

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食生活と健康		高度調理学科/1年	2020/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	6単位(90時間)	必須	佐藤優子
授業の概要				
調理師法、健康増進法、食育基本法等公衆衛生上の重要な法規を学び、わが国の健康の現状に合わせた健康づくりや食生活の向上に関する考えを理解することを通し、調理師としての資質向上を図る。				
授業終了時の到達目標				
公衆衛生上の法規や現代社会における健康、食生活のあり方を学ぶことにより調理師として果たすべき役割を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまでの栄養における知識や提供者に合わせた健康づくりの経験を 活かし、調理師として現場で必要な知識を指導する。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業の内容を踏まえてテキストを踏まえてテキストを用いて予習する。				
回	テーマ	内容		
1	健康の考え方1	健康とは何か		
2	健康の考え方2	目指すべき健康とは		
3	食生活と健康	食生活が健康に果たす役割と習慣づくり		
4	調理師法1	調理師制度の概要(成り立ち)		
5	調理師法2	調理師制度の概要(免許)		
6	調理師法3	調理師制度の概要(役割)		
7	疾病の動向と予防1	疾病の動向		
8	疾病の動向と予防2	疾病の予防		
9	生活習慣病1	生活習慣病とは		
10	生活習慣病2	生活習慣病の国際比較と重要性		
11	生活習慣病3	生活習慣病の予防		
12	健康づくり対策	疾病予防と健康増進		
13	健康増進法1	栄養改善法と健康増進法		
14	健康増進法2	基本指針概要		

回	テーマ	内容
15	健康づくり対策 1	健康づくり対策の概要
16	健康づくり対策 2	健康日本 2.1 と健康教育
17	健康に関する食品情報 1	食品表示法
18	健康に関する食品情報 2	特定保健用食品やその他の表示
19	心の健康づくり 1	心身相関とストレス
20	心の健康づくり 2	心の健康と自己実現
21	確認テスト	確認テスト
22	食育基本法 1	食育とは 食育基本法（概要）
23	食育基本法 2	食育基本法（食育推進基本計画）
24	食育と調理師 1	食生活の課題
25	食育と調理師 2	食糧事情の課題
26	食育と調理師 3	食育の実践
27	労働と健康 1	作業環境と健康（労働安全衛生法）
28	労働と健康 2	作業条件と健康（労働基準法）
29	労働と健康	職業病と労働災害
30	調理師の職場環境 1	職場環境の現状
31	調理師の職場環境 2	調理施設の環境
32	生活環境 1	生活環境の衛生
33	生活環境 2	生態系の変化と人を取り巻く環境因子
34	環境条件 1	大気
35	環境条件 2	水
36	環境条件 3	廃棄物、放射線
37	環境汚染と対策 1	公害とは
38	環境汚染と対策 2	空気汚染

回	テ ー マ	内 容		
39	環境汚染と対策 3	水質汚染		
40	環境汚染と対策 4	感覚公害と事例		
41	環境問題と取り組み 1	環境ホルモンと温暖化		
42	環境問題と取り組み 2	オゾン層の破壊や放射線物質		
43	食生活と健康法令	調理師法・健康増進法・食育基本法		
44	まとめと演習問題	確認テスト		
45	まとめと演習問題	確認テスト解答、まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第1巻「食生活と健康」		出席率 授業態度 期末試験 確認テスト	10.0% 10.0% 70.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品の安全と衛生		高度調理学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	10単位(150時間)	必須	佐藤優子
授業の概要				
食品の安全性を認識し、飲食による健康被害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得。食品衛生実習や食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理に担う調理師としての自覚を養う。				
授業終了時の到達目標				
講義や実習を通して食品衛生の基礎を理解し、食品の安全を守るために調理師が果たすべき役割を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】佐藤優子：管理栄養士として12年の実務経験 これまで現場で管理栄養士として携わった衛生指導、食品安全の経験をもとに調理師として現場での衛生管理の重要性を徹底的に指導する。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 今回の授業内容を踏まえ教科書、プリントを用いて予習・復習する。				
回	テーマ	内容		
1	食品の安全と衛生	食の安全を守る、脅かす要因		
2		食の安全確保の仕組みと食品衛生		
3	食品と微生物	食品中の微生物の種類		
4		食品中の微生物の増殖条件		
5		食品の微生物汚染		
6		腐敗とは		
7	食品と科学物質	食品添加物の概要と食品衛生関係法規		
8		食品添加物の安全性の評価		
9		主な食品添加物とその用途(保存料・酸化防止剤)		
10		主な食品添加物とその用途(甘味料・着色料)		
11		主な食品添加物とその用途(安定剤・調味料)		
12		食品と重金属、食品と放射性物質		
13	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の定義と種類		
14	飲食による健康被害	健康被害と食中毒概要		

回	テ ー マ	内 容
15		細菌性食中毒(感染型食中毒)
16		細菌性食中毒(感染型食中毒)
17		細菌性食中毒(感染型食中毒)
18		細菌性食中毒(感染型食中毒)
19		細菌性食中毒(感染型食中毒)
20		細菌性食中毒(毒素型食中毒)
21		細菌性食中毒(毒素型食中毒)
22		細菌性食中毒(生体内毒素型食中毒)
23		細菌性食中毒の予防
24		ウイルス性食中毒とその予防
25		自然毒食中毒(動物性自然毒)
26		自然毒食中毒(動物性自然毒)
27		自然毒食中毒(植物性自然毒)
28		自然毒食中毒(植物性自然毒)
29	まとめ	
30	まとめと演習問題	
31	飲食による健康被害	化学性食中毒概要と予防
32		寄生虫による食中毒(魚介類)
33		寄生虫による食中毒(魚介類)
34		寄生虫による食中毒(食肉)
35		寄生虫による食中毒(野菜・飲料水)
36		経口感染症概要と予防
37		食物アレルギー概要と種類
38		アレルギー物質の表示

回	テ ー マ	内 容
39		その他の健康被害
40	食品安全対策	概要・食品衛生法
41		食品安全基本法
42		食品安全行政
43		食品表示法
44		食品衛生法による表示
45		JAS法による表示
46		健康増進法・その他法律による表示
47		食品調理施設・設備の安全対策(衛生管理)
48		食品調理施設・設備の安全対策(給水・排水・廃棄物処理)
49		調理従事者の健康管理
50		調理作業時における安全対策(食材の衛生管理)
51		調理作業時における安全対策(異物混入防止)
52		調理作業時における安全対策(手洗い)
53		調理作業時における安全対策(洗浄・消毒・殺菌)
54		調理作業時における安全対策(洗浄・殺菌と消毒)
55		調理作業時における安全対策(洗浄・消毒・殺菌)
56		自主衛生管理 (HACCP概要)
57		自主衛生管理 (HACCPプログラム・普及・推進)
58		食品事故対応(危機管理・食中毒例)
59	食品衛生実習	概要 実験器具について ガラス測定器具の使い方
60		食品のPH測定
61		生卵の鮮度判定
62		魚介類の鮮度判定

回	テ ー マ	内 容		
63		魚肉練り製品の鮮度・品質判定		
64		食肉の鮮度判定		
65		牛乳の鮮度判定		
66		食品品の内部温度の測定		
67		手指洗淨前・洗淨後の汚れ状態の検査		
68		調理器具の汚れ状態の検査		
69		食器洗淨後の汚れ状態の検査		
70		水道水の残留塩素測定		
71		空中浮遊微生物の測定		
72		食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)		
73		食品からの各種細菌の検出(簡易検査法)		
74	まとめ			
75	まとめと演習問題			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理養成教育全書 第3巻「食品の安全と衛生」		期末試験 授業態度 出席率 確認テスト	60.0% 15.0% 10.0% 15.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理理論と食文化概論		高度調理学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	90回	12単位(180時間)	必須	佐藤美子

授業の概要

調理の方法や技術には、多くの化学的根拠が存在します。これらを理解しながら、調理操作や食品の調理性の基本を学び、さらに調理用器具等、調理に必要な事項を幅広く学習します。

授業終了時の到達目標

調理理論の知識を基礎として、調理技術の向上や応用につなげることを目的とします。また、世界の多様な食文化を理解することで、食に対する意識を深めます。

実務経験有無	実務経験内容
有	【実務経験】佐藤美子：管理栄養士として15年の実務経験 これまでの実務経験を活かし調理操作の基本、食文化の重要性を指導する。

時間外に必要な学修

【準備学習】

次回の授業内容を踏まえて、教科書、プリントを用いて予習する。

回	テーマ	内容
1~5	食と文化	・食文化の成り立ち ・多様な食文化 ・食文化の共通化と国際化
6~12	日本の食文化	・食文化史・日本料理の食文化・行事と郷土料理・現代の食文化と未来の食文化
13~20	世界の料理と食文化	・西洋料理の食文化 ・中国料理の食文化 ・その他の国の食文化・食文化概論試験 ・食文化概論試験
21~24	料理とおいしさ	・調理とは ・おいしさの構成
25~30	調理の基本操作	・非加熱調理操作
31~34	調理器具	・非加熱調理器具
35~39	調理の基本操作	・加熱調理操作
40~44	調理器具	加熱調理器具
45	まとめ	まとめ
46~63	食品の調理科学	・植物性食品(穀類、いも類、でんぷん、砂糖、豆類、種子類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類)
64~77	食品の調理科学	・動物性食品(魚介類、食肉類、卵類、乳類)
78~84	食品の調理科学	・その他食品(油脂類、調味料) ・ゲル状食品 ・でんぷん
85~89	器具と熱源	・食器と容器 ・調理と熱源
90	まとめ	まとめ

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
調理師養成教育全書4	課題・レポート 授業態度 確認テスト 期末試験	20.0% 10.0% 20.0% 50.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習(西洋料理)		高度調理学科/1年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	大石 英雄

## 授業の概要

料理の基本を学び、安心・安全性を確保して、伝承された知恵を継承して学びます。

## 授業終了時の到達目標

調理技術は、もちろんの事、調理師として衛生的な服装や身だしなみ、実習室の清掃等についてもきる様、身につける。

## 実務経験有無

## 実務経験内容

有

【実務経験】大石英雄：調理師として36年の勤務経験  
これまでの調理経験を活かして学生の手本となるようにする。

## 時間外に必要な学修

授業前までに、包丁を研いでおく。

回	テーマ	内容
1	調理実習の心得	厨房での心構え・姿勢・清潔
2	調理の基本技術Ⅰ	主な調理道具の名称・使用法
3~ 4	調理の基本技術Ⅱ	ナイフの名称使い分け・手入れ法 ナイフ(包丁)を研ぐ
5	調理の基本技術Ⅲ	整理と料理の過程・食材の取り扱い
6	調理の基本技術Ⅳ	切り方の名称・野菜類の切り方
7~ 8	基礎Ⅰ	料理を作る楽しさ・食べる喜びを学びます
9~ 10	基礎Ⅱ	ソースの種類 ブイヨンのとりかた
11~ 12	基本調理	ブイヨンを使った料理
13~ 14	基本調理	フォン、~を使ったソース・料理
15~ 16	基本調理	フュメ、~を使ったソース・料理
17~ 18	基本調理	ホワイトソース、~を使った料理
19~ 20	基本調理	アメリカンソース、~を使った料理
21~ 22	基本調理	トマトソース、~を使った料理
23~ 24	基本調理	ソースブルブラン、~を使った料理

回	テ ー マ	内 容		
25～ 26	基本調理	マヨネーズ・タルタルソース、～を使った料理		
27～ 28	基本調理	卵料理		
29～ 30	まとめ	前期のまとめ		
31～ 32	基本調理	ポタージュスープ		
33～ 34	基本調理	コンソメスープ		
35	基本調理	調味料・香辛料		
36	基本調理	香味野菜		
37～ 38	基本調理	合わせバター・合わせパン粉 ～を使った料理		
39～ 40	基本調理	魚料理 I		
41～ 42	応用調理	魚料理 II		
43～ 44	基本調理	鶏料理 I		
45～ 46	応用調理	鶏料理 II		
47～ 48	基本調理	牛肉（ミンチ）料理 I		
49～ 50	基本調理	牛肉料理 II		
51～ 52	基本調理	仔羊料理		
53	基本調理	イタリア料理 I		
54	基本調理	パスタの種類		
55～ 56	応用調理	イタリア料理		
57～ 58	まとめ	後期のまとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	調理実習の教科 書・コマシラバス 等を事前に確認し ておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習 (日本料理)		高度調理学科/1年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位 (120時間)	必須	永代 弘樹
授業の概要				
現場にて即戦力となる臨機応変に、対応できる技術と考えを学びます。				
授業終了時の到達目標				
自分の弱点を見つけ、課題を見つける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】永代弘樹：調理師として24年勤務 これまでの調理師としての経験を活かし、食材、調理器具の扱い、 日本料理の基本、心構え、作法等を指導し、調理師としての基本を習得させる。		
時間外に必要な学修				
授業前までに、包丁を研いでおく。				
回	テーマ	内容		
1~ 2	調理実習の心得	日本料理とは何か？		
3~ 4	基本の技術実習 I	調理器具の名前と使い方。		
5~ 6	基本の技術実習 II	包丁の砥ぎ方と正しい持ち方・使い方。		
7~ 8	基本調理 I	野菜を使って、かつら剥き。		
9~ 10	基本調理 II	出し汁のとり方などの日本料理において大事な基本。		
11~ 14	基本調理 III	卵を使った料理。		
15~ 20	基本調理 IV	出し汁を使った料理。		
21~ 24	基本を使った応用料理 I	基本的な仕事の組み合わせで料理を作る。		
25~ 28	基本を使った応用料理 II	丁寧に、時間内で料理を完成させる。		
29~ 30	まとめ	前期の、まとめ。		
31~ 34	魚の扱い方と調理法 I	魚の基本的な下処理の仕方や卸し方。		
35~ 40	魚の扱い方と調理法 II	魚の種類によつての、魚の卸し方の違いを学びます。		
41~ 42	応用料理 I	鍋料理 I		
43~ 44	応用料理 II	鍋料理 II		

回	テ ー マ	内 容		
45～ 50	応用料理 Ⅲ	日本料理のコースとしての流れを勉強します。		
51～ 56	日本料理屋（料亭・割烹）にみたて て	学生が調理と、サービスに分かれて、おもてなしします。		
57～ 58	まとめ	後期のまとめ		
59～ 60	まとめ	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 「調理実習」		出席率 期末試験 授業態度	20.0% 60.0% 20.0%	調理実習の教科 書・コマシラバス 等を事前に確認し ておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
調理実習 (中国料理)		高度調理学科/1年	2020/後期	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位 (60時間)	必須	長尾 貴史
授業の概要				
中国料理の献立の実習、各調理操作の基礎と必要性と基本技術。 【実務実績】長尾貴史: 調理師として26年勤務 中華料理店、自営等の多様な現場経験から調理の基本から調理師としての心構え、中華料理の奥深さを指導する。				
授業終了時の到達目標				
個々が調理に責任と魅力及び食の妙味を認識し、自己の成長並びに存在価値が実感できる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務実績】板垣康夫: 調理師として55年勤務 多様な現場経験から調理の基本から調理師としての心構え、中華料理の基本と奥深さを指導する。		
時間外に必要な学修				
実習前までに、包丁を研いでおく。				
回	テーマ	内 容		
1~2	調理操作の基礎 I	調理実習の手順		
3~4	調理操作の基礎 II	調理工程の区分		
5~6	調理操作の基礎 III	調理器具		
7~10	調理操作の基礎 IV	調理における切り方		
11~12	調理操作の基礎 V	調味料について I		
13~14	調理操作の基礎 V	調味料について II 「ダシ」		
15~16	調理操作の基礎 V	調味料について III 「食材」		
17~18	調理の種類と調理法 I	冷菜技法の基本		
19~20	調理の種類と調理法 II	油烹技法の基本		
21~22	調理の種類と調理法 III	水烹技法の基本		
23~24	調理の種類と調理法 IV	汽烹技法の基本		
25~29	系統別・様式別の料理の特色	四大菜系料理の様式		
30	これまでの、まとめ	総まとめ・総仕上げ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習		出席率 期末試験 授業態度	20.0% 60.0% 20.0%	【準備学習】前回のノート等を確認し、次回実習の事前準備をしておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
総合調理実習		高度調理学科/1年	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	加藤品代
授業の概要				
<p>集団調理の実習を通して調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などの総合的な知識を習得させ、            研究心、責任感、協調性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省とまとめを            グループごとに交代で行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>調理施設・設備及び調理器具の基礎を学び、集団調理の一連の業務について技術や知識を身につける。            事業所給食 飲食店で必要な知識や基本を身につける</p>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>【実務経験】加藤品代：調理師として37年の実務経験。            現場での経験を活かし、大量な調理をする際のコミュニケーション、衛生管理、顧客に合わせたメニュー提供の中で、            安心安全でおいしい食事を提供できるように指導。</p>			
時間外に必要な学修				
【授業準備】				
<p>次回の授業内容を踏まえて、提出書類、班分担の相談、食材の確認等の準備をする。</p>				
回	テーマ	内容		
1	調理施設と設備について	集団調理とは 動機付け 心構え		
2~3	集団調理実習	班編成 運営計画 各種書類の説明		
4~5	集団調理実習	調理業務に入る前の準備 器具の説明 作業分担等		
6~7	献立作成	実際に献立を作ってみよう		
8~9	集団調理実習	軽食作成 下処理の仕方など		
10~11	集団調理実習	保育所給食		
12~13	集団調理実習	学校給食		
14~15	集団調理実習	学校給食		
16~17	病院給食	一般食		
18~19	病院給食	特別食(糖尿病)		
20~21	病院給食	嚥下食		
22~23	病院給食	アレルギー除去食(特定原材料7品目)		
24~25	事業所給食	社員食堂(定番)		
26~27	事業所給食	社員食堂(男性向け)		

回	テ ー マ	内 容		
28～ 29	事業所給食	社員食堂（女性向け）		
30～ 31	学生作成献立	季節のランチ		
32～ 33	学生作成献立	季節のランチ		
34～ 35	学生作成献立	カフェメニュー		
36～ 37	学生作成献立	和食 洋食		
38～ 39	学生作成献立	クリスマスメニュー（イタリアン・洋食）		
40～ 41	学生作成献立	1月のランチ（和食・中華）		
42～ 43	学生作成献立	バイキングメニュー決め		
44～ 45	学生作成献立	バイキング		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	新 調理師養成教育全書（必修編） 第6巻「総合調理実習」	出席率 授業態度 実習・実技評価 課題・レポート	10.0% 20.0% 60.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座 I		高度調理学科/1年	2020/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	
授業の概要				
1. 社会人として求められる心得について学ぶ(手帳の使い方、読書術、文章術、ロジカルシンキング) 2. 基本的なビジネスマナーについて学ぶ(電話対応、訪問のマナー) 3. 就職活動の準備 (自己分析、企業研究、履歴書等書類作成、面接対策)				
授業終了時の到達目標				
1. 3KAN教育により企業が求める人材を育成する 2. 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3. 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	就職に向けての動機付け・心構え	動機付け 身だしなみ講座		
2	就職活動の目標と計画設定 適性検査	就職活動に向けた目標設定 適性検査		
3	文章の「型」を体得する	スラスラ書ける文章術		
4	自己を振り返り、自分の強みを見つける	自己分析 マインドマップ		
5	自分を振り返り、自分の強みを見つける	自己分析(過去～未来)		
6	自分を振り返り、自分の強みを見つける	自己PR作成		
7	業種・職種の理解	企業研究		
8	答えのない社会を生きていくための 「自分で答えを考える」	ロジカルシンキング		
9	文章を読むことに慣れる	読書が楽しくなる読書術(1)		
10	50問50答及び履歴書のポイント 説明	50問50答及び履歴書のポイントについて説明		
11	丁寧で見やすい履歴書の作成	履歴書・求職票の書き方		
12	思いやり、気づき気配りが実践できる 能力及び社会人として必要不可欠 なマナー習得	ホスピタリティマインド 社会人としての心得		
13	面接書類準備	50問50答、自己PR、求職票		



回	テーマ	内容		
14	面接準備総まとめ	50問50答、自己PR、求職票		
15	これから始まる就職活動に向けての心構え・準備			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き		出席率	100.0%	【準備学習】 次回の授業内容を踏まえ配布資料を用いて予習する