

令和7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	講義方法	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590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: 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		授業の到達目標 知識 日本料理の基礎知識を活かすことができる 技術 懐石料理から甘味までを調理することができる。 態度 学習に積極的に取り組むことができる			
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	懐石料理	懐石料理を調理することができる			
3	魚の調理	刺身調理・鰯の料理と組み合わせ料理・鯛の料理と組み合わせ			
4	精進料理	盛り込み方・料理の組み合わせ			
5	すし	すしの基本・握りずし・巻きずし・飾りずし			
6	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 うどん打ちの流れ・うどんのバリエーション			
7	文化・伝統食	おせち料理			
8	文化・伝統食	ふぐ料理			
9	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)				90	時間以上
成績評価の方法・基準		学習評価は、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○		60	A:90点以上
課題レポート				10	B:80点以上
課題実技	○			10	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実習(技術)				10	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	実習
必須・選択	必須	時間単位数	高度調理技術実習総単位数590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： 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		授業の到達目標 知識 西洋料理の基礎知識を調理に活かすことができる 技術 コース料理を組み立てることができる 態度 学習に積極的に取り組むことができる			
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)				120	時間以上
成績評価の方法・基準		学習評価は、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○		60	A:90点以上
課題レポート				10	B:80点以上
課題実技	○			10	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実習(技術)				10	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	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590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： 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		授業の到達目標				
		知識				
		中国料理の基礎知識を調理に活かすことができる				
		技術				
		コース料理を組み立てることができる				
		態度				
		学習に積極的に取り組むことができる				
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Ⅰ	前菜・スープ・主菜・主食・点心・茶				
5	コース料理Ⅱ	前菜・スープ・主菜・主食・点心・茶				
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、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。				
		知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験			○		60	A:90点以上
課題レポート					10	B:80点以上
課題実技	○				10	C:70点以上
授業態度			○		10	D:60点以上
実習(技術)					10	E:59点以下 未修得

令和7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	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: 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 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		学習評価は、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。				
		知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験			○		60	A:90点以上
課題レポート						B:80点以上
課題実技			○		10	C:70点以上
授業態度				○	20	D:60点以上
実習(技術)				○	10	E:59点以下 未修得

令和7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	基本調理Ⅱ	講義方法	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590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： 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		授業の到達目標			
		知識 グレード1の基礎知識を調理に活かすことができる			
		技術 実技検定グレード2の取得を目指す			
		態度 学習に積極的に取り組むことができる			
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ジュ			
4	課題②	豚肉ソテーシャルキュティ 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)				60	時間以上
成績評価の方法・基準		学習評価は、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○		60	A:90点以上
課題レポート				10	B:80点以上
課題実技	○			10	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実習(技術)				10	E:59点以下 未修得

令和7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（介護食士実習）	講義方法	実習（座学あり）
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	高度調理技術実習総単位数590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： 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 知識 介護食士の基本知識を習得できる 技術 介護食士3級の調理実習試験に合格する力をつける 態度 学習に積極的に取り組むことができる			
授業の内容					
1	介護食士概論…栄養摂取方、介護食と介護食士、科学・技術・技能、介護食士が求められている社会的背景、介護食士の大切な心構え				
2	調理実習の心得、実習の基礎、基本的実習				
3	医学的基礎知識…接触活動に関わる器官とその機能、高齢者の身体機能の低下				
4	大豆製品で栄養補給…日本料理				
5	食べやすい洋食…西洋料理				
6	片栗を使い食べやすく…中国料理				
7	高齢者のための行事食				
8	郷土料理で介護食①				
9	郷土料理で介護食②				
10	高齢者の心理…高齢者の心理の理解、これからの高齢者像				
11	高齢者の心理…高齢者の食への支援 栄養学…高齢者の特徴と栄養、高血圧				
12	季節別料理…春の献立				
13	栄養学…低栄養、脱水学…食品学概論				
14	季節別料理…夏の献立				
15	季節別料理…秋の献立				
16	季節別料理…冬の献立				
17	食べやすいデザート				
18	高血圧症のための減塩食				
19	食品衛生学…食品衛生				
20	食物繊維を活かした便秘食				
21	柔らかく食べやすい介護食				
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、授業態度・授業実習技術（20％）＋課題提出（80％）で100点法で行い、60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○	○		80	A：90点以上
小テスト					B：80点以上
課題提出					C：70点以上
平常点（授業態度）			○	20	D：60点以上
平常点（実習技術）					E：59点以下 未修得

令和7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		基本調理Ⅱ(食育インストラクター)		講義方法	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590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： 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			
			知識			
			食育インストラクターの基本知識を習得できる			
			技術			
			食育インストラクターの内容を外部に発信できるようになる			
			態度			
			学習に積極的に取り組むことができる			
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、ファイト・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)						20 時間以上
教材・テキスト						
食育インストラクター教本 全国調理師養成施設協会						
成績評価の方法・基準		学習評価は、授業態度・授業実習技術(60%)＋定期試験(40%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。食育インストラクター試験の合格も加点とする				
		知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験(筆記)		○	○		40	A:90点以上
小テスト						B:80点以上
課題提出						C:70点以上
平常点(授業態度)				○	20	D:60点以上
平常点(実習技術)		○			40	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	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590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： 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 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、カフェクリエータに対応するメニューや衛生管理を身に着けることができる。			
授業の内容					
1	製パン	ミルクパン			
2	製パン	ミルクパン・惣菜パン			
3	製菓	クッキー			
4	製菓	クッキー・ムース			
5	製菓	カップケーキ・ゼリー			
6	製菓	クレープ・デザート菓子①			
7	製菓	デザート菓子②			
8	製菓	デザート菓子③			
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、授業態度・授業実習技術(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験		○		60	A:90点以上
課題レポート				10	B:80点以上
課題実技	○			10	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実習(技術)				10	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	実習
必 須 ・ 選 択	必須	時 間 単 位 数	高度調理技術実習総単位数590時間(内90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： 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 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7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	講義方法	講座・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290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実務経験者、経営者等 調理師・専門調理師		
授業の概要					
科目のねらい： 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 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 ・外食産業の発展 ・外食産業の市場規模と動向				
2	企業の経営 ・企業の役割 ・経営の形態 ・経営者として ・組織のあり方 ・経営戦略とマーケティング				
3	財務管理 ・経営のための数字 ・経営分析 ・利益計画				
4	メニュープランニング ・メニュープランニング				
年間授業時間数(総計)				30	時間
教材・教科書					
フードビジネス 全国調理師養成施設協会 2024年2月26日					
成績評価の方法・基準	学習評価は、授業態度・取り組み(10%)＋課題提出(レポート等含む)(30%)＋実技試験60点の100点法で行い、60点以上を合格とする。レストランサービス技能試験・カフェクリエータ試験の合格も加点とする				
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			60	A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出(レポート等含む)	○			30	C:70点以上
授業態度			○	10	D:60点以上
実技試験					E:59点以下 未修得

令和7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 科 科 目	フードビジネス ビバレッジ論	講義方法	講座・実習
必須・選択	必須	時間単位数	フードサービス総単位数290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、カフェ経営等		
授業の概要					
科目のねらい： 飲食業の調理全般と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 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。レストランサービス技能試験・カフェクリエータ試験の試験内容について理解することができる。			
授業の内容					
1	・自己紹介、コーヒについて				
2	・コーヒーの歴史と3大原種（豆の違いを学ぶ：試飲）				
3	・コーヒーの成分 ・コーヒーの樹				
4	・コーヒー豆の精製方法 ・焙煎【焙煎ロースト】の段階（焙煎体験）				
5	・コーヒー豆の粒度・コーヒー豆の原産国・コーヒーの味の5つの特徴①				
6	・コーヒーの味の5つの特徴②				
7	・抽出方法①				
8	・抽出方法②				
9	・抽出方法③				
10	・抽出方法④				
11	・紅茶の歴史 ・茶葉の産地 ・銘柄と味わい（試飲等）				
12	・フレーバーティの銘柄と味わい（試飲等）				
13	・紅茶の入れ方①				
14	・紅茶の入れ方②				
15	・紅茶のテイスティング				
16	・日本茶・茶道の歴史 ・日本茶の種類 ・お茶の保存について				
17	・中国茶の歴史 ・中国茶と日本茶の違い ・発酵の程度による茶の分類				
18	・基本的な淹れ方（茶道・茶道）				
19	・アルコールについて歴史と種類①				
20	・アルコールについて歴史と種類②				
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、授業態度・取り組み（10%）+課題提出（レポート等含む）（30%）+実技試験60点の100点法で行い、60点以上を合格とする。レストランサービス技能試験・カフェクリエータ試験の合格も加点とする			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			80	A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出（レポート等含む）					C:70点以上
授業態度			○	20	D:60点以上
実技試験					E:59点以下 未修得

令和7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 科 科 目	フードビジネス 国際・コミュニケーション	講義方法	講座
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	フードサービス総単位数290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: レシピやメニューの理解に必要なとなる外国語の能力・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 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	フランス語	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	フランス語	読み方② 単語の複数形 数字			
3	フランス語	読み方③ 男性名詞と女性名詞 不定冠詞 数字			
4	フランス語	読み方④ つなげる読み方 数字			
5	フランス語	読み方⑤ 数字			
6	フランス語	読み方⑥ 月・曜日・季節・方角			
7	フランス語	日常会話のあいさつ 名詞と名詞をつなぐ前置詞			
8	フランス語	前置詞 名詞と冠詞			
9	フランス語	料理名と冠詞 前置詞			
10	フランス語	動詞と不定詞 過去分詞			
11	フランス語	調理名 動詞と過去分詞			
12	フランス語	形容詞 単数形・複数形			
13	フランス語	食材や調理の置き換え 表現の省略			
14	フランス語	メニュー構成			
15	フランス語	ルセットの構成 器具・設備・材料			
16	フランス語	調理作業の表現			
17	フランス語	調理作業の表現② ルセットにおける表現の省略			
18	フランス語	厨房での会話			
19	英会話	あいさつ			
20	英会話	サービスの基本(予約の受け方)			
21	英会話	サービスの基本(予約の受け方)			
22	英会話	サービスの基本(受付・席への案内)			
23	英会話	サービスの基本(受付・席への案内)			
24	英会話	サービスの基本(メニューの渡し方・説明の仕方)			
25	英会話	サービスの基本(メニューの渡し方・説明の仕方)			
26	英会話	サービスの基本(メニューの渡し方・説明の仕方)			
27	英会話	サービスの基本(メニューの渡し方・説明の仕方)			
28	英会話	サービスの基本(会計・お金の数え方)			
29	英会話	サービスの基本(会計・お金の数え方)			
30	英会話	ロールプレイ			
		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と実技(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。 レストランサービス技能試験・カフェクリエータ試験の合格も加点とする。			
教材・教科書					
全国調理師養成施設協会 2021年2月28日					
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験					A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出(レポート等含む)					C:70点以上
授業態度			○	40	D:60点以上
実技試験		○		60	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	講座
必須・選択	必須	時間単位数	フードサービス総単位時間290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： 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 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) レストランの組織と役割				
2	什器備品の名称、食材の知識、メニューに合わせたセツチング 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) 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) 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) 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)				40	時間以上
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と実技(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。 レストランサービス技能試験・カフェクリエイータ試験の合格も加点とする。			

令和7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	講義方法	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290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: 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 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 コース料理	メニュー (例)	(オニオングラタンスープ・豚ロース肉のロースト、スベアリブソース・フランボワーズムース) (冷静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) (人参のポタージュ・鶏のポワレ、ソースディアブル・フランボワーズムース) (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) (新玉葱のスープ・豚ロースのシャルキティエール風) (シーザーサラダ・ナポリタン・バナナコッタ) (ヘルシースープ・豚ロースのバナナ巻き・プロフィットロール) (コッキーリッキースープ・豚ロースステーキ、オニオンソース・ヨーグルトムース) (シーフードカクテル・ムサカ・白胡麻のブランマンジェ) (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) (ニース風サラダ・ビーフカレー・パリプレスト) (ラタトゥイユ・ローストチキン・クレームブリュレ) (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) (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) (鶏のムニエル・イカのセート風・ミルクジェラート) (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) (赤ビ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) (南瓜のスープ・豚肩ロースのコンフィ、ベルシャード・スフレ、グランマニエ) (季節のコース日本料理) (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) (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) (キッシュロレーヌ・チキンのポトフ仕立て・バナナムース) (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) (ポタージュ、サンジェルマン・白身魚のデグレレ・モンブラン) (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) (リヨン風サラダ・ババットステーキ・カスタードプリン) (パテドカンパーニュ・鯛と帆立貝のムース ブールブランソース・ウフアラネージュ) (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) (カブレゼサラダ・若鶏のフリカッセ・タルトオショコラ) (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) (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) (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 コース料理		1)先付(さきづけ) 6)八寸(はっすん) 2)煮物椀(にものわん) 7)炊き合わせ 3)造り 8)ご飯と香の物 4)焼物 9)菓子・抹茶 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)			150 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。 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			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験					A:90点以上
小テスト					B:80点以上
課題提出(レポート等含む)					C:70点以上
授業態度			○	40	D:60点以上
実技試験		○		60	E:59点以下 未修得

令和7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	講義方法	講座
必 須・選 択	必須	時 間 単 位 数	単位時間30時間 1単位(通算単位時間150時間)		
対 象 学 年	調理師科2年コース 2年次	担 当 教 員	管理栄養士		
授業の概要					
科目のねらい:		授業の到達目標			
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。		知識			
		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。			
		技術審査や食育、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身につける			
		態度			
		学習に積極的に取り組むことができる			
授業の内容					
1	1年次の復習① 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 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 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、課題レポートと授業態度(40%)＋テスト(60%)で100点法で行い、60点以上を合格とする。技術審査の合格も加点とする。			
	知識	技術	態度	評価割合	成績評価基準
定期試験	○			60	A:90点以上
小テスト	○			10	B:80点以上
課題レポート	○		○	10	C:70点以上
授業態度	○		○	10	D:60点以上
実習(技術)	○	○	○	10	E:59点以下 未修得