（別紙様式４）

令和8年7月31日

職業実践専門課程等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	香川　明夫	〒　170-8481 （住所）　東京都豊島区駒込3-24-3 （電話）　03-3576-3404
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 （住所）　東京都豊島区駒込3-24-3 （電話）　03-3576-3404

分野	認定課程名	認定学科又は専攻科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛生	調理専門課程	調理マイスター科	平成22(2010)年度	-	平成28(2016)年度

学科又は専攻科の目的	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。
学科又は専攻科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	校外の営業施設での150時間の有給実習を通じ、技術のみならず現場での共同作業や心構えを身に着けます。

修業年限	昼夜の別	全課程の修了に必要な総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2　年	昼間	67　単位	31 単位	9 単位	40 単位	1 単位	0 単位

学生総定員	学生実員(A)	留学生数（学生実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
80 人	75 人	0 人	0 %	0 %

就職等の状況

■卒業者数 ©	27	人
■就職希望者数 (D)	26	人
■就職者数 €	26	人
■地元就職者数 (F)	26	人
■就職率 (E/D)　:	**100**	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	100	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	96	%
■進学者数	0	人

■その他

なし

（令和　　7 年度卒業者に関する令和８年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和7年度卒業生）

プリンスホテル、三菱地所ホテルズ&リゾーツ、セルリアンタワー東急ホテル、ホテルオークラ東京、ホテルイースト２１東京、新宿東急ホテルズ、藤田観光、八芳園、銀座アスター食品株式会社、リストランテ濵崎、長谷観光、つきじ治作、四川飯店、リストランテ濵崎、筑紫楼など

当該学科又は専攻科のホームページURL	https://kagawa-choka.ac.jp/

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

総単位数	67 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	10 単位
うち企業等と連携した演習の単位数	0 単位
うち必修単位数	5 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	5 単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	0 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	10 単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	7 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	2 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	0 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	0 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		9 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	8 人

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

○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

（１）教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針及び教育課程編成委員会等の位置付け

a.教育課程編成委員会を年２回以上開催しているか。	している
開催日時実績	第１回　令和8年1月27日　14：45～16：15/第２回　令和8年3月25日　14：45～16：15
b.教育課程編成委員会に、以下①～③の類型に該当する企業等委員が参加しているか。 ※①から③において、①又は②から１人、③から１人が委員として参画している場合、「している」を選択。	している
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	
c.学校の教育課程編成の責任者が委員参加しているか。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.教育課程編成委員会の議事を記録し、学内回覧等しているか。	している
f.企業等委員の意見を教育課程編成見直しに反映しているか。	している
g.次の教育課程編成委員会に、教育課程編成の見直し結果等を報告しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

（２）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7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	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	①
飯村　浩	（株）阪急阪神ホテルズ	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	③
香川　明夫	香川調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	-
遠藤　徳夫	香川調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	-
土屋　純一	香川調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	-

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

（当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。）

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

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及び実習・演習等における企業等との連携内容

a.実習等又は演習の形態の授業で企業等連携を行っているか。	している
b.企業等と連携を行う際は、企業等との組織的な協定や契約を締結しているか。	している
c.企業等との連携内容を、連携先企業等との文書等で明示的に合意しているか（連携のマニュアル、手引き等定めているか）。	している
d.教育課程や学生の学修成果等に関する現状や情報、データを教育課程編成委員会の委員に提示しているか。	している
e.企業等の講師に対して事前打ち合わせや研修を行っているか。	している
f.企業等連携の実習・演習等の内容を学校側は適切に確認しているか（教員の見回り実施、実習日誌の作成等）。	している
g.企業等連携の実習・演習等における成績評価について、企業等と協議を行っているか。	している
h.適切な企業等連携の実習・演習となるよう、必要に応じて連携先企業等を見直しているか。	している

（特筆すべき工夫等）

（２）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	企業連携の方法	科目概要	連　携　企　業　等

インターシップⅠ（校外実習）	3．【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	調理師業務の実際を実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。	リーガロイヤルホテル東京、浦安ブライトンホテル東京ベイ、八芳園、東京ドームホテル、プリンスホテル、ミリアルリゾートホテルズ、ホテル椿山荘東京、パレスホテル、セルリアンタワー東急ホテル、ロイヤルパークホテル、ホテルグランバッハ東京銀座、ロイヤルパインズホテル浦和、など
インターシップⅡ（校外実習）	3．【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	調理師業務の実際を実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。	ホテルオークラ東京、セルリアンタワー東急ホテル、東京ドームホテル、プリンスホテル、ホテルメトロポリタン、ホテル椿山荘東京、ロイヤルパークホテル、リーガロイヤルホテル東京、ヒルトン東京ベイ、コンラッド東京、パレスホテル、株式会社 ニュー・オータニ、ミリアルリゾートホテルズなど
デュアル実習Ⅰ	3．【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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	プリンスホテル、東天紅など
デュアル実習Ⅱ	3．【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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	ホテルオークラ東京、プリンスホテル、ロイヤルパークホテル、セルリアンタワー東急ホテル、八芳園、ホテル椿山荘東京、リーガロイヤルホテル東京、阪急阪神ホテルズ、浦安ブライトンホテル東京ベイ、日比谷松本楼、ホテルイースト２１東京、東天紅など

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）認定専門課程等の教員に対する研修・研究（以下「研修等」という。）の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

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：	イタリア料理専門展「第14回ACCIGusto2025」	連携企業等：	日本イタリア料理協会
期間：	45987	対象：	調理教員
内容	日本イタリア料理協会が主催する、イタリア料理に携わるシェフによる料理講習会		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	介護食士教員夏季研修・准指導員研修講座	連携企業等：	全国調理職業訓練協会
期間：	令和7年8月5日（火）～6日（水）	対象：	調理・製菓教員
内容	指導的な立場の介護食士として相応しい能力を付与することを目的にした研修		

（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：	調理技術教育学会学術大会	連携企業等：	調理技術教育学会
期間：	令和7年8月7日（木）～8日（金）	対象：	調理教員
内容	調理に関する技術及び科学、養成教育の指導方法を中心とした調査、研究とその発表を通じて、調理技術の発達、養成教育の水準の向上を目的とした研修		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	東京地区本部料理勉強会	連携企業等：	公益社団法人日本中国料理協会
期間：	令和7年7月11日（金）	対象：	調理教員
内容	日本中国料理協会東京地区が主催する、毎年開催される料理講習会		
研修名：	料理＆製菓講習会	連携企業等：	日仏商事株式会社
期間：	令和7年3月2日（月）～4日（水）	対象：	調理・製菓教員
内容	フランス人シェフによる料理、製菓講習会		

４．「当該専門課程等を置く専修学校において、学校教育法第百三十二条の二第二項の規定により評価を受け、その結果を公表していること。」関係

〇学校関係者評価

（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	
（1）教育理念・目的・目標	
1　教育理念、目的及び目標の設定等	
①教育理念等を踏まえ、当該専門学校としての目的及び目標を明確に設定し、養成する人材像を明確にしていること。	同内容評価項目を設けている
（2）学校運営	
1　教育課程の編成と授業科目	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な教育課程編成・実施方針を作成したうえで、教育課程を体系的に編成し、系統性・段階性に配慮した授業科目を配置していること。	同内容評価項目を設けている
2　教育の実施	
①授業科目内容に応じ、講義、演習、実験、実習又は実技など、適切な授業形態で教育が実施され、かつ、適切な教材が用いられるとともに、成績評価基準に基づき成績評価を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②企業等と連携した、実習、実技、実験又は演習等（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。教育目標の達成に必要な企業等と連携した実習・演習等の単位数の総授業単位数に占める割合を具体的に設定していること。	同内容評価項目を設けている
3　単位・卒業認定	
①学校の目的・目標及び養成する人材像を実現するために必要な卒業認定方針（資格・免許等を含む習得させる職業能力を含む）を学科・コースごとに定め、当該方針に基づき卒業の認定をしていること。	同内容評価項目を設けている
4　学修成果目標の達成状況	
①卒業認定方針を踏まえ、学科・コースごとに職業能力を含む資質能力の修得（資格・免許等の取得や知識・技術・技能の修得を含む。）についての目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
②学生が望む進路の実現に関する目標を定め、その目標が達成できていること。	同内容評価項目を設けている
（3）学生の受入れ、学生支援	
1　学生募集及び入学者の選抜、収容定員の管理	
①入学者の受け入れ方針、入学選考基準、方法を定め、入学希望者に明示し、入学者の選考を公正に行い、合否を決定していること。	同内容評価項目を設けている
2　自主的な学習の促進に対する支援	
①学生の学力や学習状況を把握し、入学前教育や補習授業を行うなど学習支援に取組んでいること。学生の円滑な学習に向け、シラバスの活用による学習成果の向上や自主的な学習に関する適切な支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　多様な学生に対する支援	
①適切な体制を構築し、障がいのある学生、海外からの留学生、社会人経験者など、多様な学生に対する支援を行っていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
4　学生生活に関する支援	
①カウンセラーの配置、相談室の設置など、学生の相談に対応するための環境整備を行い、適切に運営していること。	同内容評価項目を設けている
②留年者、退学希望者など学習の継続に困難な問題を抱える学生に対し適切な対応を行っていること。	同内容評価項目を設けている
③学校保健安全法に基づく学校保健計画を策定し、学生の心身の健康管理体制を整備し、適切に運用していること。　※簡易評価項目	同内容評価項目を設けている
④学生の経済的側面に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
⑤学生のキャリア支援、就職支援に対する支援体制を整備し、適切に周知、運用していること。	同内容評価項目を設けている
（4）教育実施組織・教員	
1　教員の配置、募集、採用	
①教育課程を実施するのに必要な、資格・要件を備えた教員を確保するために基準等（教員の採用基準等）を整備し、適正に運用していること。	同内容評価項目を設けている
②教員の常勤・非常勤、年齢構成等、また教員一人当たりの授業時数等を把握していること。また、教員の専門性、教授力を把握、評価していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
2　教員の組織編制等	
①学校の目的に応じた分野の区分ごとに必要な教員組織を整備し、業務分担、責任体制を規程等で定めていること。	同内容評価項目を設けている
②教員間で連携、協力体制を構築していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　教員の資質の向上	
①学校の教育活動の改善、工夫を行うFD(Faculty Development)などの取組や、教員の研究活動、自己啓発等への支援を行っていること。	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、企業等と連携して組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
③教員の授業及び指導力等を修得・向上するための研修を企業等と連携して、組織的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
（5）教育環境	
1　教育環境の整備	
①教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えていること。	同内容評価項目を設けている
②学生の学習支援のための施設(自習室等)を整備していること。また、学生の休憩、食事のためのスペースを確保していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
③図書室を設置し、専攻分野の教育に必要な専門書及び参考図書を配架し、必要に応じて学生が閲覧できるようにしていること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている

2　安全対策、防災組織	
①学校保健安全法に基づく学校安全計画を策定し、学校における安全対策を適切に行っていること。	同内容評価項目を設けている
②火災の発生や防災に関する組織体制を整備し、適切に運営していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
3　施設・設備等の点検、改善等	
①施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等を適切に行っていること。※任意項目	同内容評価項目を設けている
②施設の改築・改修、設備の更新等の計画を定め、適切に実施していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
（6）教育活動の基盤と改善・向上の取組	
1　中期事業計画と財務基盤	
①当該専修学校が策定している中長期的計画に、教育目的、教育目標の実現に向けた具体的な内容が位置付けられていること。 ※任意項目	同内容評価項目を設けている
②当該専修学校の教育活動を安定して遂行するために必要かつ十分な財務基盤を確立していること。	同内容評価項目を設けている
2　学校運営	
①学校運営の組織体制を整備し、適切な運営が行われていること（職業教育に関するマネジメント（教育の企画・設計・運営等）における責任体制を含む。）。	同内容評価項目を設けている
3　学校評価の実施と改善活動	
①学校関係者評価委員会、教育課程編成委員会等外部からの意見を反映するなど、関連企業等団体、地域社会等からの意見を当該専修学校の運営やその改善・向上において活用していること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている
②特に職業実践専門課程においては、教育課程編成委員会を年2回以上開催していること。	同内容評価項目を設けている
③学校評価を実施し結果及び改善状況についての情報を公表していること。	同内容評価項目を設けている
④学校評価の結果に基づく改善への取組を組織的かつ継続的に行っていること。	同内容評価項目を設けている
4　社会からの理解と情報の公表	
①当該専修学校の教育活動、学修成果、学校運営等の状況に関する情報を積極的に公表していること。	同内容評価項目を設けている
②教育目的・目標の達成状況や活動状況について関連する教育機関、産業界等をはじめ、社会全体からの理解を得るよう取組んでいること。　※任意項目	同内容評価項目を設けている

（3）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

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	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	企業等委員
飯村　浩	（株）阪急阪神ホテルズ	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	企業等委員
稲葉　恭二	（有）エピキュアズ	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	企業等委員・卒業生
原田　裕介	（株）インテリジェントプランナー	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	企業等委員
坂詰　崇	（株）山本忠信商事	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	企業等委員
鈴木　美代子	卒業生	令和7年4月1日～令和8年3月31日（1年）以降更新有	卒業生

※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。

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://kagawa-choka.ac.jp/		
公表時期	令和8年7月31日		

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)情報提供

情報提供方法	ホームページ	「その他」の場合	ー
公表URL	https://kagawa-choka.ac.jp/		
公表時期	令和8年7月31日		

授業科目等の概要

	（調理専門課程 調理マイスター科）														
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	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	
1	○			公衆衛生学Ⅰ	健康の定義を理解し、公衆衛生学・食育の概念とその実践活動を学習することにより、食と健康に関する調理マイスターの基礎知識を習得する。また、調理師法を学習することにより、調理師の社会的な役割を理解する。	1通	2	○			○			○	
2	○			公衆衛生学Ⅱ	調理師として必要な公衆衛生の知識のうち、食育や環境について知識を深めることが授業の目的です。授業を通して、調理としての必要な公衆衛生の知識を習得し、環境汚染の予防や食育などの実践に役立てる知識を習得することを目指します。	2前	1	○			○			○	
3	○			栄養学Ⅰ	栄養素の種類や働き、体内での消化・吸収・代謝などについて学び、健康づくりに必要な栄養学の基礎知識を修得する	1通	2	○			○		○		
4	○			栄養学Ⅱ	人間のライフステージの生理的特徴と栄養特性、疾患の原因と症状、食事療法について学び、状況に応じた食事の提供についての理解を深める。	2前	1	○			○		○		
5	○			食品学・食品学実習	この科目を学ぶことにより、いろいろな食品の特性についての知識を得ることができます。そして、調理の際の食品の選択、調理法の工夫、栄養を考慮したメニューの開発などが適切に実施できるようになります。また、加工実習では食品の加工原理をもとにした加工食品を作ることにより、調理科学の理解を深めることができます。	1通	2	○		△	○			○	
6	○			食品衛生学Ⅰ	「食」の提供において安全性の確保は不可欠です。この授業では、安全な「食」を提供し、飲食による健康被害を未然に 防ぐため、「食品衛生」の知識を学び、理解を深めることを目的とします。	1通	2	○			○			○	
7	○			食品衛生学Ⅱ（衛生法規含む）	食に直接関わる調理従事者として必須となる食品衛生の知識について、具体的な事例やデータをもとに実　　務につながるよう学んでいきます。	2通	2	○			○			○	
8	○			食品衛生学実験実習	科学的根拠を基にして、食品衛生を自ら推進できる調理師となることを目標とする。このため現場で使用できる簡易検査 法を主に、微生物学的検査法、理化学的検査法さらに衛生管理システムについて修得する。	1全	1	○			○			○	
9	○			調理理論Ⅰ（食文化概論含む）	科学的根拠を基にして、食品衛生を自ら推進できる調理師となることを目標とする。このため現場で使用できる簡易検査 法を主に、微生物学的検査法、理化学的検査法さらに衛生管理システムについて修得する。	1通	2	○			○		○		
10	○			調理理論Ⅱ（食文化概論含む）	「調理理論と食文化概論」の知識の確認を問題集を解きながら、理解を深める。技術考査対策を含む。	2通	2	○			○		○		
11	○			調理理論Ⅲ	調理実習の前にレシピの説明と調理理論の解説をする。その後に調理実習の実践をすることで理解を深める。	2通	2	○			○		○		

12	○			献立作成（四群点数法含む）	調理師は専門の技と知識を駆使し、おいしく、美しく、安全で安心して食べられる料理を作り、提供することが求められている。健康面に配慮したメニュー提案を求められることもあるであろう。そのような様々なニーズに応えられるよう、献立作成の基本と四群点数法（なにをどれだけ食べたらよいかを表す食事法）の基本を学び、栄養バランスのとれた献立作成の実際を学ぶ。	1前	1	○			○		○		
13	○			集団調理理論（調理施設設備含む）	集団給食の業務全般を集団給食実習と関連付け授業を実施し、大量調理の献立作成のポイント、衛生管理の重要性、基本技術 の要点を中心に大量調理の概要を理解する。	1前	1	○			○		○		
14	○			日本料理基礎・応用	日本料理の基本技術の向上から応用技術まで丁寧に実習を行い勉強する。日本の四季、行事食、五味五色五法についても理解し調理に繋げる。この実習は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。また高級店の特別講師によるデモンストレーションを行い、就職に役立つ授業です。	1通	3			○	○		○		
15	○			日本料理発展	旬の食材をメインに献立をたて、レストラン実習につなげる。基本技術から高度な調理技術まで勉強する。この実習授業は実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で、培った技術に基づいて授業を行います。	2通	3			○	○		○		
16	○			西洋料理基礎・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。またトレーニング実習を実習時間内に組み入れ、基本技術の向上をはかる。サーモン・鶏・鴨・仔羊・牛フィレ肉などの扱い方の調理法を理解し、ソース・付け合わせから盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。また、前期同様、トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。	1通	3			○	○		○		
17	○			専門料理Ⅰ（日本・西洋・中国）	日本料理、西洋料理、中国料理の調理法を理解し、基本技術の向上と２年生に向けての応用調理ができるようになる。	1後	1			○	○		○		
18	○			専門料理Ⅱ（日本・西洋・中国）	日本料理、西洋料理、中国料理の調理法を理解し、基本技術の向上と卒業に向けての応用調理ができるようになる。	2通	1			○	○		○		
19	○			西洋料理基礎・応用発展	２年次の実習として、1 年次の復習とそれに伴う各種調理方法を修得することにより、実際の調理場での仕事に反映できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。	2通	3			○	○		○		
20	○			中国料理基礎・応用	中国料理の基本を中心に授業を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学習する。トレーニング実習を組み入れ、基本技術の向上ができるようになる。この実習は、実務経験のある教員による授業になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。	1通	3			○	○		○		
21	○			中国料理発展	１年次に学んだ基本技術を反復することにより、個人の技術を更に向上させる。外部講師による実践的な応用料理を学び就職に向けた意識を向上させる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。	2通	3			○	○		○		

22	○			製菓・製パン基礎	洋菓子・製パンの基本生地や、基本の技術習得を目指す。ならびに素材の知識と性質を理解できるようになる。この実習は、実務経験のある教員になります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等で培った技術に基づいて実習を行います。	2前	1			○	○		○		
23	○			特殊調理実習	「健康に生きる」を考えながら食材、調理法、生活習慣病、食行動などから理論、実習を行い理解できるようになる。	1通	1			○	○		○		
24	○			集団給食調理実習	大量調理の重要なポイントを実践形式で学ぶ	1通	2			○	○		○		
25	○			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。	2前	5			○		○	○		○
26	○			レストラン営業実習	校内で学生、生徒、教職員対象レストラン営業を実施し、レストランにおける調理、サービスを実習する。実習を通じ、日本、西洋、中国料理におけるレストラン営業に必要な知識、技術を習得する。現場に近い感覚を感じ就職にむけて意識を高め即戦力となる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。	2後	6			○	○		○		
27	○			レストラン営業理論（原価計算含む）	飲食店は他の業種に比べ最も廃業率が高く、開業から 3 年以内の廃業率は 50% 5 年で 70% 10 年では 90%といわれる ほど生き残るのが難しい業種です。レストランの営業理論を学び、潰れない店を運営する経営者としての調理師を目指します。	2前	1	○			○		○		
28	○			キャリアガイダンス	①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面 接試験で自分の強みを発揮できるようになる。	1前	1	○			○			○	
29	○			キャリアデザイン	①筆記試験対策として、採用試験適性検査の中から「能力検査」問題を中心に解き、基礎知識と一般常識を身につける。 ②社会人として求められる「ビジネスマナー」や「コミュニケーション能力」を身につけ実践することにより、面 接試験で自分の強みを発揮できるようになる。	2通	1	○			○			○	
30	○			レストランオペレーションⅠ	レストランは、一生忘れることのない人生の想い出を残す「メモリアル産業」です。 「お客様満足」を実践するための基礎知識を学び、理解を深め、知識とスキルの習得を目指します。	1前	1	○			○			○	
31	○			レストランオペレーションⅡ	レストランサービスを知り、食の歴史を学ぶ。ソムリエの重要性と仕事内容、飲料を学び特に「ワイン」について深く身につける。	2前	1	○			○		○		
32		○		インターンシップⅠ（校外実習	調理師業務の実際を実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通	2			○		○	○		○
33		○		インターンシップⅡ（校外実習）	調理師業務の実際を実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。	2前	2			○		○	○		○

34		○		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、その業務の実際を「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。	1通	1			○		○	○		○
35		○		フードランゲージ（フランス語）	フランス語の基礎と、料理に必要な語彙を学ぶ。そのうえでメニューやレシピを読む。	2後	1	○			○			○	
36		○		フードランゲージ（英語）	接客及び厨房における会話や料理のレシピに関わる語彙を修得し、実社会で役立つ語学力を涵養する。	1前	1	○			○			○	
37		○		店舗マネージメント店舗マネージメント	店舗を運営するためには、「人」「物」「金」「情報」を管理することが大切です。料理の評判が良くてもお店は倒産します。店舗運営おいて重要なマネジメントの具体的な仕事内容を理解し、必要なスキルと成功のポイントを学ぶ。	1通	1	○			○			○	
合計					37　科目					69　単位					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	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	１学年の学期区分	2 期
履修方法：	学則と試験規程で、履修・成績評価・単位認定の方法を定めています。学科別に必修科目・単位数・卒業に必要な総単位数（67単位）が定められている	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。