

授業科目	公衆衛生学		単位/時間	90h		
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	石井隆夫		
授業の目的・テーマ	食を通して人々に健康と安らぎを与えることの出来る調理師は、それに答えるべき技術と知識・共用が必要である。調理師を目指す人は、調理師法、健康増進法、衛生統計、環境衛生、労働衛生や食育基本法など調理師に必要な知識を習得する。					
授業の到達目標	授業の内容について、わかり易く十分に理解させる（何回も繰り返し説明する）。小試験も行う。					
授業の計画	1	1h	調理師を目指す皆さんへ	26	1h	食育基本法の概要
	2	1h	健康とは何か	27	2h	食育における調理師の役割
	3	1h	健康水準並びに目指すべき健康について	28	2h	前期授業の取りまとめ
	4	1h	食と健康との関係	29	3h	重要個所の復習
	5	1h	食生活が健康に果たす役割	30	2h	食生活と健康前期試験
	6	1h	健康的な食生活の習慣作り	31	2h	作業環境と健康
	7	2h	調理師の成り立ち	32	2h	作業条件と健康
	8	2h	調理師の役割	33	2h	職業病並びに労働衛生
	9	3h	調理師法の概要	34	1h	労働災害について
	10	3h	食生活における調理師の役割	35	1h	調理師の作業環境について
	11	2h	食生活と疾病	36	3h	環境と健康
	12	1h	疾病の動向並びに疾病の予防	37	2h	生活環境並びに環境条件について
	13	2h	生活習慣病とは	38	3h	上水道について
	14	2h	生活習慣病の国際比較	39	2h	下水道について
	15	2h	生活習慣病の重要性	40	2h	住居並びに廃棄物について
	16	2h	生活習慣病の予防	41	1h	放射線について
	17	2h	疾病予防及び健康増進について	42	2h	広がる環境汚染について
	18	2h	健康づくり	43	2h	わが国の公害の歴史について
	19	2h	健康増進法について	44	3h	空気汚染について
	20	1h	わが国における健康づくり対策	45	2h	水質汚染につて
	21	1h	心の健康	46	2h	騒音・振動・悪臭について
	22	1h	心身相関とストレスについて	47	3h	酸性雨・オゾン層の破壊について
	23	1h	ストレスの対処法について	48	2h	リサイクル及びリサイクル法について
	24	2h	調理師と食育	49	2h	重要個所の復習
	25	1h	食育の定義及び食育の意義	50	1h	食生活と健康後期試験
授業の方法	パワーポイント及び黒板の使用並びにビデオの使用					
テキスト	食生活と健康（公衆衛生学）					
参考文献	商品衛生責任者ハンドブック・優しい環境学					
評価の方法や基準	成績表河学則で定めており、授業態度・試験・出席状況・授業態度で評価する					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○					
実務経験	高知県衛生研究所及び保健所における巡回指導・監視・検査・指導並びに高知大学医学部の講師。					
実務経験の活かし方	実務経験に基づく指導・餡氏・検査等について事例紹介					
履修上の注意事項	授業中のスマホなどの使用禁止や私語などに対し注意					

授業科目	食品学と栄養学		単位/時間	150h		
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	浅野 知彰		
授業の目的・テーマ	食品を主に栄養学・生理学・食品学の観点から捉え、調理師として必要な知識を身に付ける					
授業の到達目標	調理技術技能評価試験にかかる学科試験免除のための技術考査の合格					
授業の計画	1	2h	オリエンテーション	26	2h	エネルギー代謝
	2	2h	栄養素の機能と健康	27	2h	日本人の食事摂取基準
	3	2h	1章 栄養と健康・炭水化物	28	2h	食品の選択
	4	2h	炭水化物	29	2h	食品の選択
	5	2h	脂質	30	2h	3章まとめ
	6	2h	脂質	31	2h	エネルギー代謝 実習
	7	2h	たんぱく質	32	2h	エネルギー代謝 実習
	8	2h	たんぱく質	33	2h	4章 食品の特徴と性質
	9	2h	ビタミン	34	2h	植物性食品とその加工品
	10	2h	ビタミン	35	2h	植物性食品とその加工品
	11	2h	ミネラル	36	2h	植物性食品とその加工品
	12	2h	ミネラル	37	2h	植物性食品とその加工品
	13	2h	その他の成分	38	2h	植物性食品とその加工品
	14	2h	1章まとめ	39	2h	植物性食品とその加工品
	15	2h	2章 消化と吸収	40	2h	植物性食品とその加工品
	16	2h	食品の摂取	41	2h	植物性食品とその加工品
	17	2h	栄養素の消化	42	2h	植物性食品とその加工品
	18	2h	栄養素の消化	43	2h	植物性食品とその加工品
	19	2h	栄養素の吸収	44	2h	植物性食品とその加工品
	20	2h	栄養素の吸収	45	2h	植物性食品とその加工品
	21	2h	栄養素の代謝	46	2h	動物性食品とその加工品
	22	2h	栄養素の代謝	47	2h	動物性食品とその加工品
	23	2h	2章まとめ	48	2h	動物性食品とその加工品
	24	2h	3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	49	2h	動物性食品とその加工品
	25	2h	エネルギー代謝	50	2h	動物性食品とその加工品
授業の方法	講義					
テキスト	食品と栄養の特性、食育インストラクター教本					
参考文献	もっとからだに美味しい野菜の便利帳、食品標準成分表					
評価の方法や基準	各期末テスト：80%、提出課題・小テスト：10%、出席・授業態度：10%等を加味					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	管理栄養士として病院、介護施設、学生寮勤務（調理・献立作成・病棟担当）					
実務経験の活かし方	テキストに合わせて身近なトピックスを紹介し授業に興味を持てるように進める					
履修上の注意事項	時間厳守、授業の進行に合わせて食育インストラクター教本を適宜使用					

授業科目	食品学と栄養学		単位／時間	150h	
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	浅野 知彰	
授業の目的・テーマ	食品を主に栄養学・生理学・食品学の観点から捉え、調理師として必要な知識を身に付ける				
授業の到達目標	調理技術技能評価試験にかかる学科試験免除のための技術考査の合格				
授業の計画	1	2h	動物性食品とその加工品	26	
	2	2h	動物性食品とその加工品	27	
	3	2h	動物性食品とその加工品	28	
	4	2h	動物性食品とその加工品	29	
	5	2h	動物性食品とその加工品	30	
	6	2h	その他の食品	31	
	7	2h	その他の食品	32	
	8	2h	その他の食品	33	
	9	2h	その他の食品	34	
	10	2h	その他の食品	35	
	11	2h	その他の食品	36	
	12	2h	その他の食品	37	
	13	2h	その他の食品	38	
	14	2h	その他の食品	39	
	15	2h	その他の食品	40	
	16	2h	4章 まとめ	41	
	17	2h	5章 食品の加工と貯蔵	42	
	18	2h	食品の加工と貯蔵	43	
	19	2h	食品の加工と貯蔵	44	
	20	2h	6章 食品の生産と流通	45	
	21	2h	食品の生産と流通	46	
	22	2h	5・6章まとめ	47	
	23	2h	テスト対策	48	
	24	2h	テスト対策	49	
	25	2h	テスト対策	50	
授業の方法	講義				
テキスト	食品と栄養の特性、食育インストラクター教本				
参考文献	もっとからだに 맛있는野菜の便利帳、食品標準成分表				
評価の方法や基準	各期末テスト：80%、提出課題・小テスト：10%、出席・授業態度：10%等を加味				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	管理栄養士として病院、介護施設、学生寮勤務（調理・献立作成・病棟担当）				
実務経験の活かし方	テキストに合わせて身近なトピックスを紹介し授業に興味を持てるように進める				
履修上の注意事項	時間厳守、授業の進行に合わせて食育インストラクター教本を適宜使用				

授業科目	食品衛生学		単位/時間	152h		
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	井上 泰夫		
授業の目的・テーマ	食品の安全と衛生に関する知識を習得させ、また食品衛生に関する法規を理解し、食の提供者としてのモラルと責任感を備えた人材を育成する。					
授業の到達目標	①食の安全を守るための調理師が果たすべき役割を習得する。②微生物による健康危害の発生を防止することができるようにする。③化学物質や食品添加物の特性を習得する。④器具・容器包装について、食品衛生上の規定を習得する。⑤食品が健康危害の原因になる理由を学習し、その予防ができるようにする。⑥食品安全対策について、自らの責任において法令を遵守できるようにする⑦食品衛生に関する実習を行うことにより、衛生管理の重要性を理解する。⑧「食品衛生学」学科筆記試験において60点以上取得できるようにする。					
授業の計画	1	1h	食の安全と衛生	26	6h	食中毒の概要
	2	1h	食の安全を守る	27	7h	細菌性食中毒
	3	1h	食の安全を脅かす要因	28	5h	ウイルス性食中毒
	4	1h	食の安全確保のしくみ	29	8h	ここまでのテーマの練習問題及びグループ討議の実施
	5	1h	食品衛生とは	30	2h	これまで学習してきた単元の前期筆記試験の実施
	6	1h	食品衛生と調理師の責務	31	30h	食品衛生実習及び衛生環境研究所施設見学
	7	2h	ここまでのテーマの練習問題の実施	32	4h	自然毒食中毒
	8	4h	ここまでのテーマのグループ討議の実施	33	2h	化学性食中毒
	9	1h	食品と微生物	34	4h	寄生虫による食中毒
	10	1h	食品中の微生物	35	2h	経口感染症
	11	1h	食品の腐敗	36	1h	食物アレルギー
	12	5h	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施	37	1h	その他の健康危害
	13	4h	ここまでのテーマのグループ討議の実施	38	4h	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施
	14	1h	食品と化学物質	39	5h	ここまでのテーマのグループ討議の実施
	15	2h	食品添加物	40	2h	食品安全対策とは、食品安全対策にかかる法律
	16	1h	食品と重金属	41	1h	食品営業施設・設備の安全対策
	17	5h	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施	42	1h	調理従事者の健康管理
	18	4h	ここまでのテーマのグループ討議の実施	43	1h	調理作業時における安全対策
	19	1h	器具・容器包装の衛生	44	1h	自主衛生管理HACCP
	20	1h	器具・容器包装の概要	45	5h	ここまでのテーマの練習問題の実施
	21	1h	材質の種類	46	5h	ここまでのテーマのグループ討議の実施
	22	2h	ここまでのテーマの練習問題の実施	47	5h	食品の安全と衛生の総演習問題の実施
	23	4h	ここまでのテーマのグループ討議の実施	48	2h	食品の安全と衛生の後期筆記試験の実施
	24	1h	飲食による健康危害	49		
	25	1h	飲食による健康危害の種類	50		
授業の方法	各章講義、各章テーマのグループ討議の実施、各章練習及び演習問題の実施、食品衛生に関する実習。					
テキスト	新調理師養成教育全書必修編3 食品の安全と衛生、新調理師養成教育全書必携問題集、食育インストラクター教本、フードコーディネーター教本。					
参考文献	食品衛生指導員ハンドブック、食品の安全を創るHACCP、製菓衛生師全書。					
評価の方法や基準	日頃の授業出席状況及び授業態度及び学科筆記試験による評価。学科筆記試験において60点以上を目指す。筆記試験成績評価は、学則の規定どおり100点を満点として、優 (A) 80点以上、良 (B) 70点以上80点未満、可 (C) 60点以上70点未満、不可 (D) 60点未満、可 (C) 以上を合格点とする。不可 (D) については再試験を実施する。					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	高知県庁において衛生行政実務、高知県衛生研究所において食中毒予防及び感染症対策実務、福祉保健所において食品衛生監視員実務、高知県食肉衛生検査所において食肉衛生検査員実務。					
実務経験の活かし方	授業において、県庁での衛生行政経験並びに福祉保健所での食品衛生監視員及び食肉衛生検査所での食肉衛生検査員で経験した成功談、失敗談を紹介する。腸管出血性大腸菌食中毒や新型インフルエンザ、牛海綿状脳症が流行した時の経験談を紹介する。					
履修上の注意事項	「新調理師養成教育全書必修編3 食品の安全と衛生」、「新調理師養成教育全書必携問題集」、「食育インストラクター教本」の持参並びに「学生の手引き」の理解。					

授業科目	調理理論		単位/時間	130h		
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	原景子		
授業の目的・テーマ	食品の特徴を踏まえて、おいしさを構成する要因や基本的調理操作の目的、意味を理解し調理の目的や規模に応じた調理器具や設備などに関する知識を習得する。					
授業の到達目標	基本的理論を習得するとともに、調理における各調理操作を理解し実践に結び付ける力を持つことを目標とする。					
授業の計画	1	2h	調理理論を学ぶ意義・調理の目的	26	3h	調理実験：海藻類
	2	2h	化学的要因	27	8h	食品の調理科学「動物性食品」
	3	2h	調理実験：糊化とは	28	3h	調理実験：魚介類の種類と扱い方
	4	3h	物理的要因	29	2h	調理実験：肉類の扱い方
	5	2h	調理施設・設備	30	2h	調理実験：卵の扱い方
	6	3h	非加熱調理器具	31	3h	調理実験：乳、カッテージチーズ
	7	4h	調理の基本操作「非加熱調理操作」	32	4h	食品の調理科学「その他の食品」
	8	4h	調理の基本操作「加熱調理操作」	33	2h	調理実験：油脂類の扱い方
	9	1h	調理の基本操作「まとめ」	34	2h	ショートニング、ゼラチン
	10	2h	箸の持ち方試験	35	3h	調理実験：ゲル化
	11	1h	調理の基本操作復習	36	3h	選食力
	12	3h	食環境と食育	37	4h	食品の旬
	13	2h	加熱調理器具	38	3h	調理実験：旬の食品の扱い方
	14	2h	その他の調理器具	39	5h	食品の表示
	15	4h	おいしさと科学	40	4h	食事バランス
	16	3h	食器と容器	41	5h	調理設備・器具と熱源・復習
	17	2h	調理と熱源	42	3h	調理とおいしさ・復習
	18	1h	復習	43	3h	調理の基本操作・復習
	19	8h	食品の調理科学「植物性食品」	44	3h	食品の調理科学・復習
	20	1h	試験対策	45	3h	総復習
	21	1h	前期試験	46	1h	後期試験
	22	2h	前期振り返り	47		
	23	2h	調理実験：色素・野菜の甘さ	48		
	24	2h	調理実験：グルテン抽出	49		
	25	2h	調理実験：野菜の水分量	50		
授業の方法	講義・演習他					
テキスト	新調理師養成教育全書4「調理理論」・食育インストラクター教本 新調理師養成教育全書必携問題集・3級資格認定試験対応フードコーディネーター教本					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	1・定期試験 2・学習態度（取り組む姿勢・意欲） 3・出席状況 4・確認試験 5・提出物					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						
実務経験						
実務経験の活かし方						
履修上の注意事項	出席率が90%に満たない場合は、定期試験（前期・後期）の受験資格を与えない。					

授業科目	食文化概論				単位/時間			50h
開講学科等	調理経営学科1年				担当教員			北村 和子
授業の目的・テーマ	食文化の成り立ちについて学び、食文化をグローバルな視野で捉える必要性を理解する。日本と世界の食文化及びその料理と特徴について学び、現代の食生活や食文化の継承を担うことに興味をもつ。							
授業の到達目標	日本の食文化史の概要、日本の伝統的な食文化、日本料理・西洋料理・中国料理の特徴と料理様式が分かる。和食アドバイザー検定3級合格を目指す。							
授業の計画	1	6/25	1h	オリエンテーション ●食文化の成り立ち	26	10/8	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 3 日常の郷土料理
	2	6/25	1h	●食文化の成り立ち	27	10/15	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 3 日常の郷土料理
	3	7/2	1h	●食文化の共通化と国際化	28	10/15	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 3 日常の郷土料理
	4	7/2	1h	●食文化の共通化と国際化、チェックポイント	29	10/29	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 3 日常の郷土料理
	5	7/9	1h	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷（原始・古代・中世）	30	10/29	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 3 日常の郷土料理
	6	7/9	1h	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷（原始・古代・中世）	31	11/5	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 4 祝いと行事の郷土料理
	7	7/16	1h	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷（近世・近代・現代）	32	11/5	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 4 祝いと行事の郷土料理
	8	7/16	1h	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷（近世・近代・現代）	33	11/12	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・行事食と郷土料理
	9	7/23	1h	●日本料理の食文化 ・日本料理様式の変遷と料理様式の特徴	34	11/12	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 5 郷土料理の調理・加工技術
	10	7/23	1h	●日本料理の食文化 ・日本料理様式の変遷と料理様式の特徴	35	11/19	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 5 郷土料理の調理・加工技術
	11	8/27	1h	●行事食と郷土料理 ・日本の風土と食文化の地域性、行事食と郷土料理	36	11/19	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 5 郷土料理の調理・加工技術
	12	8/27	1h	●行事食と郷土料理 ・日本の風土と食文化の地域性、行事食と郷土料理	37	11/20	1h	和食アドバイザー検定 4校時
	13	8/29	1h	チェックポイント	38	11/20	1h	和食アドバイザー検定 5校時
	14	8/29	1h	●現代の食生活と未来の食文化 ・食環境の変化や食生活の現状と課題	39	11/20	1h	和食アドバイザー検定 6校時
	15	9/3	1h	●現代の食生活と未来の食文化 ・食環境の変化や食生活の現状と課題	40	11/26	1h	●西洋料理の食文化 ・西洋料理の特徴及び料理様式
	16	9/3	1h	●現代の食生活と未来の食文化 ・食育の必要性や食文化の継承	41	11/26	1h	●西洋料理の食文化 ・西洋料理の特徴及び料理様式
	17	9/10	1h	チェックポイント	42	1/14	1h	●西洋料理の食文化 ・西洋料理の特徴及び料理様式
	18	9/10	1h	●西洋料理の食文化 ・フランス料理を中心とした西洋料理の変遷	43	1/14	1h	●中国料理の食文化 ・中国料理の変遷
	19	9/17	1h	●西洋料理の食文化 ・フランス料理を中心とした西洋料理の変遷	44	1/21	1h	●中国料理の食文化 ・中国料理の特徴と系統及び料理様式
	20	9/17	1h	●西洋料理の食文化 ・フランス料理を中心とした西洋料理の変遷	45	1/21	1h	●中国料理の食文化 ・中国料理の特徴と系統及び料理様式
	21	9/24	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 1 郷土に根ざした和食の体系	46	1/28	1h	●その他の国の料理の食文化 ・アジアや中東、中南米の料理の特徴
	22	9/24	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 1 郷土に根ざした和食の体系	47	1/28	1h	●その他の国の料理の食文化 ・アジアや中東、中南米の料理の特徴
	23	10/1	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 2 季節と食材	48	2/4	1h	●その他の国の料理の食文化 ・アジアや中東、中南米の料理の特徴
	24	10/1	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 2 季節と食材	49	2/4	1h	チェックポイント
	25	10/8	1h	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 2 季節と食材	50	2/4	1h	試験
授業の方法	講義							
テキスト	新調理師養成教育全書「調理理論と食文化概論」 和食アドバイザーテキスト							
参考文献	フードコーディネーター教本 週刊朝日百科「世界のたべもの」							
評価の方法や基準	定期試験、確認テスト、授業態度							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験								
実務経験の活かし方								
履修上の注意事項	配布した資料等は整理して綴じていくこと							

授業科目	調理実習（日本料理）			単位／時間			123h	
開講学科等	調理経営学科1年			担当教員			伊藤秀樹・濱田由加	
授業の目的・テーマ	和食における野菜の取り扱いや代表的な調理法を習得すると共に、懐石料理、寿司、鰻など、より高度な専門職の調理技術を学び、季節感とバランスの取れた盛り付け技法を習得する。							
授業の到達目標	調理師としての基礎技術を身につける。 実技検定グレード1課題1～7をクリアする。							
授業の計画	1	4/12	3h	オリエンテーション/包丁研ぎ方/出汁の引き方	26	11/13	3h	大根のかつら剥き/けん練習
	2	4/19	3h	たけのこ木の芽焼き/若竹煮	27	11/15	3h	学内コンテスト・大根のかつら剥き/けん
	3	4/26	3h	豆腐の田楽焼き（包丁研ぎ方）	28	11/22	3h	いわしのつみれ鍋
	4	5/10	3h	ご飯の炊き方/野菜の切り方/豚汁	29	12/4	3h	学園祭準備
	5	5/17	3h	野菜のごま白和え/かやくご飯	30	12/5	3h	学園祭準備
	6	5/24	3h	茶碗蒸し/あさりと菜の花の酒蒸し	31	12/6	3h	学園祭準備
	7	5/31	3h	だし巻き卵/和え物又は蒸し物	32	12/7	3h	学園祭本番
	8	6/7	3h	たこと若芽の酢みそ和え/あゆの塩焼き	33	12/8	3h	学園祭本番
	9	6/14	3h	芝海老の揚げしんじょ/揚げ出し豆腐	34	12/11	3h	作品展準備
	10	6/28	3h	まぐろ平作り	35	12/12	3h	作品展準備
	11	7/12	3h	焼き目豆腐枝豆のすり流し仕立て/豚肉の鯨焼き	36	12/13	3h	作品展製作
	12	7/19	3h	だし巻き卵練習	37	12/14	3h	作品展本番
	13	7/26	3h	前期試験・だし巻き卵/大掃除	38	1/24	3h	後期試験対策
	14	8/30	3h	冬瓜の鶏そぼろ餡かけ/きのこの菊花浸し	39	1/31	3h	後期試験対策
	15	9/6	3h	焼き合わせ（ねじり梅練習）	40	2/3	3h	後期試験・筑前煮
	16	9/13	3h	治部煮/土瓶蒸し	41	2/7	3h	にぎり寿司/大掃除
	17	9/20	3h	あじの三枚おろし/ゆうあん焼き	42			
	18	9/26	3h	京都研修	43			
	19	9/27	3h	京都研修	44			
	20	10/4	3h	あじの糸作り	45			
	21	10/11	3h	あじの南蛮漬	46			
	22	10/18	3h	中間試験・あじの三枚おろし/あじの漬け井	47			
	23	10/25	3h	天ぷら/とりささみみの揚げ	48			
	24	11/1	3h	えびしんじょすまし仕立て/温州和え	49			
	25	11/8	3h	たいの潮汁/たいの薄造り/鯛茶漬け	50			
授業の方法	実習							
テキスト	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」							
参考文献	なし							
評価の方法や基準	定期試験、中間試験、学内コンテスト、ノート提出、授業態度を総合的にA～D評価する。							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	日本料理店経営							
実務経験の活かし方	日本料理のプロとして、現場の経験を活かした指導をする。							
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。							

授業科目	調理実習（西洋料理）			単位／時間	127h			
開講学科等	調理経営学科1年			担当教員	島村 昌多・原 景子			
授業の目的・テーマ	フランス、イタリア等で使用される食材を使い、基本的な下処理から調理法までを習得する。また、そのほかの西洋料理分野における幅広い知識も身につける。							
授業の到達目標	西洋料理の基本的な切り方ができる。レシピを読んで料理を作ることができる。 西洋料理の基本的な調理法を理解している。調理器具を正しく取り扱うことができる。							
授業の計画	1	4/16	3h	オリエンテーション、包丁研ぎ	26	10/15	3h	秋鮭のソテーパンブランソース ミラノ風リゾット
	2	4/23	3h	フォン・ド・ボライユ、基本の切り方	27	10/29	3h	スチームコンベクションオープン講習
	3	4/30	3h	ニンジンジュリエンス エスカベッシュ	28	11/5	3h	若鶏のフリカッセバターライス ブランマンジェ
	4	5/7	3h	ハンブルグステーキ・野菜サラダ	29	11/12	3h	ローストビーフ ボンムシャトー
	5	5/14	3h	サラダ・ニソワーズ オニオングラタンスープ	30	11/19	3h	作品展指導
	6	5/21	3h	フオンドブオー ビーフストロガノフ・バターライス	31	12/4	3h	学園祭準備
	7	5/28	3h	ポターージュサンジェルマン 若鶏のソテーマッシュルーム添え	32	12/5	3h	学園祭準備
	8	6/4	3h	牛ヒレステーキペリグーソース ニンジンシャトー	33	12/6	3h	学園祭準備
	9	6/11	3h	ローマ風サルティンボッカ 抹茶のシフォンケーキ	34	12/7	3h	学園祭準備
	10	6/18	3h	ホタテのボワレ、ベルモットソース 海老のクリームクロケット	35	12/8	3h	学園祭本番
	11	6/21	7h	企業見学	36	12/11	3h	作品展準備
	12	6/25	3h	ブイヤベース カプレーゼ	37	12/12	3h	作品展準備
	13	7/2	3h	チキングラタン ミネストローネスープ	38	12/13	3h	作品展準備
	14	7/9	3h	スパゲッティボーロネーゼ ニンジンジュリエンス、オニオンシズレ	39	12/14	3h	作品展本番
	15	7/16	3h	ニンジンジュリエンス オニオンシズレ	40	1/20	3h	ボンムシャトー
	16	7/23	3h	前期試験 ニンジンジュリエンス、オニオンシズレ	41	1/27	3h	後期試験・ボンムシャトー
	17	8/27	3h	仔羊のロースト香草風味 オムレツ	42			
	18	9/3	3h	オムレツ チキンライス・野菜サラダ	43			
	19	9/10	3h	オムレツコンテスト	44			
	20	9/17	3h	クレームブリュレ ポークソテーシャルキュティエール	45			
	21	9/24	3h	校外研修	46			
	22	9/26	3h	校外研修	47			
	23	9/27	3h	オマールテルミドール ベイヤメルソース	48			
	24	10/1	3h	バエリア ジュリアンスープ	49			
	25	10/8	3h	ウィーン風仔牛の衣焼き なすのポターージュスープ	50			
授業の方法	実習							
テキスト	新調理師養成教育全書5調理実習・調理実習レシピ集・教員作成プリント							
参考文献	無し							
評価の方法や基準	遅刻・欠席・学習意欲態度・課題ノート提出（計2回）筆記試験・実習試験（計2回） 実技60点・ノートと授業態度30点・筆記10点の配点で採点しA～D判定を付ける。							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	ホテル、飲食店での調理							
実務経験の活かし方	飲食店での調理の経験・知識を教科書の内容にプラスして授業に組み込む。							
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い、レシピ集を使用して予習しておくこと							

授業科目	調理実習（中国料理）		単位／時間	36h		
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	吉川、島田、原		
授業の目的・テーマ	中国の多様な食文化や食材・調味料・調理技術・盛り付けなど理解を深め、基礎的な知識や技術を習得する。					
授業の到達目標	多様な技法や調味料、食文化を理解し実践に結び付ける力を持つことを目標とする。					
授業の計画	1	1h	実習の心得（課題や実習中の注意事項など）	26	1h	汽烹法
	2	1h	習得する技術	27	1h	汽烹法
	3	1h	特殊材料と調味料の特徴	28	1h	甜点心
	4	1h	調理器具の特徴	29	1h	甜点心
	5	1h	庖丁の特徴と研ぎ方	30	1h	甜点心
	6	1h	切り方と材料の形	31	1h	前期試験 課題発表
	7	1h	材料の下処理	32	1h	試験対策
	8	1h	加熱時間と火加減	33	1h	試験対策
	9	1h	だしの取り方	34	1h	前期試験
	10	1h	冷菜技法	35	1h	前期試験
	11	1h	デモンストレーション：	36	1h	前期試験
	12	1h	実習：	37		
	13	1h	鍋の扱い方	38		
	14	1h	熱菜技法	39		
	15	1h	熱菜技法	40		
	16	1h	油烹法	41		
	17	1h	油烹法	42		
	18	1h	油烹法	43		
	19	1h	油烹法 / 丸鶏の捌き方	44		
	20	1h	油烹法	45		
	21	1h	油烹法	46		
	22	1h	油烹法	47		
	23	1h	油烹法	48		
	24	1h	油烹法	49		
	25	1h	汽烹法	50		
授業の方法	講義および演習					
テキスト	新調理師養成教育全書5、調理実習レシピ集、教員オリジナル作成サブブック					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	1・学習に対する姿勢・意欲 2・出席状況 3・自主練習への取り組む姿勢 4・提出物 5・定期試験（実技・筆記）					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	中国料理店にて従事、調理専門学校非常勤講師（香川県）、高知市内中国料理店経営					
実務経験の活かし方	中国料理店での経営および実践					
履修上の注意事項	安全・衛生に注意し、白衣、タイ、エプロン、ズボン、調理靴を着用する。					

授業科目	調理実習（中国料理）		単位／時間	24h	
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員	吉川、島田、原	
授業の目的・テーマ	中国の多様な食文化や食材・調味料・調理技術・盛り付けなど理解を深め、基礎的な知識や技術を習得する。				
授業の到達目標	多様な技法や調味料、食文化を理解し実践に結び付ける力を持つことを目標とする。				
授業の計画	1	1h	前期授業の振り返り	26	
	2	1h	水烹法	27	
	3	1h	水烹法	28	
	4	1h	水烹法	29	
	5	1h	水烹法	30	
	6	1h	水烹法	31	
	7	1h	点心技法（小食・麺）	32	
	8	1h	点心技法（小食・麺）	33	
	9	1h	点心技法（小食・麺）	34	
	10	1h	点心技法（鹹点心）	35	
	11	1h	点心技法（鹹点心）	36	
	12	1h	点心技法（鹹点心）	37	
	13	1h	中国茶作法	38	
	14	1h	中国茶作法	39	
	15	1h	中国茶作法	40	
	16	1h	直火および放射熱での調理法	41	
	17	1h	直火および放射熱での調理法	42	
	18	1h	直火および放射熱での調理法	43	
	19	1h	点心技法（小食）	44	
	20	1h	後期試験課題発表	45	
	21	1h	後期試験対策	46	
	22	1h	後期試験	47	
	23	1h	後期試験	48	
	24	1h	後期試験	49	
	25			50	
授業の方法	講義および演習				
テキスト	新調理師養成教育全書5、調理実習レシピ集、教員オリジナル作成サブブック				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	1・学習に対する姿勢・意欲 2・出席状況 3・自主練習への取り組む姿勢 4・提出物 5・定期試験（実技・筆記）				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	中国料理店にて従事、調理専門学校非常勤講師（香川県）、高知市内中国料理店経営				
実務経験の活かし方	中国料理店での経営および実践				
履修上の注意事項	安全・衛生に注意し、白衣、タイ、エプロン、ズボン、調理靴を着用する。				

授業科目	総合調理実習		単位/時間		93h	
開講学科等	調理経営学科1年		担当教員		岩崎通子・濱田由加	
授業の目的・テーマ	調理施設・設備について理解し、集団調理実習を通して、集団調理の流れ、大量調理の特徴などについて学ぶ。また、接客者としての意識や飲食業の動向等について学ぶ。					
授業の到達目標	衛生管理を理解し、献立計画に従って調理作業ができる。					
授業の計画	1	1h	●4/17 集団調理実習について	26	2h	・次回実習計画
	2	1h	・集団調理の進め方	27	2h	・献立作成の方法
	3	1h	・集団調理の衛生管理及び注意事項	28	2h	●9/18 9/25献立調理実習、試食、反省
	4	2h	●4/24 5/1献立調理実習、試食、反省	29	2h	・次回実習計画
	5	2h	・次回実習計画	30	2h	・特定給食施設の献立作成と調理
	6	2h	・大量調理の特徴と調理技術	31	2h	●10/2 10/9献立調理実習、試食、反省
	7	2h	●5/8 5/15献立調理実習、試食、反省	32	2h	・次回実習計画
	8	2h	・次回実習計画	33	2h	・サービスとは何か
	9	2h	・大量調理の特徴と調理技術	34	2h	●10/16 10/23献立調理実習、試食、反省
	10	2h	●5/22 5/29献立調理実習、試食、反省	35	2h	・次回実習計画
	11	2h	・次回実習計画	36	2h	・食卓の演出とクレーム対応
	12	2h	・調理施設と作業環境	37	2h	●10/30 11/6献立調理実習、試食、反省
	13	2h	●6/5 6/12献立調理実習、試食、反省	38	2h	・次回実習計画
	14	2h	・次回実習計画	39	2h	・飲食業と社会のニーズ
	15	2h	・調理機器	40	2h	●11/20 11/27献立調理実習、試食、反省
	16	2h	●6/19 6/26献立調理実習、試食、反省	41	2h	・次回実習計画
	17	2h	・次回実習計画	42	2h	・飲食店の開業
	18	2h	・調理施設のエネルギー	43	2h	●1/15 1/22献立調理実習、試食、反省
	19	2h	●7/3 7/10献立調理実習、試食、反省	44	2h	・次回実習計画
	20	2h	・次回実習計画	45	2h	・飲食店開業までのプロセス
	21	2h	・調理システムの種類と特徴	46	3h	●2/5 後期授業内容まとめ
	22	3h	●7/17 前期授業内容まとめ	47		
	23	3h	●7/24 前期試験	48		
	24	3h	●8/28男子リクエストメニュー調理実習、試食、反省	49		
	25	2h	●9/4 9/11献立調理実習、試食、反省	50		
授業の方法	調理実習 実習計画演習 講義 2班に分かれて調理実習と座学(実習計画、テキストの内容)を交互に行う					
テキスト	新調理師養成教育教育全書「総合調理実習」					
参考文献	大量調理施設衛生管理マニュアル 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル					
評価の方法や基準	定期試験 提出物 確認テスト 調理実習及び授業態度					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	学校給食管理					
実務経験の活かし方	実習献立及び計画、衛生管理の考え方等、集団調理現場で行っている作業に準じている。					
履修上の注意事項	配布した資料等は整理して綴じていくこと。					

授業科目	サービス論 I				単位/時間			30h
開講学科等	調理経営学科1年				担当教員			濱田 恵美
授業の目的・テーマ	サービスパーソンに求められる資質で最も重要であり基本的な要素である①身だしなみ②笑顔のある態度・動作③言葉遣いの習得に努め、西洋料理・日本料理の基本的なサービス技術を身に付ける							
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきか常に意識し、必要な知識、技術を身に付けるための自己啓発を促し、多くの人と良好なコミュニケーションを図ることで自分自身を成長させ、人間性を高める。ひいては、社会人としての自覚を持ち、プロとしての仕事に対する使命感や倫理観を養っていくことができるよう繋げていくことを目標とする。							
授業の計画	1	4/17	1h	マナーとは	26	7/10	1h	面接対策
	2	4/17	1h	基本動作	27	7/17	1h	面接対策
	3	4/24	1h	基本動作	28	7/17	1h	面接対策
	4	4/24	1h	丁寧な言葉遣い	29	7/24	1h	電話対応
	5	5/1	1h	来客対応	30	7/24	1h	電話対応
	6	5/1	1h	来客対応	31			
	7	5/8	1h	来客対応	32			
	8	5/8	1h	来客対応	33			
	9	5/15	1h	西洋料理	34			
	10	5/15	1h	西洋料理	35			
	11	5/22	1h	西洋料理	36			
	12	5/22	1h	西洋料理	37			
	13	5/29	1h	日本料理	38			
	14	5/29	1h	日本料理	39			
	15	6/5	1h	日本料理	40			
	16	6/5	1h	日本料理	41			
	17	6/12	1h	茶菓対応	42			
	18	6/12	1h	茶菓対応	43			
	19	6/19	1h	茶菓対応	44			
	20	6/19	1h	茶菓対応	45			
	21	6/26	1h	面接対策	46			
	22	6/26	1h	面接対策	47			
	23	7/3	1h	面接対策	48			
	24	7/3	1h	面接対策	49			
	25	7/10	1h	面接対策	50			
授業の方法	講義・演習							
テキスト	マナー・プロトコルの基礎知識/調理師養成教育全書 4調理理論と食文化概論/6総合調理実習							
参考文献	基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル/西洋料理 料飲接客サービス技法							
評価の方法や基準	出席率・授業態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								○
実務経験	金融関係において、来客対応および電話応対等を担当。日本レストランサービス技能協会の西洋料理テーブルマナー、日本料理食卓作法および中国料理食卓作法認定講師の資格を有し、レストランサービス技能検定3級実技試験対策を担当。							
実務経験の活かし方	社会人として必要な心構えやビジネスマナーである来客対応、電話応対等の演習およびテーブルマナー、また、料飲サービススタッフとして必要な接客の基本およびレストランサービス技法の演習に活かす。							
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める							

授業科目	ビジネス実務 I			単位/時間	59h	
開講学科等	調理経営学科1年			担当教員	原景子	
授業の目的・テーマ	職業観を高め、社会人として必須のビジネスマナーなどを学習					
授業の到達目標	就職活動マナーを身に付け、企業研究や履歴書作成ができる。					
授業の計画	1	1h	就職環境を知る	26	1h	面接練習 1
	2	1h	就職環境を知る	27	1h	面接練習 2
	3	1h	業界研究	28	1h	面接練習 3
	4	1h	業界研究	29	1h	面接練習 4
	5	1h	業界研究	30	3h	就職研修
	6	1h	グリストラップ清掃	31	1h	面接練習 5
	7	1h	将来設計	32	3h	就職研修
	8	1h	地域清掃	33	2h	自己分析・面接練習 6
	9	1h	将来設計	34	3h	就職研修
	10	1h	業界研究	35	1h	自己分析・面接練習 7
	11	1h	業界研究	36	3h	就職研修
	12	1h	グリストラップ清掃	37	3h	就職研修 (フィードバック)
	13	1h	自己分析	38	1h	業界研究
	14	1h	自己分析	39	3h	就職研修
	15	1h	自己分析	40	1h	インターンシップ事前研修
	16	1h	前期授業の振り返り	41		
	17	1h	求人票の見方	42		
	18	1h	求人票の見方	43		
	19	1h	身嗜み	44		
	20	1h	グリストラップ清掃	45		
	21	1h	自己分析	46		
	22	1h	自己分析	47		
	23	1h	自己分析	48		
	24	7h	就職研修	49		
	25	1h	履歴書の書き方	50		
授業の方法	講義・グループワーク等					
テキスト	教員オリジナル作成資料・就職ハンドブック					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	1・学習態度 (取り組む姿勢・意欲) 2・出席状況 3・提出物 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						
実務経験						
実務経験の活かし方						
履修上の注意事項	私語および許可のない携帯電話の操作は禁止とする。					