

専攻科シラバス

◆ 1年

食生活と健康（1単位）

学習目標	
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、調理師が果たすべき役割を理解します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
・調理師と健康	・食生活と疾病 ・健康づくり

食品と栄養の特性（2単位）

学習目標	
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します。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います。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<食品と栄養A> 食品の特徴と性質 • 穀類 • いも類 <食品と栄養B> • 栄養と健康 • 炭水化物 • 脂質 • タンパク質	<食品と栄養A> 食品の特徴と性質 • 野菜類 • その他 <食品と栄養B> • その他の成分 • ミネラル • ビタミン

食品の安全と衛生（2単位）

学習目標	
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います。	
前期の学習内容	後期の学習内容
• 食の安全と衛生 • 食品と微生物 • 食品と化学物質	• 器具・容器包装と衛生 • 飲食による健康危害

調理理論と食文化概論（4単位）

学習目標	
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します。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います。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<調論と食文①> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の概要と切り方・器具 ・日本料理の食材の扱い方 <調論と食文②> <ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の概要と切り方・器具・だし ・西洋料理の食材の扱い方・香辛料 <調論と食文③> <ul style="list-style-type: none"> ・調理とおいしさ ・調理の基本操作 <調論と食文④> <ul style="list-style-type: none"> ・食と文化 ・世界の料理と食文化(西洋料理の食文化) 	<調論と食文①> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の調味料とだし ・日本料理の調理例 <調論と食文②> <ul style="list-style-type: none"> ・中国料理の概要と切り方・器具・だし ・中国料理の食材の扱い方・下処理 <調論と食文③> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の調理科学（穀類） <調論と食文④> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化 ・世界の料理と食文化(中国料理の食文化)

調理実習（6単位）

学習目標	
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します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<日本料理>鰯の三枚おろし・大根のけん 鰯の平造り など <西洋料理>野菜の切り方 オムレツ・じゃがいものシャトーハード	<日本料理>ねじり梅・出汁巻き卵 鰯の姿造り など <中国料理>青椒肉絲 など

プロ調理基礎演習（1単位）

学習目標	
1年生調理実習に関する基礎的な技術と知識を習得します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
レポートの書き方 実技練習	レポートのまとめ 実技練習

調理師と社会（1単位）

学習目標	
調理師としての生き方について考えるとともに、サービスと調理師とのかかわりを理解し、総合的なレストランサービスの視野を広げます。 キャリアプランニングの必要性を理解するとともに、職業集団の一員としてスキル・コミュニケーション能力を習得します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
調理師を目指す 言葉遣い 接客マナー 日本料理の食事マナー 西洋料理の食事マナー 中国料理の食事マナー 世界の食事・マナー	色彩を学ぶ テーブルコーディネート 食のトレンド クレーム対応 証明写真 アレルギー食品

◆2年**食生活と健康（2単位）**

学習目標	
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、調理師が果たすべき役割を理解します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
・労働と健康 ・調理師と食育	・環境と健康

食品と栄養の特性（3単位）

学習目標	
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します。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います。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<食品と栄養A> 食品の特徴と性質 • 野菜類、果実類 • 藻類、きのこ類 <食品と栄養B> • ライフステージごとの食事摂取基準 妊娠期 授乳期 乳幼児期	<食品と栄養A> 食品の特徴と性質 • 魚介類 • 食肉類 • 卵・乳類 <食品と栄養B> • エネルギー代謝 • 日本人の食事摂取基準 • 食品の選択

食品の安全と衛生（3単位）

学習目標	
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います。	
前期の学習内容	後期の学習内容
• 飲食による健康危害 • 食品安全対策	• 食品安全対策

調理理論と食文化概論（2単位）

学習目標	
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します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<調論と食文①> • 中国料理の種類と調理法 • 中国料理の特殊材料とその扱い • 日本料理（揚げ物） <調論と食文②> • 食品の調理科学（いもおよびでんぷん類、砂糖、油脂類）	<調論と食文①> • 西洋料理の種類と調理法 • ソースの基本と種類 • 日本料理（鯛の造り） <調論と食文②> • 食品の調理科学（豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類、調味料、ゲル状食品）

調理実習（4単位）

学習目標	
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します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
<中国料理>芙蓉蟹玉、烏賊花切り など	<西洋料理>鴨のステーキ など

総合調理実習（3単位）

学習目標	
衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。	
前期の学習内容	後期の学習内容
天ぷら盛り合わせ など	鯛の造り など 調理技術発表会

調理師と社会（1単位）

学習目標	
調理師としての生き方について考えるとともに、サービスと調理師とのかかわりを理解し、総合的なレストランサービスの視野を広げます。	
前期の学習内容	後期の学習内容
雇用形態について	フォーマルマナー（慶事）
履歴書の書き方	フォーマルマナー（弔事）
求人票の見方	年中行事
手紙のマナー	ビジネスマナー
国際社会とマナー	社会に出てからのマナー