

# 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	キャリアマネジメント		年度	2025	
学年	第2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)	36	授業回数	18
教員名	茂木秀夫 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、授業テーマに沿ったグループワークなども適宜行う。授業内容は、「ホスピタリティマインド(レストランサービス)」「経営者視点」「プランディング」「顧客管理」「クレーム処理」「コスト管理」「原価計算」など、店舗を営業・経営していくうえで必要な知識を獲得するものとなっている。</p> <p>教科横断による学びとして、「応用調理実習(レストラン実習)」では、この授業で得た知識を運用することで、学習成果を測ることができる。</p>				
到達目標	<p>キャリアマネジメントとは、キャリアをどのように構築するか計画し、実行していくことを言う。この授業では、学生が主体的に自らのキャリアを設計し、具体的にこれを構築するための力を育む。つまり、自分の将来設計に沿った就職先の選択から、就職後の店舗運営に求められる経営ノウハウの土台となる知識を獲得し、店舗経営の現場で活躍して、キャリアを積み上げることのできる力を身に付ける。</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)
ホスピタリティ	ホスピタリティ1			1	1
	ホスピタリティ2			2	
	ホスピタリティ3			3	2
	ホスピタリティ4			4	
	ホスピタリティ5			5	
	ホスピタリティ6			6	3
	ホスピタリティ7			7	
	ホスピタリティ8			8	4
	ホスピタリティ9			9	
	ホスピタリティ10			10	5
	ホスピタリティ11			11	
	ホスピタリティ12			12	6
	ホスピタリティ13			13	
	ホスピタリティ14			14	7
組織マネジメント	組織マネジメント1			15	
	組織マネジメント2			16	8
	組織マネジメント3			17	
	組織マネジメント4			18	9
	組織マネジメント5			19	
	組織マネジメント6			20	10
フードビジネス	フードビジネス1			21	
	フードビジネス2			22	11
	フードビジネス3			23	
	フードビジネス4			24	12
	フードビジネス5			25	
	フードビジネス6			26	13
	フードビジネス7			27	
	フードビジネス8			28	14
	フードビジネス9			29	
	フードビジネス10			30	15
	フードビジネス11			31	
	フードビジネス12			32	16
	フードビジネス13			33	
	フードビジネス14			34	17
	フードビジネス15			35	
	フードビジネス16			36	18

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	英語		年度	2025	
学年	第2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)	36	授業回数	18
教員名	大渕美紀、呉映儒		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、オンライン教材の使用や学生のグループワークも行う。一般的な英語授業でなく、「飲食店」で必要な英語に特化して、飲食店で取り扱う食材、調味料、調理法、おいしさの英語表現や、飲食店でのお客様対応（お客様の出迎え～予約確認～席へのご案内～食べ物と飲み物の提供）を実践を交えて学ぶ。オンライン教材を活用し、音声を聞いたり、発話したり、映像を見たりすることで実際の雰囲気を想像しながら、英語を学ぶことができる。また、オンライン教材を活用することで、授業外でも予習、復習が可能。飲食店に特化した英語力を身に付け、国内・国外を問わず活躍できるようになることを目指す。</p>				
到達目標	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、国際的なコミュニケーション能力を身に付ける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、この教科への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。				
飲食店での接客英語	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)
	英語の接客表現と料理に関する英単語1	1			1
	英語の接客表現と料理に関する英単語2	2			
	英語の接客表現と料理に関する英単語3	3			2
	英語の接客表現と料理に関する英単語4	4			
	英語の接客表現と料理に関する英単語5	5			3
	英語の接客表現と料理に関する英単語6	6			
	英語の接客表現と料理に関する英単語7	7			4
	英語の接客表現と料理に関する英単語8	8			
	英語の接客表現と料理に関する英単語9	9			5
	英語の接客表現と料理に関する英単語10	10			
	英語の接客表現と料理に関する英単語11	11			6
	英語の接客表現と料理に関する英単語12	12			
	英語の接客表現と料理に関する英単語13	13			7
	英語の接客表現と料理に関する英単語14	14			
	英語の接客表現と料理に関する英単語15	15			8
	英語の接客表現と料理に関する英単語16	16			
	英語の接客表現と料理に関する英単語17	17			9
	英語の接客表現と料理に関する英単語18	18			
	英語の接客表現と料理に関する英単語19	19			10
	英語の接客表現と料理に関する英単語20	20			
	英語の接客表現と料理に関する英単語21	21			11
	英語の接客表現と料理に関する英単語22	22			
	英語の接客表現と料理に関する英単語23	23			12
	英語の接客表現と料理に関する英単語24	24			
	英語の接客表現と料理に関する英単語25	25			13
	英語の接客表現と料理に関する英単語26	26			
	英語の接客表現と料理に関する英単語27	27			14
	英語の接客表現と料理に関する英単語28	28			
	英語の接客表現と料理に関する英単語29	29			15
	英語の接客表現と料理に関する英単語30	30			
	英語の接客表現と料理に関する英単語31	31			16
	英語の接客表現と料理に関する英単語32	32			
	英語の接客表現と料理に関する英単語33	33			17
	英語の接客表現と料理に関する英単語34	34			
	英語の接客表現と料理に関する英単語35	35			18
	英語の接客表現と料理に関する英単語36	36			

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	飲食店HACCP		年度	2025	
学年	第2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)	40	授業回数	20
教員名	山迫千晶、安保有利子		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>グループワークや演習を中心に授業を進行する。この授業では、1年次の「食品の安全と衛生」で学んだ基礎知識を、飲食店という現場でどう活用するかという手法を学ぶ。科目横断的な学びとして、応用調理実習のメニューを用い、「フローダイアグラム(製造工程一覧図)」へと展開し、「食材に潜む危害」や「受入れ～提供までの調理工程における危害」を洗い出し、その危害を未然に防ぐことができる衛生管理マニュアルを作成する。この考え方や手法が習慣化されることで、常に安全に配慮しながら調理することができるようになる。また、応用調理実習では、食材の検品、保管、下処理、調理、盛り付け、提供の一連を担い、実際にお客様へ料理を提供するため、飲食店HACCPでの学びの成果を体現することで、HACCP義務化にも対応した、現場に直結する深い学びを得ることができる。</p>				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>実習メニューについて、フローダイアグラム、アレルギー表示、食品表示を作成し、そこに潜む危害と、その危害を未然に防ぐ方法を具体的にあげ、他者に共有することができる。</li> <li>飲食店の業態、調理工程、使用する食材に応じた、衛生管理計画を考案・作成し、他者に共有することができる。</li> <li>他者の様々な考え方と共感し、衛生管理における自らの知見をさらに広げよう、活用しようと思うことができる。</li> <li>料理や菓子を作る際、常に安心・安全を意識して行動することができるようになる。</li> </ul>				
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>				
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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)
	HACCP概論1			1	1
	HACCP概論2			2	
	HACCP概論3			3	2
	HACCP概論4			4	
	HACCP概論5			5	3
	HACCP概論6			6	
	リスク管理1			7	4
	リスク管理2			8	
	リスク管理3			9	5
	リスク管理4			10	
	リスク管理5			11	6
	リスク管理6			12	
	リスク管理7			13	7
	リスク管理8			14	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化1			15	8
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化2			16	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化3			17	9
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化4			18	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化5			19	10
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化6			20	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化7			21	11
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化8			22	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化9			23	12
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化10			24	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化11			25	13
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化12			26	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化13			27	14
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化14			28	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化15			29	15
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化16			30	
	衛生管理マニュアル作成・演習1			31	16
	衛生管理マニュアル作成・演習2			32	
	衛生管理マニュアル作成・演習3			33	17
	衛生管理マニュアル作成・演習4			34	

衛生管理マニュアル作成・演習5	35	18
衛生管理マニュアル作成・演習6	36	
衛生管理マニュアル作成・演習7	37	19
衛生管理マニュアル作成・演習8	38	
衛生管理マニュアル作成・演習9	39	20
衛生管理マニュアル作成・演習10	40	

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	応用調理実習		年度	2025	
学年	第2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)	490	授業回数	245
教員名	片柳雅恵、秋元真一郎、満園聖、岡田裕、秋場直純、三浦和也 他	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外		
科目概要	この授業には、2種類の実習形態がある。ひとつは、レストランでの業務フローを実践する実習と、実習後の「振り返り」からなる「レストラン実習」である。実習後の「振り返り」では、実施したレストラン実習を振り返り、学生自らが反省点や課題点を見つけて出し、改善策を講じる機会とする。もうひとつは、「研究実習」で、ここではレストラン実習において設定された課題解決のための試作のほか、「応用調理理論」や「食文化産業概論」で学んだ知識を実際に試したり、活用すべく試作したりする機会となる。				
到達目標	レストランの一連の業務フロー(発注⇒仕入れ⇒仕込み⇒調理⇒サービス⇒提供⇒片付)の全工程を学生自身が実践することで、現場で必要とされる実践的な能力を身に付ける。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、実習室内での日常的な調理作業や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。				
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)
シミュレーション実習①	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解1			1	1
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解2			2	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解3			3	2
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解4			4	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解5			5	3
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解6			6	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解7			7	4
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解8			8	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解9			9	5
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解10			10	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解11			11	6
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解12			12	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解13			13	7
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解14			14	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解15			15	8
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解16			16	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解17			17	9
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解18			18	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解19			19	10
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解20			20	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解21			21	11
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解22			22	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解23			23	12
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解24			24	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解25			25	13
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解26			26	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解27			27	14
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解28			28	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解29			29	15
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解30			30	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解31			31	16
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解32			32	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解33			33	17
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解34			34	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解35			35	18
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解36			36	

シミュレーション実習②

レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解37	37	19
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解38	38	
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解39	39	20
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解40	40	
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解41	41	21
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解42	42	
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解43	43	22
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解44	44	
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解45	45	23
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解46	46	
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解47	47	24
レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解48	48	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方1	49	25
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方2	50	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方3	51	26
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方4	52	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方5	53	27
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方6	54	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方7	55	28
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方8	56	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方9	57	29
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方10	58	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方11	59	30
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方12	60	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方13	61	31
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方14	62	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方15	63	32
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方16	64	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方17	65	33
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方18	66	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方19	67	34
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方20	68	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方21	69	35
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方22	70	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方23	71	36
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方24	72	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方25	73	37
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方26	74	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方27	75	38
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方28	76	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方29	77	39
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方30	78	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方31	79	40
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方32	80	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方33	81	41
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方34	82	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方35	83	42
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方36	84	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方37	85	43
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方38	86	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方39	87	44
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方40	88	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方41	89	45
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方42	90	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方43	91	46
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方44	92	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方45	93	47
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方46	94	
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方47	95	48
レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方48	96	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断1	97	49
レストラン運営に必要な状況の把握と判断2	98	

シミュレーション実習③

レストラン運営に必要な状況の把握と判断3	99	50
レストラン運営に必要な状況の把握と判断4	100	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断5	101	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断6	102	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断7	103	52
レストラン運営に必要な状況の把握と判断8	104	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断9	105	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断10	106	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断11	107	54
レストラン運営に必要な状況の把握と判断12	108	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断13	109	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断14	110	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断15	111	56
レストラン運営に必要な状況の把握と判断16	112	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断17	113	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断18	114	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断19	115	58
レストラン運営に必要な状況の把握と判断20	116	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断21	117	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断22	118	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断23	119	60
レストラン運営に必要な状況の把握と判断24	120	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断25	121	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断26	122	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断27	123	62
レストラン運営に必要な状況の把握と判断28	124	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断29	125	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断30	126	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断31	127	64
レストラン運営に必要な状況の把握と判断32	128	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断33	129	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断34	130	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断35	131	66
レストラン運営に必要な状況の把握と判断36	132	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断37	133	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断38	134	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断39	135	68
レストラン運営に必要な状況の把握と判断40	136	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断41	137	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断42	138	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断43	139	70
レストラン運営に必要な状況の把握と判断44	140	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断45	141	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断46	142	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断47	143	72
レストラン運営に必要な状況の把握と判断48	144	
複合的な料理コースの構成理解と提供1	145	73
複合的な料理コースの構成理解と提供2	146	
複合的な料理コースの構成理解と提供3	147	
複合的な料理コースの構成理解と提供4	148	
複合的な料理コースの構成理解と提供5	149	75
複合的な料理コースの構成理解と提供6	150	
複合的な料理コースの構成理解と提供7	151	
複合的な料理コースの構成理解と提供8	152	
複合的な料理コースの構成理解と提供9	153	77
複合的な料理コースの構成理解と提供10	154	
複合的な料理コースの構成理解と提供11	155	
複合的な料理コースの構成理解と提供12	156	
複合的な料理コースの構成理解と提供13	157	79
複合的な料理コースの構成理解と提供14	158	
複合的な料理コースの構成理解と提供15	159	
複合的な料理コースの構成理解と提供16	160	
複合的な料理コースの構成理解と提供17	161	81
複合的な料理コースの構成理解と提供18	162	
複合的な料理コースの構成理解と提供19	163	
複合的な料理コースの構成理解と提供20	164	

シミュレーション実習④

複合的な料理コースの構成理解と提供21	165	83
複合的な料理コースの構成理解と提供22	166	
複合的な料理コースの構成理解と提供23	167	84
複合的な料理コースの構成理解と提供24	168	
複合的な料理コースの構成理解と提供25	169	85
複合的な料理コースの構成理解と提供26	170	
複合的な料理コースの構成理解と提供27	171	86
複合的な料理コースの構成理解と提供28	172	
複合的な料理コースの構成理解と提供29	173	87
複合的な料理コースの構成理解と提供30	174	
複合的な料理コースの構成理解と提供31	175	88
複合的な料理コースの構成理解と提供32	176	
複合的な料理コースの構成理解と提供33	177	89
複合的な料理コースの構成理解と提供34	178	
複合的な料理コースの構成理解と提供35	179	90
複合的な料理コースの構成理解と提供36	180	
複合的な料理コースの構成理解と提供37	181	91
複合的な料理コースの構成理解と提供38	182	
複合的な料理コースの構成理解と提供39	183	92
複合的な料理コースの構成理解と提供40	184	
複合的な料理コースの構成理解と提供41	185	93
複合的な料理コースの構成理解と提供42	186	
複合的な料理コースの構成理解と提供43	187	94
複合的な料理コースの構成理解と提供44	188	
複合的な料理コースの構成理解と提供45	189	95
複合的な料理コースの構成理解と提供46	190	
複合的な料理コースの構成理解と提供47	191	96
複合的な料理コースの構成理解と提供48	192	
協働力強化と改善1	193	97
協働力強化と改善2	194	
協働力強化と改善3	195	98
協働力強化と改善4	196	
協働力強化と改善5	197	99
協働力強化と改善6	198	
協働力強化と改善7	199	100
協働力強化と改善8	200	
協働力強化と改善9	201	101
協働力強化と改善10	202	
協働力強化と改善11	203	102
協働力強化と改善12	204	
協働力強化と改善13	205	103
協働力強化と改善14	206	
協働力強化と改善15	207	104
協働力強化と改善16	208	
協働力強化と改善17	209	105
協働力強化と改善18	210	
協働力強化と改善19	211	106
協働力強化と改善20	212	
協働力強化と改善21	213	107
協働力強化と改善22	214	
協働力強化と改善23	215	108
協働力強化と改善24	216	
協働力強化と改善25	217	109
協働力強化と改善26	218	
協働力強化と改善27	219	110
協働力強化と改善28	220	
協働力強化と改善29	221	111
協働力強化と改善30	222	
協働力強化と改善31	223	112
協働力強化と改善32	224	
協働力強化と改善33	225	113
協働力強化と改善34	226	
協働力強化と改善35	227	114
協働力強化と改善36	228	
協働力強化と改善37	229	115
協働力強化と改善38	230	

シミュレーション実習⑤

シミュレーション実習⑥

協働力強化と改善39	231	116
協働力強化と改善40	232	
協働力強化と改善41	233	117
協働力強化と改善42	234	
協働力強化と改善43	235	118
協働力強化と改善44	236	
協働力強化と改善45	237	119
協働力強化と改善46	238	
協働力強化と改善47	239	120
協働力強化と改善48	240	
店舗マネジメント1	241	121
店舗マネジメント2	242	
店舗マネジメント3	243	122
店舗マネジメント4	244	
店舗マネジメント5	245	123
店舗マネジメント6	246	
店舗マネジメント7	247	124
店舗マネジメント8	248	
店舗マネジメント9	249	125
店舗マネジメント10	250	
店舗マネジメント11	251	126
店舗マネジメント12	252	
店舗マネジメント13	253	127
店舗マネジメント14	254	
店舗マネジメント15	255	128
店舗マネジメント16	256	
店舗マネジメント17	257	129
店舗マネジメント18	258	
店舗マネジメント19	259	130
店舗マネジメント20	260	
店舗マネジメント21	261	131
店舗マネジメント22	262	
店舗マネジメント23	263	132
店舗マネジメント24	264	
店舗マネジメント25	265	133
店舗マネジメント26	266	
店舗マネジメント27	267	134
店舗マネジメント28	268	
店舗マネジメント29	269	135
店舗マネジメント30	270	
店舗マネジメント31	271	136
店舗マネジメント32	272	
店舗マネジメント33	273	137
店舗マネジメント34	274	
店舗マネジメント35	275	138
店舗マネジメント36	276	
店舗マネジメント37	277	139
店舗マネジメント38	278	
店舗マネジメント39	279	140
店舗マネジメント40	280	
店舗マネジメント41	281	141
店舗マネジメント42	282	
食中、食後に提供する飲料1	283	142
食中、食後に提供する飲料2	284	
食中、食後に提供する飲料3	285	143
食中、食後に提供する飲料4	286	
食中、食後に提供する飲料5	287	144
食中、食後に提供する飲料6	288	
食中、食後に提供する飲料7	289	145
食中、食後に提供する飲料8	290	
食中、食後に提供する飲料9	291	146
食中、食後に提供する飲料10	292	
食中、食後に提供する飲料11	293	147
食中、食後に提供する飲料12	294	
食中、食後に提供する飲料13	295	148
食中、食後に提供する飲料14	296	

サービス・接客①	食中、食後に提供する飲料15	297	149	
	食中、食後に提供する飲料16	298		
	食中、食後に提供する飲料17	299		
	食中、食後に提供する飲料18	300	150	
	食中、食後に提供する飲料19	301		
	食中、食後に提供する飲料20	302		
	食中、食後に提供する飲料21	303	151	
	食中、食後に提供する飲料22	304		
	食中、食後に提供する飲料23	305		
	食中、食後に提供する飲料24	306	152	
	食中、食後に提供する飲料25	307		
	食中、食後に提供する飲料26	308		
	食中、食後に提供する飲料27	309	153	
	食中、食後に提供する飲料28	310		
	食中、食後に提供する飲料29	311		
	食中、食後に提供する飲料30	312	154	
	料理と飲料の合わせ方1	313		
	料理と飲料の合わせ方2	314		
	料理と飲料の合わせ方3	315	155	
	料理と飲料の合わせ方4	316		
	料理と飲料の合わせ方5	317		
	料理と飲料の合わせ方6	318	156	
	料理と飲料の合わせ方7	319		
	料理と飲料の合わせ方8	320		
	料理と飲料の合わせ方9	321	157	
	料理と飲料の合わせ方10	322		
	料理と飲料の合わせ方11	323		
	料理と飲料の合わせ方12	324		
	サービス・接客②	サービスマンの立ち振る舞い1	325	158
		サービスマンの立ち振る舞い2	326	
サービスマンの立ち振る舞い3		327		
サービスマンの立ち振る舞い4		328	159	
サービスマンの立ち振る舞い5		329		
サービスマンの立ち振る舞い6		330		
サービス・接客③	サービスの準備と基本動作1	331	160	
	サービスの準備と基本動作2	332		
	サービスの準備と基本動作3	333		
	サービスの準備と基本動作4	334	161	
	サービスの準備と基本動作5	335		
	サービスの準備と基本動作6	336		
サービス・接客④	お客様との接し方1	337	162	
	お客様との接し方2	338		
	お客様との接し方3	339		
	お客様との接し方4	340	163	
	お客様との接し方5	341		
	お客様との接し方6	342		
サービス・接客⑤	サービスの基礎技能1	343	164	
	サービスの基礎技能2	344		
	サービスの基礎技能3	345		
	サービスの基礎技能4	346	165	
	サービスの基礎技能5	347		
	サービスの基礎技能6	348		
サービス・接客⑥	サービスの基礎技能7	349	166	
	サービスの基礎技能8	350		
	お客様ごとの対応力1	351		
	お客様ごとの対応力2	352	167	
	お客様ごとの対応力3	353		
	お客様ごとの対応力4	354		
サービス・接客⑦	お客様ごとの対応力5	355	168	
	お客様ごとの対応力6	356		
	お客様ごとの対応力7	357		
	お客様ごとの対応力8	358	169	
	お客様ごとの対応力9	359		
	お客様ごとの対応力10	360		

サービス・接客⑧	お客様ごとの対応力11	361	181
	お客様ごとの対応力12	362	
	お客様ごとの対応力13	363	
	お客様ごとの対応力14	364	
	お客様ごとの対応力15	365	182
	お客様ごとの対応力16	366	
	サービスの演出1	367	184
	サービスの演出2	368	
	サービスの演出3	369	
	サービスの演出4	370	
	サービスの演出5	371	185
	サービスの演出6	372	
	サービスの演出7	373	
	サービスの演出8	374	
	サービスの演出9	375	186
	サービスの演出10	376	
サービスの演出11	377		
サービスの演出12	378		
サービスの演出13	379	187	
サービスの演出14	380		
サービスの演出15	381		
サービスの演出16	382		
衛生管理実践1	383	188	
衛生管理実践2	384		
衛生管理実践3	385		
衛生管理実践4	386		
衛生管理実践5	387	189	
衛生管理実践6	388		
衛生管理実践7	389		
衛生管理実践8	390		
衛生管理実践9	391	190	
衛生管理実践10	392		
衛生管理実践11	393		
衛生管理実践12	394		
レシピ考案1	395	192	
レシピ考案2	396		
レシピ考案3	397		
レシピ考案4	398		
レシピ考案5	399	193	
レシピ考案6	400		
レシピ考案7	401		
レシピ考案8	402		
レシピ考案9	403	194	
レシピ考案10	404		
レシピ考案11	405		
レシピ考案12	406		
レシピ考案13	407	195	
レシピ考案14	408		
レシピ考案15	409		
レシピ考案16	410		
プレ発注・工程表作成1	411	196	
プレ発注・工程表作成2	412		
プレ発注・工程表作成3	413		
プレ発注・工程表作成4	414		
プレ発注・工程表作成5	415	197	
プレ発注・工程表作成6	416		
プレ発注・工程表作成7	417		
プレ発注・工程表作成8	418		
プレ発注・工程表作成9	419	198	
プレ発注・工程表作成10	420		
プレ発注・工程表作成11	421		
プレ発注・工程表作成12	422		
プレ発注・工程表作成13	423	199	
プレ発注・工程表作成14	424		
プレ発注・工程表作成15	425		
プレ発注・工程表作成16	426		

オリジナルコースメニュー

プレ成果発表1	427	214
プレ成果発表2	428	
プレ成果発表3	429	215
プレ成果発表4	430	
プレ成果発表5	431	216
プレ成果発表6	432	
プレ成果発表7	433	217
プレ成果発表8	434	
プレ成果発表9	435	218
プレ成果発表10	436	
プレ成果発表11	437	219
プレ成果発表12	438	
結果検証1	439	220
結果検証2	440	
結果検証3	441	221
結果検証4	442	
結果検証5	443	222
結果検証6	444	
結果検証7	445	223
結果検証8	446	
発注・工程表作成1	447	224
発注・工程表作成2	448	
発注・工程表作成3	449	225
発注・工程表作成4	450	
発注・工程表作成5	451	226
発注・工程表作成6	452	
発注・工程表作成7	453	227
発注・工程表作成8	454	
検証改善1	455	228
検証改善2	456	
検証改善3	457	229
検証改善4	458	
発注・工程表作成1	459	230
発注・工程表作成2	460	
発注・工程表作成3	461	231
発注・工程表作成4	462	
成果発表1	463	232
成果発表2	464	
成果発表3	465	233
成果発表4	466	
成果発表5	467	234
成果発表6	468	
成果発表7	469	235
成果発表8	470	
成果発表9	471	236
成果発表10	472	
成果発表11	473	237
成果発表12	474	
成果発表13	475	238
成果発表14	476	
成果発表15	477	239
成果発表16	478	
結果検証1	479	240
結果検証2	480	
結果検証3	481	241
結果検証4	482	
結果検証5	483	242
結果検証6	484	
検証改善1	485	243
検証改善2	486	
検証改善3	487	244
検証改善4	488	
検証改善5	489	245
検証改善6	490	

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	応用総合調理実習		年度	2025	
学年	第2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)	140	授業回数	70
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、株式会社立飛ホ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>実務経験のある教員が担当する授業。ホテルなどにおけるパーティーや宴会料理の考え方など、1年生の「総合調理実習」で学んだことを活かして、実務家教員のサポートを受けながら、大量調理を含む一定数以上の料理の献立作成から提供までを学生が自分たちで協働して作り上げる。ホテルなどで実際に提供されているような季節感のある料理やイベント感を高めた特別メニューを提供するなど、お客様や営業を意識して、料理の考案やプレゼン、そして、提供を行う。</p>				
到達目標	<p>第1学年の「総合調理実習」を土台にして、実際の現場を模した料理提供の流れを実践し、営業店舗の運営のために料理人として身に付けておくべき知識と技能の運用能力を総合的に高める。</p>				
成績評価の方法 合否の基準	<p>成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、実習室内での日常的な調理作業や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)
応用店舗調理施設	店舗調理システム1			1	1
	店舗調理システム2			2	
	店舗調理システム3			3	2
	店舗調理システム4			4	
	店舗調理システム5			5	3
	店舗調理システム6			6	
	店舗調理システム7			7	4
	店舗調理システム8			8	
応用飲食店開業計画	フードビジネス1			9	5
	フードビジネス2			10	
	フードビジネス3			11	6
	フードビジネス4			12	
	フードビジネス5			13	7
	フードビジネス6			14	
	フードビジネス7			15	8
	フードビジネス8			16	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習1			17	9
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習2			18	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習3			19	10
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習4			20	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習5			21	11
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習6			22	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習7			23	12
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習8			24	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習9			25	13
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習10			26	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習11			27	14
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習12			28	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習13			29	15
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習14			30	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習15			31	16
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習16			32	

応用総合調理実習 I

蓄積した基礎を総合的に活用した実習17	33	17
蓄積した基礎を総合的に活用した実習18	34	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習19	35	18
蓄積した基礎を総合的に活用した実習20	36	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習21	37	19
蓄積した基礎を総合的に活用した実習22	38	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習23	39	20
蓄積した基礎を総合的に活用した実習24	40	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習25	41	21
蓄積した基礎を総合的に活用した実習26	42	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習27	43	22
蓄積した基礎を総合的に活用した実習28	44	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習29	45	23
蓄積した基礎を総合的に活用した実習30	46	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習31	47	24
蓄積した基礎を総合的に活用した実習32	48	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習33	49	25
蓄積した基礎を総合的に活用した実習34	50	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習35	51	26
蓄積した基礎を総合的に活用した実習36	52	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習37	53	27
蓄積した基礎を総合的に活用した実習38	54	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習39	55	28
蓄積した基礎を総合的に活用した実習40	56	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習41	57	29
蓄積した基礎を総合的に活用した実習42	58	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習43	59	30
蓄積した基礎を総合的に活用した実習44	60	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習45	61	31
蓄積した基礎を総合的に活用した実習46	62	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習47	63	32
蓄積した基礎を総合的に活用した実習48	64	
テーマ考察1	65	33
テーマ考察2	66	
テーマ考察3	67	34
テーマ考察4	68	
テーマ考察5	69	35
テーマ考察6	70	
テーマ考察7	71	36
テーマ考察8	72	
レシピ考察1	73	37
レシピ考察2	74	
レシピ考察3	75	38
レシピ考察4	76	
レシピ考察5	77	39
レシピ考察6	78	
レシピ考察7	79	40
レシピ考察8	80	
原価計算、作業工程表の作成1	81	41
原価計算、作業工程表の作成2	82	
原価計算、作業工程表の作成3	83	42
原価計算、作業工程表の作成4	84	
原価計算、作業工程表の作成5	85	43
原価計算、作業工程表の作成6	86	
原価計算、作業工程表の作成7	87	44
原価計算、作業工程表の作成8	88	
試作実習1	89	45
試作実習2	90	
試作実習3	91	46
試作実習4	92	
試作実習5	93	47
試作実習6	94	
試作実習7	95	48
試作実習8	96	
試作実習検証1	97	49
試作実習検証2	98	

試作実習検証3	99	50
試作実習検証4	100	
試作実習検証5	101	51
試作実習検証6	102	
試作実習検証7	103	52
試作実習検証8	104	
検証改善1	105	53
検証改善2	106	
検証改善3	107	54
検証改善4	108	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習1	109	55
蓄積した基礎を総合的に活用した実習2	110	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習3	111	56
蓄積した基礎を総合的に活用した実習4	112	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習5	113	57
蓄積した基礎を総合的に活用した実習6	114	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習7	115	58
蓄積した基礎を総合的に活用した実習8	116	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習9	117	59
蓄積した基礎を総合的に活用した実習10	118	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習11	119	60
蓄積した基礎を総合的に活用した実習12	120	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習13	121	61
蓄積した基礎を総合的に活用した実習14	122	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習15	123	62
蓄積した基礎を総合的に活用した実習16	124	
結果検証1	125	63
結果検証2	126	
結果検証3	127	64
結果検証4	128	
結果検証5	129	65
結果検証6	130	
結果検証7	131	66
結果検証8	132	
成果発表1	133	67
成果発表2	134	
成果発表3	135	68
成果発表4	136	
成果発表5	137	69
成果発表6	138	
成果発表7	139	70
成果発表8	140	

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	応用調理理論		年度	2025	
学年	第2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)	274	授業回数	137
教員名	片柳雅恵、秋元真一郎、満園聖、岡田裕、秋場直純、三浦和也 他	実務経験のある 教員科目	○ 対象 ◎ 対象外		
科目概要	<p>「おいしさ=調理法×食材」という方程式をライブキッチンで体感したり、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記憶に刻み付けるという学習方法は、1年次と変わらないが、内容は、塩の効果、メイラード反応、うま味の抽出、発酵、熟成、油脂の使い方、乳化、香り、加熱方法、食材の組み合わせ、味覚(フレーバーデッサン)、盛り付け、器など、1年目の「調理理論」では扱わなかった領域まで、学びは横断する。</p>				
到達目標	1年次に学んだ「調理理論」を土台にして、さらに、おいしさに焦点をあてた様々な調理科学的な知識やそれらを総合的に運用するためのノウハウを習得する。				
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)
塩の効果	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方1	1			1
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方2	2			
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方3	3			2
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方4	4			
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方5	5			3
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方6	6			
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方7	7			4
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方8	8			
熟成とは	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果1	9			5
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果2	10			
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果3	11			6
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果4	12			
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果5	13			7
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果6	14			
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果7	15			8
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果8	16			
メイラード反応について	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ1	17			9
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ2	18			
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ3	19			10
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ4	20			
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ5	21			11
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ6	22			
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ7	23			12
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ8	24			
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ9	25			13
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ10	26			
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ11	27			14
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ12	28			

香りの性質	香りの性質、成分、移し方1	29	15
	香りの性質、成分、移し方2	30	
	香りの性質、成分、移し方3	31	
	香りの性質、成分、移し方4	32	
乳化	香りの性質、成分、移し方5	33	17
	香りの性質、成分、移し方6	34	
	香りの性質、成分、移し方7	35	18
	香りの性質、成分、移し方8	36	
油脂の可能性	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット1	37	19
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット2	38	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット3	39	20
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット4	40	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット5	41	21
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット6	42	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット7	43	22
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット8	44	
旨味の抽出	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い1	45	23
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い2	46	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い3	47	24
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い4	48	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い5	49	25
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い6	50	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い7	51	26
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い8	52	
マリネの効果	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール1	53	27
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール2	54	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール3	55	28
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール4	56	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール5	57	29
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール6	58	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール7	59	30
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール8	60	
加熱と温度	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現1	61	31
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現2	62	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現3	63	32
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現4	64	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現5	65	33
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現6	66	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現7	67	34
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現8	68	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性1	69	35
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性2	70	
加熱と温度	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性3	71	36
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性4	72	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性5	73	37
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性6	74	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性7	75	38
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性8	76	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性9	77	39
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性10	78	

盛り付けによる感じ方	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性11	79	40
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性12	80	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性13	81	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性14	82	41
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性15	83	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性16	84	
食の造形、色彩	器による視覚の感じ方1	85	43
	器による視覚の感じ方2	86	
	器による視覚の感じ方3	87	
	器による視覚の感じ方4	88	44
	器による視覚の感じ方5	89	
	器による視覚の感じ方6	90	
	器による視覚の感じ方7	91	45
	器による視覚の感じ方8	92	
	器による視覚の感じ方9	93	
	器による視覚の感じ方10	94	
	器による視覚の感じ方11	95	46
	器による視覚の感じ方12	96	
	器による視覚の感じ方13	97	
	器による視覚の感じ方14	98	47
	器による視覚の感じ方15	99	
	器による視覚の感じ方16	100	
フレーバーデッサン	料理盛り付けのパターン分析1	101	51
	料理盛り付けのパターン分析2	102	
	料理盛り付けのパターン分析3	103	52
	料理盛り付けのパターン分析4	104	
	料理盛り付けのパターン分析5	105	53
	料理盛り付けのパターン分析6	106	
	料理盛り付けのパターン分析7	107	54
	料理盛り付けのパターン分析8	108	
食材のマリアージュ	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する1	109	55
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する2	110	
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する3	111	56
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する4	112	
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する5	113	57
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する6	114	
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する7	115	58
	食材を食べた時に広がる第一フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する8	116	

伝統料理の要素	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ1	125	63
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ2	126	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ3	127	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ4	128	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ5	129	65
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ6	130	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ7	131	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ8	132	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ9	133	67
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ10	134	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ11	135	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ12	136	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ13	137	69
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ14	138	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ15	139	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ16	140	
味覚	味覚の数値化と言語化1	141	71
	味覚の数値化と言語化2	142	
	味覚の数値化と言語化3	143	
	味覚の数値化と言語化4	144	
	味覚の数値化と言語化5	145	73
	味覚の数値化と言語化6	146	
	味覚の数値化と言語化7	147	
	味覚の数値化と言語化8	148	
料理哲学	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ1	149	75
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ2	150	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ3	151	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ4	152	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ5	153	77
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ6	154	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ7	155	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ8	156	
料理デザイン	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える1	157	79
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える2	158	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える3	159	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える4	160	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える5	161	81
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える6	162	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える7	163	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える8	164	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える9	165	83
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える10	166	

日本料理	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える!!	167	84
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える!!	168	
西洋料理	会席料理における八寸の特徴1	169	85
	会席料理における八寸の特徴2	170	
	会席料理における八寸の特徴3	171	
	会席料理における八寸の特徴4	172	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴1	173	87
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴2	174	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴3	175	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴4	176	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴5	177	89
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴6	178	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴7	179	
	店内、店外で提供する弁当の違いと特徴8	180	
	精進料理1	181	91
	精進料理2	182	
	精進料理3	183	
	精進料理4	184	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)1	185	93
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)2	186	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)3	187	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)4	188	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)5	189	95
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)6	190	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)7	191	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)8	192	
	郷土料理から見るイタリアの食1	193	97
	郷土料理から見るイタリアの食2	194	
	郷土料理から見るイタリアの食3	195	
	郷土料理から見るイタリアの食4	196	
	郷土料理から見るイタリアの食5	197	99
	郷土料理から見るイタリアの食6	198	
郷土料理から見るイタリアの食7	199		
郷土料理から見るイタリアの食8	200		
郷土料理から見るイタリアの食9	201	101	
郷土料理から見るイタリアの食10	202		
郷土料理から見るイタリアの食11	203		
郷土料理から見るイタリアの食12	204		
郷土料理から見るフランスの食1	205	103	
郷土料理から見るフランスの食2	206		
郷土料理から見るフランスの食3	207		
郷土料理から見るフランスの食4	208		
郷土料理から見るフランスの食5	209	105	
郷土料理から見るフランスの食6	210		
郷土料理から見るフランスの食7	211		
郷土料理から見るフランスの食8	212		
郷土料理から見るフランスの食9	213	107	
郷土料理から見るフランスの食10	214		
郷土料理から見るフランスの食11	215		
郷土料理から見るフランスの食12	216		
フランス・イタリア食材1	217	109	
フランス・イタリア食材2	218		
フランス・イタリア食材3	219		
フランス・イタリア食材4	220		
フランス・イタリア食材5	221	111	
フランス・イタリア食材6	222		
フランス・イタリア食材7	223		
フランス・イタリア食材8	224		
フランス・イタリア食材9	225	112	
フランス・イタリア食材10	226		
フランス・イタリア食材11	227		
フランス・イタリア食材12	228		
フランス・イタリア食材13	229	114	
フランス・イタリア食材14	230		

フランス・イタリア食材15	231	116
フランス・イタリア食材16	232	
ジビエ食材1	233	117
ジビエ食材2	234	
フランスの現代ガストロノミーのデザイン1	235	118
フランスの現代ガストロノミーのデザイン2	236	
フランスの現代ガストロノミーのデザイン3	237	119
フランスの現代ガストロノミーのデザイン4	238	
フランスの現代ガストロノミーのデザイン5	239	120
フランスの現代ガストロノミーのデザイン6	240	
フランスの現代ガストロノミーのデザイン7	241	121
フランスの現代ガストロノミーのデザイン8	242	
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン1	243	122
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン2	244	
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン3	245	123
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン4	246	
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン5	247	124
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン6	248	
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン7	249	125
イタリアの現代ガストロノミーのデザイン8	250	
日本の現代ガストロノミーのデザイン1	251	126
日本の現代ガストロノミーのデザイン2	252	
日本の現代ガストロノミーのデザイン3	253	127
日本の現代ガストロノミーのデザイン4	254	
日本の現代ガストロノミーのデザイン5	255	128
日本の現代ガストロノミーのデザイン6	256	
日本の現代ガストロノミーのデザイン7	257	129
日本の現代ガストロノミーのデザイン8	258	
特徴的な食材1	259	130
特徴的な食材2	260	
特徴的な食材3	261	131
特徴的な食材4	262	
特徴的な食材5	263	132
特徴的な食材6	264	
特徴的な食材7	265	133
特徴的な食材8	266	
特徴的な食材9	267	134
特徴的な食材10	268	
特徴的な食材11	269	135
特徴的な食材12	270	
特徴的な食材13	271	136
特徴的な食材14	272	
特徴的な食材15	273	137
特徴的な食材16	274	

## 食材の特徴

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	食文化産業概論		年度	2025	
学年	第2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	山田研、小山伸二		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>食文化産業とは、ガストロノミーに根ざした多種多様な商品やサービスの生産および流通・販売などの総体であり、本科目では、食文化産業の現状と課題を多角的に学び、調理師として必要な視野を広げることを目的とする。</p> <p>持続可能性やフードロス、環境問題、SDGsなどの社会課題に焦点を当て、それらが食文化産業にどのような影響を与えているのかを理解する。また、食文化産業に携わるスペシャリストによる講義や具体的な事例を通じて、実践的な知識を習得するとともに、グループワークを通じて課題解決の思考力を養う。さらに、他の2年次科目（飲食店HACCP、キャリアマネジメント、応用調理実習など）との関連性を意識しながら、調理師としての応用力を高める。</p>				
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食文化産業の構造と課題の理解 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ガストロノミーを基盤とした食文化産業の特徴や成り立ちを説明できる。</li> <li>・持続可能性や環境問題が食文化産業に及ぼす影響を理解し、適切な対応策を考えられる。</li> </ul> </li> <li>2. 実践的な知識と課題解決力の習得 <ul style="list-style-type: none"> <li>・フードロス削減やエコシステムの事例を通じて、持続可能な調理・経営方法について考察できる。</li> <li>・スペシャリストの講義や現場事例から、食文化産業における多様な視点を学び、自身のキャリア形成に活かせる。</li> </ul> </li> <li>3. 横断的な視点の獲得と応用力の向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>・他の2年次科目と関連付けながら、調理の枠を超えた学びを実践できる。</li> <li>・グループワークを通じて、論理的思考力やプレゼンテーション能力を向上させる。</li> </ul> </li> </ol>				
成績評価の方法 合否の基準	前期、後期ごとに、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。				
食文化産業論とは	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)
	ガストロノミー1			1	1
	ガストロノミー2			2	
	ガストロノミー3			3	2
	ガストロノミー4			4	
	ガストロノミー5			5	3
	ガストロノミー6			6	
	ガストロノミー7			7	4
	食文化産業1			8	
	食文化産業2			9	5
	食文化産業3			10	
	食文化産業4			11	6
	食文化産業5			12	
	食文化産業6			13	7
	食文化産業7			14	
食と持続可能性	持続可能性1			15	8
	持続可能性2			16	
	持続可能性3			17	9
	持続可能性4			18	
	持続可能性5			19	10
	持続可能性6			20	
	持続可能性7			21	11
	SDGs1			22	
	SDGs2			23	12
	SDGs3			24	
	SDGs4			25	13
	SDGs5			26	
	SDGs6			27	14
	SDGs7			28	

SDGs8	29	15
SDGs9	30	
SDGs10	31	16
SDGs11	32	
SDGs12	33	17
SDGs13	34	
SDGs14	35	18
SDGs15	36	
SDGs16	37	19
SDGs17	38	
フードテック1	39	20
フードテック2	40	
フードテック3	41	21
フードテック4	42	
災害食1	43	22
災害食2	44	
災害食3	45	23
災害食4	46	
宇宙食1	47	24
宇宙食2	48	
宇宙食3	49	25
宇宙食4	50	
課題設定1	51	26
課題設定2	52	
課題設定3	53	27
課題設定4	54	
課題設定5	55	28
仮説検証1	56	
仮説検証2	57	29
仮説検証3	58	
仮説検証4	59	30
仮説検証5	60	
計画改善1	61	31
計画改善2	62	
計画改善3	63	32
計画改善4	64	
計画改善5	65	33
計画発表1	66	
計画発表2	67	34
計画発表3	68	
計画発表4	69	35
計画発表5	70	