

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 (調理師科)

| 系列 | 開講科目名 (英語表記) | 必修 選択 | 授業 形態 | 時間 数 | 単 位 数 | 1年 | | 2年 | | 講義概要 |
|----------------------|--|----------|----------|---------|-------------|----|------|------|------|--|
| | | | | | | 前期 | 後期 | 前期 | 後期 | |
| 1 | ショップ演習 Practice for Sales | 必修 | 実習 | 120 | (8) | 60 | | 60 | | お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に出来る様になる。 |
| 2 | 進級制作&企業プロジェクト The Final Work of the Year & Corporate project | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | 60 | | | 1年間の学びより課題食材に対して商品開発からプレゼンテーションまでを行い一つの工程から個々で学びを得て、1年生だけで店舗運営と商品販売を行います。 |
| 3 | 卒業制作&企業プロジェクト The Work to Commemorate Graduation & Corporate project | 必修 | 演習 | 90 | (6) | | | 90 | | 企業様と商品開発に着手し、ターゲット層・課題食材からプランニング・プレゼンテーションを行い実際に販売に参加いたします。また2年間の集大成として卒業作品の展示料理を行います。 |
| 4 | 食生活と健康 Eating habits and health | 必修 | 講義 | 90 | (6) | 30 | 30 | 30 | | 社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学び、法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政の基本知識を学ぶ事が出来る様になる。 |
| 5 | 食品と栄養の特性 Characteristics of food and nutrition | 必修 | 講義 | 150 | (10) | 60 | 60 | 30 | | 各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学ぶ事で出来る様になる。食品に関する成分や特性などについて学び、正しい十分な知識を生かし、料理に役立てる事が出来る様になる。 |
| 6 | 食品の安全と衛生 Food safety and hygiene | 必修 | 講義 | 120 | (8) | 60 | 30 | 30 | | 食品衛生の基本、食品取り扱いに関する知識、食材の安全な保管などの知識を学び出来る様になる。又法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政および食品衛生法などの基本知識を学び現場で実践出来る様になる。 |
| | | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | 30 | | 食材の管理と食品衛生に関する実験や鮮度判定を行い、衛生管理の重要性を学び管理・衛生面を理解出来る様になる。 |
| 7 | 調理理論と食文化概論 Theory of cooking; Introduction to food culture | 必修 | 講義 | 180 | (12) | 60 | 30 | 30 | 60 | 調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特長、歴史を学び様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学び理論を理解しながら業界で活躍する事が出来る様になる。 |
| 8 | 調理実習1(仏・伊) Practice for Basic French, Italiancooking 1 | 必修 | 実習 | 120 | (8) | 60 | 60 | | | 実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や西洋料理の基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。 |
| 9 | 調理実習2(和・中) Practice for Basic Japanese, Chinese cooking2 | 必修 | 実習 | 120 | (8) | 60 | 60 | | | 実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材や日本・中国料理の基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。 |
| 10 | 調理販売実習 I Practice for Sales1 | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | 60 | | 実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジカを学び販売実習を通じて接客が出来る様になる。 |
| 11 | 調理販売実習 II Practice for Sales2 | 必修 | 実習 | 60 | (4) | | | 60 | | 実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジカを学び販売実習を通じて接客が出来る様になる。 |
| 12 | レストランサービス実習 Practice for Restaurant Service | 必修 | 実習 | 30 | (2) | | | 30 | | 接客サービスの基礎からレストランで求められるサービス技術をHRSマニュアルに準拠し学ぶ事が出来る様になる。 |
| 13 | ショップマネジメント Shop Management | 必修 | 講義 | 30 | (2) | | | 30 | | 経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につける事が出来る様になる。 |
| 14 | コンピュータ演習 Practice of Computer | 必修 | 講義 演習 | 30 | (2) | | | 30 | | コンピュータの基本的な使い方を実際に自分で出来る様になる。 |
| 15 | コミュニケーション就職講座 CommunicationCareer Guidance | 必修 | 講義 演習 | 60 | (4) | 30 | 30 | | | 社会人基礎力を学び、おもてなしの心を身につけ、また就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につける事が出来る。 |
| 16 | ホスピタリティ講座 Overview of Hospitality | 選択 | 講義 演習 | 30 | (2) | | (30) | | | アシスタントホスピタリティコーディネーターの資格取得を目指し日本のおもてなしも出来る様になる。(要検定料) |
| 17 | ベーシックデザイン Basic Design | 選択 | 演習 | 30 | (2) | | | (30) | (30) | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけ将来的にも自分でデッサンが出来る様になる。 |
| 19 | 高度調理技術実習 I・II Practice for Advanced cooking I・II | 選択 | 実習 | 60 | (4) | | | | (60) | 1年生の時に習得した調理技法や素材の知識をベースに、応用を行い料理の組み合わせコースの組み立て方を理解し自分で料理を構築できる力を養う事が出来る様になる。 |
| 20 | 製パン実習 Practice for baking | 選択 | 実習 | 60 | (4) | | | | (60) | パンの基本となる作業を身につけ手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術が出来る様になる。 |
| 21 | 製菓実習 Practical Work of Confection | 選択 | 実習 | 60 | (4) | | | | (60) | 生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作る事が出来る様になる。 |
| 22 | ドリンク実習 Practice for Beverage | 選択 | 実習 | 30 | (2) | | | (30) | (30) | 紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーの資格を取る事が出来る。またカクテルやアレンジドリンクなども実習で学びオリジナルのドリンクも出来る様になる。 |
| 23 | コンテストゼミ(グルメピック) Seminar for Contest | 選択 | 実習 | 30 | (2) | | | | (30) | 基礎技術の反復練習によりお客様の前で出来る様になる。全国調理師養成施設で行われるグルメピックに校内予選後上位メンバーはエントリーする事が出来る様になる。 |
| 24 | ブライダル&ホテル講義 Lecture in Hospitality | 選択 | 講義 | 30 | (2) | | | | (30) | ブライダル、ホテル等のおもてなし分野全般を幅広く学び、心のこもったサービスが出来る様になる。 |
| 実務経験のある教員等による授業科目の合計 | | | | 1,680 | | | | | | |