

2. 各学科の教育内容

(4) 授業計画 調理高度技術科 2-2

教科科目名

使用教科書

2-2 食品と栄養の特性

全調協 食品と栄養の特性

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	4	「食品と栄養の特性」2年次ガイダンス 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	魚介類(構造/成分)
	5	8		魚介類 (死後変化と鮮度) 魚介類 (主な種類/加工品)
	6	8		食肉類 (構造と肉質/成分/熟成) 食肉類 (主な種類/その他の種類/加工品)
	7	4		卵類 乳類
	8	4	「動物性食品とその加工品」まとめ	
	9	6	第3節 その他の食品	油脂類
	小計	35		
後期	10	9		菓子類 嗜好飲料類 調味料および香辛料類
	11	6	作品コンクール 「その他の食品」まとめ	調理加工食品類 ゲル状食品 特別用途食品/保健機能食品
	12	7	「食品加工貯蔵学」「食料生産と流通」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	食品の加工の目的 食品の加工法 微生物の利用 食品の貯蔵の目的 食品の貯蔵法
	1	5	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	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	3	「食品と栄養の特性」まとめ	
	小計	31		
	年間	66	各小計には、テスト時間が含まれる	

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	前年度の復習 第7節 寄生虫による食中毒	食中毒概要、食品添加物、自然毒中毒など 寄生虫による食中毒の概要 寄生虫による食中毒の現状と予防
	5	10	第8節 経口感染症 第9節 食物アレルギー	経口感染症と感染症法 経口感染症と食中毒 経口感染症の予防 食物アレルギーとは
	6	8	第9節 食物アレルギー 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	食物アレルギーの種類と症状 アレルギー物質の表示 BSEと鳥インフルエンザ 農薬および動物性医薬品等の残留 食品安全対策の概要
	7	6	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
	8	4	第4節 食品安全情報の共有	食品表示と食品表示法 加工食品と生鮮食品の表示
	9	6	第5節 食品営業施設・設備の安全対策	食品営業施設・設備の衛生管理 構造、手洗い、便所、衛生害虫
	小計	39		
後期	10	10	第5節 食品営業施設・設備の安全対策(つづき) 第6節 調理従事者の健康管理	給水および排水・廃棄物処理 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 衛生教育の重要性と食品衛生責任者
	11	8	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	6	第8節 自主衛生管理HACCP	HACCPとは わが国でのHACCPに対する取り組み HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	1	4	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	2	総括復習	食品の安全と衛生の総復習
	小計	31		
	年間	70	各小計には、テスト時間が含まれる	

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	5	第2節 動物性食品	①魚介類
	5	8		②食肉類
	6	9		②食肉類
	7	5		③卵類
	8	4	第3節 その他の食品	①油脂類 ②調味料
	9	5		③ゲル状食品
	小計	37		
後期	10	10	第4章 調理設備・器具と熱源 第1節 調理施設・設備とは 作品コンクールに向けて	テーマ食材から考える献立作り
	11	8	第2節 調理器具	①非加熱調理器具 ②加熱調理器具 ③その他
	12	6	第3節 食器・容器	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
	1	6	第4節 調理と熱源	①熱源の種類と特徴 ②熱効率
	2	2		
	小計	33		
	年間	70	各小計には、テスト時間が含まれる	

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	帆立のお造り、筍ご飯 筍と豆腐の揚げ出し	
	5	9	月山筍の牛肉包み 出汁巻き玉子	飛龍頭
	6	12	鰯利休焼き 鶏肉の南蛮漬け	烏賊のお造り 鰹のたたき
	7	9	鮎ご飯 玉蜀黍ご飯	滝川豆腐
	8	6	豚バラ肉の柳川風 烏賊のお造り	
	9	6	芋煮	鮭巻繊蒸し
	小計	51		
後期	10	15	揚げ里芋の蕪蒸し 秋刀魚水なます	粒蕎麦蒸し 舞茸ご飯 鶏捏ね
	11	12	鰯の湯上げ 牡蠣と海老の蓑揚げ	小蕪の味噌印籠 菊花豆腐
	12	12	納豆汁 柳葉魚の香り揚げ	雑煮 伊達巻き
	1	9	鶏照り焼き 鮫鰯鍋	鰻姿造り
	2	3	松花堂弁当	
	小計	54		
	年間	105	各小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696 時間のうち	

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	チキンソテーカチャトーラ 鰯のオープン焼き	春野菜入りペペロンチーノ
	5	15	鯛のソテージェノベーゼソース フィレット・ディ・スカロッピーネ	海老とルッコラのスパゲッティ ポールグリエ・ソースビガラード
	6	12	ピッツァカプリチョーザ リモーネ・セミフレッド	きのこのリゾット 鱈のムニエル 鯛のカルパッチョ
	7	9	ペンネ・アラビアータ 豚バラ肉のロースト・スペアリブ風	赤パプリカのスープ 鮪のタリアータ
	8	6	チキンソテー・赤ワインソース	
	9	9	海老と帆立のベニエ スパゲティ・ボスカイオーラ	鱈のエスカベッシュ シーザーサラダ
	小計	60		
後期	10	15	豚ヒレ肉のソテーマスタードソース クリームペンネ	かぼちゃのニョッキ サフランライス
	11	12	チキンソテーオレンジソース 魚のポワレ・ソースブルブラン	作品コンクール 豚挽き肉のパイ包み焼き
	12	9	海の幸のグラタン ローストチキン	鶏もも肉のファルシ
	1	6	魚のポワレ・ソースブルブラン 技術考査	かぶのクリームスープ
	2	3	魚の香草パン粉焼き	カリフラワーのポタージュ
	小計	48		
年間	108		各小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696 時間のうち	

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	9	中国風サラダ 竹の子と鶏肉の煮込み パリパリ麺のサラダ ナスの冷菜生姜風味	大根と挽肉の煮込み 五目餡かけおこげ 中華おこげ
	5	12	魚介入りサラサ炒飯 冬瓜三種巻き蒸し ナスとバジルの炒め 里芋のピリ辛炒め	ナスの前菜麻辣風味 揚げ豆腐と野菜の煮込み トマトの肉詰めオープン焼き
	6	12	冬瓜の蒸し餃子 煮豚 鶏肉のレタス入り卵のスープ 若鶏とマコモ茸の香り炒め アボカドのライスペーパー巻き	里芋のピリ辛炒め マコモ茸と茄子のピリ辛炒め 湖南風刺身スープ 海の幸の冷ややっこ
	7	9	坦々麺 五目焼きそば インゲンと豚挽肉の炒めもの	じゃが芋とえのき茸の吹き寄せ
	8	6	五目焼きそば	
	9	9	蓮根の四川風炒め 葱入り煎り焼き餅 ブロッコリーの蟹肉餡かけ	ワンタン鍋 帆立とパンのロール揚げ 鶏肉と栗の煮込み
	小計	60		
後期	10	15	海老芋と豚バラ肉の煮込み 海老のピリ辛マヨネーズソース 秋刀魚の炒り焼き 海老の老酒漬け 牛バラのとろとろ醤油煮込み	牛カルビの米粉蒸し 鱈の土鍋四川風 牡蠣のピリ辛茶碗蒸し 牡蠣とニラの柔らか卵焼き 鱸と菊花のとろみスープ
	11	12	牛肉の紙包み揚げ 帆立貝柱の豆鼓風味 香港式二色の刺身 蒸し春巻き	おみ漬けと豚肉入炒飯 海老団子のパン衣揚げ 翡翠餃子 紙包み五目餡入りおこげ
	12	9	牛肉の紙包み揚げ あんかけ炒飯 海老団子のパン衣揚げ	豚肉と青菜漬け炒め 黒酢酢豚 小籠包
	1	9	青椒肉絲 炒飯 海老入り春巻き	タアサイとベーコンの炒めもの キヌガサタケと卵豆腐のスープ
	2			
	小計	48		
	年間	108	各小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696 時間のうち	

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	1章、調理師の心構え 2章、手打ちそばにチャレンジ そばの授業は写真と動画で記録する	* 最高の調味料は人間味、そば打ち600gで実演 各班毎そば粉600gで一回打つ * そば粉についてと栄養学について 各班毎そば粉600gで一回打つ
	5	12	3章、そば打ち 4章、そば打ちと茹で方 各自300gのそば 5章、そば打ちと水回しの関係 6章、そば打ちとつゆの作り方	* 仕事とは口を動かさず手を動かす事が重要 各班毎そば粉600gで一回打つ * そばを茹でるという事は生命を与える事である * 時間を設定しスピードになれるトレーニング * だしのとり方、辛つゆとかえしについて
	6	12	7章、そば打ちとつゆの作り方 8章、そば打ちと辛つゆ 9章、そば打ち、300gを2回打つ 10章、第一回バッジテスト	* だしのとり方、甘つゆを作る * そばと薬味(七味、一味南蛮、山葵、大根おろし) * 第一回バッジテストに向けて * 5、6級に挑戦 80点以上6級、90点以上5級
	7	9	11章、バッジテストから得た反省 12章、そば打ち(種もの) 13章、そば打ち(種もの)	* 苦手部分を動画で撮影、自分の課題にする * 肉そばを作る * おろしそばを作る
	8	6	14章、第二回バッジテスト 15章、二八そばと逆二八そばについて	* 4、5級を目指して * そばと小麦粉の違いを体験する、300g2回
	9	9	16章、前期テスト 17章、そば打ち(二八そば)を2回打つ 18章、第三回バッジテスト	* ペーパーと実技テスト * 麺線を理解する 300g1回と切り方 * さらに上を目指して
	小計	57		
後期	10	15	19章、そば打ち技術の向上 20章、調理のスピード 21章、第四回バッジテスト 22章、調理のスピード 23章、調理のスピード	* 3級、4級に挑戦 テーマ、そばを切り終わるまで20分 * 2級、3級、4級に挑戦 * テーマ、15分に挑戦 * 仕事の美しさとは 麺線は茹で方にも重要な影響
	11	12	24章、そば打ち、切り方、麺線をそろえる 25章、そば打ち、切り方、麺線をそろえる 26章、第五回バッジテスト 27章、新そばを先生方に提供	* 横長に畳んで数を切る * 横長に畳んで数を切る * 2級に挑戦、96点以上 * 班ごとの試食会 以後一人600gで打つ
	12	9	28章、生粉打ち 一人600gを1回 29章、そば打ち6:4(種もの) 30章、そばと天ぷら(キス、サツマイモ、ししと)	* 生粉打ち実演 * 玉子とじそばを作る 300g1回 * 天ぷらとせいろそば 300g1回
	1	9	31章、そば打ち 二八の綺麗な仕事 32章、1級100点にチャレンジ 33章、1級100点にチャレンジ	* 綺麗な仕事とは * 96点以上は3級です * 99点は2級です
	2	3	34章、最終バッジテスト	1級最終チャレンジ 5名以上の1級を目標に掲げる
	小計	51		
	年間	108	各小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696時間のうち	

目標 : 四季折々に食されてきた和洋菓子の由来等を学び、実際に作ってみることによって菓子の表現する季節感を感じ取れるようになり、お客様や家族など自分の大事な人のハレの日に心を込めてお祝いの菓子を作れるように幅広い製菓技術を習得する。

偶数月：菅野先生 奇数月：小関先生

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	6	行事と和菓子 桜もち、笹ゆべし、柏餅	和菓子の基本 蒸し菓子 葛饅頭、水無月
	5	9	基本の生地 共立てスポンジ	基本の生地 別立てスポンジとそのアレンジ
	6	12	和菓子の基本 包餡と平鍋物 どら焼き、紅白饅頭	夏の涼菓 わらび餅、水羊羹
	7	9	基本の生地 バター生地、クッキー、シュー生地	基本のクリーム カスタードクリーム
	8	6	試験対策	
	9	6	基本の生地 ゼリー、プリン	焼き菓子 エンガーディナー、チュイール
	小計	51		
後期	10	15	秋の和菓子 すいーとぽてと、味噌饅頭、カボチャ饅頭	初秋の和菓子 おはぎ、おこわ、栗饅頭、栗蒸し羊羹
	11	12	素材の組み合わせ 応用 ロールケーキ、アップルパイ、モンブラン	素材の組み合わせ 応用 ムースのケーキ、チョコレートの扱い方
	12	12	正月の和菓子、上生菓子 グルテンフリーのお菓子	ブッセ、チョコレート饅頭 オリジナルクリスマスケーキ
	1	9	ガナッシュ、生チョコ 試験対策	ホールケーキ仕上げ 生クリームのサンドとナッペ
	2	3	餅菓子 生チョコ大福、イチゴ大福	
	小計	54		
	年間	105	各小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696 時間のうち	

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	9	治療食について 治療食に適した料理	治療食の献立作成・実習
	5	12	衛生について 給食後の作業、検便、検収、検食	治療食の献立作成・実習
	6	12	調理施設の構造 調理システム	各種の調理機器
	7	9	献立作成 作成方法	幼稚園弁当の献立作成・実習
	8	6	特別献立 特定給食基本献立	病院(特別食)の実習
	9	9	日本・西洋・中国料理の基本献立	基本の実習・衛生について
	小計	60		
後期	10	12	病院の料理	治療食の実習
	11	6	病院の料理	治療食の実習
	12	12	施設の料理	施設の料理(刻み・ごく刻み・ミキサー・ソフト食)の実習
	1	9	施設の料理	施設の料理(刻み・ごく刻み・ミキサー・ソフト食)の実習
	2	6	調理と衛生	再度 衛生について
	小計	48		
年間	108	各小計には、テスト時間が含まれる		

高度調理技術実習 696時間のうち

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4	9	豚ヒレ肉のソティ 粒マスタード風味 シシケバブ	平目のボンファム
	5	9	チキンフリカッセ・シャンピニオンソース 真鯛のポワレ ブールノアゼット	合鴨のソティ オレンジソース
	6	15	サーモンピカタ 鱈のアクアパッツァ ポークカルボナード	仔牛のカツレツ ミラノ風 舌平目と海老のクイーンエリザベス
	7	6	鱈のヴァプール ブールブラン	ホテルのハンバーグステーキ
	8	6	帆立貝のア・ラ・クレーム 牛肉のタリアータ	
	9	6	サーモンパイ包み焼き	シャリアピンスステーキ
	小計	54		
後期	10			
	11			
	12			
	1			
	2 小計			
年間	54	小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696時間のうち		

目標 : 飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

	月	授業 時数	指導項目	
前期	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9 小計			
後期	10	15	前菜3種 帆立貝柱の葛打ち椀	鰯のたたき 蓮根蒸し 柿なます
	11	12	五茸椀 小鯛姿造り	菊花浸し 海老素焼き 鮭のバター焼き
	12	9	もずく酢 鶏飯 白菜の豚肉巻き	鱈レモン締め
	1	9	どんがら汁 豚汁 人参の飾り切り	お造り
	2	0		
	小計	48		
	年間	48	小計には、テスト時間が含まれる 高度調理技術実習 696 時間のうち	

目標 : フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。
飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。

	月	授業 時数	指導項目	概要
前期	4	6	第1章 調理師と外食産業	1 外食産業の発展 2 外食産業市場規模と動向
			第2章 企業の経営	1 企業の役割
	5	6		2 企業の形態 3 経営者として必要なこと
	6	10	第3章 財務管理	4 経営戦略とマーケティング 1 経営のための数字
	7	4		1 経営のための数字 2 簿記の基礎
	8	4		2 簿記の基礎 3 日常の管理
	9	4		4 税金の納付 5 経営分析
	小計	35		
後期	10	8	第1章 レストランサービスとは	1 サービスとホスピタリティ 2 サービス産業と外食産業 3 企業の一員として
	11	4	第2章 レストランサービスの基本	1 レストランサービスの学習段階 2 接客者の意識 3 接客者の基本マナー 4 クレーム対応 5 安全対策
	12	8	第3章 レストランサービスの実務	1 西洋料理 2 日本料理
	1	6		3 中国料理 4 宴会の種類と運営
	2	4	第4章 飲料の種類と特徴	1 各種飲料の種類と特徴 2 ワイン
	小計	31		
	年間	66	小計には、テスト時間が含まれる	