

学科名 & 教育課程の改編

“調理師科”がリニューアル！！

# “調理製菓総合科”

(修業年限:2年 / 定員:40名)

since 2022.04.01.

2年間で調理・製菓の両方を学ぶ  
 充実のオールインワン・カリキュラム！！

※令和3年度より製菓衛生師科を募集停止としておりましたが、製菓の内容の一部を調理師科教育課程内へ組み入れる形で、調理師科と製菓衛生師科を統合した内容となります。

2022年4月より、本校の“調理師科”が“調理製菓総合科”としてリニューアルします。

調理師養成課程をベースにしなが、その豊富な実習科目の中で製菓分野の内容も扱い、**2年間の修業年限内で”調理”も”製菓”も両方学べる**という贅沢で実用的なカリキュラムとなります！！

道南地区の豊かな食材・人材をフル活用したアクティブでダイナミックな本校ならではの特色はそのままに、これまで以上に活気のある授業展開を計画しております！！

インスタで学校情報をチェック！！



修学支援新制度  
対象校

職業実践専門  
課程認可校

専門士称号  
付与認可校

## 学生の将来を考え現場のニーズに応えた”新カリキュラム”



調理も製菓も両方  
学びたい！！  
どっちかだけなん  
て選べない！！

こんな人にはまさに  
ベストマッチ！！  
絶対に楽しい！！

調理も製菓も両方  
できる人材は  
企業にとっても  
魅力的です！！

就職を広く考えることができ、  
自分の将来が広がる！



調理志望だけど、  
パンもケーキも  
焼けます！

製菓志望だけど、  
色々な食材を  
扱えます！

相互補完

互いの技術・知識は確実に活かされる！



## 調理製菓総合科-カリキュラム

総授業時数  
1780h

実習科目  
1100h

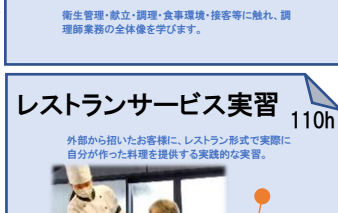
学科科目  
680h

調理実習 300h

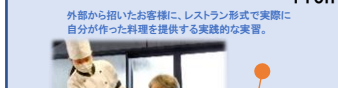


調理基礎  
技術試験

総合調理実習 90h



レストランサービス実習 110h



高度調理製菓実習



技術等級  
認定試験

製菓  
技術試験

食生活と健康 90h

食品と栄養の特性150h

食品の安全と衛生150h

調理理論と  
食文化概論 180h



調理に関する  
国際コミュニケーション 20h

フードマネジメント 40h

キャリアマネジメント 20h

食空間クリエイト 30h

調理師養成課程がベース  
ですが、実習授業の中で  
製菓の内容(300h余り)を  
扱います。



課外  
授業

ゼミナール活動  
西洋料理ゼミ、日本料理ゼミ、  
中国料理ゼミ、製菓ゼミ、菓糖ゼミ、から選択  
して所属します。自分の興味・関心のある内容を  
授業以外でも取り上げて学ぶことができます！

校外実習  
各学年において、夏季・冬季の2回実施されま  
す。函館を中心とした道内外のレストラン・ホテ  
ル・店舗等で現場での業務を体験させていただきます。



資格

- ◆調理師(国家資格)  
卒業時に取得(国家試験は免除)
- ◆専門調理師国家試験受験資格  
技術審査に合格した者は、卒業後6年以上の実務経  
験を以って、「専門調理師・調理技能士」の実技試験  
を受けることができる(学科試験は免除)。
- ◆薬膳インストラクター(初級)  
希望者のみの受験。全日本薬膳食医情報協会認定
- ◆専門調理師国家試験受験資格  
希望者のみの受験。全国調理師養成施設協会認定資格。

製菓衛生師(国家資格)について、在学中での取得はできませんが、卒業後に  
就業2年間の実務経験を以って、国家試験を受験することができます。

進路

- ◆調理・製菓業界の現場へ！！  
ホテル、レストラン、旅館、割烹、ケーキ屋、和菓子屋、  
パン屋、給食施設、リゾート施設etc……
  - ◆卒業生は全国各地で活躍中！！
- 本校では、就職希望調査を実施したのち、担当教員と学生が個別面  
談を重ねていきます。自分自身とも向き合いながら、じっくりと就職に  
ついて考えることができます。

### 《函館大学への編入制度》

当校では、卒業と同時に**函館大学3年次へ編入**する資格を  
取得できます。函館大学では企業経営や市場創造など、将  
来飲食店経営を考えている学生にも役立つ知識を学ぶこと  
ができます。