

シラバス

2年制

調理応用技術マネジメント学科

教科科目	
1年次	2年次
食生活と健康	キャリアマネジメント
食品学	英語
栄養学	飲食店HACCP
食品の安全と衛生	応用調理実習
調理理論	応用総合調理実習
食文化概論	応用調理理論
調理実習	食文化産業概論
総合調理実習	

辻調理師専門学校 東京



課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	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)	92	授業回数	46
教員名	小林真理子、新庄貴巳子		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:世界のみんなで解決していく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 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
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	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食品学		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	安保有利子、小池温子 他		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 可否の基準	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、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)	
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		
	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	調理応用技術マネジメント学科	
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	川久保沙紀、富永祐己子、五味詩奈子 他		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。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 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、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)	
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	調理応用技術マネジメント学科	
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、 五味詩奈子、佐々木佐智子		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		
食品衛生学の概要	食品取扱者の衛生管理1		3	2	
	食品取扱者の衛生管理2		4		
	食品取扱者の衛生管理3		5	3	
	食品取扱者の衛生管理4		6		
	食品取扱者の衛生管理5		7	4	
	食品取扱者の衛生管理6		8		
	食品取扱者の衛生管理7		9	5	
	食品取扱者の衛生管理8		10		
	食品取扱者の衛生管理9		11	6	
	食品取扱者の衛生管理10		12		
	食品取扱者の衛生管理11		13	7	
	食品取扱者の衛生管理12		14		
	食品と微生物1		15	8	
	食品と微生物2		16		
食品と微生物3		17	9		
食品と微生物4		18			
食品と微生物5		19	10		
食品と微生物6		20			
食品安全対策	食品の取扱い1		21	11	
	食品の取扱い2		22		
	食品の取扱い3		23	12	
	食品の取扱い4		24		
	食品の取扱い5		25	13	
	食品の取扱い6		26		
	食品の取扱い7		27	14	
	食品の取扱い8		28		
	食品の取扱い9		29	15	
	食品の取扱い10		30		
	食品の取扱い11		31	16	
	食品の取扱い12		32		
	食品の取扱い13		33	17	
	食品の取扱い14		34		
	食品の取扱い15		35	18	
	食品の取扱い16		36		

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

	食品安全対策13	103	52
	食品安全対策14	104	
	食品安全対策15	105	53
	食品安全対策16	106	
	食品安全対策17	107	54
	食品安全対策18	108	
	食品安全対策19	109	55
	食品安全対策20	110	
	食品安全対策21	111	56
	食品安全対策22	112	
	食品安全対策23	113	57
	食品安全対策24	114	
	食品安全対策25	115	58
	食品安全対策26	116	
	食品安全対策27	117	59
	食品安全対策28	118	
	食品安全対策29	119	60
	食品安全対策30	120	
食品衛生学実習	食品取扱者の衛生管理1	121	61
	食品取扱者の衛生管理2	122	
	食品取扱者の衛生管理3	123	62
	食品取扱者の衛生管理4	124	
	食品と微生物1	125	63
	食品と微生物2	126	
	食品と微生物3	127	64
	食品と微生物4	128	
	食品と微生物5	129	65
	食品と微生物6	130	
	食品の取扱い1	131	66
	食品の取扱い2	132	
	食品の取扱い3	133	67
	食品の取扱い4	134	
	食品安全対策1	135	68
	食品安全対策2	136	
	食品安全対策3	137	69
	食品安全対策4	138	
	食品安全対策5	139	70
	食品安全対策6	140	
	食品安全対策7	141	71
	食品安全対策8	142	
	食品安全対策9	143	72
	食品安全対策10	144	
	食品と化学物質1	145	73
	食品と化学物質2	146	
	食品と化学物質3	147	74
	食品と化学物質4	148	
	食品と化学物質5	149	75
	食品と化学物質6	150	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	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、 戸田純弘、塘和英 他		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	2	
	日本のだし汁4		4		
	椀物1		5	3	
	椀物2		6		
	椀物3		7	4	
	椀物4		8		
	椀物5		9	5	
	椀物6		10		
	造り1		11	6	
	造り2		12		
	造り3		13	7	
	造り4		14		
	造り5		15	8	
	造り6		16		
	焼き物1		17	9	
	焼き物2		18		
	焼き物3		19	10	
	焼き物4		20		
	焼き物5		21	11	
	焼き物6		22		
	煮物1		23	12	
	煮物2		24		
	煮物3		25	13	
	煮物4		26		
	煮物5		27	14	
	煮物6		28		
	揚げ物1		29	15	
	揚げ物2		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	
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	調理応用技術マネジメント学科	
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、福留奈美		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	
	多用な食文化		2		
	自然環境と食文化		3		
	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	調理応用技術マネジメント学科	
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	小竹龍児、中野真道、石橋良孝、満園聖、 西村雅恵、矢尾板歩、河野晶子、掃部梓		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		
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		

日本料理実習

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	

西洋料理実習

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	調理応用技術マネジメント学科	
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、 下川貞造、上野賢一郎		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。 下川は、木村総業 銀鱗荘などにおいて53年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 上野は、(株)立飛ホスピタリティマネジメント Auberge TOKITOなどにおいて30年間調理の実務に携わった実績を踏まえて実習を行う。				
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、現場や2年次科目の応用調理実習(レストラン形式の実習)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 合否の基準	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、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)	
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1		17	9	
	フードビジネス2		18		
	フードビジネス3		19	10	
	フードビジネス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	

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

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	英語		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	36	授業回数	18
教員名	大淵美紀		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	講義授業を主とするが、オンライン教材の使用や学生のグループワークも行う。一般的な英語授業でなく、「飲食店」で必要な英語に特化して、飲食店で取り扱う食材、調味料、調理法、おいしさの英語表現や、飲食店でのお客様対応(お客様の出迎え～予約確認～席へのご案内～食べ物と飲み物の提供)を実践を交えて学ぶ。オンライン教材を活用し、音声を聞いたり、発話したり、映像を見たりすることで実際の雰囲気を想像しながら、英語を学ぶことができる。また、オンライン教材を活用することで、授業外でも予習、復習が可能。飲食店に特化した英語力を身に付け、国内・国外を問わず活躍できるようになることを目指す。				
到達目標	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、国際的なコミュニケーション能力を身に付ける。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、この教科への取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、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)	
飲食店での接客英語	英語の接客表現と料理に関する英単語1		1	1	
	英語の接客表現と料理に関する英単語2		2		
	英語の接客表現と料理に関する英単語3		3	2	
	英語の接客表現と料理に関する英単語4		4		
	英語の接客表現と料理に関する英単語5		5	3	
	英語の接客表現と料理に関する英単語6		6		
	英語の接客表現と料理に関する英単語7		7	4	
	英語の接客表現と料理に関する英単語8		8		
	英語の接客表現と料理に関する英単語9		9	5	
	英語の接客表現と料理に関する英単語10		10		
	英語の接客表現と料理に関する英単語11		11	6	
	英語の接客表現と料理に関する英単語12		12		
	英語の接客表現と料理に関する英単語13		13	7	
	英語の接客表現と料理に関する英単語14		14		
	英語の接客表現と料理に関する英単語15		15	8	
	英語の接客表現と料理に関する英単語16		16		
	英語の接客表現と料理に関する英単語17		17	9	
	英語の接客表現と料理に関する英単語18		18		
	英語の接客表現と料理に関する英単語19		19	10	
	英語の接客表現と料理に関する英単語20		20		
	英語の接客表現と料理に関する英単語21		21	11	
	英語の接客表現と料理に関する英単語22		22		
	英語の接客表現と料理に関する英単語23		23	12	
	英語の接客表現と料理に関する英単語24		24		
	英語の接客表現と料理に関する英単語25		25	13	
	英語の接客表現と料理に関する英単語26		26		
	英語の接客表現と料理に関する英単語27		27	14	
	英語の接客表現と料理に関する英単語28		28		
	英語の接客表現と料理に関する英単語29		29	15	
	英語の接客表現と料理に関する英単語30		30		
	英語の接客表現と料理に関する英単語31		31	16	
	英語の接客表現と料理に関する英単語32		32		
	英語の接客表現と料理に関する英単語33		33	17	
	英語の接客表現と料理に関する英単語34		34		
	英語の接客表現と料理に関する英単語35		35	18	
	英語の接客表現と料理に関する英単語36		36		

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	飲食店HACCP		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	前期	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	40	授業回数	20
教員名	迫井千晶		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、グループワークや演習も適宜行う。この授業では、1年生の「食品の安全と衛生」で学んだ基礎知識を、飲食店という現場でどう使うかという手法を学ぶ。例えば、食材、分量、作り方の書かれた「レシピ」から、「フローダイアグラム(工程一覧図)」へと展開し、それをもとに、「食材由来」「調理法由来」の危害、それを防ぐ方法を考え、それを調理現場で実践できるようにする。教科横断的な学びとして、調理実習授業において、学生が自ら食材の検品、保存、下処理、調理、盛り付け、提供の一連を体験することができるため、飲食店HACCPでの学びの成果をこの授業において体現することで、リアルな店舗さながらの運用が可能となり、現場に直結する深い学びを得ることができる。				
到達目標	HACCPの考え方を取り入れて、料理を作る工程(受入れ、保存、加熱、提供など)に潜む、食中毒菌などの危害をあらかじめ予測し、それを防ぐ方法を考え、見える化し、現場レストラン(や応用調理実習、応用総合調理実習など)で実際に安全安心な料理が提供できるレベルの衛生管理を実施できる知識とノウハウを習得する。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	HACCP概論1		1	1	
	HACCP概論2		2		
	HACCP概論3		3	2	
	HACCP概論4		4		
	HACCP概論5		5	3	
	HACCP概論6		6		
	リスク管理1		7	4	
	リスク管理2		8		
	リスク管理3		9	5	
	リスク管理4		10		
	リスク管理5		11	6	
	リスク管理6		12		
	リスク管理7		13	7	
	リスク管理8		14		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化1		15	8	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化2		16		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化3		17	9	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化4		18		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化5		19	10	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化6		20		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化7		21	11	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化8		22		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化9		23	12	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化10		24		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化11		25	13	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化12		26		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化13		27	14	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化14		28		
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化15		29	15	
	衛生管理に必要な情報の言語化、図式化16		30		
衛生管理マニュアル作成・演習1		31	16		
衛生管理マニュアル作成・演習2		32			
衛生管理マニュアル作成・演習3		33	17		
衛生管理マニュアル作成・演習4		34			
衛生管理マニュアル作成・演習5		35	18		
衛生管理マニュアル作成・演習6		36			
衛生管理マニュアル作成・演習7		37	19		
衛生管理マニュアル作成・演習8		38			
衛生管理マニュアル作成・演習9		39	20		
衛生管理マニュアル作成・演習10		40			

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用調理実習		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	490	授業回数	245
教員名	秋元真一郎、秋場直純、三浦和也、 西村雅恵、辻智一、新村公隆		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	この授業には、2種類の実習形態がある。ひとつは、レストランでの業務フローを実践する実習と、実習後の「振り返り」からなる「レストラン実習」である。実習後の「振り返り」では、実施したレストラン実習を振り返り、学生自らが反省点や課題点を見つけ出し、改善策を講じる機会とする。もうひとつは、「研究実習」で、ここではレストラン実習において設定された課題解決のための試作のほか、「応用調理理論」や「食文化産業概論」で学んだ知識を実際に試したり、活用すべく試作したりする機会となる。				
到達目標	レストランの一連の業務フロー（発注⇒仕入れ⇒仕込み⇒調理⇒サービス⇒提供⇒片付）の全工程を学生自身が実践することで、現場で必要とされる実践的な能力を身に付ける。				
成績評価の方法 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)	
シミュレーション実習①	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解1		1	1	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解2		2		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解3		3	2	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解4		4		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解5		5	3	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解6		6		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解7		7	4	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解8		8		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解9		9	5	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解10		10		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解11		11	6	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解12		12		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解13		13	7	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解14		14		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解15		15	8	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解16		16		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解17		17	9	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解18		18		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解19		19	10	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解20		20		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解21		21	11	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解22		22		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解23		23	12	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解24		24		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解25		25	13	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解26		26		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解27		27	14	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解28		28		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解29		29	15	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解30		30		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解31		31	16	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解32		32		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解33		33	17	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解34		34		
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解35		35	18	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解36		36		

	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解37	37	19
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解38	38	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解39	39	20
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解40	40	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解41	41	21
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解42	42	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解43	43	22
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解44	44	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解45	45	23
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解46	46	
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解47	47	24
	レストラン運営の仕組みと一連の流れの理解48	48	
シミュレーション実習②	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方1	49	25
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方2	50	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方3	51	26
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方4	52	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方5	53	27
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方6	54	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方7	55	28
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方8	56	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方9	57	29
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方10	58	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方11	59	30
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方12	60	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方13	61	31
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方14	62	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方15	63	32
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方16	64	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方17	65	33
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方18	66	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方19	67	34
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方20	68	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方21	69	35
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方22	70	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方23	71	36
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方24	72	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方25	73	37
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方26	74	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方27	75	38
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方28	76	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方29	77	39
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方30	78	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方31	79	40
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方32	80	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方33	81	41
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方34	82	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方35	83	42
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方36	84	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方37	85	43
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方38	86	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方39	87	44
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方40	88	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方41	89	45
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方42	90	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方43	91	46
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方44	92	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方45	93	47
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方46	94	
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方47	95	48
	レストラン運営に必要な調理工程計画の立て方48	96	
	レストラン運営に必要な状況の把握と判断1	97	49
	レストラン運営に必要な状況の把握と判断2	98	
	レストラン運営に必要な状況の把握と判断3	99	50
	レストラン運営に必要な状況の把握と判断4	100	

シミュレーション実習③

レストラン運営に必要な状況の把握と判断5	101	51
レストラン運営に必要な状況の把握と判断6	102	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断7	103	52
レストラン運営に必要な状況の把握と判断8	104	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断9	105	53
レストラン運営に必要な状況の把握と判断10	106	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断11	107	54
レストラン運営に必要な状況の把握と判断12	108	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断13	109	55
レストラン運営に必要な状況の把握と判断14	110	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断15	111	56
レストラン運営に必要な状況の把握と判断16	112	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断17	113	57
レストラン運営に必要な状況の把握と判断18	114	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断19	115	58
レストラン運営に必要な状況の把握と判断20	116	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断21	117	59
レストラン運営に必要な状況の把握と判断22	118	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断23	119	60
レストラン運営に必要な状況の把握と判断24	120	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断25	121	61
レストラン運営に必要な状況の把握と判断26	122	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断27	123	62
レストラン運営に必要な状況の把握と判断28	124	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断29	125	63
レストラン運営に必要な状況の把握と判断30	126	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断31	127	64
レストラン運営に必要な状況の把握と判断32	128	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断33	129	65
レストラン運営に必要な状況の把握と判断34	130	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断35	131	66
レストラン運営に必要な状況の把握と判断36	132	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断37	133	67
レストラン運営に必要な状況の把握と判断38	134	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断39	135	68
レストラン運営に必要な状況の把握と判断40	136	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断41	137	69
レストラン運営に必要な状況の把握と判断42	138	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断43	139	70
レストラン運営に必要な状況の把握と判断44	140	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断45	141	71
レストラン運営に必要な状況の把握と判断46	142	
レストラン運営に必要な状況の把握と判断47	143	72
レストラン運営に必要な状況の把握と判断48	144	
複合的な料理コースの構成理解と提供1	145	73
複合的な料理コースの構成理解と提供2	146	
複合的な料理コースの構成理解と提供3	147	74
複合的な料理コースの構成理解と提供4	148	
複合的な料理コースの構成理解と提供5	149	75
複合的な料理コースの構成理解と提供6	150	
複合的な料理コースの構成理解と提供7	151	76
複合的な料理コースの構成理解と提供8	152	
複合的な料理コースの構成理解と提供9	153	77
複合的な料理コースの構成理解と提供10	154	
複合的な料理コースの構成理解と提供11	155	78
複合的な料理コースの構成理解と提供12	156	
複合的な料理コースの構成理解と提供13	157	79
複合的な料理コースの構成理解と提供14	158	
複合的な料理コースの構成理解と提供15	159	80
複合的な料理コースの構成理解と提供16	160	
複合的な料理コースの構成理解と提供17	161	81
複合的な料理コースの構成理解と提供18	162	
複合的な料理コースの構成理解と提供19	163	82
複合的な料理コースの構成理解と提供20	164	
複合的な料理コースの構成理解と提供21	165	83
複合的な料理コースの構成理解と提供22	166	

シミュレーション実習④

複合的な料理コースの構成理解と提供23	167	84
複合的な料理コースの構成理解と提供24	168	
複合的な料理コースの構成理解と提供25	169	85
複合的な料理コースの構成理解と提供26	170	
複合的な料理コースの構成理解と提供27	171	86
複合的な料理コースの構成理解と提供28	172	
複合的な料理コースの構成理解と提供29	173	87
複合的な料理コースの構成理解と提供30	174	
複合的な料理コースの構成理解と提供31	175	88
複合的な料理コースの構成理解と提供32	176	
複合的な料理コースの構成理解と提供33	177	89
複合的な料理コースの構成理解と提供34	178	
複合的な料理コースの構成理解と提供35	179	90
複合的な料理コースの構成理解と提供36	180	
複合的な料理コースの構成理解と提供37	181	91
複合的な料理コースの構成理解と提供38	182	
複合的な料理コースの構成理解と提供39	183	92
複合的な料理コースの構成理解と提供40	184	
複合的な料理コースの構成理解と提供41	185	93
複合的な料理コースの構成理解と提供42	186	
複合的な料理コースの構成理解と提供43	187	94
複合的な料理コースの構成理解と提供44	188	
複合的な料理コースの構成理解と提供45	189	95
複合的な料理コースの構成理解と提供46	190	
複合的な料理コースの構成理解と提供47	191	96
複合的な料理コースの構成理解と提供48	192	

シミュレーション実習⑤

協働力強化と改善1	193	97
協働力強化と改善2	194	
協働力強化と改善3	195	98
協働力強化と改善4	196	
協働力強化と改善5	197	99
協働力強化と改善6	198	
協働力強化と改善7	199	100
協働力強化と改善8	200	
協働力強化と改善9	201	101
協働力強化と改善10	202	
協働力強化と改善11	203	102
協働力強化と改善12	204	
協働力強化と改善13	205	103
協働力強化と改善14	206	
協働力強化と改善15	207	104
協働力強化と改善16	208	
協働力強化と改善17	209	105
協働力強化と改善18	210	
協働力強化と改善19	211	106
協働力強化と改善20	212	
協働力強化と改善21	213	107
協働力強化と改善22	214	
協働力強化と改善23	215	108
協働力強化と改善24	216	
協働力強化と改善25	217	109
協働力強化と改善26	218	
協働力強化と改善27	219	110
協働力強化と改善28	220	
協働力強化と改善29	221	111
協働力強化と改善30	222	
協働力強化と改善31	223	112
協働力強化と改善32	224	
協働力強化と改善33	225	113
協働力強化と改善34	226	
協働力強化と改善35	227	114
協働力強化と改善36	228	
協働力強化と改善37	229	115
協働力強化と改善38	230	
協働力強化と改善39	231	116
協働力強化と改善40	232	

	協働力強化と改善41	233	117
	協働力強化と改善42	234	
	協働力強化と改善43	235	118
	協働力強化と改善44	236	
	協働力強化と改善45	237	119
	協働力強化と改善46	238	
	協働力強化と改善47	239	120
	協働力強化と改善48	240	
シミュレーション実習⑥	店舗マネジメント1	241	121
	店舗マネジメント2	242	
	店舗マネジメント3	243	122
	店舗マネジメント4	244	
	店舗マネジメント5	245	123
	店舗マネジメント6	246	
	店舗マネジメント7	247	124
	店舗マネジメント8	248	
	店舗マネジメント9	249	125
	店舗マネジメント10	250	
	店舗マネジメント11	251	126
	店舗マネジメント12	252	
	店舗マネジメント13	253	127
	店舗マネジメント14	254	
	店舗マネジメント15	255	128
	店舗マネジメント16	256	
	店舗マネジメント17	257	129
	店舗マネジメント18	258	
	店舗マネジメント19	259	130
	店舗マネジメント20	260	
	店舗マネジメント21	261	131
	店舗マネジメント22	262	
	店舗マネジメント23	263	132
	店舗マネジメント24	264	
	店舗マネジメント25	265	133
	店舗マネジメント26	266	
	店舗マネジメント27	267	134
	店舗マネジメント28	268	
	店舗マネジメント29	269	135
	店舗マネジメント30	270	
	店舗マネジメント31	271	136
	店舗マネジメント32	272	
	店舗マネジメント33	273	137
	店舗マネジメント34	274	
	店舗マネジメント35	275	138
	店舗マネジメント36	276	
	店舗マネジメント37	277	139
	店舗マネジメント38	278	
	店舗マネジメント39	279	140
	店舗マネジメント40	280	
	店舗マネジメント41	281	141
	店舗マネジメント42	282	
サービス・接客①	食中、食後に提供する飲料1	283	142
	食中、食後に提供する飲料2	284	
	食中、食後に提供する飲料3	285	143
	食中、食後に提供する飲料4	286	
	食中、食後に提供する飲料5	287	144
	食中、食後に提供する飲料6	288	
	食中、食後に提供する飲料7	289	145
	食中、食後に提供する飲料8	290	
	食中、食後に提供する飲料9	291	146
	食中、食後に提供する飲料10	292	
	食中、食後に提供する飲料11	293	147
	食中、食後に提供する飲料12	294	
	食中、食後に提供する飲料13	295	148
	食中、食後に提供する飲料14	296	
	食中、食後に提供する飲料15	297	149
	食中、食後に提供する飲料16	298	

	食中、食後に提供する飲料17	299	150
	食中、食後に提供する飲料18	300	
	食中、食後に提供する飲料19	301	151
	食中、食後に提供する飲料20	302	
	食中、食後に提供する飲料21	303	152
	食中、食後に提供する飲料22	304	
	食中、食後に提供する飲料23	305	153
	食中、食後に提供する飲料24	306	
	食中、食後に提供する飲料25	307	154
	食中、食後に提供する飲料26	308	
	食中、食後に提供する飲料27	309	155
	食中、食後に提供する飲料28	310	
	食中、食後に提供する飲料29	311	156
	食中、食後に提供する飲料30	312	
サービス・接客②	料理と飲料の合わせ方1	313	157
	料理と飲料の合わせ方2	314	
	料理と飲料の合わせ方3	315	158
	料理と飲料の合わせ方4	316	
	料理と飲料の合わせ方5	317	159
	料理と飲料の合わせ方6	318	
	料理と飲料の合わせ方7	319	160
	料理と飲料の合わせ方8	320	
	料理と飲料の合わせ方9	321	161
	料理と飲料の合わせ方10	322	
	料理と飲料の合わせ方11	323	162
	料理と飲料の合わせ方12	324	
サービス・接客③	サービスマンの立ち振る舞い1	325	163
	サービスマンの立ち振る舞い2	326	
	サービスマンの立ち振る舞い3	327	164
	サービスマンの立ち振る舞い4	328	
	サービスマンの立ち振る舞い5	329	165
	サービスマンの立ち振る舞い6	330	
サービス・接客④	サービスの準備と基本動作1	331	166
	サービスの準備と基本動作2	332	
	サービスの準備と基本動作3	333	167
	サービスの準備と基本動作4	334	
	サービスの準備と基本動作5	335	168
	サービスの準備と基本動作6	336	
サービス・接客⑤	お客様との接し方1	337	169
	お客様との接し方2	338	
	お客様との接し方3	339	170
	お客様との接し方4	340	
	お客様との接し方5	341	171
	お客様との接し方6	342	
サービス・接客⑥	サービスの基礎技能1	343	172
	サービスの基礎技能2	344	
	サービスの基礎技能3	345	173
	サービスの基礎技能4	346	
	サービスの基礎技能5	347	174
	サービスの基礎技能6	348	
	サービスの基礎技能7	349	175
	サービスの基礎技能8	350	
サービス・接客⑦	お客様ごとの対応力1	351	176
	お客様ごとの対応力2	352	
	お客様ごとの対応力3	353	177
	お客様ごとの対応力4	354	
	お客様ごとの対応力5	355	178
	お客様ごとの対応力6	356	
	お客様ごとの対応力7	357	179
	お客様ごとの対応力8	358	
	お客様ごとの対応力9	359	180
	お客様ごとの対応力10	360	
	お客様ごとの対応力11	361	181
	お客様ごとの対応力12	362	
	お客様ごとの対応力13	363	182
	お客様ごとの対応力14	364	

	お客様ごとの対応力15	365	183
	お客様ごとの対応力16	366	
サービス・接客⑧	サービスの演出1	367	184
	サービスの演出2	368	
	サービスの演出3	369	185
	サービスの演出4	370	
	サービスの演出5	371	186
	サービスの演出6	372	
	サービスの演出7	373	187
	サービスの演出8	374	
	サービスの演出9	375	188
	サービスの演出10	376	
	サービスの演出11	377	189
	サービスの演出12	378	
	サービスの演出13	379	190
	サービスの演出14	380	
	サービスの演出15	381	191
	サービスの演出16	382	
衛生管理	衛生管理実践1	383	192
	衛生管理実践2	384	
	衛生管理実践3	385	193
	衛生管理実践4	386	
	衛生管理実践5	387	194
	衛生管理実践6	388	
	衛生管理実践7	389	195
	衛生管理実践8	390	
	衛生管理実践9	391	196
	衛生管理実践10	392	
	衛生管理実践11	393	197
	衛生管理実践12	394	
	レシピ考案1	395	198
	レシピ考案2	396	
	レシピ考案3	397	199
	レシピ考案4	398	
	レシピ考案5	399	200
	レシピ考案6	400	
	レシピ考案7	401	201
	レシピ考案8	402	
	レシピ考案9	403	202
	レシピ考案10	404	
	レシピ考案11	405	203
	レシピ考案12	406	
	レシピ考案13	407	204
	レシピ考案14	408	
	レシピ考案15	409	205
	レシピ考案16	410	
	プレ発注・工程表作成1	411	206
	プレ発注・工程表作成2	412	
	プレ発注・工程表作成3	413	207
	プレ発注・工程表作成4	414	
	プレ発注・工程表作成5	415	208
	プレ発注・工程表作成6	416	
	プレ発注・工程表作成7	417	209
	プレ発注・工程表作成8	418	
	プレ発注・工程表作成9	419	210
	プレ発注・工程表作成10	420	
	プレ発注・工程表作成11	421	211
	プレ発注・工程表作成12	422	
	プレ発注・工程表作成13	423	212
	プレ発注・工程表作成14	424	
	プレ発注・工程表作成15	425	213
	プレ発注・工程表作成16	426	
プレ成果発表1	427	214	
プレ成果発表2	428		
プレ成果発表3	429	215	
プレ成果発表4	430		

オリジナルコースメニュー

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

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用総合調理実習		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	実習	授業時間数 (単位時間)	140	授業回数	70
教員名	辻智一、新村公隆		実務経験のある 教員科目	● 対象	○ 対象外
教員の实務経験 の概要	辻は、リゾートトラスト株式会社において11年間調理の実務に携わった実績を踏まえ実習を行う。 新村は、株式会社フォーシーズにおいて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。ホテルにおける宴会料理の考え方など、1年生の「総合調理実習」で学んだことを活かして、実務家教員のサポートを受けながら、大量調理を含む一定数以上の料理の献立作成から提供までを学生が自分たちで協働して作り上げる。ホテルなどで実際に提供されているような季節感のある料理やイベント感を高めた特別メニューを提供するなど、お客様や営業を意識して、料理の考案やプレゼン、そして、提供を行う。				
到達目標	1年生の「総合調理実習」を土台にして、実際の現場を模した料理提供の流れを実践し、営業店舗の運営のために料理人として身に付けておくべき知識と技能の運用能力を総合的に高める。				
成績評価の方法 合否の基準	成績評価は、定期的に行われる実技試験のほか、実習室内での日常的な調理作業やグループワークに対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、合否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
応用店舗調理施設	店舗調理システム1		1	1	
	店舗調理システム2		2		
	店舗調理システム3		3	2	
	店舗調理システム4		4		
	店舗調理システム5		5	3	
	店舗調理システム6		6		
	店舗調理システム7		7	4	
	店舗調理システム8		8		
応用飲食店開業計画	フードビジネス1		9	5	
	フードビジネス2		10		
	フードビジネス3		11	6	
	フードビジネス4		12		
	フードビジネス5		13	7	
	フードビジネス6		14		
	フードビジネス7		15	8	
	フードビジネス8		16		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習1		17	9	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習2		18		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習3		19	10	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習4		20		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習5		21	11	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習6		22		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習7		23	12	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習8		24		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習9		25	13	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習10		26		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習11		27	14	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習12		28		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習13		29	15	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習14		30		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習15		31	16	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習16		32		
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習17		33	17	
	蓄積した基礎を総合的に活用した実習18		34		

応用総合調理実習 I

蓄積した基礎を総合的に活用した実習19	35	18
蓄積した基礎を総合的に活用した実習20	36	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習21	37	19
蓄積した基礎を総合的に活用した実習22	38	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習23	39	20
蓄積した基礎を総合的に活用した実習24	40	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習25	41	21
蓄積した基礎を総合的に活用した実習26	42	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習27	43	22
蓄積した基礎を総合的に活用した実習28	44	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習29	45	23
蓄積した基礎を総合的に活用した実習30	46	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習31	47	24
蓄積した基礎を総合的に活用した実習32	48	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習33	49	25
蓄積した基礎を総合的に活用した実習34	50	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習35	51	26
蓄積した基礎を総合的に活用した実習36	52	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習37	53	27
蓄積した基礎を総合的に活用した実習38	54	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習39	55	28
蓄積した基礎を総合的に活用した実習40	56	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習41	57	29
蓄積した基礎を総合的に活用した実習42	58	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習43	59	30
蓄積した基礎を総合的に活用した実習44	60	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習45	61	31
蓄積した基礎を総合的に活用した実習46	62	
蓄積した基礎を総合的に活用した実習47	63	32
蓄積した基礎を総合的に活用した実習48	64	
テーマ考察1	65	33
テーマ考察2	66	
テーマ考察3	67	34
テーマ考察4	68	
テーマ考察5	69	35
テーマ考察6	70	
テーマ考察7	71	36
テーマ考察8	72	
レシピ考察1	73	37
レシピ考察2	74	
レシピ考察3	75	38
レシピ考察4	76	
レシピ考察5	77	39
レシピ考察6	78	
レシピ考察7	79	40
レシピ考察8	80	
原価計算、作業工程表の作成1	81	41
原価計算、作業工程表の作成2	82	
原価計算、作業工程表の作成3	83	42
原価計算、作業工程表の作成4	84	
原価計算、作業工程表の作成5	85	43
原価計算、作業工程表の作成6	86	
原価計算、作業工程表の作成7	87	44
原価計算、作業工程表の作成8	88	
試作実習1	89	45
試作実習2	90	
試作実習3	91	46
試作実習4	92	
試作実習5	93	47
試作実習6	94	
試作実習7	95	48
試作実習8	96	
試作実習検証1	97	49
試作実習検証2	98	
試作実習検証3	99	50
試作実習検証4	100	

応用総合調理実習Ⅱ

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

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	応用調理理論		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	274	授業回数	137
教員名	秋元真一郎、三浦和也、秋葉直純		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	「おいしさ=調理法×食材」という方程式をライブキッチンで体感したり、料理のデモンストレーションを見て、できあがった料理を試食することで、おいしさを理屈としてだけでなく、感覚的なものとしても記憶に刻み付けるといった学習方法は、1年次と変わらないが、内容は、塩の効果、メイラード反応、うま味の抽出、発酵、熟成、油脂の使い方、乳化、香り、加熱方法、食材の組み合わせ、味覚(フレーバーデッサン)、盛り付け、器など、1年目の「調理理論」では扱わなかった領域まで、学びは横断する。				
到達目標	1年次に学んだ「調理理論」を土台にして、さらに、おいしさに焦点をあてた様々な調理科学的な知識やそれらを総合的に運用するためのノウハウを習得する。				
成績評価の方法 可否の基準	成績評価は、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、可否は学則に準じる。				
学習計画(授業スケジュール)			授業時間数 (連番)	授業回数 (連番)	
塩の効果	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方1		1	1	
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方2		2		
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方3		3	2	
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方4		4		
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方5		5	3	
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方6		6		
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方7		7	4	
	塩の種類・塩によるおいしさの引き出し方8		8		
熟成とは	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果1		9	5	
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果2		10		
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果3		11	6	
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果4		12		
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果5		13	7	
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果6		14		
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果7		15	8	
	熟成のメカニズム、熟成温度のコントロール、昆布締め等の効果8		16		
メイラード反応について	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ1		17	9	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ2		18		
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ3		19	10	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ4		20		
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ5		21	11	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ6		22		
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ7		23	12	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ8		24		
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ9		25	13	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ10		26		
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ11		27	14	
	料理ジャンルの香ばしさの求め方の違いとそのアプローチ12		28		
香りの性質	香りの性質、成分、移し方、感じ方1		29	15	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方2		30		
	香りの性質、成分、移し方、感じ方3		31	16	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方4		32		
	香りの性質、成分、移し方、感じ方5		33	17	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方6		34		
	香りの性質、成分、移し方、感じ方7		35	18	
	香りの性質、成分、移し方、感じ方8		36		

乳化	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット1	37	19
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット2	38	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット3	39	20
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット4	40	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット5	41	21
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット6	42	
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット7	43	22
	乳化のメカニズム、乳化の効果、メリット、デメリット8	44	
油脂の可能性	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い1	45	23
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い2	46	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い3	47	24
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い4	48	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い5	49	25
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い6	50	
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い7	51	26
	油の温度による火通りの違い、湯通しと油通しの違い8	52	
旨味の抽出	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール1	53	27
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール2	54	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール3	55	28
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール4	56	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール5	57	29
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール6	58	
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール7	59	30
	旨味の特性・うま味の相乗効果とコントロール8	60	
マリネの効果	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現1	61	31
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現2	62	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現3	63	32
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現4	64	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現5	65	33
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現6	66	
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現7	67	34
	料理ジャンルによるマリネの違い、マリネの新表現8	68	
加熱と温度	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性1	69	35
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性2	70	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性3	71	36
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性4	72	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性5	73	37
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性6	74	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性7	75	38
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性8	76	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性9	77	39
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性10	78	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性11	79	40
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性12	80	
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性13	81	41
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用しての活用と可能性14	82	

	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用時の活用と可能性 15	83	42
	熱の伝わり方と最適化、硬化と軟化について、加熱温度によるテクスチャーの違い、最新調理機器を使用時の活用と可能性 16	84	
盛り付けによる感じ方	器による視覚の感じ方1	85	43
	器による視覚の感じ方2	86	
	器による視覚の感じ方3	87	44
	器による視覚の感じ方4	88	
	器による視覚の感じ方5	89	45
	器による視覚の感じ方6	90	
	器による視覚の感じ方7	91	46
	器による視覚の感じ方8	92	
	器による視覚の感じ方9	93	47
	器による視覚の感じ方10	94	
	器による視覚の感じ方11	95	48
	器による視覚の感じ方12	96	
	器による視覚の感じ方13	97	49
	器による視覚の感じ方14	98	
	器による視覚の感じ方15	99	50
	器による視覚の感じ方16	100	
食の造形、色彩	料理盛り付けのパターン分析1	101	51
	料理盛り付けのパターン分析2	102	
	料理盛り付けのパターン分析3	103	52
	料理盛り付けのパターン分析4	104	
	料理盛り付けのパターン分析5	105	53
	料理盛り付けのパターン分析6	106	
	料理盛り付けのパターン分析7	107	54
	料理盛り付けのパターン分析8	108	
フレーバーデッサン	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する1	109	55
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する2	110	
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する3	111	56
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する4	112	
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する5	113	57
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する6	114	
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する7	115	58
	食材を食べた時に広がる第1フレーバーと、飲み込むときに感じる第2フレーバーの違いから、どのような食べ方がよりおいしさが伝わるか可視化する8	116	
食材のマリアージュ	食材の組み合わせ1	117	59
	食材の組み合わせ2	118	
	食材の組み合わせ3	119	60
	食材の組み合わせ4	120	
	食材の組み合わせ5	121	61
	食材の組み合わせ6	122	
	食材の組み合わせ7	123	62
	食材の組み合わせ8	124	
伝統料理の要素	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ1	125	63
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ2	126	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ3	127	64
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ4	128	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ5	129	65
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ6	130	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ7	131	66
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ8	132	

	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ9	133	67
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ10	134	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ11	135	68
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ12	136	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ13	137	69
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ14	138	
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ15	139	70
	普遍的な組み合わせとおいしさの組み合わせ16	140	
味覚	味覚の数値化と言語化1	141	71
	味覚の数値化と言語化2	142	
	味覚の数値化と言語化3	143	72
	味覚の数値化と言語化4	144	
	味覚の数値化と言語化5	145	73
	味覚の数値化と言語化6	146	
	味覚の数値化と言語化7	147	74
	味覚の数値化と言語化8	148	
料理哲学	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ1	149	75
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ2	150	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ3	151	76
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ4	152	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ5	153	77
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ6	154	
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ7	155	78
	様々な料理人の観点から、料理哲学についての考え方を学ぶ8	156	
料理デザイン	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える1	157	79
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える2	158	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える3	159	80
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える4	160	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える5	161	81
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える6	162	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える7	163	82
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える8	164	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える9	165	83
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える10	166	
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える11	167	84
	食材と調理法を組み合わせ、食材の多様性、多様な調理技術を使い、総合的にデザインされた料理を考える12	168	
	会席料理における八寸の特徴1	169	85
	会席料理における八寸の特徴2	170	

日本料理

西洋料理

会席料理における八寸の特徴3	171	86
会席料理における八寸の特徴4	172	
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴1	173	87
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴2	174	
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴3	175	88
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴4	176	
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴5	177	89
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴6	178	
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴7	179	90
店内、店外で提供する弁当の違いと特徴8	180	
精進料理1	181	91
精進料理2	182	
精進料理3	183	92
精進料理4	184	
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)1	185	93
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)2	186	
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)3	187	94
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)4	188	
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)5	189	95
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)6	190	
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)7	191	96
重詰め料理(おせち料理と祝い肴)8	192	
郷土料理から見るイタリアの食1	193	97
郷土料理から見るイタリアの食2	194	
郷土料理から見るイタリアの食3	195	98
郷土料理から見るイタリアの食4	196	
郷土料理から見るイタリアの食5	197	99
郷土料理から見るイタリアの食6	198	
郷土料理から見るイタリアの食7	199	100
郷土料理から見るイタリアの食8	200	
郷土料理から見るイタリアの食9	201	101
郷土料理から見るイタリアの食10	202	
郷土料理から見るイタリアの食11	203	102
郷土料理から見るイタリアの食12	204	
郷土料理から見るフランスの食1	205	103
郷土料理から見るフランスの食2	206	
郷土料理から見るフランスの食3	207	104
郷土料理から見るフランスの食4	208	
郷土料理から見るフランスの食5	209	105
郷土料理から見るフランスの食6	210	
郷土料理から見るフランスの食7	211	106
郷土料理から見るフランスの食8	212	
郷土料理から見るフランスの食9	213	107
郷土料理から見るフランスの食10	214	
郷土料理から見るフランスの食11	215	108
郷土料理から見るフランスの食12	216	
フランス・イタリア食材1	217	109
フランス・イタリア食材2	218	
フランス・イタリア食材3	219	110
フランス・イタリア食材4	220	
フランス・イタリア食材5	221	111
フランス・イタリア食材6	222	
フランス・イタリア食材7	223	112
フランス・イタリア食材8	224	
フランス・イタリア食材9	225	113
フランス・イタリア食材10	226	
フランス・イタリア食材11	227	114
フランス・イタリア食材12	228	
フランス・イタリア食材13	229	115
フランス・イタリア食材14	230	
フランス・イタリア食材15	231	116
フランス・イタリア食材16	232	
ジビエ食材1	233	117
ジビエ食材2	234	

	フランスの現代ガストロノミーのデザイン1	235	118
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン2	236	
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン3	237	119
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン4	238	
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン5	239	120
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン6	240	
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン7	241	121
	フランスの現代ガストロノミーのデザイン8	242	
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン1	243	122
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン2	244	
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン3	245	123
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン4	246	
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン5	247	124
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン6	248	
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン7	249	125
	イタリアの現代ガストロノミーのデザイン8	250	
	日本の現代ガストロノミーのデザイン1	251	126
	日本の現代ガストロノミーのデザイン2	252	
	日本の現代ガストロノミーのデザイン3	253	127
	日本の現代ガストロノミーのデザイン4	254	
	日本の現代ガストロノミーのデザイン5	255	128
	日本の現代ガストロノミーのデザイン6	256	
	日本の現代ガストロノミーのデザイン7	257	129
	日本の現代ガストロノミーのデザイン8	258	
中国料理	中国の特徴的な食材1	259	130
	中国の特徴的な食材2	260	
	中国の特徴的な食材3	261	131
	中国の特徴的な食材4	262	
	中国の特徴的な食材5	263	132
	中国の特徴的な食材6	264	
	中国の特徴的な食材7	265	133
	中国の特徴的な食材8	266	
	中国の高度調理技法1	267	134
	中国の高度調理技法2	268	
	中国の高度調理技法3	269	135
	中国の高度調理技法4	270	
	中国の高度調理技法5	271	136
	中国の高度調理技法6	272	
	中国の高度調理技法7	273	137
	中国の高度調理技法8	274	

課程	衛生専門課程		学科	調理応用技術マネジメント学科	
教科科目名	食文化産業概論		年度	2025	
学年	第2学年	授業期間	通年	必修・選択の別	必修
授業の方法	講義	授業時間数 (単位時間)	70	授業回数	35
教員名	山田研		実務経験のある 教員科目	○ 対象	● 対象外
科目概要	<p>食文化産業とは、ガストロノミーに根ざした多種多様な商品やサービスの生産および流通などの総体である。講義授業を主とするが、食文化産業に携わる多くのスペシャリストを招き、それぞれの分野における目標や課題について、また、スペシャリストたちの考え方を学ぶとともに、グループで目標達成や課題克服について議論し、発表するなど、適宜、グループワークも取り入れながら授業を進行する。</p> <p>また、この授業で学んだことは、以下のように成績評価されるほか、応用（総合）調理実習などに引き継がれて料理作りを通して課題解決をする起点になるなど、他科目との横断的な学びのハブ役を果たすことになる。</p>				
到達目標	<p>この授業では、持続可能性、フードロス、環境問題、そして、SDGsといった乗り越えるべき現代の様々な社会課題とともに、食文化産業の今を幅広く概観できるように、具体的な現場での取り組み事例などに接し、それぞれの課題克服の考え方を学ぶ。そして、これからの調理師に必要な食文化産業に関する知識の中を大きく広げ、様々な課題に対応するための力を養う。</p>				
成績評価の方法 可否の基準	<p>前期、後期ごとに、定期試験のほか、グループワークや提出課題に対する取り組み姿勢なども加味して行う。 なお、評価比率・採点基準は授業内において発表し、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 (連番)	授業回数 (連番)	
食文化産業論とは	ガストロノミー1		1	1	
	ガストロノミー2		2		
	ガストロノミー3		3	2	
	ガストロノミー4		4		
	ガストロノミー5		5	3	
	ガストロノミー6		6		
	ガストロノミー7		7	4	
	食文化産業1		8		
	食文化産業2		9	5	
	食文化産業3		10		
	食文化産業4		11	6	
	食文化産業5		12		
	食文化産業6		13	7	
	食文化産業7		14		
食と持続可能性	持続可能性1		15	8	
	持続可能性2		16		
	持続可能性3		17	9	
	持続可能性4		18		
	持続可能性5		19	10	
	持続可能性6		20		
	持続可能性7		21	11	
	SDGs1		22		
	SDGs2		23	12	
	SDGs3		24		
	SDGs4		25	13	
	SDGs5		26		
	SDGs6		27	14	
	SDGs7		28		
	SDGs8		29	15	
	SDGs9		30		
	SDGs10		31	16	
	SDGs11		32		
	SDGs12		33	17	
	SDGs13		34		
	SDGs14		35	18	
	SDGs15		36		
	SDGs16		37	19	
	SDGs17		38		

食の課題と可能性	フードテック1	39	20
	フードテック2	40	
	フードテック3	41	
	フードテック4	42	
	災害食1	43	22
	災害食2	44	
	災害食3	45	23
	災害食4	46	
	宇宙食1	47	24
	宇宙食2	48	
	宇宙食3	49	25
	宇宙食4	50	
課題解決の計画設定	課題設定1	51	26
	課題設定2	52	
	課題設定3	53	27
	課題設定4	54	
	課題設定5	55	28
	仮説検証1	56	
	仮説検証2	57	29
	仮説検証3	58	
	仮説検証4	59	30
	仮説検証5	60	
	計画改善1	61	31
	計画改善2	62	
	計画改善3	63	32
	計画改善4	64	
	計画改善5	65	33
	計画発表1	66	
	計画発表2	67	34
	計画発表3	68	
	計画発表4	69	35
	計画発表5	70	