

給食施設の調理機器 で調理を試みよう!



料理や調理機器に興味がある君にお勧め!

こんな講座です

給食施設には、蒸気をかけながら肉や魚をジューシーに焼き上げるスチームコンベクションオーブンや、低温調理で使用する真空包装機など、**家庭には無い業務用厨房機器**がたくさんあります。最新の調理機器を体験してみませんか？

調理方法によるおいしさの違いも
体験できます！



- 期日: 4月～9月
- 場所: 神奈川工科大学 (〒243-0292 神奈川県厚木市下荻野1030)
- 受講条件: 本学の施設を使う実習ですので、本学で受講できること。また、安全・衛生管理の都合上、当日に発熱・下痢・吐き気・腹痛等の体調不良がある場合は受講できません。
- 応募方法: 専用の「受講申込書」に記入し、公印を押印し学校でまとめて提出してください。(実施要項を参照)
- 費用: 無料 (大学までの交通費・昼食代は各自で負担してください。)
- 講座担当: 健康医療科学部 管理栄養学科 教授 大澤絢子



『給食施設の調理機器で調理をしてみよう!』【実施要項】

- 1 目的: 高校生が本講座の受講をとおして、その分野についての知識を深め、興味・関心を高めることによって将来の進路選択の一助とする。また、連携協定の趣旨に則り、高校・大学双方の教育活動の活性化と理工系人材の育成につなげる。
- 2 主催: 神奈川工科大学 健康医療科学部 管理栄養学科(担当: 教授 大澤絢子)
および 入試課 高大連携支援室
- 3 対象: 神奈川工科大学と高大連携協定を締結している高等学校・中等教育学校の生徒
- 4 期日: 4月～9月(日程・調理体験の内容は相談して決めます)
- 5 場所: 神奈川工科大学 (〒243-0292 神奈川県厚木市下荻野1030)
- 6 内容:
 - (1)実習で最新の調理機器を体験: 給食施設には、蒸気をかけながら肉や魚をジューシーに焼き上げるスチームコンベクションオーブンや、低温調理で使用する真空包装機など、ご家庭にはない業務用厨房機器がたくさんあります。
 - (2)講座は1日です。: 厨房および調理機器の説明・実習・試食・片付けを1日で実施し、最新の調理機器を体験します。
 - (3)発表会: 12月20日(土)に、本学にて受講成果の発表会を行います。他の連携講座を受講した生徒も発表しますので、都合が良ければ是非参加してください。
(昨年度は12/21(土)9校10チームが発表)
- 7 受講条件: 本学にて実施しますので、本学で受講が可能なこと。また、安全・衛生管理の都合上、当日に発熱・下痢・吐き気・腹痛等の体調不良がある場合は受講できません。
(教員の引率は、必須ではありません。)
- 8 応募方法: ①まず生徒個々に専用の受講申込書に記入して担当の先生に提出してください。
②担当の先生は、校長決裁(公印を押印)の後、学校でまとめて送付してください。
送付先: 入試課 高大連携支援室あて
③その後、担当の先生と連絡を取り日程調整をします。
- 9 募集期間: 4月から受付
- 10 費用: 無料 (大学までの交通費・昼食代は各自で負担してください。)
- 11 活用: 自分の視野を広げ能力を高めると共に、上級学校で最近割合が増えている総合型選抜や学校推薦型選抜への準備・対策・ヒントにもつながります。
また、各校の規定により、進級・卒業に必要な単位取得のための学修時間に加算できます。

問合せ先

神奈川工科大学 入試課 高大連携支援室
村上 聡、高橋真紀子
メール: satoru.murakami@kait.jp
電話: 046-291-3000