

講座詳細情報

| | | | |
|------------|--|----|-------|
| L08-4 | 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 | 埼玉県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線 大宮駅西口 徒歩10分 | | |
| 訓練期間 | 令和8年4月1日(水) ~ 令和10年3月17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 | テキスト 32,000円程度 その他 200,000円程度 + オンライン通信費 | | |
| 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 | | |

| | | 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ⅠA | | 15 |
| | | | 英語ⅠB | | 15 |
| | | | 健康・スポーツⅡ | 教養選択科目(指定) | 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 |
| | | | 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 | | 15 |

| | | | | | |
|----------|-------|---------------|-------------------|---|------|
| 主なカリキュラム | 実技・実習 | | 調理理論Ⅳ | 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Ⅴ | | 15 |
| | | | 卒業研究ゼミⅡ | 卒業必修科目 | 30 |
| | 1年次 | 教養科目 | 健康・スポーツⅠ | 教養科目卒業必修 | 15 |
| | | | 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・器具の取り扱い、食材の扱いとしての処理、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 |
| | | | | | |
| | | 教養科目 | 情報処理Ⅱ | 教養科目卒業必修 | 15 |
| | 2年次 | 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、接客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 | 専門選択科目(指定) | 30 |
| | | | 専門別調理実習 日本料理Ⅰ | | 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 | | |
| | | | 卒業式 | | |
| | 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 |