

ブロンズ認定のための提出資料

ブロンズの認定に当たっては、海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン(平成 28 年 4 月 1 日 27 食産第 6094 号農林水産省食料産業局長通知、以下「ガイドライン」という。)に定められた内容を満たしているものとする。

認定団体は、以下の資料①～③を提出する。

資料①

・カリキュラム：実施期間に加え、授業科目名、授業時間数(1コマ当たりの時間数)、授業内容、到達目標、ガイドライン対応項目等を明らかにしたものとする(別紙参照)。
 ※実施期間は、原則として、料理経験者(料理の種別を問わない)は 10 日間以上、未経験者は 1 か月以上とする。

資料②

・カリキュラムで示した授業科目の 1 コマごとの授業内容及び授業のねらいを示したもの。
 <例>

授業科目	授業内容	授業のねらい
調理実習②	食材の切り方、むき方①	・野菜のせん切りを理解する。 ・野菜のせん切りを練習する。
	食材の切り方、むき方②	・かつらむきを理解する。 ・かつらむきを練習する。
	食材の切り方、むき方③	・魚の三枚おろしを理解する。 ・魚の三枚おろしを練習する。

資料③

・試験問題：筆記試験及び実技試験の実施方法、試験問題、合格基準を示したもの。

<例 1> 筆記試験

制限時間：50 分、試験形式：正誤式、合格基準：全 50 問(1 問 2 点)で 60 点以上

試験問題：

以下の問題文が正しい場合は○、間違っている場合は×を解答欄に記入しなさい。

Q 1 懐石料理は酒を楽しむための料理として発展し、現代の宴席の主流となっている。

(中略)

Q 50 てんぷらの揚げ衣には、粘り気の少ない薄力粉を使用する。

<例 2> 実技試験

制限時間：120 分、試験形式：調理実技、合格基準：項目別採点により 60 点以上

試験内容：授業で習得した料理を詰めた松花堂弁当を作成する。

ブロンズ認定カリキュラム<例> ※1日5コマ程度の実施で10日間開講の場合

授業科目	授業時間 (1コマ50分)	授業内容	到達目標	ガイドライン対応項目
日本料理の歴史と形式	8	<ul style="list-style-type: none"> 日本料理とはなにか 日本料理の食文化史 食事の形式 日本の自然と季節 	<ul style="list-style-type: none"> 日本料理についての基礎的な知識及び歴史を習得する。 年中行事、行事食、郷土食、ハレとケなど日本の文化と食との関連を理解する。 日本の風土を知り、四季と料理の関係を把握する。 	日本の食文化に関する知識
日本料理のおもてなし	2	<ul style="list-style-type: none"> 礼儀、作法 	<ul style="list-style-type: none"> おもてなしの心のあり方、重要性を理解する。 挨拶やお辞儀のしかたを修得し、実践できる。 箸の種類や使い方、食事マナーについて理解し、実践できる。 	おもてなし
食品の安全と衛生	6	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒の予防方法 服装 食材の衛生的な取扱い 調理器具の洗浄と殺菌処理 加熱処理が必要な食材・食品 	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いの重要性、手洗い方法、手を洗う機会について正しい知識を習得し、実践できる。 食中毒の種類とその予防方法を理解する。 衛生管理にのっとりた食材の取り扱い、保管、調理を行うことができる。 調理器具の洗浄方法を理解し、必要な殺菌処理を行うことができる。 食材に応じた適切な加熱時間、温度を理解し、実践できる。 	衛生管理の知識
調理実習①		<ul style="list-style-type: none"> 調理器具の使い方 食材の選定方法 	<ul style="list-style-type: none"> 包丁をはじめとした日本料理に必要な調理器具の使い方を理解し、正しい手入れ、保管を行うことができる。 食材の旬や用途に応じた選定方法を理解し、実践することができる。 	技能
調理実習②	30	<ul style="list-style-type: none"> 食材の切り方、むき方 だしのとり方、調味の割合 調理の手順、時間 火加減・加熱の仕組み 盛り付け 保存方法 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜のむき方、魚の捌き方など、料理に応じた食材の切り方を理解し、実践することができる。 だしのとり方、調味料の使い方などを知り、日本料理の味付けを理解する。 手順、時間配分等を理解し、決められた時間内に調理を実施することができる。 煮物、焼き物などの日本料理の加熱方法と、その適切な火加減を理解する。 盛り付けの基本知識を理解し、実践できる。 それぞれの食材に適した保存方法を理解し、実践できる。 	技能
筆記試験	1	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食文化、おもてなし、食品衛生、食材や道具に関する試験 	<ul style="list-style-type: none"> 日本の食文化、おもてなし、食品衛生、食材や道具に関する知識が身についている。 	-
実技試験	3	<ul style="list-style-type: none"> 食材の切り方、むき方、味付け、加熱、盛り付けに関する試験 	<ul style="list-style-type: none"> 衛生的な調理ができる。 手順と制限時間を守って調理をすることができる。 切り方、むき方、加熱方法、盛り付けなど、学んだ技能を正確に実践することができる。 	-