

科 目 名	食生活と健康		
担 当 教 員	工藤 祐司		
単 位 数	3 単位 (90時間)	授 業 形 態	講義
開 設 時 期	一年次・二年次		
対 象 学 科	調理師養成科		
テ キ ス ト	食生活と健康		

授業概要	調理師と健康・食生活と疾病・健康づくり・調理師と食育・労働と健康・環境と健康
成績算定方法	出席及び試験の総合判定

授業の流れ

1	健康の考え方・食と健康の関係・調理師の役割
2	疾病の動向とその予防・生活習慣病
3	健康作り対策・心の健康づくり
4	食育とは・食における調理師の役割
5	労働と健康・調理師の職場環境
6	生活環境・環境条件・環境汚染とその対策

科 目 名	食品と栄養の特性		
担 当 教 員	辻廣博美・尾形 航・岡田綾弥		
単 位 数	5 単位(150時間)	授 業 形 態	講義
開 設 時 期	一年次・二年次		
対 象 学 科	調理師養成科		
テ キ ス ト	食品と栄養の特性		

授業概要	栄養素の機能と健康・消化と吸收・エネルギー代謝と食事摂取基準 食品の特徴と性質・食品の加工と貯蔵・食品の生産と流通
成績算定方法	出席及び試験の総合判定

授業の流れ	
1	栄養と健康・炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル・その他の成分
2	食品の摂取・栄養素の消化・吸収・代謝
3	エネルギー代謝・日本人の食事摂取基準・食品の選択
4	植物性食品とその加工品・動物性食品とその加工品・その他の食品
5	食品の加工・食品の貯蔵
6	食品の国内生産と輸入・食品の流通

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H A C C P・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	調理理論と食文化概論	
担 当 教 員	伊藤幸征・張江幸智・押切和也	
単 位 数	6 単位 (180時間)	授 業 形 態 講義
開 設 時 期	一年次・二年次	
対 象 学 科	調理師養成科	
テ キ ス ト	調理理論と食文化概論	

授 業 概 要	調理とおいしさ・調理の基本操作・食品の調理科学・調理設備・器具と熱源 食と文化・日本の食文化・世界の料理と食文化
成 績 算 定 方 法	出席及び試験の総合判定

授 業 の 流 れ	
1	調理とは・おいしさの構成
2	非加熱調理操作・加熱調理操作
3	植物性食品・動物性食品・その他の食品
4	調理施設・設備とは・調理器具・食器・容器・調理と熱源
5	食文化の成り立ち・多様な食文化・食文化の共通化と国際化
6	日本の食文化史・日本料理の食文化・行事食と郷土料理・現代の食生活と未来の食文化
7	西洋料理の食文化・中国料理の食文化・その他の国の料理の食文化

科 目 名	総合調理実習		
担 当 教 員	寺田信・市橋さゆり		
単 位 数	3 単位 (90時間)	授 業 形 態	講義・実習
開 設 時 期	一年次		
対 象 学 科	調理師養成科		
テ キ ス ト	総合調理実習		

授 業 概 要	調理施設・設備・集団調理実習・接客サービス・飲食店開業計画
成 績 算 定 方 法	出席及び試験の総合判定

授 業 の 流 れ		
1	調理施設・調理設備・調理システム	
2	集団調理実習にあたって・集団調理実習の進め方 大量調理の特徴と調理技術・献立作成と調理	
3	求められるサービス・接客サービスの基本・接客実務・食卓の演出・クレーム対応	
4	調理師とフードビジネス・飲食店の開業	
5	集団調理実習	
氏名		職業
● 寺田 信		ホテルクレッセント旭川料飲部門 統括マネージャー
市橋 さゆり		旭川調理師専門学校 教頭
※●実務経験者		

科 目 名	調理実習
担 当 教 員	前川原・伊藤・小林・鶯見・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 數	10 単位(300時間) 授業形態
開 設 時 期	一年次・二年次 実習
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	すしの移りわりと分類・すし飯焼き・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
● 鶯見 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 優恵	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 楽 形態] 実習
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 楽 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 楽 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・オープンの使い方
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、成形発酵・イースト・グルテン組織、焼成・焼成のメカニズム
8	カービングの基本技術
9	ふぐの取り扱い、調理例
10	校外実習
11	専門店での味覚体験・接客サービス
12	実践型レストラン実習
13	
氏 名	
職 業 (役職)	
● 松苗 秀和	エチュード洋菓子店 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イト		
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イト
9	ワインの基本知識
10	グラスアート
11	陶芸
12	食材視察

科 目 名	実践マナーとモラル		
担 当 教 員	佐藤美幸・阿部芳信・前川原春吉・張江幸智・伊藤幸征		
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	一般常識とマナー・就職ガイダンス
成 績 算 定 方 法	出席など総合判定

授 業 の 流 れ	
1	就職ガイダンス
2	履歴書の書き方
3	面接実践トレーニング
4	採用試験と企業活動
5	接遇の重要性
6	挨拶実践トレーニング
7	相手に伝わるプレゼンテーション
8	なぜコミュニケーションが必要か
9	ビジネスメール・文書の書き方
10	文書能力を身につける
11	レポート・招待状の書き方
12	社会能力講座
13	一般常識
14	挨拶・マナー言葉使い他
15	来客対応と訪問のマナー

科 目 名	食品材料学		
担 当 教 員	市橋さゆり		
単 位 数	2単位(60時間)	授 業 形 態	講義・実習
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	食材の特徴・野菜の生産と加工
成 績 算 定 方 法	出席などの総合判定

授 業 の 流 れ	
1	野菜の流通経路
2	野菜の旬と産地
3	野菜の種類と特徴、保存方法
4	野菜の分類、圃場計画
5	野菜の作型と品種選定
6	肥料の基礎
7	野菜の生産、野菜の害虫と防除
8	野菜の収穫と貯蔵(加工)
9	有機農業と越冬野菜の保存とおいしさの秘密
10	山菜と野草の種類と調理法

科 目 名	キャリアプランニング	
担 当 教 員	市橋・浅野・嘉見・辻廣・工藤・前川原	
単 位 数	2単位(60時間)	授 業 形 態 講義
開 設 時 期	2年次	
対 象 学 科	調理師養成科	
テ キ ス ト	食育インストラクター・技術考查問題集	

授 業 概 要	資格取得
成 績 算 定 方 法	出席及び試験の総合判定

授 業 の 流 れ	
1	なぜ食育か
2	調理とおいしさの関係
3	食の安全・安心
4	世界の家庭特料理
5	専門調理師技術考查（食生活と健康）
6	“ (食品の栄養と特性)
7	“ (食品の安全と衛生)
8	“ (調理理論と食文化概論)
9	“ (調理実習と総合調理実習)