

# 新潟調理師専門学校 2020年度 授業科目一覧表

## 専門調理・製菓製パン・福祉調理科 2年

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食文化と演出	必修	40	講義・実習		
サービス論	必修	40	講義		○
教養学	必修	30	講義		
日本料理実習	選択必修	400	実習		○
西洋料理実習	選択必修	400	実習		○
中国料理実習	選択必修	400	実習		○
製菓・製パン実習	選択必修	400	実習		○
給食実習	選択必修	400	実習	献立作成含む	○
校外研修	必修	170	実習		○
選択特別授業	選択必修	30	実習	華道・茶道・喫茶・フードコーディネートから選択	

年間授業時間数合計 1,070 (うち実務経験教員の授業 610時間)

## 専門調理・製菓製パン・福祉調理科 1年

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食生活と健康	必修	60	講義		
食生活と健康(細菌学)	必修	30	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食品の栄養と特性(食品)	必修	60	講義		
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
食品の安全と衛生(法規)	必修	30	講義		
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
調理理論と食文化概論(食文化)	必修	30	講義		
フードビジネス	必修	30	講義		
日本料理実習	必修	100	実習		○
西洋料理実習	必修	100	実習		○
中国料理実習	必修	100	実習		○
総合調理実習	必修	90	実習		○

年間授業時間数合計 990 (うち実務経験教員の授業 390時間)

## 調理師科

科目名	履修方法	授業時間	授業の方法	備考	実務経験教員科目
食生活と健康	必修	60	講義		
食生活と健康(細菌学)	必修	30	講義		
食品の栄養と特性(栄養)	必修	90	講義		
食品の栄養と特性(食品)	必修	60	講義		
食品の安全と衛生	必修	120	講義	食品衛生実習含む	
食品の安全と衛生(法規)	必修	30	講義		
調理理論と食文化概論(調理理論)	必修	150	講義		
調理理論と食文化概論(食文化)	必修	30	講義		
日本料理実習	必修	100	実習		○
西洋料理実習	必修	100	実習		○
中国料理実習	必修	100	実習		○
総合調理実習	必修	70	実習		○
総合調理実習(接客サービス)	必修	20	講義		○

年間授業時間合計 960 (うち実務経験教員の授業 390時間)

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食品の安全と衛生		履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	120	授業の方法	講義	担当教員	関川 弘雄・前田 宜俊	
授業目標	①食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学ぶ。 ②微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。 ③食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、それぞれの危険性を理解する。 ④飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防法について学ぶ。 ⑤食の生産から消費までの全ての段階における安全確保を実践していくかを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食の安全性と衛生</li> <li>・ 食品と微生物</li> <li>・ 食品と化学物質</li> <li>・ 器具・容器包装の衛生</li> <li>・ 飲食による健康危害(食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症など)</li> <li>・ 食品安全対策</li> <li>・ 食中毒原因となる細菌標本の観察および身近な食品に潜む寄生虫の観察</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 3 食品の安全と衛生					
参考図書	特に無し					
その他	食品衛生に関するホットニュースについては、プリントなどで逐次講義をする。					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科					
専門調理・製菓製パン・福祉調理科					
科目名	調理理論と食文化概論 (調理理論)		履修方法	必修	対象学年 専調2年
授業時間	150	授業の方法	講義	担当教員	木戸 一利・三国 由美子・木村 雅恵
授業目標	①調理の必要性、基本的な設備や器具について学ぶ ②調理の基本操作による料理の出来上がりへの影響を考える ③食品に含まれる成分と調理操作による変化を食品実験と関連付けながら学ぶ ④油脂や調味料などが調理に与える作用を学ぶ ⑤1年次に学んだ事を基礎として、実習での活用を目指す				
授業内容	食品の調理科学について、 植物性食品（穀類、でんぷん類、砂糖、豆類、） 動物性食品（魚介類、食肉類、卵類、乳類） その他の食品（油脂類） の調理における変化や注意点				
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論				
参考図書	とくになし				
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施				

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食品の栄養と特性 (栄養)		履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	90	授業の方法	講義	担当教員	三国 由美子	
授業目標	① 健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につける ② 各栄養素の機能について学ぶ ③ 栄養生理について学ぶ ④ 各ライフステージの特徴とそれにあつた栄養の特性について学ぶ ⑤ 生活習慣病などの種類や特徴および食事療法について学ぶ					
授業内容	栄養素の機能と健康 ・ 五大栄養素、その他の成分 消化と吸収 ・ 栄養素の消化・吸収・代謝 エネルギー代謝と食事摂取基準 ライフステージと栄養 病態と栄養（生活習慣病など）					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性					
参考図書	特になし。					
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	調理理論と食文化概論 (食品実験)		履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	(調理理論 を含む)	授業の方法	実習	担当教員	木戸 一利	
授業目標	①調理理論で学習したことを実験を通して再確認して理解を深める ②官能実験を通して食品や食べ物の鑑別能力を養う ③食品の調理性について比較実験を行い、科学的にその理論を理解する ④日常食品を用いて調理過程に起きる現象を科学的に理解する ⑤食品素材の性質を確かめ、調理に関する科学的な知識を身につける					
授業内容	その日の授業テーマについてレポートを配り、目的・材料・方法を説明する グループ毎に実験を行い、実験テーマについて考察する 調理操作の違いによる調理品の色や硬さなどの変化を知る 吸水・膨潤による変化が食品によって異なることを理解する レポートに実験結果を記入し、テーマについての考察とまとめを書き提出 各人のレポートに添削・コメントを加え、10段階評価を付け返還					
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論					
参考図書	調理師教科全書・調理学実験					
その他	指定した期日内にレポート提出を行ったかについて、加点・減点をつける					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食文化と演出		履修方法	必修（共通）	対象学年	専調2年
授業時間	40	授業の方法	講義・実習	担当教員	小島 富美子・小島 秀樹	
授業目標	①日本や新潟の食文化の歴史を学ぶ ②世界の主要な国の食文化を比較して学ぶ ③現代の主な背景にあるものを知り、応用していく力をつける ④コーディネートの実習で、料理を考え、皿類を選び、盛り付ける技術を磨く ⑤さらに広く、食を演出する手法を身につける					
授業内容	1. 食文化を基本に日本や世界の歴史をテキストや配布プリントで学ぶ 2. ビデオ・映像を多用し、新しい感性を知る 3. コーディネート実習を通して、テーマの中で料理を考える力、皿の選び方や盛り付け方法などを学ぶ。写真を撮影し、保存する 4. さらに食演出のスキルアップをめざして雰囲気作りをする。					
使用教材	フードコーディネート論					
参考図書	食文化論、食卓のコーディネート（基礎）					
その他	プリント資料とテキストを併用で使用					

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日：2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	サービス論		履修方法	必修(共通)	対象学年	専調2年
授業時間	40	授業の方法	講義	担当教員	高山 敦(*)	
授業目標	①調理従事者も知っておくべきサービス知識を身につける ②基本的なサービス技術を身につける ③テーブル・マナーの基本を身につける ④挨拶・言葉づかいの基本を身につける ⑤飲料について正しい知識を身につける					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・言葉づかいの基本（接客7大用語・敬語表現）</li> <li>・基本的なサービスの実践</li> <li>・お皿の持ち方、カトラリーのセッティング等の基本技術の習得</li> <li>・食器類（グラス・カトラリー）の知識</li> <li>・飲料の知識（基礎知識から、ワイン・カクテルの知識まで）</li> <li>・実際の現場におけるサービスのエピソード紹介</li> </ul>					
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編6 「総合調理実習」 担当教員作成の教材画像 その他接客サービス関連書籍					
参考図書						
その他						

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日：2020年4月1日

(\*)担当教員はレストランサービス技能士1級であり、ホテルにおいて接客サービスの実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	教養学		履修方法	必修(共通)	対象学年	専調2年
授業時間	30	授業の方法	講義	担当教員	吉田 和弘	
授業目標	①職場におけるコミュニケーション力を身につける ②電話対応・文書作成など社会人として最低限のスキルを身につける ③世の中の出来事、ニュースに関心を持てるようになる ④求人情報を社会保険なども含めてわかりやすく伝える ⑤50分間しっかり話を聞く集中力を養う					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 求人票の見方</li> <li>・ 職場の人間関係とコミュニケーション</li> <li>・ 電話対応</li> <li>・ 敬語の基本</li> <li>・ 身だしなみについて</li> <li>・ 社会保険について</li> <li>・ 式典に出るとき</li> </ul> <div style="text-align: right;">ほか</div>					
使用教材	社会でいきる実践ビジネスマナー					
参考図書	コミュニケーション技法					
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日



履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	日本料理実習		履修方法	選択	対象学年	日本選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	鍵富 茂(*)・仁科 誉広・小林 歩	
授業目標	①衛生管理を徹底し、習慣づける ②基本的な包丁の扱い方として桂剥き及び鱈の三枚おろし、出汁巻き卵の習得 ③学生レストランや食事提供を通じてより現場さながらの雰囲気学ぶ ④会席料理・寿司・蕎麦打ちなど学び、個々の能力を高める ⑤創作料理では個々の創造性を高め、職場でのまかない作り等に役立てる					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁砥、大根桂剥き、鱈三枚おろし、出汁巻き卵の訓練</li> <li>・学生レストラン及び校内食事提供</li> <li>・春夏秋冬を通じての会席料理</li> <li>・松花堂弁当及び材料を提供しての創作料理(ワンプレート)の作成</li> <li>・寿司の巻き方及び握り方</li> <li>・うどん及び蕎麦打ち</li> <li>・外部講師に来ていただき、より実践的・専門的な授業</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習					
参考図書						
その他	指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、料亭において日本料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	西洋料理実習		履修方法	選択	対象学年	西洋選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	堀越賢一(*)・淵本 梓	
授業目標	①徹底した衛生管理 ②1年次で習得したフランス料理の実習を発展させ、応用料理の作成と更なる調理技術向上を図る ③イタリア料理の基本と応用および調理用語の習得 ④ランチ提供や学生レストランにおいて大量調理やサービスとの連携など実践的な技術を身につける ⑤助手をすることにより生徒自身の自覚と責任を持たせる					
授業内容	フランス料理実習（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザートなど） イタリア料理実習（前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パスタ、ピザなど） フランス人によるフランス料理実習 I C I F 講師（イタリア人）によるイタリア料理実習 外部講師による実習 ランチ提供や学生レストランにおいての大量調理 訓練（庖丁砥ぎ、切り方の練習）					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習					
参考図書	特になし					
その他	指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当講師は調理師であり、ホテル、レストラン等において西洋料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	中国料理実習		履修方法	選択	対象学年	中国選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	渡辺 篤(*)・小林 天音	
授業目標	①実習を衛生・安全に行う知識を身につける。 ②中国料理の基本作業・基本動作を身につける。 ③即戦力となるよに刀工技術・鍋の扱い方をレベルアップをする。 ④中国の料理・文化・中国語を学ぶ ⑤職場における常識・コミュニケーションを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の研ぎ方・大根を使って切り方練習。人参を使って飾り切りの練習。</li> <li>・卵炒飯を作って鍋の扱い方を学ぶ。</li> <li>・薄焼卵を焼いて火加減の練習。</li> <li>・外来講師による専門的な調理実習。</li> <li>・学生レストラン・食事提供で仕入・調理・提供までの流れを学ぶ。</li> <li>・点心類の仕込みから仕上げまで。</li> <li>・中国料理の種類と調理法</li> <li>・中国料理四大系統についての学習</li> </ul>					
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習					
参考図書						
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別授業の実施：(株)中華・高橋によるフカヒレ講習会、林訓美先生の講義</li> <li>・指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)</li> </ul>					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、レストランにおいて中国料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	製菓製パン実習		履修方法	選択	対象学年	製菓製パン 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	高橋 恭子(*)	
授業目標	①基本の生地の製法・知識を身につける（製菓） ②基本作業：ナッペ・絞り・麺棒の使い方（製菓）天秤計りの使い方・計量・丸め・成型を覚える（製パン） ③製菓製パンの材料についてわかりやすく伝える ④清掃・器具使用・作業の際の衛生面を身につける（製菓製パン） ⑤大量生産・共同作業・接客など職場への実践を身につける（製菓製パン）					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポンジ、クッキー、パイ、バターケーキなど基本の生地の作り方（製菓）</li> <li>・ ナッペ、絞り、麺棒の使い方など基本作業の練習（製菓）</li> <li>・ 大量生産、共同作業、接客などの職場への実践練習（校内販売）（製菓製パン）</li> <li>・ マジパン細工実習授業、飴細工の講習（製菓）</li> <li>・ 計量、丸め、成型などの基本作業の練習（製パン）</li> <li>・ 飾りパンの実習（製パン）</li> </ul>					
使用教材	新しい製パン基礎知識					
参考図書						
その他	前期、後期のテスト後にノートを提出すること。成績の一部として評価をする。					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日：2020年4月1日

(\*)担当教員は製菓衛生師であり、製菓店において実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	給食実習・家庭料理実習		履修方法	選択	対象学年	給食選択 2年
授業時間	400	授業の方法	実習	担当教員	吉田 奈美・仁科 誉広・松井 久依	
授業目標	①大量調理に関して徹底した衛生管理を習慣づける ②大量調理の基本調理技術の習得とその応用 ③施設などの現場で提供される家庭料理の習得。 ④大量調理を行うときの協調性を養う ⑤大きな声での挨拶と返事と確認					
授業内容	大量調理に関しての衛生管理 毎回の実習において大量調理を意識して衛生管理を行う。 基本調理技術の習得 各種材料の色々な切り方・時間を短縮するための切り方の訓練 家庭料理の習得 家庭で食されている一般的な和食・洋食・中華・お菓子のメニュー					
使用教材	調理実習レシピ集及び当校オリジナルレシピ集					
参考図書						
その他						
評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験					
評価	評価基準					
優	定期考査において80%以上の得点					
良	定期考査において60%～79%の得点					
不可	定期考査において59%以下の得点					

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	給食実習 (献立作成実習)		履修方法	必修	対象学年	給食選択 2年
授業時間	(福祉実習 に含む)	授業の方法	講義 実習	担当教員	三国 由美子・木村 雅恵・片桐 いづみ	
授業目標	① 班でテーマを決め、それに応じた献立をたて、実習の作業計画をたてる ② 作業計画に沿って仕入れから調理、提供、後始末までの一連の作業を学ぶ ③ 実習を通して大量調理の衛生管理を学び、身につける。 ④ 実習後に献立内容を検討し、改善できるようにする ⑤ 臨床栄養の基礎を学び、目的に応じた献立を作成できるようにする					
授業内容	献立作成 (レシピ作成、作業計画表・分担表の作成、仕入れ表作成) 材料の購入および原価計算 実習および食事提供 献立内容の検討、アンケートの実施および実際の食事の評価・改善 大量調理の衛生管理を学び、実習の調理における衛生管理を検討・実施 病態に応じた献立作成(生活習慣病など) 目的に応じた献立作成として、各種料理コンクールへの参加レシピの作成					
使用教材	食品標準成分表(社団法人 全国調理師養成施設協会) 大量調理施設衛生管理のポイント HACCPの考え方に基づく衛生管理手法 (中央法規出版株式会社)					
参考図書	特になし。					
その他						

評価方法	定められた出席数と実習および演習課題による評価
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	校外研修		履修方法	必修	対象学年	専調2年
授業時間	170	授業の方法	実習	担当教員		
授業目標	各企業の調理場において、調理作業、衛生管理、原材料の管理といった、校内では学び得ない実務を体験し、今後の授業ならびに就職活動に反映することを目標とする。					
主な研修先	ホテルオークラ新潟、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、新潟グランドホテル ANAクラウンプラザホテル新潟、鍋茶屋、行形亭、大橋屋、秋やま、丸伊 オーベルジュ古町、セサミ、SPS、キャトルヴァン、オステリアバッコ ペントラッチャ、フィオリータ、モナミピエロ、広東、四川飯店、南国酒家 三昧堂、くるみ、丸屋本店、プレジール、ラターブル、富士屋 済生会新潟第二病院、みどり病院、木戸病院、河渡病院、とやの中央病院 網川原保育園、しょうとくこども園、みたけこども園、二の丸 <div style="text-align: right;">ほか</div>					
使用教材						
参考図書						
その他						

評価方法	定められた出席数と実習および演習課題による評価
評価	評価基準
認定	規定時間数の研修と、研修先による8項目（5段階）の評価を受ける。

作成日：2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食生活と健康			履修方法	必修	対象学年 専調1年
授業時間	60/90	授業の方法	講義	担当教員	西川 眞・澁谷 隆志・相馬 行男	
授業目標	①食生活と健康を学ぶ意義と調理師の役割を説明できる ②衛生統計の種類や疾病統計の内容を説明できる ③健康の定義と健康増進策を説明できる ④食に関する問題と食育の重要性を説明できる ⑤労働環境と健康の確保を説明できる ⑥生活環境衛生と健康の関連を説明できる					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康の概念と食生活の現状などについて</li> <li>・生活習慣病の予防と食生活習慣などについて</li> <li>・心と体の健康づくりや疾病予防などについて</li> <li>・食育の実践と食料需給表などについて</li> <li>・作業環境と健康及び労働災害などについて</li> <li>・生活環境保全と環境汚染対策などについて</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康					
参考図書	なし					
その他	なし					
評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験					
評価	評価基準					
優	定期考査において80%以上の得点					
良	定期考査において60%～79%の得点					
不可	定期考査において59%以下の得点					

作成日:2020年4月1日



履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食生活と健康 (細菌学)		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	30/90	授業の方法	講義	担当教員	西川 眞・相馬 行男	
授業目標	① 食品に常在する細菌、流通過程で付着する細菌を、生態面から理解できる ② 飲食による健康被害が、食品の加工法や細菌別で異なることが理解できる ③ 食品取扱施設の衛生管理が、細菌学の知識に基づいて、具体的に実施できる ④ 食品取扱者の健康管理が、細菌学の知識に基づいて実施できる ⑤ 細菌学の知識を基礎に、ウイルス、原虫、寄生虫、カビなども併せて学ぶ					
授業内容	① 調理師、製菓衛生師の立場で、健康危害要因である細菌を理解する ② 細菌が常在する場所、生息範囲を拡大させる要因、除去する方法を学ぶ ③ 細菌が好む環境と、好まない環境がある。細菌ごとにこれを理解する。 ④ 滅菌、殺菌、消毒、静菌、除菌などの操作が、調理操作の中で理解できる ⑤ 食品による健康被害事例を、知識に基づいて理解し、予防と対策がわかる ⑥ 好気性菌、嫌気性菌、グラム染色性、芽胞、孢子、毒素などの用語に親しむ ⑦ 上記について、ウイルス、原虫、寄生虫、カビなどについて、応用する					
使用教材	「初めの一步は絵で学ぶ 微生物学 細菌・真菌・ウイルスと感染症」(じほう)					
参考図書	新調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生」(全国調理師養成施設協会)					
その他	講師作成プリントなど					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	食品の栄養と特性 (栄養)			履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	90/150	授業の方法	講義	担当教員	三国 由美子		
授業目標	① 健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につける ② 各栄養素の機能について学ぶ ③ 栄養生理について学ぶ ④ 各ライフステージの特徴とそれにあつた栄養の特性について学ぶ ⑤ 生活習慣病などの種類や特徴および食事療法について学ぶ						
授業内容	栄養素の機能と健康 ・ 五大栄養素、その他の成分 消化と吸収 ・ 栄養素の消化・吸収・代謝 エネルギー代謝と食事摂取基準 ライフステージと栄養 病態と栄養（生活習慣病など）						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性						
参考図書	特になし。						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科							
専門調理・製菓製パン・福祉調理科							
科目名	食品と栄養の特性 (食品)			履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	60/150	授業の方法	講義	担当教員	木村 雅恵		
授業目標	①食品の機能・成分について学ぶ ②食品の種類・特性を知り、食材への関心を持つ ③植物性食品とその加工品について学ぶ ④動物性食品とその加工品について学ぶ ⑤食品の性質・特性と調理加工時の操作を結びつけて考える力を養う						
授業内容	食品の選択 食品の特徴と性質 ・植物性食品とその加工品について（成分・特性） ・動物性食品とその加工品について（成分・特性） ・その他の食品について（成分・特性） 食品の加工と貯蔵について 食品の生産と流通						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性						
参考図書	特になし。						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食品の安全と衛生		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	120/150	授業の方法	講義	担当教員	関川 弘雄・前田 宜俊	
授業目標	①食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学ぶ。 ②微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。 ③食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、それぞれの危険性を理解する。 ④飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防法について学ぶ。 ⑤食の生産から消費までの全ての段階における安全確保を実践していくかを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全性と衛生</li> <li>・食品と微生物</li> <li>・食品と化学物質</li> <li>・器具・容器包装の衛生</li> <li>・飲食による健康危害(食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症など)</li> <li>・食品安全対策</li> <li>・食中毒原因となる細菌標本の観察および身近な食品に潜む寄生虫の観察</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 3 食品の安全と衛生					
参考図書	特に無し					
その他	食品衛生に関するホットニュースについては、プリントなどで逐次講義をする。					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	食品の安全と衛生 (法規)		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	30/150	授業の方法	講義	担当教員	澁谷 隆志	
授業目標	①調理師としての社会的使命・理念および食品安全行政の組織を理解する。 ②調理師法の制定の経緯および調理師免許に関する条文を学ぶ。 ③食品衛生法並びに食品安全基本法における食の安全に関する考え方を学ぶ。 ④食品表示法、JAS法の考え方と実際の運用例を学ぶ。 ⑤食品営業施設・設備、調理作業時の安全対策、HACCPについて学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 法律（条文）によく出てくる言葉の解説</li> <li>・ 調理師法の目的、調理師の責務、免許の取得等に関する諸手続きの解説</li> <li>・ 食品衛生法の解説（目的、関係者の責務、営業に関する規制ほか）</li> <li>・ 食品安全基本法の解説（目的、基本理念、責務と役割ほか）</li> <li>・ 食品安全行政に関する組織とそれぞれの役割について</li> <li>・ 食品表示法の目的、適用範囲や表示基準とその他の表示に関する法律の解説</li> <li>・ 「食品事業者等が実施すべき管理運営基準に関する指針」に示された設備等の解説、および「大量調理施設衛生管理マニュアル」やHACCPによる自主衛生管理の考え方と実務での運用について</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 「1 食生活と健康」、「3 食品の安全と衛生」					
参考図書	特になし					
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	調理理論と食文化概論 (調理理論)		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	150/180	授業の方法	講義	担当教員	木戸 一利・三国 由美子・木村 雅恵	
授業目標	①調理の必要性、基本的な設備や器具について学ぶ ②調理の基本操作による料理の出来上がりへの影響を考える ③食品に含まれる成分と調理操作による変化を食品実験と関連付けながら学ぶ ④油脂や調味料などが調理に与える作用を学ぶ					
授業内容	調理とおいしさ、調理の基本操作（非加熱・加熱）、調理設備・器具と熱源 および食品の調理科学（種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類及び ゲル状食品）の調理における変化や注意点					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論					
参考図書	とくになし					
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	調理理論と食文化概論 (食文化概論)		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	30	授業の方法	講義	担当教員	鍵富 茂・渡辺 篤・堀越 賢一・ 高橋 恭子・仁科 誉広・小林 歩・ 淵本 梓	
授業目標	①日本の食文化や歴史について様々な観点から学ぶ。 ②江戸前・上方すしの違いや回転すしについて又、身近な醤油を深く掘り下げて学ぶ。 ③西洋の食文化や歴史について様々な観点から学ぶ。 ④中国の食文化にや歴史について様々な観点から学ぶ。 ⑤菓子による日本との関係や現代の菓子の業界の現状を学ぶ。					
授業内容	日本の食文化・・・日本料理の食文化・行事食と郷土料理 ・・・・すしの歴史・醤油の歴史 イタリア料理の食文化・州ごとの食材の特徴と特産品について及び認証制度 ヨーロッパの食文化・・・ハンバーグ・ハンバーガーの歴史 中国の食文化・・・中国料理の食文化 ・・・・日本における中国料理について 日本のお菓子の歴史・・・菓子の発生と発達及び日本菓子の特徴					
使用教材	4 調理理論と食文化概論					
参考図書	*和菓子噺 *西洋菓子彷徨始末					
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	フードビジネス		履修方法	必修(共通)	対象学年	専調1年
授業時間	30	授業の方法	講義	担当教員	樋口 慶一	
授業目標	①外食産業における調理師の役割を理解する ②企業の形態と経営者に必要な戦略を学ぶ ③経理処理や物事を数字でとらえる方法を学ぶ ④飲食店の開業までのプロセスを学ぶ					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 外食産業の歴史と社会のニーズ</li> <li>・ 経営戦略とマーケティング</li> <li>・ 簿記及び財務管理</li> <li>・ 利益計画、試算表の作成</li> <li>・ 原価計算とメニュー</li> <li>・ 飲食店の開業</li> </ul>					
使用教材	調理師養成教育全集（選択編フードビジネス）（必修編6 総合調理実習）					
参考図書	特になし					
その他	内容によってプリントを実施					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日



履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	日本料理実習		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	鍵富 茂(*)・仁科 誉広・小林 歩	
授業目標	①薄刃・出刃・柳刃各包丁の研ぎ方及び、箸の扱い方の習得 ②基本的な包丁扱い方として、大根桂剥き及び鱈の三枚おろしの習得 ③料理を通じて季節感および季節の食材を学ぶ ④生、焼く、煮る、蒸す、揚げるの料理の五法についての基礎を学ぶ ⑤日本料理の基礎を習得し、職場などの人間関係の構築について学ぶ					
授業内容	訓練（庖丁砥ぎ、大根桂剥き、鱈三枚おろしなど） 出汁の取り方、白米・炊き込みご飯の鍋での炊飯の仕方 御造り、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物、酢の物などの調理 寿司（巻物、稲荷他） 師範授業					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集					
参考図書	特になし					
その他	・指定された期日でのノート提出（成績の一部として評価する）					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、料亭において日本料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	西洋料理実習		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	堀越 賢一(*)・淵本 梓	
授業目標	①徹底した衛生管理を習慣づける ②基本調理技術の習得とその応用 ③フランス調理用語の習得 ④各班単位での実習における協調性を養う ⑤大きな声での挨拶と返事					
授業内容	基本調理技術の習得 各種材料の色々な切り方・剥き方・魚の下ろし方・鶏肉の下ろし方 基本ソースとその応用の習得 クラシックソース（ベシャメルソース・ソースエスパニョール）から 現代のソース（フォンドボー・ジュドボライユ）まで フルコース（オードブルからデザートまで）に沿っての実習授業を通しての基本調理					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習					
参考図書	特になし。					
その他	・指定された期日でのノート提出（成績の一部として評価する）					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当講師は調理師であり、ホテル、レストラン等において西洋料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	中国料理実習		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	渡辺 篤(*)・小林 天音	
授業目標	①実習を衛生・安全に行う知識を身につける。 ②中国料理の基本作業・基本動作を身につける。 ③調理器具を安全に正しく使う知識・技術の習得。 ④中国の料理・文化の特徴を学ぶ ⑤職場における常識・コミュニケーションを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の研ぎ方・大根を使って切り方練習。</li> <li>・卵炒飯を作って鍋の扱い方を学ぶ。</li> <li>・薄焼卵を焼いて火加減の練習。</li> <li>・だしの取り方とその種類</li> <li>・特殊材料とその扱い方</li> <li>・調味料と香辛料。</li> <li>・中国料理の種類と調理法</li> <li>・中国料理四大系統についての学習</li> </ul>					
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習					
参考図書						
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別授業の実施：(株)中華・高橋によるフカヒレ講習会、林訓美先生の講義</li> <li>・指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)</li> </ul>					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、レストランにおいて中国料理の実務経験を有する。

履修学科						
専門調理・製菓製パン・福祉調理科						
科目名	総合調理実習		履修方法	必修	対象学年	専調1年
授業時間	90	授業の方法	講義及び調理実習	担当教員	熊倉 紀代子・小林 直子 (*)	
授業目標	①「特定給食」とは何かを理解させる。(それぞれの特定給食施設の目標を理解する) ②喫食者に衛生的で安全な給食を提供するためにはどうするべきかを理解できるように ③大量調理と小量調理の調理操作の違いと、機械・器具の取り扱い方を学ぶ。 ④食材の購入量及び栄養価計算がしっかりと出来るようにする。 ⑤実習を通して、協調性及び責任感を身につけ、他の人に食べてもらい喜んでもらえる楽しみを体験する					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特定給食の基本献立について(学校・病院・事業所・児童及び老人福祉施設他)</li> <li>・ 各特定給食施設の歴史や目的・注意事項などを知る。</li> <li>・ 総合調理実習の特徴と具体的な調理の仕方と調理機器の種類及び使い方を学ぶ</li> <li>・ 実施献立表に基づいて、食材の購入量及び栄養価を計算する。</li> <li>・ 衛生管理の重要性についてしっかり把握する (体調管理・手洗いの徹底・機械の消毒・洗浄他)</li> </ul>					
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ビデオ：①ノロウイルス食中毒への対策②安全でより豊かな学校給食のために</li> <li>③食中毒を根絶する。④温度管理で食中毒防止</li> <li>・ 調理師養成教育全書「6 総合調理実習」・最新「食品標準成分表」</li> </ul>					
参考図書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新しい給食経営管理</li> </ul>					
その他	実習を行う献立プリントを用いた食材購入量・栄養価の計算およびノート提出 (成績の一部として評価)					

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、福祉施設において給食業務の実務経験を有する。

履修学科							
調理師科							
科目名	食生活と健康			履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	60/90	授業の方法	講義	担当教員	相馬 行男		
授業目標	①食生活と健康を学ぶ意義と調理師の役割を説明できる ②衛生統計の種類や疾病統計の内容を説明できる ③健康の定義と健康増進策を説明できる ④食に関する問題と食育の重要性を説明できる ⑤労働環境と健康の確保を説明できる ⑥生活環境衛生と健康の関連を説明できる						
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康の概念と食生活の現状などについて</li> <li>・生活習慣病の予防と食生活習慣などについて</li> <li>・心と体の健康づくりや疾病予防などについて</li> <li>・食育の実践と食料需給表などについて</li> <li>・作業環境と健康及び労働災害などについて</li> <li>・生活環境保全と環境汚染対策などについて</li> </ul>						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 1 食生活と健康						
参考図書	なし						
その他	なし						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	食生活と健康(細菌学)		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	30/90	授業の方法	講義	担当教員	相馬 行男	
授業目標	① 食品に常在する細菌、流通過程で付着する細菌を、生態面から理解できる ② 飲食による健康被害が、食品の加工法や細菌別で異なることが理解できる ③ 食品取扱施設の衛生管理が、細菌学の知識に基づいて、具体的に実施できる ④ 食品取扱者の健康管理が、細菌学の知識に基づいて実施できる ⑤ 細菌学の知識を基礎に、ウイルス、原虫、寄生虫、カビなども併せて学ぶ					
授業内容	① 調理師、製菓衛生師の立場で、健康危害要因である細菌を理解する ② 細菌が常在する場所、生息範囲を拡大させる要因、除去する方法を学ぶ ③ 細菌が好む環境と、好まない環境がある。細菌ごとにこれを理解する。 ④ 滅菌、殺菌、消毒、静菌、除菌などの操作が、調理操作の中で理解できる ⑤ 食品による健康被害事例を、知識に基づいて理解し、予防と対策がわかる ⑥ 好気性菌、嫌気性菌、グラム染色性、芽胞、孢子、毒素などの用語に親しむ ⑦ 上記について、ウイルス、原虫、寄生虫、カビなどについて、応用する					
使用教材	「初めの一步は絵で学ぶ 微生物学 細菌・真菌・ウイルスと感染症」(じほう)					
参考図書	新調理師養成教育全書 3食品の安全と衛生」(全国調理師養成施設協会)					
その他	講師作成プリントなど					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科							
調理師科							
科目名	食品と栄養の特性 (栄養)			履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	90/150	授業の方法	講義	担当教員	木村 雅恵		
授業目標	①健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につける。 ②各栄養素の機能について学ぶ ③栄養生理について学ぶ ④ライフステージごとの特徴とそれにあつた栄養の特性について学ぶ ⑤生活習慣病などの種類や特徴及び食事療法について学ぶ						
授業内容	栄養素の機能と健康 ・各栄養素の種類や特徴、体内での働きについて 消化と吸収 ・栄養素の消化、吸収、代謝について エネルギー代謝と食事摂取基準 ライフステージと栄養 病態と栄養						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性						
参考図書	特になし。						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科							
調理師科							
科目名	食品と栄養の特性 (食品)			履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	60/150	授業の方法	講義	担当教員	木村 雅恵		
授業目標	①食品の機能・成分について学ぶ ②食品の種類・特性を知り、食材への関心を持つ ③植物性食品とその加工品について学ぶ ④動物性食品とその加工品について学ぶ ⑤食品の性質・特性と調理加工時の操作を結びつけて考える力を養う						
授業内容	食品の選択 食品の特徴と性質 ・植物性食品とその加工品について（成分・特性） ・動物性食品とその加工品について（成分・特性） ・その他の食品について（成分・特性） 食品の加工と貯蔵について 食品の生産と流通						
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 2 食品と栄養の特性						
参考図書	特になし。						
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日



履修学科						
調理師科						
科目名	食品の安全と衛生		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	120/150	授業の方法	講義	担当教員	前田 宜俊	
授業目標	①食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学ぶ。 ②微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。 ③食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、それぞれの危険性を理解する。 ④飲食物が健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防法について学ぶ。 ⑤食の生産から消費までの全ての段階における安全確保を実践していくかを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食の安全性と衛生</li> <li>・ 食品と微生物</li> <li>・ 食品と化学物質</li> <li>・ 器具・容器包装の衛生</li> <li>・ 飲食による健康危害(食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒、経口感染症など)</li> <li>・ 食品安全対策</li> <li>・ 食中毒原因となる細菌標本の観察および身近な食品に潜む寄生虫の観察</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 3 食品の安全と衛生					
参考図書	特に無し					
その他	食品衛生に関するホットニュースについては、プリントなどで逐次講義をする。					
評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験					
評価	評価基準					
優	定期考査において80%以上の得点					
良	定期考査において60%~79%の得点					
不可	定期考査において59%以下の得点					

作成日:2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	食品の安全と衛生 (法規)		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	30/120	授業の方法	講義	担当教員	澁谷 隆志	
授業目標	①調理師としての社会的使命・理念および食品安全行政の組織を理解する。 ②調理師法の制定の経緯および調理師免許に関する条文を学ぶ。 ③食品衛生法並びに食品安全基本法における食の安全に関する考え方を学ぶ。 ④食品表示法、JAS法の考え方と実際の運用例を学ぶ。 ⑤食品営業施設・設備、調理作業時の安全対策、HACCPについて学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 法律（条文）によく出てくる言葉の解説</li> <li>・ 調理師法の目的、調理師の責務、免許の取得等に関する諸手続きの解説</li> <li>・ 食品衛生法の解説（目的、関係者の責務、営業に関する規制ほか）</li> <li>・ 食品安全基本法の解説（目的、基本理念、責務と役割ほか）</li> <li>・ 食品安全行政に関する組織とそれぞれの役割について</li> <li>・ 食品表示法の目的、適用範囲や表示基準とその他の表示に関する法律の解説</li> <li>・ 「食品事業者等が実施すべき管理運営基準に関する指針」に示された設備等の解説、および「大量調理施設衛生管理マニュアル」やHACCPによる自主衛生管理の考え方と実務での運用について</li> </ul>					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 「1 食生活と健康」、「3 食品の安全と衛生」					
参考図書	特になし					
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日：2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	調理理論と食文化概論 (調理理論)		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	150/180	授業の方法	講義	担当教員	木戸 一利	
授業目標	①調理の必要性、基本的な設備や器具について学ぶ ②調理の基本操作による料理の出来上がりへの影響を考える ③食品に含まれる成分と調理操作による変化を食品実験と関連付けながら学ぶ ④油脂や調味料などが調理に与える作用を学ぶ					
授業内容	調理とおいしさ、調理の基本操作（非加熱・加熱）、調理設備・器具と熱源および食品の調理科学（種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類及びゲル状食品）の調理における変化や注意点					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 4 調理理論と食文化概論					
参考図書	とくになし					
その他	内容の区切りの部分でプリントを実施					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	調理理論と食文化概論 (食文化概論)		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	30/180	授業の方法	講義	担当教員	鍵富 茂・渡辺 篤・堀越 賢一・ 高橋 恭子・仁科 誉広・ 小林 歩・淵本 梓	
授業目標	①日本の食文化や歴史について様々な観点から学ぶ。 ②江戸前・上方すしの違いや回転すしについて又、身近な醤油を深く掘り下げて学ぶ。 ③西洋の食文化や歴史について様々な観点から学ぶ。 ④中国の食文化にや歴史について様々な観点から学ぶ。 ⑤菓子による日本との関係や現代の菓子の業界の現状を学ぶ。					
授業内容	日本の食文化・・・日本料理の食文化・行事食と郷土料理 ・・・・すしの歴史・醤油の歴史 イタリア料理の食文化・州ごとの食材の特徴と特産品について及び認証制度 ヨーロッパの食文化・・・ハンバーグ・ハンバーガーの歴史 中国の食文化・・・中国料理の食文化 ・・・・日本における中国料理について 日本のお菓子の歴史・・・菓子の発生と発達及び日本菓子の特徴					
使用教材	4 調理理論と食文化概論					
参考図書	* 和菓子噺 * 西洋菓子彷徨始末					
その他						

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	調理理論 (食品実験)		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	(調理理論 を含む)	授業の方法	実習	担当教員	木戸 一利	
授業目標	①調理理論で学習したことを実験を通して再確認して理解を深める ②官能実験を通して食品や食べ物の鑑別能力を養う ③食品の調理性について比較実験を行い、科学的にその理論を理解する ④日常食品を用いて調理過程に起きる現象を科学的に理解する ⑤食品素材の性質を確かめ、調理に関する科学的な知識を身につける					
授業内容	その日の授業テーマについてレポートを配り、目的・材料・方法を説明する グループ毎に実験を行い、実験テーマについて考察する 調理操作の違いによる調理品の色や硬さなどの変化を知る 吸水・膨潤による変化が食品によって異なることを理解する レポートに実験結果を記入し、テーマについての考察とまとめを書き提出 各人のレポートに添削・コメントを加え、10段階評価を付け返還					
使用教材	新調理師養成教育全書 4 調理理論					
参考図書	調理師教科全書・調理学実験					
その他	指定した期限内にレポート提出を行ったかについて、加点・減点をつける					

評価方法	定められた出席数と定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

履修学科						
調理師科						
科目名	日本料理実習		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	鍵富 茂(*)・仁科 誉広・小林 歩	
授業目標	①薄刃・出刃・柳刃各包丁の研ぎ方及び、箸の扱い方の習得 ②基本的な包丁扱い方として、大根桂剥き及び鱈の三枚おろしの習得 ③料理を通じて季節感および季節の食材を学ぶ ④生、焼く、煮る、蒸す、揚げるの料理の五法についての基礎を学ぶ ⑤日本料理の基礎を習得し、職場などの人間関係の構築について学ぶ					
授業内容	訓練（庖丁砥ぎ、大根桂剥き、鱈三枚おろしなど） 出汁の取り方、白米・炊き込みご飯の鍋での炊飯の仕方 御造り、焼き物、揚げ物、煮物、蒸し物、酢の物などの調理 寿司（巻物、稲荷他） 師範授業					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習 新調理師養成教育全書 必携調理実習レシピ集					
参考図書	特になし					
その他	・指定された期日でのノート提出（成績の一部として評価する）					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、料亭において日本料理の実務経験を有する。

履修学科						
調理師科						
科目名	西洋料理実習		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	堀越 賢一(*)・淵本 梓	
授業目標	①徹底した衛生管理を習慣づける ②基本調理技術の習得とその応用 ③フランス調理用語の習得 ④各班単位での実習における協調性を養う ⑤大きな声での挨拶と返事					
授業内容	基本調理技術の習得 各種材料の色々な切り方・剥き方・魚の下ろし方・鶏肉の下ろし方 基本ソースとその応用の習得 クラシックソース（ベシャメルソース・ソースエスパニョール）から 現代のソース（フォンドボー・ジュドボライユ）まで フルコース（オードブルからデザートまで）に沿っての実習授業を通しての基本調理					
使用教材	新調理師養成教育全書必修編 5 調理実習					
参考図書	特になし。					
その他	・指定された期日でのノート提出（成績の一部として評価する）					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当講師は調理師であり、ホテル、レストラン等において西洋料理の実務経験を有する。

履修学科						
調理師科						
科目名	中国料理実習		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	100	授業の方法	実習	担当教員	渡辺 篤(*)・小林 天音	
授業目標	①実習を衛生・安全に行う知識を身につける。 ②中国料理の基本作業・基本動作を身につける。 ③調理器具を安全に正しく使う知識・技術の習得。 ④中国の料理・文化の特徴を学ぶ ⑤職場における常識・コミュニケーションを学ぶ。					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁の研ぎ方・大根を使って切り方練習。</li> <li>・卵炒飯を作って鍋の扱い方を学ぶ。</li> <li>・薄焼卵を焼いて火加減の練習。</li> <li>・だしの取り方とその種類</li> <li>・特殊材料とその扱い方</li> <li>・調味料と香辛料。</li> <li>・中国料理の種類と調理法</li> <li>・中国料理四大系統についての学習</li> </ul>					
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編 5 調理実習					
参考図書						
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別授業の実施：(株)中華・高橋によるフカヒレ講習会、林訓美先生の講義</li> <li>・指定された期日でのノート提出(成績の一部として評価する)</li> </ul>					

評価方法	定められた出席数と定期考査における実技および筆記試験 (実技については前期、後期ともに中間試験も実施)
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%~79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、レストランにおいて中国料理の実務経験を有する。



履修学科						
調理師科						
科目名	総合調理実習		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	70/90	授業の方法	講義及び 調理実習	担当教員	熊倉 紀代子・小林 直子(*)	
授業目標	①「特定給食」とは何かを理解させる。(それぞれの特定給食施設の目標を理解する) ②喫食者に衛生的で安全な給食を提供するためにはどうするべきかを理解できるように ③大量調理と小量調理の調理操作の違いと、機械・器具の取り扱い方を学ぶ。 ④食材の購入量及び栄養価計算がしっかりと出来るようにする。 ⑤実習を通して、協調性及び責任感を身につけ、他の人に食べてもらい喜んでもらえる楽しみを体験する					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特定給食の基本献立について(学校・病院・事業所・児童及び老人福祉施設他)</li> <li>・ 各特定給食施設の歴史や目的・注意事項などを知る。</li> <li>・ 総合調理実習の特徴と具体的な調理の仕方と調理機器の種類及び使い方を学ぶ</li> <li>・ 実施献立表に基づいて、食材の購入量及び栄養価を計算する。</li> <li>・ 衛生管理の重要性についてしっかり把握する(体調管理・手洗いの徹底・機械の消毒・洗浄他)</li> </ul>					
使用教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ビデオ：①ノロウイルス食中毒への対策②安全でより豊かな学校給食のために ③食中毒を根絶する。④温度管理で食中毒防止</li> <li>・ 調理師養成教育全書「6 総合調理実習」・最新「食品標準成分表」</li> </ul>					
参考図書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新しい給食経営管理</li> </ul>					
その他	実習を行う献立プリントを用いた食材購入量・栄養価の計算およびノート提出(成績の一部として評価)					

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日:2020年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、福祉施設において給食業務の実務経験を有する。

履修学科						
調理師科						
科目名	総合調理実習（接客サービス）		履修方法	必修	対象学年	調理師科
授業時間	20/90	授業の方法	講義	担当教員	高山 敦(*)	
授業目標	①調理従事者も知っておくべきサービス知識を身につける ②基本的なサービス技術を身につける ③テーブル・マナーの基本を身につける ④挨拶・言葉づかいの基本を身につける					
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・言葉づかいの基本（接客7大用語・敬語表現）</li> <li>・基本的なサービスの実践</li> <li>・お皿の持ち方、カトラリーのセッティング等の基本技術の習得</li> <li>・食器類（グラス・カトラリー）の知識</li> </ul>					
使用教材	新 調理師養成教育全書 必修編6 「総合調理実習」 担当教員作成の教材画像 その他接客サービス関連書籍					
参考図書						
その他						

評価方法	定められた出席数と実習および定期考査における筆記試験
評価	評価基準
優	定期考査において80%以上の得点
良	定期考査において60%～79%の得点
不可	定期考査において59%以下の得点

作成日：2020年4月1日

(\*)担当教員はレストランサービス技能士1級であり、ホテルにおいて接客サービスの実務経験を有する。