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１３１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７７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行した。
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

（調理科）

第１学年　年間行事	
4 月	始業式
5 月	健康診断
6 月	学力考査・新入生歓迎会（BBQ）
7 月	インターンシップ
8 月	インターンシップ　夏休み
9 月	前期試験
10 月	後期授業開始　学園祭
11 月	職業理解週間　テーブルマナー
12 月	冬休み
1 月	技術考査・食育インストラクター検定
2 月	後期試験・卒業ブッフェ
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	学力考査・新入生歓迎会（BBQ）
7 月	インターンシップ
8 月	インターンシップ　夏休み
9 月	前期試験
10 月	後期授業開始　学園祭
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
食育インストラクター検定	全国調理師養成施設協会	Ｒ９年　１月
文書処理能力検定	全国経理教育協会	Ｒ８年　７月
社会人常識マナー検定	全国経理教育協会	Ｒ８年　９月
情報処理技能検定 （表計算）	日本情報処理検定協会	Ｒ８年１０月

履修科目一覧

（調理科）

科　　目	実務経験のある教員による授業	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		○	
基　礎　調　理　演　習		○	

（製菓衛生師科）

科　目	実務経験のある教員による授業	1年課程	
		前期	後期
衛生法規	○	○	
公衆衛生学	○	○	○
食品学	○	○	○
食品衛生学	○	○	○
栄養学	○	○	○
社会	○		○
製菓理論	○	○	○
製菓実習	○	○	○
基礎製菓演習	○	○	
外国語		○	○
パソコン演習			○

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	衛生法規 ３５時間	担当教員	衛生行政職員

（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

新調理師養成教育全書

第１巻　食生活と健康

第３巻　食品の安全と衛生

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 法を学ぶ意義、社会規範
② 法の種類、衛生法規と衛生行政等
③ 調理師法の目的、定義、免許
④ 調理師就業届け出制度～調理師会
⑤ 食品安全基本法
⑥ 食品衛生法の目的～営業に関する規則
⑦ 食品安全行政
⑧ 健康増進法の目的～特別用途表示
⑨ 食品表示法法（健康に関する食品情報）
⑩ 食品表示法による表示～容器方法による表示
⑪ 食育の定義～食育白書
⑫ 作業環境と健康、作業条件と健康
⑬ 環境関連法律、水道法等

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

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

新調理師養成教育全書

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

第１章

１．健康の考え方

２．食と健康の関係

３．調理師の役割

第２章

１．食生活と疾病

２．生活習慣病

第３章

１．健康づくり対策

２．心の健康づくり

第５章

１．労働と健康

２．調理師の職場環境

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

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の理解を促す。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充分に理解し、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

新調理師養成教育全書

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　栄養素の機能と健康

１．栄養と健康

２．炭水化物

３．脂質

４．たんぱく質

５．ビタミン

６．ミネラル

７．その他の成分

２章　消化と吸収

１．食品の摂取

２．栄養素の消化・吸収・代謝

３章　エネルギー代謝と食事摂取基準

１．エネルギー代謝

２．日本人の食事摂取基準

３．食品の選択

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

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。

（4）テキスト

新調理師養成教育全書

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

４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．その他の食品

５章　食品の加工と貯蔵

１．食品の加工

２．食品の貯蔵

６章　食品の生産と流通

１．食品の国内生産と輸入

２．食品の流通

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

食品衛生の課題や調理従事者の責務について、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が主に座学にて教授する。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

新調理師養成教育全書

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　食の安全と衛生
- １．食の安全を守る
- ２．食の安全を脅かす要因
- ３．食の安全確保のしくみ
- ４．食品衛生とは
- ５．食品衛生と調理師の責務

２章　食品と微生物
- １．食品中の微生物
- ２．食品の腐敗

３章　食品と化学物質
- １．食品添加物
- ２．食品と重金属
- ３．食品と放射性物質

４章　器具・容器包装の衛生
- １．器具・容器包装の概要
- ２．材質の種類

５章　飲食による健康危害
- １．飲食による健康危害の種類
- ２．食中毒の概要
- ３．細菌性食中毒
- ４．ウイルス性食中毒
- ５．自然毒食中毒
- ６．化学性食中毒
- ７．寄生虫による食中毒
- ８．経口感染症
- ９．食物アレルギー
- 10．その他の健康危害

６章　食品安全対策
- １．食品安全対策とは
- ２．食品安全対策にかかわる法律
- ３．食品安全行政
- ４．食品安全情報の共有
- ５．食品調理施設・設備の安全対策
- ６．調理従事者の健康管理
- ７．調理作業時における安全対策
- ８．自主衛生管理 HACCP（ハサップ）
- ９．食品事故対応

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

新調理師養成教育全書

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. ガラス測定器具の使い方
2. 食品の pH 測定
3. 生卵の鮮度判定
4. 魚介類の鮮度判定
5. 魚肉練り製品の鮮度・品質判定
6. 食肉の鮮度判定
7. 牛乳の鮮度判定
8. 食品の内部温度の測定
9. 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査
10. 調理器具の汚れ状態の検査
11. 食器洗浄後の汚れ状態の検査
12. 水道水の残留塩素測定
13. 空中浮遊微生物の測定
14. 食品からの各種細菌の検出
    （簡易検査法）

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

新調理師養成教育全書

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　調理の基本操作

１．非加熱調理操作

２．加熱調理操作

３章　食品の調理科学

１．植物性食品

２．動物性食品

３．その他の食品

４章　調理設備・器具と熱源

１．調理施設・設備とは

２．調理器具

３．食器・容器

４．調理と熱源

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

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

新調理師養成教育全書

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に実施し、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

５章　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

６章　日本の食文化

１．日本の食文化史

２．日本料理の食文化

３．行事食と郷土料理

４．現代の食生活と未来の食文化

７章　世界の料理と食文化

１．　西洋料理の食文化

２．　中国料理の食文化

３．　その他の国の料理の食文化

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	調理実習 ３１５時間	担当教員	専門調理師

（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

新調理師養成教育全書

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

学習段階・切り方・器具

材料の扱いと下処理法

調味料と香辛料・だし

種類と調理例

３章　すし

移り変わりと分類

すし飯炊き・材料・種類

４章　そば・うどん

５章　西洋料理

学習段階・西洋料理の基本

器具・油脂、調味料と香辛料、香草

ブイヨン・ソース

フランス料理の種類と調理例

イタリア料理の種類と調理例

その他の西洋料理

６章　中国料理

学習段階・中国料理の基本

器具・特殊材料とその扱い方

調味料と香辛料

だしの取り方・調理工程

種類と調理法

７章　その他の国の料理

１．エスニック料理の定着

２．各国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

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	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

新調理師養成教育全書

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．調理施設・設備

⑴調理施設

⑵調理設備

⑶調理システム

２．集団調理実習

⑴集団調理実習にあたって

⑵集団調理実習の進め方

⑶大量調理の特徴と調理技術

⑷献立作成と調理

３．接客サービス

⑴求められるサービス

⑵接客サービスの基本

⑶接客実務

⑷食卓の演出

⑸クレーム対応

４．飲食店開業計画

⑴調理師とフードビジネス

⑵飲食店の開業

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	社会常識 ３５時間	担当教員	経済学学士

（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　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 年間授業時数	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

第１章　英語に親しもう

①Fork and knife ② How to count numbers

③The months of the year ④Occupations

⑤Big or small ⑥Parts of the body

第２章　英語でコミュニケーション

①Good morning ②My name is John Wood.

③Are you from Japan? ④Touch your nose.

⑤I have a cold ⑥I like him.

⑦I play softball. ⑧I want a girl friend.

⑨I'm reading a comic book.

⑩There is a cup on his desk.

⑪Can Tom swim? ⑫How are you doing?

⑬What do you do on Saturdays?

⑭ What time do you get up?

⑮ Which do you like, A or B?

⑯How many eggs can you see?

⑰How much money do you have?

⑱Can I have change for a dollar?

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 年間授業時数	基礎調理演習 ７０時間	担当教員	専門調理師

（1）科目の目的と講義内容

ホテル・レストラン・病院などの厨房での
実習訓練を通して就職意欲の高揚を図る。

（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

調理の基礎をしっかり学ぶことにより、
社会に出ても通用する自信を身につける。
各現場での実習の経験を元に、現場の
厳しさを知り、学校での勉強の大切さを
感じ、真剣さを身に着ける。

（4）テキスト

調理師読本
新調理師養成教育全書
第５巻　調理実習

（5）成績評価の方法・基準

挨拶、身なり、言葉遣い、態度と研究熱心さを
基本とし、実習先の評価を元に成績付けを
行います。（優・良・可・不可）

（6）講義計画

学習段階・各料理の基本
器具・特殊材料とその扱い方
包丁の研ぎ方
野菜の基本的な切り方
魚の三枚おろしのやり方
各卵料理の加熱など

現場での実践（１０日間）
教室で学んだことを基本に各現場での
インターンシップ実習を体験することに
よって現場の厳しさややりがいを
知ることができる。

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	衛生法規 ３０時間	担当教員	衛生行政職員

（1）科目の目的と講義内容

衛生行政は国民の健康の保持増進を図ることを目的とし、それを裏付ける法令について知識の習得を目指す。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。衛生に関する法規を体系的に学習し、衛生管理の重要性を学ぶ。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　法学大意
　法学に関する基礎的事項

2　衛生行政概説
　行政に関する基礎的事項
　我が国の衛生行政機構

3　製菓衛生師法
　製菓衛生師法の沿革
　製菓衛生師法の概要

4　関係法令
　食品安全基本法の概要
　食品衛生法の概要
　その他の衛生関係法令

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	食品衛生学 １２０時間	担当教員	薬剤師

（1）科目の目的と講義内容

食品による健康被害を予測・予防するための手段について、食品学、栄養額、医学、生物学、化学、工学などの知見を応用して総合的な知識を習得する。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。食品衛生に関する研究を体系的に学習し、食品被害の予防について習得を目指す。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　食品衛生学の概要
- (1) 食品衛生の意義と現状

2　食中毒
- (1) 食中毒の発生状況
- (2) 食中毒の病院物質と予防対策
- (3) 菓子と食中毒

3　食品添加物
- (1) 食品添加物の種類と使用方法
- (2) 菓子と食品添加物

4　食品中における有害物質
- (1) 化学物質による環境汚染と生物濃縮
- (2) 農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留
- (3) 食品中の異物

5　衛生管理
- (1) 食品の取り扱い
- (2) 施設、設備の要件と管理
- (3) 営業者の責務
- (4) 総合衛生管理製造過程
- (5) 食品の保存と表示

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	栄養学 ６０時間	担当教員	栄養士

（1）科目の目的と講義内容

国民の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために食品の調理加工や製菓に携わる者として、基本である栄養学を学んでいく。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。栄養に関する研究を体系的に学習し、生体に対する作用を健康や病理との関連について学ぶ。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　栄養学の概要
- (1) 栄養の意義
- (2) 栄養素の分類

2　栄養素の機能
- (1) 栄養素の働き
- (2) 基礎食品
- (3) ホルモンとその機能

3　栄養の消化と吸収
- (1) 栄養の消化と吸収
- (2) エネルギー代謝

4　栄養の摂取
- (1) 食事摂取基準
- (2) 生活消費量
- (3) 国民健康・栄養調査
- (4) ライフステージの栄養
- (5) 労働（生活活動）と栄養
- (6) 食生活と疾病
- (7) 栄養成分表示

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	公衆衛生学 ６０時間	担当教員	薬剤師

（1）科目の目的と講義内容

健康とは基本的人権であり、国民の健康を守ることは、個人の責任を超えた国の責務であるという前提のもと、公衆衛生の組織的な活動について学んでいく。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。公衆衛生について体系的に学習し、組織的な活動についての知識の習得を目指す。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　公衆衛生学の概要
- (1) 公衆衛生の意義
- (2) 公衆衛生の現状
- (3) 衛生統計

2　環境衛生
- (1) 環境衛生の意義
- (2) 環境と健康
- (3) 公害

3　疾病の予防
- (1) 感染症の予防
- (2) 生活習慣病の予防

4　労働衛生
- (1) 労働と健康
- (2) 安全衛生管理

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	食品学 ６０時間	担当教員	栄養士

（1）科目の目的と講義内容

種々の食品について、その成分や食用としての価値、消化吸収の良否、適正な取り扱いや保存の方法などを学習する。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。食品に関する成分や特性など正しい十分な知識を役立てていく。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　食品学の概要
- (1) 食品の条件
- (2) 食品の種類と成分
- (3) 衛食品の分類と特性

2　食品の変質とその防止
- (1) 食品の変質
- (2) 食品の変更の防止
- (3) 食品の保存方法

3　食品の生産と消費
- (1) 食品の消費構造の変化
- (2) 食品生産
- (3) 食品の生産と輸入
- (4) 食品の流通と価格

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	製菓理論 ９０時間	担当教員	製菓衛生師

（1）科目の目的と講義内容

種々の原材料・補助材料について、その種類や特徴を学習し、製造者に必要な知識の習得を目指す。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（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。製菓実習に必要な原材料に関する知識の習得を目指す。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　菓子の原材料

(1)　甘味料
(2)　小麦粉
(3)　でん分
(4)　米粉
(5)　鶏卵
(6)　油脂
(7)　牛乳および乳製品
(8)　原料チョコレート類
(9)　果実および果実加工品
(10)　凝固材料
(11)　種実類（ナッツ類）
(12)　風味・調味材料

2　補助材料

(1)　パン酵母（イースト）
(2)　食塩
(3)　水
(4)　モルトエキス
(5)　製パン改良剤（イーストフード）
(6)　膨張剤
(7)　着色料
(8)　増粘安定剤（糊料）

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	製菓実習 ４８０時間	担当教員	製菓衛生師

（1）科目の目的と講義内容

和菓子・洋菓子・製パンについて、製造に必要な技術の習得を目指す。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師受験資格

（3）指導方法及び学生に期待すること

授業は、一斉授業を基本とし、製菓実習室にて実習を行う。

（4）テキスト

製菓衛生師全書

（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　和菓子実習

(1)　餡

(2)　餅物

(3)　蒸し物

(4)　流し物

(5)　焼き物・平なべ物

(6)　焼き物・オーブン物

(7)　練り物

(8)　半生・干菓子

2　洋菓子実習

(1)　洋菓子の種類

(2) クリーム

(3) スポンジ・ロール生地

(4) バターケーキ

(5) シュー

(6) ドーナッツ

(7) パイ（フィユタージュ）

(8) タルト・タルトレット

(9) クッキー

(10) チョコレート

(11) イースト物

(12) プディング

(13) ゼリー・パヴァロア

3　製パン実習

(1) パンの意義

(2) 製造理論

(3) パン製造

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	社会 ３０時間	担当教員	経済学士 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

製菓衛生師教本

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

社会Ⅰ

１．菓子と食生活

２．菓子の世界史

３．菓子の日本史

４．パンの歴史

５．パッケージの役割と種類

社会Ⅱ

１．店舗経営の仕組み

２．商品計画

３．経営指標の見方と利益計画

４．食品の流通

５．労務管理

社会人常識マナー

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	基礎製菓演習 ６０時間	担当教員	製菓衛生師

（1）科目の目的と講義内容

ホテル・レストラン・専門店などでの
実習訓練を通して就職意欲の高揚を図る。

（2）目指す検定・資格

製菓衛生師資格

（3）指導方法及び学生に期待すること

製菓の基礎をしっかり学ぶことにより、
社会に出ても通用する自信を身につける。
各現場での実習の経験を元に、現場の
厳しさを知り、学校での勉強の大切さを
感じ、真剣さを身に着ける。

（4）テキスト

製菓衛生師全書（上巻・下巻）

（5）成績評価の方法・基準

挨拶、身なり、言葉遣い、態度と研究熱心さを
基本とし、実習先の評価を元に成績付けを
行います。（優・良・可・不可）

（6）講義計画

学習段階・各料理の基本
器具・特殊材料とその扱い方
洋菓子、基本な材料と取り扱い
基本となるスポンジ生地
製パン、パンの材料とその役割
パン生地基礎丸め、棒状
和菓子、基礎的な材料と取り扱い
基本の分割、包餡

現場での実践（10 日間）
教室で学んだことを基本に各現場での
インターンシップ実習を体験することに
よって現場の厳しさややりがいを
知ることができる。

科・学年		製菓衛生師科	
科目名 年間授業時数	外国語 ３０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

製菓衛生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

レストランサービス英会話

（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

第１章　英語に親しもう

①Fork and knife ② How to count numbers

③The months of the year ④Occupations

⑤Big or small ⑥Parts of the body

第２章　英語でコミュニケーション

①Good morning ②My name is John Wood.

③Are you from Japan? ④Touch your nose.

⑤I have a cold ⑥I like him.

⑦I play softball. ⑧I want a girl friend.

⑨I'm reading a comic book.

⑩There is a cup on his desk.

⑪Can Tom swim? ⑫How are you doing?

⑬What do you do on Saturdays?

⑭ What time do you get up?

⑮ Which do you like, A or B?

⑯ How many eggs can you see?

⑰ How much money do you have?

⑱ Can I have change for a dollar?

科・学年		調理科	
科目名 年間授業時数	パソコン演習 ３０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