

2026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	食と環境ワークショップ
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

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	64	32	—		
担当教員	井崎信和、江口雅祥、中嶋麗 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>飲食業界における調理職に求められるスキルは、おい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されることもある。この状況を踏まえ、この授業では経営において管理(=マネジメント)の項目を『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。</p> <p>『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。</p> <p>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ30分程度の学習を必須とする。</p> <p>予習は学習項目についての事前リサーチ、復習は到達確認のための課題や1問1問の正誤問題に取り組む。</p>				
到達目標	<p>飲食店運営における基本的な数値計算ができる。</p> <p>飲食店経営の儲かる仕組みを考えられる。</p> <p>飲食店事例を読みとり、その店の改善案を考えを発表できる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>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。</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)
人材管理自己管理	人材管理 ①	人材管理とは	1	1	
		傾聴のスキル	2		
		アサーション理解	3	2	
		アサーション実践	4		
		リーダーシップ理解 ①	5	3	
		リーダーシップ理解 ②	6		
		人材の管理と育成 ①	7	4	
		人材の管理と育成 ②	8		
		人材の管理と育成 ③	9	5	
		人材の管理と育成 ④	10		
		他者評価 ①	11	6	
		他者評価 ②	12		
		他者評価 ③	13	7	
		他者評価 ④	14		
	自己管理 ②	メンタルヘルス ①	15	8	
		メンタルヘルス ②	16		
		メンタルヘルス ③	17	9	
		メンタルヘルス ④	18		
		キャリア理論 ①	19	10	
			20		
		キャリア理論 ②	21	11	
			22		
		キャリア理論 ③	23	12	
			24		
		キャリアプラン ①	25	13	
			26		

		キャリアプラン ②	27	14	
			28		
		キャリアプラン ③	29	15	
			30		
		プレゼンテーション	31	16	
			32		
	店舗経営	経営管理	飲食店経営管理 ①	33	17
				34	
			飲食店経営管理 ②	35	18
				36	
		開業計画 ①	開業計画 ①	37	19
				38	
			開業計画 ②	39	20
				40	
開業計画 ③			41	21	
			42		
開業計画 ④			43	22	
			44		
開業計画 ⑤			45	23	
			46		
ワークセッション ①			47	24	
			48		
中間発表			49	25	
			50		
開業計画 ②		開業計画 ⑥	51	26	
			52		
		開業計画 ⑦	53	27	
			54		
		開業計画 ⑧	55	28	
			56		
		開業計画 ⑨	57	29	
			58		
		開業計画 ⑩	59	30	
			60		
		ワークセッション ②	61	31	
			62		
		最終発表	63	32	
			64		

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	160	80	—		
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』畑耕一郎 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	調理法による食材の変化や食文化による影響について学び、それぞれの特性を踏まえて食材の状態や用途に適した調理法を選択できる力を養う。食材や調理手順における「なぜ」を考えることで調理の理論的理解を深める。さらにオリジナルレシピやコース料理の校正を考案する過程で、自身に不足している知識や技能を認識し、それらの習得を目指す。毎回の授業では、予習と復習としてそれぞれ80分程度のWeb学習を必須とする。予習では教科書および提供資料の事前に通読する。復習では到達確認のための1問1答形式の正誤問題に取り組むとともに、調理法やレシピをもとにレシピ創作やコース構成の草案を行う。				
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とれるようになる。時節の歳時の知識をとり入れ、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	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)
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	
コース料理	コースを構成する料理	前菜の役割	33	17
			34	
		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	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		
	地方色 食文化と歳時(北方) ②	77	39	
		78		
	地方色 食文化と歳時(北方) ③	79	40	
		80		
	地方色 食文化と歳時(北方) ④	81	41	
		82		
	地方色 食文化と歳時(南方) ①	83	42	
		84		
	地方色 食文化と歳時(南方) ②	85	43	
		86		
	地方色 食文化と歳時(南方) ③	87	44	
		88		
	地方色 食文化と歳時(南方) ④	89	45	
		90		

皿の外の情報を
合わせた料+A87:A162理
の創作

地方色 食文化と歳時

地方色 食文化と歳時(東方) ①	91	46
	92	
地方色 食文化と歳時(東方) ②	93	47
	94	
地方色 食文化と歳時(東方) ③	95	48
	96	
地方色 食文化と歳時(東方) ④	97	49
	98	
地方色 食文化と歳時(西方) ①	99	50
	100	
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創造 ③	111	56
	112	
オリジナルレシピの創造 ④	113	57
	114	
オリジナルレシピの改善 ①	115	58
	116	
オリジナルレシピの改善 ②	117	59
	118	
オリジナルレシピの改善 ③	119	60
	120	
オリジナルレシピの改善 ④	121	61
	122	
オリジナルコースの発表 ①	123	62
	124	
オリジナルコースの発表 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	
オリジナルレシピの創造 ⑤	131	66
	132	
オリジナルレシピの創造 ⑥	133	67
	134	
オリジナルレシピの創造 ⑦	135	68
	136	
オリジナルレシピの創造 ⑧	137	69
	138	
オリジナルレシピの改善 ⑤	139	70
	140	
オリジナルレシピの改善 ⑥	141	71
	142	
オリジナルレシピの改善 ⑦	143	72
	144	
オリジナルレシピの改善 ⑧	145	73
	146	
オリジナルコースの発表 ⑤	147	74
	148	
オリジナルコースの発表 ⑥	149	75
	150	
オリジナルコースの発表 ⑦	151	76
	152	

料理の創造

	オリジナルコースの発表 ⑧	153	77
		154	
	オリジナルコースの総評 ①	155	78
		156	
	オリジナルコースの総評 ②	157	79
		158	
	オリジナルコースの総評 ③	159	80
		160	

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	128	32	—		
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』 畑耕一郎 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、古侯勝、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の反復や作業フローチャートの作成等を通して、調理師として現場で対応できる身体性・知識・感覚の習得を図る。 また、相互評価を行いながら知識や技術の向上を行うと、伝える力や理解する力といったコミュニケーション能力を養う。 毎回の授業では、予習と復習としてそれぞれ70分程度のWeb学習やグループワークを必須とする。 予習では、教科書および提供資料の事前の通読に加え、タイムスケジュールの作成や作業分担を確認するミーティング、包丁の整備を行う。 復習では、実習の振り返りを目的としたミーティングを行い、レシピのポイントや自身の改善点を整理するとともに、到達確認のための1問1答形式の正誤問題に取り組む。				
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、提供を想定した料理の仕上げ、盛り付けができる。				
成績評価の方法・基準	後期に中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。 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)
食材に合わせた料理	調理法の選択	食材に合わせた調理法の選択(肉) ①	1	1	
			2		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ②	3	2	
			4		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ③	5	3	
			6		
		食材に合わせた調理法の選択(肉) ④	7	4	
			8		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ①	9	5	
			10		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ②	11	6	
			12		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ③	13	7	
			14		
		食材に合わせた調理法の選択(魚介) ④	15	8	
			16		
		食材に合わせた調理法の選択(野菜) ①	17	9	
			18		
		食材に合わせた調理法の選択(野菜) ②	19	10	
			20		
		食材に合わせた調理法の選択(野菜) ③	21	11	
			22		
		食材に合わせた調理法の選択(野菜) ④	23	12	
			24		
		衛生フローチャートの運用 ①		25	13
				26	
		衛生フローチャートの運用 ②		27	
				28	

コース料理の提供	衛生フローチャートと提供	衛生フローチャートの運用 ③	29	8
			30	
		衛生フローチャートの運用 ④	31	9
			32	
		衛生フローチャートの運用 ⑤	33	10
			34	
		衛生フローチャートの運用 ⑥	35	11
			36	
		衛生フローチャートの運用 ⑦	37	12
			38	
		衛生フローチャートの運用 ⑧	39	13
			40	
		衛生フローチャートの運用 ⑨	41	14
			42	
		衛生フローチャートの運用 ⑩	43	15
			44	
		料理の提供方法 ①	45	16
			46	
		料理の提供方法 ②	47	17
			48	
	料理の提供方法 ③	49	18	
		50		
	料理の提供方法 ④	51	19	
	52			
料理の提供方法 ⑤	53	20		
	54			
料理の提供方法 ⑥	55	21		
	56			
料理の提供方法 ⑦	57	22		
	58			
料理の提供方法 ⑧	59	23		
	60			
料理の提供方法 ⑨	61	17		
	62			
料理の提供方法 ⑩	63	18		
	64			
創作レシピ作成 ①	65	19		
	66			
創作レシピ作成 ②	67	20		
	68			
創作レシピ作成 ③	69	21		
	70			
創作レシピ作成 ④	71	22		
	72			
創作レシピ作成 ⑤	73	23		
	74			
創作レシピ作成 ⑥	75	24		
	76			
創作レシピ作成 ⑦	77	25		
	78			
創作レシピ作成 ⑧	79	26		
	80			
創作レシピ作成 ⑨	81	27		
	82			
創作レシピ作成 ⑩	83	28		
	84			
食材の下処理 ①	85	29		
	86			
食材の下処理 ②	87	30		
	88			
食材の下処理 ③	89	31		
	90			

創作レシピ作成と コースの提供	食材の下処理 ④	91	24
		92	
	食材の仕込み ①	93	24
		94	
	食材の仕込み ②	95	25
		96	
	食材の仕込み ③	97	25
		98	
	食材の仕込み ④	99	26
		100	
	コース料理の提供 ①	101	26
		102	
	コース料理の提供 ②	103	27
		104	
	コース料理の提供 ③	105	27
		106	
	コース料理の提供 ④	107	28
		108	
	コース料理の提供 ⑤	109	28
		110	
	コース料理の提供 ⑥	111	29
		112	
	コース料理の提供 ⑦	113	29
		114	
	コース料理の提供 ⑧	115	30
		116	
	コース料理の提供 ⑨	117	30
		118	
コース料理の提供 ⑩	119	31	
	120		
コース料理の提供の振り返り ①	121	31	
	122		
コース料理の提供の振り返り ②	123	32	
	124		
コース料理の提供の振り返り ③	125	32	
	126		
コース料理の提供の振り返り ④	127	32	
	128		

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	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	32	16	—		
担当教員	炭田幸亮、西口拓志				
教材 (教科書、副教材)	『西洋料理 料飲接客サービス技法』 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 2026年				
科目概要	サービスに必要な料飲知識および基本的なサービスの方法を学び、「おもてなしの心」とホスピタリティについてを理解を深める。 また、サービスの視点から自身の作る料理の価値を高め、食事の楽しさや心に残る時間を演出する方法を学ぶ。 各回の授業につき、予習、復習それぞれを30分程度の学習を必須とする。 予習では、事前に配信された資料を通読し、不明な内容は事前に調べておく。 復習では、理解度の確認および学習内容の定着を目的とした正誤問題に取り組む。				
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	中間試験、期末試験で評価する。 中間試験、期末試験は選択式により評価を行う。 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)
食材と飲料の基礎知識	飲料の知識	アルコール飲料の基礎知識	1	1	
			2		
		ワインの基礎知識	3	2	
			4		
		フランスワイン①	5	3	
			6		
		フランスワイン②	7	4	
			8		
		その他ワイン①	9	5	
			10		
		その他ワイン②	11	6	
			12		
	料理とワイン	13	7		
		14			
	ビールと日本酒の基礎七期	15	8		
		16			
	蒸留酒	17	9		
		18			
	コーヒーの基礎知識	19	10		
		20			
	紅茶、ハーブティの基礎知識	21	11		
		22			
	チーズ	23	12		
		24			
西洋料理のサービス①	25	13			
	26				
西洋料理のサービス②	27	14			
	28				
西洋料理のサービス③	29	15			
	30				
レストランサービスの総復習	31	16			
	32				

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	32	16	—		
担当教員	八木尚子、小阪ひろみ 他				
教材 (教科書、副教材)	各言語により以下の通り。 英語:オンライン教材『English Central』 フランス語:『増補改訂版フランス料理基本用語』辻静雄 辻調理専門学校編 大修館書店 2022年 中国語:『中国料理小辞典』辻静雄料理教育研究所 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。 毎回の授業につき予習と復習に計1時間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	専門分野の料理をより深く学ぶために必要な常用単語や基礎となる文法事項を習得し、 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	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		
		料理名 ②	3	2	
			4		
		料理名 ③	5	3	
			6		
		料理名 ④	7	4	
			8		
		料理名 ⑤	9	5	
			10		
		料理名 ⑥	11	6	
			12		
		接客の表現 ①	13	7	
			14		
		接客の表現 ②	15	8	
			16		
	料理内容の理解	レシピの内容理解 ①	17	9	
			18		
		レシピの内容理解 ②	19	10	
			20		
		レシピの内容理解 ③	21	11	
			22		
		レシピの内容理解 ④	23	12	
			24		
		レシピの内容理解 ⑤	25	13	
			26		
		レシピの内容理解 ⑥	27	14	
			28		
		レシピの内容理解 ⑦	29	15	
			30		
		レシピの内容理解 ⑧	31	16	
			32		

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	食と環境ワークショップ	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	鎌田陽子、東庸介 他				
教材 (教科書、副教材)	『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 西谷齊 森山智浩 実教出版 2015年				
科目概要	社会貢献活動(ボランティア学習)を通して調理師の社会的意義を捉え、地域・他者・活動先との交流から社会性と自己理解を深める。課題を見立て(仮説設定)、計画→実施→検証→振り返りを循環させ、得られた気づきを根拠とともに言語化して共有する。活動先の状況に応じて協働し、学びを次の行動に生かす。授業前後には資料読解・調査・目的整理・役割確認、記録整理、検証シート作成、改善案検討など、毎回まとまった予習・復習を行う。				
到達目標	調理師として、安全安心な料理を提供することの喜びや、社会人として豊かな心を持つことで、自分自身や他人に喜び以上の幸せを与えることを理解する。新たな自分自身を発見するために、調理師としての視点から、能動的に社会貢献活動に取り組むことが出来るようになる。				
成績評価の方法・基準	社会貢献活動毎の計画書、活動検証シート、活動報告プレゼンテーションを組み合わせ評価する。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)
導入	社会貢献活動の理解	社会貢献活動の概要 ①	1	1	
			2		
		社会貢献活動の概要 ②	3		
			4		
		社会貢献活動の概要 ③	5	2	
			6		
		社会貢献活動の概要 ④	7		
			8		
		活動計画の発表 ①	9	3	
			10		
		活動計画の発表 ②	11		
			12		
社会貢献活動の実践 ①	13	4			
	14				
社会貢献活動の実践 ②	15				
	16				
社会貢献活動の振り返り ①	17	5			
	18				
社会貢献活動の振り返り ②	19				
	20				
		個人による計画 ①	21	6	
			22		
		個人による計画 ②	23		
			24		
		個人による計画 ③	25	7	
			26		
		個人による計画 ④	27		
			28		
		個人による計画 ⑤	29	8	
			30		
		個人による計画 ⑥	31		
			32		

計画と実践

社会貢献活動の計画	個人による計画 ⑦	33	9
		34	
	個人による計画 ⑧	35	
		36	
	グループによる計画 ①	37	10
		38	
	グループによる計画 ②	39	
		40	
	グループによる計画 ③	41	11
		42	
	グループによる計画 ④	43	
		44	
	グループによる計画 ⑤	45	12
		46	
	グループによる計画 ⑥	47	
		48	
	グループによる実施 ①	49	13
		50	
	グループによる実施 ②	51	
		52	
	グループによる実施 ③	53	14
		54	
	グループによる実施 ④	55	
		56	
	グループによる実施 ⑤	57	15
		58	
	グループによる実施 ⑥	59	
		60	
	グループによる実施 ⑦	61	16
		62	
	グループによる実施 ⑧	63	
		64	
	グループによる実施 ⑨	65	17
		66	
	グループによる実施 ⑩	67	
		68	
	グループによる実施 ⑪	69	18
		70	
	グループによる実施 ⑫	71	
		72	
	グループによる実施 ⑬	73	19
		74	
	グループによる実施 ⑭	75	
		76	
	グループによる実施 ⑮	77	20
		78	
	グループによる実施 ⑯	79	
		80	
	グループによる実施 ⑰	81	21
		82	
	グループによる実施 ⑱	83	
		84	
	グループによる実施 ⑲	85	22
		86	
	グループによる実施 ⑳	87	
		88	
社会貢献活動の振り返り	グループ内での振り返り ①	89	23
		90	
	グループ内での振り返り ②	91	
		92	
	グループ内での振り返り ③	93	24
		94	

		グループ内での振り返り ④	95	
			96	
まとめ	社会貢献活動の発表	活動報告と傾聴 ①	97	25
			98	
		活動報告と傾聴 ②	99	26
			100	
		活動報告と傾聴 ③	101	27
			102	
		活動報告と傾聴 ④	103	28
			104	
		活動報告と傾聴 ⑤	105	29
			106	
		活動報告と傾聴 ⑥	107	30
			108	
活動報告と傾聴 ⑦	109	31		
	110			
活動報告と傾聴 ⑧	111	32		
	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	84	—		
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 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、西谷斉、森山智浩 実教出版 2015年				
科目概要	<p>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。</p> <p>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作りを行う。</p> <p>予習として次回のテーマ・課題を確認し、背景・目的・仮説を整理する。</p> <p>検証で変える要因(配合・操作・時間・温度など)と見る観点を簡潔にまとめ、調理研究実習で再現できる形にしておく。</p> <p>復習として結果から良かった点・問題点を整理し、影響した要因(配合・操作・時間・温度など)を考察する。</p> <p>次回の改善案(何をどう変えるか)を短くまとめ、研究実習につなげる。</p>				
到達目標	<p>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ることができる。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>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。</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)
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	1	
			2		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ②	3	2	
			4		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ③	5	3	
			6		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ④	7	4	
			8		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑤	9	5	
			10		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑥	11	6	
			12		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑦	13	7	
			14		
		料理テーマの選択理由と目的の言語化 ⑧	15	8	
			16		
		テーマに沿った料理考案 ①	17	9	
			18		
		テーマに沿った料理考案 ②	19	10	
			20		
		テーマに沿った料理考案 ③	21	11	
			22		
		テーマに沿った料理考案 ④	23	12	
			24		
		料理試作の実施検証計画 ①	25	13	
			26		
		料理試作の実施検証計画 ②	27	14	
			28		
		料理試作の実施検証計画 ③	29	15	
			30		

試作検証計画

検証 ①

料理試作の実施検証計画 ④	31	16
	32	
食材発注 ①	33	17
	34	
食材発注 ②	35	18
	36	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ①	37	19
	38	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ②	39	20
	40	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ③	41	21
	42	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ④	43	22
	44	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑤	45	23
	46	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑥	47	24
	48	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑦	49	25
	50	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑧	51	26
	52	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑨	53	27
	54	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑩	55	28
	56	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑪	57	29
	58	
試作検証後の結果まとめ、改善計画 ⑫	59	30
	60	
試作検証計画と改善計画のサイクル ①	61	31
	62	
試作検証計画と改善計画のサイクル ②	63	32
	64	
試作検証計画と改善計画のサイクル ③	65	33
	66	
試作検証計画と改善計画のサイクル ④	67	34
	68	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑤	69	35
	70	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑥	71	36
	72	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑦	73	37
	74	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑧	75	38
	76	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑨	77	39
	78	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑩	79	40
	80	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑪	81	41
	82	
試作検証計画と改善計画のサイクル ⑫	83	42
	84	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑬	85	43
	86	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑭	87	44
	88	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑮	89	45
	90	
中間報告：研究料理の方向性の確認 ⑯	91	46
	92	

	検証 ②	レシピを細分化した試作検証計画 ①	93	47
			94	
		レシピを細分化した試作検証計画 ②	95	48
			96	
		レシピを細分化した試作検証計画 ③	97	49
			98	
		レシピを細分化した試作検証計画 ④	99	50
			100	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑬	101	51
			102	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑭	103	52
			104	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑮	105	53
			106	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑯	107	54
			108	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑰	109	55
			110	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑱	111	56
			112	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑲	113	57
			114	
		試作検証計画と改善計画のサイクル ⑳	115	58
			116	
試作検証計画と改善計画のサイクル ㉑	117	59		
	118			
試作検証計画と改善計画のサイクル ㉒	119	60		
	120			
試作検証計画と改善計画のサイクル ㉓	121	61		
	122			
試作検証計画と改善計画のサイクル ㉔	123	62		
	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	63
			126	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ②	127	64
			128	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ③	129	65
			130	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ④	131	66
			132	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ⑤	133	67
			134	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ⑥	135	68
			136	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ⑦	137	69
			138	
		主材料、副材料などの1皿を構成するレシピ作成 ⑧	139	70
			140	
		試作検証結果のレポート作成 ①	141	71
			142	
		試作検証結果のレポート作成 ②	143	72
			144	
		試作検証結果のレポート作成 ③	145	73
			146	
		試作検証結果のレポート作成 ④	147	74
			148	
試作検証結果のレポート作成 ⑤	149	75		
	150			
試作検証結果のレポート作成 ⑥	151	76		
	152			
試作検証結果のレポート作成 ⑦	153	77		
	154			

		試作検証結果のレポート作成 ⑧	155	78
			156	
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 ①	157	79
			158	
		プレゼンテーション資料作成 ②	159	80
			160	
		プレゼンテーション資料作成 ③	161	81
			162	
		プレゼンテーション資料作成 ④	163	82
			164	
		プレゼンテーション資料作成 ⑤	165	83
			166	
		プレゼンテーション資料作成 ⑥	167	84
			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	84	—		
担当教員	中島圭佑 他				
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	<p>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、実行する力を身に付けることができる。 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「自身で考えぬいたオリジナル料理」を作り出す力を身に付けることができる。 予習は総合演習で作成した検証計画を確認し、当日の試作手順と条件(配合・操作・時間・温度)を 要点だけ整理する。材料・器具・段取りを確認し、評価項目と「今回変える点」を1~2点に絞ってメモする。 復習は試作結果(火通し・形・時間・味など)を簡潔に記録し、計画との差と原因を整理する。 次回の改善点(何をどう変えるか)を1~2点に絞り、確認方法(何を見て良否判断するか)を短くまとめる。</p>				
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)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
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		
		目的に沿ったテーマ考案 ②	3	2	
			4		
		目的に沿ったテーマ考案 ③	5	3	
			6		
		目的に沿ったテーマ考案 ④	7	4	
			8		
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ①	9	5		
		10			
		計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ②	11	6	
			12		
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ③	13	7		
		14			
	計画したテーマ、目的に適した食材の調理法、試作検証、改善方法考案 ④	15	8		
		16			
試作計画	試作検証計画作成 ①	17	9		
		18			
	試作検証計画作成 ②	19	10		
		20			
試作検証計画作成 ③	21	11			
	22				
試作検証計画作成 ④	23	12			
	24				
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ①	25	13			
	26				

研究実習試作

料理試作

各パーツの試作

改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ②	27	14
	28	
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ③	29	15
	30	
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ④	31	16
	32	
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑤	33	17
	34	
改善案を基にした、料理試作の検証 第1週 ⑥	35	18
	36	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ①	37	19
	38	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ②	39	20
	40	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ③	41	21
	42	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ④	43	22
	44	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑤	45	23
	46	
改善案を基にした、料理試作の検証 第2週 ⑥	47	24
	48	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ①	49	25
	50	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ②	51	26
	52	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ③	53	27
	54	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ④	55	28
	56	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑤	57	29
	58	
改善案を基にした、料理試作の検証 第3週 ⑥	59	30
	60	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ①	61	31
	62	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ②	63	32
	64	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ③	65	33
	66	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ④	67	34
	68	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑤	69	35
	70	
改善案を基にした、料理試作の検証 第4週 ⑥	71	36
	72	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ①	73	37
	74	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ②	75	38
	76	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ③	77	39
	78	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ④	79	40
	80	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑤	81	41
	82	
レシピ作成のための細分化した検証 第1週 ⑥	83	42
	84	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ①	85	43
	86	
レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ②	87	44
	88	

		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ③	89	45	
			90		
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ④	91	46	
			92		
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑤	93	47	
			94		
		レシピ作成のための細分化した検証 第2週 ⑥	95	48	
			96		
レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ①	97	49			
	98				
レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ②	99	50			
	100				
レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ③	101	51			
	102				
レシピ作成のための細分化した検証 第3週 ④	103	52			
	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	53	
			106		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ②	107	54	
			108		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ③	109	55	
			110		
		改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ④	111	56	
			112		
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑤	113	57		
		114			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑥	115	58		
		116			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑦	117	59		
		118			
	改善案をもとにした、料理試作の最終実施検証 ⑧	119	60		
		120			
	盛り付け	1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	61
				122	
		1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	62
				124	
1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	63	
			126		
1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	64	
			128		
1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	65		
		130			
1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	66		
		132			
1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	67		
		134			
1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	68		
		136			
視覚要素	器	計画したテーマに沿った器を選択 ①	137	69	
			138		
	器と盛り付け	計画したテーマに沿った器を選択 ②	139	70	
			140		
	器に沿った盛り付け ①		141	71	
			142		
器に沿った盛り付け ②		143	72		
		144			
再現	研究料理再現 ①		145	73	
			146		
	研究料理再現 ②		147	74	
			148		
	研究料理再現 ③		149	75	
			150		

発表	研究料理再現 ④	151	76	
		152		
	プレゼンテーション	研究成果のプレゼンテーション ①	153	77
			154	
		研究成果のプレゼンテーション ②	155	78
			156	
	研究成果のプレゼンテーション ③	157	79	
		158		
研究成果のプレゼンテーション ④	159	80		
	160			
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 ①	161	81	
		162		
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ②	163	82	
		164		
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ③	165	83	
		166		
	試験での意見をまとめ、最終レポートに反映 ④	167	84	
		168		