

講義概要

SYLLABUS



学校法人 石川学園

専門学校 大育

調理科・調理本科・製菓衛生師科

社会に貢献できる豊かな専門性を磨く

資格の時代を迎えた今、教育の世界では「個性が大切だ」とよく言われます。また、「教育は自立が大切だ」とも言われます。人間は社会に貢献できる専門性を持って初めて自立することができます。

本校は美容師、調理師、歯科衛生士、介護福祉士、旅行業務取扱管理者など、いずれもわが国または本県の将来において有望で社会のニーズの高い国家職業資格の取得を目指しています。県内における歯科衛生士養成施設の定員増によって県内で資格取得ができるチャンスが増え、多くの若い世代に夢を実現させるチャンスを与えることができました。

本学園では、各分野のスペシャリストを目指す若者が自らの目標に向かって努力しており、高い資格取得率や就職率は本校の最も誇りとするところであります。より高い資格の取得は、世の中に貢献できる人材としての専門性、個性を磨き続ける切磋琢磨の過程にあります。練習に練習を重ね、自らの限界に挑戦すればおのずと創意工夫のできる人材が育成されます。

本校では、充実した多くの職業分野を目指す学生たちが常に切磋琢磨できる雰囲気作りや環境作りを心掛けています。

校訓

立志根性

勇断責任

創意工夫

目 次

1 専門学校 大育 沿革 -----	1
2 行事予定表 -----	3
3 各種検定一覧 -----	5
4 履修科目一覧 -----	6
5 講義概要-----	8

専門学校 大育

－ 学校の沿革 －

- 昭和 50 年 3 月 1 日 那覇市首里石嶺町 4 丁目 1 3 1 番地に大育簿記会計学院を設立
- 昭和 52 年 4 月 1 日 大育簿記会計学院が学校教育法に規定する各種専門学校としての認可を受けた。
- 昭和 57 年 1 月 29 日 学校教育法に規定する専修学校の認可を受け、大育ビジネス専門学校と改称した。
- 昭和 59 年 4 月 1 日 那覇市首里儀保町 4 丁目 6 番地に新校舎 5 階建が完成し、大育情報ビジネス専門学校を移転した。
- 昭和 60 年 12 月 9 日 大育ビジネス専門学校の専門課程に加え、新たに高等課程の設置認可を受けた。
- 昭和 63 年 4 月 1 日 大育ビジネス専門学校を那覇市大道 7 7 番地に新築移転し、校名を大育情報ビジネス専門学校と改称した。また、旧校舎では大育ビジネス高等専修学校の認可を受けて高等課程を分離独立した。
- 昭和 63 年 6 月 10 日 大育ビジネス高等専修学校が県内唯一の大学受験資格付与指定校の指定を受けた。
- 昭和 63 年 7 月 8 日 大育情報ビジネス専門学校新校舎の落成式及び祝賀会を挙げた。
- 平成元年 9 月 10 日 全国経理学校協会主催 全国簿記競技大会に大育ビジネス高等専修学校が九州代表として出場し、全国優勝の栄誉に輝き、文部大臣賞を獲得した。
- 平成 2 年 2 月 28 日 那覇市首里宜町 4 丁目 6 番地に私立学校法が規定する学校法人の設立認可を受け大育ビジネス高等専修学校が、学校法人 石川学園に組織変更した。
- 平成 4 年 9 月 13 日 全国経理学校協会主催 全国簿記競技大会に九州代表として大育ビジネス専修学校が出場し、団体及び個人総合の部で完全優勝の栄誉に輝き文部大臣賞を獲得した。
- 平成 5 年 3 月 1 日 学校法人 石川学園大育ビジネス高等専修学校の名称を大育高等専修学校と改称した。また、那覇市大道 5-1 に校舎を新築し、大育電子専門学校の設立認可を受けた。
- 平成 7 年 4 月 1 日 大育電子専門学校に教育・社会福祉専門課程を新設し、校名を大育電子医療専門学校と改称した。
- 平成 9 年 3 月 6 日 大育高等専修学校が技能教育施設の指定を受け、北海道のクラーク記念国際高等学校（広域通信制高等学校）との技能連携がスタートした。

- 平成 16 年 3 月 1 日 大育電子医療専門学校は、厚生労働省の指定する美容師養成施設の認可を受けるため、那覇市大道 5 番地の 1 の大育高等専修学校の校舎に移転した。また、校名も大育美容福祉専門学校と改称した。
- 平成 16 年 12 月 30 日 かねて建設中であった新校舎が完成し、厚生労働省の指定する歯科衛生士、調理師の養成施設の認可を受けた。また、校名も専門学校 大育と改称した。
- 平成 22 年 12 月 15 日 かねてより申請中であった厚生労働省指定の製菓衛生師養成施設が認可された。
- 平成 23 年 4 月 1 日 専門学校 大育は厚生労働省指定の製菓衛生師養成施設の設置認可に伴い、歯科衛生士、調理師、製菓衛生師の養成施設となった。

主な年間行事

(調理本科)

第1学年 年間行事	
4月	入学式
5月	健康診断
6月	職業理解週間
7月	学力考査
8月	夏休み
9月	前期試験 学園祭
10月	後期授業開始
11月	職業理解週間
12月	冬休み
1月	学力考査
2月	後期試験
3月	インターンシップ 春休み

第2学年 年間行事	
4月	始業式
5月	健康診断
6月	職業理解週間
7月	学力考査
8月	インターンシップ 夏休み
9月	前期試験 学園祭
10月	後期授業開始
11月	職業理解週間 テーブルマナー
12月	冬休み
1月	学力考査
2月	後期試験
3月	就職活動 卒業式

(調理科)

第1学年 年間行事	
4月	入学式
5月	健康診断
6月	職業理解週間
7月	学力考査
8月	インターンシップ 夏休み
9月	前期試験 学園祭
10月	後期授業開始
11月	職業理解週間 テーブルマナー
12月	冬休み
1月	学力考査
2月	後期試験
3月	就職活動 卒業式

(製菓衛生師科)

第1学年 年間行事	
4月	入学式
5月	健康診断
6月	職業理解週間
7月	学力考査
8月	インターンシップ 夏休み
9月	前期試験 学園祭
10月	後期授業開始
11月	職業理解週間 テーブルマナー
12月	クリスマスケーキ販売会 冬休み
1月	学力考査
2月	後期試験
3月	就職活動 卒業式 国家試験対策

各種検定一覧

種目	主催	試験日
技術考査	全国調理師養成施設協会	R 6年 1月
食育インストラクター検定	全国調理師養成施設協会	R 6年 1月
文書処理能力検定	全国経理教育協会	R 5年 7月 R 5年 11月 R 6年 2月
情報処理技能検定 (表計算)	日本情報処理検定協会	R 5年 7月 R 5年 10月 R 5年 12月 R 6年 2月
社会人常識マナー検定	全国経理教育協会	R 5年 9月 R 6年 1月
色彩検定	色彩検定協会	R 5年 6月 R 5年 11月

履修科目一覧

（調理本科）

科 目	1年次		2年次	
	前期	後期	前期	後期
衛 生 法 規	○			
公 衆 衛 生 学	○			
栄 養 学	○	○	○	
食 品 学		○		○
食 品 衛 生 学	○	○	○	○
食 品 衛 生 実 習			○	
調 理 理 論		○	○	○
食 文 化 概 論		○		○
調 理 実 習	○	○	○	○
総 合 調 理 技 術 実 習	○	○	○	○
高 度 調 理 技 術 実 習			○	○
サ ー ビ ス 論	○	○		
外 国 語	○			
パ ソ コ ン 演 習		○		

(調理科)

科 目	1年課程	
	前期	後期
衛 生 法 規		○
公 衆 衛 生 学	○	○
栄 養 学	○	○
食 品 学	○	○
食 品 衛 生 学	○	○
食 品 衛 生 実 習		○
調 理 理 論	○	○
食 文 化 概 論	○	
調 理 実 習	○	○
総 合 調 理 実 習	○	○
社 会 常 識	○	
外 国 語		○
パ ソ コ ン 演 習	○	
色 彩 学	○	

(製菓衛生師科)

科 目	1年課程	
	前期	後期
衛 生 法 規	○	
食 品 衛 生 学	○	○
栄 養 学	○	○
公 衆 衛 生 学	○	○
食 品 学	○	○
製 菓 理 論	○	○
製 菓 実 習	○	○
社 会		○
色 彩 学	○	
外 国 語	○	○
パ ソ コ ン 演 習		○

科・学年		調理本科 1年	
科目名 (単位数)	衛生法規 35時間	担当教員	法学士

(1) 科目の目的と講義内容

調理における各種法規を理解し遵守することの大切さを学ぶ。特に食品衛生法規など実習に関連づけながら具体的に教授していく。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。日常における具体的法例などを列挙し、法の遵守の重要性を理解させる。

(4) テキスト

第1巻 食生活と健康

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|-----------------------|
| 1 法律概論 |
| (1) 衛生法規を学ぶ意義 |
| (2) 衛生法規の概要 |
| 2 調理師法 |
| (1) 調理師法の歴史と調理師の社会的役割 |
| (2) 調理師法の概要 |
| 3 食品衛生法 |
| (1) 食品衛生法とはどういう法律か |
| (2) 食品とは何か |
| (3) 清潔衛生の原則と食品の販売禁止 |
| (4) 食品添加物の法規制と表示 |
| (5) 食品の企画及び基準 |
| (6) 食品の表示及び広告 |
| (7) 営業に関する規制 |
| (8) 輸入食品の法規制 |
| (9) 国民の意見聴取 |
| (10) 自主的衛生管理 |
| 4 食品安全基本法 |
| (1) 食品安全基本法 |

科・学年		調理本科 1年	
科目名 (単位数)	公衆衛生学 70時間	担当教員	歯科医師

(1) 科目の目的と講義内容

公衆衛生の基盤は、法的には住民が持つ「健康である権利」を守る活動である。公衆衛生が、住民の疾病予防と健康保持を目的として、どのような方法でその達成を目指していくのか、その意義と重要性について学習する。また、我が国の公衆衛生の発展過程とともに、諸外国の発展過程やその国際組織についても学習する。

(2) 目指す検定・資格

第1巻 食生活と健康

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。具体的な事例をあげ、実際の統計を参考にしながら理解を進めていく。

(4) テキスト

第3巻 公衆衛生

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|---------------|
| 1章 公衆衛生概論 |
| 1. 公衆衛生とは |
| 2. 公衆衛生活動の発展 |
| 3. 衛生行政 |
| 4. 公衆衛生の国際機関 |
| 2章 衛生統計概要 |
| 1. 調理師と衛生統計 |
| 2. 人口統計 |
| 3. 疾病統計 |
| 4. その他の統計 |
| 3章 感染症と疾病予防 |
| 1. 感染症の疫学 |
| 2. 疾病の動向とその予防 |
| 4章 加齢と健康 |
| 1. 母子保健 |
| 2. 学校保健 |
| 3. 産業保険 |
| 4. 老人保健 |
| 5. 精神保健 |
| 5章 健康づくり |
| 1. 健康づくり対策 |
| 6章 環境保健 |
| 1. 環境保健とは |
| 2. 環境条件 |
| 3. 環境汚染 |

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	栄養学 70時間 (1年) 35時間 (2年)	担当教員	管理栄養士

(1) 科目の目的と講義内容

食品中の栄養素などについて学び、健康や病気との関連において栄養素が体の中でどのように作用するかを理解を促す。また栄養の営みの課程となる消化、吸収、輸送、体内利用、排泄などを含む。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。食事摂取基準などの活用をすることで、人体と栄養の関係を十分に理解し、年齢別・疾病などにおける栄養学の重要性を考えさせる。

(4) テキスト

第2巻 食品と栄養の特性
食育インストラクター教本

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|---------------|
| 1章 栄養学概論 |
| 1. 栄養学とは |
| 2. 食生活の現状と健康 |
| 2章 栄養素の機能 |
| 1. 炭水化物 |
| 2. 脂質 |
| 3. タンパク質 |
| 4. 無機質 |
| 5. ビタミン |
| 3章 栄養生理 |
| 1. 食物の摂取 |
| 2. 消化・吸収及び排泄 |
| 3. エネルギー代謝 |
| 4章 ライフステージと栄養 |
| 1. 妊娠期・授乳期の栄養 |
| 2. 成長期の栄養 |
| 3. 成人期の栄養 |
| 4. 高齢期の栄養 |
| 5章 病態と栄養 |
| 1. 食事療法 |
| 2. 栄養素の過不足と病気 |
| 3. さまざまな病気と |

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	食品学 35時間 (1年) 35時間 (2年)	担当教員	管理栄養士

(1) 科目の目的と講義内容

人体にとっての食と、食の主体となる食品における価値を学ぶ。これからの調理師に必要な食品学とは何か、また調理師が食品学を学ぶ必要性について教授する。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。食品学を通して、実習における食材への興味を深めるように進める。

(4) テキスト

第2巻 食品と栄養の特性

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|----------------|
| 1章 食品学概論 |
| 1. 食品学とは |
| 2. 食品の種類と分類 |
| 3. 食品の成分と性質 |
| 4. 食品成分表とその活用 |
| 5. 食品の加工と貯蔵 |
| 2章 食品の特徴と性質 |
| 1. 植物性食品とその加工品 |
| 2. 動物性食品とその加工品 |
| 3. 油脂 |
| 4. 嗜好品 |
| 5. 調味料及び香辛料類 |
| 6. 調理加工食品類 |
| 3章 食品の表示 |
| 1. 食品の表示制度 |
| 2. 各種表示制度 |

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名（単位数）	食品衛生学 70時間（1年） 70時間（2年）	担当教員	食品衛生学講師 経験者

（1）科目の目的と講義内容

食品衛生の課題や調理従事者のせきむについて、発生原因・経路や種類などを学び、従事者の衛生管理、法的規制を理解する。

（2）目指す検定・資格

調理師資格

（3）指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とする。公衆衛生学との関連性をふまえ、実際の事例を通して食品衛生について理解を促す。

（4）テキスト

第3巻 食品の安全と衛生

（5）成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

（6）講義計画

- | |
|-------------------|
| 1章 食品衛生学概論 |
| 1. 食品衛生とは |
| 2. 食生活の変化と食品衛生の課題 |
| 3. 食品衛生と調理従事者の責務 |
| 2章 食品と微生物 |
| 3章 飲食に伴う健康危害 |
| 4章 食中毒 |
| 1. 食中毒の概要 |
| 2. 細菌性食中毒 |
| 3. ウイルス性食中毒 |
| 4. 自然毒中毒 |
| 5. 化学性食中毒 |
| 5章 食品と寄生虫 |
| 6章 食品添加物 |
| 1. 食品添加物の概要 |
| 2. 食品添加物と食品衛生関係法規 |
| 3. 食品添加物の安全性の評価 |
| 4. 食品添加物各論 |
| 7章 器具・容器包装の衛生 |
| 8章 食品安全対策 |
| 1. 食品安全対策とは |
| 2. 食品衛生行政 |
| 3. 食品調理施設・施設の衛生管理 |
| 4. 給水及び汚水・汚物処理 |
| 5. 食品調理従事者の衛生管理 |
| 6. 食材の衛生管理 |
| 7. 異物混入防止 |
| 8. 自主衛生管理HACCP |
| 9. 消毒・殺菌法 |

科・学年		調理本科 2年	
科目名 (単位数)	食品衛生実習 35時間	担当教員	食品衛生学講師経験者

(1) 科目の目的と講義内容

食品衛生学で学んだ事項についての実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を再確認させる。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とする。適宜実験を行い、理解を含める。

(4) テキスト

第3巻 食品の安全と衛生

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

食品衛生学実習

1. 野菜類の鮮度判定
2. 食品のpH測定
3. 生卵の鮮度判定
4. 穀類の鮮度・品質判定
5. 魚介類の鮮度判定
6. 魚肉練り製品の鮮度・品質判定
7. 食肉の鮮度判定
8. 牛乳の鮮度判定
9. 食器洗浄後の汚れ状態の検査
10. 食器洗浄後の合成洗浄残留の検査
11. 水道水の簡易水質検査
12. 水道水の残留塩素測定
13. 水道水の大腸菌測定
14. 空中浮遊微生物の測定
15. 食品からの各種最近の検出 (簡易検査法)
16. 黄色ブドウ球菌の測定
17. 食品からの一般生菌数の測定

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	調理理論 35時間 (1年生) 140時間 (2年生)	担当教員	専門調理師

(1) 科目の目的と講義内容

調理の技術の科学的根拠を学ぶことで、理論に裏付けされた技術の工夫と応用が可能となるよう学ぶ。また、調理施設・設備等の使用上の特徴や調理との関連性について学び理解を深める。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とする。調理実習・レストランサービス技能検定の内容を十分に踏まえた内容とする。

(4) テキスト

第4巻 調理理論と食文化概論
新調理師養成教育全必須問題集

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

1章 調理とおいしさ
1. 調理とは
2. おいしさの構成
2章 調理の基本技術
1. 調理法の種類
2. 調理操作
3章 食品の調理科学
1. 調理による食品成分の変化
2. 主な食品の調理と科類
4章 調理器具と熱源
1. 調理器具
2. 食器・容器
3. 調理とエネルギー源
5章 調理施設・設備
1. 調理施設の構造
2. 各種の調理機器
3. 調理システム
6章 献立作成
1. 献立作成の方法と検討
2. 様式別献立

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	食文化概論 35時間 (1年) 35時間 (2年)	担当教員	調理師

(1) 科目の目的と講義内容

長い歴史の仲ではぐくまれてきた食文化を学ぶことで、調理師が調理という行為を通して食文化の継承という役割を果たしていることを理解し、社会における使命感を養う。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。身近な郷土料理から世界各国の料理の形式などを具体的に学び、食文化の継承の重要性を学ぶ。

(4) テキスト

第4巻 調理理論と食文化概論

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- 1 調理師と食文化
 - (1) 調理師と調理関係業界
 - (2) 調理師への社会の要請
- 2 食と文化
 - (1) 食文化の成り立ち
 - (2) 多様な食文化
 - (3) 食文化の共通化と国際化
- 3 日本の食文化
 - (1) 日本の食文化史
 - (2) 現代の食環境
 - (3) 日本の食生活と食文化
- 4 世界の料理と食文化
 - (1) 日本料理の食文化
 - (2) 西洋料理の食文化
 - (3) 中国料理の食文化
 - (4) エスニック料理の食文化

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	調理実習 280時間 (1年) 280時間 (2年)	担当教員	調理師

(1) 科目の目的と講義内容

日本料理・西洋料理・中国料理・エスニック料理についての基本から代表的な調理例について実習にて身につけていく。また、集団調理や治療食、接客サービス等さまざまな調理環境も学んでいく。

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、調理実習室・集団調理実習室・校外実習を適宜使用する。それぞれの調理法に合わせた、道具、食材、盛り付けなどを理解させていく。

(4) テキスト

第5巻 調理実習

調理実習レシピ集

調理実習ノート

調理師読本

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|-------------------|
| 1章 調理実習を行う前に |
| 2章 日本料理 |
| 3章 すし |
| 4章 そば・うどん |
| 5章 西洋料理 |
| 1. 西洋料理の基本 |
| 2. 西洋料理の器具と食器 |
| 3. 油脂、調味料と香辛料、香草 |
| 4. プイヨン |
| 5. ソース |
| 6. フランス料理の種類と調理例 |
| 7. イタリア料理の種類と調理例 |
| 8. その他の西洋料理 |
| 9. テーブルマナー |
| 6章 中国料理 |
| 7章 エスニック料理 |
| 1. エスニック料理とは |
| 2. エスニック料理の特徴と調理例 |
| ①東アジアの料理 |
| ②東南アジアの料理 |
| ③南アジアの料理 |
| ④中東の料理 |
| ⑤中南米の料理 |
| 8章 集団調理 |
| 9章 治療食 |
| 10章 接客サービス |
| 11章 食事環境 |

科・学年		調理本科 1・2年	
科目名 (単位数)	総合調理技術実習 70時間 (1年) 70時間 (2年)	担当教員	調理師

(1) 科目の目的と講義内容

和食・中華・洋食などの様式ごとの調理法、
献立、サービス等を学ぶ

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、調理
実習室・集団調理実習室・校外実習を適宜使用す
る。

(4) テキスト

第6巻 総合調理実習

調理実習ノート

オールガイド食品成分表

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授
業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に
判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可
とする。

(6) 講義計画

- 1 日本料理
調理法基礎
献立
サービス
- 2 中国料理
調理法基礎
献立
サービス
- 3 西洋料理
調理法基礎
献立
サービス
- 4 琉球料理
調理法基礎
献立
サービス
- 5 製菓
調理法基礎
献立
サービス

科・学年		調理本科 1年	
科目名 (単位数)	サービス論 70時間	担当教員	調理師

(1) 科目の目的と講義内容

レストランにおけるサービスについて、意義・形式・サービスの提供について教授する

(2) 目指す検定・資格

ホテル実務技能検定

レストランサービス技能検定

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、サービスについての実習を含む。

(4) テキスト

学科試験合格を目指して3級

料飲接客サービス技法

料飲接客トレーニング教本

レストランサービス・トレーニングマニュアル

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

1. 接客の基本
2. レストラン部門の組織
3. 什器備品の知識
4. 食器の取扱と管理
5. レストランの管理業務
6. テーブルクロス・セッティング
7. レストランのナプキン・フォールド
8. テーブル・セッティング
9. サービストレイ
10. プレートサービス
11. テーブルマナーの知識
12. 食前酒・前菜・スープの種類とサービス
13. ワインのサービス
14. 魚介類の種類・調理法及びサービス
15. 肉の種類・調理法及びサービス
16. チーズの種類とサービス
17. デザートの種類とサービス
18. コーヒー、紅茶のサービス
19. サービス実技トレーニング
20. 朝食・ランチ・ディナーのサービス
21. オレンジ、グレープフルーツのカービング
22. リンゴのカービング
23. シーザース・サラダ
24. クレープ・シュゼット
25. チェリー・ジュビレ
26. アイリッシュ・コーヒー
27. 研修・実習・課外実習

科・学年		調理本科 1年	
科目名 (単位数)	外国語 35時間	担当教員	実用英語検定 有資格者

(1) 科目の目的と講義内容

調理師になる為の中国語・英会話能力の習得、外国における食材・調理法等の読解力を養うことを目的とする

(2) 目指す検定・資格

実用英語検定

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

フードランゲージ英語

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- 1 英検とは
 - 1.1 レベル
 - 1.2 受験する意義
 - 1.3 試験内容
- 2 講義内容
 - 2.1 単語
 - 2.2 熟語
 - 2.3 英文法
 - 2.4 長文読解
 - 2.5 英作文 (ライティング)
 - 2.6 リスニング
 - 2.7 スピーキング (二次試験・面接)
 - 2.8 過去問・予想問題
- 3 試験当日の試験対策
 - 3.1 一次試験 (筆記・リスニング)
 - 3.2 二次試験 (面接)
- 4 まとめ

科・学年		調理本科 1年	
科目名	パソコン演習	担当教員	教科に関する 有資格者
年間授業時数	35時間(1年)		

(1) 科目の目的と講義内容

初心者を含め、級取得者もさらに上級を目指す事を目的とする。

(2) 目指す検定・資格

文書処理能力検定 3級・2級

情報処理技能検定 3級・2級

(3) 指導方法および学生に期待すること

講義形式を基本に授業を行うが、適宜演習問題、実技等を取り入れる。

(4) テキスト

文書処理ワークブック 4・3・2級

表計算ワークブック 4・3・2級

(5) 成績評価の方法・基準

学期途中及び期末に検定試験を実施し、検定取得を評価とする。

(6) 講義計画

文書処理能力検定 (Word)

1. タイピング練習
2. Word の特徴と文字ずれ
3. 基本的な編集機能と文字ずれ
4. 社内文書を作成する
5. 社外文書を作成する
6. 見やすい図表を作成する
7. 検定対策

情報処理技能検定 (Excel)

1. 4級問題を用いながら表計算・基礎
2. 3級問題練習
3. 2級問題練習

科・学年		調理科	
科目名（時間数）	衛生法規 35時間	担当教員	臨床検査技師免許 有資格者

（１）科目の目的と講義内容

一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規

（２）目指す検定・資格

調理師資格

（６）講義計画

- | | |
|---|-----------|
| 1 | 一般公衆衛生法規 |
| 2 | 環境衛生法規 |
| 3 | 労働衛生法規 |
| 4 | 学校保健法規 |
| 5 | 消費者保護関連法規 |

（３）指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

（４）テキスト

第1巻 食生活と健康

（５）成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	公衆衛生学 70時間	担当教員	歯科医師

(1) 科目の目的と講義内容

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

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

第1巻 食生活と健康

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|---------------|
| 1章 公衆衛生概論 |
| 1. 公衆衛生とは |
| 2. 公衆衛生活動の発展 |
| 3. 衛生行政 |
| 4. 公衆衛生の国際機関 |
| 2章 衛生統計概要 |
| 1. 調理師と衛生統計 |
| 2. 人口統計 |
| 3. 疾病統計 |
| 4. その他の統計 |
| 3章 感染症と疾病予防 |
| 1. 感染症の疫学 |
| 2. 疾病の動向とその予防 |
| 4章 加齢と健康 |
| 1. 母子保健 |
| 2. 学校保健 |
| 3. 産業保険 |
| 4. 老人保健 |
| 5. 精神保健 |
| 5章 健康づくり |
| 1. 健康づくり対策 |
| 6章 環境保健 |
| 1. 環境保健とは |
| 2. 環境条件 |
| 3. 環境汚染 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	栄養学 105時間	担当教員	管理栄養士

(1) 科目の目的と講義内容

栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

第2巻 食品と栄養の特性
食育インストラクター教本

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|---------------|
| 1章 栄養学概論 |
| 1. 栄養学とは |
| 2. 食生活の現状と健康 |
| 2章 栄養素の機能 |
| 1. 炭水化物 |
| 2. 脂質 |
| 3. タンパク質 |
| 4. 無機質 |
| 5. ビタミン |
| 3章 栄養生理 |
| 1. 食物の摂取 |
| 2. 消化・吸収及び排泄 |
| 3. エネルギー代謝 |
| 4章 ライフステージと栄養 |
| 1. 妊娠期・授乳期の栄養 |
| 2. 成長期の栄養 |
| 3. 成人期の栄養 |
| 4. 高齢期の栄養 |
| 5章 病態と栄養 |
| 1. 食事療法 |
| 2. 栄養素の過不足と病気 |
| 3. さまざまな病気と栄養 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	食品学 70時間	担当教員	管理栄養士

(1) 科目の目的と講義内容

食品概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

第2巻 食品と栄養の特性

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|----------------|
| 1章 食品学概論 |
| 1. 食品学とは |
| 2. 食品の種類と分類 |
| 3. 食品の成分と性質 |
| 4. 食品成分表とその活用 |
| 5. 食品の加工と貯蔵 |
| 2章 食品の特徴と性質 |
| 1. 植物性食品とその加工品 |
| 2. 動物性食品とその加工品 |
| 3. 油脂 |
| 4. 嗜好品 |
| 5. 調味料及び香辛料類 |
| 6. 調理加工食品類 |
| 3章 食品の表示 |
| 1. 食品の表示制度 |
| 2. 各種表示制度 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	食品衛生学 140時間	担当教員	食品衛生学講師経験者

(1) 科目の目的と講義内容

食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑定別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

第3巻 食品の安全と衛生

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|-------------------|
| 1章 食品衛生学概論 |
| 1. 食品衛生とは |
| 2. 食生活の変化と食品衛生の課題 |
| 3. 食品衛生と調理従事者の責務 |
| 2章 食品と微生物 |
| 3章 飲食に伴う健康危害 |
| 4章 食中毒 |
| 1. 食中毒の概要 |
| 2. 細菌性食中毒 |
| 3. ウイルス性食中毒 |
| 4. 自然毒中毒 |
| 5. 化学性食中毒 |
| 5章 食品と寄生虫 |
| 6章 食品添加物 |
| 1. 食品添加物の概要 |
| 2. 食品添加物と食品衛生関係法規 |
| 3. 食品添加物の安全性の評価 |
| 4. 食品添加物各論 |
| 7章 器具・容器包装の衛生 |
| 8章 食品安全対策 |
| 1. 食品安全対策とは |
| 2. 食品衛生行政 |
| 3. 食品調理施設・施設の衛生管理 |
| 4. 給水及び汚水・汚物処理 |
| 5. 食品調理従事者の衛生管理 |
| 6. 食材の衛生管理 |
| 7. 異物混入防止 |
| 8. 自主衛生管理HACCP |
| 9. 消毒・殺菌法 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	食品衛生実習 35時間	担当教員	食品衛生学講師経験者

(1) 科目の目的と講義内容

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、主に座学・実験にて教授する。

(4) テキスト

第3巻 食品の安全と衛生

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

食品衛生学実習

1. 野菜類の鮮度判定
2. 食品のpH測定
3. 生卵の鮮度判定
4. 穀類の鮮度・品質判定
5. 魚介類の鮮度判定
6. 魚肉練り製品の鮮度・品質判定
7. 食肉の鮮度判定
8. 牛乳の鮮度判定
9. 食器洗浄後の汚れ状態の検査
10. 食器洗浄後の合成洗浄残留の検査
11. 水道水の簡易水質検査
12. 水道水の残留塩素測定
13. 水道水の大腸菌測定
14. 空中浮遊微生物の測定
15. 食品からの各種最近の検出 (簡易検査法)
16. 黄色ブドウ球菌の測定
17. 食品からの一般生菌数の測定

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	調理理論 175時間	担当教員	専門調理師

(1) 科目の目的と講義内容

調理概論、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

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

第4巻 調理理論と食文化概論
新調理師養成教育全必須問題集

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|--|
| <p>1章 調理とおいしさ</p> <p>1. 調理とは</p> <p>2. おいしさの構成</p> <p>2章 調理の基本技術</p> <p>1. 調理法の種類</p> <p>2. 調理操作</p> <p>3章 食品の調理科学</p> <p>1. 調理による食品成分の変化</p> <p>2. 主な食品の調理と科額</p> <p>4章 調理器具と熱源</p> <p>1. 調理器具</p> <p>2. 食器・容器</p> <p>3. 調理とエネルギー源</p> <p>5章 調理施設・設備</p> <p>1. 調理施設の構造</p> <p>2. 各種の調理機器</p> <p>3. 調理システム</p> <p>6章 献立作成</p> <p>1. 献立作成の方法と検討</p> <p>2. 様式別献立</p> |
|--|

科・学年		調理科	
科目名（時間数）	食文化概論 35時間	担当教員	専門調理師

（１）科目の目的と講義内容

食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革を教授

（２）目指す検定・資格

調理師資格

（３）指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

（４）テキスト

第４巻 調理理論と食文化概論

（５）成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的実施し、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が８５％を下回る場合は不可とする。

（６）講義計画

- | |
|-----------------|
| 1 調理師と食文化 |
| (3) 調理師と調理関係業界 |
| (4) 調理師への社会の要請 |
| 2 食と文化 |
| (4) 食文化の成り立ち |
| (5) 多様な食文化 |
| (6) 食文化の共通化と国際化 |
| 3 日本の食文化 |
| (4) 日本の食文化史 |
| (5) 現代の食環境 |
| (6) 日本の食生活と食文化 |
| 4 世界の料理と食文化 |
| (5) 日本料理の食文化 |
| (6) 西洋料理の食文化 |
| (7) 中国料理の食文化 |
| エスニック料理の食文化 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	調理実習 350時間	担当教員	専門調理師

(1) 科目の目的と講義内容

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、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境、校外実習

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、調理実習室・集団調理実習室・校外実習を適宜使用する。

(4) テキスト

第5巻 調理実習
調理実習レシピ集
調理実習ノート
調理師読本

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | |
|-------------------|
| 1章 調理実習を行う前に |
| 2章 日本料理 |
| 3章 すし |
| 4章 そば・うどん |
| 5章 西洋料理 |
| 1. 西洋料理の基本 |
| 2. 西洋料理の器具と食器 |
| 3. 油脂、調味料と香辛料、香草 |
| 4. ブイヨン |
| 5. ソース |
| 6. フランス料理の種類と調理例 |
| 7. イタリア料理の種類と調理例 |
| 8. その他の西洋料理 |
| 9. テーブルマナー |
| 6章 中国料理 |
| 7章 エスニック料理 |
| 1. エスニック料理とは |
| 2. エスニック料理の特徴と調理例 |
| ①東アジアの料理 |
| ②東南アジアの料理 |
| ③南アジアの料理 |
| ④中東の料理 |
| ⑤中南米の料理 |
| 8章 集団調理 |
| 9章 治療食 |
| 10章 接客サービス |
| 11章 食事環境 |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	総合調理実習 105時間	担当教員	専門調理師

(1) 科目の目的と講義内容

和食・中華・洋食などの様式ごとの調理法、献立、サービス等を学ぶ

(2) 目指す検定・資格

調理師資格

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、調理実習室・集団調理実習室・校外実習を適宜使用する。

(4) テキスト

第6巻 総合調理実習
調理実習ノート
オールガイド食品成分表

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- 1 日本料理
調理法基礎
献立
サービス
- 2 中国料理
調理法基礎
献立
サービス
- 3 西洋料理
調理法基礎
献立
サービス
- 4 琉球料理
調理法基礎
献立
サービス
- 5 製菓
調理法基礎
献立
サービス

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	社会常識 35時間	担当教員	社会教員免許 有資格者

(1) 科目の目的と講義内容

店内におけるサービスについて、意義・形式・サービスの提供について教授する

(2) 目指す検定・資格

社会人常識マナー検定

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、サービスについての実習を含む。

(4) テキスト

社会人常識マナー検定テキスト

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- | | |
|-----|----------------|
| 1 | 社会常識 |
| (1) | 社会と組織 |
| (2) | 仕事と成果 |
| (3) | 一般常識 |
| (4) | ビジネス計算 |
| 2 | コミュニケーション |
| (1) | ビジネスコミュニケーション |
| (2) | 社会人にふさわしい言葉づかい |
| (3) | ビジネス文書の活用 |
| 3 | ビジネスマナー |
| (1) | 職場のマナー |
| (2) | 来客応対 |
| (3) | 電話対応 |
| (4) | 交際業務 |
| (5) | 文書類の受取と発送 |
| (6) | 会議 |
| (7) | ファイリング |

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	外国語 35時間	担当教員	実用英語検定 有資格者

(1) 科目の目的と講義内容

調理師になる為の英会話能力の習得、外国における食材・調理法等の読解力を養うことを目的とする

(2) 目指す検定・資格

実用英語検定

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが主に座学にて教授する。

(4) テキスト

フードランゲージ英語

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- 1 英検とは
 - 1.1 レベル
 - 1.2 受験する意義
 - 1.3 試験内容
- 2 講義内容
 - 2.1 単語
 - 2.2 熟語
 - 2.3 英文法
 - 2.4 長文読解
 - 2.5 英作文 (ライティング)
 - 2.6 リスニング
 - 2.7 スピーキング (二次試験・面接)
 - 2.8 過去問・予想問題
- 3 試験当日の試験対策
 - 3.1 一次試験 (筆記・リスニング)
 - 3.2 二次試験 (面接)
- 4 まとめ

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	パソコン演習 35時間	担当教員	情報処理に関する 有資格者

(1) 科目の目的と講義内容

初心者を含め、級取得者もさらに上級を目指す事を目的とする。

(2) 目指す検定・資格

文書処理能力検定 3級

情報処理技能検定 3級

(3) 指導方法および学生に期待すること

講義形式を基本に授業を行うが、適宜演習問題、実技等を取り入れる。

(4) テキスト

文書処理ワークブック4・3級

表計算ワークブック4・3級

(5) 成績評価の方法・基準

学期途中及び期末に検定試験を実施し、検定取得を評価とする。

(6) 講義計画

文書処理能力検定 (Word)

1. タイピング練習
2. Word の特徴と文字ずれ
3. 基本的な編集機能と文字ずれ
4. 社内文書を作成する
5. 社外文書を作成する
6. 見やすい図表を作成する
7. 検定対策

情報処理技能検定 (Excel)

1. 4級問題を用いながら表計算・基礎
2. 3級問題練習

科・学年		調理科	
科目名 (単位数)	色彩学 35時間	担当教員	色彩検定 有資格者

(1) 科目の目的と講義内容

色彩と調理との関係を学び、飲食業界における色彩表現に繋げる。

(2) 目指す検定・資格

色彩検定

(3) 指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本に実施とするが、

(4) テキスト

色彩検定 対策テキスト

新配色カード199a

テーブルカラーコーディネート

(5) 成績評価の方法・基準

期末における筆記試験を定期的に行い、授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。

ただし、出席率が85%を下回る場合は不可とする。

(6) 講義計画

- 1 色彩学基礎1
色の仕組み、色の分類
- 2 色彩学基礎2
色の見え方、色の感情、色の表現
- 3 カラーリングによる平面構成
色彩カードの使い方
- 4 色彩検定対策