

令和5年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食生活と健康	令和5年 前期・後期	92 時間 (規定時間 90時間)	乙川 美和
実務経験の有無 (資格等)	管理栄養士 調理師 製菓衛生師 横浜料理学園6年(東京ガス 大森クッキングスタジオ 東京ガス料理教室 世田谷支社 墨田支社 学園本部) 金沢調理師専門学校10年・シダックス大新東ヒューマンサービス㈱(金沢市学校給食西部共同調理場)6年 金沢製菓調理専門学校9年		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 調理師と健康・食生活と疾病・健康づくり・食育・労働と健康・環境と健康などを 学び、資格取得し、実務及び生涯生活していく為の基礎知識を習得する。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師養成教育全書 食生活と健康・新調理師養成教育全書 必携問題集 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度・ノート提出物を総合的に勘案して 行う。		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	調理師と健康	健康とは何か	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
2	4	調理師と健康	健康とは何か	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
3	4	調理師と健康	わが国の健康水準	平均寿命の現状を知る
4	4	調理師と健康	死亡率	主な死因別死亡数の割合を知り 生活習慣病対策の重要性を理解 する
5	4	調理師と健康	めざすべき健康とは	健康寿命の現状を知る
6	4	調理師と健康	めざすべき健康とは	健康を増進する環境づくり について学ぶ
7	4	調理師と健康	食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割に ついて知る
8	4	調理師と健康	健康的な食生活習慣づくり	肥満者・痩せの割合の現状を知る
9	4	調理師と健康	健康的な食生活習慣づくり	食生活指針を学び、望ましい 生活のあり方を考察する
10	5	調理師と健康	問題集①食生活と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
11	5	調理師と健康	調理師の役割	調理師の成り立ちについて学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	5	調理師と健康	調理師法	調理師法の概要を知る
13	5	調理師と健康	調理師法	調理師法の概要を知る
14	5	調理師と健康	調理師法	調理師免許申請書の様式を知る
15	5	調理師と健康	調理師法	調理師免許の申請の流れを理解する
16	5	調理師と健康	調理師法	調理技術技能評価試験を知る
17	5	調理師と健康	調理師法	調理師会を知る
18	5	調理師と健康	食生活における調理師の役割	食生活における調理師の役割は、多岐にわたることを理解する
19	5	調理師と健康	問題集②食生活と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
20	5	食生活と疾病	疾病の動向とその予防	近年、生活習慣病が増えている ことを理解する
21	5	食生活と疾病	疾病の予防	疾病予防の分類について学ぶ
22	5	食生活と疾病	生活習慣病とは	三大生活習慣病について学ぶ
23	5	食生活と疾病	生活習慣病(がん)	がんの現状と対策について学ぶ
24	6	食生活と疾病	生活習慣病(心疾患)	心疾患の現状と対策について学ぶ
25	6	食生活と疾病	生活習慣病(脳血管疾患)	脳血管疾患の現状と対策に ついて学ぶ
26	6	食生活と疾病	生活習慣病の国際比較と 生活習慣の重要性	日本人の生活様式が洋風化して いることを理解する
27	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	第1次予防対策の重要性を知る
28	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	プレスローの7つの生活習慣を 知る
29	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	がんを防ぐための新12か条を知る
30	6	食生活と疾病	生活習慣病の予防	和食を見直して食生活の改善を する
31	6	食生活と疾病	問題集③食生活と疾病	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
32	6	健康づくり	健康づくり対策	疾病予防の3段階を理解する
33	6	健康づくり	健康づくり対策	ゼロ次予防を理解する
34	6	健康づくり	健康増進法	健康増進法設立の背景を知る
35	6	健康づくり	健康増進法	健康増進法の内容を知る
36	7	健康づくり	健康増進法	健康増進法の内容を知る
37	7	健康づくり	わが国における健康づくり対策	健康づくり対策の概要を知る
38	7	健康づくり	わが国における健康づくり対策	健康日本21の内容を知る
39	7	健康づくり	健康教育	健康教育の目的・方法を知る
40	7	健康づくり	健康教育	健康づくりのための休養指針の内容を知る
41	7	健康づくり	健康に関する食品情報	食品表示基準により、栄養成分表示や強調表示がされていることを理解する
42	7	健康づくり	健康に関する食品情報	特別用途食品を知る
43	8	健康づくり	健康に関する食品情報	特定保健用食品を知る
44	8	健康づくり	健康に関する食品情報	その他の表示を知る
45	8	健康づくり	問題集④健康づくり①	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
46	8	健康づくり	心身相関とストレス	欲求のしくみ・適応機制を理解する
47	8	健康づくり	心身相関とストレス	心身相関のしくみ・ストレスの しくみを理解する
48	9	前期試験対策	前期試験対策	前期の復習をして、試験対策を する
49	9	前期試験	前期試験	試験、ノート、課題取り組み状況、 出欠状況等を加味して成績判定する
50	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合い、 見方や考え方を変える
51	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合い、 見方や考え方を変える

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
52	9	健康づくり	ストレスへの対処方法	ストレス対処として、気分転換をして相談をする
53	10	健康づくり	心の健康と自己実現	人生のさまざまなでき事を自分の成長や自己実現につなげていくことの必要性を理解する
54	10	健康づくり	問題集⑤健康づくり②	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
55	10	調理師と食育	食育の定義	食育の定義を知る
56	10	調理師と食育	食育の意義	食育の意義を理解する
57	10	調理師と食育	食育基本法の概要	食育基本法の内容を理解する
58	10	調理師と食育	食育における調理師の役割	正しい知識の提供をし、食育の 実践を行う
59	10	調理師と食育	問題集⑥調理師と食育	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
60	10	労働と健康	労働と健康	作業環境と健康・作業条件と 健康の関連を理解する
61	10	労働と健康	労働と健康	労働基準法の内容を知る
62	10	労働と健康	職業病	主な職業病とその種類を知る
63	10	労働と健康	労働災害	労働災害を知り、発生状況の推移 労働災害が起こったときの対処方 法を学ぶ
64	10	労働と健康	調理師の職場環境	職場環境の現状・調理施設の 環境について学ぶ
65	11	労働と健康	調理施設での労働災害	飲食店での労働災害による 死傷者の推移・発生状況を知る
66	11	労働と健康	問題集⑦労働と健康	教科書の復習をすると共に、技術 考查対策をする
67	11	環境と健康	生活環境	生活環境の衛生を知る
68	11	環境と健康	生活環境	現代の生活環境の現状を知る
69	11	環境と健康	生活環境	人を取り巻く環境因子を知る
70	11	環境と健康	環境条件	大気の組成について学ぶ
71	11	環境と健康	環境条件	気圧について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
72	11	環境と健康	温度	人の至適温度を学ぶ
73	11	環境と健康	気候	気候が、人の健康や食品の 状態に直接的・間接的に影響して いることを知る
74	11	環境と健康	水	水の重要性を理解する
75	11	環境と健康	水	上水道について学ぶ
76	12	環境と健康	水	下水道について学ぶ
77	12	環境と健康	住居	健康で安全な住居に必要な 条件を知る
78	12	環境と健康	問題集⑧労働と健康①	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
79	1	環境と健康	問題集⑨労働と健康②	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
80	1	環境と健康	問題集⑩労働と健康③	教科書の予習をすると共に、技術 考查対策をする
81	1	環境と健康	廃棄物	リサイクル法を知る
82	1	環境と健康	放射線	電離放射線・非電離放射線に ついて学ぶ
83	1	環境と健康	環境汚染とその対策	公害とは何か、わが国の公害の 歴史について学ぶ
84	1	環境と健康	空気汚染	空気汚染による公害、室内の空気 汚染防止対策について学ぶ
85	1	環境と健康	水質汚染	水質汚染による公害、水質汚染の 現状、安全な水の確保について 学ぶ
86	1	環境と健康	騒音、振動、悪臭	感覚公害について学ぶ
87	1	環境と健康	悪臭	悪臭による苦情の実例を知る
88	2	環境と健康	環境問題とその取り組み	環境ホルモンへの対策方法、 地球温暖化のしくみを学ぶ
89	2	食生活と健康関係法令	調理師法	調理師法の内容を知る
90	2	食生活と健康関係法令	健康増進法・食育基本法	健康増進法・食育基本法の内容を 知る
91	2	後期試験対策	後期試験対策	試験対策及び総復習
92	2	後期試験	試験	考查後解答・解説し理解を深める

令和5年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品と栄養の特性	令和5年 前期・後期	152 時間 (規定時間 150時間)	濱頭 裕子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院 保育園、幼稚園 特別養護老人ホーム 専門学校教員 経験あり (資格) 栄養士、調理師		
教科の概要・到達目標	「調理師」に課せられた「おいしくて栄養価の高い食事を提供する、安全な食品を見極め衛生的に調理する、伝統的調理技術や調理様式などを受け継ぎ、さらに新たな調理法を創造する」という三つの使命を体現する調理師を育てることを目的とする		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新調理師養成教育全書必修編 食品と栄養の特性、必携問題集 厚生労働省・総務省統計局等の公開資料など (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。自分で考え、実践に活かせるよう、学習し習慣づくりのサポートをする。プリント等も活用する。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、授業態度、レポートや小テストなど総合的に評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	自己紹介 これから「調理師」を目指すみなさんへ	「調理師の社会的使命」とは	調理技術だけでなく、代表的な三つの使命とは何か、共に考える
2	4	栄養素の機能と健康	栄養と栄養素の違い	栄養とは何か、栄養素とは何か、違いと働きを学び、調べる
3	4	栄養素の機能と健康	栄養と健康	「栄養」から「栄養」に統一されたいきさつを学び、各自が自らの食生活について考える
4	4	栄養素の機能と健康	栄養素の種類	五大栄養素、三大栄養素と微量栄養素について理解を深める
5	4	栄養素の機能と健康	人体の構成成分、人間と水	人体を構成する元素や体内での水の出入について学び、調べる
6	4	栄養素の機能と健康	食品の成分と体の成分	「食品」に求める働きとは何か共に考え、体の構成成分と食事の構成成分について学ぶ
7	4	栄養素の機能と健康	食品中の栄養素と健康	食品の三つの機能について学ぶ
8	4	栄養素の機能と健康	ホリスティック栄養学	栄養学は医学の進歩とともに歩んできたことを学び、ホリスティック栄養学について理解を深める
9	4	栄養素の機能と健康	炭水化物とは	炭水化物とは何か、糖質と食物繊維の構造の違いと働きの違いを学ぶ
10	4	栄養素の機能と健康	炭水化物の種類 単糖類 小糖類	単糖類と小糖類を学び、調べる
11	4	栄養素の機能と健康	炭水化物の種類 でんぷん グリコーゲン 食物繊維	多糖類、食物繊維について学び、調べる
12	4	栄養素の機能と健康	脂質とは	脂質の特徴と役割などを学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
13	4	栄養素の機能と健康	脂質の種類 単純脂質	単純脂質について学び、調べる
14	4	栄養素の機能と健康	脂質とは 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸 必須脂肪酸	必須脂肪酸などについてについて 学び、調べる
15	4	栄養素の機能と健康	脂質 複合脂質 誘導脂質	複合脂質、誘導脂質について学 び、調べる
16	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質	たんぱく質について、どのように理 解しているか発表してもらい、特徴 などについて学び、調べる
17	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の種類と特徴 9種類の必須アミノ酸 非必須アミノ酸	必須アミノ酸と非必須アミノ酸につ いて学び、調べる
18	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の種類と特徴 単純蛋白質 複合蛋白質 誘導蛋白質	単純たんぱく質など、種類と特徴に ついて学び、調べる
19	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の栄養価 アミノ酸価 たんぱく質の補足効果	アミノ酸価の説明、食品の組み合 わせて栄養価値の補足ができるこ тоなどを学ぶ
20	5	栄養素の機能と健康	たんぱく質の栄養価 たんぱく質の機能性	たんぱく質の機能性について学 び、調べる
21	5	栄養素の機能と健康	ビタミンとは	ビタミンの補酵素としての働きなど 特徴について学び、調べる
22	5	栄養素の機能と健康	脂溶性ビタミンの種類と特徴 ・ビタミンA、ビタミンD	V.A、V.Dについて学び、調べる
23	5	栄養素の機能と健康	脂溶性ビタミンの種類と特徴 ・ビタミンE、ビタミンK	V.E、V.Kについて学び、調べる
24	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミンB1、ビタミンB2 ナイアシン、ビタミンB6	水溶性ビタミンについて学び、調べ る
25	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミン12、葉酸 パントテン酸、ビオチン	葉酸の働きなど水溶性について学 び、調べる
26	5	栄養素の機能と健康	水溶性ビタミンの種類と特徴 ビタミンC	V.Cについて学び、調べる
27	5	栄養素の機能と健康	ミネラルとは	ミネラルの特徴について学び、調 べる
28	5	栄養素の機能と健康	ミネラルの種類と特徴 ナトリウム、カリウム	Na、Kについて学び、調べる
29	5	栄養素の機能と健康	ミネラルの種類と特徴 カルシウム、マグネシウム リン	Ca、Mg、Pについて学び、調べる
30	5	栄養素の機能と健康	微量ミネラルの種類と特徴 鉄 銅	Fe、Cuについて学び、調べる
31	5	栄養素の機能と健康	微量ミネラルの種類と特徴 亜鉛、マンガン、ヨウ素 その他の微量ビタミン	Znなど他の微量ミネラルについて 学び、調べる
32	5	栄養素の機能と健康	水分の働き 人体の水分の割合 1日に必要な水分量	人体と水分などについて学び、調 べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
33	5	栄養素の機能と健康	機能性成分 機能性成分と生理機能 フィトケミカル	機能性成分、フィトケミカルについて学び、調べる
34	5	栄養素の機能と健康	機能性成分 ポリフェノール類、カロテノイド類、ビタミン様物質、その他	ポリフェノール類、カロテノイド類などについて学び、調べる
35	6	消化と吸収	細菌の栄養摂取と動物の消化吸収	細菌は酵素を産生して有機物を消化し細菌内に取り込む。人体も消化酵素によって消化を行う事を学ぶ
36	6	消化と吸収	食品の摂取 1. 生理的欲求	食欲は脳でコントロールされていることを学び、調べる
37	6	消化と吸収	食品の摂取 2. 心理的欲求 味覚	食品の摂取は心理的な欲求に左右されることを学び、自ら考える。そのなかで味覚について話し合う
38	6	消化と吸収	食品の摂取 2. 心理的欲求 嗅覚、触覚、聴覚、視覚	嗅覚、触覚、聴覚、視覚と食欲について学び、自分の考えを発表する
39	6	消化と吸収	栄養管理	食事の後でも甘いものは食べてしまう、など各自の「栄養管理」を発表してもらう
40	6	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の消化とは	消化酵素の働きなどについて学び、調べる
41	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化器官の構造と働き 人体の消化器官の構造 消化管	人体の消化器官の構造を説明し、消化管について学ぶ
42	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化液の分泌 神経性刺激など	おいしそうな料理を見たり、おいしそうな匂いがしてきたら体はどのように反応するか、各自で答える
43	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化の種類 物理的消化(機械的消化) 化学的消化、生物学的消化	生体内は巨大なネットワークであり、食物の刺激によってどのような変化があるのかを学ぶ
44	6	栄養素の消化・吸収・代謝	消化管の運動 食品の移動	食道から胃、小腸、大腸まで消化管の中の「食べたもの」は蠕動運動などで移動することを学ぶ
45	6	栄養素の消化・吸収・代謝	口腔内での消化 唾液腺	3つの唾液腺の働きと特徴について学び、調べる
46	6	栄養素の消化・吸収・代謝	口腔内での消化 でんぷん食と唾液アミラーゼ 生体内ネットワーク	ご飯をよく噛むと甘みを感じるのはなぜか、体内ではどのような変化が起きているかを学ぶ
47	6	栄養素の消化・吸収・代謝	胃内での消化 胃の構造、胃液の働き たんぱく質の消化	胃酸の働き、たんぱく質でできている胃はなぜ消化されないかなど、共に学び、調べる
48	6	栄養素の消化・吸収・代謝	胃内での消化 胃内停滞時間	「食品」の種類や調理法によって胃内停滞時間が異なることを学び、調べる
49	6	栄養素の消化・吸収・代謝	十二指腸の働きと消化 強酸性の食品の中和 界面活性作用を持つ胆汁	十二指腸の重要な働きとは何かについて学び、調べる
50	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 糖質の消化 膜消化で単糖類へ	小腸内での糖質の消化について学び、調べる
51	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 脂質の消化	小腸内での脂質の消化について学び、調べる
52	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸内での消化 たんぱく質の消化 膜消化でアミノ酸へ	小腸内でのたんぱく質の消化について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
53	6	栄養素の消化・吸収・代謝	小腸の免疫機能	免疫細胞の70%は腸の粘膜に集中し、体全体の免疫機構を支えていることを学ぶ
54	6	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での消化 大腸の構造 水分の吸収	大腸の特徴と働きについて学び、調べる
55	6	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での消化 腸内細菌 善玉菌・悪玉菌・日和見菌	腸内細菌について学び、調べる
56	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収	栄養素の吸収は消化管の部位によって異なることを学ぶ
57	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の吸収経路	栄養素の吸収経路について学び、調べる
58	7	栄養素の消化・吸収・代謝	糖質の吸収	糖質の吸収について学び、調べる
59	7	栄養素の消化・吸収・代謝	脂質の吸収	脂質の吸収について学び、調べる
60	7	栄養素の消化・吸収・代謝	たんぱく質の吸収	たんぱく質の吸収について学び、調べる
61	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素以外の物質の吸収	小腸の異物に対する防御作用などを学ぶ
62	7	栄養素の消化・吸収・代謝	大腸内での吸収	大腸では水分の吸収と微生物によって生成された短鎖脂肪酸などの吸収が行われていることを学ぶ
63	7	栄養素の消化・吸収・代謝	リンパ管の働き	リンパ管の重要な働きについて学び、調べる
64	7	栄養素の消化・吸収・代謝	消化吸収率	消化吸収率は食材や調理法に左右され、個人差も大きいことを学び、調べる
65	7	栄養素の消化・吸収・代謝	心臓の働き	心臓について学び、調べる
66	7	栄養素の消化・吸収・代謝	腎臓の働き	腎臓について学び、調べる
67	7	栄養素の消化・吸収・代謝	肝臓の働き	肝臓について学び、調べる
68	7	栄養素の消化・吸収・代謝	栄養素の代謝 TCA回路 ATP	TCA回路、ATPについて学び、調べる
69	7	栄養素の消化・吸収・代謝	糖質の代謝	糖質の代謝について学び、調べる
70	8	栄養素の消化・吸収・代謝	脂質の代謝	脂質の代謝について学び、調べる
71	8	栄養素の消化・吸収・代謝	たんぱく質の代謝	たんぱく質の代謝について学び、調べる
72	8	エネルギー代謝	エネルギー代謝	エネルギー代謝について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
73	8	エネルギー代謝	エネルギー摂取量とエネルギー消費量	エネルギー摂取量とエネルギー消費量について学び、調べる
74	8	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 エネルギーの指標	日本人の食事摂取基準について学び、調べる
75	8	食事摂取基準	栄養素の指標	推定平均必要量、推奨量、目安量、耐用上限量、目標量について学ぶ
76	8	食事摂取基準	食品の選択 食品標準成分表 食品群の分類と配列等	食品標準成分表について学び、調べる
77	8	食事摂取基準	食品分類表	食品分類表の歴史と目的、分類について学ぶ
78	8	食事摂取基準	食事バランスガイド	食事バランスガイドについて学び、各自がバランスガイドに沿って自分の食べたものを記入し提出する
79	9	植物性食品 穀類	米の特徴と性質 米の栄養価 貯蔵問題	米の栄養価、玄米の構造などを学び、稲作の歴史を各自で調べる
80	9	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝	前期のまとめ	前期で学んだ内容の理解を深める
81	9	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝	前期試験	前期で得た知識の確認・解答・解説をして理解を深める
82	9	植物性食品 穀類	うるち米ともち米 ジャポニカ米とインディカ米	米の種類について学び、調べる
83	9	植物性食品 穀類	米の加工品	米の加工品について学び、調べる
84	9	植物性食品 穀類	小麦の歴史 小麦の構造と成分	小麦の歴史などについて学び、調べる
85	9	植物性食品 穀類	小麦の種類と用途 強力粉、中力粉、薄力粉	小麦の種類などについて学び、調べる
86	9	植物性食品 穀類	小麦粉の加工品	小麦の加工品について学び、調べる
87	10	植物性食品 穀類	とうもろこしの歴史と特徴 世界3大穀物の一つ	とうもろこしについて学び、調べる
88	10	植物性食品 穀類	とうもろこしの加工品 バイオエタノール	バイオエタノールなどについて学び、調べる
89	10	植物性食品 穀類	大麦、燕麦などの歴史と特徴 大麦の加工品 えん麦、ライ麦の特徴	大麦、燕麦、ライ麦について学び、加工品を調べる
90	10	植物性食品 穀類	そばの歴史と特徴 そばの加工品 あわ、ひえ、きびの特徴	そば、あわ、ひえ、きびについて学び、調べる
91	10	植物性食品 芋類	じゃがいもの特徴など	じゃがいもについて学び、調べる
92	10	植物性食品 芋類	さつまいもの特徴など	さつまいもについて学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
93	10	植物性食品 芋類	里芋の特徴など	里芋について学び、調べる
94	10	植物性食品 芋類	やまのいもの特徴など	やまのいもについて学び、調べる
95	10	植物性食品 芋類	こんにゃくの栄養価など キャッサバの栽培法など	こんにゃくおよびキャッサバについて学び、調べる
96	10	植物性食品 芋類	でん粉の特徴 糊化と老化 α でん粉と β でん粉	でん粉の特徴など学び、理解を深める
97	10	植物性食品 芋類	いも類の加工品	いも類の加工品について学び、理解を深める
98	10	砂糖および甘味類	砂糖の種類 かんしょ塘(さとうきび) てんさい塘(別名砂糖大根)	砂糖、含蜜塘と分蜜塘について学び、調べる
99	10	砂糖および甘味類	水あめ、液糖、蜂蜜等	水あめや液糖蜜塘などについて学び、調べる
100	10	砂糖および甘味類	オリゴ糖、トレハロース 人工甘味料	オリゴ糖、トレハロース、人工甘味料について学び、調べる
101	10	植物性食品 豆類	大豆の特徴	大豆の高い栄養価、種類などを学び、調べる
102	10	植物性食品 豆類	大豆の加工品	大豆、大豆加工品について学び、調べる
103	10	植物性食品 豆類	小豆の特徴と分類 小豆の加工品	小豆、いんげん豆やえんどう豆などについて学び、調べる
104	10	植物性食品 種実類	ナッツ類、ゴマの栄養価と特徴	ナッツ類、ゴマ等について学び、調べる
105	10	植物性食品 野菜類	野菜類の特徴 葉菜類の種類と調理法等	野菜類の葉菜類について学び、調べる
106	10	植物性食品 野菜類	野菜類の特徴 茎菜類、根菜類、果菜類の種類と調理法等	野菜類の茎菜類などについて学び、調べる
107	11	植物性食品 果実類	果実類の分類と特徴 加工品	果実について学び、調べる
108	11	植物性食品 きのこ類	きのこ類の分類と特徴、藻類 の分類と特徴 加工品	きのこ類、藻類について学び、調べる
109	11	動物性食品 魚介類	魚類の構造 赤身魚と白身魚 普通肉と地合い肉	魚類の構造について学び、調べる
110	11	動物性食品 魚介類	魚介類の栄養価と成分 たんぱく質、脂質、旨味成分 死後変化と鮮度、加工品	魚介類の栄養価などについて学び、調べる
111	11	動物性食品 食肉類	食肉類の構造と肉質の特徴 骨格筋の構造 やわらかい肉とかたい肉	食肉類の構造、栄養価などについて学び、調べる
112	11	動物性食品 牛肉類	牛肉の主な部位と特徴	牛肉について学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
113	11	動物性食品 豚肉類	豚肉の主な部位と特徴	豚肉について学び、調べる
114	11	動物性食品 鶏肉類	鶏肉の主な部位と特徴	鶏肉について学び、調べる
115	11	動物性食品 羊肉類	羊肉の特徴(ラムとマトン) その他の食肉類の種類	羊肉について学び、調べる
116	11	動物性食品 食肉加工品類	食肉類の加工品	魚肉類の加工品について学び、調べる
117	11	動物性食品 卵類	鶏卵の栄養価と成分 卵の鮮度と貯蔵 卵の加工品	鶏卵の栄養価などについて学び、調べる
118	11	動物性食品 卵類	ブロイラーの抗生物質 鶏卵工場、鶏舎の現実	ブロイラーに投与されている抗生物質などの危険性について学び、調べる
119	11	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 牛乳の種類	乳類、乳製品について学び、調べる
120	12	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 乳製品の種類	乳類、乳製品について学び、調べる
121	12	動物性食品 乳類	牛乳の栄養価と成分 乳製品の種類	乳類、乳製品について学び、調べる
122	12	その他の食品 油脂類	油脂類の種類と特徴 植物性油脂の種類と特徴	油脂類の種類などについて学び、調べる
123	12	その他の食品 油脂類	パーム油と環境破壊 SDGs(持続可能な開発目標)	パーム油は世界中で大量に消費されているが、同時に環境破壊を招いていることを学ぶ
124	12	その他の食品 油脂類	動物油脂 ラード、ヘット、バター、魚油、 チー油	動物油脂、加工油脂について学び、調べる
125	12	その他の食品 菓子類	菓子類の発展と分類	菓子類について学び、調べる
126	12	その他の食品 和菓子	和菓子の分類	菓子類について学び、調べる
127	12	その他の食品 洋菓子	洋菓子の分類	菓子類について学び、調べる
128	12	その他の食品 嗜好飲料	アルコール飲料の種類と特徴	アルコールについて学び、調べる
129	12	その他の食品 嗜好飲料	日本人とアルコール分解酵素	日本人の44%はALDH2が欠損していることを学ぶ
130	1	その他の食品 嗜好飲料	緑茶の種類と製造法 紅茶、中国茶 日本人と茶道	緑茶の歴史と効果などについて学び、調べる
131	1	その他の食品 嗜好飲料	コーヒーの産地と特徴 ココアの栄養価と成分	コーヒー、炭酸飲料、エナジードリンクの害について学び、調べる
132	1	その他の食品 調味料	調味料 塩梅の歴史、味覚と調味料 塩、食酢、みそ、しょうゆ	調味料、化学調味料の歴史などについて学び、調べる

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
133	1	その他の食品 調味料	調味料 塩梅の歴史、味覚と調味料 塩、食酢、みそ、しょうゆ	調味料、化学調味料の歴史などについて学び、調べる
134	1	その他の食品 香辛料類	香辛料貿易と国際化	15世紀に香辛料の産地と直接貿易を求めて大航海時代が始まり国際化が加速したことを学ぶ
135	1	その他の食品 香辛料類	香辛料の種類	調味料の種類について学び、調べる
136	1	食品の特徴と性質 食品添加物	食品添加物 膨張剤 重曹、BP、イスパタ等 ゲル状食品	食品添加物の膨張剤などについて学び、調べる
137	1	食品の特徴と性質 冷凍食品、インスタント食品	調理加工食品類 冷凍食品、インスタント食品 レトルト食品、ビン、缶類	調理加工食品について学び、調べる
138	1	食品の特徴と性質 特別用途食品 保健機能食品	特別用途食品 保健機能食品 特保、栄養機能食品	特別用途食品と保健機能食品について学び、調べる
139	1	薬と薬物	薬と薬物 法に触れる薬物 薬物依存の世界	薬物が脳に及ぼす影響、なぜ依存症になるのか、薬物依存になるとどうなるのかについて学ぶ
140	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工の歴史 食品の加工の目的 人間は何を食べてきたか	人間は何を食べて生き延びてきたのか、保存や加工についても学ぶ
141	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工法 物理的作用による加工法 化学的作用による加工法	物理的作用、化学的作用による加工法について学び、調べる
142	1	食品の加工と貯蔵	食品の加工法 生物的作用による加工法 微生物の利用	生物的作用による加工法について学び、調べる
143	1	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵 貯蔵の目的、貯蔵の歴史 乾燥法	食品の貯蔵について学び、調べる
144	1	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 漬物法 塩漬け、砂糖漬け、酢漬け	漬物法による食品の貯蔵法について学び、調べる
145	1	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 低温貯蔵法 冷蔵法、チルド、冷凍法	低温貯蔵法などについて学び、調べる
146	1	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵法 Ca貯蔵 MA包装 空気遮断法など	Cs貯蔵、MA包装、空気遮断法などについて学び、調べる
147	2	食品の生産と流通	食品の国内生産 食料自給率 フード・マイレージ	食品の国内生産、重量ベース、カロリーベース、生産高ベースについて学び、調べる
148	2	食品の流通	食品の流通の仕組み トレーサビリティ	トレーサビリティなどについて学び、調べる
149	2	食品の流通	各食品の流通経路 青果物、水産物、食肉の流通	各食品の流通経路について学び、調べる
150	2	食品の流通	各食品の流通経路 加工食品の流通 加工食品の分類	加工品の流通や分類について学び、調べる
151	2	栄養素、消化と吸収、食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通	一年間のまとめ	1年間で学んだ内容の理解を深める
152	2	栄養素、消化と吸収、食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通	期末試験	食品と栄養の特性を学んで得た知識の確認のために試験を行う

令和5年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
食品の安全と衛生	令和5年 前期・後期	122 時間 (規定時間 150時間) (実習:30/150時間)	秋本 信子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院栄養士8年、病院管理栄養士15年、専門学校教員12年 (資格) 管理栄養士、認定心理士、博士(知識科学)		
教科の概要・到達目標	食品の安全と衛生を学ぶことで、飲食による様々な健康危害の理解を深め、安全で美味しく健康的な食を提供できる調理師を育てることを目的とする。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新調理師養成教育全書必修編第3巻、厚生労働省・総務省統計局等の公開資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	学生が自発的に授業に参加し、学ぶ姿勢を養う。最新の統計や情報など、各自がスマートフォンなどで調べ、自分で考える習慣づくりのサポートをする。		
成績評価・履修等	前期および後期の試験、授業態度、レポートなど総合的に評価する。		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	調理師の社会的使命	これから「調理師」を目指す学生へ	調理師を目指したきっかけ、目標などを語る
2	4	調理師の社会的使命	調理師の社会的使命とは	調理師に課せられた社会的使命とは何かを共に考える
3	4	食の安全と衛生	食の安全を守る	食の安全を守るために調理師に課せられた役割を学ぶ
4	4	食の安全を脅かす要因	食に関わる健康危害	食による健康危害の種類、主に食中毒の発生数の現状を学ぶ
5	4	食の安全確保のしくみ	リスクコミュニケーション、フードチェーン	食の安全確保のしくみを知る
6	4	微生物の特徴	細菌と多細胞生物の「生化学的同一性」	微生物はどのように栄養を摂取しているのか、なぜ微生物によって食品が分解されるのかを学ぶ
7	4	微生物の特徴	DNAと地球上の生物	微生物(ウイルス以外)から多細胞生物まで地球上の生物は同じDNAとRNA(遺伝子情報)を使用している
8	4	食品中の微生物	微生物の種類	細菌・リケッチア・ウイルス
9	4	食品中の微生物	細菌とは	細菌の形と鞭毛について学ぶ
10	4	食品中の微生物	グラム染色とは	細菌類を色素によって分類する方法を学ぶ
11	4	食品中の微生物	真菌類と抗生物質	青カビから偶然発見されたペニシリンや大村智先生の功績などを学ぶ
12	5	微生物の増殖条件	ウイルス	不思議な存在であるウイルスについて学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	5	微生物の増殖条件	栄養素	微生物によって利用する栄養素が異なることについて学ぶ
14	5	微生物の増殖条件	水分と水分活性	微生物の増殖に欠かせない水分と水分活性について学ぶ
15	5	微生物の増殖条件	温度、酸素、イオン濃度	温度、酸素の有無、水素イオン濃度など、微生物によって条件が異なることを学ぶ
16	5	食品の微生物微生物汚染	食品汚染と微生物	食品を汚染する微生物はどこから来るのかを各自で調べる
17	5	食品の微生物微生物汚染	微生物の相互関係	複数存在する微生物の相互関係、腸内細菌についても学ぶ
18	5	食品の微生物微生物汚染	食品の汚染指標菌	菌数と食中毒、糞便汚染指標、水道水の規定などについて学ぶ
19	5	食品の腐敗	腐敗、変敗、発酵	食品の腐敗、変敗、酸化、発酵について調べる
20	5	食品と化学物質 食品添加物	食品添加物の定義	食品添加物と食品の違い、定義を学ぶ
21	5	食品添加物の概要	食品添加物の分類、使用目的	食品添加物の分類を学ぶ
22	5	食品添加物の概要	指標基準、成分規格、表示基準	表示基準、製品検査の内容を学ぶ。
23	5	食品添加物の概要	アレルギー特定原材料の表示 キャリーオーバー	食品添加物のカゼインNa(乳由来)や表示が免除される場合を学ぶ
24	5	食品添加物の安全性の評価	毒性検査、ADI	毒性検査、1日摂取許容量、食習慣による使用基準を学ぶ
25	6	薬物依存の世界	薬物依存について	薬物の怖さ、薬物依存について学ぶ
26	6	主な食品添加物	保存料、防ばい剤、殺菌料、酸化防止剤	保存料、防ばい剤、殺菌料、酸化防止剤について調べる
27	6	主な食品添加物	発色剤、甘味料、着色料	発色剤、甘味料、着色料について調べる
28	6	主な食品添加物	漂白剤、安定剤など、乳化剤	漂白剤、安定剤など、乳化剤について調べる
29	6	主な食品添加物	着香料など他の食品添加物	着香料など他の食品添加物を調べる
30	6	食品と重金属	重金属とは	地球の地殻と重金属について学ぶ
31	6	食品と重金属	ヒ素	ヒ素、森永ヒ素ミルク事件について学ぶ
32	6	食品と重金属	水銀	水銀、メチル水銀と水俣病について学ぶ
回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標

33	6	食品と重金属	カドミウム	カドミウムとイタイイタイ病について学ぶ
34	6	食品と放射性物質	放射線とは、放射能の歴史	放射能、放射線、放射性物質について学ぶ
35	6	食品と放射性物質	放射性物質の基準値	食品と放射線物質の関係、危険性を理解する
36	6	食品と放射性物質	γ 線の照射、シーベルトとベクレル	じゃがいもの発芽防止、海外の状況を学ぶ
37	6	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の定義と取り扱い	器具・容器包装の定義と取り扱いについて調べる
38	6	材質の種類	和食と食器	和食と食器の歴史、盛り付けについて学ぶ
39	6	材質の種類	ガラス、陶磁器、ほうろう	ガラス、陶磁器、ほうろうの特徴、洗浄法を学ぶ
40	6	材質の種類	ゴム、金属、アルミ食器	ゴム、金属、アルミ食器の特徴、洗浄法を学ぶ
41	7	材質の種類	プラスチック	プラスチックの種類、マイクロプラスチックの問題などを調べる
42	7	材質の種類	金属、その他	金属の食器、特に銀の食器と硫黄を含む食材と黒ずみを学ぶ
43	7	飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類	飲食による健康危害の種類を調べる
44	7	飲食による健康危害	食中毒の分類、発生状況、発生と季節など	食中毒について学ぶ
45	7	中毒とは	アルコール中毒、薬物中毒	アルコール中毒、薬物中毒について学ぶ
46	7	感染型食中毒	サルモネラ属菌	サルモネラについて学ぶ
47	7	感染型食中毒	腸炎ビブリオ	腸炎ビブリオについて学ぶ
48	7	感染型食中毒	病原性大腸菌	病原性大腸菌について学ぶ
49	7	感染型食中毒	腸管出血性大腸菌O-157	3類感染症のO-157とベロ毒素、発生状況、食材について学ぶ
50	7	感染型食中毒	カンピロバクター	カンピロバクターについて学ぶ
51	7	感染型食中毒	エルシニア食中毒	エルシニア食中毒について学ぶ
52	8	感染型食中毒	リステリア食中毒	リステリア食中毒について学ぶ
回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標

53	8	食品内毒素型食中毒	ブドウ球菌食中毒	ブドウ球菌食中毒について学ぶ
54	8	食品内毒素型食中毒	ボツリヌス食中毒	ボツリヌス食中毒について学ぶ
55	8	食品内毒素型食中毒	ウエルシュ菌食中毒	ウエルシュ菌食中毒について学ぶ
56	8	食品内毒素型食中毒	セレウス菌食中毒	セレウス菌食中毒について学ぶ
57	8	細菌性食中毒の予防	細菌性の食中毒の予防について	細菌性食中毒の予防を学ぶ
58	8	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒について	ウイルス性食中毒について学ぶ
59	8	ウイルス性食中毒の予防	ウイルス性食中毒の予防について	ウイルス性食中毒の予防を学ぶ
60	8	食中毒をおこす微生物一覧	食中毒をおこす微生物の一覧	食中毒をおこす微生物の一覧表を作成する
61	9	自然性食中毒	自然毒の概念	自然性食中毒の概要と危険性、予防法を学ぶ
62	9	ミニテスト	前期の復習	ミニテストのあと解答・解説を行う
63	9	前期試験対策	前期の復習	前期で学んだ内容の理解を深める
64	9	前期試験対策	前期の復習	前期で学んだ内容の理解を深める
65	9	前期試験	試験	食品の安全と衛生を通して得た知識の確認としてテストを実施する
66	9	動物性自然毒	フグ中毒について	フグ中毒について学ぶ
67	9	動物性自然毒	珍味「フグの卵巣の糠漬け」 ふぐ調理師免許	石川県の郷土料理とふぐ調理師免許について学ぶ
68	9	動物性自然毒	イシナギ中毒、シガテラ中毒	イシナギ中毒、シガテラ中毒について学ぶ
69	9	動物性自然毒	貝毒について	マヒ性貝毒、下痢性貝毒、その他の貝毒について学ぶ
70	9	植物性自然毒	有毒植物、ビルマ豆	有毒毒物の種類と特徴、予防法を学ぶ
71	10	植物性自然毒	ドクゼリ、チョウセンアサガオ	毒ぜり、朝鮮朝顔、スズランの葉など身近な毒をもつ植物を学ぶ
72	10	植物性自然毒	毒を持つ美しい花	トリカブト、ジギタリス、スイセンなど身近な花で毒をもつものを学ぶ
回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標

73	10	身近な食品の自然毒	ジャガイモなど	じゃがいも、モロヘイヤ、青梅、銀杏の特徴、症状・予防を学ぶ
74	10	有毒キノコ	ツキヨタケなど	ツキヨタケなどの特徴、症状・予防を学ぶ
75	10	有毒キノコ	その他の有毒キノコ	危険な薬物となるキノコなどを学ぶ
76	10	化学性食中毒の概要	化学性食中毒の発生 過去の事例 原因物質と人体への影響	化学性食中毒の概要と危険性、その予防法を学ぶ
77	10	化学性食中毒の予防	化学性食中毒の予防法	化学性食中毒の概要と危険性、その予防法を学ぶ
78	10	化学性食中毒	森永ヒ素ミルク事件、カネミ油症など	過去の事例から科学性食中毒の怖さを学ぶ
79	10	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)の概要	ヒスタミンによる食中毒の特徴と予防法
80	10	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の分類	寄生虫による食中毒について学ぶ
81	10	海産業界類からの寄生虫	アニサキスについて	アニサキスについて学ぶ
82	10	海産業界類からの寄生虫	旋尾線虫について	旋尾線虫について学ぶ
83	10	海産業界類からの寄生虫	クドアについて	クドアについて学ぶ
84	10	淡水産魚介類からの寄生虫	顎口虫について	顎口虫について学ぶ
85	10	淡水産魚介類からの寄生虫	横川吸虫について	横川吸虫について学ぶ
86	10	淡水産魚介類からの寄生虫	日本海裂頭条虫について	日本海裂頭条虫について学ぶ
87	10	淡水産カニ類からの寄生虫	ウェステルマン肺吸虫	ウェステルマン肺吸虫について学ぶ
88	10	食肉からの寄生虫	旋毛虫(トリヒナ)について	旋毛虫(トリヒナ)について学ぶ
89	11	食肉からの寄生虫	有鉤条虫、サルコシスティス	有鉤条虫、サルコシスティス)について学ぶ
90	11	野菜からの寄生虫	回虫について、赤痢アメーバ	回虫について、赤痢アメーバ)について学ぶ
91	11	飲料水からの寄生虫	クリプトスポリジウムについて	クリプトスポリジウム)について学ぶ
92	11	寄生による食中毒予防	寄生による食中毒予防	寄生による食中毒の予防を学ぶ
回		項目	授業内容	指導の留意点と目標

93	11	経口感染症	経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒について学ぶ
94	11	経口感染症	人畜共通感染症、経口感染症の予防	人畜共通感染症及び予防法について学ぶ
95	11	食物アレルギー	食物アレルギーの種類	食物アレルギーの種類と表示について調べる
96	11	食物アレルギー	個別表示と一括表示とは	代替表記と拡大表記、添加物とアレルギー表示などを学ぶ
97	11	その他の健康危害	鳥インフルエンザ、農薬	鳥インフルエンザについて学ぶ
98	11	その他の健康危害	農薬の残留、動物用医薬品の残留	農薬、動物用医薬品の残留などについて学ぶ
99	11	食品安全対策	食品安全対策とは	食品安全対策について学ぶ
100	11	食品安全対策にかかわる法律	食品衛生法	食品衛生法について調べる
101	11	食品安全対策にかかわる法律	食品安全基本法	食品安全基本法について調べる
102	12	食品安全行政	食品安全行政	食品安全行政について調べる
103	12	食品表示法	食品表示法について	食品表示法について学ぶ
104	12	食品表示法	加工食品の食品表示,JAS法	消費期限、賞味期限、機能性表示食品などについて学ぶ
105	12	施設設備	そ族・衛生害虫の駆除など	衛生的に調理をするために、そ族・衛生害虫の駆除などについて学ぶ
106	12	汚部屋	汚部屋とは	汚部屋について共に考える
107	1	調理作業時の安全対策	食材の保管・管理	食材の保管・管理を学ぶ
108	1	調理作業時の安全対策	食品簡易鑑別法	水産食品、畜産食品、農産物の新鮮な食材を見分ける鑑別法を学ぶ
109	1	食品衛生責任者	食品衛生責任者の概要	食品衛生責任者の概要を知る。
110	1	食材の衛生管理	食品の簡易鑑別法 食材を納入するときのポイント 食材の保存・管理	調理作業時における安全対策の概要とその具体的な手順について学ぶ
111	1	食材の衛生管理	調理中の衛生的取り扱い 盛り付けと客への提供 調理済み食品の配送・販売	調理中の衛生的取り扱い、盛り付けと客への提供、調理済み食品の配送・販売を調べる
112	1	異物混入防止、手洗い	食品中の異物、異物混入予防法、手洗い	食品中の異物、異物混入の予防法、手洗いの重要性を再度学ぶ
回		項目	授業内容	指導の留意点と目標

[illegible]

令和 5 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理理論と食文化概論	令和 5 年 前期・後期	182 時間 (規定時間 180時間)	島田 大輔 新田 晁
実務経験の有無 (資格等)	島田 大輔(実務経験)26年、日本料理専門調理師 新田 晁(実務経験)58年、西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成.料理人としての基礎知識を学ぶ		
使用教材・参考書	調理師養成教育全書 4、5		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 理論の上に調理が成り立つ意義を理解させる		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1～3	4	調理とは	調理理論を学ぶ意義	科学的根拠の存在を知る
4～6	4	調理の目的	嗜好性の多様化栄養価、安全性の向上	調理における科学的要因、文化的特性を知る
7～9	4	味の科学的要因と物理的 要因	食べ物側にある要因 食べる人側にある要因	日本の五味の相互作用を学ぶ
10～12	4	調理の基本操作	非加熱調理操作 加熱調理操作	調理操作の説明、 湿式加熱と乾式加熱を知る
13～15	4	食文化の成り立ち	食文化とは何か、相対的な食文化の内容	これから学ぶ食文化の重要性を知る
16～18	4	多様な食文化	主食、主作物について	地域、民族によっての違いを知る
19～21	5	宗教と食物禁忌	歴史や宗教の習慣	食物禁忌の例を学ぶ
22～24	5	日本料理の食事作法	日本の食文化史	食の不安定要素、 日本料理の歴史と様式を知る
25～27	5	日本料理の席次表	武家社会の食事様式	奈良から平安、鎌倉から室町についての食事様式を学ぶ
28～30	5	食事の進め方	武家社会の食事様式	安土桃山から江戸時代の食事様式を学ぶ
31～33	5	食の伝播と変容	異文化交流による食の国際化	食の不安定要素を知る
34～36	5	世界の食事情	食料の安定供給	環境汚染、地球温暖化、砂漠化について学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
37～39	5	日本の食文化	日本の食文化史	肉食禁止令について知る
40～42	6	海外からの影響	日本の食文化史(中世)	大饗料理、精進料理、本膳料理について知る
43～45	6	時代の変化	日本の食文化史(近世)	懐石料理、会席料理について知る
46～48	6	近代と現代	諸外国との交流	西洋料理、中国料理について知る
49～51	6	調理師制度	徒弟制度から調理師	調理師法が制定されることについて学ぶ
52～54	6	様式と献立	食文化の地域性	正月、五節句の食事を知る
55～57	6	行事食と郷土料理	正月料理、五節句の料理、郷土料理	各都道府県の主な料理を調べる
58～60	6	食品の調理科学	植物性食品	穀類、米類、小麦粉について学ぶ
61～63	6	食品の調理科学	魚介類の食品	魚介の特性を知る
64～66	7	日本料理の食文化	日本料理の特徴	素材、五感、食器、わび、さびを知る
67～69	7	日本料理の食文化	作法、箸の使い方	忌み箸について学ぶ
70～72	7	日本料理の食文化	食肉類	加熱による変化、軟化、部位、調理法について知る
72～75	7	日本料理の様式	本膳料理、会席料理 会席料理	その他の料理様式を知る
76～78	7	日本料理の献立	献立による調理法	素材を生かすことについて学ぶ
79～81	7	日本料理の献立	焼き物	形状による分類を知る
82～84	8	日本料理の献立	煮物、蒸し物	和え物、酢の物、浸し物について知る
85～86	8	食品によつての手法	お造りの手法による分類	刺身の手法、引き方を知る
87～89	8	食環境の変化	家族の生活の変化 少子高齢化社会	少子化と孤食について学ぶ
90～93	9	現代の食志向	料理長の役割	厨房の組織を知る
94～95	9	調理理論と食文化	復習	受験対策をし、復習する

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
96	9	まとめ	調理理論 食文化概論	習った分野についての復習をする
97	9	前期考査	調理理論 食文化概論	前期で習得したものを確認し、解答の解説をしながら復習する
98～99	9	食文化の未来	健康志向、高級化志向 簡便化志向	生活習慣病対策、 内食、中食、外食について知る
100～101	9	食文化の未来	食育の必要性	食育基本法について学ぶ
102	9	食文化の未来	食文化継承者としての調理法	日本人の伝統的な食文化を知る
103～105	9	湿式加熱と乾式加熱	加熱法による道具	茹でる、煮る、炊く、蒸す、焼く、炒める、揚げるについて学ぶ
106～108	10	植物性食品 穀類	米、炊飯、米料理、その他	洗米、浸漬、加熱、蒸らしについて知る
109～112	10	植物性食品 小麦粉	小麦粉の料理	ドウとバター、その他について知る
113～115	10	芋の及びでんぷん類	各種の芋、米のでんぷん	でんぷんの糊化と老化について知る
116～118	10	砂糖の調理性	食品に対する効果	糖質の変化を学ぶ
119～121	10	野菜類の調理	野菜、果実類の栄養成分	野菜類の特性を知る 果実類の酵素を知る
122～124	10	野菜類の調理	キノコ類の特性 藻類の種類	旨味成分と調理法について学ぶ
125～127	10	西洋料理の食文化	歴史による料理の変化 西洋料理の特徴	フランス、イタリア、スペイン その他の料理について学ぶ
128～130	10	西洋料理の様式と 食事作法	一般的なテーブルマナー	プロトコルについて学ぶ
131～133	10	中国料理の食文化	歴史による料理の変化	中国料理のと特徴を知る
134～136	11	動物性食品	魚介類の食品	生食と加熱料理について知る
137～139	11	動物性食品	食肉類	加熱による変化、 軟化、部位、調理法を知る
140～142	11	動物性食品	卵類	卵類の調理性を学ぶ
143～146	11	乳類	牛乳の調理性	バター、生クリームについて知る
147～150	11	油脂類	油脂の温度による変化	油脂の調理性について知る

[illegible]

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
職業指導	令和5年 前期・後期	32 時間 (規定時間 30時間)	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴> 北国文化センターワープロ専任講師5年 石川経営専門学校勤務5年 金沢製菓調理専門学校勤務22年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格> 秘書技能検定2級 サービスガイドライン研修修了 ジョブ・カード作成アドバイザー 登録番号 f11-01541		
教科の概要・到達目標	社会人として、またサービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分の性格を客観的に考え、スキルの棚卸ししたうえで、自らキャリアプランを立てることができる能力を養う。将来の職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナルテキスト (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる。		
成績評価・履修等	ミニテスト、確認テストの結果に授業態度や出席状況を加味する		

年間指導計画(学習内容と到達目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月	職業観 社会人として働くこと	人はなぜ働くのか、働くことの意義を考える 充実して人とは、夢の実現に必要なものは何か	なぜ働くのか、学生個々が持っている職業観を引き出し、どのような人生が楽しく充実していると思うか、人生設計をさせてみる
2	4月	キャリアプラン①	自己理解 ラインライフチャート	自分のこれまで生きてきた道筋を思い起こし、どのような人生を送ることが幸福か考えさせる ワークライフバランス
3	4月	キャリアプラン②	キャリアプラン作成補助シート、ジョブカードを作成し、将来の仕事を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き出すことで自分理解をし、将来やってみたい仕事や働き方を考えさせる
4	5月	キャリアプラン③	キャリアプラン作成補助シート、ジョブカードを作成し、将来の仕事を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き出すことで自分理解をし、将来やってみたい仕事や働き方を考えさせる
5	5月	業種と職種	企業の仕事内容と、その企業で働く社員の仕事内容を知る	関連業種は、製造業、卸売・小売業・飲食店、ホテルなどのサービス業に分類される

6	5月	業界研究 職種研究	食の分野の様々な職種の中で 適職を考える 企業訪問のアポイントメントの 取り方(電話のかけ方)	製菓の職種にも、洋菓子・パン・和 菓子のほかに、ホテル・ブライダ ル・レストランなど企業によって、働 く時間帯、一日の仕事の流れも違 うことを理解する。 自分に適して企業を探すために企 業見学などし、経営者の話やスタッ フの働く様子をみて就職活動に活 かす。
7	5月	求人票の見方	法人、個人企業など、さまざま 規模の企業の求人票から、採用 内容や応募方法などを知る	仕事の内容と自分が求める仕事 が合致しているか確認する
8	5月	企業訪問	企業訪問の報告	企業研究の結果、就職を想定して 希望先を決定する
9	6月	履歴書の作成①	基本情報 学歴・資格欄の書 き方注意事項	文字の大きさやバランスに注意し て読みやすい履歴書を作成するに はどうしたらよいか学ぶ 過去の資格やスキルを棚卸する
10	6月	履歴書の作成①	志望の動機の書き方 自己ア ピール	志望する企業を選んだ理由につい て、しっかりと説明できるようにする 長所(強み)と短所(弱み)みについ て、なぜそう思うか 長所を伸ばしアピールする、短所を どのようにカバーするかを考える
11	6月	履歴書の作成②	服装と身だしなみ 清潔な印象 スーツの着こなし	清潔感のあるスーツ 顔の表情がはっきり見えるような髪 型 明るすぎる髪の色やピアスはやめ る 自然な笑顔がでるように練習する
12	6月	社会人としての 会話のマナー	敬語の使い方 間違いやすいビジネス敬語	二重敬語など誤った使い方を確認 し、正しいきれいな日本がが使える ようにする
13	7月	採用試験対策 面接	面接室への出入り お辞儀の 仕方 名乗り方 目線や表情 の注意 Web面接への対応	第一印象を良くする工夫 画面から与える印象をよくするには どうしたらよいか考える
14	7月	採用試験対策 筆記①	ことわざ 同意語 反対語 四字熟語	義務教育で勉強してきた分野であ るが、社会人になるにあたり再度 勉強して社会に関心を持つ
15	8月	採用試験対策 筆記②	確率 濃度 速度など	義務教育で勉強してきた分野であ るが、社会人になるにあたり再度 勉強して社会に関心を持つ

16	8月	前期試験	前期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を深める
17	9月	採用試験対策 面接①	適性検査	過去の採用試験報告書を基にした課題で力をつける
18	9月	採用試験対策 面接②	面接室への出入り お辞儀の仕方 名乗り方 目線や表情の注意 Web面接への対応	第一印象を良くする工夫 画面から与える印象をよくするにはどうしたらよいか考える
19	9月	就職の形態	正社員と契約社員、パートとアルバイトなど 雇用条件や仕事内容を知る	就職の形態によって雇用の条件が異なるため、10年後20年後の自分を想像して人生設計を立てる。
20	10月	景気の動向と求人	景気の動向の変化における求人倍率の変化 日本の労働力人口について知識を得る	有効求人倍率や就職率・離職率などを数値・グラフから理解する
21	10月	労働力と就職率	若年者の仕事への考え方と実態	将来の自分を想定し、長く働きやすい環境とはを考える
22	10月	雇用形態や働き方の違いによるメリット・デメリット	正社員から派遣・パートに至るまで雇用形態の特徴を知る	自分に合った働き方を考える
23	10月	社会保障制度①	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
24	11月	社会保障制度②	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
25	11月	給与明細の見方	支給・控除・勤怠など内容を理解する	支給・控除・勤怠など給与明細の内容を理解し、自分の手取金額を計算する
26	11月	労働契約とは①	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
27	11月	労働契約とは②	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
28	12月	働き方のルール①	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
29	1月	働き方のルール②	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する

30	1月	社会人としての 常識①	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の 意味や席次、お祝いの儀礼につい ての知識を養う 職種にかならず社会人として必要 な常識を学ぶ
31	1月	社会人としての 常識②	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の 意味や席次、お祝いの儀礼につい ての知識を養う 職種にかならず社会人として必要 な常識を学ぶ
32	2月	後期試験	後期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を 深める

令和5年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和5年	32 時間	濱頭 裕子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院 保育園、幼稚園 特別養護老人ホーム 専門学校教員 経験あり (資格) 栄養士、調理師		
教科の概要・到達目標	自己理解を図り、社会や学校に必要なエチケット・マナー・好ましい人間関係を学ぶ。 また、将来調理の分野で職人として働く前に、ホスピタリティーなどを身につけ、顧客満足度を高める調理師の役割と使命を学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により可否をつける		

年間指導計画(内容)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	4	ホームルーム活動	学則、学校生活における留意事項、生活信条・努力目標	より良い学校生活を送るための理解を深める
2	4	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
3	4	ホームルーム活動	明るく楽しい学校	学校のルールを説明し理解する。
4	5	健康安全	避難訓練	避難訓練の実施、確認、近隣の清掃
5	5	学校行事 ホームルーム活動	調理師の仕事	調理師の仕事について理解を深める
6	5	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
7	6	学校行事 ホームルーム活動	校外実習の心得	注意事項や心構え
8	6	学校行事 ホームルーム活動	近江町市場について	近江町市場について調べる
9	6	学校行事 ホームルーム活動	近江町市場について	近江町市場に出かけ、旬の食材を調べる。
10	6	美化デー	美化デー	学校内の月末大掃除。
11	7	キャリア形成と自己実現	日本料理のについて	日本料理について理解する
12	7	キャリア形成と自己実現	中国料理・西洋料理について	中国料理・西洋料理について理解する
13	7	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
14	8	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の大掃除。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
15	9	学校行事 ホームルーム活動	料理コンクールのレシピ完成	料理コンクールに向けて準備する
16	9	学校行事	学園祭実行委員会	学園祭にむけての説明等
17	9	美化デー	美化デー	学校内の月末大掃除。
18	9	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 役割分担など	学園祭にむけての準備を進める
19	10	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
20	10	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
21	10	美化デー	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
22	10	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	作品を作り、技術の習得を深める
23	11	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 レシピ考案	学園祭にむけての準備を進める
24	11	美化デー	美化デー	学校内の月末大掃除。
25	12	学校行事 ホームルーム活動	学園祭 にむけて掃除と準備	学園祭にむけての準備を進める
26	12	美化デー	美化デー	学校内の年末大掃除。
27	12	美化デー	美化デー	学校内の年始大掃除。
28	1	学校行事 ホームルーム活動	調理師免許申請の方法	注意事項や心構え
29	1	総合感想文	新年にむけて感想文	1年間を振り返り、社会生活に備える。
30	1	キャリア形成と自己実現	テーブルマナー	作法などを学ぶ
31	2	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。
32	2	学校行事 ホームルーム活動	美化デー	学校内の月末大掃除。

令和 5 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理実習(西洋料理)	令和 5 年 前期・後期	87 時間 (規定時間 300時間)	紋田 清 新田 晁
実務経験の有無 (資格等)	新田 晁(実務経験)58年、西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成知識と技術の向上を図る		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師教育全書 5 調理師教育全書 レシピ集 (講義 / 演習 / <u>実習 ・ 実技</u>)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	プーレーソーテーオトマ ウーポッシュェ	人気の料理を試作する	スープの基本を知る
2	4	リゾットパルミジャーノ 鮭のムニエル	西洋の米料理	魚の扱い方 タルタルソースの作り方
3	4	オムライス デミソースの仕上げ 建築設備の概要	トマトライスとオムレツ 電気、衛生	オムレツを焼く フライパンの扱い方 設備の安全性、省エネルギー
4	5	スパゲティペスカトーレ フリーズマルゴー	パスタの特性を知る 春のデザート作り	魚介類の扱い方 パスタ料理の作成手順
5	5	ハンバーグステーキ コーンフランセイズ	挽肉類の攪拌による結着	ブールマニエの粘性について知る
6	5	ベニエ 魚のエスカベッシュ	西洋風天ぷら	魚介類の扱い方 魚の火の入れ方
7	6	シーフードドリア 西瓜のカクテル	ベシャメルソースのポイント	西瓜の味とコーヒーの風味を合わ せることを学ぶ
8	6	ラタトゥユ チキンソーテマレンゴ	野菜の煮込み基礎編	大蒜とトマトソースのコラボについ て学ぶ
9	6	特別講習	ぶどうの木	総料理長 米田 岳人先生による 特別講習で知識や技術を学ぶ
10	6	キノコオムレツ ポークピカタ シャードポムドテール	卵の性質 豚肉との絡め方	フライパンの操作
11	6	ボロネーゼ ビシソワーズ	スパゲティの仕込み	パスタの茹で方と調味について知 る、冷製クリームスープを作る
12	7	冷製スパゲティ オニオングラタンスープ	冷製のスパゲティの仕込み	玉葱の切り方、炒め方

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	ハンガリアンゲーラッシュ バターライス オムレツ	豚バラ肉の煮込み	バターライスをふっくらと仕上げる ことについて学ぶ
14	7	ジャガイモのニョッキ カボチャのパンナコッタ	ジャガイモのでんぷんを利用	カボチャとゼリーを使っのデザート について知る
15	8	プレーンオムレツ シャードボムドテール	前期試験練習	フライパンの操作 包丁の扱い方
16	8	前期考査	プレーンオムレツ シャードボムドテール	考査終了後学生の作品を批評し指 導する。
17	9	ラザーニャ ミネストローネスープ	ボロネーゼソースを作る	イタリアンテーストについて学ぶ
18	10	シシカバブチキン クレームブリュレ	トルコ料理をアレンジする	鶏肉の漬け込み、カラメリゼの仕 方
19	10	西洋料理特別講習	ジャルダンポールボキュース 総料理長 藤久周悟 氏	フランス料理を知る
20	10	蟹クリームコロッケ ピラフ	ベシャメルソースのポイント	西洋料理のライス料理の作り方 クリームコロッケの揚げ温度
21	10	子羊の香草風味焼き ジャガイモのグラタン	子羊のロースをさばく	じゃがいものクリームでの煮込みを 学ぶ
22	11	パートフィユテ チキンソテーマドラス風	パイ生地 of 作成 鶏もも肉のさばき方	パイの折り込み技術の修得する
23	11	クリビヤックサーモン	パイ生地 of 仕上げ、アレンジ 方法	パイ生地 of 成形、焼き加減を学ぶ
24	11	若鶏のフリカッセ ティラミス	西洋 of デザート	スポンジケーキ of 作り方 鶏肉 of 扱い方
25	12	ローストチキン ミートローフ マッシュポテト	クリスマス料理 of 演出	丸鶏 of 扱い方 挽肉料理 of 焼き加減 マッシュポテト of 絞り方
26	1	ホットチキンパイ	パイ生地 of 仕上げ、アレンジ 方法	パイ生地 of 成形、焼き加減を学ぶ
27	1	チキンマカロニグラタン	ルーとベシャメルソース	ホワイトソース of 作成について 学ぶ
28	1	チキンマカロニグラタン	後期試験課題 of 個人練習 ルーとベシャメルソース	ホワイトソース of 作成について 学ぶ
29	2	後期考査	チキンマカロニグラタン	考査終了後学生に作品を批評し指 導する。

令和 5 年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理実習(日本料理)	令和 5 年 前期・後期	87 時間 (規定時間 300時間)	青木 藤夫
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】料亭 菊屋(4年)料亭 山ノ尾(40年) 白雲楼ホテル(3年)【資格】日本料理専門調理師 金沢食文化名工会 理事		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理実習⑤ 包丁テクニック図鑑 (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	包丁の研ぎ方 大根の桂剥き	各種包丁の役割・使い方	包丁の使い方、 基本の剥き方を知る
2	4	出汁のとり方 出巻玉子 蛤のお吸い物	一番・二番出汁のとり方 卵と出汁の割合 蛤の扱い方	出汁の使い方、 卵焼き鍋の使い方、 お吸い物の味加減を学ぶ
3	4	筍ご飯 蓮根餅	筍の扱い方 蓮根の使い方	炊き込みご飯仕込み方、 あんの味加減、 蓮根餅の成形方法を学ぶ
4	5	鮎のvari揚げ 鮎ご飯 フクラギのお造り	鮎の捌き方 フクラギの捌き方	魚の捌き方、 鮎の揚げ具合、 盛り付けを学ぶ
5	5	かき揚げ茶そば 鴨の桑焼き	鴨肉の扱い方	天ぷらの作り方、揚げ温度、肉の 捌き方、味加減を学ぶ
6	5	鰯の姿作り 太胡瓜の葛うち	鰯の捌き方 葛うちの方法	魚の捌き方、 地元食材の調理法、
7	5	スズキの煮おろし 素麺茄子	スズキの捌き方 翡翠茄子の方法	魚の捌き方、味加減、茄子の揚げ 温度について学ぶ
8	6	ハチ目の煮付け 無花果のコンポート	ハチ目の煮付け コンポートの作り方	無花果の使い方、味加減、揚げ 温度、盛り付けを学ぶ
9	6	う巻玉子 モロコシの変わり揚げ	巻鍋の慣らし	玉子焼き鍋の扱い方、魚の捌き 方、煮付けの味加減をできるように する。
10	6	鮎ソーメン 加茂茄子揚げ出し	鮎の捌き方	魚の捌き方、味加減、揚げ温度、 盛り付けを習得する
11	6	鰯の焼霜造り 冷やしお吸い物	鰯の捌き方	魚の捌き方、 地元食材の調理法、 焼霜の作り方を知る
回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標

12	7	鯛茶そば とうもろこしご飯 大根の桂剥き	包丁の使い方 手の使い方・動かし方	盛り付けを知る 練習を繰り返し技術習得する
13	7	治部煮 出し巻き玉子	郷土料理の作り方	煮方、味加減、 盛り付けを学ぶ
14	7	大根桂むき キジハタの煮おろし	包丁の使い方 手の使い方・動かし方	盛り付けを知る 練習を繰り返し技術習得する
15	8	出し巻き玉子 大根の桂剥き	試験練習	玉子焼き鍋の扱い方 包丁の扱い方
16	8	試験	大根桂むき 出し巻玉子	前期で学んだ技術の確認する 作品の評価等を学生に伝える
17	9	小鯛の姿造り	小鯛の捌き方 (後期試験課題練習)	魚の捌き方、盛り付け方 包丁の扱い方、衛生面
18	10	五郎島金時ご飯 太刀魚と無花果の揚出	地物野菜を使用した料理 太刀魚の捌き方	包丁技術、魚の捌き方 味付け、盛り付け 揚げ温度、揚げ具合
19	10	鰯の煮付け にゅう麺	鰯の捌き方	包丁技術、魚の捌き方 煮具合、味付け(煮詰めた後の味 を考えて調整)、盛り付け方
20	10	小鯛の姿造り	小鯛の捌き方 (後期試験課題練習)	魚の捌き方、盛り付け方 包丁の扱い方、衛生面
21	10	香箱蟹の捌き方 蟹の甲羅揚げ	カニの扱い方	蟹の茹で方、捌き方の基本を学ぶ カニ料理のアレンジを知る
22	11	秋刀魚の照り煮 あられ真薯	秋刀魚の捌き方	秋刀魚の捌き方、煮詰め具合 真薯の揚げ温度 味の調整、盛り付け方
23	11	蟹面蓮蒸し 天そば	天ぷらの揚げ方	蟹面を使用したアレンジ方法 揚げ温度、味の調整 盛り付け方
24	11	鱈の白子揚げ 鮭ご飯	鱈白子の扱い方	白子の扱い方、揚げ温度 鮭の下処理方法 味の調整、盛り付け方
25	11	平目の薄造り 鮭と蟹身の茶碗蒸し	平目の捌き方	魚の捌き方、衛生 茶碗蒸しの作り方、蒸し加減 鰯の調整、盛り付け
26	12	小鯛飯蒸し 揚げ出し豆腐	小鯛の捌き方	豆腐の扱い方、揚げ温度 味の調整、盛り付け方 小鯛のアレンジ料理を知る
27	1	小鯛の姿造り	小鯛の捌き方 (後期試験課題練習)	魚の捌き方、盛り付け方 包丁の扱い方、衛生面
28	1	小鯛の姿造り	小鯛の捌き方 (後期試験課題練習)	魚の捌き方、盛り付け方 包丁の扱い方、衛生面
29	1	試験	小鯛の姿造り	魚の捌き方、盛り付け方の確認を し、技術の習得を目指す 作品の評 価等を学生に伝える

令和 5年度 授業計画 調理師科

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
調理実習 (中国料理)	令和 5年度 前期・後期	87 時間 (規定時間 300時間)	川上 清
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】東京・広東料理「博雅」(1年)東京・広東料理「山水楼」(6年)高輪プリンスホテル(4年)ホテルオークラ新潟(9年)金沢金沢全日空ホテル「現」ANAクラウンプラザホテル金沢(30年) 【資格】調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師養成教育全書 ⑤ 調理実習レシピ集 (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	包丁の持ち方・研ぎ方・切り方・スープの取り方・残り材料で炒め物	実習の心構え・包丁の研ぎ方・実際に切る・上湯・二湯・白湯などスープの違い・	庖丁の左右をバランス良く研ぐ。基本のスープの取り方「あく抜き」
2	4	甜麺醤・豆板醤・豆鼓醤・蛋花湯・蟹肉生菜炒飯	基本となる各種の醬と炒飯と玉子スープ	醬の調合・火の入れ方
3	4	蝦油・葱油・蒜油・辣油・蠔油拌麵	各香味油の作り方	香味油を作る際の火の入れ方の違いなど
4	5	棒棒鶏絲・天津飯・杏仁豆腐	定番の棒棒鶏と杏仁豆腐と天津飯	包丁の扱い方、中華鍋の操作技術の習得をする
5	5	叉焼・葱油湯麵・煮玉子	叉焼の味付け・焼き方・中華麵の茹で方、煮卵の味の付け方	叉焼の焼き時間・煮卵の漬け時間・麵の早めの茹で上げ必要
6	5	乾焼鮮蝦仁・焼売	人気の海老チリとシューマイ	人気の海老のチリソースの豆板醤などの使い方・焼売の包み方
7	5	蠔汁生菜・焼き又は水餃子	レタスの湯引きのオイスターソースかけと水餃子と焼き餃子の違い	レタスの茹で具合味加減を知る餃子の皮の作り方や包み方
8	6	油淋鶏・青椒牛肉絲・炸醬麵	油淋ソースの作り方・絲切りと牛肉の下味・北京の代表的な麵料理	鶏肉の揚げ温度、炒め物の基本と甜麺醤の使い方
9	6	豉油撈炒麵・芝麻球	炒め焼きそばの炒め方・揚げ胡麻団子	中華麵の戻し方・白玉系の団子の揚げる温度
10	6	白片肉・芙蓉蟹・家郷炒米粉・	冷たい前菜・かに玉・焼きビーフン	包丁の扱い方、ソースの合わせた方・盛り付け・ビーフンの炒め方
11	6	糖醋肉丸・涼拌麵・番薯椰茸糯米糍	肉団子・冷製麵のタレの調合・ココナッツ団子	肉団子とココナッツ団子丸め方冷製麵の飾り付け

12	7	番茄豆腐羹・麻婆豆腐・開口笑	豆腐とトマトのスープ・定番の麻婆豆腐・揚げドーナッツ	綺麗なスープの作り方・複雑な醬を使う麻婆豆腐・中華ドーナッツの粉の配合
13	7	蒜辣炒通菜・辣魚香茄子・馬拉糕	東南アジアで人気の空芯菜の炒め・茄子の四川風・蒸しカステラ	空芯菜の茎と葉の使い方・茄子の四川風の調味料の使い方・今は定番のマラーカオの粉の調合
14	7	春捲・韭菜炒猪肝・椰汁西米露	日本人に人気の春巻き・スタミナ食レバニラ・ココナッツ団子	春巻きの具材の作り方・巻き方・レバニラの炒め方・南国デザート定番ココナッツミルク
15	8	青椒牛肉絲	前期試験練習	牛肉や野菜の絲切り・牛肉の下味の入れ方・炒め方
16	8	前期試験	青椒牛肉絲	牛肉や野菜の絲切り・牛肉の下味の入れ方・炒め方
17	9	宮保炒鶏丁・東坡肉・滑蛋蝦仁飯・	カシュナッツの炒め方・豚の角煮・玉子トロトロかけご飯	賽の目切り・カシュナッツ揚げ方・豚の角煮の柔らかくする方法・玉子トロトロ調理法
18	10	韭黄蒸粉菓・肉絲炒麵	海老蒸し餃子・豚肉の細きりあんかけ焼きそば	海老蒸し餃子の粉の配合・定番のあんかけ焼きそば作り方
19	10	鳳凰拼盆・蠔油牛肉飯	食材で作る鳳凰前菜・牛肉のオイスターソースかけご飯	飾り前菜の切り方・並べ方・人気の牛肉のかけご飯
20	10	菠蘿古老肉・雲吞湯麵	誰もが好きな酢豚・ワンタン麵	酢豚のソースの配合・肉の揚げ方・雲吞の包み方
21	10	炸子鶏・香醋鯖魚・八珍烩飯	鶏の唐揚げ・鯖の黒酢ソース・五目かけご飯	良く作る唐揚げの下味と粉の使い方・黒酢餡の配合・町中華の中華飯の作り方
22	10	包子・干貝鷄腿粥	肉まん・餡まん・中華粥	中華饅頭の中身と皮の作り方・中国の朝食の定番お粥
23	11	雀巢碧玉炒蝦仁・回鍋肉・八珍鍋巴	銀杏と海老の炒め巣作り盛り・回鍋肉・お焦げご飯のあんかけ	ジャガイモで巣を作る技術・定食の人気メニュー回鍋肉・揚げお焦げご飯のあんかけ
24	11	沙律鮮蝦球・清蒸鮮魚・福建炒飯	海老のマヨネーズソース・香港に気メニュー・鮮魚の蒸し物・五目あんかけ炒飯	海老マヨのソースの配合・鮮魚の蒸し物のソースの配合・あんかけ炒飯の材料の切り方
25	11	鹹水角・排骨湯麵	変わり揚げ餃子「ハムスイコー」とカレー味の揚げ豚肉のつゆそば	香港飲茶の定番ハムスイコーとパイコー麵
26	12	豉汁蒸排骨・坦々湯麵	香港飲茶の人気メニースペリブの豆豉ソース蒸し・お馴染み坦々麵	黒豆「豆豉ソース」の使い方・坦々麵の醬の作り方
27	1	北京烤鴨・紅梅湯炒飯	北京ダック・スープかけ炒飯	有名な北京ダックを学ぶ・まかない食で良く食べるスープかけ炒飯
28	1	焼き餃子	後期試験練習	餃子の皮の作り方や包み方
29	1	後期試験	焼き餃子	餃子の皮の作り方や包み方

授業科目名		開講時期	時間数	担当者氏名
総合料理(校外実習)		令和5年 前期・後期	40時間 (規定時間300時間)	新田 晁(教科担当) 濱頭 裕子(担任)
実務経験の有無 (資格等)		新田 晁 西洋料理専門調理師 濱頭 裕子 栄養士 調理師		
教科の概要・到達目標		ホテル、レストラン、料亭、集団給食などの調理師の仕事現場で、学内では体験できないさまざまなことを学び、実際の仕事に就いた場合、最初に責任をもたされるものは何かを体験できたり、自分の適性を知ることができる。商品をつくる現場の厳しさを味わったり、お客様の満足げな笑顔に触れて、ダイレクトに伝わる魅力を味わったりするなかで、より意欲的に物事に対応する姿勢を養う。また、自分自身で行動することにより学ぶことの意識、意欲を高めることにもつながる。調理師の働きを目の当たりにすることで、より具体的に自分の将来を考える機会とする。実習先は西洋料理、日本料理、総合調理などの分野で卒業後の就職を意識して決めさせる。		
使用教材・参考書 (授業の方法)		(講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意		自分の人生設計の中で大きな部分を占める「キャリア・職業」について、真摯に考え、体験学習を通じて自己適性を見極め、将来に役立てる。		
成績評価・履修等		実習終了後の実習担当者による実習評価より、担当教員が成績評価・単位認定する		
年間指導計画(学習内容と目標)				
項目		授業内容		
事前学習		実習先の選定、企業研究などの実地体験の準備を行う		
オリエンテーション		実習先に提出する実習生自己紹介票作成 実習をするにあたっての注意・マナーについて説明		
事前訪問		学生が実習先へ事前に挨拶にいき、実習にあたっての打ち合わせなどを行う。 自己紹介票を必ず持参する		
校外実習		実習受け入れ先での現場体験(衛生管理、食品・食材管理、器具管理、製造補助)を行う		
実施期間及び実習時間		7月下旬から9月下旬 12月下旬から2月下旬までの長期休暇期間や土日祝日などを利用する。 実施期間は5時間×8日間 または7時間×6日間など計40時間以上行う。		
内容	調理の補助及びそれに関わる業務をさせていただき、毎日、実習終了後、「実習記録」を詳細に記録する。 必ず、指導者からのコメントとサインをいただく。(1日1枚) 実習終了後、校外実習報告書を提出する。			

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
総合調理実習	令和 5年 前期・後期	92 時間 (規定時間 90時間)	新田 晁 紋田 清 河口 俊之 吉田 和久 薬種真吾
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】 株式会社「つば甚」(7年) 石川厚生年金会館(30年) 金沢製菓調理専門学校(16年) 【資格】西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成知識と技術の向上を図る		
使用教材・参考書 (授業の方法)	調理師教育全書 5 調理師教育全書 レシピ集 包丁テクニック図解 総合調理6 調理実習レシピ (講義 / 演習 / 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
評価、履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、 実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習(17、31回目は試験で1時間)

	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	西洋料理のテクニック スパニッシュオムレツ	西洋包丁の種類と研ぎ方	材質を知り、研ぎ方を学ぶ
2	4	ブイヨン 包丁研ぎ	鶏ガラの下処理 ミルポワ	濁りの無いブイヨンを作成する
3	4	デミグラスソース 春野菜のパスタ	基本ソースの仕込み パスタの茹で方	野菜の火の通し方を知る
4	5	豚の生姜焼き 豚汁	生姜焼きのタレ作り 豚肩ロースの整形	豚汁の具材を整えることを習得させる
5	5	ドライカレー バターライス	みじん切り野菜の刻み方	バターライスを炊くことを習得させる
6	5	パエリア ロシア風サラダ	スペイン料理	米を炒めてからの煮込むことについて学ぶ
7	5	ビビンバ チヂミ	韓国料理	フライパンで仕上げる料理を学ぶ
8	5	出汁について 素麺	麺つゆの出汁をとる	ソーメンの薬味とゆで方を知る
9	6	ピザ	ピザ生地から仕込み、イースト について知る	窯の使い方をしる
10	6	震災食	御飯 お粥 大豆とひじきの煮物 羊羹	震災時の対応方法を知る
11	6	コーンクリームスープ ハントンライス	人気の料理を試作する	スープの基本を知る
12	6	手打ちうどん	手打ちうどん 大量調理の調理技法	捏ねる、延ばす、切る、 茹でる、冷やす、盛りつけを学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	鰻の蒲焼丼 かきたま汁 蛇腹胡瓜	鰻を三枚におろす 中骨を取る	汁のとりみ加減を知る
14	7	手打ちそば	手打ちそば 捏ねる、伸ばし、切る	そばの茹で揚げについて知る
15	8	そば粉のブリニ 大根のコンソメ煮 スクランブルエッグ	イースト菌の使い方 卵の殻の穴の開け方 給食の方式	ブリニの焼成、 卵料理の基本について知る 給食の仕組みを学ぶ
16	8	ポテトコロッケ コールスローサラダ	ジュリエヌサラダのドレッシング	じゃがいものむき方 揚げ油の温度
17	9	前期試験	筆記試験(1時間)	考査終了後解答解説をする
18	9	創作料理 コンテスト用	テーマに添ったレシピ作り	予算内での材料費を踏まえる
19	10	中国料理特別講習	ファイヤー4000	菰田 欣也先生による特別講習で 知識や技術を学ぶ
20	10	寿司料理 献立作成の基本	細巻き、稲荷寿司 食事バランスガイド	揚げ煮の作り方、酢飯の作り方 細巻きの巻き方 喫食者の調査、把握
21	10	麺料理 学校給食	うどん鍋 調理方式	うどん鍋の具材用意について学ぶ 病院給食
22	10	寿司料理 献立作成の基本	すし飯を合わせる チラシ寿司 食事バランスガイド	いくらの作り方、 チラシ具材の用意について知る 喫食者の調査、把握
24	11	猪肉のブレーゼ	猪肉の下処理と煮込みソース	猪肉の煮込み時間を知る
24	11	麺料理 接客サービスの基本	甘味料理 プロとしての仕事	餡を炊く、おはぎと牡丹餅を習得する 和、洋、中のサービスの違い
25	11	寿司料理 食卓の演出	バッテラ、握り寿司 テーブルコーディネート	寿司ネタの仕込み方 寿司の握り方 テーブルコーディネート
26	11	大量調理	カレー	大鍋の使い方 衛生面について学ぶ
27	12	まかない料理 クレーム対応	各種材料での調理 クレーム対応と具体的な種類	材料を見て料理を考える力を付ける
28	1	介護食	肉豆腐、トマトサラダ、とろみ	嚥下障害などの対応について学ぶ
29	1	寿司料理 飲食店開業計画	太巻き(恵方巻) 開業の心構え	握り方の習得する 経営方針と事業計画
30	1	豚のイギリス風パン粉焼き ポテトグラタン	豚とジャガイモの仕込み方	じゃがいものクリームでの煮込みを 学ぶ
31	2	後期試験	筆記試験(1時間)	考査終了後解答解説をする
32	3	テーブルマナー	食事作法	実際にお店に行き食事の際のマ ナー、知識、技術を学ぶ