

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			調理理論と食文化概論	調理の意義、目的、調理方法（西洋・日本・中国）の特徴や基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。	1 通 2 通	180	12	○			○		○		
○			食生活と健康	食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学びます。	1 通 2 通	90	6	○			○			○	
○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因やその予防に関する知識・技術を習得し、食品衛生に関する法規・対策を学びます。	1 通 2 通	150	10	○			○			○	
○			食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を学びます。	1 通 2 通	150	10	○			○			○	
○			調理実習	洋食の基礎から応用を学び、技術・知識を習得します。	1 通 2 通	300	20		○		○		○		○
○			フランス調理実習	仏料理の基礎、応用から、基本技術や知識、盛り付けのセンスを学び、企業プロジェクトへ向けての商品試作などを行います。	2 通	120	8		○		○			○	○
○			イタリアン調理実習	イタリア料理の基礎から応用を学び、基本技術や知識、盛り付けのセンスを学びます。	2 通	120	8		○		○			○	○
○			総合調理実習	基礎技術の定着を目指し反復トレーニングを行います。衛生管理、献立・調理などを総合的に学び、卒業・進級制作展へ向けての商品試作を行います。	1 通 2 通	120	8		○		○			○	
○			ホスピタリティー	ホスピタリティーを学び、心のこもった接客スキルとマインドを身につけます。	2 通	30	2	○			○			○	
○			レストランサービス	テーブルマナーやサービスを幅広く学び、接客スキルを身につけます。	2 通	30	2		○		○			○	○
○			コーヒー実習	コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。	2 通	30	2		○		○			○	

○		ドリンク実習	各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。	2通	30	2		○	○				○
○		コンピューター	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1通	30	2		○	○				○
○		カラーコーディネート	商品デザイン、コーディネートの土台となる色彩心理、効果的な配色など色彩知識を学びます。	1通	60	4	○		○				○
○		ベーシックデザイン	デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。	2通	30	2		○	○				○
○		ビジネスマナー	マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけます。	1通 2通	60	4		○	○				○ ○
○		調理フランス語	調理業界で使われるフランス語の基礎を学びます。	1通	30	2	○		○				○
○		総合演習	企業プロジェクトや卒業進級制作展へ向けのプランニングなどを行います。	1通 2通	120	8		○	○				○
○		フードビジネス	開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。	2通	30	2	○		○				○
○		進級・卒業制作	1年間、2年間の学習成果の発表として、制作課題のプランニングや準備などに取り組みます。	1通 2通	120	8		○			○		○
合計				20科目	1830単位時間 (122単位)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1 学年の学期区分	2期
		1 学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。