

調理技術系 調理技術科 教科の細目 (令和2年度改正)

課程：専門課程

区分	教科の細目	訓練時間	教科の細目
系基礎学科	1 サービス企業概論	35	料飲サービス企業の分類と現状、料飲関係の職場のマナー、忘れ物及び遺失物の取扱い方
	2 経営学概論	35	料飲産業の概要、経営環境の変化と外食産業
	3 接客心理学	35	心理学概論、団体心理、個人心理
	4 表現学	35	表現学概論、敬語の使い方、普通ことばの使い方
	5 流通管理学	70	計数知識、材料の流通機構、料飲産業幹部としての課題
	6 公衆衛生学	90	公衆衛生学概論、衛生統計、個人衛生と公衆衛生、環境衛生、感染症予防、経口伝染、病気の種類と予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、健康教育
	7 簿記及び会計学	35	一般簿記、会計簿の記入の仕方、伝票の記入とその処理、原価計算と計数管理
	8 情報処理論	35	コンピュータの歴史、基本構成周辺機器、応用システム、プログラムと言語、コンピュータハード・ソフトの基礎、情報理論の基礎
	9 安全衛生工学	35	食器及び調理器具、調理機械等の危険性と取扱いの注意、整理・整頓及び清潔の保持、労働衛生、安全装置、換気装置、その他の保護具の性能とその取扱い方、防災に関する知識、作業環境と職業病、安全衛生法規
	10 関係法規	30	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規
系基礎学科合計		435	
系基礎実技	1 接客サービス実習	70	客の心理と接遇、言葉（敬語）の使い方、接遇サービスの基本、サービスマナー、職場のマナー、接遇サービスのテクニック
	2 情報処理実習	70	パーソナルコンピュータの操作方法（原理、基本及び用途、操作方法）
	3 安全衛生作業法	70	料飲接客サービス作業に伴う安全衛生に関する知識について、食器及び調理器具、調理機械等の危険性と取扱いの注意、整理・整頓及び清潔の保持、労働衛生、安全装置、換気装置、その他の保護具の性能とその取扱い方、防災に関する知識、作業環境と職業病
系基礎実技合計		210	
専攻学科	1 食文化概論	30	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活・調理人の歴史）、調理業務と社会的役割、調理関係業界の沿革
	2 調理理論	150	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成
	3 食品学	90	食品学概論、食品の特徴と性質、食用微生物の種類と利用、食品の加工・貯蔵、食品の表示、食糧の流通
	4 栄養学	60	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
	5 調理法	35	主な調理法の特徴、調理の種類と材料、味付け等の特徴、日本料理の調理法、西洋料理の調理法、中国料理の調理法
	6 調理美学	35	調理と食品の色、食物の味付け、料理と香り、料理の美的な盛り方、配膳
	7 食品衛生学	90	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗・変敗・変質と保存、食品の鑑別、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
	8 販売促進企画論	35	飲食産業における販売促進の領域と手段、料飲の販売促進企画、販売促進計画の分析、地場産業と販売促進計画
	9 厨房設備管理学	35	厨房設計の基本、厨房設備の安全衛生、厨房機器の性格と保守管理、食器の種類と用途
専攻学科合計		560	

専攻実技	1 調理実習	230	①【調理基本技術】調理用具の種類及び使用法、調理施設の洗浄・消毒・清掃、素材の調達及び準備、下ごしらえ、②【日本料理調理一般実習】各種煮出汁のとり方、野菜類（葉菜類、根菜類等）の煮物、味付け方、魚介類の調理、卵料理、天ぷら、煮豆（大豆、黒豆等）、炊飯と丼物、麺類の料理、食事環境、③【西洋料理調理一般実習】フォンのとり方、ルーの作り方、基礎ソースの作り方、西洋野菜の名称・扱い方及び調理法、シャトーの切り方（じゃがいも、にんじん）、ポタージュの作り方、各種、魚介類の下処理と調理、獣鳥肉類の下処理と調理、卵類の調理、ベーカリー、食事環境、④【中国料理調理一般実習】中国料理用語と調理法、中国野菜の下処理と調理法、各種調理法、飲茶と点心、麺類の調理法、飯類の調理法、食事環境
	2 特別調理実習	70	年齢別、性別による献立調理（小児、児童、生徒、成人、老年期、妊娠授乳期）、基本病人食調理（常食、軟食、流動食のいろいろと応用）、病態別病人食調理、集団調理
	3 食品実験	55	測定、食用微生物の実験、食品の貯蔵実験、食品添加物の実験
	4 食品衛生実習	30	洗浄と消毒、食品の鑑別、食品衛生対策
	5 販売促進企画実習	35	各料理専攻別販売促進企画の食事プラン作成、原価計算、販売価格、荒利益等を考慮したメニューの作成、販売実演
	専攻実技合計	420	