

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

[illegible]

科 目 名	食品と栄養の特性		
担 当 教 員	辻廣博美・尾形 航・越後 充代		
単 位 数	10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・消化と吸収・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

[illegible]

科 目 名	食品の安全と衛生		
担 当 教 員	嘉見隆好・山口 雅紀		
単 位 数	10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・江場 健二・大城 麻唯		
単位数	12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

[illegible]

科 目 名	総合調理実習		
担 当 教 員	寺田信・辻廣 博美・伊藤 幸征・江場 健二・大城 麻唯		
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	ホテルクレセント旭川料飲部門 部長
	● 辻廣 博美	管理栄養士
	伊藤 幸征	旭川調理師専門学校 校長
	江場 健二	旭川調理師専門学校 教務主任
	大城 麻唯	旭川調理師専門学校 実習主任
	※●実務経験者	

科 目 名	調理実習
担 当 教 員	伊藤・鷺見・鹿子嶋・山本・佐藤(正)・新濱・門脇・武田・押切・小竹・畠山・坂下・岩淵・土居・張江・古山・下國・高橋・渡辺・枝・江場・大城
単 位 数	10単位(300時間)
開 設 時 期	授 業 形 態 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)
●	古山 潤一	小さなパスタや暮 店主
●	鷺見 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
●	佐藤 正尚	割烹 きすを 店主
●	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	ぶたバルすぎもとキッチン 店長
●	下國 伸	下國 伸 フードラボ
●	小竹 一智	レストランリヴィエールオーナーシェフ
●	坂下 賢	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)
●	高橋 和敏	株式会社もち米の里ふうれん特産館 料理長
●	渡辺 強	日本中国料理協会旭川支部 支部長
●	岩淵 義行	アートホテル旭川係長
●	門脇 章	うなぎ かどわき 店主
●	枝 一広	北の食房 ふくろう 副店主
	伊藤 幸征	旭川調理師専門学校 校長
	江場 健二	旭川調理師専門学校 教務主任
	大城 麻唯	旭川調理師専門学校 実習主任
	張江 幸智	旭川調理師専門学校 教頭
※● 実務経験者		

科目名	専門的調理実習
担当教員	松苗・木村・滝・日下部・伊藤・張江・江場・大城
単位数	17単位(510時間)
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	エチュード洋菓子店 代表取締役
● 木村 興治	株)アトリエ・ド・フウ代表取締役
● 滝 進也	株)ころころ 代表取締役
● 日下部 克哉	株)京王プラザホテル札幌
伊藤 幸征	旭川調理師専門学校 校長
江場 健二	旭川調理師専門学校 教務主任
大城 麻唯	旭川調理師専門学校 実習主任
張江 幸智	旭川調理師専門学校 教頭
※● 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・寺田・岡田・伊藤・張江・江場・大城		
単 位 数	4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

科 目 名	実践マナーとモラル
担 当 教 員	佐藤美幸・阿部芳信・張江幸智・伊藤幸征・江場 健二・大城 麻唯
単 位 数	4単位(60時間)
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	キャリアプランニング		
担 当 教 員	嘉見・辻廣・工藤・伊藤・張江・江場・大城		
単 位 数	4 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・技術考査問題集		

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

[illegible]