

令和8年度 授業計画

教育内容	食生活と健康	教科科目	公衆衛生学
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	3単位(90時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容(教科科目の概要)

生活習慣病をはじめとする各疾病の動向とその予防、体と心の健康づくり、健康であるための労働・環境条件などについて学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

食生活や環境整備に注意を払い、心身の健康を保つことができる。また、未来を担う子供たちに向けての食育活動や、環境汚染への対策など将来を見据え幅広い視野を持った調理師になる。

内 容		
1	第1章 調理師と健康	健康の考え方
2	第1章 調理師と健康	食と健康の関係
3	第1章 調理師と健康	調理師の役割
4	第1章 調理師と健康	まとめ
5	第2章 食生活と疾病	疾病の動向とその予防
6	第2章 食生活と疾病	疾病の動向とその予防
7	第2章 食生活と疾病	生活習慣病
8	第2章 食生活と疾病	生活習慣病
9	第2章 食生活と疾病	まとめ
10	第3章 健康づくり	健康づくり対策
11	第3章 健康づくり	健康づくり対策
12	第3章 健康づくり	心の健康づくり
13	第3章 健康づくり	心の健康づくり
14	第3章 健康づくり	まとめ
15		前期まとめ、前期座学試験、答案返し
16	第4章 調理師と食育	食育とは
17	第4章 調理師と食育	食育とは
18	第4章 調理師と食育	食育における調理師の役割
19	第4章 調理師と食育	まとめ
20	第5章 労働と健康	労働と健康
21	第5章 労働と健康	労働と健康
22	第5章 労働と健康	調理師の職場環境
23	第5章 労働と健康	まとめ
24	第6章 環境と健康	生活環境
25	第6章 環境と健康	生活環境
26	第6章 環境と健康	環境条件
27	第6章 環境と健康	環境条件
28	第6章 環境と健康	環境汚染とその対策
29	第6章 環境と健康	まとめ
30		後期まとめ、後期座学試験、答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	食品と栄養の特性	教科科目	食品学
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	3単位(90時間)		
授業方法	講義	担当教員	管理栄養士

授業の内容(教科科目の概要)

穀類、いも類、豆類、野菜・果実類、魚介類、肉類、卵、乳類、油脂類、砂糖類、調味料などの特性と調理上の留意点を理解する。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

食品の成分、性質、安全性および保存・加工に関する基礎知識を理解し、調理師として適切な食材選択と安全で質の高い調理を実践できる能力を身につけることを目標とする。

内 容		
1	第4章 食品の特徴と性質	穀類(米、小麦、とうもろこし)
2	第4章 食品の特徴と性質	穀類(大麦、そば、えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび)
3	第4章 食品の特徴と性質	いもおよびでんぷん類(じゃがいも、さつまいも、その他のいも類およびでんぷん類)
4	第4章 食品の特徴と性質	砂糖および甘味類(砂糖、その他の甘味類)
5	第4章 食品の特徴と性質	豆類(大豆、小豆、)
6	第4章 食品の特徴と性質	豆類(その他の豆類)
7	第4章 食品の特徴と性質	種実類(ナッツ類①)
8	第4章 食品の特徴と性質	種実類(ナッツ類②、ゴマ、その他の種子類)
9	第4章 食品の特徴と性質	野菜類(葉菜類、茎菜類)
10	第4章 食品の特徴と性質	野菜類(根菜類、果菜類、花菜類、野菜類の加工品)
11	第4章 食品の特徴と性質	果実類(仁果類、準仁果類、核果類)
12	第4章 食品の特徴と性質	果実類(液果類、その他、果実類の加工類)、きのこ類
13	第4章 食品の特徴と性質	藻類
14	第4章 食品の特徴と性質	魚介類①
15		前期座学試験
16		答案返し
17	第4章 食品の特徴と性質	魚介類②
18	第4章 食品の特徴と性質	食肉類①
19	第4章 食品の特徴と性質	食肉類②
20	第4章 食品の特徴と性質	卵類
21	第4章 食品の特徴と性質	乳類①
22	第4章 食品の特徴と性質	乳類②
23	第4章 食品の特徴と性質	油脂類
24	第4章 食品の特徴と性質	菓子類
25	第4章 食品の特徴と性質	嗜好飲料類
26	第4章 食品の特徴と性質	調味料および香辛料類、調理加工食品類
27	第5章 食品の加工と貯蔵	食品の加工
28	第6章 食品の生産と流通	食品の国内生産と輸入
29		後期座学試験
30		答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	食品と栄養の特性	教科科目	栄養学
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	2位(60時間)		
授業方法	講義	担当教員	

授業の内容(教科科目の概要)

私たちの体を作る五大栄養素について理解する。またその栄養素をバランスよく摂取するための食品の選択法などについて学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

各栄養素とその働き、過不足から起こる体への影響、それを含む食品などについて理解する。バランスよく栄養素を摂取するための食品の選択法を身に付けて、望ましい食生活を送ることができる。

内 容		
1	第1章 栄養素の機能と健康	栄養とは
2	第1章 栄養素の機能と健康	炭水化物
3	第1章 栄養素の機能と健康	炭水化物
4	第1章 栄養素の機能と健康	脂質
5	第1章 栄養素の機能と健康	脂質
6	第1章 栄養素の機能と健康	たんぱく質
7	第1章 栄養素の機能と健康	たんぱく質
8	第1章 栄養素の機能と健康	ビタミン
9	第1章 栄養素の機能と健康	ビタミン
10	第1章 栄養素の機能と健康	ミネラル
11	第1章 栄養素の機能と健康	ミネラル
12	第1章 栄養素の機能と健康	その他の成分
13	第1章 栄養素の機能と健康	その他の成分
14		前期まとめ
15		前期座学試験、答案返し
16	第2章 消化と吸収	
17	第2章 消化と吸収	
18	第2章 消化と吸収	
19	第2章 消化と吸収	
20	第2章 消化と吸収	
21	第2章 消化と吸収	まとめ
22	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝
23	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝
24	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	日本人の食事摂取基準
25	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	日本人の食事摂取基準
26	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	食品の選択
27	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	食品の選択
28	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	まとめ
29		後期まとめ
30		後期座学試験、答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90 A : 89~80 B : 79~70 C : 69~60 F : 59以下
出席状況			○	10	
授業態度			○	10	
課題提出	○		○	10	

令和8年度 授業計画

教育内容	食の安全と衛生	教科科目	食品衛生学
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	4単位(120時間)		
授業方法	講義	担当教員	管理栄養士(元食品会社品質管理)

授業の内容(教科科目の概要)

食中毒や食物アレルギーなど食品による健康被害や、食品安全対策について広く学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

将来の実務や飲食店営業に必要な食品衛生に関する知識を身につける。食品表示やHACCPを取り入れた衛生管理が実践でき、安心・安全な食品が提供できる調理師になる。

内 容		
1	第1章 食の安全と衛生	食の安全を守る
2	第2章 食品と微生物	微生物の種類
3	第2章 食品と微生物	微生物の増殖条件、食品の腐敗、まとめ
4	第5章 飲食による健康被害	飲食による健康被害の種類、食中毒の概要
5	第5章 飲食による健康被害	細菌性食中毒
6	第5章 飲食による健康被害	細菌性食中毒
7	第5章 飲食による健康被害	細菌性食中毒
8	第5章 飲食による健康被害	ウイルス性食中毒、まとめ
9	第5章 飲食による健康被害	動物性自然毒
10	第5章 飲食による健康被害	植物性自然毒、まとめ
11	第5章 飲食による健康被害	化学性食中毒
12	第5章 飲食による健康被害	寄生虫による食中毒、まとめ
13	第5章 飲食による健康被害	経口感染症
14	第5章 飲食による健康被害	食物アレルギー、その他の健康被害、まとめ
15		前期まとめ、前期座学試験、答案返し
16	第3章 食品と化学物質	食品添加物
17	第3章 食品と化学物質	食品添加物
18	第3章 食品と化学物質	食品と重金属、食品と放射性物質、まとめ
19	第4章 器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の衛生、まとめ
20	第6章 食品安全対策	食品安全対策とは
21	第6章 食品安全対策	食品安全対策に関わる法律(食品衛生法)
22	第6章 食品安全対策	食品安全対策に関わる法律(食品安全基本法)
23	第6章 食品安全対策	食品安全行政
24	第6章 食品安全対策	食品表示法
25	第6章 食品安全対策	食品表示法
26	第6章 食品安全対策	食品営業施設・設備の安全対策
27	第6章 食品安全対策	調理従事者の健康管理
28	第6章 食品安全対策	調理作業時における安全対策
29	第6章 食品安全対策	自主衛生管理(HACCP)、まとめ
30		後期まとめ、後期座学試験、答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90
出席状況			○	10	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	10	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	食の安全と衛生	教科科目	食品衛生学実習
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	1単位(30時間)		
授業方法	講義	担当教員	管理栄養士(元食品会社品質管理)

授業の内容(教科科目の概要)

細菌検査や使用水の残留塩素測定、食器の汚れの残留検査など調理現場で行われている衛生管理に関わる実験を行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

班ごとに協力して実験を行い、各自で考察・感想をまとめて期限までに提出する習慣を身につける。実験結果から日々の衛生管理や、食品の保管や鮮度に関する意識を高め、安心・安全な食品が提供できる調理師になる。

回	内容	
1		実習心得
2	細菌検査	食品からの各種細菌の検出、黄色ブドウ球菌の測定、空中浮遊微生物の測定
3	使用水の残留塩素測定	使用水の衛生管理について、残留塩素測定
4	食器の洗浄	でんぷん性残留物の判定、脂肪性残留物の判定
5	牛乳について	牛乳の殺菌方法について、乳の成分規格について、アルコールテストによる鮮度判定
6	衛生害虫	衛生害虫について、衛生害虫の駆除法、ホウ酸団子作り
7	穀類の鮮度・品質判定	形状による品質判定、試薬による鮮度判定、
8	食品添加物	食品からの着色料の検出
9	生卵の鮮度判定	透光検卵法、比重による検査、卵黄係数、濃厚卵白率
10		まとめ

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編3 食品の安全と衛生
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

レポート提出(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験				—	S : 100~90
出席状況				—	A : 89~80
授業態度			○	30	B : 79~70
課題提出	○		○	70	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目	調理理論
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	3単位 (90時間)		
授業方法	講義	担当教員	日本料理専門調理師

授業の内容 (教科科目の概要)

おいしさに関係する要因について科学的に学ぶ。おいしさを引き出すための調理操作、食材の調理のポイントを理解する。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

基本的な調理操作や、食材の特性に合わせた調理操作を身につける。科学的根拠を理解することで発展的な応用料理を可能とし、

季節の食材や喫食者の要求に応じた美味しい料理が提供できるようになる。

内 容		
1	第1章 調理とおいしさ	調理とは
2	第1章 調理とおいしさ	おいしさの要因
3	第2章 調理の基本操作	非加熱調理操作
4	第2章 調理の基本操作	非加熱調理操作
5	第2章 調理の基本操作	加熱調理操作
6	第2章 調理の基本操作	加熱調理操作
7		まとめ
8	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (穀類)
9	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (いもおよびでんぷん類)
10	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (砂糖)
11	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (豆類・種実類)
12	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (野菜類)
13	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (果実類)
14	第3章 食品の調理科学	植物性食品 (きのこ類・藻類)
15		前期まとめ、前期座学試験、答案返し
16	第3章 食品の調理科学	動物性食品 (魚介類)
17	第3章 食品の調理科学	動物性食品 (食肉類)
18	第3章 食品の調理科学	動物性食品 (卵類)
19	第3章 食品の調理科学	動物性食品 (乳類)
20	第3章 食品の調理科学	その他の食品
21	第3章 食品の調理科学	まとめ
22	第4章 調理設備・器具と熱源	調理施設・設備とは
23	第4章 調理設備・器具と熱源	調理施設・設備とは
24	第4章 調理設備・器具と熱源	調理器具
25	第4章 調理設備・器具と熱源	調理器具
26	第4章 調理設備・器具と熱源	食器・容器
27	第4章 調理設備・器具と熱源	調理と熱源
28	第4章 調理設備・器具と熱源	調理と熱源
29	第4章 調理設備・器具と熱源	まとめ
30		後期まとめ、後期座学試験、答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点 (出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験 (70点満点で実施する)

合格基準： 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100~90 A : 89~80 B : 79~70 C : 69~60 F : 59以下
出席状況			○	10	
授業態度			○	10	
課題提出	○		○	10	

令和8年度 授業計画

教育内容	調理理論と食文化概論	教科科目	食文化概論
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	1単位(30時間)		
授業方法	講義	担当教員	日本料理専門調理師

授業の内容(教科科目の概要)

世界の食や文化の違いを学ぶ。日本料理、西洋料理、中国料理に関する歴史的背景を学ぶ。

※ 各自、授業外での学習として各回の授業の予習・復習を行う。

到達目標

世界の食の特徴や背景を理解する。

食の課題について考え、食文化の継承者を目指す。

内 容		
1	第5章 食と文化	食文化の成り立ち
2		自然環境と食文化、宗教と食物禁忌
3		食法、調理法の多様性
4		食の伝播と変容、食の国際化
5		食生活の変容、世界の食事情
6	第6章 日本の食文化	原始～古代
7		中世
8		近世
9		近代～現代
10		前期まとめ
11		前期座学試験
12		答案返し
13		日本料理の特徴
14		日本料理様式 本膳料理～会席料理
15		日本料理様式 袱紗料理～卓袱料理
16		日本料理の食事作法
17		食文化の地域性、行事食①
18		行事食②
19		郷土料理
20		食生活の現状①
21		食生活の現状②
22	第7章 世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 古代ギリシア・ローマ時代～ルネサンス期
23		西洋料理の食文化 17～19世紀
24		西洋料理の食文化 現代
25		西洋料理の特徴①
26		西洋料理の特徴②
27		西洋料理の食事作法
28		中国料理の食文化、その他の国の料理の食文化
29		後期まとめ
30		後期座学試験、答案返し

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

定期試験(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験	○			70	S : 100～90
出席状況			○	10	A : 89～80
授業態度			○	10	B : 79～70
課題提出	○		○	10	C : 69～60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	日本料理
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	実習回数	20回
授業方法	実習	担当教員	日本料理専門調理師(飲食店料理長兼代表)他

科目概要

時間厳守・挨拶・服装・持ち物・基本的なルール、衛生面等の理解と実践。基本の調理技術の習得。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

- ①時間厳守・挨拶・返事、衛生面の理解と実績。②調理器具・使い方を使いこなす。
③基本的な調理法ができる。④メニューや使う食材の意味と理解の習得。

回	内 容	
1	日本料理の基礎	米の炊き方、野菜の切り方
2		日本料理の出汁について、出汁の取り方、吸物
3		魚のさばき方①(三枚卸し)
4		魚の串打ち 鮎の塩焼き
5	前期実技試験	・梅人參 ・鰻の三枚おろし
6		鱧料理
7		冷し鉢(冷製炊き合わせ)
8		魚のさばき方②
9		秋の前菜
10		テーブルマナー研修
11		秋刀魚料理
12	後期実技試験	・大根の桂むき ・出し巻き玉子
13		おせち料理
14		手打ち蕎麦
15		魚のさばき方③
16		松花堂
17		巻きずし
18		握りずし
19		ふぐ
20		卒業記念作品展松花堂

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

各課題科目とも以下の項目について100点法で行う

合格基準：60点以上

合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100~90
器具の使い方		○		10	A : 89~80
仕上がり		○		60	B : 79~70
衛生		○		10	C : 69~60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	西洋料理
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	実習回数	20回
授業方法	実習	担当教員	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他

科目概要

時間厳守・挨拶・服装・持ち物・基本的なルール、衛生面等の理解と実践。基本の調理技術の習得。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

- ①時間厳守・挨拶・返事、衛生面の理解と実績。②調理器具・使い方を使いこなす。
③基本的な調理法ができる。④メニューや使う食材の意味と理解の習得。

回	内 容	
1	包丁の使い方について	
2	西洋料理の基礎	キャベツの千切り・玉葱のアッシェ・ソースピネグレット
3		キャベツの千切り(ザワークラフト)・玉葱のアッシェ
4		テーブルマナー研修
5		(出汁の取り方) ブイヨン・ド・ボライユ、ガリュビュールスープ
6		野菜のエチュベ、長州鶏の香草パン粉焼き
7		キャベツ千切り、玉葱のアッシェ(チリコンカン)
8		・キャベツの千切り お好み焼き
9	前期実技試験	・キャベツの千切り ・玉ねぎのみじん切り
10		ブランケット・ド・ポー、野菜のブイヨン
11		スパイスカレー、ミックスサラダ
12		ホワイトソース作り方・種類、グラタン
13		じゃが芋のシャトーむき
14		リーガロイヤル広島
15		じゃが芋のシャトーむき ・オムレツ
16	後期実技試験	・じゃが芋のシャトーむき ・オムレツ
17		(丸鳥の焼き方) ローストチキン、クラブハウスサンドウィッチ
18		バエリヤ、スペイン風オムレツ
19		ハンバーグのクレピネット包み焼き、バニラ風味のバルフェ
20		(真空調理法) ローストビーフ、サツマイモポタージュ

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

各課題科目とも以下の項目について100点法で行う

合格基準: 60点以上

合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100~90
器具の使い方		○		10	A : 89~80
仕上がり		○		60	B : 79~70
衛生		○		10	C : 69~60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	中国料理
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	実習回数	5回
授業方法	実習	担当教員	中国料理専門調理師(飲食店料理長)他

科目概要

時間厳守・挨拶・服装・持ち物・基本的なルール、衛生面等の理解と実践。基本の調理技術の習得。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

- ①時間厳守・服装・挨拶・衛生面の理解と実施。②包丁・器具の使い方、切り方の習得。
③基本的な調理法、中国語のメニューの理解と習得。④中国料理の基本の知識を身につける。

回	内 容	
1		基本の切り方、器具説明等
2		青椒肉絲、レタス炒飯
3	前期実技試験	・人参の絲・末切り ・鶏もものさばき
4		テーブルマナー研修
5		ピンパン、甲イカ
6	後期実技試験	・炒飯(材料の下準備、調理)

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

各課題科目とも以下の項目について100点法で行う

合格基準：60点以上

合格に満たない課題科目は追指導後に追試験を受験する

学習評価は、調理実習として日本料理・西洋料理・中国料理 全ての課題科目の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
姿勢		○		10	S : 100~90
器具の使い方		○		10	A : 89~80
仕上がり		○		60	B : 79~70
衛生		○		10	C : 69~60
時間内提出		○		10	F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	製菓
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	実習回数	5回
授業方法	実習	担当教員	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他

科目概要

時間厳守・挨拶・服装・持ち物・基本的なルール、衛生面等の理解と実践。基本の製菓技術の習得。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

①時間厳守・服装・挨拶・衛生面の理解と実施。②包丁・器具の使い方、切り方の習得。

③基本的な製菓技法の習得。④製菓製パンの基本の知識を身につける。

回	内 容	
1	和菓子	紅白饅頭
2	洋菓子	ブッシュドノエル
3	製パン	クッペ
4	洋菓子	クレープ
5	洋菓子	ガトーショコラ

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

実習への理解度と取り組み状況によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映する

	知識	技術	態度	評価割合
授業態度	○	○	○	

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	基本調理
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	実習回数	30回
授業方法	実習	担当教員	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他

科目概要

日本料理・西洋料理・中国料理の実技試験に向けた調理技術の向上を図る。基本的な知識・技術を活かした基礎的な実習を行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

①時間厳守・挨拶・服装・持ち物・基本的なルール、衛生面等の徹底。

②調理技術の向上・盛り付け方の向上。

回	内 容	
1	実習の受け方について	・実習の基本的なルール、記名、コックコートの着方
2	実習室・器具などの取り扱い方	・実習室・器具などの取り扱い方、記名
3	実習室・器具などの取り扱い方	・実習室・器具などの取り扱い方、鍋磨き
4	包丁講義	・包丁の名称、和包丁の砥ぎ方
5	包丁講義	・洋包丁・中華包丁の砥ぎ方
6	前期実技試験について(日本)	・梅人参 ・鰯の三枚おろし
7	前期実技試験について(西洋)	・キャベツの千切り ・玉ねぎのみじん切り
8	前期実技試験について(中国)	・人参の絲・末切り ・鶏もものさばき
9		・テスト課題 ・ブライン液の調理
10		・テスト課題
11	プレテスト(日本)	・梅人参 ・鰯の三枚おろし
12	プレテスト(西洋)	・キャベツの千切り ・玉ねぎのみじん切り
13	プレテスト(中国)	・人参の絲・末切り ・鶏もものさばき
14		・コンクールについて
15		・ゼラチンがけ
16	後期実技試験について(日本)	・大根の桂むき ・出し巻き玉子
17	後期実技試験について(西洋)	・じゃが芋のシャトーむき ・オムレツ
18	後期実技試験について(中国)	・炒飯(材料の下準備、調理)
19		・テスト課題 ・ニョッキ
20		・テスト課題
21	後期実技試験について(日本)	・大根の桂むき ・出し巻き玉子
22	後期実技試験について(西洋)	・じゃが芋のシャトーむき ・オムレツ
23	後期実技試験について(中国)	・炒飯(材料の下準備、調理)
24		・テスト課題
25		・テスト課題
26	プレテスト(日本)	・大根の桂むき ・出し巻き玉子
27	プレテスト(西洋)	・じゃが芋のシャトーむき ・オムレツ
28	プレテスト(中国)	・炒飯(材料の下準備、調理)
29		・テスト課題
30		・テスト課題

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編5 調理実習
公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

学生に対する評価

実習への理解度と取り組み状況によって総合的に判断し、調理実習の全体評価に反映する

	知識	技術	態度	評価割合
授業態度	○	○	○	

令和8年度 授業計画

教育内容	調理実習	教科科目	校外実習
対象学生	調理師科1年コース	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	授業期間	2週間
授業方法	実習	担当教員	専門調理師もしくは調理師であって5年以上の調理実務経験者

授業の内容(教科科目の概要)

希望調査後、学校からの依頼で実習先を決定し、60時間以上、10日以上の実習を行う。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

将来を見据えて積極的に取り組み、調理現場での動きや衛生管理、経営管理まで 実践での知識・技術を習得する。

回	内容	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

テキスト

参考書・参考資料等

校外実習の手引き配布

学生に対する評価

- ・校外実習先の指導者が作成する校外実習票
- ・本人が記入する校外実習報告書による

令和8年度 授業計画

教育内容	総合調理実習	教科科目	総合調理実習
対象学生	調理師科1年コース	実習期間	通年
単位数	3単位(90時間)	実習回数	9回提供
授業方法	講義	担当教員	日本料理専門調理師(元ホテル料理長)他

授業の内容(教科科目の概要)

調理業務の理解し、衛生管理・調理・接客などについて学ぶ。大量調理の機器の理解し、調理法・調味法を習得する。

※ 各自、授業外での学習として各回の実習の予習・復習を行う。

到達目標

大量調理の施設・設備について学ぶ。発注量や原価の出し方を習得する。

調理から接客まで幅広く学ぶ。

回	内容
1	総合調理実習の流れ、発注量計算
2	調理器具の使い方、大量調理実習①
3	大量調理実習②
4	大量調理実習③
5	大量調理実習④
6	大量調理実習⑤(一般提供)
7	西洋コース料理
8	大量調理実習⑥(一般提供)
9	大量調理実習⑦(一般提供)
10	大量調理実習⑧(一般提供)

テキスト 新調理師養成教育全書 必修編6 総合調理実習

公益社団法人 全国調理師養成施設協会

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

学生に対する評価

平常点(出席状況、学習への取り組み状況など)・・・30点

レポート、調理マニュアル提出(70点満点で実施する)

合格基準: 60点以上を合格とする

学習評価は、前期座学試験と後期座学試験の平均を以下の基準で評価する

	知識	技術	態度	評価割合	
定期試験				—	S : 100~90
出席状況				—	A : 89~80
授業態度			○	30	B : 79~70
課題提出	○		○	70	C : 69~60
					F : 59以下