

## 調理師養成施設のカリキュラム等の現状

## ○教科科目及び授業時間数

(調理師法施行規則第六条第一項第一号)

教科科目及び授業時間数は、次のとおりであること。

| 教科科目     | 授業時間数   |
|----------|---------|
| イ 食文化概論  | 30時間以上  |
| ロ 衛生法規   | 30時間以上  |
| ハ 公衆衛生学  | 90時間以上  |
| ニ 栄養学    | 90時間以上  |
| ホ 食品学    | 60時間以上  |
| ヘ 食品衛生学  | 120時間以上 |
| ト 調理理論   | 150時間以上 |
| チ 調理実習   | 300時間以上 |
| リ 選択必修科目 | 90時間以上  |

## (参考)

平成9年の調理師法施行規則改正以前

(調理師法施行規則第六条第一項)

教科科目及び授業時間数は、次のとおりであること。

| 教科科目       | 授業時間数   |
|------------|---------|
| イ 衛生法規     | 30時間以上  |
| ロ 公衆衛生学    | 140時間以上 |
| ハ 栄養学      | 140時間以上 |
| ニ 食品学      | 120時間以上 |
| ホ 食品衛生学    | 140時間以上 |
| ヘ 社会       | 30時間以上  |
| ト 調理理論及び実習 | 600時間以上 |

(調理師法施行規則第六条第一項第二号)

前号へに掲げる科目に係る実習を三十時間以上行うこと。

(調理師法施行規則第六条第一項第三号)

第一号チに掲げる実習を行うのに適当な飲食店等を実習施設として利用することができること。

〈参考〉

○栄養士養成施設

(栄養士法施行規則 別表第一 (第九条関係))

| 教育内容     | 単位数            |                | 教育目標                                                                                                               |
|----------|----------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | 講義<br>又は<br>演習 | 実験<br>又は<br>実習 |                                                                                                                    |
| 社会生活と健康  | 4              | 4              | 〔目標〕社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する。<br>公衆衛生学、社会福祉概論を含むものとする。                                     |
| 人体の構造と機能 | 8              |                | 〔目標〕人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する。<br>解剖学、生理学、生化学を含むものとする。                         |
| 食品と衛生    | 6              |                | 〔目標〕食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得する。<br>食品学(食品加工学を含む)、食品衛生学を含むものとする。                       |
| 栄養と健康    | 8              | 10             | 〔目標〕栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する。<br>栄養学、臨床栄養学概論を含むものとする。 |
| 栄養の指導    | 6              |                | 〔目標〕個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解する。また基本的な栄養指導の方法について修得する。<br>栄養指導論、公衆栄養学概論を含むものとする。                   |
| 給食の運営    | 4              |                | 〔目標〕給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。<br>調理学、給食計画論、給食実務論を含むものとする。また、校外実習1単位以上を含むものとする。                |

○理学療法士養成施設

・理学療法士指定規則 別表第一（第二条関係）

※教育の目標は、理学療法士養成施設指導要領第5（1）

|        | 教育内容                    | 単位数 | 教育の目標                                                                                          |
|--------|-------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 基礎分野   | 科学的思考の基礎<br>人間と生活       | 14  | 科学的・論理的思考力を育て、人間性を磨き、自由で主体的な判断と行動を培う内容とする。生命倫理、人の尊厳を幅広く理解できるようにする。<br>国際化及び情報課社会に対応できる能力を育成する。 |
| 専門基礎分野 | 人体の構造と機能<br>及び心身の発達     | 12  | 人体の構造と機能及び心身の発達を系統立てて理解できるようにする。                                                               |
|        | 疾病と傷害の成り立ち<br>及び回復過程の促進 | 12  | 健康、疾病及び障害について、その予防と回復過程に関する知識を習得し、理解力、観察力、判断力を培う。                                              |
|        | 保健医療福祉と<br>リハビリテーションの理念 | 2   | 国民の保健医療福祉の推進のために理学療法士が果たすべき役割について学ぶ。<br>地域における関係諸機関との調整及び教育的役割を担う能力を育成する。                      |
| 専門分野   | 基礎理学療法学                 | 6   | 理学療法の枠組みと理論を理解し、系統的な理学療法を構築できる能力とともに、職業倫理を高める態度を養う。                                            |
|        | 理学療法評価学                 | 5   | 理学療法における評価の枠組みを理解し、心身機能と構造の評価に関する知識と技術を習得する。                                                   |
|        | 理学療法治療学                 | 20  | 障害の予防と治療の観点から、種々の障害に必要な知識と技術を習得する。                                                             |
|        | 地域理学療法学                 | 4   | 患者及び障害者の地域における生活を支援していくために必要な知識や技術を習得し、問題解決能力を養う。                                              |
|        | 臨床実習                    | 18  | 社会的ニーズの多様化に対応した臨床的観察力・分析力を養うとともに、治療計画立案能力・実践力を身につける。学内における臨床演習を行った後に、各障害、各病期、各年齢層を偏りなく行う。      |

## ○施設の備品等

(調理師法施行規則第六条第十三項)

調理実習室及び集団給食調理実習室には、別表第二に定める学習用の器具その他の備品を有するものであること。

(調理師法施行規則 別表第二(第六条関係))

|           |                                                                                              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 調理実習室     | 冷凍冷蔵庫、急速冷凍機、厨房レンジ、電子レンジ、炊飯器、フードプロセッサー、調理台、ビデオモニターシステム、調理実験器具、食品衛生実験器具並びにその他必要な調理実習用用具、器具及び設備 |
| 集団給食調理実習室 | 冷凍冷蔵庫、解凍機、総合調理器、ガス回転釜、揚物器、焼物器、厨房レンジ、炊飯器、食器洗浄機、食器消毒保管器、調理台並びにその他必要な集団給食調理実習用用具、器具及び設備         |

(参考)

平成9年の調理師法施行規則改正以前

(調理師法施行規則第六条第十一項)

別表第二に定める学習用の器具その他の備品を有するものであること。

(調理師法施行規則 別表第二(第六条関係))

| 生徒用いす及び机 | 定員と同数以上                         |    |
|----------|---------------------------------|----|
| 調理台      | 一<br>実<br>習<br>室<br>に<br>つ<br>き | 十組 |
| ちゅう房レンジ  |                                 | 十組 |
| 天火       |                                 | 一台 |
| 冷蔵庫      |                                 | 一台 |
| 調理実習器具   |                                 | 十組 |
| 幻燈機      |                                 | 一台 |
| 顕微鏡      |                                 | 一台 |

○教員の資格について

(調理師法施行規則第六条第一項第六号)

- ・専任教員のうち1人以上は調理師であること。

(調理師法施行規則第六条第一項第七号)

- ・教員は、調理師の養成に相当であると認められるものであること。

(調理師養成施設指導要領(第5の5))

教員の資格は別表1によること

- ・別表1

| 教科科目  | 教員の資格                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食文化概論 | 1 調理師法施行規則第15条に規定する技術審査に合格した者(以下「専門調理師」という。)及びこれと同等以上と認められる者<br>2 学校教育法に基づく大学等において調理学等を修めて卒業した後、2年以上食文化等について教育、研究若しくは実地指導の経験を有する者 |
| 衛生法規  | 1 学校教育法に基づく大学等で法律学を修めて卒業した後、2年以上法律学について教育若しくは研究又は2年以上衛生行政に従事した経験を有する者<br>2 衛生行政に6年以上従事した経験を有する者                                   |
| 公衆衛生学 | 1 医師<br>2 歯科医師<br>3 獣医師<br>4 学校教育法に基づく大学等で公衆衛生学を修めて卒業した後、2年以上公衆衛生学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者                                         |
| 栄養学   | 1 医師<br>2 管理栄養士<br>3 栄養士であって、学校教育法に基づく大学等を卒業した者にあつては2年以上、その他の者にあつては栄養士免許取得後4年以上、栄養学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者                        |
| 食品学   | 1 学校教育法に基づく大学等で食品学を修めて卒業した後、2年以上食品学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者<br>2 栄養士であって、栄養士免許取得後4年以上、食品学についての教育、研究又は実地指導の経験を有する者                  |

| 教科科目  | 教員の資格                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品衛生学 | 1 医師<br>2 獣医師<br>3 学校教育法に基づく大学等で食品衛生学を修めて卒業した後、2年以上食品衛生学について教育、研究又は実地指導の経験を有する者                                                                                                                                                                         |
| 調理理論  | 1 学校教育法に基づく大学等で調理理論を修めて卒業した後、2年以上調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者<br>2 栄養士であって、栄養士免許取得後4年以上、調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者<br>3 専門調理師<br>4 調理師であって、10年以上調理の業務又は調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者<br>5 調理師であって、5年以上調理の業務又は調理理論について教育、研究又は実地指導の経験を有する者で、上記4と同等以上と認められる者 |
| 調理実習  | 1 専門調理師<br>2 調理師であって、10年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究又は実地指導の経験を有する者<br>3 調理師であって、5年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究又は実地指導の経験を有する者で、上記2と同等以上と認められる者<br>(注)「調理の業務に従事した経験」とは、専ら調理を行うことを業務としていたことであり、「教育、研究又は実地指導の経験」には、養成施設における教職歴を含むものであること。                               |

○調理師試験の試験科目について

(調理師試験基準(平成9年5月12日厚生労働省告示第119号))

1 調理師試験の問題数は60問以上とし、次の各号に掲げる科目ごとにおおむね当該各に定める割合によるものとする。

| 教科科目  | 全問題数に対する割合 |
|-------|------------|
| 食文化概論 | 5%         |
| 衛生法規  | 5%         |
| 公衆衛生学 | 15%        |
| 栄養学   | 15%        |
| 食品学   | 10%        |
| 食品衛生学 | 20%        |
| 調理理論  | 30%        |