

国際調理製菓専門学校

カフェ学科

カリキュラム概要

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	公衆衛生学（食生活と健康）
(2)	対象学年	1 年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	新 調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」・プリント補足資料

(5)	年間規定時間数	90 時間
(6)	週あたり時間数予定	3 時間
(7)	到達目標	調理師として必要な「食生活と健康」に関する知識・教養の習得
(8)	評価方法	授業の受講態度及び小テスト／期末試験等の成績などにより、総合的に評価

		予 定		
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	
1	3	【第1章 調理師と健康】 第1章のねらい／ポイント 1 健康の考え方 ① 健康とは何か 健康の定義（WHO憲章）とその概念 ② わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 乳児死亡率 人口動態調査 ③ 目指すべき健康とは 健康寿命 健康を増進する環境づくり ヘルスプロモーション	【第1章】 1 健康の定義を理解し、わが国の現状と、理想とする健康の状態を学ぶことで、以下の章での指針とする。	
2	3	2 食と健康の関係 ① 食生活が健康に果たす役割 ライフステージ 生活習慣病 メタボリックシンドローム 摂食障害（拒食症／過食症） ② 健康的な食生活習慣づくり 食生活指針（10 の視点）	2 食生活と健康の関連を理解し、どのような食生活をすれば10の定義のような健康を得られるかを学ぶ。	
3	3	3 調理師の役割 ① 調理師の成り立ち 調理師の歴史 ② 調理師法の概要 目的／定義／免許 調理師試験 免許の申請／登録／変更等 名簿の訂正／消除 免許証の書換え／取り消し 就業届け出制度 設置努力義務 調理技術審査 調理師会	3 調理師の成り立ちを知り、調理師法の概要を知る。また、国民が食生活を送るうえでどのような役割を担っているかを考え、地域など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。	
4	3	③ 食生活における調理師の役割 健康を維持増進させる食事の提供 おいしさ と喜びを与える料理に製作 生活習慣病の予防 食の安全・安心の確保 食育 の実践 環境と調和した食資源の有効利用【小テスト：範囲 調理師と健康】		
5	3	【第2章 食生活と疾病】 第2章のねらい／ポイント 1 疾病の動向とその予防 ① 疾病の動向 ② 疾病の予防 予防活動の分類 予防活動の変化 死亡原因の変化	【第2章】 1 代表的な疾病とその概要を理解する。	
6	3	2 生活習慣病 ① 生活習慣病とは 三大生活習慣病（がん／心疾患／脳血管疾患） 生活習慣病の増加／リスク要因（危険因子）喫煙／飲酒 (1) がん がんの原因／メカニズム 食習慣と生活環境との関係 増加／減少のがん（男女別、肺・大腸・胃・乳がんなど）	2 食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。	
7	3	(2) 心疾患 虚血性心疾患、心筋梗塞、狭心症 (3) 脳血管疾患 脳内出血、脳梗塞、くも膜下出血		
8	3	(4) その他 高血圧 糖尿病のタイプ 2型糖尿病 合併症 インスリン 耐障害異常 LDL／HDLコレステロール 骨粗しょう症 痛風 ② 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 死亡原因の欧米型 食習慣の洋風化 ③ 生活習慣病の予防 基本的な生活習慣の見直し（改善） 健康を維持するための7つの生活習慣（フレスロー） がんを防ぐための新12カ条（がん研究振興財団） がん対策基本法		
9	3	【第3章 健康づくり】 第3章のねらい／ポイント 1 健康づくり対策 ① 疾病予防から健康増進へ 疾病予防の段階 第1次予防 健康の維持増進 発症予防 第2次予防 疾病の早期発見・早期治療 がん検診 第3次予防 健康の維持・回復訓練 リハビリテーション 健康増進－ リスクの低減 ゼロ次予防【小テスト：範囲 食生活と疾病・疾病予防の段階】	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのように行われているかを知り、その中での調理師の位置づけを理解する。また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。	
10	3	② 健康増進法 目的／責務の明確化／基本方針など 国民健康・栄養調査 保健指導・栄養指導の実施 特定給食施設での栄養管理 受動喫煙の防止 特別用途表示等		
11	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動（健康日本21） 新健康フロンティア戦略 健康日本21（第2次） 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防		
12	3	④ 健康教育 健康教育の目的／方法 健康づくりのための体系指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示／強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品		
13	3			
14	3			
15	3			
コマ数 小計	45 h			

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	栄養学
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	新調理師養成講座教育全書2 食品と栄養の特性

(5)	年間規定時間数	90H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	①栄養と健康との関連を理解し、おいしく安全な食事を提供できるための知識を習得する ②課題のプリントを整理することで理解する力、学んだことを基に工夫して献立作成ができる
(8)	評価方法	学期末試験 授業態度 小テスト 課題

予 定			
回数	コマ数	指導内容(上段)・学習活動(下段)	指導ポイント
1	3	栄養学とは何を学ぶ学科か オリエンテーション(一年間の目標、自己紹介)	栄養学を学ぶ目的を考えさせる。食と健康の密接な関係を理解させる
2	3	栄養と健康(種類、食品の成分と体の成分、食品の3つの機能) 配付プリントを行う。確認テスト①	五大栄養素、種類と機能と食品や身体構成成分として食化する仕組みを理解させる
3	3	自分に合った摂取エネルギー算出法 BMI・標準体重、基礎代謝量、1日の摂取エネルギーの計算	エネルギーの収支バランスの理解と自己の適正摂取量を計算し興味関心を持たせる
4	3	炭水化物炭(糖質の種類、特徴、働き、主食、甘味料) 配付プリントを行う。確認テスト②	エネルギー源としての役割を理解させ、主食の献立を工夫させる
5	3	炭水化物(食物繊維) 配付プリントを行う。献立作成。確認テスト③	食物繊維の役割を理解させ食物繊維の多い食品を組み合わせた献立を工夫させる
6	3	脂質(種類、特徴、働き、話題の油) 自己の食事の問題点と改善点を整理。確認テスト④	脂質の役割と調理の工夫でバランスの取れた食事を理解させる
7	3	脂質(食品中のコレステロールと摂取量) 配付プリントを行う。献立作成、発表⑤	過不足による体調の変化、生活習慣病の影響と調理の工夫を考えさせる
8	3	たんぱく質(種類、特徴、働き、体の構成成分) 配付プリントを行う。確認テスト⑥	必須アミノ酸の役割を理解させ、たんぱく質を主菜とした献立作成をさせる
9	3	たんぱく質の補足効果(食品の組み合わせ) 配付プリントを行う。確認テスト⑦	栄養価を高める効果や影響を理解させる
10	3	ビタミン(種類、特徴、働き) 配付プリントにビタミンと役割をまとめる。確認テスト⑧	水溶性と不溶性ビタミンの役割、ビタミン補給剤の有効性を理解させる
11	3	ビタミン(過不足と疾病の関連) 多く含む食品と調理の工夫を考え、献立作成。発表	生活習慣病との関連を理解させ、ビタミンの特徴を活かした献立を作成させる
12	3	ミネラル(種類、特徴、働き) 配付プリントにミネラルの役割をまとめる。確認テスト⑩	微量量であるが重要な役割がある「ト」を理解させる
13	3	ミネラル(過不足と疾病の関連) 多く含む食品と調理の工夫を考え、献立作成。発表	生活習慣病との関連を理解させ、ミネラルの特徴を活かした献立を作成させる
14	3	水分 機能性成分(3つの機能) 配付プリントを行う。確認テスト⑪	水分の出入りバランスと機能性成分の効果を理解させる
15	3	前期テスト対策 ①～⑪までの確認テスト復習	
		※上段:指導内容 ※下段:学習活動	
コマ数合計	45		

予 定			
回数	コマ数	指導内容(上段)・学習活動(下段)	指導ポイント
16	3	前期テスト返却、復習	前期の復習
17	3	食品の摂取について(生理的欲求 心理的欲求) 配付プリントを行う。確認テスト⑫	食欲の仕組みを理解させる
18	3	栄養素の消化(構造、働き、消化液の分泌) 配付プリントを行う。確認テスト⑬	消化器官の機能を理解させる
19	3	栄養素の消化(口腔内、胃内、小腸内、大腸での消化) 配付プリントを行う。確認テスト⑭	消化器官と消化の役割を理解させる
20	3	腸内細菌(腸内細菌の種類、働き) 配付プリントを行う。確認テスト⑮	腸内の環境と乳酸菌の効果
21	3	栄養素の吸収 配付プリントを行う。確認テスト⑯	栄養素の吸収、経路と体外に排出するまでの流れを理解させる
22	3	肝臓・腎臓の役割 配付プリントを行う。確認テスト⑰	消化吸収に重要な機能であることを理解させる
23	3	栄養素の代謝(糖質、脂質、たんぱく質の代謝) 配付プリントを行う。確認テスト⑱	糖質、脂質、たんぱく質の代謝の仕組みを理解させる
24	3	日本人の食事摂取基準・日本食品標準成分表 配付プリントを行う。確認テスト⑲	指標と活用について理解させる
25	3	食品分類法(3色食品群、4つの食品群、6つの基礎食品群)・栄養バランス食 配付プリントを行う。確認テスト⑳	それぞれの食品群で適量を理解し、質の良い食事を解決させる
26	3	ライフステージと栄養(妊産期・授乳期・乳児期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト㉑	母体の健康維持と胎児から授乳期の栄養について理解させる
27	3	ライフステージと栄養(学童期・思春期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト㉒	成長、発達に見合った栄養の取り方について理解させる
28	3	ライフステージと栄養(青年期・壮年期・中年期・高齢期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト㉓	生活習慣病との関係と調理の工夫を理解させる
29	3	食にまつわる問題・課題 食にかかわる問題を考えることから考え、発表	食事情に興味関心を高め、実践につなげる
30	3	後期テスト対策 ㉔～㉖までの確認テストの復習	理解度を評価
		※上段:指導内容 ※下段:学習活動	
コマ数合計	45		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	食品学
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	食品学（調理師養成教育全書⑤） 食品成分表 プリント 実物教材

(5)	年間規定時間数	60h
(6)	週あたり時間数予定	2h
(7)	到達目標	調理師免許取得
(8)	評価方法	学期末試験 授業態度 小テスト 課題

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	2	自己紹介 調理師の社会的使命と役割 食品学を学ぶ目的 第1章食品学概論 1. 食品学とは	スタートは大切 調理人はエンターティナーと仲間。食品健康、食事の機能、食物と食品の違いを理解する。
2	2	①小テスト（食品の機能特性） 2. 食品の種類と分類 市販食品の表示しらべ	食品の分類法について知る。食品に表示がある事を知り、読むようになる。
3	2	3. 食品の成分と性質 水分 炭水化物 脂質 たんぱく質	食品がどのような成分性質からできているか知る。各成分が揃っている体内での働きや体質を知る。
4	2	②小テスト（成分と性質-1） ビタミン ミネラル 嗜好成分	生活習慣病とかわり強い部分は理解出来る。期待される機能性成分について知る。
5	2	③小テスト（成分と性質-2） 4. 食品成分表とその活用 課題	成分表の分類、配列、利用上の注意を学ぶ。実際の成分表を活用してみる。未知数は常識。
6	2	5. 食品の加工と貯蔵 ①食品の加工 ②食品の貯蔵	食品加工の目的、方法、特徴について学ぶ。食品貯蔵の目的、方法、特徴について学ぶ。比較を学ぶ。
7	2	④小テスト（加工と貯蔵） 第2章食品の特徴と性質 1. 植物性食品とその加工品 米	植物性食品との違いを説明。比較を深める。植物性食品の分類と加工品について理解する。
8	2	①穀類 米 小麦その他の穀類	主食である米について種類、構造、特性を知る。小麦その他の穀類の構造、特性、利用を知る。
9	2	④小テスト（穀類） ②いも類及びでん粉類 ③砂糖及び甘味類	いも類及びでん粉類の特性、利用を知る。砂糖及び甘味類の特性、利用を知る。
10	2	⑤小テスト（芋と甘味類） ④豆類 大豆 小豆及びその他の豆類	大豆の植物性たん白質としての栄養性、特性、利用を知る。その他の豆類の特性と利用を知る。
11	2	⑥小テスト（豆類） ⑤雑実類 ⑥野菜類総論と分類	雑実類の分類と特性を知る。野菜類の栄養的価値、生活習慣病予防の栄養的価値と利用について理解を深める。
12	2	⑦小テスト（雑実類） 野菜類各論と加工品 活性酸素と抗酸化食品	各種野菜の栄養的価値と利用について理解を深める。抗酸化食品の中での野菜の位置づけを知る。
13	2	⑧小テスト（野菜類） ⑦果実類 ⑧きのこ類	果実の栄養的価値について知る。きのこ類の3次代謝としての役割と種類を知る。
14	2	⑨小テスト（果実・きのこ） ⑨藻類 豆休みの課題（食品調べ）（食に関することわざ調べ）	藻類の3次代謝としての役割と種類を知る。肉青アピールを。成分表インターネットとメディアからの引
15	2	前期授業のまとめ 前期期末試験対策	前期期末試験に向けた総復習 試験対策
コマ数合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	2	前期末試験について 香辛料 フレッシュとドライの比較	ハーブは飲料と料理用の違い。香辛料のフレッシュとドライに触れる。
17	2	第2章食品の特徴と性質 2. 動物性食品とその加工品 ①魚介類	動物性食品とは？ 魚介類の果たす栄養的役割
18	2	魚介類の一般成分特性 主な魚介類の特徴	私語硬直と鮮度 魚介の魚介の種類 利用方法加工品
19	2	②食肉類 ①小テスト（魚介類） 食肉類の一般成分特性	構造と肉質について学ぶ 部位の違いと調理方法についてプリントで学ぶ。
20	2	主な食肉の特徴と加工品 新潟地鶏	
21	2	③卵類 ②小テスト（食肉類） 卵の一般成分特性	完全食品としての卵の価値 産卵の多様性と実際の食品例
22	2	④乳類 ③小テスト（卵類） 牛乳の一般成分特性	牛乳の空き箱から種類と特性を知る 乳製品などから牛乳の加工製品を知る。 チーズのいろいろの書き込み
23	2	牛乳と乳製品の種類	食用ゆでの性状 トランス脂肪酸 脂質の構造の違いが性質に影響していることを知る。 非アルコール飲料とアルコール飲料
24	2	3. 油脂 ④小テスト（牛乳） 動物性油脂と植物性油脂	
25	2	4. 嗜好品 嗜好飲料 ⑤小テスト（油脂） 菓子類と嗜好飲料	調味料 香辛料の果たす役割 子らの調味料
26	2	食塩 食酢 みそ 醤油 ソース みりん	調理加工食品の分類 製造方法成分を見ながら特徴を知る。
27	2	6. 調理加工品 ⑥小テスト（その他）	
28	2	第3章食品の表示 各種表示制度	各種表示制度から食の安全安心 アレルギー表示について
29	2	食品学後期授業まとめ	前期試験にむけて学んだ内容の総復習
30	2	後期期末試験対策 各種表示制度	アレルギーについて
コマ数合計	30		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	食品衛生学（実習）
(2)	対 象 学 年	1 年生
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	新 調理師養成教育全書（必修偏） 3.食品の安全と衛生

(5)	年 間 規 定 時 間 数	30時間
(6)	週あたり時間数予定	4時間(前期、または後期の8週間)
(7)	到達目標	実習を通して、講義で学んだ食品衛生に関する知識を深め、調理現場での衛生管理の実際に役立てる知識および技術を習得する。
(8)	評価方法	期末試験 確認テスト 提出物 授業態度

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	2	オリエンテーション 実習上の諸注意・心得、細菌学の基礎	実習の目的
	2	人体に付着・定着する細菌に対する理解（１）	人体の棲息箇の存在
2	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
	2	細菌の染色理論および染色	グラム染色
3	2	人体に付着・定着する細菌に対する理解（２）	人体の棲息箇の存在
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
4	2	飲用水・非飲用水の細菌学的・化学検査	水道水の衛生
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
5	2	食材からの食中毒起因菌の分離	食品の衛生状態
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
6	2	食肉および魚肉練り製品の鮮度・品質管理	生魚・生肉の鮮度判定
	2	生卵・牛乳の鮮度検査	卵・牛乳の鮮度判定
7	2	穀類の鮮度・品質検査	米の鮮度判定
	2	食器の残留物・洗剤の残留検査	食器の洗浄度チェック
8	2	実習のまとめ	
	0		
コマ数 合計	30		

[illegible]

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	衛生法規
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書

(5)	年間規定時間数	30H
(6)	週あたり時間数予定	1H
(7)	到達目標	調理師として必要な「食品の安全と衛生に関する衛生法規を中心とした知識」を習得する
(8)	評価方法	前期・後期の期末テストにおいて評価する

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	1	第一章 食の安全と衛生 法律の意義と衛生法規	学ぶ姿勢と動機付けを指導する
2	1	第一章 食の安全と衛生 (1) 食の安全を守る (食の安全に関する法規を学ぶ必要性について付加)	食品安全に関する法規の重要性を認識させる
3	1	第一章 食の安全と衛生 (2) 食の安全を脅かす要因、(3) 食の安全確保のしくみ	食中毒の発生傾向と国内および世界における法体系の解説
4	1	第一章 食の安全と衛生 (4) 食品衛生とは、(5) 食品衛生と調理師の職務	調理師に課せられた義務と役割を認識させる
5	1	第一章のまとめと小テスト	小テストにより理解度を確認し、不足部分を再指導する
6	1	第6章 食品安全対策 (1) 食品安全対策とは	食品安全基本法制定の経緯を解説する
7	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律①食品衛生法	食品衛生法の成り立ちから衛生規制を理解させる
8	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律①食品衛生法	食品衛生法における営業規制を解説する
9	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律②食品安全基本法	食品安全基本法の基本理念に関する解説
10	1	第6章 食品安全対策 (3) 食品安全行政/中央組織 (食品安全委員会)	食品安全基本法の中核である食品安全委員会に関する解説
11	1	第6章 食品安全対策 (3) 食品安全行政/地方組織 (都道府県・政令市・特別区)	食品衛生行政の第一線は食品衛生監視員であることを解説
12	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有①食品表示②食品表示法	食品表示の意義と食品表示法のしくみを解説
13	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法	加工食品の表示を中心に個別表示項目を解説
14	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法	生鮮食品の表示に関する解説
15	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法③その他の法律による表示	JAS法の意義と表示制度および表示項目を解説
コマ数合計	15		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有③その他の法律による表示	表示に関するすべての法規制を学習し振り返り小テストを行う
17	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策/営業施設・設備の衛生管理①	ガイドラインが示す施設・設備とその規定理由を理解させる
18	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策/営業施設・設備の衛生管理②	施設・設備の適切な運営について解説
19	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策/営業施設・設備の衛生管理③	営業施設における施設・設備の規定と管理に関する振り返り小テストを行う
20	1	第6章 食品安全対策 (6) 調理従事者の健康管理	健康管理は個人衛生が中心となることを理解させる
21	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策①食材の衛生管理	大規模調理施設衛生管理マニュアルの解説
22	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策②異物混入防止対策③手洗い	環境・人からの汚染防止対策の重要性を理解させる
23	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌#1	洗浄・消毒・殺菌の意味を理解させる
24	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌#2	様々な消毒・殺菌方法を解説する
25	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP①HACCP#1	HACCPの解説と業界での取り組み状況を解説
26	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP①HACCP#2	HACCPの7原則1 2手順及びHSSOPを解説する
27	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP②HACCPの普及・推進	HACCPを普及・推進する必要性を理解させるとともにHACCPに関する振り返り小テストを行う
28	1	第6章 食品安全対策 (9) 食品事故対①食中毒などの発生に対する危機管理#1	主な食中毒事例と発生原因及び回避手段を解説
29	1	第6章 食品安全対策 (9) 食品事故対①食中毒などの発生に対する危機管理#2	主な食中毒事例と発生原因及び回避手段を解説
30	1	第6章 食品安全対策 食品安全対策全般の総まとめ	主にHACCP及び危機管理に関する振り返り小テストを行う
コマ数合計	15		

No.

(5)	年間規定時間数	90時間
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	調理理論の教科書を使い知識を覚える
(8)	評価方法	前期・後期試験範囲をテストで評価し、採点を（100点満点）行う。授業態度、出欠席も評価に含む。

予 定		
回数	コマ数	指導ポイント
18	3	調理器具、非加熱調理器具 はかり、温度計、包丁、フードプロセッサ、すり鉢 各器具の特徴と使用法の扱い 方の理解
19	3	加熱調理調理器具 鍋、蒸器、オーブン、コンベクション 対流伝熱を理解
20	3	加熱調理器具 電子レンジ、電磁調理器 誘電加熱、誘導加熱の理解
21	3	冷蔵庫、冷凍庫 間冷式、直冷式の理解
22	3	食器・容器 陶器、磁器、土器 陶磁器の特徴、産地の理解
23	3	金風器 アルミニウム製、アルマイト製、ステンレス製 素材による取り扱い方
24	3	洋食器の種類と特徴 皿、カトラリー、グラス類、コーヒーティーカップ 西洋料理フルコースにおける 皿類、備品類の理解
25	3	中国料理、器の種類と特徴 皿、碗、箸、箸レンゲ、酒器、茶器
26	3	まとめテスト
27	3	熱源の種類と特徴 気体燃料、固体燃料 石炭、まき、練炭、木炭、都市ガス、プロパンガス
28	3	電気コンロ、電気ヒーター、電子レンジ、電磁調理器 ジュール熱の発生による電気コンロ、電気ヒーターについての理解
29	3	まとめテスト1
30	3	まとめテスト2
コマ数 合計	39	

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	調理理論Ⅱ
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書 4

(5)	年間規定時間数	60h
(6)	週あたり時間数予定	2h
(7)	到達目標	植物性食品・動物性食品について学ぶ
(8)	評価方法	前期・後期期末試験による評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (1) 白飯	
2	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (2) かゆ (3) 味付け飯	
3	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (4) 強飯 2 米粉 (1) 上新粉 (2) 白玉粉	
4	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 3 小麦粉 (1) グルテン (2) ドウとバター 3 小麦粉 (3) 膨化	
5	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 3 小麦粉 (4) 粘性 4 そば	
6	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 4 そば	
7	2	第1節 植物性食品 ② いもおよびでんぷん類 1 いも類 (1) ジャがいも (2) さつまいも (3) さといも (4) やまのいも	
8	2	第1節 植物性食品 ② いもおよびでんぷん類 2 でんぷん類 (1) でんぷんの糊化と老化 (2) 主なでんぷん	
9	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 1 砂糖の調理性 (1) 高い溶解性 (2) 高い水分の保持能力 (3) でんぷんの色化抑制 (4) 卵白の泡の安定 (5) たんぱく質の凝固抑制	
10	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 1 砂糖の調理性 (6) 食品の防腐 (7) ゼリー形成 (8) 結晶化 (9) カラメル化 (10) 転化糖の生成	
11	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 2 砂糖の濃度 第1節 植物性食品 ④ 豆類 1 大豆 (1) 大豆の吸収	
12	2	第1節 植物性食品 ④ 豆類 1 大豆 (2) 大豆の加熱 2 黒豆 3 小豆	
13	2	第1節 植物性食品 ⑤ 糧実類 第1節 植物性食品 ⑥ 野菜類 1 野菜の香り 2 野菜類のあく	
14	2	第1節 植物性食品 3 野菜類のテクスチャー (1) 水分 (2) ベクチン質の性質 4 野菜類の色の変化 (1) クロロフィル	
15	2	第1節 植物性食品 4 野菜類の色の変化 (2) カロチノイド (3) フラボノイド (4) アントシアニン (5) ポリフェノール類	
コマ数 合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	2	第1節 植物性食品 ⑥ 野菜類 5 野菜類の調理による栄養成分の変化	
17	2	第1節 植物性食品 ⑦ 果実類 1 果実類の香り 2 果実類の色 3 果実類の特殊成分 (1) ベクチン (2) 酵素 第1節 植物性食品 ⑧ きのこと類 1 きのこと類の香り 2 きのこと類の味	
18	2	第1節 植物性食品 ⑨ 藻類 1 藻類の色 (1) 緑藻類 (2) 褐藻類 (3) 紅藻類 2 藻類の味 3 藻類のだし	
19	2	第2節 動物性食品 ① 魚介類 1 魚介類の生食調理 (1) さしみ (2) あらい 1 魚介類の生食調理 (3) 塩締め (4) こぶ締め (5) 酢締め	
20	2	2 魚介類の加熱による変化 3 魚介類の加熱調理 (1) 煮魚 (2) 焼き魚 (3) ムニエル (4) 揚げ物 (5) 魚肉だんご	
21	2	第2節 動物性食品 ① 魚介類 4 いかと貝類の調理 (1) いか (2) 貝類	
22	2	第2節 動物性食品 ② 食肉類 1 食肉類の加熱による変化 (1) 弾力性の増加 (2) コラーゲンの変性と分解 (3) 肉汁の浸出	
23	2	1 食肉類の加熱による変化 (4) うま味の増加 (5) 色の変化 (6) におい成分の変化 2 食肉類の軟化 (1) 機械的方法 (2) 酵素の利用 (3) 調味料の利用	
24	2	3 食肉類の調理 (1) 肉の部位と調理法 (2) 焼く調理 (3) 煮る調理 (4) ひき肉の調理 (5) 鶏肉の調理 (6) 副生物の調理	
25	2	第2節 動物性食品 ③ 卵類 2 卵類の凝固性 (1) 殻のままの調理 (2) 割卵して行う調理 2 卵類の凝固性 (3) 割りほぐして行う調理 (4) 希釈卵液を用いる調理	
26	2	(6) その他の熱凝固性を利用したもの (7) 熱以外の凝固性 3 卵類の起泡性 (1) 卵白の起泡性 (2) 卵黄の起泡性 (3) 全卵の起泡性	
27	2	4 卵類の乳化性 第2節 動物性食品 ④ 乳類 1 牛乳 (1) 牛乳の調理による変化 (2) 牛乳の調理性 2 乳製品 (1) クリーム (2) バター (3) チーズ	
28	2	第3節 その他の食品 ① 油脂類 1 揚げ物の調理 (1) てんぷら (2) パン粉揚げ (3) ポテトチップ 2 調味料としての利用 (1) 香り、滑らかさの付与 (2) ドレッシング、マヨネーズ	
29	2	3 菓子への利用 (1) クリーミング性 (2) ショートニング性 (3) 溶解性と可塑性 第3節 その他の食品 ② 調味料 1 食塩 (1)～(5) 2 食酢 (1)～(4) 3 みそ 4 しょうゆ	
30	2	第3節 その他の食品 ③ゲル状食品 1 寒天 2 ゼラチン 3 カラギーナン 4 ベクチン	
コマ数 合計	30		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	食文化概論
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書 4

(5)	年間規定時間数	30h
(6)	週あたり時間数予定	1h
(7)	到達目標	日本・及び外国の食文化を学び、理解する。
(8)	評価方法	前期・後期期末試験による評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	1	第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち ①食文化とは何か ②食文化の相対性	
2	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ①自然環境と食文化	
3	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ②宗教と食物禁忌	
4	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ③食法・調理法などの多様性	
5	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ①食の伝播と変容 ②異文化交流による食の国際化	
6	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ③食生活の変容と食文化の創造	
7	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ④世界の食事情	
8	1	第5章のまとめ プリント	
9	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ①原始 ②古代	
10	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ③中世 ④近世	
11	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ⑤近代 ⑥現代	
12	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴	
13	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ②日本料理様式	
14	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ③日本料理の食事作法	
15	1	第6章 日本の食文化 第3節 行幸食と郷土料理 ①食文化の地域性 ②行幸食	
コマ数 合計	15		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	1	第6章 日本の食文化 第3節 行幸食と郷土料理 ③郷土料理	
17	1	第6章 日本の食文化 第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状	
18	1	第6章 日本の食文化 第4節 現代の食生活と未来の食文化 ② 食文化の未来	
19	1	第6章のまとめ プリント	
20	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	
21	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ②西洋料理の特徴	
22	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ③ 西洋料理様式 ④西洋料理の食事作法	
23	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷	
24	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ②中国料理の特徴と系統	
25	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ③中国料理様式	
26	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ④中国料理の食事作法	
27	1	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 ①アジアの料理	
28	1	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 ②中東の料理 ③中南米の料理	
29	1	第7章のまとめ プリント	
30	1	1年のまとめ プリント	
コマ数 合計	15		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	調理実習(日本)
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科、健康給食学科、カフェ学科
(4)	テキスト・教材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基礎的な調理技術の習得
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	根材説明、コックコートの旨方、包丁について、 お椀の構成、1番だし、2番だし	包丁の構造、特徴、包丁の扱い方 出汁の引き方、使用量、素材を覚える
2	3	包丁研ぎ(薄刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 研ぎ包丁の研ぎ方を覚える
3	3	包丁研ぎ(柳刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 研ぎ包丁の研ぎ方を覚える
4	3	包丁研ぎ(出刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 出刃包丁の研ぎ方を覚える
5	3	味噌汁、大根の炒め煮、大根サラダ 大根の桂剥き	味噌汁の作り方、包丁の持ち方を覚える、味噌汁の作り方を覚える かつら削る包丁の扱い方を覚える
6	3	大根のかつら削き(復習) 基本の野菜の切り方を覚える	大根のかつら削き、大根の削り方を覚える 色々な野菜の切り方、削る覚える
7	3	沢煮椀 かつら削き(復習)	出汁の引き方、野菜の千切り、包丁の持ち方、包丁の持ち方を覚える かつら削る包丁
8	3	玉子焼き(出汁巻き玉子) 錦野菜・胡麻酢	焼き玉子焼き、出汁と卵の合わせ方、焼き玉子焼きを作る あたりは、あたりはの扱い方を覚える、野菜の千切りの覚える
9	3	親子丼 隠元のピーナッツ和え、蛸汁	親子丼の作り方を覚える、鶏肉の切り方、親子丼の作り方を覚える 隠元だし、隠元酢、隠元酢、あたりはの扱い方を覚える
10	3	鰻の三枚卸し、アジフライ キャベツの千切り パン粉の付け方、油の温度を覚える	鰻の三枚卸しを覚える フライの作り方、油の温度を覚える、油の温度を覚える、油の温度を覚える
11	3	鰻の三枚卸し、復習 蒲焼料、ぶるん木耳豆腐	三枚卸しを覚える くずしき蒲焼、蒲焼の作り方、蒲焼の作り方
12	3	鰻のホイル焼き、鰻たたき 梅ゼリー	鰻の三枚卸し、鰻の焼き方、鰻の焼き方、鰻の焼き方 アガールを用いたゼリー作り(グルーミング)の作り方を覚える
13	3	扇貝の酢の物 味噌和え	扇貝の洗い、盛り付け、味噌和えの作り方、味噌和えの作り方 味噌の扱い、味噌和え
14	3	鰻のたたき 試験練習	鰻のたたき、鰻のたたき、鰻のたたき ポン酢の作り方、八宝菜の作り方、鰻のたたき
15	3	鰻のタレカツ・チキンカツ(昼食として)	かつら削る、鰻のたたき、三枚卸し、鰻のたたき
16	3	試験練習 鰻茶漬け、なめ貝卸し、大根サラダ(昼食として)	かつら削る、鰻のたたき、三枚卸し、鰻のたたき
17	3	前期実技試験	3段階、鰻のたたき、鰻のたたき
コマ数合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	土鍋御飯 水菜子(梨) 丸茄子のそぼろ揚げ、蟹粉巻き	土鍋御飯の作り方、水菜子の作り方 茄子の下処理、そぼろ揚げ、蟹粉巻き
19	3	秋刀魚の肝焼き 秋刀魚和え	秋刀魚の肝焼き、秋刀魚の肝焼き
20	3	松茸土瓶蒸し 松茸御飯 麻餅	松茸土瓶蒸し、松茸御飯、松茸御飯 土瓶蒸し、小豆を煮る、わらじの作り方を覚える、煮る覚える
21	3	鰻の煮おろし 船場汁	鰻の煮おろし、鰻の煮おろし、鰻の煮おろし
22	3	晩秋の前菜 栗ごはん	晩秋の前菜、晩秋の前菜、晩秋の前菜
23	3	鰻の南蛮漬け、豆腐白玉だんご 芋煮(六方剥き、梅人参)	鰻の南蛮漬け、豆腐白玉だんご、芋煮 芋煮の作り方、梅人参の作り方、芋煮の作り方
24	3	炊き合わせ かつらむき、(ホタテサラダ) 鰻の竜田揚げ	六方煮、芋煮、梅人参、かつら削る包丁 くずしき蒲焼、鰻の下処理の付け方、鰻の下処理
25	3	天婦羅盛り合わせ 牛肉の松前サラダ	天婦羅の作り方、天婦羅の作り方、天婦羅の作り方
26	3	鶏の嫩焼き 海老の霞仕立て	鶏の嫩焼き、鶏の嫩焼き、鶏の嫩焼き
27	3	鴨治郎煮、茶碗蒸し しらすごはん、水菜子 ラ・フランス	鴨治郎煮、茶碗蒸し、鴨治郎煮
28	3	お節料理 雑煮	お節料理、お節料理、お節料理
29	3	外部講師による特別授業	肉料理について
30	3	寄せ鍋 雑炊	寄せ鍋の作り方、寄せ鍋の作り方
31	3	すし特別授業 握りすし、軍艦、巻物2種を覚える。	すしの握り方、すしの握り方、すしの握り方
32	3	後期実技試験練習 お作り三種盛り のっぺ	後期実技試験練習、お作り三種盛り
33	4	後期実技試験	お作り三種盛り、お作り三種盛り
コマ数合計	49		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	調理実習（西洋）
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	レシピのプリントを配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基礎的な調理技術の習得
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	ハサップの説明・西洋料理とは・器具の説明・掃除の仕方	
2	3	サラダスティック・マヨネーズ	乳化について 野菜を切る
3	3	野菜スープ・ブラウニー	ベイズナスの切り方 スチコンの使い方
4	3	ミートソース	みじん切りの切り方
5	3	ハンバーグステーキ・人参のグラッセ	玉ねぎのみじん切り 人参のシャトー
6	3	包丁研ぎ	包丁の研ぎ方
7	3	ボークカツレツ・キャベツの千切り	パン粉のつけ方 キャベツの千切り
8	3	エビドリア・温野菜のサラダ	ベシャメルソースのつくり方 野菜の茹で方
9	3	ポテコロッケ・チュイル	玉ねぎのみじん切り パン粉のつけ方
10	3	鶏もも肉の田舎風煮込み・ハニーフレンチトースト	鶏肉のおろし方
11	3	ポーチドエッグのグラタン・ツナのカレーピラフ	ウフボッシュェのつくり方 米の炊き方
12	3	白身魚のディグレレ風・ショールソンオボム	ソースを作る（白ワインを蒸 発める） パイ生地焼き方
13	3	包丁研ぎ・クレープ・カスタードクリーム	クレープを焼く カスタードをたく
14	3	フルーツゼリー・前期実技試験練習① （人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	ゼラチンの種類と凝固について
15	3	前期実技試験練習②（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
16	3	模擬試験（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
17	3	前期実技試験（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	
コマ数 合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	小エビのオーロラソース・若鶏のシャスールソース	トマトのスライスを正確に切る 鶏のおろし方
19	3	クラムチャウダー・若鶏のパン粉焼き	鶏のおろし方
20	3	ミートローフ・魚介類のバニエ	みじん切りの練習
21	3	オムレツ・じゃがいものシャトー・マッシュルームのトゥルネ・パウンドケーキ	試験練習
22	3	若鶏のフリカッセ・ガトーショコラ	鶏肉のおろし方 ガトーの焼き加減
23	3	鶏もも肉のパロティヌ・人参のサラダ・ババロア	鶏肉のおろし方 ゼラチンの凝固
24	3	かぼちゃのバイ包みスープ・サーモンのムニエル・オムレツ練習	ムニエルの焼き方 オムレツ練習
25	3	オニオングラタンスープ・若鶏のマスタード風味・パートシュクレ生地作り	鶏肉のおろし方
26	3	ホタテのヴィネグレットソース・フルーツタルト	タルトの焼き方
27	3	シャルロットボワール	ババロアの慣習
28	3	豚フィレ肉の粒マスタードソース・シューベニエ	シュー生地作り
29	3	特別講師授業	
30	3	チーズケーキ・後期期末試験練習① （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	オープンの過渡
31	3	後期期末試験練習② （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
32	3	後期期末試験模擬試験 （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
33	4	後期実技試験 （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	
コマ数 合計	49		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	調理実習（中国）
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	ⅡI学科 健康給食学科 ⅡI学科
(4)	テキスト・教材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基本的な各種切り方と中華鍋を使い仕上げる事、調理に必要な基本的中国語を修得する。
(8)	評価方法	各期末試験考查によって評価100%

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	包丁の使い方 野菜の切りかた 器具の説明	実習の流れ 実習台の使い方
2	3	包丁の研ぎ方 野菜のきり方（糸、片、丁）	砥石に対しての包丁の角度の確認 包丁の動かし方。
3	3	点心について （点心の種類と料理の中の定義）	水の成型、包み方。 茹で方など
4	3	湯の採り方 湯を使つてのタンメン （材料となる骨の下処理、濁りを出さないための注意点）	温度確認 香味野菜の使い方と役割を知る。
5	3	鍋の熨り方指導 チャーハン （包み方、熨り方）	お玉と鍋の運動とした動かし方の指導
6	3	煎の指導 五目焼きそば （蒸籠を作り焼き上げる）	鍋を動かして麺を両面焼く。 トロミの付けかた指導
7	3	豚肉を使つての調理 南蛮肉糸 （包丁の動かし方、繊維の見分け方）	同じ太さにカット。 鍋の熨り方。
8	3	炒菜を知る。 （魚香茄子、炒飯）	油の温度確認。 香味野菜の使い方使い方。
9	3	麺菜を知る。 （タンタン麺、タシの作成、各種野菜のきり方）	胡麻タシの作り方 糸切りの仕方
10	3	炸菜を知る。 油淋鶏 （鶏肉を揚げる、下味の付けかた。）	下味、油、油温度の把握 レモンの飾りきり。
11	3	煮込みと蒸し物の学習 麻婆豆腐 （煮込みの火加減と加熱の仕方の学習）	豆腐の水分の抜き方 大根の揚げ具合色での判断
12	3	点心学習 鍋貼餃子 （グルテンのはたらきを知る。）	なぜ粘りが出るのかを知る。 包み方、熨き方
13	3	中華定番料理の学習 （蟹のチリソース、杏仁豆腐）	蟹の下処理学習。 ゼラチンの使い方学習
14	3	炸菜を知る。 香酥鶏 （鶏腿の骨のはずし方、下味の付けかた）	骨に肉を付けずにはずす。 塩の加料の把握。
15	3	前期 試験対策 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	試験時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
16	3	前期 試験対策 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	試験時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
17	3	前期 試験 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	試験時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
コマ数 合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	家常菜の学習 （家常豆腐、生煎包子）	豆腐の揚げ加料、温度の学習 包み方と熨き方を学習
19	3	卵料理の学習、北京の麵料理 （火の入れ加減、熨り方）炸醬麵	加熱の仕方を見る。 胡瓜の千切り、炒雞肉の作り方
20	3	盛り付けの演出 （芋のバスケット作成）	芋の皮汁の抜き方 トマトの飾り、胡瓜の「飾り
21	3	チャーハン作成 （鍋の熨り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
22	3	飾切りの練習 野菜彫刻	ナイフの使い方
23	3	点心学習 各種粉を使った点心（芝麻球、水餃子、他）	熨り方の練習
24	3	鶏の骨はずし方学習 ばらした肉で調理学習	部位のはずし方を修得する。
25	3	麵菜学習 手打ち麵	水分の調整 熨り方と伸ばし方の修得
26	3	各種切り方の学習 細切り、さいの目切り、薄きり等	指定した形に切る。
27	3	チャーハン作成 （鍋の熨り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
28	3	蒸菜学習（甜点心、鹹点心） （馬拉糕 豆皮捲他）	材料についての説明
29	3	チャーハン作成 （鍋の熨り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
30	3	炸菜（揚げ物料理）学習 百花蟹手 軟炸鶏	鶏肉部位の切り方。 味の付け方と揚け方
31	3	後期試験対策 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
32	3	後期試験対策 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
33	4	後期試験 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
コマ数 合計	49		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	総合調理実習
(2)	対 象 学 年	1年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	総合調理実習（集団給食実習）及びプリント配布

(5)	年間規定時間数	90H
(6)	週あたり時間数予定	4H(集団給食実習) 1 4H/7H(食育実習) 9H/8H(料理作品制作)
(7)	到達目標	集団調理の衛生面や大量調理機器を使用し調理方法を学ぶ。 食育実習を通して食の大切さを学び、器道、華道、茶道で総合的におもてなしの心を学ぶ。
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

		予 定	
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	4	機材説明、コックコートの削方、包丁について、	実習室の使い方 給食施設、記録について
2	4	カレーライス、汁物、副菜	回転釜を使用して 食中毒、異物混入
3	4	ハヤシライス、汁物、副菜	回転釜を使用して 事故・怪傷について
4	4	5色丼、汁物、副菜	ティルティングパン使用して HACCP、ISO
5	4	ビビンバ丼、汁物、副菜	ティルティングパン使用して 大量調理・真空調理
6	4	親子丼、汁物、副菜	スチームコンベクション使用 栄養・添加物
7	4	鯖味噌煮、汁物、副菜	スチームコンベクション使用 サービスについて
8	4	八宝菜、汁物、副菜	大量調理機応用 店舗開店について
9	4	鮭フライ、汁物、副菜	大量調理機応用 リーダーについて
10	4	パスタ、汁物、副菜	大量調理機応用 お金について
11	4	クリーム魚、副菜、デザート	大量調理機応用 計算問題
12	1	実技試験	大量調理機応用 計算問題
コマ数 合計	45		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
13	14	食育実習	田植え実習
14	7	食育実習	ロゼリ
15	7	食育実習	縄刈り
16	9	料理作品作成	展示料理作品作成計画
17	8	料理作品作成	作品制作
コマ数 合計	45		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	専門料理実習
(2)	対 象 学 年	2年
(3)	対 象 学 科	カフェ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	授業用プリント配布

(5)	年間規定時間数	300H
(6)	週当たり時間数予定	12H
(7)	到達目標	それぞれ基本となる技術を身に付ける。 コース別カフェはドリンク・スイーツは数量・プロデュースは単量計画が しっかり習得できるようにする。
(8)	評価方法	実技テスト60% 提出物20% 授業態度20%

		予 定		指導内容 ・ 実習内容		指導ポイント	
回数	コマ数	教材の説明		試験課題・小エビのドリア		質疑応答の説明	
1	12	シュウクリーム・フィナンシェ		バターライス・ベジメメルソース・パートシュクレ		試験課題説明	
2	12	ボーテチーズビーンズスープ・ロコモコ・ハウビア クリームパティシェール・イチゴのタルト		タピオカドリンク・ティーソーダ ダッチパンケーキ		ハウアンプレート実習 基本のタルト作り方	
3	12	抹茶のムース タイプレート		ロールケーキ ガーリックシュリンプ		ムースの作り方 独立しての生地の作り方	
4	12	(カフェ・スイーツコース) ラザニア・シーザーサラダ (プロデュースコース) 自己紹介・コースの目的		(カフェコース・スイーツコース) フルーツカービング (プロデュースコース) 飲食ビジネスの種類		基本/パスタの作り方 カービングを学ぶ	
5	12	(カフェコース・スイーツコース) クッキーアイシングクッキー (プロデュースコース) マーケティング		食パン・プチパン		アイシングを学ぶ パンの基礎実習	
6	12	試験練習 ジンジャーエール・ビザ生地		(カフェコース) コーヒー (スイーツコース) パートプリゼ (プロデュースコース) 開業スケジュール		タルト生地基礎実習	
7	12	野菜コンテスト		ジェラート・パウンド グリーンカレー・ナン		パコジェットの使い方	
8	12	サンドウィッチ 特別講義コーヒー授業		(カフェ・スイーツコース) ローストビーフ (プロデュースコース) 菓意計画		真空調理を学ぶ エスプレッソ授業	
9	12	ビザ3種・ドリンク カービング		豆フェス仕込み		パン生地・ドリンクの実習 カービング実習	
10	12	特別講義紅茶のドリンク 豆フェス仕込み		チョコレートムース タコスプレート		ムースのアティー実習 ムースの応用	
11	12	ダッチオープン コリアンプレート		テスト練習 (プロデュースコース) 菓意計画		シュー生地練習 店舗の菓意計画を学ぶ	
12	12	テスト練習 (プロデュースコース) 広告PR・商品開発		テスト練習 (プロデュースコース) 事業計画		ドリア練習 広報マーケティングを学ぶ	
13	12	前期テスト		明和職人祭仕込み		選召の準備を学ぶ	
14	12	明和職人祭		前期テスト		実習の召喚練習	
15	12	運営試作		運営試作			
コマ数 合計	180						

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	12	運営試作	運営試作
17	12	運営仕込み	カフェ運営3号館
18	12	オムライス ラグーマリネ	オペラ ビクトリアケーキ
19	12	(カフェコース) カプチーノ (スイーツコース) カップケーキ (プロデュースコース) イベント・店のテーマを決める	ビザパン モンブラン
20	12	(カフェコース・スイーツコース) 牛乳ほろ焼き (プロデュースコース) 生産者・店・お客様のつながりを作る	(カフェコース) ドリンク (スイーツコース) アイシング (プロデュースコース) ビジネスの1人勝ちはいけない
21	12	保護者会試作	保護者会試作
22	12	(カフェコース) 保護者会ドリンク仕込み (スイーツコース) お菓子仕込み (プロデュースコース) 華銀9割、本銀1割について学ぶ	保護者会仕込み
23	12	(カフェコース) ラテアート (スイーツコース) フラッシュドノエル (プロデュースコース) 振り返りまとめ	ジェノワ ガトーショコラ・シフォンケーキ
24	12	テスト練習	テスト練習
25	12	牛肉のバイツツみ クリスマスケーキ	後期実技テスト
コマ数 合計	120		

No.

[illegible]