



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、調理師や食にかかわ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付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付けている
- 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付けている
- 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付けている

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。												
●調理技術の習得	前期						後期						前期						後期					
	調理実習【西洋料理】Ⅰ						調理実習【西洋料理】Ⅱ						高度調理実習【西洋料理・日本料理】Ⅰ						高度調理実習【西洋料理・日本料理】Ⅱ					
	調理実習【日本料理】Ⅰ						調理実習【日本料理】Ⅱ						高度調理実習【専攻】Ⅰ						高度調理実習【専攻】Ⅱ					
	調理実習【中国料理】Ⅰ						調理実習【中国料理】Ⅱ						高度調理実習【中国料理】Ⅰ						高度調理実習【中国料理】Ⅱ					
●調理関係知識の習得							総合調理実習						高度総合実習											
	食生活と健康Ⅰ						食生活と健康Ⅱ						食品と栄養の特性Ⅰ						食品と栄養の特性Ⅱ					
	食品の安全と衛生Ⅰ						食品の安全と衛生Ⅱ																	
	調理理論と食文化概論Ⅰ						調理理論と食文化概論Ⅱ																	
●幅広い専門知識の習得	フードサービス論																							
													ドリンク実践Ⅰ											
													サービス実習Ⅰ						サービス実習Ⅱ					
													フードデザイン						国際コミュニケーション					
●自己実現力・就職に関する技能の習得							社会人基礎講座Ⅰ						社会人基礎講座Ⅱ											
試験	資格・検定												●食育インストラクター ●技術考査 ●食品技術管理専門士登録書 ●フードコーディネーター3級 ●調理師免許											
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	福山研修		校外研修 業界講演会	夏休み	沖縄インターンシップ	スポーツ大会		学園祭 冬休み	関西研修		春休み 合同企業説明会 面接対策授業	校外研修		校外研修 業界講演会	夏休み		スポーツ大会		学園祭 冬休み 卒業料理製菓展示会				卒業式

科目区分	科目	科目内容
専門科目	調理実習	料理の基本技術と基礎知識を西洋料理、日本料理、中国料理の分野ごとに学ぶ。
	高度調理実習	即戦力として現場で働くことができる基礎技術をベースに応用性の高い調理技術を学ぶ。
	総合調理実習	集団調理の実習を通して、調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などを習得する。
	高度総合実習	1年次の総合調理実習を踏まえ、集団調理実習を通して、責任感・協調性を養う。
	食生活と健康	公衆衛生上の重要法規を学ぶとともに、健康の保持・増進や生活習慣病に関する理解を深める。
	食品の安全と衛生	食品衛生に関する法律、食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性や衛生管理方法を理解する。
	調理理論と食文化概論	調理方法や技術を理解し、調理設備・調理器具等、調理に必要な事柄を学習し、世界の多様な食文化も理解します。
	食品と栄養の特性	食品に含まれる各栄養素の特性と機能を学び、食品・栄養・身体と健康の関わりを理解する。
	フードサービス論	サービスマナーのベース部分と社会人としての基礎力を養う。
	ドリンク実践	レストランにおける空間の演出方法としてのドリンクに関する知識を学ぶ。
	サービス実習	調理技術だけでなく、テーブルセッティング・接客用語等サービス(おもてなし)の基本を学ぶ。
	フードデザイン	食卓と花との関わりを学ぶフラワーアレンジメントに加え、店舗の装飾やディスプレイについても学ぶ。
一般科目	国際コミュニケーション	国内の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつける。
	社会人基礎講座	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学ぶ。