

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：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	日本料理について 包丁の研ぎ方		
	2. 基礎を学ぶ	基本的な切り方		
	3. 基礎を学ぶ	大根の桂むき 蛇腹きゅうり 箸の使い方		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		
	5. 調理の基本	鰯の三枚おろし 鰯フライ 味噌汁		調理室清掃
6月	6. 調理の基本	鰯の三枚 鰯たたき 親子丼		
	7. 調理の基本	だし巻き卵 火薬ご飯		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		
	9. 期末技術試験	桂むき けんに切る 蛇腹胡瓜 箸の使い方	27	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		
	11. 応用料理 煮物、卵料理	炊き合わせ だし巻き卵		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		
	13. 応用料理 お造り、蒸し物	目板鰯薄造り 蓮蒸し		
	14. 応用料理 揚げ物	天ぶら		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		
	16. 応用料理 酢の物	柿なます		
	17. 応用料理 鯛料理	鯛薄造り 鯛あら炊き 鯛茶漬け		
12月	18. 技術チェック	鰯三枚おろし だし巻き卵		調理室清掃
	19. 期末試験	鰯三枚おろし だし巻き卵	30	期末試験
1月	20. 作品展取組	応用実習 作品展取組		
	21. 作品展取組	応用実習 作品展取組		
2月	22. 作品展取組	応用実習 作品展取組		調理室清掃
	23. 期末試験	技術試験：だし巻き卵 筑前煮	12	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 特別西洋料理）

75時間

教科担当講師： 深澤 松雄 吉川照男 [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）、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 アシェ、シズレ、キャベツの千切り 他	30	
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	調理基本	・スパゲティー（ペペロンチーノ他） ・グラタン・ド・ボム・ア・ラ・ドーフィノワ ・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		
7月		・オムレツ		期末試験
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 ・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 ・フィレ・ド・ドラド・ソテ、ソース・オ・ヴァン・ルージュ ・Côte de porc charcutière ・スパゲティー・アッラ・ボロネーゼ ・チキングラタン/ボムシャトー ・チキングラタン	33	
10月				
11月				期末試験
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 ・ジャガイモ・シャトー/人参ジュリエンヌ ・オムレツ	12	
2月				期末試験

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：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

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	30	期末試験
5月		・切り方、 鍋の使い方		
6月		・毛湯、清湯、白湯 ・青椒肉絲/肉絲蛋皮卷		
7月		・鶏丁/炒飯/蛋皮 ・腰果鶏丁（安保鶏丁）、 蛋皮 ・回鍋肉 ・肉絲蛋皮卷、炒飯 ・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 水煮法 油煮法 油煮法 点心技法 点心技法 点心技法 点心技法 油煮法	・干焼蝦仁・酥炸蝦仁	24	期末試験
10月		・麻婆豆腐・炒飯		
11月		・焼売・酸辣湯 ・鍋貼餃子・水餃子 ・芙蓉蟹・炒飯		
12月		・担々麵・雲白肉片 ・什景炒麵・蛋花湯 ・油淋鶏塊・炒飯 ・咕咾肉・芝麻球 ・薄焼き卵（ 蛋皮）・炒飯		
1月	点心技法 油煮法	・春巻・紅焼丸子	18	期末試験
2月		・上海炒麵・芒果布 丁(作品展の制作指導) ・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 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	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：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
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：本庄 知 [実務経験のある教員]

対 象 学 年：調理師科 1 年

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	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	・健康とは何か ・目指すべき健康 ・食生活が健康に果たす役割 ・健康な食生活習慣づくり ・調理師の成り立ち ・調理師法 ・食生活における調理師の役割	32	期末試験 試験返却
5 月				
6 月				
7 月	第 2 章 食生活と疾病	・疾病の動向とその予防 ・生活習慣病	1	
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 ・食育とは ・食育基本法 ・労働と健康 ・調理師の職場環境 ・生活環境	34	期末試験 試験返却
10 月				
11 月	第 4 章 調理師と食育			
12 月	第 5 章 労働と健康			
	第 6 章 環境と健康		1	
1 月		・環境条件 ・環境汚染とその対策 ・地球環境を考える	18	期末試験 試験返却
2 月				

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： 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	27	期末試験 試験返却
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	1 1	
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	20	期末試験 試験返却
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		
1 月	第3章 エネルギー代謝と 食事摂取基準	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	1 1	学年末試験 試験返却
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	7	
		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	1 1	
		献立作成の実際 日常食の献立作成と考察		

令和 8 年度 授 業 計 画

教科科目名： 食品学 時間数： 90 時間（3 単位）

教科担当講師： 秋山 知子 [実務経験のある教員]

対象学年： 調理師科

教科書： 食品の栄養と特性（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	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	39 1 1	期末試験 試験返却
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	30 1 1	期末試験 試験返却
10 月		第 3 節 その他の食品 油脂類 菓子類 嗜好飲料類 調味料及び香辛料類 調理加工食品類 ゲル状食品 特別用途食品、保健機能食品		
11 月				
12 月				
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	15 1 1	期末試験 試験返却
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		
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	38 1 1	期末試験 試験返却
9月		第3節 細菌性食中毒 第4節 ウィルス性食中毒		
10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 第8節 経口感染症	46 1 1	期末試験 試験返却
11月				
12月				
1月	第6章 食品安全対策	第9節 食物アレルギー 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	30 1 1	学年末試験 試験返却
2月				

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：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	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		
12月		脂肪性残留物の検査		
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（4単位）
 教科担当講師：豊城 建二 [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
 学習目標：調理の科学的原理を学ぶことで調理技術を高める
 自身の行う調理において起きている物理的・科学的变化を知る
 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	調理理論を学ぶ意義 第 1 章 調理とおいしさ	調理をする上で理論が必要な訳 安全・栄養とおいしさ より良い調理方法・調理の意味と理由	10	
5 月	第 2 章調理の基本操作 第 1 節非加熱調理操作 第 2 節加熱調理操作	加熱しない調理 加熱の意味と技術 科学的变化と物理的变化	14	
6 月	第 1～2 章を振り返って 第 3 章食品の調理科学 予習的に	第 1～2 章の大事なポイント 試験に出るとしたらどこか？ 理解度が薄いので 2 回やるつもりで	12	
7 月	期末試験に向けて	期末試験に向けての振り返りと模擬試験 答案の振り返り 夏休みの過ごし方(調理師を目指す)	11 1 1	
			計 49	
9 月	第 3 章食品の調理科学 植物性食品 動物性食品 その他の食品	食品の理解と扱い方 前章からの続き 保管・管理のしかた それぞれの科学的・物理的变化	58 1 1 計 60	期末試験 試験返却
1 0 月	第 3 章のまとめと振り返り 第 4 章の予習	材料としての食品から調理・料理まで 調理の応用の理論づけと使用器具		
1 1 月	第 4 章調理設備・器具と熱源	器具の扱い方や注意点 器具の特性と適合 その効果		
1 2 月	第 4 章を振り返って	期末試験に向けての小テスト 答案の確認		
1 月	昨年の振り返り	勉強で役に立ちそうな事・分からない事 これからのためにもう一度見直すこと	7 2 1 1 計 11	学年末試験 試験返却
2 月	試験に向けて最後のまとめ	試験に備える・気持ち・知識 今までの試験の振り返りと反省		
	最後のまとめ	これから調理師に向けてやるべきこと		

令和8年度 授業計画

教育内容：調理理論と食文化概論

時間数：60時間（2単位）

科目：食文化概論

教科担当講師：仙洞田 満

[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	第5章 食と文化	第1節 食文化の成り立ち ・食文化の成り立ち 第2節 多様な食文化 ・宗教と食物禁忌		
5月				
6月				
7月			27	期末試験
9月	第6章 日本の食文化	第1節 日本の食文化史 第2節 日本料理の食文化		
10月				
11月				
12月			27	期末試験
1月	第7章 世界の料理と食文化	第3節 行事食と郷土料理 ・全国各地の郷土料理 第4節 現代の食生活と未来の食文化		
2月			6	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：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

教科科目名： 接客サービスⅠ 時間数： 30時間（1単位）

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

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	・接客に必要な3つの要素 ・接客に必要な心構え ・マナーの重要性とその効果	2	
5月	印象管理	・印象の大切さ ・表情・声の表情・おじぎ等 ・身だしなみ ・コミュニケーションの大切さ	3	
6月	接客の基本動作	・姿勢 指し示し 物の扱い 等	2	
7月		・実技試験 基本動作	3	
		・期末テスト&返却	2	計 12
9月	言葉遣い	・正しい敬語 ・クッション言葉 等	2	
10月	電話応対	・電話応対の基本 ・予約電話の取り方	3	
11月	手紙・メールのマナー	・お礼状の書き方 ・ビジネスメールの書き方	3	
12月		・実技試験 電話応対	3	
		・期末テスト&返却	2	計 13
1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	3	
2月		・期末テスト&返却	2	計 5
				合計 30

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：調理師科

教科書：総合調理実習

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	10 1 1	期末試験 試験返却
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 1 1	期末試験 試験返却
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	4 1 1	学年末試験 試験返却
2 月				

令和8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：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	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		
	6つのこ食	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				
1月 2月		食育教室	4	学年末試験