材の下準備～保存 ①	53	14
			54	
		食材の下準備～保存 ②	55	
			56	
		食材の下準備～保存 ③	57	15
			58	
		食材の下準備～保存 ④	59	
			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	
			64	
		棒寿司の作り方 ③	65	17
			66	
		棒寿司の作り方 ④	67	
			68	
		食材の下準備～保存 ①	69	18
			70	
		食材の下準備～保存 ②	71	
			72	
		食材の下準備～保存 ③	73	19
			74	
		食材の下準備～保存 ④	75	
			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	
			80	
		箱寿司の押し方 ③	81	21
			82	
		箱寿司の押し方 ④	83	
			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	
			88	
		店舗のにぎりずしを知る ③	89	23
			90	
		店舗のにぎりずしを知る ④	91	
			92	
		店舗のにぎりずしを知る ⑤	93	24
			94	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

応用実習	企業(店舗)を知る	店舗のにぎりずしを知る ⑥	95	24
			96	
		食材の下準備～保存 ①	97	25
			98	
		食材の下準備～保存 ②	99	
			100	
		食材の下準備～保存 ③	101	26
			102	
		食材の下準備～保存 ④	103	
			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	
			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	
			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	
			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	
			120	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	神谷昌孝、寺田繁、山口吏、今西政人、岡田直己、南建吾 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（椀物、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（椀物） ①	1	1
			2	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ②	3	
			4	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ③	5	2
			6	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ④	7	
			8	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ⑤	9	3
			10	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ⑥	11	
			12	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ⑦	13	4
			14	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（椀物） ⑧	15	
			16	
	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	17	5
			18	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ②	19	
			20	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ③	21	6
			22	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ④	23	
			24	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑤	25	7
			26	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑥	27	
			28	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑦	29	8
			30	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑧	31	
			32	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑨	33	9
			34	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

調理法の基礎		調理法ごとの特徴と種類を理解する（造り） ⑩	35	
			36	
	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	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	101	26
			102	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	103	
			104	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	105	27
			106	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	107	
			108	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	109	28
			110	
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	111	
			112	
	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	113	29
			114	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	115	
			116	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	117	30
			118	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	119	
			120	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	121	31
			122	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	123	
			124	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	125	32
			126	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑧	127	
			128	
	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	129	33
			130	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	131	
			132	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	133	34
			134	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	135	
			136	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	137	35
			138	
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	139	
			140	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	川西義之、松本善博、高橋淳 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	日本料理の成り立ち	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	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	
	料理の周辺	和包丁の基礎知識	25	7
			26	
			27	
			28	
		食材流通の基礎知識	29	8
			30	
			31	
			32	
		日本米の基礎知識	33	9
			34	
			35	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

			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	
		盛りつけの設計	49	13
			50	
			51	
			52	
	料亭の文化と料理	料亭の料理に触れる	53	14
			54	
			55	
			56	

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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 2	1
		調理従事者の健康管理・衛生管理 ②	3 4	2
		調理従事者の健康管理・衛生管理 ③	5 6	3
		洗浄・消毒・殺菌	7 8	4
食品と微生物	食品と微生物	微生物の種類、増殖条件	9 10	5
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 12	6
		細菌性食中毒 ①	13 14	7
		細菌性食中毒 ②	15 16	8
		細菌性食中毒 ③	17 18	9
		細菌性食中毒 ④	19 20	10
		細菌性食中毒 ⑤	21 22	11
		細菌性食中毒 ⑥	23 24	12
		ノロウイルス食中毒	25 26	13
		自然毒食中毒	27 28	14
食品安全対策	食品安全対策2	異物混入防止法	29 30	15
HACCP演習	HACCP演習1	食品製造のための安全対策 ①	31 32	16

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

HACCP演習	HACCP演習1	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 36	18
		化学性食中毒	37 38	19
		食物アレルギー	39 40	20
		食品表示	41 42	21
HACCP演習	HACCP演習2	食品製造のための安全対策 ③	43 44	22
		HACCPに沿った衛生管理 ①	45 46	23
		HACCPに沿った衛生管理 ②	47 48	24
		HACCPに沿った衛生管理 ③	49 50	25
		HACCPに沿った衛生管理 ④	51 52	26
		HACCPに沿った衛生管理 ⑤	53 54	27
		HACCPに沿った衛生管理 ⑥	55 56	28

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

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	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	「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。				
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 2	1
		社会人基礎力 ①	3 4	2
		社会人基礎力 ②	5 6	3
		社会人基礎力 ③	7 8	4
		社会人基礎力 ④	9 10	5
	業界理解と社会理解	業界理解と社会理解 ①	11 12	6
		業界理解と社会理解 ②	13 14	7
		業界理解と社会理解 ③	15 16	8
キャリアパス	他者理解	他者理解 ①	17 18	9
		他者理解 ②	19 20	10
		他者理解 ③	21 22	11
	自己理解	自己理解 ①	23 24	12
		自己理解 ②	25 26	13
	キャリアデザイン	初期キャリアの形成	27 28	14

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.