

調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書（概要）

平成 25 年 2 月 19 日

厚生労働省健康局

1. 検討の背景

急速に進む高齢化、生活習慣病の増大、食の安全・安心を脅かす問題など食生活を取り巻く社会環境が大きく変化するとともに、厨房機器の多様化、衛生管理システムの導入等調理を巡る環境も変化してきていることから、時代に即した専門的知識・技術を有する調理師が求められている。このため、調理師養成施設におけるカリキュラムの見直しなど、調理師の養成のあり方等についての検討を行った。

2. 調理師養成施設のカリキュラム等について

（１）教育内容及び教育目標について

従来の「教科科目」から、各養成施設において教育目標に応じた教育内容の充実を図ることができるよう、「教育内容」による表記とし、あわせて「教育目標」を提示した。教育内容は、「食生活と健康」、「食品と栄養の特性」、「食品の安全と衛生」、「調理理論と食文化概論」、「調理実習」及び「総合調理実習」とし、教育目標は、基本となる知識や技能の明確化を図るとともに、教育内容の相互の関連が理解できるよう整理した。あわせて、2年制課程で行うことが望ましい教育内容及び教育目標について提示した。

（２）教員の資格要件について

調理師の資質向上に向けて専門調理師の位置づけを明確にするとともに、教員資格の基本要件を見直した。

（３）施設・設備について

実習室に備える器具や備品については、必要な機能や用途がわかるよう表現を見直した。

3. 調理師試験の見直しについて

調理師養成施設のカリキュラムの見直しに合わせ、調理師試験の試験科目は、衛生法規を除く6科目とし、科目毎の出題数の割合については、食品衛生学の割合を20%から25%に増やすなどの見直しを行った。

4. 今後に向けて

○今後は、習得状況を評価し、継続的に教育内容や教育目標の検証を行うことなど、養成施設全体の質を向上させていく仕組みが必要。

○専門調理師や調理師の配置の促進に向け、調理師の配置状況や専門調理師の就業状況の把握について検討が必要。

○日本における質の高い調理技術を世界に発信していく仕組み作りや、専門調理師制度の充実など、調理師・専門調理師の資質向上に向けた体制について総合的に検討していくことが必要。