

令和6年度 食生活と健康 授業計画

|                                                              |                                              |                                                                                                                                               |         |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 教育内容                                                         | 食生活と健康                                       | 教科科目                                                                                                                                          | 食生活と健康  |
| 必須・選択                                                        | 必須                                           | 時間単位数                                                                                                                                         | 90時間単位  |
| 対象学年                                                         | 調理師科2年コース 1年次                                | 担当教員                                                                                                                                          | 管理栄養士   |
| 授業の概要                                                        |                                              |                                                                                                                                               |         |
| 科目のねらい:<br>食品の種類や特徴、栄養価について学び、調理理論や調理実習など実践で活用できる知識として身につける。 |                                              | 目標<br>実践で活かせる知識として食品学の知識を身につける。<br>技術考査の合格を目指す。                                                                                               |         |
| 授業の内容                                                        |                                              |                                                                                                                                               |         |
| 1                                                            | 第1章 調理師と健康<br>第1節 健康の考え方                     | 健康の定義、わが国の健康水準について理解する。                                                                                                                       |         |
| 2                                                            | 第2節 食と健康の考え方<br>第3節 調理師の役割 調理師法              | 目指すべき健康を理解し、そのための食生活の習慣作りについて考える。食事バランスガイドの実践調理師法、調理師の役割について学ぶ。                                                                               |         |
| 3                                                            | 第2章 食生活と疾病～生活習慣病<br>第3章 健康づくり<br>第1節 健康づくり対策 | 3大生活習慣病の動向を学ぶ。<br>健康増進法、わが国の健康づくり対策を理解する。                                                                                                     |         |
| 4                                                            | 食品表示について<br>第2節 心の健康づくり<br>第4章 調理師と食育        | 食品表示法について学ぶ。ストレスやその対処法について学ぶ。<br>食育基本法、食育における調理師の役割を学ぶ。                                                                                       |         |
| 5                                                            | 前期まとめ                                        | 前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。                                                                                                                       |         |
| 6                                                            | 前期試験<br>第5章 労働と健康<br>第1節 労働と健康               | 労働安全を実施するための5対策について学ぶ。<br>労働安全衛生法、労働基準法について学ぶ。                                                                                                |         |
| 7                                                            | 第1節 職業病、労働災害                                 | 職業病、労働災害について学ぶ。<br>調理師の職場環境を理解し、労働安全の方法を学ぶ。                                                                                                   |         |
| 8                                                            | 第6章 環境と健康<br>第1節 生活環境、生態系<br>第2節 環境の条件       | 健康に影響を与える環境因子について学ぶ。                                                                                                                          |         |
| 9                                                            | 第3節 環境汚染とその対策<br>環境汚染・空気汚染・水質汚染              | 環境に与えている問題点について学ぶ。<br>SDGsについて理解する。                                                                                                           |         |
| 10                                                           | 後期まとめ・技術考査対策                                 | 1年の総まとめとし学習の復習を行い、理解できているか確認をする。                                                                                                              |         |
| 年間授業時間数(総計)                                                  |                                              |                                                                                                                                               | 90 時間以上 |
| 成績評価の方法・基準                                                   |                                              | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br><br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点については、ミテスト、レポート点、発表点により評価する。 |         |
| 教材・テキスト                                                      |                                              |                                                                                                                                               |         |
| 食生活と健康 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班                  |                                              |                                                                                                                                               |         |

令和6年度 食品と栄養の特性【食品学】授業計画

|                                                              |                                                              |                                                                                                                                     |                        |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 教育内容                                                         | 食品と栄養の特性                                                     | 教科科目                                                                                                                                | 食品学                    |
| 必須・選択                                                        | 必須                                                           | 時間単位数                                                                                                                               | 150時間単位(食品と栄養の特性総単位時間) |
| 対象学年                                                         | 調理師科2年コース 1年次                                                | 担当教員                                                                                                                                | 管理栄養士                  |
| 授業の概要                                                        |                                                              |                                                                                                                                     |                        |
| 科目のねらい:<br>食品の種類や特徴、栄養価について学び、調理理論や調理実習など実践で活用できる知識として身につける。 |                                                              | 目標<br>実践で活かせる知識として食品学の知識を身につける。<br>技術考查の合格を目指す。                                                                                     |                        |
| 授業の内容                                                        |                                                              |                                                                                                                                     |                        |
| 1                                                            | 第4章 食品の特性と性質<br>1)植物性食品とその加工品<br>米、小麦、そば等の穀類の特性              | 米、小麦、そば、その他の穀類について食品の種類や特性、栄養価についてやそれらの加工品の用途について理解し日々の調理に活用できるようにする。                                                               |                        |
| 2                                                            | 1)植物性食品とその加工品<br>いも類、砂糖、豆類、野菜類の特性<br>小テスト                    | 食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。学習内容の理解を深めるための小テストも実施する。                                                                       |                        |
| 3                                                            | 1)植物性食品とその加工品<br>野菜類、果実類、きのこ類、藻類の特性                          | 食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。                                                                                               |                        |
| 4                                                            | 2)動物性食品とその加工品<br>魚介類、食肉類の特性<br>小テスト                          | 食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。学習内容の理解を深めるための小テストも実施する。                                                                       |                        |
| 5                                                            | 2)動物性食品とその加工品<br>卵、牛乳・乳製品の特性                                 | 食品の種類、特性、栄養価について理解し、日々の調理に活用できるようにする。                                                                                               |                        |
| 6                                                            | 前期内容まとめ復習・小テスト・試験対策<br>調べ学習発表                                | 前期分野の復習や前期試験の対策の為、小テストや練習問題を実施する。<br>また、魚介類に関しての調べ学習・発表を実施し教科書外の内容についても知識を深める。                                                      |                        |
| 7                                                            | 第4章 食品の特性と性質<br>3)その他の食品<br>油脂、菓子類、嗜好飲料類の特性                  | 各油脂類の特性を理解する。菓子類については市販品の糖度測定により体への影響等も理解する。嗜好飲料については緑茶と紅茶の違いや抽出温度や使用する水の違いによる影響なども見る。                                              |                        |
| 8                                                            | 3)その他の食品<br>調味料および香辛料、膨張剤、調理加工品の特性<br>小テスト                   | 調味料や香辛料について製造工程や使用目的などを理解する。膨張剤の種類による特性や膨張する仕組みを理解し、日々の調理に活かせるようになる。<br>学習内容の理解を深める為の小テストも実施する。                                     |                        |
| 10                                                           | 3)その他の食品<br>保健機能食品について<br>第5章 食品の加工と貯蔵<br>1)食品の加工<br>2)食品の貯蔵 | 保健機能食品の種類と違いについて理解する。また実際にどのようなものが売られているのか調べる。<br>第5章では食品の加工・保存方法の種類と目的を理解する。                                                       |                        |
| 11                                                           | 第6章 食品の生産と流通<br>後期まとめ<br>内容の復習・小テスト<br>技術考查対策                | 食品の生産と流通の経路やシステムについて理解する。また、これまでの内容の復習と前期試験の対策の為の小テストも実施する。技術考查の対策として練習問題を解く。                                                       |                        |
| 12                                                           | 食品学についての復習<br>教科書範囲外での食品の特性等について                             | 座学試験の対策の為の練習問題を実施する。<br>また、簡易実験やDVD鑑賞も行いながら教科書の内容以外の面でも食品学に関する知識や興味を深める。                                                            |                        |
| 年間授業時間数(総計)                                                  |                                                              | 90                                                                                                                                  | 時間以上                   |
| 成績評価の方法・基準                                                   |                                                              | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。<br>平常点40点は小テストとレポートで評価する。 |                        |
| 教材・テキスト                                                      |                                                              |                                                                                                                                     |                        |
| 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班                |                                                              |                                                                                                                                     |                        |

令和6年度 食品と栄養の特性【栄養学】 授業計画

|                                                                                              |                                                        |                                                                                                                                             |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 教育内容                                                                                         | 食品と栄養の特性                                               | 教科科目                                                                                                                                        | 栄養学                    |
| 必須・選択                                                                                        | 必須                                                     | 時間単位数                                                                                                                                       | 150時間単位(食品と栄養の特性総単位時間) |
| 対象学年                                                                                         | 調理師科2年コース 1年次                                          | 担当教員                                                                                                                                        | 管理栄養士                  |
| 授業の概要                                                                                        |                                                        |                                                                                                                                             |                        |
| 科目のねらい:<br>栄養学の基礎を学び、動植物の栄養素、消化吸収構造を学ぶ。栄養バランスの良いレシピの考案や疾病、宗教上の禁忌食材、菜食主義などお客様の栄養管理、食行動、心理を学ぶ。 |                                                        | 目標<br>卒業後のレシピ考案や健康管理の知識を深め、健全な調理師を目指す。介護食士や食育資格取得にも活かせる栄養学を学ぶ。                                                                              |                        |
| 授業の内容                                                                                        |                                                        |                                                                                                                                             |                        |
| 1                                                                                            | 第1章 栄養素の機能と健康<br>第1節 栄養と健康                             | 五大栄養素や栄養素が及ぼす健康への影響についてなど栄養学の基礎を理解する。                                                                                                       |                        |
| 2                                                                                            | 第2節 炭水化物                                               | 炭水化物の種類や含まれる食品、体内での働きについて理解する。                                                                                                              |                        |
| 3                                                                                            | 第3節 脂質<br>第4節 タンパク質<br>小テスト                            | 脂質、たんぱく質の種類や含まれる食品、体内での働きについて理解する。内容理解の為に小テストも実施する。                                                                                         |                        |
| 4                                                                                            | 第5節 ビタミン<br>1)脂溶性ビタミン<br>2)水溶性ビタミン                     | 各ビタミンの特徴、多く含む食品、体内での働きについて理解する。特にビタミンは過剰症や欠乏症を伴うものについても理解を深める。                                                                              |                        |
| 5                                                                                            | 第6節 ミネラル<br>第7節 その他の成分                                 | 各ミネラルの特徴、多く含む食品、体内での働きについて理解する。第7節では特に水分と生理機能をもつ成分(ポリフェノール)などの働きについて理解する。                                                                   |                        |
| 6                                                                                            | 前期内容の復習<br>前期座学試験                                      | 前期内容の復習や座学試験の対策を行う。<br>調べ学習や発表を取り入れ、知識を深める。                                                                                                 |                        |
| 7                                                                                            | 第2章 消化と吸収<br>第1節 食品の摂取<br>第2節 栄養素の消化・吸収・代謝<br>1)栄養素の消化 | 栄養素の消化について順序や関わる消化器官、消化液について学び、食品から摂取した栄養素が体に吸収され始めるまでのプロセスを理解する。                                                                           |                        |
| 8                                                                                            | 2)栄養素の吸収<br>3)栄養素の代謝                                   | 各栄養素の吸収の経路や消化吸収率、また各栄養素の代謝経路や特徴についても理解する。学習内容の理解を深める為の小テストも実施する。                                                                            |                        |
| 9                                                                                            | 第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準                                     | 基礎代謝やエネルギー消費量について学び自分の食生活を振り返る。また、食事摂取基準・食品成分表・食事バランスガイドの活用方法を学ぶ                                                                            |                        |
| 10                                                                                           | 後期内容の復習<br>技術考査・座学試験対策                                 | 後期の学習内容のまとめ。調べ学習や発表など。<br>技術考査対策の為に練習問題も実施する。                                                                                               |                        |
| 11                                                                                           | 栄養学についての復習<br>後期座学試験                                   | 近年注目されている栄養素や栄養補助食品、健康増進活動や健康増進の普及の為に取り組みなどについて考える。                                                                                         |                        |
| 年間授業時間数(総計)                                                                                  |                                                        |                                                                                                                                             | 60 時間以上                |
| 成績評価の方法・基準                                                                                   |                                                        | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。<br>平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。 |                        |
| 教材・テキスト                                                                                      |                                                        |                                                                                                                                             |                        |
| 食品と栄養の特性 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班                                                |                                                        |                                                                                                                                             |                        |

令和6年度 食品の安全と衛生【食品衛生学】授業計画

|                                                                               |                                                    |                                                                                                                                             |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 教育内容                                                                          | 食品の安全と衛生                                           | 教科科目                                                                                                                                        | 食品衛生学                     |
| 必須・選択                                                                         | 必須                                                 | 時間単位数                                                                                                                                       | 120時間単位(食品の安全と衛生1年次総単位時間) |
| 対象学年                                                                          | 調理師科2年コース 1年次                                      | 担当教員                                                                                                                                        | 管理栄養士                     |
| 授業の概要                                                                         |                                                    |                                                                                                                                             |                           |
| 科目のねらい:<br>安全で衛生的な食材管理、職場管理ができるように食品衛生の基礎を学ぶ。また、関連法規やHACCPの概要について事例を参考に学んでいく。 |                                                    | 目標<br>卒業後の自主衛生管理ができるように知識を深めていく。技術考査や食育、介護食士、レストランサービスの資格取得に役立つ衛生管理を目指す。                                                                    |                           |
| 授業の内容                                                                         |                                                    |                                                                                                                                             |                           |
| 1                                                                             | 第1章 食の安全と衛生<br>第2章 食品と微生物                          | 微生物の種類や増殖条件について学ぶ。<br>食品の汚染指標、食品の腐敗について学ぶ。                                                                                                  |                           |
| 2                                                                             | 第3章 食品と化学物質<br>第4章 器具・容器包装の衛生                      | 食品添加物に分類、使用目的、表示基準、安全性の評価など学ぶ。器具の材質の種類や特徴を知り、適切な扱いを学ぶ。                                                                                      |                           |
| 3                                                                             | 第5章 飲食による健康危害<br>第1～3節 細菌性食中毒                      | 食中毒の発生状況を学ぶ。<br>細菌性食中毒の特徴・症状・予防方法を知ること調理師としての基本的な衛生管理を学ぶ。                                                                                   |                           |
| 4                                                                             | 第4節 ウイルス性食中毒<br>第5節 自然毒食中毒                         | ウイルス性食中毒や自然毒食中毒について特徴・症状・予防方法をわかりやすい言葉で、画像なども交えながら学ぶ。                                                                                       |                           |
| 5                                                                             | 第6節 化学性食中毒<br>第7節 寄生虫による食中毒<br>第8～10節 経口感染とアレルギー、他 | その他の健康危害についても学び、事故防止に努める力を身につける。                                                                                                            |                           |
| 6                                                                             | 前期まとめ<br>前期試験                                      | 前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。<br>個人・グループごとの発表や調べ学習などで知識を深める。                                                                                      |                           |
| 7                                                                             | 第6章 食品安全対策<br>第1節～第2節                              | 食品衛生法をはじめとする関係法規を学ぶ。<br>食品安全行政とは何か理解する。                                                                                                     |                           |
| 8                                                                             | 第3節～第4節                                            | 食品表示の方法を学ぶ。調理施設の衛生管理基準を学び、調理作業、施設の安全対策を学ぶ。                                                                                                  |                           |
| 9                                                                             | 第5節～第6節                                            | 食品事故の事例をもとにその対策や対応、衛生管理、薬品食中毒の知識を身につける。HACCPについて理解する。                                                                                       |                           |
| 10                                                                            | 後期まとめ・技術考査対策<br><br>食品衛生学・食品衛生学実習の復習<br>後期座学試験     | 1年の総まとめとし、学習内容の復習をする。<br>調べ学習の発表や自主衛生への意識を高める。                                                                                              |                           |
| 年間授業時間数(総計)                                                                   |                                                    |                                                                                                                                             | 90 時間以上                   |
| 成績評価の方法・基準                                                                    |                                                    | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br><br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。 |                           |
| 教材・テキスト                                                                       |                                                    |                                                                                                                                             |                           |
| 食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班                                 |                                                    |                                                                                                                                             |                           |

令和6年度 食品の安全と衛生【食品衛生学実習】授業計画

|                                                      |                                               |                                                                                                                                                |                           |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 教育内容                                                 | 食品の安全と衛生                                      | 教科科目                                                                                                                                           | 食品衛生学実習                   |
| 必須・選択                                                | 必須                                            | 時間単位数                                                                                                                                          | 120時間単位(食品の安全と衛生1年次総単位時間) |
| 対象学年                                                 | 調理師科2年コース 1年次                                 | 担当教員                                                                                                                                           | 管理栄養士                     |
| 授業の概要                                                |                                               |                                                                                                                                                |                           |
| 科目のねらい:<br>食品の安全性や細菌の培養など具体的な検査を可視化し、衛生管理の根拠と重要性を学ぶ。 |                                               | 目標<br>食品衛生の意義や食品の取り扱いを学び、検査の方法を学ぶことで自主衛生を強化していく。                                                                                               |                           |
| 授業の内容                                                |                                               |                                                                                                                                                |                           |
| 1                                                    | 実習授業についてオリエンテーション<br>手洗いの実践、ホウ酸団子づくり          | 微生物の種類や増殖条件について学ぶ。<br>食品の汚染指標、食品の腐敗について学ぶ。                                                                                                     |                           |
| 2                                                    | ゴミ処理方法、細菌について<br>寒天培地づくり<br>スタンプ培地による培養、中心温度  | 衛生的なごみ処理の方法を学ぶ。身近な細菌について理解するため、細菌培養を行う。食中毒防止のための中心温度測定について学ぶ。                                                                                  |                           |
| 3                                                    | HACCP、調理場の衛生管理DVD<br>pH測定、魚介類の鮮度判定<br>食肉の鮮度測定 | 衛生管理の基礎について学ぶ。<br>pH測定を行うことで、身近なもののpHを知り、また細菌の増殖する条件について理解を深める。                                                                                |                           |
| 4                                                    | 卵の鮮度測定、牛乳の鮮度測定                                | 生で食すことの多い卵の鮮度を測定できるようになる。またその方法を学ぶ。牛乳の鮮度測定方法についても理解する。                                                                                         |                           |
| 5                                                    | 前期まとめ                                         | 前期のまとめを行い、理解しているか確認をする。                                                                                                                        |                           |
| 6                                                    | 前期試験<br>加工食品の加熱温度、とろみ剤など種類による用途や時間の経過での変化を学ぶ  | グループごとに加工食品を作り、濃度や温度、材料の種類、賞味期限など加工食品の衛生管理を学ぶ。                                                                                                 |                           |
| 7                                                    | 食品添加物に関する実験を行う。<br>(発色剤、着色料)<br>現場での調理実習(2週間) | 発色剤として使用される亜硝酸ナトリウムについて理解を深める。また、着色料の種類を見極める実験を行う。                                                                                             |                           |
| 8                                                    | アレルギー表示、食器汚れ検査<br>洗剤残留検査                      | アレルギー表示について学ぶ。食器に残った汚れを検査し適切な洗浄方法を学ぶ。洗剤の流し残しを検査し洗剤の使用方法を学ぶ。                                                                                    |                           |
| 9                                                    | ノロウイルス対策DVD<br>集団給食DVD、遊離残留塩素の検査              | DVDを見てキーワードを探しプリントをまとめる。水の衛生検査を学び、実際に調べられるようになる。                                                                                               |                           |
| 10                                                   | 営業許可書作成<br>後期まとめ・技術考查対策                       | キッチンカーや各種イベント、レシピ考案など営業や企業に向けての実践練習を行い、そのための自主衛生の方法を具体化する。<br>1年の総まとめを行い、理解できているか確認し、2年次のレストランサービスや実習につなげていく。                                  |                           |
|                                                      | 食品衛生学・食品衛生学実習の復習<br>後期座学試験                    |                                                                                                                                                |                           |
| 年間授業時間数(総計)                                          |                                               | 30 時間以上                                                                                                                                        |                           |
| 成績評価の方法・基準                                           |                                               | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br><br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。平常点については、ミニテスト、レポート点、発表点により評価する。 |                           |
| 教材・テキスト                                              |                                               |                                                                                                                                                |                           |
| 食品の安全と衛生 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班        |                                               |                                                                                                                                                |                           |

令和6年度 調理理論と食文化概論【調理理論】授業計画

|                                                 |                                                 |                                                                                                                                          |                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 教 育 内 容                                         | 調理理論と食文化概論                                      | 教 科 科 目                                                                                                                                  | 調理理論                      |
| 必須・選択                                           | 必須                                              | 時 間 単 位 数                                                                                                                                | 180時間総単位(調理理論と食文化概論総単位時間) |
| 対 象 学 年                                         | 調理師科2年コース 1年次                                   | 担 当 教 員                                                                                                                                  | 管理栄養士                     |
| 授業の概要                                           |                                                 |                                                                                                                                          |                           |
| 科目のねらい：<br>食品の調理性や器具、熱源の特徴など調理の理論的な部分を学ぶ。       |                                                 | 目標<br>調理実習、実践につながる知識として調理理論の知識を身につける。                                                                                                    |                           |
| 授業の内容                                           |                                                 |                                                                                                                                          |                           |
| 1                                               | 第1章 調理とおいしさ<br>第2章 調理の基本操作<br>1)非加熱調理操作         | 調理理論を学ぶにあたり調理の目的やおいしさの要因について理解する。また、非加熱調理操作について器具や使い方、調理方法を理解する。                                                                         |                           |
| 2                                               | 2)加熱調理操作<br>・調理器具<br>第3章 食品の調理科学<br>1)植物性食品(穀類) | 加熱調理操作と器具、熱源について専門用語等も含め理解を深め、適切な調理法と調理器具を選定できるようになる。また、穀類の調理科学では簡単な実験なども実施しそれぞれの調理性を学ぶ。                                                 |                           |
| 3                                               | 1)植物性食品(いも・砂糖・豆類)<br>・調理と熱源                     | いも類、砂糖、豆類の調理性について簡単な実験なども実施しそれぞれの調理性を学ぶ。小テストを行い座学としての理解を深める。                                                                             |                           |
| 4                                               | 1)植物性食品(野菜類・果実類)<br>ゲル状食品                       | 野菜類・果実類の調理による変化や他の食材への影響、褐変について含まれる成分と共に理解する。ゲル状食品については寒天やゼラチンについて調理性の違いを学ぶ。                                                             |                           |
| 5                                               | 1)植物性食品(きのこ類・藻類)<br>2)動物性食品(魚介類)                | きのこ類・藻類、魚介類の調理性について理解を深め、調理の際に活かせる知識として身につける。                                                                                            |                           |
| 6                                               | 2)動物性食品(食肉類)<br>前期内容復習・まとめ                      | 調味料や他の食材が食肉類に与える影響などを中心に食肉類の調理性について学ぶ。                                                                                                   |                           |
| 7                                               | 2)動物性食品(卵)                                      | 卵のたんぱく質の特徴や乳化性などの特徴からその調理性を学ぶ。                                                                                                           |                           |
| 8                                               | 2)動物性食品(牛乳)                                     | 牛乳のたんぱく質の特徴や加熱による変化などの調理性について学ぶ。                                                                                                         |                           |
| 9                                               | 2)動物性食品(乳製品)                                    | 乳製品の特徴や扱い方などの調理性を学ぶ。                                                                                                                     |                           |
| 10                                              | 第3節 その他の食品<br>1)油脂類<br>2)調味料                    | 油脂類の調理性や油脂を使った調理のポイントを学ぶ。<br>調味料類ではそれぞれの調味料が味付け以外に食品に与える影響についてを中心に学ぶ。                                                                    |                           |
| 11                                              | 調理理論についてのまとめ<br>技術考查対策                          | 問題集の解答を中心に技術考查対策と一年間の復習を実施する。                                                                                                            |                           |
| 年間授業時間数(総計)                                     |                                                 |                                                                                                                                          | 120 時間以上                  |
| 成績評価の方法・基準                                      |                                                 | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br><br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が60点以上を合格とする。<br>平常点40点は小テストとレポートで評価する。 |                           |
| 教材・テキスト                                         |                                                 |                                                                                                                                          |                           |
| 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班 |                                                 |                                                                                                                                          |                           |

令和6年度 調理理論と食文化概論【食文化概論】授業計画

|                                                 |                                                 |                                                                                                                                             |                           |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 教育内容                                            | 調理理論と食文化概論                                      | 教科科目                                                                                                                                        | 食文化概論                     |
| 必須・選択                                           | 必須                                              | 時間単位数                                                                                                                                       | 180時間総単位(調理理論と食文化概論総単位時間) |
| 対象学年                                            | 調理師科2年コース 1年次                                   | 担当教員                                                                                                                                        | 管理栄養士                     |
| 授業の概要                                           |                                                 |                                                                                                                                             |                           |
| 科目のねらい:<br>食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解する。    |                                                 | 目標<br>食文化の継承を担う調理師としての自覚を養うことができる。                                                                                                          |                           |
| 授業の内容                                           |                                                 |                                                                                                                                             |                           |
| 1                                               | 第5章 食と文化<br>食文化の成り立ち<br>多様な食文化                  | 食文化とは何か、環境や宗教など、どんなことが食文化と関係があるのかを学ぶ。また、作法や調理法の多様性について考える。                                                                                  |                           |
| 2                                               | 食文化の共通化と国際化                                     | 時代背景と食文化の変化や継承について学ぶ。                                                                                                                       |                           |
| 3                                               | 第6章 日本の食文化<br>日本の食文化(原始・古代・中世・近世・近代・現代・日本料理の特徴) | 日本の食文化の歴史と特徴を学びこれからの日本の食文化の変化について考える。また、日本料理の特徴や食作法について知る。                                                                                  |                           |
| 4                                               | 日本料理の食事作法                                       | 日本料理の食事作法の歴史、席次や一般的な食事作法、マナーを学ぶ。                                                                                                            |                           |
| 5                                               | 日本料理の食事作法                                       | 日本料理における一般的な食事作法を学ぶ。                                                                                                                        |                           |
| 6                                               | 前期内容復習、まとめ                                      | 前期の内容の復習を行い、これまでの学習内容を理解する。                                                                                                                 |                           |
| 7                                               | 行事食と郷土料理                                        | 行事食と郷土料理についてその歴史や背景、地域の特徴を生かした郷土料理について知る。                                                                                                   |                           |
| 8                                               | 現代の食生活と未来の食文化                                   | 現代の食生活についてどのように変化しているかを学び食文化の後世への継承や今後の課題について考える。                                                                                           |                           |
| 9                                               | 第7章 世界の料理と食文化<br>西洋料理の変遷 西洋料理の食文化               | 西洋料理の食文化における時代背景や特徴について学ぶ。                                                                                                                  |                           |
| 10                                              | 中国料理の食文化<br>その他の料理の食文化                          | 中国料理の食文化における時代背景や特徴について学ぶ。また、その他の国の食文化についても特徴やどのような料理があるかを知る。                                                                               |                           |
| 11                                              | 栄養学についての復習、まとめ                                  | 1年間の総まとめと、後期座学試験に向けた復習などを行う。                                                                                                                |                           |
| 年間授業時間数(総計)                                     |                                                 |                                                                                                                                             | 60 時間以上                   |
| 成績評価の方法・基準                                      |                                                 | 年2回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学修評価を行う。<br><br>学修評価は、平常点40点(40%)＋テスト点60点(60%)で、100点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相対平均が60点以上を合格とする。平常点40点の評価方法は出席率、小テスト、授業態度とする。 |                           |
| 教材・テキスト                                         |                                                 |                                                                                                                                             |                           |
| 調理理論と食文化概論 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班 |                                                 |                                                                                                                                             |                           |

## 令和6年度 調理実習授業計画

| 授 業 科 目                                                                                                           |            | 調理実習                                             |                                                        | 分         | 類                        | 日本料理 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|------|
| 必 須 ・ 選 択                                                                                                         |            | 必須                                               |                                                        | 時 間 単 位 数 | 300時間単位(調理実習総単位数)        |      |
| 開 校 学 年                                                                                                           |            | 調理師科1年コース 1年次                      調理師科2年コース 1年次 |                                                        | 担 当 教 員   | 日本料理専門調理師(元日本料理店従事者・料理長) |      |
| 授業の概要                                                                                                             |            |                                                  |                                                        |           |                          |      |
| 科目のねらい:<br>調理師を目指す者にとって必要な衛生概念を学ぶ。地域の気候風土や産物によって様々な特徴があることを学び、特に日本料理の歴史的な背景を知り背後にある科学的な根拠や伝承された文化の重みを学び基礎技術を習得する。 |            |                                                  |                                                        | 目標知識      | ～和の伝統を知り、日本料理の基礎知識を深める。  |      |
|                                                                                                                   |            |                                                  |                                                        | 目標態度      | ～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。 |      |
|                                                                                                                   |            |                                                  |                                                        | 目標技能      | ～基本に沿った適切な包丁さばきができる。     |      |
| 授業計画・内容                                                                                                           |            |                                                  |                                                        |           |                          |      |
| 1                                                                                                                 | 包丁の使い方について |                                                  | 包丁の握り方、持ち方、姿勢/包丁の砥ぎ方/野菜の切り方、鯔の三枚おろし(デモのみ)              |           |                          |      |
| 2                                                                                                                 | 出汁の取り方     | ①海老しんじょ、すまし仕立て                                   | ①より、一番出汁、二番出汁                                          |           |                          |      |
|                                                                                                                   |            | ②椀物:豚汁(味噌仕立) ③御飯の炊き方                             | ②より、野菜の切り方      ③より、御飯の炊き方                             |           |                          |      |
| 3                                                                                                                 | 実技試験に関して   | ①鯔の三枚おろし②大根の桂むき                                  | ①～③より、実技試験の内容と出刃、刺身包丁の使い方                              |           |                          |      |
|                                                                                                                   |            | ③鯔の糸作り                                           |                                                        |           |                          |      |
| 4                                                                                                                 | 焼き物        | ①鳥賊の黄味焼き                                         | ①より、串の打ち方、黄味焼きの手法                                      |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 煮物         | ②若竹煮                                             | ②より、材料の下処理と持ち味を生かした味付け                                 |           |                          |      |
| 5                                                                                                                 | 焼き物        | ①筍の木の芽焼き                                         | ①より、材料の下処理と持ち味を生かした焼き方                                 |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 煮物         | ②筑前煮                                             | ②より、野菜の切り方、汁の煮詰まり加減                                    |           |                          |      |
| 6                                                                                                                 | 煮物         | ①白身魚の煮つけ                                         | ①より、魚の下処理法 基本的な煮付け                                     |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 酢の物        | ②小鯔の南蛮漬け                                         | ②より、揚げ浸しの手法、熱いうちに漬け込む                                  |           |                          |      |
| 7                                                                                                                 | 揚げ物        | ①海老の揚げ真薯と揚げ出し豆腐                                  | ①より、真薯の作り方、豆腐の水切り、揚げ油の適温                               |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 和え物        | ②野菜の胡麻和え                                         | ②より、材料の持ち味を生かした下処理、和え衣の扱い方                             |           |                          |      |
| 8                                                                                                                 | 煮物         | ①冬瓜の鶏そぼろあんかけ                                     | ①より、冬瓜の下処理、あんの濃度                                       |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 寄せ物        | ②滝川豆腐                                            | ②より、寄せ物の特性、奉天の扱い方                                      |           |                          |      |
| 9                                                                                                                 | 焼き物        | ①豚肉の燗焼き                                          | ①より、フライパンでの間接焼きの手法、たれの煮詰め加減                            |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 椀物         | ②焼き目豆腐枝豆すり流し仕立                                   | ②より、すり流しの調理法、季節に合った吸い口、冷たい汁物の作り方                       |           |                          |      |
| 10                                                                                                                | 酢の物        | ①鰯と和布のからし酢味噌がけ                                   | ①より、素材の持ち味を生かした処理、合わせ酢の種類                              |           |                          |      |
|                                                                                                                   | お作り        | ②鯉のたたき、鳥賊の鳴門作り                                   | ②、お作りの種類、鯉の火入れ 鳥賊のおろし方(師範のみ)、衛生面、アニサキスについて             |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 椀物         | ③鯛の潮汁                                            | ③より、魚介からとる出汁のとり方                                       |           |                          |      |
| 11                                                                                                                | 焼き物        | ①カマスの幽庵焼                                         | ①より、串の打ち方、幽庵地の作り方                                      |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 煮物         | ②炊き合わせ                                           | ②より、下茹で、灰汁抜きの下処理、彩りよい盛り付け                              |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 蒸し物        | ③じょうよ蒸し                                          | ③より、材料の持ち味を生かした調理法、火の入れ加減                              |           |                          |      |
| 12                                                                                                                | 卵料理        | ①出汁巻き卵                                           | ①より、卵の特性と焼き加減、卵焼きの巻き方                                  |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 練り物        | ②胡麻豆腐                                            | ②より、練り物の特性、裏切りの練り方                                     |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 蒸し物        | ③あざりと小松菜の酒蒸し                                     | ③より、材料の持ち味を生かした調理法、火の入れ加減                              |           |                          |      |
| 13                                                                                                                | 蒸し物        | ①鱈のけんちん蒸し                                        | ①より、詰め物の仕込み、火の入れ加減                                     |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 揚げ物        | ②鶏のささみ みの揚げ                                      | ②より、揚げ物のバリエーション                                        |           |                          |      |
| 14                                                                                                                | 飯物         | ①かやく御飯                                           | ①より、米の砥ぎ方、飯炊きの火加減、材料の処理方法                              |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 浸し物        | ②きのこの菊花浸し                                        | ②より、材料の持ち味を生かした下処理                                     |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 蒸し物        | ③かぶら蒸し                                           | ③より、蕪のすりおろし、卵白の泡立て                                     |           |                          |      |
| 15                                                                                                                | お作り        | ①鱈の昆布締め                                          | ①より、こぶ締めの手法                                            |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 焼き物        | ②豆腐の田楽焼き                                         | ②より、豆腐の水切り、青寄せの作り方                                     |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 蒸し物        | ③土瓶蒸し                                            | ③より、材料の下処理方法                                           |           |                          |      |
| 16                                                                                                                | 弁当         | ①松花堂弁当                                           | ①より、弁当の盛り込み方、材料の組み合わせ                                  |           |                          |      |
| 17                                                                                                                | 焼き物        | ①鯔の照り焼き                                          | ①より、焼き物の火加減、串の打ち方、照りの出し方                               |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 煮物         | ②治部煮                                             | ②より、とろみのついた煮物、火の入れ加減                                   |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 飯物         | ③鯛茶漬け                                            | ③より、飯物のバリエーション                                         |           |                          |      |
| 18                                                                                                                | 寿司         | ①にぎり寿司 ②巻き寿司                                     | ①②より、寿司飯の作り方、寿司酢の合わせ方 握り寿司、軍艦巻き、太巻きの作り方 材料の下処理、巻き物の作り方 |           |                          |      |
| 19                                                                                                                | 寿司         | ①飾り寿司                                            | ①より、寿司飯と具ののせ方、海苔の使い方、切り方                               |           |                          |      |
|                                                                                                                   | 鍋物         | ②鯛のつみれ鍋                                          | ②より、材料の相性や彩りの工夫                                        |           |                          |      |
| 教科書・参考書・資料・参考文献                                                                                                   |            |                                                  |                                                        |           |                          |      |
| 「5調理実習」(調理師養成教育全書) 著者:丸山務他 出版社:公益財団法人 全国調理師養成施設協会 出版年2024年2月                                                      |            |                                                  |                                                        |           |                          |      |



## 令和6年度 調理実習授業計画

| 授 業 科 目                                                                                                      |            | 調理実習                             | 分 類                                                         | 西洋料理                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 必 須 ・ 選 択                                                                                                    |            | 必須                               | 時 間 単 位 数                                                   | 300時間単位(調理実習総単位数)              |
| 開 校 学 年                                                                                                      |            | 調理師科1年コース 1年次      調理師科2年コース 1年次 | 担 当 教 員                                                     | 西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)             |
| 授業の概要                                                                                                        |            |                                  |                                                             |                                |
| 科目のねらい:<br>調理師を目指す者にとって必要な衛生概念を学ぶ。<br>西洋のそれぞれの国の機構風土や産物、国民性などによって様々な特徴があることを学び、特に西洋料理の基本フランス料理の技術や調理法をみにつける。 |            |                                  | 目標知識                                                        | ～フランス語のレシピを理解し、基本のフォンやソースが作れる。 |
|                                                                                                              |            |                                  | 目標態度                                                        | ～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。       |
|                                                                                                              |            |                                  | 目標技能                                                        | ～包丁や器具、道具を手順を守り使いこなすことができる。    |
| 授業計画・内容                                                                                                      |            |                                  |                                                             |                                |
| 1                                                                                                            | 包丁の使い方について |                                  | 包丁の握り方、持ち方、姿勢/包丁の砥ぎ方/野菜の切り方(エマンセ、アッジェ、ジュリエヌなど)              |                                |
| 2                                                                                                            | フォンのとり方    | ①フォンドボライユ                        | ①より、材料の下処理、加熱時間と火加減                                         |                                |
|                                                                                                              | 野菜の切り方     | ②キャベツのジュリエヌ                      | ②より、牛刀を使いジュリエヌに切る。                                          |                                |
|                                                                                                              | 冷製ソース      | ③ソース・ビネグレット                      | ③より、泡立て器の使い方、サラダ油の加え方、ソースの乳化を学ぶ。                            |                                |
| 3                                                                                                            | パン粉づけ      | ①ジャガイモのコロッケ                      | ①より、パン粉づけの仕方、揚げ物の火加減を学ぶ。                                    |                                |
|                                                                                                              | 野菜の切り方     | ②キャベツのジュリエヌ                      | ②より、牛刀を使いジュリエヌに切る。                                          |                                |
|                                                                                                              | 冷製ソース      | ③ソース・マヨネーズ                       | ③より、泡立て器の使い方、サラダ油の加え方、ソースの乳化を学ぶ。                            |                                |
| 4                                                                                                            | 基本のスープ     | ①スープ・バルマンティエ                     | ①より、材料の下処理や炒め方、つなぎを考え加熱の仕方と火加減に注意し滑らかなスープに仕上げる。             |                                |
|                                                                                                              | 基本のサラダ     | ②サラダ・マセドワーズ                      | ②より、野菜の切り方、野菜の下処理、マヨネーズと合わせ方を学ぶ。                            |                                |
| 5                                                                                                            | フォン        | ①フュメドボアソン                        | ①より、材料の下処理、炒め方、加熱の仕方と火加減を学ぶ。                                |                                |
|                                                                                                              | スープ        | ②クラムチャウダー・チャウダー                  | ②より、フランス以外の代表的なスープを知りその作り方を学ぶ。                              |                                |
| 6                                                                                                            | コンソメ       | ①チキンコンソメ                         | ①より、材料の下処理、加熱の仕方と火加減を学び、コンソメの原理を知る。                         |                                |
|                                                                                                              | パスタ        | ②アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ               | ②より、パスタの基本の茹で方や混ぜ方、盛り付け方を学ぶ。また、乳化も理解する。                     |                                |
| 7                                                                                                            | 冷製ソース      | ①タルタルソース                         | ①より、タルタルソースで使う野菜等の下処理を学び、マヨネーズを合わせタルタルソースを仕上げる。             |                                |
|                                                                                                              | ポワソン       | ②魚のフライ                           | ②より、魚のパン粉付けを学び、揚げ油の温度を考え、揚げ加減に注意しきれいに揚げる。                   |                                |
| 8                                                                                                            | ベシャメルソース   | ①小海老とマカロニのグラタン                   | ①より、材料の下処理、炒め方、加熱の仕方と火加減、また、滑らかなベシャメルソースの作り方を学ぶ。            |                                |
|                                                                                                              | スープ        | ②ミネストローネスープ                      | ②より、野菜を同じに切り、炒め方や煮る時間に注意しスープに旨味を移しだす作り方を学。                  |                                |
| 9                                                                                                            | サルサ        | ①サルサ・ディ・ボモドーロ                    | ①より、材料の切り方や炒め方を理解し基本のトマトソースの作り方を学ぶ。                         |                                |
|                                                                                                              | パスタ        | ②ペンネ、アラビアータ                      | ②より、ショートパスタの種類やその茹で方を学び、基本のパスタの作り方を理解する。                    |                                |
| 10                                                                                                           | スープ        | ①コンソメ・ジュリエヌ                      | ①より、コンソメの塩分に注意し味をつけ、澄んだスープに仕上げる。また、名称の変化を知る。                |                                |
|                                                                                                              | ドイツ料理      | ②フランクフルターブラッタ                    | ②より、キャベツを塩漬けしたものとソーセージやベーコン、豚肉、ジャガイモを塩分に気をつけ一緒に蒸し煮し大皿に盛り込む。 |                                |
| 11                                                                                                           | オードブル      | ①エスカベッシュ                         | ①より、素材の魚の旨味を生かしながら酸味のバランスをとり、野菜と一緒にマリネする。                   |                                |
|                                                                                                              | スープ        | ②カボチャのポタージュスープ                   | ①より、材料の下処理、炒め方、加熱の仕方と火加減に注意し滑らかなスープに仕上げる。                   |                                |
| 12                                                                                                           | レギューム      | ①シャットポテト、レギューム・オ・ブール             | ①より、付け合わせで使われる野菜の下処理や茹で方、温め方を学ぶ。                            |                                |
|                                                                                                              | ヴィアンド      | ②ハンバーグ・ステーキ                      | ②より、ハンバーグ生地の合わせ方や成形、焼き方、また火の通りの確認仕方などを学ぶ。                   |                                |
| 13                                                                                                           | 卵料理        | ①オムレツ、ボーチドエッグなど                  | ①より、卵の凝固性を考え、いろいろな卵料理を学ぶ。                                   |                                |
|                                                                                                              | パン料理       | ②エッグベネディクト                       | ②より、ボーチドエッグ、オランダソースを作り、エッグベネディクトを作り上げる。                     |                                |
| 14                                                                                                           | スープ        | ①コーンクリームスープ                      | ①より、材料の下処理や炒め方、つなぎを考え加熱の仕方と火加減に注意し滑らかなスープに仕上げる。             |                                |
|                                                                                                              | ヴィアンド      | ②鶏胸肉のオレンジソース                     | ②より、鶏胸肉の下処理、肉をローストし焼き加減を確認する。また、ガストリックからオレンジソースを作る。         |                                |

|    |          |                              |                                                               |
|----|----------|------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 15 | レギューム    | ①サラダ・ニソワーズ                   | ①より、野菜の下処理や茹で方、彩りを考えて美しく盛り付ける。                                |
|    | ポワゾン     | ②白身魚のムニエル                    | ②より、魚の粉付けや焼き加減、焼き方を学ぶ。また、バターに魚がし方を考えバターソースを作る。                |
| 16 | アンティパスト  | ①バルミジャーナ・ディ・メランザーナ           | ①より、素材の水分を抜き、一度揚げ焼きをし茄子とチーズ                                   |
|    | パスタ      | ②スパゲティ・アッラ・ボロネーゼ             | ②より、魚のパン粉付けを学び、揚げ油の温度を考え、揚げ加減に注意しきれいに揚げる。                     |
| 17 | オードブル    | ①キャッシュ・アラ・ロレーヌ               | ①より、基本のパート・ブリゼや野菜の切り方、アパレイユ、焼成を学ぶ。                            |
|    | レギューム    | ②キャロット・グラッセ                  | ②より、野菜の切り方を学び、基本の付け合わせを作る。                                    |
| 18 | ヴィアンド    | ①フリカッセ・ド・プーレ                 | ①より、鶏もも肉の下処理、肉や野菜の炒め方と煮込み方、ソースの仕上げを学ぶ。                        |
|    | レギューム    | ②バターライス                      | ②より、お米の処理や洗ひ方、バターと炒め方を学びバターライスを炊く。                            |
| 19 | レギューム    | ①ボンム・フリット                    | ①より、ジャガイモを同じように切り、しっかりと水にさらしデンプンを抜き揚げ油の温度の管理をしきれいに揚げる。        |
|    | ヴィアンド    | ②コート・ド・ボール・ソテ・シャルキュ<br>ティエール | ②より、肉の下処理や筋の切り方、焼き方、火入れを学び、そこからソースを仕上げ皿盛りとする。                 |
| 20 | レギューム    | ①グラタン・ド・ポム・アラ・ドーフィノ<br>フ     | ①より、ジャガイモの下処理や焼き温度、焼き時間を学習する。                                 |
|    | ポワゾン     | ②白身魚のソテー、赤ワインソース             | ②より、魚の焼き方や火入れ加減に注意する。また、ソースの赤ワインをしっかり煮詰め仕上げ皿盛りにする。            |
| 21 | レギューム    | ①マッシュポテト                     | ①より、ジャガイモの茹で方や裏ごしを学び、滑らかなマッシュポテトを作り上げる。                       |
|    | ヴィアンド    | ②ロースチキン                      | ②より、丸鶏の下処理や糸の縛り方、焼き時間や焼き上がりからローストの調理法を学ぶ。                     |
| 22 | アンティパスト  | ①パンツァネッラ                     | ②より、野菜とツナやパンを使い、調味を考えながらイタリアの冷前菜を仕上げ。                         |
|    | セコンドビヤット | ②サルティンボッカ・アッラ・ロマーナ           | ②より、イタリアの代表的な料理で肉の焼き加減を考え、ソースを仕上げる。                           |
| 23 | セコンドビヤット | ①アクアパッツァ                     | ①より、フォンなどは使わず、魚介本来の味を引き出し、イタリア特有のオリーブやドライトマトなどで煮込んで仕上げる。      |
|    | プリモビヤット  | ②ニョッキ・ディ・コン・ボモドーロ            | ②より、ジャガイモの水分を飛ばし、熱いうちに素早く裏ごし粉と生地をまとめニョッキを作り、茹で上がりに注意しソースと絡める。 |
| 24 | パスタ      | ①フレッシュ・パスタ（生麺）               | ①より、生麺の生地の合わせ方や練り方、伸ばし方、茹で方を学ぶ。                               |
|    | ロシア料理    | ②豚フィレ肉のストロガノフ                | ②より、肉の下処理、切り方を学ぶ。また、炒め方や煮込み加減を考え皿盛りとする。                       |
| 25 | 冷製ソース    | ①ソース・アメリカーナ                  | ①より、甲殻類の殻をしっかりと炒め、野菜で臭みを取り除き、甲殻から旨味を抽出した基本的なソース。              |
|    | ポワゾン     | ②クルバッツ・アラ・アメリカーナ             | ②より、海老の下処理や火入れ加減に注意し、旨味を煮出したソースと絡めて皿盛りにする。                    |
| 26 | セコンドビヤット | ①アクアパッツァ                     | ①より、フォンなどは使わず、魚介本来の味を引き出し、イタリア特有のオリーブやドライトマトなどで煮込んで仕上げる。      |
|    | プリモビヤット  | ②ニョッキ・ディ・コン・ボモドーロ            | ②より、ジャガイモの水分を飛ばし、熱いうちに素早く裏ごし粉と生地をまとめニョッキを作り、茹で上がりに注意しソースと絡める。 |
| 27 | スペイン料理   | ①ソバ・ディ・アホ                    | ①より、タルタルソースで使う野菜等の下処理を学び、マヨネーズを合わせタルタルソースを仕上げる。               |
|    | スペイン料理   | ②バエリャ                        | ②より、魚のパン粉付けを学び、揚げ油の温度を考え、揚げ加減に注意しきれいに揚げる。                     |

教科書・参考書・資料・参考文献

「5調理実習」(調理師養成教育全書) 著者:丸山務他 出版社:公益財団法人 全国調理師養成施設施設協会 出版年2024年2月

## 令和6年度 調理実習授業計画

| 授 業 科 目                                                                                          |            |                        | 調理実習                                                         | 分 類                                               | 中国料理                     |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 必 須 ・ 選 択                                                                                        |            |                        | 必須                                                           | 時 間 単 位 数                                         | 300時間単位(調理実習総単位数)        |                          |
| 開 校 学 年                                                                                          |            |                        | 調理師科1年コース                                                    | 調理師科2年コース 1年次                                     | 担 当 教 員                  | 中国料理専門調理師(元中国飲食店従事者・料理長) |
| 授業の概要                                                                                            |            |                        |                                                              |                                                   |                          |                          |
| 科目のねらい:<br>調理師を目指す者にとって必要な衛生概念を学ぶ。地域の気候風土や産物、国民性などによって様々な特徴があることを学び、特に中国料理の四大流派の基本的技術や調理法をみにつける。 |            |                        |                                                              | 目標知識                                              | ～中国料理用語での調理技法や技術を理解する。   |                          |
|                                                                                                  |            |                        |                                                              | 目標態度                                              | ～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。 |                          |
|                                                                                                  |            |                        |                                                              | 目標技能                                              | ～中華包丁や中華鍋を使いこなすことができる。   |                          |
| 授業計画・内容                                                                                          |            |                        |                                                              |                                                   |                          |                          |
| 1                                                                                                | 包丁の使い方について |                        |                                                              | 包丁の握り方、持ち方、姿勢/包丁の砥ぎ方／野菜の切り方(人参の絲切り・未切り)、中華鍋の使い方全般 |                          |                          |
| 2                                                                                                | 出汁のとり方     | ①毛湯(基本のスープ)            | ①より、材料の下処理、加熱時間と火加減                                          |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②炒飯(チャーハン)             | ②より、やや腹持ちのよい、軽食                                              |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 水煮法        | ③蛋花湯(卵スープ)             | ③より、出汁に材料を加えて熱を通し、調味してとろみを付けて仕上げる                            |                                                   |                          |                          |
| 3                                                                                                | 冷菜技法       | ①辣白菜(白菜の甘酢漬)           | ①より、塩・香辛料、香味野菜、酒などの香を付ける料理法                                  |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 油煮法        | ②青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)   | ②より、炒:小型に切り揃えた生の食材に下味をつけ油通し後、でんぷんを加えた合わせ調味料を加えて炒める調理法        |                                                   |                          |                          |
| 4                                                                                                | 冷菜技法       | ①棒棒鶏                   | ①より、生または加熱した材料を冷まし調味料を加えて和えるかかける                             |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②春巻                    | ②より、塩味のスナック類の調理法                                             |                                                   |                          |                          |
| 5                                                                                                | 冷菜技法       | ①雲白肉片(茹豚肉薄切りにんにくソース掛け) | ①より、材料を味付けせずにボイルして適宜に切る。調味料は好みで自由にかける。                       |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 油煮法        | ②芙蓉蟹(カニ玉)              | ②より、加工した材料を少量の油を加えた鍋に入れ、鍋肌を滑らせるように両面をじっくり加熱して材料に火を通して仕上げる    |                                                   |                          |                          |
| 6                                                                                                | 油煮法        | ①宮保鶏丁(鶏の細目切り辛味炒)       | ①より、小型に切り揃えた生の食材に下味をつけ油通しせずに少量の油で加熱後でんぷんを加えた合わせ調味料を加えて炒める調理法 |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 水煮法        | ②干焼蝦仁(小エビのチリソース煮)      | ②より、材料に水分と調味料を加えて煮込み、煮汁が煮詰まってきたらとろみをつけて仕上げる                  |                                                   |                          |                          |
| 7                                                                                                | 油煮法        | ①酸辣湯(四川風辛味スープ)         | ①より、各種材料を切り揃えスープに塩分、辛味、酸味を加えとろみをつけて仕上げる方法                    |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②油爆墨魚卷                 | ②より、小型に切り揃えた生の材料を高温に熱した油で瞬時に火を通した後、でんぷんを加えた合わせ調味料を加えて調味する    |                                                   |                          |                          |
| 8                                                                                                | 油煮法        | ①咕咾肉(酢豚)               | ①より、適宜に切り揃えた材料に下味を加え衣をつけて多量の油で加熱し、とろみをつけて餡をたっぷり絡ませる          |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②炒飯(チャーハン)             | ②より、やや腹持ちのよい、軽食                                              |                                                   |                          |                          |
| 9                                                                                                | 汽煮法        | ①双冬扣肉(豚バラ肉と筍、椎茸の蒸し物)   | ①より、一定の形に切り揃えた材料を碗またはボウルに揃えて詰め調味料を加えて材料が柔らかくなるまで長時間蒸す        |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 水煮法        | ②成都素燴(成都野菜の煮物)         | ②より、小型に切り揃えた複数の野菜を下加熱し水分と調味料を加えて煮込みとろみをつけて仕上げる               |                                                   |                          |                          |
| 10                                                                                               | 水煮法        | ①麻婆豆腐(マーボー豆腐)          | ①より、材料に水分と調味料を加えて煮込み、煮汁が煮詰まってきたらとろみをつけて仕上げる                  |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②鍋貼餃子(焼き餃子)            | ②より、塩味のスナック類の調理法                                             |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 甜羹技法       | ③杏仁豆腐(杏仁豆腐)            | ③より、材料を糖水の中で短時間煮て仕上げるか、材料に糖水を注いで仕上げる                         |                                                   |                          |                          |
| 11                                                                                               | 油煮法        | ①肉絲蛋皮卷(豚肉の細切り薄焼き卵巻き揚げ) | ①より、材料を小型に切るか、すり身にした後シート状の材料で巻くか包み多量の油で加熱する                  |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②担々麺(担々麺)              | ②より、麺を使ったやや腹持ちのよい軽食類                                         |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 甜羹技法       | ③拔絲地瓜(さつま芋のあめ絡め)       | ③より、切り揃えた材料を下加熱し、煮詰めた糖液を絡め熱いまま提供                             |                                                   |                          |                          |
| 12                                                                                               | 水煮法        | ①紅焼鰱翅(手羽先のしょうゆ煮込み)     | ①より、下加熱した材料と調味料を加熱して材料を柔らかくして味を浸透させ煮詰めた煮汁にとろみをつけて仕上げる        |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 油煮法        | ②酥炸蝦仁(海老の衣揚げ)          | ②より、適宜に切り揃えた材料または下処理した材料に下味をつけベーキングパウダー等を入れた衣をつけて多量の油で加熱したもの |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ③芒果布丁(マンゴープリン)         | ③より、甘い菓子類の調理法                                                |                                                   |                          |                          |
| 13                                                                                               | 油煮法        | ①回鍋肉(ゆで豚肉の薄切り味噌炒め)     | ①より、加熱して火を通した材料を適宜に切り分け、少量の油で短時間加熱し調味する                      |                                                   |                          |                          |
|                                                                                                  | 点心技法       | ②猪肉焼売(シューマイ)           | ②より、塩味のスナック類の調理法                                             |                                                   |                          |                          |
| 教科書・参考書・資料・参考文献<br>「5調理実習」(調理師養成教育全書) 著者:丸山務他 出版社:公益財団法人 全国調理師養成施設協会 出版年2024年2月                  |            |                        |                                                              |                                                   |                          |                          |

## 令和6年度 調理実習授業計画

| 授 業 科 目                                                                                 |       | 調理実習                     |                                                              | 分         | 類                             | 製菓 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|----|
| 必 須 ・ 選 択                                                                               |       | 必須                       |                                                              | 時 間 単 位 数 | 300時間単位(調理実習総単位数)             |    |
| 開 校 学 年                                                                                 |       | 調理師科2年コース 1年次            |                                                              | 担 当 教 員   | 調理師・パティシエ・製菓製造従事者他            |    |
| 授業の概要                                                                                   |       |                          |                                                              |           |                               |    |
| 科目のねらい:<br>調理師を目指す者にとって必要な衛生概念を学ぶ。製菓材料、製菓器具の使用方法を理解するとともに、製菓における衛生管理を身に付けコースデザートの基礎を学ぶ。 |       |                          |                                                              | 目標知識      | ～食材の扱いから基本の配合、作り方が理解できる。      |    |
|                                                                                         |       |                          |                                                              | 目標態度      | ～衛生面に配慮した服装や身だしなみで実習を行う。      |    |
|                                                                                         |       |                          |                                                              | 目標技能      | ～正しく器具、道具を使いこなす。また、正確な計量ができる。 |    |
| 授業計画・内容                                                                                 |       |                          |                                                              |           |                               |    |
| 1                                                                                       | アントルメ | ①カスタードプリン                | ①カラメル、プリンのアパレイユの作り方、湯煎での蒸し焼きの仕方を学ぶ。                          |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フルーツカット                 | ②包丁の扱いに慣れ、基本的なフルーツの飾り切りを学ぶ。                                  |           |                               |    |
| 2                                                                                       | アントルメ | ①ブラン・マンジェ・オ・ココ           | ①ゼラチンの扱い方、ブラン・マンジェの香りの移し方、生クリームの泡立て方を学ぶ。                     |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フルーツカット                 | ②包丁の扱いに慣れ、基本的なフルーツの飾り切りを学ぶ。                                  |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ③アングレーズソース(グラス・ア・ラ・パニニユ) | ③基本のアングレーズソースの作り方からアイスクリームに展開させる。                            |           |                               |    |
| 3                                                                                       | アントルメ | ①スポンジケーキ シフォンケーキ         | ①生地の作り方、合わせ方に注意し、卵の起泡性によるスポンジ生地の共立て法と別立て法を学ぶ。                |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②ババロア                    | ②ゼラチンの使用法、加熱温度、生クリームの泡出度を学び、ババロアを作り上げる。                      |           |                               |    |
| 4                                                                                       | アントルメ | ①シュークリーム                 | ①バター・シュー、クリーム・パティシエールからのディプロマットを作り、シュークリームを作り上げる。            |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②ビスキュイ・キュイエル             | ②基本のバター・ビスキュイの作り方、フィンガー絞りを学ぶ。                                |           |                               |    |
| 5                                                                                       | アントルメ | ①フルーツロール、サブレ・ボッシュ        | ①ロール生地の作り方と伸ばし方を学び、焼成後切り分けたフルーツをロールに巻く。絞りクッキーの生地の作り方と絞り方を学ぶ。 |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フルーツカット                 | ②包丁の扱いに慣れ、基本的なフルーツの飾り切りを学ぶ。                                  |           |                               |    |
| 6                                                                                       | アントルメ | ①クレープ                    | ①バター・クレープの作り方とフライパンを使い焼き方を学びクレープロールを作り上げる。。                  |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②クレープシュゼット               | ②キャラメリゼしたオレンジソースを作り、クレープシュゼットに仕上げる。                          |           |                               |    |
| 7                                                                                       | アントルメ | ①ガトー・ショコラ・クラシック          | ①チョコレートの扱い方に注意し、チョコレート生地の作り方から合わせ方を学ぶ。                       |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フルーツカット                 | ②包丁の扱いに慣れ、基本的なフルーツの飾り切りを学び皿への盛り付けを学ぶ。                        |           |                               |    |
| 8                                                                                       | ドルチェ  | ①ティラミス                   | ①バター・ボンブ、イタリアンメレンゲを学び、ティラミスを作り上げる。                           |           |                               |    |
|                                                                                         | アントルメ | ②ビスキュイ・キュイエル             | ②基本のバター・ビスキュイの作り方、フィンガー絞りを学ぶ。                                |           |                               |    |
| 9                                                                                       | アントルメ | ①クリーム・ブリュレ               | ①アパレイユを作り、火入れの温度に気を付け湯煎焼きにする。また、キャラメリゼの仕方を学ぶ。                |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②パート・シュクレ                | ②タルト生地の合わせ方を学ぶ。                                              |           |                               |    |
| 10                                                                                      | アントルメ | ①フルーツタルト                 | ①バター・シュクレの敷き込み方、クリームダイヤモンドの作り方を学び、焼成後フルーツを飾りフルーツタルトに仕上げる。    |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フルーツカット                 | ②いろいろなフルーツの切り分け、フルーツタルトの盛り付けを学ぶ。                             |           |                               |    |
| 11                                                                                      | アントルメ | ①オレンジのパウンドケーキ            | ①シュガーバター法でオレンジ風味のカトル・カールの作り方を学ぶ。                             |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②ソルベ・オー・フランボワーズ          | ②シロップとフルーツのピュレを合わせ、シャーベットに仕上げる。                              |           |                               |    |
| 12                                                                                      | アントルメ | ①フォンダン・ショコラ              | ①チョコレート生地、ガナッシュの作り方を学び、フォンダンショコラを作り上げる。                      |           |                               |    |
|                                                                                         | ドルチェ  | ②カッサータ                   | ②ドライフルーツの漬け込みや生クリームの泡立て、生地の合わせ方に注意し型に詰め込み冷凍に仕上げる。            |           |                               |    |
| 13                                                                                      | アントルメ | ①シャルロット・ポワール             | ①ババロアの作り方に注意し、ビスキュイと洋梨を飾りに使いシャルロットを作り上げる。                    |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②ビスキュイ・キュイエル             | ②バター・ビスキュイを使い、シャルロット用の絞り方を学ぶ。                                |           |                               |    |
| 14                                                                                      | アントルメ | ①グラッサージュ・ショコラ            | ①グラッサージュの作り方を学び、ココアのスポンジ生地への上掛けの仕方を学ぶ。                       |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②ジェノワーズ・ショコラ             | ②別立て法を使い、起泡を潰さないように気をつけ生地を合わせる。                              |           |                               |    |
| 15                                                                                      | 製パン   | ①テーブルロール(機械)             | ①基本の生地作りからグルテンの形成、発酵等を学びパンの性質を知る。                            |           |                               |    |
|                                                                                         |       | ②フォカッチャ                  | ②イタリアの代表的なパンで様々なバリエーションから食事に合うパンに仕上げる。                       |           |                               |    |
| 教科書・参考書・資料・参考文献                                                                         |       |                          |                                                              |           |                               |    |
| 『調理実習レシピ集』(調理師養成教育全書) 著者:丸山務他 出版社:公益財団法人 全国調理師養成施設協会 出版年2024年2月                         |       |                          |                                                              |           |                               |    |

令和6年度 調理実習基礎【校外実習】授業計画

|                                          |                     |                                                                          |                    |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 教 育 内 容                                  | 調理実習基礎              | 教 科 科 目                                                                  | 校外実習               |
| 必須・選択                                    | 必須                  | 時 間 単 位 数                                                                | 300時間単位(調理実習総単位時間) |
| 対 象 学 年                                  | 調理師科2年コース 1年次       | 担 当 教 員                                                                  | 調理師                |
| 授業の概要                                    |                     |                                                                          |                    |
| 科目のねらい:<br>調理現場の体験を通じて、実際の調理業務の流れ等を理解する。 |                     | 目標<br>仕事としての厳しさ、職業人としての心構え、マナー等について理解する。調理師を目指す上で、自分自身の今後の課題を理解することができる。 |                    |
| 授業の内容                                    |                     |                                                                          |                    |
| 1                                        | 校外実習(10月15日～10月24日) |                                                                          |                    |
| 年間授業時間数(総計)                              |                     |                                                                          | 60 時間              |
| 成績評価の方法・基準                               |                     | 校外実習先の指導者が7項目について5段階の評価を行う。                                              |                    |

令和6年度 総合調理実習授業計画

|                                             |               |                                                       |                                                         |                   |
|---------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------|
| 教育内容                                        | 総合調理実習        |                                                       | 教科科目                                                    | 総合調理実習            |
| 必須・選択                                       | 必須            |                                                       | 時間単位数                                                   | 90時間単位            |
| 対象学年                                        | 調理師科2年コース 1年次 |                                                       | 担当教員                                                    | 調理師・専門調理師・集団調理経験者 |
| 授業の概要                                       |               |                                                       |                                                         |                   |
| 科目のねらい：<br>衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。      |               |                                                       | 目標<br>集団調理の基本技術を習得する。<br>調理を通して食品、栄養と健康の関わりを理解することができる。 |                   |
| 授業の内容                                       |               |                                                       |                                                         |                   |
| 1                                           | 集団調理実習にあたって   | ①集団調理実習の目的                                            | 多数の人を対象にした食事サービスを技術や知識を身につけ、よりよい                        |                   |
|                                             |               | ②集団調理実習の内容                                            | 調理師になるための探究心を養う事を目的とする。                                 |                   |
| 2                                           | 集団調理実習にあたって   | ①大量調理の特徴                                              | 多数の人を対象にした食事サービスを技術や知識を身につけ、よりよい                        |                   |
|                                             |               | ③大量調理の技法                                              | 調理師になるための探究心を養う事を目的とする。                                 |                   |
| 3                                           | 調理施設・設備       | ①調理システムとは                                             | 機能性、清潔性、安全性、経済性、快適性など施設の調理技術や調理手法                       |                   |
|                                             |               | ②調理システムの種類                                            | また設備、調理機器の基礎を学ぶ                                         |                   |
| 4                                           | 調理施設・設備       | ①調理システムの特徴                                            | 機能性、清潔性、安全性、経済性、快適性など施設の調理技術や調理手法                       |                   |
|                                             |               | ②調理システムの流れ                                            | また設備、調理機器の基礎を学ぶ                                         |                   |
| 5                                           | 接客サービス        | ①接客について<br>②サービスとは何か                                  | サービスの本質を知り接客者が心がけるべきプロ意識や実務について学ぶ                       |                   |
| 6                                           | 接客サービス        | ①サービスの種類、特徴                                           | サービスの特徴を知識的、技術的、精神的なサービスを学ぶ                             |                   |
| 7                                           | 接客サービス        | ①ホスピタリティについて                                          | サービスにおけるおもてなしの心を学習し、接客者と調理従事者との連携を                      |                   |
|                                             |               | ②サービスの実践                                              | 学ぶことを目標とする                                              |                   |
| 8                                           | 献立作成          | ①献立作成の基本                                              | 健康で心豊かな生活を送るために栄養素の摂取量とバランス、個人の嗜好、                      |                   |
|                                             |               | ②具体的な献立の立て方                                           | 安全性を考え、料理の種類、食品数、調理時間、調理の順序を考え献立作成                      |                   |
| 9                                           | 献立作成          | ①献立を作成する                                              | 献立方法について学習する                                            |                   |
|                                             |               | ②食物アレルギーについて                                          |                                                         |                   |
| 10                                          | 接客サービス        | ①サービスの基本                                              | 単に料理がおいしければよいというものではなく、充実した接客サービス、                      |                   |
|                                             |               | ②クレームの種類、                                             | クレームの対応方法を知る事を目的とする                                     |                   |
| 年間授業時間数(総計)                                 |               |                                                       | 90                                                      | 時間以上              |
| 成績評価の方法・基準                                  |               | 衛生管理、総合調理実習への理解度と取り組み、出席状況等により総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映する。 |                                                         |                   |
| 教材・テキスト                                     |               |                                                       |                                                         |                   |
| 総合調理実習 全国調理師養成施設協会 大日本印刷株式会社 2024年2月26日 第5班 |               |                                                       |                                                         |                   |

令和6年度 食の安全と衛生 授業計画

|                                                                        |                                                 |                                                                                                   |                       |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 授業科目                                                                   | 食の安全と衛生                                         | 教育内容                                                                                              | 食品衛生学 ②               |
| 必須・選択                                                                  | 必須                                              | 時間単位数                                                                                             | 単位時間30時間(通算単位時間150時間) |
| 対象学年                                                                   | 調理師科2年コース                                       | 担当教員                                                                                              | 管理栄養士                 |
| 授業の概要                                                                  |                                                 |                                                                                                   |                       |
| 科目のねらい:                                                                |                                                 | 目標                                                                                                |                       |
| 安全で衛生的な食材管理、職場管理ができるように食品衛生の基礎を復習する。食品衛生に関係する法規やHACCP、公衆衛生についての知識を深める。 |                                                 | 卒業後の自主衛生管理ができるように知識を深めていく。技術考査や食育、介護食士、レストランサービスの資格取得に役立つ衛生管理を目指す。                                |                       |
| 授業の内容                                                                  |                                                 |                                                                                                   |                       |
| 1                                                                      | 1年次の復習①<br>食品の安全と衛生、細菌の種類と食中毒、食中毒事例とその対応        |                                                                                                   |                       |
| 2                                                                      | 1年次の復習②<br>腐敗現象や食品の衛生管理、手指の手洗いと職場環境の衛生管理        |                                                                                                   |                       |
| 3                                                                      | 1年次の復習③<br>食品添加物、容器包装の衛生、殺菌、消毒など食品加工や食品表示の仕方を学ぶ |                                                                                                   |                       |
| 4                                                                      | 食品衛生法、HACCP、関連法規と公衆衛生について学ぶ                     |                                                                                                   |                       |
| 5                                                                      | 調理作業時の安全対策、情報共有、安全衛生について学ぶ                      |                                                                                                   |                       |
| 6                                                                      | 自主衛生管理、調理者の健康管理、事故対応について学ぶ                      |                                                                                                   |                       |
| 7                                                                      | 食品衛生学、食品衛生学実習のまとめ                               |                                                                                                   |                       |
| 年間授業時間数(総計)                                                            |                                                 |                                                                                                   | 30 時間                 |
| 成績評価の方法・基準                                                             |                                                 | 学習評価は、平常点(40%)+テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、E:59点以下 |                       |

令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                                                         |               |                                                                                                                |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 教育内容                                                                                    | 高度調理技術実習      | 教科科目                                                                                                           | 日本料理Ⅱ                    |
| 必須・選択                                                                                   | 必須            | 時間単位数                                                                                                          | 高度調理技術実習総単位時間420時間       |
| 対象学年                                                                                    | 調理師科2年コース 2年次 | 担当教員                                                                                                           | 専門調理師、調理師、店舗経験者、ホテル調理従事者 |
| 授業の概要                                                                                   |               |                                                                                                                |                          |
| 科目のねらい:<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する |               | 目標:<br>日本料理の基礎を活かし、懐石料理から甘味までを調理することができる。                                                                      |                          |
| 授業の内容                                                                                   |               |                                                                                                                |                          |
| 1                                                                                       | 松花堂弁当         | 盛り込み方・料理の組み合わせ                                                                                                 |                          |
| 2                                                                                       | 魚の調理          | 鰯の料理と組み合わせ料理・鯛の料理と組み合わせ                                                                                        |                          |
| 3                                                                                       | 精進料理          | 盛り込み方・料理の組み合わせ                                                                                                 |                          |
| 4                                                                                       | すし            | すしの基本・握りずし・巻きずし・飾りずし                                                                                           |                          |
| 5                                                                                       | そば・うどん        | そば打ちの流れ・食材の下処理・そばのバリエーション<br>うどん打ちの流れ・うどんのバリエーション                                                              |                          |
| 6                                                                                       | 文化・伝統食        | おせち料理                                                                                                          |                          |
| 7                                                                                       | 文化・伝統食        | ふく料理                                                                                                           |                          |
| 8                                                                                       | 水菓子・甘味        | 和食のコース料理で提供する果物や菓子                                                                                             |                          |
| 年間授業時間数(総計)                                                                             |               |                                                                                                                | 60 時間以上                  |
| 成績評価の方法・基準                                                                              |               | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テスト＋課題提出とし各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、<br>E:59点以下 |                          |



令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                                                         |               |                                                                                                                |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 教育内容                                                                                    | 高度調理技術実習      | 教科科目                                                                                                           | 西洋料理Ⅱ                    |
| 必須・選択                                                                                   | 必須            | 時間単位数                                                                                                          | 高度調理技術実習総単位時間420時間       |
| 対象学年                                                                                    | 調理師科2年コース 2年次 | 担当教員                                                                                                           | 専門調理師、調理師、店舗経験者、ホテル調理従事者 |
| 授業の概要                                                                                   |               |                                                                                                                |                          |
| 科目のねらい:<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する |               | 目標<br>西洋料理の基礎を学び、コース料理の内容を組み立て調理することができる。                                                                      |                          |
| 授業の内容                                                                                   |               |                                                                                                                |                          |
| 1                                                                                       | フランス料理        | ポワソン(魚料理)                                                                                                      |                          |
| 2                                                                                       | フランス料理        | ヴィヤンド(肉料理)                                                                                                     |                          |
| 3                                                                                       | フランス料理        | オードブル料理                                                                                                        |                          |
| 4                                                                                       | フランス料理        | アントルメ(コース洋菓子)                                                                                                  |                          |
| 5                                                                                       | イタリア料理        | プリモ・ピアット・アンティパスト                                                                                               |                          |
| 6                                                                                       | イタリア料理        | セコンド・ピアット(肉・魚)・ドルチェ                                                                                            |                          |
| 7                                                                                       | イタリア料理        | ピッツア・ドルチェ                                                                                                      |                          |
| 8                                                                                       | その他           | スペイン料理・イギリス料理・ドイツ料理・ロシア料理                                                                                      |                          |
| 年間授業時間数(総計)                                                                             |               |                                                                                                                | 60 時間以上                  |
| 成績評価の方法・基準                                                                              |               | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テスト＋課題提出とし各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、<br>E:59点以下 |                          |

令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                                                         |               |                                                                                                            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 教育内容                                                                                    | 高度調理技術実習      | 教科科目                                                                                                       | 中国料理Ⅱ                    |
| 必須・選択                                                                                   | 必須            | 時間単位数                                                                                                      | 高度調理技術実習総単位時間420時間       |
| 対象学年                                                                                    | 調理師科2年コース 2年次 | 担当教員                                                                                                       | 専門調理師、調理師、店舗経験者、ホテル調理従事者 |
| 授業の概要                                                                                   |               |                                                                                                            |                          |
| 科目のねらい：<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する |               | 目標<br>中国料理の基礎を学び、コース料理の内容を組み立て調理することができる。                                                                  |                          |
| 授業の内容                                                                                   |               |                                                                                                            |                          |
| 1                                                                                       | 点心技法①         | 生地の基礎・肉包子・豆沙包子                                                                                             |                          |
| 2                                                                                       | 点心技法②         | 焼き餃子・水餃子・シューマイ                                                                                             |                          |
| 3                                                                                       | 点心技法③         | 担々麺                                                                                                        |                          |
| 4                                                                                       | コース料理①        | 前菜・スープ・主菜・主食・点心・茶                                                                                          |                          |
| 5                                                                                       | コース料理②        | 前菜・スープ・主菜・主食・点心・茶                                                                                          |                          |
| 年間授業時間数(総計)                                                                             |               |                                                                                                            | 30 時間以上                  |
| 成績評価の方法・基準                                                                              |               | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テスト＋課題提出とし各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、E:59点以下 |                          |

令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                                                          |               |                                                                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 教 育 内 容                                                                                  | 高度調理技術実習      | 教 科 科 目                                                                                                                | 製菓・製パンⅡ            |
| 必 須 ・ 選 択                                                                                | 必須            | 時 間 単 位 数                                                                                                              | 高度調理技術実習総単位時間420時間 |
| 対 象 学 年                                                                                  | 調理師科2年コース 2年次 | 担 当 教 員                                                                                                                | 調理師・パティシエ・製菓製造従事者他 |
| 授業の概要                                                                                    |               |                                                                                                                        |                    |
| 科目のねらい：<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。 |               | 目標<br>製菓食材、製菓器具の基礎知識や使用方法、その応用を理解するとともに、製菓における衛生管理をしっかりと身に着けることができる。                                                   |                    |
| 授業の内容                                                                                    |               |                                                                                                                        |                    |
| 1                                                                                        | 製菓・製パン        | ラングドシャ、フランボワーズのムース<br>洋梨のシャルロット、アメリカンチョコレートクッキー<br>ガトーショコラ、プラマンジェ、パートシュクレ<br>モンブラン、栗のアイスクリーム<br>フロランタン、グレープフルーツのジュレ など |                    |
| 年間授業時間数(総計)                                                                              |               |                                                                                                                        | 30 時間以上            |
| 成績評価の方法・基準                                                                               |               | 課題提出、実習態度での総合的評価とする。                                                                                                   |                    |

|                                                                                          |               |                                    |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|--------------------|
| 教 育 内 容                                                                                  | 高度調理技術実習      | 教 科 科 目                            | 多国籍料理              |
| 必 須 ・ 選 択                                                                                | 必須            | 時 間 単 位 数                          | 高度調理技術実習総単位時間420時間 |
| 対 象 学 年                                                                                  | 調理師科2年コース 2年次 | 担 当 教 員                            | 調理師・飲食店経営者等        |
| 授業の概要                                                                                    |               |                                    |                    |
| 科目のねらい：<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。 |               | 目標<br>他の国の料理に親しみ食文化を理解し調理することができる。 |                    |
| 授業の内容                                                                                    |               |                                    |                    |
| 1                                                                                        | 東アジアの料理       | エスニック料理について(スパイスの種類)               |                    |
| 2                                                                                        | 南アジアの料理       | ムルギーカレー・タンドリーチキン・サモサ等              |                    |
| 3                                                                                        | 中東・中南米の料理     | 盛り込み方・料理の組み合わせ                     |                    |
| 年間授業時間数(総計)                                                                              |               |                                    | 30 時間以上            |
| 成績評価の方法・基準                                                                               |               | 課題提出、実習態度での総合的評価とする。               |                    |

令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                                                         |               |                                                                                                                |                                             |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|
| 教 育 内 容                                                                                 | 高度調理技術実習      |                                                                                                                | 教 科 科 目                                     | 基礎調理Ⅱ                    |
| 必須・選択                                                                                   | 必須            |                                                                                                                | 時 間 単 位 数                                   | 高度調理技術実習総単位時間420時間       |
| 対 象 学 年                                                                                 | 調理師科2年コース 2年次 |                                                                                                                | 担 当 教 員                                     | 専門調理師、調理師、店舗経験者、ホテル調理従事者 |
| 授業の概要                                                                                   |               |                                                                                                                |                                             |                          |
| 科目のねらい：<br>飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する |               |                                                                                                                | 目標<br>料理の基礎を学び、決まった料理の調理ができる。実技検定グレード2を取得する |                          |
| 授業の内容                                                                                   |               |                                                                                                                |                                             |                          |
| 1                                                                                       | 課題①           | 海老しんじょ、清まし仕立て                                                                                                  |                                             |                          |
| 2                                                                                       | 課題①           | 魚の塩焼き                                                                                                          |                                             |                          |
| 3                                                                                       | 課題②           | ジャガイモのポターージュ                                                                                                   |                                             |                          |
| 4                                                                                       | 課題②           | 豚肉ソテーシャルキュティ<br>エール風                                                                                           |                                             |                          |
| 2                                                                                       | 課題③           | タン花湯(卵スープ)                                                                                                     |                                             |                          |
| 3                                                                                       | 課題③           | 青椒肉絲(チンジャオロース)                                                                                                 |                                             |                          |
| 年間授業時間数(総計)                                                                             |               |                                                                                                                |                                             | 30 時間以上                  |
| 成績評価の方法・基準                                                                              |               | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テスト＋課題提出とし各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、<br>E:59点以下 |                                             |                          |

令和6年度 高度調理技術実習 授業計画

|                                                      |               |                                                                                                                   |                            |
|------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 授 業 科 目                                              | 高度調理技術実習      | 教 育 内 容                                                                                                           | 基本調理Ⅱ（食育インストラクター）          |
| 必須・選択                                                | 必須            | 時 間 単 位 数                                                                                                         | 高度調理技術実習総単位時間420時間         |
| 対 象 学 年                                              | 調理師科2年コース 2年次 | 担 当 教 員                                                                                                           | 介護食士指導員、施設勤務経験者、管理栄養士、調理師等 |
| 授業の概要                                                |               |                                                                                                                   |                            |
| 科目のねらい：<br>食育の指導者を養成し食育について時代のニーズに適応したより質の高い調理師を目指す。 |               | 目標<br>食育について理解し実践することができる。                                                                                        |                            |
| 授業の内容                                                |               |                                                                                                                   |                            |
| 1                                                    | 食育基本法と        | 食育の概略と食育基本法について。国の食育推進にかかる施策についてポイントのみを簡単に解説、現代社会の食生活について、家庭における現状、食育指導者としての調理師の必要性などについて。                        |                            |
| 2                                                    | 味覚識別能力        | 五味(基本味)、五感のしくみ、食事と脳、美味しさと味付け・調理法との関連。併せて味覚識別検査を実施。                                                                |                            |
| 3                                                    | 選食能力          | 食品鑑別法(野菜・果物・魚介・肉類)、食材の旬、食品の表示、保健機能食品、マークによる表示などを学び、食品を選ぶ力を身につけさせる。                                                |                            |
| 4                                                    | 食の安全・安心       | BSE、鳥インフルエンザ、残留農薬、食品添加物、食物アレルギー、寄生虫、遺伝子組み換えなどさまざまな食害について学び、また食中毒防止法、HACCP、トレーサビリティシステムについても理解する。                  |                            |
| 5                                                    | 食事バランス        | 体と食事について栄養素の基本的知識を身につけさせ、朝食摂取や規則正しい食生活、栄養素バランスの良い食事の重要性を理解し、食事バランスガイドや食事摂取基準などを活用した献立作成を修得する。                     |                            |
| 6                                                    | 食事マナー         | 食事の礼儀作法、箸等の食器の使い方など基本的な食事のマナーを修得する。テーブルマナーも実践(日本・西洋・中国)                                                           |                            |
| 7                                                    | 食の心理学         | 食事と心の関係、食の変化、こしょく、食生活による心への影響、食卓と心関係、食卓の演出、色彩について、テーブルコーディネート                                                     |                            |
| 8                                                    | 世界の食料事情       | 世界の食料事情、飢餓についてと食の環境                                                                                               |                            |
| 9                                                    | 世界の食育         | 世界の食育、ファイブ・ア・ディ運動、スローフードについて、味覚の習慣について                                                                            |                            |
| 10                                                   | 食育実習          | 「発見しよう。腸の仕組み!」「腸が元気になる食事!」食物繊維の多く含まれる食品を食べやすく、おいしく調理する。そして、腸活で免疫力をアップする体づくりを学びます。                                 |                            |
| 年間授業時間数（総計）                                          |               |                                                                                                                   | 30 時間以上                    |
| 成績評価の方法・基準                                           |               | 食育インストラクター検定の受験結果をもとに、平常点（40％）＋テスト（60％）で100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下 |                            |

令和6年度 フードサービス 授業計画

|                                                                                                                               |                                                                                                                                 |                      |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------|
| 教 育 内 容                                                                                                                       | 高度調理技術実習                                                                                                                        | 教 科 科 目              | 基礎調理Ⅱ（介護食士実習）             |
| 必須・選択                                                                                                                         | 必須                                                                                                                              | 時 間 単 位 数            | 高度調理技術実習総単位時間420時間        |
| 対 象 学 年                                                                                                                       | 調理師科2年コース 2年次                                                                                                                   | 担 当 教 員              | 介護食士指導員、施設勤務経験者、管理栄養士、調理師 |
| 授業の概要                                                                                                                         |                                                                                                                                 |                      |                           |
| 科目のねらい：<br>一般飲食店やホテルでも食べやすく美味しい食事の提供、飲み込み状態や歯の状態に合わせた食事の工夫を目的とし、調理師を目指す学生に必要な知識のひとつとして調理の知識、技術に加え、心理学、栄養学、医学の基礎など幅広い分野で習得させる。 |                                                                                                                                 | 目標<br>介護食士3級の取得を目指す。 |                           |
| 授業の内容                                                                                                                         |                                                                                                                                 |                      |                           |
| 1                                                                                                                             | メカニズム、介護食とは、摂取方法、粥の炊き方                                                                                                          |                      |                           |
| 2                                                                                                                             | ゼラチン、寒天、とろみ剤、飲み込み                                                                                                               |                      |                           |
| 3                                                                                                                             | 食材の切り方、献立の立て方、調理法、圧力鍋（器具を使用する方法）                                                                                                |                      |                           |
| 4                                                                                                                             | バッククッキング、自助具、水分補給                                                                                                               |                      |                           |
| 5                                                                                                                             | 行事食について                                                                                                                         |                      |                           |
| 6                                                                                                                             | 便秘予防食、病態別の食事（高血圧・減塩食）                                                                                                           |                      |                           |
| 7                                                                                                                             | 水、水分補給、段階に合わせて食事                                                                                                                |                      |                           |
| 8                                                                                                                             | 既製品を利用した調理                                                                                                                      |                      |                           |
| 9                                                                                                                             | 介護食士概論…栄養摂取法、介護食士の仕事                                                                                                            |                      |                           |
| 10                                                                                                                            | 介護食士概論…栄養摂取法、介護食士の仕事                                                                                                            |                      |                           |
| 11                                                                                                                            | 介護食士概論…科学・技術・技能、介助と介護<br>介護食士が求められている社会、介護食士の大切な心構え                                                                             |                      |                           |
| 12                                                                                                                            | 医学的基礎知識…高齢者の身体機能の低下、摂取活動に関わる器官とその機能、生活習慣病                                                                                       |                      |                           |
| 13                                                                                                                            | 高齢者の心理…高齢者の心理の理解                                                                                                                |                      |                           |
| 14                                                                                                                            | 高齢者の心理…高齢者の食への支援<br>栄養学…ライフステージと食事摂取基準、高齢者の特徴と栄養<br>食品学…食品学概論、主食・主菜・副菜となる食材、その他の食材<br>食品衛生学…食品添加物、食品と寄生虫、様々な食品の変化、食品衛生対策、自主衛生管理 |                      |                           |
| 年間授業時間数（総計）                                                                                                                   |                                                                                                                                 |                      | 60 時間以上                   |
| 成績評価の方法・基準                                                                                                                    | 学習評価は、平常点（40％）＋介護食士実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下                        |                      |                           |

令和6年度 高度調理技術実習授業計画

|                                                         |                   |                                                                |                    |
|---------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------|
| 教 育 内 容                                                 | 高度調理技術実習          | 教 科 科 目                                                        | 校外実習Ⅱ              |
| 必 須・選 択                                                 | 必須                | 時 間 単 位 数                                                      | 高度調理技術実習総単位時間420時間 |
| 対 象 学 年                                                 | 調理師科2年コース 2年次     | 担 当 教 員                                                        | 専門調理師、調理師          |
| 授業の概要                                                   |                   |                                                                |                    |
| 科目のねらい：<br>調理師業務の実際を実地に経験させ、職業意識及び態度を学び専門的知識及び技能を習得させる。 |                   | 目標<br>調理師としてより高度な専門的知識、調理技術を学びフードサービスの運営管理など実績的な知識を習得することができる。 |                    |
| 授業の内容                                                   |                   |                                                                |                    |
| 1                                                       | 校外での調理実習(春または秋予定) |                                                                |                    |
| 年間授業時間数(総計)                                             |                   |                                                                | 90 時間              |
| 成績評価の方法・基準                                              |                   | 校外実習先の指導者が7項目について5段階評価を行う                                      |                    |

令和6年度 フードビジネス授業計画

|                                                                                                           |                                                                  |                                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 教 育 内 容                                                                                                   | フードサービス                                                          | 教 科 科 目                                                                                           | フードビジネス                    |
| 必須・選択                                                                                                     | 必須                                                               | 時 間 単 位 数                                                                                         | フードサービス総単位時間480時間          |
| 対 象 学 年                                                                                                   | 調理師科2年コース 2年次                                                    | 担 当 教 員                                                                                           | 企業経理・会計・マーケティング等担当経験者、経営者等 |
| 授業の概要                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                   |                            |
| 科目のねらい：<br>飲食業の管理運営全般の内容を学ぶ。開業に至るまでの経緯と開業後のノウハウやメニュー開発、企画等を行う。地産地消や郷土料理を取り上げ、飲食業経営者の実践を学びながら飲食業経営を行う基礎を養う |                                                                  | 目標<br>また飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を行うことができる。                                                             |                            |
| 授業の内容                                                                                                     |                                                                  |                                                                                                   |                            |
| 1                                                                                                         | 調理師と外食産業<br>・外食産業の発展<br>・外食産業の市場規模と動向                            |                                                                                                   |                            |
| 2                                                                                                         | 企業の経営<br>・企業の役割<br>・経営の形態<br>・経営者として<br>・組織のあり方<br>・経営戦略とマーケティング |                                                                                                   |                            |
| 3                                                                                                         | 財務管理<br>・経営のための数字<br>・経営分析<br>・利益計画                              |                                                                                                   |                            |
| 4                                                                                                         | メニュープランニング<br>・メニュープランニング                                        |                                                                                                   |                            |
| 年間授業時間数(総計)                                                                                               |                                                                  |                                                                                                   | 30 時間                      |
| 成績評価の方法・基準                                                                                                |                                                                  | 学習評価は、平常点(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、E:59点以下 |                            |
| 教材・教科書                                                                                                    |                                                                  |                                                                                                   |                            |
| フードビジネス 全国調理師養成施設教会 2024年2月26日                                                                            |                                                                  |                                                                                                   |                            |



令和6年度 フードサービス授業計画

|                                                                                                |                                                                                                                                                                            |                                     |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| 授 業 科 目                                                                                        | フードサービス                                                                                                                                                                    | 教 育 内 容                             | フードビジネス<br>ビバレッジ論     |
| 必 須 ・ 選 択                                                                                      | 必須                                                                                                                                                                         | 時 間 単 位 数                           | フードサービス総単位時間480時間     |
| 対 象 学 年                                                                                        | 調理師科2年コース 2年次                                                                                                                                                              | 担 当 教 員                             | 調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者等 |
| 授業の概要                                                                                          |                                                                                                                                                                            |                                     |                       |
| 科目のねらい:                                                                                        |                                                                                                                                                                            | 目標                                  |                       |
| 飲食業の管理運営全般の内容を学ぶ。開業に至るまでの経緯と開業後のノウハウやメニュー開発、企画等を行う。地産地消や郷土料理を取り上げ、飲食業経営者の実践を学びながら飲食業経営を行う基礎を養う |                                                                                                                                                                            | また飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を行うことができる。     |                       |
| 授業の内容                                                                                          |                                                                                                                                                                            |                                     |                       |
| 1                                                                                              | ・コーヒーの歴史、輸入について<br>・1杯のコーヒーができるまで<br>・コーヒーの栽培について                                                                                                                          |                                     |                       |
| 2                                                                                              | ・ラテ(コーヒー)を学ぶ<br>・コーヒーの豆テスト、知識面の復習を行う ・コーヒーの栄養成分について<br>・紅茶(イギリス)の基本知識を学ぶ                                                                                                   |                                     |                       |
| 3                                                                                              | ・コーヒーの特性とコーヒーの淹れ方<br>・焙煎方法とコーヒーの銘柄について                                                                                                                                     |                                     |                       |
| 4                                                                                              | ・コーヒー淹れ方の実技、抽出方法について                                                                                                                                                       |                                     |                       |
| 5                                                                                              | ・コーヒーの検定、品質確認の仕方、味覚について                                                                                                                                                    |                                     |                       |
| 6                                                                                              | 前期試験 定期的にコーヒーや飲料の理解度を図るため豆テストを行い復習の時間を作る                                                                                                                                   |                                     |                       |
| 7                                                                                              | ・紅茶について学ぶ ・味の違い、美味しい入れ方について                                                                                                                                                |                                     |                       |
| 8                                                                                              | ・ハーブティーの基礎知識と効能<br>・ハーブティーの選び方、道具、保存について学ぶ<br>・紅茶やお酒の種類など予習と復習、豆テストを行う。                                                                                                    |                                     |                       |
| 9                                                                                              | ・ハーブティーの入れ方と応用と効果<br>・色の変化と食材としてのハーブ について学ぶ<br>・日本茶の種類、効果、お茶の淹れ方 について                                                                                                      |                                     |                       |
| 10                                                                                             | ・お酒の種類と基礎知識、製造方法など<br>・抹茶と薄茶の点て方、抹茶と料理<br>・経営と販売にあたって、事業展開や海外進出について学ぶ                                                                                                      |                                     |                       |
| 11                                                                                             | ・水の基本知識について、料理と水、身体と水の関係について<br>・紅茶の基本知識と食事との相性、生産と消費、飲料経営について<br>・ビールの基本知識とグラスについて<br>・ビールの衛生管理とサーバーの清掃、サーバー機の取り扱いと仕組みについて<br>・お酒の流通とお金の流れ。販売利益と酒税法について<br>後期試験 レポート提出と採点 |                                     |                       |
| 年間授業時間数(総計)                                                                                    |                                                                                                                                                                            |                                     | 30 時間                 |
| 成績評価の方法・基準                                                                                     |                                                                                                                                                                            | 授業の理解度と取り組み状況、レポート提出等によって総合的に評価します。 |                       |

令和6年度 フードサービス授業計画

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 授 業 科 目                                                                                                   | フードサービス                                                                                                                                                                    | 教 育 内 容                               | フードビジネス<br>ビバレッジ論     |
| 必 須・選 択                                                                                                   | 必須                                                                                                                                                                         | 時 間 単 位 数                             | フードサービス総単位時間480時間     |
| 対 象 学 年                                                                                                   | 調理師科2年コース 2年次                                                                                                                                                              | 担 当 教 員                               | 調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者等 |
| 授業の概要                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |                                       |                       |
| 科目のねらい:<br>飲食業の管理運営全般の内容を学ぶ。開業に至るまでの経緯と開業後のノウハウやメニュー開発、企画等を行う。地産地消や郷土料理を取り上げ、飲食業経営者の実践を学びながら飲食業経営を行う基礎を養う |                                                                                                                                                                            | 目標<br>また飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を行うことができる。 |                       |
| 授業の内容                                                                                                     |                                                                                                                                                                            |                                       |                       |
| 1                                                                                                         | ・コーヒーの歴史、輸入について<br>・1杯のコーヒーができるまで<br>・コーヒーの栽培について                                                                                                                          |                                       |                       |
| 2                                                                                                         | ・ラテ(コーヒー)を学ぶ<br>・コーヒーの豆テスト、知識面の復習を行う<br>・コーヒーの栄養成分について<br>・紅茶(イギリス)の基本知識を学ぶ                                                                                                |                                       |                       |
| 3                                                                                                         | ・コーヒーの特性とコーヒーの淹れ方<br>・焙煎方法とコーヒーの銘柄について                                                                                                                                     |                                       |                       |
| 4                                                                                                         | ・コーヒー淹れ方の実技、抽出方法について                                                                                                                                                       |                                       |                       |
| 5                                                                                                         | ・コーヒーの検定、品質確認の仕方、味覚について                                                                                                                                                    |                                       |                       |
| 6                                                                                                         | 前期試験 定期的にコーヒーや飲料の理解度を図るため豆テストを行い復習の時間を作る                                                                                                                                   |                                       |                       |
| 7                                                                                                         | ・紅茶について学ぶ<br>・味の違い、美味しい入れ方について                                                                                                                                             |                                       |                       |
| 8                                                                                                         | ・ハーブティーの基礎知識と効能<br>・ハーブティーの選び方、道具、保存について学ぶ<br>・紅茶やお酒の種類など予習と復習、豆テストを行う。                                                                                                    |                                       |                       |
| 9                                                                                                         | ・ハーブティーの入れ方と応用と効果<br>・色の変化と食材としてのハーブ について学ぶ<br>・日本茶の種類、効果、お茶の淹れ方 について                                                                                                      |                                       |                       |
| 10                                                                                                        | ・お酒の種類と基礎知識、製造方法など<br>・抹茶と薄茶の点て方、抹茶と料理<br>・経営と販売にあたって、事業展開や海外進出について学ぶ                                                                                                      |                                       |                       |
| 11                                                                                                        | ・水の基本知識について、料理と水、身体と水の関係について<br>・紅茶の基本知識と食事との相性、生産と消費、飲料経営について<br>・ビールの基本知識とグラスについて<br>・ビールの衛生管理とサーバーの清掃、サーバー機の取り扱いと仕組みについて<br>・お酒の流通とお金の流れ。販売利益と酒税法について<br>後期試験 レポート提出と採点 |                                       |                       |
| 年間授業時間数(総計)                                                                                               |                                                                                                                                                                            |                                       | 30 時間                 |
| 成績評価の方法・基準                                                                                                |                                                                                                                                                                            | 授業の理解度と取り組み状況、レポート提出等によって総合的に評価します。   |                       |

令和6年度フードサービス 授業計画

|                                                                    |                                    |                                                                                                         |                         |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 授 業 科 目                                                            | フードサービス                            | 教 育 内 容                                                                                                 | フードビジネス<br>国際・コミュニケーション |
| 必須・選択                                                              | 必須                                 | 時間単位数                                                                                                   | フードサービス総単位時間480時間       |
| 対 象 学 年                                                            | 調理師科2年コース 2年次                      | 担 当 教 員                                                                                                 | 外国語教員・母国話者 ホテルサービス経験者等  |
| 授業の概要                                                              |                                    |                                                                                                         |                         |
| 科目のねらい：<br>レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力・厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーションを学ぶ |                                    | 目標<br>国際的なレシピやメニューを理解することができる。                                                                          |                         |
| 授業の内容                                                              |                                    |                                                                                                         |                         |
| 1                                                                  | 授業開始のあいさつを覚えよう・アルファベット・ローマ字読み・読み方① |                                                                                                         |                         |
| 2                                                                  | 読み方② 単語の複数形 数字                     |                                                                                                         |                         |
| 3                                                                  | 読み方③ 男性名詞と女性名詞 不定冠詞 数字             |                                                                                                         |                         |
| 4                                                                  | 読み方④ つなげる読み方 数字                    |                                                                                                         |                         |
| 5                                                                  | 読み方⑤ 数字                            |                                                                                                         |                         |
| 6                                                                  | 読み方⑥ 月・曜日・季節・方角                    |                                                                                                         |                         |
| 7                                                                  | 日常会話のあいさつ 名詞と名詞をつなぐ前置詞             |                                                                                                         |                         |
| 8                                                                  | 前置詞 名詞と冠詞                          |                                                                                                         |                         |
| 9                                                                  | 料理名と冠詞 前置詞                         |                                                                                                         |                         |
| 10                                                                 | 動詞と不定詞 過去分詞                        |                                                                                                         |                         |
| 11                                                                 | 調理名 動詞と過去分詞                        |                                                                                                         |                         |
| 12                                                                 | 形容詞 単数形・複数形                        |                                                                                                         |                         |
| 13                                                                 | 食材や調理の置き換え 表現の省略                   |                                                                                                         |                         |
| 14                                                                 | メニュー構成                             |                                                                                                         |                         |
| 15                                                                 | ルセットの構成 器具・設備・材料                   |                                                                                                         |                         |
| 16                                                                 | 調理作業の表現                            |                                                                                                         |                         |
| 17                                                                 | 調理作業の表現② ルセットにおける表現の省略             |                                                                                                         |                         |
| 18                                                                 | ルセット                               |                                                                                                         |                         |
| 19                                                                 | 自己紹介                               |                                                                                                         |                         |
| 20                                                                 | カフェ レストランでの会話                      |                                                                                                         |                         |
| 21                                                                 | 厨房での会話                             |                                                                                                         |                         |
| 年間授業時間数(総計)                                                        |                                    |                                                                                                         | 30 時間                   |
| 成績評価の方法・基準                                                         |                                    | 学習評価は、平常点(40%)＋基礎的な会話テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、E:59点以下 |                         |
| 教材・教科書                                                             |                                    |                                                                                                         |                         |
| 全国調理師養成施設協会 2021年2月28日                                             |                                    |                                                                                                         |                         |

令和6年度 フードサービス授業計画

|                                                        |                                                            |                                                                                                          |                                                |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 教 育 内 容                                                | フードサービス                                                    | 教 科 科 目                                                                                                  | レストランサービス                                      |
| 必 須・選 択                                                | 必須                                                         | 時 間 単 位 数                                                                                                | フードサービス総単位時間480時間                              |
| 対 象 学 年                                                | 調理師科2年コース 2年次                                              | 担 当 教 員                                                                                                  | 調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者、レストランサービス技術検定資格取得者、管理栄養士等 |
| 授業の概要                                                  |                                                            |                                                                                                          |                                                |
| 科目のねらい：<br>一般飲食店やホテルで食事の楽しさや心に残る時間を演出するためのサービスについて理解する |                                                            | 目標<br>料飲の基礎知識とレストラン運営について学び、レストランサービス技術検定を受験するに必要な知識と技術を習得することができる。                                      |                                                |
| 授業の内容                                                  |                                                            |                                                                                                          |                                                |
| 1                                                      | 接客の基本(身だしなみ、言葉遣い、お辞儀)<br>レストランの組織と役割                       |                                                                                                          |                                                |
| 2                                                      | 什器備品の各称、食材の知識、メニューに合わせたセッティング<br>基本動作(皿の持ち方、トレーの持ち方など)     |                                                                                                          |                                                |
| 3                                                      | 接客サービス(お迎え、お見送りの姿勢、席案内、水のサービス、プレート料理の出し方・下げ方、パンとサービス)      |                                                                                                          |                                                |
| 4                                                      | 接客サービス(レストランのオープン、クローズ後の業務、片付けリセットのやり方、魚・肉のサービス、ソースのかけ方など) |                                                                                                          |                                                |
| 5                                                      | 接客サービス(スープチューリンのサービス、プラッター料理のサービス、サーバーの持ち方)                |                                                                                                          |                                                |
| 6                                                      | 接客サービス、飲料の知識(白・赤ワインの抜栓とスパークリングのサービス)                       |                                                                                                          |                                                |
| 7                                                      | 接客サービス、フルーツのカティングのサービス、(オレンジ、キウイなど)<br>食品衛生、公衆衛生の取り組み      |                                                                                                          |                                                |
| 8                                                      | 接客サービス、ゲリトン・ワゴンを使ったサービス、(テクパージュ、クランベ)<br>防災管理、苦情処理         |                                                                                                          |                                                |
| 9                                                      | プロトコールについて(世界の食文化、国際儀礼)<br>安全衛生                            |                                                                                                          |                                                |
| 10                                                     | レストラン運営 お客様へのサービス                                          |                                                                                                          |                                                |
| 11                                                     | 食文化について                                                    |                                                                                                          |                                                |
| 12                                                     | 施設管理について                                                   |                                                                                                          |                                                |
| 年間授業時間数(総計)                                            |                                                            |                                                                                                          | 90 時間以上                                        |
| 成績評価の方法・基準                                             |                                                            | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、<br>E:59点以下 |                                                |

令和6年度 フードサービス授業計画

|                                                                  |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |
|------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 教育内容                                                             | フードサービス       | 教科科目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | レストランサービス実習                                    |
| 必須・選択                                                            | 必須            | 時間単位数                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | フードサービス総単位時間480時間                              |
| 対象学年                                                             | 調理師科2年コース 2年次 | 担当教員                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 調理師、元レストラン料理長、ホテル勤務者、レストランサービス技術検定資格取得者、管理栄養士等 |
| 授業の概要                                                            |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |
| 科目のねらい：<br>一般飲食店やホテルでのコース料理の提供を想定してより実践に近い実習を経験し料理人としての技術向上を目指す。 |               | 目標<br>料理の基礎知識とレストラン運営について学び、レストランサービス技術検定を受験するに必要な知識と技術を習得することができる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                |
| 授業の内容                                                            |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |
| 西洋料理<br>コース料理                                                    | メニュー<br>(例)   | (オニオングラタンスープ・豚ロース肉のロースト、スペアリブソース・フランボワーズムース)<br>(冷蔵野菜の蒸し煮コリアンダー風味・オムライス・イチゴのムース)<br>(人参のポタージュ・鶏のボワレ、ソースディアブル・フランボワーズムース)<br>(玉蜀黍のスープ・若鶏のソテー オリエンタル風・リンゴのコンポート)<br><br>(新玉葱のスープ・豚ロースのシャルキティエール風)<br>(シーザーサラダ・ナポリタン・パナコッタ)<br>(ヘルシースープ・豚ロースのパナナ巻き・プロフィットロール)<br>(コッキーリックスープ・豚ロースステーキ、オニオンソース・ヨーグルトムース)<br><br>(シーフードカクテル・ムサカ・白胡麻のブランマンジェ)<br>(サーモンタルタルと大根のコンフィ・豚ロースの蒸し焼き、ジャポネソース・ミントのグラニテ)<br>(ニース風サラダ・ビーフカレー・パリブレスト)<br>(ラタトゥイユ・ローストチキン・クレームブリュレ)<br><br>(海の幸のテリーヌ、ロワイヤル風・人参のクリームスープ・鶏胸肉の煮込み、マント風)<br>(トマトのポタージュ・ホタテのムース、サフランソース・とうもろこしのブリュレ)<br><br>(鶏のムニエル・イカのセート風・ミルクジェラート)<br>(フレッシュサーモンのマリネ・鶏肉と野菜の重ね揚げ・クレープシュゼット)<br><br>(赤ピーマンの冷製スープ・鶏肉のオリエンタル風・レモンシャーベット)<br>(南瓜のスープ・豚肩ロースのコンフィ、バルシャード・スフレ、グランマニエ)<br>(季節のコース日本料理)<br>(コンソメスープ・ミラノ風カツレツ・赤いフルーツのスープ)<br>(ヴィシソワーズ・豚フィレのロースト、木の子添え・クレームブリュレ)<br><br>(キッシュロレーヌ・チキンのボトフ仕立て・バナナムース)<br><br>(殻に詰めたスクランブルエッグ イクラ添え・豚フィレのストロガノフ・ミルクレープ)<br>(ポタージュ、サンジェルマン・白身魚のデュグレレ・モンブラン)<br><br>(茸のスープ・豚バラ肉と赤キャベツのプレゼ・フルーツタルト)<br>(リヨン風サラダ・バベットステーキ・カスタードプリン)<br>(パテドカンパーニュ・鯛と帆立貝のムース プールブランソース・ウフアラネージュ)<br><br>(カブのポタージュ・カモのロースト、ソースポルト・エクレア)<br>(カプレーゼサラダ・若鶏のフリカッセ・タルトオショコラ)<br><br>(セルクルにつめたミモザサラダ・豚ロース、コンドンブルー・ポットヴァニール)<br>(栗のクリームスープ・鴨胸肉の蒸し焼き、グロゼイユソース・さつま芋のムース)<br>(シャンピニオンのポタージュ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み・チョコレートムース) |                                                |
| 日本料理<br>コース料理                                                    |               | 1)先付(さきづけ)                      6)八寸(はっすん)<br>2)煮物椀(にものわん)            7)炊き合わせ<br>3)造り                                  8)ご飯と香の物<br>4)焼物                                  9)菓子・抹茶<br>5)箸休め                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                |
| その他 コース料理                                                        | 行事食           | 世界の行事食(イベント食)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                |
| 年間授業時間数(総計)                                                      |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 270 時間以上                                       |
| 成績評価の方法・基準                                                       |               | 学習評価は、平常点(40%)＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。<br>A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、<br>E:59点以下                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |