

シラバス

2021年度

教科科目	1. 食生活と健康 [必修]	規定時間	90	単位数	3
教科書	新調理師養成教育全書 第1巻 食生活と健康			履修期間	1年
副教材等				授業方法	講義
実務経験	静岡県保健所 食品衛生業務に従事			担当	長野

概要・到達目標

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役割を理解する。

授業計画

単元	時間	学 習 内 容
1	3	健康の考え方①
2	3	健康の考え方②
3	3	健康の考え方③
4	3	食と健康の関連
5	3	調理師の役割①
6	3	調理師の役割②
7	3	食生活と疾病①
8	3	食生活と疾病②
9	3	食生活と疾病③
10	3	健康づくり対策①
11	3	健康づくり対策②
12	3	健康づくり対策③
13	3	心の健康づくり①
14	3	心の健康づくり②
15	3	心の健康づくり③
16	3	調理師と食育①
17	3	調理師と食育②
18	3	調理師と食育③
19	3	労働と健康①
20	3	労働と健康②
21	3	労働と健康③
22	3	調理師の職場環境①
23	3	調理師の職場環境②
24	3	調理師の職場環境③
25	3	生活環境
26	3	環境条件①
27	3	環境条件②
28	3	環境汚染とその対策①
29	3	環境汚染とその対策②
30	3	環境汚染とその対策③

評価方法

筆記試験・履修状況

教科科目	2. 食品と栄養の特性 [必修]	規定時間	150	単位数	5
教科書	新調理師養成教育全書 第2巻 食品と栄養の特性			履修期間	1年
副教材等	最新食品標準成分表			授業方法	講義
実務経験	学校給食に栄養士として従事			担当	小野

概要・到達目標

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。

授業計画

単元	時間	学 習 内 容	単元	時間	学 習 内 容
1	2	栄養と健康①	31	2	野菜類①
2	3	栄養と健康②	32	3	野菜類②
3	2	炭水化物①	33	2	果実類①
4	3	炭水化物②	34	3	果実類②
5	2	脂質①	35	2	きのこ類①
6	3	脂質②	36	3	きのこ類②
7	2	たんぱく質①	37	2	藻類①
8	3	たんぱく質②	38	3	藻類②
9	2	ビタミン①	39	2	魚介類①
10	3	ビタミン②	40	3	魚介類②
11	2	ミネラル	41	2	食肉類①
12	3	その他の成分	42	3	食肉類②
13	2	食品の摂取①	43	2	卵類①
14	3	食品の摂取②	44	3	卵類②
15	2	栄養素の消化・吸収・代謝①	45	2	乳類①
16	3	栄養素の消化・吸収・代謝②	46	3	乳類②
17	2	エネルギー代謝①	47	2	油脂類①
18	3	エネルギー代謝②	48	3	油脂類②
19	2	日本人の食事摂取基準①	49	2	菓子類
20	3	日本人の食事摂取基準②	50	3	嗜好飲料類
21	2	食品の選択①	51	2	調味料および香辛料類①
22	3	食品の選択②	52	3	調味料および香辛料類②
23	2	穀類①	53	2	調理加工食品類、ゲル状食品
24	3	穀類②	54	3	特別用途食品・保健機能食品
25	2	いもおよびでんぷん類①	55	2	食品の加工①
26	3	いもおよびでんぷん類②	56	3	食品の加工②
27	2	砂糖および甘味類①	57	2	食品の貯蔵①
28	3	砂糖および甘味類②	58	3	食品の貯蔵②
29	2	豆類	59	2	食品の国内生産と輸入
30	3	種実類	60	3	食品の流通

評価方法

筆記試験・履修状況

シラバス

2021年度

教科科目	3. 食品の安全と衛生 [必修]	規定時間	150	単位数	5
教科書	新調理師養成教育全書 第3巻 食品の安全と衛生			履修期間	1年
副教材等				授業方法	講義 実習
実務経験	静岡県保健所 食品衛生業務に従事			担当	溝口

概要・到達目標

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。

授業計画

単元	時間	学 習 内 容	単元	時間	学 習 内 容
1	2	食の安全と衛生①	31	2	経口感染症
2	3	食の安全と衛生②	32	3	食物アレルギー①
3	2	食品中の微生物①	33	2	食物アレルギー②
4	3	食品中の微生物②	34	3	その他の健康危害
5	2	食品の腐敗	35	2	食品衛生学実習①
6	3	食品添加物①	36	3	食品衛生学実習②
7	2	食品添加物②	37	2	食品衛生学実習③
8	3	食品添加物③	38	3	食品衛生学実習④
9	2	食品と貴金属	39	2	食品衛生学実習⑤
10	3	食品と放射性物質	40	3	食品衛生学実習⑥
11	2	器具・容器包装の概要	41	2	食品安全対策と法律
12	3	材質の種類	42	3	食品安全行政
13	2	飲食による健康危害の種類	43	2	食品安全情報の共有①
14	3	食中毒の概要①	44	3	食品安全情報の共有②
15	2	食中毒の概要②	45	2	食品調理施設・設備の安全対策
16	3	食中毒の概要③	46	3	調理従事者の健康管理
17	2	細菌性食中毒①	47	2	調理作業時における安全対策①
18	3	細菌性食中毒②	48	3	調理作業時における安全対策②
19	2	細菌性食中毒③	49	2	調理作業時における安全対策③
20	3	細菌性食中毒④	50	3	調理作業時における安全対策④
21	2	ウイルス性食中毒①	51	2	自主衛生管理HACCP①
22	3	ウイルス性食中毒②	52	3	自主衛生管理HACCP②
23	2	自然毒食中毒①	53	2	食品事故対応①
24	3	自然毒食中毒②	54	3	食品事故対応②
25	2	自然毒食中毒③	55	2	食品衛生学実習①
26	3	化学性食中毒①	56	3	食品衛生学実習②
27	2	化学性食中毒②	57	2	食品衛生学実習③
28	3	寄生虫による食中毒①	58	3	食品衛生学実習④
29	2	寄生虫による食中毒②	59	2	食品衛生学実習⑤
30	3	寄生虫による食中毒③	60	3	食品衛生学実習⑥

評価方法

筆記試験・履修状況

教科科目	4. 調理理論と食文化概論 [必須]	規定時間	180	単位数	6
教科書	新調理師養成教育全書 第4巻 調理理論と食文化概論			履修期間	1年
副教材等	最新食品標準成分表、総合調理用語辞典			授業方法	講義
実務経験	ホテル、レストランにて調理業務、専門調理師として調理指導に従事			担当	青木 佐藤

概要・到達目標

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。

授業計画

単元	時間	学 習 内 容	単元	時間	学 習 内 容
1	3	調理理論を学ぶ意義	31	3	調理施設・設備とは
2	3	おいしさの構成①	32	3	調理器具①
3	3	おいしさの構成②	33	3	調理器具②
4	3	非加熱調理操作①	34	3	調理器具③
5	3	非加熱調理操作②	35	3	食器・容器①
6	3	非加熱調理操作③	36	3	食器・容器②
7	3	加熱調理操作①	37	3	調理と熱源①
8	3	加熱調理操作②	38	3	調理と熱源②
9	3	調理科学 穀類①	39	3	食文化の成り立ち
10	3	調理科学 穀類②	40	3	多様な食文化
11	3	調理科学 いもおよびでんぷん類①	41	3	食文化の共通化と国際化
12	3	調理科学 いもおよびでんぷん類②	42	3	日本の食文化史①
13	3	調理科学 砂糖	43	3	日本の食文化史②
14	3	調理科学 豆類	44	3	日本料理の食文化①
15	3	調理科学 種実類	45	3	日本料理の食文化②
16	3	調理科学 野菜類①	46	3	行事食と郷土料理①
17	3	調理科学 野菜類②	47	3	行事食と郷土料理②
18	3	調理科学 果実類	48	3	現代の食生活と未来の食文化①
19	3	調理科学 きのこと類	49	3	現代の食生活と未来の食文化②
20	3	調理科学 藻類	50	3	現代の食生活と未来の食文化③
21	3	調理科学 魚介類①	51	3	西洋料理の食文化①
22	3	調理科学 魚介類②	52	3	西洋料理の食文化②
23	3	調理科学 食肉類①	53	3	西洋料理の食文化③
24	3	調理科学 食肉類②	54	3	西洋料理の食文化④
25	3	調理科学 卵類①	55	3	中国料理の食文化①
26	3	調理科学 卵類②	56	3	中国料理の食文化②
27	3	調理科学 乳類	57	3	中国料理の食文化③
28	3	調理科学 油脂類	58	3	その他の国の料理の食文化①
29	3	調理科学 調味料	59	3	その他の国の料理の食文化②
30	3	調理科学 ゲル状食品	60	3	その他の国の料理の食文化③

評価方法

筆記試験・履修状況

シラバス

2021年度

教科科目	5. 調理実習 [必修]	規定時間	300	単位数	10
教科書	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習			履修期間	1年
副教材等	最新食品標準成分表、調理実習必携レシピ集、総合調理用語辞典			授業方法	実習
実務経験				担当	石貫

概要・到達目標

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学ぶとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。

授業計画

単元	時間	学習内容	単元	時間	学習内容
1	2	調理実習の心得	61	3	西洋料理 イタリア料理
2	3	調理実習の心得	62	3	西洋料理 イタリア料理
3	3	日本料理	63	3	西洋料理 イタリア料理
4	2	日本料理	64	3	西洋料理 イタリア料理
5	3	日本料理	65	3	西洋料理 イタリア料理
6	3	日本料理	66	3	西洋料理 その他
7	2	日本料理	67	3	西洋料理 その他
8	3	日本料理	68	3	西洋料理 その他
9	3	日本料理	69	3	中国料理
10	2	日本料理	70	3	中国料理
11	3	日本料理	71	3	中国料理
12	3	日本料理	72	3	中国料理
13	2	日本料理	73	2	中国料理
14	3	日本料理	74	3	中国料理
15	3	日本料理	75	3	中国料理
16	2	日本料理	76	3	中国料理
17	3	日本料理	77	3	中国料理
18	3	日本料理	78	3	中国料理
19	2	日本料理	79	3	中国料理
20	3	日本料理	80	3	中国料理
21	3	日本料理	81	3	中国料理
22	2	日本料理	82	3	中国料理
23	3	日本料理	83	3	中国料理
24	3	日本料理	84	3	中国料理
25	2	日本料理	85	3	中国料理
26	3	日本料理	86	3	中国料理
27	3	日本料理	87	3	中国料理
28	2	日本料理	88	3	中国料理
29	3	日本料理	89	3	中国料理
30	3	日本料理	90	3	中国料理
31	2	日本料理	91	3	中国料理
32	3	日本料理	92	3	その他の国の料理
33	3	日本料理	93	3	その他の国の料理
34	2	日本料理	94	3	その他の国の料理
35	3	日本料理	95	3	その他の国の料理
36	3	すし	96	3	その他の国の料理
37	2	すし	97	3	その他の国の料理
38	3	すし	98	3	その他の国の料理
39	3	すし	99	3	日本料理まとめ
40	2	そば・うどん	100	3	日本料理まとめ
41	3	そば・うどん	101	3	日本料理まとめ
42	3	そば・うどん	102	3	日本料理まとめ
43	2	そば・うどん	103	3	西洋料理まとめ
44	3	西洋料理	104	3	西洋料理まとめ
45	3	西洋料理	105	3	西洋料理まとめ
46	2	西洋料理	106	3	西洋料理まとめ
47	3	西洋料理	107	3	中国料理まとめ
48	3	西洋料理	108	3	中国料理まとめ
49	2	西洋料理	109	3	中国料理まとめ
50	3	西洋料理	110	3	中国料理まとめ
51	3	西洋料理	111		
52	2	西洋料理	112		
53	3	西洋料理	113		
54	3	西洋料理	114		
55	3	西洋料理	115		
56	3	西洋料理	116		
57	3	西洋料理	117		
58	3	西洋料理	118		
59	3	西洋料理	119		
60	3	西洋料理	120		

評価方法

実技試験・実習結果・履修状況

シラバス

2021年度

教科科目	6. 総合調理実習 [必修]	規定時間	90	単位数	3
教科書	新調理師養成教育全書 第6巻 総合調理実習			履修期間	1年
副教材等	最新食品標準成分表、調理実習必携レシピ集、総合調理用語辞典			授業方法	講義 実習
実務経験	ホテル、レストラン、学校等にて調理業務、調理指導に従事			担当	池田

概要・到達目標

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。

授業計画

単元	時間	学 習 内 容
1	3	調理施設
2	3	調理施設
3	3	調理設備
4	3	調理設備
5	3	調理システム
6	3	調理システム
7	3	集団調理実習にあたって
8	3	集団調理実習の進め方
9	3	集団調理実習の進め方
10	3	大量調理の特徴と調理技術
11	3	大量調理の特徴と調理技術
12	3	献立作成と調理
13	3	献立作成と調理
14	3	献立作成と調理
15	3	献立作成と調理
16	3	求められるサービス
17	3	接客サービスの基本
18	3	接客サービスの基本
19	3	接客実務
20	3	接客実務
21	3	食卓の演出
22	3	食卓の演出
23	3	クレーム対応
24	3	クレーム対応
25	3	調理師とフードビジネス
26	3	調理師とフードビジネス
27	3	調理師とフードビジネス
28	3	飲食店の開業
29	3	飲食店の開業
30	3	飲食店の開業

評価方法

筆記試験・実習結果・履修状況

成績評価基準(卒業認定)

	教科科目	時間数	単位	試験・実習合格点
1	食生活と健康	90	3	60点
2	食品と栄養の特性	150	5	60点
3	食品の安全と衛生	150	5	60点
4	調理理論と食文化概論	180	6	60点
5	調理実習	300	10	60点
6	総合調理実習	90	3	60点
	合計	960	32	

1 各学期(前期・後期)に行う試験・実習の結果により総合的に勘案して認定する。

2 成績については以下のとおりとする。

① 100点を満点として60点以上を合格とする。

② 合格者の成績評価は

秀	100～95点
優	94～85点
良	84～70点
可	69～60点

③ 59点以下を不合格とする。