

2023年度シラバス

3年制 高度調理技術マネジメント学科

教科科目		
第1学年	第2学年	第3学年
食生活と健康	キャリア形成実習	マネジメント論
食品と栄養	HACCP演習	調理技術理論
食品の安全と衛生	マネジメント論	高度調理実習
調理理論と食文化概論	調理技術理論	サービス
調理実習	高度調理実習	料理のための外国語
総合調理実習	サービス	飲食キャリア概論 II
飲食キャリア概論	料理のための外国語	総合演習
		調理研究実習

*ただし、第2学年、第3学年は旧教科課程による

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
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	マネジメント論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考	
後期	52	26			
担当教員			中嶋麗、近藤祐二		
教材 (教科書、副教材)	『マネジメント論』 辻調理師専門学校 2023年□				
科目概要	飲食業界において調理職に求められるスキルは、美味しい料理を作る技術はもちろん、売上や営業に関わる食材、水道光熱費などの諸費用管理、ともに働く従業員の管理までを任せることもある。また入社してすぐは、製造ではなく接客業務に携わることも少なくない。これらの状況を踏まえ、この授業では経営において管理(=マネジメント)の項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、個人やグループでのワークを通して学習する。『人』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで、開業を考えている人に限らず、就職後に実際に勤める店舗の課題や問題点を発見することができ、改善策を提案できるようになることを目指す。そしてその改善策を実行する力を養い、自身が勤める店舗を永続的に運営することができるようになることを目指す。				
到達目標	目標管理シートのフォーマットを使って他者を適切に評価することができる。自身の将来のキャリアプランを「キャリアプランニングシート」を使って表現することができる。自身が思い描く理想の飲食店についての開業計画書を作成し、他者に発表することで、その考えを表現することができる。				
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、期末試験は記述式または筆記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)
自己管理	自己管理 ①	ストレス概論	1	1	1
		2			
		3	2	2	2
		4			
		5	3	3	3
		6			
		7	4	4	4
		8			
		9	5	5	5
		10			
		11	6	6	6
		12			
		13	7	7	7
		14			
	自己管理 ②	キャリアプラン ①	15	8	8
		16			
		17	9	9	9
		18			
		19	10	10	10
		20			
		21	11	11	11
		22			
		23	12	12	12
		24			
		25	13	13	13
		26			
		開業計画 ①	27	14	14
		28			
		29	15	15	15
		30			

店舗経営	開業計画 ①	開業計画 ③	31	16
			32	
		開業計画 ④	33	17
			34	
		開業計画 ⑤	35	18
	開業計画 ②		36	
		ワークセッション ①	37	19
			38	
		中間発表	39	20
			40	
		開業計画 ⑥	41	21
			42	
		開業計画 ⑦	43	22
			44	
		開業計画 ⑧	45	23
			46	
		開業計画 ⑨	47	24
			48	
		ワークセッション ②	49	25
			50	
		最終発表	51	26
			52	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	調理技術理論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
後期	130	65			
担当教員			矢尾板渉、岡本健二		
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 『よくわかる中国料理基礎の基礎』吉岡勝美 柴田書店 2007年 『プロのためのわかりやすいイタリア料理』永作達宗 柴田書店 2006年 『基礎からわかるフランス料理』安藤裕康、古俣勝、戸田純弘 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子作り基礎の基礎』エコール・キュリネール国立 柴田書店 2003年				
科目概要	調理法における食材の変化や食文化による影響等を学び、特性を踏まえて食材の状態や需要に適した調理を選択できるようになる。食材や手順における「ナゼ」を考え、理論を理解をする。オリジナルレシピ・コース提供を考える中で自身に不足する知識や技能の認識を促し、それらの習得を目指す。				
到達目標	食材の特徴を理解して適切な調理技法を選択し、作業において生じる仕上がりの違いが説明できる。また料理名を見て構成や調理法が読み取れるようになる。 時節の歳時の知識を取り入れ、献立や演出を組み入れることができるようになる。				
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、期末試験は記述式または筆記式により主に知識の定着を確認し、平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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)
調理法	調理法「揚げる」応用 ①	1	1		
		2			
	調理法「揚げる」応用 ②	3	2		
		4			
	調理法「炒める」応用 ①	5	3		
		6			
	調理法「炒める」応用 ②	7	4		
		8			
	調理法「煎り焼く」応用 ①	9	5		
		10			
	調理法「煎り焼く」応用 ②	11	6		
		12			
	調理法「茹でる」応用 ①	13	7		
		14			
	調理法「茹でる」応用 ②	15	8		
		16			
	調理法「煮込む」応用 ①	17	9		
		18			
	調理法「煮込む」応用 ②	19	10		
		20			
	調理法「あんかけ」応用 ①	21	11		
		22			
	調理法「あんかけ」応用 ②	23	12		
		24			
	調理法「蒸す」応用 ①	25	13		
		26			
	調理法「蒸す」応用 ②	27	14		
		28			
	調理法「焼く」応用 ①	29	15		
		30			
	調理法「焼く」応用 ②	31	16		
		32			
	前菜の役割	33	17		
		34			

コース料理	コースを構成する料理	前菜(冷) ①	35	18
		36		
		前菜(冷) ②	37	19
			38	
		前菜(温) ①	39	20
			40	
		前菜(温) ②	41	21
			42	
		デザート(冷) ①	43	22
			44	
		デザート(冷) ②	45	23
			46	
		デザート(冷) ③	47	24
			48	
		デザート(冷) ④	49	25
	50			
デザート(温) ①	51	26		
	52			
デザート(温) ②	53	27		
	54			
デザート(温) ③	55	28		
	56			
デザート(温) ④	57	29		
	58			
コースの流れ	コースの構成	料理の演出 ①	59	30
			60	
		料理の演出 ②	61	31
			62	
		料理の演出 ③	63	32
			64	
		料理の演出 ④	65	33
			66	
		コースの構成 ①	67	34
			68	
		コースの構成 ②	69	35
			70	
		コースの構成 ③	71	36
			72	
		コースの構成 ④	73	37
	74			
地方料理と食文化	地方色 食文化と歳時	(北方) ①	75	38
			76	
		(北方) ②	77	39
			78	
		(北方) ③	79	40
			80	
		(北方) ④	81	41
			82	
		(南方) ①	83	42
			84	
		(南方) ②	85	43
			86	
		(南方) ③	87	44
			88	
		(南方) ④	89	45
	90			
(東方) ①	91	46		
	92			
(東方) ②	93	47		
	94			
(東方) ③	95	48		
	96			
(東方) ④	97	49		
	98			
(西方) ①	99	50		
	100			

料理の創造	地方色 食文化と歳時(西方) ②	101	51
	102		
	地方色 食文化と歳時(西方) ③	103	52
	104		
	地方色 食文化と歳時(西方) ④	105	53
	106		
	オリジナルレシピの創造 ①	107	54
	108		
	オリジナルレシピの創造 ②	109	55
	110		
	オリジナルレシピの改善 ①	111	56
	112		
オリジナルレシピの改善 ②	113	57	
114			
オリジナルレシピの発表 ③	115	58	
116			
オリジナルレシピの発表 ④	117	59	
118			
オリジナルコースの創造 ①	119	60	
120			
オリジナルコースの創造 ②	121	61	
122			
オリジナルコースの改善 ①	123	62	
124			
オリジナルコースの改善 ②	125	63	
126			
オリジナルコースの発表 ③	127	64	
128			
オリジナルコースの発表 ④	129	65	
130			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	高度調理実習	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	104	26			
担当教員			岡本健二、池田恭久		
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 『よくわかる中国料理基礎の基礎』吉岡勝美 柴田書店 2007年 『プロのためのわかりやすいイタリア料理』永作達宗 柴田書店 2006年 『基礎からわかるフランス料理』安藤裕康、古俣勝、戸田純弘 柴田書店 2009年 『よくわかるお菓子作り基礎の基礎』エコール・キュリネール国立 柴田書店 2003年				
科目概要	調理場で求められる作業や料理を意識したレストランシミュレーション実習や お客様役とのディスカッション、作業フローチャート等を軸に調理師として働ける体、知識、感覚づくりを行う。 また、相互評価を行いながら知識や技術の向上を行うと同時に伝える、理解するといった コミュニケーション能力を養う。				
到達目標	レシピを見て、必要な調理器具、機器を理解し、食材の性質に合わせて準備、下処理、保管を スピーディかつ正確に行い、提供を踏まえた料理の仕上げ、盛り付けができる。				
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、期末試験はループリック評価により主に技能の定着を確認し、 平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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)
食材に合わせた料理	食材に合わせた調理法の選択	食材に合わせた調理法の選択(肉) ①	1		
		2			
		3			1
		4			
		5			
		6			
		7			2
		8			
		9			
		10			
		11			
		12			3
		13			
		14			
		15			
		16			4
		17			
		18			
		19			5
		20			
		21			
		22			6
		23			
		24			
衛生フローチャートの運用		衛生フローチャートの運用 ①	25		
		26			
		27			7
		28			
		29			
		30			
		31			8
		32			
		33			
		34			
		35			
		36			9

衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ⑦	37	10
	衛生フローチャートの運用 ⑧	38	
	衛生フローチャートの運用 ⑨	39	
	衛生フローチャートの運用 ⑩	40	
	料理の提供方法 ①	41	11
	料理の提供方法 ②	42	
	料理の提供方法 ③	43	
	料理の提供方法 ④	44	
	料理の提供方法 ⑤	45	12
	料理の提供方法 ⑥	46	
コース料理の提供	料理の提供方法 ⑦	47	
	料理の提供方法 ⑧	48	
	料理の提供方法 ⑨	49	13
	料理の提供方法 ⑩	50	
	創作レシピ作成 ①	51	14
	創作レシピ作成 ②	52	
	創作レシピ作成 ③	53	
	創作レシピ作成 ④	54	
	創作レシピ作成 ⑤	55	15
	創作レシピ作成 ⑥	56	
創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ⑦	57	16
	創作レシピ作成 ⑧	58	
	創作レシピ作成 ⑨	59	
	創作レシピ作成 ⑩	60	
	創作レシピ作成 ①	61	17
	創作レシピ作成 ②	62	
	創作レシピ作成 ③	63	
	創作レシピ作成 ④	64	
	創作レシピ作成 ⑤	65	18
	創作レシピ作成 ⑥	66	
	創作レシピ作成 ⑦	67	
	創作レシピ作成 ⑧	68	
コース料理の提供	創作レシピ作成 ⑨	69	19
	創作レシピ作成 ⑩	70	
	創作レシピ作成 ①	71	
	創作レシピ作成 ②	72	
	創作レシピ作成 ③	73	20
	創作レシピ作成 ④	74	
	創作レシピ作成 ⑤	75	
	創作レシピ作成 ⑥	76	
	創作レシピ作成 ⑦	77	21
	創作レシピ作成 ⑧	78	
創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ⑨	79	
	創作レシピ作成 ⑩	80	
	創作レシピ作成 ①	81	22
	創作レシピ作成 ②	82	
	創作レシピ作成 ③	83	23
	創作レシピ作成 ④	84	
	創作レシピ作成 ⑤	85	
	創作レシピ作成 ⑥	86	
	創作レシピ作成 ⑦	87	
	創作レシピ作成 ⑧	88	
コース料理の提供	創作レシピ作成 ⑨	89	24
	創作レシピ作成 ⑩	90	
	創作レシピ作成 ①	91	
	創作レシピ作成 ②	92	
	創作レシピ作成 ③	93	25
	創作レシピ作成 ④	94	
	創作レシピ作成 ⑤	95	
	創作レシピ作成 ⑥	96	
	創作レシピ作成 ⑦	97	26
	創作レシピ作成 ⑧	98	
創作レシピ作成と コースの提供	創作レシピ作成 ⑨	99	
	創作レシピ作成 ⑩	100	
	創作レシピ作成 ①	101	26
	創作レシピ作成 ②	102	
	創作レシピ作成 ③	103	
	創作レシピ作成 ④	104	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	サービス	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	52	26			
担当教員			炭田幸亮、西口拓志		
教材 (教科書、副教材)	『西洋料理 料飲接遇サービス技法』一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 一般社団法人職業訓練教材研究会 2020年				
科目概要	サービスに必要な料飲知識、サービスの方法、「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を理解し、自身の作る料理の味を一層高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。				
到達目標	料理に+αの価値を与える方法としてお客様を迎えるにあたって必要な身だしなみ、ふるまい、言葉遣い、食材・飲み物、テーブルウェア、そしてサービスの歴史と食事マナー、さらには施設管理、防火・防災管理を学び、料理だけでなくこれら知識と技術を習得理解することで、よりお客様に料理について知識や情報を発信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、期末試験では主に知識 及び 技術の定着を確認し、 平常点は予復習時のレポートその他課題物とし主に授業理解の向上と確認を旨とする。 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)
サービスの基礎 ②	レストランの準備	テーブルコーディネート		1	1
		2			
		3			
	食材	メニューデザイン		4	2
		5			
		6			3
食材と飲料の基礎 ②	飲料	チーズの基礎 ①		7	4
		8			
		9			5
		10			
		11			6
		12			
		13			7
		14			
	食材	日本酒の基礎		15	8
		16			
		17			9
		18			
		19			10
		20			
		21			11
		22			
	料理	紅茶、ハーブティの基礎		23	12
		24			
		25			13
		26			
		27			14
		28			
		29			15
		30			
		31			16
		32			
		33			17
		34			
		35			18
		36			

サービスの技法	レストランでの演出方法	料理別演出方法 ③	37 38	19
		料理別演出方法 ④	39 40	
		西洋料理のサービス ③	41 42	21
		西洋料理のサービス ④	43 44	22
		西洋料理のサービス ⑤	45 46	23
	レストラン管理	ABC分析	47 48	24
		歩留まり	49 50	25
		レストランサービスの総復習	51 52	26

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	料理のための外国語	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考	
後期	26	13			
担当教員			正戸あゆみ、八木尚子、小坂ひろみ 他		
教材 (教科書、副教材)	EnglishCentral 『イタリア料理基本用語』近藤乃里子 合田達子 正戸あゆみ 柴田書店 2013年 『増補改訂版フランス料理基本用語』辻静雄監修 辻調理専門学校編 大修館書店 2022年 『中国料理小辞典』辻静雄料理教育研究所監修 福富奈津子 柴田書店 2011年				
科目概要	専門分野の料理を深く学ぶために必要な外国語の基礎を習得し、国際的なコミュニケーション能力の礎を身に付ける。				
到達目標	専門分野の料理をより深く学ぶために必要な外国語の常用単語や基礎的な文法事項などを習得し、現地での研修や接客の表現、料理名や材料分量の表記、作り方の読解に使える能力を身につける。				
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、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 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)
料理に関わる言葉と会話	レストランでの表現	料理名 ①	1		1
		2			
		3			
		4		2	
		5			
		6		3	
		7			
		8		4	
	料理内容の理解	料理名 ⑤	9		
		10		5	
		11			
		12		6	
		接客の表現 ①	13		
		14		7	
		接客の表現 ②	15		
		16		8	
		レシピの内容理解 ①	17		
		18		9	
		レシピの内容理解 ②	19		
		20		10	
		レシピの内容理解 ③	21		
		22		11	
		レシピの内容理解 ④	23		
		24		12	
		レシピの内容理解 ⑤	25		
		26		13	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	飲食キャリア概論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	112	28			
担当教員			岡田知子、桐原清武		
教材 (教科書、副教材)	『学生のレポート・論文作成トレーニング』 桑田てるみ編 実教出版、2015年 『学生のためのプレゼンテーション・トレーニング』 藤田直也、西谷聰、森山智浩、実教出版、2015年				
科目概要	調理師が担う、職業として対価を得ながら全うする役割に加え、社会人として地域や様々なニーズを持つ他者と能動的に関わる社会貢献活動を通して、調理師の社会的大義の意識、精神的充実の可能性を育む。				
到達目標	調理師として安心、安全で、喜んでもらえる料理を提供することの喜びを理解し、社会人として豊かな心を持ち、自らの人生、そして他者に喜び以上の幸せを与えることができるよう、新たな自身を発見する為の能動的な社会貢献活動を調理師という観点から行えるようになる。				
成績評価の方法・基準	期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験はプレゼンテーションにより評価を行い、平常点は聞き取りや発表、資料提出などで評価する。 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)
導入	社会貢献活動の理解	社会貢献活動の概要 ①	1		
		2			
		3			
		4			
		5			
		6			
		7			
		8			
		9			
		10			
		11			
		12			
		13			
		14			
		15			
		16			
実践	社会貢献活動の計画	活動計画 ①	17		
		18			
		19			
		20			
		21			
		22			
		23			
		24			
		25			
		26			
		27			
		28			
		29			
		30			
		31			
		32			
総合		第一期計画 ①	33		
		34			
		35			
		36			

実践	社会貢献活動の実施	第一期計画 ③	37	10
		第一期計画 ④	38	
		第二期計画 ①	39	
		第二期計画 ②	40	
		第二期計画 ③	41	11
		第二期計画 ④	42	
		第一期実施準備 ①	43	
		第一期実施準備 ②	44	
		第一期実施準備 ③	45	12
		第一期実施準備 ④	46	
		第一期実施準備 ⑤	47	
		第一期実施準備 ⑥	48	
		第一期実施 ①	49	13
		第一期実施 ②	50	
		第一期実施 ③	51	
		第一期実施 ④	52	
		第一期実施 ⑤	53	14
		第一期実施 ⑥	54	
		第一期実施 ⑦	55	
		第一期実施 ⑧	56	
		第二期実施準備 ①	57	15
		第二期実施準備 ②	58	
		第二期実施準備 ③	59	
		第二期実施準備 ④	60	
		第二期実施準備 ⑤	61	16
		第二期実施準備 ⑥	62	
		第二期実施準備 ⑦	63	
		第二期実施準備 ⑧	64	
		第二期実施 ①	65	17
		第二期実施 ②	66	
		第二期実施 ③	67	
		第二期実施 ④	68	
		第二期実施準備 ①	69	18
		第二期実施準備 ②	70	
		第二期実施準備 ③	71	
		第二期実施準備 ④	72	
		第二期実施準備 ⑤	73	19
		第二期実施準備 ⑥	74	
		第二期実施準備 ⑦	75	
		第二期実施準備 ⑧	76	
		第二期実施 ①	77	20
		第二期実施 ②	78	
		第二期実施 ③	79	
		第二期実施 ④	80	
		第二期実施準備 ①	81	21
		第二期実施準備 ②	82	
		第二期実施準備 ③	83	
		第二期実施準備 ④	84	
		第二期実施準備 ⑤	85	22
		第二期実施準備 ⑥	86	
		第二期実施準備 ⑦	87	
		第二期実施準備 ⑧	88	
		活動内容検証 ①	89	23
		活動内容検証 ②	90	
		活動内容検証 ③	91	
		活動内容検証 ④	92	
		活動内容検証 ⑤	93	24
		活動内容検証 ⑥	94	
		活動内容検証 ⑦	95	
		活動内容検証 ⑧	96	
		活動内容検証 ⑨	97	25
		活動内容検証 ⑩	98	
		活動内容検証 ⑪	99	
		活動内容検証 ⑫	100	
		活動内容検証 ⑬	101	26
		活動内容検証 ⑭	102	
		活動内容検証 ⑮	103	
		活動内容検証 ⑯	104	

プレゼンテーション実施 ①	105	27
	106	
プレゼンテーション実施 ②	107	28
	108	
プレゼンテーション実施 ③	109	28
	110	
プレゼンテーション実施 ④	111	28
	112	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	総合演習	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	168	42			
担当教員			矢尾板渉、池田恭久		
教材 (教科書、副教材)	『学生のレポート・論文作成トレーニング』 桑田てるみ編 実教出版、2015年 『学生のためのプレゼンテーション・トレーニング』 藤田直也、西谷聰、森山智浩、実教出版、2015年				
科目概要	事象に対する課題感から自ら実施計画をたて、検証結果から問題点を見つけ出し、改善案を考えることで、料理に対する感性を磨くと共に課題解決能力の向上を目的とする。 進捗に合わせてグループでの意見交換や質疑応答の場を適宜設けることで多角的な視野から物事をとらえ、改善案や検証に幅や精度を持たせられるような仕組みを作りを行う。				
到達目標	これまでの学びと体験から得られた様々な課題感を明確化し、調理師として自らが取り組むべき目標の設定、達成のための計画を立て、料理レシピ、献立という成果として表す。過去の事例凡例にとらわれず、設定した仮説内容について様々な角度から捉えて複数の仮説プランを立てられる。				
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。 期末試験はプレゼンテーションにより評価を行い、平常点は聞き取りや発表、資料提出などで評価する。 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)
研究料理テーマの設定	研究の設定	料理テーマの選択理由と目的の言語化 ①	1		
		2			
		3			1
		4			
		5			
		6			
		7			2
		8			
		9			
		10			
		11			3
		12			
		13			
		14			
		15			4
		16			
		テーマに沿った料理考案 ①	17		
		18			
		19			5
		20			
		21			
		22			
		23			6
		24			
		25			
		26			
		27			7
		28			
		29			
		30			
		31			8
		32			

試作検証計画	検証 ①	食材発注 ①	33	9
		食材発注 ②	34	
		35	35	
		36	36	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ①	37	10
		38	38	
		39	39	
		40	40	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ③	41	11
		42	42	
		43	43	
		44	44	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑤	45	12
		46	46	
		47	47	
		48	48	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑦	49	13
		50	50	
		51	51	
		52	52	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑨	53	14
		54	54	
		55	55	
		56	56	
		試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑪	57	15
		58	58	
		59	59	
		60	60	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	61	16
		62	62	
		63	63	
		64	64	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ③	65	17
		66	66	
		67	67	
		68	68	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	69	18
		70	70	
		71	71	
		72	72	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	73	19
		74	74	
		75	75	
		76	76	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	77	20
		78	78	
		79	79	
		80	80	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑪	81	21
		82	82	
		83	83	
		84	84	
		中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑬	85	22
		86	86	
		87	87	
		88	88	
		中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑮	89	23
		90	90	
		91	91	
		92	92	
		レシピを細分化した試作検証計画 ①	93	24
		94	94	
		95	95	
		96	96	

検証 ②	検証 ②	レシピを細分化した試作検証計画 ③	97 98	25
		レシピを細分化した試作検証計画 ④	99 100	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ①	101 102	26
		試作検証計画と改善計画のサイクル ②	103 104	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ③	105 106	27
		試作検証計画と改善計画のサイクル ④	107 108	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	109 110	28
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	111 112	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	113 114	29
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	115 116	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	117 118	30
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑩	119 120	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑪	121 122	31
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑫	123 124	
レシピ、レポート作成	検証 ③	主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ①	125 126	32
		主材料、副材料などの2皿を構成するレシピ作成 ②	127 128	
		主材料、副材料などの3皿を構成するレシピ作成 ③	129 130	33
		主材料、副材料などの4皿を構成するレシピ作成 ④	131 132	
		主材料、副材料などの5皿を構成するレシピ作成 ⑤	133 134	34
		主材料、副材料などの6皿を構成するレシピ作成 ⑥	135 136	
		主材料、副材料などの7皿を構成するレシピ作成 ⑦	137 138	35
		主材料、副材料などの8皿を構成するレシピ作成 ⑧	139 140	
		試作検証結果のレポート作成 ①	141 142	36
		試作検証結果のレポート作成 ②	143 144	
		試作検証結果のレポート作成 ③	145 146	37
		試作検証結果のレポート作成 ④	147 148	
		試作検証結果のレポート作成 ⑤	149 150	38
		試作検証結果のレポート作成 ⑥	151 152	
		試作検証結果のレポート作成 ⑦	153 154	39
		試作検証結果のレポート作成 ⑧	155 156	
		プレゼンテーション資料作成 ①	157 158	40
		プレゼンテーション資料作成 ②	159 160	

プレゼンテーション	プレゼンテーション	プレゼンテーション資料作成 ③	161	41
			162	
プレゼンテーション	プレゼンテーション	プレゼンテーション資料作成 ④	163	
			164	
		プレゼンテーション資料作成 ⑤	165	42
			166	
プレゼンテーション	プレゼンテーション	プレゼンテーション資料作成 ⑥	167	
			168	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
調理師専門課程	高度調理技術マネジメント学科	第3学年	調理研究実習	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数		備考	
前期	168	42			
担当教員			中島圭佑		
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『調理研究実習』を配布する				
科目概要	この授業では、総合演習で計画した料理研究の実習(試作)を行う。 実習は授業時間内で自由に計画し各学生が実施することができる。 これを改善を加えながら繰り返し行うことで食材に応じた調理方法を見つけ出し、 多くの調理方法の選択肢から最善の方法を選ぶ力と、実行する力を身に着けることができる。 調理法が選択できれば、素材に合う副菜、ソース、調味の組み合わせ、 テーマに沿ったオリジナリティ性のある1皿を作るために、実習(試作)を繰り返す。 実習時は計画通りに検証を進めることで、安定した結果(火通し、形、時間など)を出せるようになり、 改善案を導きだせることを学ぶ。実行と改善をする力があれば、料理の精度や完成度を高めることができ、 それができれば「自分で考えぬいたオリジナル料理」を作り出す力を身に着けることができる。				
到達目標	総合演習での計画に基づいた実験・実習を行い、 調理システム、技法、工程、食材の取扱いなどを工夫、改善し、料理としての精度と製品の完成度を高め、 自らが設定したテーマや思いを料理で表現ができる。				
成績評価の方法・基準	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、平常点は聞き取りや発表などで評価する。 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)					
研究計画	目的とテーマ	目的に沿ったテーマ考案 ①	1	1	
		2			
		3			
		4			
		5			
		6			
		7			
		8			
		9			
		10			
		11			
		12			
		13			
		14			
		15			
		16			
	17				
	18				
	19				
	20				
	21				
	22				
	23				
	24				
	25				
	26				
	27				
	28				
	29				
	30				
31					
32					

研究実習試作	料理試作	改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑤	33	9
			34	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑥	35	10
			36	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ①	37	11
			38	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ②	39	12
			40	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ③	41	13
			42	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ④	43	14
			44	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑤	45	15
			46	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑥	47	16
			48	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ①	49	17
			50	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ②	51	18
			52	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ③	53	19
			54	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ④	55	20
			56	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑤	57	21
			58	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑥	59	22
			60	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ①	61	23
			62	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ②	63	24
			64	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ③	65	25
			66	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ④	67	
			68	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑤	69	
			70	
		改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑥	71	
			72	
各パートの試作		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ①	73	19
			74	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ②	75	
			76	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ③	77	20
			78	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ④	79	21
			80	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑤	81	22
			82	
		レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑥	83	23
			84	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ①	85	24
			86	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ②	87	25
			88	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ③	89	
			90	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ④	91	
			92	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑤	93	
			94	
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑥	95	
			96	
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ①	97	
			98	
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ②	99	
			100	

		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ③	101	26
			102	
		レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ④	103	
			104	
一皿の構成	総合的なおいしさ	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ①	105	27
			106	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ②	107	
			108	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ③	109	28
			110	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ④	111	
			112	
視覚要素	盛り付け	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑤	113	29
			114	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥	115	
			116	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑦	117	30
			118	
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑧	119	
			120	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ①	121	31
			122	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ②	123	
			124	
発表	器	I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ③	125	32
			126	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ④	127	
			128	
	器と盛り付け	I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑤	129	33
			130	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑥	131	
			132	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑦	133	34
			134	
		I皿を構成する主材料、副材料などを考慮し、盛り付け方法考察 ⑧	135	
			136	
調理最終改善	再現	計画したテーマに沿った器を選択 ①	137	35
			138	
		計画したテーマに沿った器を選択 ②	139	
			140	
	プレゼンテーション	器に沿った盛り付け ①	141	36
			142	
		器に沿った盛り付け ②	143	
			144	
最終レポート	再現	研究料理再現 ①	145	37
			146	
		研究料理再現 ②	147	
			148	
	プレゼンテーション	研究料理再現 ③	149	38
			150	
		研究料理再現 ④	151	
			152	
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映	研究成果のプレゼンテーション ①	153	39
			154	
		研究成果のプレゼンテーション ②	155	
			156	
調理最終改善	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映	研究成果のプレゼンテーション ③	157	40
			158	
		研究成果のプレゼンテーション ④	159	
			160	
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ①	161	41
			162	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ②	163	
			164	
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ③	165	42
			166	
		試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ④	167	
			168	