

高度調理学科(2年制)

文部科学大臣認定
職業実践専門課程

■西洋料理専攻 ■日本料理専攻

※専攻は2年次より選択



学科HPはこちら



AP アドミッションポリシー

入学者受け入れの方針

- ①料理に興味をもち、調理師や食にかかる仕事に就きたい人
- ②調理の技術や知識をはじめとして、サービス・店舗・飲食店経営にも関心がある人
- ③目標達成のために努力し続け、やり遂げる気持ちのある人

CP カリキュラムポリシー

教育課程編成・実施の方針

- ①調理師免許取得に必要な知識と高い調理技能を身につけるための教育課程を編成する
- ②様々なニーズに応えられるよう幅広い価値観を持ち、食に関する発想力や表現力を学べる授業を実施する
- ③将来希望する調理分野をしっかりと学び、即戦力として活躍できる技術と知識を学べる授業を実施する
- ④日々の講義や実習の成果が試されるイベントや学外研修を通して、調理師になるための意識を高める

DP ディプロマポリシー

卒業認定の方針

- ①地域社会・国際社会に貢献できる調理師として必要な専門知識と技術を身につけている
- ②コミュニケーション力を身に付け、組織や社会の中で自らの個性を活かす意欲を持つことが出来る
- ③調理に限らず広く食に携わるプロフェッショナルな社会人としての自覚を備えた人間力を身につけている
- ④常にサービス業の精神で人と接することのできる柔軟な能力と経営管理能力を兼ね備えた現場力を身につけている

1年次

2年次

調理師としての基礎を身に付ける

習得した基礎を基に更に技術向上をめざす

- ・西洋、日本、中国料理の基本を順序良く学び、知識、技術の習得をめざす。
- ・調理師免許取得のための座学を併せて学ぶことでより実践的な力が身に付く。

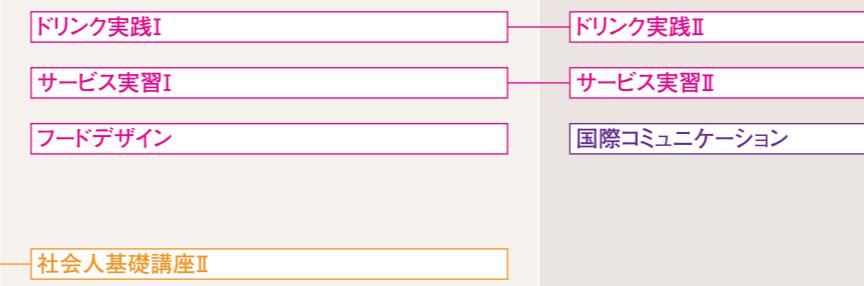
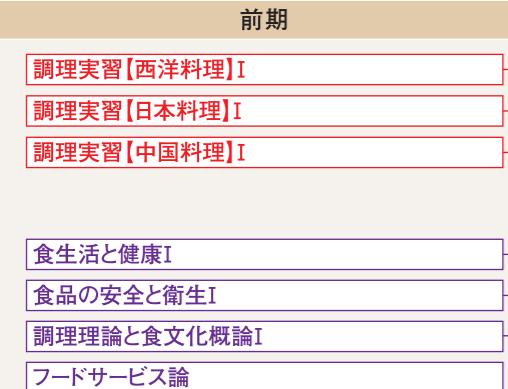
- 専攻の授業
- でより深い技術を学び、更にサービス実習などを学ぶことでより実践的な力を備えた調理師をめざす。

前期

後期

前期

後期



社会人基礎講座I

社会人基礎講座II

●調理技術の習得

●調理関係知識の習得

●幅広い専門知識の習得

●自己実現力・就職に関する技能の習得

試験資格検定

行事

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

入学式
オリエンテーション
春のレクリエーション大会

業界講演会

校外試食研修

夏休み

学園祭

スポーツ大会

冬休み

春休み

校内試食研修

面接対策授業

春休み

合同企業説明会

業界講演会

校外試食研修

春休み

卒業式

卒業料理製菓展示会

冬休み

卒業式

春休み

卒業式