令和3年度　シラバス

調理師科

令和３年度　授業計画

教育内容：食品と栄養の特性　　科目：栄養学　　６０時間

教科担当講師：　小野　直美

対象学年 調理師科

教科書：食品と栄養の特性（必修編）　全国調理師養成施設協会

学習目標 栄養素の種類とその特徴や機能並びに食品・栄養と健康のかかわりを理解することにより食品を選択する能力を養う。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント･ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	第1章	第１節　栄養と健康		
	栄養素の機能と健康	･栄養の種類　・食品の成分と体の成分		
		・食品中の栄養素と健康		
		第2節　炭水化物		
		・炭水化物とは・炭水化物の種類		
５月		第3節　脂質		
		・脂質とは・脂質の種類		
		第4節　たんぱく質		
６月		・たんぱく質とは・たんぱく質の種類		
		・たんぱく質の栄養価		
		第5節　ビタミン		
７月		・ビタミンとは　・ビタミンの種類		
		第6節　ミネラル		
		・ミネラルとは・ミネラルの種類	29	期末試験
９月		第7節　その他の成分		
		・水分　・機能性成分		
１０月	第2章	第1節　食品の摂取		
	消化と吸収	・生理的欲求・心理的欲求		
１１月		・栄養管理		
		第2節　栄養素の消化・吸収・代謝		
１２月		・栄養素の消化・栄養素の吸収		
		・栄養素の代謝		
	第3章	第1節　エネルギーの代謝		
	エネルギー代謝と	・エネルギーの代謝とは		
	食事摂取基準	・エネルギー摂取量とエネルギー消費量	22	期末試験
１月		第2節　日本人の食事摂取基準		
		・日本人の食事摂取基準とは		
		・食事摂取基準の指標		
		第3節　食品の選択		
２月		・食品標準成分表・食品分類法		
		・食事バランスガイド		
	献立作成の実際	日常食の献立作成と考察	9	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名：調理実習（製菓）　　１２時間

教科担当講師：奥倉一哉（洋菓子）　［実務経験のある教員］

対象学年　：　調理師科

学習目標：現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
６月	洋菓子	ほろほろクッキー	4	
９月	洋菓子	ヌガティーヌ	4	
１０月	洋菓子	じゃがいもときのこのキッシ	4	

令和３年度　授業計画

教育内容：食品の安全と衛生　　科目：食品衛生学　　１２０時間

教科担当講師：小澤俊彦・中澤智子　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：食品の安全と衛生（必修編）　全国調理師養成施設協会

学習目標：食品の生育、生産、製造から消費されるまでの全ての
段階における食品の安全性を確保をすることを学ぶ。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	第１章 食の安全と衛生	第1節　食の安全を守る 第２節　食の安全を脅かす要因 第３節　食の安全確保の仕組み 第４節　食品衛生とは 第５節　食品衛生と調理師の責務		
５月	第2章 食品と微生物	第1節　食品中の微生物 第２節　食品の腐敗		
６月	第3章 食品と化学物質	第１節　食品添加物 第２節　食品と重金属 第３節　食品と放射性物質		
６月	第４章 器具・容器包装衛生	第１節　器具・容器包装の概要 第２節　材質の種類		
７月	第５章 飲食による健康危害	第１節　飲食による健康危害の種類 第２節　食中毒の概要 第3節　細菌性食中毒	40	期末試験
９月		第３節　細菌性食中毒 第４節　ウィルス性食中毒		
１０月 １１月		第５節　自然毒食中毒 第６節　化学性食中毒 第７節　寄生虫による食中毒		
１２月		第８節　経口感染症	48	期末試験
１月		第９節　食物アレルギー 第１０節　その他の健康危害		
２月	第６週 食品安全対策	第１節　食品安全対策とは 第２節　食品安全対策に関わる法律 第３節　食品安全行政 第４節　食品安全情報の共有 第５節　食品営業施設・設備の安全対策 第６節　調理従事者の健康管理 第７　節調理作業時における安全対策 第８節　自主衛生管理HACCP	32	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名：調理実習（中国料理）　　60時間

教科担当講師：萱沼　清　　［実務経験のある教員］

対象学年　：調理師科

教科書　：新調理師養成教育全書　調理実習・調理実習レシピ集（必携）

学習目標　１．人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
２．衛生的調理と食の安全性の維持と確保
３．伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担う事

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント･ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月		・中国料理について，・庖丁の研ぎ方		
		・切り方，　鍋の使い方		
5月	出汁の取り方	・毛湯，清湯，白湯		
	冷菜技法	・棒々鶏		
	〃	・雲白肉片，　担々麺		
6月	水烹法	・炒飯，蛋皮		
	油烹法	・回鍋肉		
	〃	・腰果鶏丁（安保鶏丁），蛋皮		
	油烹法	・肉絲蛋皮巻，青椒肉絲		
７月		・ピーマンの千切り（絲）・薄焼き卵（蛋皮）		
		大根（丁）	24	期末試験
９月	点心技法	・猪肉焼売，鍋貼餃子		
１０月	水烹法	・麻婆豆腐　，　炒飯		
	水烹法の応用	・干焼蝦仁		
	油烹法	・酥炸蝦仁		
	油烹法	・咕咾肉（酢豚）		
	点心技法	・芝麻球（ごま団子）		
		・北京焦肉，　蛋皮巻		
１１月		・蛋皮巻，　炒飯		
	点心技法	・什景炒麺		
		・ピーマンの千切り（絲）・大根（丁）		
		・蛋皮巻・炒飯	24	期末試験
１月	油烹法	・青椒肉絲・大根（丁）・蛋皮巻・炒飯		
		・作品展の制作指導		
２月		・ピーマンの千切り（絲）・大根（丁）		
		・蛋皮巻・炒飯	12	期末試験

令和３年度　授業計画

教育内容：調理理論と食文化概論　　科目：調理理論　１２０時間

教科担当講師：　河井　　淳　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：調理理論と食文化概論（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標：　調理技術に関する原理を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月 ５月 ６月 ７月	第１章 第2章 第3章	第1節　調理とは 第2節　おいしさの構成 第1節　非加熱調理操作 第2節　加熱調理操作 第1節　植物性食品	33	期末試験
９月 １０月 １１月 １２月	第3章 第4章	第2節　動物性食品 第3節　その他の食品 第1節　調理施設・設備とは	62	期末試験
１月 ２月	第4章	第3節　食器・容器 第4節　調理と熱源	25	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名：調理実習（日本料理）　　時間数：　６６時間

教科担当講師：河井　淳　　［実務経験のある教員］

対象学年：　　調理師科

教　科　書：新調理師養成教育全書　調理実習・調理実習レシピ集（必携）

学習目標：１．人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
２．衛生的調理と食の安全性の維持と確保
３．伝統的調理技術と新たな調理法を学び、食文化継承の役割を担う事

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、定期試験（実技）、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	1. 基礎を学ぶ	包丁の種類　名称について　包丁の研ぎ方	3	
	2. 基礎を学ぶ	包丁の扱い方　基本的な切り方　胡瓜の薄切	3	
	3. 基礎を学ぶ	大根の桂むき　蛇腹きゅうり	3	調理室清掃
5月	4. 基礎を学ぶ	基本的な出汁の取り方　椀物	3	
	5. 調理の基本	ご飯の炊き方　筑前煮	3	調理室清掃
6月	6. 調理の基本	魚の卸し方　桂むき　横けん	3	
	7. 試験練習	桂むき　胡瓜薄切り　蛇腹胡瓜	3	調理室清掃
7月	8. 期末技術試験	技術試験：桂むき　胡瓜薄切り　蛇腹胡瓜	3	期末試験
9月	9.　応用料理　魚串打ち、蒸し物	鮎塩焼き　玉子豆腐	3	
	10. 応用料理　煮物、卵料理	炊き合わせ　だし巻き卵	3	調理室清掃
10月	11. 応用料理　魚串打ち、お浸し	秋刀魚幽庵焼き　菊花・菊菜お浸し	3	
	12. 応用料理　お造り、蒸し物	目板鰈薄造り　蓮蒸し	3	
	13. 応用料理　揚げ物	天ぷら	3	調理室清掃
11月	14. 応用料理　巻き寿司	太巻き寿司　いなり寿司　かき玉汁	3	
	15. 応用料理　酢の物	柿なます	3	
	16. 応用料理　手打ちうどん	きつねうどん　萩御飯	3	調理室清掃
	17. 応用料理　鯛料理	鯛薄造り　鯛あら炊き　鯛茶漬け	3	
12月	18. 試験練習	鯵三枚おろし	3	調理室清掃
	19. 期末試験	技術試験：鯵三枚おろし	3	期末試験
1月	20. 作品展取組	応用実習　作品展取組	3	
2月	21. 作品展取組	応用実習　作品展取組	3	調理室清掃
	22. 期末試験	技術試験：だし巻き卵　筑前煮	3	学年末試験

令和３年度　授業計画

教育内容：調理理論と食文化概論　　科目：食文化概論　　６０時間

教科担当講師：　北井　　久　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：調理理論と食文化概論（必修編）全国調理師養成施設協会

教育目標：調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、
科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、
調理の目的や規模規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
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し、
食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント･ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	食と文化 食文化の成り立ち	食文化とは何か 食文化の対応性		
５月	多様な文化 宗教と食物禁忌	自然環境と食文化 食物と宗教		
６月	食法・調理法などの多様性 食文化の共通化と国際化	手食・箸食・ナイフ ホーク食		
７月	日本の食文化	日本の食文化史	25	期末試験
９月	日本文化の食文化 日本料理の食事作法	日本料理の特徴 日本料理様式		
１０月	行事食と郷土料理 現在の食生活と未来の食文化	食文化の未来		
１１月	世界の料理と食文化			
１２月	西洋料理の食文化	西洋料理の変遷	25	期末試験
１月	西洋料理の特徴			
２月	中国料理の食文化	中国料理の変遷 中国料理の特徴		
	その他の国の料理と食文化		10	学年末試験

令和３年度　授業計画

教育内容：総合調理実習　　科目：接客サービス　　35時間

教科担当講師：　木村　由紀子　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：総合調理実習（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標　お客様に食事を楽しんで貰うためには、美味しい食事に加えて充実した
サービスが求められる。より満足して貰うためのサービスの基礎を
身に付ける。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月 ５月 ６月 ７月	ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝの大切さ マナーとは何か サービスとは何か	・コミュニケーションゲーム ・ナプキンの折り方 ・マナーに必要な三大要素 ・自分が受けて ・身だしなみ、お辞儀の3種 ・ことばドリル ・敬語について/クッション言葉について ・実技テスト ・期末テスト	16h	期末試験
９月 １０月 １１月 １２月	接客業務	・手紙の書き方 ・お礼状の書き方(実習) ・電話対応の基本 ・電話等の取り次ぎ方、予約の取り方 ・電話の対応、予約対応(実習) ・電話実技テスト(取り次ぎ、予約の取り方) ・筆記テスト	15h	期末試験
１月 ２月	クレーム対応	クレーム対応について ・まとめ ・試験	4h	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名：調理実習（製菓）　　１２時間

教科担当講師：　内藤　隆（和菓子）　　［実務経験のある教員］

対象学年　：調理師科

学習目標：現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
６月	和菓子	水無月	6	
９月	和菓子	みたらし団子・豊穣もち		
１０月	和菓子	スイートポテト・いも羊羹	6	

令和３年度　授業計画

教育内容：食品の安全と衛生　　科目：食品衛生学（実習）　　３０時間

教科担当講師：　久本　美亜　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：食生活と健康（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標：食品の安全の重要性を確認し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：レポート（内容・提出)授業程度、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	授業についての注意・説明 水道水の残留塩素測定	水道水と湯冷ましの塩素測定		
5月	食品のＰＨ測定 飲料の糖量測定	果物や調味料など食品のＰＨ測定 飲料の糖度測定・糖量の算出		
6月	拭き取り検査（１） 拭き取り検査（２）	調理器具類や調理施設の拭き取り検査		
７月	試験対策 期末試験・答案返却		13	期末試験
９月	手指の洗浄効果（１） 手指の洗浄効果（２）	手洗いチェッカーを用いた衛生手洗い指導		
１０月	食品の細菌検査（１） 食品の細菌検査（２）	食品の細菌数をｻﾝｺﾘ試験紙で簡易的に調べる		
１１月	食器洗浄後の汚れ状態の検査	ヨウ素デンプン反応、脂肪残留試験で食器洗浄後の汚れ状態を検査する		
１２月	試験対策 期末試験・答案返却		11	期末試験
１月	食品表示演習	食品表示について理解を深める。		
２月	学年末試験・答案返却		6	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名：調理実習（西洋料理）　　60時間

教科担当講師：　深澤　松雄　　［実務経験のある教員］

対象学年　：調理師科

教科書：　新調理師養成教育全書　調理実習・調理実習レシピ集（必携）

学習目標：１．人々の健康増進を考え、食事を提供出来る知識と技術を学ぶ
２．衛生的調理と食の安全性の維持と確保
３．伝統的調理技術と新たな調理法の創造などにより、食文化継承の役割を担う事

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の態度、定期試験（実技）、出席状況

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	1.実習の心得	プレーンオムレツ　写真撮り		
	2.調理基本	器具の扱い方、洋包丁の使い方、研ぎ方		
	3.材料の切り方	野菜の処理の仕方、切り方、オムレツ		調理室清掃
５月	4.基本技術	野菜の切り方、処理法		
	5.レシピ参照	切り方、レシピ集参照		調理室清掃
６月	6.基本技術	野菜、肉の切り方	24	
	7.レシピ参照	鶏の下ろし方		調理室清掃
７月	8.１学期技術	応用実習　レシピ集		
	テスト	野菜の切り方とオムレツ		期末試験
９月	9.応用実習	フルーツの切り方、フルーツ盛り合わせ		
	10.応用実習	魚の切り方、パイ生地とは、パイ包み焼き		
	11.基本実習	肉の処理と調理法、ローストビーフ		調理室清掃
１０月	12.応用実習	イタリア料理、ピザ、他		
	13.応用実習	ドイツ料理、ザウアークラフト		調理室清掃
１１月	14.応用実習	スペイン料理、パエリア、他	24	
	15.応用実習	煮込み料理、赤ワイン煮		
	16.応用実習	レシピ参照、ボロネーズ		調理室清掃
	17.応用実習	鶏の４つ落し、オムレツ		
１２月	18.2学期期末試験			期末試験
１月	19.作品展取組	応用実習　作品展取組		
２月	20.作品展取組	応用実習　作品展取組	12	学年末試験
				調理室清掃

令和３年度　授業計画

教育内容：食生活と健康　　科目：公衆衛生学（健康増進関連法規含む）　　９０時間

教科担当講師：本庄　知　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：食生活と健康（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標：公衆衛生学を通し調理師として必要な知識、健康について食の重要性を学ぶ。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：定期試験、出席状況、授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	第１章　調理師と健康			
	健康の考え方	・健康とは何か		
		・目指すべき健康		
5月	食と健康の関係	・食生活が健康に果たす役割		
		・健康な食生活習慣づくり		
	調理師の役割	・調理師の成り立ち		
6月		・調理師法		
		・食生活における調理師の役割		
	第２章　食生活と疾病	・疾病の動向とその予防		
７月		・生活習慣病	34	期末試験
９月	第３章　健康づくり	・健康づくり対策		
		・健康増進法		
		・心の健康づくり		
１０月				
	第４章　調理師と食育	・食育とは		
		・食育基本法		
１１月	第５章　労働と健康	・労働と健康		
		・調理師の職場環境		
１２月				期末試験
			36	
１月	第６章　環境と健康	・生活環境		
２月		・生活環境環境条件		学年末試験
			20	

令3年度　授業計画

教育内容：総合調理実習　　科目：総合調理実習Ⅰ　　３９時間

教科担当講師：　米山　豊　　［実務経験のある教員］

対象学年：調理師科

教科書：総合調理実習（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標：調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。
集団調理の基本技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント･ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	調理師とは	・これから調理師を目指す皆へ ・実習全粥，　とろみ３種		
	調理施設・設備	・機能性、性能、清潔性、安全性、経済 快適性、機器の性能　流れ		
５月	実習(治療食)	・とろみについて。実習に当たって		
６月	実習(治療食)	・おかゆの違い ・実習に当たって（目的、内容、心構え） ・病院給食（常食，軟食，流動食）		
７月	献立作成	・献立作成と調理（指標具体的な立て方）	15	期末試験
９月	対策別献立 並びに実習	・学校給食（単独・センター式） ・病院食，介護食，老人保健食		
１０月	事業所給食 実習	流れ作業　常食の実習 仕入れ，確認，仕込み，主調理		
１１月		特別食，デザート，主食，副菜，副食について		
１２月	真空調理とは		18	期末試験
１月 ２月	食物アレルギー	・意識した献立　８種目とは	6	学年末試験

令和3年度　授業計画

教科科目名：　特別実習：西洋料理　　時間数：１２時間

教科担当講師：　渡辺　光一郎　　［実務経験のある教員］

対象学年：　調理師科

教科書：　調理実習

学習目標：　現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
６月 ７月		A）スパゲッティー アーリオ，　オーリオ・エ・ペペロンチーノ B）バスク風チーズケーキ A)アランチーニ(ライスコロッケ）とスップリ B)フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ	6	
９月 １１月		A)アクアパッツァ B)ウフ・ア・ラ・ネージュ A)ミラノ風カツレツ B)シュー・アラ・クレーム	6	

令和3年度　授業計画

教科科目名：　特別実習：日本料理　　時間数：１２時間

教科担当講師：　佐藤栄一　　［実務経験のある教員］

対象学年：　調理師科

教　科　書：　調理実習

学習目標：　現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
６月		鯵のたたき・あじ、わかめ、きゅうりの酢の物 チーズ茶碗蒸し		
７月		豆乳料理（おぼろ豆腐、湯葉、豆乳虫、湯葉丼）	6	
９月		かつおのたたき 鶏もも肉の利休焼き		
１１月		鯖すき、シメサバ、マグロテールの竜田揚げ	6	

令和3年度　授業計画

教科科目名：　特別実習：日本料理　　時間数：９時間

教科担当講師：　北井　久　　［実務経験のある教員］

対象学年：　調理師科　　1年

教　科　書：　調理実習

学習目標：　現場で働くプロの技術を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント･ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
６月		豆乳料理（おぼろ豆腐、湯葉、豆乳虫、湯葉丼）		
７月		里芋といかの煮物・あじの文化揚げ・なめろう	6	
１１月		さつま揚げ、こふきいも	3	

令和３年度　授業計画

教育内容：食品と栄養の特性　　科目：食品学　　９０時間

教科担当講師：渡辺　祐子

対象学年：調理師科

教科書：食品と栄養の特性（必修編）全国調理師養成施設協会

教育目標：食品の購入や調理の幅を広げるために、加工食品を含む様々な食品の特徴
含まれる成分などについての知識を深める。
また、食品の貯蔵や流通についても知識を得る。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	第4章	第１節　植物性食品とその加工品		
	食品の特徴と性質	穀類		
		いも類及びでんぷん類		
5月				
		砂糖類及び甘味類		
6月		豆類		
		種実類		
		野菜類		
		果実類		
		きのこ類		
		藻類		
７月		第２節　植物性食品とその加工品		
		魚介類		
			43	期末試験
９月	第６章	食肉類		
	食品の生産と流通	第１節　食品の国内生産と輸入		
		第２節　食品の流通		
１０月	第４章			
	食品の生産と流通	卵類		
		乳類		
		第３節　その他の食品		
		油脂類		
		菓子類		
１１月		嗜好飲料類		
１２月		調味料および香辛料類	30	期末試験
１月		調理加工食品類		
		ゲル状食品		
		特別用途食品・保健機能食品		
	第５章	第１節　食品の加工		
	食品の加工と貯蔵	第２節　食品の貯蔵		
２月	食品学のまとめ	復習・総まとめ	17	学年末試験

令和3年度　授業計画

教育内容：総合調理実習　　科目：フードビジネス　　２５時間

教科担当講師：　萩原　智子

対象学年：調理師科

教科書：総合調理実習（必修編）全国調理師養成施設協会

学習目標：飲食店開業計画を立て、開業までの業務を学ぶ

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月 5月 6月 7月	第一節 第二節	・外食産業について ・起業の心構え、成功の原理 ・開店準備，　用語の説明 ・変化する社会のニーズと調理師の役割 ・社会の動向と調理師 ・フードビジネスのトレンド ・マーケイングについて ・企業の利益と社会的責任 ・経営理念、経営方針 ・飲食店の基本戦略	9	期末試験
９月 １０月 １１月 １２月		・経営戦略とマーケティング ・飲食店のマーケティング ・ベンチマーク、固定客の作り方 ・値決めについての実践 ・ファンの作り方事例 ・経営者として必要なこと バランス感覚，人材の育成 ・マズローの5段階，5段階の発展 ・経営者に求められること	7	期末試験
１月 2月		・財務諸表，取引を数字で捉える必要性 ・簿記の基礎，複式簿記 ・帳簿の種類 ・貸借対照表の読み方 ・損益計算書 ・SNSマーケティング ・テスト対策	9	学年末試験

令和３年度　授業計画

教科科目名:食育Ⅰ　　３０時間

教科担当講師：　渡邊　恵美子

対象学年：調理師科

教科書：食育の実践に向けて　何を食べる？誰と食べる？どう食べる？（選択編）
全国調理師養成施設協会

学習目標：食育の重要性を理解する

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）
＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜技能＞＜知識・理解＞

評価の方法：授業の記録（プリント・ノート）、提出物（課題）、定期試験、出席状況
授業態度等により評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
４月	食育とは	現代社会の食生活 食育に必要性		
5月	安全なものを おいしく食べよう	紙芝居「いのちをいただく」		
6月	味覚を育てよう	食品添加物の危険性 五感の育成　　食物アレルギー 肉、魚の選び方　食中毒の三原則		
７月	６つのこ食	朝食を食べよう	18	期末試験
９月	楽しく 正しく 食べよう	食事のマナー（西洋料理、日本料理） 食事クイズ		
１０月 １１月	食糧環境問題	環境問題を考える ごみの分別、食品ロス ＣＯ２削減の取り組み　食糧自給率		
１２月			8	期末試験
１月 ２月		食育教室	4	学年末試験