

教科目標

調理師科

1. 養成目的

前向きで自由な創造力を持ち、おいしさの提供だけではなく世の中（環境・健康・食文化）などの動向・変化などの教養を身に付け、自ら考え働くことを喜びに変えられる調理師を養成する。

2. 教育目標

基本調理技術を活かした商品を作り上げる創造力と、チームで働く上で必要なコミュニケーション能力・その商品をアピール出来るプレゼンテーション能力を身につける。

社会人として必要とされる 7 つの基本行動（あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間）を常に実践できる素直な人材を育てる。

3. カリキュラム

教育内容	科目名及び履修時間
モチベーションプログラム	・ 入学前学習(※) ・ 導入教育(※)
	・ 職業人教育(120) ・ 国際教育(30)
ミッションプログラム	・ 卒業制作(※)
プロフェッショナルプログラム	・ 公衆衛生学(90) ・ 栄養学(90) ・ 食品学(60) ・ 食品衛生学(120)(※衛生法規含む) ・ 食品衛生学実習(30) ・ 調理理論(150) ・ 食文化概論(30) ・ 調理実習(300) ・ 総合調理実習(180) ・ 製菓調理総合技術(240) ・ 高度調理技術実習(240) ・ 経営フードマネジメント演習(60) ・ レストラン実習(90) ・ 技術考查対策(30)
	・ 卒業制作(※) ・ 学内店舗実習(※)
合計	授業時間合計 (1860) ※学内行事

4. 学年(学期)目標

学年	到達目標
1 年	・料理の楽しさを知り、7 つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間)を習慣化する。 ・基本的な食材の知識、調理の技術(切る、焼く、炒める、煮る、揚げる、蒸す など)を修得し、それぞれの調理器具の適切な取り扱い方と効果的な使い方を身につける。
2 年	・基本調理技術・知識を活用し、お客様に喜んでいただける商品を作り上げる創造力を身につける。 ・チームで働くうえで必要なコミュニケーション力と商品をアピールできるプレゼンテーション力を身につける。 ・技術考査試験に合格できる知識を身につける。

5. 取得目標資格

資格名	必・選	認定団体	認定方法
調理師免許(国家資格)	必修	厚生労働省	指定の教科課程修了後、卒業時取得(試験免除)
専門調理師技術考査	必修	厚生労働省 社団法人 全国調理師養成施設協会	筆記試験受験
食品技術管理専門士	必修	社団法人 全国調理師養成施設協会	卒業時取得
製菓衛生師(国家資格)	選択	厚生労働省	筆記試験受験

6. 就職分野

就職分野	職種	能力
ホテル、レストラン(フレンチ・イタリアン・日本料理・中国料理・創作料理)	調理師、接客サービス	調理技術、接客サービス
集団調理施設 (福祉施設、病院、事業所給食)	調理師 接客サービス	調理技術、接客サービス
食品工場	調理師	調理技術
洋菓子店(パティスリー)・カフェ・ホテル	パティシエ 接客サービス	製菓技術、接客サービス
ベーカリー、カフェ、ホテル	ブーランジェ 接客サービス	製パン技術、接客サービス

2024年度 調理師科 教科課程

調理師科 1 年

前期目標

調理の基本技術を身につけ、相互支援の気持ちをもちチームで協力して調理ができるようになる。
7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間)を習慣化する。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数	(単位 数)	講義概要
モチベーションプログラム	プレカレッジ	Orientation for Future Education	専基	必修	演習	※		入学への不安を解消し、プロフェッショナルモチベーションを高める。
	導入教育	First Year Experience	基礎	必修	演習	※		目的意識を高め、プロに必要なことが何かを認識する。同じ目的を持ったクラスの仲間との相互支援環境を作る。
	職業人教育		基礎	必修	講義	30	(1)	社会人基礎力を身に付け、実践できる。目標を持って主体的に行動できるようになる。
プロフェッショナルプログラム	公衆衛生学 (食生活と健康)	Public health	専門	必修	講義	30	(1)	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康現状を理解する。生活習慣病を代表とする食生活に起因する疾病の動向や、わが国の健康づくり対策、労働環境や環境汚染の現状、食育のあり方などを学ぶ。
	栄養学 (食品と栄養の特性)	Nutritional science	専門	必修	講義	30	(1)	食と健康の結びつきを理解する為に栄養学を学ぶ。食品中に含まれる栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準について理解する。
	食品学 (食品と栄養の特性)	Food science	専門	必修	講義	30	(1)	食と健康の結びつきを理解する為に食品学を学ぶ。食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について理解する。
	食品衛生学 (食品の安全と衛生)	Practical food hygienic	専門	必修	講義	30	(1)	食の安全を守るために調理師が果たすべき衛生的な役割について学ぶ。食中毒の概要とその予防法に加え、食品添加物や器具・容器包装、調理施設における安全対策などに関する知識や技術について理解する。
	食品衛生学実習 (食品の安全と衛生)	Food hygiene practice	専門	必修	講義	30	(1)	調理従事者としての自覚を持ち、目に見えない事象を理解し、衛生管理の重要性を身につける。
	調理理論 (調理理論と食文化概論)	Theory for confection I	専門	必修	講義	60	(2)	食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から調理の理論について理解する。
	食文化概論 (調理理論と食文化概論)	Practice for Basic cooking	専門	必修	講義	30	(1)	食文化継承を担う調理師としての自覚を養うために、食と文化、日本と世界の食文化及びその料理の特性を学ぶ。日本の食文化の歴史、日本、中国、西洋、その他の料理の変遷、特徴、調理技術、食事作法などを学ぶ。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数 (単位 数)	講義概要
プロ フェ ッ シ ョ ナ ル プ ロ グ ラ ム	経営フード マネジメント演習 (フードビジネス)	Management	専門	必修	講義	30 (1)	調理師として知っておくべき外食産業の規模や動向、企業を運営するために必要なこと、経営に必要な財務に関すること、開業を思い立ってから開業に至るまでの一連の工程など、食に関するマネジメントを理解する。
	調理実習	Practice for Basic cooking	専門	必修	実習	120 (4)	包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。西洋・和食・中華の基本となる切り方や調理方法を学ぶ。食材を理解し、基本の扱い方や加熱調理が出来るようになる。集団調理の基本技術を習得する。
	総合調理実習	General cooking	専門	必修	実習	60 (2)	道具の扱い方、基本技術を習得する。菓子の基礎を学ぶ。
総時間数(480) ※学校行事							

2024年度 調理師科 教科課程

調理師科 1 年

後期目標

習得した調理に関する基本技術・知識を活用して、1年次に習う料理を再現することができる。
7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間)を高いレベルで実践することができる。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数	(単位 数)	講義概要
モチベーション プログラム	職業人教育		基礎	必修	講義	30	(1)	社会人基礎力を身に付け、実践できる。目標を持って主体的に行動できるようになる
	国際教育		基礎	必修	演習	30	(1)	
ミッション プログラム								
プロフェッショナルプログラム	公衆衛生学 (食生活と健康)	Public health	専門	必修	講義	30	(1)	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康現状を理解する。生活習慣病を代表とする食生活に起因する疾病の動向や、わが国の健康づくり対策、労働環境や環境汚染の現状、食育のあり方などを学ぶ。
	栄養学 (食品と栄養の特性)	Nutrition	専門	必修	講義	30	(1)	食事摂取基準の使い方を理解し活用方法を習得する。国民の健康・栄養状態の現状を理解し、そのための施策について学ぶ。栄養学の視点から、食生活と疾病についてどのような関係があるのかを学ぶ。
	食品学 (食品と栄養の特性)	Food science	専門	必修	講義	30	(1)	植物性食品及び動物性食品の名前・特徴を理解する。食品の加工と貯蔵について理解する。食品の生産と流通について理解する。
	食品衛生学 (食品の安全と衛生) ※衛生法規含む	Food hygiene	専門	必修	講義	30	(1)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因と、その予防法及び、食品衛生に関する法規及び対策の目的等を理解することで、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
	調理理論 (調理理論と食文化概論)	Theory for confection I	専門	必修	講義	60	(2)	各食品について、調理における成分変化、物性変化、調理性、調理例について理解する。
	レストラン実習 (フードサービス)	Belle époque Restaurant training	専門	必修	講義	30	(1)	接客サービスの基本的な技術と心構えを理解する。コミュニケーションスキルを伸ばすために必要な考え方を学ぶ。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数 (単位 数)	講義概要
プロフェッショナルプログラム	調理実習	Practice for Basic French cooking	専門	必修	実習	120 (4)	包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。西洋・和食・中華の基本となる切り方や調理方法を学ぶ。食材を理解し、基本の扱い方や加熱調理が出来るようになる。集団調理の基本技術を習得する。
	総合調理実習	General cooking	専門	必修	実習	120 (4)	道具の扱い方、基本技術を習得する。菓子の基礎を学ぶ。
総時間数(510) ※学内行事							

2024年度 調理師科 教科課程

調理師科 2年

前期目標

習得した調理に関する基本技術・知識を活かして、食の流行(いま)を捉えた応用的な料理も創作できるようになる。
チームで働くために必要な力を身につける。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数	(単位 数)	講義概要
モチベーション プログラム	職業人教育		基礎	必修	講義	30	(1)	社会人基礎力を身に付け、実践できる。目標を持って主体的に行動できるようになる
ミッション プログラム								
プロフェッショナル プログラム	公衆衛生学 (食生活と健康)	Public health	専門	必修	講義	30	(1)	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康現状を理解し、また、健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。これらを踏まえて、調理師が果たすべき役割を理解する。
	栄養学 (食品と栄養の特性)	Nutrition	専門	必修	講義	30	(1)	栄養学の視点から、食生活と疾病についてどのような関係があるのかを学ぶ。年代別の栄養(ライフステージ栄養学)について理解する。
	食品衛生学 (食品の安全と衛生)	Food hygiene	専門	必修	講義 実習	60	(2)	調理師として様々な食品安全対策について理解し、知識を習得する。
	調理理論 (調理理論と食文化概論)	Theory for confection I	専門	必修	講義	30	(1)	各食品について、調理における成分変化、物性変化、調理性、調理例について理解する。
	経営フード マネジメント演習 (フードビジネス)	Management	専門	必修	講義	30	(1)	お店を出せる考え方と知識を身に付ける。経営者の仕事と考え方を身に付けることにより、就職した時に、オーナーの片腕になれるようになる。自分を中心にした、経営者の考え方と知識とノウハウを学び理解し、実践できるようになる。
	レストラン実習 (フードサービス)	Belle époque Restaurant training	専門	必修	講義	30	(1)	接客者の基本マナー、基本的なサービスの流れ、日本料理、西洋料理、中国料理それぞれのサービスのしかた、クレームの対応方法、飲料の種類と特徴など、接客サービスの基本的な技術と心構えを理解する。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数 (単位 数)	講義概要
プロフェッショナルプログラム	調理実習	Practice for Basic French cooking	専門	必修	実習	60 (2)	包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。基本から応用となる切り方や調理方法を学ぶ。基本から応用の扱い方や加熱調理が出来るようになる。和食・中華・世界の料理を学ぶ。地理形態、食文化、食の歴史、各地の食材を学ぶ。
	製菓調理総合技術	Practice for Decoration and cooking	専門	必修	実習	180 (6)	食材の特性を理解して調理が出来るようになる。基本技法を踏まえ、応用技術を身に付ける。
	学内店舗実習					※	
総時間数(450) ※学内行事							

2024年度 調理師科 教科課程

調理師科 2年

後期目標

顧客のニーズを捉えることができ、そのニーズあった料理を考え、つくることができる力を身につける。
問題発見・問題解決のサイクルを常に回すことができ、目指すことを実現できる力を身につける。
技術考査試験に合格できる知識を身につける。

区分	開講科目名	English	分類	必修 選択	授業 形態	時間 数 (単位 数)	講義概要
モチベーション プログラム	職業人教育		基礎	必修	講義	30 (1)	社会人基礎力を身に付け、実践できる。目標を持って主体的に行動できるようになる
ミッション プログラム	卒業制作					※	
プロフェッショナルプログラム	製菓調理総合技術	Practice for Decoration and cooking	専門	必修	実習	60 (2)	食材の特性を理解して調理が出来るようになる。基本技法を踏まえ、応用技術を身に付ける。
	高度調理技術実習 ※卒制実習含	Advanced cooking technology training	専門	必修	実習	240 (8)	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、様々な観点から顧客の身体状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。 また卒業制作に向けたグループ実習・試作を繰り返し問題発見問題解決ができる力を身につける。
	レストラン実習	Belle époque Restaurant training	専門	必修	講義	30 (1)	店舗で求められている人材になるための知識とコミュニケーションスキルを身につける。
	技術考査対策	Technological examination measures	専門	必修	演習	30 (1)	過去問題・模擬問題を繰り返して行い、受験に慣れる。また、得意分野の得点率を高め、苦手分野を見つけて学習し、全体の得点率を上げる。
総時間数(360) ※学内行事							