

令和5年度 授業計画

教科科目名：特別実習（日本料理）

90時間

教科担当講師：古屋 貞良、深澤靖幸、佐藤 栄一、北井 久、佐久間 利和、濃村 幸広
 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

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：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
4月		豚の角煮、うの花煮 そば打ち、天ぷら いも寿司手網巻き、レンコン酢漬け（かぶ）		
5月		ごぼうと鴨の小袖焼き、ぶどうカステラ 小鯛なます姿造り		
6月		牛蒡と人参のきんぴら、露のキャラ煮	39	
9月		鯉のあらい・海老の湯葉巻き揚げ 生麩の作り方・和風のデザート 万能だし・万能醤油だれ2品 かんたん干し物づくり 豆腐料理2点		
10月		乾物料理 酢の物料理3品 揚げ物料理 野菜料理3品		
11月		出し汁料理 太刀魚の銀皮造り アンコウ鍋一式		
12月		握りずし ぶり料理	39	
1月		正月料理 〃	12	

令和5年度 授業計画

教科科目名： 特別実習：西洋料理 時間数：33時間

教科担当講師： 渡辺 光一郎 山田 真治 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2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		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		
7月		A)アランチーニ(ライスコロッケ) とスूपリ B)フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ A)カッペリーニのジェノヴェーゼ、 生ハムとトマトのエスプーマ添え B)サヴォイアルディー ・オマール海老のロースト ・バルサミコソース	15	
9月		A)半熟卵のドーム、ドライ茸添え B)チュイール		
10月		A)アクアパッツァ B)ウフ・ア・ラ・ネージュ		
11月		A)ミラノ風カツレツ B)シュー・アラ・クレーム		
12月		A)鶏もも肉のブランケット B)ビュッシュ・ド・ノエル	12	
1月		A)じゃが芋とフォアグラのシャルロット仕立て B)忍野サーモンのミキューイ		
2月		A)スパゲッティー ブッタネスカ B)チョコレートムース	6	

令和5年度 授業計画

教科科目名： 日本料理

時間数：75時間

教科担当講師： 横森 秀行／濃村幸広

【実務経験のある教員】

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 調理師養成施設教育全書, 調理実習調理実習レシピ集

- 学習目標 1 人々の健康増進を考え、食事を提供でき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こと

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・提出物（レポート）、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	・実習の心得 ・包丁研ぎ ・野菜の切り方 ・基本調理技術	包丁研ぎ、かつらむき、出汁、海老真丈、鰯の三枚おろし 鰯の塩焼き、鰯の三枚おろし（塩焼き）、吸い物、玉子焼き 筍料理 青寄せ	27	5/12～6/1 校外実習
5月	・野菜の切り方 ・基本調理技術	かつらむき、玉子焼き、六方剥き、ヤマメ塩焼き、山菜天麩 鰯の造り(そぎ、鹿の子、木の葉、平造り)		
6月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方 ・包丁研ぎ ・基本調理技術	かつらむき 鰯の三枚おろし(フライ、南蛮漬け)、 鮎塩焼き、海老真丈、白身魚造り、里芋、オクラ オクラ(寄せ者、すり流し) 白玉ぜんざい		
7月	・野菜の切り方 ・野菜の剥き方	かつらむき、焼き茄子、もろこし御飯 技術試験、玉子焼き、冬瓜		
9月	・基本調理技術	グレード2 茶碗蒸し、天麩羅、太刀魚、さんま、さわら 白和え、太巻き、稲荷寿司、小鯛	30	実技検定グレード2 期末実技試験
10月	・基本、応用調理技術	味噌料理、ヒラメ、蕪蒸し、菊花蕪、のし鶏 あぶ玉、渋川栗		
11月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	松花堂、岩石玉子、道明寺蒸し、黄身酢、酢取り蓮根 吹き寄せ		
12月	・実技検定グレード2	グレード2、鰯料理、なます、土瓶蒸し、ムカゴご飯		
1月	基本、応用調理技術	くわい、鯛頭煮、カキ時雨、公魚、柚香焼き、鍋料理 金時豆、梅人参、甘露煮、菜種浸し、蕎麦寿司	18	学年末実技試験
2月	・基本、応用調理技術 ・野菜の剥き方	黒皮こんにゃく、あんこう、鰯、イカめし、鴨		

令和5年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（西洋料理） 時間数：75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： 専門調理技術科2年

教科書： 調理師養成施設教育全書, 調理実習調理実習レシピ集

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

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	西洋料理	27	期末試験
	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		
5月	4.基本技術	野菜の切り方とオムレツ		
	5.基本技術	大根でシャトー、玉ねぎの炒め方		
6月	6.基本技術	基本ソース、オムレツ他		
	7.基本技術	基本調理、他		
7月	8.技術試験	基本技術、他		
	9.基本技術	技術チェック		
	10.期末試験			
9月	11. 応用実習	フルーツの切り方、フルーツ盛り合わせ	30	期末試験
	12. 応用実習	魚の切り方、パイ生地とは、パイ包み焼き		
	13. 応用実習	肉の処理と調理法（イギリス）		
10月	14. 応用実習	フランス料理		
	15. 応用実習	イタリア料理		
11月	16. 応用実習	スペイン料理		
	17. 応用実習	ドイツ料理		
	18. 応用実習	技術チェック		
12月	19. 期末試験			
1月	20.作品展取組	応用実習 作品展取組	18	
2月	21.応用実習	フランス料理		学年末試験

令和5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：藤原 順一

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

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

- 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（ノート）、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	調理基本	・中国料理について、 ・庖丁の研ぎ方	21	
	調理基本	・野菜の基本的な切り方		
	水烹法	・麻婆豆腐/炒飯		
	油烹法	・醬爆鶏丁/軟炸鶏丁/腰果鶏丁		
6月	油烹法	・芙蓉蟹/春巻		
	点心技法	・鍋貼餃子		
7月		・蛋花湯 ・青椒肉絲（グレード2）		期末試験
9月	点心技法	・糖酢丸子/粽子	24	
	点心技法/甜菜技法	・猪肉焼売/雲吞/杏仁豆腐		
	点心技法	・什景炒麵		
10月	水烹法/甜菜技法	・東坡肉		
	点心技法	・肉包子/豆沙包子		
	水烹法	・猪肉餃子火鍋		
11月	油烹法	・青椒肉絲/肉絲蛋皮卷		
12月		・蛋花湯 ・青椒肉絲（グレード2）		
1月	水烹法	年糕湯	15	
	火烹法	北京烤鴨		
2月		作品展準備指導/担々麵		
	水烹法	紅扒排翅 ・蛋花湯 ・青椒肉絲（グレード2）		

令和5年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（和菓子） 時間数：21時間

教科担当講師： 内藤 隆 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 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 グレープフルーツゼリー	6	
9月	和菓子	みたらし団子・豊穰もち		
10月	和菓子	スイートポテト・いも羊羹		
11月	和菓子	胡桃ゆべし	15	

令和5年度 授業計画

教科科目名： 調理実習（洋菓子） 時間数： 21時間

教科担当講師： 田口 一直 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 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
4月	洋菓子	クッキー三種		
6月	洋菓子 〃	シュークリーム ゼリアーズ デコレーションケーキ	6	
9月	洋菓子 洋菓子	黒糖サブレ・マカデミアンサブレ フルーツタルト		
10月	洋菓子 洋菓子	じゃがいもときのこのキッシュ ロールケーキ		
11月	洋菓子 洋菓子	クリスマスケーキ モンブラン	15	

令和5年度 授業計画

教科科目名：総合調理実習Ⅱ

時間数：30時間

教科担当講師：清水 勝基

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：プリント

学習目標：真空調理法について学ぶ

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・提出物（レポート）、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	真空調理	真空調理について			
5月		リンゴのコンポート			
6月		サバの味噌煮 きんぴらごぼう			
7月		筆記試験 期末試験			14
9月	筆記試験	鶏の照り焼き			
10月		スクランブルエッグ ポテトサラダ			
11月		介護食 冷凍含侵食 肉じゃが（介護食と比較） ローストビーフ ジャーマンポテト			
12月		筆記試験 期末試験			11
1月		筆記試験			合鴨ロース かぼちゃの煮物 ひじきの煮物
2月	期末試験		5		

令和5年度 授業計画

教科科目名：サイエンスクッキング

時間数：60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：専門調理技術科2年

教科書：「食べられる」科学実験セレクション 尾嶋好美著 サイエンス・アイ新書

学習目標：食品成分の性質や調理操作の理論を把握し、調理過程における様々な変化とその原因を実験で解明し、調理の本質を理解する。
さらに、実験を通して科学的な裏付けを得ることで、科学的理論を理解した上での調理技術向上へと繋げる。

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・提出物（レポート）、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	実習説明 豆類	授業内容、注意事項等説明 豆類の吸水、豆類の煮方 豆腐と凝固剤、豆腐の加工		
5月	卵類	卵の熱凝固 卵黄の乳化性 卵白の起泡性		
6月	野菜類 ゲル状食品	色素の抽出とその性質 野菜の褐変とあく抜き 寒天とゼラチンの性質 寒天ゼリーに及ぼす砂糖の影響		
7月	試験対策 期末試験 答案返却		24	
9月	果実類	果実類の褐変 果実類のゼリー化		
10月	乳類 小麦粉 肉類	牛乳の凝固 焼き色・メイラード反応 酵素による肉の軟化		
11月	イモ類	小麦粉の種類とグルテン 小麦粉の膨張に関する実験 サツマイモの加熱方法による甘味の違い ジャガイモの種類と煮方		
12月	油脂類 試験対策 期末試験 答案返却	異なる油脂を用いたクッキーの性状	26	
1月	砂糖	砂糖の加熱変化 重曹とクエン酸の化学反応		
2月	試験対策 期末試験 答案返却		10	

令和5年度 授業計画

教科科目名： 経営学

時間数： 60 時間

教科担当講師： 佐久間利和 萩原智子 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門2年

教科書： 「経営学」鈴木竜太監修・池田書店

学習目標：
・なぜ経営学を学ぶ必要があるのかを、自分の言葉で落とし込む
・「食」をテーマとした仕事に必要なビジネス知識を身に付ける
・経営学の基礎知識を身に付ける

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		・なぜ、経営学を勉強するのか		
5月		・おかめ鮨の取り組みの解説		
6月		・経営感覚とビジネスモデルについて		校外実習
7月		・会社が成長するための方針や戦略について		
		・業態論の解説と競争力強化について	20	期末試験
9月		・商品と価格について		
10月		・生産性とオペレーションについて		
11月		・営業戦略		
		・宣伝、告知について (プロモーション、プレゼンテーション)		
12月		・会社が成長するための組織について		
		・調理実習でやったこと内容を経営の視点	30	期末試験
1月		・人材育成についてとキャリアプラン		
2月		・ビジョン実現のための業態づくりについて	10	学年末試験

令和5年度 授業計画

教科科目名：ワイン学

30時間

教科担当講師：久保寺 慎史

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：ワインの基礎知識 知りたいことが初歩から学べるハンドブック
著者：若生ゆき絵 新生出版社

学習目標：ワインについての基礎知識とワインのサービス、お料理とのマリアージュを学ぶ

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	ワインとは	ワインについて大まかな概要を知る		
	ブドウの種類や特徴、 産地について	ワイン用生食用ブドウの種類やその特徴 産地について知る		
5月	ブドウ栽培について	ワイン用ブドウの栽培について 一年間の生育と作業を知る		
6月	ワイン醸造について	テロワールについて ブドウが収穫され、 ボトリングまでの流れを知る		
7月	ワイナリー実習	実際にワイナリーと ワイン用ブドウ畑を見学する	12	期末試験
9月	ワインのサービスについて	レストランでのワインの サービスの仕方を知る		
10月	レストラン実習	実際にレストランにてワイン用グッズや コルクの抜栓、サービスなど		
11月	ワインに含まれる 成分について	ワイン中の有機酸類、 ポリフェノール類について		
12月	ワインの表現方法 お料理とのマリアージュ	ワインの表現方法 ワインとお料理のマリアージュについて	14	期末試験
1月 2月	チーズについて	チーズの作り方、種類、生産国 ワインとのマリアージュ	4	学年末試験

令和5年度 授業計画

教科科目： フランス語 30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： 専門調理技術科2年

教科書： フードランゲージ フランス語 (全国養成施設協会) 選択編

学習目標： フランス語の読み方や単語、会話を学ぶ
料理名とメニュー構成、料理作業の表現

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 1 アルファベツ	アルファベの読み方とルール	13	期末試験
5月	2 基本	ローマ字読み、小文字のつづり		
6月	3 基本	読み方のルール2 単語・数字		
	4 基本	読み方のルール3 不定詞		
	5 基本	男性名詞と女性名詞		
	6 基本	読み方のルール4 単語をつなげる		
7月	7 期末試験	読み方のルール5 数字10000まで		
9月	第2章 8 文法	読み方のルール6 曜日・季節・方角	13	期末試験
	9 文法	基本の期末試験		
10月	10 文法	名詞と前置詞		
	11 文法	前置詞の使い方 名詞と冠詞		
11月	12 文法	前置詞の使い方 料理名と冠詞		
	第3章 13	動詞とその不定詞 過去分詞		
12月	14 期末試験	形容詞、動詞、不定詞、過去分詞	4	学年末試験
1月		形容詞他		
2月		食材の調理法、メニュー構成		

令和5年度 授業計画

教科科目名： 茶道（裏千家）華道（草水古流） 60時間

教科担当講師： 高原 豊子 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科2年

教科書： 特になし

学習目標： 日本古流の伝統文化 茶・華道を通して、日本古来の習慣、礼節
道（心）学（学）実（実技）を学び、調理師としてのおもてなしの心を
育成することを目標にする

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	授業の意義 稽古用具配布 割稽古	学習目標、茶道史などの講義 帛紗等配布 帛紗さばき、呈茶		
5月	風炉、薄茶	茶室 入退室（席入り） 茶室にて 薄茶点前		
6月		割り稽古、道具などの説明、水屋の話		
7月		実技テスト	20	期末試験
9月	1学期の反省	割り稽古		
10月	御園棚点前	卒業作品展茶会点前 茶会のあり方		
11月	炉、点前	客、亭主の心得についてなど		
12月		調理師科、専門1年生を招いての茶会	24	期末試験
1月	御園棚点前、 作品展に向けて	初釜体験（高原宅）		
2月		役割を決めて練習	16	学年末試験

令和5年度 授業計画

教科科目名： 接客サービスⅡ

時間数： 30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： 専門調理技術科2年

教科書：

学習目標： 接客サービスⅠを基に更なる接客サービスの知識の向上とスキルアップ

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	接客における コミュニケーション	・他者を認める ・コミュニケーションゲーム	2	
5月	手紙の書き方 メールのマナー	・お礼状 ・ビジネスメールのマナー	3	
6月	電話応対 予約電話	・予約電話 実技試験 予約電話 実技試験	2 3	
7月		・期末テスト&返却	2	
				計 12
9月	クレーム対応	・クレーム対応とは ・クレームの種類 ・クレーム対応の基本	4	
10月 11月	レストラン知識	・テーブルセッティングについて ・レストランの雰囲気づくりについて ・上座、下座について	3	
		・接客基本動作 物を渡す 置く 指し示す 等	2	
12月	実務作業	・ナプキンの折り形 ・お皿の持ち方	2	
		・期末テスト&返却	2	
				計 13
1月 2月	冠婚葬祭のマナー	・知っておくべき冠婚葬祭マナー ・期末テスト&返却	3 2	
				計 5
				合計 30

※実技試験は1学期のみとします

令和5年度 授業計画

教科科目：マーケティング

30時間

教科担当講師：西田 佳代

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：「ドリルを売るには穴を売れ」佐藤 義典/青春出版社

学習目標：マーケティング理論の基本を学習し、実践に活かす

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

「知識・技能」「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」

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・授業態度等により総合的に評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考	
4月	「ドリルを売るには穴を売れ」	マーケティングとは	2		
		ベネフィット	2		
6月		セグメンテーション・ターゲティング	6		
7月		期末試験・テスト返却	2		期末試験
9月	実際の企業から学ぶ	差別化・4P	4		
10月		グループ演習① 企業分析・発表	4		
11月		グループ演習② 企業分析・発表	4		
12月		期末試験・テスト返却	2		期末試験
1月		1年間の復習	2		
2月		学年末試験・テスト返却	2	学年末試験	

令和5年度 授業計画

教科科目：商業簿記

30時間

教科担当講師：西田 佳代

対象学年：専門調理技術科2年

教科書：「売上・利益を伸ばす！小さな店の数字に強くなる本」 鬼頭宏昌/かんき出版

学習目標：簿記の役割を理解し、簿記の仕組みを学び、実践に活かす。

評価の観点：授業（講義及び実習への取り組み）

「知識・技能」「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」

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・授業態度等により総合的に評価する。

年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考	
4月	複式簿記の仕組み	簿記の基本・複式簿記の利点	4		
5月		複式簿記のルール	2		
6月		個人商店における簿記の実践 ・財務諸表の役割・作成	4		
7月		期末試験・テスト返却	2		期末試験
9月	財務諸表 財務分析	簿記の実践	4		
10月		・財務分析	4		
11月		・実務における数字の活用 ・売上アップの原理原則	4		
12月		期末試験・テスト返却	2		期末試験
1月		1年間の復習	2		
2月	学年末試験・テスト返却	2	学年末試験		