

調理師(501)科 (長期高度人材育成コース)

受講生(追加)募集



取得可能な資格

- ・調理師免許
- ・専門調理師免許（学科試験免除）
- ・サービス接遇検定

訓練期間 令和6年4月5日（金）～ 令和7年3月6日（木） 1年間

訓練時間 午前9時00分～午後4時00分

※月曜日～金曜日（土、日、祝日のほか、訓練実施施設が規定する夏季・冬季・春季休業などの休講日があります。）

訓練場所 学校法人晃陽学園 晃陽看護栄養専門学校（古河市東一丁目5番26）

訓練概要

調理師養成施設において高度な知識及び技能を習得し、正社員での就職を目指します。なお訓練は、晃陽看護栄養専門学校「調理師学科（1年制）」に入学し、同一の環境・カリキュラムにて行います。内容詳細については、同専門学校のホームページをご覧ください。 <https://www.koyo-gakuen.ac.jp/koyo/index.html>



訓練対象者

ジョブ・カードを活用したキャリアコンサルティングを受けた高等学校卒業以上又は同等の者で、公共職業安定所長の受講指示、受講推薦又は支援指示を受けることができ、調理師免許を取得して飲食業、観光サービス業等の調理師職に正社員としての就職を希望する概ね55歳未満の者（学卒未就職者であって、受講申し込み時点で学校卒業後1年以上経過していない者は除く）

募集概要

応募手続 住居所を管轄する公共職業安定所で募集期間締切り前日までに求職申請を行い、職業相談のうえ「入学願書」を管轄する公共職業安定所に提出してください。受験票は発行しませんので、選考日時等留意してください。（辞退された場合、応募書類の返却は致しません。）

募集期間 令和6年3月14日（木）から令和6年3月21日（木）

募集定員 1名

選考試験日時 令和6年3月22日（金）午後1時30分（受付 午後1時から）

選考会場 学校法人晃陽学園 晃陽看護栄養専門学校 本館（古河市東1-6-26）

選考方法 適性検査及び面接

選考結果 令和6年3月26日（火）※受験生宛に選考結果通知を郵送します。

また、学院ホームページでも発表します。

受講料等

- 受講料は**無料**です。

※ただし、テキスト、調理服代、研修旅行（2泊3日）費用など個人負担経費として**年額281,220円（税込）**が必要となります。うち**218,220円（税込）**は3月29日までの納入が必須となります。

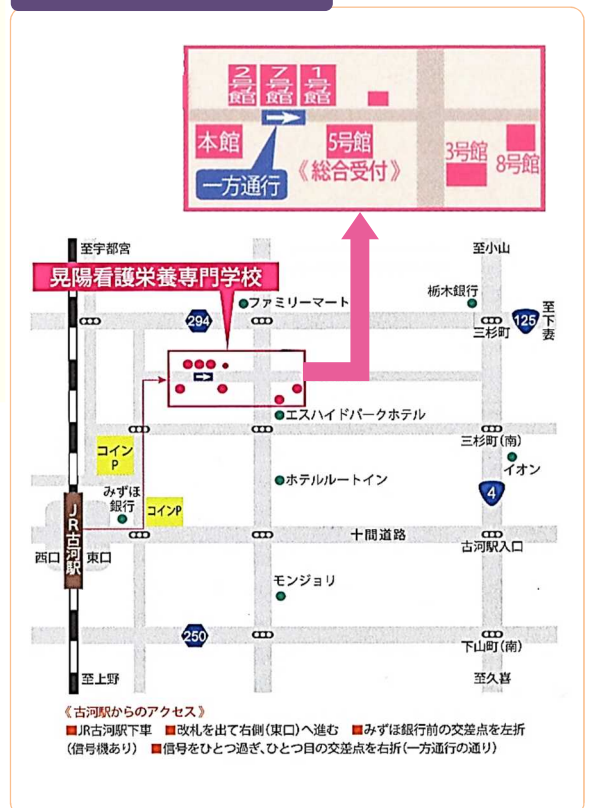
その他

- 入学前オリエンテーション（雇用保険等手当対象外）**が4月3日（水）に予定されています。
- 車通学**をする場合、個別に近隣駐車場を契約する必要があります。
- 学校行事**による土・日曜日の訓練や運営上の都合によりやむをえない「休講」その「振替授業」を長期休業期間中に行う場合があるほか、**実習の進行具合**によっては1時間程度終業時刻が遅くなる場合があります。
- 欠席、遅刻**等が多いと退校になる場合があります。

求職者支援制度について

雇用保険を受給できない方（受給を終了した方を含む）が、公共職業安定所長の支援指示を受けて公共職業訓練を受講する場合、一定の条件を満たせば、職業訓練受講給付金が受けられます。※詳細は住居所を管轄するハローワークにご相談ください。

選考及び訓練場所



※ 申込時に提出いただいた関係書類の個人情報は、個人情報保護に関する法律を遵守し、適正に管理します。



【お問い合わせ】 茨城県立筑西産業技術専門学院
 茨城県筑西市玉戸 1336-54 ☎0296-24-1714 FAX0296-25-6071



1. 訓練総括表

訓練科名	調理師（501）科			
訓練目標 （仕上がり像）	調理師養成施設において高度な知識及び技能を習得し、正社員での就職を目指す			
取得可能な資格	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許（国家資格） ・専門調理師免許（国家資格）学科試験免除 ※技術考査合格者に限る。 ・サービス接遇検定（試験合格者） 			
訓練期間	令和6年4月5日（金） ～ 令和7年3月6日（木） 1年間			
訓練日程	時限	午前（1時限：45分）	時限	午後（1時限：45分）
	1	9：00 ～ 9：45	5	12：50 ～ 13：35
	2	9：45 ～ 10：30	6	13：35 ～ 14：20
	3	10：40 ～ 11：25	7	14：30 ～ 15：15
	4	11：25 ～ 12：10	8	15：15 ～ 16：00

2. 訓練内容

科目		教科の内容	時間
学 科	公衆衛生学	健康と考え方 食と健康の関係と調理師の役割 調理師法 食生活と疾病生活習慣病 健康づくり 健康増進法 食育と調理師の役割 食育基本法 労働と健康 調理師の 職場環境 環境と健康	60
	衛生法規	調理師の役割 調理師法 健康づくり 健康増進法 調理師と食育 食育基本法 食 の安全と衛生 労働と健康 リサイクル法	30
	食品学	食品の特徴や成分・性質 食品の加工・貯蔵 食品の表示 生産や流通の仕組み	60
	栄養学	栄養素の機能と健康 食品の成分と体の成分 食品の栄養素 栄養素の消化と吸収 エネルギー代謝 食事摂取基準 食品標準成分表と食品分類法 食事バランスガイド	90
	食品衛生学	食の安全と衛生 食品と微生物 飲食による健康危害 食中毒について 器具・容器 包装の衛生 食品と化学物質 食品添加物 食品安全対策 自主衛生管理 HACCP	120
	食文化概論	食と文化 多様な食文化 食文化の共通化と国際化 日本の食文化 日本料理と食文 化 現代の食生活と未来の食文化 西洋料理の食文化 中国料理と食文化 世界の料 理と食文化	30
	調理理論	調理とおいしさ 調理の基本操作 食品の調理科学 調理設備・器具と熱源	150
	考査	前期（9/4～6）・後期（1/8～10）	24
	英語	英語	30
	ホームルーム	班編成など授業準備、学業上の案内、学校行事に伴う準備	90
	入学生ガイダンス	入学生ガイダンス（4/8～10）	10
	健康診断	健康診断（4/10）	2
小 計			696
実 技	食品衛生学実習	ガラス測定器具の使い方 食品 pH 測定 魚肉練り製品の鮮度・品質判定 生卵・食 肉・牛乳の鮮度判定 食品の中心温度の測定 手指洗浄前・洗浄後及び調理器具及び 食品洗浄後の汚れ状態検査 水道水の残留塩素測定 空中浮遊物の測定 食品からの 各種細菌検出	30
	調理実習	調理実習に対する心構えや服装 衛生的な習慣の徹底 日本・西洋・中国料理の基本 調理法 日本・西洋・中国料理の種類と調理実習	300
	総合調理実習	調理施設・設備について 集団調理実習 献立作成と調理 飲食店開業計画 接客と サービス	90
	考査	技術考査（1/16）	8
	サービス接遇検定	サービス接遇検定（6/8）	4
小 計			432
行 事	視察・研修等	史跡巡り（4/16） 気仙沼研修（6/19～21） テーブルマナー講習（11/26）	36
	体育祭	体育祭（10/18）	8
	学園祭	学園祭準備（10/23～25） 学園祭（10/26～27）	40
	卒業作品展	卒業作品展準備（1/30～31） 卒業作品展（2/1）	32
	卒業式準備	卒業式準備（3/5）	8
小 計			124
訓 練 時 間			1252