

授業科目等の概要

(調理専門課程学科) 平成29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	
○			食生活と健康	公衆衛生学概論。衛生統計。環境衛生。感染症予防。健康づくり。精神保健。母子保健・学校保健。労働衛生。健康教育。環境、労働に関する衛生法規。学校保健、消費者保護関連法規。	1	90		○			○		△	○	
○			食品と栄養の特性	栄養学概論。栄養整理。ライフスタイルと栄養。病態と栄養。栄養価計算。栄養素の機能。食品学概論。食品の特徴と性質。食品の加工・貯蔵。食品化学。	1 ・ 2	150		○			○		○	△	
○			食品の安全と衛生	食品衛生学概論。食中毒。食品と寄生虫。消毒法。食品添加物。食品の腐敗。食品の簡易識別。食品衛生対策。食品からの一般細菌・大腸菌の測定。手指からのブドウ球菌の検出	1 ・ 2	150		○		△	○			○	
○			調理理論と食文化概論	調理理論概論。調理の種類と特徴。調理操作。調理器具。調理科学。調理施設・設備。献立作成。調理学実験。食品や調理に対する疑問について本質を理解再現性を高める。食文化（伝統料理と郷土料理、食材料、調理、食事様式、食料生産、流通と食生活）。	1 ・ 2	180		○			○			○	
○			調理実習	調理の基本技術。専門別調理の基本技術。特殊調理の基本技術。調理施設の洗浄・消毒・清掃。接客サービス。食事環境。	1 ・ 2	600					○	○		○	△
○			総合調理実習	集団調理実習。献立作成。大量調理演習。	1	90					○	○		○	
	○		フードサービス実習	学生レストランの運営。献立作成、原価計算、試作、サービス提供演習ののち実践的にレストラン運営を展開する。	2	120				△	○	○		○	
	○		店舗実習	集団給食現場訓練。調理師として給食全般について習得、実習する。	2	180					○	○			○
	○		フードビジネス学	サービス実務。現場における接客、言葉遣い、身だしなみ、電話の対応。経営実務。プロとしての考え方や競争の中で売れる技術など現状を学ぶ。開店計画。飲食店マーケティングの重要性。店を繁盛させる方法。	2	60		○	△		○			○	○
	○		一般教養	外国語 レストランでの接客サービスに役立つ会話、調理用語。フランス語・イタリア語／中国語の簡単な会話。デッサン、芸術。カリグラフィの基本。料理のイラスト。メニューポスター。カード作成。	1 ・ 2	90		○	△		○			○	
	○		調理理論Ⅱ	製菓理論概論。演習。製菓材料学。	1 ・ 2	90		○	△		○			○	
合計				11 科目	1800 単位時間 (単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
①学科試験及び実技試験の完遂	1学年の学期区分	2期
②必修の出席時間数の充足	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。