

# 指導計画書

令和6年度 入学生用  
調理師科1年コース  
【令和6年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

カリキュラム、実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

調理師科1年コース（1年）

教育内容	教科科目	授業時間	実務経験
食生活と健康	公衆衛生学	30	○
	健康管理概論	60	
食品と栄養の特性	栄養学	60	
	食品学Ⅰ	60	
	食品学Ⅱ	30	
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	60	
	食品衛生学Ⅱ	60	○
	食品衛生学実習	30	
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	30	
	調理理論Ⅱ	60	○
	調理理論Ⅲ	30	
	食文化概論	60	
調理実習	調理実習	300	○
総合調理実習	大量調理実習	60	○
	特殊調理実習	15	
	フードサービス実習	15	○
小計		960	
その他の科目	外国語	20	
	保健体育	30	
小計		50	
	合計	1010	585

# 指導計画書

教科名 公衆衛生学（食生活と健康）

対象者 調理師科1年コース

期間 後期 2024年10月1日 ～ 2025年3月31日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 白石 昭夫

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

健康の保持・増進に寄与する労働環境、職場環境、環境条件、環境汚染とその対策等を理解し、我が国の健康現状を認識し、調理師が果たすべき役割を理解する。

### 3 実務経験のある講師の履歴

鹿児島県内各保健所にて勤務

### 4 授業計画

- 第1回 労働と健康：作業環境と健康・作業条件と健康
- 第2回 労働と健康：職業病
- 第3回 労働と健康：労働災害
- 第4回 調理師の職場環境：職場環境の現状・調理施設の環境
- 第5回 調理師の職場環境：調理施設での労働災害
- 第6回 生活環境：生活環境の衛生・現代の生活環境
- 第7回 生活環境：環境因子
- 第8回 環境条件：大気・水
- 第9回 環境条件：住居
- 第10回 環境条件：廃棄物・放射線
- 第11回 環境汚染とその対策：広がる環境汚染
- 第12回 空気汚染
- 第13回 水質汚染
- 第14回 騒音、振動、悪臭
- 第15回 環境問題とその取り組み

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康」

# 指導計画書

教科名 健康管理概論（食生活と健康）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日～2025年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 大賀 早希

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

### 3 授業計画

第1回	健康とはなにか	第16回	疾病予防から健康増進へ
第2回	わが国の健康水準	第17回	健康増進法
第3回	目指すべき健康とは	第18回	わが国における健康づくり対策
第4回	食生活が健康に果たす役割	第19回	健康教育
第5回	健康的な食生活習慣づくり	第20回	健康に関する食品情報
第6回	調理師の成り立ち	第21回	心身相関とストレス
第7回	調理師法の概要	第22回	ストレスへの対処方法
第8回	食生活における調理師の役割	第23回	心の健康と自己実現
第9回	疾病の動向	第24回	食育の定義
第10回	疾病の予防	第25回	食育の意義
第11回	生活習慣病とは	第26回	食育基本法の概要
第12回	生活習慣病とは	第27回	調理師として正しい知識の提供
第13回	生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	第28回	調理師としての食育の実践
第14回	生活習慣病の予防	第29回	調理師としての食育の実践
第15回	健康づくり対策、まとめ	第30回	総復習

前期、後期にそれぞれ、筆記試験を行う。

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康」

# 指導計画書

教科名 栄養学（食品と栄養の特性）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ～ 2025年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 大賀 早希

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品の成分や特徴、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

第1回	栄養と健康：栄養素の種類	第16回	その他の成分：水分
第2回	栄養と健康：食品の成分と体の成分	第17回	その他の成分：機能性成分
第3回	栄養と健康：食品中の栄養素と健康	第18回	食品の摂取：生理的欲求、心理的欲求
第4回	炭水化物：炭水化物とは	第19回	食品の摂取：栄養管理
第5回	炭水化物：炭水化物の種類	第20回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の消化
第6回	脂質：脂質とは	第21回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の吸収
第7回	脂質：脂質の種類	第22回	栄養素の消化・吸収・代謝：栄養素の代謝
第8回	たんぱく質：たんぱく質とは	第23回	エネルギー代謝：エネルギー代謝とは
第9回	たんぱく質：たんぱく質の種類	第24回	エネルギー代謝： エネルギー摂取量とエネルギー消費量
第10回	たんぱく質：たんぱく質の栄養価	第25回	日本人の摂取基準： 日本人の食事摂取基準とは
第11回	ビタミン：ビタミンとは	第26回	日本人の摂取基準：食事摂取基準の指標
第12回	ビタミン：ビタミンの種類	第27回	食品標準成分表
第13回	ミネラル：ミネラルとは	第28回	食品分類法
第14回	ミネラル：ミネラルの種類	第29回	食事バランスガイド
第15回	復習	第30回	総復習

前期、後期にそれぞれ筆記試験を行う。

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性」

# 指導計画書

教科名 食品学 I (食品と栄養の特性)

対象者 調理師科 1 年コース

期間 全期 2024 年 4 月 1 日 ~ 2025 年 9 月 30 日 (60 時間 授業数 30 回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 篠原 瑛司、赤崎 陽子

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品の成分、特徴、性質、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを習得する。また、食品の栄養と健康の関わりを理解し、健康保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

担当	篠原 瑛司	担当	赤崎 陽子
第 1 回	植物性食品とその加工品：穀類	第 16 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第 2 回	植物性食品とその加工品：穀類	第 17 回	植物性食品とその加工品：きのこ類
第 3 回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 18 回	植物性食品とその加工品：藻類
第 4 回	植物性食品とその加工品： いもおよびでんぷん類	第 19 回	植物性食品とその加工品：藻類
第 5 回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 20 回	動物食品とその加工：魚介類
第 6 回	植物性食品とその加工品： 砂糖およびでんぷん類	第 21 回	動物食品とその加工：魚介類
第 7 回	植物性食品とその加工品：豆類	第 22 回	動物食品とその加工：食肉類
第 8 回	植物性食品とその加工品：豆類	第 23 回	動物食品とその加工：食肉類
第 9 回	植物性食品とその加工品：種実類	第 24 回	動物食品とその加工：卵類
第 10 回	植物性食品とその加工品：種実類	第 25 回	動物食品とその加工：卵類
第 11 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 26 回	乳類
第 12 回	植物性食品とその加工品：野菜類	第 27 回	乳類
第 13 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 28 回	食品成分表
第 14 回	植物性食品とその加工品：果実類	第 29 回	食品成分表
第 15 回	植物性食品とその加工品：果実類、 復習	第 30 回	総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80-89 点を「優」、70-79 点を「良」、60-69 点を「可」、59 点以下を「不可」(不合格) とする。
- ・GPA 算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0 とする。
- ・調理師科 1 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性」

# 指導計画書

教科名 食品学Ⅱ（食品と栄養の特性）

対象者 調理師科1年コース

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

期間 全期 2024年10月1日 ～ 2025年3月31日 （30時間 授業数15回）

講師名 篠原 瑛司

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

- 第1回 食品の特性と性質：油脂類
- 第2回 食品の特性と性質：菓子類
- 第3回 食品の特性と性質：嗜好飲料類
- 第4回 食品の特性と性質：調味料および香辛料類
- 第5回 食品の特性と性質：調理加工食品類
- 第6回 食品の特性と性質：ゲル状食品
- 第7回 食品の特性と性質：特別用途食品、保健機能食品
- 第8回 食品の加工：食品の加工の目的・食品の加工法
- 第9回 食品の加工：微生物の利用
- 第10回 食品の貯蔵：食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法
- 第11回 食品の国内生産と輸入：わが国の食品の生産
- 第12回 食品の国内生産と輸入：海外から輸入される食品
- 第13回 食品の流通：食品の流通の仕組み
- 第14回 食品の流通：各食品の流通経路
- 第15回 総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 2食品と栄養の特性」

# 指導計画書

教科名 食品衛生学 I (食品の安全と衛生)

対象者 調理師科 1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ~ 2025年3月31日 (60時間 授業数 30回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 鶴 利恵

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 実務経験のある講師の履歴

白石 昭夫：鹿児島県内各保健所、食肉衛生検査所 等 勤務

### 4 授業計画

第1回	食の安全を守る・安全を脅かす要因	第16回	食品表示とは・食品表示制度
第2回	食の安全確保のしくみ	第17回	食品営業施設・設備の衛生管理
第3回	食品衛生とは・食品衛生と調理師の責務	第18回	給水および排水・廃棄物処理
第4回	食品添加物の概要	第19回	施設調理従事者の健康管理： 健康保菌者の把握・調理従事者の衛生管理
第5回	食品添加物と食品衛生関係法規	第20回	調理従事者の健康管理： 調理従事者の家族の健康チェックと届け出
第6回	食品添加物の安全性の評価	第21回	調理従事者の健康管理： 衛生教育の重要性・食品衛生責任者
第7回	主な食品添加物とその用途	第22回	食材の衛生管理
第8回	ヒ素および重金属・主な有毒元素	第23回	異物混入防止
第9回	放射線・放射性物質の基準値・放射線照射食品	第24回	手洗いの実施
第10回	器具・容器包装の概要	第25回	洗浄・消毒・殺菌
第11回	器具・容器包装の定義 器具容器包装の取り扱い	第26回	HACCPとは わが国でのHACCPに対する取り組み
第12回	食品安全対策とは	第27回	HACCPシステムの7原則と12手順 一般的衛生管理プログラム HACCPの普及・推進
第13回	食品安全対策にかかわる法律：食品衛生法	第28回	食品事故対策：危機管理
第14回	食品安全対策にかかわる法律： 食品安全基本法	第29回	食品事故対策：実際に起こった食中毒の例
第15回	食品安全行政（中央組織・地方組織）復習	第30回	総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 3食品の安全と衛生」



# 指導計画書

教科名 食品衛生学Ⅱ（食品の安全と衛生）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日～2025年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（全て・**一部**・なし・その他（ ））

講師名 白石 昭夫

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法：講義

2 指導の概要・目標・到達目標

食品の安全と重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得すると共に、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

3 実務経験のある講師の履歴

白石 昭夫：鹿児島県内各保健所、食肉衛生検査所 等 勤務

4 授業計画

第1回	微生物の種類	第16回	ウイルス性食中毒
第2回	微生物の増殖条件	第17回	ノロウイルスによる食中毒
第3回	食品の微生物汚染	第18回	ウイルス性食中毒の予防
第4回	腐敗とは	第19回	動物性自然毒
第5回	腐敗に関与する微生物	第20回	植物性自然毒
第6回	腐敗の化学	第21回	自然毒食中毒の予防
第7回	飲食による健康危害の種類	第22回	化学性食中毒の概要 化学性食中毒の予防
第8回	食中毒とは、食中毒の分類	第23回	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)
第9回	食中毒の発生状況	第24回	寄生虫による食中毒の概要
第10回	細菌性食中毒	第25回	寄生虫による食中毒の予防
第11回	感染型食中毒	第26回	経口感染症とは
第12回	食品内毒素型食中毒	第27回	感染症と食中毒
第13回	生体内毒素型食中毒	第28回	経口感染症の予防
第14回	細菌性食中毒の予防	第29回	食物アレルギーとは・食物アレルギーの種類・アレルギー物質の表示
第15回	復習	第30回	その他の健康危害：BSE・鳥インフルエンザ・農薬および動物用医薬品の残留 総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 3 食品の安全と衛生」

# 指導計画書

教科名 食品衛生学実習（食品の安全と衛生）

対象者 調理師科1年コース

期間 後期 2024年10月1日 ～ 2025年3月31日（30時間 授業数10回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 鶴 利恵

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法  
実習

2 指導の概要・目標・到達目標

食品衛生学Ⅰ、Ⅱで学んだ事を、実際に実習を通して、更に食品衛生に関する理解を深め、食品衛生管理を担う調理師としての自覚を養う。

3 授業計画

第1回 ガラス測定器具の使い方

第2回 食品のpH測定

第3回 生卵の鮮度判定

魚介類の鮮度判定

食肉の鮮度判定

牛乳の鮮度判定

魚肉練り製品の鮮度・品質判定

第4回 食品の内部温度の測定

第5回 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査

第6回 調理器具の汚れ状態の検査

第7回 食器洗浄後の汚れ状態の検査

第8回 水道水の残留塩素測定

第9回 空中浮遊微生物の測定

第10回 食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 3食品の安全と衛生」

# 指導計画書

教科名 調理理論 I (調理理論と食文化概論)

対象者 調理師科 1年コース

期間 前期 2024年4月1日 ~ 2025年9月30日 (30時間 授業数 15回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

### 3 授業計画

第1回 調理とは

調理理論を学ぶ意義

調理の目的

第2回 おいしさの構成: 食べ物の側にある要因

第3回 おいしさの構成: 食べる人の側にある要因

第4回 非加熱調理操作(基本): 計量

第5回 非加熱調理操作(基本): 洗浄

第6回 非加熱調理操作(基本): 浸漬

第7回 非加熱調理操作(基本): 切碎

第8回 非加熱調理操作(基本): 成形・圧搾・ろ過

第9回 非加熱調理操作(基本): 冷却

第10回 非加熱調理操作(基本): 冷凍・解凍

第11回 加熱調理操作(基本): 湿式加熱

第12回 加熱調理操作(基本): 乾式加熱

第13回 加熱調理操作(基本): 誘電加熱(電子レンジ)

第14回 加熱調理操作(基本): 誘導加熱(電磁調理器)

第15回 総復習

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用する教材

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化」

# 指導計画書

教科名 調理理論Ⅱ（調理理論と食文化概論）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日～2025年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 赤崎 陽子、宇都 正浩

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法 講義

2 指導の概要・目標・到達目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

3 実務経験のある講師の履歴

宇都 正浩：日本料理石原荘（調理部門）、株式会社 康正産業（調理部門）

4 授業計画

授業担当（赤崎）		授業担当（宇都）	
<食品の調理科学>			
第1回	動物性食品：魚介類	第16回	調理施設
第2回	動物性食品：魚介類	第17回	調理設備
第3回	動物性食品：魚介類	第18回	非加熱調理器具（計量器具類）
第4回	動物性食品：食肉類	第19回	非加熱調理器具（包丁 他）
第5回	動物性食品：食肉類	第20回	非加熱調理器具：（その他）
第6回	動物性食品：食肉類	第21回	非加熱調理器具：（その他）
第7回	動物性食品：卵類	第22回	加熱調理器具（鍋、蒸し器等）
第8回	動物性食品：卵類	第23回	加熱調理器具（オーブン）
第9回	動物性食品：卵類	第24回	加熱調理器具（電子レンジ）
第10回	動物性食品：乳類	第25回	加熱調理器具（電磁調理器）
第11回	動物性食品：乳類	第26回	加熱調理器具（冷凍冷蔵庫等）
第12回	動物性食品：乳類	第27回	材質別の食器・容器の特徴
第13回	油脂類	第28回	料理別の食器の種類と特徴
第14回	調味料	第29回	熱源の種類と特徴
第15回	ゲル状食品 まとめ	第30回	熱効率 まとめ

前期、後期に各1回筆記試験を行う。

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論」

# 指導計画書

教科名 調理理論Ⅲ（調理理論と食文化概論）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年10月1日～2025年3月31日（30時間 授業数15回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法 講義

2 指導の概要・目標・到達目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

3 授業計画

授業担当（福地）

<食品の調理科学>

- 第1回 植物性食品：米
  - 第2回 植物性食品：米粉
  - 第3回 植物性食品：小麦粉
  - 第4回 植物性食品：そば
  - 第5回 植物性食品：いも類
  - 第6回 植物性食品：でんぷん類
  - 第7回 植物性食品：砂糖
  - 第8回 植物性食品：豆類
  - 第9回 植物性食品：種実類
  - 第10回 植物性食品：野菜類
  - 第11回 植物性食品：野菜類
  - 第12回 植物性食品：野菜類
  - 第13回 植物性食品：果実類
  - 第14回 植物性食品：きのこ類
  - 第15回 植物性食品：藻類
- まとめ

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論」

# 指導計画書

教科名 食文化概論（調理理論と食文化概論）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ～ 2025年3月31日（60時間 授業数30回）

実務経験のある講師による指導（ 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ） ）

講師名 池本 弘乃

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

### 3 授業計画

第1回	食文化の成り立ち	第16回	現代の食生活とみらいの食文化
第2回	多様な食文化	第17回	現代の食生活とみらいの食文化
第3回	食文化の共通化と国際化	第18回	西洋料理の変遷
第4回	日本の食文化史 (縄文・弥生・古墳・飛鳥・奈良・平安)	第19回	西洋料理の特徴
第5回	日本の食文化史(鎌倉・室町・安土桃山)	第20回	西洋料理の特徴 西洋料理様式
第6回	日本の食文化史(近世 江戸時代)	第21回	西洋料理の食事作法
第7回	日本料理の食文化 (近代 明治・大正・昭和初期・終戦)	第22回	中国料理の変遷
第8回	日本料理の食文化 (日本料理の特徴・和食世界遺産)	第23回	中国料理の特徴と系統
第9回	日本料理の食文化(日本料理様式)	第24回	中国料理様式
第10回	日本料理の食文化(日本料理様式)	第25回	中国料理の食事作法
第11回	日本料理の食文化(日本料理の食事作法)	第26回	アジアの料理
第12回	行事食と郷土料理(季節の行事食)	第27回	中東の料理
第13回	行事食と郷土料理(人生における行事食)	第28回	中南米の料理
第14回	行事食と郷土料理(鹿児島県の郷土料理)	第29回	総復習
第15回	行事食と郷土料理(全国の郷土料理) 復習	第30回	総復習

前期、後期に筆記試験を行う。

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論」

# 指導計画書

教科名 調理実習（西洋料理）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ～ 2025年3月31日（84時間 授業数28回）

実務経験のある講師による指導（全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 寺師 和宏、福留 雅太

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法 実習

2 指導の概要・目標・到達目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、西洋料理の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。西洋料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

3 実務経験のある講師の履歴

寺師 和宏 ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長）

福留 雅太 TO THE HERBS（料理長）、ホテル（調理）他

4 授業計画 <西洋料理>

<前期> 課題/指導内容（担当 寺師）

第1回 西洋料理の概要、西洋料理の器具/西洋料理業界の概要、器具の種類と特徴

第2回 西洋料理の基本 西洋料理の器具/包丁の種類と研ぎ方、食材の切り方・基本調理法、器具の種類と特徴

第3回 ブイヨン/ブイヨン種類と調理例・切り方

第4回 ドライカレー/切り方・炒め方、香辛料（スパイス）の使い方、煮込み方

第5回 マヨネーズ ドレッシング/冷製ソースの基本・作り方、サンドイッチの作り方・切り方

第6回 グラタン ベシヤメルソース/グラタンの種類・作り方、ベシヤメルソースの作り方

第7回 ポークカツレツ ミネストローネ/豚肉の扱い方、カツレツの意味、パネの仕方  
スープの作り方、野菜の切り方

第8回 ハンバーグ ポタージュパルマンティエ/ハンバーグの作り方、ソースデミグラスの応用、  
ポタージュスープの基本

第9回 オムレツ/卵料理の基本実習、オムレツの作り方、火入れの方法

第10回 魚のムニエル/魚の扱い方、ムニエルの作り方、バターを使ったソースの作り方、  
リゾットの作り方、お米のアルデンテ

第11回 パスタ/パスタの種類、麺の茹で方、麺のアルデンテ、

クリームソース・トマトソース・オイルソース・和風 等

第12回 鯛のポワレ ラタトゥイユ/鯛のさばき方・切り方・ポワレとは（焼き方）、  
野菜の切り方・作り方・煮込み方

第13回 ピザ、パエリア/生地の種類・生地の作り方、スペイン料理・作り方、サフランの使い方

第14回 平目のボンヌファミ/平目（舌平目）のさばき方、モルネーソースの作り方

<後期> 課題/指導内容 (担当 寺師、福留)

第15回 鴨肉のロティエ/鴨肉の扱い方、フォンドヴォーの使い方、リキュールの使い方

第16回 ヤリイカのファルス エビとアボカドのカクテル仕立て/ファルス料理 (詰め物料理)、  
冷製オードブル

第17回 コッコヴァン/骨付き鶏肉の下処理、赤ワインの扱い方・煮込み方

第18回 パイ包みスープ、ブルギニオンバター/パイの扱い方・温度管理・焼き方、  
バターを使った作り方の基本・バターの扱い方

第19回 チキンフリカッセ(実技試験課題) /切り方・手順・作り方・盛り付け・衛生・時間

第20回 ビーフストロガノフ/牛肉のそうじ・扱い方

第21回 オマールエビ/オマールエビの下処理、ソースアメリカーナの作り方

第22回 シャリアピンステーキ/牛肉の下処理・ステーキの焼き方

第23回 仔羊のグリル/仔羊の下処理・調理法

第24回 鹿肉のステーキ/鹿肉の下処理・調理法

第25回 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み/ホホ肉の下処理、煮込み料理の仕込み 【担当 福留】

第26回 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み/ホホ肉の下処理、煮込み料理の仕上げ 【担当 福留】

第27回 生パスタ (ラザニア) /生パスタの作り方、ミートソース、ベシャメルソースの作り方  
【担当 福留】

第28回 リゾット、フォアグラ/フォアグラの下処理、焼き方

前期・後期それぞれ実技試験を行う。

#### 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

#### 評価方法

- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

#### 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習」  
プリントを配布



# 指導計画書

教科名 調理実習（日本料理）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ～ 2025年3月31日（84時間 授業数28回）

実務経験のある講師による指導（全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 谷口 大海、宇都 正浩

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法 実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、日本料理の技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。日本料理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

### 3 実務経験のある講師の履歴

谷口 大海：休暇村 指宿（調理課長）、旅館 可久大 経営

宇都 正浩：日本料理 石原荘（調理部門）、株式会社 康正産業（調理）

### 4 授業計画 種類＜日本料理＞

＜前期＞

回数	課題/指導内容【担当】
1	調理実習の心得/ 服装・頭髮、手指、その他・衛生的な習慣、実習器具の清掃・実習材料の使い方 【宇都】
2	大根の桂むき、キャベツの千切り/ 日本料理の切り方・基本的な切り方 【谷口】
3	ご飯の炊き方、だしの取り方/ 米の研ぎ方・飯炊きの火加減・だしの違い・だしを取る火加減 【宇都】
4	蛇腹胡瓜、出し巻卵/ 卵の特性と熱加減・卵焼きの巻き方 【宇都】
5	竹の子木の芽和え・竹の子ご飯/ 竹の子の下処理、茹で方 【宇都】
6	あじ刺身/ 三枚おろし・基本的な刺身の切り方、盛り付け 【谷口】
7	鶏飯、かるかん/ 郷土料理 【宇都】
8	たこ刺身/ たこの下処理・捌き方 【谷口】
9	卵豆腐、そうめん、キビナゴのなます/ そうめんの茹で方・酢の物、あえ物 【宇都】
10	しめさば/ さばの捌き方・しめ方 【谷口】
11	鮎塩焼き/ 焼き物の火加減・串の打ち方 【宇都】
12	かいのこ汁、といがらなます・豆腐白玉団子/ 郷土料理 【宇都】
13	木の葉かぼちゃ・きのこ菊菜のお浸し/ 飾り切りの技法、お浸し 【宇都】
14	きのこの炊き込みご飯・菊花大根/ 炊き込みご飯・飾り切り 【宇都】

<後期>

15	高野豆腐の射込み、ひじき煮、菊花豆腐/ 乾物の戻し方、煮物	【宇都】
16	茶碗蒸し、五目きんぴら/ 蒸し物の火加減、蒸し加減、卵とだしの割合	【宇都】
17	てんぷら/ てんぷら下処理法、揚げ衣の作り方、揚げ湯の適温の確認	【谷口】
18	かつおのたたき/ かつおの捌き方、たたきの焼き加減、ポン酢の作り方	【谷口】
19	秋の前菜/ 旬の食材での前菜	【宇都】
20	雲竜、ごまめ、雑煮/ おせち料理	【宇都】
21	春かん、そば、なまこ/ 煮物、下ゆで、あく抜きなどの下処理法、彩りよい盛り付け	【谷口】
22	あんこう・あんこう鍋/ あんこうの捌き方・部位の種類	【宇都】
23	こいの洗い、鯉こく/ こいの捌き方・盛り付け	【谷口】
24	握り寿司/ すしの材料・すしの種類・握り方	【宇都】
25	刺身盛り合わせ/ 魚の捌き方・大皿の盛り付け	【谷口】
26	酒ずし、豚骨/ 郷土料理	【宇都】
27	そば/ そばの打ち方、切り方、そばの茹で方、そばつゆ・そばの種類	【宇都】
28	うどん/ うどんの打ち方、切り方、うどんの茹で方、うどんつゆ・うどんの種類	【宇都】

前期、後期それぞれ、実技試験を行う。

教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
- ・調理師科 1 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習」、  
プリント使用

# 指導計画書

教科名 調理実習（中国料理・その他の国の料理）

対象者 調理師科1年コース

期間 全期 2024年4月1日 ～ 2025年3月31日（78時間 授業数26回）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・その他（ ））

講師名 小玉 寿昭、寺師 和宏、宇都 正浩、海老原 巧、福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

1 指導の方法 実習

2 指導の概要・目標・到達目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、中国料理等の調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。中国料理等の調理の基本技術を反復することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

3 実務経験のある講師の履歴

小玉 寿昭 霧島ロイヤルホテル（中国料理部門）他

寺師 和宏 ホテル京セラ（カフェレストラン）

海老原 巧 ホテル、中華料理店（調理師）

4 授業計画＜中国料理・その他の国の料理＞

＜前期＞

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
1	中国料理の学習段階 中国料理の器具	中国料理業界の概要 器具の種類と特徴 【宇都・福地】
2	中国料理の切り方 だしの取り方	包丁の種類と研ぎ方、基本の切り方、 だしの種類、だしの材料と取り方 【宇都・福地】
3	唐人巻き、ミョック	もち米の扱い方・巻き方・蒸し方 若芽の戻し方、だしの応用 【宇都】
4	鶏のから揚げ	丸鶏のさばき方 から揚げの作り方 【小玉】
5	バンバンジー、シューマイ	蒸鶏料理、ソースの作り方、チーマージャンの使い方 皮の作り方、シューマイの包み方 【小玉】
6	ホイコーロー、野菜の甘酢漬	甜麵醬の使い方、豚肉とキャベツの火入れの仕方 野菜の切り方、中華甘酢の作り方 【小玉】
7	焼きビーフン、開口笑	ビーフンの戻し方 中華菓子、生地の作り方・揚げ方 【海老原】
8	ユーリンチー、干貝羹湯	揚げ方、ソースの作り方 干し貝柱の戻し方 【小玉】
9	白身魚甘酢あんかけ、ココナッツ団子	魚の下処理 生地の作り方・蒸し方 【海老原】
10	牛肉とトマトの炒め物、マーライコー	牛肉の下処理、トマトの下処理 生地の作り方 【海老原】
11	春巻き	糸切り、具材の切り方 巻き方・揚げ方 【小玉】
12	什錦涼麵、杏仁豆腐	中華麵の扱い方・たれの作り方 杏仁霜の使い方 【海老原】
13	焼き餃子	餃子の皮の作り方 餡の包み方・焼き方 【小玉】

<後期>

回数	指導計画	指導内容【担当講師】
14	蝦仁土司 搾菜肉絲湯	エビの下処理の仕方・揚げ方 ザーサイの下処理 【小玉】
15	桃まんじゅう	まんじゅうの皮の作り方 まんじゅうの包み方 【小玉】
16	タピオカ入りココナッツミルク 家常豆腐	タピオカの戻し方・使用法 ココナッツミルクの使い方、豆腐の下処理 【海老原】
17	酢豚 エビのチリソース	豚肉の下処理・酢豚の作り方 エビの下処理・豆板緒の使い方 【小玉】
18	ザーサイ入り焼きそば 豆豉鶏球	ザーサイの下処理 焼きそばの作り方、豆豉 の使い方 【海老原】
19	八宝菜 炸魚条	野菜の下処理・エビ・イカの下処理 魚の切り方・揚げ方 【小玉】
20	什錦炒飯（試験課題）	仕込み・段取り・切り方・鍋振り 【小玉】
21	蛋花湯（試験課題）	切り方・作り方 【小玉】
22	腰果鶏丁	切り方・鍋振り 【小玉】
23	雲白肉	肉の茹で方・切り方 タレの作り方 【海老原】
24	ふかヒレの姿煮	ふかヒレの戻し方 下処理 作り方、味付け 【小玉】
25	エンパナーダ（アルゼンチン料理）	生地 of 作り方 【寺師】
26	ボルシチ、ピロシキ（ロシア料理）	ビーツの使い方 【寺師】

前期、後期それぞれ実技試験を行う。実技試験では、段取り、作り方、味等の評価を行う。

教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の単位を与える。
- ・原則として、単位認定試験の合格点は 60 点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の 8 割に計算される。

評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90 点以上を「秀」、80－89 点を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とする。
- ・調理師科 1 年コース成績評価の基準に基づき、GPA 評価を行う。

使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習」  
プリントを配布

# 指導計画書

教科名 調理実習（校外実習）

対象者 調理師科1年コース

期間 前期 2024年8月10日～2024年9月30日（54時間以上とする8時間×7日）

実務経験のある講師による指導（全て・一部・なし・**その他**（主として実践的教育から構成される科目））

講師名 寺師 和宏、宇都 正浩、学外実習先専門調理師及び調理師

## 指導内容及び指導方法

### 1 実習の方法

調理技術をはじめ、衛生管理、食事環境、接遇等、施設の業務全般を学外の調理施設で実習を行う。

### 2 指導の概要・目標・到達目標

飲食店・事業所等における調理部門業務全般について、基本的な理解を深め、調理師業務の実際を实地に体験させることにより調理師としての職業意識を向上させ、併せて高度な調理技術及び多様化した調理業務に応える知識及び技術を学習させることを目的とする。

### 3 実務経験のある講師の履歴

学外実習先専門調理師、またそれと同等の知識や技能を有する調理師

### 4 実習計画

#### (1) 実習期間および時間数

- ①実習期間は、2024年8月10日～9月30日の夏季休暇期間中の指定された期間に行う。
- ②校外調理実習については、実習時間数は50時間以上60時間未満とし、7日間で行う。  
勤務時間は、原則として午前9時から午後6時までとするが、実習先の勤務時間の指示に従う。
- ③校外実習は、その目的からみて、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましい。

#### (2) 実習施設

校外実習は、飲食店・事業所等において実施する。なお、実習施設は、いずれも専門調理師またはこれと同等の資格を有する調理師を専従する施設であること。

#### (3) 実習の内容等

校外実習においては、高度な調理技術や多様な調理業務に 대응できる実践能力の基本を養うため、調理師業務の実務の実際について、理解することに留意した実習内容とし、当該施設における調理業務全般について学ばせることとし、単なる見学のみは、認めない。

#### (4) その他

- ①校外実習の事前に学生に対し、その施設の概略を理解すること。
- ②校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とする。
- ③校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に報告書を提出すること。
- ④校内において事前及び事後指導を行う。

## 科目履修認定の基準

- ・規定の実習時間をすべて終了すること。
- ・与えられた課題のレポートを提出すること。
- ・実習先の指導者からの履修認定をもらうこと。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

校外実習ノート

# 指導計画書

教科名 大量調理実習（総合調理実習）  
対象者 調理師科1年コース  
期間 全期 2024年4月1日～2024年9月30日（60時間 演習10回 実習10回）  
実務経験のある講師による指導（全て・**一部**・なし・その他（ ））  
講師名 赤崎 陽子、森元 清志、宇都 正浩、福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

- 1 指導の方法 演習及び実習
- 2 指導の概要・目標・到達目標  
衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。  
集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。
- 3 実務経験のある講師の履歴  
森元 清志：独立行政法人 鹿児島医療センター（調理師長）他
- 4 授業計画  
＜担当 宇都正浩・福地 みほ＞  
第1回 調理施設（建物（施設）概要・建築設備概要・作業環境・調理施設のトレンド）  
第2回 調理設備（基本計画のポイント・調理機器の分類・調理施設のエネルギー・調理機器の選択・  
厨房機器の使い方と清掃、手入れ）  
第3回 調理システムとは  
第4回 調理システムの種類と特徴  
第5回 業態別調理システムの適合性  
＜担当 赤崎陽子・福地 みほ＞  
第6回 集団調理実習にあたって  
第7回 集団調理実習の目的  
第8回 集団調理実習の内容  
第9回 実習の心構え・班編制  
第10回 献立作成の方法 対象別献立作成と調理 栄養価計算  
＜担当 森元清志＞  
第11回～第20回 集団調理実習  
集団調理実習の進め方  
計画（plan）⇒実施（do）⇒評価・改善（check、action）  
大量調理の特徴と調理技術

## 修了認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 6 総合調理実習」  
日本給食サービス協会「はじめての衛生の手引き」

# 指導計画書

教科名 特殊調理実習（総合調理実習）  
対象者 調理師科1年コース  
期間 全期 2024年4月1日～2025年3月31日（15時間 授業数5回）  
実務経験のある講師による指導（全て・**一部**・なし・その他（ ））  
講師名 寺師 和宏、福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

演習及び実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

病院や高齢者施設などの調理師として「おいしくて、健康と元気になる食」を提供するための技術と応用を学ぶ。

### 3 実務経験のある講師の履歴

寺師 和宏：ホテル京セラ（カフェレストラン担当料理長）

### 4 授業計画

第1回 介護食 前菜スープ 【寺師】

第2回 介護食 メイン、デザート 【寺師】

第3回 ムース食 【福地】

第4回 病院給食 【福地】

第5回 食物アレルギー食 【福地】

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康」  
全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 6 総合調理実習」  
食品成分表  
日本人の食事摂取基準 2020

# 指導計画書

教科名 フードサービス実習（総合調理実習）

対象者 調理師科1年コース

期間 後期 2024年10月1日 ～ 2025年3月31日（15時間 授業数5回）

実務経験のある講師による指導（全て ・ 一部 ・ なし ・ その他（ ））

講師名 宇都 正浩、高木 大基

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

演習及び実習

### 2 指導の概要・目標・到達目標

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

### 3 実務経験のある講師の履歴

宇都 正浩 日本料理石原荘（調理部門）、（株）康正産業（調理） 他

高木 大基 サービススタッフ派遣業（教育指導担当）他

### 4 授業計画

<授業担当>高木 大基

第1回 サービス社会について（サービスの分類）

調理師であること（調理師は社会人であること）

サービスマンの在り方（厨房で働く・お客様の存在）

第2回 日本の西洋料理のターニングポイント（大阪万国博覧会で経験したこと）

フードサービスのQSCA（ $V=QSC \div P$ ）

飲食店で働くものとして（知識として知っておきたい食事のマナー）

第3回 調理師学校で学んでおきたい事

信頼される調理師となるために

<授業担当>宇都 正浩

第4回 飲食店開業計画

外食産業について

第5回 飲食店の開業計画

飲食店の開業

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」（不合格）とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

全国調理師養成施設協会「新調理師養成教育全書必修編 6 総合調理実習」



# 指導計画書

教科名 外国語

対象者 調理師科1年コース

期間 後期 2024年10月1日 ~ 2025年3月31日 (20時間 授業数10回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 太院 モモエ

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

講義

### 2 指導の概要・目標・到達目標

食の専門家として、将来職場で使用されるフランス語を学び質の高い調理師を育成する。

### 3 授業計画

第1回 発音 (アルファベット 大文字と小文字 母音と子音の区別)

第2回 読み方のルール (男性・女性のルール 数の数え方)

第3回 挨拶・自己紹介

第4回 会話 (数々の場面に応じて)

第5回 ルセットを読む ルセットの構成

第6回 ルセットを読む1

第7回 ルセットを読む2

第8回 ルセットを読む3

第9回 ルセットを読む4

第10回 ルセットを読む5

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
- ・原則として、科目履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験 (学科・実技試験) の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

ちようえい出版 新現場からの調理フランス語

# 指導計画書

教科名 保健体育

対象者 調理師科1年コース

期間 前期 2024年4月1日 ～ 2024年9月30日 (30時間 授業数10回)

実務経験のある講師による指導 ( 全て ・ 一部 ・ なし ・ その他 ( ) )

講師名 鶴 利恵、 寺師 和宏、 宇都 正浩、 福地 みほ

## 指導内容及び指導方法

### 1 指導の方法

実技

### 2 指導の概要・目標・到達目標

実際に各種競技の運動やトレーニングを行い、健康な体作りを目指す。

### 3 授業計画

第1回 体育の授業について、オリエンテーション

グループの編成、各種稲目の説明、体育館使用上の注意

バレーボール、バトミントン、ソフトバレーボール、ソフトボール、サッカーを中心に  
競技を選択する

第2回 スポーツにおける基礎的実習

第3回 各種競技の実習

第4回 各種競技の実習

第5回 各種競技の実習

第6回 各種競技の実習

第7回 各種競技の実習

第8回 各種競技の実習

第9回 各種競技の実習

第10回 まとめ：反省

専門学校体育大会に向けての伝達事項

## 教科履修認定の基準

- ・原則として、履修時間5分の4以上の出席時数をもって履修認定試験を受ける資格を与える。
- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の履修認定を与える。
- ・原則として履修認定試験の合格点は60点以上とする。
- ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
- ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって履修認定を受けることができる。この試験の点数は、実点の8割に計算される。

## 評価方法

- ・科目履修認定試験(学科・実技試験)の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、90点以上を「秀」、80-89点を「優」、70-79点を「良」、60-69点を「可」、59点以下を「不可」(不合格)とする。
- ・GPA算出に当たっては、秀=4.0、優=3.0、良=2.0、可=1.0、不可=0.0とする。
- ・調理師科1年コース成績評価の基準に基づき、GPA評価を行う。

## 使用教科書名

なし