

令和8年度 授業計画

教科科目名：調理実習（日本料理）

時間数： 69時間

教科担当講師：古矢 幸明 清水勝基

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1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：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	日本料理について 包丁の研ぎ方	3	
	2. 基礎を学ぶ	基本的な切り方	3	
	3. 基礎を学ぶ	大根の桂むき 蛇腹きゅうり 箸の使い方	3	調理室清掃
5月	4. 基礎を学ぶ	出汁の取り方 豚汁 ご飯の炊き方	3	
	5. 調理の基本	鰯の三枚おろし 鰯フライ 味噌汁	3	調理室清掃
6月	6. 調理の基本	鰯の三枚 鰯たたき 親子丼	3	
	7. 調理の基本	だし巻き卵 火薬ご飯	3	調理室清掃
7月	8. 技術チェック	桂むき けんに切る 蛇腹胡瓜 箸の使い方	3	
	9. 期末技術試験	桂むき けんに切る 蛇腹胡瓜 箸の使い方	3	期末試験
9月	10. 応用料理 魚串打ち、蒸し物	鮎塩焼き 玉子豆腐	3	
	11. 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	12. 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	
	13. 応用料理 お造り、蒸し物	目板鰯薄造り 蓮蒸し	3	
	14. 応用料理 揚げ物	天ぷら	3	調理室清掃
11月	15. 応用料理 巻き寿司	太巻き寿司 いなり寿司 かき玉汁	3	
	16. 応用料理 酢の物	柿なます	3	
	17. 応用料理 鯛料理	鯛薄造り 鯛あら炊き 鯛茶漬	3	
12月	18. 技術チェック	鰯三枚おろし だし巻き卵	3	調理室清掃
	19. 期末試験	鰯三枚おろし だし巻き卵	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	
2月	22. 作品展取組	応用実習 作品展取組	3	調理室清掃
	23. 期末試験	技術試験：だし巻き卵 筑前煮	3	学年末試験

令和8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：嶋津知也 森浩昭 宮下高信 [実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科1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
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	・西洋料理について、包丁の砥ぎ方（牛刀、ペティ） ・野菜の基本的な切り方 ジュリエンヌ、シャトー アシエ、シズレ、キャベツの千切り 他	30	期末試験
5月		・フライパン操作の基本(オムレツ) ・ミックスサンドイッチ		
6月		・スパゲティ（ペペロンチーノ他） ・グラタン・ド・ボム・ア・ラ・ドーフィノワ		
7月		・鶏4つ取り チキンソテー（レモンバター風味） ・ブイヨン・ド・ブフ/ブイヨン・ド・ヴォライユ ・ボムシャトー/人参ジュリエンヌ玉ねぎシズレ オムレツ		
9月		・ハンバーグステーキ/マッシュポテト/ポテトクリームスープ ・ボム・シャトー/人参ジュリエンヌ/玉ねぎシズレ/オムレツ	33	期末試験
10月		・チキングラタン・ボムシャトー ・バターライス→チキンピラフ/コンソメスープ		
11月		・フィレ・ド・ドラド・ソテ、ソース・オ・ヴァン・ルージュ ・Côte de porc charcutière ・スパゲティ・アッラ・ボロネーゼ		
12月		・チキングラタン/ボムシャトー ・チキングラタン		
1月		・ブーレ・ソテ・オ・シャンピニオン ・ペンネ・アラビアータ/ソーモン・ア・ラ・ムニエール	12	期末試験
2月		・ジャガイモ・シャトー/人参ジュリエンヌ ・オムレツ		

令和8年度 授業計画

教科科目名：調理実習（中国料理）

72 時間

教科担当講師：佐野 保文

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1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）、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	期末試験
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		
	油煮法	・回鍋肉	30	期末試験
	油煮法	・肉絲蛋皮卷、炒飯		
7月		・ピーマンの千切り（絲）・薄焼き卵（蛋皮） 大根（丁）葱花		
9月	水煮法	・干焼蝦仁・酥炸蝦仁	24	期末試験
10月	水煮法	・麻婆豆腐・炒飯		
	油煮法	・焼売・酸辣湯		
	油煮法	・鍋貼餃子・水餃子		
	点心技法	・芙蓉蟹・炒飯		
	点心技法	・担々麵・雲白肉片		
	点心技法	・什景炒麵・蛋花湯		
11月	点心技法	・油淋鶏塊・炒飯		
	油煮法	・咕嚕肉・芝麻球	24	期末試験
12月		・薄焼き卵（蛋皮）・炒飯		
1月	点心技法	・春卷・北京焦肉	18	期末試験
	油煮法	・上海炒麵・芒果布丁(作品展の制作指導)		
2月		・ピーマンの千切り（絲）・大根（丁） ・蛋皮卷・炒飯		

令和8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 令二（和菓子）

[実務経験のある教員]

対象学年： 専門調理技術科1年

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	季節の和菓子	6	
1月	和菓子	季節の和菓子	6	

令和8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：専門調理技術科1年

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
5月	洋菓子	季節の洋菓子	6	
10月	洋菓子	季節の洋菓子	6	

令和 8 年度 授 業 計 画

教 科 科 目 名：公衆衛生学

時間数： 90時間（3単位）

教科担当講師：平川 望美 [実務経験のある教員]

対 象 学 年：専門調理技術科1年

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：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 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	36	期末試験 試験返却
5 月	食生活と疾病	疾病の動向とその予防 生活習慣病とその予防		
6 月	健康づくり	健康づくり対策 わが国における健康づくり対策 健康に関する食品情報		
7 月	心の健康づくり	心の健康づくり 心身相関とストレス ストレスへの対処方法など		
9 月	調理師と食育	食育とは 食育における調理師の役割	34	期末試験 試験返却
10 月	労働と健康	作業環境と作業条件と健康 調理師の職場環境		
11 月	環境と健康	生活環境 生活環境の衛生、現代の生活環境		
12 月	環境と健康	環境条件 大気、水質、住居、廃棄物など		
1 月	環境汚染対策 大気、水質	広がる環境汚染 大気、水質の環境問題	20	期末試験 試験返却
2 月	環境汚染対策 騒音、振動	騒音、振動の環境問題		

令和 8 年度 授 業 計 画

教科科目名： 栄養学 時間数：60 時間（2 単位）

教科担当講師： 平井 美樹夫 [実務経験のある教員]

対 象 学 年： 専門調理技術科1年

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 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	9	学年末試験
1 月	献立作成の実際	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	9	学年末試験
2 月		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		

令和8年度 授業計画

教育内容：食品と栄養の特性

時間数：90時間（3単位）

科 目：食品学

教科担当講師：佐藤 昇子

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1年

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・旬・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 食品の特徴と性質 1, 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 豆類 種実類 野菜類 きのこ類		
5月				
6月				
7月				
			36	期末試験
9月	2, 動物性食品と その加工品 第6章 食品の生産と流通 3, その他の食品	魚介類 食肉類 卵類・乳類 油脂類 菓子類 嗜好飲料類		
10月				
11月				
12月				
	4, 調味料および 香辛料類	調味料 香辛料	35	期末試験
1月	5, 調理加工食品類 6, ゲル状食品 7, 特別用途食品 保健機能食品 第5章 食品の加工と貯蔵	冷凍食品、インスタント食品 レトルト食品 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチン		
2月				
			19	学年末試験

令和8年度 授業計画

教育内容：食品の安全と衛生

時間数：120時間（4単位）

科 目：食品衛生学

教科担当講師：小林 裕

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1年

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：授業態度、課題提出物、定期試験、出席状況等により評価する。

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		
7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	47	期末試験
9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 第4節 ウィルス性食中毒 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 第8節 経口感染症 第9節 食物アレルギー 第10節 その他の健康危害		
10月 11月				
12月	第6章 食品衛生対策	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	50	期末試験
1月		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		
2月			23	期末試験

令和8年度 授業計画

教科科目名：食品衛生学実習

時間数：30時間（1単位）

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1年

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	手指の洗浄効果 残留塩素測定 糖度測定 食品のpH測定	実習内容説明、諸注意	12	期末試験
5月		手洗いチェッカーによる手洗い確認 衛生的な手洗い方法の習得		
6月		水道水の残留塩素測定、飲用水の殺菌目的		
7月		飲料の糖度測定、糖含有量の算出 食品のpH測定、pHと保蔵の関係		
9月	微生物検査	食品の細菌検査	11	期末試験
10月	微生物検査	施設・設備の拭き取り検査		
11月	食器洗浄後の汚れ 状態の検査	でんぷん性残留物の検査 脂肪性残留物の検査		
12月				
1月	食品表示演習	外食産業におけるアレルギー対応 食品表示演習	7	期末試験
2月				

令和 8 年度 授 業 計 画

教科科目名：調理理論 時間数：120時間（8単位）

教科担当講師：仙洞田 満 [実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1年

教科書：調理理論と食文化概論

学習目標：料理の科学的根拠・調理技術の原理の習得

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	第 1 章調理とおいしさ	・調理とは・おいしさの要因 ・①計量～⑧冷却 ・⑨冷凍～加熱調理操作 ・①湿式加熱～④誘導加熱 ・穀類・芋及びでんぷん類・砂糖 ・豆類・種実類・野菜類・キノコ類 ・藻類 ・自然環境と食について	50	期末試験
5 月	第 2 章調理の基本操作 第 1 節非加熱調理操作			
6 月	第 2 章調理の基本操作 第 2 節加熱調理操作			
7 月	第 3 章食品の調理科学 第 1 節食品の調理科学 ①穀類～⑨藻類			
9 月	第 3 章食品の調理科学 第 2 節動物性食品	①魚介類～②食肉類	40	期末試験
10 月	第 2 節動物性食品	③卵類～④乳類		
11 月	第 3 章食品の調理科学 第 3 節その他の食品	①油脂類～③ゲル状食品		
12 月				
1 月	第 4 章調理設備・器具と熱源	①非加熱調理操作～③その他	30	学年末試験
2 月	第 1 節調理施設・設備			
	第 2 節調理器具	①材質別の食器・容器の特徴 ②料理別の食器の種類と特徴		
	第 3 節食器・容器	①熱源の種類と特徴～熱効率		
	第 4 節調理と熱源			

令和8年度 授業計画

教育内容：調理理論と食文化概論

60時間（2単位）

科 目：食文化概論

教科担当講師： 森 浩昭

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1年

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8年度 授業計画

教科科目名：総合調理実習Ⅰ

時間数：30時間（1単位）

教科担当講師：岡 正人

[実務経験のある教員]

対象学年：専門調理技術科1年

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
			1	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 フレンチトースト 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
			1	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	
			1	学年末試験

令和8年度 授業計画

教 育 内 容： 総合調理実習 時間数：30時間（1単位）
 科 目： 接客サービスⅠ
 教科担当講師： 木村 真由美 [実務経験のある教員]

対 象 学 年： 専門技術科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： 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 実技テスト	・コミュニケーションゲーム ・マナーに必要な三大要素 ・求められるサービス ・接客サービスの基本 ・印象の大切さ ・あいさつ ・おじぎ ・名刺交換 ・ものの渡し方 おじぎ	11	期末試験
9月 10月 11月 12月	言葉づかい 電話応対 お礼状の書き方	・敬語の使い方 ・電話対応の基本 ・校外実習のマナーポイント ・手紙の書き方 ・お礼状の下書き ・お礼状の清書	10	期末試験
1月 2月	接客実務 食卓の演出 実技試験	・料理別サービス方法 ・カラーコーディネート ・テーブルコーディネート ・お客様の出迎え、椅子補助など	9	学年末試験

令和 8 年度 授 業 計 画

教 科 科 目 名：フードビジネス

時間数：30 時間（1 単位）

教科担当講師：山本満夫

[実務経験のある教員]

対 象 学 年：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： 料理とお店の経営は全くの別物です。
うまい料理を提供してもお客様がくるとは限りません。
開業・開業後の健全な経営を維持するための基本を学びます。

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><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	飲食店開業計画 1	調理師とフードビジネス 外食産業について フードビジネスのトレンド	11	期末試験
5 月				
6 月				
7 月				
9 月	飲食店開業計画 2	飲食店の開業 開業の心構え 飲食店の基本戦略 開業に向けての流れ 開業後の日常運営のポイント	10	期末試験
10 月				
11 月				
12 月				
1 月	飲食店開業計画 3	開業後 開業後の注意点	9	学年末試験
2 月				

令和8年度 授業計画

教科科目名:食育 I

時間数: 30 時間 (1 単位)

教科担当講師: 渡邊 恵美子

対象学年: 専門調理技術科1年

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	18	期末試験
5 月	安全なものを	食育に必要性		
6 月	おいしく食べよう	紙芝居「いのちをいただく」		
7 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 朝食を食べよう		
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	8	期末試験
10 月	食糧環境問題	環境問題を考える		
11 月		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		食育教室	4	学年末試験
2 月				