

R5年度～ 現場ニーズに合わせ、リニューアルしました！



兵庫県立神戸高等技術専門学院

# 給食調理コース

期間／6か月(4月・10月入校) 定員／20名



Q：何を学ぶコース？

A：調理に必要な衛生面の知識から大量調理の実務的技術までしっかり学び、あらゆる調理現場での調理人を目指します。



この内容を学べる職業訓練では、  
西日本唯一！（施設内訓練）

Q：ここで学ぶとどんないいことがある？

A：・調理をイチから学べます  
・衛生的な動きが自然と身につきます  
・大量調理現場で使用している機器（スチコンなど）を扱えるようになります

自信をもって、安心して就職できます！

修了後に現場経験を積んで調理師を目指そう！

→給料UP

就職率 88.2～92.3%  
(R3年度生～R4年度生)

Q：いくらかかるの？

A：入学金・受験料・授業料：無料  
(教科書・教材費など自己負担5万円程度)

Q：就職先は？

A：これまでの主な就職実績は以下のとおりです。

- ・セントラルキッチン：(株)ナリコマフード
- ・社員食堂：(株)LEOC
- ・病院・施設関係：日米クック(株)
- ・保育所・学校関係：一富士フードサービス(株)



まずは見学  
してみませ  
んか？

【お問い合わせ先】

〒651-2102 神戸市西区学園東町5丁目2番

TEL:078-794-6630 FAX:078-794-6637

ホームページ <https://www.kobe.kgs.ac.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/kobe.kgs>



## 給食調理コース カリキュラム

教科の科目		教科の細目	計画時間
学 科	社会	ホームルーム・就職ガイダンス	212
	体育	健康体操・球技	
	調理学	食文化概論・調理理論	
	公衆衛生学	公衆衛生概論・環境衛生・疾病の予防	
	栄養学	栄養学概論・栄養素と機能・食品の栄養・高齢期の栄養	
	食品学	食品学概論・食品の加工及び貯蔵	
	食品衛生学	食品衛生の意義・食中毒・添加物・食品衛生対策	
	安全衛生	衛生関係法規・労働衛生・避難訓練	
	調理法	手法・材料別調理の方法	
	人間と食の関係論	食べることの意義・摂食嚥下のメカニズム・生活習慣病の病態	
実 技	調理基本実習	調理の基本技術	512
	安全衛生作業法	安全衛生・感染予防技術等	
	調理実習	一般調理・チームワーク、段取り・新調理システムを使った調理・介護食	
	調理応用実習	各種食の応用・大量調理・行事食・治療食	
	パソコン基本操作実習	パソコンの基本操作	
	コミュニケーション技術	コミュニケーションの基礎、接客サービスの心得	
	材料・コスト管理技術	収支管理・在庫管理・発注・納品・検品の方法	
	実習指導	実務現場実習オリエンテーション・振り返り	
	実務現場実習	調理現場実習（学校給食・福祉施設・企業給食）	
総 合 計			724

※訓練時間は進度やレベルにあわせて変更します。6ヶ月の概算時間とってください。

<お問い合わせ先> 〒651-2102 神戸市西区学園東町5丁目2番

TEL:078-794-6630 FAX:078-794-6637

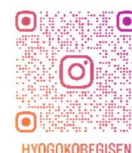
ホームページ <https://www.kobe.kgs.ac.jp/>

Facebook <https://www.facebook.com/kobe.kgs>

《学院HP》



《Instagram》



(R5. 5. 25 現在)