【授業科目名】	公衆衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

個人の健康は群衆の健康が守られてこそある。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として「環境衛生の改善」「食生活に関する基礎知識」等、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

1.	公衆衛生の概念	公衆衛生の定義と特性について ・憲法25条と先進諸外国の公衆衛生について
2.	健康の考え方 ①	・調理師と健康について ・我が国の健康水準 （平均寿命・死亡率など）
3.	健康の考え方 ②	・目指すべき健康とは ・ヘルスプロモーションの理念
4.	人口統計①	・基礎代謝の概念
5.	人口統計②	・衛生統計から見える健康状態 ・人口統計とは ・様々な人口統計
6.	人口統計③	・死亡統計など
7.	人口統計④	・その他の統計
8.	調理師の役割①	・調理師の成り立ち ・調理師法の目的 調理師の定義
9.	調理師の役割 ②	・調理師免許に関する事 （取得条件 ～ 申請条件 ～ 免許取り消し条件）等に関する事
10.	調理師の役割 ③	・調理師の設置義務 ・専門調理師制度に関する事 ・調理師会 （さまざまな調理師団体）
11.	食生活における 調理師の役割について ①	・健康維持・増進を担う食事 喜びを与える料理とは
12.	食生活における 調理師の役割について ②	・食の安全・安心の確保 ・食育の実践
13.	食育における 調理師の役割について ①	・食育基本法の概要 ・食育の定義 食育の意義
14.	食育における 調理師の役割について ②	・日本の食糧事情 地産地消とは何か ・フードマイレージ マクガバンレポート など
15.	食育における 調理師の役割について ③	・食育の大切さと必要性を一般の人にどのように伝えるか

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

公衆衛生の概要を理解し、「健康とは何か」との問いかけに自分の言葉で説明できるように学習させる。
現代の健康を取り巻く状況を、国の施策という視点で理解し説明できること。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康 1 （調理師養成教育全書）

【授業科目名】	公衆衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

個人の健康は群衆の健康が守られてこそある。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として「環境衛生の改善」「食生活に関する基礎知識」等、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

16.	疾病①感染症の疫学	・感染症と公衆衛生 （ペスト・天然痘・コレラ・腸チフスの症例） ・感染症の疫学
17.	疾病②感染症の発生要因	・基本要因 （感染源、感染経路、感受性） ・感染経路の種類 （直接伝播・間接伝播）
18.	疾病③感染症の予防	・免疫の分類と種類 ・感染症の分類と定義 （感染源対策）
19.	疾病④近年の感染症	・日本・海外で流行している感染症 ・食品取扱者の感染症予防（疾病予防の分類→第一,二,三次）
20.	生活習慣病①	・生活習慣病の概要 ・生活習慣病のリスク要因
21.	生活習慣病②	・3大生活習慣病　悪性新生物（ガン）心疾患　脳血管疾 ・ガンを防ぐための新12か条
22.	生活習慣病③	・生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性 ・増加傾向にある糖尿病
23.	生活習慣病④	・食生活と生活習慣病の因果関係について ・調理師として何ができるか
24.	健康づくり対策	・健康増進　リスク低減のための疾病予防 ・ゼロ次予防について
25.	健康増進法	・健康増進法の目的　基本方針　健康増進計画 ・保健指導・栄養指導の実施
26.	健康日本21（第2次）	・健康教育の目的　方法 ・健康づくりのための休養指針
27.	健康に関する食品情報①	・食品表示に関する事　栄養成分表示　栄養機能食品表示 ・特別用途食品
28.	健康に関する食品情報②	・その他の表示 ・公正マーク　冷凍食品マーク　HACCPのマーク

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

公衆衛生の概要を理解し、「健康とは何か」との問いかけに自分の言葉で説明できるように学習させる。
現代の健康を取り巻く状況を、国の施策という視点で理解し説明できること。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康　1 （調理師養成教育全書）

【授業科目名】	公衆衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

個人の健康は群衆の健康が守られてこそある。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として「環境衛生の改善」「食生活に関する基礎知識」など、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

1.	心の健康づくり	・心身相関とストレス
2.	心の健康づくり	・適応規制の種類
3.	心の健康づくり	・ストレス対処法
4.	労働と健康	・作業環境と健康　健康診断や労働安全衛生法に関する事
5.	作業条件と健康	・労働基準法に関する事 ・労働時間等に関する条件　育児・介護休業法　フレックスタイム
6.	職業病・労働災害	・主な職業病とその職種　・労働災害に関する事 ・熱中症　減圧症　じん肺など
7.	調理師の職場環境	・様々な調理場環境（和食・中華・西洋） ・ホテル・病院・大量調理関係
8.	調理施設の環境	・喚起・採光・照明等 ・調理施設での労働災害
9.	環境と健康	・生活環境の衛生 ・食物連鎖と生態系　環境因子
10.	大気汚染に関する事	・大気の組成　気圧・温度・気候
11.	大気汚染と健康被害	・光化学オキシダント　PM2．5 ・大気にかかわる環境基準
12.	水質に関する事	・水の重要性　種類と調理への利用 ・上水道・下水道　汚水処理　水道法等
13.	環境条件	・廃棄物に関する事　放射性物質　様々な非電離放射線
14.	環境汚染とその対策①	・公害の歴史 ・空気汚染　水質汚染
15.	環境汚染とその対策②	・騒音・振動・悪臭に関する事

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

「安全な食の提供」ができる調理師となるよう、食材や人間を取り巻くあらゆる環境を理解し対策を嵩じられる知識を養うことを目的とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康　1　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	公衆衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

個人の健康は群衆の健康が守られてこそある。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として「環境衛生の改善」「食生活に関する基礎知識」など、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

16.	環境問題とその取組①	・環境ホルモン　地球温暖化　酸性雨 ・オゾン層の破壊
17.	環境問題とその取組②	・循環型社会の形成 ・容器包装リサイクル法　グリーン購入法　家電リサイクル法
18.	食品ロスに関する事	現代社会の抱えている食品ロスの現状と対策

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

「安全な食の提供」ができる調理師となるよう、食材や人間を取り巻くあらゆる環境を理解し対策を嵩じられる知識を養うことを目的とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康　1　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	栄養学		
【実施期】	前期	【時間数】	94時間
【担当教員】	☆間宮智子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】
栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する体内の生体反応を化学的に探究する学問である。
本授業では食の摂取について学ぶとともに食品に含まれる栄養素の詳細の働きを説明する。
栄養生理学を基本とし、人体での消化吸収の仕組みを学ぶ。

回数	【授業計画及び学習の内容】	
1	栄養とは	栄養の歴史　食品の3つの機能について
2	栄養素	摂食行動　サーカディアンリズムについて
3	食品の成分と体の成分	酸素　炭素　窒素　と自然界の生態系リズム
4	栄養摂取基準とは	健康生活の為には何に、最低限注意を払うか食の観点から学ぶ
5	食品の選択方法	栄養素の観点より食品摂取の選択方法を学ぶ
6	食生活の現状と教育 日本人の食生活状況	日本の環境に適した食生活　食教育を考える
7	栄養素の機能 炭水化物 炭水化物の定義と種類	炭水化物とは（糖質・食物繊維）　種類 単糖類・少糖類・多糖類
8	糖質の消化吸収	糖質の基本的構造より消化吸収のメカニズムを知る
9	様々な糖質の栄養	含まれる食品を学ぶ
10	食物繊維に関する事	水溶性食物繊維・不溶性食物繊維に関する事
11	脂質の定義と種類	脂質とは 生態の一部である脂質の存在に学ぶ
12	脂質の消化吸収	脂質の基本的構造より消化吸収のメカニズムを知る
13	様々な脂質の栄養	含まれる食品を学ぶ
14	たんぱく質の定義と種類	タンパク質とは 生態の一部である。アミノ酸・ペプチドに関する件
15	たんぱく質とアミノ酸	タンパク質係数　タンパク質の栄養価に関する件

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】
栄養素の概要が説明できる。
栄養生理学の側面での5大栄養素の必要性を説明できる。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	管理栄養士〔37年間〕 済生会八幡総合病院で管理栄養士としてキャリアスタート。青年海外協力隊に参加しネパールの山奥の病院に2年間の勤務経験を持つ。現代食生活研究所代表として講演活動等や小児科内科のクリニックでの栄養指導も行っており、様々な経験を活かした指導法で解り易い授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】　食品と栄養の特性　２（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	栄養学		
【実施期】	前期	【時間数】	９４時間
【担当教員】	☆間宮智子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】
栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する体内の生体反応を化学的に探究する学問である。
本授業では食の摂取について学ぶとともに食品に含まれる栄養素の詳細の働きを説明する。
栄養生理学を基本とし、人体での消化吸収の仕組みを学ぶ。

回数	【授業計画及び学習の内容】	
16	たんぱく質の消化・吸収	タンパク質の基本的構造より消化吸収のメカニズムを知る
17	たんぱく質の栄養	含まれる食品を学ぶ
18	無機質の定義と種類	無機質の種類を理解し機能を学ぶ
19	無機質の機能	無機質が体内に与える影響を学ぶ
20	ビタミンの定義と種類	ビタミンの種類を理解し機能を学ぶ
21	脂溶性ビタミンの機能	脂溶性ビタミンが体内に与える影響を学ぶ
22	水溶性ビタミンの機能	水溶性ビタミンが体内に与える影響を学ぶ
23	その他の成分 栄養生理学	水分　機能性成分について ポリフェノール　カロティノイド類
24	栄養生理学 食味と栄養感覚	栄養成分を味覚と栄養機能の両側面より学ぶ
25	消化・吸収及び排泄	身体の仕組みを考える
26	栄養素の消化　１	食品の摂取　生理的欲求　ホルモンに関する事
27	栄養素の消化　２	生理機能　心理的欲求　味覚　嗅覚　触覚　聴覚　視覚について

＊7月中旬　筆記試験

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

栄養素の概要が説明できる。
栄養生理学の側面での5大栄養素の必要性を説明できる。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	管理栄養士〔37年間〕 済生会八幡総合病院で管理栄養士としてキャリアスタート。青年海外協力隊に参加しネパールの山奥の病院に2年間の勤務経験を持つ。現代食生活研究所代表として講演活動等や小児科内科のクリニックでの栄養指導も行っており、様々な経験を活かした指導法で解り易い授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献 食品と栄養の特性　２（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	栄養学		
【実施期】	後期	【時間数】	94時間
【担当教員】	☆間宮智子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】
栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する体内の生体反応を化学的に探究する学問である。
本授業では食の摂取について学ぶとともに食品に含まれる栄養素の詳細の働きを説明する。
栄養生理学を基本とし、人体での消化吸収の仕組みを学ぶ。

【授業計画及び学習の内容】

1	栄養素の吸収1	消化器官の構造と働き　小腸での消化吸収
2	栄養素の吸収2	大腸での消化吸収 栄養素の吸収経路
3	栄養素の体内運搬	各栄養素の吸収　体内の運搬構造
4	体内での代謝の仕組み	糖質　脂質　タンパク質　各々の代謝の仕組みを学ぶ
5	栄養素の体内排泄	腸内細菌等の存在による体内排泄現象を学ぶ
6	エネルギー代謝とは	エネルギー代謝の仕組みを学ぶ
7	エネルギー摂取量と エネルギー消費量	エネルギー代謝　　エネルギー摂取量と消費量
8	日本人の食事摂取基準	日本人の栄養摂取に関する事 エネルギー指標を知る　栄養素の指標を知る
9	食事摂取基準の指標	ライフステージ・年齢・生活環境ごとに 設定されている指標を考える
10	食品の選択 食品成分表の使用方法	食品の分類について　栄養成分に関する事
11	食品の分類法と栄養 食事バランスガイド	食事バランスガイドの利用法　考え方
12	ライフステージと食事1 妊娠期・授乳期・乳幼児	ライフステージごとの食事　（必要な栄養素　食事形態） 乳幼児
13	ライフステージと食事2 成長期の栄養（学童・思春期）	ライフステージごとの食事　（必要な栄養素　食事形態） 学童・思春期
14	ライフステージと食事3 成人期・高齢期の栄養	ライフステージごとの食事　（必要な栄養素　食事形態） 成人期・高齢期
15	病態と栄養 栄養素の過不足と病気	臨床に関するの食事　（必要な栄養素　食事形態）

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

栄養素が人体でどのように消化吸収されているのか人体を図示で表し説明できる
ライフステージごとに求められる栄養環境を簡易に説明できる

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	管理栄養士〔37年間〕 済生会八幡総合病院で管理栄養士としてキャリアスタート。青年海外協力隊に参加しネパールの山奥の病院に2年間の勤務経験を持つ。現代食生活研究所代表として講演活動等や小児科内科のクリニックでの栄養指導も行っており、様々な経験を活かした指導法で解り易い授業を展開する。
【教科書・テキスト及び参考文献】	食品と栄養の特性　2　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	栄養学		
【実施期】	後期	【時間数】	９４時間
【担当教員】	☆間宮智子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】
栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する体内の生体反応を化学的に探究する学問である。
本授業では食の摂取について学ぶとともに食品に含まれる栄養素の詳細の働きを説明する。
栄養生理学を基本とし、人体での消化吸収の仕組みを学ぶ。

【授業計画及び学習の内容】

16	その他の病気と栄養 消化器・内臓疾患　等	臨床に関するの食事 （必要な栄養素　食事形態） 病気に関する知識をつける
17	アレルギーと栄養1	アレルギーに仕組みを理解し食材の利用法を考える①
18	アレルギーと栄養2	アレルギーに仕組みを理解し食材の利用法を考える②

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

栄養素が人体でどのように消化吸収されているのか人体を図示で表し説明できる
ライフステージごとに求められる栄養環境を簡易に説明できる

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（20%）と、筆記試験（80%）とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	管理栄養士〔37年間〕 済生会八幡総合病院で管理栄養士としてキャリアスタート。青年海外協力隊に参加しネパールの山奥の病院に2年間の勤務経験を持つ。現代食生活研究所代表として講演活動等や小児科内科のクリニックでの栄養指導も行っており、様々な経験を活かした指導法で解り易い授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】　食品と栄養の特性　３（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品学		
【実施期】	前期	【時間数】	65時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

人間が食している、食品について市場に出回っている食品を中心にその食品の特徴・旬・含まれる成分などについての知識を深めるとともに　様々な加工食品について学び調理の多様化、省略化について学ぶ教科である。

【授業計画及び学習の内容】

1.	食品ガイダンス 食品の分類法　食事バランスガイド	食品学とはどんな学問かを解説し、授業内容・評価方法を伝達 食事バランスガイドの使用・利用法等
2.	日本の食品の生産と輸入 流通の仕組み	我が国の食品の生産　　海外から輸入される食品 ﾌｰﾄﾞマイレージ　市場　ネット販売　トレーサビリティ
3.	穀類1 　米の種類　加工品	うるち米ともち米　（日本型・インド型）　米の加工品（無洗米・レトルト米飯） 餅・米粉製品　その他の米の加工品
4.	穀類2 小麦粉の種類　加工品	小麦　（強力粉・中力粉・薄力粉）　パン　　麺類
5.	穀類3 トウモロコシ　大麦	トウモロコシの加工品（コーンミール・コーンフラワー・コーンスターチ等）
6.	穀類4 そば・その他の穀類・加工品	大麦　そば　えん麦　ライ麦　あわ　ひえ　きび　等
7.	芋類及びでんぷん類 じゃが芋・さつま芋	じゃが芋（男爵・メークイン）　でん粉の構造　種類 サツマイモ（紅あずま　安納芋　コガネセンガン）
8.	その他の芋類 里芋　大和芋　蒟蒻芋	里芋　山の芋　こんにゃく芋 キャッサバ・葛でんぷん
9.	野菜類　（葉菜類・茎菜類）	キャベツ（グリーンボール・芽キャベツ等）　レタス　ほうれん草　白菜 小松菜　パセリ　三つ葉　菊　竹の子　セロリ　にんにく等
10.	野菜類　（根菜類・花菜類）	根菜→大根　人参　かぶ　ごぼう　れんこん　生姜 果菜→かぼちゃ・きゅうり・なす・ピーマン・トマト・オクラ等
11.	果実類　（仁果類・準仁果類）	りんご　梨　柿　かんきつ類　等
12.	果実類　（種類・加工品）	桃　梅　苺　ブドウ等 ジャム　シロップ　砂糖漬け　スムージー等
13.	きのこ類	しいたけ　マッシュルーム　舞茸　その他きのこ類
14.	藻類	藻類　こんぶ　わかめ　もずく　のり等
15.	魚介類1	死後硬直と鮮度・熟成
16.	魚介類2	（魚類・貝類・エビ類）カニ類（タラバガニ　ずわいがに　毛ガニ） 　イカ・タコ類・うに　なまこ　くらげ　ほや等　　加工品全般
17.	食肉の構造と肉質　食肉の成分	食肉　骨格筋の構造　タンパク質　筋原線維　等 食肉中の脂肪　肉の熟成

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

植物性食品に含まれる多種類の成分、特徴を理解することを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食品と栄養の特性　２　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品学		
【実施期】	前期	【時間数】	65時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

人間が食している、食品について市場に出回っている食品を中心にその食品の特徴・旬・含まれる成分などについての知識を深めるとともに　様々な加工食品について学び調理の多様化、省略化について学ぶ教科である。

【授業計画及び学習の内容】

18.	主な食肉　牛・豚・鶏・羊	牛肉・豚・鶏　の主な部位と特徴　　ジビエ（野生動物）
19.	油脂類　種実類　種子類	動物性油脂　植物性油脂　ごま・ひまわり・なたね・綿 加工油脂ナッツ類（アーモンド・カカオ・ぎんなん・栗）
20.	嗜好飲料類 砂糖及び甘味料類他	アルコール類（醸造酒・蒸留酒　等） 砂糖の製造工程　主な砂糖の分類　　食塩・酢　等
21.	食品の加工　（目的・加工法等） 豆類その他の加工品	大豆の種類　加工品（豆腐　豆腐加工品　醤油　味噌　納豆） 小豆　その他の豆類(えんどう豆・そら豆・ひよこ豆・緑豆・レンズ豆）
22.	食品の貯蔵　漬物法 低温貯蔵法　CA貯蔵	貯蔵の目的 方法（乾燥法　漬物法　低温貯蔵法　CA貯蔵法　空気遮断法　等）
23.	ゲル化剤・藻類	ゲル化剤の種類　及び加工方法　食品添加物としてのゲル化剤　等

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

植物性食品に含まれる多種類の成分、特徴を理解することを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教科書・テキスト及び参考文献】	食品と栄養の特性　3　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	衛生法規		
【実施期】	全期（17コマ）	【時間数】	34時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】
何故　初回には「法」などの社会規範が必要なのか。を理解の基本に据え一般法規の基本的考え方を理解した上で、調理師法・食品衛生法・食品安全基本法・健康増進法等　食に関連する法規全般を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

1.	なぜ社会には「法」などの社会規範が必要なのか	社会における法の意義
2.	法規とその種類	社会における「法」のしくみとその種類
3.	衛生法規と関連法規	衛生法規の意義とその体系
4.	衛生法規概説	衛生行政の歴史とその役割
5.	調理師法①	調理師法はなぜ生まれたか
6.	調理師法②	調理師試験と受験資格
7.	調理師法③	調理師試験と交付　①　小テスト
8.	調理師法④	調理師試験と交付　②論述
9.	食品衛生法①	第1条　目的/用語の定義
10.	食品衛生法②	ポジティブリスト制度/HACCP
11.	食品衛生法③	食品表示法
12.	食品衛生法④	食品衛生監視員
13.	食品安全基本法と食育基本法	食品安全委員会と食育推進会議
14.	関係法規①　健康増進法他	国民健康・栄養調査　他
15.	関係法規②　栄養士法　他	栄養士と管理栄養士　他

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、こきゃくにも喜ばれ自らも働き甲斐のある人生を送るために必要な最低限の法的考え方や方的基礎知識を習得することを目的とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康　1・安全と衛生　3　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	衛生法規		
【実施期】	全期（17コマ）	【時間数】	34時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】
何故　初回には「法」などの社会規範が必要なのか。を理解の基本に据え一般法規の基本的考え方を理解した上で、調理師法・食品衛生法・食品安全基本法・健康増進法等　食に関連する法規全般を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

16.	関係法規②　栄養士法　他	栄養士と管理栄養士　他
17.	後半授業のまとめ	食品の安全性の確保について
18.	試験対策	小テスト　論述指導
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30,		

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、こきゃくにも喜ばれ自らも働き甲斐のある人生を送るために必要な最低限の法的考え方や方的基礎知識を習得することを目的とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】食生活と健康　1・安全と衛生　3　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】	☆渡辺　純子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】

食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

1.	食品衛生学の概要	食品の安全　安全を脅かす要因
2.	食品衛生行政（行政機構等）	安全確保の仕組み　食品衛生と調理師の責務
3.	食品と微生物①	食品中の微生物　種類　細菌　カビ　ウィルス　原虫
4.	食品と微生物②	食品微生物の由来　微生物の増殖条件
5.	食品の微生物汚染	食品汚染　汚染指標菌　食品の腐敗
6.	食中毒①	食中毒の定義　分類　発生状況　原因物質　等
7.	食中毒②	食中毒の年次推移と季節変動
8.	食中毒③	食中毒患者からみる発生件数　月別状況
9.	食中毒の原因物質と予防対策①	微生物による食中毒　（感染型・毒素型）
10.	食中毒の原因物質と予防対策②	サルモネラ　菌の特徴　症状　原因食品等
11.	食中毒の原因物質と予防対策③	腸炎ビブリオ　菌の特徴　症状　原因食品等
12.	食中毒の原因物質と予防対策④	病原菌大腸菌　菌の特徴　症状　原因食品　（O－157等）
13.	食中毒の原因物質と予防対策⑤	黄色ブドウ球菌　（毒素型食中毒）菌の特徴　症状　原因食品
14.	食中毒の原因物質と予防対策⑥	ボツリヌス菌　・ウェルシュ菌
15.	食中毒の原因物質と予防対策⑦	セレウス菌　その他の食中毒菌等

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食の安全性を学び、近年大きく変化し続けている食中毒の原因菌や微生物の状況などを充分理解し、他者に継続的に伝える力をつける事を目標とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	集団給食（保育園）の現場において10年間の実務経験を有する教員が担当する。 HACCPの作成・運用から、アレルギー対応、衛生管理等衛生に関して豊富な経験を活かし現場に即した授業を展開する。
【教科書・テキスト及び参考文献】	食品の安全と衛生　4　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	９４時間
【担当教員】	☆渡辺　純子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】

食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

16.	食中毒の原因物質と予防対策⑧	ウィルス性食中毒　等
17.	食品調理施設・設備の安全対策	（事業者が実施すべき管理運営基準）
18.	食品営業施設・設備の衛生管理、	② 給水および排水　・廃棄物処理
19.	調理従事者の健康管理①	健康保菌者の把握、
20.	調理従事者の衛生管理②	調理従事者の家族の健康チェックと届出
21.	調理従事者の健康管理③	衛生教育の重要性、　食品衛生責任者
22.	調理作業時における安全対策①	食材の衛生管理、　異物混入防止
23.	調理作業時における安全対策②	手洗い、　洗浄　・消毒　・殺菌
24.	食品とアレルギー①	アレルギーと免疫の違い
25.	食品とアレルギー②	アレルギーの種類と分類　　原因物質を知る

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食の安全性を学び、近年大きく変化し続けている食中毒の原因菌や微生物の状況などを充分理解し、他者に継続的に伝える力をつける事を目標とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	集団給食（保育園）の現場において10年間の実務経験を有する教員が担当する。HACCPの作成・運用から、アレルギー対応、衛生管理等衛生に関して豊富な経験を活かし現場に即した授業を展開する。
【教科書・テキスト及び参考文献】	食品の安全と衛生　４　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	94時間
【担当教員】	☆渡辺　純子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】

食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

1.	食品と化学物質①	食品添加物の概要　定義　分類　使用目的等
2.	食品と化学物資②	食品添加物の指定基準　表示方法等
3.	食品と化学物質③	食品添加物の安全性の評価　　表示方法
4.	食品添加物とその用途①	保存料　防バイ剤　殺菌料　酸化防止剤
5.	食品添加物とその用途②	発色剤　甘味料　着色料　漂白剤　安定剤
6.	食品添加物とその用途③	乳化剤　被膜剤　その他の食品添加物
7.	食品と重金属・放射性物質	ヒ素、水銀、カドミウム等　　放射線に関すること
8.	器具・容器包装の概要	器具・容器包装について　材質の種類
9.	食品と重金属	①　ヒ素および重金属、　②　主な有毒元素
10.	食品と放射性物質①、	放射線のしくみ　背景　今後
11.	食品と放射性物質②	放射性物質の基準値、　放射線照射食品
12.	器具・容器包装の概要	①器具　・容器包装の定義、　②　器具　・容器包装の取り扱
13.	食品調理施設・設備の安全対策	事業者が実施すべき管理運営基準）
14.	食品営業施設・設備の衛生管理、	②　給水および排水　・廃棄物処理
15.	調理従事者の健康管理①	健康保菌者の把握、

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食の安全性を学び、近年大きく変化し続けている食中毒の原因菌や微生物の状況などを充分理解し、他者に継続的に伝える力をつける事を目標とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	集団給食（保育園）の現場において10年間の実務経験を有する教員が担当する。HACCPの作成・運用から、アレルギー対応、衛生管理等衛生に関して豊富な経験を活かし現場に即した授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】食品の安全と衛生　3　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品衛生学		
【実施期】	全期	【時間数】	９４時間
【担当教員】	☆渡辺　純子 （実務経験のある教員）	【授業の方法】	講義

【科目の概要】

食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学習する。

【授業計画及び学習の内容】

16.	調理作業時における安全対策①	① 食材の衛生管理、 ②異物混入防止
17.	. 調理作業時における安全対策②	③ 手洗い、 ④ 洗浄 ・消毒 ・殺菌
18.	一般衛生管理の基本内容	世界共有での衛生管理について　ISO2020等の実施理解
19.	自主衛生管理 HACCP①	調理業界におけるHACCPとは、
20.	わが国でのHACCPに対する取り組	HACCPシステムの7原則と13手順
21.	自主衛生管理 HACCP②	HACCPを支える一般的衛生管理ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ
22.	HACCPの普及 ・推進	食品事故対応

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食の安全性を学び、近年大きく変化し続けている食中毒の原因菌や微生物の状況などを充分理解し、他者に継続的に伝える力をつける事を目標とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	集団給食（保育園）の現場において10年間の実務経験を有する教員が担当する。HACCPの作成・運用から、アレルギー対応、衛生管理等衛生に関して豊富な経験を活かし現場に即した授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】食品の安全と衛生　３　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食品衛生実習		
【実施期】	全期	【時間数】	32時間
【担当教員】		【授業の方法】	実習

【科目の概要】

生鮮食品の鮮度は色や臭いで判断できるものもあるが、食中毒がついた食品には見た目には判断できないものも多い。また食品添加物や使用水などは何がどのくらい含まれているか飲食では判断できないので各種の実験を通じて評価方法を学ぶ

【授業計画及び学習の内容】

1.	食品衛生学実習 で学ぶ事とは	衛生管理の重要さを実験を通じて可視化する
2.	手指洗浄前・後の 汚れ状態の検査	手洗い方法を学び　検査キッドで確認する
3.	食品や身の回りからの 細菌検出演習	寒天培地を使用し手指の汚れや冷蔵庫内などを観察する
4.	食肉の加熱試験と 内部温度に関する実験	フライパン加熱とコンベクション加熱の差を確認する
5.	調理器具の汚れ状態の検査	でん粉の洗い残し実験　ヨード液を利用し可視化する
6.	水質PH実験	PH試験紙等を使用しPHの確認をする
7.	水などの残留塩素測定	水質検査液等を使用し塩素濃度の確認をする
8.	室内空中浮遊細菌　観測実習	寒天培地を使用し室内浮遊菌などを観察する
9.	牛乳の鮮度実習	腐敗乳・新鮮乳の差異を調べる 加工乳・調整乳・等の食味の違いを調べる
10.	魚の新鮮度判定に関する実習	死後硬直→熟成→腐敗　を学ぶ
11.	生卵の鮮度試験	卵殻外からの鑑別　比重による検査 割卵後の鑑別　卵黄係数による測定
12.	食品衛生マニュアル	HACCPに関する実習
13.	食品添加物に関する実習①	着色料、決着剤に関する実習
14.	食品添加物に関する実習②	洗剤実験
15.	食品添加物に関する実習③	乳化剤に関する実習

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことで食品衛生を身近に感じ衛生管理の重要性を確認し深く理解する

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教科書・テキスト及び参考文献】	食品の安全と衛生　4　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	食文化概論		
【実施期】	全期	【時間数】	34時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

食文化が自然環境や宗教などの県連で多様に展開されてきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。そして異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化をグローバルな視点でとらえる事の必要性について理解を深めることを目標とする。

【授業計画及び学習の内容】

1.	世界の料理と食文化 食文化の成り立	食事作法　食物禁忌　様々な慣習　地域や民族の伝統
2.	多様な食文化①	自然環境と食文化　　食文化の相対性
3.	多様な食文化②	自然環境と食文化　　食文化の相対性
4.	宗教と食物禁忌①	宗教と食べ物　　①イスラム教
5.	宗教と食物禁忌②	②ヒンズー教　　③ユダヤ教　　（キリスト教・仏教）
6.	食法・調理法などの多様性①	アジア料理　韓国・ベトナム・インド・インドネシア・中東料理
7.	食文化の共通化と国際化	食の伝播と変容　農耕文化の起源地と伝播ルート （地中海農耕伝播・サバンナ農耕・根栽農耕・新大陸農耕
8.	日本の食文化史①	原始（縄文・弥生）　古代（古墳・飛鳥・奈良・平安） 中世（鎌倉・室町・安土桃山）　近世（江戸）
9.	日本の食文化史②	近代（明治・大正・昭和）　現代（終戦以後）
10.	日本料理の食文化　①	日本料理の特徴　五感で味わう料理　本膳料理　懐石料理　会席
11.	日本料理の食文化　②	袱紗料理　精進料理　普茶料理　卓袱料理 日本料理の食事作法　　（食事作法の歴史　席次　）
12.	行事食と郷土料理	行事食（神餞料理→ハレの日　直会→ケの日）五節句の食事 郷土料理　（全国各地の郷土料理）
13.	現代の食生活と未来の食文化	食環境の変化　少子高齢社会の到来　現代の食志向　健康志向 グルメ高級志向　簡易化志向　食品ロス　食育の必要性　スローフード
14.	西洋の食文化	西洋料理の食文化　古代ギリシャ・ローマ時代・ルネサンス期～ フランス料理・イタリア料理・スペイン料理・ポルトガル料理等
15.	中国の食文化	中国料理の変換　料理の歴史　中国料理の特徴 味を楽しむ食文化　料理の系統（四川・広東・北京上海）
16.	その他の国の食文化	アジア料理　韓国・ベトナム・インド・インドネシア・中東料理

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

日本の食生活を彩る様々な国の料理を大別して学び、概要を説明できることを目標とする

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論　５　　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講　義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

1.	美味しさとは何か	（自分なりの美味しさの理解）
2.	味覚実験①	（美味しさと感じ方の差異1）　水(硬水と軟水）
3.	味覚実験②	（美味しさと感じ方の差異2）
4.	食育の必要性について	（生産者と食品）
5.	調理と美味しさ	（美味しさの構成を学ぶ）
6.	非加熱調理①	（計量・洗浄・浸漬）
7.	非加熱調理②	（切砕・混合・撹拌・摩砕・粉砕）
8.	非加熱調理③	（冷却・冷凍・冷蔵）①
9.	非加熱調理④	（冷却・冷凍・冷蔵）②
10.	加熱調理操作①	直接加熱・間接加熱
11.	加熱調理操作②	媒体の違いを知る
12.	加熱調理操作③	電子レンジの調理性
13.	電子レンジの調理性	（炭水化物とは）
14.	主なでんぷん食品の調理と科学①	でんぷんの粉化と老化（蒸らし飯と冷や飯）
15.	主なでんぷん食品の調理と科学②	

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論　5　　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

16.	米粉①	上新粉
17.	米粉②	白玉粉
18.	米粉③	その他の米粉
19.	穀類① 小麦粉①	小麦粉① グルテン抽出実験
20.	穀類② 小麦粉②	塩による生地の変化
21.	穀類③ 小麦粉③	酵素による化学変化
22.	野菜の調理性①	野菜の香り・あく（機能性物質）
23.	野菜の調理性②	有機野菜・季節・産地
24.	野菜の調理性③ 野菜の色素①	野菜の色素① （機能性物質）
25.	野菜の調理性④	野菜の色素② （機能性物質）
26.	卵の調理性 ①	乳化性
27.	卵の調理性 ②	鮮度の影響
28.	卵の調理性 ③	凝固性
29.	砂糖の調理性 ①	砂糖の生産工程と甘味度について
30.	砂糖の調理性 ②	砂糖の溶解度

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論 5 （調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

31	砂糖の調理性 ③	結晶化・カラメル化・濃度
32	果実の調理性 ①	香り・色・料理の中の果実の役割
33	果実の調理性 ②	果実の特殊成分を学ぶ
34	果実の調理性 ③	酵素の存在
35	嗜好成分と調理	色・香り 科学的根拠を学ぶ
36	ゲル化剤①	ゲル状食品の理解を深める 原材料その他
37	ゲル化剤②	ゼラチン 利用法 加工 その他
38	ゲル化剤③	ゼラチン② その他 カラギーナン、ペクチン他
39	ゲル化剤のまとめ	寒天の調理性 原料～加工まで
40	藻類	色々な海藻類 分類・成分・利用法・加工 他

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教科書・テキスト及び参考文献】	調理理論と食文化概論 5 （調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

1.	豆類 ①	大豆の調理　大豆使用の加工食品等
2.	豆類 ②	黒豆の調理　上手な煮方　等
3.	豆類 ③	小豆の調理　小豆を使用した加工の方法　等
4.	イモ類①	じゃが芋の調理性　でんぷん性等に関する事
5.	イモ類②	その他の芋類
6.	イモ類③	さつま芋の調理性　糖度の高め方等
7.	イモ類④	大和芋の調理性　粘性物質等に関する事他
8.	きのこ類①	種類と扱い方　（椎茸・えのきだけ・エリンギ等）
9.	きのこ類②	種類と扱い方（トリュフ・モリーユ茸　等）
10.	種実類について	クルミ・栗・胡麻などの調理性
11.	海藻類①	も類の色・性質
12.	海藻類②	も類の味・出汁について　（昆布の味の特徴を学ぶ）
13.	海藻類③	鰹節との相乗効果
14.	乳類の調理性①	牛乳の調理性を学ぶ
15.	乳類の調理性②	牛乳の凝固・加熱による被膜形成等

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論　5　　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

16.	乳類の調理性③	クリームの性質を学ぶ
17.	調味料 ①	味噌
18.	調味料 ②	塩
19.	調味料 ③	醤油
20.	調味料 ④	ソース 等その他
21.	調味料 ⑤	香辛料
22.	調理器具に関する事	食器・器具等
23.	油脂①	油脂と調理 性質と変化
24.	油脂②	調理中の変化 （自動酸化について）
25.	肉の調理性①	肉の構造 加熱による肉の変化①
26.	肉の調理性②	肉の構造 加熱による肉の変化②
27.	肉の調理性③	肉の部位による調理
28.	魚の調理性①	魚の構造 加熱による変化
29.	魚の調理性②	生食調理に関する事
30.	魚の調理性③	加熱調理に関する事

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、 100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論 5 （調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調理理論		
【実施期】	全期	【時間数】	152時間
【担当教員】		【授業の方法】	講義

【科目の概要】

調理により、食品の持つ栄養素を引き出す工夫もしている。調理師が理論を学ぶことで、美味しさと食品の関係性を化学的あるいは物理的側面から理解し調理操作の種類や特徴、食品の性質などを広く生かせるようになることを目的とする。

【授業計画及び学習の内容】

31.	魚介類の調理性	魚の構造　加熱による変化
32.	調理室の構造	作業工程上動線の良い配置にいすることの意味を学ぶ
33.	調理室の衛生管理	衛生上重点的に管理する項目を把握し作業効率の良い環境づくりを考える
34.	大量調理における注意点・その他	HACCPに基づき調理室を管理する意味を学ぶ
35.	最新調理器具に関する事	調理器具の進化により調理法の変化を学び合理的な作業を学ぶ

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

食品のもつ特性を理解し調理過程において、「なぜそのような操作が必要なのか」という裏付けを学ぶ。また調理技術の習得と合わせて調理の要点を学ぶことを目的とする。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、筆記試験（80%）とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】調理理論と食文化概論　5　　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	調　理　実　習（日本料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	90時間（☆48時間）
【 担 当 教 員 】	☆熱田浩志（実務経験のある教員）	【授業の方法】	実　習

【 科 目 の 概 要】

現場での経験と知識を活かし基本的な調理技術を身に付けるために、出汁の取り方に始まり包丁の扱い方・煮物・蒸し物・焼きものなど多岐にわたり技術と知識の習得が可能である。テキストに沿った説明を加え学生が理解しやすい授業展開を行う

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
1.	基礎実習①	日本料理委について」「日本料理のコースについて」 包丁の種類・持ち方・打ち方　包丁のとぎ方　　砥石の種類（荒砥、中砥、仕上げ砥） 「大根の桂剥き（先生のみ）」
2	基礎実習②	薄刃包丁の研ぎ方　薄刃包丁の使い方 大根の桂剥き ねじり梅（デモのみ）
3	基礎実習③	薄刃包丁の使い方、大根の桂剥き・ねじり梅・関東風出汁巻
4	出汁のひき方 椀物1	一番出汁・二番出汁のひき方 一番出汁と二番出汁の料理の使い分け 吸い物⇒碗種（浮き身）・椀妻（碗種を助ける浮き身）・吸い口（季節の香りを添えるもの）
5	焼き物①　和え物①	
6	焼き物②　煮物①	【焼き物】間接焼き　（種類と調理法） 【煮物】 ①　種類と調理例を学ぶ　・煮汁の少ない（多い）煮方 ・煮汁にトロミを付ける　・煮る前に素材を調理する（揚げる・炒める等）
7	煮物②	【煮物】 ②　調味料の違いによるもの ・材料の色を生かす煮方　数種類の煮物を盛り合わせたもの（炊き合わせ） ・その他の煮方
8	酢の物・和え物・浸し物①	季節の魚介類や野菜・海藻類を合わせ酢や和え衣、浸し汁などで調味した料理 【酢の物・和え物・浸し物】①　種類と調理例を学ぶ　（酢の物） ・材料の持ち味を生かした下処理　合わせ酢の種類
9	実技試験	大根の桂剥き・梅花人参
13.	蒸し物① 飯物	【蒸し物】 ①　種類と調理例 ・蒸したものをそのまま食べるもの　・たれをつけて食べるもの ・蒸したものに餡掛けや味付き出汁をかけるもの ・蒸気によって材料の中心まで間接的に加熱する調理法 【飯の炊き方】 味付け飯・炊き込み飯・おこわ等

【学習到達目標】	日本料理の心を知り、包丁使いが出来るようにする（2つでも自信をもって完全にマスターする） 食材の扱い方、火の入れ方等の理解。日本料理の繊細な仕事や彩の良い盛り付けが出来るようにする。
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	専門調理師（日本調理）〔37年間〕 如水会館料理長。後進を育てる立場にありながら、自身も日本料理の研究に熱心に取り組み、伝統的な手法や味付けを伝えつつ時代に合った新しい手法や料理も積極的に取り入れた授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】：全国調理師養成施設協会　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（日本料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	90時間（☆48時間）
【 担 当 教 員 】	☆熱田浩志（実務経験のある教員）	【授業の方法】	実　習

【 科 目 の 概 要】

現場での経験と知識を活かし基本的な調理技術を身に付けるために、出汁の取り方に始まり包丁の扱い方・煮物・蒸し物・焼きものなど多岐にわたり技術と知識の習得が可能である。テキストに沿った説明を加え学生が理解しやすい授業展開を行う

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
11.	季節の献立	季節の懐石献立を中心に鱧の扱い方を学ぶ 【お作り】 刺身（柳刃）の扱い方　鱧の骨切り　基本的なお作りの作り方
12.	揚げ物	【揚げ物】 揚げ温度の適温の確認　材料の下処理法　揚げ衣の作り方 天ぷら ・種類と調理例　⇒　素揚げ　衣揚げ　から揚げ　の違いを学ぶ
13.	蒸し物① 飯物	【蒸し物】 ①　種類と調理例 ・蒸したものをそのまま食べるもの　・たれをつけて食べるもの ・蒸したものに餡掛けや味付き出汁をかけるもの ・蒸気によって材料の中心まで間接的に加熱する調理法 【飯の炊き方】 味付け飯・炊き込み飯・おこわ等
14.	卵料理（茶わん蒸し・卵豆腐）	【蒸し物】 ②　茶碗蒸し　卵豆腐を学ぶ
15.	鍋物	【鍋物】 茹でる鍋（ちり鍋、水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶ） 煮る鍋（寄せ鍋、おでん、鴨鍋、ドジョウ鍋、蠣の土手鍋等） ・鍋の出汁の利用法
16.	会席献立①	【会席献立とは】 【付きだし・お通し】 ⇒　旬の食材を中心に1口大のものを2・3種持った物 八寸の基本的盛り付
17.	会席献立②	寄せ物・練り物を学ぶ 【飾り包丁を施した煮物】
18.	懐石献立①	【懐石献立とは】
19.	実技試験 大根の桂剥き・梅花人参	実技試験　大根桂剥き　　里芋の6甲剥き
20.	懐石献立②（弁当）	半月・大徳寺・松華堂弁当　　仕組み

【学習到達目標】	日本料理の心を知り、包丁使いが出来るようにする（1つでも自信をもって完全にマスターする） 食材の扱い方、火の入れ方等の理解。日本料理の繊細な仕事や彩の良い盛り付けが出来るようにする。
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教員紹介】 （実務経験のある教員）	専門調理師（日本調理）〔37年間〕 如水会館料理長。後進を育てる立場にありながら、自身も日本料理の研究に熱心に取り組み、伝統的な手法や味付けを伝えつつ時代に合った新しい手法や料理も積極的に取り入れた授業を展開する。

【教科書・テキスト及び参考文献】：全国調理師養成施設協会　　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（西洋料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	110時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実習

【 科 目 の 概 要】

調理とは食材から料理を作り、片付までの作業工程が含まれている。本講座では、系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を学ぶ。初心者でも理解しやすい授業を心がけ、テキストに掲載されている料理を基本に置き食材選びや様々な使用法を習得していく。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
1	【西洋料理　基礎】 3回 ・料理の習い方と心構え ・基本野菜　材料の切り方1	包丁の種類・研ぎ方・道具
2	・基本野菜　材料の切り方　2 ・油脂・調味料・香辛料・香草の扱い方　1	人参ジュリエンヌ⇒キャロットラペ 玉葱・じゃが芋エマンセ⇒ポタージュパンマンティエ
3	・基本野菜　材料の切り方　3 ・フライパンの取り扱い 卵料理（オムレツ）	油脂・調味料・香辛料・香草 コールスロー（マヨネーズ）サラドマセドワーヌ オムレツ練習
4	【フレンチ】 7回 材料の切り方　3 仏語の説明　③ ソースの種類と調理例	野菜のアリュメット⇒エスカベッシュ（オードブル）　じゃが芋シャトー剥き　⇒　ポムリゾレソースベシャメル⇒クロックムッシュ　　玉葱エマンセ⇒オニオンスープ ブイヨンドヴォライユ（デモのみ）　　ジャガイモピューレ⇒アッシェパルマンティエ
5	卵料理 オードブル/レギューム 切り方（シャトー剥き）	オムレツ①　（ソーストマト） 赤パプリカのムース　　じゃが芋のシャトー⇒ポムドフィノワーズ
6	材料の切り方4　シャトー 仏語の説明　④	キッシュレーヌ⇒アパレイユ（後）オムレツ② 野菜のペイザンヌ　⇒　スープペイザンヌ
7	実技試験	人参のシャトー、ジュリエンヌ
8	魚料理について （ポワソン）	サーモンムニエル　　ラタトウユ 卵料理⇒ポーチドエッグ　、　フリ・カヴール キッシュレーヌ⇒パートブリゼ　（前）
9	丸鶏のさばき方 野菜の切り方 ヴィヤンド①(ひき肉料理) 切り方（アッシェ）	玉葱みじん切り⇒ハンバーグ 人参・じゃが芋/シャトー⇒グラッセ・ポムアングレーズ 若鶏肉のフリカッセ　　ガスパチョ/バターライス

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

【学習到達目標】	基本的な切り方が出来る（シャトー剥き・ジュリエンヌ・アッシェ）　オムレツが出来る
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】 ：全国調理師養成施設協会　　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（西洋料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	110時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実習

【 科 目 の 概 要】

調理とは食材から料理を作り、片付までの作業工程が含まれている。本講座では、系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を学ぶ。初心者でも理解しやすい授業を心がけ、テキストに掲載されている料理を基本に置き食材選びや様々な使用法を習得していく。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項 目	内　　容
10	丸鶏のさばき方 野菜の切り方	若鶏肉のフリカッセ ガスパチョ/バターライス
11	エビのだしの取り方	小海老のニューバーグ風 バターライス　フイユタージュ
12	魚の卸方 ブイヨン・フォンについて② フォンドポアソンソースについて	ブイヤベース/リゾット ブイヨンドヴォライユ（デモのみ） 魚のソース　ソールボムファム（白身魚？）
13	実技試験　（オムレツ）	人参　シャトー剥き　オムレツ
14	【イタリアン】7回	野菜のせん切りサラダ　アンチョビ　ドレッシング ペンネ　アラビアータ
15	鶏肉の扱い方　①	ミネストローネ 鶏肉の小悪魔風
16	魚の扱い方　②	ベーコンとズッキーニのフリッタータ 白身魚のソティ　レモンソース
17	鶏肉の扱い方　② 魚の扱い方　②	鶏ムネ肉とセロリのサラダ イワシのオーブン焼き
18	ピッツァ生地を学ぶ 魚介類の扱い方	ピッツアマルゲリータ イカの詰め物　白ワイン風味

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

【学習到達目標】	基本的な切り方が出来る（シャトー剥き・ジュリエンヌ・アッシェ）　オムレツが出来る
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】：全国調理師養成施設協会　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（西洋料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	110時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実習

【 科 目 の 概 要】

調理とは食材から料理を作り、片付までの作業工程が含まれている。本講座では、系統化されたフランス料理を中心とした調理様式を踏まえた献立を学ぶ。初心者でも理解しやすい授業を心がけ、テキストに掲載されている料理を基本に置き食材選びや様々な使用法を習得していく。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
19	野菜類の扱い方　②　キノコの調理法 豚肉の扱い方　①	きのこのマリネ 野菜入りトマトのオーブン焼き 豚ヒレ肉のソテー
20	野菜類の扱い方　② 豚肉の扱い方　②	ボローニャ風ミートソース　　タソアレッテ カボチャのマリネ　　バルサミコ風
21	フレンチフルコースを学ぶ①	
22	フレンチフルコースを学ぶ②	
23	イタリアンコースを学ぶ①	

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

【学習到達目標】	基本的な切り方が出来る（シャトー剥き・ジュリエンヌ・アッシェ）　オムレツが出来る
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】：全国調理師養成施設協会　　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（中国料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	58時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実習

【 科 目 の 概 要】

中国料理は乾物を多く取り入れた豊富な食品を扱い、油を上手に使ったバラエティーにとんだ加熱調理が中心である。気候・風土・生活習慣の差により、四川・広東・北京・上海と特徴のある料理が発達してきた。材料の下処理・加熱時間や火加減、基本の調理方法を学びそれぞれに沿った調理技術を幅広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
1	中国料理行委亜kの概要 料理の習い方と心構え 切り方①　片・絲・未	包丁の種類・持ち方・打ち方　包丁のとぎ方 砥石の種類（荒砥、中砥、仕上げ砥）
2	器具の種類と特徴 基本的な切り方② 鍋振りの基礎①	調理器具の名称及び使い方の説明① 野菜の切り方　切り方の名称を覚える　① 道具の名前を覚える
3	基本的な切り方③ 鍋振りの基礎②	調理器具の名称及び使い方の説明② 野菜の切り方　切り方の名称を覚える　②
4	湯（スープ）の取り方 冷菜①	【湯】 中国料理の基本だし（スープ）を学ぶ ・植物性の湯　動物性の湯　　湯の材料・種類を学ぶ ＊だし（スープ＝湯）の作り方⇒ 広東式（上湯）、四川式（清湯）、山東式（白湯）、毛湯　等
5	中国料理の調理工程 油の扱い方・下処理等 冷菜②炒菜①	【下加熱】　・湯通し　油通し　下揚げ　等 ＊油温度の掌握　⇒　過油　油鍋 【冷菜】前菜、冷めても美味しく香辛料を効かせ食欲をそそる料理 【炒菜】短時間で油炒めをする。味や彩を考慮し様々な技法を使い分けて調理する
6	特殊材料とその扱い方 調味料と香辛料 爆菜①炸菜①	乾物の戻し方や　特殊材料について学ぶ 【爆菜】 炒菜よりも高温の油、強い火力で調理する（強火炒め） 【炸菜】 油で揚げる調理法　ポイントを学ぶ
7	炸菜②溜菜①	【溜菜】 加熱した材料にトロミのついたあんをかける調理法。材料を揚げてから あんに絡めるのが代表的な調理方法である。様々な料理を中心に, ポイントを学ぶ
8	溜菜②蒸菜①	【蒸菜】 蒸菜には様々な調理法がある ・生蒸　・軟蒸　・花色蒸　・粉蒸　・扣蒸　について学ぶ
9	実技試験 野菜の切り方　片・絲・未 鍋振り	野菜の切り方　　片・絲・未　　鍋振り
10	蒸菜②焼菜②	【焼菜】材料に適量の水やスープを加えて調味し、弱火から中火で材料が柔らかくなるまで煮込む調理法 ・煮汁を完全に煮詰める調理法　・煮汁にトロミをつけて仕上げる調理法

【学習到達目標】	基本の切り方が出来る。鍋振りの基本技術を習得し料理に展開することが出来る。簡単な点心、ピンパンが作れる。
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】 ：全国調理師養成施設協会　　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（中国料理）		
【実施期】	全期	【時間数】	58時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実習

【 科 目 の 概 要】

中国料理は乾物を多く取り入れた豊富な食品を扱い、油を上手に使ったバラエティーにとんだ加熱調理が中心である。気候・風土・生活習慣の差により、四川・広東・北京・上海と特徴のある料理が発達してきた。材料の下処理・加熱時間や火加減、基本の調理方法を学びそれぞれに沿った調理技術を幅広く学習する。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
11.	焼菜②湯菜①	【湯】 スープ料理の代表的な調理法　様々な種類のスープ（湯）に材料を加え調味して仕上げる。 ・羹⇒湯にトロミをつけて仕上げる　等　類似の調理法も合わせて学ぶ
12.	その他の調理法	【その他】 炖⇒長時間煮込む　煨⇒長時間弱火で煮込む 焖　揚げてから煮込む　　烩　煮込みのあんかけ等
13.	鹹点①麺	【鹹点】 点心を学ぶ　粉類で生地や皮を作り具を包むタイプの技法と粉や豆をそのまま加工する技法に大別できる。 ＊講師による、拉麺の実演指導を行う （手打ち中華麺）
14.	鹹点②その他	【鹹点】生地や皮で包むタイプの点心　⇒　包子　餃子　焼売　春巻など さまざま生地、皮と多彩な具を組み合わせることで多彩なバリエーションとなる。色々な点心を技法や味などに分類し分かりやすく学ぶ
15.	宴会料理 ピンパン（中国料理 の前菜）	ピンパンは、食事の最初に出される冷たい料理（冷菜、涼菜）を、ひとつの大皿に美しく盛り合わせたもの。いろいろな材料を用意し、さまざまな調理法を用い、味付けも工夫し大皿に幾何学模様（円形、四角形、星形など）や花・鳥を、絵を描くように盛り付けたもの

【学習到達目標】	基本の切り方が出来る。鍋振りの基本技術を習得し料理に展開することが出来る。簡単な点心、ピンパンが作れる。
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】 ：全国調理師養成施設協会　　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調　理　実　習（ そば ）		
【実施期】	前期	【時間数】	37時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実　習

【 科 目 の 概 要】

そばはわが国で古くから親しまれてきた庶民的な麺類であり、郷土料理としても豊富な種類がある。そばは「すし」「天ぷら」に並ぶ代表的な日本料理として世界から注目を浴びている。本講座では基本的な材料・打ち方・献立の展開について学び生産地や粉ひきの違いによる製品製造の差についても理解できるよう指導する。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
1.	そばについて学ぶ	そばについて講義/そばがき(ﾃﾞﾓ) 生粉打ちデモ1回実習各班1回
2.	そばについて、器具の使い方 そばがきについて	「ざるそば・もりそば」 ・そば粉・そばの種類の説明　・出汁の取り方　・返しの作り方 ・班で1回そば打ち
3.	二八の打ち方について	出汁の作り方　　汁の作り方 各自　1回そば打ち　「かけそば」
4.	のし棒のころがしかたをマスターする 作業工程のマスターする	つけそば（鶏モモ肉　わかめ　葱） 各自　1回そば打ち
5.	天ぷらの作り方 延し棒・包丁の使いかたの指導	天ぷらそば（ごぼう・なす・ピーマン）　てんぷら⇒揚げ物を学ぶ 各自　1回そば打ち
6.	作業工程のマスターと 作業スピードを上げる 出汁巻き卵を学ぶ	＊だし巻き卵　基本1 30分を目標にそばを打つ 玉子とじそば
7.	そばの種類種物について 作業スピードを上げる	＊だし巻き卵　基本2 さくらそば　その他
8.	ひとつひとつの作業を確認しながら2：8そばを完成させる	＊だし巻き卵　基本3 30分を目標にそばを打つ
9.	そば寿司の作り方 30分目標にそばを打つ	もり蕎麦とそば寿司
10.	生粉打ちそばの打ち方、要点① 試験について 十勝そば	もり蕎麦 ＊だし巻き卵　基本4
11.	生粉打ちそばの打ち方 要点そば打ちの復習	全体の総復習

【学習到達目標】	2：8が打てる。　計量⇒水回し⇒まとめ・コネ⇒くくり・鉢の始末⇒のし⇒畳み・切り　　出汁巻き卵が巻ける
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】：全国調理師養成施設協会　調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	調 理 実 習 （ す し ）		
【実施期】	前期	【時間数】	41時間
【 担 当 教 員 】		【授業の方法】	実　習

【 科 目 の 概 要】

すしは　わが国で古くから食べられており、 日本の和食文化に欠かせない料理である。各地方で特徴のあるすしがあり大別するなら関西と関東に分類できる。日本の地形や歴史を紐解きながら文化継承を中心に技術を学ぶ。また近年では回転ずし屋や持ち帰りのすし専門店の増加により身近な料理となった。これらの背景を踏まえ、本授業ではすしの一般的材料、巻きずし、魚の卸方等について学ぶ。

【授業計画及び学習の内容】

回数	項　目	内　　容
1.	包丁の扱い方 （出刃・柳葉） すしの移り変わりと分類	包丁の種類・持ち方・打ち方　包丁のとぎ方 砥石の種類（荒砥、中砥、仕上げ砥）
2.	すし飯について（米の選定） ①	炊飯の基礎を学ぶ すし飯、すし酢、について学ぶ 握りずしの基本動作を学ぶ
3.	すし飯について（米の選定） ② 握りすしの基本	すし種について学ぶ 握りずしの練習 （おからを使い練習をする） こんにゃくを使い　刺身の切り方を学習する
4.	魚の卸方①　 小魚 巻きずしの基本 ①（細巻き）	鯵の卸方を学ぶ 細巻きを学ぶ
5.	魚の卸方②　 中魚 巻きずしの基本 ②（細巻き）	巻きずし　具材の扱い方 ① かんぴょうを炊く （関東炊き　 関西炊き） 巻物の切り方
6.	巻きずしの基本 ③ （太巻き） 稲荷ずし 飾り寿司 （細巻きの復習）	巻きずし　具材の扱い方 ② 高野豆腐の煮方　 椎茸の煮方　 すり身入り玉子焼き
7.	握りずしの基本① 軍艦すし・さばすし他	基本の握り方 （よこ手返し）　 たて返し
8.	細巻きの技術を生かした巻物 四海巻き・飾りすし	すし飯と具の乗せ方 糊の使いかた　 切り方
9.	握りずしの基本② 巾着すし　伊達巻すし	色々な変わり寿司

【学習到達目標】	すし飯が上手に作れる。細巻きが巻ける。太巻きが巻ける。魚の処理ができる。
【成績評価の方法】	成績評価は、実技と筆記の両面で各々行う 実技評価　⇒実技試験（80%）宿題（20%）により行う。合計100点満点中60点以上を合格とする。 筆記試験　⇒ノート及び平常点（20%）100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】 ：全国調理師養成施設協会　 調理実習5、レシピ集

【授業科目名】	総合調理実習		
【実施期】	全期	【時間数】	102時間
【担当教員】		【授業の方法】	実習

【科目の概要】
大量調理と少量の通常調理の作業工程の違いを学ぶ
100食調理の実施　衛生管理を含めた基本工程を学ぶ

【授業計画及び学習の内容】

1.	大量調理の背景を理解する①	社員食堂に関する学習
2.	大量調理実習・演習①	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
3.	大量調理の背景を理解する②	病院給食管理に関する学習
4.	大量調理実習・演習②	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
5.	大量調理の背景を理解する③	学校給食管理に関する学習
6.	大量調理実習・演習③	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
7.	大量調理の背景を理解する④	ブライダル・ホテル・各種宴会に関する学習
8.	大量調理実習・演習④	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
9.	大量調理の背景を理解する⑤	保育園等に関する学習
10.	大量調理実習・演習⑤	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
11.	大量調理の背景を理解する⑥	船上施設等に関する学習
12.	大量調理実習・演習⑥	実践準備（発注・在庫管理・試作等）
13.	各種調理器具の使い方と清掃・手入れ	業態別調理システムの適合性①
14.	調理システムの種類と特徴	業態別調理システムの適合性②
15.		

【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】

大量調理は通常の2．3人前の料理を作る工程とは大きく異なる部分が多いことを理解する。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（20%）と、筆記試験（80%）とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。
【教科書・テキスト及び参考文献】	総合調理　6　（調理師養成教育全書）

【授業科目名】	総合調理実習		
【実施期】	全期	【時間数】	102時間
【担当教員】		【授業の方法】	実習

【科目の概要】
大量調理と少量の通常調理の作業工程の違いを学ぶ
100食程度の調理を抵抗なく衛生的に作業できるように授業展開をする

【授業計画及び学習の内容】

16.	大量調理実習・演習①	【1班】【2班】(例)保育園給食(2回食)　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導
17.	大量調理実習・演習②	【3班】【4班】(例)保育園給食(2回食)　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導
18.	大量調理実習・演習③	【5班】【6班】(例)保育園給食(2回食)　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導
19.	大量調理実習・演習④	【7班】【8班】(例)保育園給食(2回食)　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導
20.	大量調理実習・演習⑤	【9班】【10班】(例)保育園給食(2回食)　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導
21.	大量調理実習・演習⑥	【11班】(例)保育園給食　学校給食 献立作成・発注・在庫管理・調理・配膳・食育指導 全日程の総合評価及び反省　(講義)
	＊6～7人程度の調理員で120食の幼児食を調理する(グループ実習)	

【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】

大量調理は通常の2．3人前の料理を作る工程とは大きく異なる部分が多いことを理解する。

【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(20%)と、筆記試験(80%)とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。

【教科書・テキスト及び参考文献】総合調理　6　(調理師養成教育全書)