

科 目 名	食品の安全と衛生		
担 当 教 員	浅野大・嘉見隆好		
単 位 数	5単位(150時間)	授 業 形 態	講義・実習
開 設 時 期	一年次・二年次		
対 象 学 科	調理師養成科		
テ キ ス ト	食品の安全と衛生		

授 業 概 要	食品の安全と衛生・食品と微生物・食品と化学物質・器具・容器包装の衛生 飲食による健康危害・食品安全対策・食品衛生実習
成 績 算 定 方 法	出席及び試験の総合判定

授 業 の 流 れ	
1	食品の安全を守る・安全を脅かす要因・食の安全確保のしくみ・食品衛生とは 食品衛生と調理師の責務
2	食品中の微生物・食品の腐敗
3	食品添加物・食品と貴金属・食品の放射性物質
4	器具・容器包装の概要・材質の種類
5	飲食による健康危害の種類・食中毒の概要・細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 自然毒食中毒・科学性食中毒・寄生虫による食中毒・経口感染症 食物アレルギー・その他の健康危害
6	食品安全対策とは・食品安全対策にかかわる法律・食品安全行政 食品安全情報の共有・食品調理施設・設備の安全対策・調理従事者の健康管理 調理作業時における安全対策・自主衛生管理HACCP・食品事故対応
7	ガラス測定器具の使い方・食品のPH測定・生卵の鮮度判定・魚介類の鮮度判定 魚肉練り製品の鮮度品質判定・食肉の鮮度判定・牛乳の鮮度判定・食品の内部温度の測定 手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査・調理器具の汚れ状態検査 食器洗浄後の汚れ状態の検査・水道水の残留塩素測定・空中浮遊微生物の測定 食品からの各種細菌の検出

科 目 名	調理実習
担 当 教 員	前川原・伊藤・小林・鷲見・鹿子嶋・高橋・山本・新濱・武田・押切・下國・小竹・佐藤・畠山 寺田・岩渕・土居・中谷・張江
単 位 数	10単位(300時間) 授 業 形 態 実習
開 設 時 期	一年次・二年次
対 象 学 科	調理師養成科
テ キ ス ト	調理実習・本校調理実習テキスト

授 業 概 要	調理の基本技術、専門別調理の基本技術と応用、特殊調理の基本技術、調理施設の洗浄、消毒、清掃
成 績 算 定 方 法	出席及び試験の総合判定

授 業 の 流 れ	
1	調理実習の心得
2	日本料理の学習段階
3	日本料理の切り方
4	日本料理の器具
5	材料の扱いと下処理法
6	調味料と香辛料・だし
7	日本料理の種類と調理例
8	すしの移り変わりと分類・すし飯炊き・すしの材料・すしの種類と調理例
9	西洋料理の学習段階
10	西洋料理の基本
11	西洋料理の器具
12	油脂、調味料と香辛料香草
13	ブイヨン・ソース
14	フランス料理、イタリア料理の種類と調理例
15	中国料理の学習段階
16	中国料理の基本
17	中国料理の器具
18	特殊材料とその扱い方・だしの取り方
19	中国料理の調理行程・中国料理の種類と調理例
20	その他の料理
氏 名	職 業 (役職)
● 小林 由二	味彩かたかたオーナー
● 鷲見 篤史	天婦羅割烹すみ 店主
● 鹿子嶋 雄一郎	和乃八窓庵 料理長
● 高橋 和敏	グランドホテル藤花 調理部和食調理部長
● 山本 敦久	株)京王プラザホテル札幌 和食料理長
● 新濱 優惠	株)京王プラザホテル札幌 和食
● 武田 智之	株)旭川トーヨーホテル取締役総料理長
● 押切 和也	マリーブラッサム(株)料理長
● 下國 伸	レストランコートドール料理長
● 小竹 一智	レストランリヴィエールオーナーシェフ
● 佐藤 伸裕	株)京王プラザホテル札幌 総料理長
● 畠山 理恵	ビストロ わいん屋 シェフ
● 土居 裕司	新富良野プリンスホテル飲料(中華料理担当)
● 中谷 広	株)京王プラザホテル札幌 中国料理南園 料理長
● 寺田 光利	アートホテル旭川総料理長
● 岩渕 義行	アートホテル旭川係長
前川原 春吉	旭川調理師専門学校 校長
張江 幸智	旭川調理師専門学校 教務主任
伊藤 幸征	旭川調理師専門学校 実習主任
※● 実務経験者	

科目名	専門的調理実習
担当教員	松苗・本間・村上・前川原・伊藤・張江・堀川
単位数	7単位(500時間)授業形態
開設時期	1年次・2年次
対象学科	調理師養成科
テキスト	本校調理実習テキスト

授業概要	製菓、製パンの基本技術・ふぐ調理・包丁工学・基礎実習・校外実習・専門店食べ歩き研修・レストラン実習・カービング
成績算定方法	出席などの総合判定

授業の流れ	
1	包丁の種類と研ぎ方
2	材料の切り方トレーニング
3	製菓の基本技術
4	容器・器具・オーブンの使い方
5	食材の扱い方
6	製菓の作り方例(洋生菓子・和菓子)
7	パン作りの基礎知識、基本的な製パン用語、ミキシング、分割、成形
8	発酵・イースト・グルテン組織、焼成・焼成のメカニズム
9	カービングの基本技術
10	ふぐの取り扱い、調理例
11	校外実習
12	専門店での味覚体験・接客サービス
13	実践型レストラン実習

氏名	職業(役職)
● 松苗 秀和	エチュート洋菓子店 代表取締役
● 田中 隆幸	OMO7旭川
● 本間 啓志	株)どんぐり 製造チーフ
● 村上 俊二	株)京王プラザホテル札幌 デコレーターシェフ
前川原 春吉	旭川調理師専門学校 校長
張江 幸智	旭川調理師専門学校 教務主任
伊藤 幸征	旭川調理師専門学校 実習主任

※● 実務経験者

科 目 名	レストランコーディネート		
担 当 教 員	小川・曾我部・中谷・中越・寺田・岡田・伊藤・張江・堀川		
単 位 数	2単位 (60時間)	授 業 形 態	講義
開 設 時 期	1年次・2年次		
対 象 学 科	調理師養成科		
テ キ ス ト	講師資料		

授 業 概 要	マーケティング概論・食卓芸術・食材視察・ワイン講習		
成 績 算 定 方 法	出席など総合評価		

授 業 の 流 れ	
1	マーケティング概論 マーケティングとは・売り手のアピール、買い手の決めて
2	マーケティング戦略 全体像を見よう・何を作ろうか・いくらで売ろうか・商品の流れ より効率的な売り込み方・他のやり方・実際のケーススタディ
3	広告とは企業が生活者の送るラブレターである・広告・ポップの作り方
4	サービスマーケティング サービスと顧客の評価・調理師とサービスマーケティング
5	ラッピング
6	フラワーアレンジメント
7	筆ペン
8	テーブルコーディネート
9	ワインの基本知識
10	グラスアート
11	陶芸
12	食材視察

