

## カリキュラムマップ

### 調理師科 カリキュラムマップ

#### 調理師

##### 教育目標

調理師法の目的及び基本理念を理解し、調理師として基本的な調理技術を修得し、  
専門分野における技術と知識を持って卒業する。

#### 卒業作品展

##### 専門知識の修得

##### G.接客サービスを知る

サービス論 (30時間)  
テーブルマナー

##### H.外食産業を知る

フードビジネス (30時間)

##### 基本知識の修得

##### D.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

##### E.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

##### F.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

+

#### 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 (108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105時間)  
一人一台実習 (24時間)  
特別講義 (24時間)  
卒業作品制作実習 (40時間)

##### 調理技術の修得

#### 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)

## 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

## J.外食産業界を知る

外食産業論 (30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

専門  
 知識の  
 修得

## I.接客サービスを知る

サービス論 (90時間)

## N.環境を知る

環境と食 (30時間)

## 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)

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

## 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)

基本  
 技術の  
 修得

## 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  
 ※校外実習 (60時間)

#### 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