

2024年度シラバス

2年制

日本料理クリエイティブ経営学科

教科科目	
第1学年	第2学年
日本料理実習	日本料理実習Ⅱ
すし実習	日本料理理論Ⅱ
日本料理理論	日本食文化概論Ⅱ
日本食文化概論	食環境マネジメント概論
飲食店HACCP	英語コミュニケーションⅡ
食ビジネス概論	キャリアデザイン
英語コミュニケーションⅠ	

辻調理師専門学校

.tsuji

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本料理実習Ⅱ	実習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	616	154			
担当教員	小川健、松島愛、山本雅博 他				
教材 (教科書、副教材)	『プロのためのわかりやすい日本料理』畑耕一郎 柴田書店 1998年				
科目概要	考えた献立を実際に作成し提供する。 反復実習、コース料理の作成、シミュレーション実習の中で状況に応じた対応力、 正確性とスピードを身につけ段取り、コミュニケーション能力の強化、企業が求める継続力、 対応力を身につける。				
到達目標	個人技能の正確さとスピードを習得する。 1年生で身につけた料理を提供するための「段取り力」をさらに磨き、 課題に応じたメニューの考案と日本料理の季節のコース料理(会席料理)が再現できる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は実技試験により評価を行い、 平常点は予復習時のレポート及びeラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
個人技能 薄刃包丁Ⅰの基礎	個人技能(包丁技術) ①-1 むきもの技術の確認(茄子・大根)	1	1		
	個人技能(包丁技術) ①-2 むきもの技術の確認(茄子・大根)	2			
	個人技能(包丁技術) ①-3 むきもの技術のスピードの習得(茄子・大根)	3	2		
	個人技能(包丁技術) ①-4 むきもの技術のスピードの習得(茄子・大根)	4			
	個人技能(包丁技術) ①-5 むきもの技術のスピード・完成度の確認(茄子・大根)	5	3		
	個人技能(包丁技術) ①-6 むきもの技術のスピード・完成度の確認(茄子・大根)	6			
	個人技能 出刃包丁の基礎	個人技能(包丁技術) ②-1 魚の処理・包丁技術の確認(鰻の造り)	7	4	
		個人技能(包丁技術) ②-2 魚の処理・包丁技術の確認(鰻の造り)	8		
		個人技能(包丁技術) ②-3 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鰻の造り)	9	5	
		個人技能(包丁技術) ②-4 魚の処理・包丁技術のスピードの習得(鰻の造り)	10		
		個人技能(包丁技術) ②-5 魚の処理 包丁技術のスピード・完成度の確認(鰻の造り)	11	6	
		個人技能(包丁技術) ②-6 魚の処理 包丁技術のスピード・完成度の確認(鰻の造り)	12		
個人技能(包丁技術) ③-1 魚の扱い方・串うち・焼きかたの確認(焼きもの)		13	7		
個人技能(包丁技術) ③-2 魚の扱い方・串うち・焼きかたの確認(焼きもの)		14			
個人技能(包丁技術) ③-3 魚の扱い方 串うち・焼きかたのスピードの習得(焼きもの)		15	8		
個人技能(包丁技術) ③-4 魚の扱い方 串うち・焼きかたのスピードの習得(焼きもの)		16			
個人技能(包丁技術) ③-5 魚の扱い方・串うち 焼きかたのスピード・完成度の確認(焼きもの)		17	9		
個人技能(包丁技術) ③-6 魚の扱い方・串うち 焼きかたのスピード・完成度の確認(焼きもの)		18			

個人技能の応用①	個人技能 薄刃包丁Ⅱの基礎	個人技能(包丁技術) ④-1 薄刃包丁の切り方 むきもの技術の確認(青葱・子芋)	37	10
			38	
		個人技能(包丁技術) ④-2 薄刃包丁の切り方 むきもの技術の確認(青葱・子芋)	39	11
			40	
		個人技能(包丁技術) ④-3 薄刃包丁の切り方 むきもの技術のスピードの習得(青葱・子芋)	41	12
			42	
	個人技能(包丁技術) ④-4 薄刃包丁の切り方 むきもの技術のスピードの習得(青葱・子芋)	43	13	
		44		
	個人技能 だし汁の基礎	個人技能(包丁技術) ⑤-1 一番だしの引き方 課題椀物の作成の確認	45	13
			46	
個人技能(包丁技術) ⑤-2 一番だしの引き方 課題椀物の作成の確認		47	14	
		48		
個人技能(包丁技術) ⑤-3 一番だしの引き方 課題椀物の作成のスピードの習得		49	15	
		50		
個人技能(包丁技術) ⑤-4 一番だしの引き方 課題椀物の作成のスピードの習得	51	16		
	52			
個人技能 火の扱い	個人技能(加熱) ⑥-1 だし巻き玉子の工程 火加減の確認(だし巻き玉子)	53	17	
		54		
	個人技能(加熱) ⑥-2 だし巻き玉子の工程 火加減の確認(だし巻き玉子)	55	18	
		56		
	個人技能(加熱) ⑥-3 だし巻き玉子の 作成のスピードの習得(だし巻き玉子)	57	19	
		58		
個人技能(加熱) ⑥-4 だし巻き玉子の 作成のスピードの習得(だし巻き玉子)	59	20		
	60			
個人技能 薄刃包丁Ⅲの基礎	個人技能(加熱) ⑥-5 だし巻き玉子の 作成のスピード・完成度の確認(だし巻き玉子)	61	21	
		62		
	個人技能(加熱) ⑥-6 だし巻き玉子の 作成のスピード・完成度の確認(だし巻き玉子)	63	22	
		64		
	個人技能(包丁技術) ⑦-1 薄刃包丁・細工包丁の 切り方の技術の確認(がりへぎ・笹がき・バラ)	65	23	
		66		
個人技能(包丁技術) ⑦-2 薄刃包丁・細工包丁の 切り方の技術の確認(がりへぎ・笹がき・バラ)	67	24		
	68			
個人技能(包丁技術) ⑦-3 薄刃包丁・細工包丁の 切り方のスピードの習得(がりへぎ・笹がき・バラ)	69	25		
	70			
個人技能(包丁技術) ⑦-4 薄刃包丁・細工包丁の 切り方のスピードの習得(がりへぎ・笹がき・バラ)	71	26		
	72			
個人技能(包丁技術) ⑦-5 薄刃包丁・細工包丁の 切り方のスピード・完成度(がりへぎ・笹がき・バラ)	73	27		
	74			
個人技能(包丁技術) ⑦-6 薄刃包丁・細工包丁の 切り方のスピード・完成度(がりへぎ・笹がき・バラ)	75	28		
	76			
	前期で学んだ料理の反復 ①(椀物・造り・煮物)	77	22	
		78		
	前期で学んだ料理の反復 ②(椀物・造り・煮物)	79	23	
		80		
	前期で学んだ料理の反復 ③ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	81	24	
		82		
	前期で学んだ料理の反復 ④ (椀物・煮物・焼き物・ご飯物)	83	25	
		84		
前期で学んだ料理の反復 ⑤ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	85	26		
	86			
前期で学んだ料理の反復 ⑥ (造り・焼き物・和えもの・ご飯物)	87	27		
	88			
前期で学んだ料理の反復 ⑦ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	89	28		
	90			
前期で学んだ料理の反復 ⑧ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	91	29		
	92			
		93		
		94		
		95		
		96		
		97		
		98		
		99		
		100		

調理法を組み合わせた
課題料理作成

料理の基礎 反復Ⅰ

前期で学んだ料理の反復 ⑨ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	101	26
	102	
前期で学んだ料理の反復 ⑩ (椀物・造り・酢の物・ご飯物)	103	27
	104	
前期で学んだ料理の反復 ⑪ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	105	28
	106	
前期で学んだ料理の反復 ⑫ (椀物・造り・煮物・ご飯物)	107	29
	108	
前期で学んだ料理の反復 ⑬ (造り・焼き物・蒸し物・酢の物・ご飯物)	109	30
	110	
前期で学んだ料理の反復 ⑭ (造り・焼き物・蒸し物・酢の物・ご飯物)	111	31
	112	
後期で学んだ料理の反復 ① (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	113	32
	114	
後期で学んだ料理の反復 ② (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	115	33
	116	
後期で学んだ料理の反復 ③ (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物)	117	34
	118	
後期で学んだ料理の反復 ④ (焼き物・蒸し物・和えもの・酢の物)	119	35
	120	
後期で学んだ料理の反復 ⑤ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	121	36
	122	
後期で学んだ料理の反復 ⑥ (煮物・焼き物・蒸し物・和えもの)	123	37
	124	
後期で学んだ料理の反復 ⑦ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	125	38
	126	
後期で学んだ料理の反復 ⑧ (蒸し物・和えもの・酢の物・ご飯物)	127	39
	128	
後期で学んだ料理の反復 ⑨(椀物・造り・煮物)	129	40
	130	
後期で学んだ料理の反復 ⑩(椀物・造り・煮物)	131	41
	132	
後期で学んだ料理の反復 ⑪ (造り・煮物・焼き物・酢の物・ご飯物)	133	36
	134	
後期で学んだ料理の反復 ⑫ (造り・煮物・焼き物・酢の物・ご飯物)	135	37
	136	
後期で学んだ料理の反復 ⑬ (椀物・煮物・焼き物・和えもの・ご飯物)	137	38
	138	
後期で学んだ料理の反復 ⑭ (椀物・煮物・焼き物・和えもの・ご飯物)	139	39
	140	
個人技能(包丁技術) ①-1タイムトライアル形式 (青葱・子芋・大根・だし巻き玉子)	141	40
	142	
個人技能(包丁技術) ①-2タイムトライアル形式 (青葱・子芋・大根・だし巻き玉子)	143	41
	144	
個人技能(包丁技術) ①-3タイムトライアル形式 (青葱・子芋・大根・だし巻き玉子)	145	37
	146	
個人技能(包丁技術) ①-4タイムトライアル形式 (青葱・子芋・大根・だし巻き玉子)	147	38
	148	
個人技能(包丁技術) ②-1タイムトライアル形式 (青葱・茄子・笹がき・大根)	149	39
	150	
個人技能(包丁技術) ②-2タイムトライアル形式 (青葱・茄子・笹がき・大根)	151	40
	152	
個人技能(包丁技術) ②-3タイムトライアル形式 (青葱・茄子・笹がき・大根)	153	41
	154	
個人技能(包丁技術) ②-4タイムトライアル形式 (青葱・茄子・笹がき・大根)	155	40
	156	
個人技能(包丁技術) ③-1 鯛造り(繊維についての理解)	157	41
	158	
個人技能(包丁技術) ③-2 鯛造り(繊維についての理解)	159	40
	160	
個人技能(包丁技術) ③-3 鯛の造り(手法についての理解)	161	41
	162	
個人技能(包丁技術) ③-4 鯛の造り(手法についての理解)	163	40
	164	

個人技能の応用②	個人技能 刺身包丁	個人技能(包丁技術) ④-1 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて	165	42
			166	
		個人技能(包丁技術) ④-2 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて	167	43
			168	
		個人技能(包丁技術) ④-3 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて学び(発表)	169	43
			170	
		個人技能(包丁技術) ④-4 鱧の卸し方・骨切り・火通しについて学び(発表)	171	44
			172	
		個人技能(包丁技術) ⑤-1 秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード	173	44
			174	
		個人技能(包丁技術) ⑤-2 秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード	175	45
			176	
		個人技能(包丁技術) ⑤-3 秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード・完成度	177	45
			178	
		個人技能(包丁技術) ⑤-4 秋刀魚のつみれ汁の手順のスピード・完成度	179	46
			180	
		個人技能(包丁技術) ⑥-1 こんにゃくの薄造り 栗の六方むきの包丁技術の確認	181	46
			182	
		個人技能(包丁技術) ⑥-2 こんにゃくの薄造り 栗の六方むきの包丁技術の確認	183	47
			184	
個人技能(包丁技術) ⑥-3 こんにゃくの薄造り 栗の六方むきの包丁技術のスピード・完成度	185	47		
	186			
個人技能(包丁技術) ⑥-4 こんにゃくの薄造り 栗の六方むきの包丁技術のスピード・完成度	187	48		
	188			
個人技能(包丁技術) ⑦-1 鯛の造り(薄造り・そぎ・平造り)の切り方の確認	189	48		
	190			
個人技能(包丁技術) ⑦-2 鯛の造り(薄造り・そぎ・平造り)の切り方の確認	191	49		
	192			
個人技能(包丁技術) ⑦-3 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	193	49		
	194			
個人技能(包丁技術) ⑦-4 鯛の造り (薄造り・そぎ・平造り)の盛り付けかたの確認	195	50		
	196			
テーマ別会席料理 魚を使ってIの反復	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ①	197	50	
		198		
	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ②	199	51	
		200		
	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ③	201	51	
		202		
	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ④	203	52	
		204		
	テーマ別会席料理 ① 鰯を使っのコース料理 ①	205	52	
		206		
	テーマ別会席料理 ② 鰯を使っのコース料理 ②	207	53	
		208		
	テーマ別会席料理 ② 鰯を使っのコース料理 ③	209	53	
		210		
	テーマ別会席料理 ② 鰯を使っのコース料理 ④	211	54	
		212		
	テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使っのコース料理 ①	213	54	
		214		
	テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使っのコース料理 ②	215	55	
		216		
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使っのコース料理 ③	217	55		
	218			
テーマ別会席料理 ③ 太刀魚を使っのコース料理 ④	219	56		
	220			
テーマ別会席料理	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ①	221	56	
		222		
	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ②	223	57	
		224		
	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ③	225	57	
		226		
	テーマ別会席料理 ④ 夏の会席料理 ④	227	57	
		228		

テーマ別会席料理構成

夏の会席の反復	テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ①	229	58
		230	
	テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ②	231	59
		232	
テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ③	233	59	
	234		
テーマ別会席料理 ⑤ 夏の会席料理 ④	235	60	
	236		
テーマ別会席料理 魚を使ってⅡの反復	テーマ別会席料理 ⑥ 鱧を使った会席料理 ①	237	60
		238	
	テーマ別会席料理 ⑥ 鱧を使った会席料理 ②	239	61
		240	
	テーマ別会席料理 ⑥ 鱧を使った会席料理 ③	241	61
		242	
	テーマ別会席料理 ⑥ 鱧を使った会席料理 ④	243	62
		244	
	テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ①	245	62
		246	
	テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ②	247	63
		248	
	テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ③	249	63
		250	
	テーマ別会席料理 ⑦ 鱧を使った会席料理 ④	251	64
		252	
	テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ①	253	64
		254	
	テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ②	255	65
		256	
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ③	257	65	
	258		
テーマ別会席料理 ⑧ 鰹を使った会席料理 ④	259	66	
	260		
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ①	261	66	
	262		
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ②	263	67	
	264		
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ③	265	67	
	266		
テーマ別会席料理 ⑨ 秋刀魚を使ったコース料理 ④	267	68	
	268		
テーマ別会席料理 秋の会席の反復	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ①	269	68
		270	
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ②	271	69
		272	
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ③	273	69
		274	
	テーマ別会席料理 ⑩ 秋の会席料理 ④	275	70
		276	
テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ①	277	70	
	278		
テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ②	279	71	
	280		
テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ③	281	71	
	282		
テーマ別会席料理 ⑪ 秋の会席料理 ④	283	72	
	284		
テーマ別会席料理 肉を使つての反復	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ①	285	72
		286	
	テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ②	287	73
		288	
テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ③	289	73	
	290		
テーマ別会席料理 ⑫ 鶏を使ったコース料理 ④	291	73	
	292		

テーマ別会席料理 松花堂弁当の反復	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ①	293	74
		294	
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ②	295	75
		296	
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ③	297	76
		298	
	テーマ別会席料理 ⑬ 松花堂弁当 ④	299	77
		300	
	テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ①	301	78
		302	
	テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ②	303	79
		304	
	テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ③	305	80
		306	
テーマ別会席料理 ⑭ 松花堂弁当 ④	307	81	
	308		
個人技能 専門料理	個人技能(包丁技術) ①-1 すっぽんのほどこ方の理解	309	78
		310	
	個人技能(包丁技術) ①-2 すっぽんのほどこ方の理解	311	79
		312	
	個人技能(包丁技術) ①-3 すっぽんを使った料理の理解	313	80
		314	
	個人技能(包丁技術) ①-4 すっぽんを使った料理の理解	315	81
		316	
	個人技能(加熱) ②-1 天ぷら食材の下処理の理解	317	82
		318	
	個人技能(加熱) ②-2 天ぷら食材の下処理の理解	319	83
		320	
	個人技能(加熱) ②-3 天ぷらの衣の合わせ方・油の温度の理解	321	84
		322	
	個人技能(加熱) ②-4 天ぷらの衣の合わせ方・油の温度の理解	323	85
		324	
	個人技能(加熱) ③-1 天ぷらの揚げ方の理解	325	86
		326	
	個人技能(加熱) ③-2 天ぷらの揚げ方の理解	327	87
		328	
個人技能(加熱) ③-3 天ぷらの出来上がりの状態の理解	329	88	
	330		
個人技能(加熱) ③-4 天ぷらの出来上がりの状態の理解	331	89	
	332		
個人技能の応用③	個人技能(包丁技術と加熱) ④-1 穴子の卸し方の包丁技術の確認	333	84
		334	
	個人技能(包丁技術と加熱) ④-2 穴子の卸し方の包丁技術の確認	335	85
		336	
	個人技能(包丁技術と加熱) ④-3 穴子の卸し方の包丁技術のスピードの習得	337	86
		338	
	個人技能(包丁技術と加熱) ④-4 穴子の卸し方の包丁技術のスピードの習得	339	87
		340	
	個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-1 鰻の卸し方の包丁技術のスピードの習得	341	88
		342	
	個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-2 鰻の卸し方の包丁技術のスピードの習得	343	89
		344	
	個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-3 鰻の卸し方の包丁技術のスピードと完成度の確認	345	90
		346	
	個人技能(包丁技術と加熱) ⑤-4 鰻の卸し方の包丁技術のスピードと完成度の確認	347	91
		348	
個人技能(包丁技術と加熱) ⑥-1 子芋六方むきの包丁技術の確認と火通しの確認 ①	349	92	
	350		
個人技能(包丁技術と加熱) ⑥-2 子芋六方むきの包丁技術の確認と火通しの確認 ②	351	93	
	352		
個人技能(包丁技術と加熱) ⑥-3 むきものの包丁技術のスピードと完成度の確認	353	94	
	354		
個人技能(包丁技術と加熱) ⑥-4 むきものの包丁技術のスピードと完成度の確認	355	95	
	356		

		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-1 煮物についての理解①食材の大きさ	357	90
			358	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-2 煮物についての理解①食材の大きさ	359	91
			360	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-3 煮物についての理解②味付け	361	91
			362	
		個人技能(包丁技術と加熱) ⑦-4 煮物についての理解②味付け	363	91
			364	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ①	365	92
			366	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ②	367	92
			368	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ③	369	93
			370	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ④	371	93
			372	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑤	373	94
			374	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑥	375	94
			376	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑦	377	95
			378	
		季節の会席料理① 秋の点心弁当と椀物 ⑧	379	95
			380	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ①	381	96
			382	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ②	383	96
			384	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ③	385	97
			386	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ④	387	97
			388	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑤	389	98
			390	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑥	391	98
			392	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑦	393	99
			394	
		季節の会席料理② 菊節句の会席料理 ⑧	395	99
			396	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ①	397	100
			398	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ②	399	100
			400	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ③	401	101
			402	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ④	403	101
			404	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑤	405	102
			406	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑥	407	102
			408	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑦	409	103
			410	
		季節の会席料理③ 紅葉狩りの会席料理 ⑧	411	103
			412	
		季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ①	413	104
			414	
		季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ②	415	104
			416	
		季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ③	417	105
			418	
		季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ④	419	105
			420	

季節の会席料理の構成

季節に応じた
会席料理 冬

季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑤	421	106
	422	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑥	423	107
	424	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑦	425	108
	426	
季節の会席料理④ 鍋仕立ての会席料理 ⑧	427	109
	428	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ①	429	110
	430	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ②	431	111
	432	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ③	433	112
	434	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ④	435	113
	436	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑤	437	114
	438	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑥	439	115
	440	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑦	441	116
	442	
季節の会席料理⑤ 松花堂弁当①と椀物 ⑧	443	117
	444	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ①	445	118
	446	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ②	447	119
	448	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ③	449	120
	450	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ④	451	121
	452	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑤	453	122
	454	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑥	455	123
	456	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑦	457	124
	458	
季節の会席料理⑥ 松花堂弁当②と椀物 ⑧	459	125
	460	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ①	461	126
	462	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ②	463	127
	464	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ③	465	128
	466	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ④	467	129
	468	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑤	469	130
	470	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑥	471	131
	472	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑦	473	132
	474	
季節の会席料理⑦ 正月の会席料理 ⑧	475	133
	476	
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ①-1 個人に合わせて苦手を克服	477	134
	478	
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ①-2 個人に合わせて苦手を克服	479	135
	480	
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ①-3 個人に合わせて苦手を克服	481	136
	482	
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ①-4 個人に合わせて苦手を克服	483	137
	484	

個人技能の応用(復習)	個人技能の復習 包丁の扱い(基礎)	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ②-1 スピード習得	485	122
			486	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ②-2 スピード習得	487	123
			488	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ②-3 スピード習得	489	124
			490	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ②-4 スピード習得	491	125
			492	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ③-1 個人技能の包丁技術のまとめ	493	126
			494	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ③-2 個人技能の包丁技術のまとめ	495	127
			496	
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ③-3 個人技能の包丁技術のまとめ	497	128	
		498		
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ③-4 個人技能の包丁技術のまとめ	499	129	
		500		
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ④-1 個人技能の包丁技術のまとめ	501	130	
		502		
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ④-2 個人技能の包丁技術のまとめ	503	131	
		504		
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ④-3 個人技能の包丁技術のまとめ	505	132	
		506		
	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ④-4 個人技能の包丁技術のまとめ	507	133	
		508		
	個人技能の復習 包丁(応用)と加熱	個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-1 個人技能の加熱技法のまとめ	509	128
			510	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-2 個人技能の加熱技法のまとめ	511	129
			512	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-3 個人技能の加熱技法のまとめ	513	130
			514	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑤-4 個人技能の加熱技法のまとめ	515	131
			516	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-1 個人技能の加熱技法のまとめ	517	132
			518	
		個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-2 個人技能の加熱技法のまとめ	519	133
			520	
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-3 個人技能の加熱技法のまとめ	521	134		
	522			
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑥-4 個人技能の加熱技法のまとめ	523	135		
	524			
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-1 個人技能の総合技術のまとめ	525	136		
	526			
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-2 個人技能の総合技術のまとめ	527	137		
	528			
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-3 個人技能の総合技術のまとめ	529	138		
	530			
個人技能の応用(包丁技術と加熱の復習) ⑦-4 個人技能の総合技術のまとめ	531	139		
	532			
料理の組み立て 一汁三菜	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ①	533	134	
		534		
	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ②	535	135	
		536		
	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ③	537	136	
		538		
	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ④	539	137	
		540		
	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ⑤	541	138	
		542		
	料理の組み立て①(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)一汁三菜 ⑥	543	139	
		544		
料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ①	545	140		
	546			
料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成)点心弁当 ②	547	141		
	548			

料理の組み立て 基礎	料理の組み立て 点心弁当	料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 点心弁当 ③	549	138	
			550		
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 点心弁当 ④	551	139	
			552		
		料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 点心弁当 ⑤	553	140	
			554		
	料理の組み立て②(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 点心弁当 ⑥	555	141		
		556			
	料理の組み立て 基礎	料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 先付・椀・ハ寸 ①		557	140
				558	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 先付・椀・ハ寸 ②		559	141
				560	
		料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 先付・椀・ハ寸 ③		561	142
				562	
	料理の組み立て③(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 先付・椀・ハ寸 ④		563	143	
			564		
	料理の組み立て 演出	料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 器を選んで演出 ①		565	144
				566	
料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 器を選んで演出 ②			567	145	
			568		
料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 器を選んで演出 ③			569	146	
			570		
料理の組み立て④(課題に応じた料理をグループで 計画表に基づき作成) 器を選んで演出 ④		571	147		
		572			
献立の組み立て 応用	学生考案メニュー	料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ①		573	144
				574	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ②		575	145
				576	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ③		577	146
				578	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ④		579	147
				580	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑤		581	148
				582	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑤(試作) ⑥		583	149
				584	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ①		585	150
				586	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ②		587	151
				588	
		料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ③		589	152
				590	
料理の組み立てと学生考案メニュー⑥(試作) ④		591	153		
		592			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ①		593	154		
		594			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ②		595	155		
		596			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ③		597	156		
		598			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ④		599	157		
		600			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑤		601	158		
		602			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑥		603	159		
		604			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑦		605	160		
		606			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑧		607	161		
		608			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑨		609	162		
		610			
料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑩		611	163		
		612			

	料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑤	613	154
		614	
	料理の組み立てと学生考案メニュー⑦(本番) ⑥	615	
		616	

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本料理理論Ⅱ	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	140	35			
担当教員	旦部幸博、坂井信之、小山鐘平、金子豊二、土田美登世、杉浦仁志、木村万紀子 他				
教材 (教科書、副教材)	『プロのためのわかりやすい日本料理』畑耕一郎 柴田書店 1998年				
科目概要	おいしさを構成する諸要素や人がこれらを感じる仕組みを学ぶ。 その上でいくつかの伝統的な調理法に着目し、それらが食材に及ぼす効果を検証する。 それぞれのトピックの解説を聞くだけでなく、試食・試飲や実験的に調理をすることもあり、 学外の専門家によるレクチャーもふまえて、調理科学の基本的なポイントと料理のおいしさが どのように確立しているかを学ぶ。				
到達目標	調理法の違いにより食材がどのような影響を受け、 おいしさに影響を与えているかを科学的に検証し違いを理解する。 履修後にはおいしさを構成する諸要素を組み込み献立が構成できるようになる。 課題食材の特徴を調べ食材に適した調理法を導き出せるようになる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、 平常点は予復習時のレポート 及び eラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
おいしさの研究	日本料理と おいしさの要素	おいしさの感じ方の仕組み ①	1	1	
			2		
		おいしさの感じ方の仕組み ②	3		
			4		
		おいしさの感じ方の仕組み ③	5	2	
			6		
		おいしさの感じ方の仕組み ④	7		
			8		
		だし汁のおいしさ ①	9	3	
			10		
	だし汁のおいしさ ②	11			
		12			
	調理法とおいしさ ①	13	4		
		14			
	調理法とおいしさ ②	15			
		16			
	日本料理とおいしさの要素振り返り ①	17	5		
		18			
	日本料理とおいしさの要素振り返り ②	19			
		20			
おいしさの研究	非加熱調理(造り)と包丁の関係 ①	21	6		
		22			
	非加熱調理(造り)と包丁の関係 ②	23			
		24			
	非加熱調理(発酵)の仕組み ①	25	7		
		26			
非加熱調理(発酵)の仕組み ②	27				
	28				
加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ①	29	8			
	30				
加熱調理(ゆでる・煮る)の仕組み ②	31				
	32				

調理科学の基礎	調理科学の基礎	加熱調理(焼く)の仕組みと熱源の種類 ①	33	9
			34	
		加熱調理(焼く)の仕組みと熱源の種類 ②	35	
			36	
		加熱調理(蒸す)の仕組み ①	37	10
			38	
		加熱調理(蒸す)の仕組み ②	39	
			40	
		加熱調理(揚げる)の仕組み ①	41	11
			42	
加熱調理(揚げる)の仕組み ②	43			
	44			
調理科学の基礎振り返り ①	45	12		
	46			
調理科学の基礎振り返り ②	47			
	48			
食材研究	食材の鮮度と保存法	季節食材の活用を考える 春 ①	49	13
			50	
		季節食材の活用を考える 春 ②	51	
			52	
		季節食材の活用を考える 春 ③	53	14
			54	
		季節食材の活用を考える 春 ④	55	
			56	
		季節食材の活用を考える 春 ⑤	57	15
			58	
		季節食材の活用を考える 春 ⑥	59	
			60	
		季節食材の活用を考える 春 ⑦	61	16
			62	
		季節食材の活用を考える 春 ⑧	63	
			64	
		季節食材の活用を考える 夏 ①	65	17
			66	
		季節食材の活用を考える 夏 ②	67	
			68	
		季節食材の活用を考える 夏 ③	69	18
			70	
		季節食材の活用を考える 夏 ④	71	
			72	
季節食材の活用を考える 夏 ⑤	73	19		
	74			
季節食材の活用を考える 夏 ⑥	75			
	76			
季節食材の活用を考える 秋 ①	77	20		
	78			
季節食材の活用を考える 秋 ②	79			
	80			
季節食材の活用を考える 秋 ③	81	21		
	82			
季節食材の活用を考える 秋 ④	83			
	84			
季節食材の活用を考える 秋 ⑤	85	22		
	86			
季節食材の活用を考える 秋 ⑥	87			
	88			
季節食材の活用を考える 秋 ⑦	89	23		
	90			
季節食材の活用を考える 秋 ⑧	91			
	92			
季節食材の活用を考える 冬 ①	93	24		
	94			
季節食材の活用を考える 冬 ②	95			
	96			

		季節食材の活用を考える 冬 ③	97	25				
			98					
		季節食材の活用を考える 冬 ④	99					
			100					
				季節食材の活用を考える 冬 ⑤	101	26		
					102			
				季節食材の活用を考える 冬 ⑥	103			
					104			
		会席料理の献立を立てる	献立構成	献立作成のルール ①	105	27		
					106			
				献立作成のルール ②	107			
					108			
						献立作成のポイント(四季・旬) ①	109	28
							110	
				献立作成のポイント(四季・旬) ②	111			
					112			
				献立名のつけ方 ①	113	29		
					114			
				献立名のつけ方 ②	115			
					116			
				献立作成の要素(五感への刺激) ①	117	30		
					118			
				献立作成の要素(五感への刺激) ②	119			
					120			
				献立作成の要素(五感への刺激) ③	121	31		
					122			
				献立作成の要素(五感への刺激) ④	123			
					124			
				献立(レシピ)の書き方 ①	125	32		
					126			
				献立(レシピ)の書き方 ②	127			
					128			
				オリジナル献立(レシピ)作成 ①	129	33		
					130			
				オリジナル献立(レシピ)作成 ②	131			
					132			
				オリジナル献立(レシピ)作成 ③	133	34		
					134			
				オリジナル献立(レシピ)作成 ④	135			
					136			
		創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ①	137	35				
			138					
		創作献立(レシピ)のプレゼンテーション ②	139					
			140					

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	日本食文化概論Ⅱ	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	56	14	実務経験を有する教員による科目		
担当教員	実務経験を有する教員	村田祥、多田雅典、松尾英明、高橋淳、結野安雄、伊藤新吉、泉昌樹			
教材 (教科書、副教材)	『プロのためのわかりやすい日本料理』畑耕一郎 柴田書店 1998年				
科目概要	日本料理の食文化の発展にかかわる業界・企業において長年勤務する専門職が担当する。 日本酒・日本茶・設え(しつらえ)・郷土・会席の構成など、さまざまな分野における 歴史・流行や業界の動向などを学ぶ。 実務経験を有する教員は会席料理を作るために理解しておくべき日本料理の歴史背景および 日本料理の周辺知識を示し、学生は自ら会席料理の献立を総合的に組み立てることを目指す。				
到達目標	食環境(飲料、郷土、設えなど)の知識を学び、会席料理を総合的にコーディネートができるようになる。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、 平常点は予復習時のレポート及びeラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
飲料の歴史	日本酒について	日本酒の歴史 ①	1	1	
			2		
		日本酒の歴史 ②	3		
			4		
		日本酒の知識 ①	5	2	
			6		
		日本酒の知識 ②	7		
			8		
		日本酒の知識 ③	9	3	
			10		
		日本酒の知識 ④	11		
			12		
	日本酒の応用 ①	13	4		
		14			
	日本酒の応用 ②	15			
		16			
	日本茶について	日本茶の歴史 ①	17	5	
			18		
		日本茶の歴史 ②	19		
			20		
		日本茶の知識 ①	21	6	
			22		
		日本茶の知識 ②	23		
			24		
		日本茶の知識 ③	25	7	
			26		
		日本茶の知識 ④	27		
			28		
	日本茶の応用 ①	29	8		
		30			
	日本茶の応用 ②	31			
		32			
			郷土料理を学ぶ ①	33	9
				34	
			郷土料理を学ぶ ②	35	
				36	

日本料理の伝統	郷土料理の文化	郷土料理の歴史と今 ①	37	10
			38	
		郷土料理の歴史と今 ②	39	
			40	
		郷土料理の知識 ①	41	11
			42	
			43	
		郷土料理の知識 ②	44	
	45			
	郷土料理の応用 ①	46	12	
		47		
		郷土料理の応用 ②		48
				49
	献立について	献立の見せ方 基本 ①	50	13
51				
献立の見せ方 基本 ②		52		
		53		
献立の見せ方 応用 ①		54	14	
		55		
献立の見せ方 応用 ②		56		
		56		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	食環境マネジメント概論	講義	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	56	14			
担当教員	小山伸二、渡邊賢一、本永謙介、浜田哲史、尾藤環 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『食環境マネジメント概論』を配布する				
科目概要	授業は「食の国際化」と「地域コミュニティと飲食店開業」の2つの柱にて展開し、大きく変化する世界の飲食業の流れを把握し、自身の店舗を開業・経営の立場になって計画する「きっかけ」をつくる。				
到達目標	飲食業の国際化に伴い、G-GAP、MSC、SDGs等といった国際基準や活動の背景にある課題や周辺知識についてを学ぶと同時に、観光業や農水産業など地域産業との協働による飲食店の開業に向けての事業計画をシミュレーションすることが出来る。				
成績評価の方法・基準	前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。中間試験、期末試験は記述式または選択式により評価を行い、平常点は予復習時のレポート及びeラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
食の国際化	現代ガストロノミーと技術倫理	技術者倫理 ①	1	1	
			2		
		技術者倫理 ②	3		
			4		
		現代ガストロノミー ①	5	2	
			6		
		現代ガストロノミー ②	7		
			8		
		現代ガストロノミーと技術者倫理 ①	9	3	
			10		
		現代ガストロノミーと技術者倫理 ②	11		
			12		
	現代ガストロノミーと観光	ガストロノミーの歴史 ①		13	4
				14	
			ガストロノミーの歴史 ③	15	
				16	
		ガストロノミーの歴史 ③		17	5
				18	
			ガストロノミーの歴史 ④	19	
				20	
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ①		21	6
				22	
			現代ガストロノミーと地域、国際社会 ②	23	
				24	
	現代ガストロノミーと地域、国際社会 ③		25	7	
			26		
		現代ガストロノミーと地域、国際社会 ④	27		
			28		
	地域コミュニティと飲食店マネジメント	地域コミュニティと飲食店マネジメント ①		29	8
				30	
			地域コミュニティと飲食店マネジメント ②	31	
				32	
		飲食店開業 ①		33	9
				34	
			飲食店開業 ②	35	
				36	

地域コミュニティと 飲食店開業	地域コミュニティと 飲食店開業	飲食店開業 ③	37	10
			38	
		飲食店開業 ④	39	11
			40	
		飲食店開業 ⑤	41	12
			42	
		飲食店開業 ⑥	43	13
			44	
		飲食店開業 ⑦	45	14
			46	
		飲食店開業 ⑧	47	10
			48	
飲食店開業 ⑨	49	11		
	50			
飲食店開業 ⑩	51	12		
	52			
飲食店開業 ⑪	53	13		
	54			
飲食店開業 ⑫	55	14		
	56			

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	英語コミュニケーションⅡ	演習	選択
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
前期	28	14			
担当教員	多田羅平				
教材 (教科書、副教材)	English Central https://ja.englishcentral.com/browse/videos?feature_isLineLoginEnabled=1&feature_isLineLoginEnabled=1&utm_campaign=12895008624&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_content=518044776713&utm_term=english%20central&adgroupid=121971915096&gclid=EAIdAQobChMIifTww526_QIVlq6WCh13-QIdEAYASAAEgITfPD_BwE				
科目概要	「英語コミュニケーションⅠ」で身に付けた食材・調味料、調理法、料理名、産地紹介の英語表現を使い、特定の日本料理の特徴を説明する技術を身に付ける。 特定の料理の食材、作り方、味・食感といった特徴に関する英語表現を理解し、料理の魅力を英語話者に発信する食文化継承者としての自覚を養う。				
到達目標	指定されたテーマを「論理的に話す」訓練を繰り返して技術の定着を目指す。 さらに「英語コミュニケーションⅠ」で培ったジェスチャーやアイコンタクトなどの「身体表現」を取り入れ、説得力のあるプレゼンを披露することを目指す。				
成績評価の方法・基準	中間試験、平常点を組み合わせて評価する。 中間試験は英語によるパフォーマンス形式による評価を行い、平常点はオンライン課題の受講状況及び最終課題による評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
論理的思考の基礎	論理的思考の仕組み	論理的思考の仕組み ①	1	1	
			2		
		論理的思考の仕組み ②	3	2	
			4		
		論理的思考の仕組み ③	5	3	
			6		
		論理的思考の仕組み ④	7	4	
			8		
	論理的思考トレーニング	指定テーマのプレゼンテーション作成 ①	9	5	
		指定テーマのプレゼンテーション作成 ②	10		
		料理のプレゼンテーション作成 ①	11	6	
			12		
		料理のプレゼンテーション作成 ②	13	7	
			14		
論理的思考の応用	プロモーションを目的とした電子媒体の活用	プレゼンテーションの準備 ①	15	8	
			16		
		プレゼンテーションの準備 ②	17	9	
			18		
		プレゼンテーションの準備 ③	19	10	
			20		
		プレゼンテーションの準備 ④	21	11	
			22		
		プレゼンテーションの準備 ⑤	23	12	
			24		
		プレゼンテーションの準備 ⑥	25	13	
			26		
		プレゼンテーションの準備 ⑦	27	14	
			28		

課程	学科	学年	教科科目	授業の方法	必修・選択の別
衛生専門課程	日本料理クリエイティブ経営学科	第2学年	キャリアデザイン	講義	選択
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
前期	28	14			
担当教員	田後晶子、江頭麻里、荒木紫 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『キャリアデザイン』を配布する				
科目概要	<p>「自分が納得できる初期キャリアを獲得する」ことを目的とし、 「日本料理が日本や世界へ与える影響」や「日本料理の伝統と革新」について考え、自身の料理人像を構築することを目指す。 「就職活動」においてはパソコンやスマートフォンを使用した就職先の探し方や、求人情報について学ぶ。 また、履歴書や面接で「自分がどんな人間なのか」を表現する方法を個人ワークやグループワーク、テーブルゲームなどを通して考え、身につける。</p>				
到達目標	<p>現在までの学生生活から社会人としてのキャリアにどう繋がるかを振り返り、「業界・社会理解」「他者理解」「自己理解」の観点から、飲食業界人としての自分自身のキャリアを形成するための素養を身に着ける。</p>				
成績評価の方法・基準	<p>前期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は記述式または選択式により評価を行い、平常点は予復習時のレポート 及び eラーニングによる課題物の成果を主に評価を行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表する。</p>				
学習計画(授業スケジュール)				授業時間数(単位時間)	授業回数(連番)
キャリア形成	学生生活とキャリア形成	オリエンテーション	1	1	
			2		
		社会人基礎力 ①	3	2	
			4		
		社会人基礎力 ②	5	3	
			6		
		社会人基礎力 ③	7	4	
			8		
		社会人基礎力 ④	9	5	
			10		
	業界理解と社会理解	業界理解と社会理解 ①	11	6	
			12		
		業界理解と社会理解 ②	13	7	
			14		
業界理解と社会理解 ③		15	8		
		16			
キャリアパス	他者理解	他者理解 ①	17	9	
			18		
		他者理解 ②	19		10
	20				
	他者理解 ③	21	11		
		22			
	自己理解	自己理解 ①	23	12	
			24		
		自己理解 ②	25	13	
			26		
キャリアデザイン	初期キャリアの形成	27	14		
		28			