

授業科目等の概要															
(専門課程 高度調理技術科) 平成26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	
○			食文化概論	調理師の職務と食文化についての歴史(食文化史)、出身地の郷土料理、世界の料理、食糧事情について学ぶ。	1通	30		○			○		○		
○			衛生法規	衛生法規の意義、調理師法・食品衛生法等・品安全基本法等関連法規について知識を習得する。	1通	30		○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生の定義、衛生統計、感染症、疾病の予防、ライフステージにおける保健、健康づくり、環境保健について学ぶ。	1通	90		○			○				○
○			栄養学	栄養素とその機能、消化・吸収・排泄、代謝、ライフステージと栄養、病態栄養について学ぶ。	1通	90		○			○			○	
○			食品学	食品成分、食品の加工と貯蔵、食品の特徴と性質、食品表示について学ぶ。	1通	60		○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、微生物の種類・増殖条件、腐敗、経口感染症、食中毒、寄生虫、食品添加物、器具・容器包装の衛生、食品安全対策等について学ぶ。	1通	120		○		○	○			○	
○			調理理論	調理の基本技術、調理器具、調理による食品成分の変化、食品の調理科学、食品成分調理施設・設備、献立作成等について学ぶ。	1・2通	180		○			○			○	
○			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。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通	300				○	○	○	○	○	○
	○		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		○		○	○			○	
	○		応用調理実習	1年次に習得した基本技術を土台に、より高度な技術を習得する。和菓子・洋菓子・パンの実習を通し製菓製パンの専門的な技術を習得する。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。	2通	540				○	○	○	○	○	○

○	特別調理実習	すし、韓国料理等通常の調理実習では行わないような料理を本校講師及び外部講師から学ぶ。	1・2通	30				○	○			○	○
○	調理師ライフ	フランス語の基礎的な会話・レストランでの会話・注文の取り方などを学ぶ。 厨房見学や施設見学、先輩講話などを通し調理現場で働く際に必要な知識・心構え等を学ぶ。 履歴書の書き方、会社訪問や面接等就職活動を行うにあたって必要な知識を身につける。	1・2通	120		○			○	○	○	○	○
○	体育	調理師に必要な体力を養う。	1・2通	60				○		○		○	
○	福祉	児童・老人・公的扶助論、社会心理、地域福祉論、社会保障、社会福祉論等について学ぶ。	2通	30		○				○		○	
○	食材論	食材の特性、食材の旬とそのおいしさ、在来野菜、それらを活かした料理について学ぶ。	2通	60		○	○			○		○	
○	経営学	サービス接遇、社会常識、対人技能、実務技能等、キャリアアップに向けた知識を学ぶ。	2通	30		○				○		○	
○	サービス論	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		18科目	1,890 単位時間										

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	16週