

授業科目等の概要

(衛生専門課程 専門調理技術科)																
分類			教科科目	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	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		
○			公衆衛生学	健康を成立させる食生活や健康関連法令について学び、調理師の役割について理解を深める。	1通	90	3	○			○			○		
○			栄養学	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産流通の仕組み、エネルギーや栄養や体内での働きに関する知識を学び、栄養と健康の関わりを理解する。	1通	60	2	○			○				○	
○			食品学	食品の知識と嗜好特性について学び、調理において中心的存在となる食品についての正しい知識を学ぶ。	1通	90	3	○			○				○	
○			食品衛生学	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学ぶとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。	1通	120	4	○			○				○	
○			食品衛生学実習	実験を通して、衛生知識を深める。基礎的な実験技術を学び、レポートの書き方や実験結果を考察する能力を身につける。	1通	30	1	△			○	○			○	○
○			調理理論	調理の目的や調理技術に関する原理を学び、理論に裏付けされた調理を学ぶ。	1通	120	4	○			○				○	
○			食文化概論	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徴を理解し、食文化の継承について学ぶ。	1通	60	2	○			○				○	
○			調理実習 (校外実習を含む)	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理について、必須の基礎技術を習得し、校外実習では、日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを体験する。	1通	300	10				○	○	△		○	○
○			総合調理実習Ⅰ	調理施設・設備および調理機器の基礎を学ぶ。加えて、集団調理実習をとおして食品衛生と美味しい料理を提供するための基本的工程に関する知識・技術を学ぶ。	1通	30	1	△			○	○				○
○			接客サービスⅠ	飲食業に必要な接客サービスの知識と実務について学ぶとともに、クレーム対応を学ぶ。	1通	30	1	○	△		○	○				○
○			フードビジネス	飲食業界で活躍するために必要な知識を学び、経営・起業など幅広いステージへの飛躍につながる課題解決能力を育成する。	1通	30	1	○			○				○	
	○		食育Ⅰ	安全なものをおいしく食べる。楽しく正しく食べる。食料環境問題について考える。3つの視点から「食」への関心を高めるとともに、豊かな人間性と社会性を学ぶ。	1通	30	1	○			○				○	

○	総合調理実習Ⅱ	集団調理の基本技術を理解した上で、真空調理法の基本工程と食品衛生管理に関する専門的な知識・技術を学ぶ。	2通	30	1	△	○	○	○	○	○	○
○	サイエンスクッキング	調理過程における変化を実験で解明し、科学的知識を高め、調理の本質を理解する。	2通	60	2	△	○	○	○	○	○	○
○	調理実習 (校外実習を含む)	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理について、必須の基礎技術を習得し、校外実習では、日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを実体験する。	2通	450	15		○	○	△	○	○	○
○	食育Ⅱ	食育に関する専門的な知識や技術を身につけ、食育指導もできる調理師をめざす。	2通	30	1	○	○	○	○	○	○	○
○	商業簿記	「簿記の基礎」「取引の記帳」「決算」など実社会に役立つよう商業簿記の基礎知識を学ぶ。	2通	30	1	○	○	○	○	○	○	○
○	経営学	生活がビジネスに困まれ、ビジネスに支えられて成り立っていることや企業の経営理念、流通活動や一連の売買取引について学ぶ。	2通	60	2	○	○	○	○	○	○	○
○	マーケティング	消費者や客が求めているサービスや嗜好などから食環境を分析し、マネジメントできる。	2通	30	1	○	○	○	○	○	○	○
○	ワイン学	西洋料理の調味料としてのワイン、また、料理を引き立てるお酒としてのワインについて深く学ぶ。ワイン醸造会社に出向きブドウの栽培からワインの製造工程まで学ぶ。	2通	30	1	○	○	△	○	○	○	○
○	フランス語	様々な料理・飲料に使われているフランス語の基本に触れて調理現場で役立つ知識を学ぶ。	2通	30	1	○	○	○	○	○	○	○
○	茶・華道	日本の伝統文化である茶道、及び華道を学ぶことで日本文化・習慣・礼儀、日本のおもてなしの心への理解を深め、調理における季節感等の感性を磨く。	2通	60	2	△	○	○	○	○	○	○
○	接客サービスⅡ	一般的な外食産業での接客サービスを習得すると同時に社会人としてのマナーを学ぶ。	2通	30	1	○	△	○	○	○	○	○
合計			23 科目			1830 単位時間 (61 単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 学年末において、各学期末に行った試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して単位を与えるものとする。 ◆ 出席時数が3分の2に達しないものは、その科目について評価を受けることができない。よって、進級・卒業はできない。 ◆ 出席時間数が3分の2以下で時間数が満たないため単位が得られない場合は、時間外又は卒業延期等の方法により必要な補習を行い、単位を与える。 ◆ 100～85点をA評価、84～70点をB評価、69～60点をC評価、59点以下をD評価とする。D評価の場合は、追認試験を受けることができる。 ◆ 出席状況・試験結果・提出物・受講態度等に基づき評価点60点以上をもって単位修得を認定する。 	1学年の学期区分	3期
	1学期の授業期間	16週
	2学期の授業期間	17週
	3学期の授業期間	9週
	総授業期間	42週