

教育内容・教育目標の概要(案)

調理師法(抜粋)

<目的>この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより**調理技術**の合理的な発達を図り、もって**国民の食生活の向上**に資することを目的とする。

<調理師の免許>調理師の免許は、次の各号の一に該当する者に対し、その申請に基づいて都道府県知事が与える。

学校教育法第五十七条に規定する者で、厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、一年以上、**調理、栄養及び衛生**に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得したもの (後略)

食生活と健康(90時間以上)

<教育目標>健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活向上に関する法規、対策及び活動を理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。 <科目例:公衆衛生学(健康増進関連法規を含む)>

食品と栄養の特性

(150時間以上、うち実習30時間以上)

<教育目標>食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、減塩食・低エネルギー食・アレルギー食・介護食等実際の食事を通して、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

<科目例:食品学、栄養学>

食品の安全と衛生

(150時間以上、うち実習30時間以上)

<教育目標>、食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。

<科目例:食品衛生学(衛生関連法規を含む)>

調理理論と食文化概論(180時間以上)

<教育目標>調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。

食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。

<科目例:調理理論、食文化概論>

調理実習(300時間以上)

<教育目標>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。

包丁の研ぎ方・扱い方や食品の切り方などの基本技術を反復により習得することで、その重要性和必要性を理解する。食品の取り扱い、下処理法や調理の基本操作、調理器具の取り扱い等について、様式別(日本料理、西洋料理、中華料理等)に理解し、習得する。

集団調理実習(90時間以上)

<教育目標>集団調理の基本技術について、食品の取り扱い、下処理法や調理の基本操作、調理器具の取り扱い等について、食事環境も含め、理解し、習得する。

基礎分野

専門分野