

教育目標 3つの Policy

学校法人 育成学園
育成調理師専門学校

本学では、教育理念に基づいた人材育成を目標に、1年間のカリキュラムの中で、本学の教育理念、目標に沿って設定された授業科目を履修し、所定の科目数の履修を習得、ディプロマポリシーとして掲げる学生が卒業する時に身に付けるべき資質、能力を習得したと認められた者を卒業認定している。

1 教育目標(MISSION)

「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師の養成を通じて社会に貢献する」という教育理念のもと、

以下の人材を養成する。

- ・ 食のプロとしての技術、教養を身につけた人材
- ・ 「食」を通じて社会に貢献できる力を備えた人材
- ・ 社会に出ても常に学ぶ姿勢を忘れない人材

2 求める学生像と受け入れの基本姿勢(Admission Policy)

- ・ 本学園の教育活動を理解し、当校で学びたいという強い意志を持っている人
- ・ 調理の分野で活躍できる専門技術、知識を身に付ける意欲のある人
- ・ 資格取得や試験合格の意欲を持っている人
- ・ 食のプロとして情熱と意欲をもって社会に貢献する意志のある人

3 ディプロマポリシーを達成するまでの教育方法(Curriculum Policy)

人材の養成のため、教育課程(カリキュラム)の編成方針を定める。

- ・ 食のプロとして必要な技術、知識、礼儀、チームワーク等社会人としての基礎知識を習得する基礎教育
- ・ 専門分野をより深く系統的に学ぶ実技教育卒業後、従事する業界についての知識習得教育
- ・ これから変化する時代で自立していく為に「主体性を持って多様な人々と協働できる力」を

身に付ける教育

4 学生が卒業する時に身に付けるべき資質、能力(Diploma policy)

卒業並びに修了に必要な単位を修得すると共に「食」に関わる技術や教養を身に付け、自立し、社会に貢献できる人

「「食」に関わる技術や教養を身につけ、自立し社会に貢献できる」人材として認められたものが卒業を認定される。

- ・ 成績評価において、すべての科目的合否判定がすべて合格であること、すなわち当該学年で修得すべき科目に不履修科目がないこと。
- ・ 卒業審議会において、適当と認められたもの

上記に該当する者は、卒業審議会の審議を経て、校長の承認を得て、社会に貢献できる人材として認められたものとして卒業が認められる。

令和7年度 授業計画書

調理師科

学校法人育成学園
育成調理師専門学校

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
食生活と健康	公衆衛生	90	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編1 食生活と健康							
担当講師								
教育目的・概要								
<p>調理師として必要な食生活と健康に関する基本的知識を習得し、調理業務に従事する者として 国民の食生活の向上に資すること、果たすべき役割を理解することを目標とする。 そのための健康に対する知識の習得、食育、環境保健、関係法規などについて学習する</p>								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理師と健康	健康の考え方 食と健康の関係性 調理師とは（調理師法・調理師の役割）	10
食生活と疾病	疾病の動向と予防 生活習慣病とその予防法	13
健康づくり	「健康」をつくる環境について 予防と増進 健康教育とは 体と心の健康	13
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理師と食育	食育とは（定義と意義） 調理師の役割	21
労働と健康	調理師の健康とは 調理の職場環境 健康と環境の関わり 健康に対する条件 労働災害と職業病	8
環境と健康	生活環境（現代の環境） 環境条件（大気・水・住居・廃棄物・放射線） 環境汚染と対策（空気汚染・水質汚染・騒音・振動）	23
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
食品と栄養の特性	栄養	75	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性							
担当講師								
教育目的・概要								
人は食事により健康的に生活を営むエネルギーを得る。食事から得られる栄養素の種類や特性を学習し、喫食者の健康の保持増進を担う調理師として栄養的知識を習得し、業務に生かせるようにする。								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
栄養素の機能と健康	栄養素の種類と健康の関わり 体の成分と食品の成分 各栄養素の種類と役割 (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)	30
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行なう	1
消化と吸收	食品の摂取 栄養素の消化・吸収・代謝 その仕組みと機能	30
エネルギー代謝と食事摂取基準	エネルギー代謝の仕組み 日本人の食事摂取基準の解説 食品の選択ツール (食品標準成分表、食品分類法、食事バランスガイド)	13
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
食品と栄養の特性	食品	75	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編2 食品と栄養の特性							
担当講師								
教育目的・概要								
調理師として業務に従事する者にとって、食品を購入、調理することは重要である。市場に多く出回る食品の機能、調理特性を学ぶとともに、生産から流通に関わる仕組みを理解し、多様化する調理業界において調理の幅を広げられるよう食品への理解を深めることを目的とする。								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食品の特徴とその性質	植物性食品とその加工品 (穀類・イモ類・砂糖、甘味料・豆類・種実類・野菜類・果実類・きのこ類・藻類) 動物性食品とその加工品(魚介類・食肉類・卵類・乳類) その他の食品 (油脂類・菓子類・嗜好飲料類・調味料および香辛料類 調理加工食品類・ゲル化状食品・特別用途食品・保健機能食品)	45
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
食品の加工と貯蔵	食品の加工について学ぶ (加工目的と方法、食品加工に関わる微生物について) 食品の貯蔵方法(食品の貯蔵方法 種類と特性)	18
食品の生産と流通	日本における食品の生産ルート 輸入食品と食品需給の現状 食品の流通ルート(トレーサビリティ 等)	10
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
食品の安全と衛生	食品衛生学 (実習含む)	150	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・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							
担当講師								
教育目的・概要								
食品等事業者である調理師は、自らの責任において安全性を確保することが食品衛生法により定められている。食の安全に関する知識を習得し、食品衛生に関する法規及び対策の目的、内容を学ぶことで、科学的根拠に基づく衛生管理を実践し、食の安全を守る調理師として活躍できる調理師を目指す								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食の安全と衛生	食の安全とは 食品衛生と調理師の関わり	2
食品と微生物	微生物の種類と特性 食品における微生物汚染 食品の腐敗のメカニズム、腐敗と微生物の関係	24
食品と科学物質	食品添加物の分類、種類と用途 食品添加物に関する法律(基準、規格、使用基準、表示基準、評価) 重金属と放射性物質	20
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
器具・容器包装の衛生	容器、包装の種類とその特性	3
飲食による健康被害	食中毒とは(概論) 食中毒の種類とその特徴、予防(ウィルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒、寄生虫による食中毒) 経口感染症、食物アレルギー、その他の健康被害	45
食品安全対策	食品の安全にかかわる法律 行政との関わり 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 HACCPシステムの解説と増進、推進	24
器具や手指の汚染度	調理器具の汚れ状態の検査方法 手洗いチェックの方法と実演	15
食品の鮮度判定	生卵を使用し、鑑別を行う 卵黄係数の測定方法の解説 魚介類の官能検査のポイント 食品の汚染度の簡易チェック 魚肉練り製品の鮮度判定 食肉の官能検査 牛乳の鮮度判定の方法 食品の鮮度判定の観察ポイント	15
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
調理理論と食文化概論	調理理論	120	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 調理理論と食文化概論							
担当講師								
教育目的・概要								
調理師が調理理論を学ぶことは、調理技術に関する科学的根拠やその原理を習得することにより、調理技術の速やかな習得、また理論に裏付けされた技術を工夫し、応用することによる様々な調理への発展へ結びつけることにつながる。科学的根拠に裏付けされた、嗜好（美味しさ）と技術等、多方面からの調理知識を習得する。								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理とおいしさ	調理とは（調理の意義と目的） おいしさの要因（食べ物側と食べる人側の関係性）	8
調理の基本操作	非加熱調理操作 (計量から冷凍までの作業による役割) 加熱調理操作 (器具による加熱調理方法の違いとその特性)	32
食品の調理科学	植物性食品（穀類・いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類 種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類） 動物性食品（魚介類、食肉類、卵類、乳類） その他の食品（油脂類、調味料、ゲル状食品） 各食品における代表的な料理方法の解説と美味しいの科学的根拠を学ぶ	60
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
調理設備・器具と熱源	調理器具の解説（調理器具、調理施設） 食器・容器の種類と担う役割 熱源の種類と熱効率の違いによる調理方法とのかかわり	18
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態				
調理理論と食文化概論	食文化概論	60	必修	講義				
実施期間	通年							
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編3 調理理論と食文化概論							
担当講師	藤中 恒子							
教育目的・概要								
地域社会や民族がはぐくんできた「食」という営みから各国の慣習や、文化、国民性を学び、グローバルな視野で食文化をとらえることで、国際的な感覚を理解できるようにする								

授業計画

テーマ	内容	講義時間
食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化（宗教と食物禁忌） 食文化の共通化と国際化 (食の交流、食文化の創造、世界の食事情)	15
日本の食文化	日本の食文化史を学ぶ（原始～現代まで） 日本料理の特徴、作法、様式 食文化の地域性、行事食 未来の食文化	18
世界の料理と食文化	西洋料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） 中国料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法） その他の国の料理の食文化（特徴、歴史、様式、作法）	25
前期試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1
学年末試験対策	試験範囲内の理解度を確認し、試験に向けての対策を行う	1

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに受講状況と、筆記試験
秀：筆記試験90点以上、平常点	優以上、出席状況67%以上
優：筆記試験90点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
良：筆記試験70点以上、平常点	可以上、出席状況67%以上
可：筆記試験60点以上、平常点	可、出席状況67%以上
不可：筆記試験60点未満、平常点	不可、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	科目名	規定時間	履修区分	授業形態
調理実習	調理実習	300	必修	実習
実施期間	通年		実務経験	有
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編5 調理実習			
担当講師	山田 泰介 山本 靖 傳 善誉			
教育目的・概要				
「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師」という目標を目指し、調理の基本技術を反復練習により習得し、調理師としての役割、重要性を理解した調理師を目指す				

授業計画

テーマ	内容	講義時間
調理実習の心得	服装の正しい着用方法 頭髪、手指、等、衛生面での心がまえ 調理実習室、調理器具の使用方法と清掃方法	6
日本料理	オリエンテーション 各種包丁（薄刃、柳刃、出刃）の研ぎ方 包丁の使い方（野菜の切り方）、ご飯の炊き方、基本の卵料理（出汁巻）、基本の魚の卸し方（鯛の三枚おろし）、基本の料理（焼き物、お造り、揚げ物、酢の物、あえ物、流し物）、出汁の応用と炊き合わせ、蒸し物、鍋料理、基礎技術	96
西洋料理	オリエンテーション 各種包丁（牛刀、ペティナイフ）の研ぎ方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）、ブイヨンの作り方（フォンプラン）卵料理の基本と応用（オムレツ、ウーブリュイエ）ソースの基本と応用（温製、冷製）ポワソン（魚の卸方、調理方法、基本と応用）ヴィヤンド（肉の種類（羊、鴨）処理方法、部位別調理法、鶏の解体、応用）野菜料理、デザート、パスタ、ニヨッキ、キッシュ	99
中国料理	オリエンテーション 中国包丁の研ぎ方、中国鍋の扱い方 包丁の使い方の基本（野菜を切る）調理の基本（卵を焼く）出汁の取り方、香辛料と調味料の使い方、麺を扱う、特殊材料の種類と扱い方、料理、中国料理の調理工程（下調理と本調理）中国料理の種類（冷菜、熱菜、蒸す、甜菜、点心）その他各国の料理	99

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験、
合格	：実技試験60点以上、出席状況67%以上
不合格	：実技試験60点未満、出席状況67%未満

学科	専門課程 調理師科（昼間部・1年制）
----	--------------------

規定科目	規定時間	科目名	開講時間	履修区分	授業形態					
総合調理実習	90	総合調理実習	90	必修	実習と講義					
実施期間	1年次（通年）									
教科書・テキスト	新 調理師養成教育全書 必修編 総合調理実習									
担当講師	山田 泰介									
教育目的・概要										
調理実習の授業で身に着けた基礎技術をもとに、集団調理実習を通じてさまざまな給食(学校・病院・介護)の特徴や特性を学ぶ。特に高齢化社会といわれる現代においての福祉施設や介護食についての方法や重要性を知る。飲食店開業に伴う市場の知識や経営とマーケティング戦略、また調理に関する食材や特殊技法などを専門的な講師を招きながら講義・実習とともに実施する。										

授業計画

テーマ	内容	講義時間
集団調理実習	大量調理の特徴と進め方(献立と技法) (学校給食・病院給食・介護食の知識と実践) 高齢者の知識と普通食	57
接客サービス	接客の基本(身だしなみと姿勢) サービスと調理師との関わり(求められるサービスと人材)	6
飲食店開業計画	開業の心構え(知識・経験・人脈) 食材の知識と流通(食肉・鮮魚・生鮮)	27

評価方法

評価規定と評価方法	出席状況並びに実技試験
合格	: レポート提出、出席状況67%以上
不合格	: レポート未提出、出席状況67%未満