

2. 各学科の教育内容

(4) 授業計画 調理師科 1 - 1

教科科目名

使用教科書

1 - 1 食生活と健康

全調協 食生活と健康

目標 : 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

調理高度技術科 2 - 1 と合同授業

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	6	第1章 調理師と健康 第1節 健康の考え方 第2節 食と健康の関係	健康とは何か／わが国の健康水準 目指すべき健康とは 食生活が健康に果たす役割 健康的な食生活習慣づくり
	5	15	第3節 調理師の役割 第2章 食生活と疾病 第1節 疾病の動向とその予防 第2節 生活習慣病	調理師の成り立ち／調理師法の概要 食生活における調理師の役割 疾病の動向／疾病の予防 生活習慣病とは 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 生活習慣病の予防
	6	12	第3章 健康づくり 第1節 健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ 健康増進法 わが国における健康づくり対策 健康教育／健康に関する食品情報
	7	9	第2節 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 心の健康と自己実現
	8	6	第4章 調理師と食育 第1節 食育とは	食育の定義・意義／食育基本法の概要
	9	9	第2節 食育における調理師の役割	正しい知識の提供／食育の実践 食育発表会
	小計	58		
後期	10	15	第5章 労働と健康 第1節 労働と健康 第2節 調理師の職場環境	作業環境と健康／作業条件と健康 職業病／労働災害 作業環境と健康／作業条件と健康 職業病／労働災害
	11	12	第6章 環境と健康 第1節 生活環境 第2節 環境条件	生活環境の衛生 現代の生活環境／環境因子 大気／水／住居／廃棄物
	12	9	第3節 環境汚染とその対策	広がる環境汚染 空気汚染／水質汚染／騒音、振動、悪臭 環境問題とその取り組み
	1	6	食生活と健康に関わる調理師の役割	社会における調理師としての役割
	2	3	総括復習	おもてなしの心と茶道
	小計	46		
	年間	104	各小計には、テスト時間が含まれる	

目標

:

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	12	「食品と栄養の特性」と調理師免許 「栄養学」ガイダンス 第1章 栄養素の機能と健康 第1節 栄養と健康 第2節 炭水化物 第3節 脂質 第4節 たんぱく質	健康の保持増進のために調理師に求められること 「食事バランスガイド」あなたの食事は大丈夫？ 栄養素の種類/食品の成分と体の成分 食品中の栄養素と健康 炭水化物とは/炭水化物の種類 脂質とは/脂質の種類 たんぱく質とは/たんぱく質の種類/栄養価
	5	18	第5節 ビタミン 第6節 ミネラル 第7節 その他の成分 第2章 消化と吸収 第1節 食品の摂取 第2節 栄養素の消化・吸収・代謝	ビタミンとは/ビタミンの種類 ミネラルとは/ミネラルの種類 水分 / 機能性成分 わが国における健康づくり対策 生理的欲求/心理的欲求/栄養管理 栄養素の消化/吸収/代謝
	6	22	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節 エネルギー代謝とは 第2節 日本人の食事摂取基準 第3節 食品の選択 「栄養学」まとめ/「食品学」ガイダンス 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	エネルギー代謝とは/摂取量と消費量 日本人の食事摂取基準とは/食事摂取基準の指標 食品標準成分表/食品分類法/食事バランスガイド 穀類
	7	13		いもおよびでんぷん類/砂糖および甘味類/豆類
	8	10		種実類/野菜類/果実類
	9	13	「植物性食品とその加工品」まとめ	きのこ類/藻類
	小計	89		
	10	23	第2節 動物性食品とその加工品	魚介類/食肉類/卵類/乳類
	11	16	第3節 その他の食品	油脂類/菓子類/嗜好飲料類 調味料および香辛料類
	12	18	「食品学」まとめ 「食品加工貯蔵学」ガイダンス 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	調理加工食品類/ゲル状食品 特別用途食品/保健機能食品 食品の加工の目的/加工法/微生物の利用 食品の貯蔵の目的/貯蔵法
後期	1	15	「食料生産と流通」ガイダンス 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 「食品加工貯蔵」「生産と流通」まとめ	わが国の食品の生産/海外から輸入される食品 食品の流通の仕組み/各食品の流通経路
	2	7	「食品と栄養の特性」まとめ	
	小計	80		
	年間	169	各小計には、テスト時間が含まれる	
				-2-

目標

:

食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

調理高度技術科 2 - 1 と合同授業

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	6	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	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
	5	6	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	微生物による健康被害の発生を未然に防止する基礎について 微生物の種類 微生物の増殖条件 / 食品の微生物汚染 腐敗とは / 腐敗に関与する微生物 / 腐敗の化学
	6	10	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	食品添加物や化学物質の特性、利点と安全性、危険性について 食品添加物の概要 食品添加物と食品衛生関係法規 食品添加物の安全性の評価 主な食品添加物とその用途 ヒ素および重金属 / 主な有毒元素 放射線 / 放射性物質の基準値 / 放射線照射食品
	7	4	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	各器具・容器包装の材質や特性、適正な用途と使用方法について 器具・容器包装の定義 / 器具・容器包装の取扱い
	8	4	第1章～第4章の復習	
	9	4	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	飲食物が健康被害の原因になる理由とその予防方法について 食中毒とは / 食中毒の分類 / 食中毒の発生状況 感染型食中毒
	小計	35		
後期	1 0	8	第3節 細菌性食中毒	毒素型食中毒(食品内毒素) 毒素型食中毒(生体内毒素) / 細菌性食中毒の予防
	1 1	4	第4節 ウイルス性食中毒 第7節 寄生虫による食中毒	ノロウイルス食中毒 / ウイルス性食中毒の予防 寄生虫による食中毒の概要 / 寄生虫による食中毒の予防
	1 2	8	第5節 自然毒食中毒 第6節 化学性食中毒 第8節 経口感染症	動物性自然毒 / 植物性自然毒 / 自然毒食中毒の予防 化学性食中毒の概要 / 化学性食中毒の予防 ヒスタミンによる食中毒(アレルギー様食中毒) 経口感染症とは / 経口感染症と食中毒 / 経口感染症の予防
	1	6	第3節 細菌性食中毒	総復習
	2	4	第4節 細菌性・ウィルス性食中毒	総復習
	小計	31		
	年間	66	各小計には、テスト時間が含まれる 食品の安全と衛生 1 5 4 時間のうち	

目標 : 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	4	食品衛生とは 食品中の微生物と性質、食品添加物 食品と重金属、放射性物質	食品衛生と調理師の責務 微生物の増殖条件、食品添加物の真実など 基準値の意味
	5	6	食中毒の概要 細菌性、ウイルス性、自然毒、化学性 第7節 寄生虫による食中毒	食中毒の分類 山形特有の食中毒を含む 寄生虫による食中毒の概要
	6	8	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	寄生虫による食中毒の現状と予防 経口感染症と感染症法、食中毒、予防など 食物アレルギー、食物アレルギーの種類 アレルギー物質の表示 食物アレルギーへの対応
	7	6	第10節 その他の健康危害 第6章 食品安全対策 第1節 食品安全対策とは	BSEと鳥インフルエンザ 農薬および動物性医薬品の残留 食品安全対策の概要
	8	4	第2節 食品安全対策にかかわる法律 第3節 食品安全行政	食品衛生法と食品安全基本法 中央組織と地方組織のちがい
	9	4	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	食品表示と食品表示法 給水および排水・廃棄物処理
	小計	32		
後期	10	5	第6節 調理従事者の健康管理	健康保菌者の把握、調理従事者の衛生管理 調理従事者の家族の健康チェックと届け出
	11	3	作品コンクール 第7節 調理作業時における安全対策	食材の衛生管理、 異物混入防止、手洗いの考え方 洗浄・消毒・殺菌、物理的・科学的方法
	12	7	第8節 自主衛生管理HACCP 「安全対策」「HACCP」まとめ	HACCPとは わが国でのHACCPに対する取り組み HACCPシステムの7原則と12手順 HACCPを支える一般衛生管理プログラム HACCPの普及・推進
	1	6	第9節 食品事故対応	実際に起こった食中毒の例、細菌、ウイルス 化学物質、寄生虫、動物性・植物性自然毒
	2	5	「食品の安全と衛生」-②まとめ	
	小計	26		
年間		58	各小計は、テスト時間が含まれない 食品の安全と衛生154時間のうち	

目標 : 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	2	第7章 食品衛生実習 大量調理マニュアル	実習9 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
	5	3	大量調理マニュアル	実習12 水道水の残留塩素測定
	6	4	大量調理マニュアル	実習1 ガス測定器具の使い方 実習2 食品のpH測定
	7	3	食品衛生実習	実習3 生卵の鮮度判定 実習5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 実習6 食肉の鮮度判定
	8	2	食品衛生実習	実習7 牛乳の鮮度判定
	9	2	食品衛生実習 衛生についての復習	実習8 食品の内部温度の測定
	小計	16		
後期	10	5	第7章 食品衛生実習 再度衛生について学ぶ	実習9 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
	11	4	個人点検表・検収・検食	実習10 調理器具の汚れ状態の検査 実習11 食器洗浄後の汚れ状態の検査
	12	3	残留塩素・HACCP	実習12 水道水の残留塩素測定
	1	3	保存検食・手洗い	実習13 空中浮遊微生物の測定 実習4 魚介類の鮮度判定
	2	1	再度衛生について学ぶ	実習14 食品からの各種細菌の検出
	小計	16		
	年間	32		

各小計は、テスト時間を含まない
食品の安全と衛生154時間のうち

目標 : 調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、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徴を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	15	第1章 調理とおいしさ 第1節 調理とは 第2節 おいしさの構成 第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち 第2節 多様な食文化 第3節 食文化の共通化と国際化	調理理論を学ぶ意義／調理の目的 食べ物の側・食べる人の側にある要因 食文化とは何か / 食文化の相対性 宗教と食物禁忌 / 自然環境と食文化 食法・調理法などの多様性 食の伝播と変容 異文化交流による食の国際化 食生活の変容と食文化の創造 世界の食事情
	5	22	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 第6章 日本の食文化 第1節 日本料理の食文史	計量・洗浄・浸漬・切碎 混合・かくはん・磨砕・粉砕 成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍 湿式・乾式加熱 / 電子レンジ 誘電加熱（電磁調理器） 原始 / 古代 / 中世 / 近世 近代 / 現代
	6	25	第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化	穀類・いもおよびでんぷん類 日本料理の特徴 / 様式 日本料理の食事作法
	7	17	第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 第6章 日本の食文化 第3節 行事食と郷土料理	砂糖・豆類・種実類 食文化の地域性 / 行事食 郷土料理

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	8	12	第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 第4節 現代の食生活と未来の食文化	野菜類・果実類・きのこ類・藻類 食生活の現状 / 食文化の未来
	9	16	第2節 動物性食品 第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化	魚介類・食肉類 西洋料理の変遷 / 特徴
	小計	108		
	10	30	第3章 食品の調理科学 第2節 動物性食品 作品コンクールに向けて 第3節 その他の食品 第1節 西洋料理の食文化	卵類・乳類 テーマ食材から考える献立作り 油脂類・調味料・ゲル状食品 西洋料理の様式 / 食事作法
後期	11	24	第4章 調理設備・器具と熱源 第1節 調理施設・設備とは 第2節 調理器具 第3節 食器・容器 第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化	非加熱・加熱調理器具 / その他 材質別の食器・容器の特徴 料理別の食器・容器の特徴 テーブルマナー 中国料理の変遷 / 特徴と系統 中国料理様式 / 作法
	12	20	第4節 調理と熱源 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	熱源の種類と特徴 / 熱効率 アジアの料理 / 中東の料理 中南米の料理
	1	18	「調理理論と食文化概論」まとめ	宗教 / 食事情 行事食 / 郷土料理
	2	4	「調理理論と食文化概論」総まとめ	
	小計	97		
	年間	205	各小計には、テスト時間が含まれる	

目標 : 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や技術を理解する。
調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を身につける。
調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、日本料理の特性を調理を通して理解する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	9	道具説明、包丁の研ぎ方 包丁研ぎ	野菜の切り方
	5	12	だし（野菜） ご飯の炊き方 沢煮椀	厚焼き玉子 桂剥き 山菜汁
	6	12	鰹のたたき 厚焼き卵	鰹の香り揚げ 鰹のお造り
	7	9	五目冷やし素麺 鰯の唐揚げ	烏賊の刺身
	8	6	実技試験対策練習 鮎の塩焼き	
	9	9	鯖の竜田揚げ 鶏もも肉胡麻酢サラダ仕立て	秋刀魚の幽庵焼き
	小計	60		
後期	1 0	15	山形芋煮 鯖の味噌煮	鯛茶漬け 鶏水炊き 秋刀魚のお造り
	1 1	12	茸沢煮椀 銀杏ご飯 秋刀魚南蛮焼き	秋鮭ホイル焼き 鶏たたき鍋
	1 2	9	筑前煮 雑煮	鰹の姿造り
	1	9	羽二重蒸し 実技試験対策練習	赤根法蓮草の豚しゃぶ
	2			
	小計	48		
年間		108	各小計には、テスト時間が含まれる 調理実習 3 3 7 時間のうち	

目標 : 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や技術を理解する。
調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を身につける。
調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、西洋料理の特性を調理を通して理解する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	道具説明、包丁の研ぎ方 切り方練習	包丁の研ぎ方、切り方練習
	5	15	サラダ ドレッシング・マヨネーズ オニオングラタンスープ	オムレツ シャスールソース 牛バラ肉の赤ワイン煮 バターライス
	6	12	スパゲティ・ペスカトーラ ミモザ風サラダ	海老・鰯フライ スパゲティ・ボンゴレ 鰯のソテー・プロバンス風 パンナコッタ
	7	9	海老ピラフ クレームブリュレ 鶏もも肉のコンフィ	牛肉の真真空調理 赤ワインソース ガトーショコラ
	8	6	オムレツ サラダ カスタードプリン	
	9	9	クッキーシュー パンプキンプリン カルボナーラ クレープ	冷製パスタ チョコレートムース
	小計	60		
後期	10	15	鰯の蒸し煮 白ワインソース バターロール 牛肉の真真空調理 ボルトレズソース 白身魚のデュグレル風 チーズケーキ	豚ロース肉のグリエ マデールソース かぼちゃのポターージュ スイートポテト シフォンケーキ 白身魚のヴァプール
	11	12	作品コンクール スパゲティ 若鶏のソテー シャスール風 鶏肉のフリカッセ サフランライス	鶏のバスク風 リゾット 豚バラ肉のコンフィ
	12	9	照り焼きテキンレッグ 豚バラ肉の赤ワイン煮	豚バラ肉のコンフィ
	1	6	白身魚の蒸し煮 白ワインソース パエリア	
	2	3	仔羊肉の南仏風	
	小計	48		
	年間	108	各小計には、テスト時間が含まれる 調理実習 337 時間のうち	

目標 : 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や技術を理解する。
 調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を身につける。
 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、中国料理の特性を調理を通して理解する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	包丁の研ぎ方、野菜の切り方練習 鶏がらスープ あさりのスープ	中国料理のプリント学習、中華鍋の扱い方
	5	9	アスパラと鶏肉の炒め物 海老チリ 蒸し鶏の胡麻ソースかけ 五目炒飯	豚挽肉の湯葉巻き揚げ 玉子のスープ 茹で豚の薄切り
	6	12	焼き餃子 中国風お汁粉 鶏肉とカシューナッツ炒め	麻婆豆腐 五目冷やし中華 麻婆茄子
	7	9	五目炒飯 回鍋肉 鶏肉の味噌味強火炒め	鶏唐揚げ 杏仁豆腐 肉焼売
	8	6	五目炒飯 五目ビーフン炒め かに玉	
	9	6	大肉団子の煮込み 海老の甘辛ソースかけ 鶏手羽先と栗の煮込み 海老の衣揚げ	渡り蟹の卵白ソース煮 大根と豚肉のスープ
	小計	51		
後期	10	15	帆立の葱油かけ 蒸しカステラ 豚の角煮 蒸しパン 肉まん	海老すり身の卵巻き蒸し 海老すり身揚げ 豚肉の上新粉蒸し 胡麻団子
	11	12	丸鶏の香り蒸し揚げ 中国風茶碗蒸し 海老の焼き煮	さつま芋の飴炊き 黒酢酢豚 五目焼きそば かつおのコンソメスープ
	12	12	上海焼きそば 小籠包 ジャージャー麺 青椒肉絲	鶏肉の鉄板炒め 鶏肉とにんにく芽の強火炒め
	1	9	青椒肉絲 中国風茶碗蒸し 肉団子の甘酢かけ 肉春巻き	
	2	3	北京ダック	
	小計	54		
	年間	105	各小計には、テスト時間が含まれる 調理実習 337時間のうち	

目標 : 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や技術を理解する。
調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を身につける。
調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、そばの特性を調理を通して理解する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	4	1章、調理師の心構え	* 最高の調味料は人間味 600 g を1回打ち方の実演 600 g を班毎1回打つ
			2章、手打ちそばとは	* そば打ちと茹で方の指導 600 g を班毎1回打つ、茹でて食す
	5	8	3章、各自そば打ち実践	* そばの歴史と栄養学について 各班指導無しでそば打ちを完成する
			4章、各自そば打ち実践	* 各自300 g のそばを打つ そばを茹でるとは生命を与える事
			5章、そば打ちとつゆ	* そば粉の種類について 各自300 g のそばを打つ
			6章、各自そば打ち実践	* 時間の大切さ、口は動かすな手を動かせ 各自300 g のそばを打つ、茹で方指導
	6	4	7章、そば打ちの基本とは	* 300 g のそば打ち30分に挑戦 過去最高13分
			8章、一人でそば打ちを完成させる	* 最終授業、300 g のそばを打つ 理解度をバジテストで確認する
	7			
	8			
	9			
	小計	16		
後期	10			
	11			
	12			
	1			
	2			
	小計			
	年間	16		

目標 : 調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や技術を理解する。
調理の基本技術を反復することで、その重要性和必要性を身につける。
調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、寿司の特性を調理を通して理解する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4			
	5			
	6	4	寿司とは カップ巻き	いなり寿司 干瓢巻き
	7	4	中太巻き 裏太の、の字巻き	カップ巻き 干瓢巻き
	8	4	二色巴 押し寿司（海老・鰯）	カップ巻き 干瓢巻き
	9	6	カップ巻き 干瓢巻き	握り寿司 テスト（細巻2本）
	小計	18		
後期	10			
	11			
	12			
	1			
	2			
	小計			
	年間	18		

調理実習 337時間のうち

目標 : 衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。
 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

後期 調理高度技術科 2-1 と合同授業

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4		集団調理 衛生について	DVD鑑賞・特定給食施設の定義を学ぶ
		6	衛生管理 食材管理	手洗い・マスク・衛生手袋の使い方
	5		集団調理実習の目的と実習内容	作業調理管理 大量調理の特徴
		6	集団調理の運営・調理システム	実習から特定給食・調理システムを学ぶ
	6		集団調理の特徴と配膳	調理システムの機器を学ぶ
		10	給食後の作業検便検収検食	検収・検便・保存検食・残留塩素
	7		献立作成	6つ4つの基礎食品群
後期		4	食品の組み合わせ	献立作成・カロリー計算を学ぶ
	8		様式別の献立 特定給食の基本	特定給食の実習
		4	日本・西洋・中国料理の基本献立	和食・洋食・中華の献立を作る
	9		様式別の献立 特定給食の基本	献立作成・幼稚園弁当の献立を作る
		4	日本・西洋・中国料理の基本献立	幼稚園弁当を実際に作る
	小計	36		
	10		実習班で実習をする	ハンバーグ(和・洋・煮込み)付け合わせ
後期		10		鮭ときのこのホイル包み焼き
				作品コンクールの試作をする
	11		実習班で実習をする	トンカツフライ風
		8		エビ・アジフライ風
	12		実習班で実習をする	カレーライス・キーマカレー
		6		ポークピカタ・デミソース
	1		実習班で実習をする	親子丼・牛丼・天丼
後期		6		サーモンのクリームパスタ
	2		実習班で実習をする	海老グラタン
		2		ビーフソテー・バルサミコソース
	小計	34		
	年間	70	各小計には、テスト時間が含まれる 総合調理実習101時間のうち	

目標 : 衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。
 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	3	第3章 接客サービス 第1節 求められるサービス	1 サービスとは何か 2 サービスにおける大切な姿勢
	5	4		3 サービスと調理従事者のかかわり 4 お客様の存在とは
	6	4	第2節 接客サービスの基本	1 接客者としての意識 2 接客者の基本マナー
	7	3	第3節 接客実務	1 基本的なサービスの流れ 2 料理別サービス方法
	8	2	第4節 食卓の演出	1 カラーコーディネート 2 テーブルコーディネート
	9	3	第5節 クレーム対応	1 クレーム対応の心構え 2 クレームの種類とその対応方法 3 クレームを発生させないためには
	小計	20		
後期	10	8	第4章 飲食店開業計画 第1節 調理師とフードサービス 第2節 飲食店の開業	1 外食産業について 2 外食産業市場規模と動向 1 開業の心構え
	11	4		2 飲食店の基本戦略
	12	4		3 開業に向けての流れ 4 開業後の日常運営のポイント 5 基本的財務管理
	1			
	2			
	小計	16		
	年間	36	各小計には、テスト時間が含まれる 総合調理実習101時間のうち	

教科科目名
1-1 フランス語講座 / キャリアセミナー オリジナルテキスト使用

使用教科書

目標 : 西洋料理に必要とされるフランス語について、そのあらましを知る。
就職活動に必要な知識と態度を養う。食に関わる現代の状況を知り、これからの職に生かす。

調理高度技術科 2-1 と合同授業

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	2	フランス語入門講座	西洋料理のレシピを知る
	5	5	フランス語入門講座	
	6	1	フランス語入門講座	
	6	3	キャリアセミナー 第1章 就職活動 履歴書の書き方	
	7	3	求人票の見方 面接試験とその対策	
	8	2	面接試験とその対策 適性検査	
	9	3	第2章 職業 第3章 内定から入社まで	
	小計	19		
後期	10	5	第4章 食産業に関わる環境	
	11	4	第5章 各界の状況を知る	
	12	3	第5章 各界の状況を知る	
	1	3	第5章 各界の状況を知る	
	2			
	小計	15		
	年間	34	内訳 フランス語入門講座 8 キャリアセミナー 26	