

シラバス

1 年制 調理師本科

教科科目
食生活と健康
食品学
栄養学
食品の安全と衛生
調理理論
食文化概論
調理実習
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	調理師本科	
教科科目名	食生活と健康		年度	2024	
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)	94	授業回数	47
教員名	小林真理子		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、「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。				
到達目標	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、調理師ができることを考え、実践するための意識づくりをする。				
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)	
健康の現状	健康の現状1		1	1	
	健康の現状2		2		
	健康の現状3		3	2	
	健康の現状4		4		
	健康の現状5		5	3	
	健康の現状6		6		
	健康の現状7		7	4	
	健康の現状8		8		
	健康の現状9		9	5	
	健康の現状10		10		
	健康の現状11		11	6	
	健康の現状12		12		
	健康の現状13		13	7	
	健康の現状14		14		
	健康の現状15		15	8	
	健康の現状16		16		
	健康の現状17		17	9	
	健康の現状18		18		
	健康の現状19		19	10	
	健康の現状20		20		
	健康の現状21		21	11	
	健康の現状22		22		
	健康の現状23		23	12	
	健康の現状24		24		
環境と健康	環境と健康1		25	13	
	環境と健康2		26		
	環境と健康3		27	14	
	環境と健康4		28		
	環境と健康5		29	15	
	環境と健康6		30		
	環境と健康7		31	16	
	環境と健康8		32		
	環境と健康9		33	17	
	環境と健康10		34		
	環境と健康11		35	18	
	環境と健康12		36		
	環境と健康13		37	19	
	環境と健康14		38		

	環境と健康15	39	20
	環境と健康16	40	
	環境と健康17	41	21
	環境と健康18	42	
	環境と健康19	43	22
	環境と健康20	44	
	環境と健康21	45	23
	環境と健康22	46	
	環境と健康23	47	24
	環境と健康24	48	
	環境と健康25	49	25
	環境と健康26	50	
	環境と健康27	51	26
	環境と健康28	52	
	環境と健康29	53	27
	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	29
	健康の保持・増進4	58	
	健康の保持・増進5	59	30
	健康の保持・増進6	60	
	健康の保持・増進7	61	31
	健康の保持・増進8	62	
	健康の保持・増進9	63	32
	健康の保持・増進10	64	
	健康の保持・増進11	65	33
	健康の保持・増進12	66	
	健康の保持・増進13	67	34
	健康の保持・増進14	68	
	健康の保持・増進15	69	35
	健康の保持・増進16	70	
	健康の保持・増進17	71	36
	健康の保持・増進18	72	
	健康の保持・増進19	73	37
	健康の保持・増進20	74	
	健康の保持・増進21	75	38
	健康の保持・増進22	76	
	健康の保持・増進23	77	39
	健康の保持・増進24	78	
	健康の保持・増進25	79	40
	健康の保持・増進26	80	
調理師と健康	調理師と健康1	81	41
	調理師と健康2	82	
	調理師と健康3	83	42
	調理師と健康4	84	
	調理師と健康5	85	43
	調理師と健康6	86	
	調理師と健康7	87	44
	調理師と健康8	88	
	調理師と健康9	89	45
	調理師と健康10	90	
	調理師と健康11	91	46
	調理師と健康12	92	
	調理師と健康13	93	47
	調理師と健康14	94	

課程	衛生専門課程		学科	調理師本科	
教科科目名	食品学		年度	2024	
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	菅野まさ子		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、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。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。				
到達目標	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。				
成績評価の方法 合否の基準	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。 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	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	
食品の生産と消費	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	調理師本科	
教科科目名	栄養学		年度	2024	
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	皆川智美、川久保沙紀、富永祐己子		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、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グループワークでのレシピ考案も行う。				
到達目標	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、料理のできることを考え、実践するための意識づくりをする。				
成績評価の方法 合否の基準	前期、後期ごとに、定期試験での筆記試験のほか、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)	
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		
栄養の消化と吸収	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		

	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	
エネルギー代謝と食事摂取基準	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	調理師本科	
教科科目名	食品の安全と衛生		年度	2024	
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、高橋真美		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ということができる。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て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	<p>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。</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)	
食の安全と衛生	食の安全と衛生1		1	1	
	食の安全と衛生2		2		
食品と微生物	食品と微生物1		3	2	
	食品と微生物2		4		
	食品と微生物3		5	3	
	食品と微生物4		6		
	食品と微生物5		7	4	
	食品と微生物6		8		
食品と化学物質	食品と化学物質1		9	5	
	食品と化学物質2		10		
	食品と化学物質3		11	6	
	食品と化学物質4		12		
	食品と化学物質5		13	7	
	食品と化学物質6		14		
	食品と化学物質7		15	8	
	食品と化学物質8		16		
	食品と化学物質9		17	9	
	食品と化学物質10		18		
	食品と化学物質11		19	10	
	食品と化学物質12		20		
	食品と化学物質13		21	11	
	食品と化学物質14		22		
	食品と化学物質15		23	12	
	食品と化学物質16		24		
器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生1		25	13	
	器具・容器包装の衛生2		26		
	器具・容器包装の衛生3		27	14	
	器具・容器包装の衛生4		28		
飲食に伴う健康危害	飲食に伴う健康危害1		29	15	
	飲食に伴う健康危害2		30		
	飲食に伴う健康危害3		31	16	
	飲食に伴う健康危害4		32		
	飲食に伴う健康危害5		33	17	
	飲食に伴う健康危害6		34		
	飲食に伴う健康危害7		35	18	
	飲食に伴う健康危害8		36		

飲食に伴う健康危害

飲食に伴う健康危害9	37	19
飲食に伴う健康危害10	38	
飲食に伴う健康危害11	39	20
飲食に伴う健康危害12	40	
飲食に伴う健康危害13	41	21
飲食に伴う健康危害14	42	
飲食に伴う健康危害15	43	22
飲食に伴う健康危害16	44	
飲食に伴う健康危害17	45	23
飲食に伴う健康危害18	46	
飲食に伴う健康危害19	47	24
飲食に伴う健康危害20	48	
飲食に伴う健康危害21	49	25
飲食に伴う健康危害22	50	
飲食に伴う健康危害23	51	26
飲食に伴う健康危害24	52	
飲食に伴う健康危害25	53	27
飲食に伴う健康危害26	54	
飲食に伴う健康危害27	55	28
飲食に伴う健康危害28	56	
飲食に伴う健康危害29	57	29
飲食に伴う健康危害30	58	
飲食に伴う健康危害31	59	30
飲食に伴う健康危害32	60	
飲食に伴う健康危害33	61	31
飲食に伴う健康危害34	62	
飲食に伴う健康危害35	63	32
飲食に伴う健康危害36	64	
飲食に伴う健康危害37	65	33
飲食に伴う健康危害38	66	
飲食に伴う健康危害39	67	34
飲食に伴う健康危害40	68	
飲食に伴う健康危害41	69	35
飲食に伴う健康危害42	70	
飲食に伴う健康危害43	71	36
飲食に伴う健康危害44	72	
食品安全対策1	73	37
食品安全対策2	74	
食品安全対策3	75	38
食品安全対策4	76	
食品安全対策5	77	39
食品安全対策6	78	
食品安全対策7	79	40
食品安全対策8	80	
食品安全対策9	81	41
食品安全対策10	82	
食品安全対策11	83	42
食品安全対策12	84	
食品安全対策13	85	43
食品安全対策14	86	
食品安全対策15	87	44
食品安全対策16	88	
食品安全対策17	89	45
食品安全対策18	90	
食品安全対策19	91	46
食品安全対策20	92	
食品安全対策21	93	47
食品安全対策22	94	
食品安全対策23	95	48
食品安全対策24	96	
食品安全対策25	97	49
食品安全対策26	98	
食品安全対策27	99	50
食品安全対策28	100	
食品安全対策29	101	51
食品安全対策30	102	

食品安全対策

	食品安全对策31	103	52
	食品安全对策32	104	
	食品安全对策33	105	53
	食品安全对策34	106	
	食品安全对策35	107	54
	食品安全对策36	108	
	食品安全对策37	109	55
	食品安全对策38	110	
	食品安全对策39	111	56
	食品安全对策40	112	
	食品安全对策41	113	57
	食品安全对策42	114	
	食品安全对策43	115	58
	食品安全对策44	116	
	食品安全对策45	117	59
	食品安全对策46	118	
	食品安全对策47	119	60
	食品安全对策48	120	
食品卫生学実習	食品安全对策1	121	61
	食品安全对策2	122	
	食品安全对策3	123	62
	食品安全对策4	124	
	食品安全对策5	125	63
	食品安全对策6	126	
	食品安全对策7	127	64
	食品安全对策8	128	
	食品安全对策9	129	65
	食品安全对策10	130	
	食品安全对策11	131	66
	食品安全对策12	132	
	食品安全对策13	133	67
	食品安全对策14	134	
	食品安全对策15	135	68
	食品安全对策16	136	
	食品安全对策17	137	69
	食品安全对策18	138	
	食品安全对策19	139	70
	食品安全对策20	140	
	食品安全对策21	141	71
	食品安全对策22	142	
	食品安全对策23	143	72
	食品安全对策24	144	
	食品安全对策25	145	73
	食品安全对策26	146	
	食品安全对策27	147	74
	食品安全对策28	148	
	食品安全对策29	149	75
	食品安全对策30	150	

課程	衛生専門課程		学科	調理師本科	
教科科目名	調理理論		年度	2024	
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	中野真道、小竹牧		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。 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。 また、「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。つまり、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。 「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。 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)	
日本料理理論	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		
	椀物2		6	3	
	椀物3		7		
	椀物4		8	4	
	椀物5		9		
	椀物6		10	5	
	造り1		11		
	造り2		12	6	
	造り3		13		
	造り4		14	7	
	造り5		15		
	造り6		16	8	
	焼き物1		17		
	焼き物2		18	9	
	焼き物3		19		
	焼き物4		20	10	
	焼き物5		21		
	焼き物6		22	11	
	煮物1		23		
	煮物2		24	12	
	煮物3		25		
	煮物4		26	13	
	煮物5		27		
	煮物6		28	14	
	揚げ物1		29		
	揚げ物2		30	15	
	揚げ物3		31		
	揚げ物4		32	16	
	蒸し物1		33		
	蒸し物2		34	17	
	蒸し物3		35		
	蒸し物4		36	18	

	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	
西洋料理理論	調理とおいしさ1	61	31
	調理とおいしさ2	62	
	西洋料理の出し汁1	63	32
	西洋料理の出し汁2	64	
	西洋料理の出し汁3	65	33
	西洋料理の出し汁4	66	
	西洋料理の出し汁5	67	34
	西洋料理の出し汁6	68	
	西洋料理の出し汁7	69	35
	西洋料理の出し汁8	70	
	西洋料理の出し汁9	71	36
	西洋料理の出し汁10	72	
	西洋料理の出し汁11	73	37
	西洋料理の出し汁12	74	
	西洋料理の出し汁13	75	38
	西洋料理の出し汁14	76	
	西洋料理の調理技法1	77	39
	西洋料理の調理技法2	78	
	西洋料理の調理技法3	79	40
	西洋料理の調理技法4	80	
	西洋料理の調理技法5	81	41
	西洋料理の調理技法6	82	
	西洋料理の調理技法7	83	42
	西洋料理の調理技法8	84	
	西洋料理の調理技法9	85	43
	西洋料理の調理技法10	86	
	西洋料理の調理技法11	87	44
	西洋料理の調理技法12	88	
	西洋料理の調理技法13	89	45
	西洋料理の調理技法14	90	
	西洋料理の調理技法15	91	46
	西洋料理の調理技法16	92	
	西洋料理の調理技法17	93	47
	西洋料理の調理技法18	94	
	西洋料理の調理技法19	95	48
	西洋料理の調理技法20	96	
西洋料理のソース1	97	49	
西洋料理のソース2	98		
西洋料理のソース3	99	50	
西洋料理のソース4	100		
西洋料理のソース5	101	51	
西洋料理のソース6	102		

	西洋料理のソース7	103	52
	西洋料理のソース8	104	
	西洋料理のソース9	105	53
	西洋料理のソース10	106	
	西洋料理の食文化1	107	54
	西洋料理の食文化2	108	
	西洋料理の食文化3	109	55
	西洋料理の食文化4	110	
	イタリア料理の技法1	111	56
	イタリア料理の技法2	112	
	イタリア料理の技法3	113	57
	イタリア料理の技法4	114	
	イタリア料理の技法5	115	58
	イタリア料理の技法6	116	
	イタリア料理の技法7	117	59
	イタリア料理の技法8	118	
	イタリア料理の技法9	119	60
	イタリア料理の技法10	120	
	イタリア料理の技法11	121	61
	イタリア料理の技法12	122	
	イタリア料理の技法13	123	62
	イタリア料理の技法14	124	
	イタリア料理の技法15	125	63
	イタリア料理の技法16	126	
	製菓・製パン1	127	64
	製菓・製パン2	128	
	製菓・製パン3	129	65
	製菓・製パン4	130	
	製菓・製パン5	131	66
	製菓・製パン6	132	
	西洋の食材1	133	67
	西洋の食材2	134	
	西洋の食材3	135	68
	西洋の食材4	136	
	西洋の食材5	137	69
	西洋の食材6	138	
中国料理理論	調理技法1	139	70
	調理技法2	140	
	調理技法3	141	71
	調理技法4	142	
	調理技法5	143	72
	調理技法6	144	
	調理技法7	145	73
	調理技法8	146	
	調理技法9	147	74
	調理技法10	148	
	調理技法11	149	75
	調理技法12	150	

課程	衛生専門課程		学科	調理師本科	
教科科目名	食文化概論		年度	2024	
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	岡田裕		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	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、それぞ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。				
到達目標	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、これからの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。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークなど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)	
食と文化	食文化の成り立ち		1	1	
	多様な食文化		2		
	自然環境と食文化		3	2	
	宗教と食物禁忌		4		
日本の食文化	日本の食文化史1		5	3	
	日本の食文化史2		6		
	日本の食の特徴1		7	4	
	日本の食の特徴2		8		
	日本の行事食1		9	5	
	日本の行事食2		10		
	日本の地域と料理1		11	6	
	日本の地域と料理2		12		
	日本の調味料1		13	7	
	日本の調味料2		14		
	日本料理の食事作法		15	8	
	日本の食器1		16		
	日本の食器2		17	9	
	西洋の食文化史1		18		
西洋の食文化	西洋の食文化史2		19	10	
	西洋料理の現代ガストロノミーの変遷1		20		
	西洋料理の現代ガストロノミーの変遷2		21	11	
	西洋の地域と料理1		22		
	西洋の地域と料理2		23	12	
	西洋の地域と料理3		24		
	西洋の地域と料理4		25	13	
	西洋料理の調味料		26		
	西洋料理の食事作法1		27	14	
	西洋料理の食事作法2		28		
	世界の料理と食文化	世界の料理と食文化1		29	15
世界の料理と食文化2		30			

課程	衛生専門課程		学科	調理師本科	
教科科目名	調理実習		年度	2024	
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	中野真道		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	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で、もうひとつは、個人で技能を習得するための実習室で行う。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。				
到達目標	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・中など、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会得する。				
成績評価の方法 可否の基準	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、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)	
	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		
	基本操作1		5	3	
	基本操作2		6		
	基本操作3		7	4	
	基本操作4		8		
	基本操作5		9	5	
	基本操作6		10		
	基本操作7		11	6	
	基本操作8		12		
	基本操作9		13	7	
	基本操作10		14		
	基本操作11		15	8	
	基本操作12		16		
	基本操作13		17	9	
	基本操作14		18		
	基本操作15		19	10	
	基本操作16		20		
	基本操作17		21	11	
	基本操作18		22		
	基本操作19		23	12	
	基本操作20		24		
	基本操作21		25	13	
	基本操作22		26		
	食材に合わせた調理法1		27	14	
	食材に合わせた調理法2		28		
	食材に合わせた調理法3		29	15	
	食材に合わせた調理法4		30		
	食材に合わせた調理法5		31	16	
	食材に合わせた調理法6		32		
	食材に合わせた調理法7		33	17	
	食材に合わせた調理法8		34		
	食材に合わせた調理法9		35	18	
	食材に合わせた調理法10		36		

日本料理実習

食材に合わせた調理法11	37	19
食材に合わせた調理法12	38	
食材に合わせた調理法13	39	20
食材に合わせた調理法14	40	
食材に合わせた調理法15	41	21
食材に合わせた調理法16	42	
食材に合わせた調理法17	43	22
食材に合わせた調理法18	44	
食材に合わせた調理法19	45	23
食材に合わせた調理法20	46	
食材に合わせた調理法21	47	24
食材に合わせた調理法22	48	
食材に合わせた調理法23	49	25
食材に合わせた調理法24	50	
食材に合わせた調理法25	51	26
食材に合わせた調理法26	52	
食材に合わせた調理法27	53	27
食材に合わせた調理法28	54	
食材に合わせた調理法29	55	28
食材に合わせた調理法30	56	
食材に合わせた調理法31	57	29
食材に合わせた調理法32	58	
食材に合わせた調理法33	59	30
食材に合わせた調理法34	60	
食材に合わせた調理法35	61	31
食材に合わせた調理法36	62	
食材に合わせた調理法37	63	32
食材に合わせた調理法38	64	
食材に合わせた調理法39	65	33
食材に合わせた調理法40	66	
食材に合わせた調理法41	67	34
食材に合わせた調理法42	68	
食材に合わせた調理法43	69	35
食材に合わせた調理法44	70	
食材に合わせた調理法45	71	36
食材に合わせた調理法46	72	
食材に合わせた調理法47	73	37
食材に合わせた調理法48	74	
食材に合わせた調理法49	75	38
食材に合わせた調理法50	76	
食材に合わせた調理法51	77	39
食材に合わせた調理法52	78	
食材に合わせた調理法53	79	40
食材に合わせた調理法54	80	
食材に合わせた調理法55	81	41
食材に合わせた調理法56	82	
食材に合わせた調理法57	83	42
食材に合わせた調理法58	84	
食材に合わせた調理法59	85	43
食材に合わせた調理法60	86	
食材に合わせた調理法61	87	44
食材に合わせた調理法62	88	
食材に合わせた調理法63	89	45
食材に合わせた調理法64	90	
食材に合わせた調理法65	91	46
食材に合わせた調理法66	92	
食材に合わせた調理法67	93	47
食材に合わせた調理法68	94	
食材に合わせた調理法69	95	48
食材に合わせた調理法70	96	
食材に合わせた調理法71	97	49
食材に合わせた調理法72	98	
食材に合わせた調理法73	99	50
食材に合わせた調理法74	100	
食材に合わせた調理法75	101	51
食材に合わせた調理法76	102	

知識・技能の確認実習1	103	52
知識・技能の確認実習2	104	
知識・技能の確認実習3	105	53
知識・技能の確認実習4	106	
知識・技能の確認実習5	107	54
知識・技能の確認実習6	108	
知識・技能の確認実習7	109	55
知識・技能の確認実習8	110	
知識・技能の確認実習9	111	56
知識・技能の確認実習10	112	
知識・技能の確認実習11	113	57
知識・技能の確認実習12	114	
知識・技能の確認実習13	115	58
知識・技能の確認実習14	116	
知識・技能の確認実習15	117	59
知識・技能の確認実習16	118	
知識・技能の確認実習17	119	60
知識・技能の確認実習18	120	
知識・技能の確認実習19	121	61
知識・技能の確認実習20	122	
知識・技能の確認実習21	123	62
知識・技能の確認実習22	124	
知識・技能の確認実習23	125	63
知識・技能の確認実習24	126	
包丁の名称と扱い方1	127	64
包丁の名称と扱い方2	128	
包丁の名称と扱い方3	129	65
包丁の名称と扱い方4	130	
包丁の扱い方、切り方1	131	66
包丁の扱い方、切り方2	132	
包丁の扱い方、切り方3	133	67
包丁の扱い方、切り方4	134	
包丁の扱い方、切り方5	135	68
包丁の扱い方、切り方6	136	
包丁の扱い方、切り方7	137	69
包丁の扱い方、切り方8	138	
調理器具の扱い方1	139	70
調理器具の扱い方2	140	
調理器具の扱い方3	141	71
調理器具の扱い方4	142	
調理器具の扱い方5	143	72
調理器具の扱い方6	144	
調理器具の扱い方7	145	73
調理器具の扱い方8	146	
調理の基本操作、調味、切り方1	147	74
調理の基本操作、調味、切り方2	148	
調理の基本操作、調味、切り方3	149	75
調理の基本操作、調味、切り方4	150	
調理の基本操作、調味、切り方5	151	76
調理の基本操作、調味、切り方6	152	
調理の基本操作、調味、切り方7	153	77
調理の基本操作、調味、切り方8	154	
調理の基本操作、調味、切り方9	155	78
調理の基本操作、調味、切り方10	156	
調理の基本操作、調味、切り方11	157	79
調理の基本操作、調味、切り方12	158	
調理の基本操作、調味、切り方13	159	80
調理の基本操作、調味、切り方14	160	
調理の基本操作、調味、切り方15	161	81
調理の基本操作、調味、切り方16	162	
調理の基本操作、調味、切り方17	163	82
調理の基本操作、調味、切り方18	164	
調理の基本操作、調味、切り方19	165	83
調理の基本操作、調味、切り方20	166	
調理の基本操作、調味、切り方21	167	84
調理の基本操作、調味、切り方22	168	

調理の基本操作、調味、切り方23	169	85
調理の基本操作、調味、切り方24	170	
調理の基本操作、調味、切り方25	171	86
調理の基本操作、調味、切り方26	172	
調理の基本操作、調味、切り方27	173	87
調理の基本操作、調味、切り方28	174	
調理の基本操作、調味、切り方29	175	88
調理の基本操作、調味、切り方30	176	
調理の基本操作、調味、切り方31	177	89
調理の基本操作、調味、切り方32	178	
調理の基本操作、調味、切り方33	179	90
調理の基本操作、調味、切り方34	180	
調理の基本操作、調味、切り方35	181	91
調理の基本操作、調味、切り方36	182	
調理の基本操作、調味、切り方37	183	92
調理の基本操作、調味、切り方38	184	
調理の基本操作、調味、切り方39	185	93
調理の基本操作、調味、切り方40	186	
調理の基本操作、調味、切り方41	187	94
調理の基本操作、調味、切り方42	188	
調理の基本操作、調味、切り方43	189	95
調理の基本操作、調味、切り方44	190	
調理の基本操作、調味、切り方45	191	96
調理の基本操作、調味、切り方46	192	
調理の基本操作、調味、切り方47	193	97
調理の基本操作、調味、切り方48	194	
食材に合わせた調理法1	195	98
食材に合わせた調理法2	196	
食材に合わせた調理法3	197	99
食材に合わせた調理法4	198	
食材に合わせた調理法5	199	100
食材に合わせた調理法6	200	
食材に合わせた調理法7	201	101
食材に合わせた調理法8	202	
食材に合わせた調理法9	203	102
食材に合わせた調理法10	204	
食材に合わせた調理法11	205	103
食材に合わせた調理法12	206	
食材に合わせた調理法13	207	104
食材に合わせた調理法14	208	
食材に合わせた調理法15	209	105
食材に合わせた調理法16	210	
食材に合わせた調理法17	211	106
食材に合わせた調理法18	212	
食材に合わせた調理法19	213	107
食材に合わせた調理法20	214	
食材に合わせた調理法21	215	108
食材に合わせた調理法22	216	
食材に合わせた調理法23	217	109
食材に合わせた調理法24	218	
食材に合わせた調理法25	219	110
食材に合わせた調理法26	220	
食材に合わせた調理法27	221	111
食材に合わせた調理法28	222	
食材に合わせた調理法29	223	112
食材に合わせた調理法30	224	
食材に合わせた調理法31	225	113
食材に合わせた調理法32	226	
食材に合わせた調理法33	227	114
食材に合わせた調理法34	228	
食材に合わせた調理法35	229	115
食材に合わせた調理法36	230	
食材に合わせた調理法37	231	116
食材に合わせた調理法38	232	
食材に合わせた調理法39	233	117
食材に合わせた調理法40	234	

食材に合わせた調理法41	235	118
食材に合わせた調理法42	236	
食材に合わせた調理法43	237	119
食材に合わせた調理法44	238	
食材に合わせた調理法45	239	120
食材に合わせた調理法46	240	
食材に合わせた調理法47	241	121
食材に合わせた調理法48	242	
食材に合わせた調理法49	243	122
食材に合わせた調理法50	244	
食材に合わせた調理法51	245	123
食材に合わせた調理法52	246	
食材に合わせた調理法53	247	124
食材に合わせた調理法54	248	
食材に合わせた調理法55	249	125
食材に合わせた調理法56	250	
食材に合わせた調理法57	251	126
食材に合わせた調理法58	252	
食材に合わせた調理法59	253	127
食材に合わせた調理法60	254	
食材に合わせた調理法61	255	128
食材に合わせた調理法62	256	
食材に合わせた調理法63	257	129
食材に合わせた調理法64	258	
食材に合わせた調理法65	259	130
食材に合わせた調理法66	260	
食材に合わせた調理法67	261	131
食材に合わせた調理法68	262	
知識・技能の確認実習1	263	132
知識・技能の確認実習2	264	
知識・技能の確認実習3	265	133
知識・技能の確認実習4	266	
知識・技能の確認実習5	267	134
知識・技能の確認実習6	268	
知識・技能の確認実習7	269	135
知識・技能の確認実習8	270	
知識・技能の確認実習9	271	136
知識・技能の確認実習10	272	
知識・技能の確認実習11	273	137
知識・技能の確認実習12	274	
知識・技能の確認実習13	275	138
知識・技能の確認実習14	276	
知識・技能の確認実習15	277	139
知識・技能の確認実習16	278	
知識・技能の確認実習17	279	140
知識・技能の確認実習18	280	
知識・技能の確認実習19	281	141
知識・技能の確認実習20	282	
知識・技能の確認実習21	283	142
知識・技能の確認実習22	284	
知識・技能の確認実習23	285	143
知識・技能の確認実習24	286	
西洋料理で多用される製菓の実習1	287	144
西洋料理で多用される製菓の実習2	288	
西洋料理で多用される製菓の実習3	289	145
西洋料理で多用される製菓の実習4	290	
西洋料理で多用される製菓の実習5	291	146
西洋料理で多用される製菓の実習6	292	
西洋料理で多用される製菓の実習7	293	147
西洋料理で多用される製菓の実習8	294	
西洋料理で多用される製菓の実習9	295	148
西洋料理で多用される製菓の実習10	296	
西洋料理で多用される製菓の実習11	297	149
西洋料理で多用される製菓の実習12	298	
西洋料理で多用される製菓の実習13	299	150
西洋料理で多用される製菓の実習14	300	

	西洋料理で多用される製菓の実習15	301	151	
	西洋料理で多用される製菓の実習16	302		
	西洋料理で多用される製菓の実習17	303	152	
	西洋料理で多用される製菓の実習18	304		
	西洋料理で多用される製菓の実習19	305	153	
	西洋料理で多用される製菓の実習20	306		
	西洋料理で多用される製菓の実習21	307	154	
	西洋料理で多用される製菓の実習22	308		
	西洋料理で多用される製菓の実習23	309	155	
	西洋料理で多用される製菓の実習24	310		
	西洋料理で多用される製菓の実習25	311	156	
	西洋料理で多用される製菓の実習26	312		
	西洋料理で多用される製菓の実習27	313	157	
	西洋料理で多用される製菓の実習28	314		
	西洋料理で多用される製菓の実習29	315	158	
	西洋料理で多用される製菓の実習30	316		
	西洋料理で多用される製菓の実習31	317	159	
	西洋料理で多用される製菓の実習32	318		
	製菓における知識・技能確認実習1	319	160	
	製菓における知識・技能確認実習2	320		
	製菓における知識・技能確認実習3	321	161	
	製菓における知識・技能確認実習4	322		
中国料理実習	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	
		知識・技能の確認実習1	347	174
		知識・技能の確認実習2	348	
		知識・技能の確認実習3	349	175
		知識・技能の確認実習4	350	

課程	衛生専門課程		学科	調理師本科	
教科科目名	総合調理実習		年度	2024	
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	藤城晶生、井村貢、磯島仁		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	藤城は、リゾートトラスト株式会社において25年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 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。 磯島は、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。				
科目概要	実務経験のある教員が担当する授業。使用する実習室内には小規模ではあるが客席を模した喫食スペースがあり、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、主に、グループで、大量調理を含む、一定数以上の和洋の料理を提供する。 実務経験のある教員が実際に店舗などで提供しているようなメニュー構成で料理を作り、提供するお客様に対する心遣いなどを学ぶなど、現場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。				
到達目標	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科目。献立作成から、調理ボリュームに応じた調理方法や工程の選定、調理後のサービスの方法、演出手法、クレームがあった場合の対応方法なども視野に入れて学ぶ。				
成績評価の方法 可否の基準	前期、後期ごとに、定期試験での実技試験のほか、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、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)	
調理施設・設備	総合調理実習の学び方1		1	1	
	総合調理実習の学び方2		2		
	総合調理実習の学び方3		3	2	
	総合調理実習の学び方4		4		
	集団調理のシステム1		5	3	
	集団調理のシステム2		6		
	集団調理のシステム3		7	4	
	集団調理のシステム4		8		
	集団調理実習における施設・設備1		9	5	
	集団調理実習における施設・設備2		10		
	集団調理実習における施設・設備3		11	6	
	集団調理実習における施設・設備4		12		
	集団調理実習における施設・設備5		13	7	
	集団調理実習における施設・設備6		14		
	集団調理実習における施設・設備7		15	8	
	集団調理実習における施設・設備8		16		
飲食店開業計画	フードビジネス実習1		17	9	
	フードビジネス実習2		18		
	フードビジネス実習3		19	10	
	フードビジネス実習4		20		
日本調理実習	献立作成のための調理実習1		21	11	
	献立作成のための調理実習2		22		
	献立作成のための調理実習3		23	12	
	献立作成のための調理実習4		24		
	献立作成のための調理実習5		25	13	
	献立作成のための調理実習6		26		
	献立作成のための調理実習7		27	14	
	献立作成のための調理実習8		28		
	接客サービス1		29	15	
	接客サービス2		30		
	接客サービス3		31	16	
	接客サービス4		32		
	接客サービス5		33	17	
	接客サービス6		34		

	接客サービス7	35	18	
	接客サービス8	36		
	集団に向けた調理を行う実習1	37	19	
	集団に向けた調理を行う実習2	38		
	集団に向けた調理を行う実習3	39	20	
	集団に向けた調理を行う実習4	40		
	集団に向けた調理を行う実習5	41	21	
	集団に向けた調理を行う実習6	42		
	集団に向けた調理を行う実習7	43	22	
	集団に向けた調理を行う実習8	44		
	集団に向けた調理を行う実習9	45	23	
	集団に向けた調理を行う実習10	46		
	集団に向けた調理を行う実習11	47	24	
	集団に向けた調理を行う実習12	48		
西洋調理実習	献立作成のための調理実習1	49	25	
	献立作成のための調理実習2	50		
	献立作成のための調理実習3	51	26	
	献立作成のための調理実習4	52		
	献立作成のための調理実習5	53	27	
	献立作成のための調理実習6	54		
	献立作成のための調理実習7	55	28	
	献立作成のための調理実習8	56		
		接客サービス1	57	29
		接客サービス2	58	
		接客サービス3	59	30
		接客サービス4	60	
		接客サービス5	61	31
		接客サービス6	62	
		接客サービス7	63	32
		接客サービス8	64	
		集団に向けた調理を行う実習1	65	33
		集団に向けた調理を行う実習2	66	
		集団に向けた調理を行う実習3	67	34
		集団に向けた調理を行う実習4	68	
		集団に向けた調理を行う実習5	69	35
		集団に向けた調理を行う実習6	70	
		集団に向けた調理を行う実習7	71	36
		集団に向けた調理を行う実習8	72	
		集団に向けた調理を行う実習9	73	37
		集団に向けた調理を行う実習10	74	
		集団に向けた調理を行う実習11	75	38
		集団に向けた調理を行う実習12	76	
		集団に向けた調理を行う実習13	77	39
		集団に向けた調理を行う実習14	78	
		集団に向けた調理を行う実習15	79	40
		集団に向けた調理を行う実習16	80	
		集団に向けた調理を行う実習17	81	41
		集団に向けた調理を行う実習18	82	
		集団に向けた調理を行う実習19	83	42
		集団に向けた調理を行う実習20	84	
		集団に向けた調理を行う実習21	85	43
		集団に向けた調理を行う実習22	86	
		集団に向けた調理を行う実習23	87	44
		集団に向けた調理を行う実習24	88	
		集団に向けた調理を行う実習25	89	45
		集団に向けた調理を行う実習26	90	
		集団に向けた調理を行う実習27	91	46
		集団に向けた調理を行う実習28	92	