

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.

教 科 名	公 衆 衛 生 学（食生活と健康）
対象学年	1 年
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
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
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	90 時間
週あたり時間数予定	3 時間
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
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
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
2	3	2 食生活と健康の関連 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）
3	3	② 健康的な食生活習慣づくり 食生活指針（10の視点） 3 調理師の役割 ① 調理師の成り立ち 調理師の歴史
4	3	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／取り直し 就業届け出制度 設置努力義務 調理技術審査 調理師会
5	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】
6	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
7	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）
8	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 (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
9	3	脂質異常症 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）
10	3	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
11	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 機能の維持・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】
12	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 奨励喫煙の防止 特別用途表示等
13	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 ④ 健康教育 健康教育の目的／方法 健康づくりのための休業指針 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
14	3	
15	3	
コマ数小計	45 h	

予 定		
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容
16	3	特定保健用食品（一般型／規格基準型／疾病リスク低減表示／条件付き） その他の表示 公正マーク 冷凍食品／HACCP／JHFA／JPA／SQマーク 容器包装に関する表示 資源有効利用促進法
17	3	2 心の健康づくり ① 心身相関とストレス 欲求のしくみ 適応機制 心身相関のしくみ ストレスのしくみ 心的外傷後ストレス障害（PTSD） ② ストレスの対処方法 原因に向き合う 見方や考え方を変える 気分転換をする 気分転換の方法（スポーツ／食事／会話／入浴／運動） など） マイナスの対処方法 相談をする ③ 心の健康と自己実現 自己実現 自己実現の達成
18	3	
19	3	【第4章 調理師と食育】 第4章のねらい／ポイント 1 食育とは ① 食育の定義 食育基本法における定義 知育／徳育／体育の基礎 ② 食育の意義 現代社会の食生活 ③ 食育基本法の概要 目的 基本理念 国や地方公共団体の責務
20	3	基本的施策 食育推進会議・基本計画 食育白書 2 食育における調理師の役割 ① 正しい知識の提供 食生活の課題 食料事情の課題 食料自給率の減少 品目別／穀物／総合食料自給率 膨大な食品ロス
21	3	② 食育の実践 食育インストラクターとしての実践 職場における実践 地域での実践 【小テスト：範囲 食品表示～調理師と食育】
22	3	【第5章 労働と健康】 第5章のねらい／ポイント 1 労働と健康 ① 作業環境と健康 作業環境管理 作業管理 健康管理 労働衛生教育 労働衛生管理体制の整備 ② 作業条件と健康 労働時間 休憩 休日 有給休暇 賃金 年少者の保護 母性保護 解雇の制限
23	3	③ 職業病 主な職業病とその職種（原因：作業方法別／作業環境別） ④ 労働災害 労働災害とは 近年の労働災害 労働災害が起こったら
24	3	2 調理師の職場環境 ① 職場環境の現状 調理人の数 賃金 労働時間 ② 調理施設の種類 調理場（自然／人工換気 採光／照明）食品製造施設 調理場での衣服 繊維素材 ③ 調理施設での労働災害 事例 予防法・対処法
25	3	【第6章 環境と健康】 第6章のねらい／ポイント 1 生活環境 ① 生活環境の衛生 生態系 食物連鎖 ② 現代の生活環境 生活環境の概要 ③ 環境因子 人を取り巻く環境因子
26	3	2 環境条件 ① 大気（組成、気圧、温度、気候）② 水（水的重要性、上・下水道） ③ 住居 健康で安全な条件 ④ 廃棄物 一般／産業廃棄物 リサイクル法 ⑤ 放射線 電離／非電離放射線 マイクロウェーブ 電子レンジ 太陽光線 （紫外線・可視光線・赤外線）【小テスト：範囲 労働と健康～環境条件】
27	3	3 環境汚染とその対策 ① 広がる環境汚染 公害とは 環境基本法 公害の歴史 （第1期～第4期） 四大公害病（四日市ぜんそく、水俣病／新潟水俣病、 イタイイタイ病） 光化学スモッグ ② 空気汚染 空気汚染による公害 室内（調理場、食堂内等）の防止対策 浮遊粉じん PM2.5（微小粒子状物質） ③ 水質汚染 水質汚染公害／現状 水質基準 安全な水の確保について ④ 騒音・振動・悪臭 感覚公害 騒音／振動規制法 悪臭防止法 基準規制値 ⑤ 環境問題とその取り組み 環境ホルモン（外因性内分泌かく乱化学物質） ダイオキシンなど シックハウス症候群 地球温暖化 温室効果ガス（CO ₂ 、 メタンなど）地球温暖化の影響 温暖化防止／温室効果ガス排出量の削減対策 酸性雨 オゾン層の破壊 紫外線（UV-A、UV-B、UV-C）ノンフロン冷蔵庫 食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成 食品リサイクル法 食品循環資源
28	3	
29	3	
30	3	
コマ数合計	45 h	

②①⑩⑨⑧⑦⑥⑤④③②①

年間授業進度計画予定表

No.

教 科 名	栄養学
対象学年	1年
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
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
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	90H
週あたり時間数予定	3H
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す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
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問か 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変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、ビタミン様物質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	微量元素であるが重要な機能であることを押解させる
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	水分の出納/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する
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、備える食事を解決させる。
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	生活習慣病との関連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できることから考え、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 ⑫～㉓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.

教科名	食 品 学
対象学年	1 年
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
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
授業形態	対面授業のみ実施 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	60h
週あたり時間数予定	2h
到達目標	調理師免許取得
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意義 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 料理人はエンターティナーと指導。 食品機能、食事の機能、食料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、読めるようになる
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。 各成分が担っている体内での働きや特徴を知る。
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	生活習慣病とかかわり深い部分は詳細指導する。 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。 実際成分表を活用してみる。未完者は暗誦。
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、特徴について天々の比較を学ぶ。 食品貯蔵の目的、方法、特徴について天々の比較を学ぶ。
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	動物性食品との違いを説明し、理解を深める。 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重要性、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種実類 ⑥野菜類総論と分類	種実類の分類と特性を知る。 野菜類の栄養的価値、生活習慣病予防の要の食材を知る。
12	2	⑦小テスト（種実類） 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次機能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 夏休みの課題（食品調べ）（食に関することわざ調べ）	藻類の3次機能としての役割と種類を知る。 内容共アビール性も、成分表インターネットなどメディアからの引用も期待。
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 個々の魚介の種類 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
20	2	主な食肉の特徴と加工品 新潟地鶏	部位の違いと調理方法についてプリントで学ぶ。
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 鶏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。
23	2	牛乳と乳製品の種類	乳製品などから牛乳の加工製品をみる。 チーズのいろいろの写真をみる。
24	2	3. 油脂 ④小テスト（牛乳） 動物性油脂と植物性油脂	食用ゆしの性状 トランス脂肪酸 脂肪酸構造の違いが性質に影響していることを知る。
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	非アルコール飲料とアルコール飲料
26	2	5. 調味料及び香辛料 食塩 食酢 みそ 醤油 ソース みりん	調味料 香辛料の果たす役割 子らの調味料
27	2	6. 調理加工品 ⑥小テスト（その他）	調理加工食品の分類 構造方法成分表を見ながら成長を知る。
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心安全 アレルギー表示について
29	2	食品学後期授業まとめ	後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	アレルギーひょうじについて。
コマ数合計	30		

年間授業進度計画予定表

No.

教 科 名	食品衛生学（実習）
対象学年	1 年生
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
テキスト・教材	新 調理師養成教育全書（必修編） 3.食品の安全と衛生
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	30時間
週あたり時間数予定	4時間(前期、または後期の8週間)
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。
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	実習の目的
		実習上の諸注意・心得、細菌学の基礎	
	2	人体に付着・定着する細菌に対する理解（１）	人体の棲息菌の存在
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）	人体の棲息菌の存在
	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.

教 科 名	衛生法規
対象学年	1 年
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
テキスト・教材	調理師養成教育全書
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	30H
週あたり時間数予定	1H
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
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責務	調理師に課せられた責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背景を解説する
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かえり小テストを行う
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	大量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SSOP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と小テストを行う
コマ数合計	15		

年間授業進度計画予定表

No. _____

教 科 名	調理理論Ⅰ
対象学年	1 年
対象学科	シェフ学科、健康給食学科、カフェ学科
テキスト・教材	調理師養成教育全書4（調理理論と食文化概論）第1章・2章・4章
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	90時間
週あたり時間数予定	3H
到達目標	調理理論の教科書を使い知識を覚える
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	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	3	第1章 調理理論を学ぶ意義	調理師となる為の重要性の理解
2	3	調理の目的 嗜好性の多様化	嗜好性の多様化、栄養価の向上、安全性の向上、文化の理解
3	3	美味しさの構成	テクスチャー、味や香り、美味しさの理解
4	3	食べ物の側にある原因 科学的要因	美味しさの基本となる5味の理解
5	3	プリント復習	
6	3	味の相互作用 食べ物の香について	異なる二つの物質を混ぜたときの効果を理解
7	3	物理的要因	温度、テクスチャー、外観、音などの要因の理解
8	3	テクスチャー・外観について	口の中で感じる性質の理解
9	3	食べる側にある要因	心理的、生理的、先天的後天的、環境的要因の理解
10	3	プリント復習	
11	3	第2章 調理の基本技術 非加熱調理、計量、洗浄、浸漬、切碎、混合かくはん	非加熱調理における仕組み部分を理解
12	3	調理の基本操作 磨砕、粉砕、成型、圧搾、ろ過、冷凍冷却解凍	非加熱調理における仕組み部分を理解
13	3	加熱調理操作 湿式加熱、乾式加熱	加熱における調理5法を理解
14	3	まとめテスト1	
15	3	まとめテスト2	
16	3	まとめテスト3	
17	3	第4章 調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは	調理の目的や規模に応じて器具、設備の選択の理解
コマ数合計	61		

予 定			
回数	コマ数	指導内容	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後の扱い方の理解
19	3	加熱調理調理器具 鍋、蒸器、オープン、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	金属器 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	99		

年間授業進度計画予定表

No. _____

教 科 名	調理理論Ⅱ
対象学年	2年
対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
テキスト・教材	調理師養成教育全書 4
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

(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) じゃがいも (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) 主なのでんぷん	
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) でんぷんの老化解制 (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 野菜類のデクスター (1) 水分 (2) ペクチン質の性質 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) ペクチン (2) 酵素 第1節 植物性食品 ⑧ きこの類 1 きこの類の香り 2 きこの類の味	
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) ホテトチップ 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 ペクチン	
コマ数 合計	30		

年間授業進度計画予定表

No. _____

教 科 名	食文化概論
対象学年	2年（調理師学科のみ1年）
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
テキスト・教材	調理師養成教育全書 4
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	30h
週あたり時間数予定	1h
到達目標	日本・及び外国の食文化を学び、理解する。
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 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性 ②行事食	
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 行事食と郷土料理 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.

教 科 名	調理実習(日本)
対象学年	1年
対象学科	シェフ学科、健康給食学科、カフェ学科
テキスト・教材	プリント配布
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	100H
週あたり時間数予定	3H
到達目標	基礎的な調理技術の習得
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	機材説明、コックコートの着方、包丁について、 お椀の構成、1番だし、2番だし	包丁の種類、特徴、包丁部位を学ぶ 出汁の引き方、使用数量、機材を覚える
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 薄刃包丁の研ぎ方を理解する
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 柳刃包丁の研ぎ方を理解する
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理解する
5	3	味噌汁、大根のゆめ煮、大根サラダ 大根の桂剥き	野菜の切り方、包丁の持ち方覚える。味付けの作り方を学ぶ かつら剥きの包丁の持ち方を学ぶ
6	3	大根のかつら剥き（復習） 基本の野菜の切り方を覚える	かつら剥きへの確認、大根の打ち方を覚える 色々な野菜の切り方、形を覚える
7	3	沢煮椀 かつら剥き（復習）	出汁の引き方、野菜の千切り、合わせ酢の作り方、豆がき牛蒡の切り方を学ぶ かつら剥きの確認
8	3	玉子焼き(出汁巻き玉子) 錦野菜・胡麻酢	焼き網を使い、出汁と網の合わせ方、巻き方を理解する あたり鉢、あたり鉢の扱い方を学ぶ、野菜の千切りの確認
9	3	親子丼 隠元のピーナッツ和え、蛸汁	親子丼の扱い方を学ぶ、鶏肉の切り方、親子丼の皿の作り方 隠元色だし、蛸を使ってみそ汁を使う、あたり鉢の扱い方確認
10	3	鰻の三枚卸し、アジフライ キャベツの千切り バン粉の付け方、油の温度を覚える	鰻の三枚卸しを学ぶ フライの作り方、油での揚げ方を学ぶ、薄切でのキャベツの千切りを学ぶ。
11	3	鰻の三枚卸し、復習 蒲焼丼、ぶるるん木耳豆腐	三枚卸確認 くすり粉を使って練り物を作る、フライパンの扱い方確認
12	3	鰻のホイール焼き、鰻たたき 梅ゼリー	鰻の三枚卸し確認、鰻の脂つきりをする、コンベクションオーブンの扱い方を学ぶ、アガーを使ってゼリー作る（グル化剤）の特徴を知る。
13	3	鳥賊の酢の物 曙和え	鳥賊の水洗い、盛り込、乾煎鶏皮の切り方、箸の色出しなど 茹ぎの色出し、土佐酢作り
14	3	鯉のたたき	鯉の卸し方、焼酎調理を学ぶ、串うち、酒座の味を知る ボン酢の作り方、八重切りを学ぶ、刺身の切り方を学ぶ。
15	3	試験練習 鰻のタレカツ・チキンカツ（昼食として）	かつら剥き、鰻の水洗い、三枚おろし、箸の持ち方をタイム計算
16	3	試験練習 鰻茶漬け、なめ茸卸し、大根サラダ（昼食として）	かつら剥き、鰻の水洗い、三枚おろし、箸の持ち方をタイム計算
17	3	前期実技試験	3課題、箸の持ち方、使い方の試験 鰻水洗い、三枚おろし、かつらむき
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 水果子（梨） 丸茄子のそばろ鰯かけ、蟹砵巻き	土鍋を使って湯の炊き方を学ぶ、梨の切り方を学ぶ 茄子の下処理、そばろ鰯を作る、蟹身酢を作る
19	3	秋刀魚の肝焼き 秋刀魚雲和え	鰯の打ち方、肝たれを作る 秋刀魚大卸し、鰯締め、土佐酢、甘酢の作り方
20	3	松茸土瓶蒸し 松茸御飯 蕨餅	松茸のしした処理、土鍋ごはん確認、土瓶蒸しの扱い方、煮べえを学ぶ 土瓶蒸し、小鍋をおろす、わらび粉の練り方を学ぶ、蕨餅を作る
21	3	鯖の煮おろし 船場汁	鯖の卸しあんかけの作り方を学ぶ 鯖の大卸し、鯖のそき切り、骨から出汁を取る
22	3	晩秋の前菜 栗ごはん	胡桃衣の作り方、筍の佃煮焼き、鶏腎せんべい、ちんちんせんべいなど作り方を学ぶ 筍の塩干確認、笹餅の作り方、菊花餅の作り方、焼き菓を学ぶ。
23	3	鰻の南蛮漬け、豆腐白玉だんご 芋煮（六方剥き、梅人参）	鰻の三枚おろし、南蛮漬けの作り方、合わせ酢、白玉粉を使い団子を作る 芋煮の六方剥き、梅人参の切り方を学ぶ、鰻の炭火を使い芋煮を作る
24	3	炊き合わせ かつらむき、（ホタテサラダ） 鶏の竜田揚げ	六方剥き剥き方、人参剥き物、かつら剥き復習 くすりり煮物、鶏肉の下味のつけかた、揚げ方の確認
25	3	天婦羅盛り合わせ 牛肉の松前サラダ	衣の作り方、油の温度管理、材料の下処理、盛り付け 牛肉の茹ぎ、茹の取り方、加熱の仕方などを学ぶ
26	3	鶏の嫩焼き 海老の雲仕立て	鶏の加熱の仕方、下処理、タレの作り方を学ぶ 玉子の煮の作り方、煮物の作り方、あたり鉢の確認、海老の下処理を学ぶ
27	3	鴨治郎煮、茶碗蒸し しらすごはん、水果子 ラ・フランス	合鴨の処理、そき切り加熱の仕方、出汁の引き方確認 茶碗蒸しの蒸し器の温度管理を学ぶ、土鍋を使って復習
28	3	お節料理 雑煮	煮てしるしのくた、真空調理法、材料の加熱調理、魚の串打ち 関東風の雑煮を学ぶ、自作りのゆりり、蒲団の切り方など
29	3	外部講師による特別授業	会席料理について 出汁の引き方、試食など
30	3	寄せ鍋 雑炊	魚介類の下処理、野菜の処理、大皿盛り 山水盛りを学ぶ、魚介類の確認
31	3	すし特別授業 握りすし、軍艦、巻物2種を覚える。	シャリの合わせ方、魚のおろし方、まきすの扱い方、握切り、盛り付け 切り付け、巻物、握り軍艦を覚える
32	3	後期実技試験練習 お作り三種盛り のっぺ	南蛮唐辛子込みなど 大根のかつら剥き、つま打ち、鰻の串作り、鰻の竜門作り、切り方
33	4	後期実技試験	かつら剥き、梅人参、つま打ち、まなコの扱い方 タイム計算
コマ数合計	49		

年間授業進度計画予定表

No. _____

教 科 名	調理実習（西洋）
対象学年	1 年
対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
テキスト・教材	レシピのプリントを配布
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	1 0 0 H
週あたり時間数予定	3 H
到達目標	基礎的な調理技術の習得
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	パイザンヌの切り方 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	ポテトコロッケ・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	ボ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・ショーソンオボム	ソースを作る（白ワインを煮詰める） 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・魚介類のパニエ	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エヌ・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	かぼちゃのパイ包みスープ・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	ババロアの復習
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）	オーブンの温度
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. _____

教 科 名	調理実習（中国）
対象学年	1年
対象学科	ｼｬﾞ学科 健康給食学科 ｶﾅ学科
テキスト・教材	プリント配布
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	100H
週あたり時間数予定	3H
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。
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	実習の流れ
		器具の説明	実習台の使い方
2	3	包丁の研ぎ方	砥石に対しての包丁の角度の確認
		野菜のきり方（糸、片、丁）	包丁の動かし方。
3	3	点心について 水餃子	皮の成型、包み方。
		（点心の種類と料理の中の定義）	茹で方など
4	3	湯の採り方 湯を使つてのタンメン	温度確認
		（材料となる骨の下処理、濁りを出さないための注意点）	香味野菜の使い方と役割を知る。
5	3	鍋の煽り方指導 チャーハン	お玉と鍋の運動とした動かし方の指導
		（握み方、煽り方）	
6	3	煎の指導 五目焼きそば	鍋を動かして麺を両面焼く。
		（蒸麺を作り焼き上げる）	トロミの付けかた指導
7	3	豚肉を使つての調理 青椒肉糸	同じ太さにカット。
		（包丁の動かし方、繊維の見分け方）	肉糸湯
8	3	炒菜を知る。	油の温度確認。
		（魚香茄子、炒飯）	香味野菜の使い方使い方。
9	3	麺菜を知る。	胡麻タレの作り方
		（タンタン麺、タレの作成、各種野菜のきり方）	糸切りの仕方
10	3	炸菜を知る。	下味、糊、油温度の把握
		（鶏肉を揚げる、下味の付けかた。）	レモンの飾りきり。
11	3	煮込みと蒸し物の学習 麻婆豆腐	豆腐の水分の抜き方
		（煮込みの火加減と加熱の仕方の学習）	帆立大蒸し
12	3	点心学習 鍋貼餃子	なぜ粘りが出るのがを知る。
		（グルテンのはたらきを知る。）	包み方、焼き方
13	3	中華定番料理の学習	蝦の下処理学習。
		（蝦のチリソース、杏仁豆腐）	ゼラチンの使い方学習
14	3	炸菜を知る。	骨に肉を付けずにはすず。
		（鶏腿の骨のはずし方、下味の付けかた）	割包
15	3	前期 試験対策	制限時間内に終了すること
		炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	長さ、太さ、薄さをチェック
16	3	前期 試験対策	制限時間内に終了すること
		炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	長さ、太さ、薄さをチェック
17	3	前期 試験	制限時間内に終了すること
		炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	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	豆腐の揚げ加減、温度の学習
		（家常豆腐、生煎包子）	包む方と焼き方を学習
19	3	卵料理の学習、北京の麵料理	加熱の仕方を見る。
		（火の入れ加減、煽り方）炸醬麵	胡瓜の千切り、炸醬肉の作り方
20	3	盛り付けの演出	芋の灰汁の抜き方
		（芋のバスケット作成）	トマトの飾り、胡瓜の「飾り
21	3	チャーハン作成	お玉の使い方
		（鍋の煽り方の練習）	味の付けかた
22	3	飾切りの練習	ナイフの使い方
		野菜彫刻	
23	3	点心学習	握り方の練習
		各種粉を使った点心（芝麻球、水餃子、他）	
24	3	鶏の骨はずし方学習	部位のはずし方を修得する。
		ばらした肉で調理学習	
25	3	麺菜学習	水分の調整
		手打ち麺	練り方と伸ばし方の修得
26	3	各種切り方の学習	指定した形に切る。
		細切り、さいの目切り、薄きり等	
27	3	チャーハン作成	お玉の使い方
		（鍋の煽り方の練習）	味の付けかた
28	3	蒸菜学習（甜点心、鹹点心）	材料についての説明
		（馬拉糕 豆皮捲他）	
29	3	チャーハン作成	お玉の使い方
		（鍋の煽り方の練習）	味の付けかた
30	3	炸菜（揚げ物料理）学習	腿肉部位の切り方、
		百花蟹手 軟炸鶏	糊の付け方と揚げ方
31	3	後期試験対策	規定の範囲内で評価指導
		蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	
32	3	後期試験対策	規定の範囲内で評価指導
		蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	
33	4	後期試験	規定の範囲内で評価指導
		蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	
コマ数合計	49		

No.

年間規定時間数	90H
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）
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、書道、華道、茶道で総合的にもてなしの心を学ぶ。
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%)

[illegible]

年間授業進度計画予定表

No.

教 科 名	専門料理実習
対象学年	2年
対象学科	カフェ学科
テキスト・教材	授業用プリント配布
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	300H
週当たり時間数予定	12H
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・スイーツは製菓・プロデュースは事業計画がしっかり習得できるようにする。
評価方法	実技テスト60％ 提出物20％ 授業態度20％

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	12	器材の説明	試験課題・小エビのドリア
		シュークリーム・フィナンシェ	バターライス・ベジャメルソース・パートシュクレ
2	12	ポーチェギーズビーンズスープ・ロコモコ・ハワイア	タピオカドリンク・ティーソーダ
		クレーンパテシエル・イチゴのタルト	ダッチバンケーキ
3	12	抹茶のムース	ロールケーキ
		タイプレート	ガーリックシュリンプ
4	12	(カフェ・スイーツコース) ラザニア・シーザーサラダ	(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) 自己紹介・コースの目的	(プロデュースコース) 飲食ビジネスの種類
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	食パン・フチパン
		(プロデュースコース) マーケティング	
6	12	試験練習	(カフェコース) コーヒー (スイーツコース) パートプリゼ
		ジンジャーエール・ピザ生地	(プロデュースコース) 開業スケジュール
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
8	12	サンドウィッチ	(カフェ・スイーツコース) ローストビーフ
		特別講義 コーヒー授業	(プロデュースコース) 業態計画
9	12	ピザ3種・ドリンク	夏フェス仕込み
		カービング	
10	12	特別講義紅茶のドリンク	チョコレートムース
		夏フェス仕込み	タコスプレート
11	12	ダッチオブン	テスト練習
		コリアンプレート	(プロデュースコース) 業態計画
12	12	テスト練習	テスト練習
		(プロデュースコース) 広告PR・商品開発	(プロデュースコース) 事業計画
13	12	前期テスト	明和義人祭仕込み
14	12	明和義人祭	前期テスト
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	店舗運営実践
18	12	オムライス ラグーマリネ	オペラビクトリアケーキ	煮込み基礎 ピスキュイ応用
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	ピザパン モンブラン	応用授業
20	12	(カフェコース・スイーツコース) 牛ほろ煮込み (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	フوندボーの基礎 アイシング応用
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) 準備9割、本番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) ブラッシュドノエル (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	共立て生地的基础 応用授業
24	12	テスト練習	テスト練習	
25	12	牛肉のバイつつみ クリスマスケーキ	後期実技テスト	ジェノワ応用
コマ数合計	120			

年間授業進度計画予定表

No. _____

教 科 名	レストランサービス実習
対象学年	2年
対象学科	シェフ学科/カフェ学科
テキスト・教材	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編
授業形態	対面授業のみ実施 ・ <u>対面授業と遠隔授業の併用実施</u> ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	<u>有</u> ・ 無

年間規定時間数	30H
週あたり時間数予定	2H(前期、または後期)
到達目標	レストラン営業において、お出迎えからお見送りまでの一連の流れを、ホスピタリティとともに身に着ける
評価方法	前期あるいは後期期末試験による筆記試験の評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	2	接客サービスの基本動作 身だしなみ・きれいな動作・明るい笑顔	基本的なサービス技術 の習得
2	2	接客サービスの基本動作 おじぎの仕方・言葉づかい	
3	2	サービス技術 リネン類の取扱	
4	2	サービス技術 サービストレイの扱い方	
5	2	サービス技術 サーバーの扱い方	
6	2	サービス技術 グラスェアの扱い方	
7	2	サービス技術 サービストレイの扱い方	
8	2	サービス技術 チャйнаウェアの扱い方(皿の持ち方)	
9	2	サービスの流れと接客方法 待機姿勢・お迎え・ご案内・着席補助	
10	2	チーズの種類とサービス方法	
11	2	ワインのサービスの仕方	
12	2	カクテルの作り方	
13	2	試験について 振り返り・質疑応答	
14	2	試験対策・小テスト 振り返り・質疑応答	
15	2	サービスの流れと接客方法 メニュー・セールス・オーダー	
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
コマ数 合計	0		