

# 調理師免許取得のために何を学ぶの？

## ■専門科目と課外授業カリキュラム

国語、地歴公民、数学、理科、保体、芸術、外国語、情報に加えて、調理師養成専門科目を学びます。実習だけが注目されがちですが、調理に関する食文化や法律や衛生法に基づいた学習も行います。さらに補充授業(7限目・長期休業期間)を行い、実用性の高い調理技術と基本知識を身につけます。

### 1 年次

生活産業基礎 2 単位  
 食品衛生実習 1 単位  
 食品衛生 2 単位  
 調理理論 2 単位  
 調理実習 3 単位

### 2 年次

栄養 2 単位  
 食品 2 単位  
 公衆衛生 1 単位  
 調理理論 2 単位  
 調理実習 4 単位

### 3 年次

食文化 1 単位  
 栄養 1 単位  
 公衆衛生 2 単位  
 調理理論 1 単位  
 調理実習 2 単位  
 総合調理実習 3 単位  
 課題研究 3 単位

## ■必修科目の目的

調理師養成必修科目	食文化	食の成り立ちや日本と世界の食文化などに関する知識を習得し、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を身につけます。調理師としての業務や社会的な役割について理解し、食文化の伝承としての自覚を身につけます。
	食品衛生	食生活の安全と食品衛生対策など食品衛生に関する知識を習得し、安全で衛生的な食生活に寄与する能力と態度を養います。
	食品衛生実習	食品衛生で学んだ知識をもって手指や器具に付着した微生物の検査、飲料水の水質検査など、調理師に必要な衛生管理の方法を具体的に理解します。
	食品	食品の分類とその特徴、加工と貯蔵などに関する知識を学びます。また食品に関する知識を献立作成および食生活の充実、向上を図る能力と態度を身につけます。
	栄養	栄養素の機能と代謝・ライフステージや労働、病態と栄養などに関する知識を学びます。栄養バランスを考えながら健康の維持増進を図ることができる能力と態度を育てます。
	公衆衛生	環境衛生、母子保健、学校保健など、健康と公衆衛生に関する知識を身につけます。健康増進の役割を担う調理師として必要な環境衛生、疾病予防、健康づくり対策などを学びます。
	調理	和食・洋食など様式別調理に関する知識と技術を学び、調理師としての意識を育て社会で働く者としての生活態度やマナーを実習通じて身につけます。また集団で調理を行うことで、衛生観念、労働・学習意欲、協調性などについて学びます。学期毎に実技試験を実施し、技術向上を図ります。
	総合調理実習	大量調理や食事提供等に関する知識や技術を活用し、調理に関して総合的に捉え、食生活関連産業を担う職業人として必要な資質・能力を身につけます。
家庭科専門科目	生活産業基礎	生活と産業の関わりについて理解し、生活に関連する職業などへの関心を高めます。社会の変化に伴う生活産業の発展について学び、生活産業や関連する職業に必要な知識と技術を進んで習得する。
	課題研究	専門学科としての課題を設定し、その課題に解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の総合化を図ると共に、自発的、創造的に問題解決する能力を身につけます。