

カリキュラムの概要書

講座 No.	L03-2	講座名	調理師養成	定員	20名	
対象者	18歳以上で高等学校を卒業した者、あるいは、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。					
実施施設	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校					
所在地	埼玉県さいたま市大宮区仲町3-100-2					
連絡先電話	048-644-9000					
最寄駅	JR線他 大宮駅東口 徒歩約7分					
訓練期間	令和3年4月5日(月)～令和5年3月17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	130,726円					
オンライン授業の有無	有。機材・通信に係る費用は自己負担。					
修了で得られる資格	専門士(衛生専門課程/職業実践専門課程)					
受講で目指せる資格	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	学科・演習	1年次	必須科目(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(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	
		2年次	必須科目(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(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
	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	必須科目(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(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	必須科目(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(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	期末試験(各授業の最終授業で実施)			
	科目登録等ガイダンス	オリエンテーション(1年次、2年次の年度初めに実施)				
	学校行事等	1年次	導入研修	調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		
			スポーツ大会	球技、運動会種目を通じてクラス内の相互支援関係を高める		
			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		スポーツ大会	球技、運動会種目を通じてクラス内の相互支援関係を高める			
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	883			
		総時間数	1766			