

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



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	2026	
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」「ブランディング」「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能力を身に付ける。</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。 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	3	
	ホスピタリティ6		6		
	ホスピタリティ7		7	4	
	ホスピタリティ8		8		
	ホスピタリティ9		9	5	
	ホスピタリティ10		10		
	ホスピタリティ11		11	6	
	ホスピタリティ12		12		
	ホスピタリティ13		13	7	
	ホスピタリティ14		14		
組織マネジメント	組織マネジメント1		15	8	
	組織マネジメント2		16		
	組織マネジメント3		17	9	
	組織マネジメント4		18		
	組織マネジメント5		19	10	
	組織マネジメント6		20		
フードビジネス	フードビジネス1		21	11	
	フードビジネス2		22		
	フードビジネス3		23	12	
	フードビジネス4		24		
	フードビジネス5		25	13	
	フードビジネス6		26		
	フードビジネス7		27	14	
	フードビジネス8		28		
	フードビジネス9		29	15	
	フードビジネス10		30		
	フードビジネス11		31	16	
	フードビジネス12		32		
	フードビジネス13		33	17	
	フードビジネス14		34		
	フードビジネス15		35	18	
	フードビジネス16		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	英語		年度	2026	
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	呉映儒、早田仁知		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	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感じながら、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。				
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。				
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)	
飲食店での接客英語	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	2026	
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	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、常に安全面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。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・他者の様々な考え方に共感し、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。 ・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。 				
成績評価の方法 可否の基準	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、可否は学則に準じる。				
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)	
HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	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	2026	
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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解4		4	2	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解5		5		
	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	3	
	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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解10		10	4	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解11		11		
	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	5	
	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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解16		16	6	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解17		17		
	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	7	
	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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解22		22	8	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解23		23		
	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	9	
	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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解28		28	10	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解29		29		
	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	11	
	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		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解34		34	12	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解35		35		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解36		36		

	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②

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	51
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	53
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	55
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	57
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	59
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	61
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	63
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	65
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	67
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	69
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	71
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	74
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	76
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	78
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	80
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	

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19	163	82
複合的な料理コースの構成理解と提供20	164	
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	

シミュレーション実習⑤

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	
	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	
シミュレーション実習⑥	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	

サービス・接客①	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	
	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	150
	食中、食後に提供する飲料18	300	
	食中、食後に提供する飲料19	301	151
	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	152
	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	153
	食中、食後に提供する飲料24	306	
	食中、食後に提供する飲料25	307	154
	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	155
	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	156
	食中、食後に提供する飲料30	312	
サービス・接客②	料理と飲料の合わせ方1	313	157
	料理と飲料の合わせ方2	314	
	料理と飲料の合わせ方3	315	158
	料理と飲料の合わせ方4	316	
	料理と飲料の合わせ方5	317	159
	料理と飲料の合わせ方6	318	
	料理と飲料の合わせ方7	319	160
	料理と飲料の合わせ方8	320	
	料理と飲料の合わせ方9	321	161
	料理と飲料の合わせ方10	322	
	料理と飲料の合わせ方11	323	162
	料理と飲料の合わせ方12	324	
サービス・接客③	サービスマンの立ち振る舞い1	325	163
	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	164
	サービスマンの立ち振る舞い4	328	
	サービスマンの立ち振る舞い5	329	165
	サービスマンの立ち振る舞い6	330	
サービス・接客④	サービスの準備と基本動作1	331	166
	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	167
	サービスの準備と基本動作4	334	
	サービスの準備と基本動作5	335	168
	サービスの準備と基本動作6	336	
サービス・接客⑤	お客様との接し方1	337	169
	お客様との接し方2	338	
	お客様との接し方3	339	170
	お客様との接し方4	340	
	お客様との接し方5	341	171
	お客様との接し方6	342	
サービス・接客⑥	サービスの基礎技能1	343	172
	サービスの基礎技能2	344	
	サービスの基礎技能3	345	173
	サービスの基礎技能4	346	
	サービスの基礎技能5	347	174
	サービスの基礎技能6	348	
	サービスの基礎技能7	349	175
	サービスの基礎技能8	350	
サービス・接客⑦	お客様ごとの対応力1	351	176
	お客様ごとの対応力2	352	
	お客様ごとの対応力3	353	177
	お客様ごとの対応力4	354	
	お客様ごとの対応力5	355	178
	お客様ごとの対応力6	356	

サービス・接客㉗	お客様ごとの対応力7	357	179
	お客様ごとの対応力8	358	
	お客様ごとの対応力9	359	180
	お客様ごとの対応力10	360	
	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	182
	お客様ごとの対応力14	364	
	お客様ごとの対応力15	365	183
お客様ごとの対応力16	366		
サービス・接客㉘	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	185
	サービスの演出4	370	
	サービスの演出5	371	186
	サービスの演出6	372	
	サービスの演出7	373	187
	サービスの演出8	374	
	サービスの演出9	375	188
	サービスの演出10	376	
	サービスの演出11	377	189
	サービスの演出12	378	
	サービスの演出13	379	190
	サービスの演出14	380	
	サービスの演出15	381	191
	サービスの演出16	382	
衛生管理	衛生管理実践1	383	192
	衛生管理実践2	384	
	衛生管理実践3	385	193
	衛生管理実践4	386	
	衛生管理実践5	387	194
	衛生管理実践6	388	
	衛生管理実践7	389	195
	衛生管理実践8	390	
	衛生管理実践9	391	196
	衛生管理実践10	392	
	衛生管理実践11	393	197
	衛生管理実践12	394	
	レシピ考案1	395	198
	レシピ考案2	396	
	レシピ考案3	397	199
	レシピ考案4	398	
	レシピ考案5	399	200
	レシピ考案6	400	
	レシピ考案7	401	201
	レシピ考案8	402	
	レシピ考案9	403	202
	レシピ考案10	404	
	レシピ考案11	405	203
	レシピ考案12	406	
	レシピ考案13	407	204
	レシピ考案14	408	
	レシピ考案15	409	205
	レシピ考案16	410	
	プレ発注・工程表作成1	411	206
	プレ発注・工程表作成2	412	
	プレ発注・工程表作成3	413	207
	プレ発注・工程表作成4	414	
	プレ発注・工程表作成5	415	208
	プレ発注・工程表作成6	416	
	プレ発注・工程表作成7	417	209
	プレ発注・工程表作成8	418	
プレ発注・工程表作成9	419	210	
プレ発注・工程表作成10	420		
プレ発注・工程表作成11	421	211	
プレ発注・工程表作成12	422		

オリジナルコースメニュー

プレ発注・工程表作成13	423	212
プレ発注・工程表作成14	424	
プレ発注・工程表作成15	425	213
プレ発注・工程表作成16	426	
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	2026	
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、 下川貞造、上野賢一郎、渡貫淳子 他		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	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。 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。 井村は、プリオホールディングス(株)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。 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。 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。 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。 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。				
科目概要	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。				
到達目標	1年生の「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。				
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)	
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			

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	
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	

応用総合調理実習Ⅱ

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	2026	
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	「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。				
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 可否の基準	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、可否は学則に準じる。				
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、感じ方1	29	15
	香りの性質、成分、移し方、感じ方2	30	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方3	31	16
	香りの性質、成分、移し方、感じ方4	32	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方5	33	17
	香りの性質、成分、移し方、感じ方6	34	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方7	35	18
	香りの性質、成分、移し方、感じ方8	36	
乳化	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	
油脂の可能性	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	
旨味の抽出	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	
マリネの効果	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	
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するの活用と可能性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するの活用と可能性2	70	
	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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性10	78	

	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するの活用と可能性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するの活用と可能性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するの活用と可能性13	81	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するの活用と可能性14	82	
	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するの活用と可能性15	83	42
	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するの活用と可能性16	84	
盛り付けによる感じ方	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	44
	器による視覚の感じ方4	88	
	器による視覚の感じ方5	89	45
	器による視覚の感じ方6	90	
	器による視覚の感じ方7	91	46
	器による視覚の感じ方8	92	
	器による視覚の感じ方9	93	47
	器による視覚の感じ方10	94	
	器による視覚の感じ方11	95	48
	器による視覚の感じ方12	96	
	器による視覚の感じ方13	97	49
	器による視覚の感じ方14	98	
	器による視覚の感じ方15	99	50
	器による視覚の感じ方16	100	
食の造形、色彩	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	
フレーバーデッサン	食材を食べた時に広がる第1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1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1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1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1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1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1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1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	
食材のマリアージュ	食材の組み合わせ1	117	59
	食材の組み合わせ2	118	
	食材の組み合わせ3	119	60
	食材の組み合わせ4	120	
	食材の組み合わせ5	121	61
	食材の組み合わせ6	122	
	食材の組み合わせ7	123	62
	食材の組み合わせ8	124	

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	64
	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	66
	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	68
	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	70
	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	72
	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	74
	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	76
	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	78
	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	80
	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	82
	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	

	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11	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12	168		
日本料理	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	86	
	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	88	
	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	90	
	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	92	
	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	94	
	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	96	
	重詰め料理(おせち料理と祝い肴)8	192		
	西洋料理	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	98
		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	100	
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	102	
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	104	
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	106	
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	108	
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	110	
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	112	
フランス・イタリア食材8		224		
フランス・イタリア食材9	225	113		
フランス・イタリア食材10	226			
フランス・イタリア食材11	227	114		
フランス・イタリア食材12	228			

	フランス・イタリア食材13	229	115
	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	
食材の特徴	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	

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	2026	
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サービスの提供や商品の開発、および、それらの流通から消費に至るまでの総体である。本科目では、食文化産業の最前線における現状と課題を多角的に学び、調理師としての視野を広げる。</p> <p>特に「食資源の再生(リジェネラティブ)」と「食が支える社会の回復力(レジリエンス)」に焦点を当て、環境配慮や災害食、SDGsを「調理師が担うべき社会的な役割と技術」として再定義する。産業構造の変化や消費価値観の多様化を深く理解し、さらに、フードテックやパーソナライズ食(嚙下食・アレルギー対応等)といった最新動向にも触れ、技術革新と人間ならではのホスピタリティの共生について考える。</p> <p>また、実務家や専門家による講義や事例紹介を通じて、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ための思考力を養う。「食文化概論」をはじめとする1年次の各科目はもちろん、「飲食店HACCP」、「キャリアマネジメント」、調理の実習・理論など、2年次科目との関連性を意識し、調理師としての総合的な応用力を高める。</p>				
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 食文化産業の構造と最新動向の理解 <ul style="list-style-type: none"> ・ガストロノミーを基盤とした食文化産業の特徴に加え、フードテックやパーソナライズ食(嚙下食・アレルギー対応等)の最新動向を説明できる。 ・テクノロジーの進化と、人間ならではのホスピタリティの共生について自分なりの考えを持てる。 サステナビリティと社会的役割の再定義 <ul style="list-style-type: none"> ・食資源の再生(リジェネラティブ)や食が支える社会の回復力(レジリエンス)を深く理解する。 ・環境配慮や災害食、SDGsを「調理師が担うべき社会的な役割と技術」として捉え、具体的な対応策を考えられる。 実践的な知識の習得と課題解決力の獲得 <ul style="list-style-type: none"> ・実務家や専門家からの学びと、毎授業のWeb学習を掛け合わせ、グループワークを通して食の課題解決策を論理的に構築できる。 横断的な視点と応用力の獲得 <ul style="list-style-type: none"> ・他の1年次、2年次の科目と関連付けながら、自身の目指す「ありたい姿」を明確にし、調理師としての総合的な応用力を発揮できる。 				
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)	
食文化産業の現在と構造変化	食文化産業とは?		1	1	
			2		
	ガストロノミーの基礎と歴史的背景1		3	2	
			4		
	ガストロノミーの基礎と歴史的背景2		5	3	
			6		
	ガストロノミーの基礎と歴史的背景3		7	4	
			8		
	食文化産業の構造変化1		9	5	
			10		
	食文化産業の構造変化2		11	6	
			12		
	消費価値観の多様化1		13	7	
			14		
	消費価値観の多様化2		15	8	
			16		

サステナビリティの進化: リジェネラティブ(再生)とレジリエンス(回復力)	食資源の再生(リジェネラティブ)と環境配慮1	17	9
		18	
	食資源の再生(リジェネラティブ)と環境配慮2	19	10
		20	
	1次産業(農水産業等)の現状と課題解決1	21	11
		22	
	1次産業(農水産業等)の現状と課題解決2	23	12
		24	
1次産業(農水産業等)の現状と課題解決3	25	13	
	26		
食が支える社会の回復力(レジリエンス)1	27	14	
	28		
食が支える社会の回復力(レジリエンス)2	29	15	
	30		
食が支える社会の回復力(レジリエンス)3	31	16	
	32		
食のテクノロジーとパーソナライズ	調理科学とフードテック1	33	17
		34	
	調理科学とフードテック2	35	18
		36	
	調理科学とフードテック3	37	19
		38	
	調理科学とフードテック4	39	20
		40	
	パーソナライズ食1	41	21
		42	
	パーソナライズ食2	43	22
		44	
	テクノロジーとホスピタリティ1	45	23
		46	
テクノロジーとホスピタリティ2	47	24	
	48		
食の課題解決とキャリアデザイン	STEAMによる「ありたい姿」の構築1	49	25
		50	
	STEAMによる「ありたい姿」の構築2	51	26
		52	
	STEAMによる「ありたい姿」の構築3	53	27
		54	
	STEAMによる「ありたい姿」の構築4	55	28
		56	
	STEAMによる課題解決(探究と創造)1	57	29
		58	
	STEAMによる課題解決(探究と創造)2	59	30
		60	
	STEAMによる課題解決(探究と創造)3	61	31
		62	
STEAMによる課題解決(探究と創造)4	63	32	
	64		
STEAMによる課題解決(探究と創造)5	65	33	
	66		
食のキャリアパスの多様性1	67	34	
	68		
食のキャリアパスの多様性2	69	35	
	70		