

2024年度シラバス

1年制 日本料理本科

教科科目
日本料理実習
すし実習
日本料理理論
日本食文化概論
飲食店HACCP
キャリアデザイン

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	日本料理本科	—	日本料理実習	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	588	147			
担当教員	平石貴之、小川健、大引伸昭 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	食材の切り方・だしの引き方・調理器具の扱い方といった日本料理を作る上で欠かせない技能を学ぶ。基本的な操作を着実に身に付けてから、より繊細な取り扱いが求められる食材に取り組むことで、無理なく高度な技能を習得していくことができ、食材ごとに適切な操作をすることができるように目指し、個々の技能の幅を広げレベルを高めることで「グループ実習」での作業の効率を上げ、質を高め、料理を作成するための段取り力が身につく。				
到達目標	個人技能(包丁技術、器具の扱い、食材の扱いなど)を習得する。 料理を作成するために求められる「段取り力」を身に付け、 季節のコース料理(会席料理)を仕上げることができる。				
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)
薄刃包丁の基礎	包丁砥ぎ(薄刃包丁)	1	1		
		2			
		3			
		4			
	薄刃包丁の動かし方(大根)	5	2		
		6			
		7			
		8			
	包丁砥ぎ(薄刃包丁)	9	3		
		10			
		11			
	薄刃包丁の動かし方(葱)	12	4		
		13			
	薄刃包丁の動かし方(大根・牛蒡・胡瓜) ①	14	5		
		15			
	薄刃包丁の動かし方(大根・牛蒡・胡瓜) ②	16	6		
		17			
	薄刃包丁の動かし方(大根・牛蒡・胡瓜) ③	18	7		
		19			
	薄刃包丁の動かし方(大根・牛蒡・胡瓜) ④	20	8		
21					
出刃包丁の基礎	薄刃包丁の基本動作のまとめ ①	22	6		
		23			
	薄刃包丁の基本動作のまとめ ②	24	7		
		25			
	包丁砥ぎ(出刃包丁・柳刃包丁) ①	26	8		
		27			
	包丁砥ぎ(出刃包丁・柳刃包丁) ②	28	7		
		29			
	出刃包丁の動かし方(鰯の三枚おろし) ①	30	8		
		31			
	出刃包丁の動かし方(鰯の三枚おろしと造り) ①	32	8		
		33			
出刃包丁・柳刃包丁の動かし方(鰯の三枚おろしと造り) ①	34	8			
	35				
出刃包丁・柳刃包丁の動かし方(鰯の三枚おろしと造り) ②	36	8			
	37				

包丁の基礎	薄刃包丁の基礎	出刃包丁・柳刃包丁の動かし方 (鰯の三枚おろしと造り) ③	33	9		
			34			
		出刃包丁・柳刃包丁の動かし方 (鰯の三枚おろしと造り) ④	35			
			36			
				出刃包丁・柳刃包丁の基本の動かし方のまとめ ①	37	10
					38	
				出刃包丁・柳刃包丁の基本の動かし方のまとめ ②	39	
					40	
		薄刃包丁の応用	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ①		41	11
					42	
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ②			43		
				44		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎 (大根・葱) ①			45	12	
				46		
			薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎 (大根・葱) ②	47		
				48		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎 (大根・子芋) ①			49	13	
				50		
			薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎 (大根・子芋) ②	51		
				52		
	薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ①			53	14	
				54		
			薄刃包丁の動かし方・むきものの基礎(大根) ②	55		
				56		
	薄刃包丁の動かし方・ むきものの基本の動かし方のまとめ ①			57	15	
				58		
			薄刃包丁の動かし方・ むきものの基本の動かし方のまとめ ②	59		
				60		
	薄刃包丁と出刃包丁の 反復	薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鰯を使って) ①		61	16	
				62		
			薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鰯を使って) ②	63		
				64		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・葱・鰯を使って) ①		65	17	
				66		
			薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・葱・鰯を使って) ②	67		
				68		
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本の 動かし方まとめ(大根・子芋・鰯を使って) ①		69	18	
				70		
			薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の基本の 動かし方まとめ(大根・子芋・鰯を使って) ②	71		
				72		
薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鯛を使って) ①			73	19		
			74			
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鯛を使って) ②	75			
			76			
薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鰯を使って) ①			77	20		
			78			
		薄刃包丁・出刃包丁・柳刃包丁の 基本の動かし方まとめ(大根・鰯を使って) ②	79			
			80			
だし汁・椀物の基礎	だし汁の基礎	椀物の作成(一番だしの引き方) ①	81	21		
			82			
		椀物の作成(一番だしの引き方) ②	83			
			84			
	椀物の作成	椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成 (帆立真薯) ①		85	22	
				86		
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成 (帆立真薯) ②	87		
				88		
		椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成 (帆立真薯) ③		89	23	
				90		
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立ての作成 (帆立真薯) ④	91		
				92		
		椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ (木耳真薯) ①		93	24	
				94		
			椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまとめ (木耳真薯) ②	95		
				96		

		椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまともめ (木耳真薯) ③	97 98	25		
		椀物の作成 清汁(すまし)仕立てのまともめ (木耳真薯) ④	99 100			
焼き物の基礎	焼き物の作成	焼き物の種類 塩焼き(鰯を使って) ①	101 102	26		
		焼き物の種類 塩焼き(鰯を使って) ②	103 104			
		焼き物の種類 塩焼き(鮎を使って) ③	105 106	27		
		焼き物の種類 塩焼き(鮎を使って) ④	107 108			
		焼き物の種類 幽庵焼き(鰯を使って) ①	109 110	28		
		焼き物の種類 幽庵焼き(鰯を使って) ②	111 112			
		焼き物の種類のまともめ(魚を使って) ①	113 114	29		
		焼き物の種類のまともめ(魚を使って) ②	115 116			
		焼き物の種類のまともめ(魚を使って) ③	117 118	30		
		焼き物の種類のまともめ(魚を使って) ④	119 120			
		椀物と焼き物の振り返り	椀物と焼き物の料理作成	椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (一番だし汁と鰯を使って) ①	121 122	31
				椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (一番だし汁と鰯を使って) ②	123 124	
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (一番だし汁と鰯を使って) ③	125 126			32		
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (一番だし汁と鰯を使って) ④	127 128					
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と鰯を使った焼物) ①	129 130			33		
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と鰯を使った焼物) ②	131 132					
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と鮎を使った焼物) ③	133 134			34		
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と鮎を使った焼物) ④	135 136					
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と課題の魚を使った焼物) ①	137 138			35		
椀物(だし汁)と焼き物のまともめ (課題椀物の作成と課題の魚を使った焼物) ②	139 140					
椀物と造りの種類	椀と造りの料理作成			椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ①	141 142	36
				椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ②	143 144	
		椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ③	145 146	37		
		椀物の構成(味噌仕立て)と 造り(鰯を使ってそぎ造り) ④	147 148			
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ①	149 150	38		
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ②	151 152			
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ③	153 154	39		
		椀物の構成(煮干しだし・味噌仕立て)と 造り(鯛を使って平造り) ④	155 156			
		椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ①	157 158	40		
		椀物の構成(清汁仕立て)と 造り(鰯を使って切りかけ造り) ②	159 160			

		椀物の構成(清汁仕立て)と造り(鰯を使って切りかけ造り) ③	161	41		
			162			
		椀物の構成(清汁仕立て)と造り(鰯を使って切りかけ造り) ④	163			
			164			
				椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ①	165	42
					166	
				椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ②	167	
					168	
				椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ③	169	43
					170	
		椀物の構成(すっぽん仕立て)と造り(身の柔らかい魚の平造り) ④	171			
		煮物の種類	煮物の分類を知る	煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ①	173	44
	174					
煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ②	175					
	176					
				煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ③	177	45
					178	
				煮物の種類と手法による分類(炒め煮) ④	179	
					180	
				煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ①	181	46
					182	
				煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ②	183	
					184	
				煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ③	185	47
					186	
				煮物の種類と手法による分類(炊き合わせ) ④	187	
					188	
				煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ①	189	48
					190	
				煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ②	191	
					192	
				煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ③	193	49
					194	
				煮物の種類と手法による分類(含め煮・煮つけ) ④	195	
					196	
特殊な魚の扱い方	特殊な魚 (鰹・穴子・秋刀魚)の	特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方・手順の理解) ①	197	50		
			198			
		特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方・手順の理解) ②	199			
			200			
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ①	201	51
					202	
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ②	203	
			204			
				特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方(スピード)と焼き物) ①	205	52
					206	
				特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方(スピード)と焼き物) ②	207	
			208			
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ③	209	53
					210	
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ④	211	
			212			
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑤	213	54
					214	
				特殊な魚の扱い方(穴子を使って料理作成) ⑥	215	
			216			
				特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方(スピード)と料理作成) ①	217	55
					218	
				特殊な魚の扱い方(穴子の卸し方(スピード)と料理作成) ②	219	
			220			
		特殊な魚の扱い方(まとめ 穴子を使って) ①	221	56		
			222			
		特殊な魚の扱い方(まとめ 穴子を使って) ②	223			
			224			

	基礎	特殊な魚の扱い方 (鱧の卸し方の手順の理解・火入れの仕方) ①	225	57
			226	
		特殊な魚の扱い方 (鱧の卸し方の手順の理解・火入れの仕方) ②	227	
			228	
		特殊な魚の扱い方(鱧を使って料理作成) ①	229	58
			230	
		特殊な魚の扱い方(鱧を使って料理作成) ②	231	
			232	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 鱧を使って) ①	233	59
			234	
		特殊な魚の扱い方(まとめ 鱧を使って) ②	235	
			236	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方の手順の理解) ①	237	60
			238	
		特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方の手順の理解) ②	239	
			240	
特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ①	241	61		
	242			
特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ②	243			
	244			
特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ③	245	62		
	246			
特殊な魚の扱い方 (秋刀魚の卸し方と料理作成) ④	247			
	248			
特殊な魚の扱い方(まとめ 秋刀魚を使って) ①	249	63		
	250			
特殊な魚の扱い方(まとめ 秋刀魚を使って) ②	251			
	252			
揚げ物の基礎	油の温度の見極め	揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ①	253	64
			254	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ②	255	
			256	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ③	257	65
			258	
		揚げ物の種類(素揚げ・から揚げ) ④	259	
			260	
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ①	261	66		
	262			
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ②	263			
	264			
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ③	265	67		
	266			
揚げ物の種類(変わり衣を使った揚げ物) ④	267			
	268			
蒸し物の種類	蒸し物の基礎	蒸し物の種類 (卵を使っかった調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ①	269	68
			270	
		蒸し物の種類 (卵を使っかった調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ②	271	
			272	
		蒸し物の種類 (卵を使っかった調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ③	273	69
			274	
		蒸し物の種類 (卵を使っかった調理(茶碗蒸し・玉子豆腐) ④	275	
			276	
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ①	277	70		
	278			
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ②	279			
	280			
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ③	281	71		
	282			
蒸し物の種類(変わり食材を使った調理 (薯蕷蒸し・信州蒸し) ④	283			
	284			
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ①	285	72
			286	
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ②	287	
			288	

酢の物と和え物の種類	酢の物・和え物の基礎	酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ③	289	73		
			290			
		酢の物・和え物の種類 (浸し・胡麻を使った和え衣) ④	291			
			292			
				酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ①	293	74
					294	
		酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ②	295			
			296			
				酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ③	297	75
					298	
		酢の物・和え物の種類 (豆腐を使った和え衣・味噌を使った和え衣) ④	299			
			300			
ご飯物の種類	ご飯の炊き方の基礎	ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ①	301	76		
			302			
		ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ②	303			
			304			
				ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ③	305	77
					306	
		ご飯物の種類(炊飯鍋・土鍋を使って) ④	307			
			308			
				ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ①	309	78
					310	
		ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ②	311			
			312			
				ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ③	313	79
					314	
		ご飯物(炊き込みご飯・混ぜご飯) ④	315			
			316			
テーマ食材を用いた 会席料理の作成	会席料理の構成	鱒を使った献立構成 ①	317	80		
			318			
		鱒を使った献立構成 ②	319			
			320			
				鱒を使った献立構成 ③	321	81
					322	
		鱒を使った献立構成 ④	323			
			324			
				鱈を使った献立構成 ①	325	82
					326	
		鱈を使った献立構成 ②	327			
			328			
				鱈を使った献立構成 ③	329	83
					330	
		鱈を使った献立構成 ④	331			
			332			
				鱈を使った献立構成 ⑤	333	84
					334	
		鱈を使った献立構成 ⑥	335			
			336			
				鱈を使った献立構成 ⑦	337	85
					338	
		鱈を使った献立構成 ⑧	339			
			340			
		鱈を使った献立構成 ①	341	86		
			342			
鱈を使った献立構成 ②	343					
	344					
		鱈を使った献立構成 ③	345	87		
			346			
鱈を使った献立構成 ④	347					
	348					
		鯛を使った献立構成 ①	349	88		
			350			
鯛を使った献立構成 ②	351					
	352					

		鯛を使った献立構成 ③	353	89
			354	
		鯛を使った献立構成 ④	355	90
			356	
		鯛を使った献立構成 ⑤	357	91
			358	
		鯛を使った献立構成 ⑥	359	92
			360	
		鯛を使った献立構成 ⑦	361	93
			362	
		鯛を使った献立構成 ⑧	363	94
			364	
包丁の基礎	造りの反復	魚の造りの引き方(鰹造り) ①	365	92
			366	
		魚の造りの引き方(鰹造り) ②	367	93
			368	
		魚の造りの引き方(鰹造り) ③	369	94
			370	
魚の造りの引き方(鰹造り) ④	371	95		
	372			
		魚の造りの引き方のまとめ(鰹を使って) ①	373	96
			374	
		魚の造りの引き方のまとめ(鰹を使って) ②	375	97
			376	
天ぷらの基礎	天ぷら衣と油の温度を知る	天ぷら(衣の作り方・つけ方) ①	377	95
			378	
		天ぷら(衣の作り方・つけ方) ②	379	96
			380	
		天ぷら(揚げ方) ①	381	97
			382	
		天ぷら(揚げ方) ②	383	98
			384	
		天ぷら(揚げ方) ③	385	99
			386	
		天ぷら(揚げ方) ④	387	100
			388	
		天ぷら(揚げ方) ⑤	389	101
			390	
天ぷら(揚げ方) ⑥	391	102		
	392			
天ぷら(まとめ) ①	393	103		
	394			
天ぷら(まとめ) ②	395	104		
	396			
		天ぷら(まとめ) ③	397	101
			398	
		天ぷら(まとめ) ④	399	102
			400	
魚料理の作成	魚料理の応用	魚料理の応用(鯛を使って造りの応用) ①	401	101
			402	
		魚料理の応用(鯛を使って造りの応用) ②	403	102
			404	
		魚料理の応用(鯛を使って・あらの処理 潮汁) ①	405	103
			406	
		魚料理の応用(鯛を使って・あらの処理 潮汁) ②	407	104
			408	
		魚料理の応用(鯛の繊維について) ①	409	101
			410	
		魚料理の応用(鯛の繊維について) ②	411	102
			412	
魚料理の応用(まとめ 鯛を使って) ①	413	103		
	414			
魚料理の応用(まとめ 鯛を使って) ②	415	104		
	416			

		魚料理の応用(鰻を使って) ①	417	105
			418	
		魚料理の応用(鰻を使って) ②	419	106
			420	
		魚料理の応用(鰻を使って) ③	421	107
			422	
		魚料理の応用(鰻を使って) ④	423	108
			424	
だし巻き玉子	卵料理の基礎	だし巻き玉子(工程の理解) ①	425	107
			426	
		だし巻き玉子(工程の理解) ②	427	108
			428	
		だし巻き玉子(火加減の理解) ①	429	109
			430	
		だし巻き玉子(火加減の理解) ②	431	110
			432	
		だし巻き玉子(スピード) ①	433	111
			434	
		だし巻き玉子(スピード) ②	435	112
			436	
		だし巻き玉子(スピード) ③	437	113
			438	
		だし巻き玉子(スピード) ④	439	114
			440	
だし巻き玉子(応用) ①	441	115		
	442			
だし巻き玉子(応用) ②	443	116		
	444			
だし巻き玉子(まとめ) ①	445	117		
	446			
だし巻き玉子(まとめ) ②	447	118		
	448			
基礎技術の復習	復習	基礎技術の復習 (野菜の切り方 大根・牛蒡・胡瓜) ①	449	113
			450	
		基礎技術の復習 (野菜の切り方 大根・牛蒡・胡瓜) ②	451	114
			452	
		基礎技術の復習(大根の桂むき) ①	453	115
			454	
		基礎技術の復習(大根の桂むき) ②	455	116
			456	
		基礎技術の復習(鰻の三枚おろし) ①	457	117
			458	
		基礎技術の復習(鰻の三枚おろし) ②	459	118
			460	
		基礎技術の復習(だし巻き玉子) ①	461	119
			462	
		基礎技術の復習(だし巻き玉子) ②	463	120
			464	
基礎技術の復習(鰻造り) ①	465	121		
	466			
基礎技術の復習(鰻造り) ②	467	122		
	468			
基礎技術の復習(鯛を使って) ①	469	123		
	470			
基礎技術の復習(鯛を使って) ②	471	124		
	472			
基礎技術の復習(鯛を使って) ①	473	125		
	474			
基礎技術の復習(鯛を使って) ②	475	126		
	476			
季節の会席料理(点心弁当) ①	477	127		
	478			
季節の会席料理(点心弁当) ②	479	128		
	480			

季節の会席料理の構成

会席料理の基礎

季節の会席料理(点心弁当) ③	481	121
	482	
季節の会席料理(点心弁当) ④	483	
	484	
季節の会席料理(秋の会席料理) ①	485	122
	486	
季節の会席料理(秋の会席料理) ②	487	
	488	
季節の会席料理(秋の会席料理) ③	489	123
	490	
季節の会席料理(秋の会席料理) ④	491	
	492	
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ①	493	124
	494	
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ②	495	
	496	
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ③	497	125
	498	
季節の会席料理(晩秋の会席料理) ④	499	
	500	
季節の会席料理(新春の会席料理) ①	501	126
	502	
季節の会席料理(新春の会席料理) ②	503	
	504	
季節の会席料理(新春の会席料理) ③	505	127
	506	
季節の会席料理(新春の会席料理) ④	507	
	508	
季節の会席料理(冬の会席料理) ①	509	128
	510	
季節の会席料理(冬の会席料理) ②	511	
	512	
季節の会席料理(冬の会席料理) ③	513	129
	514	
季節の会席料理(冬の会席料理) ④	515	
	516	
季節の会席料理(節分の点心弁当) ①	517	130
	518	
季節の会席料理(節分の点心弁当) ②	519	
	520	
季節の会席料理(節分の点心弁当) ③	521	131
	522	
季節の会席料理(節分の点心弁当) ④	523	
	524	
季節の会席料理(松花堂弁当) ①	525	132
	526	
季節の会席料理(松花堂弁当) ②	527	
	528	
季節の会席料理(松花堂弁当) ③	529	133
	530	
季節の会席料理(松花堂弁当) ④	531	
	532	
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ①	533	134
	534	
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ②	535	
	536	
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ③	537	135
	538	
前期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・焼き物・ご飯物) ④	539	
	540	
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ①	541	136
	542	
前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ②	543	
	544	

課題料理の作成	課題料理の反復	前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ③	545	137
			546	
		前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ④	547	
			548	
		前期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・浸し・ご飯物) ①	549	138
			550	
		前期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・浸し・ご飯物) ②	551	
			552	
		前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ①	553	139
			554	
		前期で学んだ料理の反復 (揚げ物・蒸し物・和え物・ご飯物) ②	555	
			556	
		前期で学んだ料理の反復 (焼き物・煮物・酢の物・ご飯物) ①	557	140
			558	
		前期で学んだ料理の反復 (焼き物・煮物・酢の物・ご飯物) ②	559	
			560	
		後期で学んだ料理の反復 (蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物) ①	561	141
			562	
		後期で学んだ料理の反復 (蒸し物・酢の物・和え物・ご飯物) ②	563	
			564	
		後期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ①	565	142
			566	
		後期で学んだ料理の反復 (椀物・焼き物・和え物・ご飯物) ②	567	
			568	
		後期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・揚げ物・ご飯物) ①	569	143
			570	
		後期で学んだ料理の反復 (椀物・造り・揚げ物・ご飯物) ②	571	
			572	
		後期で学んだ料理の反復(鯛を使った料理) ①	573	144
			574	
後期で学んだ料理の反復(鯛を使った料理) ②	575			
	576			
後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ①	577	145		
	578			
後期で学んだ料理の反復(晩秋の会席料理) ②	579			
	580			
後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ①	581	146		
	582			
後期で学んだ料理の反復(節分の点心弁当) ②	583			
	584			
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ①	585	147		
	586			
後期で学んだ料理の反復(松花堂弁当) ②	587			
	588			

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	日本料理本科	—	すし実習	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	112	28	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	堀井翔、岡崎孝治、門田晋二 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	すし専門店においておよそ15年以上の経験があり、調理業務の管理経験を有する教員が担当する。 すしの歴史や伝統的なすしの種類・食材の扱い方、商品としてのすしがどのような作業工程または理論に基づき成り立っているかを学びつつ、実際に作業工程を的確に再現ができるように繰り返し実践する。 最終授業では目の前の喫食者に対して実演し、提供できるようになるまでの知識や所作を身につける。				
到達目標	食材の見極め、下処理、仕込み、すし飯の合わせ方を理解する。 握りすしの手順を理解し、反復練習を行い所作を身につける。 寿司のバリエーションとして巻き寿司、棒寿司、ちらし寿司が再現できるようになる。				
成績評価の方法・基準	後期期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 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)	
にぎりずしの基礎	到達目標の確認	1	1		
	すしの握り方 ①	2			
	すしの握り方 ②	3			
		4	2		
	すしの握り方 ③	5			
	すしの握り方 ④	6			
		7	3		
	すしの握り方 ⑤	8			
	すしの握り方 ⑥	9			
		10	4		
	すし飯の基礎 ①	11			
	すし飯の基礎 ②	12			
		13	5		
	すし飯の基礎 ③	14			
	すし飯の基礎 ④	15			
		16	6		
	食材の下準備～保存 ①	17			
	食材の下準備～保存 ②	18			
		19	7		
	食材の下準備～保存 ③	20			
	食材の下準備～保存 ④	21			
		22	8		
	食材の下準備～保存 ⑤	23			
	食材の下準備～保存 ⑥	24			
		25	9		
	握り寿司の提供方法 ①	26			
	握り寿司の提供方法 ②	27			
		28			
		29			
		30			
		31			
		32			
		33			
		34			
		35			
		36			

専門実習	握り寿司の提供方法	握り寿司の提供方法 ③	37	10	
			38		
		握り寿司の提供方法 ④	39		
			40		
		握り寿司の提供方法 ⑤	41		
			42		
	握り寿司の提供方法 ⑥		43	11	
			44		
		巻き寿司の巻き方 ①	45		12
			46		
	巻き寿司の巻き方 ②	47	13		
		48			
	巻き寿司の巻き方 ③	49	13		
		50			
	巻き寿司の巻き方 ④	51	14		
		52			
	食材の下準備～保存 ①	53	14		
		54			
	食材の下準備～保存 ②	55	15		
		56			
	食材の下準備～保存 ③	57	15		
		58			
	食材の下準備～保存 ④	59	16		
		60			
棒寿司の作り方 ①	61	16			
	62				
	63				
	64				
棒寿司の作り方 ②	65	17			
	66				
棒寿司の作り方 ③	67	17			
	68				
棒寿司の作り方 ④	69	18			
	70				
食材の下準備～保存 ①	71	18			
	72				
食材の下準備～保存 ②	73	19			
	74				
食材の下準備～保存 ③	75	19			
	76				
食材の下準備～保存 ④	77	20			
	78				
箱寿司の押し方 ①	79	20			
	80				
箱寿司の押し方 ②	81	21			
	82				
箱寿司の押し方 ③	83	21			
	84				
箱寿司の押し方 ④	85	22			
	86				
店舗のにぎりずしを知る ①	87	22			
	88				
店舗のにぎりずしを知る ②	89	23			
	90				
店舗のにぎりずしを知る ③	91	23			
	92				
店舗のにぎりずしを知る ④	93	24			
	94				
店舗のにぎりずしを知る ⑤	95	24			
	96				
店舗のにぎりずしを知る ⑥					

応用実習		食材の下準備～保存 ①	97	25	
			98		
		食材の下準備～保存 ②	99		
			100		
		食材の下準備～保存 ③	101		26
			102		
		食材の下準備～保存 ④	103		
			104		
	お客様への提供、演出 ロールプレイング	すしの盛り合わせ ①	105	27	
			106		
		すしの盛り合わせ ②	107		
			108		
すしの盛り合わせ ③		109	28		
		110			
すしの盛り合わせ ④		111			
		112			

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	日本料理本科	—	日本料理理論	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	140	35			
担当教員	徳岡邦夫、神谷昌孝、満田健児、松尾慎太郎、寺田繁、山口吏、照屋克規 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	「五法」とも呼ばれる、焼く、煮る、揚げる、蒸す、切るといった調理法の特徴と基礎を理解しながら会席料理を学び、食材の状態に応じて下準備するために必要な知識を習得する。				
到達目標	会席料理を作るために必要な調理法(椀物、造り、焼物、煮物、揚げ物、蒸し物)の種類と特徴を理解する。季節ごとの食材の特徴、扱いを理解し、状態の良し悪しを見極め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筆記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)
	加熱調理操作	調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ①	1	1	
			2		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ②	3	2	
			4		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ③	5	3	
			6		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ④	7	4	
			8		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ⑤	9	5	
			10		
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ⑥	11	6		
		12			
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ⑦	13	7		
		14			
	調理法ごとの特徴と種類を理解する(椀物) ⑧	15	8		
		16			
	非加熱調理操作	調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ①	17	5	
			18		
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ②	19	6	
			20		
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ③		21	7		
		22			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ④		23	8		
		24			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑤		25	9		
		26			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑥	27	8			
	28				
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑦	29	9			
	30				
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑧	31	9			
	32				
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑨	33	9			
	34				
調理法ごとの特徴と種類を理解する(造り) ⑩	35	9			
	36				

調理法の基礎	加熱調理操作	調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ①	37	10
			38	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ②	39	11
			40	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ③	41	12
			42	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ④	43	13
			44	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑤	45	14
			46	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑥	47	15
			48	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑦	49	16
			50	
		調理法ごとの特徴・種類・熱源を理解する(焼き物) ⑧	51	17
			52	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ①	53	18
			54	
		調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ②	55	19
			56	
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ③	57	20		
	58			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ④	59	21		
	60			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑤	61	22		
	62			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑥	63	23		
	64			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑦	65	24		
	66			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(煮物) ⑧	67	25		
	68			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ①	69	26		
	70			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ②	71	27		
	72			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ③	73	28		
	74			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(揚げ物) ④	75	29		
	76			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑤	77	30		
	78			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑥	79	31		
	80			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑦	81	32		
	82			
調理法ごとの特徴と種類を理解する(蒸し物) ⑧	83	33		
	84			
動物性食材		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	85	22
			86	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	87	23
			88	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	89	24
			90	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	91	25
			92	
		春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	93	26
			94	
春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	95	27		
	96			
春夏の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	97	28		
	98			
	春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	99	29	
		100		

食材の基礎知識	植物性食材	春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	101	26	
			102		
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	103	27	
			104		
		春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	105	28	
			106		
	春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	107	29		
		108			
	動物性食材		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	109	28
				110	
			春夏の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	111	29
				112	
			秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	113	29
				114	
			秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	115	30
				116	
			秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	117	30
				118	
			秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	119	31
				120	
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	121	31	
			122		
		秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	123	32	
			124		
	秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑦	125	32		
		126			
	秋冬の魚介類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑧	127	33		
		128			
植物性食材		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ①	129	33	
			130		
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ②	131	34	
			132		
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ③	133	34	
			134		
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ④	135	35	
			136		
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑤	137	35	
			138		
		秋冬の野菜類 食材の見極めと下準備 基礎 ⑥	139	35	
			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	日本料理本科	—	日本食文化概論	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	藤原研一、松尾英明、松本善博 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	日本料理を深く理解するために必要な歴史、由来、歳時、約束事などの知識を得る。 盛り付けについては出来上がった料理をすっきりと格調高く見せる為の技術を学び、 器については季節などの約束事や扱い方など基礎的な知識を学ぶ。 名料亭の経営者や技術者から料亭の歴史と実際に提供されている料理について学ぶ。				
到達目標	会席料理を作るために求められる日本料理の知識や歴史背景を身につけ、献立作成に役立たせる。				
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)
食と歳時	日本料理 歳時の関り	五節句・二十四節気 ①	1	1	
			2		
		五節句・二十四節気 ②	3		
			4		
		五節句・二十四節気 ③	5	2	
			6		
		五節句・二十四節気 ④	7		
			8		
		重詰料理(おせち料理)の基礎知識 ①	9	3	
			10		
		重詰料理(おせち料理)の基礎知識 ②	11		
			12		
		重詰料理(おせち料理)の基礎知識 ③	13	4	
			14		
		重詰料理(おせち料理)の基礎知識 ④	15		
			16		
	盛り付けと歳時の関り	盛り付けと歳時 ①	17	5	
			18		
		盛り付けと歳時 ②	19		
			20		
		盛り付けと歳時 ③	21	6	
			22		
		23			
	日本料理の成り立ち	会席料理の成り立ち ①		24	
			25		
会席料理の成り立ち ②			26		
			27		
料理名の由来 ①			28		
			29		
料理名の由来 ②			30		
			31		
料亭の料理と歴史を学ぶ ①			32		
			33		
料亭の料理と歴史を学ぶ ②			34		
			35		
日本米の歴史と特徴 ①			36		
			36		

食に関わる歴史	日本料理 過去と現在の違い	日本米の歴史と特徴 ②	37	10	
			38		
		調味料の歴史と特徴 ①	39		
			40	11	
		調味料の歴史と特徴 ②	41		
			42		
		食材流通の歴史と基礎知識 ①	43	12	
		44			
	食材流通の歴史と基礎知識 ②	45			
	日本料理 包丁の歴史		包丁の歴史と基礎知識 ①	47	13
			48		
	日本料理 器の歴史		包丁の歴史と基礎知識 ②	49	14
			50		
			器の特徴と歴史 ①	51	14
		52			
		器の特徴と歴史 ②	53		
		54			
	器の特徴と歴史 ③	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	日本料理本科	—	飲食店HACCP	演習	必修
授業期間	授業時間数(単位時間)	授業回数	備考		
通年	56	28			
担当教員	杉本智美、栗田直美、西村ゆかり 他				
教材 (教科書、副教材)	学内で作成した授業資料『飲食店HACCP』を配布する				
科目概要	食品の安全の重要性を認識し、食品衛生の目的や内容を理解し、 飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、 食品の衛生管理を担う自覚を養う。				
到達目標	飲食に関わる健康危害を理解し、発生要因や予防方法を考えることができる。 「HACCPに沿った衛生管理」を学ぶことで、 経験だけに頼らない科学的根拠に基づいた衛生管理を理解する。 履修後には、調理従事者として食中毒や異物混入など食品事故を起こさないための内容を身につけて、 食材の衛生的な取り扱い方がわかり、安全・安心な料理を提供すること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、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。 期末試験は選択式により評価を行い、 平常点は授業内で実施 及び eラーニングによる課題物の成果で評価を行う。 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)
食品安全対策	食品安全対策 ①	調理従事者の健康管理・衛生管理 ①	1	1	
			2		
		調理従事者の健康管理・衛生管理 ②	3	2	
			4		
調理従事者の健康管理・衛生管理 ③	5	3			
	6				
		洗浄・消毒・殺菌	7	4	
			8		
食品と微生物	食品と微生物	微生物の種類、増殖条件	9	5	
			10		
食品安全対策	食品安全対策 ②	異物混入防止法	11	6	
			12		
飲食に関わる健康危害	飲食に関わる健康危害 ①	食中毒の概要	13	7	
			14		
		細菌性食中毒 ①	15	8	
			16		
		細菌性食中毒 ②	17	9	
			18		
		細菌性食中毒 ③	19	10	
			20		
		細菌性食中毒 ④	21	11	
			22		
		細菌性食中毒 ⑤	23	12	
			24		
細菌性食中毒 ⑥	25	13			
	26				
HACCP演習	HACCP演習 ①	食品製造のための安全対策 ①	27	14	
			28		
		食品製造のための安全対策 ②	29	15	
			30		
		自然毒食中毒	31	16	
			32		
		ノロウイルス食中毒	33	17	
			34		

飲食に関わる健康危害	飲食に関わる健康危害 ②	寄生虫食中毒	35	18
			36	
		化学性食中毒	37	19
			38	
		食物アレルギー	39	20
			40	
食品表示	41	21		
	42			
HACCP演習	HACCP演習 ②	食品製造のための安全対策 ③	43	22
			44	
		HACCPに沿った衛生管理 ①	45	23
			46	
		HACCPに沿った衛生管理 ②	47	24
			48	
		HACCPに沿った衛生管理 ③	49	25
			50	
		HACCPに沿った衛生管理 ④	51	26
			52	
		HACCPに沿った衛生管理 ⑤	53	27
			54	
		HACCPに沿った衛生管理 ⑥	55	28
			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	日本料理本科	—	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			