

講座詳細情報

| | | | | | |
|------------|--|-----|-----------------------|----|-------|
| 講座No. | L07-4 | 講座名 | 調理師養成科(健康栄養学科 調理製菓専攻) | 定員 | 1~25人 |
| 訓練実施施設名 | 国際学院埼玉短期大学 | | | | |
| 所在地 | さいたま市大宮区吉敷町2-5 | | | | |
| 連絡先電話 | 048-641-7468 | | | | |
| 最寄駅 | JR大宮駅西口 徒歩10分 東武野田線 徒歩13分 埼玉新都市交通 徒歩11分 | | | | |
| 対象者 | 高等学校または、中等教育学校卒業、高等学校卒業程度認定試験(旧大検含む)に合格の方 | | | | |
| 修了の要件 | 卒業をもって訓練修了とするもの | | | | |
| 講座内容 | ①教養科目(12単位以上)②専門科目(51単位以上)により調理師免許取得。調理師免許取得のための専門科目は調理師法施行規則に基づき構成される。調理実習は全体の1/3以上を占める。 | | | | |
| 訓練期間 | 令和7年4月1日(火) ~ 令和9年3月19日(金) [予定] | | | | |
| 訓練時間 | 午前 9時 00分 ~ 午後 5時 50分 (90分 1 時限 : 1日 5時限) | | | | |
| 自己負担額 | 115,519円 | | | | |
| オンライン授業の有無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 使用するソフト等 (zoom/状況により実施) <input type="checkbox"/> 無 | | | | |
| 修了で得られる資格 | 短期大学士(調理学)、調理師免許 | | | | |
| 受講で目指せる資格 | フードスペシャリスト、レストランサービス技能士、介護食士 | | | | |
| 目標とする人材像 | 建学の精神に基づき、豊かな教養と、調理に関する専門的知識・技能、問題解決能力、規範意識・倫理観、社会的責任、学びに向かう力、それらを活用・適用して課題を解決する能力を修得したと認められる者 | | | | |
| 修了後の関連職種 | フードスペシャリスト、レストランサービス技能士、介護食士、専門調理師 | | | | |

◆主なカリキュラム

| | | 科 目 | 教 科 | 内 容 | 時限数 |
|-------|-------------|------------|---|----------------------------|-----|
| 学科・演習 | 1年次 | 教養科目 | 日本文化と国際理解 | 教養科目卒業必修 | 8 |
| | | | キャリア教育 I | | 15 |
| | | | 英語 I A | | 15 |
| | | | 英語 I B | | 15 |
| | | | 健康・スポーツ II | | 8 |
| | | 専門科目 | 食文化概論 | 食文化の成立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性 | 15 |
| | | | 食生活と健康 I | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性 | 15 |
| | | | 栄養の特性 I | エネルギーや栄養素の体内での働き 等 | 15 |
| | | | 栄養の特性 II | | 15 |
| | | | 食品の特性 I | 食品の成分や特長、食品の加工や貯蔵の方法等 | 15 |
| | 食品の特性 II | | 15 | | |
| | 食品の安全と衛生 I | | 食品の安全の重要性、飲食による危害の原因とその予防法 等 | 15 | |
| | 食品の安全と衛生 II | | | 15 | |
| | 調理理論 I | | 調理の原理について栄養面・安全面・思考面から科学的に理解し、目的に応じた調理についての理解 | 15 | |
| | 調理理論 II | 15 | | | |
| | 卒業研究ゼミ I | 卒業必修科目 | 30 | | |
| | 2年次 | 教養科目 | キャリア教育 II | 教養科目卒業必修 | 15 |
| | | | 埼玉学 | 教養選択科目(指定) | 8 |
| | | | くらしと法律(日本国憲法) | 教養選択科目(指定) | 15 |
| 専門科目 | | 食生活と健康 II | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性 | 15 | |
| | | 食生活と健康 III | | 15 | |
| | | 栄養の特性 III | エネルギーや栄養素の体内での働き 等 | 15 | |

| | | | | | | |
|---------------|----------------------------|---------------|--------------------------|--|----------|----------|
| | 十次 | | 食品の安全と衛生Ⅲ | 食品の安全の重要性、飲食による危害の原因とその予防法 等 | 15 | |
| | | | 食品の安全と衛生Ⅳ | | 15 | |
| | | | 調理理論Ⅲ | 調理の原理について栄養面・安全面・思考面から科学的に理解し、目的に応じた調理についての理解 | 15 | |
| | | | 調理理論Ⅳ | | 15 | |
| | | | 調理理論Ⅴ | | 15 | |
| | | | | 卒業研究ゼミⅡ | 卒業必修科目 | 30 |
| | | 実技・実習 | 1年次 | 教養科目 | 健康・スポーツⅠ | 教養科目卒業必修 |
| 情報処理Ⅰ | 15 | | | | | |
| 専門科目 | 基本調理実習(日本料理) | | | 調理の基本技術、調理機器・器具ん取り扱い、食材の扱いとした処理、調理操作、調味、盛り付け、の修得、閣僚理の特性の理解 | 30 | |
| | 基本調理実習(西洋料理) | | | | 30 | |
| | 基本調理実習(中国料理) | | | | 30 | |
| | 高度調理実習(日本料理・中国料理) | | | | 30 | |
| | 高度調理実習(西洋料理) | | | | 30 | |
| 校外実習 | 調理師業務の実際を实地に経験し、職業意識・態度の学習 | | 45 | | | |
| 2年次 | 教養科目 | | 情報処理Ⅱ | 教養科目卒業必修 | 15 | |
| | 専門科目 | | 食品衛生学実習 | 食品の安全の重要性、飲食による危害の原因とその予防法 等 | 23 | |
| | | | 総合調理実習Ⅰ | 衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等調理師の業務全般の理解、集団調理の基本技術の習得 | 15 | |
| | | | 総合調理実習Ⅱ | | 30 | |
| | | | 調理総合演習 | 30 | | |
| | | | 専門別調理実習 日本料理Ⅰ | 専門選択科目(指定) | 30 | |
| | | 専門別調理実習 西洋料理Ⅰ | 30 | | | |
| 専門別調理実習 中国料理Ⅰ | 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 | 20 | | |
| | 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 | 4 | | |
| 学校行事等 | 1年次 | 入学式 | | | | |
| | | フランス料理講習会 | | | | |
| | | 卒業式 | | | | |
| | 2年次 | 入学式 | | | | |
| | | フランス料理講習会 | | | | |
| | | 卒業作品発表会 | | | | |
| 就職支援 | | キャリア教育Ⅰ | 求人票の見かた、履歴書の書き方、自己分析 等 | | | |
| | | キャリア教育Ⅱ | 面接対策、実技対策、ビジネスマナー 等 | | | |
| | | キャリアコンサルティング | | 3 | | |
| | 入校式・オリエンテーション | | 入校式・オリエンテーション | 13 | | |
| | ガイダンス・修了式 | | ガイダンス・修了式 | 2 | | |
| | | | | 総時限数 | 899 | |
| | | | | 総時間数 | 1798 | |