

令和7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	講義方法	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1年コース	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： 衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶ。		目標 集団調理の基本技術を習得する。 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 ②集団調理実習の内容	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 ③大量調理の技法	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 ②調理システムの種類	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 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 ②調理システムの流れ	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 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 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 ②サービスの実践	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学ぶことを目標とする		
8	献立作成	①献立作成の基本 ②具体的な献立の立て方	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、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 ②食物アレルギーについて	献立方法について学習する		
10	接客サービス	①サービスの基本 ②クレームの種類、	単に料理がおいしければよいというものでなく、充実した接客サービス、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		総合調理実習への理解度、出席状況、授業態度、実習における協調性・チームワーク、衛生管理、意欲・向上心等授業中の取り組みを総合的に評価し、100点満点中60点以上を合格とする。			
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7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		講義方法	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： 衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。			目標 集団調理の基本技術を習得する。 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 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		総合調理実習への理解度、出席状況、授業態度、実習における協調性・チームワーク、衛生管理、意欲・向上心等授業中の取り組みを総合的に評価し、100点満点中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						A:90点以上	
小テスト						B:80点以上	
課題提出(プリント)				○	20	C:70点以上	
授業態度				○	20	D:60点以上	
実習(技術)				○	50	E:59点以下 未修得	
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 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 製菓理論 授業計画

授 業 科 目	製菓理論	教 育 内 容	製菓理論	講義方法	講義
必須・選択	必須	時 間 単 位 数	90時間単位		
対 象 学 年	製菓衛生師科	担 当 教 員	製菓衛生師取得後実地指導経験者または同等以上の経験を有するもの		
授業の概要					
科目のねらい： 製菓の原材料について学び実技を理論的に理解することができる		目標 製菓衛生師試験の合格を目指す			
授業の内容					
1	菓子の原材料 1「甘味料」について	実物の甘味料を見ながらその種類や特性を学ぶ			
2	2「小麦粉」について	小麦粉の特性と種類、構造を学ぶ			
3	3「でんぷん」について	でんぷんの種類、特性、粘度について学ぶ			
4	4「米粉」について 5「卵」について	米粉の種類、性質について学ぶ 卵の種類、性質、特徴について学ぶ			
5	6「油脂」について	油脂について種類、性質、形状、おいしさを学ぶ			
6	7「牛乳及び乳製品」 8「チョコレート」について 前期まとめ、復習	牛乳及び乳製品、チョコレートについてその種類、特性、おいしさの変化などを学ぶ。 前期座学試験に向けての前期の内容の復習を行う。			
7	9「果実及びその加工品」について	果実及びその加工品について基本的な種類と分類の仕方、特性を活かした加工品と砂糖を加えた状態やその変化を学ぶ			
8	10「凝固材料」 11「種実類」 「風味、調味材料」について	種類や食物繊維について、その加工状態と変化を学ぶ。			
9	第2章 補助材料 「パン酵母」「食塩」「水」「モルトエキス」について	それぞれの種類や用途、特性について学ぶ。			
10	「膨張剤」「乳化剤」について	種類、用途、特性について学ぶ。			
11	後期まとめ、復習 国家試験対策	後期座学試験に向けて後期の内容の復習を行う。また、1年の総まとめを行い、理解できているか確認をする。 国家試験問題を解いて国家試験対策を行う。			
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。 学修評価は、平常点20点(20%)＋テスト点80点(80%)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。			
	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	○			15	B:80点以上
課題提出・レポート					C:70点以上
授業態度			○	5	D:60点以上
実習(技術)					E:59点以下 未修得
教科書・参考書・資料・参考文献					
製菓衛生師全書上巻 出版社：日本菓子教育センター 出版年 2 0 2 4 年 3 月改訂版					