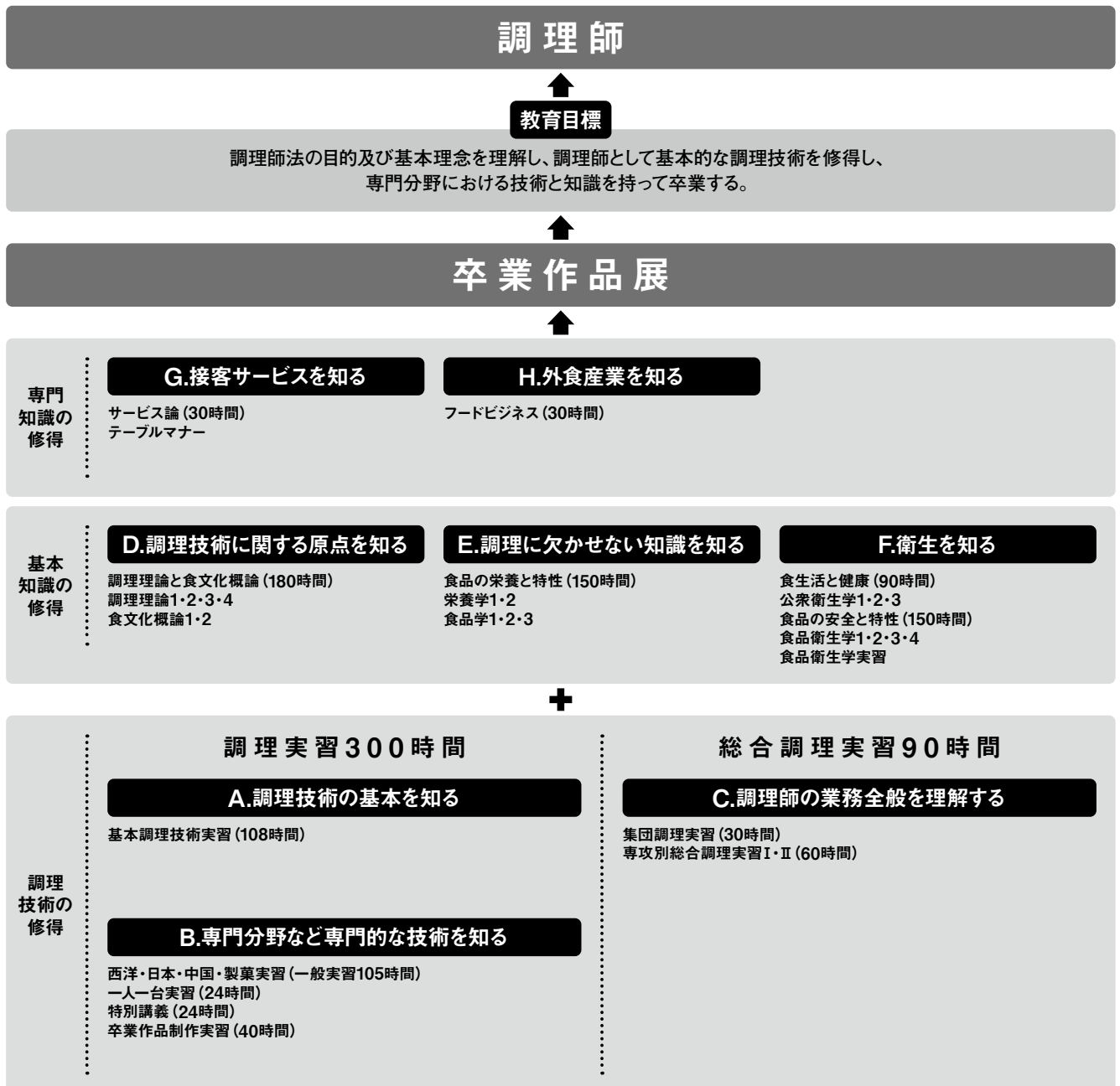


カリキュラムマップ

調理師科 カリキュラムマップ



高度調理経営科 カリキュラムマップ

調理師

教育目標

調理師法に基づく調理師の基本理念を理解し、外食産業界における、将来の指導者・経営者となるべく、マネジメント能力を有し、食文化の継承者として、専攻分野における高度な知識と技術を修得する。

卒業作品展

専門知識の修得

J.外食産業界を知る

外食産業論 (30時間)

I.接客サービスを知る

サービス論 (90時間)

K.マネジメント能力を学ぶ

商業簿記 (30時間)
 税務会計 (30時間)
 レストランプロデュース (30時間)
 フードマネジメント (30時間)
 メニュープランニング (30時間)

M.文化を知る

フランス語 (60時間) 西洋専攻
 日本文化演習 (60時間) 日本専攻
 ※ヨーロッパ研修旅行

L.一般教養を身に付ける

コンピューター演習 (30時間)
 サービス英語 (60時間)
 健康体育演習 (30時間)

基本知識の修得

F.調理技術に関する原点を知る

調理理論と食文化概論 (180時間)
 調理理論1・2・3・4
 食文化概論1・2

G.調理に欠かせない知識を知る

食品の栄養と特性 (150時間)
 栄養学1・2
 食品学1・2・3

H.衛生を知る

食生活と健康 (90時間)
 公衆衛生学1・2・3
 食品の安全と特性 (150時間)
 食品衛生学1・2・3・4
 食品衛生学実習

+

専門技術の修得

D.専門調理技術を知る

西洋調理実習 (330時間) ※西洋料理専攻
 日本調理実習 (330時間) ※日本料理専攻

E.調理の現場を知る

校外実習 (150時間)
 ※夏期校外研修

基本技術の修得

調理実習300時間

A.調理技術の基本を知る

基本調理技術実習 (117時間)

B.専門分野など専門的な技術を知る

西洋・日本・中国・製菓実習 (一般実習114時間)
 一人一台実習 (24時間)
 特別講義 (24時間)
 学園祭模擬店準備 (22時間)

総合調理実習90時間

C.調理師の業務全般を理解する

集団調理実習 (30時間)
 専攻別総合調理実習I・II (60時間) ※賞味会

高度調理製菓科 カリキュラムマップ

調理師

教育目標

調理と製菓・製パン両分野における技術と知識及びサービス・ビバレッジ・フードコーディネート能力を総合的に学び、
 外食産業界で幅広く活躍できる人材を育成する。

卒業作品展

専門
知識の
修得

I.製菓・製パン分野を学ぶ

ラッピング演習 (30時間)
 色彩学 (30時間)
 フランス語 (60時間)
 カフェ演習 (60時間)

J.フードコーディネーター能力を学ぶ

レストランプロデュース (30時間)
 フードマネージメント (30時間)
 メニュープランニング (30時間)
 テーブルコーディネート (30時間)

K.接客サービスを知る

サービス論 (30時間)

基本
知識の
修得

F.調理技術に関する原点を知る

調理理論と食文化概論 (180時間)
 調理理論1・2・3・4
 食文化概論1・2

G.調理に欠かせない知識を知る

食品の栄養と特性 (150時間)
 栄養学1・2
 食品学1・2・3

H.衛生を知る

食生活と健康 (90時間)
 公衆衛生学1・2・3
 食品の安全と特性 (150時間)
 食品衛生学1・2・3・4
 食品衛生学実習

+

専門
技術の
修得

D.専門調理技術を知る

製菓・製パン調理実習 (600時間)

E.調理の現場を知る

※夏期校外研修
 ※インターンシップ

基本
技術の
修得

調理実習300時間

A.調理技術の基本を知る

基本調理技術実習 (117時間)

B.専門分野など専門的な技術を知る

西洋・日本・中国・製菓実習 (一般実習114時間)
 一人一台実習 (24時間)
 特別講義 (24時間)
 学園祭模擬店準備 (22時間)

総合調理実習90時間

C.調理師の業務全般を理解する

集団調理実習 (30時間)
 専攻別総合調理実習I・II (60時間) ※ケーキ販売