

教育内容の見直しについての概要(案)

現 行			新 規(案)	
教科科目	授業時間数		教育内容	授業時間数
公衆衛生学	90時間以上	→	食生活と健康	90時間以上
食品学	60時間以上	→	食品の特性と加工・流通	60時間以上
衛生法規	30時間以上	→	食品の安全と衛生	150時間以上
食品衛生学	120時間以上	↗		
食文化概論	30時間以上	→	食文化の特性	30時間以上
栄養学	90時間以上	→	栄養の特性	90時間以上
調理理論	150時間以上	→	調理理論	150時間以上
調理実習	300時間以上	→	調理実習	300時間以上
選択必修科目	90時間以上	→	総合調理実習	90時間以上
	合計960時間以上			合計960時間以上

教育内容・教育目標の概要(案)

食生活と健康(90時間以上)

<教育目標>健康の保持・増進及び疾病の予防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、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。

食品の特性と加工・流通(60時間以上)

<教育目標>食品の適切な選択、活用を図るため、食品の分類とその特性を理解するとともに、食品の加工・貯蔵の目的及び方法、生産・流通・消費の仕組みと現状を理解する。

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>食生活を安全で衛生的に管理するため、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職務としての自覚を養う。

食文化の特性(30時間以上)

<教育目標>食文化の伝承と新たな食文化の創造を図るため、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化、その料理の特性と食事構成の概要について理解する。

栄養の特性(90時間以上)

<教育目標>健康の保持・増進、疾病の予防・治療に寄与する食事を提供するため、エネルギー・栄養素の機能と代謝、各ライフステージ及び主要疾患における栄養の特性と食事構成の概要について理解する。

調理理論(150時間以上)

<教育目標>調理の原理を科学的に理解し、調理の種類と基本操作、調理器具や設備等に関する知識を習得する。

様式(日本料理、西洋料理、中華料理、その他の料理)別及びライフステージ(子ども、高齢者等)・疾患(糖尿病、高血圧等)別の献立と調理、集団調理の特徴と調理の基本を理解する。

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、様式別及びライフステージ・疾患別の基本的な調理技術、集団調理の運営・管理方法に関する実践的技術を習得する。

総合調理実習(90時間以上)

<教育目標>衛生管理、献立・調理、食事環境・接客サービス等、調理全般の実習を通して、調理師として適切に対応できる総合的な能力を養う。