

函館短期大学付設調理製菓専門学校

Syllabus

(授業要綱)

調理師科 昼間部

調理師科 夜間部

製菓衛生師科 昼間部

(調理師科昼間部)

◎食生活と健康 ◇担当教員 A:近江嘉博 B:中村優美
◇総時間数 90時間

●学習目標

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

●授業概要

健康とは何か、食生活と健康との関連、食生活と疾病、健康づくり、食育について理解し、更に地球温暖化や環境ホルモン問題、食品廃棄物の発生抑制およびリサイクルなどの循環型社会の推進、種々の公害や汚染問題など、これら多岐にわたる内容について、特に調理師にとって必要な基本的事項を中心に最近の事例を加えながら学習する。また調理師の役割について、調理師に關係の深い調理師法、更に知識として持っておかなければならない労働衛生関係法規について、調理師の職場環境を具体的に踏まえ学習する。

●テキスト

「食生活と健康」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度

●授業計画

回	単元	担当	主な内容
1	調理師と健康	A	オリエンテーション/調理師と健康 健康の考え方について
2	調理師と健康		健康の考え方 健康とはなにか
3	調理師と健康		健康の考え方 わが国の健康水準 平均寿命・死亡率
4	調理師と健康		健康の考え方 わが国の健康水準 健康寿命・環境づくり
5	調理師と健康		食と健康の関連 生活習慣病・メタリックシンドローム・摂食障害
6	調理師と健康		食と健康の関連 食生活指針
7	調理師と健康		調理師の役割 調理師とは 歴史について
8	調理師と健康		調理師の役割 調理師法の概要
9	調理師と健康		調理師の役割 食生活における調理師の役割
10	食生活と疾病		疾病の動向とその予防
11	食生活と疾病		生活習慣病 生活習慣病の概要
12	食生活と疾病		生活習慣病 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
13	食生活と疾病		生活習慣病 生活習慣病の予防
14	健康づくり	B	健康づくり対策 疾病予防から健康増進へ
15	健康づくり		健康づくり対策 健康増進法
16	健康づくり		健康づくり対策 わが国における健康づくり対策
17	健康づくり		健康づくり対策 健康教育について目的と方法
18	健康づくり		健康づくり対策 食品表示制度
19	健康づくり		心の健康づくり 心身相関とストレス
20	健康づくり		心の健康づくり ストレスへの対処方法
21	健康づくり		心の健康づくり 心の健康と自己実現
22	調理師と食育		食育とは 食育の定義・意義
23	調理師と食育		食育とは 食育基本法の概要
24	調理師と食育	A	食育における調理師の役割 食生活の課題・食料事情の課題
25	調理師と食育		食育における調理師の役割 食育インストラクターとしての実践
26	調理師と食育		食育における調理師の役割 食育の実践 職場、地域での実践
27	労働と健康		労働と健康 作業環境と健康
28	労働と健康		労働と健康 作業条件と健康
29	労働と健康		労働と健康 職業病について
30	労働と健康		労働と健康 労働災害について
31	労働と健康		調理師の職場環境 職場環境の現状
32	労働と健康		調理師の職場環境 調理施設での環境
33	労働と健康		調理師の職場環境 調理施設での労働災害
34	環境と健康	A	生活環境 生活環境の衛生・現代の生活環境・環境因子
35	環境と健康		環境条件 大気組成・気圧・温度・気候
36	環境と健康		環境条件 水の重要性・上下水道
37	環境と健康		環境条件 健康で安全な住居に必要な条件
38	環境と健康		環境条件 廃棄物(一般、産業廃棄物・リサイクル法)
39	環境と健康		環境条件 放射線(電離放射線・非電離放射線)
40	環境と健康		環境汚染とその対策 公害とは(わが国の公害の歴史)
41	環境と健康		環境汚染とその対策 空気汚染について
42	環境と健康		環境汚染とその対策 水質汚染について

43	環境と健康	A	環境汚染とその対策 騒音・振動・悪臭について
44	環境と健康		環境汚染とその対策 環境問題とその取り組み(環境おひび等)
45	環境と健康		環境汚染とその対策 環境問題とその取り組み(地球温暖化)

◇担当教員 A:岩崎かおる B:伊藤美樹
◎食品と栄養の特性
◇総時間数 150時間

●学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師が食品と栄養の特性を学ぶ必要性を理解した上で、栄養とは何かその意義を理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学習する。五大栄養素(炭水化物・脂質・タンパク質・無機質・ビタミン)の定義と栄養学的特徴、生理機能について理解し、エネルギー代謝や身体構成の維持・増進、身体調節の機能等を学習する。各食品の特性や性質、加工食品、食品の生産と流通についての理解を深める。また、トピックスとして最近注目を浴びている食品中の成分やその特徴などを話題として取り上げ、これらの食品が人体に与える影響も考えながら、マスコミ等による情報の氾濫を整理する。さらに、折にふれて豊かな食品を育む背景となる地球環境や社会について考え、また国際的な食糧事情などにも目を向けながら様々な視点から学ぶ。

●テキスト

「食品と栄養の特性」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材

「最新食品標準成分表」(編集:調理師養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)、プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、ノート提出

●授業計画

回	単元	担当	主な内容
1	栄養素の種類と機能	A	栄養素 栄養素の種類・食品の成分と体の成分
2	栄養素の種類と機能		炭水化物 定義・エネルギー量
3	栄養素の種類と機能		炭水化物 炭水化物の種類/単糖類・少糖類・多糖類
4	栄養素の種類と機能		脂質 定義・エネルギー量
5	栄養素の種類と機能		脂質 脂質の種類/単脂質(中性脂肪等) 複合脂質・誘導脂質
6	栄養素の種類と機能		たんぱく質 定義・エネルギー量・必須アミノ酸
7	栄養素の種類と機能		たんぱく質 たんぱく質の種類・栄養価
8	栄養素の種類と機能		ビタミン 定義・機能
9	栄養素の種類と機能		ビタミン ビタミンの種類(脂溶性ビタミン・水溶性ビタミン)
10	栄養素の種類と機能		ミネラル 定義・機能・多量ミネラル・微量ミネラル
11	栄養素の種類と機能		ミネラル ナトリウム・カリウム等
12	栄養素の種類と機能		その他の物質 水分(体内での水分の働きについて) 機能性成分
13	消化と吸収		食品の摂取 食欲のしくみ・空腹感・満腹感/栄養素の消化
14	消化と吸収		栄養素の吸収 栄養素の吸収経路・各栄養素の吸収
15	消化と吸収		糖質・脂質・たんぱく質の代謝
16	エネルギー代謝		エネルギー代謝とは 定義
17	エネルギー代謝		基礎代謝 身体活動レベル
18	エネルギー代謝		エネルギー消費量
19	食事摂取基準		日本人の食事摂取基準 食事摂取基準とは 定義
20	食事摂取基準		日本人の食事摂取基準 エネルギー・栄養素の指標
21	食事摂取基準		食品の選択 食品標準成分表について
22	食事摂取基準		食品の選択 食品分類法について
23	食事摂取基準		食品の選択 食事バランスガイドについて
24	食品の特徴と性質	B	穀類/米(特徴・構造・種類・加工品等について)
25	食品の特徴と性質		穀類/小麦(特徴・構造・種類・加工品等について)
26	食品の特徴と性質		穀類/とうもろこし・大麦
27	食品の特徴と性質		穀類/そば・その他穀類について
28	食品の特徴と性質		いも類およびでんぷん類/じゃがいも(特徴・品種・加工品等)
29	食品の特徴と性質		いも類およびでんぷん類/さつまいも
30	食品の特徴と性質		いも類およびでんぷん類/その他のいも類

31	食品の特徴と性質	B	いも類およびでんぷん類/でんぷん類
32	食品の特徴と性質		砂糖および甘味類/砂糖
33	食品の特徴と性質		砂糖および甘味類/その他の甘味料について
34	食品の特徴と性質		豆類/大豆(特徴・種類・成分)
35	食品の特徴と性質		豆類/大豆の加工品
36	食品の特徴と性質		豆類/小豆(特徴・種類等)
37	食品の特徴と性質		豆類/その他の豆類
38	食品の特徴と性質		種実類/ナッツ類
39	食品の特徴と性質		種実類/種実類について
40	食品の特徴と性質		野菜類/葉菜類
41	食品の特徴と性質		野菜類/茎菜類
42	食品の特徴と性質		野菜類/根菜類
43	食品の特徴と性質		野菜類/果菜類
44	食品の特徴と性質		野菜類/花菜類
45	食品の特徴と性質		野菜類/野菜の加工品
46	食品の特徴と性質		果実類/仁果類・準仁果類
47	食品の特徴と性質		果実類/核果類・液果類
48	食品の特徴と性質		果実類/その他果実類
49	食品の特徴と性質		果実類/加工品
50	食品の特徴と性質		きのこ類/特徴・成分・種類について
51	食品の特徴と性質		藻類/特徴・成分・種類について
52	食品の特徴と性質		魚介類/魚類の特徴・成分・種類
53	食品の特徴と性質		魚介類/貝類の特徴・成分・種類
54	食品の特徴と性質		魚介類/えび、かに類の特徴・成分・種類
55	食品の特徴と性質		魚介類/いか、たこ類の特徴・成分・種類
56	食品の特徴と性質		魚介類/魚介類の加工品
57	食品の特徴と性質		食肉類/特徴・成分・肉の熟成
58	食品の特徴と性質		食肉類/主な食肉の種類について
59	食品の特徴と性質		食肉類/食肉の加工品
60	食品の特徴と性質		卵類/卵卵の種類
61	食品の特徴と性質		卵類/鶏卵・卵の貯蔵
62	食品の特徴と性質		卵類/鶏卵の加工品
63	食品の特徴と性質		乳類/牛乳(特徴・成分)
64	食品の特徴と性質		乳類/種類について
65	食品の特徴と性質		乳類/乳製品
66	食品の特徴と性質		油脂類/植物油・動物油脂・加工油脂について
67	食品の特徴と性質		菓子類・嗜好飲料類/菓子・嗜好飲料の種類と特徴について
68	食品の特徴と性質		調味料および香辛料類/調味料・香辛料の種類と特徴について
69	食品の特徴と性質		調理加工食品類・ゲル状食品/冷凍食品等・寒天・ゼラチン等
70	食品の特徴と性質		その他食品/特別用途食品・保健機能食品について
71	食品の加工と貯蔵		食品の加工 食品の加工の目的・食品の加工法
72	食品の加工と貯蔵		食品の加工 微生物の利用 発酵食品の分類
73	食品の加工と貯蔵		食品の貯蔵 食品の貯蔵の目的・食品の貯蔵法
74	食品の生産と流通		食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入
75	食品の生産と流通		食品の生産と流通 食品の流通 各食品の流通経路

◇担当教員 A:藤澤節子 B:岩本厚子
C:嶋田武
◇総時間数 150時間

●学習目標

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法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及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師と食品衛生との深い関わりを理解し、食品の安全性に関する事柄全般について学習する。集団食中毒事件、BSE騒動、食品の不正表示や無認可添加物の使用、規定を上回る残留農薬など、食の安全性を取り巻いて起こる事件や事故は少なくない。そのような現状にありながら、調理師として美味で安全な食を提供できる確かな知識と技術が身に付くよう学習する。実際発生した食中毒等の事例を参照にし、その対応や危機管理について、食品安全対策について学習する。また、食品を扱う者にとって非常に重要な法律である食品衛生法をはじめ食品安全基本法、食品表示法など食品衛生に関わる法律について学ぶ。

●テキスト

「食品の安全と衛生」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画 実習と講義は時間割上のそれぞれ適切な時期に組み合わせながら実施する。

【講義/120時間】

回	単元	担当	主な内容	
1	食品の安全と衛生	A	オリエンテーション/食の安全と衛生・健康危害	
2	食品の安全と衛生		食の安全確保 リスクコミュニケーション	
3	食品の安全と衛生		食品衛生の概要・食品衛生責任者	
4	食品と微生物		概論 食品中の微生物について	
5	食品と微生物		食品中の微生物 微生物の種類(細菌・真菌類・ウイルス・原虫)	
6	食品と微生物		食品中の微生物 微生物の増殖条件(栄養素・温度・水分など)	
7	食品と微生物		食品中の微生物 微生物の増殖条件(水素イオン濃度)	
8	食品と微生物		食品中の微生物 食品の微生物汚染と汚染指標菌	
9	食品と微生物		食品の腐敗 腐敗の概要	
10	食品と微生物		食品の腐敗 腐敗に関する微生物の種類	
11	食品と微生物		食品の腐敗 腐敗の化学 腐敗による化学的影響について	
12	食品と化学物質		食品添加物 食品添加物の概要(定・分類・使用目的など)	
13	食品と化学物質		食品添加物 食品衛生関係法規	
14	食品と化学物質		食品添加物 安全性の評価・主な食品添加物とその用途	
15	食品と化学物質		食品と重金属 食品中の重金属・放射性物質の基準値	
16	器具・容器包装の衛生	C	器具・容器包装の概要	
17	器具・容器包装の衛生		器具・容器包装/材質の種類	
18	飲食による健康危害	B	飲食による健康危害の種類	
19	飲食による健康危害		食中毒の概要 食中毒の定義・分類	
20	飲食による健康危害		食中毒の概要 食中毒の発生状況	
21	飲食による健康危害		細菌性食中毒 感染型食中毒・食品内・生体内毒素型食中毒	
22	飲食による健康危害		細菌性食中毒 細菌性食中毒の予防	
23	飲食による健康危害		ウイルス性食中毒 ノロウイルス食中毒・ウイルス性食中毒の予防	
24	飲食による健康危害		自然毒食中毒 動物性自然毒・植物性自然毒	
25	飲食による健康危害		自然毒食中毒 自然毒食中毒の予防	
26	飲食による健康危害		化学性食中毒 化学性食中毒の概要・予防	
27	飲食による健康危害		化学性食中毒 ヒスタミン中毒(アレルギー-様食中毒)の概要	
28	飲食による健康危害		寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要・予防	
29	飲食による健康危害		経口感染症 経口感染症とは(概要・発生要因・発生状況)	
30	飲食による健康危害		食物アレルギー 概要・症状・原因物質	
31	飲食による健康危害		食物アレルギー アレルギー物質の表示	
32	飲食による健康危害		その他の健康危害 BSE・鳥インフルエンザ等	
33	食品安全対策		C	食品安全対策とは 食品安全対策の概要
34	食品安全対策			食品安全対策に関わる法律 食品衛生法
35	食品安全対策			食品安全対策に関わる法律 食品安全基本法
36	食品安全対策	食品安全行政 中央組織 地方組織		
37	食品安全対策	食品の表示 食品表示の概要		
38	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 食品表示法による表示		
39	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 食品衛生法による表示		
40	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 JAS法による表示		
41	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 健康増進法による表示		
42	食品安全対策	食品調理施設・設備の安全対策 衛生管理		
43	食品安全対策	食品調理施設・設備の安全対策 給水及び汚水廃棄物処理		
44	食品安全対策	調理従事者の健康管理 感染症予防法		
45	食品安全対策	調理従事者の健康管理 衛生管理		
46	食品安全対策	調理作業時における安全対策 食品の簡易鑑別法		
47	食品安全対策	調理作業時における安全対策 食材の納入・保存管理		
48	食品安全対策	調理作業時における安全対策 調理中の衛生的取扱い等		
49	食品安全対策	調理作業時における安全対策 異物混入防止		
50	食品安全対策	調理作業時における安全対策 手洗い		
51	食品安全対策	調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌		
52	食品安全対策	自主衛生管理 HACCP HACCPとは		
53	食品安全対策	自主衛生管理 わが国でのHACCPに対する取り組み		
54	食品安全対策	自主衛生管理 HACCPシステムの7原則と12手順		
55	食品安全対策	自主衛生管理 HACCPを支える一般的衛生管理プログラム		
56	食品安全対策	自主衛生管理 HACCPの普及・推進		
57	食品安全対策	食品事故対応 危機管理 食中毒の苦情を受けた場合		
58	食品安全対策	食品事故対応 危機管理 嘔吐物の処理方法		
59	食品安全対策	食品事故対応 実際に起こった食中毒事例		
60	食品安全対策	食品事故対応 実際に起こった食中毒事例		

【実習／30時間】		B
回	単元	担当
		主 な 内 容
1	食品衛生学実習	オリエンテーション／器具の説明・諸注意
2	食品衛生学実習	食品のpH測定 食品のpHからの鮮度・腐敗度と腐敗の防止法
3	食品衛生学実習	生卵の鮮度判定 生卵の外観と各種測定による鮮度チェック
4	食品衛生学実習	魚介類の鮮度判定 魚介類の官能検査とpHによる鮮度チェック
5	食品衛生学実習	魚肉練り製品の鮮度・品質判定
6	食品衛生学実習	食肉の鮮度判定 食肉類の官能的变化・pH測定によるチェック
7	食品衛生学実習	牛乳の鮮度判定 鮮度の異なる牛乳についてチェック
8	食品衛生学実習	食品の内部温度の測定 食品の中心部の加熱チェック
9	食品衛生学実習	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
10	食品衛生学実習	調理器具の汚れ状態の検査 汚染物質の残留チェック
11	食品衛生学実習	食器洗浄後の汚れ状態の検査 食品成分の残留チェック
12	食品衛生学実習	水道水の残留塩素測定
13	食品衛生学実習	空中浮遊微生物の測定 室内の空気汚染度チェック
14	食品衛生学実習	食品からの各種細菌の検出 食品汚染度・病原菌検出のチェック
15	食品衛生学実習	食品衛生学実習についてまとめ

※物理的に難しい実験については演示とし、実際の検査などのイメージをしながら視聴してもらおう。また、例えば食品の鮮度判定では、「自らがスーパーに行き買って買ったら」の問いをたてるなど、学んでいる内容がより身近に感じやすいよう工夫しながら授業をすすめる。

◇担当教員 A:安居華 B:横山陽子

◎調理理論と食文化概論

◇総時間数 180時間

●学習目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師の役割の要は、調理することにより食品の持つ栄養素や機能性を高めるとともに、その食品の持つおいしさを引き出す工夫をすることである。おいしさの構成について物的要因と人的要因から科学的に解明していくところからはじまり、調理技術、食品、器具、設備など調理にかかわる様々な要素について調理・栄養・おいしさ・衛生の関係を理論的に学んでいく。

食文化は、世界中の各地域や民族によって異なっているが、それぞれの食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連づけて学ぶ。また、時代の変遷に伴って多様化される食文化の変化を理解し、現代の食環境から食文化の未来について考える力を養い、食文化を継承する者としての調理師の役割を学習する。

●テキスト

「調理理論と食文化概論」（著者：調理養成教育全書編集委員会、出版社：全国調理師養成施設協会）

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、小テスト、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単元	担当	主 な 内 容
1	調理とおいしさ		オリエンテーション／調理理論の意義／調理の目的
2	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べ物の側にある要因（化学的要因）
3	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べ物の側にある要因（物理的要因）
4	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べる人の側にある要因
5	調理の基本操作		概論 非加熱調理操作と加熱調理操作について
6	調理の基本操作		非加熱調理操作 計量・洗浄・浸漬
7	調理の基本操作	A	非加熱調理操作 切碎・かくはん・混合・磨砕・粉砕
8	調理の基本操作		非加熱調理操作 成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍
9	調理の基本操作		加熱調理操作 湿式加熱
10	調理の基本操作		加熱調理操作 乾式加熱
11	調理の基本操作		加熱調理操作 誘電加熱・電磁誘導加熱
12	食品の調理科学		概論 植物性食品と動物性食品について
13	食品の調理科学		植物性食品 穀類／米の調理科学

14	食品の調理科学	植物性食品 穀類／小麦粉の調理科学
15	食品の調理科学	植物性食品 穀類／そばの調理科学
16	食品の調理科学	植物性食品 いも類／じゃがいもの調理科学
17	食品の調理科学	植物性食品 いも類／さつまいもの調理科学
18	食品の調理科学	植物性食品 いも類／さといもの調理科学
19	食品の調理科学	植物性食品 いも類／やまのいもの調理科学
20	食品の調理科学	植物性食品 砂糖／砂糖の調理・砂糖の濃度
21	食品の調理科学	植物性食品 豆類／大豆の調理科学
22	食品の調理科学	植物性食品 豆類／黒豆・小豆・その他豆類の調理科学
23	食品の調理科学	植物性食品 種実類／種実類の調理
24	食品の調理科学	植物性食品 野菜類／野菜の香り・野菜のあく
25	食品の調理科学	植物性食品 野菜類／野菜のテクスチャー
26	食品の調理科学	植物性食品 野菜類／調理による野菜の色の变化
27	食品の調理科学	植物性食品 野菜類／調理による野菜の栄養成分の変化
28	食品の調理科学	植物性食品 果実類／果実の香り・色
29	食品の調理科学	植物性食品 果実類／果実の特殊成分(ペクチン・酵素)
30	食品の調理科学	植物性食品 きこの類／きのこの香り・味
31	食品の調理科学	植物性食品 藻類／色・味・だし
32	食品の調理科学	動物性食品 魚介類／魚介類の生食調理
33	食品の調理科学	動物性食品 魚介類／魚介類の加熱による変化
34	食品の調理科学	動物性食品 魚介類／魚介類の加熱調理
35	食品の調理科学	動物性食品 魚介類／いかと貝類の調理
36	食品の調理科学	動物性食品 食肉類／食肉類の加熱による変化
37	食品の調理科学	動物性食品 食肉類／食肉類の軟化
38	食品の調理科学	動物性食品 食肉類／食肉類の調理(部位と調理法)
39	食品の調理科学	動物性食品 食肉類／焼く調理・煮る調理
40	食品の調理科学	A 動物性食品 食肉類／食肉類の調理(ひき肉・内臓の調理)
41	食品の調理科学	動物性食品 卵類／鮮度の影響
42	食品の調理科学	動物性食品 卵類／卵の凝固性・起泡性
43	食品の調理科学	動物性食品 卵類／卵の乳化性
44	食品の調理科学	動物性食品 乳類／牛乳の調理
45	食品の調理科学	動物性食品 乳類／乳製品の調理特性
46	食品の調理科学	その他の食品 油脂類／揚げ物の調理・調味料
47	食品の調理科学	その他の食品 油脂類／菓子への利用
48	食品の調理科学	その他の食品 調味料／食塩・食酢
49	食品の調理科学	その他の食品 調味料／味噌・醤油
50	食品の調理科学	その他の食品 ゲル状食品／寒天・ゼラチン
51	食品の調理科学	その他の食品 ゲル状食品／カラギーナン・ペクチン
52	調理設備・器具と熱源	調理施設とは (給水・給湯・排水設備)
53	調理設備・器具と熱源	調理施設とは (ガス・電気・照明設備)
54	調理設備・器具と熱源	調理施設とは (換気・空調設備)
55	調理設備・器具と熱源	調理施設とは (調理設備)
56	調理設備・器具と熱源	調理施設とは (衛生設備)
57	調理設備・器具と熱源	調理器具 非加熱調理器具(包丁・まな板・すり鉢など)
58	調理設備・器具と熱源	調理器具 非加熱調理器具(泡立て器・フードプロセッサー)
59	調理設備・器具と熱源	調理器具 非加熱調理器具(はかり・計量カップなど)
60	調理設備・器具と熱源	調理器具 加熱調理器具(鍋・蒸し器など)
61	調理設備・器具と熱源	調理器具 加熱調理器具(オープン・電子レンジなど)
62	調理設備・器具と熱源	調理器具 加熱調理器具(電磁調理器)・その他(冷蔵庫)
63	調理設備・器具と熱源	食器・容器 材質別の食器の特徴
64	調理設備・器具と熱源	食器・容器 料理別の食器の種類と特徴(和食器)
65	調理設備・器具と熱源	食器・容器 料理別の食器の種類と特徴(洋食器・その他)
66	調理設備・器具と熱源	調理と熱源 熱源の種類と特徴・熱効率
67	食と文化	概論 食文化の定義／食文化を学ぶ意義
68	食と文化	食文化の成り立ち／食文化とはなにか・食文化の相対性
69	食と文化	多様な食文化 自然環境と食文化について
70	食と文化	多様な食文化 宗教と食物禁忌について
71	食と文化	多様な食文化 食法・調理法などの多様性について
72	食と文化	食文化の共通化と国際化 食の伝播と変容
73	食と文化	食文化の共通化と国際化 異文化交流による食の国際化
74	食と文化	食文化の共通化と国際化 食生活の変容と食文化の創造
75	食と文化	食文化の共通化と国際化 世界の食事情
76	日本の食文化	B 日本の食文化史 原始(縄文・弥生時代)
77	日本の食文化	日本の食文化史 古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)
78	日本の食文化	日本の食文化史 中世近世(鎌倉室町・安土桃山・江戸時代)
79	日本の食文化	日本の食文化史 近代(明治・大正・昭和初期時代)
80	日本の食文化	日本の食文化史 現代(終戦以降)
81	日本の食文化	日本料理の食文化 日本料理の特徴・様式・食事作法
82	日本の食文化	行事食と郷土料理 食文化の地域性について
83	日本の食文化	行事食と郷土料理 行事食・郷土料理についてその種類と特徴
84	日本の食文化	現代の食生活と未来の食文化 食生活の現状・食文化の未来
85	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化 西洋料理の変遷

86	世界の料理と食文化	B	西洋料理の食文化 西洋料理の特徴・様式・食事作法
87	世界の料理と食文化		中国料理の食文化 中国料理の変遷
88	世界の料理と食文化		中国料理の食文化 中国料理の特徴・様式・食事作法
89	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化 アジアの料理について
90	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化 中東・中南米の料理について

◎調理実習	◇担当教員 調理実習担当教員参照
	◇総時間数 (調理実習)300時間+
	(総合調理実習) 90時間

●学習目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通じて理解する。

衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

●授業概要

様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶとともに、日本料理と西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性に合わせたより専門的な知識・技術を学ぶことができる。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。また、調理現場での校外実習を通してより実践的な知識・技術を身に付けることができる。

●テキスト

「調理実習」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 実習ノート、包丁セット、白衣セット

●成績評価 実技試験、出席状況、学習態度

●授業計画

調理実習

【日本料理】

日本料理で大切なのは季節感。春夏秋冬を通して、料理と一緒に季節を味わうという感覚が大切である。実習でも、年間を通してその季節にあった四季折々の素材を扱いながら、その中で各種包丁をはじめとする様々な器具の使い方や食材の処理、だしの取り方などの基本技能・基本知識を網羅しながら学んでいく。

【西洋料理】

調理理論の授業との関わりを重視しながら、料理ごと、食材ごとに調理の基本から特に留意すべき重点までを学ぶ。人参のシャトー剥き、オムレツ等の西洋料理全体の基本となる調理技術や品目については技術等級試験の課題としても取り上げ、各個人ごとの高いレベルでの徹底修得を目指す。

【中国料理】

授業では、中国料理における基本的な調理法や食材を扱う上での独特な手法について広く学ぶと同時に、北京、四川、上海、広東それぞれ地域ごとの料理を網羅しそれぞれの特色を学ぶ。調理の特徴はすなわち地理・気候・風土の違いに因るところが大きい。料理を学びながらその成り立ちとなっている地理的・文化的背景にも触れるようにする。

校外実習

前期10日間(60時間)、後期10日間(60時間)において実施。ホテル、レストラン、割烹料亭など、学生それぞれの志向性にあつた実習先を選択し、実際の調理業務について現場で学ぶ。詳細は校外実習実施要項に定めるが、学生各自がしっかりと目標をもって自主的に実習に取り組めるよう指導・支援する。

●実習担当教員

分野	担当教員
日本料理	北川陸雄(専任)、木村潤、木村正人、正根嗣典、成田正吾、米田春夫、菊池隆大
西洋料理	吉田徹(専任)、草島美咲(専任)、岩城浩司、岩本隆文、小坂俊彦、酒井諭、田中秀幸、本間英喜、福井孝敏、稲船達也、片桐正史、新井学治、深谷宏治(特別講師)
中国料理	小川幸徳、木村史能、黒澤忠悦、渋谷文男、名須賀幸雄、廣田友博、宮川朝広
鮨	秋田谷真一、佐藤敬太
麵	木村昌睦
カクテル	小笠原茂喜
ワイン	和田一明

※調理実習の総時間数に、特別講師の時数および校外実習は含まれていない。

(調理師科夜間部)

◎食生活と健康

◇担当教員 横山陽子
◇総時間数 90時間

●学習目標

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

●授業概要

健康とは何か、食生活と健康との関連、食生活と疾病、健康づくり、食育について理解し、更に地球温暖化や環境ホルモン問題、食品廃棄物の発生抑制およびリサイクルなどの循環型社会の推進、種々の公害や汚染問題など、これら多岐にわたる内容について、特に調理師にとって必要な基本的事項を中心に最近の事例を加えながら学習する。また調理師の役割について、調理師に關係の深い調理師法、更に知識として持っておかなければならない労働衛生関係法規について、調理師の職場環境を具体的に踏まえ学習する。

●テキスト

「食生活と健康」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度

●授業計画

回	単 元	主 な 内 容
1	調理師と健康	オリエンテーション/調理師と健康 健康の考え方について
2	調理師と健康	健康の考え方 健康とはなにか
3	調理師と健康	健康の考え方 わが国の健康水準 平均寿命・死亡率
4	調理師と健康	健康の考え方 わが国の健康水準 健康寿命・環境づくり
5	調理師と健康	食と健康の関連 生活習慣病・アレルギー・摂食障害
6	調理師と健康	食と健康の関連 食生活指針
7	調理師と健康	調理師の役割 調理師とは 歴史について
8	調理師と健康	調理師の役割 調理師法の概要
9	調理師と健康	調理師の役割 食生活における調理師の役割
10	食生活と疾病	疾病の動向とその予防
11	食生活と疾病	生活習慣病 生活習慣病の概要
12	食生活と疾病	生活習慣病 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性
13	食生活と疾病	生活習慣病 生活習慣病の予防
14	健康づくり	健康づくり対策 疾病予防から健康増進へ
15	健康づくり	健康づくり対策 健康増進法
16	健康づくり	健康づくり対策 わが国における健康づくり対策
17	健康づくり	健康づくり対策 健康教育について目的と方法
18	健康づくり	健康づくり対策 食品表示制度
19	健康づくり	心の健康づくり 心身相関とストレス
20	健康づくり	心の健康づくり ストレスへの対処方法
21	健康づくり	心の健康づくり 心の健康と自己実現
22	調理師と食育	食育とは 食育の定義・意義
23	調理師と食育	食育とは 食育基本法の概要
24	調理師と食育	食育における調理師の役割 食生活の課題・食料事情の課題
25	調理師と食育	食育における調理師の役割 食育の実践
26	労働と健康	労働と健康 作業環境と健康
27	労働と健康	労働と健康 作業条件と健康
28	労働と健康	労働と健康 職業病について
29	労働と健康	労働と健康 労働災害について
30	労働と健康	調理師の職場環境 職場環境の現状
31	労働と健康	調理師の職場環境 調理施設の種類
32	労働と健康	調理師の職場環境 調理施設での労働災害
33	環境と健康	生活環境 生活環境の衛生・現代の生活環境について
34	環境と健康	生活環境 環境因子
35	環境と健康	環境条件 大気の組成・気圧・温度・気候
36	環境と健康	環境条件 水の重要性・上下水道
37	環境と健康	環境条件 健康で安全な住居に必要な条件
38	環境と健康	環境条件 廃棄物(一般、産業廃棄物・リサイクル法)
39	環境と健康	環境条件 放射線(電離放射線・非電離放射線)
40	環境と健康	環境汚染とその対策 公害とは(わが国の公害の歴史)
41	環境と健康	環境汚染とその対策 空気汚染について

42	環境と健康	環境汚染とその対策 水質汚染について
43	環境と健康	環境汚染とその対策 騒音・振動・悪臭について
44	環境と健康	環境汚染とその対策 環境問題とその取り組み(環境NGO等)
45	環境と健康	環境汚染とその対策 環境問題とその取り組み(地球温暖化)

◎食品と栄養の特性

◇担当教員 伊藤美樹
◇総時間数 150時間

●学習目標

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師が食品と栄養の特性を学ぶ必要性を理解した上で、栄養とは何かその意義を理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学習する。五大栄養素(炭水化物・脂質・タンパク質・無機質・ビタミン)の定義と栄養学的特徴、生理機能について理解し、エネルギー代謝や身体構成の維持・増進、身体調節の機能等を学習する。

各食品の特性や性質、加工食品、食品の生産と流通についての理解を深める。また、トピックスとして最近注目を浴びている食品中の成分やその特徴などを話題として取り上げ、これらの食品が人体に与える影響も考えながら、マスコミ等による情報の氾濫を整理する。さらに、折にふれて豊かな食品を育む背景となる地球環境や社会について考え、また国際的な食糧事情などにも目を向けながら様々な視点から学ぶ。

●テキスト

「食品と栄養の特性」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材

「最新食品標準成分表」(編集:調理師養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)、プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、ノート提出

●授業計画

回	単 元	主 な 内 容
1	食品と栄養	オリエンテーション 食品と栄養の特性を学ぶ意義
2	栄養素の種類と機能	栄養素 栄養素の種類(三大栄養素・微量栄養素)
3	栄養素の種類と機能	栄養素 食品の成分と体の成分
4	栄養素の種類と機能	炭水化物 定義・エネルギー量
5	栄養素の種類と機能	炭水化物 炭水化物の種類/単糖類・少糖類
6	栄養素の種類と機能	炭水化物 炭水化物の種類/多糖類(てんぷん・食物繊維等)
7	栄養素の種類と機能	脂質 定義・エネルギー量
8	栄養素の種類と機能	脂質 脂質の種類/単純脂質(中性脂肪・脂肪酸等)
9	栄養素の種類と機能	脂質 脂質の種類/複合脂質・誘導脂質
10	栄養素の種類と機能	たんぱく質 定義・エネルギー量・必須アミノ酸
11	栄養素の種類と機能	たんぱく質 たんぱく質の種類
12	栄養素の種類と機能	たんぱく質 たんぱく質の栄養価
13	栄養素の種類と機能	ビタミン 定義・機能
14	栄養素の種類と機能	ビタミン ビタミンの種類(脂溶性ビタミン)
15	栄養素の種類と機能	ビタミン ビタミンの種類(水溶性ビタミン)
16	栄養素の種類と機能	ミネラル 定義・機能
17	栄養素の種類と機能	ミネラル 多量ミネラル・微量ミネラル・ナトリウム・カリウム
18	栄養素の種類と機能	ミネラル カルシウム・マグネシウム・リン・鉄・亜鉛・銅
19	栄養素の種類と機能	ミネラル マンガン・ヨウ素・その他ミネラル
20	栄養素の種類と機能	その他の物質 水分(体内での水分の働きについて)
21	栄養素の種類と機能	その他の物質 機能性成分(ポリフェノール・カロチノイド類等)
22	栄養素の種類と機能	その他の物質 機能性成分(ビタミン様物質等)
23	消化と吸収	食品の摂取 食欲のしくみ・空腹感・満腹感
24	消化と吸収	栄養素の消化 消化器官の構造・消化液の分泌
25	消化と吸収	栄養素の消化 栄養素の消化・消化の種類・各消化器官での消化
26	消化と吸収	栄養素の吸収 栄養素の吸収経路・各栄養素の吸収
27	消化と吸収	栄養素の吸収 栄養素以外の物質の吸収・大腸内での吸収

28	消化と吸収	糖質の代謝
29	消化と吸収	脂質の代謝
30	消化と吸収	たんぱく質の代謝
31	エネルギー代謝	エネルギー代謝とは 定義
32	エネルギー代謝	基礎代謝 身体活動レベル
33	エネルギー代謝	エネルギー消費量
34	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 食事摂取基準とは 定義
35	食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 エネルギー・栄養素の指標
36	食事摂取基準	食品の選択 食品標準成分表について
37	食事摂取基準	食品の選択 食品分類法について
38	食事摂取基準	食品の選択 食事バランスガイドについて
39	食品の特徴と性質	穀類/米(特徴・構造・種類・加工品等について)
40	食品の特徴と性質	穀類/小麦(特徴・構造・種類・加工品等について)
41	食品の特徴と性質	穀類/とうもろこし・大麦・そば・その他穀類について
42	食品の特徴と性質	いも類およびでんぷん類/じゃがいも(特徴・品種・加工品等)
43	食品の特徴と性質	いも類およびでんぷん類/さつまいも・その他いも類・でんぷん類
44	食品の特徴と性質	砂糖および甘味類/砂糖・その他の甘味料について
45	食品の特徴と性質	豆類/大豆(特徴・種類・成分)大豆の加工品
46	食品の特徴と性質	豆類/小豆(特徴・種類等)その他の豆類
47	食品の特徴と性質	種実類/ナッツ類・種実類について
48	食品の特徴と性質	野菜類/葉菜類・茎菜類
49	食品の特徴と性質	野菜類/根菜類・果菜類
50	食品の特徴と性質	野菜類/花菜類・野菜の加工品
51	食品の特徴と性質	果実類/仁果類・準仁果類・核果類
52	食品の特徴と性質	果実類/液果類・その他果実類・加工品
53	食品の特徴と性質	きのこ類/特徴・成分・種類について
54	食品の特徴と性質	藻類/特徴・成分・種類について
55	食品の特徴と性質	魚介類/魚類の特徴・成分・種類
56	食品の特徴と性質	魚介類/貝類・えび、かに類・いか、たこ類の特徴・成分・種類
57	食品の特徴と性質	魚介類/魚介類の加工品
58	食品の特徴と性質	食肉類/特徴・成分・肉の熟成・主な食肉の種類について
59	食品の特徴と性質	食肉類/食肉の加工品
60	食品の特徴と性質	卵類/卵類の種類・鶏卵・卵の貯蔵
61	食品の特徴と性質	卵類/鶏卵の加工品
62	食品の特徴と性質	乳類/牛乳(特徴・成分)種類について
63	食品の特徴と性質	乳類/乳製品
64	食品の特徴と性質	油脂類/植物油脂・動物油脂・加工油脂について
65	食品の特徴と性質	菓子類/嗜好飲料類/菓子・嗜好飲料の種類と特徴について
66	食品の特徴と性質	調味料および香辛料類/調味料・香辛料の種類と特徴について
67	食品の特徴と性質	調理加工食品類・ゲル状食品/冷凍食品等・寒天・ゼラチン等
68	食品の特徴と性質	その他食品/特別用途食品・保健機能食品について
69	食品の加工と貯蔵	食品の加工 食品の加工の目的
70	食品の加工と貯蔵	食品の加工 食品の加工法 物理的・化学的・生物的
71	食品の加工と貯蔵	食品の加工 微生物の利用 発酵食品の分類
72	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵 食品の貯蔵の目的
73	食品の加工と貯蔵	食品の貯蔵 食品の貯蔵法
74	食品の生産と流通	食品の生産と流通 食品の国内生産と輸入
75	食品の生産と流通	食品の生産と流通 食品の流通 各食品の流通経路

◎食品の安全と衛生 ◇担当教員 沼尻美央
◇総時間数 150時間

●学習目標

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法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及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師と食品衛生との深い関わりを理解し、食品の安全性に関する事柄全般について学習する。集団食中毒事件、BSE騒動、食品の不正表示や無認可添加物の使用、規定を上回る残留農薬など、食の安全性を取り巻いて起こる事件や事故は少なくない。そのような現状にありながら、調理師として美味で安全な食を提供できる確かな知識と技術が身に付くよう学習する。実際発生した食中毒等の事例を参照にし、その対応や危機管理について、食品安全対策について学習する。また、食品を扱う者にとって非常に重要な法律である食品衛生法をはじめ食品安全基本法、食品表示法など食品衛生に関わる法律について学ぶ。

●テキスト

「食品の安全と衛生」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 プリント等

●成績評価

期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画 実習と講義は時間割上のそれぞれ適切な時期に組み合わせながら実施する。

【講義/120時間】

回	単元	主な内容
1	食品の安全と衛生	オリエンテーション/食の安全と衛生・健康危害
2	食品の安全と衛生	食の安全確保 リスクコミュニケーション
3	食品の安全と衛生	食品衛生の概要・食品衛生責任者
4	食品と微生物	概論 食品中の微生物について
5	食品と微生物	食品中の微生物 微生物の種類(細菌・真菌類・ウイルス・原虫)
6	食品と微生物	食品中の微生物 微生物の増殖条件(栄養素・温度・水分など)
7	食品と微生物	食品中の微生物 微生物の増殖条件(水素イオン濃度)
8	食品と微生物	食品中の微生物 食品の微生物汚染と汚染指標菌
9	食品と微生物	食品の腐敗 腐敗の概要
10	食品と微生物	食品の腐敗 腐敗に関する微生物の種類
11	食品と微生物	食品の腐敗 腐敗の化学 腐敗による化学的影響について
12	食品と化学物質	食品添加物 食品添加物の概要(定義・分類・使用目的など)
13	食品と化学物質	食品添加物 食品衛生関係法規
14	食品と化学物質	食品添加物 安全性の評価
15	食品と化学物質	食品添加物 主な食品添加物とその用途
16	食品と化学物質	食品と重金属 食品中の重金属・放射性物質の基準値
17	器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要/材質の種類
18	飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類
19	飲食による健康危害	食中毒の概要 食中毒の定義
20	飲食による健康危害	食中毒の概要 食中毒の分類
21	飲食による健康危害	食中毒の概要 食中毒の発生状況
22	飲食による健康危害	細菌性食中毒 感染型食中毒
23	飲食による健康危害	細菌性食中毒 食品内・生体内毒素型食中毒
24	飲食による健康危害	細菌性食中毒 細菌性食中毒の予防
25	飲食による健康危害	ウイルス性食中毒 ノロウイルス食中毒・ウイルス性食中毒の予防
26	飲食による健康危害	自然毒食中毒 動物性自然毒・植物性自然毒
27	飲食による健康危害	自然毒食中毒 自然毒食中毒の予防
28	飲食による健康危害	化学性食中毒 化学性食中毒の概要・予防
29	飲食による健康危害	化学性食中毒 ヒスタミン中毒(アレルギー様食中毒)の概要
30	飲食による健康危害	寄生虫による食中毒 寄生虫による食中毒の概要・予防
31	飲食による健康危害	経口感染症 経口感染症とは(概要・発生要因・発生状況)
32	飲食による健康危害	経口感染症 経口感染症と食中毒の関係
33	飲食による健康危害	経口感染症 経口感染症とは(人畜共通感染症)
34	飲食による健康危害	経口感染症 経口感染症の予防について
35	飲食による健康危害	食物アレルギー 概要
36	飲食による健康危害	食物アレルギー 症状・原因物質
37	飲食による健康危害	食物アレルギー アレルギー物質の表示
38	飲食による健康危害	その他の健康危害 BSE・鳥インフルエンザ
39	飲食による健康危害	その他の健康危害 農薬および動物用医薬品の残留
40	食品安全対策	食品安全対策とは 食品安全対策の概要
41	食品安全対策	食品安全対策に関わる法律 食品衛生法
42	食品安全対策	食品安全対策に関わる法律 食品安全基本法
43	食品安全対策	食品安全行政 中央組織 地方組織
44	食品安全対策	食品の表示 食品表示の概要
45	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 食品表示法 食品衛生法による表示
46	食品安全対策	食品の表示 食品表示制度 JAS法、健康増進法による表示
47	食品安全対策	食品調理施設・設備の安全対策 衛生管理
48	食品安全対策	食品調理施設・設備の安全対策 給水及び汚水廃棄物処理
49	食品安全対策	調理従事者の健康管理 感染症予防法・衛生管理
50	食品安全対策	調理作業時における安全対策 食品の簡易鑑別法
51	食品安全対策	調理作業時における安全対策 食材の納入・保存管理
52	食品安全対策	調理作業時における安全対策 調理中の衛生的取扱い等
53	食品安全対策	調理作業時における安全対策 異物混入防止
54	食品安全対策	調理作業時における安全対策 手洗い
55	食品安全対策	調理作業時における安全対策 洗浄・消毒・殺菌
56	食品安食品策	自主衛生管理 HACCP HACCPとは
57	食品安全対策	自主衛生管理 HACCPシステムの7原則と12手順
58	食品安全対策	自主衛生管理 HACCPの普及・推進
59	食品安全対策	食品事故対応 危機管理
60	食品安全対策	食品事故対応 実際に起こった食中毒事例

【実習／30時間】

回	単 元	主 な 内 容
1	食品衛生学実習	オリエンテーション/器具の説明・諸注意
2	食品衛生学実習	食品のpH測定 食品のpHからの鮮度・腐敗度と腐敗の防止法
3	食品衛生学実習	生卵の鮮度判定 生卵の外観と各種測定による鮮度チェック
4	食品衛生学実習	魚介類の鮮度判定 魚介類の官能検査とpHによる鮮度チェック
5	食品衛生学実習	魚肉練り製品の鮮度・品質判定
6	食品衛生学実習	食内の鮮度判定 食内類の官能変化・pH測定によるチェック
7	食品衛生学実習	牛乳の鮮度判定 鮮度の異なる牛乳についてチェック
8	食品衛生学実習	食品の内部温度の測定 食品の中心部の加熱チェック
9	食品衛生学実習	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
10	食品衛生学実習	調理器具の汚れ状態の検査 汚染物質の残留チェック
11	食品衛生学実習	食器洗浄後の汚れ状態の検査 食品成分の残留チェック
12	食品衛生学実習	水道水の残留塩素測定
13	食品衛生学実習	空中浮遊微生物の測定 室内の空気汚染度チェック
14	食品衛生学実習	食品からの各種細菌の検出 食品汚染度・病原菌検出のチェック
15	食品衛生学実習	食品衛生学実習についてまとめ

※物理的に難しい実験については演示とし、実際の検査などのイメージをしながら視聴してもらおう。また、例えば食品の鮮度判定では、「自らがスーパーに行き買って買ったら」の問いをたてるなど、学んでいる内容がより身近に感じやすいよう工夫しながら授業をすすめる。

<p>◎調理理論と 食文化概論</p>	<p>◇担当教員 A:安居 華 B:木幡恵子 C:吉田 徹・猪又麻理子 ◇総時間数 180時間</p>
-------------------------	---

●学習目標

調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。
食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

●授業概要

調理師の役割の要は、調理することにより食品の持つ栄養素や機能性を高めるとともに、その食品の持つおいしさを引き出す工夫をすることである。おいしさの構成について物的要因と人的要因から科学的に解明していくところからはじまり、調理技術、食品、器具、設備など調理にかかわる様々な要素について調理・栄養・おいしさ・衛生の関係を理論的に学んでいく。
食文化は、世界中の各地域や民族によって異なっているが、それぞれの食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連づけて学ぶ。また、時代の変遷に伴って多様化される食文化の変化を理解し、現代の食環境から食文化の未来について考える力を養い、食文化を継承する者としての調理師の役割を学習する。

●テキスト

「調理理論と食文化概論」(著者:調理養成教育全書編集委員会、出版社:全国調理師養成施設協会)

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、小テスト、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単 元	担 当	主 な 内 容
1	調理とおいしさ	A	オリエンテーション/調理理論の意義/調理の目的
2	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べ物の側にある要因(化学的要因)
3	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べ物の側にある要因(物理的要因)
4	調理とおいしさ		おいしさの構成 食べる人の側にある要因
5	調理の基本操作		概論 非加熱調理操作と加熱調理操作について
6	調理の基本操作		非加熱調理操作 計量・洗浄・浸漬
7	調理の基本操作		非加熱調理操作 切碎・かくはん・混合・磨砕・粉砕
8	調理の基本操作		非加熱調理操作 成形・圧搾・ろ過・冷却・冷凍・解凍
9	調理の基本操作		加熱調理操作 湿式加熱
10	調理の基本操作		加熱調理操作 乾式加熱
11	調理の基本操作		加熱調理操作 誘電加熱・電磁誘導加熱
12	食品の調理科学		概論 植物性食品と動物性食品について
13	食品の調理科学		植物性食品 穀類/米の調理科学

14	食品の調理科学	A	植物性食品 穀類/小麦粉の調理科学	
15	食品の調理科学		植物性食品 穀類/そばの調理科学	
16	食品の調理科学		植物性食品 いも類/じゃがいもの調理科学	
17	食品の調理科学		植物性食品 いも類/さつまいもの調理科学	
18	食品の調理科学		植物性食品 いも類/さといもの調理科学	
19	食品の調理科学		植物性食品 いも類/やまのいもの調理科学	
20	食品の調理科学		植物性食品 砂糖/砂糖の調理・砂糖の濃度	
21	食品の調理科学		植物性食品 豆類/大豆の調理科学	
22	食品の調理科学		植物性食品 豆類/黒豆・小豆・他の豆類の調理科学	
23	食品の調理科学		植物性食品 種実類/種実類の調理	
24	食品の調理科学		植物性食品 野菜類/野菜の香り・野菜のあく	
25	食品の調理科学		植物性食品 野菜類/野菜のテクスチャー	
26	食品の調理科学		植物性食品 野菜類/調理による野菜の色の变化	
27	食品の調理科学		植物性食品 野菜類/調理による野菜の栄養成分の変化	
28	食品の調理科学		植物性食品 果実類/果実の香り・色	
29	食品の調理科学		植物性食品 果実類/果実の特殊成分(ペクチン・酵素)	
30	食品の調理科学		植物性食品 きこの類/きこの香り・味	
31	食品の調理科学		植物性食品 藻類/色・味・だし	
32	食品の調理科学		C	動物性食品 魚介類/魚介類の生食調理
33	食品の調理科学			動物性食品 魚介類/魚介類の加熱による変化
34	食品の調理科学			動物性食品 魚介類/魚介類の加熱調理
35	食品の調理科学			動物性食品 魚介類/いかと貝類の調理
36	食品の調理科学			動物性食品 食肉類/食肉類の加熱による変化
37	食品の調理科学			動物性食品 食肉類/食肉類の軟化
38	食品の調理科学			動物性食品 食肉類/食肉類の調理(部位と調理法)
39	食品の調理科学			動物性食品 食肉類/焼く調理・煮る調理
40	食品の調理科学			動物性食品 食肉類/食肉類の調理(ひき肉・内臓の調理)
41	食品の調理科学			動物性食品 卵類/鮮度の影響・卵の凝固性
42	食品の調理科学			動物性食品 卵類/卵の起泡性・卵の乳化性
43	食品の調理科学			動物性食品 乳類/牛乳の調理
44	食品の調理科学			動物性食品 乳類/乳製品の調理特性
45	食品の調理科学	その他の食品 油脂類/揚げ物の調理・調味料・菓子への利用		
46	食品の調理科学	その他の食品 調味料/食塩・食酢		
47	食品の調理科学	その他の食品 調味料/味噌・醤油		
48	食品の調理科学	その他の食品 ゲル状食品/寒天・ゼラチン		
49	食品の調理科学	その他の食品 ゲル状食品/カラギーナン・ペクチン		
50	調理設備・器具と熱源	調理施設とは(給水・排水、衛生設備等)		
51	調理設備・器具と熱源	調理器具 非加熱調理器具(包丁・まな板・すり鉢など)		
52	調理設備・器具と熱源	調理器具 非加熱調理器具(はかり・計量カップなど)		
53	調理設備・器具と熱源	調理器具 加熱調理器具(鍋・蒸し器など)		
54	調理設備・器具と熱源	調理器具 加熱調理器具(オーブン・電子レンジなど)		
55	調理設備・器具と熱源	食器・容器 材質別の食器の特徴		
56	調理設備・器具と熱源	食器・容器 料理別の食器の種類と特徴		
57	調理設備・器具と熱源	調理と熱源 熱源の種類と特徴・熱効率		
58	食と文化	B		概論 食文化の定義/食文化を学ぶ意義
59	食と文化		食文化の成り立ち/食文化とはなにか/食文化の相対性	
60	食と文化		多様な食文化 自然環境と食文化について	
61	食と文化		多様な食文化 宗教と食物禁忌について	
62	食と文化		多様な食文化 食法・調理法などの多様性について	
63	食と文化		食文化の共通化と国際化 食の伝播と変容	
64	食と文化		食文化の共通化と国際化 異文化交流による食の国際化	
65	食と文化		食文化の共通化と国際化 食生活の変容と食文化の創造	
66	食と文化		食文化の共通化と国際化 世界の食事情	
67	日本の食文化		日本の食文化史 原始(縄文・弥生時代)	
68	日本の食文化		日本の食文化史 古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)	
69	日本の食文化		日本の食文化史 中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)	
70	日本の食文化		日本の食文化史 近世(江戸時代)	
71	日本の食文化		日本の食文化史 近代(明治・大正・昭和初期時代)	
72	日本の食文化		日本の食文化史 現代(終戦以降)	
73	日本の食文化		日本料理の食文化 日本料理の特徴	
74	日本の食文化		日本料理の食文化 日本料理様式	
75	日本の食文化		日本料理の食文化 日本料理の食事作法	
76	日本の食文化		行事食と郷土料理 食文化の地域性について	
77	日本の食文化		行事食と郷土料理 行事食についてその種類と特徴	
78	日本の食文化		行事食と郷土料理 郷土料理についてその種類と特徴	
79	日本の食文化		現代の食生活と未来の食文化 食生活の現状	
80	日本の食文化		現代の食生活と未来の食文化 食文化の未来	
81	世界の料理と食文化		西洋料理の食文化 西洋料理の変遷	
82	世界の料理と食文化		西洋料理の食文化 西洋料理の特徴	
83	世界の料理と食文化		西洋料理の食文化 西洋料理様式	
84	世界の料理と食文化		西洋料理の食文化 西洋料理の食事作法	
85	世界の料理と食文化	中国料理の食文化 中国料理の変遷		

86	世界の料理と食文化	B	中国料理の食文化	中国料理の特徴
87	世界の料理と食文化		中国料理の食文化	中国料理様式
88	世界の料理と食文化		中国料理の食文化	中国料理の食事作法
89	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化	アジアの料理について
90	世界の料理と食文化		その他の国の料理の食文化	中東・中南米の料理について

中国料理	小川幸徳、木村史能、渋谷文男、黒澤忠悦、廣田友博
鮭	秋田谷真一、佐藤敬太
麺	木村昌睦、工藤良則

◎調理実習	◇担当教員	調理実習担当教員参照
	◇総時間数	(調理実習) 300時間 (総合調理実習) 90時間

●学習目標

調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通じて理解する。

衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

●授業概要

様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶとともに、日本料理と西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性に合わせたより専門的な知識・技術を学ぶことができる。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確保しながらの学習が進められる。また、調理現場での校外実習を通してより実践的な知識・技術を身に付けることができる。

●テキスト

「調理実習」(著者：調理養成教育全書編集委員会、出版社：全国調理師養成施設協会)

●補助教材

実習ノート、包丁セット、白衣セット

●成績評価

実技試験、出席状況、学習態度

●授業計画

【日本料理】

日本料理で大切なのは季節感。春夏秋冬を通して、料理と一緒に季節を味わうという感覚が大切である。実習でも、年間を通してその季節にあった四季折々の素材を扱いながら、その中で各種包丁をはじめとする様々な器具の使い方や食材の処理、だしの取り方などの基本技能・基本知識を網羅しながら学んでいく。

【西洋料理】

調理理論の授業との関わりを重視しながら、料理ごと、食材ごとに調理の基本から特に留意すべき重点までを学ぶ。人参のシャトー剥き、オムレツ等の西洋料理全体の基本となる調理技術や品目については技術等級試験の課題としても取り上げ、各個人ごとの高いレベルでの徹底修得を目指す。

【中国料理】

授業では、中国料理における基本的な調理法や食材を扱う上での独特な手法について広く学ぶと同時に、北京、四川、上海、広東それぞれ地域ごとの料理を網羅しそれぞれの特色を学ぶ。調理の特徴はすなわち地理・気候・風土の違いに因るところが大きい。料理を学びながらその成り立ちとなっている地理的・文化的背景にも触れるようにする。

●調理実習担当教員一覧表

分野	担当教員
日本料理	北川陸雄(専任) 米田春夫、正根嗣典、木村 潤、木村正人
西洋料理	吉田 徹(専任)、草島美咲(専任) 本間英喜、岩本隆文、酒井 諭、稲船達也

(製菓衛生師科昼間部)

◎衛生法規 ◇担当教員 嶋田 武
◇総時間数 30時間

●学習目標

食品関係業務に従事するに際しての、開設等の法的手続き、禁忌事項、遵守事項、事故の予防と発生時の法的対処法等の実践的な知識を習得する。また、地域保健法、予防接種法等の日常生活に直結した法規の学習を通して、身近に起こる衛生に関する出来事への関心を培う。

●授業概要

衛生法規は種類が多く相互に関連した複雑なものだが、本教科では特に製菓衛生師に関係の深い製菓衛生師法、食品衛生法をはじめ、更に知識として持つておかなければならない環境基本法、労働安全衛生法等について学習する。また、最近になって改正強化された健康増進法、新感染症予防法等にも触れる。いずれも食品を扱う者にとっては非常に重要な法律である。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単元	主な内容
1	衛生法規の概要	法規とその種類
2	衛生法規の概要	衛生法規概論/衛生法規の体系、衛生行政概説 1
3	衛生法規の概要	衛生行政概説 2
4	衛生法規の概要	衛生行政概説 3
5	衛生法規の概要	衛生行政概説 4
6	衛生法規の概要	衛生行政概説 5
7	製菓衛生師法	沿革・目的
8	製菓衛生師法	目的・製菓衛生師法の概要①
9	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要②
10	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要③
11	製菓衛生師法・関係法規	製菓衛生師法の概要④・関係法規
12	関係法規	食品衛生法 1/目的・定義・内容/販売・製造の規制
13	関係法規	食品衛生法 2/表示・検査・営業・食中毒 他
14	関係法規	健康増進法/地域保健法/感染症予防法
15	関係法規	その他の関係法規

◎公衆衛生学 ◇担当教員 A:横山陽子、B:岩崎おる
◇総時間数 90時間

●学習目標

製菓衛生師として必要な感染症・生活習慣病等に関する知識を身につける。また、製菓衛生師業務を行う上で必要な食品廃棄物の発生抑制や減量とリサイクル対策等、調理場・工場の環境衛生対策に関する知識を身につける。

●授業概要

生活習慣病の予防対策と健康寿命の延伸、地球温暖化や環境ホルモン問題、食品廃棄物の発生抑制およびリサイクルなどの循環型社会の推進、種々の公害や汚染問題など、これら多岐にわたる内容について、特に製菓衛生師にとって必要な基本的な事項を中心に最近の事例を加えながら学習する。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単元	担当	主な内容
1	公衆衛生学の概要		公衆衛生学の意義と歴史
2	公衆衛生学の概要		公衆衛生学の現状 1/公衆衛生行政、公衆衛生行政の制度
3	公衆衛生学の概要		公衆衛生学の現状 2/公衆衛生行政の制度、保健所の機能
4	公衆衛生学の概要		衛生統計 1/人口統計 出産
5	公衆衛生学の概要		衛生統計 2/人口統計 死亡・生命表
6	公衆衛生学の概要		衛生統計 3/疾病統計①
7	公衆衛生学の概要		衛生統計 4/疾病統計②
8	環境衛生		環境衛生の意義 1/空気
9	環境衛生		環境衛生の意義 2/光
10	環境衛生		環境衛生の意義 3/水
11	環境衛生		環境と健康 1/水道
12	環境衛生		環境と健康 2/下水道
13	環境衛生		環境と健康 3/清掃及び排泄物処理
14	環境衛生		環境と健康 4/そ族や衛生害虫等の駆除
15	環境衛生		環境と健康 5/その他の生活衛生/衣服・住宅・採光等
16	環境衛生	A	環境と健康 6/菓子製造施設の環境衛生①
17	環境衛生		環境と健康 7/菓子製造施設の環境衛生②
18	環境衛生		公衆衛生の概要、環境衛生の復習・試験対策
19	環境衛生		公害 1/大気汚染
20	環境衛生		公害 2/水質汚濁
21	環境衛生		公害 3/騒音・その他の公害・環境問題
22	環境衛生		地球温暖化問題
23	疾病予防		感染症の予防 1/感染症と病原体①
24	疾病予防		感染症の予防 2/感染症と病原体②
25	疾病予防		感染症の予防 3/感染源・感染経路・感受性①
26	疾病予防		感染症の予防 4/感染源・感染経路・感受性②
27	疾病予防		感染症の予防 5/感染症の予防対策①
28	疾病予防		感染症の予防 6/感染症の予防対策②
29	疾病予防		感染症の予防 7/現代社会と感染症①
30	疾病予防		感染症の予防 8/現代社会と感染症②
31	疾病予防		生活習慣病の予防 1/生活習慣の原因①
32	疾病予防		生活習慣病の予防 2/生活習慣の原因②
33	疾病予防		生活習慣病の予防 3/糖尿病①
34	疾病予防		生活習慣病の予防 4/糖尿病②
35	疾病予防		生活習慣病の予防 5/循環器疾患①
36	疾病予防		生活習慣病の予防 6/循環器疾患②
37	疾病予防		生活習慣病の予防 7/がん・その他の生活習慣病
38	労働衛生	B	労働と健康 1/職場における健康問題①
39	労働衛生		労働と健康 2/職場における健康問題②
40	労働衛生		労働と健康 3/健康管理/職業病
41	労働衛生		労働と健康 4/健康管理/労働災害
42	労働衛生		労働と健康 5/健康管理/作業関連疾患
43	労働衛生		安全衛生管理 1/安全衛生管理体制・環境管理・作業管理
44	労働衛生		安全衛生管理 2/健康管理・衛生教育
45	労働衛生		安全衛生管理 3/健康増進対策・菓子製造施設における労働安全衛生

◎食品学

◇担当教員 安居 華
◇総時間数 60時間

●学習目標

食品と人体の関係を体系的に理解するとともに、食品の成分や特徴をふまえた調理のポイントを知ることにより、氾濫する食品情報を正しく理解して的確な製菓業務にあたる知識と判断力を培う。

●授業概要

「食品」「食べ物」に関わる全般論から、各食品の成分や特徴などの細かい点まで理解を深める。また、トピックスとして最近注目を浴びている食品中の成分やその特徴などを話題として取り上げ、これらの食品が人体に与える影響も考えながら、マスコミ等による情報の氾濫を整理する。さらに、折にふれて豊かな食品を育む背景となる地球環境や社会について考え、また国際的な食糧事情などにも目を向けながら様々な視点から学ぶ。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 「最新食品標準成分表（5訂増補版）」（編集：調理師養成教育全書編集委員会、発行 日本菓子教育センター）

- 成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、小テスト、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単 元	主 な 内 容
1	食品学の概要	オリエンテーション／食品の機能／食品の条件
2	食品学の概要	食品の種類と成分1／栄養成分／嗜好成分・呈味成分
3	食品学の概要	食品の種類と成分2／嗜好成分・香味成分・呈色成分
4	食品学の概要	食品の種類と成分3／有害成分
5	食品学の概要	食品の種類と成分4／食品成分表①
6	食品学の概要	食品の種類と成分5／食品成分表②
7	食品の分類と特性	食品の分類、食品の特性1／穀類 米・麦類(小麦以外)
8	食品の分類と特性	食品の特性2／穀類・小麦・いも類・糖類・菓子類・油脂類
9	食品の分類と特性	食品の特性3／種実類・豆類
10	食品の分類と特性	食品の特性4／肉類・魚介類
11	食品の分類と特性	食品の特性5／卵類・乳類・野菜類・果実類
12	食品の分類と特性	食品の特性6／きのこ類・藻類・嗜好飲料類
13	食品の分類と特性	食品の特性7／調味料・香辛料・調理加工食品類
14	食品の変質とその防止	食品成分の変質1／水分・PH・温度
15	食品の変質とその防止	食品成分の変質2／アミノカルボニル反応・色素の変化
16	食品の変質とその防止	食品成分の変質3／脂質・タンパク質・デンプン等
17	食品の変質とその防止	食品の変質防止1／低温保存・乾燥・塩蔵・等
18	食品の変質とその防止	食品の変質防止2／加熱殺菌・生物機能の調整・燻煙・等
19	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化1
20	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化2
21	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化3
22	食品の生産と消費	食品の生産1／有機農産物・バイオテクノロジーの応用①
23	食品の生産と消費	食品の生産2／有機農産物・バイオテクノロジーの応用②
24	食品の生産と消費	食品の生産3／遺伝子組み換え作物
25	食品の生産と消費	食品の生産と輸入1
26	食品の生産と消費	食品の生産と輸入2
27	食品の生産と消費	食品の生産と輸入3
28	食品の生産と消費	食品の流通と価格1
29	食品の生産と消費	食品の流通と価格2
30	食品の生産と消費	食品の流通と価格3

◎食品衛生学 ◇担当教員 A:伊藤美樹、B:高橋順子、C:近江嘉博
◇総時間数 150時間(講義120時間/実習30時間)

- 学習目標 食の安全確保に対する製菓衛生師の役割と責任を自覚し、食生活上の衛生的事項にかかわる実践的な知識と技術を身につける。

- 授業概要 製菓衛生師と食品衛生との深い関わりを理解し、食品の安全性に関する事柄全般について学習する。集団食中毒事件、BSE騒動、食品の不正表示や無認可添加物の使用、規定を上回る残留農薬など、食の安全性を取り巻いて起こる事件や事故は少なくない。そのような現状にありながら、製菓衛生師として美味で安全な食を提供できる確かな知識と技術が身に付くよう学習する。

- テキスト 製菓衛生師全書(監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター)

- 補助教材 プリント等

- 成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

- 授業計画 実習と講義は時間割上のそれぞれ適切な時期に組み合わせながら実施する。

【講義／120時間】

回	単 元	担 当	主 な 内 容
1	食品衛生学概論	B	食品衛生学の意義1
2	食品衛生学概論		食品衛生学の意義2
3	食品衛生学概論		食品衛生学の意義3
4	食品衛生学概論		食品衛生学の歴史
5	食品衛生学概論		現代の食生活1
6	食品衛生学概論		現代の食生活2

7	食品衛生学概論	B	食品衛生の課題1	
8	食品衛生学概論		食品衛生の課題2	
9	食品衛生学概論		食品の現状1	
10	食品衛生学概論		食品の現状2	
11	食品衛生学概論		行政の対策・組織	
12	食中毒		食中毒の分類／発生状況・年別・月別・原因別	
13	食中毒		食中毒原因と対策1／細菌性概論 細菌性1 サルモネラ菌	
14	食中毒		食中毒原因と対策2／細菌性2 腸炎ビブリオ・病原大腸菌	
15	食中毒		食中毒原因と対策3／細菌性3 カンピロバクター・黄色ブドウ球菌	
16	食中毒		食中毒原因と対策4／細菌性4 ボツリヌス菌、ウェルシュ菌	
17	食中毒		食中毒原因と対策5／細菌性5 コレラ・赤痢・腸チフス・パラチフス	
18	食中毒		食中毒原因と対策6／細菌性6 その他の細菌による食中毒	
19	食中毒		食中毒原因と対策7／ウィルス性	
20	食中毒		食中毒原因と対策8／化学性 有毒物質・食品成分の変質	
21	食中毒		食中毒原因と対策9／自然毒1 動物性・ふぐ毒・その他の魚類	
22	食中毒		食中毒原因と対策10／自然毒2 動物性・貝毒・植物性・きのこ	
23	食中毒		食中毒原因と対策11／自然毒3 植物性・山菜・野草、他	
24	食中毒		食中毒原因と対策12／自然毒4 植物性・カビ、麦、米	
25	食中毒		食中毒原因と対策13／食中毒の予防	
26	食品添加物		A	種類と使用方法1／食品添加物の定義と使用規制①
27	食品添加物			種類と使用方法2／食品添加物の定義と使用規制②
28	食品添加物			種類と使用方法3／指定のための規格と基準／天然・合成添加物①
29	食品添加物			種類と使用方法4／指定のための規格と基準／天然・合成添加物②
30	食品添加物			種類と使用方法5／保存料・防かび・殺菌・酸化防止剤①
31	食品添加物			種類と使用方法6／保存料・防かび・殺菌・酸化防止剤②
32	食品添加物	種類と使用方法7／甘味料・着色料・発色剤・漂白剤①		
33	食品添加物	種類と使用方法8／甘味料・着色料・発色剤・漂白剤②		
34	食品添加物	種類と使用方法9／香料・糊料・乳化剤・膨張剤①		
35	食品添加物	種類と使用方法10／香料・糊料・乳化剤・膨張剤②		
36	食品添加物	種類と使用方法11／菓子に使われる食品添加物①		
37	食品添加物	種類と使用方法12／菓子に使われる食品添加物②		
38	食品中における有害物質	C	化学物質の生物濃縮／食品汚染物質の条件	
39	食品中における有害物質		重金属類の食品汚染1／イタイイタイ病	
40	食品中における有害物質		重金属類の食品汚染2／水俣病	
41	食品中における有害物質		重金属類の食品汚染3／有機スズ化合物	
42	食品中における有害物質		有機塩素化合物1／有機塩素農薬	
43	食品中における有害物質		有機塩素化合物2／PCB	
44	食品中における有害物質		有機塩素化合物3／ダイオキシン	
45	食品中における有害物質		有機塩素化合物4／放射性物質	
46	食品中における有害物質		農薬等の残留1／農薬	
47	食品中における有害物質		農薬等の残留2／動物用医薬品・飼料添加物	
48	食品中における有害物質		食品中の異物／状況・原因・解決策	
49	食品中における有害物質		食品の腐敗・変敗・発酵／腐敗と食中毒の違い	
50	衛生管理	A	食品の取り扱い1／食品取り扱いの3原則・食品取り扱いの衛生	
51	衛生管理		食品の取り扱い2／洗浄と殺菌(1)各消毒法①	
52	衛生管理		食品の取り扱い3／洗浄と殺菌(2)各消毒法②	
53	衛生管理		施設・設備1／施設・設備の構造、施設・設備の基準	
54	衛生管理		施設・設備2／施設・設備の管理	
55	衛生管理		施設・設備3／菓子製造業施設・設備の基準と構造	
56	衛生管理		営業者の責務／管理運営基準と施設設備の管理	
57	衛生管理		総合衛生管理製造過程1／HACCPの7原則	
58	衛生管理		総合衛生管理製造過程2／菓子製造におけるHACCP	
59	衛生管理		食品の保存と表示1／製品の保存・表示事項	
60	衛生管理		食品の保存と表示2／菓子の保存と表示、アレルギー物質を含む食品の表示	

【実習／30時間】

回	単 元	担 当	主 な 内 容
1	食品衛生学実習	A	オリエンテーション／器具の説明・諸注意
2	食品衛生学実習		黄色ブドウ球菌の測定／食品からの一般菌数測定(採取・培養)
3	食品衛生学実習		黄色ブドウ球菌の測定／食品からの一般菌数の測定(判定)
4	食品衛生学実習		食品からの各種細菌の測定(簡易検出法)
5	食品衛生学実習		食品のpH測定／水道水の簡易水質検査／水道水の残留塩素測定
6	食品衛生学実習		空中浮遊微生物の測定(採取・培養)
7	食品衛生学実習		空中浮遊微生物の測定(判定)
8	食品衛生学実習		食器洗浄後の汚れ状態の検査／食器洗浄後の合成洗剤残留の検査
9	食品衛生学実習		穀類の鮮度・品質判定
10	食品衛生学実習		野菜の鮮度判定
11	食品衛生学実習		魚介類の鮮度判定
12	食品衛生学実習		魚肉練り製品の鮮度・品質判定
13	食品衛生学実習		食肉の鮮度判定
14	食品衛生学実習		牛乳の鮮度判定
15	食品衛生学実習		生卵の鮮度判定

◎栄養学 ◇担当教員 中村優美
◇総時間数 60時間

●学習目標

栄養素の種類や特徴を知るとともに、栄養と食品との関わりや体内での栄養素の働きについて理解する。また、栄養のバランスを考えた献立を作成できる実践力を培う。

●授業概要

栄養とは何かその意義を理解し、健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を学習する。五大栄養素（炭水化物・脂質・タンパク質・無機質・ビタミン）の定義と栄養学的特徴、生理機能について理解し、エネルギーの生産や身体構成の維持・増進、身体調節の機能等を学習する。

また、ライフステージ（各世代）や生活習慣病といった観点からも栄養の必要性和有用性を学び、より実践的な知識を身につける。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 「最新食品標準成分表（編集：調理師養成教育全書編集委員会、発行 日本菓子教育センター）、プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単元	主な内容
1	栄養学の概要	栄養学概要
2	栄養学の概要	栄養の意義
3	栄養学の概要	栄養素の分類
4	栄養素の機能	栄養素の働き 1 / たんぱく質
5	栄養素の機能	栄養素の働き 2 / 脂質
6	栄養素の機能	栄養素の働き 3 / 炭水化物
7	栄養素の機能	栄養素の働き 4 / 無機質
8	栄養素の機能	栄養素の働き 5 / ビタミン
9	栄養素の機能	栄養素の働き 6 / 水
10	栄養素の機能	エネルギー源としての機能
11	栄養素の機能	基礎食品
12	栄養素の機能	ホルモンとその機能
13	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 1 / 栄養の消化と吸収①
14	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 2 / 栄養の消化と吸収②
15	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 3 / 栄養の消化と吸収③
16	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 4 / 栄養の消化と吸収④
17	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 5 / 栄養の消化と吸収⑤
18	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収 6 / 栄養の消化と吸収⑥
19	栄養の消化と吸収	エネルギー代謝 1 / 基礎代謝
20	栄養の消化と吸収	エネルギー代謝 2 / 活動代謝・食事誘発性体熱産生
21	栄養の消化と吸収	エネルギー代謝 3 / 推定エネルギー必要量
22	栄養の摂取	食事摂取基準 / 生活消費量
23	栄養の摂取	国民健康・栄養調査
24	栄養の摂取	年代別の栄養 1 / 母性・乳児・幼児期栄養
25	栄養の摂取	年代別の栄養 2 / 学童期栄養
26	栄養の摂取	年代別の栄養 3 / 成人期・老年期の栄養
27	栄養の摂取	労働と栄養
28	栄養の摂取	食生活と疾病 1 / 高血圧・高脂血症
29	栄養の摂取	食生活と疾病 2 / 糖尿病・骨粗しょう症
30	栄養の摂取	栄養成分表示 / 栄養計算

◎社会 ◇担当教員 塩崎昭男
◇総時間数 60時間

●学習目標

製菓・製パンについての歴史と背景を知り、製菓衛生師としての社会的な役割の大きさと重要性を自覚するとともに、菓子店経営にかかわる考え方や具体的な手続き等を学び、製菓衛生師として身に付けた技術・知識・理念がしっかりと具現化されるよう総合的な実践力を育む。

●授業概要

菓子・パンの歴史を振り返りながら、人間の食生活の中における菓子・パンの持つ根源的な意味を考えるとともに、現代において菓子・パンに託されている役割を考える。その中で製菓衛生師としての真摯な思想が育つことを期待したい。また、製菓製造にかかわる知識からマーケティング・経営計画の立て方・販売についてなど店舗経営にかかわる知識について触れ、製菓衛生師として仕事をしていくための実践力を身につける。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、レポート提出、ノート提出

●授業計画

回	単元	主な内容
1	菓子と食生活	菓子の役割 / 菓子の定義
2	菓子と食生活	菓子の歴史 1 / 紀元前～室町時代・安土桃山～江戸
3	菓子と食生活	菓子の歴史 3 / 明治～第二次世界大戦・戦後～現在
4	菓子と食生活	パンの歴史 / 古代・中世～近世以降、パンの日本史
5	菓子と食生活	菓子製造の要件 1 / 美的要件・味覚・香・触感
6	菓子と食生活	菓子製造の要件 2 / 衛生・栄養
7	菓子と食生活	菓子の生産と消費 1
8	菓子と食生活	菓子の生産と消費 2
9	菓子と食生活	菓子の包装 1 / 包装の定義と目的、包装材料・包装の技術
10	菓子と食生活	菓子の包装 2 / 過大過剰包装と環境・容器包装リサイクル法
11	菓子店経営論	経営者の職務 1 / 経営理念・経営方針・経営目標①
12	菓子店経営論	経営者の職務 2 / 経営理念・経営方針・経営目標②
13	菓子店経営論	経営者の職務 3 / 経営理念・経営方針・経営目標③
14	菓子店経営論	立地条件および市場調査 1
15	菓子店経営論	立地条件および市場調査 2
16	菓子店経営論	販売促進 1
17	菓子店経営論	販売促進 2
18	菓子店経営論	販売促進 3
19	菓子店経営論	接客サービスと店員教育 1
20	菓子店経営論	接客サービスと店員教育 2
21	菓子店経営論	接客サービスと店員教育 3
22	菓子店経営論	店舗のつくり方 1 / 和菓子店①
23	菓子店経営論	店舗のつくり方 2 / 和菓子店②
24	菓子店経営論	店舗のつくり方 3 / 洋菓子店①
25	菓子店経営論	店舗のつくり方 4 / 洋菓子店②
26	菓子店経営論	利益計画のたて方 1
27	菓子店経営論	利益計画のたて方 2
28	菓子店経営論	原価管理の方法
29	菓子店経営論	労働時間等 1 / 労働管理①
30	菓子店経営論	労働時間等 2 / 労働管理②

◎製菓理論 ◇担当教員 A:小川一彦、B:田中孝明、C:板谷俊一
◇総時間数 150時間

●学習目標

製菓技術に関する原理を理論的に理解することにより、製菓技術の習得や研究をより効率的なものにすることができるとともに、理論に裏付けされた技術を応用することで、製菓の幅と可能性を広げることが可能とし、製菓衛生師としての資質を総合的に向上させるものとする。

●授業概要

製菓の作業というものは実に繊細なものである。小麦粉、砂糖、卵、牛乳など形の定まらないものを組み合わせ、それぞれの素材の特性を利用しながら形のある製品に仕上げていく過程には、その作業一つひとつに大変な配慮が必要である。製菓理論では、製菓作業に関わる種々の要素について科学的に考察し、製菓におけるおいしさ・栄養・衛生の関係を理論的に学んでいく。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 プリント等

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度、ノート提出

●授業計画

回	単 元	担当	主 な 内 容
1	菓子の原材料	B	甘味料1/砂糖①
2	菓子の原材料		甘味料2/砂糖②
3	菓子の原材料		甘味料3/でんぷん糖①
4	菓子の原材料		甘味料4/でんぷん糖②
5	菓子の原材料		甘味料5/その他の糖類①
6	菓子の原材料		甘味料6/その他の糖類②
7	菓子の包装		包装の定義と目的
8	菓子の包装		包装材料・包装の技術
9	菓子の原材料	A	小麦粉1/種類と特徴①
10	菓子の原材料		小麦粉2/種類と特徴②
11	菓子の原材料		でん粉・米粉1
12	菓子の原材料		でん粉・米粉2
13	菓子の原材料		鶏卵1/成分・取り扱いの注意・加工品
14	菓子の原材料		鶏卵2/調理特性
15	菓子の原材料		油脂1
16	菓子の原材料		油脂2
17	菓子の原材料		牛乳・乳製品1
18	菓子の原材料		牛乳・乳製品2
19	菓子の原材料		原料チョコレート類1/製造過程
20	菓子の原材料		原料チョコレート類2/種類・加工特性
21	菓子の原材料		果実および果実加工品1/種類と特徴
22	菓子の原材料		果実および果実加工品2/果実加工品・加工特性・種実類
23	菓子の原材料		凝固材料1/寒天
24	菓子の原材料		凝固材料2/ゼラチン・ペクチン・カラギーナン
25	菓子の原材料		風味・調味料1/酒類
26	菓子の原材料		風味・調味料2/香辛料・香料
27	菓子の原材料		補助材料1/パン酵母（イースト）①
28	菓子の原材料		補助材料2/パン酵母（イースト）②
29	菓子の原材料		補助材料3/食塩・水
30	菓子の原材料		補助材料4/膨張剤1
31	菓子の原材料		補助材料5/膨張剤2
32	菓子の原材料		補助材料6/膨張剤3
33	菓子の分類	B	和菓子1/生菓子1 並生菓子①
34	菓子の分類		和菓子2/生菓子2 並生菓子②
35	菓子の分類		和菓子3/生菓子3 並生菓子③
36	菓子の分類		和菓子4/生菓子4 並生菓子④
37	菓子の分類		和菓子5/生菓子5 並生菓子⑤
38	菓子の分類		和菓子6/生菓子6 上生菓子①
39	菓子の分類		和菓子7/生菓子7 上生菓子②
40	菓子の分類		和菓子8/生菓子8 上生菓子③
41	菓子の分類		和菓子9/生菓子9 オープン焼菓子①
42	菓子の分類		和菓子10/生菓子10 オープン焼菓子②
43	菓子の分類		和菓子11/半生菓子1
44	菓子の分類		和菓子12/半生菓子2
45	菓子の分類		和菓子13/半生菓子3

46	菓子の分類	B	和菓子14/干菓子1
47	菓子の分類		和菓子15/干菓子2
48	菓子の包装		過大過剰包装と環境
49	菓子の包装		容器包装リサイクル法
50	菓子の分類	A	洋菓子1/洋菓子の分類（1）/分類概論
51	菓子の分類		洋菓子2/洋菓子の分類（2）/スポンジケーキ
52	菓子の分類		洋菓子3/洋菓子の分類（3）/バターケーキ
53	菓子の分類		洋菓子4/洋菓子の分類（4）/シュー
54	菓子の分類		洋菓子5/洋菓子の分類（5）/パイ・アントルメ
55	菓子の分類		その他の菓子1/チョコレート類・キャンデー類
56	菓子の分類		その他の菓子2/クッキー・ビスケット類・パン
57	製パン概論	C	パンの意義1/定義・歴史・世界のパン
58	製パン概論		パンの意義2/分類
59	パン製造理論		製パン工程1
60	パン製造理論		製パン工程2
61	パン製造理論		製パン工程3
62	パン製造理論		製パン工程4
63	パン製造理論		製パン法1/直捏法
64	パン製造理論		製パン法2/中種法
65	パン製造理論		パン製造1
66	パン製造理論		パン製造2
67	パン製造理論		パン製造3
68	パン製造理論		製パン原材料1
69	パン製造理論		製パン原材料2
70	パン製造理論		製パン原材料3
71	パン製造理論		製パン原材料4
72	パン製造理論		パン発酵理論1/各工程上の温度
73	パン製造理論		パン発酵理論2/時間の管理
74	パン製造理論		製パン理論1/機械器具の説明①
75	パン製造理論	製パン理論2/機械器具の説明②、その他	

◎製菓実習

◇担当教員 製菓実習担当教員一覧表参照
◇総時間数 420時間

●学習目標

製菓における基本的な技術とそれに伴う基礎的な知識・理論、また服装や身だしなみ、作業場の清掃方法について実際の製菓過程を通して学び、製菓衛生師として必要不可欠な総合的な実践力を身に付ける。

●授業概要

和菓子・洋菓子・製パンの各分野について、その製造工程における基本的な知識と技術を実践を通して学ぶ。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。また、製菓現場での校外実習を通してより実践的な知識・技術を身に付けることができる。

●テキスト 製菓衛生師全書（監修 厚生省生活衛生局食品保健課、発行 日本菓子教育センター）

●補助教材 実習ノート、製菓用具セット、白衣セット

●成績評価 期末試験、出席状況、学習態度により評価。実技試験は基礎実習（洋菓子、和菓子、製パン実習ごとに1製品）と専門実習（洋菓子、和菓子のいずれかを選択し4製品）の実技を行う。

●授業計画

【和菓子】和菓子で大切なのは季節感。春夏秋冬を通して、菓子と一緒に季節を味わうという感覚が大切である。実習でも、年間を通してその季節にあった四季折々の和菓子を扱いながら、併せて、あん、まんじゅう、もち菓子、焼き菓子、干菓子など、和菓子製造に関わる基礎的な技術を学んでいく。

【洋菓子】製菓理論の授業との関わりを重視しながら、生地作り、クリーム作りなどの基礎技術を実習を通して学ぶ。また、ナッペ、絞りなどの基本的な作業については技術等級試験の課題としても取り上げ、各個人での高いレベルでの徹底習得を目指す。

製菓衛生師科昼間部

- 【製パン】製菓理論の授業との関わりを重視しながら、生地作りから焼成までの製パンの基本工程を学ぶ。その後は応用編として、各国、各地域の代表的なパンを取り上げ、その特徴・特性を理解しながら様々なタイプのパンの製造について実習を通して学ぶ。

●製菓実習担当教員一覧表

分野	担 当 教 員
和菓子	本間智美、田中孝明、吉川輝昭、木村公二、吉田貴之
洋菓子	小川一彦(専任)、小野浩司、榊原和夫、中澤正樹
製パン	板谷俊一

●特別実習

- 【校外実習】 (1) 前期10日間、後期10日間において実施。
(2) 洋菓子店、和菓子店、パン製造店舗など、学生それぞれの志向にあった実習先を選択し、実際の製菓業務について現場で学ぶ。詳細は校外実習実施要項に定めるが、学生各自がしっかりと目標をもって自主的に実習に取り組めるよう指導・支援する。