

# 調理コース 2年間の学び

1年次

包丁の使い方から多彩な本格料理を習得

Step up!

2年次

レストラン実習で実践力を習得

基礎技術

応用料理

実践力

高度な技術力



## 調理の基礎を身につける

### 基礎調理実習

野菜の切り方・卵料理・魚のおろし方など基礎技術の調理力を高める反復練習を行います。

### 調理実習

日本・西洋・中国、各料理の基礎を数多く実習してトータルで身につけます。

### ●食品衛生学

安心・安全でおいしい料理を提供するため、食中毒や食品添加物、調理現場の衛生管理などについて学びます。

### ●食品学

私たちが取り扱う食品を適切に選択できるよう、食品の品種や特徴、含まれる栄養素、旬について学びます。

### ●調理理論

調理によって、食品にどのような変化が起きているかを科学的に学び、調理操作の特性を理解します。



## 応用技術を身につける

### 調理実習（応用）

日本・西洋・中国、各料理の人気メニューを数多く実習します。

### 食品衛生学実習

食中毒の原因菌や食品添加物、調理施設の衛生状態の判定などに関する実験を行い、体験を通して食品衛生の重要性を学びます。

## 実践力を身につける

### レストラン実習

均一で大量に料理が提供できる段取りやチームワークを学び実践力を身につけます。

### フードサービス実習

調理と連携してレストランでの接客サービスを身につけます。

### カフェ実習

スタイリッシュなカフェの「フード」「スイーツ」「ドリンク」「コーディネート」を学びます。

### 製菓実習

個人作業を多く取り入れ、洋・和菓子のポイントが身につきます。さらにお菓子のラッピングも学びます。

### ●栄養学

食品に含まれる栄養素が、どのように体内に取り込まれ、どのように利用されるかを学びます。

### ●フードデザイン演習

撮影テクニック・インターネット上で食品を売るウェブサイトの知識など食品の開発に関わる技術や食品流通・消費についても学習します。

## 高度な技術を身につける

### 高度調理技術実習

より専門性を深めるため専門食材を使用したワンセルフ実習・企業連携レシピコンテスト・卒業料理作品展など高度な調理技術実習を行います。

### レストラン実習（応用）

レストラン現場で活躍するため、会席料理・西洋や中国料理のフルコースを少人数で実習し応用力を身につける。



### ●専門食品材料学

食材の知識を種類や特徴を試食しながら探究します。

