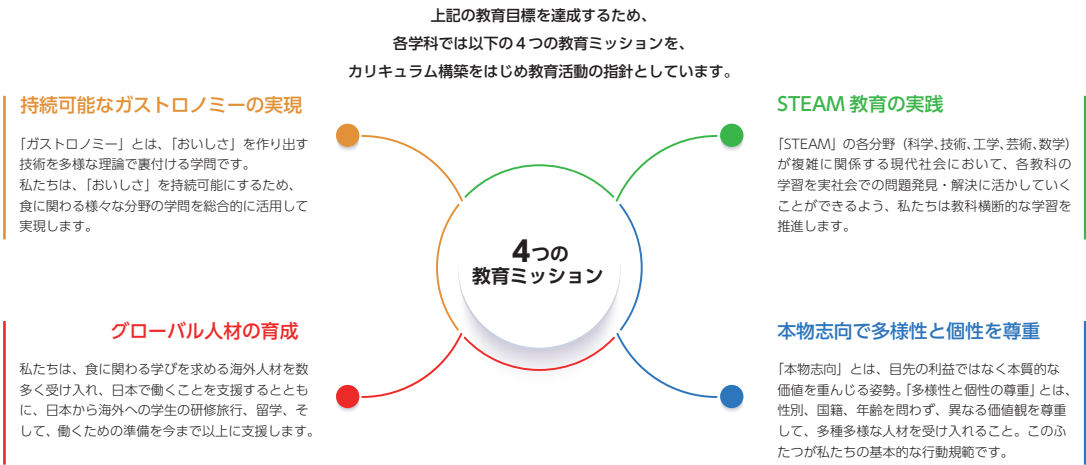


学科概要

教育目標

辻調理師専門学校は、調理および製菓に関する技術の習得、教養の向上、人格の陶冶（とうや）*を旨とし、食文化の創造および食業界の発展に貢献しうる人材を育成することを目的とします。

※ 陶冶^{とうや}…人の性質や能力を円満に育て上げること。



■ 調理師本科

学科の特徴	プロの現場で活躍できる知識と技能を習得する1年間。講義・講習と2種類の実習でプロの調理師に求められる知識や技能を身につけます。
カリキュラムの特徴	将来の夢や目的に合わせてクラスを選択します。 「調理クラス」では1年間で西洋料理・日本料理・中国料理を幅広く学びます。 「西洋料理クラス」では1年間でフランス料理とイタリア料理を中心とした西洋料理を学びます。両クラスとも、「講義」では食品・栄養・衛生など調理師に必要なさまざまな知識を学び、「講習」では教員が目の前で調理しながら解説することで、さまざまな調理技法や状態の見極めポイントを学習します。五感を使って基準となる味を覚え、さらに料理の由来や歴史にも理解を深めます。 「実習」では包丁の研ぎ方からスタートする基本の調理技術や所作を身につける〈調理実習〉と徹底した衛生管理のもとで大量調理を実践する〈総合調理実習〉があります。〈調理実習〉では、一人ひとりの習熟度を把握したうえで苦手克服を徹底サポート。〈総合調理実習〉では“プロとしてのおもてなしの心得”も学びます。 1年間で調理工程全体の基本技術を習得するとともに、さまざまな料理技法の特性を理解することを目指し、卒業時には調理師免許を取得します。また、両クラスとも進学コース（ダブルライセンスコース）（フランス校留学コース）を選択することができます。

■ 調理技術マネジメント学科

学科の特徴	1 年目「幅広い料理の基礎技術の習得」 ▶ 2 年目「日本料理・西洋料理・中国料理から一つを専攻して応用技術の習得」と段階的に学ぶ2年間。
カリキュラムの特徴	○ 第1学年は、西洋料理・日本料理・中国料理を幅広く学びます。「講義」では食品・栄養・衛生など調理師に必要なさまざまな知識を学び、「講習」では教員が目の前で調理しながら解説することで、さまざまな調理技法や状態の見極めポイントを学習します。五感を使って基準となる味を覚え、さらに料理の由来や歴史にも理解を深めます。 「実習」では包丁の研ぎ方からスタートする基本の調理技術や所作を身につける〈調理実習〉と、ホテルなど企業で現場の仕事を体験する〈インターンシップ〉があります。 ○ 第2学年では、「日本料理マスタークラス」「西洋料理マスタークラス」「中国料理マスタークラス」の専攻に分かれます。「講義」では食品製造上の安全対策・店舗経営・食材と飲料・サービス・料理のための外国語などの授業もあります。 「実習」は専攻クラスごとに店舗を再現したプロ仕様の総合調理実習室において、〈レストランシミュレーション実習〉を行います。 プロの現場と同じ環境で細かな動線とスピード感を身につけます。 2年間で味の見極めや調節、仕上げ時間から逆算して複数の作業を同時にこなすことができる現場対応力の習得を目指し、卒業時には調理師免許を取得します。

■ 高度調理技術マネジメント学科

学科の特徴	少数精鋭かつ独自のカリキュラムで学ぶ3年間。多彩な学外授業と長期企業実習を経験し、料理人が果たす役割を考え実践する力を身につけます。
カリキュラムの特徴	○ 第1学年は、西洋料理・日本料理・中国料理を幅広く学びます。「講義」では食品・栄養・衛生など調理師に必要なさまざまな知識を学び、「講習」では教員が目の前で調理しながら解説することで、さまざまな調理技法や状態の見極めポイントを学習します。五感を使って基準となる味を覚え、さらに料理の由来や歴史にも理解を深めます。 「実習」では包丁の研ぎ方からスタートする基本の調理技術や所作を身につける〈調理実習〉と徹底した衛生管理のもとで大量調理を実践する〈総合調理実習〉があります。 ○ 第2学年では、西洋料理・日本料理・中国料理の専攻に分かれます。「講義」では食品製造上の安全対策・店舗経営・食材と飲料・サービス・料理のための外国語などの授業があります。 前半の「実習」は専攻科目ごとに学内で実施し、後半はホテルなど企業で現場の仕事を体験する〈キャリア形成実習〉を実施します。 ○ 第3学年では、約5ヶ月間にわたる〈企業実習〉で専門技術はもちろん、開業計画ワークや人材マネジメントを理解し習得します。 また、学内ではオリジナルのレシピ・献立の作成を目指し、目標設定から達成のための計画を立て実行します。 社会との関わりを学ぶ3年間のカリキュラムを通じて、自分のテーマで料理を表現できる料理人を目指し、卒業時には調理師免許を取得します。

■ 製菓衛生師本科

学科の特徴	製菓衛生師の受験資格を取得し、プロの現場で活躍できる知識と技能を身につけます。
カリキュラムの特徴	将来の夢や目的に合わせてクラスを選択します。 「製菓クラス」では1年間で洋菓子・和菓子・製パンを幅広く学びます。 「洋菓子クラス」では1年間、洋菓子を集中して学びます。両クラスとも、「講義」では食に関連する職業に必要な食品・栄養・衛生などさまざまな知識を学びます。 「講習」では教員が目の前で作りながら解説することで、さまざまな製菓技法や状態の見極めポイントを学習します。五感を使って基準となる味を覚え、さらに菓子・パンの由来や歴史にも理解を深めます。 「実習」には器具の扱い方・計量・各工程における技術を実践的に身につける〈基礎実習〉と、基礎技術を応用し学生主体で製品を作りあげることがを目的とした〈専門実習〉があり、自ら考えて作る力を養います。〈基礎実習〉⇒〈専門実習〉へと進むステップアップシステムでプロの現場で求められる知識と技能を身につけます。 卒業までには、衛生管理とともに自らの判断で基本的な作業ができるようになることを目指します。また、両クラスとも進学コース（ダブルライセンスコース）（フランス校留学コース）を選択することができます。

■ 製菓技術マネジメント学科

学科の特徴	製菓・製パンに関する豊富な知識と高い専門性を身につける2年間。在学中に国家資格である製菓衛生師免許の取得を目指します。
カリキュラムの特徴	○ 第1学年では、洋菓子・和菓子・製パンを幅広く学びます。「講義」では食に関連する職業に必要な食品・栄養・衛生などさまざまな知識を学びます。 「講習」では教員が目の前で作りながら解説することで、さまざまな製菓技法や状態の見極めポイントを学習します。五感を使って基準となる味を覚え、さらに菓子・パンの由来や歴史にも理解を深めます。 「実習」には、器具の扱い方・計量・各工程における技術を実践的に身につける〈基礎実習〉と、基礎技術を応用し自らの判断で製品を作りあげることがを目的とした〈専門実習〉があります。〈基礎実習〉⇒〈専門実習〉へと進むステップアップシステムで知識と技能の土台を築きます。 ○ 第2学年は、専攻クラス「製菓総合クラス」「製パン・カフェ総合クラス」「洋菓子マスタークラス」に分かれ、第1学年でつちかった土台をより専門的な学びへとつなげます。 卒業までには、衛生管理とともに自らが作り出す菓子やパンの品質や価値を高めるための高度な知識と技術の習得を目指します。 また、接客におけるホスピタリティや経営者の視点で開業計画を立てるなど、店舗経営に必要な知識も学びます。

■ 日本料理本科

学科の特徴	“毎日が日本料理”、徹底的に日本料理を追求する学科。会席料理を軸として日本料理の技法を基礎から身につけます。
カリキュラムの特徴	「講習・講義」では、さまざまな調理技法と食材、日本料理の歴史的背景や包丁や器などに関する知識を学びます。 「実習」では基本的技術の実践から始まり、応用力を身につけます。また、現場の第一線で活躍する講師から「すし」や「てんぷら」などの専門料理も学びます。 「実習」には正確性をテーマにした〈個人実習〉とグループで協力しあって課題メニューに挑戦する〈グループ実習〉があります。 2種類の実習を相互に反復し、1年間で確実に日本料理の技術者としての実力を身につけます。 卒業までには、「五法」と呼ばれる焼く・煮る・揚げる・蒸す・切るといった調理技法を巧みに組み合わせた高度な技術の習得を目指します。

■ 日本料理クリエイティブ経営学科

学科の特徴	“毎日が日本料理”、深く徹底的に日本料理を追求する学科。会席料理を軸として2年間でプロの現場で即戦力として活躍できる知識と技能を習得します。
カリキュラムの特徴	「講習・講義」では、2年間を通じてさまざまな調理技法と食材、日本料理の歴史的背景や包丁や器などに関する知識を学びます。 また、世界的に需要が高い日本料理の技術者を育成するため、基礎英語・グローバルな安全基準、また飲食店経営などについても学びます。 「実習」には〈個人実習〉と〈グループ実習〉があります。2種類の実習を相互に反復し、2年間で日本料理の技術者として高度な実力を身につけます。 ○ 第1学年の〈個人実習〉では正確性を追求し、〈グループ実習〉ではグループで協力しあって課題に取り組みます。また、現場の第一線で活躍する講師から「すし」や「てんぷら」などの専門料理も学びます。 ○ 第2学年の〈個人実習〉では、第1学年でつちかった正確性にスピードアップが求められ、〈グループ実習〉ではメニュー考案に挑戦します。 また、約5週間にわたる企業での〈インターンシップ実習〉では、ホテルや日本料理店でプロの現場を経験します。 卒業までには、「五法」と呼ばれる焼く・煮る・揚げる・蒸す・切るといった調理技法を身につけ、自分でメニューを考案し、会席料理のコースを組み立てられる知識と技術の習得を目指します。

取得免許(資格・称号)

	調理師専門課程		
	高度調理技術マネジメント学科	調理技術マネジメント学科	調理師本科 (調理クラス)(西洋料理クラス)
説明	免許・資格・称号		
調理師法にもとづく国家資格。 食品の栄養および衛生、調理技術に関して専門的なスキルを有することの証明となる。 ▶本校卒業時に国家試験免除（無試験）にて取得	調理師免許	調理師免許	調理師免許
飲食店や食品販売などの施設において衛生管理を行う資格。 取得すれば飲食店を開業できる。 ▶食品衛生責任者養成講習を受講することで取得（希望制） *調理師、製菓衛生師をもっていると、食品衛生責任者として認められる。			
製菓衛生師法にもとづく国家資格。 製菓技術と衛生や食品添加物などに関する専門知識を持つ証明となる。 ▶製菓衛生師本科：卒業時に受験資格を取得 ▶製菓技術マネジメント学科：第1学年修了時に受験資格を取得、翌年度に受験し合格すれば第2学年在学中に取得			※ダブルライセンスコースのみ 製菓衛生師 受験資格
文部科学省が認定した専門学校の2年以上の学科を卒業した者に与えられる称号。 大学への編入学資格が認められる。	専門士	専門士	
調理師養成施設の2年制以上の専門課程を修了した者に交付される資格。 食品全般の分野を扱う専門家として(社)全国調理師養成施設協会から登録証が交付される。 ▶登録申請を行うことで取得（希望制）	食品技術管理専門士	食品技術管理専門士	
調理師養成施設において、助手として調理実習の指導にあたることのできる資格。 ▶調理師養成施設の2年制以上の専門課程を修了し、在学中に「専門調理師・調理技能士」の技術審査に合格することが必要	調理師養成施設実習助手	調理師養成施設実習助手	
ふぐ調理の業務を行うことのできる資格。 ふぐの毒を処理するための知識と技術を有することの証明となる。 ▶大阪府が実施する試験に合格し登録することで取得（希望制）	大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者
菓子製造技能士とは、菓子製造に関してより専門的な知識、高い技術を持っていることを社会的に認められるパティシエの国家資格。 パン製造技能士とは、パンの種類や栄養、発酵方法など、パン作りの知識と技術を高いレベルで持つことを証明する国家資格。 ▶本校卒業時に受検資格を取得			

製菓衛生師専門課程		衛生専門課程	
製菓技術マネジメント学科	製菓衛生師本科 (製菓クラス)(洋菓子クラス)	日本料理クリエイティブ経営学科	日本料理本科
免許・資格・称号			
	※ダブルライセンスコースのみ 調理師免許		
		食品衛生責任者	食品衛生責任者
製菓衛生師 受験資格	製菓衛生師 受験資格		
		専門士	
		大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者
二級菓子製造技能士 受検資格 二級パン製造技能士 受検資格	二級菓子製造技能士 受検資格		