

調理師専修科 カリキュラムマップ CC

調理師

創作力・向上心

地域交流・実践力

H 調理の現場を知る

校外調理実習

卒業作品展

I 自発性・コミュニケーション力を身につける

スローフード創作実習

C 調理技術に関する原点を知る (科学的根拠を理解)

調理基礎理論 I・II

D 調理師に欠かせない知識を知る

栄養学 I・II・III
食品学 I・II
食文化概論
調理応用理論 I・II・III

E 衛生知識を知る

公衆衛生学 I・II・III
食品衛生学 I・II・III
食品衛生学実習
衛生法規
フードビジネス論

A 調理技術の基本を知る

基礎調理技術 I・II・III

B 西洋 (フレンチ・イタリアン)
日本・中国料理など専門的な技術を知る

専門別調理 I・II・III

G 接客サービス 食事環境 食育を知る

フードコーディネーター論
フードコーディネーター実習
エンジョイスーツ
エンジョイクッキング
食育教室 (実習)

F 集団調理の業務についての
技術や知識を知る

集団調理実習

フードコーディネーター
食育インストラクター