

第 2 回	テーマ：公衆衛生学分野（2）（藤和太） 食生活・疾患の現状と対策
第 3 回	テーマ：公衆衛生学分野（3）（藤和太） 制度、法規、調理師の役割
第 4 回	テーマ：食品学分野（1）（船越淳子） 食品の特性、加工、貯蔵
第 5 回	テーマ：食品学分野（2）（船越淳子） 食品表示と流通
第 6 回	テーマ：食文化概論分野（山田志麻） 日本と世界の食文化、伝統料理と郷土料理
第 7 回	テーマ：栄養学分野（1）（天本理恵） 栄養素の機能と栄養生理
第 8 回	テーマ：栄養学分野（2）（天本理恵） ライフステージと栄養
第 9 回	テーマ：栄養学分野（3）（天本理恵） 病態と栄養
第 10 回	テーマ：食品衛生学分野（1）（木村宏和） 食中毒、感染症、寄生虫
第 11 回	テーマ：食品衛生学分野（2）（木村宏和） 食品中の汚染物質、食品添加物、衛生管理と消毒
第 12 回	テーマ：食品衛生学分野（3）（木村宏和） 容器包装、衛生法規
第 13 回	テーマ：調理理論分野（1）（山田志麻） 調理操作と器具
第 14 回	テーマ：調理理論分野（2）（山田志麻） 食材の特徴
第 15 回	テーマ：調理理論分野（3）（山田志麻） 調理技術と集団調理
テキスト	1. 調理師読本（最新版）、日本栄養士会編、第一出版 2. 必要に応じて、プリント資料、もしくは、電子ファイル資料を配布する。
参考図書・ 教材／データ ベース・ 雑誌等の紹介	食品衛生学、公衆衛生学、栄養学、調理学、食品学に関する多くの教科書や参考書類を、図書館の栄養学科指定図書コーナーに開架しているので、必要に応じて活用して頂きたい。
課題に対する フィード バックの方法	なし
学生へのメ ッセージ・ コメント	調理師試験に合格するためには、過去問と照らし合わせながら「調理師読本」を十分に学習することが必要である。各県で実施されている調理師試験問題は、この「調理師読本」の内容から出題されている。