

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：公衆衛生学

時間数：90時間

教科担当講師：本庄 知 [実務経験のある教員]

対象クラス：調理師科

教科書：新 調理師教育全書（必修編） 食生活と健康

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（講義への取り組み等）

＜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	第1章 調理師と健康 健康の考え方 食と健康の関係 調理師の役割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康とは何か</li> <li>・目指すべき健康</li> <li>・食生活が健康に果たす役割</li> <li>・健康な食生活習慣づくり</li> <li>・調理師の成り立ち</li> <li>・調理師法</li> <li>・食生活における調理師の役割</li> </ul>	34	期末試験
6月 7月	第2章 食生活と疾病	<ul style="list-style-type: none"> <li>・疾病の動向とその予防</li> <li>・生活習慣病</li> </ul>		
9月 10月	第3章 健康づくり	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康づくり対策</li> <li>・健康増進法</li> <li>・心の健康づくり</li> </ul>	36	期末試験
11月 12月	第4章 調理師と食育 第5章 労働と健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育とは</li> <li>・食育基本法</li> <li>・労働と健康</li> <li>・調理師の職場環境</li> </ul>		
1月 2月	第6章 環境と健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活環境</li> <li>・環境条件</li> <li>・環境汚染とその対策</li> </ul>		

## 令和5年度 授業計画

教科科目名： 栄養学 時間数：60 時間

教科担当講師： 平井 美樹夫 [実務経験のある教員]

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

## 令和5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： 食品衛生は、全ての飲食物を介して起こる健康障害を防止し、人の生命と健康を守り、豊かで健康的な生活をするために必要な学問領域である。食品を取扱う調理師においても食品の安全性を確保することは最も重要な課題であり、これらの安全性を確実に遂行するにあたり、多くの専門分野の基礎知識の上に、最新の衛生技術や知識、情報を得ることが必要である。  
そこで本講義では食品衛生法の意義に始まり、食品衛生上最も重要な問題である食中毒の知識を習得し、さらに最新の衛生研究の資料から、これらを総括的に理解した上で、調理師として衛生対策に必要な知識を理解させる。

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：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 食の安全確保のしくみ 第4節 食品衛生とは 第5節 食品衛生と調理師の責務	40	期末試験
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・容器包装の衛生	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		
9月		第3節 細菌性食中毒 第4節 ウィルス性食中毒	48	期末試験
10月		第5節 自然毒食中毒		
11月		第6節 化学性食中毒		
12月		第7節 寄生虫による食中毒 第8節 経口感染症		
1月	第6章 食品安全対策	第9節 食物アレルギー	32	学年末試験
2月		第10節 その他の健康危害		
		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			

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：食品衛生学実習

時間数：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：新調理師養成教育全書 必修編 第3巻 食品の安全と衛生

学習目標：調理師は科学的根拠に基づいた衛生管理を実践していかなければならないことが求められている。食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。

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・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	授業内容、注意事項等説明		
	残留塩素測定	残留塩素測定方法、飲用水の殺菌目的		
5月	糖度測定	糖度計測定方法、糖含有量の算出		
	pH測定	食品のpH測定、食品の保蔵とpHの関係		
6月	手指の洗浄効果	手洗いチェッカーによる手洗い確認 衛生手洗いの習得		
7月	試験対策 期末試験 答案返却	レポート返却	12	
9月	食品検査	食品の細菌検査		
10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		
11月	拭き取り検査	調理器具・設備の拭き取り検査		
12月	試験対策 期末試験 答案返却	レポート返却	11	
1月	食品表示演習	食品表示法、食品表示演習		
2月	試験対策 期末試験 答案返却	レポート返却	7	

## 令和5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	第1章	第1節 調理とは		
		第2節 おいしさの構成		
5月	第2章	第1節 非加熱調理操作		
		第2節 加熱調理操作		
6月	第3章	第1節 植物性食品		
7月				
9月	第3章	第2節 動物性食品		
10月		第3節 その他の食品		
11月	第4章	第1節 調理施設・設備とは		
12月				
1月	第4章	第3節 食器・容器		
2月		第4節 調理と熱源		

## 令和5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 その他の国の料理と食文化	中国料理の変遷 中国料理の特徴	10	学年末試験

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：特別実習（日本料理）

6時間

教科担当講師：深澤 靖幸（外部特別講師） [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：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
10月		乾物料理 酢の物料理3品 揚げ物料理 野菜料理 3品	3	
1月		正月料理	3	

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：調理実習（日本料理）

時間数： 72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 胡瓜の薄切り	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	目板鰯薄造り 蓮蒸し	3	
11月	13. 応用料理 揚げ物	天ぷら	3	調理室清掃
	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
12月	17. 応用料理 鯛料理	鯛薄造り 鯛あら炊き 鯛茶漬け	3	
	18. 試験練習	鱈三枚おろし	3	調理室清掃
	19. 期末試験	技術試験：鱈三枚おろし	3	期末試験
1月	20. 作品展取組	応用実習 作品展取組	3	
	21. 作品展取組	応用実習 作品展取組	3	
	22. 作品展取組	応用実習 作品展取組	3	
2月	23. 作品展取組	応用実習 作品展取組	3	調理室清掃
	24. 期末試験	技術試験：だし巻き卵 筑前煮	3	学年末試験



## 令和5年度 授業計画

教科科目名：調理実習（西洋料理）

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：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 2. 調理基本 3. 材料の切り方	西洋料理について 写真撮り 器具の扱い方、洋包丁の使い方、研ぎ方 野菜の処理の仕方、切り方		調理室清掃
5月	4. 基本技術 5. レシピ参照	野菜の切り方 大根でシャット剥き、玉葱の剥き方、炒め方		調理室清掃
6月	6. 基本技術 7. 技術チェック	基本ソース 調理実習技術チェック		
7月	8. 期末技術テスト	技術試験	27	期末試験
9月	9. 応用実習	肉、魚の下処理		
	10. 応用実習	ソース作り		
10月	11. 基本実習	スープ作り		調理室清掃
	12. 応用実習	フライパン操作 オムレツ		
11月	13. 応用実習	ソース、スープ		調理室清掃
	14. 応用実習	ハンバーグステーキ		
	15. 応用実習	グラタン		
	16. 応用実習	ニョッキ、ピッツァ		
12月	17. 試験練習 18. 定期試験	試験練習 技術試験	30	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	18	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）

75 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

- 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）、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	出汁の取り方 油煮法 水煮法 油煮法 油煮法	・中国料理について、 ・庖丁の研ぎ方 ・切り方、鍋の使い方	30	
5月		・毛湯、清湯、白湯 ・青椒肉絲/肉絲蛋皮卷		
6月		・鶏丁/炒飯/蛋皮 ・腰果鶏丁（安保鶏丁）、蛋皮		
7月		・回鍋肉 ・肉絲蛋皮卷、青椒肉絲		
7月		・ピーマンの千切り（絲） ・薄焼き卵（蛋皮） 大根（丁）		
9月	水煮法	・干焼蝦仁	30	
10月	水煮法	・麻婆豆腐、炒飯		
	油煮法	・咕嚕肉（酢豚）		
	油煮法	・酥炸蝦仁		
	点心技法	・焼売		
	点心技法	・鍋貼餃子		
	点心技法	・芙蓉蟹/春卷		
11月		・蛋皮卷、炒飯	30	
12月		・ピーマンの千切り（絲） ・薄焼き卵（蛋皮） 大根（丁）炒飯		
1月	点心技法	・什景炒麵	15	
	水煮法	・麻婆豆腐/炒飯		
	油煮法	・作品展の制作指導/上海炒麵		
	点心技法	・担々麵/雲白肉片		
2月		・ピーマンの千切り（絲） ・大根（丁） ・蛋皮卷・炒飯	15	期末試験

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：調理実習（製菓）

6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
10月	和菓子	みたらし団子・豊穰もち	3	
1月	和菓子	スイートポテト・いも羊羹	3	

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：調理実習（製菓）

6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	3	
10月	洋菓子	じゃがいもときのこのキッシュ	3	

## 令和5年度 授業計画

教科科目名：総合調理実習 I

時間数：30時間

教科担当講師：岡 正人

[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

学習目標：HACCPシステム導入での食品衛生管理の重要性  
 大量調理に於いて(TT)管理、温度(T)と時間(T)管理でのマニュアル化の進め方  
 調理機器の使い方と清掃、手入れの必要性  
 調理システムの種類と特徴を理解し職場での実践に役立てる。

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	調理施設 設備衛生	交差汚染 清濁分離 作業動線について衛生面の学習	1	調理実習 浸透圧 ビタミン残存率
5月	近年の食品衛生法の動向	HACCP方式の食品衛生法 大量調理施設衛生管理マニュアル	3	食品の温度気圧 クックサーブ 温泉卵
6月	調理システムの基本工程	調理法と保存法4種の説明 ガス式と電気式調理機器の比較 熱伝導率について	3	肉じゃが 真空調理 鶏の照り焼き
7月	新調理法	調理機器の使い方、清掃と手入れ スチームコンベクションオーブンや 真空包装機など	3	マッシュポテト  期末試験
9月	集団調理実習 大量調理	集団調理の進め方 計画plan実施do 評価・改善 check・action 大量調理の特徴、主調理の説明	3	調理実習 クックサーブ フレット-スト 鮭の塩焼き
10月	学校給食	学校給食法について 献立作成と調理内容	3	真空調理 高野豆腐
11月	病院給食	一般食、特別食	3	りんごコンポート
12月	介護食	介護食の種類と区分	3	牛すき焼き煮 南瓜の煮物 期末試験
1月	調理師として必要な知識	鮭の母川回帰について 赤身魚と白身魚の違い 調理と料理の違い	3	真空調理 鴨胸肉ロースト
2月	重要な点の復習	フライチキンと唐揚げの違い その他	2	  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Ⅰ 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： 調理師科

教科書：

学習目標： 飲食業における接客の重要性を認識し、接客サービスの基本を知る

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	接客とは	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客に必要な3つの要素</li> <li>・接客に必要な心構え</li> <li>・マナーの重要性とその効果</li> </ul>	2	
5月	印象管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・印象の大切さ</li> <li>・表情・声の表情・おじぎ等</li> <li>・身だしなみ</li> <li>・コミュニケーションの大切さ</li> </ul>	3	
6月	接客の基本動作	<ul style="list-style-type: none"> <li>・姿勢 指し示し 物の扱い 等</li> </ul>	2	
7月		<ul style="list-style-type: none"> <li>・実技試験 基本動作</li> </ul>	3	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・期末テスト&amp;返却</li> </ul>	2	計 12
9月	言葉遣い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しい敬語</li> <li>・クッション言葉 等</li> </ul>	2	
10月	電話応対	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電話応対の基本</li> <li>・予約電話の取り方</li> </ul>	3	
11月	手紙・メールのマナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お礼状の書き方</li> <li>・ビジネスメールの書き方</li> </ul>	3	
12月		<ul style="list-style-type: none"> <li>・実技試験 電話応対</li> </ul>	3	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・期末テスト&amp;返却</li> </ul>	2	計 13
1月	クレーム対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クレーム対応とは</li> <li>・クレームの種類</li> <li>・クレーム対応の基本</li> </ul>	3	
2月		<ul style="list-style-type: none"> <li>・期末テスト&amp;返却</li> </ul>	2	計 5
				合計 30

## 令和5年度 授業計画

教科科目名： 食品と栄養の特性 食品学                      時間数：            90時間

教科担当講師： 塚原 順子

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

学習目標： 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や含まれる成分について知識を深める。  
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（講義への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜知識・理解＞

評価の方法：定期試験、授業の記録（プリント）、課題（チャレンジシート）、出席状況、授業態度などにより評価する。

### 年間指導計画

月	項目	学習内容	時間	備考
4月	第4章 食品の特徴と性質	第1節 植物性食品とその加工品 穀類 いも類及びでんぷん類 砂糖類及び甘味類	41	期末試験
5月		豆類 種実類 野菜類 果実類		
6月		きのこ類 藻類		
7月		第2節 動物性食品とその加工品 魚介類		
9月	第4章 食品の特徴と性質	第2節 動物性食品とその加工品 食肉類 卵類 乳類	32	期末試験
10月		第3節 その他の食品 油脂類 菓子類		
11月		嗜好飲料類 調味料および香辛料類		
12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		
1月	第5章 食品の加工と貯蔵	第1節 食品の加工 第2節 食品の貯蔵	17	学年末試験
2月	第6章 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		
	食品学のまとめ	復習・総まとめ		

## 令和5年度 授業計画

教科科目名:食育 I . II

30 時間

教科担当講師： 渡邊 恵美子

対象学年：調理師科・専門調理技術科2年

教科書：食育インストラクター（選択編）全国調理師養成施設協会

学習目標：食育インストラクターの資格取得

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	食育環境と食育	・食育とは ・食育とは食育インストラクターの活動と役割 ・現代社会の食生活について	17	期末試験
5月	食育基本法 五味五感	・BMIの出し方 ・食育推進基本計画と数値目標 ・食育の三本柱 ・五味のしくみ、味覚障害について		
6月	選食力 食の安全	・味の相互作用 ・旬の食材 ・食品の保存方法 ・食品添加物 ・食品表示 ・BSE問題		
7月	食事バランスガイド	・朝食摂取や規則正しい食生活 ・栄養バランスの良い食事の重要性 ・食事バランスガイドを使って献立作成		
9月	食事マナー	・食事の礼儀作法 ・世界の食事マナー		
10月	食事と心の関係 食事の演出	・「こ食」について ・カラーコーディネート ・食糧自給率		
11月	日本と世界の 食糧事情	・発展途上国の状況 ・エコへの取り組み ・世界で注目されている日本型食生活について		
12月		・行事食 地産地消	10	期末試験
1月 2月	食育インストラクター 資格試験	・試験対策 ・試験 ・一年間のまとめ	3	学年末試験



## 令和5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 30時間

教科担当講師： 萩原 智子

対象学年：調理師科/専門調理技術科1年

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：飲食業界の現状を学ぶ

：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（講義への取り組み）

＜意欲・関心・態度＞＜思考・判断・表現＞＜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節	・ 外食産業について	12	期末試験		
5月	「サザンカ」→ 世界に進出→	①内食から外食へ ②外食産業の市場規模と動向 ③変化する社会のニーズと 調理師の役割				
6月		・ フードビジネスのトレンド ①安心安全 ②健康志向 ③グローバル戦略				
7月	吉田パン→	④M&A ⑤2極化 ⑥脱マニュアル ⑦ターゲットの細分化 ⑧分煙化 ⑨アレルギー対応 ⑩食物禁忌				
9月	第2節	・ 開業の心構え			12	期末試験
10月	スターバックスと 笹餅みさおさん→	・ 飲食店の基本戦略 ①経営理念				
11月	三方よし→	②経営方針と事業計画 ③経営戦略とマーケティング				
12月		・ 開業に向けての流れ ①資金計画、資金調達				
1月		②事業計画書の作成 ③各種届け出	6	学年末試験		
2月		・ 失敗から学ぶ飲食店経営 ・ 調理師免許証の申請				