

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2年コース 1年	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、健康でいるための労働・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2年コース 1年	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	
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2年コース 1年	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、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
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
対象学生	調理師科2年コース 1年	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危害や、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 飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類、食中毒の概要
5	第5章 飲食による健康危害	細菌性食中毒
6	第5章 飲食による健康危害	細菌性食中毒
7	第5章 飲食による健康危害	細菌性食中毒
8	第5章 飲食による健康危害	ウイルス性食中毒、まとめ
9	第5章 飲食による健康危害	動物性自然毒
10	第5章 飲食による健康危害	植物性自然毒、まとめ
11	第5章 飲食による健康危害	化学性食中毒
12	第5章 飲食による健康危害	寄生虫による食中毒、まとめ
13	第5章 飲食による健康危害	経口感染症
14	第5章 飲食による健康危害	食物アレルギー、その他の健康危害、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 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	食品衛生学実習
対象学生	調理師科2年コース 1年	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	投光検卵法、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2年コース 1年	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様々な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
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2年コース 1年	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2年コース 1年	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	・梅人参 ・鱈の三枚おろし
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2年コース 1年	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・ソースビネグレット
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		パエリヤ、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2年コース 1年	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2年コース 1年	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2年コース 1年	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)	・梅人參 ・鰺の三枚おろし
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)	・人參の絲・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)	・梅人參 ・鰺の三枚おろし
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)	・人參の絲・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2年コース 1年	授業期間	通年
単位数	10単位(300時間)	授業期間	2回(1回 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、1回につき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2年コース 1年	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

令和8年度 授業計画

教育内容	高度調理実習	教科科目	日本料理
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位 (150時間)	実習回数	5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

1年次に学んだ基本的な知識・技術を活かし、より高度な調理技術を学ぶ。食材の旬や会席料理について学び、調理する。

※ 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

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。②1年次より深く日本料理について習得。

③調理技術の向上・盛り付けや調味料の使い方の向上。

回	内 容	
1		小鯛姿造り、芋寿司
2	前期実技試験	・蛇腹胡瓜 ・より人参
3		カレイの五枚卸し、揚物
4	後期実技試験	・鰻のお造り (大根けん含)
5		すっぽん

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	高度調理実習	教科科目	西洋料理
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位 (150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

1年次に学んだ基本的な知識・技術を活かして、より深く西洋料理実習を行う。コース料理作りの応用と実習の理解。

※ 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。②1年次より深く西洋料理について習得。

③調理技術の向上・盛り付けや調味料の使い方の向上。

回	内 容	
1		肉料理・スープ・デザート
2	前期実技試験	・鶏胸肉のオレンジソース
3		魚料理・前菜・デザート
4	後期実技試験	・白身魚のグラタン
5		フランス料理

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	高度調理実習	教科科目	中国料理
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位 (150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

1年次に学んだ基本的な知識・技術を活かして、より深く中国料理実習を行う。中国料理の食文化の特徴を学び技術を高める。

※ 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

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。②1年次より深く中国料理について習得。

③調理技術の向上・盛り付けや香辛料の使い方の向上。

回	内 容	
1		四川料理
2	前期実技試験	・鶏肉のカシューナッツ炒め
3		広東料理
4	後期実技試験	・青椒肉絲
5		点心物

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	高度調理実習	教科科目	製菓
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位 (150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。応用的な製菓技術の習得。

※ 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より高度な製菓技法の習得。④製菓製パンの知識をさらに身につける。

回	内 容
1	製パン (1つの生地で2種類作成) (ソフトバケット・調理パン)
2	和菓子 (練切餡)
3	洋菓子 (ショートケーキ)
4	洋菓子 (マカロン、フランボワーズムース)
5	焼き菓子 (学生が作りたい物2種類)

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	高度調理実習	教科科目	臨床調理実習
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位 (150時間)	実習回数	5回
授業方法	実習	担当教員	

科目概要

各病態について学び、食品選択上の注意点などを理解する。毎回一食分を調理し調理における注意点を確認する。

※ 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

栄養学、食品学で学んだことを基に、各病態に対する理解を深める。病院、老人施設などの就職先で役立てることはもちろん、自身あるいは身近な人々の健康に気を配り、健康的な食生活を意識して実践していく。

回	内 容	
1	糖尿病予防食	糖尿病とは、診断基準、症状、合併症、治療法、食事療法のポイント
2	高血圧予防食	高血圧とは、診断基準、原因、合併症、食事療法のポイント
3	骨粗しょう症予防食	骨粗しょう症とは、要因、予防法、食事療法のポイント
4	貧血食予防食	貧血とは、診断基準、症状、食事療法のポイント
5	腎臓病食	腎臓の働き、腎臓病の症状、食事療法のポイント

テキスト

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

平常点（出席状況、学習への取り組み状況など）・・・10点、レポート提出・・・40点

定期試験（50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	高度調理実習	教科科目	基本調理
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	5単位(150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

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・技術を活かした応用的な実習を行う。

※ 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	前期実技試験について(日本)	・蛇腹胡瓜 ・より人参
2	前期実技試験について(西洋)	・鶏胸肉のオレンジソース
3	前期実技試験について(中国)	・鶏肉のカシューナッツ炒め
4		・テスト課題
5		・テスト課題
6	プレテスト(日本)	・蛇腹胡瓜 ・より人参
7	プレテスト(西洋)	・鶏胸肉のオレンジソース
8	プレテスト(中国)	・鶏肉のカシューナッツ炒め
9		・テスト課題
10		・専門調理師の課題
11	後期実技試験について(日本)	・鰻のお造り(大根けん含)
12	後期実技試験について(西洋)	・白身魚のグラタン
13	後期実技試験について(中国)	・青椒肉絲
14		・テスト課題
15		・テスト課題
16	プレテスト(日本)	・鰻のお造り(大根けん含)
17	プレテスト(西洋)	・白身魚のグラタン
18	プレテスト(中国)	・青椒肉絲
19		・テスト課題
20		専門調理師の課題

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	高度調理実習	教科科目	校外実習
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	6単位(180時間)	実習回数	3回(1回 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、1回につき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	フードサービス実習	教科科目	レストランサービス
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	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	講義	担当教員	

授業の内容（教科科目の概要）

料理、料飲の基礎知識や料飲サービスに関わる安全衛生等の知識を身につける。

※ 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

料飲に関する知識の習得。レストランサービス技能検定3級の学科試験、実技試験の合格に必要な知識、技術の習得。

回	内 容	
1	第1章 食材の基礎知識	6つの基礎食品、食品分類別特徴、食品の加工・貯蔵・管理
2		西洋料理に使用する主な食材について
3		一般的な西洋料理調理法（仕込み方法、肉の切り分け、焼き方等）
4	第2章 飲料の基礎知識	飲料の種類及び特徴（ワイン、ビール、リキュール、日本酒、コーヒー、紅茶等）
5	第3章 西洋料理のメニューと使用する器具	メニューの歴史、西洋料理の器具について
6	第4章 接客の基本	料飲サービスに関して（役割、身だしなみ、言葉遣い、チームワーク等）
7	第5章 宴会とレストランサービス	宴会の種類及び内容、各種宴会のセッティングについて、宴会サービス
8		レストランにおける各種サービス方法、テーブルセッティング、客席案内
9		テーブルサービス（注文の受け方、皿、トレイ持ち方、提供法等）
5		食事の国際習慣（プロトコール、服装について等）
6	第6章 食文化	食文化とタブー、テーブルマナー、西洋料理の変遷
7	第7章 施設管理	施設の知識（建築設備、防火管理及び消防用設備）
8		防災について（火災発生時の対応、避難誘導等）
9		設備の維持管理について
10	第8章 苦情対応と遺失物の取扱い	苦情対応の基本
11		遺失物の取り扱いについて
12	第9章 食品衛生および公衆衛生	食品衛生について（定義、目的、食中毒寄生虫等）
13		腐敗及び変敗、適切な保存方法
14		殺菌消毒、調理施設の衛生管理
15		前期まとめ、前期座学試験、答案返し
16		施設設備の衛生管理、公衆衛生
17		感染症予防、食品衛生法
18	第10章 安全衛生	ホテル、旅館等における労働災害
19		危険有害性
20		労働安全衛生に関する法令
21		労働災害の防止対策
22	マニュアル	什器備品について、食器取扱管理
23		レストランの管理業務
24		ワインの抜栓、サービス
25		フルーツカッティングサービス
26		メニュー構成、原価設定
27		テーブルプランの作成
28		メニュー表作成
29		前期復習
30		後期まとめ、後期座学試験、答案返し

テキスト 日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 飲食接客サービス技法
 日本ホテル・レストランサービス技能協会 レストランサービス スタンダードマニュアル

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	実技	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	フードサービス実習	教科科目	レストランサービス実習
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	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

1年次に習得した大量調理の際の衛生管理、提供方法を応用し、レストランにおいてのオペレーションを学ぶ。各セッション間のコミュニケーション、責任感を身につける。ローテーションを回して授業を行う。商品価値のある料理を作り提供をする。

※ 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

衛生的な作業を実践することができる。挨拶、返事等の徹底。コミュニケーションを取りながら各々が考えて主体的に行動することができる。コース料理の基本を理解し、調理、提供を行う。

回	内 容	
1		レストランサービスについて
2	サービス実習	基本のレストランサービス(挨拶、お辞儀、ご案内、接客用語、トレーの使い方等)
3	前期実技試験について	ランチサービスⅠ
4	サービス実習	ランチサービスⅠ
5	レストラン実習	前菜・魚料理・パン・デザート
6	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
7	サービス実習	ランチサービスⅠ
8	レストラン実習	スープ・肉料理・パン・デザート
9	レストラン実習	日本料理
10	前期実技試験	ランチサービスⅠ
11	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
12	レストラン実習	スープ・魚料理・パン・デザート
13	レストラン実習	中国料理
14	後期実技試験について	・フルーツカット・ナフキン折り
15	レストラン実習	前菜・魚料理・パン・デザート
16	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
17	レストラン実習	スープ・肉料理・パン・デザート
18	サービス実習	・フルーツカット・ナフキン折り
19	レストラン実習	前菜・魚料理・パン・デザート
20	レストラン実習	前菜・肉料理・パン・デザート
21	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
22	レストラン実習	スープ・魚料理・パン・デザート
23	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
24	レストラン実習	日本料理
25	後期実技試験	・フルーツカット・ナフキン折り
26	レストラン実習	前菜・魚料理・パン・デザート
27	レストラン実習	中国料理
28	サービス実習	衛生管理、身だしなみ、セッティング、オーダーテイク、提供の仕方、接客用語
29	レストラン実習	前菜・魚料理・パン・デザート
30		卒業記念作品展

参考書・参考資料等

レシピは印刷して配布

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	フードサービス実習	教科科目	フードサービス
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	2単位 (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)

経営や財務管理の手法について学ぶ。飲食店の経営担当者から学ぶことにより、将来の自身の飲食店経営にむけて計画を立てる。

※ 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

外食産業の市場動向について学ぶことにより、経営経済的な視点を養う。また、消費者が「食」に求める志向も多様化する中、飲食店の経営戦略の立て方を理解する。

回	内 容	
1	第1章 調理師と外食産業	外食産業の発展
2	第1章 調理師と外食産業	外食産業の発展
3	第1章 調理師と外食産業	外食産業の市場規模と動向
4	第1章 調理師と外食産業	外食産業の市場規模と動向
5	第2章 企業の経営	企業の役割
6	第2章 企業の経営	企業の役割
7	第2章 企業の経営	経営の形態
8	第2章 企業の経営	経営の形態
9	第2章 企業の経営	経営者として必要なこと
10	第2章 企業の経営	経営者として必要なこと
11	第2章 企業の経営	組織のあり方
12	第2章 企業の経営	組織のあり方
13	第2章 企業の経営	企業戦略とマーケティング
14	第2章 企業の経営	企業戦略とマーケティング
15		前期座学試験、答案返し
16	第3章 財務管理	経営のための数字
17	第3章 財務管理	経営のための数字
18	第3章 財務管理	経営分析
19	第3章 財務管理	経営分析
20	第3章 財務管理	利益計画の策定
21	第3章 財務管理	利益計画の策定
22	第3章 財務管理	具体的な創業開店の事例
23	第3章 財務管理	具体的な創業開店の事例
24	第4章 メニュープランニング	なぜメニュープランニングが必要なのか
25	第4章 メニュープランニング	メニュープランニングの流れとポイント
26	第4章 メニュープランニング	メニュープランニングの流れとポイント
27	第4章 メニュープランニング	メニュー開発の事例
28	第4章 メニュープランニング	メニュー開発の事例
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 選択編 フードビジネス
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	フードサービス実習	教科科目	フードサービス実習
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	3単位(90時間)	実習回数	30回
授業方法	講義	担当教員	西洋料理専門調理師(元ホテル料理長)他

授業の内容(教科科目の概要)

介護食の特徴や調理法を学び理解する。日本や世界の食文化、商品開発から販売などについて学ぶ。

※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

介護食士3級の取得を目指す。

さまざまな食文化について理解する。イベント販売に向け商品開発から販売までの流れを理解する。

回	内容	
1		フードサービス実習に進め方について
2	介護食士3級講座	メカニズム
3	介護食士3級講座	とろみ剤・飲み込み
4	介護食士3級講座	ゼラチン・寒天
5	介護食士3級講座	バッククッキング
6	介護食士3級講座	水・水分補給
7	介護食士3級講座	自助具
8	介護食士3級講座	便秘予防食
9	介護食士3級講座	症状別の食事(低ナトリウム食)
10	介護食士3級講座	行事食
11	介護食士3級講座	調理理論
12	介護食士3級講座	高齢者の心理
13	介護食士3級講座	医学的基礎知識
14	介護食士3級講座	介護食士概論、食品学
15	介護食士3級講座	栄養学、食品衛生学
16	介護食士3級講座	実技試験
17	介護食士3級講座	筆記試験
18	日本の食文化	山口県の郷土料理(調べ学習・レシピ作成)
19	日本の食文化	山口県の郷土料理(実習)
20	日本の食文化	他県の郷土料理(調べ学習・レシピ作成)
21	日本の食文化	他県の郷土料理(実習)
22	世界の食文化	世界の料理(調べ学習・レシピ作成)
23	世界の食文化	世界の料理(実習)
24	商品開発・製造	イベント販売に向けてレシピ作成・試作
25	商品製造・販売	イベント販売に向けて仕込み・販売
26	世界の食文化	世界の料理(調べ学習・レシピ作成)②
28	商品製造・販売	食品成分表示
29	商品製造・販売	卒業記念作品展販売に向けてレシピ作成
30	商品製造・販売	卒業記念作品展販売に向けて仕込み

テキスト

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		教科科目	食品科学実習【実験】
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	授業期間	通年
単位数	2単位(60時間)		
授業方法	講義	担当教員	日本料理専門調理師他

授業の内容(教科科目の概要)

調理操作の過程で起こる変化を観察することでその原因を検証し理解する。また、加工品の製造を行い、その原理を理解する。

※ 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

調理の本質や調理操作を科学的に理解し、実際の調理技術に応用する。

また、科学に興味を持ち、新たな課題を見つける。

回	内 容	
1	食品科学実習について	レポートの書き方、五味の識別テスト
2	食品の計量・廃棄率の測定	
3	味の相互作用	うま味の相乗効果、出汁の嗜好試験法
4	米の調理 吸水、加熱方法	米・水の種類と吸水、加熱方法の違い、酢合わせと温度の変化
5	食品の糖度	様々な食材・食品の糖度を測る
6	砂糖の加熱変化	キャンディーテスト、フォンダンの調整
7	卵の調理性 凝固性、起泡性、乳化性	ゆで卵、シュークリームの作り方
8	牛乳、乳製品の加工品	バター・カッテージチーズの原理と製造、カッテージチーズの活用法
9	砂糖と卵の調理性の理解 乳製品の加工品の理解<応用>	ブリンの作り方、ホエーの活用法、フレーバーバター
10	凝固剤	寒天・ゼラチン・アガーを使ったゼリー、タンパク質分解酵素を含む果物とゼリー
11	真空調理	スチームコンベクションオーブンの使用法、真空調理
12	大豆製品の加工品	豆腐の製造、おからの活用法
13	いかの調理特性	いかの加熱による変化
14	魚肉のすり身の性質	魚の種類と性質の違い、さつま揚げの調理
15	いも類の調理性	じゃがいもの裏ごし温度による違い、さつまいもの加熱方法による甘味の違い
16	果実の加工品・果実のゼリー化	ジャムの作り方、
17	小麦粉の用途Ⅰ	グルテン、小麦粉と米粉のパン
18	小麦粉の用途Ⅱ	グルテン、小麦粉とそば粉のクッキー
19	野菜の色素・調理法	野菜の調理による色の変化
20	でんぷんの種類	葛粉、タピオカ粉、片栗粉、コーンスターチの違い

テキスト

参考書・参考資料等

必要に応じて印刷して配布

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				50	S : 100~90
出席状況				一	A : 89~80
授業態度			○	10	B : 79~70
課題提出	○		○	40	C : 69~60
					F : 59以下

令和8年度 授業計画

教育内容	調理に関する国際コミュニケーション	教科科目	コミュニケーション英語
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	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	

授業の内容 (教科科目の概要)

英語でコミュニケーションを取りながら受講する。文法よりも伝えることに重点を置き、積極的に関わる姿勢を身につける。

※ 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

コミュニケーション手段としての英語を楽しく学び、親しむ。英語での自己紹介、日常会話、飲食に関する英単語などを身につける。

レストランなどでの接客英語では、最低限のマナーを理解し、誠意を込めた対応ができるようになる。

回	内 容	
1	第1章 英語に親しもう	Fork and knife, How to count numbers
2	第1章 英語に親しもう	The months of the year, Occupations
3	第1章 英語に親しもう	Big or small, Parts of the body
4	第2章 英語でコミュニケーション	Good morning. My name is John Wood.
5	第2章 英語でコミュニケーション	Are you from Japan? Touch your nose.
6	第2章 英語でコミュニケーション	I have a cold. I like him.
7	第2章 英語でコミュニケーション	I play softball. I want a girl friend.
8	第2章 英語でコミュニケーション	I'm reading a comic book. There is a cup on his desk.
9	第2章 英語でコミュニケーション	Can Tom swim? How are you doing?
10	第2章 英語でコミュニケーション	What do you do on Saturday? What time do you get up?
11	第2章 英語でコミュニケーション	Which do you like, A or B? How many errors can you see?
12	第2章 英語でコミュニケーション	How much money do you have? Can I have change for a dollar?
13	第2章 英語でコミュニケーション	I'm just looking. Travelers' English
14		前期まとめ
15		前期座学試験
16		答案返し
17	第3章 レストランなどでの英会話	At the fast-food restaurant
18	第3章 レストランなどでの英会話	At the sandwich shop
19	第3章 レストランなどでの英会話	At the restaurant
20	第3章 レストランなどでの英会話	Asking the customer to wait
21	第3章 レストランなどでの英会話	Ordering breakfast
22	第3章 レストランなどでの英会話	Taking an order
23	第3章 レストランなどでの英会話	Serving the customer
24	第3章 レストランなどでの英会話	Paying the bill
25	第3章 レストランなどでの英会話	Taking a telephone reservation
26	第3章 レストランなどでの英会話	How to make a cake
27	第3章 レストランなどでの英会話	It's on me.
28	第4章 英語の文章を読んでみよう	後期まとめ
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 選択編 フードランゲージ英語
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	調理に関する国際コミュニケーション	教科科目	ビバリッジ論
対象学生	調理師科2年コース2年 2年	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	

授業の内容 (教科科目の概要)

各飲料の専門家から講義を受ける。飲料の製造法や歴史、楽しみ方 料理との組み合わせ方など広く、深く学ぶ。茶やコーヒーなどは淹れ方を含めた演習を取り入れる。毎回、受講後にレポートを提出する。

※ 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

各飲料の知識を深め、料理に合わせた飲み物を提案、提供できるようになる。演習の際には積極的にに関わり、毎回のレポートを期限までに提出する。

回	内 容	
1	ワインについて	お酒の種類、ワインの種類、テイastingについて
2	中国茶について	中国茶の種類・分類、中国茶の入れ方
3	乳酸菌飲料について	乳酸菌研究の歴史について、腸内環境の整え方
4	日本酒について	日本酒の種類について、日本酒の作り方
5	ビールについて	ビールの原料、ビールの作り方、ビールの歴史、ビールの注ぎ方
6	カクテルについて	BARについて、カクテルについて、飲食店でお酒が出るメリット、美味しく作るポイント
7	茶道について	お茶の点て方について、お茶・お菓子の味わい方
8	コーヒーについて	コーヒー豆とは、カフェの仕組み、ハンドドリップ抽出
9	日本茶について	日本茶の種類、種類に合わせた入れ方

テキスト

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 A : 89~80 B : 79~70 C : 69~60 F : 59以下
出席状況				—	
授業態度				—	
課題提出	○		○	100	