

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:2021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:2021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・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:2021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:2021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:2021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:2021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:2021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 直子・松井 久依	
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:2021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:2021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(*)・松井 久依	
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、大根桂剥き及び鰯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、鰯三枚おろしなど） 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:2021年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、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(*)・山内 美雪	
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:2021年4月1日

(\*)担当講師は調理師であり、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:2021年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、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	小林 直子(*)・熊倉紀代子	
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:2021年4月1日

(\*)担当教員は専門調理師であり、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:2021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、接客サービスの実務経験を有する。