

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程高度調理技術科) 平成28年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			食生活と健康	食生活と健康の関係や我が国の健康の現状、関連法規について学び、健康づくりや食生活の向上において調理師が果たすべき役割を理解する。	1 通	90		○			○			○	
○			食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、栄養素の体内での働きについての知識を習得する。	1 通	150		○			○			○	
○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防に関する知識や技術を習得するとともに食品衛生に関する法規について学ぶ。	1 通	150		○		○	○			○	
○			調理理論と食文化概論	調理の基本操作、調理器具について知識を習得するとともに、食品の調理による変化について学ぶ。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化と料理様式、食事作法について学ぶ。	1・2 通	210		○			○			○	
○			調理実習	食材の扱いと下処理、調理操作、調理器具・調理機器の取扱い、調味、盛付等の基本技術を学ぶ。日本料理・西洋料理・中国料理それぞれの特性を調理を通して理解する。	1 通	300				○	○	○		○	○
○			総合調理実習	調理現場の業務全体を理解するために、衛生管理、献立作成、集団調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。 集団調理における衛生管理、大量調理の作業の流れ等を理解する。 レストラン・病院などの調理現場で実習を行い、実際の調理師の仕事について理解を深める。	1・2 通	180		○		○	○	○		○	○
	○		製菓理論	菓子製造に必要な基礎知識・技術を習得する。	1 通	60		○		○	○			○	
	○		フードサービス	ホスピタリティの重要性、食器やカトラリーの扱い方、料飲の一般概論、料飲の接点等を学ぶ。	2 通	30		○	○	○	○			○	
	○		芸術	華道、茶道、陶芸等	2 通	30			○	○	○			○	
合計			15科目		1, 890単位時間(630単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校所定の教育課程を修了をしたと認められ、学納金の納入を完了した者	1学年の学期区分	3期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。