

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食生活と健康		調理技術科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	平田 ふさ子（実務経験有）
授 業 の 概 要				
食生活は人間が生きていく基本的な営みで健康な生活を送るために重要である。健康な生活を送るため食生活と疾病、健康づくり、食育の推進、職場の作業環境、環境汚染などについて幅広く学習する。 【実務経験有】栄養士教員(管理栄養士)				
授業終了時の到達目標				
調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し健全な健康観を育てることを目標とする				
回	テ ー マ	内 容		
1	第1章調理師と健康 第1節健康の考え方、健康とは何か	WHOの健康の定義		
2	健康とは何か	日本国憲法（生存権）高齢社会		
3	わが国の健康水準	平均寿命、平均余命		
4	わが国の健康水準	乳児死亡率、新生児死亡率		
5	目指すべき健康とは	健康寿命の延伸		
6	目指すべき健康とは	WHOオタワ憲章、ヘルスプロモーション		
7	第2節食と健康の関係 食生活が健康に果たす役割	ライフステージの食生活、生活習慣病		
8	食生活が健康に果たす役割	特定健康診査、特定保健指導（メタボリックシンドローム）		
9	健康的な食生活習慣づくり	国民健康栄養調査		
10	健康的な食生活習慣づくり	食生活指針		
11	第3節調理師の役割 調理師の成り立ち	調理師法		
12	調理師の成り立ち	調理師に関する条例		
13	調理師の概要	調理師の目的、定義		
14	調理師の概要	調理師免許の申請、変更など		
15	食生活における調理師の役割	健康日本21、生活習慣病の予防		

回	テ ー マ	内 容
16	食生活における調理師の役割	食の安全、食育の実践、食料自給率
17	第 2 章食生活と疾病 第 1 節疾病の動向予防、疾病の動向	死亡原因
18	疾病の動向	生活習慣病と死亡原因
19	疾病の予防	疾病予防の分類
20	疾病の予防	疾病予防の取り組み
21	第 2 節生活習慣病 生活習慣病とは	生活習慣病の定義
22	生活習慣病とは	三大生活習慣病
23	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	部位別にみたがん死亡率
24	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	諸外国とわが国の死亡率比較
25	生活習慣病の予防	がんを防ぐための 1 2 か条
26	生活習慣病の予防	がん対策基本法
27	第 3 章健康づくり 第 1 節健康づくり対策	疾病予防の段階
28	疾病予防から健康増進へ	健康増進、ゼロ次予防
29	健康増進法	健康増進法の目的、責務の明確化
30	健康増進法	国民健康栄養調査、保健指導・栄養指導の実施
31	わが国における健康づくり対策	健康づくり対策の概要
32	わが国における健康づくり対策	健康日本 2 1 （第 2 次）
33	健康教育	健康教育の目的
34	健康教育	健康教育の方法
35	健康に関する食品情報	食品表示法（栄養成分、強調表示、機能性表示）

回	テ ー マ	内 容
36	健康に関する食品情報	特別用途食品、特定保健用食品など
37	第2節心の健康づくり 心身相関とストレス	欲求のしくみ
38	心身相関とストレス	適応機制
39	ストレスへの対処方法	ストレスの原因に向き合う
40	ストレスへの対処方法	ストレスの見方や考え方、気分転換
41	心の健康と自己実現	自己実現とは
42	心の健康と自己実現	自己実現のための目標、発表
43	第4章調理師と食事 第1節食育とは	食育とは何か
44	食育の定義	食育の歴史、学校給食の歴史
45	食育の意義	食品の安全性、表示の偽装
46	食育基本法の概要	食育基本法の目的、基本理念
47	食育基本法の概要	食育基本法の基本的施策
48	食育基本法の概要	食育推進会議、食育白書
49	第2節食育における調理師の役割	地産地消の促進
50	正しい知識の提供	食料自給率の減少
51	食育の実践	食育インストラクターの実践
52	食育の実践	地域における食育の実践を考える
53	第5章労働と健康 第1節労働と健康	作業環境管理
54	作業環境と健康	健康管理、労働衛生教育
55	作業条件と健康	労働時間、賃金

回	テ　　マ	内　　　容
56	作業条件と健康	優生保護、解雇制限
57	職業病	職業病（作業方法が原因となるもの）
58	職業病	職業病（作業環境が原因となるもの）
59	労働災害	労働災害の種類
60	労働災害	労働災害、補償
61	第2節調理師の職場環境	調理人の数
62	職場環境の現状	労働時間、賃金
63	職場環境の現状	調理場の換気、採光、照明
64	調理施設の環境	調理場の衣服、繊維素材
65	調理施設での労働災害	飲食店の事故
66	調理施設での労働災害	職場の作業環境、作業条件の現状
67	第6章環境と健康 第1節生活環境	食物連鎖、ダイオキシン
68	生活環境の衛生	環境ホルモン、大気汚染
69	現代の生活環境	フロンガス
70	現代の生活環境	オゾン層の破壊
71	環境因子	環境と健康の復習、まとめ
72	環境因子	物理的要因、化学的要因
73	第2節環境条件	空気の組成
74	大気	至適温度、気候
75	水	水の重要性

回	テ ー マ	内 容		
76	水	上水道、下水道		
77	住居	快適な住環境		
78	住居	日照権、採光		
79	廃棄物	一般廃棄物、産業廃棄物		
80	廃棄物	リサイクル法		
81	放射線	電離放射線		
82	放射線	非電離放射線（紫外線、可視光線、赤外線）		
83	第3節環境汚染とその対策	公害とは		
84	広がる環境汚染、空気汚染	一酸化炭素、二酸化硫黄、浮遊粉塵、PM2.5		
85	水質汚染	水質汚染現状		
86	水質汚染	安全な水		
87	騒音、振動、悪臭	騒音、振動		
88	騒音、振動、悪臭	悪臭の苦情		
89	環境問題とそのとりくみ	内分泌攪乱物質、シックハウス症候群		
90	環境問題とそのとりくみ	地球温暖化、循環型社会		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食生活と健康		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品と栄養の特性		調理技術科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	150回	5単位（150時間）	必須	平田 ふさ子（実務経験有）
授 業 の 概 要				
ヒトは食物を摂取し体内に必要な物質（栄養）を摂り入れることで生命活動を維持している。食物に含まれる栄養素と栄養素の消化吸収の働き及び食品が持つ性質や特性を理解し日常生活に反映させることを目的とする。【実務経験有】栄養士教員（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
五大栄養素の働き、栄養素の消化吸収、日本人の食事摂取基準、食品の成分や特徴を理解し健康への意識を高めることを目標とする。				
回	テ ー マ	内 容		
1	第1章栄養素の機能と健康 第1節栄養と健康	栄養の定義、栄養素		
2	栄養素の種類	五大栄養素、三大栄養素		
3	栄養素の種類	微量栄養素、水分		
4	栄養素の種類	栄養素の種類と機能		
5	食品の成分と体の成分	食品の成分		
6	食品の成分と体の成分	体の構成成分		
7	食品中の栄養素と健康	食品の一次機能		
8	食品中の栄養素と健康	食品の二次機能、食品の三次機能		
9	第2節炭水化物	炭水化物とは		
10	炭水化物の種類	炭水化物の構成、糖質、食物繊維		
11	炭水化物の種類	単糖類、二糖類		
12	炭水化物の種類	多糖類、食物繊維		
13	第3節脂質	脂質の定義		
14	脂質とは	脂質の構成元素、特徴		
15	脂質の種類	脂質の種類、中性脂肪		

回	テ ー マ	内 容
16	脂質の種類	単純脂質、複合脂質、誘導脂質
17	脂質の種類	飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸
18	脂質の種類	n-9, n-6, n-3系脂肪酸
19	第4節たんぱく質	たんぱく質の定義
20	たんぱく質とは	たんぱく質の構成、アミノ酸
21	たんぱく質の種類	単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質
22	たんぱく質の種類	アミノ酸、必須アミノ酸
23	たんぱく質の栄養価	アミノ酸スコア、第一制限アミノ酸
24	たんぱく質の栄養価	たんぱく質の補足効果
25	第5節ビタミン	ビタミンの定義
26	ビタミンとは	ビタミンの機能
27	ビタミンの種類	水溶性ビタミン、ビタミンB群
28	ビタミンの種類	水溶性ビタミン、ナイアシン、葉酸、ビタミンC
29	第6節ミネラル、ミネラルとは	ミネラルの定義
30	ミネラルの種類	多量ミネラル、Na, K, Ca, Mg
31	ミネラルの種類	拮抗作用、微量ミネラルFe
32	ミネラルの種類	微量ミネラル、I, Zn, Cu, Cr, Cs
33	第7節その他の成分、水分	人体の水分、構成
34	機能性成分	フィトケミカル、ポリフェノール
35	機能性成分	カロテノイド、ビタミン様物質

回	テ ー マ	内 容
36	体の構成成分と栄養素の機能	小テスト、まとめ
37	第2章消化吸収 第1節食品の摂取	視床下部
38	生理的欲求	摂食中枢、満腹中枢
39	心理的欲求	味覚、甘味、酸味、塩味、苦味、旨味
40	心理的欲求	嗅覚、触覚、聴覚、視覚
41	栄養管理	食べ方のバランス
42	第2節栄養素の消化吸収代謝	栄養素の消化とは
43	栄養素の消化	消化管の構造
44	栄養素の消化	消化酵素（口腔、胃）
45	栄養素の消化	消化酵素（十二指腸、小腸）
46	消化管の分泌	消化管ホルモン
47	消化の種類	蠕動運動、分節運動
48	消化の種類	口腔での消化、胃での消化
49	消化の種類	小腸での消化、膜消化
50	消化の種類	大腸での消化
51	栄養素の吸収	胃、小腸での吸収
52	栄養素の吸収	栄養素の吸収経路
53	各栄養素の吸収	糖質の吸収、脂質の吸収
54	各栄養素の吸収	たんぱく質の吸収
55	各栄養素の吸収	肝臓、腎臓の働き

回	テ ー マ	内 容
56	各栄養素の吸収	大腸での吸収
57	各栄養素の吸収	消化吸収率
58	栄養素の代謝	糖質の代謝
59	栄養素の代謝	脂質の代謝
60	栄養素の代謝	たんぱく質の代謝
61	栄養素の代謝	TCAサイクル、ATP, オルニチン回路
62	栄養素の代謝	消化吸収のまとめ
63	第3章エネルギー代謝と食事摂取	アトウォーター係数
64	エネルギー代謝とは	エネルギー代謝の定義
65	エネルギー摂取量	エネルギー摂取量の求め方
66	エネルギー消費量	エネルギー消費量、エネルギー摂取量と消費量のバランス
67	エネルギー消費量	基礎代謝
68	エネルギー消費量	身体活動レベル
69	エネルギー消費量	身体活動レベルとメッツ
70	第2節日本人の食事摂取基準	健康増進法に基づく食事摂取基準
71	日本人の食事摂取基準とは	食事摂取基準の定義、重症化予防
72	食事摂取基準の指標	エネルギーの指標、BMI
73	食事摂取基準の指標	推定エネルギー必要量
74	食事摂取基準の指標	栄養素の指標、推定平均必要量
75	食事摂取基準の指標	推奨量、目安量

回	テ ー マ	内 容
76	食事摂取基準の指標	耐用上限量、目標量
77	第3節食品の選択、食品標準成分表	食品標準成分表の使い方
78	食品標準成分表	可食部、食品数
79	食品標準成分表	食品群の分類と配列
80	食品標準成分表	エネルギー、水分
81	食品標準成分表	たんぱく質、窒素換算係数
82	食品標準成分表	脂質、炭水化物、灰分
83	食品標準成分表	無機質、ビタミン
84	食品標準成分表	脂肪酸、コレステロール、食塩相当量
85	食品分類法	3色、4色食品群
86	食品分類法	6つの基礎食品群
87	食事バランスガイド	食事バランスガイドとは
88	食事バランスガイド	食生活指針、献立作成
89	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」	米（粳米、糯米）
90	穀類	米の加工品、小麦、グルテン
91	穀類	米と小麦
92	穀類	とうもろこし、大麦、そば
93	いも及びでんぷん類	じゃがいも、さつまいも、
94	いも及びでんぷん類	さといも、山芋、こんにゃくいも
95	砂糖及び甘味類	砂糖、分蜜糖

回	テ ー マ	内 容
96	砂糖及び甘味類	水飴、蜂蜜、トレハロース、人工甘味料
97	豆類	大豆、大豆の加工品
98	豆類	小豆、いんげん豆、そら豆
99	種実類	ナッツ類（アーモンド、カカオ）
100	種実類	ナッツ類（ぎんなん、くるみ、落花性）
101	野菜類	緑黄色野菜、その他の野菜
102	野菜類	葉菜類、茎菜類
103	野菜類	根菜類、果菜類
104	野菜類	花菜類、野菜の加工品
105	果実類	仁果類、準仁果類
106	果実類	核果類、液果類、堅果類
107	きのこ類	しいたけ、マッシュルーム
108	藻類	褐藻類、紅藻類、緑藻類、藍藻類
109	第2節動物性食品とその加工品 魚介類	魚介類の構造、成分
110	魚介類	死後硬直、魚の種類
111	魚介類	貝類、加工品
112	食肉類	食肉類の構造と肉質
113	食肉類	食肉の成分、肉の熟成
114	食肉類	食肉類の種類、加工品
115	卵類	鶏卵の構造

回	テ ー マ	内 容
116	乳類	牛乳、乳製品
117	乳類	チーズの特徴、乳酸菌飲料
118	第3節その他の食品、油脂類	植物油脂、動物油脂
119	油脂類	加工油脂、硬化油
120	菓子類	和菓子、洋菓子
121	嗜好飲料類	アルコール飲料
122	嗜好飲料類	非アルコール飲料（茶、紅茶、コーヒー）
123	調味料及び香辛料	調味料（食塩、食酢、みそ）
124	調味料及び香辛料	調味料（しょうゆ、ソース）香辛料
125	調味料及び香辛料	膨張剤、イースト、重曹
126	調理加工食品	冷凍食品
127	調理加工食品	インスタント食品、レトルト食品
128	ゲル状食品	寒天、ゼラチン、ペクチン
129	特別用途食品、保健機能食品	特別用途食品
130	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（特定保健用食品）
131	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（栄養機能用食品）
132	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品（機能性食品）
133	特別用途食品、保健機能食品	保健機能食品、レポート
134	第5章食品の加工と貯蔵 第1節食品の加工の目的	食品の加工とは
135	食品の加工方法	食品の加工方法の種類

回	テ　　マ	内　　　　　　容		
136	食品の加工方法	物理的作用、化学的作用、生物学的作用		
137	微生物の利用	発酵、腐敗		
138	微生物の利用	発酵食品		
139	第2節食品の貯蔵、貯蔵の目的	食品貯蔵の目的		
140	食品の貯蔵法	乾燥法、漬物法		
141	食品の貯蔵法	冷蔵法、CA貯蔵		
142	食品の貯蔵法	空気遮断法		
143	食品の貯蔵法	燻煙法		
144	食品の貯蔵法	殺菌、食品照射		
145	第6章食品の生産と流通 第1節食品の国内生産と輸入	日本型食生活		
146	わが国の食品の生産	食糧需給表		
147	海外から輸入される食品	国内生産量と輸入量		
148	海外から輸入される食品	食料自給率		
149	第2節食品の流通 食品流通のしくみ	フードマイレージ		
150	各食品の流通経路	トレーサビリティ、総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品と栄養の特性		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品の安全と衛生		調理技術科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位（120時間）	必須	加藤 久（実務経験有）
授業の概要				
食品の加工、保存、流通技術が格段に進歩しあらゆる食品が入手できる環境になったが便利さや豊かさの反面飲食に起因する危害は後を絶たない。そこでノロウィルス、細菌性食中毒など食中毒の基本を学び消毒などの衛生管理、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び安全性及び危険性について理解することを目的とする。【実務経験有】病院勤務（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
調理師として食中毒の種類について知り食中毒を発生させないための衛生管理、食品添加物のメリット、デメリットについて知ることを目標とする。				
回	テーマ	内 容		
1	第1章食の安全と衛生 第1節食の安全を守る	食の安全を守るとはということか		
2	第2節食の安全を脅かす要因	食の安全を脅かす要因には何があるか		
3	第3節食の安全確保のしくみ	食の安全確保のしくみを知る		
4	第4節食品衛生とは 第5節食品衛生と調理師の責務	食品衛生の定義と調理師の役割		
5	第2章食品と微生物 第1節食品中の微生物	微生物の種類について知る、細菌の種類、真菌		
6	微生物の種類	ウィルス、原虫、スピロヘータ、リケッチア		
7	微生物の増殖条件	栄養素、水分活性、温度		
8	食品の微生物汚染	食品の汚染指標		
9	第2節食品の腐敗 腐敗の化学	腐敗、酸敗、変敗		
10	腐敗に関与する微生物、腐敗の化学	低温細菌、高温細菌、ヒスタミン		
11	第3章食品と化学物質 第1節食品添加物、食品添加物の概要	食品添加物の定義		
12	食品添加物の分類	法的分類、食品添加物の使用目的		
13	食品添加物と食品衛生関係法規	指定基準、ポジティブリスト		
14	食品添加物と食品衛生関係法規	表示基準、アレルギー特定原材料の表示		
15	食品添加物の安全性の評価	一日摂取許容量（ADI）		

回	テ ー マ	内 容
16	主な食品添加物とその用途	保存料、防かび剤、殺菌料
17	主な食品添加物とその用途	発色剤、甘味料、着色料
18	主な食品添加物とその用途	漂白剤、ゲル化剤、乳化剤、調味料など
19	第2節食品と重金属 ヒ素及び重金属、主な有毒元素	ヒ素、水銀、カドミウム
20	第3節食品と放射性物質 放射線、放射線物質の基準値	放射線照射、セシウムの基準値、じゃがいもの発芽防止
21	第4章器具、容器包装の衛生 第1節器具容器包装の概要	器具、容器包装の定義、取り扱い方
22	第2節材質の種類	熱可塑性樹脂、熱硬化性樹脂
23	第5章飲食による健康障害 第1節飲食による健康危害の種類	生物的危害、化学的危害、物理的危害
24	第2節食中毒の概要、食中毒とは	食中毒の定義
25	食中毒の分類	細菌性食中毒、ウィルス性食中毒、寄生虫の食中毒など
26	食中毒の概況	食中毒統計、食中毒の発生と季節
27	食中毒の起こりやすい食品、病因物質	調理食品、病因物質の事例
28	食中毒の原因施設	食中毒の事件数、大規模食中毒発生状況
29	第3節細菌性食中毒 感染型食中毒	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ
30	感染型食中毒	病原性大腸菌
31	感染型食中毒	カンピロバクター
32	感染型食中毒	エルシニア、リステリア
33	食品内毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌
34	食品内毒素型食中毒	ボツリヌス菌
35	生体内毒素型食中毒	ウエルシュ菌

回	テ ー マ	内 容
36	生体内毒素型食中毒	セレウス菌
37	細菌性食中毒予防	細菌性食中毒予防三原則
38	細菌性食中毒予防	細菌性食中毒のまとめ
39	第4節ウィルス性食中毒 ノロウィルスによる食中毒	ノロウィルスの特徴
40	ノロウィルスによる食中毒	ノロウィルス、A型肝炎ウィルス
41	ウィルス性食中毒予防	予防と消毒（次亜塩素酸Na）
42	ウィルス性食中毒予防	ウィルス性食中毒まとめ
43	第5節自然毒食中毒 動物性自然毒	フグ毒
44	動物性自然毒	イシナギ、シガテラ毒
45	動物性自然毒	麻痺性貝毒、下痢性貝毒
46	植物性自然毒	アルカロイド、青酸配糖体、ビルマ豆
47	植物性自然毒	毒ゼリ、チョウセンアサガオ
48	植物性自然毒	スイセン、トリカブト
49	植物性自然毒	じゃがいも、青梅、ぎんなん
50	植物性自然毒	有毒きのこ
51	自然毒食中毒の予防	自然毒食中毒の予防法
52	自然毒食中毒の予防	自然毒食中毒のまとめ
53	第6節化学性食中毒 化学性食中毒の概要	急性、慢性食中毒、ダイオキシン
54	化学性食中毒の発生	メタノール、ホルムアルデヒド
55	化学性食中毒の発生	有機リン、ヒ素、PCB

回	テ ー マ	内 容
56	化学性食中毒の発生	有機水銀、カドミウム
57	過去の事例	ヒ素ミルク事件、カネミ油症
58	原因物質と人体への影響	内分泌攪乱物質
59	化学性食中毒の予防	化学性食中毒の予防方法
60	アレルギー様食中毒	赤身魚とアレルギー
61	アレルギー様食中毒	ヒスタミンの特徴
62	アレルギー様食中毒	化学性食中毒のまとめ
63	第7節寄生虫による食中毒 寄生虫食中毒の概要	寄生虫と宿主
64	魚介類から感染する寄生虫	アニサキス
65	魚介類から感染する寄生虫	旋尾線虫、クドア
66	魚介類から感染する寄生虫	顎口虫、横川吸虫
67	魚介類から感染する寄生虫	肺吸虫、肝吸虫
68	食肉から感染する寄生虫	トキソプラズマ
69	食肉から感染する寄生虫	トリヒナ
70	食肉から感染する寄生虫	有鉤条虫、無鉤条虫
71	食肉から感染する寄生虫	サルコシスティス
72	野菜類から感染する寄生虫	回虫
73	野菜類から感染する寄生虫	赤痢アメーバ
74	野菜類から感染する寄生虫	鉤虫（十二指腸虫）蟯虫
75	飲料水から感染する寄生虫	クリプトスポリジウム症

回	テ ー マ	内 容
76	飲料水から感染する寄生虫	エキノコックス
77	寄生虫による食中毒の予防	加熱と冷凍
78	寄生虫による食中毒の予防	寄生虫による食中毒のまとめ
79	第8節経口感染症 経口感染症とは	感染症の成立の条件、経口感染症の定義
80	経口感染症とは	感染症の分類、Ⅰ、Ⅱ類感染症
81	経口感染症とは	Ⅲ類感染症
82	経口感染症とは	Ⅳ、Ⅴ類感染症
83	経口感染症と食中毒	経口感染症と食中毒の分類
84	経口感染症と食中毒	人畜共通感染症
85	経口感染症の予防	保菌者、健康診断
86	経口感染症の予防	経口感染症のまとめ
87	第9節食物アレルギー 食物アレルギーとは	食物アレルギーの症状
88	食物アレルギーの種類	即時型と遅延型食物アレルギー
89	食物アレルギーの種類	アナフィラキシー
90	アレルギー物質の表示	特定原材料の表示
91	アレルギー物質の表示	表示の注意点
92	第10節その他の健康障害	BSE、鳥インフルエンザ
93	農薬及び動物用医薬品の残留	ポジティブリスト
94	第6章食品安全対策 第1節食品安全対策とは	衛生管理法
95	第2節食品安全対策にかかわる法律	食品衛生法、食品安全基本法

回	テ ー マ	内 容
96	第3節食品安全行政	中央組織（消費者庁など）地方組織
97	第4節食品安全情報の共有 食品表示とは	食品表示の一元化、加工食品（消費期限、賞味期限）
98	食品表示とは	栄養成分の表示、機能性食品、栄養機能食品
99	食品表示とは	遺伝子組み換え食品、生鮮食品の食品表示
100	その他の法律による表示	JAS法
101	第5節食品営業施設の安全対策	食品営業施設の衛生管理、給水及び排水処理
102	第6節調理従事者の健康管理	健康保菌者の把握
103	調理従事者の健康管理	調理従事者の服装、健康チェック
104	調理従事者の健康管理	衛生教育、食品衛生責任者
105	第7節調理作業時における安全対策 食材の衛生管理	食材を納入するときのポイント、食材の保存、管理
106	異物混入防止	動物性異物、鉱物性異物
107	手洗い	手洗いの考え方、手洗いの手順
108	洗浄、消毒、殺菌	洗浄（洗剤の働き）殺菌と滅菌
109	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（熱湯消毒、低温殺菌）
110	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（高温短時間殺菌、超高温殺菌）
111	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（LL牛乳、殺菌灯など）
112	洗浄、消毒、殺菌	物理的消毒（高温短時間殺菌、超高温殺菌）
113	第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは	HACCPの定義、わが国でのHACCPに対するとりくみ
114	HACCPシステム	HACCP 7 原則
115	HACCPシステム	HACCP12手順

回	テ ー マ	内 容		
116	HACCPを支える 一般的衛生管理プログラム	食品衛生管理の一般的概念		
117	HACCPの普及、推進	記録と評価、マネジメント		
118	第9節食品事故対応危機管理	食中毒の苦情を受け入れた場合の対応、汚染物の処理		
119	実際におこった食中毒の例	サルモネラ、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、ノロウィルス など		
120	実際におこった食中毒の例	食中毒を含めた食品衛生の総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品の安全と衛生		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品の安全と衛生（実習）		調理技術科／1年	2025／後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	加藤 久（実務経験有）
授 業 の 概 要				
食品衛生学、食品と栄養の特性などで学んだ栄養生理学、食中毒、食品添加物、食品の衛生管理などの知識を基に調理師として人の健康を維持・増進するため実験・実習を通じて「食の安全性」について学習する。【実務経験有】病院勤務（管理栄養士）				
授業終了時の到達目標				
微生物の汚染細菌、正しい手洗いの仕方、栄養の消化と吸収、器具類の消毒方法、食材の衛生管理、食材の鮮度判定などを体験しより一層実践的知識を身につけることを目標とする。				
回	テ ー マ	内 容		
1	食品衛生学実習について	食品衛生学実習オリエンテーション		
2	食品の汚染指標	食品の汚染指標単位を知る		
3	細菌性食中毒（１）	細菌性食中毒予防三原則、正しい手洗いの仕方、		
4	細菌性食中毒（２）	細菌性食中毒予防三原則、加熱食品の中心温度測定		
5	細菌性食中毒（３）	家庭での細菌性食中毒予防、まな板、包丁などの消毒		
6	ウィルス性食中毒（１）	ノロウィルスの特性、予防温度		
7	ウィルス性食中毒（２）	次亜塩素酸ナトリウム使用方法		
8	体液のバランス、水の役割（１）	浸透圧、一日の水分摂取量と排泄量		
9	体液のバランス、水の役割（２）	腎臓などの臓器における水の働き		
10	ヒトの消化酵素の働き（１）	消化液と消化酵素の働き		
11	ヒトの消化酵素の働き（２）	消化酵素とPH（酸性、アルカリ性）		
12	寄生虫食中毒	寄生虫食中毒予防、冷凍と加熱		
13	食品添加物（１）	食品添加物の定義、種類について知る		
14	食品添加物（２）	食品添加物の表示の仕方を調べる（用途名と物質名）		
15	食品添加物（３）	食品添加物、着色料の特性と減らす方法		

回	テ　　マ	内　　　　　　容		
16	食品添加物（４）	食品添加物、発色剤の働きとボツリヌス菌との関係		
17	食品添加物（５）	食品添加物、乳化剤（レシチン）の働き		
18	抗酸化作用、アントシアニン色素	アントシアニン色素、（酸性、アルカリ性での変化）		
19	調理器具の消毒（１）	物理的消毒		
20	調理器具の消毒（２）	化学的消毒		
21	調理器具の消毒（３）	オゾン、電解水の消毒		
22	自主的衛生管理（１）	HACCPのしくみを知る、7原則12手順		
23	自主的衛生管理（２）	HACCPのしくみを知る、冷凍庫、冷蔵庫の温度		
24	自主的衛生管理（３）	HACCPのしくみを知る、冷蔵庫、冷凍庫における食材の管理の仕方		
25	自主的衛生管理（４）	HACCPのしくみを知る、記録の作成の仕方		
26	食材の鮮度を知る（１）	新鮮卵と古い卵の比較		
27	食材の鮮度を知る（２）	食肉の鮮度、ドリップ		
28	食材の鮮度を知る（３）	食肉（牛肉）のトレーサビリティシステム		
29	食材の鮮度を知る（４）	魚の鮮度とトリメチルアミンの関係		
30	食材の鮮度を知る（５）	牛乳の鮮度		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品の安全と衛生		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理理論と食文化概論		調理技術科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	180回	6単位（180時間）	必須	鈴木 窪田 今坂（実務経験有）
授 業 の 概 要				
調理方法や技術には必ず科学的根拠が存在する 人類の食文化はどのように展開してきたか学ぶ【実務経験有】鈴木、窪田ホテル勤務 今坂、病院勤務				
授業終了時の到達目標				
調理の意義や目的について理解する グローバルな視野で捉えることの必要性について理解する				
回	テ ー マ	内 容		
1～3	調理とは	調理理論を学ぶ意義		
4～6	おいしさの構成	食べ物の側、食べる人の側にある要因		
7～9	非加熱調理操作	計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・かくはんについて		
10～12	非加熱調理操作	摩砕・粉碎、成形・圧搾・ろ過、冷却、冷凍、解凍について		
13～15	加熱調理操作	湿式加熱・乾式加熱		
16～18	加熱調理操作	誘電加熱・誘導加熱		
19～21	食品の調理科学	植物性食品について		
22～24	植物性食品	穀類・いもおよびでんぷん類・砂糖・豆類		
25～27	植物性食品	種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類		
28～30	動物性食品	魚介類・食肉類		
31～33	動物性食品	卵類・乳類		
34～36	その他の食品	油脂類・調味料・ゲル状食品		
37～39	調理設備・器具と熱源	調理施設・設備とは		
40～42	調理器具	非加熱調理器具・加熱調理器具		
43～45	その他の調理器具	冷蔵庫・冷凍庫の食品保存の要点について		

回	テ ー マ	内 容
46～ 48	食器・容器	材質別の長所と短所
49～ 51	材質別の食器・容器の特徴	陶磁器の産地・磁器の歴史
52～ 54	材質別の食器・容器の特徴	金属器・ガラス器
55～ 57	材質別の食器・容器の特徴	プラスチック器・木製器
58～ 60	料理別の食器の種類と特徴	和食器の種類と特徴
61～ 63	料理別の食器の種類と特徴	洋食器の種類と特徴
64～ 66	料理別の食器の種類と特徴	中国料理の食器種類と特徴
67～ 69	調理と熱源	調理に使われる熱源
70～ 72	熱源の種類と特徴	気体燃料
73～ 75	熱源の種類と特徴	電気
76～ 78	熱効率	熱効率の比較
79～ 81	前期のまとめ	解説
82	前期テスト	前期テスト
83～ 84	食と文化	食文化の成り立ち
85～ 87	多様な食文化	自然環境と食文化
88～ 90	宗教と食物禁忌	食物と宗教
91～ 93	食法・調理方などの多様性	食法の多様性
94～ 96	三大食法文化圏	食のマナー
97～ 99	食事作法	食事作法の誕生
100 ～ 102	調理法の多様性	調理法と味付け

回	テ ー マ	内 容
103 ～ 105	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容
106 ～ 108	食文化の共通化と国際化	異文化交流による食の国際化
109 ～ 111	食文化の共通化と国際化	食生活の変容と食文化の創造
112 ～ 114	食文化の共通化と国際化	世界の食事情
115 ～ 117	日本の食文化	食文化について
118 ～ 120	原始（縄文・弥生時代）	古代（古墳・飛鳥・奈良・平安時代）
121 ～ 123	中世（鎌倉・室町・安土桃山時代）	近世（江戸時代）
124 ～ 126	近代（明治・大正・昭和時代初期）	現代（終戦以降）
127 ～ 129	日本料理の食文化	日本料理の特徴
130 ～ 132	日本料理様式	本膳料理・懐石料理・会席料理
133 ～ 135	日本料理様式	袱紗料理・精進料理・普茶料理・卓袱料理
136 ～ 138	日本料理の食事作法	食事作法の歴史
139 ～ 141	行事食と郷土料理	食文化の地域性・行事食
142 ～ 144	行事食と郷土料理	郷土料理
145 ～ 147	現代の食生活と未来の食文化	食生活の現状
148 ～ 150	食品ロス	食の外部化
151 ～ 153	食文化の未来	食文化の継承とスローフード
154 ～ 156	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化
157 ～ 159	世界の料理と食文化	西洋料理の特徴
160 ～ 162	世界の料理と食文化	西洋料理様式

回	テ ー マ	内 容		
163 ～ 165	世界の料理と食文化	テーブルマナー		
166 ～ 168	中国料理の食文化	中国料理の変遷		
169 ～ 171	中国料理の食文化	中国料理の特徴と系統		
172 ～ 174	中国料理の食文化	中国料理様式		
175 ～ 177	その他の国の料理の食文化	アジア料理・中南米の料理		
178 ～ 179	後期のまとめ	解説		
180	後期テスト	後期テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
4 調理理論と食文化概論		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
調理実習		調理技術科／1年	2025／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	300回	10単位（300時間）	必須	鈴木 窪田 大野（実務経験有）
授業の概要				
基本的なレシピ・技術習得・器材の使い方・手入れ・食材の下処理の仕方。そこからの応用力を身に付ける。 創造性・対応力・考える力・段取り・清掃チェック・挨拶を身に付ける。【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
プロの調理現場でも参考になるようにする 高度な技術や高価な食材も扱える知識を身に付ける。 基本を利用して応用に身に付ける。				
回	テーマ	内 容		
1～3	衛生的な手洗い・器具の衛生	安全・安心な料理を提供する知識を第一とする。		
4～6	包丁研ぎ	包丁の種類・研ぎ方を学ぶ。		
7～9	中国料理の名前・器具	中国料理の名前・器具の使い方を学ぶ。		
10～12	ジャガイモのシャトー・人参ジュリエヌ	ナイフの持ち方・シャトー剥きを学ぶ。 人参の細事理を学ぶ。		
13～15	大根桂剥き	和包丁に慣れる。手の使い方を覚える。		
16～18	スープづくり・チャーハン	基本のスープの取り方・鶏ガラの処理方法など。 鍋の振り方を学ぶ。		
19～21	エスカベッシュ・人参のシャトー・人参のジュリエヌ	切った野菜を使用して酢漬けを作ってみる。 反復練習。		
22～24	出汁のひきかた	基本のだしのひき方をと注意点を学ぶ。		
25～27	人参の飾り切り・棒棒鶏	包丁に慣れる。鶏肉を加熱の方法について。		
28～30	オムレツ・人参のシャトー・玉葱のみじん切り	フライパンの使い方・動かし方を基本のオムレツで練習する。 反復練習。みじん切りの方法を学ぶ		
31～33	出し巻き玉子・筑前煮・豚汁	巻き鍋の使い方や鍋慣らしを学ぶ。 食材の切り方を覚える。包丁に慣れる。		
34～36	薄焼き卵・白菜甘酢	卵の焼き方・温度。 中国料理の白菜の漬け方・甘酢の作り方		
37～39	ニース風サラダ	切り方・包丁の持ち方に慣れる。		
40～42	魚の扱い方・さかなの水洗い・鯖の三枚おろし	魚の保存から扱い方の注意点など。水洗いの仕方と三枚おろしの意味と技法を学ぶ		
43～45	じゃがいもの香り揚げ・イカの強火炒め	揚げ油の扱い方について・イカの切り方・炒め方について		

回	テ ー マ	内 容
46～ 48	バターライス	フライパン・反復練習
49～ 51	かつらむき・豚肉の鰹焼き 炊飯	反復練習。豚肉の鰹焼きの技法を学ぶ。 米のとぎ方や給水、炊き方について。
52～ 54	雲白肉片・卵スープ	肉の調理方法・切り方・スープの作り方について。
55～ 57	イタリア料理	パスタを作り方を学ぶ。茄子のフランの作り方を学ぶ。
58～ 60	天婦羅	和食の天婦羅の衣・温度・素材によって反復練習で油になれる。作業になれる。
61～ 63	焼き餃子・中国風茶碗蒸し	餃子の餡作り・包み方・焼き方を学ぶ。蒸し方について。
64～ 66	ビシソワーズ	ポタージュスープの作り方を学ぶ。 トロミのつけ方。
67～ 69	親子丼	親子鍋使い方を学び、実際に作ってみる。
70～ 72	広東焼売・マンゴープリン	焼売の餡作り・包み方について。ゼラチンの扱い方について。
73～ 75	シャトーむき・オムレツ ドフィノワーズ	反復練習 ポテトグラタンの作り方・焼き方・温度。
76～ 78	海老しんじょ、すまし仕立て	すり鉢とすり棒の使い方。すましを作る。
79～ 81	海鮮の塩炒め・人参の飾り切り	海鮮の下処理・塩炒めのタレ作り。反復練習。
82～ 84	カルボナーラ・ポモドーロ グラ ティナティ	パスタを茹でる。ソースを作る時の流れ。トマトソースを作る。ポロモードの意味・種類
85～ 87	鮎の塩焼き	夏料理。 鮎の串刺し・焼き方。
88～ 90	魚香肉片・ごま団子	材料の切り方・合わせ調味料。餡の作り方・揚げる温度
91～ 93	サーモンのムニエル	サーモンの下処理・ムニエルの技法
94～ 96	滝川豆腐	寒天の扱い方について。
97～ 99	海老焼きそば・さつまいもの飴だき	海老の下処理・焼きそばの作る流れ。飴だきの作り方。
100 ～ 102	茄子グラタン	グラタンの作り方
103 ～ 105	大名おろし	大名おろしについて。

回	テ ー マ	内 容
106 ～ 108	黒酢天津飯・水餃子	鍋の扱い方・黒酢の作り方。餃子の包み方
109 ～ 111	サンジョソワポワレ	蒸し焼きの技法を学ぶ。ポワレの技法とロティ・ブレゼの違い。
112 ～ 114	沢煮椀・茄子の煮びたし	材料の切り方・茄子の調理方法。
115 ～ 117	回鍋肉片・海老チャーハン	回鍋肉片の調味料の作り方。
118 ～ 120	ベシャメルソースとは	基本のベシャメルソースを作る
121 ～ 123	豆腐の田楽味噌	豆腐の扱い方・田楽味噌の作り方。
124 ～ 126	海老マヨ・高菜チャーハン	マヨネーズの作り方・高菜の炒め方。
127 ～ 129	豚ロースの香草風味	豚ロースの下処理・西洋料理で使用する香草・コンベクションオーブンで焼く。器材に慣れる
130 ～ 132	出し巻き玉子	反復練習。
133 ～ 135	炒飯・卵スープ	基礎反復練習。
136 ～ 138	オムレツ	基礎反復練習
139 ～ 141	かつら剥き・出し巻き玉子	基礎反復練習
142 ～ 144	前期のまとめ	炒飯と卵スープの基礎練習
145 ～ 147	前期のまとめ	シャトー剥きの基礎練習。
148 ～ 150	前期のまとめ	出し巻き玉子の基礎練習。
151 ～ 153	牛肉とピーマンの炒め・ココナツカスタード	牛肉とピーマンの切り方・ココナツの使い方。
154 ～ 156	チキンソテー シャンピニオン	チキンの下処理・ソテー・シャンピニオンソース
157 ～ 159	栗ご飯・みの揚げ・茶碗蒸し	秋料理を学ぶ。栗の下処理・御飯の味付け。揚げ物の温度。・コンベクションの使い方を学ぶ。
160 ～ 162	ニラ饅頭・干焼蝦仁	餡作り・包み方。 エビの下処理・下味。使い方・火の通し方について
163 ～ 165	ペンネのグラタン	グラタンの応用・反復。

回	テ ー マ	内 容
166 ～ 168	かぶら蒸し	かぶら蒸しの技法を学ぶ。蒸し方・味付け
169 ～ 171	麻婆豆腐	揚げそばろの作り方・豆腐の塩茹で・煮込み・水溶き片栗粉のとめ方
172 ～ 174	フルイドメール フラン・ブール ブランソース	白身魚を詰めて蒸す。フランとはなにかを学ぶ。 白いバターソースの作り方。
175 ～ 177	カマスの幽庵焼き・温州あえ	カマスを下処理し。幽庵焼きを作る。三杯酢の作り方を学 ぶ。
178 ～ 180	猪肉包子・酸辣湯	生地 of 包み方・餡作り。麺のゆで加減について。
181 ～ 183	ペンネアラビアータ	唐辛子トマトソースを作る
184 ～ 186	炊き合わせ・鰺の南蛮漬け	日本料理の技法について。三枚おろしの反復練習。
187 ～ 189	蒸しカステラ・鶏のから揚げ	蒸す温度。鶏の揚げる温度や時間。
190 ～ 192	フュメド ポワソン	魚の出汁を取る。
193 ～ 195	萩真丈・ふろふき大根・秋刀魚の炊 き込みご飯	真丈について。秋刀魚のおろし方・ご飯の味付け。
196 ～ 198	海鮮とカシューナッツの塩炒め・牛 肉とピーマンの炒め	炒め物。牛肉の下処理と下味について。
199 ～ 201	チキンフリカッセ・フォカッチャ	玉葱をいためて、白い煮込みをつくる。煮込みかたのポイ ント・注意点。フォカッチャの作り方・工程。
202 ～ 204	じょうよ蒸し・むかごご飯	火の入れ加減について。むかごのゆで方。
205 ～ 207	春巻き・杏仁豆腐	春巻きの包み方・餡作り。ゼラチンの性質について。
208 ～ 210	フリッタータ パターテ・ミラノ風 リゾット	フリッタータの技法を学ぶ。リゾットの調理法を学ぶ
211 ～ 213	治部煮・竜田揚げ	とろみのつけ方・火加減。油に慣れる。
214 ～ 216	焼き餃子・木須肉	餃子の包み方・木くらげの使用法について。
217 ～ 219	仔羊のトマト煮込み・クレープシュ ゼット	仔羊の使い方を学ぶ。西洋料理の技法を学ぶ。
220 ～ 222	ぶりの照り焼き・ごま豆腐	照り焼きについて。ごま豆腐の練り方。
223 ～ 225	鶏とカシューナッツの炒め・黒ごま プリン	火加減・鍋振りの反復練習。 ゼラチンの扱い方について。

回	テ ー マ	内 容
226 ～ 228	アクアパッツァ・コンソメジュリエ ンヌ	西洋料理の技法を学ぶ・西洋料理のジュリエンヌを学ぶ
229 ～ 231	おせち料理	正月料理を学ぶ。
232 ～ 234	ハムスイコー・抹茶プリン	餡と生地 of の作り方・揚げる温度。抹茶を濾す。ゼラチンの 使用。
235 ～ 237	エスカロップ ヴィエノワーズ・ク レームブリュレ	西洋料理のパン粉を付けて揚げる技法を学ぶ。プリンの作 り方・ブリュレの焼き方・砂糖の種類
238 ～ 240	おせち料理	正月料理を学ぶ。
241 ～ 243	いんげんの炒め物・蟹とレタスとあ さりの炒飯	鍋振りの反復練習。
244 ～ 246	ポークソテー・ムール貝のヌリニ エール	ソテーの仕方。焼く手順・焼き上がりの見極め。 西洋料理の技法を学ぶ。
247 ～ 249	鱈のけんちん蒸し・七草粥	旬の材料を使用してけんちん蒸しを作る。七草について。
250 ～ 252	焼き餃子・高菜炒飯	餃子の包み方と鍋振りの反復練習。
253 ～ 255	豚肉のロースト・ラタトゥイユ	西洋料理のローストの技法を学ぶ。西洋料理のラタトゥイ ユを作ってみる。
256 ～ 258	太巻き・お吸い物	日本料理の巻きずしの技法を学ぶ 酢飯の作り方
259 ～ 261	小籠包	煮凝り・小籠包の包み方。
262 ～ 264	ローストチキン・じゃがいもシャ トー	西洋料理のローストチキンを学ぶ。反復練習。
265 ～ 267	たけのこの茹で方	あく抜き・下処理 日本料理の煮込みを学ぶ
268 ～ 270	おこげの五目あんかけ	材料の切り方・あんかけの作り方。
271 ～ 273	ピザマルゲリータ・野菜のテリーヌ	ピザ生地 of の作り方・工程。西洋料理の冷菜テリーヌを作っ てみる。テリーヌの切り方・飾りソース。
274 ～ 276	若竹煮・たけのこの木の芽焼き	たけのこの料理。日本料理の技法を学ぶ。
277 ～ 279	家常米粉・牛肉の黒こしょう はち みつ炒め	中華料理の技法について。
280 ～ 282	ニョッキ トマトソース・ペンネ アラビアータ	ニョッキ of の作り方・トマトソース作り。ペンネ of のゆで方・ 味付
283 ～ 285	炒飯・人参の飾り切り	反復基礎練習。

回	テ ー マ	内 容		
286 ～ 288	オムレツ	反復基礎練習。		
289 ～ 291	かつら剥き	反復基礎練習。		
292 ～ 294	後期のまとめ	炒飯・人参の飾り切り		
295 ～ 297	後期のまとめ	オムレツ		
298 ～ 300	後期のまとめ	かつらむき・三枚おろし		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理実習レシピ集		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
総合調理実習		調理技術科／1年	2025／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	鈴木 窪田 大野（実務経験有）
授 業 の 概 要				
安全安心に配慮した実習にする 介護食を学ぶ 基礎から応用知識までをまなぶ。 衛生的調理法で調理する【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
衛生管理を徹底する 介護食について理解し、刻み食やえんげ食を理解する				
回	テ ー マ	内 容		
1～4	介護食について	ご飯の水加減、介護食とは		
5～8	介護食 米の調理について	米の調理について		
9～12	介護食 お粥の作り方	お粥の作り方について		
13～16	介護食 軟食について	軟食について		
17～20	介護食 郷土料理	介護食の郷土料理について		
21～24	介護食 中華料理	介護食の中華料理について		
25～28	介護食 便秘予防	便秘予防の食材、調理法について		
29～32	介護食 減塩食	減塩食、うま味で補う		
33～36	介護食 西洋料理	介護食の西洋料理について		
37～40	介護食 高たんぱく食	介護食で高たんぱく食を作る		
41～44	介護食 骨粗しょう症予防食	骨粗しょう症食を作る		
45～48	介護食 寒天とゼラチン	介護食での寒天をゼラチンの違いについて		
49～52	介護食 おやつ作り	介護食のデザートを作る		
53	前期のまとめ	テスト		
54～57	介護食 秋の献立	介護食の季節料理を作る		

回	テ ー マ	内 容		
58～ 61	介護食のまとめ	介護食・嚥下食について		
62～ 65	秋の西洋料理	秋の味覚を使った イタリア料理		
66～ 69	日本料理 秋の味覚	栗などの秋の味覚を作る		
70～ 73	西洋料理 ポワソン	ポワソン料理を作る		
74～ 77	日本料理 鮭料理	秋の味覚 鮭料理を学ぶ		
78～ 81	西洋料理 乳製品の料理	ソース ベシャメル グラタンを作る		
82～ 85	日本料理 鍋料理	柳川鍋を作る		
86～ 89	西洋料理 クリスマス料理	チキン料理を学ぶ		
90	後期のまとめ	後期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
総合調理実習6		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
高度調理実習		調理技術科／2年	2025／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	360回	12単位（360時間）	必須	鈴木 窪田 大野（実務経験有）
授業の概要				
より高度な技法や器具を使用しての実習 レストラン実習【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
現場により近いスキルを身に付ける 器材や仕込みも現場感覚のスピードを身に付ける				
回	テーマ		内 容	
1～6	西洋料理	フォンブラン	フォンの取り方について	
7～12	日本料理	季節を愉しむ料理	季節野菜の下処理と活用法	
13～18	中国料理	肉料理の応用	豚肉の応用と下処理・炒め方について	
19～24	西洋料理	レストラン実習の試作	レストラン実習に向けての準備と心構え	
25～30	中国料理	レストラン実習の試作	レストラン実習に向けての準備と心構え	
31～33	西洋料理	レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備	
34～39	西洋料理	レストラン実習①	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
40～45	西洋料理	レストラン実習①	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
46～48	日本料理	レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備	
49～54	日本料理	レストラン実習②	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
55～60	日本料理	レストラン実習②	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
61～63	中国料理	レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備	
64～69	中国料理	レストラン実習③	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
70～75	中国料理	レストラン実習③	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供	
76～78	日本料理	レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備	

回	テ ー マ	内 容
79～ 84	日本料理 レストラン実習④	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
85～ 90	日本料理 レストラン実習④	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
91～ 93	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
94～ 99	西洋料理 レストラン実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
100 ～ 105	西洋料理 レストラン実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
106 ～ 108	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
109 ～ 114	日本料理 レストラン実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
115 ～ 120	日本料理 レストラン実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
121 ～ 123	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
124 ～ 129	中国料理 レストラン実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
130 ～ 135	中国料理 レストラン実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
136 ～ 138	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
139 ～ 144	西洋料理 レストラン実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
145 ～ 150	西洋料理 レストラン実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
151 ～ 153	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
154 ～ 159	中国料理 レストラン実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
160 ～ 165	中国料理 レストラン実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
166 ～ 171	中国料理 前期レストラン実習のまとめ①	中国料理レストラン実習についてのまとめ
172 ～ 177	西洋料理 前期レストラン実習のまとめ②	日本料理 前期レストラン実習のまとめ③
178 ～ 183	日本料理 前期レストラン実習のまとめ③	日本料理レストラン実習についてのまとめ

回	テ ー マ	内 容
184 ～ 189	中国料理 レストラン実習試作①	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
190 ～ 195	西洋料理 レストラン実習試作②	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
196 ～ 201	日本料理 レストラン実習試作③	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
202 ～ 207	中国料理 レストラン実習試作④	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
208 ～ 213	西洋料理 レストラン実習試作⑤	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
214 ～ 219	日本料理 レストラン実習試作⑥	後期レストラン実習に向けての準備と心構え
220 ～ 222	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
223 ～ 228	西洋料理 レストラン実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
229 ～ 234	西洋料理 レストラン実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
235 ～ 237	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
238 ～ 243	中国料理 レストラン実習⑪	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
244 ～ 249	中国料理 レストラン実習⑪	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
250 ～ 252	日本料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
253 ～ 258	日本料理 レストラン実習⑫	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
259 ～ 264	日本料理 レストラン実習⑫	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
265 ～ 267	西洋料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
268 ～ 273	西洋料理 レストラン実習⑬	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
274 ～ 279	西洋料理 レストラン実習⑬	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供
280 ～ 282	中国料理 レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備
283 ～ 288	中国料理 レストラン実習⑭	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供

回	テ　　マ	内　　　　容		
289 ～ 294	中国料理　レストラン実習⑭	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
295 ～ 297	日本料理　レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
298 ～ 303	日本料理　レストラン実習⑮	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
304 ～ 309	日本料理　レストラン実習⑮	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
310 ～ 312	西洋料理　レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
313 ～ 318	西洋料理　レストラン実習⑯	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
319 ～ 324	西洋料理　レストラン実習⑯	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
325 ～ 327	中国料理　レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
328 ～ 333	中国料理　レストラン実習⑰	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
334 ～ 339	中国料理　レストラン実習⑰	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
340 ～ 342	日本料理　レストラン実習準備	レストラン営業についての仕込みと準備		
343 ～ 348	日本料理　レストラン実習⑱	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
349 ～ 354	日本料理　レストラン実習⑱	レストラン営業　グループに分かれてのサービス・料理提供		
355 ～ 356	西洋料理　後期レストラン実習のまとめ	西洋料理　後期レストラン実習のまとめ		
357 ～ 358	中国料理　後期レストラン実習のまとめ	中国料理　後期レストラン実習のまとめ		
359 ～ 360	日本料理　後期レストラン実習のまとめ	日本料理　後期レストラン実習のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理実習テキスト・レストラン実習・サービス・基礎練習		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
特別実習（校外）		調理技術科／2年	2025／通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位（120時間）	必須	小室 山川 杉浦 他（実務経験有）
授 業 の 概 要				
外部講師の実演。【実務経験有】レストラン勤務				
授業終了時の到達目標				
現場の雰囲気と最新の調理法を学ぶ。				
回	テ ー マ	内 容		
1～4	黒酢酢豚、甘い点心	ANAクラウンプラザホテル金沢 大野氏による特別授業		
5～8	春のフランス料理	ルジャルダンドゥサン 小室氏による特別授業		
9～12	春を感じる日本料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
13～16	中国料理 炒め物	グランテラスホテル富山 中本氏による特別実習		
17～20	初夏のイタリア料理	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
21～24	夏の日本料理	来人喜人はぎわら 萩原氏による特別授業		
25～28	エビと絹さやの塩炒め	月とパンダ 山川氏による特別授業		
29～32	手打ちパスタ	ルジャルダンドゥサン 小室氏による特別授業		
33～36	穴子料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
37～40	エビと季節野菜の塩炒め	ANAクラウンプラザホテル富山 中本氏による特別授業		
41～44	リゾット オルトラーナ	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
45～48	鮎の串焼き	来人喜人はぎわら 萩原氏による特別授業		
49～52	手打ちパスタ オレキエッテ	ラディーチェ 浅地氏による特別授業		
53～56	飾り切りについて	ANAクラウンプラザホテル金沢 大野氏による特別授業		
57～60	牛肉の炒め物	ANAクラウンプラザホテル金沢 大野氏による特別授業		

回	テ ー マ	内 容		
61～ 64	前期のまとめ	前期のまとめ		
65～ 68	五箇山豆腐の飛龍頭	御料理 ふじ居 藤井氏による特別授業		
69～ 72	カニときのこのパンシチュー	ルジャルダンドゥサン 小室氏による特別授業		
73～ 76	かます料理	富久屋 大屋氏による特別授業		
77～ 80	パスタフレスカ	クオーレ 杉浦氏による特別授業		
81～ 84	あんかけ焼きそば	月とパンダ 山川氏による特別授業		
85～ 88	秋のフランス料理	ジャルダンドゥサン 小室氏による特別授業		
89～ 92	ハスの葉包み岩塩焼き	グランテラスホテル富山 中本氏による特別実習		
93～ 96	天ぷら そば	来人喜人はぎわら 萩原氏による特別授業		
97～ 100	冬の日本料理	来人喜人はぎわら 萩原氏による特別授業		
101 ～ 104	四川料理講習会	四川飯店 陳氏による特別授業		
105 ～ 108	鶏肉のハスの葉包み	グランテラスホテル富山 中本氏による特別実習		
109 ～ 112	鴨肉のロースト	ルジャルダンドゥサン 小室氏による特別授業		
113 ～ 116	青椒肉絲	A N Aクラウンプラザホテル金沢 大野氏による特別授業		
117 ～ 120	後期のまとめ	後期のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
調理の現場を知るために、地元のシェフに 習う		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアデザイン		調理技術科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	鈴木・窪田（実務経験有）
授業の概要				
人生を考える機会と時間を与える。 多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のなかで、自分自身の生き方の道を考え、到達目標に対して今現在からの行動を考え目標設定に近い、または夢に向かって進む力を養う。				
回	テーマ	内 容		
1	キャリアデザインとは	キャリアデザインについて		
2	人生を考える	将来について		
3	キャリアロールを考える	キャリアロールについて		
4	社会が視点を考える	社会の視点について		
5	成果主義	成果主義について		
6	エンプロイアビリティと資格	エンプロイアビリティについて		
7	校外交流会①	調理製菓でＢＢＱ		
8	校外交流会②	調理製菓でＢＢＱ		
9	校外交流会③	調理製菓でＢＢＱ		
10	校外交流会④	調理製菓でＢＢＱ		
11	校外交流会⑤	調理製菓でＢＢＱ		
12	校外交流会⑥	調理製菓でＢＢＱ		
13	校外交流会⑦	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
14	適職	適職について考える		
15	天職	天職について考える		

回	テ ー マ	内 容		
16	企業研究・求人票の見方	就職について考える		
17	大企業・中小企業・ベンチャー・NPO	会社について学ぶ		
18	モチベーション	働くうえでの、気持ちの持ち方について考える		
19	希望について考える。	夢実現について		
20	希望のつくり方	希望について考えてみる		
21	休みのすごし方	充実した休日について		
22	球技大会①	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
23	球技大会②	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
24	球技大会③	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
25	球技大会④	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
26	球技大会⑤	調理技術科・製菓技術科のコミュニケーションをはかる		
27	ワックスと清掃①	校内美化		
28	ワックスと清掃②	校内美化		
29	ワックスと清掃③	校内美化		
30	ワックスと清掃④	校内美化		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
キャリアデザイン ワークシート		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアデザイン2年		調理技術科／2年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	鈴木・窪田（実務経験有）
授業の概要				
自分の人生を考える時間を取り、いろんな考え方や生き方をしる【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
人生100年時代のライフプラン、目標設定を考える				
回	テーマ	内 容		
1	キャリアデザインとは	自己目標決め		
2	就職に必要な事	企業が求める事		
3	ハローワーク様の講話	応募書類の作り方		
4	人間の価値について	自分の価値を考える		
5	自己PRを考える	自分の強みを知る		
6	社会が求めている人材	新卒に人事が求めること		
7	成果主義	終身雇用から成果主義に		
8	適職と天職	適職と天職をかんがえる		
9	富山県の企業をリサーチ	県内企業の新卒要項を考査する		
10	球技大会①	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
11	球技大会②	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
12	球技大会③	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
13	球技大会④	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
14	球技大会⑤	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
15	球技大会⑥	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		

回	テ　　マ	内　　　容		
16	球技大会⑦	調理技術科・製菓技術科の交流を深める		
17	求人票のみかた	求人票のみかた		
18	経済交流会　講話	社会人になるため		
19	経済交流会　講話	社会人になるため		
20	就職について	就職とは		
21	校外交流会①	調理製菓の親睦を深めよう		
22	校外交流会②	調理製菓の親睦を深めよう		
23	校外交流会③	調理製菓の親睦を深めよう		
24	校外交流会④	調理製菓の親睦を深めよう		
25	校外交流会⑤	調理製菓の親睦を深めよう		
26	清掃の大切さ	清掃ができる人・できない人の仕事への影響		
27	メニュー・原価・おもてなしを考える	メニュー・原価・おもてなしを考える		
28	メニュー・原価・おもてなしを考える	メニュー・原価・おもてなしを考える		
29	メニューを作って、将来を創造する	ポジティブな未来創造をする		
30	メニューを作って、将来を創造する	ポジティブな未来創造をする		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリントなど		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学 科 / 学 年	年 度 / 時 期	授 業 形 態
ビジネスマナー		調理技術科 / 2年	2025 / 通 年	講 義
授 業 時 間	回 数	単 位 数 (時 間 数)	必 須 ・ 選 択	担 当 教 員
50分	60回	2単位 (60時間)	必須	小山 明美 (実務経験有)
授 業 の 概 要				
社会における就職面接や対応を学ぶ【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授 業 終 了 時 の 到 達 目 標				
社会人としての考え方、心構えを身に付ける、履歴書の書き方				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	なりたい自分	自己表現		
3～ 4	仕事とは	働くことの意義・学生と社会人の違い		
5～ 6	テキスト p 8～13	企業が求める人材		
7～ 8	挨拶、お辞儀	自己分析		
9～ 10	ワーク p 11～13	自分願望		
11～ 12	面接対策	面接実践練習		
13～ 14	面接対策	面接実践練習		
15～ 16	履歴書作成について	履歴書の書き方		
17～ 18	身だしなみについて	面接実践練習		
19～ 20	企業模擬面接	面接実践練習		
21～ 22	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
23～ 24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25～ 26	前期試験対策	練習問題練習		
27～ 28	前期試験対策	練習問題解説		
29～ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	社内コミュニケーション	報連相について		
33～ 34	お茶出しワーク	来客マナー		
35～ 36	お茶出しワーク	来客マナー		
37～ 38	電子メールマナー	ビジネス文章マナー		
39～ 40	はがき・封筒の書き方	ビジネス文章マナー		
41～ 42	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
43～ 44	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
45～ 46	電話対応マナー	電話対応		
47～ 48	電話対応マナー	電話対応		
49～ 50	電話対応マナー	電話対応		
51～ 52	名刺交換	名刺交換マナー		
53～ 54	名刺交換	名刺交換マナー		
55～ 56	ビジネスマナーまとめ	後期のまとめ		
57～ 58	ビジネスマナーまとめ	後期のまとめ		
59～ 60	後期試験対策	後期まとめ 解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
コミュニケーション（外国語）		調理技術科／2年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	高木 雅人（実務経験有）
授業の概要				
一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得 【実務経験有】フランス料理店勤務				
授業終了時の到達目標				
フランス語のメニューを読めるようになる 数字を書ける、読めるようになる フランス語の歴史をしる				
回	テーマ	内 容		
1～2	導入、フランス語の書き方	フランス語 英語の重要性		
3～4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5～6	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特徴と西洋の影響について		
7～8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9～10	前置詞、D Eの用法	フランス人の食事の仕方		
11～12	家畜を表す単語、数字40～60	フランス料理の歴史		
13～14	定冠詞、数字40～60	フランス料理の歴史		
15～16	数字60～80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17～18	形容詞、数字80～100	フランス料理の歴史		
19～20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21～22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23～24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25～26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27～28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29～30	前期まとめ	前期試験		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	複合名詞の扱い方	発音		
33～ 34	食材単位、豆類きのこ	ブルターニュの食文化		
35～ 36	二つ以上の素材の入れ方	つずりと発音		
37～ 38	メニュー名、食材単語	ノルマンディの食文化		
39～ 40	メニュー名、食材単語	つずりと発音		
41～ 42	メニュー名、食材単語	シャンパミューの食文化。つずりと発音		
43～ 44	メニュー名、食材単語	アルプスの食文化		
45～ 46	メニュー名、食材単語	オブレニューの食文化		
47～ 48	メニュー名、食材単語	ブルゴーニュの食文化		
49～ 50	メニュー名、食材単語	つずりと発音		
51～ 52	レシピの読み方	つずりと発音		
53～ 54	レシピの読み方	つずりと発音		
55～ 56	レシピの読み方	コルスの食文化		
57～ 58	オクシタニーの食文化	フランス南北地方の食文化		
59～ 60	後期復習	後期試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テキスト・プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
カラーコーディネーション		調理技術科／2年	2025／通年	講義	
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
50分	30回	1単位（30時間）	必須	小山明美（実務経験有）	
授 業 の 概 要					
色の仕組み配色や効果について理解を深め食品に生かす力を養う 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務					
授業終了時の到達目標					
トーン表の見方、理解					
回	テ ー マ		内 容		
1～ 2	色の性質		色を感じる		
3～ 4	色の神経衰弱		色の神経衰弱で視覚効果を理解する		
5～ 6	色相環・トーンについて		トーン表の理解		
7～ 8	色彩心理について		色の見え方とイメージ		
9～ 10	配色の基本		配色における色相の関係・トーンの関係		
11～ 12	前期試験対策		前期試験		
13～ 14	配色イメージ		アクセント・セパレーション・グラデーション 配色プリントを用いて理解する		
15～ 16	イメージ切り貼り		イメージスケール法①		
17～ 18	配色ワーク		イメージスケール法②		
19～ 20	配色ワーク概論		イメージスケール法③		
21～ 22	テーマ別POP作成		春限定のメニュー表の制作		
23～ 24	イメージマップ製作		イメージマップを元に 色彩の効果を理解する		
25～ 26	パーソナルカラー		色相に加えて色の四属性を理解する		
27～ 28	イメージマップ製作		後期試験対策		
29～ 30	後期試験対策		後期試験		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
テキスト		期末試験		100.0%	

作成者:

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
サービス・ラッピング		調理技術科／2年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	鈴木 達田 水元 萩野（実務経験有）
授 業 の 概 要				
顧客おニーズに答えるために、最低限の贈答のしきたりとラッピングの基本を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務（パティスリー・ラッピング認定指導者）				
授業終了時の到達目標				
最低限のしきたりと、ラッピングの基本を学ぶ				
回	テ ー マ	内 容		
1～3	ラッピングについて	ラッピングの基礎、知識について		
4～6	ボーダーリボン、ストライプリボン、斜め掛け、十字掛け	基本のリボンの掛け方について学ぶ		
7～9	合わせ包み、蝶結び	合わせ包み、蝶結びをマスターする		
10～12	スクエア包み、斜め包み、表裏のあるリボンの蝶結び	基本の包み方とリボンの結び方について学ぶ		
13～15	のし・水引の基礎知識	のしの種類や水引についてを学ぶ		
16～18	ブリーツ包み、折り返し包み	包み方の応用を学ぶ		
19～21	シングルリボン、ダブルリボン、フレンチボウ	リボンの結び方の応用を学ぶ		
22～24	さまざまな包み方、結び方について	扇包み、円柱ボックス、二十リボン結び、カールリボンなどについて学ぶ		
25～27	パティスリーラッピングのための食品衛生と食品表示	食品衛生と食品表示について		
28～30	求められるサービス	サービスに関連することばの語源と意味		
31～33	サービス講義	サービスに関連することばの語源と意味について		
34～36	サービス実践について	サービスの実践について学ぶ		
37～39	サービス実践	サービスの仕方を実践する		
40～45	包み方、リボンの結び方や掛け方のまとめ	ラッピング3級対策		
46～48	脱酸素剤・乾燥剤・保冷剤について	脱酸素剤・乾燥剤・保冷剤の基本を学ぶ		
49～51	テーブルマナー	テーブルマナーの基本を学ぶ		
52～54	ハロウィンラッピング、クリスマスラッピング、ディスプレイ	季節のラッピングとディスプレイについて学ぶ		
55～57	サービスのまとめ	サービスについてのまとめ		
58～60	ラッピングのまとめ	合わせ包み、リボン結びの習得テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パティスリーラッピング3級テキスト		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
経営学		調理技術科／2年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	鈴木・窪田・大野（実務経験有）
授業の概要				
レストラン実習を通して、経営感覚を養う【実務経験有】ホテル勤務				
授業終了時の到達目標				
原価・歩留まりを理解できるようにする。最終的にはＰＬを読めるほどに経営数字・経営用語を学ぶ。				
回	テーマ	内 容		
1	食材の活用法	食材の歩留まりの違い		
2	歩留まりを考える	原価を考えて主菜と副菜を考える		
3	野菜の活用法	野菜の下処理		
4	端材の活用法	端材の利用例		
5	無駄にしない食材の活用法	食材の活用法・見せ方・演出		
6	人材の育成について	人材の育成が大切な訳		
7	売上をあげるため	ＰＯＰについて		
8	売上をあげるため	ＳＮＳの活用法		
9	ロスをなくすため	色々なロスを知る		
10	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接遇		
11	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接遇		
12	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接遇		
13	お客様の満足度をあげる	おもてなし・接遇		
14	レストラン営業の工夫・スピード	おもてなし・接遇		
15	松花堂弁当の出し方	松花堂弁当の出し方		

回	テ ー マ	内 容
16	お客様アンケートの重要性	おもてなし・接客
17	メニュー構成のノウハウ	何を先に考えるか。旬も考える
18	料理提供の時間	おもてなし・接客
19	調理スタッフの連携を図る	おもてなし・接客・調理
20	ご飯の量	最適な量・おいしさの塩分
21	提供ミスをした場合の対応	臨機応変に対応するためのマニュアル
22	オーダーミスを防ぐには	臨機応変に対応するためのマニュアル
23	お客様満足を上げるサービス姿勢	サービス検定から学ぶ
24	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
25	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
26	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
27	アンケート用紙の改善法	おもてなし・接客・調理
28	原価率の下げ方	材料構成表
29	原価率の下げ方	材料構成表
30	代替食について	代替食について
31	学園祭の作品 原価を出してみる	原価を考えて主菜と副菜を考える
32	和洋中のメニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
33	和洋中のメニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
34	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
35	メニューレシピ 構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える

回	テ　　マ	内　　　容
36	メニューレシピ　構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
37	メニューレシピ　構成表	原価を考えて主菜と副菜を考える
38	イベント　報告・反省点	おもてなし・接客・調理
39	イベント　報告・反省点	おもてなし・接客・調理
40	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
41	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
42	原価計算	歩留まり後の原価計算
43	原価計算	歩留まり後の原価計算
44	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
45	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
46	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
47	レストラン反省　改善策	レストランの反省
48	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
49	メニュー作成	原価を考えて主菜と副菜を考える
50	原価について	在庫と原価の関係
51	原価と来客人数	廃棄ロスをへらす
52	メニュー構成	主菜と副菜の原価比率
53	レストラン反省　スピード	連携の大切さ・声掛け
54	レストラン反省　サービス	サービス検定から学ぶ
55	利益について	粗利

回	テ ー マ	内 容		
56	利益について	色々な利益		
57	歩留まり 肉	肉の歩留まりの考え方		
58	歩留まり 魚	魚の歩留まりの考え方		
59	飲食店用語	サービス・調理		
60	飲食店用語	マネジメント		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリントなど		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パソコン		調理技術科／2年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	小山 明美（実務経験有）
授業の概要				
ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察すること 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
1. ワード・エクセル・パワーポイントの基本操作ができる 2. エクセルを使用して、レシピノートを作成できる 3. パワーポイントを使用して、スライド作成ができる 4. ワードを使用して、文章を作成することができる				
回	テーマ	内 容		
1～2	パソコンとは	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
3～4	授業概要説明、学内ポータル	本授業概要の流れ・学内での情報管理について理解する		
5～6	ワードの基本操作	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
7～8	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
9～10	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
11～12	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
13～14	エクセル基本操作	エクセルの基本的な操作方法について説明できる		
15～16	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
17～18	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
19～20	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
21～22	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
23～24	パワーポイント導入	パワーポイントの特徴、用途について説明できる		
25～26	パワーポイント導入・基本操作	パワーポイントの基本的な操作方法について説明できる		
27～28	パワーポイント応用操作	パワーポイントを用いて、スライドの作成ができる		
29～30	ビジネス文章	ワードを用いてビジネス文章を作成することができる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント・O Aルームで実技		期末試験	100.0%	