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

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ＨＡＣＣＰ・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 部長
	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・鷲見・鹿子嶋・佐藤(正)・新濱・有村・武田・押切・小竹・佐藤(竜)・畠山・坂下・岩渕・古山・土居・張江		
単位数	１０単位(300時間)	授業形態	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	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	小さなパスタや蓉　店主
● 鷲見　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
● 有村　春香	株)京王プラザホテル札幌
● 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
● 佐藤　竜太	レストランルアン・シェフ
● 小竹　一智	レストランリヴィエールオーナーシェフ
● 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)
● 坂下　賢	株)京王プラザホテル札幌 副総料理長
● 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・木村・本間・村上・日下部・前川原・伊藤・張江・押切		
単位数	１７単位（500時間）	授業形態	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・フゥ代表取締役
● 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
● 日下部　克哉	株)京王プラザホテル札幌
● 押切　和也	ぶたバルすぎもとキッチン　店長
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	レストランコーディネイト		
担当教員	小川・曽我部・中谷・中越・寺田・岡田・伊藤・張江		
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・伊藤		
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

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	専門調理師技術考査（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）