

授業科目	公衆衛生学		単位/時間	90
開講学科等	調理師学科		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・教養が必要である。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、分かり易く十分に理解させる（何回も繰り返し説明）、小試験を行う			
授業の計画	1	健康の考え方 1時間	26	食育基本法の概要 2時間
	2	健康とは何か 2時間	27	食育における調理師の役割 2時間
	3	健康水準並びに目指すべき健康について 1時間	28	前期授業の取りまとめ 1時間
	4	食と健康の関係 2時間	29	重要個所の復習 2時間
	5	食生活が健康に果たす役割 2時間	30	食生活と健康前期試験 2時間
	6	健康的な食生活の習慣作り 2時間	31	作業環境と健康 1時間
	7	調理師の役割 2時間	32	作業条件と健康 1時間
	8	調理師の成り立ち 2時間	33	職業病並びに労働衛生 2時間
	9	調理師法の概要 3時間	34	労働災害について 2時間
	10	食生活における調理師の役割 2時間	35	調理師の作業環境について 2時間
	11	食生活と疾病 3時間	36	環境と健康 2時間
	12	疾病の動向並びに疾病の予防 2時間	37	生活環境並びに環境条件について 2時間
	13	生活習慣病とは 2時間	38	上水道について 2時間
	14	生活習慣病の国際比較 1時間	39	下水道について 2時間
	15	生活習慣病の重要性 2時間	40	住居並びに廃棄物について 2時間
	16	生活習慣病の予防 2時間	41	放射線について 2時間
	17	疾病予防及び健康増進について 2時間	42	広がる環境汚染について 2時間
	18	健康づくり 2時間	43	わが国の公害の歴史について 2時間
	19	健康増進法について 2時間	44	空気汚染について 2時間
	20	わが国における健康づくり対策につて 1時間	45	水質汚染につて 2時間
	21	心の健康づくり 1時間	46	騒音・振動・悪臭について 2時間
	22	心身相関とストレスについて 1時間	47	酸性雨・オゾン層の破壊について 2時間
	23	ストレスの対処法について 1時間	48	リサイクル及びリサイクル法について 2時間
	24	調理師と食育について 2時間	49	食生活と健康後期試験 2時間
	25	食育の定義及び食育の意義 2時間	50	
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	食生活と健康および調理師試験の手引			
参考文献	食品衛生責任者ハンドブック・やさしい環境学			
評価の方法や基準	成績評価は学則で定めており、授業態度・試験・出席状況により評価する。			
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	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としての経験を生かす。			
実務経験の活かし方	実務経験に基づく指導・監視・検査等について実例紹介			
履修上の注意事項	授業中にスマホなどの使用禁止やおしゃべりなどに対する注意等			

授業科目	食品学と栄養学		単位／時間	150時間
開講学科等	調理師学科		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	オリエンテーション	26	エネルギー代謝
	2	栄養素の機能と健康	27	日本人の食事摂取基準
	3	1章 栄養と健康・炭水化物	28	食品の選択
	4	炭水化物	29	食品の選択
	5	脂質	30	3章まとめ
	6	脂質	31	4章 食品の特徴と性質
	7	たんぱく質	32	植物性食品とその加工品
	8	たんぱく質	33	植物性食品とその加工品
	9	ビタミン	34	植物性食品とその加工品
	10	ビタミン	35	植物性食品とその加工品
	11	ミネラル	36	植物性食品とその加工品
	12	ミネラル	37	植物性食品とその加工品
	13	その他の成分	38	植物性食品とその加工品
	14	1章まとめ	39	植物性食品とその加工品
	15	2章 消化と吸収	40	植物性食品とその加工品
	16	食品の摂取	41	植物性食品とその加工品
	17	栄養素の消化	42	植物性食品とその加工品
	18	栄養素の消化	43	植物性食品とその加工品
	19	栄養素の吸収	44	植物性食品とその加工品
	20	栄養素の吸収	45	植物性食品とその加工品
	21	栄養素の代謝	46	動物性食品とその加工品
	22	栄養素の代謝	47	動物性食品とその加工品
	23	2章まとめ	48	動物性食品とその加工品
	24	3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	49	動物性食品とその加工品
	25	エネルギー代謝	50	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	150時間
開講学科等	調理師学科	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	51	動物性食品とその加工品	
	52	動物性食品とその加工品	
	53	動物性食品とその加工品	
	54	動物性食品とその加工品	
	55	動物性食品とその加工品	
	56	その他の食品	
	57	その他の食品	
	58	その他の食品	
	59	その他の食品	
	60	その他の食品	
	61	その他の食品	
	62	その他の食品	
	63	その他の食品	
	64	その他の食品	
	65	その他の食品	
	66	4章 まとめ	
	67	5章 食品の加工と貯蔵	
	68	食品の加工と貯蔵	
	69	食品の加工と貯蔵	
	70	6章 食品の生産と流通	
71	食品の生産と流通		
72	5・6章まとめ		
73	テスト対策		
74	テスト対策		
75	テスト対策		75回×2時間＝150時間
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	食品衛生学		単位/時間	150時間		
開講学科等	調理師学科		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「食品の安全と衛生」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	食の安全と衛生	1時間	26	食中毒の概要	6時間
	2	食の安全を守る	1時間	27	細菌性食中毒	7時間
	3	食の安全を脅かす要因	2時間	28	ウイルス性食中毒	5時間
	4	食の安全確保のしくみ	2時間	29	ここまでのテーマの練習問題及びグループ討議の実施	8時間
	5	食品衛生とは	2時間	30	これまで学習してきた単元の前期筆記試験の実施	2時間 前期計82時間
	6	食品衛生と調理師の責務	2時間	31	食品衛生実習	30時間
	7	ここまでのテーマの練習問題の実施	4時間	32	自然毒食中毒	2時間
	8	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間	33	化学性食中毒	2時間
	9	食品と微生物	1時間	34	寄生虫による食中毒	4時間
	10	食品中の微生物	1時間	35	経口感染症	2時間
	11	食品の腐敗	1時間	36	食物アレルギー	1時間
	12	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施	5時間	37	その他の健康危害	1時間
	13	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間	38	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施	3時間
	14	食品と化学物質	1時間	39	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間
	15	食品添加物	2時間	40	食品安全対策とは、食品安全対策にかかる法律	1時間
	16	食品と重金属	1時間	41	食品営業施設・設備の安全対策	1時間
	17	ここまでのテーマの練習及び必携問題の実施	5時間	42	調理従事者の健康管理	1時間
	18	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間	43	調理作業時における安全対策	1時間
	19	器具・容器包装の衛生	1時間	44	自主衛生管理HACCP	1時間
	20	器具・容器包装の概要	1時間	45	ここまでのテーマの練習問題の実施	4時間
	21	材質の種類	1時間	46	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間
	22	ここまでのテーマの練習問題の実施	2時間	47	食品の安全と衛生の総演習問題の実施	4時間
	23	ここまでのテーマのグループ討議の実施	4時間	48	食品の安全と衛生の後期筆記試験の実施	2時間 後期計68時間
	24	飲食による健康危害	1時間	49		
	25	飲食による健康危害の種類	1時間	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、高知県果実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	143時間	
開講学科等	調理師学科	担当教員	原景子	
授業の目的・テーマ	調理設備、器具と熱源、調理とおいしさ、調理の基本操作			
授業の到達目標	調理をする意義、目的を学ぶ。各種の調理器具、食器、熱源について特徴を知り、適切に選択できるようにする。おいしさの構成要因を学び、調理操作の種類と特徴を併せて理解する。			
授業の計画	1	調理理論を学ぶ意義・調理の目的（1時間）	26	調理実験：海藻類（2時間）
	2	科学的要因（2時間）	27	食品の調理科学「動物性食品」（10時間）
	3	調理実験：糊化とは（2時間）	28	調理実験：魚介類の種類と扱い方（3時間）
	4	物理的要因（4時間）	29	調理実験：肉類の扱い方（3時間）
	5	調理施設・設備（1時間）	30	調理実験：卵の扱い方（3時間）
	6	非加熱調理器具（2時間）	31	調理実験：乳 カッターチーズ（3時間）
	7	調理の基本操作「非加熱調理操作」（5時間）	32	食品の調理科学「その他の食品」（5時間）
	8	調理の基本操作「加熱調理操作」（5時間）	33	調理実験：油脂類の扱い方（3時間）
	9	調理の基本操作「まとめ」（2時間）	34	ショートニング、ゼラチン（2時間）
	10	箸の持ち方の試験（1時間）	35	調理実験：ゲル化（3時間）
	11	調理の基本操作復習（1時間）	36	選食力（3時間）
	12	食環境と食育（3時間）	37	食品の旬（4時間）
	13	加熱調理器具（2時間）	38	調理実験：旬の食品の扱い方（3時間）
	14	その他の調理器具（1時間）	39	食品の表示（5時間）
	15	おいしさと科学（5時間）	40	食事バランス（4時間）
	16	食器と容器（4時間）	41	調理設備・器具と熱源・復習（5時間）
	17	調理と熱源（1時間）	42	調理とおいしさ・復習（3時間）
	18	復習（1時間）	43	調理の基本操作・復習（3時間）
	19	食品の調理科学「植物性食品」（10時間）	44	食品の調理科学・復習（5時間）
	20	試験対策（1時間）	45	総復習（7時間）
	21	前期試験（1時間）	46	後期試験（1時間）
	22	前期振り返り（2時間）	47	
	23	調理実験：色素・野菜の甘さ（2時間）	48	
	24	調理実験：グルテン抽出（2時間）	49	
	25	調理実験：野菜の水分量（2時間）	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「調理理論と食文化概論」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テキスト・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	授業学習意欲態度・遅刻・欠席・課題提出率などを総合的に判断する			
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	実習室も使用するため、怪我や火傷に気を付け集中して取り組む。			

授業科目	食文化概論		単位／時間	43時間
開講学科等	調理師学科		担当教員	高石 信仁
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関心をもつ。			
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わかる。			
授業の計画	1	●食文化の成り立ち ・食文化が自然環境や宗教等との関連で多様に展開されてきたことを理解する	26	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・郷土料理の調理加工技術
	2		27	
	3	●食文化の共通化と国際化 ・異文化との交流と変容により新しい文化の創造を繰り返していることを理解する	28	●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 ・食育の必要性や食文化の継承について
	4		29	
	5	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷について（原始・古代・中世）	30	
	6		31	●西洋料理の食文化 ・フランス料理を中心に西洋料理の変遷について
	7	●日本の食文化史 ・日本の食文化の変遷について（近世・近代・現代）	32	
	8		33	
	9	●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について	34	●西洋料理の食文化 ・西洋料理の特徴及び料理様式について
	10		35	
	11	●行事食と郷土料理 ・日本の風土と食文化の地域性、行事食と郷土料理について	36	
	12		37	●中国料理の食文化 ・中国料理の変遷について ・中国料理の特徴と系統及び料理様式について
	13	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・郷土に根ざした和食の体系	38	
	14		39	
	15	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・季節の食材	40	●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について
	16		41	
	17	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・季節の食材	42	
	18	・日常の郷土料理	43	
	19			
	20	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・日常の郷土料理		
	21			
	22			
	23	●「和食：日本人の伝統的な食文化」 ・祝いと行事の郷土料理		
	24	・行事食と郷土料理		
	25			
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 食育インストラクター教本			
参考文献	フードコーディネーター教本			
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			129h	
開講学科等	調理師学科			担当教員			曾我部・高石	
授業の目的・テーマ	四季折々の食材を使い、調理技術を習得し日本料理の知識を学ぶ。							
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。							
授業の計画	1	4/15	3h	オリエンテーション 包丁の種類 ⑤P12～P15 野菜の切り方⑤P19～21	26	11/13	3h	大根の桂剥き、鰹の八重作り® P 11
	2	4/21	3h	出しの引き方®P2、若竹煮⑤P21 包丁の研ぎ方、薄刃	27	11/17	3h	かつらむきコンテスト
	3	4/28	3h	豚汁® P 5、野菜の胡麻白和え® P 37 包丁の研ぎ方、柳刃	28	11/22	2h	和食アドバイザー検定
	4	5/12	3h	だし巻き® P 42、豆腐の田楽焼き® P 17 包丁の研ぎ方、出刃	29	11/27	3h	かやくご飯® P 43 鱈と若芽のからし酢みそがけ® P 35
	5	5/19	3h	天ぷら「海老、野菜」そら豆のかき揚げ® P 28	30	12/1	3h	鶏治部煮®P22、野菜の胡麻白和え® P 37
	6	5/26	6h	企業見学	31	12/4	3h	蕪ら蒸し®P33 鯛の薄作り®P7
	7	6/2	3h	芝海老揚げ真薯® P 26、鯛茶漬® P 45	32	12/6	3h	学園祭準備
	8	6/9	3h	炊き合わせ® P 25、ねじり梅練習	33	12/7	3h	学園祭準備
	9	6/16	3h	大根のかつらむき、シマキリ刺身、叩き	34	12/8	3h	学園祭準備
	10	6/23	3h	魚の塩焼き® P 13、海老しんじょ® P 3	35	12/9	3h	学園祭
	11	6/30	3h	出し巻き練習 冬瓜の鶏そぼろあんかけ® P 23、	36	12/10	3h	学園祭
	12	7/7	3h	だし巻き練習・鰻焼き® P 19	37	1/12	3h	卒業・作品展準備「1月13日本番」
	13	7/14	3h	だし巻き練習	38	1/19	3h	イワシのつみれ鍋® P 39
	14	7/21	3h	前期試験	39	1/22	3h	筑前煮練習 ®P24
	15	8/25	3h	鰻の三枚おろし、鰻の南蛮漬® P 36	40	1/26	3h	筑前煮練習 ®P24 ???
	16	9/1	3h	鰻の三枚おろし、鰻の糸造り® P 8、9	41	1/29	3h	後期試験
	17	9/8	3h	中間試験・鰻の三枚おろし	42	2/2	3h	実習室大掃除
	18	9/15	3h	鰻焼き® P 19、揚げだし豆腐® P 2	43			
	19	10/6	3h	茶碗蒸し® P 30、太巻き寿司® P 59	44			
	20	10/13	3h	ハマヤコーヒー講習会	45			
	21	10/20	3h	柚庵焼き® P 18、いかの鳴門作り® P 10	46			
	22	10/27	4h	魚の煮付® P 20、細巻き寿司® P 58	47			
	23	11/6	3h	鶏ささ身みの揚げ® P 29、鯛の潮汁® P 4	48			
	24	11/9	3h	土佐料理司特別講習・郷土料理	49			
	25	11/10	3h	土瓶蒸し® P 34、握り寿司® P 55	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	前期・後期に実技試験、ノート提出を行い、授業態度と合わせてA～D評価を付ける。							
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	日本料理店勤務							
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。							
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			130h	
開講学科等	調理師学科			担当教員			西森千与・原景子 島田 和幸	
授業の目的・テーマ	西洋料理に必要な調理基礎技術や基礎知識を学ぶ。食材・調理操作などを学び各自の調理御術の向上を図ることを目的とする。							
授業の到達目標	西洋料理の基本の切り方ができる。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	4h	4/13	オリエンテーション、基本の切り方	26	4h	1/18	後期試験対策（ボンムシャトー） コキユサンジャックボワレ
	2	4h	4/20	フォン・ド・ヴォライユ、サラダ・ニソワーズ	27	4h	1/25	後期試験（ボンムシャトー）ピッツァ
	3	4h	4/27	ホワイトアスパラガス・オランダーズソース、ポタージュサンジェルマン	28	15h		学園祭準備
	4	4h	5/11	フォン・ド・ヴォー、人参ジュリエンス、エスカベッシュ	29	8h		作品展準備
	5	4h	5/25	玉ねぎアッシェ、オニオングラタンスープ パテドカンパーニュ	30			
	6	4h	6/1	ウー・フリ・カヴァール、サーモンのムニエル	31			
	7	4h	6/8	コンソメジュリエンス、ボークソテーシャル キュティエール	32			
	8	4h	6/15	サーモンマリネ、オムレツ	33			
	9	4h	6/22	海の幸のフラン、	34			
	10	4h	7/6	チキングラタン、ミネストローネ	35			
	11	4h	7/13	人参ジュリエンス、オニオンシズレ	36			
	12	4h	7/20	前期試験 人参ジュリエンス、オニオンシズレ	37			
	13	4h	8/24	オムレツ、フォアグラ料理	38			
	14	4h	8/31	土佐あかうし特別講習	39			
	15	4h	9/7	オマールテルミドール、ボンムシャトー	40			
	16	4h	9/14	オムレツ、牛フィレロッシーニ	41			
	17	4h	9/21	オムレツコンテスト	42			
	18	4h	10/5	スパゲッティアラボロネーゼ、 サルティンボッカ、オムレツ	43			
	19	4h	10/12	フュメドボワゾン、ソールアラボンファミ	44			
	20	4h	10/19	丸鶏さばき方 ブーレソテーオーシャンピニョン	45			
	21	4h	10/26	鯛のソテー赤ワインソース ブランマンジェ	46			
	22	4h	11/2	子羊のロースト、クレームブリュレ	47			
	23	4h	11/16	スペイン料理（パエリヤ、オムレツ）	48			
	24	3h	11/20	スパゲッティアラボロネーゼ、 サルティンボッカ	49			
	25	4h	11/30	作品展指導	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	国内外の西洋料理飲食店、ホテルでの調理・接客							
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・アクセサリー類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い							

授業科目	調理実習（中国料理）		単位／時間	40時間
開講学科等	調理師学科		担当教員	中町、吉川、島田、原
授業の目的・テーマ	中国四大流派（北京・上海・広東・四川）のそれぞれの食文化や調理工程など、学習を通じ繰り返し基礎を学ぶ。			
授業の到達目標	社会に出て、応用適応できる様、基礎を身に付ける。			
授業の計画	1	4/17オリエンテーション	26	6/5中国基礎：水烹法
	2	4/17中国基礎：特殊材料と調味料の特色	27	6/5中国基礎：水烹法
	3	4/17中国基礎：包丁研ぎ	28	6/5中国基礎：水烹法
	4	4/24中国基礎：中国料理の器具、特色	29	6/12中国基礎：水烹法
	5	4/24中国基礎：野菜の切り方・冷菜	30	6/12中国基礎：水烹法
	6	4/24中国基礎：前菜のタレの作り方、盛り付けかた	31	6/12中国基礎：水烹法
	7	5/1中国基礎：だしの取り方（毛湯、清湯、白湯）	32	6/26中国基礎：点心とその調理例
	8	5/1中国基礎：水烹法	33	6/26中国基礎：点心とその調理例
	9	5/1中国基礎：水烹法	34	6/26中国基礎：点心とその調理例
	10	5/8中国基礎：油烹法	35	7/3 前期試験対策
	11	5/8中国基礎：油烹法	36	7/3 前期試験対策
	12	5/8中国基礎：油烹法	37	7/3 前期試験対策
	13	5/15中国基礎：丸鶏捌き方	38	7/10 前期試験
	14	5/15中国基礎：油烹法	39	7/10 前期試験
	15	5/15中国基礎：油烹法	40	7/10 前期試験
	16	5/18 韓国料理を知る（特別講習）	41	
	17	5/18 韓国料理を知る（特別講習）	42	
	18	5/18 韓国料理を知る（特別講習）	43	
	19	5/18 韓国料理を知る（特別講習）	44	
	20	5/22中国基礎：宴席料理法	45	
	21	5/22中国基礎：冷菜技法	46	
	22	5/22中国基礎：冷菜技法	47	
	23	5/29中国基礎：汽烹法	48	
	24	5/29中国基礎：汽烹法	49	
	25	5/29中国基礎：汽烹法	50	
授業の方法	講義及び実習			
テキスト	新調理師養成教育全書・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態度（授業中や実習中）・出席率・②追求性 ③自主性・協調性 ④姿勢・やる気・身嗜み ⑤課題提出期限・筆記テスト・実技試験			
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	愛知県ホテル勤務。高知市内中国料理店経営			
実務経験の活かし方	中国料理店での実践。			
履修上の注意事項	予習・復習カードの反復学習を行い、身嗜み。言葉遣い、授業の積極性を求める。			

授業科目	調理実習（中国料理）		単位／時間	24時間
開講学科等	調理師学科		担当教員	中町、吉川、島田、原
授業の目的・テーマ	中国四大流派（北京・上海・広東・四川）のそれぞれの食文化や調理工程など、学習を通じ繰り返し基礎を学ぶ。			
授業の到達目標	社会に出て、応用適応できる様、基礎を身に付ける。			
授業の計画	1	8/28 中国基礎：前期振り返り	26	
	2	8/28 中国基礎：点心	27	
	3	8/28 中国基礎：点心	28	
	4	9/4中国基礎：水分を利用する調理法	29	
	5	9/4中国基礎：水分を利用する調理法	30	
	6	9/4中国基礎：水分を利用する調理法	31	
	7	9/11中国基礎：中国茶・作法	32	
	8	9/11中国基礎：中国茶・作法	33	
	9	9/11中国基礎：中国茶・作法	34	
	10	9/25中国基礎：薬膳	35	
	11	9/25中国基礎：薬膳	36	
	12	9/25中国基礎：薬膳	37	
	13	10/2中国基礎：水分を利用する調理法・点心	38	
	14	10/2中国基礎：水分を利用する調理法・点心	39	
	15	10/2中国基礎：水分を利用する調理法・点心	40	
	16	10/16中国基礎：火烹法	41	
	17	10/16中国基礎：火烹法	42	
	18	10/16中国基礎：火烹法	43	
	19	10/23 後期試験対策	44	
	20	10/23 後期試験対策	45	
	21	10/23 後期試験対策	46	
	22	10/30 後期試験	47	
	23	10/30 後期試験	48	
	24	10/30 後期試験	49	
	25		50	
授業の方法	講義及び実習			
テキスト	新調理師養成教育全書・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態度（授業中や実習中）・出席率・②追求性 ③自主性・協調性 ④姿勢・やる気・身嗜み ⑤課題提出期限・筆記テスト・実技試験			
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	愛知県ホテル勤務。高知市内中国料理店経営			
実務経験の活かし方	中国料理店での実践。			
履修上の注意事項	予習・復習カードの反復学習を行い、身嗜み。言葉遣い、授業の積極性を求める。			

授業科目	総合調理実習		単位／時間	93時間
開講学科等	調理師学科		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	●4/18 集団調理実習について 3h	10	●9/5、9/12実習、8/29、9/5計画 6h
		・ 集団調理実習の進め方		(岩崎) 炊き込みご飯、茶わん蒸し、いかとねぎの酢みそ和え、ぶどう
		・ 大量調理の衛生管理及び注意事項		
	2	●4/25、5/2実習、4/25計画 6h	11	●9/19、9/26実習、9/12、9/19計画 6h
		(濱田) パン、サラダ、野菜スープ		(濱田) 行事食 ご飯、さんまの塩焼き、卵の花の炒り煮、豚汁、みたらし団子
	3	●5/9、5/16実習、5/2、5/9計画 6h	12	●10/3、10/10実習、9/26、10/3計画 6h
		(岩崎) ポークカレー、福神漬け、トマトのサラダ、フルーツポンチ		(濱田) 病院給食 ご飯、豚肉の生姜焼き、小松菜のおひたし、エリンギと葱の卵スープ、梨
	4	●5/23、5/30実習、5/16、5/23計画 6h	13	●10/17、10/31実習、10/10、10/17計画 6h
		(濱田) ご飯、鮭のムニエル、ポテトサラダ、クラムチャウダー、ぶどうゼリー		(岩崎) 学校給食 ご飯、チキンカツ、沢煮椀、ピーマンともやしのおひたし、フルーツヨーグルト
5	●6/6、6/13実習、5/30、6/6計画 6h	14	●11/7、11/14実習、10/31、11/7計画 6h	
	(岩崎) ご飯、揚げささみのレモン煮、おひたし、みそ汁、こなつ		(岩崎) 老人福祉施設給食 ご飯、さばのみそ煮、拌三絲、干し大根の含め煮、クッキー	
6	●6/20、6/27実習、6/13、6/20計画 6h	15	●11/21、11/28実習、11/14、11/21計画 6h	
	(岩崎) にらそばろ井、きゅうりとわかめの酢の物、すまし汁、カスタードプリン		(岩崎) オムライス、コロッケ、レタス・ミニトマト、コンソメスープ、ゆずゼリー	
7	●7/4、7/11実習、6/27、7/4計画 6h	16	●1/16、1/23実習、11/28、1/16計画 6h	
	(岩崎) 五目ずし、鶏肉のから揚げ、そうめん汁、パイナップル		(濱田) お弁当 赤飯、白身魚のフライ、かみかみ合え、筑前煮、すまし汁	
8	●7/18 前期授業内容まとめ 3h	17	●1/30 後期授業内容まとめ 3h	
9	●8/22、8/29実習、8/22計画 6h			
	(岩崎) ご飯、麻婆豆腐、野菜の甘酢和え、五目中華スープ、みかんゼリー			
授業の方法	調理実習 実習計画演習、講義			
テキスト	新調理師養成教育全書「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 フードコーディネーター教本			
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	実習時の怪我、衛生面、器具の取り扱いに注意する。			

授業科目	サービス論 I		単位/時間	31時間
開講学科等	調理師学科		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・日本料理サービス方法を学び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に繋げていくことを目標とする			
授業の計画	1	4/12 マナーとは	26	7/5 就職研修に向けて
	2	4/12 立ち居振る舞いの基本	27	7/5 就職研修に向けて
	3	4/19 立ち居振る舞いの基本	28	7/12 就職研修に向けて
	4	4/19 立ち居振る舞いの基本	29	7/12 就職研修に向けて
	5	4/26 丁寧な言葉遣い	30	7/19 就職研修に向けて
	6	4/26 丁寧な言葉遣い	31	7/19 就職研修に向けて
	7	5/10 丁寧な言葉遣い	32	
	8	5/10 丁寧な言葉遣い	33	
	9	5/17 電話応対	34	
	10	5/17 電話応対	35	
	11	5/24 西洋料理テーブルマナー	36	
	12	5/24 西洋料理サービス方法	37	
	13	5/31 西洋料理サービス方法	38	
	14	5/31 西洋料理サービス方法	39	
	15	6/5 日本料理食卓作法	40	
	16	6/5 日本料理食卓作法（薄茶）	41	
	17	6/14 日本料理サービス方法	42	
	18	6/14 日本料理サービス方法	43	
	19	6/19 懐石料理 実食 提供	44	
	20	6/19 懐石料理 実食 提供	45	
	21	6/19 懐石料理 実食 提供	46	
	22	6/21 茶菓接待（煎茶）	47	
	23	6/21 茶菓接待（煎茶）	48	
	24	6/28 就職研修に向けて	49	
	25	6/28 就職研修に向けて	50	
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング			
テキスト/参考文献	マナー・プロトコルの基礎知識 総合調理実習/基本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			
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・課題・筆記テスト			
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				
実務経験の活かし方				
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	65時間
開講学科等	調理師学科		担当教員	原景子
授業の目的・テーマ	社会人として必須のビジネスマナーを学習し、就職に向けて取り組んでいき、検定試験対策も行う。			
授業の到達目標	ビジネスマナーの習得。検定・希望企業への合格			
授業の計画	1	個人ガイダンス (2時間)	26	
	2	就職観・日頃から準備 (1時間)	27	
	3	業種と職種を知る・求人票の味方 (1時間)	28	
	4	履歴書講話・履歴書の書き方 (2時間)	29	
	5	就職活動のルール (1時間)	30	
	6	地域清掃 (1時間)	31	
	7	自己分析・入退室の流れ (3時間)	32	
	8	インターンシップ企業研究 (3時間)	33	
	9	入退室・面接練習 (3時間)	34	
	10	入退室・面接練習 (4時間)	35	
	11	就職研修 ・フィードバック (3時間)	36	
	12	インターンシップ企業発表 (2時間)	37	
	13	個人ガイダンス・面接練習 (8時間)	38	
	14	和食アドバイザー・食育インストラクター検定対策 (5時間)	39	
	15	個人ガイダンス・面接練習 (5時間)	40	
	16	食育・技術考査検定試験対策 (20時間)	41	
	17	1年間のふりかえり (1時間)	42	
	18		43	
	19		44	
	20		45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	教員作成のプリント等			
テキスト	就職ハンドブック等			
参考文献	無し			
評価の方法や基準	授業学習意欲態度・遅刻・欠席・課題提出率などを総合的に判断する			
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	授業中の私語及び携帯電話の操作は厳禁とする			