

# 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



|                  |  |                 |                 |              |       |
|------------------|--|-----------------|-----------------|--------------|-------|
| 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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 94              | 授業回数         | 47    |
| 教員名              | 原野美香   |                 | 実務経験のある<br>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:世界のみんなが解決していく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<br>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。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(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    | 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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 80              | 授業回数         | 40    |
| 教員名              | 吉積一真 他  |                 | 実務経験のある<br>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。<br>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<br>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。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(連番) |       |
| 食品学の概要           | 食品の条件Ⅰ  |                 | Ⅰ               | Ⅰ            |       |
|                  | 食品の条件Ⅱ  |                 | Ⅱ               |              |       |
|                  | 食品の条件Ⅲ  |                 | Ⅲ               | Ⅱ            |       |
|                  | 食品の条件Ⅳ  |                 | Ⅳ               |              |       |
|                  | 食品の種類と成分Ⅰ   |                 | Ⅴ               | Ⅲ            |       |
|                  | 食品の種類と成分Ⅱ   |                 | Ⅵ               |              |       |
|                  | 食品の種類と成分Ⅲ   |                 | Ⅶ               | Ⅳ            |       |
|                  | 食品の種類と成分Ⅳ   |                 | Ⅷ               |              |       |
|                  | 食品の分類と特性Ⅰ   |                 | Ⅸ               | Ⅴ            |       |
|                  | 食品の分類と特性Ⅱ   |                 | Ⅹ               |              |       |
|                  | 食品の分類と特性Ⅲ   |                 | Ⅺ               | Ⅵ            |       |
|                  | 食品の分類と特性Ⅳ   |                 | Ⅻ               |              |       |
| 食品の種類と特徴         | 食品の種類と特徴Ⅰ   |                 | Ⅼ               | Ⅶ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅱ   |                 | Ⅽ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅲ   |                 | Ⅾ               | Ⅷ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅳ   |                 | Ⅿ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅴ   |                 | ⅰ               | Ⅸ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅵ   |                 | ⅱ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅶ   |                 | ⅲ               | Ⅹ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅷ   |                 | ⅳ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅸ   |                 | ⅲ               | Ⅺ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅹ   |                 | ⅲ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅺ   |                 | ⅲ               | Ⅻ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅻ   |                 | ⅲ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅼ   |                 | ⅲ               | Ⅼ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅽ   |                 | ⅲ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅾ   |                 | ⅲ               | Ⅾ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴Ⅿ   |                 | ⅲ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴ⅰ   |                 | ⅲ               | ⅰ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴ⅱ   |                 | ⅲ               |              |       |
|                  | 食品の種類と特徴ⅲ   |                 | ⅲ               | ⅲ            |       |
|                  | 食品の種類と特徴ⅳ   |                 | ⅲ               |              |       |

|          |             |    |    |
|----------|-------------|----|----|
|          | 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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 70              | 授業回数         | 35    |
| 教員名              | 増満隆倫 他   |                 | 実務経験のある<br>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。<br>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。 |                 |                 |              |       |
| 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<br>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、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。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(連番) |       |
| 栄養学の概要           | 栄養学の意義Ⅰ  |                 | 1               | 1            |       |
|                  | 栄養学の意義Ⅱ  |                 | 2               |              |       |
|                  | 栄養素の分類Ⅰ  |                 | 3               | 2            |       |
|                  | 栄養素の分類Ⅱ  |                 | 4               |              |       |
|                  | 栄養素の分類Ⅲ  |                 | 5               | 3            |       |
|                  | 栄養素の分類Ⅳ  |                 | 6               |              |       |
| 栄養素の機能           | 栄養素の機能Ⅰ  |                 | 7               | 4            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅱ  |                 | 8               |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅲ  |                 | 9               | 5            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅳ  |                 | 10              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅴ  |                 | 11              | 6            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅵ  |                 | 12              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅶ  |                 | 13              | 7            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅷ  |                 | 14              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅸ  |                 | 15              | 8            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅹ  |                 | 16              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅺ  |                 | 17              | 9            |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅻ  |                 | 18              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅼ  |                 | 19              | 10           |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅽ  |                 | 20              |              |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅾ  |                 | 21              | 11           |       |
|                  | 栄養素の機能Ⅿ  |                 | 22              |              |       |
|                  | 栄養素の機能ⅰ  |                 | 23              | 12           |       |
|                  | 栄養素の機能ⅱ  |                 | 24              |              |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅰ  |                 | 25              | 13           |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅱ  |                 | 26              |              |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅲ  |                 | 27              | 14           |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅳ  |                 | 28              |              |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅴ  |                 | 29              | 15           |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅵ  |                 | 30              |              |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅶ  |                 | 31              | 16           |       |
|                  | 栄養の消化と吸収Ⅷ  |                 | 32              |              |       |

|                |                  |    |    |
|----------------|------------------|----|----|
| 栄養の消化と吸収       | 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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ学年  | 授業期間            | 通年              | 必修・選択の別      | 必修    |
| 授業の方法            | 講義<br>(一部実習を含む)   | 授業時間数<br>(単位時間) | 150             | 授業回数         | 75    |
| 教員名              | 井原啓子 他  |                 | 実務経験のある<br>教員科目 | ○ 対象         | ● 対象外 |
| 科目概要             | 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。<br>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。 |                 |                 |              |       |
| 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<br>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。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(連番) |       |
| 食の安全と衛生          | 食の安全と衛生Ⅰ  |                 | 1               | 1            |       |
|                  | 食の安全と衛生Ⅱ  |                 | 2               |              |       |
| 食品と微生物           | 食品と微生物Ⅰ   |                 | 3               | 2            |       |
|                  | 食品と微生物Ⅱ   |                 | 4               |              |       |
|                  | 食品と微生物Ⅲ   |                 | 5               | 3            |       |
|                  | 食品と微生物Ⅳ   |                 | 6               |              |       |
|                  | 食品と微生物Ⅴ   |                 | 7               | 4            |       |
|                  | 食品と微生物Ⅵ   |                 | 8               |              |       |
|                  | 食品と微生物Ⅶ   |                 | 9               | 5            |       |
| 食品と化学物質          | 食品と化学物質Ⅰ  |                 | 10              | 6            |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅱ  |                 | 11              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅲ  |                 | 12              | 7            |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅳ  |                 | 13              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅴ  |                 | 14              | 8            |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅵ  |                 | 15              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅶ  |                 | 16              | 9            |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅷ  |                 | 17              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅸ  |                 | 18              | 10           |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅹ  |                 | 19              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅺ  |                 | 20              | 11           |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅻ  |                 | 21              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅼ  |                 | 22              | 12           |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅽ  |                 | 23              |              |       |
|                  | 食品と化学物質Ⅾ  |                 | 24              | 13           |       |
|                  | 器具・容器包装の衛生Ⅰ   |                 | 25              |              |       |
| 器具・容器包装の衛生       | 器具・容器包装の衛生Ⅱ   |                 | 26              | 14           |       |
|                  | 器具・容器包装の衛生Ⅲ   |                 | 27              |              |       |
|                  | 器具・容器包装の衛生Ⅳ   |                 | 28              | 15           |       |
|                  | 飲食に伴う健康危害Ⅰ  |                 | 29              |              |       |
|                  | 飲食に伴う健康危害Ⅱ  |                 | 30              | 16           |       |
|                  | 飲食に伴う健康危害Ⅲ  |                 | 31              |              |       |
|                  | 飲食に伴う健康危害Ⅳ  |                 | 32              |              |       |
|                  |   |                 |                 |              |       |



飲食に伴う健康危害

|             |    |    |
|-------------|----|----|
| 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

|         |          |     |    |
|---------|----------|-----|----|
| 食品衛生学実習 | 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31 | 103 | 52 |
|         | 食品安全対策32 | 104 |    |
|         | 食品安全対策33 | 105 | 53 |
|         | 食品安全対策34 | 106 |    |
|         | 食品安全対策35 | 107 | 54 |
|         | 食品安全対策36 | 108 |    |
|         | 食品安全対策37 | 109 | 55 |
|         | 食品安全対策38 | 110 |    |
|         | 食品安全対策39 | 111 | 56 |
|         | 食品安全対策40 | 112 |    |
|         | 食品安全対策41 | 113 | 57 |
|         | 食品安全対策42 | 114 |    |
|         | 食品安全対策43 | 115 | 58 |
|         | 食品安全対策44 | 116 |    |
|         | 食品安全対策45 | 117 | 59 |
|         | 食品安全対策46 | 118 |    |
|         | 食品安全対策47 | 119 | 60 |
|         | 食品安全対策48 | 120 |    |
|         | 食品安全対策1  | 121 | 61 |
|         | 食品安全対策2  | 122 |    |
|         | 食品安全対策3  | 123 | 62 |
|         | 食品安全対策4  | 124 |    |
|         | 食品安全対策5  | 125 | 63 |
|         | 食品安全対策6  | 126 |    |
|         | 食品安全対策7  | 127 | 64 |
|         | 食品安全対策8  | 128 |    |
|         | 食品安全対策9  | 129 | 65 |
|         | 食品安全対策10 | 130 |    |
|         | 食品安全対策11 | 131 | 66 |
|         | 食品安全対策12 | 132 |    |
|         | 食品安全対策13 | 133 | 67 |
|         | 食品安全対策14 | 134 |    |
|         | 食品安全対策15 | 135 | 68 |
|         | 食品安全対策16 | 136 |    |
|         | 食品安全対策17 | 137 | 69 |
|         | 食品安全対策18 | 138 |    |
|         | 食品安全対策19 | 139 | 70 |
|         | 食品安全対策20 | 140 |    |
|         | 食品安全対策21 | 141 | 71 |
|         | 食品安全対策22 | 142 |    |
|         | 食品安全対策23 | 143 | 72 |
|         | 食品安全対策24 | 144 |    |
|         | 食品安全対策25 | 145 | 73 |
|         | 食品安全対策26 | 146 |    |
|         | 食品安全対策27 | 147 | 74 |
|         | 食品安全対策28 | 148 |    |
|         | 食品安全対策29 | 149 | 75 |
|         | 食品安全対策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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 150             | 授業回数         | 75    |
| 教員名              | 小竹牧、戸田純弘、可児慶大 他   |                 | 実務経験のある<br>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<br>可否の基準 | <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、可否は学則に準じる。</p>   |                 |                 |              |       |
| 学習計画（授業スケジュール）   |   |                 | 授業時間数<br>(連番)   | 授業回数<br>(連番) |       |
|                  | 日本のだし汁Ⅰ   |                 | 1               | 1            |       |
|                  | 日本のだし汁Ⅱ   |                 | 2               |              |       |
|                  | 日本のだし汁Ⅲ   |                 | 3               | 2            |       |
|                  | 日本のだし汁Ⅳ   |                 | 4               |              |       |
|                  | 椀物Ⅰ   |                 | 5               | 3            |       |
|                  | 椀物Ⅱ   |                 | 6               |              |       |
|                  | 椀物Ⅲ   |                 | 7               | 4            |       |
|                  | 椀物Ⅳ   |                 | 8               |              |       |
|                  | 椀物Ⅴ   |                 | 9               | 5            |       |
|                  | 椀物Ⅵ   |                 | 10              |              |       |
|                  | 造りⅠ   |                 | 11              | 6            |       |
|                  | 造りⅡ   |                 | 12              |              |       |
|                  | 造りⅢ   |                 | 13              | 7            |       |
|                  | 造りⅣ   |                 | 14              |              |       |
|                  | 造りⅤ   |                 | 15              | 8            |       |
|                  | 造りⅥ   |                 | 16              |              |       |
|                  | 焼き物Ⅰ  |                 | 17              | 9            |       |
|                  | 焼き物Ⅱ  |                 | 18              |              |       |
|                  | 焼き物Ⅲ  |                 | 19              | 10           |       |
|                  | 焼き物Ⅳ  |                 | 20              |              |       |
|                  | 焼き物Ⅴ  |                 | 21              | 11           |       |
|                  | 焼き物Ⅵ  |                 | 22              |              |       |
|                  | 煮物Ⅰ   |                 | 23              | 12           |       |
|                  | 煮物Ⅱ   |                 | 24              |              |       |
|                  | 煮物Ⅲ   |                 | 25              | 13           |       |
|                  | 煮物Ⅳ   |                 | 26              |              |       |
|                  | 煮物Ⅴ   |                 | 27              | 14           |       |
|                  | 煮物Ⅵ   |                 | 28              |              |       |
|                  | 揚げ物Ⅰ  |                 | 29              | 15           |       |
|                  | 揚げ物Ⅱ  |                 | 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 |    |

|        |             |     |    |
|--------|-------------|-----|----|
| 西洋料理理論 | 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 |    |
| 中国料理理論 | 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 |    |

|                  |   |                 |                 |              |       |
|------------------|---|-----------------|-----------------|--------------|-------|
| 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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 30              | 授業回数         | 15    |
| 教員名              | 福留奈美  |                 | 実務経験のある<br>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。<br>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<br>可否の基準 | 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や課題提出なども加味して行う。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(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Ⅰ  |                 | 3               | 2            |       |
|                  | 日本の食文化史Ⅱ  |                 | 4               |              |       |
|                  | 日本の食文化史Ⅲ  |                 | 5               | 3            |       |
|                  | 日本の食文化史Ⅳ  |                 | 6               |              |       |
|                  | 日本の料理様式Ⅰ  |                 | 7               | 4            |       |
|                  | 日本の料理様式Ⅱ  |                 | 8               |              |       |
|                  | 和食文化の特徴・食器・作法   |                 | 9               | 5            |       |
|                  | 日本の料理様式Ⅲ  |                 | 10              |              |       |
|                  | 行事食と郷土料理Ⅰ   |                 | 11              | 6            |       |
|                  | 行事食と郷土料理Ⅱ   |                 | 12              |              |       |
|                  | 地域の食文化紹介と提案Ⅰ  |                 | 13              | 7            |       |
|                  | 地域の食文化紹介と提案Ⅱ  |                 | 14              |              |       |
|                  | 現代の食生活と未来の食文化Ⅰ  |                 | 15              | 8            |       |
|                  | 現代の食生活と未来の食文化Ⅱ  |                 | 16              |              |       |
| 西洋の食文化           | フランス料理の歴史と特徴Ⅰ   |                 | 17              | 9            |       |
|                  | フランス料理の歴史と特徴Ⅱ   |                 | 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Ⅰ   |                 | 20              |              |       |
|                  | 欧米諸国の料理の特徴Ⅱ   |                 | 21              | 11           |       |
|                  | 欧米諸国の料理の特徴Ⅲ   |                 | 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Ⅰ  |                 | 25              | 13           |       |
|                  | アジアその他の国々の料理の特徴Ⅱ  |                 | 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Ⅰ  |                 | 27              | 14           |       |
|                  | 異文化の影響とフュージョン料理Ⅱ  |                 | 28              |              |       |
|                  | 私の考えるフュージョン料理Ⅰ  |                 | 29              | 15           |       |
|                  | 私の考えるフュージョン料理Ⅱ  |                 | 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              | 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<br>(単位時間) | 350             | 授業回数         | 175   |
| 教員名              | 小竹龍児、加藤朋子、<br>石橋良孝、中野真道 他  |                 | 実務経験のある<br>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(2限連続の授業で週)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。 |                 |                 |              |       |
| 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することで、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<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(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               |              |       |
|                  | 包丁の名称と扱い方4   |                 | 4               | 2            |       |
|                  | 基本操作1  |                 | 5               |              |       |
|                  | 基本操作2  |                 | 6               |              |       |
|                  | 基本操作3  |                 | 7               | 3            |       |
|                  | 基本操作4  |                 | 8               |              |       |
|                  | 基本操作5  |                 | 9               |              |       |
|                  | 基本操作6  |                 | 10              | 4            |       |
|                  | 基本操作7  |                 | 11              |              |       |
|                  | 基本操作8  |                 | 12              |              |       |
|                  | 基本操作9  |                 | 13              | 5            |       |
|                  | 基本操作10   |                 | 14              |              |       |
|                  | 基本操作11   |                 | 15              |              |       |
|                  | 基本操作12   |                 | 16              | 6            |       |
|                  | 基本操作13   |                 | 17              |              |       |
|                  | 基本操作14   |                 | 18              |              |       |
|                  | 基本操作15   |                 | 19              | 7            |       |
|                  | 基本操作16   |                 | 20              |              |       |
|                  | 基本操作17   |                 | 21              |              |       |
|                  | 基本操作18   |                 | 22              | 8            |       |
|                  | 基本操作19   |                 | 23              |              |       |
|                  | 基本操作20   |                 | 24              |              |       |
|                  | 基本操作21   |                 | 25              | 9            |       |
|                  | 基本操作22   |                 | 26              |              |       |
|                  | 食材に合わせた調理法1  |                 | 27              |              |       |
|                  | 食材に合わせた調理法2  |                 | 28              | 10           |       |
|                  | 食材に合わせた調理法3  |                 | 29              |              |       |
|                  | 食材に合わせた調理法4  |                 | 30              |              |       |
|                  | 食材に合わせた調理法5  |                 | 31              | 11           |       |
|                  | 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 |    |
| 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 |    |
|  | 食材に合わせた調理法77    | 103 | 52 |
|  | 食材に合わせた調理法78    | 104 |    |
|  | 食材に合わせた調理法79    | 105 | 53 |
|  | 食材に合わせた調理法80    | 106 |    |
|  | 食材に合わせた調理法81    | 107 | 54 |
|  | 食材に合わせた調理法82    | 108 |    |
|  | 食材に合わせた調理法83    | 109 | 55 |
|  | 食材に合わせた調理法84    | 110 |    |
|  | 食材に合わせた調理法85    | 111 | 56 |
|  | 食材に合わせた調理法86    | 112 |    |
|  | 食材に合わせた調理法87    | 113 | 57 |
|  | 食材に合わせた調理法88    | 114 |    |
|  | 食材に合わせた調理法89    | 115 | 58 |
|  | 食材に合わせた調理法90    | 116 |    |
|  | 食材に合わせた調理法91    | 117 | 59 |
|  | 食材に合わせた調理法92    | 118 |    |
|  | 食材に合わせた調理法93    | 119 | 60 |
|  | 食材に合わせた調理法94    | 120 |    |
|  | 食材に合わせた調理法95    | 121 | 61 |
|  | 食材に合わせた調理法96    | 122 |    |
|  | 技術評価1           | 123 | 62 |
|  | 技術評価2           | 124 |    |
|  | 技術評価3           | 125 | 63 |
|  | 技術評価4           | 126 |    |
|  | 技術評価5           | 127 | 64 |
|  | 技術評価6           | 128 |    |
|  | 技術評価7           | 129 | 65 |
|  | 技術評価8           | 130 |    |
|  | 技術評価9           | 131 | 66 |
|  | 技術評価10          | 132 |    |
|  | 技術評価11          | 133 | 67 |
|  | 技術評価12          | 134 |    |
|  | 技術評価13          | 135 | 68 |
|  | 技術評価14          | 136 |    |
|  | 技術評価15          | 137 | 69 |
|  | 技術評価16          | 138 |    |
|  | 技術評価17          | 139 | 70 |
|  | 技術評価18          | 140 |    |
|  | 包丁の名称と扱い方1      | 141 | 71 |
|  | 包丁の名称と扱い方2      | 142 |    |
|  | 包丁の名称と扱い方3      | 143 | 72 |
|  | 包丁の名称と扱い方4      | 144 |    |
|  | 包丁の扱い方、切り方1     | 145 | 73 |
|  | 包丁の扱い方、切り方2     | 146 |    |
|  | 包丁の扱い方、切り方3     | 147 | 74 |
|  | 包丁の扱い方、切り方4     | 148 |    |
|  | 包丁の扱い方、切り方5     | 149 | 75 |
|  | 包丁の扱い方、切り方6     | 150 |    |
|  | 包丁の扱い方、切り方7     | 151 | 76 |
|  | 包丁の扱い方、切り方8     | 152 |    |
|  | 調理器具の扱い方1       | 153 | 77 |
|  | 調理器具の扱い方2       | 154 |    |
|  | 調理器具の扱い方3       | 155 | 78 |
|  | 調理器具の扱い方4       | 156 |    |
|  | 調理器具の扱い方5       | 157 | 79 |
|  | 調理器具の扱い方6       | 158 |    |
|  | 調理器具の扱い方7       | 159 | 80 |
|  | 調理器具の扱い方8       | 160 |    |
|  | 調理の基本操作、調味、切り方1 | 161 | 81 |
|  | 調理の基本操作、調味、切り方2 | 162 |    |
|  | 調理の基本操作、調味、切り方3 | 163 | 82 |
|  | 調理の基本操作、調味、切り方4 | 164 |    |

|                  |     |     |
|------------------|-----|-----|
| 調理の基本操作、調味、切り方5  | 165 | 83  |
| 調理の基本操作、調味、切り方6  | 166 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方7  | 167 | 84  |
| 調理の基本操作、調味、切り方8  | 168 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方9  | 169 | 85  |
| 調理の基本操作、調味、切り方10 | 170 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方11 | 171 | 86  |
| 調理の基本操作、調味、切り方12 | 172 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方13 | 173 | 87  |
| 調理の基本操作、調味、切り方14 | 174 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方15 | 175 | 88  |
| 調理の基本操作、調味、切り方16 | 176 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方17 | 177 | 89  |
| 調理の基本操作、調味、切り方18 | 178 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方19 | 179 | 90  |
| 調理の基本操作、調味、切り方20 | 180 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方21 | 181 | 91  |
| 調理の基本操作、調味、切り方22 | 182 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方23 | 183 | 92  |
| 調理の基本操作、調味、切り方24 | 184 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方25 | 185 | 93  |
| 調理の基本操作、調味、切り方26 | 186 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方27 | 187 | 94  |
| 調理の基本操作、調味、切り方28 | 188 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方29 | 189 | 95  |
| 調理の基本操作、調味、切り方30 | 190 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方31 | 191 | 96  |
| 調理の基本操作、調味、切り方32 | 192 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方33 | 193 | 97  |
| 調理の基本操作、調味、切り方34 | 194 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方35 | 195 | 98  |
| 調理の基本操作、調味、切り方36 | 196 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方37 | 197 | 99  |
| 調理の基本操作、調味、切り方38 | 198 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方39 | 199 | 100 |
| 調理の基本操作、調味、切り方40 | 200 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方41 | 201 | 101 |
| 調理の基本操作、調味、切り方42 | 202 |     |
| 調理の基本操作、調味、切り方43 | 203 | 102 |
| 調理の基本操作、調味、切り方44 | 204 |     |
| 食材に合わせた調理法1      | 205 | 103 |
| 食材に合わせた調理法2      | 206 |     |
| 食材に合わせた調理法3      | 207 | 104 |
| 食材に合わせた調理法4      | 208 |     |
| 食材に合わせた調理法5      | 209 | 105 |
| 食材に合わせた調理法6      | 210 |     |
| 食材に合わせた調理法7      | 211 | 106 |
| 食材に合わせた調理法8      | 212 |     |
| 食材に合わせた調理法9      | 213 | 107 |
| 食材に合わせた調理法10     | 214 |     |
| 食材に合わせた調理法11     | 215 | 108 |
| 食材に合わせた調理法12     | 216 |     |
| 食材に合わせた調理法13     | 217 | 109 |
| 食材に合わせた調理法14     | 218 |     |
| 食材に合わせた調理法15     | 219 | 110 |
| 食材に合わせた調理法16     | 220 |     |
| 食材に合わせた調理法17     | 221 | 111 |
| 食材に合わせた調理法18     | 222 |     |
| 食材に合わせた調理法19     | 223 | 112 |
| 食材に合わせた調理法20     | 224 |     |
| 食材に合わせた調理法21     | 225 | 113 |
| 食材に合わせた調理法22     | 226 |     |
| 食材に合わせた調理法23     | 227 | 114 |
| 食材に合わせた調理法24     | 228 |     |
| 食材に合わせた調理法25     | 229 | 115 |
| 食材に合わせた調理法26     | 230 |     |

|              |     |     |
|--------------|-----|-----|
| 食材に合わせた調理法27 | 231 | 116 |
| 食材に合わせた調理法28 | 232 |     |
| 食材に合わせた調理法29 | 233 | 117 |
| 食材に合わせた調理法30 | 234 |     |
| 食材に合わせた調理法31 | 235 | 118 |
| 食材に合わせた調理法32 | 236 |     |
| 食材に合わせた調理法33 | 237 | 119 |
| 食材に合わせた調理法34 | 238 |     |
| 食材に合わせた調理法35 | 239 | 120 |
| 食材に合わせた調理法36 | 240 |     |
| 食材に合わせた調理法37 | 241 | 121 |
| 食材に合わせた調理法38 | 242 |     |
| 食材に合わせた調理法39 | 243 | 122 |
| 食材に合わせた調理法40 | 244 |     |
| 食材に合わせた調理法41 | 245 | 123 |
| 食材に合わせた調理法42 | 246 |     |
| 食材に合わせた調理法43 | 247 | 124 |
| 食材に合わせた調理法44 | 248 |     |
| 食材に合わせた調理法45 | 249 | 125 |
| 食材に合わせた調理法46 | 250 |     |
| 食材に合わせた調理法47 | 251 | 126 |
| 食材に合わせた調理法48 | 252 |     |
| 食材に合わせた調理法49 | 253 | 127 |
| 食材に合わせた調理法50 | 254 |     |
| 食材に合わせた調理法51 | 255 | 128 |
| 食材に合わせた調理法52 | 256 |     |
| 食材に合わせた調理法53 | 257 | 129 |
| 食材に合わせた調理法54 | 258 |     |
| 食材に合わせた調理法55 | 259 | 130 |
| 食材に合わせた調理法56 | 260 |     |
| 食材に合わせた調理法57 | 261 | 131 |
| 食材に合わせた調理法58 | 262 |     |
| 食材に合わせた調理法59 | 263 | 132 |
| 食材に合わせた調理法60 | 264 |     |
| 食材に合わせた調理法61 | 265 | 133 |
| 食材に合わせた調理法62 | 266 |     |
| 食材に合わせた調理法63 | 267 | 134 |
| 食材に合わせた調理法64 | 268 |     |
| 技術評価1        | 269 | 135 |
| 技術評価2        | 270 |     |
| 技術評価3        | 271 | 136 |
| 技術評価4        | 272 |     |
| 技術評価5        | 273 | 137 |
| 技術評価6        | 274 |     |
| 技術評価7        | 275 | 138 |
| 技術評価8        | 276 |     |
| 技術評価9        | 277 | 139 |
| 技術評価10       | 278 |     |
| 技術評価11       | 279 | 140 |
| 技術評価12       | 280 |     |
| 製菓実習1        | 281 | 141 |
| 製菓実習2        | 282 |     |
| 製菓実習3        | 283 | 142 |
| 製菓実習4        | 284 |     |
| 製菓実習5        | 285 | 143 |
| 製菓実習6        | 286 |     |
| 製菓実習7        | 287 | 144 |
| 製菓実習8        | 288 |     |
| 製菓実習9        | 289 | 145 |
| 製菓実習10       | 290 |     |
| 製菓実習11       | 291 | 146 |
| 製菓実習12       | 292 |     |
| 製菓実習13       | 293 | 147 |
| 製菓実習14       | 294 |     |
| 製菓実習15       | 295 | 148 |
| 製菓実習16       | 296 |     |
| 製菓実習17       | 297 | 149 |
| 製菓実習18       | 298 |     |

|        |                  |     |     |
|--------|------------------|-----|-----|
|        | 製菓実習 1 9         | 299 | 150 |
|        | 製菓実習 2 0         | 300 |     |
|        | 製菓実習 2 1         | 301 | 151 |
|        | 製菓実習 2 2         | 302 |     |
|        | 製菓実習 2 3         | 303 | 152 |
|        | 製菓実習 2 4         | 304 |     |
|        | 製菓実習 2 5         | 305 | 153 |
|        | 製菓実習 2 6         | 306 |     |
|        | 製菓実習 2 7         | 307 | 154 |
|        | 製菓実習 2 8         | 308 |     |
|        | 製菓実習 2 9         | 309 | 155 |
|        | 製菓実習 3 0         | 310 |     |
| 中国料理実習 | 包丁の扱い方、切り方1      | 311 | 156 |
|        | 包丁の扱い方、切り方2      | 312 |     |
|        | 包丁の扱い方、切り方3      | 313 | 157 |
|        | 包丁の扱い方、切り方4      | 314 |     |
|        | 点心の基礎1           | 315 | 158 |
|        | 点心の基礎2           | 316 |     |
|        | 点心の基礎3           | 317 | 159 |
|        | 点心の基礎4           | 318 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方1  | 319 | 160 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方2  | 320 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方3  | 321 | 161 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方4  | 322 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方5  | 323 | 162 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方6  | 324 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方7  | 325 | 163 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方8  | 326 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方9  | 327 | 164 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方10 | 328 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方11 | 329 | 165 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方12 | 330 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方13 | 331 | 166 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方14 | 332 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方15 | 333 | 167 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方16 | 334 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方17 | 335 | 168 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方18 | 336 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方19 | 337 | 169 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方20 | 338 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方21 | 339 | 170 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方22 | 340 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方23 | 341 | 171 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方24 | 342 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方25 | 343 | 172 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方26 | 344 |     |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方27 | 345 | 173 |
|        | 調理の基本操作、調味、切り方28 | 346 |     |
|        | 技術評価1            | 347 | 174 |
|        | 技術評価2            | 348 |     |
|        | 技術評価3            | 349 | 175 |
|        | 技術評価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              | 2025         |       |
| 学年               | 第Ⅰ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<br>(単位時間) | 92              | 授業回数         | 46    |
| 教員名              | 川上文代   |                 | 実務経験のある<br>教員科目 | ● 対象         | ○ 対象外 |
| 教員の実務経験の概要       | 川上は、約40年間調理の業務に携わった経験と多種多様なメニューニーズまたは時間的作業的制約に対応できる調理技術の指導経験から実習を行う。   |                 |                 |              |       |
| 科目概要             | 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。<br>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。<br>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。  |                 |                 |              |       |
| 成績評価の方法<br>可否の基準 | 前期、後期ごとに、定期試験での筆記試験のほか、授業内での筆記小テスト、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で評価する。<br>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<br>(連番)   | 授業回数<br>(連番) |       |
| 調理施設・設備          | 施設、設備1   |                 | 1               | 1            |       |
|                  | 施設、設備2   |                 | 2               |              |       |
|                  | 施設、設備3   |                 | 3               | 2            |       |
|                  | 施設、設備4   |                 | 4               |              |       |
| 西洋調理実習           | 接客サービス1  |                 | 5               | 3            |       |
|                  | 接客サービス2  |                 | 6               |              |       |
|                  | 接客サービス3  |                 | 7               | 4            |       |
|                  | 接客サービス4  |                 | 8               |              |       |
|                  | 接客サービス5  |                 | 9               | 5            |       |
|                  | 接客サービス6  |                 | 10              |              |       |
|                  | 接客サービス7  |                 | 11              | 6            |       |
|                  | 接客サービス8  |                 | 12              |              |       |
| 日本調理実習           | 接客サービス1  |                 | 13              | 7            |       |
|                  | 接客サービス2  |                 | 14              |              |       |
|                  | 接客サービス3  |                 | 15              | 8            |       |
|                  | 接客サービス4  |                 | 16              |              |       |
|                  | 接客サービス5  |                 | 17              | 9            |       |
|                  | 接客サービス6  |                 | 18              |              |       |
|                  | 接客サービス7  |                 | 19              | 10           |       |
|                  | 接客サービス8  |                 | 20              |              |       |
| 西洋調理実習           | 集団調理実習1  |                 | 21              | 11           |       |
|                  | 集団調理実習2  |                 | 22              |              |       |
|                  | 集団調理実習3  |                 | 23              | 12           |       |
|                  | 集団調理実習4  |                 | 24              |              |       |
|                  | 集団調理実習5  |                 | 25              | 13           |       |
|                  | 集団調理実習6  |                 | 26              |              |       |
|                  | 集団調理実習7  |                 | 27              | 14           |       |
|                  | 集団調理実習8  |                 | 28              |              |       |
|                  | 集団調理実習1  |                 | 29              | 15           |       |
|                  | 集団調理実習2  |                 | 30              |              |       |

|        |               |    |    |
|--------|---------------|----|----|
| 日本調理実習 | 集団調理実習3       | 31 | 16 |
|        | 集団調理実習4       | 32 |    |
|        | 集団調理実習5       | 33 | 17 |
|        | 集団調理実習6       | 34 |    |
|        | 集団調理実習7       | 35 | 18 |
|        | 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 | 20 |
|        | 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 | 21 |
|        | 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 | 22 |
|        | 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 | 24 |
|        | 調理システム4       | 48 |    |
|        | 調理システム5       | 49 | 25 |
|        | 調理システム6       | 50 |    |
|        | 調理システム7       | 51 | 26 |
|        | 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 | 28 |
|        | 調理システム4       | 56 |    |
|        | 調理システム5       | 57 | 29 |
|        | 調理システム6       | 58 |    |
|        | 調理システム7       | 59 | 30 |
|        | 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 | 32 |
|        | 集団調理実習12      | 64 |    |
|        | 集団調理実習13      | 65 | 33 |
|        | 集団調理実習14      | 66 |    |
|        | 集団調理実習15      | 67 | 34 |
|        | 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 | 36 |
|        | 食卓の演出4        | 72 |    |
|        | 食卓の演出5        | 73 | 37 |
|        | 食卓の演出6        | 74 |    |
|        | 食卓の演出7        | 75 | 38 |
|        | 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 | 40 |
|        | 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 | 41 |
|        | 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 | 42 |
|        | 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 | 44 |
|        | 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 | 45 |
|        | 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 | 46 |
|        | 調理師とフードビジネス8  | 92 |    |