

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																											
香川調理製菓専門学校	昭和51年9月20日	古川 瑞雄	〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 (電話) 03-3576-3235																											
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																											
学校法人香川栄養学園	昭和23年3月31日	香川 明夫	〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 (電話) 03-3576-3235																											
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																										
衛生	調理専門課程	調理マイスター科	平成22年文部科学省 告示第152号	—																										
学科の目的	食生活に関する理論と技術とを教授し、食生活の合理化を通して我国文化の向上と社会の発展に寄与し得る有能な専門家を養成することを目的とする。																													
認定年月日	平成28年2月19日																													
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験																								
2	昼間	2076	844	210	1239	30																								
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																									
80人	57	1人	4人	36人	40人																									
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 日常の成績及び定期に行う考査の成績を勘案して行う。成績評価は、S、A、B、C、D、Eの6段階で評価する。																										
長期休み	■学年始:4月2日 ■夏季:8月4日～8月25日 ■冬季:12月24日～1月6日 ■学年末:3月17日～4月1日		卒業・進級条件	所定の年限在学し所定の時間数出席して所定の課程を修めた者に卒業証書を授与する。																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による電話連絡、保護者会・保護者面談会開催		課外活動	■課外活動の種類 バスケットボール部、軟式野球部 ■サークル活動: 有																										
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) ホテル・結婚式場・会館・専門料理店・集団給食 ■就職指導内容 4月・6月・9月就職ガイダンス。6月・7月校内企業説明会開催。 6月就職面接個別指導。 ■卒業生数 39 人 ■就職希望者数 38 人 ■就職者数 38 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.4 % ■その他 ・進学者数: 1人 アクサンフランセ・モンペリエ第三大学 (平成30年度卒業生に関する 令和1年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報) <table border="1"> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>39</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>家庭料理技能検定3級</td> <td>③</td> <td>39</td> <td>32</td> </tr> <tr> <td>介護食士3級</td> <td>③</td> <td>24</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>③</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	39	39	家庭料理技能検定3級	③	39	32	介護食士3級	③	24	24	食育インストラクター	③	20	20		③		
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																											
調理師免許	①	39	39																											
家庭料理技能検定3級	③	39	32																											
介護食士3級	③	24	24																											
食育インストラクター	③	20	20																											
	③																													
中途退学の現状	■中途退学者 1名 ■中退率 2.5 % 平成30年4月1日時点において、在学者40名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者39名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 個別面談、保護者会開催、担任・副担任制、カウンセラー制度																													
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ①香川綾・芳子奨励賞(15万円給付)、②横巻のふ記念奨学生(無利子貸与)、③特待生制度(入学時選考試験を実施し、入学金免除または半額免除。人数は約30名)、④企業奨学金(給付型30万円) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ※2019年から給付対象となったため、実績なし																													
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無																													
当該学科のホームページURL	http://www.kagawa-choka.ac.jp/courses/meister.html																													

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まれません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度中に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他通常の収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学者

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

校外実習(授業科目名「デュアル実習」)で連携している企業等に本校教員が巡回訪問し、新たに必要となる実務に関する知識、技術、技能等についての要請や情報を収集分析している。それを授業科目の開設または授業の内容や運営方法の改善を行う際に十分活用するようにしている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は学校教員会議運営規程第7条に基づき設置しており、関係企業、団体等との連携を通じ必要な情報の把握、分析を行い、その意見を十分に活かして、必要となる最新の知識、技術、技能を反映した調理マイスター科の教育課程の編成を行うこととしている。本委員会での検討結果に基づき最終的に学校教員会議で教育課程の決定を行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
古川 瑞雄	香川調理製菓専門学校	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	
高城 孝助	NPO法人日本フードコーディネーター協会	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	①
岡田 哲治	株式会社 八芳園オペレーションズ	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	③
渡部 一博	日本ビューホテル株式会社 浅草事業所	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	③
飯村 浩	阪急阪神ホテルズ	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	③
原口 英男	香川調理製菓専門学校	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	
荻原 英子	香川調理製菓専門学校	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	
杉本 勝行	香川調理製菓専門学校	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(5月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年5月9日 15:00～16:30

第2回 平成30年9月26日 15:00～16:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

平成31年4月より、調理マイスター科は新カリキュラムに変更となった。平成30年5月と9月の2回の会議で、科目名や授業内容について意見をいただいた。科目名の変更について、これまでの「トレーニング実習」を「調理スキルアップ実習」に変更、新たに1年生から「デュアル実習Ⅰ」を追加し、それにより従来の「デュアル実習」を「デュアル実習Ⅱ」と名称変更した。学則変更手続きの許可申請をおこない、認可を得た。今後もよりよい教育課程とするために、外部委員の意見を反映していく。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

校外実習(授業科目名「デュアル実習Ⅰ・Ⅱ」「インターンシップⅠ・Ⅱ」)によって調理師業務の実際を实地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識を学習することは大切なことである。このため関係企業等との連携により、決められた時間の校外実習を実施している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

校外実習における本校生徒の受け入れについて関係企業等と協定書を取り交わしている。協定内容は校外実習の内容や期間、学修評価の方法、衛生管理、緊急時の対応等である。企業等の役職員を講師として本校に派遣依頼をする場合は、担当する授業科目や期間について就任承諾書の提出を依頼している。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップⅠ (校外実習)	調理師業務の実際を实地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習することにより、就職について真剣に考えることができる。	①帝国ホテル ②ホテルオークラ東京 ③プリンスホテル ④藤田観光 ⑤浅草ビューホテル他 連携企業66社
インターンシップⅡ (校外実習)	調理師業務の実際を实地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習することにより、就職について真剣に考えることができる。	①ホテルオークラ ②プリンスホテル ③藤田観光 ④浅草ビューホテル ⑤日本ホテル 他企業59社
インターンシップⅠ (校外実習)	調理マスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと有給実習として「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。特にサービス業務をメインとする研修	①東天紅 ②つきじ治作 ③浅草ビューホテル ④藤田観光 ⑤日本ホテル 他企業8社
インターンシップⅠ (校外実習)	調理マスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと有給実習として「就労実習」により経験し、調理師として働くことを学び、将来現場での即戦力と人材を育成する。調理業務をメインとする研修	①東天紅 ②つきじ治作 ③浅草ビューホテル ④プリンスホテル ⑤ミリアルリゾートホテルズ他 企業12社

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

専攻分野(西洋・中国・日本料理)における実践的かつ専門的な知識、技術、技能や授業および生徒に対する、指導力向上のため本校が所属する協会等で、定期的に行う研修に参加している。研修参加者は本校学外研修規程に基づき、①本人からの申し出があり、校長が必要と認めた者。または②業務上の必要性により校長が指名した者。としており業務経験や能力、担当する授業科目を勘案して適宜受講者を選定している。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「一般社団法人日本エスコフィエ協会講演会」(連携企業等:日本エスコフィエ協会)

期間:令和元年6月10日(月) 対象:調理師科 教員

内容:一般社団法人日本エスコフィエ協会協会員を対象とした西洋料理に係る研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「全調協教職員セミナー」(連携企業等:全国調理師養成施設協会)

期間:平成30年8月9日(木) 対象:調理・製菓教員

内容:全国調理師施設協会が毎年主催・開催する教職員研修会。教職員の質保証、向上を図る取り組み

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「シェフの集い」(連携企業等:一般社団法人 全日本司厨士協会)

期間:令和元年11月18日(月) 対象:調理・製菓教員

内容:全日本司厨士協会が主催する、新素材の知識を高める「食欲」と「知識欲」を満たすことのできる研修会

② 指導力の修得・向上のための研修等

① 研修名「トック・ブランシュ 講演会」(連携企業等:トック・ブランシュ国際倶楽部)

期間:令和元年10月3日(木) 対象:調理・製菓教員

内容:フランス料理に携わる第一線級のプロフェッショナルのための世界ネットワークであるトックブランシュ協会が主催する研修会。帝国ホテルでの料理検食後、講演会(脚本家の中園ミホさん)受講。

② 研修名「フランス料理技術講演会」(連携企業等:月曜シェフ塾 ソトワールプロモーション)

期間:令和元年10月28日(月) 対象:調理・製菓教員

内容:2年連続ミシュラン二つ星を獲得する 浅草レストランオマージュオーナーシェフ 荒井昇氏を講師とし、フランス料理3品の実演・試食(会場 本校)

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

学校関係者評価委員会において教育活動及び学校運営等の改善、また、専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うために本校が実施している自己点検・評価の結果を評価している。評価結果については学外関係者の率直な意見として学内において十分検討の上、可能なことから順次取り入れていく方針である。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	学校の理念・教育目標・育成人材像
(2)学校運営	運営方針、事業計画、運営組織、人事・給与制度、意思決定システム、情報システム
(3)教育活動	目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、資格・免許取得の指導体制、教員・教員組織
(4)学修成果	就職率、資格・免許の取得率、卒業生の社会的評価
(5)学生支援	就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者との連携、卒業生・社会人
(6)教育環境	施設・設備等、学外実習・インターンシップ等、防災・安全管理
(7)学生の受入れ募集	学生募集活動、入学選考、学納金
(8)財務	財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開
(9)法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、個人情報保護、学校評価、教育情報の公開
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献、ボランティア活動
(11)国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

学校関係者評価委員会において出された意見をもとに以下のように対応することとした。
 ・本学の実施している自己点検・評価の記載内容についてより適格かつ具体的に表現する。
 ・校外実習は校内の授業で学ぶことのできない多様な経験が得られ、現場を体験することで就職先とのミスマッチによる離職率低下にもつながるのでさらに充実させていく。
 ・卒業生の離職する原因は就職先にある場合もあるので、今後卒業生の就職先定着状況(転職状況)等について調査し、結果分析を行った上で在校生の就職支援に役立てる。
 ・教育環境の整備に関して施設の老化対策や環境衛生の充実、教育施設の増築等を勘案して計画的に実施していく。
 ・関係企業等における商品開発等への参画や学外者を対象とした資格取得公開講座の実施、作品展の開催等を通して社会貢献・地域貢献を促進していく。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
高城 孝助	NPO法人日本フードコーディネーター協会	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	企業等委員
野口 守久	公益財団法人としま未来文化財団	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	企業等委員
岡田 哲治	株式会社 八芳園オペレーションズ	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	企業等委員
佐橋 省三	卒業生	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	卒業生
稲葉 恭二	有限会社 エピキュアズ	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	卒業生・企業等委員
渡部 一博	日本ビューホテル株式会社 浅草事業所	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	企業等委員
飯村 浩	阪急阪神ホテルズ	2019年4月1日～2020年3月31日(1年)以降更新有	企業等委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ)

URL:<http://www.kagawa-choka.ac.jp/disclosure.html>

公表時期:令和元年7月

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

学校HPにて、法人としての情報公開(事業報告)および、香川調理製菓専門学校としての情報を公開している。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	学校の理念・教育目標・育成人材像
(2)各学科等の教育	ディプロマ・ポリシー・アドミッション・ポリシー・カリキュラム・ポリシー
(3)教職員	教員の数(職別人数、設置基準必要人数、専任教員一人当たりの学生数、専兼比率、男女別人数、年齢別人数等)
(4)キャリア教育・実践的職業教育	本学で取得できる主な資格
(5)様々な教育活動・教育環境	校地、校舎(キャンパスの概要)課外活動の状況及び施設等
(6)学生の生活支援	大学・短大部・専門学校が行なう支援(修学進路選択、心身の健康等)
(7)学生納付金・修学支援	授業料、入学料他大学が徴収する費用
(8)学校の財務	学校法人会計について収支予算書
(9)学校評価	自己点検・評価 報告書
(10)国際連携の状況	国際交流(海外研修プログラム、海外提携校)
(11)その他	産官学連携等

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ)

URL:<http://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/>

授業科目等の概要

(調理専門課程調理マイスター科) 令和元年度														
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			公衆衛生学Ⅰ	健康の定義を理解し、我が国の現状と理想とする健康の状態を学ぶ。また、健康で豊かな生活を確保するには、どのような食生活を送るべきか学ぶ。	1通	60	○			○			○	
○			公衆衛生学Ⅱ	環境を形成している条件、成り立ち、環境汚染問題等を知り、その環境が健康と食生活に及ぼす影響について学ぶ。	2後	30	○			○			○	
○			栄養学Ⅰ	健康であるために必要な栄養学の基礎知識、香川式四群点数法の基本を学び、どんな食品にどれ位栄養素が含まれ、どれ位摂取したら良いかを修得する。	1通	60	○			○			○	
○			栄養学Ⅱ	各ライフステージの特徴と栄養特性、病態時における栄養管理の重要性、生活習慣病などの主な病気の症状、食事療法、予防法を学ぶ。	1後	20	○			○			○	
○			栄養学Ⅲ	栄養学Ⅰ・Ⅱを修得した知識を基礎とし、栄養学の総まとめとして学ぶ。	2後	30	○			○			○	
○			食品学・食品学実習	植物性食品、動物性食品、調味料などの特性について知り、料理をする際に使用する食材の知識を深める。また、加工原理を考えた実習として、実際に加工食品を作る。	1通	70	○		△	○			○	
○			食品衛生学Ⅰ	飲食物を介し人の健康を損なう様々な危害とその予防法を学び、調理師として安全な食を提供できるよう必要な知識を修得する。	1通	60	○			○			○	

○		食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)	食品衛生学Ⅰで学んだ食品衛生に関する基礎知識をもとに、食品の安全確保対策を各種の実例を参考にし、衛生管理の重要性を学ぶ。	2 通	60	○			○					○
○		食品衛生学実験 実習	化学試験と微生物学実験を行い、大量調理施設、レストランの厨房、家庭などの現場で実際に役立つ簡易試験法を主に、誰にでもできる化学的測定法や細菌学検査法を修得する。	1 前	30	△		○	○			○		
○		食文化概論	日本及び世界の食文化について学び、現代がどのような食環境におかれているのかを考察する。また、現代及び将来における食文化の継承者として調理師の役割も考える。	2 通	40	○			○			○		
○		調理理論Ⅰ	おいしさの理由を理論として学び、食品の知識を得て衛生的で安全な調理のポイントを学ぶ。	1 通	60	○			○			○		
○		調理理論Ⅱ	食品の性質を理解し、調理の過程において起こる現象をとらえ、実験実習を交えながら科学的に解明する。	2 後	20	○		△	○			○		
○		調理理論Ⅲ	食品の性質を理解し、調理の過程において起こる現象をとらえ、実験実習を交えながら科学的に解明する。	2 通	60	○		△	○			○		
○		献立作成（四 群点数法含 む）	自分自身の食事を教材に用い、食事の基本構成となる献立作成の基本を学び、実践方法としての四群点数法を完全に修得し、自在に応用できるようにする。	1 前	30	○			○			○		
○		集団調理理論	集団給食の業務全般を集団給食調理実習と関連づけて授業を行い、大量調理の衛生管理や大量調理を実施するにあたり、その要点を中心に学ぶ。	1 後	16	○			○			○		
○		調理施設設備	店の施設設備のレイアウトも出来るようにするために調理施設設備及び各種調理機器の機能を学ぶ。	2 前	14	○			○			○		

○		日本料理基礎・応用	日本料理における基本を中心に四季、節句、祭り事を意識しながら日本料理の心、旬の食材を使った調理実習とトレーニングを行う。	1通	81					○	○		○		
○		日本料理発展	旬の食材をメインに献立をたて、調理現場で活かせる調理実習を行う。	2通	48					○	○		○		
○		調理スキルアップ実習(日本)	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	45					○	○		○		
○		西洋料理Ⅰ基礎・応用	西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。応用として様々な食材の扱い方、調理法を理解し、ソース・付け合わせ、盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。	1通	81					○	○		○		
○		西洋料理Ⅱ基礎・応用	「西洋料理Ⅰ基礎・応用」で学ぶ以外のフランス料理の調理法、加えてイタリア料理の基礎について学ぶ。	1後	30					○	○		○		
○		西洋料理Ⅲ基礎・応用	イタリア料理・フランス料理の調理法を理解し、基本技術の向上について学ぶ。	2前	30					○	○		○		
○		西洋料理発展	西洋料理において、調理現場で活かせる調理実習を行う。	2通	48					○	○		○		
○		調理スキルアップ実習(西洋)	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	45					○	○		○		
○		中国料理基礎・応用	中国料理の基本を中心に実習を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学ぶ。	1通	81					○	○		○		

○		中国料理発展	北京、四川、上海、広東料理の違い、特徴を理解し、中国の食文化を学ぶ。	2通	48					○	○		○		
○		調理スキルアップ実習(中国)	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	45					○	○		○		
○		製菓・製パン基礎	洋菓子・パンの基本生地、技術の基礎基本、素材の知識と性質を学ぶ。	2前	39					○	○		○		
○		総合技術調理	調理現場の第一線で活躍する調理師の技術を通して、通常の授業では接することのない特殊な食材の使い方、高度な技術を学ぶ。	1通	33					○	○		○		
○		特殊調理実習	病態に応じた食事について、普通食とは違う調理法、食材の選び方等を学ぶ。	1後	30					○	○		○		
○		集団給食調理実習	大量調理における衛生管理の実際、科学的な調味の基本と調理技術、大量調理器具の扱い方、食堂での供食方法など常に一般調理と比較しながら、大量調理の実習を行う。	1前	30					○	○		○		
○		営業調理実習	実際に学校内に設置されるレストランの営業を経験し、普段の調理実習と営業の場における調理の比較をする。また、サービス業務の重要性とその技法を学ぶ。	1前	30					○	○		○		
○		デュアル実習Ⅱ	調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験する。	2前	150					○		○	○		○
○		介護食実習	「介護福祉の理念」を学び、医療としての「介護食」ではなく、調理師が作る「おいしい・美しい・楽しい、そして明日の健康と元気を提供する介護食」を学ぶ。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	15					○	○				○
○		レストラン営業実習	本授業を履修する生徒が、校内で学生、生徒、教職員対象のレストランを営業し、レストランにおける調理、サービス等の技術、知識を学ぶ。	2後	180					○	○		○		

○		レストラン営業理論 (原価計算含む)	調理業界について理論的に学び飲食店について理解を深める。	2通	40		○			○			○					
○		高齢者の心理	高齢者の心理的特徴を理解し、おいしくて安全な食事を提供することの意義について学ぶ。また、“食”に関する問題を中心に事例検討し、高齢者と調理の関係について学ぶ。本講は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	3		○			○								○
○		医学的基礎知識	高齢者の病態や臨床的特徴を学ぶ。本講は、(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	4		○			○								○
○		キャリアガイダンス	働くことの意義について深く考え、やり甲斐を見つけて「就職する意欲」を高め、その自己高揚感をアピールするノウハウを身につける。接客マナーと職場マナーを学び、ホスピタリティ豊かでコミュニケーション力のある社会人として成長する。	1前	30		○			○								○
○		キャリアデザイン	業界においてどのように生きていくか、それに関する情報を受け理解し行動できるようになるため、社会人として生きていくために必要な基礎知識を学ぶ。	2通	30		○			○								○
○		レストランオペレーションI	レストランサービスの基本を通じ、お客様の視点に立った心の温まるサービスが料理の味を高めることにつながることを学ぶ。	1前	30		○			○								○
○		レストランオペレーションII	レストランマネジメントIを基に、レストランサービスの応用について学ぶ。	2前	10		○			○								○
	○	インターンシップI (校外実習)	調理師業務の実際を实地経験し、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学ぶ。	1通	60					○			○					○
	○	インターンシップII (校外実習)	1年次のインターンシップ、2年次のディアル実習を経て、3回目の实地経験で、将来の調理師としての職業意識を構築する機会とする。	2通	60					○			○					○
○		デュアル実習I	調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、サービス業務(接客)に特化した実習を経験する。	1・2通	30					○			○					○

○	○	○	フードランゲージ (フランス語)	レストランのメニューやレシピなど、料理に欠かせないフランス語が理解できるよう、最低限のルールと基本的な語彙を修得する。フランス語を通じてフランス文化に対する理解を深める。	2 後	30	○	○	○										
○	○	○	フードランゲージ (英語)	メニューやレシピなど、料理に欠かせない英語が理解できるよう、最低限のルールと基本的な語彙を修得する。英語で日本料理を説明したり、洋書のレシピを読んだりし、幅を広げる。	1 前	30	○	○	○										
○	○	○	店舗マネジメント	アップツーデートの現代的店舗マネジメントを修得する。「君は何を目指し実現したいか」を目標に新しいコンセプトの飲食店開業を目指す。人・物・金には経営管理、生産管理、労務管理、原価管理、財務管理を必要とする。まずは店舗の立ち上げから計画・業務活動、月次決算、是正処置まで実践的店舗マネジメントを学ぶ。後期は、前期の授業目的に加え、全国一斉の簿記検定合格レベルを目指す。	1 通	60	○	○	○										
○	○	○	食育インストラクター講習	現代のニーズに適応した食育を実践できる、質の高い調理師養成を目指す。本講は、(公社)全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」の規定科目である。	1 通	7	○	○	○										
卒業要件及び履修方法							授業期間等												
卒業に必要な総授業時間数 2,076時間							1学年の学期区分						2期						
							1学期の授業期間						40週						

(留意事項)

1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。