授業科目等の概要

（衛生専門課程 専門調理技術学科）令和３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	
○			衛生法規	最低限の法的考え方や基礎知識を学ぶことにより、食中毒などによる事故や事件を未然に防止するための法規を学習する。	1通	30	1	○			○			○	
○			公衆衛生学	調理師に課せられた食の安全は、重要な使命である。食を原因とした感染症予防を理解し、健康保持を行う重要性を学習する。	1通	60	2	○			○			○	
○			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視点を学ぶ。	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	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。	1通	300				○	○	△		○	○
○			総合調理実習Ⅰ	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させる。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させる。	1通	90	3	△		○	○			○	
○			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	○			○		○		

○			調理実習	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			○	○	△		○	○
○			総合調理実習Ⅱ	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させる。	2通	30	1	△		○	○			○	○
○			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	○			○			○	
○			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	△		○	○			○	
○			経営学	生活がビジネスに囲まれ、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	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			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	○			○			○	
○			茶・華道	日本の伝統文化である茶道，及び華道を学ぶ事により日本文化・習慣・礼儀、日本のおもてなしの心を学び、併せて調理における季節感等の感性を磨く。	2通	60	2	△		○	○			○	
○			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も学ぶ	2通	30	1	○			○	△		○	○
○			フランス語	世界の中の料理の基本といわれるフランス料理に使われているフランス語の基本を学習し、調理現場で役立たせる。	2通	30	1	○			○			○	
○			接客サービスⅡ	一般的な洋食・和食の外食産業での基本的な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				２１　　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	
◆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。 ◆出席時数が3分の2以下で、時数が満たないために単位数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、単位を与えることができる。 ◆８５～100点をA評価、７０～８４点をB評価、６０～６９点をC評価、５９点以下を D評価としている。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点以上を単位の認定とする。	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