

# 高度調理学科[2年制]

目 標	●和食・洋食・中華・給食の調理技術を身につける ●調理師免許[国家資格]の取得 ●人々の健康と食の安全に関する知識と技術、および食の提供者としてのモラルと責任感を身につける
-----	---

めざす資格	●調理師免許[国家資格] ●食品衛生責任者(徳島県) ●技術考査合格証(専門調理師)
-------	--

	1 年 次		2 年 次	
	<前期>	<後期>	<前期>	<後期>
到達目標	食生活向上に関して調理師が果たす役割を理解する。調理機器・器具や食材の取り扱いや下処理、衛生的な配慮など基本的な調理・調味ができるようになる。	食品衛生に関する法規や食文化について理解する。和食・洋食・中華の調理実習300時間を通して調理師として必要な技術力を習得する。	より精度の高い技術を身につける。仕事の手順を自ら組み、作業を円滑にできるように迅速に対応できる判断力と行動力を身につける。サービスの知識や技術を身につけ、マネーや状況に合わせた対応を身につける。	合計1,000時間以上の実習を通して培った技術を活かして、コース料理・季節の行事料理・パーティ料理等を作り、調理業界で即戦力となる知識と技術を身につける。国際的な文化や知識を習得し、幅広い現場で活躍できる人材となる。
カリキュラム	<p>講義 食生活と健康</p> <p>講義 食品の安全と衛生</p> <p>講義 調理理論と食文化概論</p> <p>実習 調理実習</p> <p>実習 総合調理実習</p>	<p>講義 食生活と健康</p> <p>講義 食品の安全と衛生</p> <p>講義 調理理論と食文化概論</p> <p>実習 調理実習</p> <p>実習 総合調理実習</p> <p>講義 社会人基礎講座I</p> <p>実習 就職実務</p>	<p>講義 社会人基礎講座II</p> <p>講義 食品と栄養の特性</p> <p>実習 高度調理技術実習</p> <p>実習 高度総合調理実習</p> <p>実習 レストランサービス実習</p> <p>実習 フードデザイン</p>	<p>講義 食品と栄養の特性</p> <p>実習 高度調理技術実習</p> <p>実習 高度総合調理実習</p> <p>実習 レストランサービス実習</p> <p>実習 フードデザイン</p> <p>講義 国際コミュニケーション</p>
	試験	前期末試験	後期末試験	前期末試験
スケジュール	<p>4月 入学式 新入生オリエンテーション</p> <p>5月 ボウリング大会</p> <p>8月 夏休み</p> <p>11月 防災訓練 学園祭 スポーツ大会</p> <p>12月 冬休み 研修旅行</p> <p>2月 就職研修 学びフェス 校内合同企業セミナー 春休み</p> <p>3月 インターンシップ</p>		<p>8月 夏休み</p> <p>11月 防災訓練 学園祭 スポーツ大会</p> <p>12月 冬休み 研修旅行</p> <p>2月 オリジナルウェディング 学びフェス 春休み</p> <p>3月 卒業式</p>	

科目内容 (この内容に準じて授業が行われますが、一部変更になる場合があります)

食生活と健康	健康の保持・増進に関して「食」の観点から食生活の重要性を理解する。また、調理師法・健康増進法など関係法令を体系的に学ぶ。
食品の安全と衛生	食品衛生に関する事項について、飲食による健康危害とその対策を学び、食品の安全性・衛生管理の方法を理解・実践できるようになる。
調理理論と食文化概論	栄養・安全・おいしさ等の観点から調理を科学的に理解する。食材の特徴や調理の基本操作、食文化、設備、器具等について学習する。
調理実習	和食・洋食・中華それぞれについて食材の扱いや下処理・調理・調味・盛り付け等について順序だてて調理の基本を身につける。
総合調理実習	集団調理の実習を通して大量調理の基本技術・栄養計算・原価計算や、総合的な衛生管理・献立・接客などを総合的に学ぶ。
食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、エネルギーや栄養素が体内でどのように働いていくのかを学ぶ。各食品の特徴や性質を知り料理の幅を広げる。
高度調理技術実習	和食・洋食・中華それぞれについて、1年次に習得した技術をレベルアップし、より高度で実践的な技術を習得する。
高度総合調理実習	大量調理について1年次に習得した技術をレベルアップし、また企業食堂や福祉施設等現場を想定した実習により実践的な技術を習得する。
レストランサービス実習	レストラン・料理店でお客様をお迎えし、オーダーを取り料理を提供するなどのサービスのあり方・接客について学ぶ。
国際コミュニケーション	レシビやメニューの理解に必要となる外国語の能力を身につける。厨房における調理や接客に求められるコミュニケーション能力を養う。
フードデザイン	食材や食べ物に関わる生産～流通～調理の工程を理解し、目的に応じた食事(献立・メニュー)やディスプレイ手法を学び、季節・行事・その他TPOに応じた食空間をデザインできる力を身につける。
社会人基礎講座I	3CAN教育(1.自己効力感、2.成長実感、3.学び続ける習慣)により企業が求める人材をめざす。
社会人基礎講座II	基礎学力・専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力を養う。