

シラバス

2年制

調理応用技術マネジメント学科

教科科目	
1年次	2年次
食生活と健康	キャリアマネジメント
食品学	英語
栄養学	飲食店HACCP
食品の安全と衛生	応用調理実習
調理理論	応用総合調理実習
食文化概論	応用調理理論
調理実習	食文化産業概論
総合調理実習	

辻調理師専門学校 東京

tsuji

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食生活と健康		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	92	授業回数	46
教員名	原野美香、新庄貴巳子 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>講義授業を主とするが、「環境」「健康」「労働衛生」などの問題や対策について、グループで議論や発表をするなど、適宜、グループワークも取り入れながら授業を進行する。また、各回の授業テーマとSDGs(持続可能な開発目標:世界のみんなで解決していく17個の目標)とを関連づけて考えることで、調理師として、常にグローバルな視点で考える習慣を身に付けることができるようになる。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な知識として、全ての人々の健康を守り増進させるために学ぶ科目。主に「疾病」「健康」「食育」「労働」「環境」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、調理師ができるることを考え、実践するための意識づくりをする。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
健康の現状	健康の現状1		1	1	1
	健康の現状2		2		
	健康の現状3		3	2	2
	健康の現状4		4		
	健康の現状5		5	3	3
	健康の現状6		6		
	健康の現状7		7	4	4
	健康の現状8		8		
	健康の現状9		9	5	5
	健康の現状10		10		
	健康の現状11		11	6	6
	健康の現状12		12		
	健康の現状13		13	7	7
	健康の現状14		14		
	健康の現状15		15	8	8
	健康の現状16		16		
	健康の現状17		17	9	9
	健康の現状18		18		
	健康の現状19		19	10	10
	健康の現状20		20		
	健康の現状21		21	11	11
	健康の現状22		22		
	健康の現状23		23	12	12
	健康の現状24		24		
環境と健康	環境と健康1		25	13	13
	環境と健康2		26		
	環境と健康3		27	14	14
	環境と健康4		28		
	環境と健康5		29	15	15
	環境と健康6		30		
	環境と健康7		31	16	16
	環境と健康8		32		
	環境と健康9		33	17	17
	環境と健康10		34		
	環境と健康11		35	18	18
	環境と健康12		36		

環境と健康	環境と健康13	37	19	
	環境と健康14	38		
	環境と健康15	39		
	環境と健康16	40	20	
	環境と健康17	41		
	環境と健康18	42		
	環境と健康19	43	21	
	環境と健康20	44		
	環境と健康21	45		
	環境と健康22	46	22	
	環境と健康23	47		
	環境と健康24	48		
	環境と健康25	49	23	
	環境と健康26	50		
	環境と健康27	51		
	環境と健康28	52	24	
	環境と健康29	53		
	環境と健康30	54		
	健康の保持・増進	健康の保持・増進1	55	28
		健康の保持・増進2	56	
		健康の保持・増進3	57	
		健康の保持・増進4	58	29
		健康の保持・増進5	59	
		健康の保持・増進6	60	
		健康の保持・増進7	61	30
		健康の保持・増進8	62	
		健康の保持・増進9	63	
		健康の保持・増進10	64	31
		健康の保持・増進11	65	
		健康の保持・増進12	66	
健康の保持・増進13		67	32	
健康の保持・増進14		68		
健康の保持・増進15		69		
健康の保持・増進16		70	33	
健康の保持・増進17		71		
健康の保持・増進18		72		
健康の保持・増進19		73	34	
健康の保持・増進20		74		
健康の保持・増進21		75		
健康の保持・増進22		76	35	
健康の保持・増進23		77		
健康の保持・増進24		78		
健康の保持・増進25		79	36	
健康の保持・増進26		80		
調理師と健康		調理師と健康1		81
		調理師と健康2	82	
		調理師と健康3	83	
		調理師と健康4	84	38
	調理師と健康5	85		
	調理師と健康6	86		
	調理師と健康7	87	39	
	調理師と健康8	88		
	調理師と健康9	89		
	調理師と健康10	90	40	
	調理師と健康11	91		
	調理師と健康12	92		

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品学		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	80	授業回数	40
教員名	吉積一真、寺田智子 他		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>講義授業を主とするが、実際に食材の官能評価(食材を試食しながら、見た目、香り、食感、味などについて、五感を使って評価する手法)を行うなど、「おいしさ」に関して、論理的な知識だけではなく、感覚と結びつく知識も習得する。</p> <p>食品学では、食材の特徴を評価するための方法論を学び、調理理論や実習で試食を重ねることで、より正確な評価ができる能力を獲得する。また、食材の「栄養素」を通じて栄養学へ、食材の「おいしさ」を通じて調理理論や調理実習へと科目連携することで、教科横断的な学びができるようになる。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な知識として、主要な食材となる食品の種類やその中に含まれる食品の成分、特徴、調理特性などについて科学的に学ぶ科目。食材や調理法の選択に役立てるほか、調理をより合理的に継続・発展させるために役立つ、食品に関する基礎知識を身につける。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
食品学の概要	食品の条件1	1			1
	食品の条件2	2			
	食品の条件3	3			2
	食品の条件4	4			
	食品の種類と成分1	5			3
	食品の種類と成分2	6			
	食品の種類と成分3	7			4
	食品の種類と成分4	8			
	食品の分類と特性1	9			5
	食品の分類と特性2	10			
	食品の分類と特性3	11			6
	食品の分類と特性4	12			
食品の種類と特徴	食品の種類と特徴1	13			7
	食品の種類と特徴2	14			
	食品の種類と特徴3	15			8
	食品の種類と特徴4	16			
	食品の種類と特徴5	17			9
	食品の種類と特徴6	18			
	食品の種類と特徴7	19			10
	食品の種類と特徴8	20			
	食品の種類と特徴9	21			11
	食品の種類と特徴10	22			
	食品の種類と特徴11	23			12
	食品の種類と特徴12	24			
	食品の種類と特徴13	25			13
	食品の種類と特徴14	26			
	食品の種類と特徴15	27			14
	食品の種類と特徴16	28			
	食品の種類と特徴17	29			15
	食品の種類と特徴18	30			
	食品の種類と特徴19	31			16
	食品の種類と特徴20	32			
	食品の種類と特徴21	33			17
	食品の種類と特徴22	34			
	食品の種類と特徴23	35			18
	食品の種類と特徴24	36			

食品の種類と特徴25	37	19
食品の種類と特徴26	38	
食品の種類と特徴27	39	20
食品の種類と特徴28	40	
食品の種類と特徴29	41	21
食品の種類と特徴30	42	
食品の種類と特徴31	43	22
食品の種類と特徴32	44	
食品の種類と特徴33	45	23
食品の種類と特徴34	46	
食品の加工と保存1	47	24
食品の加工と保存2	48	
食品の加工と保存3	49	25
食品の加工と保存4	50	
食品の加工と保存5	51	26
食品の加工と保存6	52	
食品の加工と保存7	53	27
食品の加工と保存8	54	
食品の加工と保存9	55	28
食品の加工と保存10	56	
食品の加工と保存11	57	29
食品の加工と保存12	58	
食品の加工と保存13	59	30
食品の加工と保存14	60	
食品の加工と保存15	61	31
食品の加工と保存16	62	
食品の加工と保存17	63	32
食品の加工と保存18	64	
食品の加工と保存19	65	33
食品の加工と保存20	66	
食品の加工と保存21	67	34
食品の加工と保存22	68	
食品の加工と保存23	69	35
食品の加工と保存24	70	
食品の消費構造の変化1	71	36
食品の生産と輸入1	72	
食品の生産と輸入2	73	37
食品の生産と輸入3	74	
食品の生産と輸入4	75	38
食品の生産と輸入5	76	
食品の生産と輸入6	77	39
食品の生産と輸入7	78	
食品の流通と価格1	79	40
食品の流通と価格2	80	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	栄養学		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	70	授業回数	35
教員名	五味詩奈子、富永祐己子、 森幸恵、川久保沙紀	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外		
科目概要	<p>講義授業を主とするが、実際に調理実習で作る料理について、レシピを元に栄養価計算するなどの演習も交え、「おいしさ」だけではなく、「健康」という観点からも食材の選択ができるようになるための基礎知識を習得する。また、食材の特徴を学ぶ「食品学」、食材を調理によって美味しくする方法論を学ぶ「調理理論」、その実践である「調理実習」などとの横断的な学びとして、この「栄養学」の授業において、「これ以外の食材に入れ替えておいしくするには?」、「塩分を減らしてもおいしく食べるためには?」といった、食べ手に応じた料理や菓子を考える個人またはグループワークでのレシピ考案も行う。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な知識として、食品に含まれる栄養素の種類と働きについて学ぶ科目。「栄養」という観点から、人の健康の持続可能性を高めるために、料理でできることを考え、実践するための意識づくりをする。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>前期、後期ごとに、定期試験での筆記試験のほか、個人またはグループワークに対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
栄養学の概要	栄養学の意義1			1	1
	栄養学の意義2			2	
	栄養素の分類1			3	2
	栄養素の分類2			4	
	栄養素の分類3			5	3
	栄養素の分類4			6	
栄養素の機能	栄養素の機能1			7	4
	栄養素の機能2			8	
	栄養素の機能3			9	5
	栄養素の機能4			10	
	栄養素の機能5			11	6
	栄養素の機能6			12	
	栄養素の機能7			13	7
	栄養素の機能8			14	
	栄養素の機能9			15	8
	栄養素の機能10			16	
	栄養素の機能11			17	9
	栄養素の機能12			18	
	栄養素の機能13			19	10
	栄養素の機能14			20	
	栄養素の機能15			21	11
	栄養素の機能16			22	
	栄養素の機能17			23	12
	栄養素の機能18			24	
栄養の消化と吸收	栄養の消化と吸収1			25	13
	栄養の消化と吸収2			26	
	栄養の消化と吸収3			27	14
	栄養の消化と吸収4			28	
	栄養の消化と吸収5			29	15
	栄養の消化と吸収6			30	
	栄養の消化と吸収7			31	16
	栄養の消化と吸収8			32	
	栄養の消化と吸収9			33	17
	栄養の消化と吸収10			34	
	栄養の消化と吸収11			35	18
	栄養の消化と吸収12			36	

エネルギー代謝と食事摂取基準

栄養の消化と吸収13	37	19
栄養の消化と吸収14	38	
栄養の消化と吸収15	39	20
栄養の消化と吸収16	40	
栄養の消化と吸収17	41	21
栄養の消化と吸収18	42	
栄養所要量1	43	22
栄養所要量2	44	
栄養成分表示1	45	23
栄養成分表示2	46	
栄養成分表示3	47	24
栄養成分表示4	48	
栄養成分表示5	49	25
栄養成分表示6	50	
エネルギー代謝と食事摂取基準1	51	26
エネルギー代謝と食事摂取基準2	52	
エネルギー代謝と食事摂取基準3	53	27
エネルギー代謝と食事摂取基準4	54	
エネルギー代謝と食事摂取基準5	55	28
エネルギー代謝と食事摂取基準6	56	
エネルギー代謝と食事摂取基準7	57	29
エネルギー代謝と食事摂取基準8	58	
エネルギー代謝と食事摂取基準9	59	30
エネルギー代謝と食事摂取基準10	60	
エネルギー代謝と食事摂取基準11	61	31
エネルギー代謝と食事摂取基準12	62	
エネルギー代謝と食事摂取基準13	63	32
エネルギー代謝と食事摂取基準14	64	
エネルギー代謝と食事摂取基準15	65	33
エネルギー代謝と食事摂取基準16	66	
エネルギー代謝と食事摂取基準17	67	34
エネルギー代謝と食事摂取基準18	68	
エネルギー代謝と食事摂取基準19	69	35
エネルギー代謝と食事摂取基準20	70	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品の安全と衛生		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義 (一部実習を含む)	授業時間数 (単位時間)	150	授業回数	75
教員名	井原啓子、五味詩奈子、 今井冬樹、野口律奈 他	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外		
科目概要	<p>講義授業を主とするが、食品衛生に関連する実習授業も15回行う。授業の内容は「食材」と「調理法」を食品衛生の観点から紐解くものができる。講義授業では、食品衛生の基礎知識を活用し、食材および調理法ごとのリスクを知って予防策を学ぶ。つまり、菌やウイルスの種類を学ぶだけでなく、食材や調理法をキーに分類することで、実際に厨房で扱う食材や調理法に当たはめてリスクを考えることができるので、調理する際にも自然とリスクを踏まえて、予防策を講じることができるようになる。</p> <p>実習授業では、講義で学んだ内容を実験を通じて確かめる機会となり、体験的に実証することで、理解が深まり、記憶として定着する。</p>				
到達目標	調理師に必要な知識として、「安全・安心」な料理を提供するために学ぶ科目。食中毒、添加物、異物混入、さらに、衛生管理の基本について理解するとともに、実際の現場で積極的に運用するための能力を身につける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
食の安全と衛生	食の安全と衛生1		1	1	1
	食の安全と衛生2		2		
食品衛生学の概要	食品取扱者の衛生管理1		3	2	2
	食品取扱者の衛生管理2		4		
	食品取扱者の衛生管理3		5	3	3
	食品取扱者の衛生管理4		6		
	食品取扱者の衛生管理5		7	4	4
	食品取扱者の衛生管理6		8		
	食品取扱者の衛生管理7		9	5	5
	食品取扱者の衛生管理8		10		
	食品取扱者の衛生管理9		11	6	6
	食品取扱者の衛生管理10		12		
	食品取扱者の衛生管理11		13	7	7
	食品取扱者の衛生管理12		14		
	食品と微生物1		15	8	8
	食品と微生物2		16		
食品安全対策	食品と微生物3		17	9	9
	食品と微生物4		18		
	食品と微生物5		19	10	10
	食品と微生物6		20		
	食品の取扱い1		21	11	11
	食品の取扱い2		22		
	食品の取扱い3		23	12	12
	食品の取扱い4		24		
	食品の取扱い5		25	13	13
	食品の取扱い6		26		
食品安全対策	食品の取扱い7		27	14	14
	食品の取扱い8		28		
	食品の取扱い9		29	15	15
	食品の取扱い10		30		

食中毒	食品の取扱い11	31	16
	食品の取扱い12	32	
	食品の取扱い13	33	
	食品の取扱い14	34	17
	食品の取扱い15	35	
	食品の取扱い16	36	
食品と化学物質	飲食に伴う健康危害1	37	19
	飲食に伴う健康危害2	38	
	飲食に伴う健康危害3	39	
	飲食に伴う健康危害4	40	20
	飲食に伴う健康危害5	41	
	飲食に伴う健康危害6	42	
	飲食に伴う健康危害7	43	
	飲食に伴う健康危害8	44	
	飲食に伴う健康危害9	45	
	飲食に伴う健康危害10	46	
	飲食に伴う健康危害11	47	
	飲食に伴う健康危害12	48	
	飲食に伴う健康危害13	49	
	飲食に伴う健康危害14	50	
	飲食に伴う健康危害15	51	
	飲食に伴う健康危害16	52	
	飲食に伴う健康危害17	53	
	飲食に伴う健康危害18	54	
飲食に伴う健康危害19	55	28	
飲食に伴う健康危害20	56		
飲食に伴う健康危害21	57		
飲食に伴う健康危害22	58		
飲食に伴う健康危害23	59		
飲食に伴う健康危害24	60		
飲食に伴う健康危害25	61		
飲食に伴う健康危害26	62		
飲食に伴う健康危害27	63		
飲食に伴う健康危害28	64		
飲食に伴う健康危害29	65		
飲食に伴う健康危害30	66		
飲食に伴う健康危害31	67		
飲食に伴う健康危害32	68		
飲食に伴う健康危害33	69		
飲食に伴う健康危害34	70		
器具・容器包装の衛生	食品と化学物質1	71	36
	食品と化学物質2	72	
	食品と化学物質3	73	
	食品と化学物質4	74	
	食品と化学物質5	75	
	食品と化学物質6	76	
	食品と化学物質7	77	
	食品と化学物質8	78	
	食品と化学物質9	79	
	食品と化学物質10	80	
	食品と化学物質11	81	
	食品と化学物質12	82	
	食品と化学物質13	83	
	食品と化学物質14	84	
	食品と化学物質15	85	
	食品と化学物質16	86	
器具・容器包装の衛生1	87	44	
器具・容器包装の衛生2	88		
器具・容器包装の衛生3	89		
器具・容器包装の衛生4	90		

危機管理対策	食品安全対策1	91	46
	食品安全対策2	92	
	食品安全対策3	93	
	食品安全対策4	94	47
	食品安全対策5	95	
	食品安全対策6	96	48
	食品安全対策7	97	
	食品安全対策8	98	49
	食品安全対策9	99	
	食品安全対策10	100	50
	食品安全対策11	101	
	食品安全対策12	102	51
	食品安全対策13	103	
	食品安全対策14	104	
	食品安全対策15	105	52
	食品安全対策16	106	
	食品安全対策17	107	53
	食品安全対策18	108	
	食品安全対策19	109	54
	食品安全対策20	110	
	食品安全対策21	111	55
	食品安全対策22	112	
	食品安全対策23	113	56
	食品安全対策24	114	
	食品安全対策25	115	57
	食品安全対策26	116	
	食品安全対策27	117	58
	食品安全対策28	118	
	食品安全対策29	119	59
	食品安全対策30	120	
食品衛生学実習	食品取扱者の衛生管理1	121	61
	食品取扱者の衛生管理2	122	
	食品取扱者の衛生管理3	123	62
	食品取扱者の衛生管理4	124	
	食品と微生物1	125	63
	食品と微生物2	126	
	食品と微生物3	127	64
	食品と微生物4	128	
	食品と微生物5	129	65
	食品と微生物6	130	
	食品の取扱い1	131	66
	食品の取扱い2	132	
	食品の取扱い3	133	67
	食品の取扱い4	134	
	食品安全対策1	135	68
食品安全対策2	136		
食品安全対策3	137	69	
食品安全対策4	138		
食品安全対策5	139	70	
食品安全対策6	140		
食品安全対策7	141	71	
食品安全対策8	142		
食品安全対策9	143	72	
食品安全対策10	144		
食品と化学物質1	145	73	
食品と化学物質2	146		
食品と化学物質3	147	74	
食品と化学物質4	148		
食品と化学物質5	149	75	
食品と化学物質6	150		

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科																																																																
教科科目名	調理理論		年度	2025																																																																
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修																																																															
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	150	授業回数	75																																																															
教員名	小竹牧、戸田純弘、 可児慶大、中野真道 他	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外																																																																	
科目概要	<p>この授業は火口のある調理台を教壇とする専用教室で行う。</p> <p>日本料理・西洋料理・中国料理という料理ジャンルに、「調理法」という横ぐしをさして横断的に学ぶ。そうすることでそれぞれの料理の相違点も、より明確に把握できるようになる。</p> <p>「おいしさ=調理法×食材」という原則の正しさを「ライブキッチン」で体感する。料理のデモンストレーションを見て、できあがった料理を試食することで、「おいしさ」を理屈としてだけではなく、感覚的なものとしても、強い印象とともに記憶に刻み付ける。</p>																																																																			
到達目標	<p>調理師に必要な知識として、おいしさの科学、調理法(器具・器機の操作)、基本的な食材の特性など、調理するうえで必須の基礎知識を習得する科目。</p> <p>「おいしさ=調理法×食材」と考えることで、このおいしさの方程式を主体的に活用して、自分のおいしさを作るための基礎を身に付ける。</p>																																																																			
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>																																																																			
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)																																																															
<table border="1"> <tbody> <tr><td>日本のだし汁1</td><td>1</td><td rowspan="4">1</td></tr> <tr><td>日本のだし汁2</td><td>2</td></tr> <tr><td>日本のだし汁3</td><td>3</td></tr> <tr><td>日本のだし汁4</td><td>4</td></tr> <tr><td>椀物1</td><td>5</td><td rowspan="3">2</td></tr> <tr><td>椀物2</td><td>6</td></tr> <tr><td>椀物3</td><td>7</td></tr> <tr><td>椀物4</td><td>8</td><td rowspan="3">3</td></tr> <tr><td>椀物5</td><td>9</td></tr> <tr><td>椀物6</td><td>10</td></tr> <tr><td>造り1</td><td>11</td><td rowspan="3">4</td></tr> <tr><td>造り2</td><td>12</td></tr> <tr><td>造り3</td><td>13</td></tr> <tr><td>造り4</td><td>14</td><td rowspan="3">5</td></tr> <tr><td>造り5</td><td>15</td></tr> <tr><td>造り6</td><td>16</td></tr> <tr><td>焼き物1</td><td>17</td><td rowspan="3">6</td></tr> <tr><td>焼き物2</td><td>18</td></tr> <tr><td>焼き物3</td><td>19</td></tr> <tr><td>焼き物4</td><td>20</td><td rowspan="3">7</td></tr> <tr><td>焼き物5</td><td>21</td></tr> <tr><td>焼き物6</td><td>22</td></tr> <tr><td>煮物1</td><td>23</td><td rowspan="3">8</td></tr> <tr><td>煮物2</td><td>24</td></tr> <tr><td>煮物3</td><td>25</td></tr> <tr><td>煮物4</td><td>26</td><td rowspan="3">9</td></tr> <tr><td>煮物5</td><td>27</td></tr> <tr><td>煮物6</td><td>28</td></tr> </tbody> </table>				日本のだし汁1	1	1	日本のだし汁2	2	日本のだし汁3	3	日本のだし汁4	4	椀物1	5	2	椀物2	6	椀物3	7	椀物4	8	3	椀物5	9	椀物6	10	造り1	11	4	造り2	12	造り3	13	造り4	14	5	造り5	15	造り6	16	焼き物1	17	6	焼き物2	18	焼き物3	19	焼き物4	20	7	焼き物5	21	焼き物6	22	煮物1	23	8	煮物2	24	煮物3	25	煮物4	26	9	煮物5	27	煮物6	28
日本のだし汁1	1	1																																																																		
日本のだし汁2	2																																																																			
日本のだし汁3	3																																																																			
日本のだし汁4	4																																																																			
椀物1	5	2																																																																		
椀物2	6																																																																			
椀物3	7																																																																			
椀物4	8	3																																																																		
椀物5	9																																																																			
椀物6	10																																																																			
造り1	11	4																																																																		
造り2	12																																																																			
造り3	13																																																																			
造り4	14	5																																																																		
造り5	15																																																																			
造り6	16																																																																			
焼き物1	17	6																																																																		
焼き物2	18																																																																			
焼き物3	19																																																																			
焼き物4	20	7																																																																		
焼き物5	21																																																																			
焼き物6	22																																																																			
煮物1	23	8																																																																		
煮物2	24																																																																			
煮物3	25																																																																			
煮物4	26	9																																																																		
煮物5	27																																																																			
煮物6	28																																																																			

揚げ物1	29	15
揚げ物2	30	
揚げ物3	31	16
揚げ物4	32	
蒸し物1	33	17
蒸し物2	34	
蒸し物3	35	18
蒸し物4	36	
酢の物、和え物、浸し物1	37	19
酢の物、和え物、浸し物2	38	
酢の物、和え物、浸し物3	39	20
酢の物、和え物、浸し物4	40	
ご飯物1	41	21
ご飯物2	42	
ご飯物3	43	22
ご飯物4	44	
練り物、寄せ物、流し物1	45	23
練り物、寄せ物、流し物2	46	
練り物、寄せ物、流し物3	47	24
練り物、寄せ物、流し物4	48	
甘味、水菓子1	49	25
甘味、水菓子2	50	
甘味、水菓子3	51	26
甘味、水菓子4	52	
年中行事1	53	27
年中行事2	54	
年中行事3	55	28
年中行事4	56	
会席料理1	57	29
会席料理2	58	
会席料理3	59	30
会席料理4	60	
会席料理5	61	31
会席料理6	62	
会席料理7	63	32
会席料理8	64	
西洋料理の概要1	65	33
西洋料理の概要2	66	
西洋料理の概要3	67	34
西洋料理の概要4	68	
西洋料理の概要5	69	35
西洋料理の概要6	70	
西洋料理の食文化1	71	36
西洋料理の食文化2	72	
西洋料理の食文化3	73	37
西洋料理の食文化4	74	
西洋料理の調理技法1	75	38
西洋料理の調理技法2	76	
西洋料理の調理技法3	77	39
西洋料理の調理技法4	78	
西洋料理の調理技法5	79	40
西洋料理の調理技法6	80	
西洋料理の調理技法7	81	41
西洋料理の調理技法8	82	
西洋料理の調理技法9	83	42
西洋料理の調理技法10	84	
西洋料理の調理技法11	85	43
西洋料理の調理技法12	86	
西洋料理の調理技法13	87	44
西洋料理の調理技法14	88	
西洋料理の調理技法15	89	45
西洋料理の調理技法16	90	
西洋料理の調理技法17	91	46
西洋料理の調理技法18	92	

西洋料理理論	西洋料理の調理技法19	93	47
	西洋料理の調理技法20	94	
	西洋料理の調理技法21	95	48
	西洋料理の調理技法22	96	
	西洋料理の調理技法23	97	49
	西洋料理の調理技法24	98	
	西洋料理の調理技法25	99	50
	西洋料理の調理技法26	100	
	西洋料理の調理技法27	101	51
	西洋料理の調理技法28	102	
	西洋料理の調理技法29	103	52
	西洋料理の調理技法30	104	
	西洋料理の調理技法31	105	53
	西洋料理の調理技法32	106	
	西洋料理の調理技法33	107	54
	西洋料理の調理技法34	108	
	西洋料理の調理技法35	109	55
	西洋料理の調理技法36	110	
	西洋料理の調理技法37	111	56
	西洋料理の調理技法38	112	
	西洋料理の調理技法39	113	57
	西洋料理の調理技法40	114	
	西洋の食材1	115	58
	西洋の食材2	116	
	西洋の食材3	117	59
	西洋の食材4	118	
	西洋の食材5	119	60
	西洋の食材6	120	
	西洋の食材7	121	61
	西洋の食材8	122	
西洋の食材9	123	62	
西洋の食材10	124		
西洋の食材11	125	63	
西洋の食材12	126		
西洋の食材13	127	64	
西洋の食材14	128		
西洋の食材15	129	65	
西洋の食材16	130		
西洋の食材17	131	66	
西洋の食材18	132		
西洋の食材19	133	67	
西洋の食材20	134		
中国料理概要1	135	68	
中国料理概要2	136		
中国料理概要3	137	69	
中国料理概要4	138		
中国調理技法1	139	70	
中国調理技法2	140		
中国調理技法3	141	71	
中国調理技法4	142		
中国調理技法5	143	72	
中国調理技法6	144		
中国調理技法7	145	73	
中国調理技法8	146		
中国調理技法9	147	74	
中国調理技法10	148		
中国調理技法11	149	75	
中国調理技法12	150		

中国料理理論

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食文化概論		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	30	授業回数	15
教員名	福留奈美、伊藤有紀		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>日本料理・西洋料理・中国料理という料理ジャンルについて、食文化的な視点から、すなわち、それに関わる年中行事、食事作法、歴史、地理などの観点から概観し、比較できるようになることで、料理としての特徴や違いへの理解を深める。視覚的な資料を多用する講義形式の授業がメインになるが、グループワークも適宜実施することで、記憶への定着も高める。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な知識として、食文化という概念のもつ多様性を理解し、食文化という視点から、日本料理、さらには、世界の料理を学び、これから日本の食文化の継承・発展を担う調理師としての土台を作る。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期試験のほか、グループワークなどに対する取り組み姿勢や課題提出なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
食と文化	食文化の成り立ち、多様な食文化			1	1
	食文化の共通化と国際化			2	
日本の食文化	日本の食文化史1			3	2
	日本の食文化史2			4	
	日本の食文化史3			5	3
	日本の食文化史4			6	
	日本の料理様式1			7	4
	日本の料理様式2			8	
	和食文化の特徴・食器・作法			9	5
	日本の料理様式3			10	
	行事食と郷土料理1			11	6
	行事食と郷土料理2			12	
	地域の食文化紹介と提案1			13	7
	地域の食文化紹介と提案2			14	
	現代の食生活と未来の食文化1			15	8
	現代の食生活と未来の食文化2			16	
西洋の食文化	フランス料理の歴史と特徴1			17	9
	フランス料理の歴史と特徴2			18	
	フランスの地方料理とワイン文化			19	10
	欧米諸国の料理の特徴1			20	
	欧米諸国の料理の特徴2			21	11
	欧米諸国の料理の特徴3			22	
中国・アジア諸国の食文化	中国料理の歴史と特徴			23	12
	中国の地方料理と食文化			24	
	アジアその他の国々の料理の特徴1			25	13
	アジアその他の国々の料理の特徴2			26	
世界の料理と食文化	異文化の影響とフュージョン料理1			27	14
	異文化の影響とフュージョン料理2			28	
	私の考えるフュージョン料理1			29	15
	私の考えるフュージョン料理2			30	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	調理実習		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	350	授業回数	175
教員名	小竹龍児、加藤朋子、 石橋良孝、中野真道 他	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外		
科目概要	<p>この授業では2種類の専用実習室を使用する。ひとつは、グループで調理を行うための実習室(2限連続の授業で週2回)で、もうひとつは、個人で技能を習得するための実習室(3限連続授業で週1回)。火口のあるエリアと作業台のみあるエリアを2チームが交代で使用)で行う。いずれの実習内容も、動画視聴などによって事前学習することが前提となっており、実習室内に設置された教壇では、重要ポイントの解説やデモンストレーションをライブで行う。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な技術として、日本料理、西洋料理をメインに調理に関わる基礎的な知識や技能を習得する科目。専用実習室において、反復練習によって基本技能を習得し、和・洋・中それぞれの基本的な料理を作ることで、衛生的で安全な材料や器具の扱い方、さらに、下処理、調理、調味、盛り付けなど、各調理工程の基礎的な作業方法を習得する。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>定期試験「実技試験」 授業内評価「小テスト」 *採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
	包丁の名称と扱い方1	1		1	
	包丁の名称と扱い方2	2			
	包丁の名称と扱い方3	3		2	
	包丁の名称と扱い方4	4			
	包丁の名称と扱い方5	5		3	
	包丁の名称と扱い方6	6			
	基本操作1	7		4	
	基本操作2	8			
	基本操作3	9		5	
	基本操作4	10			
	基本操作5	11		6	
	基本操作6	12			
	基本操作7	13		7	
	基本操作8	14			
	基本操作9	15		8	
	基本操作10	16			
	基本操作11	17		9	
	基本操作12	18			
	基本操作13	19		10	
	基本操作14	20			
	基本操作15	21		11	
	基本操作16	22			
	基本操作17	23		12	
	基本操作18	24			
	基本操作19	25		13	
	基本操作20	26			
	基本操作21	27		14	
	基本操作22	28			
	基本操作23	29		15	
	基本操作24	30			
	基本操作25	31		16	
	基本操作26	32			

基本操作27	33	17
基本操作28	34	
基本操作29	35	18
基本操作30	36	
基本操作31	37	19
基本操作32	38	
基本操作33	39	20
基本操作34	40	
基本操作35	41	21
基本操作36	42	
基本操作37	43	22
基本操作38	44	
食材に合わせた調理法1	45	23
食材に合わせた調理法2	46	
食材に合わせた調理法3	47	24
食材に合わせた調理法4	48	
食材に合わせた調理法5	49	25
食材に合わせた調理法6	50	
食材に合わせた調理法7	51	26
食材に合わせた調理法8	52	
食材に合わせた調理法9	53	27
食材に合わせた調理法10	54	
食材に合わせた調理法11	55	28
食材に合わせた調理法12	56	
食材に合わせた調理法13	57	29
食材に合わせた調理法14	58	
食材に合わせた調理法15	59	30
食材に合わせた調理法16	60	
食材に合わせた調理法17	61	31
食材に合わせた調理法18	62	
食材に合わせた調理法19	63	32
食材に合わせた調理法20	64	
食材に合わせた調理法21	65	33
食材に合わせた調理法22	66	
食材に合わせた調理法23	67	34
食材に合わせた調理法24	68	
食材に合わせた調理法25	69	35
食材に合わせた調理法26	70	
食材に合わせた調理法27	71	36
食材に合わせた調理法28	72	
食材に合わせた調理法29	73	37
食材に合わせた調理法30	74	
食材に合わせた調理法31	75	38
食材に合わせた調理法32	76	
食材に合わせた調理法33	77	39
食材に合わせた調理法34	78	
食材に合わせた調理法35	79	40
食材に合わせた調理法36	80	
食材に合わせた調理法37	81	41
食材に合わせた調理法38	82	
食材に合わせた調理法39	83	42
食材に合わせた調理法40	84	
食材に合わせた調理法41	85	43
食材に合わせた調理法42	86	
食材に合わせた調理法43	87	44
食材に合わせた調理法44	88	
食材に合わせた調理法45	89	45
食材に合わせた調理法46	90	
食材に合わせた調理法47	91	46
食材に合わせた調理法48	92	
食材に合わせた調理法49	93	47
食材に合わせた調理法50	94	

食材に合わせた調理法51	95	48
食材に合わせた調理法52	96	
食材に合わせた調理法53	97	49
食材に合わせた調理法54	98	
食材に合わせた調理法55	99	50
食材に合わせた調理法56	100	
食材に合わせた調理法57	101	51
食材に合わせた調理法58	102	
食材に合わせた調理法59	103	52
食材に合わせた調理法60	104	
食材に合わせた調理法61	105	53
食材に合わせた調理法62	106	
食材に合わせた調理法63	107	54
食材に合わせた調理法64	108	
食材に合わせた調理法65	109	55
食材に合わせた調理法66	110	
食材に合わせた調理法67	111	56
食材に合わせた調理法68	112	
食材に合わせた調理法69	113	57
食材に合わせた調理法70	114	
食材に合わせた調理法71	115	58
食材に合わせた調理法72	116	
食材に合わせた調理法73	117	59
食材に合わせた調理法74	118	
食材に合わせた調理法75	119	60
食材に合わせた調理法76	120	
食材に合わせた調理法77	121	61
食材に合わせた調理法78	122	
食材に合わせた調理法79	123	62
食材に合わせた調理法80	124	
食材に合わせた調理法81	125	63
食材に合わせた調理法82	126	
食材に合わせた調理法83	127	64
食材に合わせた調理法84	128	
食材に合わせた調理法85	129	65
食材に合わせた調理法86	130	
食材に合わせた調理法87	131	66
食材に合わせた調理法88	132	
食材に合わせた調理法89	133	67
食材に合わせた調理法90	134	
食材に合わせた調理法91	135	68
食材に合わせた調理法92	136	
食材に合わせた調理法93	137	69
食材に合わせた調理法94	138	
食材に合わせた調理法95	139	70
食材に合わせた調理法96	140	
技術評価1	141	71
技術評価2	142	
技術評価3	143	72
技術評価4	144	
技術評価5	145	73
技術評価6	146	
技術評価7	147	74
技術評価8	148	
技術評価9	149	75
技術評価10	150	
技術評価11	151	76
技術評価12	152	
包丁の名称と扱い方1	153	77
包丁の名称と扱い方2	154	
包丁の名称と扱い方3	155	78
包丁の名称と扱い方4	156	

包丁の扱い方、切り方1	157	79
包丁の扱い方、切り方2	158	
包丁の扱い方、切り方3	159	80
包丁の扱い方、切り方4	160	
包丁の扱い方、切り方5	161	81
包丁の扱い方、切り方6	162	
包丁の扱い方、切り方7	163	82
包丁の扱い方、切り方8	164	
調理器具の扱い方1	165	83
調理器具の扱い方2	166	
調理器具の扱い方3	167	84
調理器具の扱い方4	168	
調理器具の扱い方5	169	85
調理器具の扱い方6	170	
調理器具の扱い方7	171	86
調理器具の扱い方8	172	
調理の基本操作、調味、切り方1	173	87
調理の基本操作、調味、切り方2	174	
調理の基本操作、調味、切り方3	175	88
調理の基本操作、調味、切り方4	176	
調理の基本操作、調味、切り方5	177	89
調理の基本操作、調味、切り方6	178	
調理の基本操作、調味、切り方7	179	90
調理の基本操作、調味、切り方8	180	
調理の基本操作、調味、切り方9	181	91
調理の基本操作、調味、切り方10	182	
調理の基本操作、調味、切り方11	183	92
調理の基本操作、調味、切り方12	184	
調理の基本操作、調味、切り方13	185	93
調理の基本操作、調味、切り方14	186	
調理の基本操作、調味、切り方15	187	94
調理の基本操作、調味、切り方16	188	
調理の基本操作、調味、切り方17	189	95
調理の基本操作、調味、切り方18	190	
調理の基本操作、調味、切り方19	191	96
調理の基本操作、調味、切り方20	192	
調理の基本操作、調味、切り方21	193	97
調理の基本操作、調味、切り方22	194	
調理の基本操作、調味、切り方23	195	98
調理の基本操作、調味、切り方24	196	
調理の基本操作、調味、切り方25	197	99
調理の基本操作、調味、切り方26	198	
調理の基本操作、調味、切り方27	199	100
調理の基本操作、調味、切り方28	200	
調理の基本操作、調味、切り方29	201	101
調理の基本操作、調味、切り方30	202	
調理の基本操作、調味、切り方31	203	102
調理の基本操作、調味、切り方32	204	
調理の基本操作、調味、切り方33	205	103
調理の基本操作、調味、切り方34	206	
調理の基本操作、調味、切り方35	207	104
調理の基本操作、調味、切り方36	208	
調理の基本操作、調味、切り方37	209	105
調理の基本操作、調味、切り方38	210	
調理の基本操作、調味、切り方39	211	106
調理の基本操作、調味、切り方40	212	
調理の基本操作、調味、切り方41	213	107
調理の基本操作、調味、切り方42	214	
調理の基本操作、調味、切り方43	215	108
調理の基本操作、調味、切り方44	216	
食材に合わせた調理法1	217	109
食材に合わせた調理法2	218	

食材に合わせた調理法3	219	110
食材に合わせた調理法4	220	
食材に合わせた調理法5	221	111
食材に合わせた調理法6	222	
食材に合わせた調理法7	223	112
食材に合わせた調理法8	224	
食材に合わせた調理法9	225	113
食材に合わせた調理法10	226	
食材に合わせた調理法11	227	114
食材に合わせた調理法12	228	
食材に合わせた調理法13	229	115
食材に合わせた調理法14	230	
食材に合わせた調理法15	231	116
食材に合わせた調理法16	232	
食材に合わせた調理法17	233	117
食材に合わせた調理法18	234	
食材に合わせた調理法19	235	118
食材に合わせた調理法20	236	
食材に合わせた調理法21	237	119
食材に合わせた調理法22	238	
食材に合わせた調理法23	239	120
食材に合わせた調理法24	240	
食材に合わせた調理法25	241	121
食材に合わせた調理法26	242	
食材に合わせた調理法27	243	122
食材に合わせた調理法28	244	
食材に合わせた調理法29	245	123
食材に合わせた調理法30	246	
食材に合わせた調理法31	247	124
食材に合わせた調理法32	248	
食材に合わせた調理法33	249	125
食材に合わせた調理法34	250	
食材に合わせた調理法35	251	126
食材に合わせた調理法36	252	
食材に合わせた調理法37	253	127
食材に合わせた調理法38	254	
食材に合わせた調理法39	255	128
食材に合わせた調理法40	256	
食材に合わせた調理法41	257	129
食材に合わせた調理法42	258	
食材に合わせた調理法43	259	130
食材に合わせた調理法44	260	
食材に合わせた調理法45	261	131
食材に合わせた調理法46	262	
食材に合わせた調理法47	263	132
食材に合わせた調理法48	264	
食材に合わせた調理法49	265	133
食材に合わせた調理法50	266	
食材に合わせた調理法51	267	134
食材に合わせた調理法52	268	
食材に合わせた調理法53	269	135
食材に合わせた調理法54	270	
食材に合わせた調理法55	271	136
食材に合わせた調理法56	272	
食材に合わせた調理法57	273	137
食材に合わせた調理法58	274	
食材に合わせた調理法59	275	138
食材に合わせた調理法60	276	
食材に合わせた調理法61	277	139
食材に合わせた調理法62	278	
食材に合わせた調理法63	279	140
食材に合わせた調理法64	280	
技術評価1	281	141
技術評価2	282	

中国料理実習	技術評価3	283	142
	技術評価4	284	
	技術評価5	285	143
	技術評価6	286	
	技術評価7	287	144
	技術評価8	288	
	技術評価9	289	145
	技術評価10	290	
	技術評価11	291	146
	技術評価12	292	
	製菓実習1	293	147
	製菓実習2	294	
	製菓実習3	295	148
	製菓実習4	296	
	製菓実習5	297	149
	製菓実習6	298	
	製菓実習7	299	150
	製菓実習8	300	
	製菓実習9	301	151
	製菓実習10	302	
	製菓実習11	303	152
	製菓実習12	304	
	製菓実習13	305	153
	製菓実習14	306	
	製菓実習15	307	154
	製菓実習16	308	
	製菓実習17	309	155
	製菓実習18	310	
	製菓実習19	311	156
	製菓実習20	312	
製菓実習21	313	157	
製菓実習22	314		
製菓実習23	315	158	
製菓実習24	316		
製菓実習25	317	159	
製菓実習26	318		
製菓実習27	319	160	
製菓実習28	320		
製菓実習29	321	161	
製菓実習30	322		
調理実習	包丁の扱い方、切り方1	323	162
	包丁の扱い方、切り方2	324	
	包丁の扱い方、切り方3	325	163
	包丁の扱い方、切り方4	326	
	点心の基礎1	327	164
	点心の基礎2	328	
	点心の基礎3	329	165
	点心の基礎4	330	
	調理の基本操作、調味、切り方1	331	166
	調理の基本操作、調味、切り方2	332	
	調理の基本操作、調味、切り方3	333	167
	調理の基本操作、調味、切り方4	334	
	調理の基本操作、調味、切り方5	335	168
	調理の基本操作、調味、切り方6	336	
	調理の基本操作、調味、切り方7	337	169
	調理の基本操作、調味、切り方8	338	
	調理の基本操作、調味、切り方9	339	170
	調理の基本操作、調味、切り方10	340	
	調理の基本操作、調味、切り方11	341	171
	調理の基本操作、調味、切り方12	342	
調理の基本操作、調味、切り方13	343	172	
調理の基本操作、調味、切り方14	344		
調理の基本操作、調味、切り方15	345	173	
調理の基本操作、調味、切り方16	346		
調理の基本操作、調味、切り方17	347	174	
調理の基本操作、調味、切り方18	348		
調理の基本操作、調味、切り方19	349	175	
調理の基本操作、調味、切り方20	350		

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	総合調理実習		年度	2025	
学年	第1学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	92	授業回数	46
教員名	池田有至、羽根真樹、井村貢、福原義昭、 上野賢一郎、下川貞造、渡貫淳子	実務経験のある 教員科目	◎ 対象 ○ 対象外		
教員の実務経験の概要	<p>池田は、セイショウトレーディングコーポレーション他において45年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>羽根は、アニヴェルセル株式会社他において38年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>井村は、プリオホールディングス株式会社において13年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>福原は、株式会社立飛ホールディングス他において25年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p> <p>上野は、株式会社立飛スピタリティマネジメント他において31年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。</p> <p>下川は、銀鱗荘他において59年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。</p> <p>渡貫は、フーディーフード株式会社他において23年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。</p>				
科目概要	<p>調理班とサービス班に分かれ、それぞれ異なる内容を学ぶ。調理班は、実務経験のある教員から指導を受け、集団調理実習を行う。サービス班は、器やテーブルセット、料理のサーブだけでなく、食に関わる様々な知識や技能を学び習得する。</p> <p>客席を模した喫食スペースがある実習室で、通常の実習では意識されることのないお客様への提供を念頭におき、より現場に近い意識をもって料理を提供する。現場や2年次科目の応用調理実習(レストラン形式の実習)に繋がるような料理人・サービス人としての知識と技能のベースを作る。</p>				
到達目標	<p>調理師に必要な技術として、献立作成、衛生管理、大量調理、接客サービス、食卓の演出、顧客管理など、飲食店全体の運営に関わる知識と技能を習得する。</p> <p>指定された料理のフローダイアグラム、タイムテーブルの作成、衛生的で適切な手順での調理が出来るようになる。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>前期、後期ごとに、定期試験での筆記試験のほか、授業内の筆記小テスト、フローダイアグラム・タイムテーブルの作成、グループでの料理作成の出来栄えで評価する。</p> <p>なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)
調理施設・設備	施設、設備1		1	1	1
	施設、設備2		2		
	施設、設備3		3		
	施設、設備4		4		
西洋調理実習	接客サービス1		5	3	3
	接客サービス2		6		
	接客サービス3		7		
	接客サービス4		8		
	接客サービス5		9	5	5
	接客サービス6		10		
	接客サービス7		11		
	接客サービス8		12		
日本調理実習	接客サービス1		13	7	7
	接客サービス2		14		
	接客サービス3		15		
	接客サービス4		16		
	接客サービス5		17	9	9
	接客サービス6		18		
	接客サービス7		19		
	接客サービス8		20		
西洋調理実習	集団調理実習1		21	11	11
	集団調理実習2		22		
	集団調理実習3		23		
	集団調理実習4		24		
	集団調理実習5		25	13	13
	集団調理実習6		26		
	集団調理実習7		27		
	集団調理実習8		28		

日本調理実習	集団調理実習1	29	15
	集団調理実習2	30	
	集団調理実習3	31	
	集団調理実習4	32	
	集団調理実習5	33	16
	集団調理実習6	34	
	集団調理実習7	35	
	集団調理実習8	36	
西洋調理実習	食物アレルギーへの対応1	37	19
	食物アレルギーへの対応2	38	
	食物アレルギーへの対応3	39	
	食物アレルギーへの対応4	40	
	食物アレルギーへの対応5	41	20
	食物アレルギーへの対応6	42	
	食物アレルギーへの対応7	43	
	食物アレルギーへの対応8	44	
日本調理実習	調理システム1	45	23
	調理システム2	46	
	調理システム3	47	
	調理システム4	48	
	調理システム5	49	24
	調理システム6	50	
	調理システム7	51	
	調理システム8	52	
西洋調理実習	調理システム1	53	27
	調理システム2	54	
	調理システム3	55	
	調理システム4	56	
	調理システム5	57	28
	調理システム6	58	
	調理システム7	59	
	調理システム8	60	
日本調理実習	集団調理実習9	61	31
	集団調理実習10	62	
	集団調理実習11	63	
	集団調理実習12	64	
	集団調理実習13	65	32
	集団調理実習14	66	
	集団調理実習15	67	
	集団調理実習16	68	
西洋調理実習	食卓の演出1	69	35
	食卓の演出2	70	
	食卓の演出3	71	
	食卓の演出4	72	
	食卓の演出5	73	36
	食卓の演出6	74	
	食卓の演出7	75	
	食卓の演出8	76	
日本調理実習	大量調理の特徴と調理技術1	77	39
	大量調理の特徴と調理技術2	78	
	大量調理の特徴と調理技術3	79	
	大量調理の特徴と調理技術4	80	
	大量調理の特徴と調理技術5	81	40
	大量調理の特徴と調理技術6	82	
	大量調理の特徴と調理技術7	83	
	大量調理の特徴と調理技術8	84	
西洋調理実習	調理師とフードビジネス1	85	43
	調理師とフードビジネス2	86	
	調理師とフードビジネス3	87	
	調理師とフードビジネス4	88	
	調理師とフードビジネス5	89	44
	調理師とフードビジネス6	90	
	調理師とフードビジネス7	91	
	調理師とフードビジネス8	92	