

XXI

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/外食産業細論 (30時間)

K.マネジメント能力を学ぶ

商業簿記/トータルフードプロフェッショナル (30時間)
 税務会計/ビジネスデザイン (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

国際文化演習(仏語・中語・日文) (60時間)

I.接客サービスを知る

サービス論/接客料飲演習 (90時間)
 食空間コーディネート (30時間)

N.環境と食

環境と食 (30時間)

L.一般教養を学ぶ

コンピュータ演習/パソコンスキル (30時間)
 サービス英語 (60時間)
 ビジネススキル (30時間)

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

+

D.専門調理技術を知る

専門実習 (330時間) ※西洋・日本・中国

E.調理の現場を知る

校外実習 (150時間)

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

J.外食産業界を知る

カフェ実習 (30時間)

K.マネージメント能力を学ぶ

色彩学/トータルフードプロフェッショナル (30時間)
 ラッピング演習/ビジネスデザイン (30時間)
 フードマネージメント (30時間)
 フードプランニング/メニュープランニング (30時間)

M.文化を知る

国際文化演習 (仏語) (60時間)

I.接客サービスを知る

ビバレッジ演習/接客料飲演習 (90時間)
 食空間コーディネート (30時間)

N.環境と食

環境と食 (30時間)

L.一般教養を学ぶ

パソコンスキル (30時間)
 サービス英語 (60時間)
 ビジネススキル (30時間)

専門
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

基本
知識の
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

校外実習 (60時間) / 校外実習 (150時間)

専門
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)

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) ※ケーキ販売