

# 2年間で、調理・製菓技術の両方を学ぶ。 充実のオールインワン・カリキュラム。

実習科目

1,100時間(h)

学科科目

680時間(h)



## 調理実習 300h

調理に関する基本技術を習得して、実際の調理を通して様々な料理の特性を学びます。

## 総合調理実習 90h

衛生管理・献立・調理・食事環境・接客等に接触し、調理師の業務全体を学びます。

## 高度調理製菓実習 600h

調理の応用的な内容に加えて、製菓の内容も扱い、ジャンルの枠を越えた幅広い技術と知識を学びます。



## レストランサービス実習 110h

外部から招いたお客様に、レストラン形式で自分達が作った調理を提供する実践的な実習。



## 食生活と健康 90h

健康づくりや食生活の向上に関する法規や活動に触れ、社会的な調理師の役割を学びます。

## 食品と栄養の特性 150h

食品の成分や特徴、体内での栄養素の働き、食品・栄養と健康の関わり等を学びます。

## 食品の安全と衛生 150h

飲食の安全に関わる知識や技術を習得して、食品衛生の管理を担う調理師の責任と自覚を学びます。

## 調理理論と食文化概論 180h

調理の仕組みを科学的理解とともに、日本および世界の食文化の成り立ちと特徴を学びます。

## 調理に関する国際コミュニケーション 20h

現場のニーズに即した内容で、基礎的な英語とフランス語を学びます。

## キャリアマネジメント 20h

ビジネスマナー講座、会社説明会を通じて、自身の就職活動や働き方について考えます。

## 食空間クリエイト 30h

色彩、デッサン、陶芸、写真等、食を彩る様々なアイテムや技術を、実際の作業を通して学びます。

## フードマネジメント 40h

飲食店の経営や料理・菓子の商品化等について、海外戦略も含めて学びます。

## 「1週間の時間割(例)」

	月	火	水	木	金
1 (8:50-9:40)	食空間クリエイト/ 調理理論と食文化概論	調理実習/ 高度調理製菓実習	調理実習/ 高度調理製菓実習	食品と栄養の特性	フードマネジメント/ 調理理論と食文化概論
2 (9:40-10:30)					食品の安全と衛生
3 (10:35-11:25)	食品と栄養の特性	調理実習/ 高度調理製菓実習	調理理論と食文化概論	調理実習/ 高度調理製菓実習	食生活と健康
4 (11:25-12:15)	ゼミ活動等				
5 (13:00-13:50)	調理実習/ 高度調理製菓実習	キャリアマネジメント/ 高度調理製菓実習	調理理論と食文化概論	調理実習/ 高度調理製菓実習	ゼミ活動等
6 (13:50-14:40)					
7 (14:45-15:35)					
8 (15:35-16:25)					

## その他

## 校外実習

道内外の専門店、レストラン、ホテル等で実習を行います。第一線の現場を体験することで、食のプロとしての心構えが身につく、自分の適正や進路について考える機会にもなります。

## ゼミナール活動

授業以外でも教養と知識を深めたい。そんな学生のために各種ゼミナールや研究会を開講しています。

## 進路

本校では、就職希望調査を実施したのち担当教官と学生が個別面談を重ねていきます。自分自身と向き合いながら、じっくりと就職について考えることができます。

## ●調理・製菓業界への就職。

ホテル・レストラン・割烹・ケーキ屋・パン屋・リゾート施設 etc.  
※卒業生は全国各地で活躍しています。(詳しくはP20-21の進路情報を参照)

## ●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。



## 基礎 技術試験

(全員必須)



1年 第1回(6月) 第2回(9月) 第3回(11月)

### [西洋料理]

- オムレツ
- 大根のシャトー
- オムレツ
- 大根のシャトー
- 人参、大根の花
- オムレツ
- 人参のシャトー
- 人参の千切り

### [日本料理]

- 大根桂剥き
- 真榭の手開き
- 大根桂剥き
- だし巻き卵
- 大根桂剥き
- だし巻き卵
- 鳥賊の飾り切り



## 製菓 技術試験

(全員必須)



第1回 第2回 第3回

### [製菓]

- 基本の絞り
- パイピング
- パン(バターロール)
- イチゴのショートケーキ

## 技術等級 認定試験

(2・1級はコース選択制)



2年 4級(6月) 3級(9月) 2級(11月) 1級(2月)

### [西洋料理]

- オムレツ
- カレーの5枚おろし
- オムレツ
- ウ・アラネージュ
- オムレツ
- ホタテのグラタン
- オムレツ
- 白身魚のノルマン風

### [日本料理]

- 大根桂剥き
- だし巻き卵
- 握り梅
- 大根桂剥き
- だし巻き卵
- 鱈3枚おろし
- 大根桂剥き
- だし巻き卵
- 人参飾り切り(術・巻り・木の葉)
- 鰹押寄せを作る
- 刺身(盛り付け)
- 煮物(盛り付け)
- 焼物(盛り付け)

※本校の技術試験は、卒業後に就職先から求められる基本的な技術を、安心して着実に身につけられるように考えられています。  
※試験内容はその年度により、変更になる場合があります。



### [基本の技術を動画で見てみよう!]

※下のQRコードより、それぞれの調理の様子をご覧いただけます。

- オムレツ
- 大根の桂剥き
- 製菓の基本の絞り

