

実務経験のある教員等による授業科目一覧表

旭川調理師専門学校

【学科別授業科目と時間数】

専門課程	
調理師養成科	
科目名	時間数
調理実習	300
専門的調理実習	500
総合調理実習	90
合計	890

【授業科目の概要】

科目名	概要
調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術と応用、特殊調理の基本技術、調理施設の洗浄、消毒清掃
専門的調理実習	製菓、製パンの基本技術・ふぐ調理・包丁工学・基礎実習・校外実習・専門店食べ歩き研修・レストラン実習・カービング
総合調理実習	調理施設・設備・集団給食実習・接客サービス・飲食店開業計画