

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

(1) 調理師科

科目名	時数	概要	実務経験と授業の関連性
調理実習	390 時間	<p>様々なジャンルの料理の基本的な知識・技術を学ぶとともに、日本料理と西洋料理の内容について一部専門コースに分かれて、学生の志向性に合わせたより専門的な知識・技術を学ぶことができる。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。</p>	<p>(調理師)</p> <p>この科目を担当する教員は全員が調理業務の実務経験者である。</p> <p>調理実習は様々な料理についての調理技術について学習する教科であるが、例えば“切る”“焼く”などの基本的な調理技術があっても、調理現場では店の志向性や効率性、お客様の希望や食材の状況により、どのように“切る”のか“焼く”のかも大きく変化してくる。それは単に調理技術だけで独立してあるものではなく、経営や接客などとも連動した、調理現場の中でのひとつのファクターである。そのような現場で磨かれた思考や視点と連動した調理技術の教授として教員の実務経験が活用されている。</p>

(2) 製菓衛生師科

科目名	時数	概要	実務経験と授業の関連性
製菓理論	300 時間	<p>製菓の作業というものは実に繊細なものである。小麦粉、砂糖、卵、牛乳などの形の定まらないものを組み合わせ、それぞれの素材の特性を利用しながら形のある製品に仕上げていく過程には、その作業一つひとつに大変な配慮が必要である。製菓理論では、製菓作業に関わる種々の要素について科学的に考察し、製菓におけるおいしさ・栄養・衛生の関係を理論的に学んでいく。</p>	<p>(製菓衛生師)</p> <p>この科目を担当する教員は全員が製菓業務の実務経験者である。</p> <p>製菓の工程は化学の実験にも例えられるほど繊細かつ明確なものであるが、化学でもそうであるように全てが安定した絶対条件というものは製菓現場にもありえない。気温や湿度や気圧などの環境の変化、自分の好みやお客様の要望により目指すおいしさや栄養のあり方も変わってくる。もともと繊細なものをさらに繊細に作りわけていくためには、やはり現場で鍛えられた理論と感覚が必要とされている。</p>
製菓実習	840 時間	<p>和菓子・洋菓子・製パンの各分野について、その製造工程における基本的な知識と技術を実践を通して学ぶ。授業では基本的には班単位の作業となっているが、基本技術の反復練習と技術検定を通しての着実なスキルアップにより、各個人においてもしっかりと習得度を確認しながらの学習が進められる。</p>	<p>(製菓衛生師)</p> <p>この科目を担当する教員は全員が製菓業務の実務経験者である。</p> <p>製菓現場での働き方は、他の職業とは大きく異なり、もちろん学校生活とも全く違う。現場で磨かれた技術の伝授はもちろんだが、製菓の技術を学びつつ、併せて現場で求められる思考や視点を養成するためには製菓現場での実務経験が必要とされている。</p>