

## 講座詳細情報

|            |  |     |              |    |       |
|------------|--|-----|--------------|----|-------|
| 講座No.      | L06-4  | 講座名 | 調理師養成科(調理師科) | 定員 | 1~15人 |
| 訓練実施施設名    | 埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校   |     |              |    |       |
| 所在地        | 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-88-2  |     |              |    |       |
| 連絡先電話      | 048-649-2331   |     |              |    |       |
| 最寄駅        | JR線 大宮駅東口 徒歩7分   |     |              |    |       |
| 対象者        | 18歳以上で高等学校を卒業した者、高等学校卒業と同程度の学力があると本校が認めた者  |     |              |    |       |
| 修了の要件      | 卒業をもって訓練修了とするもの  |     |              |    |       |
| 講座内容       | 実習授業では、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓などの製造技術を学び、講義では調理に関する理論、食に関する理論を学ぶ。また、卒業後、各都道府県に申請することにより、調理師国家資格を取得できる。   |     |              |    |       |
| 訓練期間       | 令和6年4月1日(月) ~ 令和8年3月13日(金) [予定]  |     |              |    |       |
| 訓練時間       | 午前9時00分~午後4時40分(100分1時限:1日最大4時限)   |     |              |    |       |
| 自己負担額      | 160,000円   |     |              |    |       |
| オンライン授業の有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 使用するソフト等 (Microsoft365・Zoom) <input type="checkbox"/> 無  |     |              |    |       |
| 修了で得られる資格  | 調理師・食品技術管理専門士  |     |              |    |       |
| 目指せる資格等    | 調理師  |     |              |    |       |
| 目標とする人材像   | 高度調理技術と知識、サービス、創造力、情報収集力、発信力、7つの基本行動(挨拶・返事・言葉遣い・身だしなみ・清掃・整理整頓・時間)と社会人基礎力(セルフマネジメント力・チームマネジメント力・プロジェクトマネジメント力)を身につけ、お客様に職を通じて幸せを届け、それを働く喜びに変え、自分で創造した食文化を国内、世界に発信できるグローバルな人材を養成します。 |     |              |    |       |
| 修了後の関連職種   | 調理師(西洋料理、日本料理、中国料理など)、ブーランジェ、パティシエ   |     |              |    |       |

## ◆主なカリキュラム

|       |                 | 科目              | 教科                           | 内容                            | 時限数 |
|-------|-----------------|-----------------|------------------------------|-------------------------------|-----|
| 学科・演習 | 1年次             | 必修科目<br>(指定科目)  | 公衆衛生学                        | 食生活の向上や健康づくりに関する施策、活動、法規などを学ぶ | 30  |
|       |                 |                 | 食品学                          | 食品の種類と成分、食品の変質とその防止について学ぶ     | 30  |
|       |                 |                 | 栄養学                          | 栄養素の分類、機能について学ぶ               | 30  |
|       |                 |                 | 食品衛生学                        | 食品衛生の意義と現状、食中毒、食品添加物などについて学ぶ  | 30  |
|       |                 |                 | 調理理論                         | 調理に関わる理論を学ぶ                   | 60  |
|       |                 |                 | 食文化概論                        | 食文化の成り立ち、多様性、国際性について学ぶ        | 15  |
|       | それ以外の科目<br>(必修) | 経営フードマネジメント演習   | 開業の方法と経営者の仕事と考え方を身につける       | 30                            |     |
|       |                 | 職業人教育           | 職業人としての姿勢・食のプロとしての知識・技術を体得する | 30                            |     |
|       |                 | 国際教育            | 海外の食に関する学びを通じて国際的な感性を磨く      | 30                            |     |
|       | 2年次             | 必修科目<br>(指定科目)  | 公衆衛生学                        | 食生活の向上や健康づくりに関する施策、活動、法規などを学ぶ | 15  |
|       |                 |                 | 栄養学                          | 栄養素の分類、機能について学ぶ               | 15  |
|       |                 |                 | 食品衛生学                        | 食品衛生の意義と現状、食中毒、食品添加物などについて学ぶ  | 30  |
|       |                 |                 | 調理理論                         | 調理に関わる理論を学ぶ                   | 15  |
|       |                 | それ以外の科目<br>(必修) | 経営フードマネジメント演習                | 開業の方法と経営者の仕事と考え方を身につける        | 15  |
| 職業人教育 |                 |                 | 職業人としての姿勢・食のプロとしての知識・技術を体得する | 30                            |     |
|       |                 | 技術考查対策          | 技術考查試験合格を目指す                 | 15                            |     |

|       |               |                 |                                     |                                      |     |
|-------|---------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----|
| 実技・実習 | 1年次           | 必修科目<br>(指定科目)  | 調理実習                                | 包丁、調理器具、道具の扱い方を学ぶ                    | 120 |
|       |               |                 | 総合調理実習                              | 調理師業務の全体を理解して調理、衛生管理、接客、食事環境など総合的に学ぶ | 90  |
|       |               |                 | 食品衛生学実習                             | 実験などを通じて衛生管理の重要性を学ぶ                  | 15  |
|       |               | それ以外の科目<br>(必修) | レストラン実習                             | 店舗で営業、運営していくうえで必要な基本的な知識・技術を演習形式で学ぶ  | 15  |
|       | 2年次           | 必修科目<br>(指定科目)  | 調理実習                                | 包丁、調理器具、道具の扱い方を学ぶ                    | 30  |
|       |               |                 | 高度調理技術実習                            | 飲食店の業態、給食施設の種別に応じた高度な調理技術を身につける      | 120 |
|       |               |                 | 製菓調理総合技術                            | レストランデザートとしての皿盛りの技術を身につける            | 120 |
|       |               | それ以外の科目<br>(必修) | レストラン実習                             | 店舗で営業、運営していくうえで必要な基本的な知識・技術を演習形式で学ぶ  | 30  |
|       | 学習評価          | 定期試験            | 中間試験、期末試験、卒業試験、成績発表の登校日等            |                                      |     |
|       | 科目登録等ガイダンス    |                 | 科目登録等ガイダンス日、次年度クラス発表等               |                                      |     |
| 学校行事等 | 1年次           | 導入研修            | 蝶理師としての将来像を明確にし、学校生活での目標を設定する       |                                      |     |
|       |               | 国際講座            | グローバルな視点を持てるようになるため海外の食文化を学ぶ        |                                      |     |
|       | 2年次           | 卒業制作発表会         | 2年間の学びの集大成としてチームで作品を制作しプレゼンテーションを行う |                                      |     |
| 就職支援  |               | キャリアコンサルティング    | キャリアセンタースタッフと担任を中心にした就職支援           | 8                                    |     |
|       |               | 合同企業説明会         | 企業の方を学校に複数社招き、学内で就職説明会を実施する         | 2                                    |     |
|       |               | 就職講座            | 就職活動の一連の流れを理解してもらいともに実際の就職指導を行う     | 8                                    |     |
|       | 入校式・オリエンテーション |                 | 入校式・オリエンテーション                       | 6                                    |     |
|       | ガイダンス・修了式     |                 | ガイダンス・修了式                           | 4                                    |     |
|       |               |                 | 総時限数                                | 988                                  |     |
|       |               |                 | 総時間数                                | 1,976                                |     |