

教科		調理栄養		科目	衛生法規	単位数	1
学年	3	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		食品の安全と衛生			副教材	担当の「衛生法規プリント」	
学習到達目標		衛生関係法規（製菓衛生師法、栄養士法、看護師法、児童福祉法【保育士関係】、食品衛生関係法など）を学び、それぞれの役割と連携を理解する。					
評価の観点		衛生関係の法規を理解する。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	・ 衛生法規概論		・ 「法律」とは、何かを理解する。			
	5	・ 衛生法規概論 ・ 「食中毒」にかかわる法律について （新聞記事の活用）		・ 「衛生法規」とは、何かを理解する。 ・ 「食中毒」を起こした場合の、法律について、理解する。		定期試験	
	6	・ 各種衛生法規		・ 各衛生法規（調理師法（復習）、製菓衛生師法、栄養士法、看護師法 歯科衛生士法、児童福祉法（保育士関係）などを理解する。			
期	7	・ 労働基準法 （求人票の見方）		・ 労働基準法について、求人票を通じて、理解を深める。		定期試験	
	8						
	9	・ 各種衛生法規		・ 各衛生法規（調理師法（復習）、製菓衛生師法、栄養士法、看護師法 歯科衛生士法、児童福祉法（保育士関係）などを理解する。		定期試験	

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品関係法規 ・ 食品衛生法（復習） ・ 食品安全基本法 ・ 各種リサイクル法 	食品関係の衛生法規について、理解を深める。	
	11	同上	同上	定期試験
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品表示法 ◎技術考査への対策 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 実際の食品包装表示により、表示の意味の理解を深める。 ・ 技術考査への対策 	
期	1	◎総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 技術考査への対策 	定期試験 技術考査
	2			
	3			

教科		調理栄養		科目	食品衛生実習	単位数	1
学年	3年	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		食品の安全と衛生			副教材		
学習到達目標		<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する知識と関連法規を学び、調理や生活の場で活用できる実践的力を育てる。 ・食品についての知識を深め、食品を適切に選択・活用し、調理の幅を広げる能力を育てる。 					
評価の観点		全6回の定期試験により、知識を身につけているか評価する。また、授業への取り組みにより、意欲・感心を評価し、課題プリントや関連ビデオの視聴を通して自身の生活や授業内容と関連付けて考えることができているか評価する。					
期	月	実習内容		学習のポイントと到達目標		備考	
前 期	4	1 ガラス測定器具の使い方		実験器具の名前を理解する。			
	5	2 食品のPH測定		PH測定方法を理解する			
	6	3 生卵の鮮度測定		卵の構造等や鮮度判定を学習する。			
	7	4 魚介類の鮮度測定		魚類の構造等や鮮度判定を学習する。			
	8						
	9	5 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 6 食肉の鮮度判定		魚肉練り製品・食肉製品の製造方法や鮮度・品質判定を学習する。			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	7 牛乳の鮮度測定 8 食品の内部温度の測定	牛乳の生産・製造方法と鮮度測定を学習する 中心温度計により測定実習	
	11	9 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査 10 調理器具の汚れ状態の検査	手指・調理器具の汚れや汚染状況を学習する。	
	12	11 食器洗浄後の汚れ状態の検査 12 水道水の残留塩素の測定	水道水の殺菌方法・残留塩素について学習する。	
期	1	13 空中浮遊微生物の測定 14 食品からの各種細菌の検出（簡易検査法）	細菌・カビ等の微生物汚染や測定方法について学習する。	
	2			
	3			

教科		調理栄養		科目	総合調理実習	単位数	3
学年	3	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		総合調理実習			副教材		
学習到達目標		特定多数の人に食事を提供することで食品管理、調理操作管理、衛生管理等を学ぶことや調理従事者全体の協力し合うことを目標とする。					
評価の観点		集団調理の目的、流れ、特徴を理解することができる。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	調理施設、設備		・調理施設の環境整備、喫食者の安全と調理従事者の健康確保、食品危害の防止を理解する。			
	5	調理設備 調理機器の分類		・調理機器は調理目的に合う機種を上手に使いこなすコツを習得する。			
	6	調理システム 調理システムの種類と特徴 集団調理実習		・食品の下処理工程から料理の提供まで計画的に行なうシステムであることを理解する。 ・集団調理の流れ、特徴などを学ぶ。			
期	7	集団調理実習の進め方 大量調理の特徴と調理技術		・目的に合った献立作成、栄養バランスを考慮することができる。 ・少量調理とは異なることを理解する。 ・調理後品質保持、衛生上の配慮、安全性の確保を理解する。			
	8						

	9	献立作成と調理	<ul style="list-style-type: none"> ・喫食者の食事摂取基準を過不足なく摂取できているか理解する。 ・献立の組み合わせのバランスは取れているか等を理解する。 	
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	接客サービス 求められるサービス	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な対応、充実した接客サービスができる。 ・接客者が心掛けるプロ意識やクレーム対応方法を理解する。 	
	11	接客サービスの基本 接客実務	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの人々と良好なコミュニケーションを図ることができる。 ・基本的なサービスの流れを理解する。 	
	12	クレーム対応 飲食店開業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・クレームの種類や原因をよく理解する。 ・開業率が高いが廃業率も高いので十分計画を立てることを理解する。 	
期	1	飲食店の開業	<ul style="list-style-type: none"> ・開業の心構えを理解する。 	
	2			
	3			

教科		調理栄養		科目	調理理論	単位数	2
学年	3	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理理論と食文化概論			副教材	ビジュアルワイド食品成分表	
学習到達目標		調理の知識や理論、科学的な裏付けを理解させる。 調理技術の原理を知り応用料理に発展できるようにする。 調理栄養科作品展で作品を展示発表できるようにする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の応用操作、栄養計算など調理の知識や理論を理解することができる。					
期	月	学習内容・項目			学習のポイントと到達目標		備考
前	4	<ul style="list-style-type: none"> 和食 旬の食材を使用した料理とその調理法 魚三枚おろしの方法学ぶ 洋食 主菜の食材のソテー、ソースの種類を学ぶ 			<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材、アクの取り方や下処理を理解する。 魚の三枚おろしができる。 食材の加熱具合、ソースの煮詰め具合を理解する。 		
	5	<ul style="list-style-type: none"> 和食 鰹のおろし方、刺身の種類、切り方 中華 前菜、主菜、飲茶 食事作法研修 			<ul style="list-style-type: none"> 鰹の三枚おろし、それを使った色々な刺身の種類の切り方ができる。 前菜、主菜、飲茶の調理法を理解する。 日本料理の食事作法をホテルにて習得する。 		
	6	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理を学ぶ 洋食 前菜、主菜、副菜の調理法を学ぶ。旬の食材のデザートを学ぶ。 			<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法を理解する。 前菜、主菜、副菜、パスタ等の調理法を理解する。 旬の食材のデザートの調理法を理解する。 		
	7	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理、和菓子を学ぶ。 洋食 四季の料理を学ぶ。 中華 小麦粉を使用する調理法を学ぶ。 			<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法、和菓子を理解する。 旬の食材を使った調理法、デザートを理解する。 小麦粉を使った調理ができる。 		
期	8						

	9	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 寿司の種類調理法を学ぶ。魚三枚おろしテスト ・洋食 豚肉を使った調理法 ・中華 定番料理を学ぶ ・文化祭食堂のメニュー試作 	<ul style="list-style-type: none"> ・海苔巻等色々な種類の寿司ができる。基本的な魚の三枚おろしができる。 ・豚肉の部位別調理法を理解する。 ・定番料理を理解する。 ・食堂メニュー考案、試作をする。 	
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 旬の食材を使った調理、握り寿司の調理 ・洋食 パンの製法を学ぶ。 ・中華 特色ある食材の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材の調理、色々な魚の三枚おろしができる。握り寿司の調理ができる。 ・パンの製法を理解する。 ・特色ある食材の調理法を理解する。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 多種類の魚介類料理を学ぶ。 ・洋食 パン、デザート調理を学ぶ。 ・中華 麺料理を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・四種類の魚介類の調理を理解する。 ・パン、デザートの製法を理解する。 ・麺の扱い、調理を理解する。 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 正月向けの調理を学ぶ ・洋食 前菜のムースを学ぶ。季節のデザートを学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・正月料理を作ることができる。 ・デザート以外のムースの(前菜)調理を理解する。 	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鍋料理 ・洋食 牛肉を使用した調理 ・中華 一年間の復習メニュー 	<ul style="list-style-type: none"> ・寄せ鍋の調理ができる。 ・牛肉の調理法を理解する。 ・今迄に習った料理を復習する。 	
	2			
	3			

教科		調理栄養		科目	調理実習	単位数	3
学年	3	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		調理実習			副教材		
学習到達目標		調理の知識や理論、科学的な裏付けを理解させる。 調理技術の原理を知り応用料理に発展できるようにする。 調理栄養科作品展で作品を展示発表できるようにする。					
評価の観点		調理の目的や食品の性質、調理の応用操作、調理の知識や理論を理解することができる。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標		備考	
前	4	<ul style="list-style-type: none"> 和食 旬の食材を使用した料理とその調理法 魚三枚おろしの方法学ぶ 洋食 主菜の食材のソテー、ソースの種類を学ぶ 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材、アクの取り方や下処理を理解する。 魚の三枚おろしができる。 食材の加熱具合、ソースの煮詰め具合を理解する。 			
	5	<ul style="list-style-type: none"> 和食 鰹のおろし方、刺身の種類、切り方 中華 前菜、主菜、飲茶 食事作法研修 		<ul style="list-style-type: none"> 鰹の三枚おろし、それを使った色々な刺身の種類の切り方ができる。 前菜、主菜、飲茶の調理法を理解する。 日本料理の食事作法をホテルにて習得する。 			
	6	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理を学ぶ 洋食 前菜、主菜、副菜の調理法を学ぶ。旬の食材のデザートを学ぶ。 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法を理解する。 前菜、主菜、副菜、パスタ等の調理法を理解する。 旬の食材のデザートの調理法を理解する。 			
	7	<ul style="list-style-type: none"> 和食 四季の料理、和菓子を学ぶ。 洋食 四季の料理を学ぶ。 中華 小麦粉を使用する調理法を学ぶ。 		<ul style="list-style-type: none"> 旬の食材を使った調理法、和菓子を理解する。 旬の食材を使った調理法、デザートを理解する。 小麦粉を使った調理ができる。 			
期	8						

	9	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 寿司の種類調理法を学ぶ。魚三枚おろしテスト ・洋食 豚肉を使った調理法 ・中華 定番料理を学ぶ ・文化祭食堂のメニュー試作 	<ul style="list-style-type: none"> ・海苔巻等色々な種類の寿司ができる。基本的な魚の三枚おろしができる。 ・豚肉の部位別調理法を理解する。 ・定番料理を理解する。 ・食堂メニュー考案、試作をする。 	
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 旬の食材を使った調理、握り寿司の調理 ・洋食 パンの製法を学ぶ。 ・中華 特色ある食材の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材の調理、色々な魚の三枚おろしができる。握り寿司の調理ができる。 ・パンの製法を理解する。 ・特色ある食材の調理法を理解する。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 多種類の魚介類料理を学ぶ。 ・洋食 パン、デザート調理を学ぶ。 ・中華 麺料理を学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・四種類の魚介類の調理を理解する。 ・パン、デザートの製法を理解する。 ・麺の扱い、調理を理解する。 	
	12	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 正月向けの調理を学ぶ ・洋食 前菜のムースを学ぶ。季節のデザートを学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・正月料理を作ることができる。 ・デザート以外のムースの(前菜)調理を理解する。 	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・和食 鍋料理 ・洋食 牛肉を使用した調理 ・中華 一年間の復習メニュー 	<ul style="list-style-type: none"> ・寄せ鍋の調理ができる。 ・牛肉の調理法を理解する。 ・今迄に習った料理を復習する。 	
	2			
	3			

教科		料理		科目		食品衛生学		単位数		1	
学年		1		科		普通科		専攻・コース		クックラボ	
教科書		食品の安全と衛生				副教材					
学習到達目標		<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関する知識と関連法規を学び、調理や生活の場で活用できる実践的力を育てる。 ・食品についての知識を深め、食品を適切に選択・活用し、調理の幅を広げる能力を育てる。 									
評価の観点		全6回の定期試験により、知識を身につけているか評価する。また、授業への取り組みにより、意欲・感心を評価し、課題プリントや関連ビデオの視聴を通して自身の生活や授業内容と関連付けて考えることができているか評価する。									
期	月	学習内容・項目				学習のポイントと到達目標				備考	
前	4	食の安全と衛生 ・食の安全を守る ・食の安全を脅かす要因 ・食の安全確保のしくみ ・食品衛生とは				家庭でもできる衛生的な行動を理解する					
	5	食品と微生物 ・食品中の微生物 ・食品の腐敗				有益な微生物、有害な微生物を理解する					
	6	食品と化学物質 ・食品添加物				食品添加物とはどのようなものか理解する					
期	7	・食品と重金属 ・食品と放射性物質				食品中の重金属や放射性物質について理解する					
	8										
	9	器具・容器包装の衛生 ・器具・容器包装の概要				器具や容器包装について理解する					

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	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	飲食による健康被害について、特に食中毒について理解する	
	11	・ 細菌性食中毒	細菌性食中毒について理解し、その予防法を考える	
	12	・ ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒について理解し、その予防法を考える	
期	1	・ 自然毒食中毒 ・ 化学性食中毒	自然毒食中毒、化学性食中毒について理解し、その予防法を考える	
	2	・ 寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒について理解し、その予防法を考える	
	3	・ 経口感染症 ・ 食物アレルギー ・ その他の健康被害	食中毒以外の健康被害について理解する	

教科	調理栄養	科目	公衆衛生学	単位数	1
学年	3	科	調理栄養	専攻・コース	
教科書	食生活と健康		副教材	なし	
学習到達目標	食生活と疾病が密接な関係にあること、食を通じた健康づくりの重要性を理解し、調理師の役割を理解する。				
評価の観点	食生活と疾病の関係や、調理師の役割を理解する。				
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考	
前	4	第5章「労働と健康」の復讐 ①労働と健康 ②環境条件	・労働安全衛生法、労働基準法を理解する。 ・調理施設での労働災害防止を理解する。		
	5	同上	同上	定期試験	
期	6	第6章「環境と健康」 ①生活環境 ②環境条件	・人と環境のかかわりを理解する。 ・大気、水、住宅、廃棄物、放射線などの環境条件を理解する。		
	7	同上	同上	定期試験	
	8	◎「夏季講習」			
	9	第6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	・日本における「公害」の歴史について学習する。	定期試験	

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	第6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	<ul style="list-style-type: none"> ・ 空気汚染、水質汚染について理解する。 ・ 騒音、振動、悪臭について理解する。 ・ 食品関係施設の苦情を考える。 	
	11	第6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	<ul style="list-style-type: none"> ・ 環境問題とその取り組みについて理解する。 	定期試験
	12	◎「生活と環境」 3年の総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 技術考査への対策 	
期	1	◎「生活と環境」 総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 技術考査への対策 	定期試験 技術考査
	2			
	3			

教科		調理栄養		科目	生活産業 基礎	単位数	1 単位
学年	3 年	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		生活産業基礎（実教出版）			副教材		
学習到達目標		生活と産業とのかかわりについて理解させ、生活関連分野の職業への関心を高めるとともに、必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を育てる。					
評価の観点		生活と産業とのかかわりや生活産業と職業に関する学習を通して専門科目の学習に向けてより意欲を高め、卒業後の進路について思考を深める。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標			備 考
前	4	【総合調理実習について】		<ul style="list-style-type: none"> ・グループごとに献立作成 ・調理マニュアル、オペレーションマニュアルを作成し、実習計画を立てる。 			
	5	【食生活の変化と生活産業のかかわり】 ・わが国の食生活の変化		<ul style="list-style-type: none"> ・食に関する意識や価値観の多様化、外食の増加などの実態を把握する。 			
	6	・現状の食生活と その課題		<ul style="list-style-type: none"> ・現代の食生活の傾向を把握し、食の外部化や洋風化、多様化などが社会にどのような影響を与えているか考える。 			
期	7	<ul style="list-style-type: none"> ・食品産業の発展 ・しらうめ祭に向けて 		<ul style="list-style-type: none"> ・食品産業の種類と役割を理解し、社会の変化に伴う産業の変化について考える。 ・しらうめ祭の食堂運営計画を立て、運営する立場から販売やサービス方法などを企画する 			
	8						
	9	【食生活関連産業】 ・食品製造業 ・外食産業		<ul style="list-style-type: none"> ・食品製造業の種類と実例を知り、自分の興味ある分野を探す。 ・外食産業の種類と規模について知り関連する職業の具体的な仕事内容について学ぶ。 			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> ・中食 ・外食、中食の課題 <ul style="list-style-type: none"> ・作品展に向けて 	<ul style="list-style-type: none"> ・中食について理解し今後の食生活に与える影響を考える。 ・今後の飲食業界においての中食と外食の課題について考える。 <ul style="list-style-type: none"> ・作品展に向けてグループごとにテーマを決め、調べ学習を行う。 	
	11	<ul style="list-style-type: none"> ・食品流通業 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品流通業の役割と具体的な職業について知り、コンビニエンスストアやチェーンストア、POSシステムについて理解する。 	
	12	<p>【生活関連産業の職業と資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・営業給食、集団給食にかかわる職業と資格 	<ul style="list-style-type: none"> ・営業給食、集団給食における職業と、それに必要な資格について教科書等を用いて調べ、まとめる。 	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関するその他の職業と資格 	<ul style="list-style-type: none"> ・食に関するその他の職業とそれに必要な資格について、教科書等を用いて調べ、まとめる。 	
	2			
	3			