

2024

函館短期大学付設調理製菓専門学校

Syllabus

(授業要綱)

調理製菓総合科 昼間部

調理師科 夜間部

(調理製菓総合科昼間部)

◎食生活と健康

◇担当教員 A:中村優美 B: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	担当	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・メタリック・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	A	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	A	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	B	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	B.	環境汚染とその対策 環境問題とその取り組み(環境林び等)
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)

◎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	栄養素の種類と機能	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/単純脂質(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	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	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	さのこ類/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/卵類の種類
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/植物油脂・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:嶋田 武 B:岩本厚子

◎食品の安全と衛生

◇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		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	A	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 腐敗に関与する微生物の種類
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	A	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		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・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 腸炎性食中毒・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	B	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		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	A	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	B	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う。また、例えば食品の鮮度判定では、「自らがスーパーに行って買うとしたら」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 安居 華

◎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	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	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変化
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	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
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）
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（オーブン・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	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	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	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、その重要性和必要性を理解する。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術・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った実習先を選択し、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、米田春夫、菊池隆大、江口明信、山田一美、三浦太
西洋料理	吉田徹(専任)、草島美咲(専任)、小坂俊彦、酒井論、本間英喜、稲船達也、片桐正史、箕輪圭祐、塩田和裕
中国料理	木村史能、廣田友博、相馬浩美、福井良明
鮭	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。
※実習を担当する教員は、全て調理に関する業務経験を有しています。

(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・食生活指針
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 調理施設での職場環境
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 水的重要性・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(環境かわり等)
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(でんぷん・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	調味料および香料類/調味料・香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 中村優美
◇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/カビ・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 肉類食中毒・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	その他の健康危害	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	食品の表示	食品表示制度 JAS法、健康増進法による表示
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	給水及び汚水廃棄物処理
49	調理従事者の健康管理	感染症予防法・衛生管理
50	調理作業時における安全対策	食品の簡易鑑別法
51	調理作業時における安全対策	食材の納入・保存管理
52	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	調理作業時における安全対策	異物混入防止
54	調理作業時における安全対策	手洗い
55	調理作業時における安全対策	洗浄・消毒・殺菌
56	HACCP	HACCPとは
57	HACCP	HACCPシステムの7原則と12手順
58	HACCP	HACCPの普及・推進
59	危機管理	食品事故対応 危機管理
60	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	食肉の鮮度判定 食肉類の官能変化・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う。また、例えば食品の鮮度判定では、「自らがスーパーに行って買うとしたら」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。

◎調理理論と食文化概論

◇担当教員 A:安居 華
B:木幡恵子
C:吉田 徹・北川陸雄
◇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変化
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	A	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		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	C	調理器具 加熱調理器具(オープン・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		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	B	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 日本料理の様式
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		行食事と郷土料理 食文化の地域性について
77	日本の食文化		行食事と郷土料理 行食事についてその種類と特徴
78	日本の食文化		行食事と郷土料理 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 西洋料理の様式
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	木村史能、廣田友博、相馬浩美、福井良明
鮨	秋田谷真一、佐藤敬太
麵	木村昌睦、工藤良則
カクテル	小笠原茂喜
ワイン	和田一明

※実習を担当する教員は、全て調理に関する業務経験を有しています。

◎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、その重要性和必要性を理解する。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

【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、江口明信、山田一美
西洋料理	吉田徹(専任)、草島美咲(専任)、本間英喜、佐藤誠一、酒井諭、稲船達也、塩田和裕