

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																																			
二葉栄養専門学校	昭和47年12月21日	小川 万紀子	〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町2-11-2 (電話) 0422-21-1367																																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																			
学校法人古屋学園	昭和38年3月8日	手嶋 達也	〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-3-2 (電話) 0422-44-3161																																			
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	調理実践科	平成29年文部科学省告示第29号	-																																		
学科の目的	本調理専門課程 調理実践科は、調理師に必要な専門知識および技能を受け、以て優秀な調理師を養成することを目的とする。																																					
認定年月日	平成30年2月27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	実技																															
2年	昼間	1710時間	810時間	0	900時間	0	0																															
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																																	
76人	61人	2人	5人	7人	12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 授業・実習の出席状況、試験・課題レポートの評価による																																		
長期休み	■学年始:4月1日～4月10日 ■夏季:7月25日～8月25日 ■冬季:12月21日～1月10日 ■学年末:3月21日～3月31日		卒業・進級条件	卒業・進級審査会において授業出席状況、試験等の成績評価のうえ、所定の課程を修了したことを認めた者。																																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任・学科長による生活指導及び3者面談による相談・指導を行っている。		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 無																																		
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・会館・受託給食 ■就職指導内容 専任の就職指導担当教員による個性を尊重したきめ細やかな指導 <table border="1"> <tr> <td>■卒業生数</td> <td>31</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>27</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>27</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職率</td> <td>100</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>■卒業者に占める就職者の割合</td> <td>:</td> <td>87 %</td> </tr> </table> ■その他 ・進学者数: 0人 (令和2年度卒業者に関する明治33年1月0日時点の情報)		■卒業生数	31	人	■就職希望者数	27	人	■就職者数	27	人	■就職率	100	%	■卒業者に占める就職者の割合	:	87 %	主な学修成果(資格・検定等)※3 <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>31人</td> <td>31人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>28人</td> <td>28人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>31人</td> <td>31人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>21人</td> </tr> </tbody> </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	受験者数	合格者数	調理師免許	①	31人	31人	技術考査	③	28人	28人	フードコーディネーター3級	③	31人	31人	食品技術管理専門士	③	21人	21人
■卒業生数	31	人																																				
■就職希望者数	27	人																																				
■就職者数	27	人																																				
■就職率	100	%																																				
■卒業者に占める就職者の割合	:	87 %																																				
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																			
調理師免許	①	31人	31人																																			
技術考査	③	28人	28人																																			
フードコーディネーター3級	③	31人	31人																																			
食品技術管理専門士	③	21人	21人																																			
中途退学の現状	■中途退学者 1名 令和2年4月1日時点において、在学者34名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者33名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 留学生1名の退学理由はコロナ禍によって帰国をすることになったため。 ■中退防止・中退者支援のための取組 欠席が増えてきた学生に対して、担任・学科長による生活指導及び三者面談・指導を行っている。		■中退率 3%																																			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																																					
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																																					
当該学科のホームページURL	https://furuya.ac.jp/nutrition/department/major/																																					

(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者の「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みません。

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、卒業年次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、全卒業者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、報酬その他経常的な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

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

- 1.日本栄養士会・管理栄養士業界及び調理師業界の人材育成等より最新の動向を把握し、教育課程の編成に反映させる。
- 2.「教育課程編成委員会」における企業等の要請・意見等は迅速かつ有効に授業・実習で活用する。
- 3.連携先企業等以外にも積極的にヒアリング等を行い、幅広く情報の収集に努める。
- 4.「教育課程編成委員会」の活用等企業等との連携結果については適宜検討・検証を行う。

(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

教育課程の編成では、企業等の要請や意見等を積極的に活かすべく本校「教務規則」で規定されている「教育課程編成委員会」の審議を重視する。委員会の審議結果に基づき、「二葉栄養専門学校運営委員会」と本校教務課が連携して編集作業を行い、最終的に校長が承認する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年8月1日現在

名前	所属	任期	種別
宮澤 靖	東京医科大学病院 栄養管理科 科長	令和3年4月1日～令和4年3月	①
服部 安子	社会福祉法人 浴風会 ケアスクール校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	③
石川 智	ホテルカデンツァ光が丘 株式会社ジェイシティ	令和3年4月1日～令和4年3月31日	③
大崎 久美子	全国調理師養成施設協会 事務局長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	①
小川 万紀子	二葉栄養専門学校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
石田 稔	二葉栄養専門学校 副校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
伊沢 由紀子	二葉栄養専門学校 栄養士科学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
清水 孝子	二葉栄養専門学校 栄養士科学外実習センター長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
小林 益男	二葉栄養専門学校 調理師科学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
清水 豊	二葉栄養専門学校 教務課 教務部長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年9月13日 14:00～16:00(開催予定)

第2回 令和4年2月(開催日未定)

(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

●養成施設が先導的になってHACCAP対応の意識を浸透させてほしいという委員からのご意見を受け、学生へのHACCAP教育を特に調理実習の授業で多く取り入れた。

●コロナ感染対策の徹底が授業を実施するうえで重要な項目となるというご意見を受け、オンライン授業・分散授業等の充実を図った。また調理師として必要な基本的衛生観念に直結する対策方法を、学生にも考えさせる機会を授業内で与えることができた。

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

- 1.実践的かつ専門的能力を育成すべく、企業等の要請等を十分に反映した授業を行う。
- 2.最新の実践的知識・技術等を反映した授業を行うため、企業等とは緊密な連携のもと授業内容・方法等の検討を行う。
- 3.より実践力を修得させるべく少人数での授業を行う。
- 4.校外実習では学校と企業等との組織的な連携のもと、信頼関係を深めながら良好、適切な教育環境の構築に努める。

(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

学生が、実践能力を身に付ける上で必要な知識・技術を修得するために、特定給食施設の方に指導・教育していただき、卒業後の進路に繋げる。また、実習期間中に、学生が新たなメニューを考案し、提供・販売、喫食者からの評価を得ることにより、経営のノウハウを学ぶ。

(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
特殊食事	授業概要としては学外実習とし、高級ホテル、会席料理店等の専門店にて、通常の学内実習では使用できない特殊食材・高級食材・食器および各種特殊機材・設備を使用して、調理現場の最前線を経験する。就職後に様々な現場での対応ができるよう実践力を高めることを目的とする。	<ul style="list-style-type: none"> ・株式会社伊藤商店 昭和の森 車屋 ・株式会社 さくらホールディングス ・懐石小室 ・銀座アスター食品株式会社 ・明治記念館 ・株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ光が丘 他
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		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 研修等は「教員研修規定」に基づき、実務及び指導力に関する知識や技能の修得・向上を図るべく計画的かつ組織的に実施する。 2. 研修等に際し、校長は担当教員と協議し専攻分野・経験・能力等を考慮した「研修計画」を策定する。 3. 実務に関する知識・技術の効果的な研修を図るため、日頃より企業等との連絡・連携を密にし、適切な研修先を選定する。 4. 教員は業界団体等の実施する研究会等の情報把握に努め、積極的に参加するなど自己研鑽に努める。 5. 企業等で修得した知識や技術・技能は他の教員と共有し、当該学科の全授業内容の向上に繋げる。 		
(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		
<ul style="list-style-type: none"> ● 研修名: 「専門店における調理実務研修」 連携企業等: キッチンロッコ 対象: 調理師科教員 期間: 令和2年9月13日、9月20日 2日間 研修内容: 専門店における調理現場にて実務を研修し、技術力向上を図る。 		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
<ul style="list-style-type: none"> ● 研修名: 令和2年度 第2回学校運営事例研修 「学校におけるコンプライアンスとトラブル対応」 連携企業名: 東京都私学財団 対象: 調理師科教員 期間: 令和2年 12月 11日 研修内容: 学校での保護者間とのトラブルに関する弁護士から実際にあった事例と法定判決について解説してもらった。いじめは些細なことから徐々にエスカレートして行き保護者を巻き込んだ問題に発展して行く。学校の初期対応がもっとも大事である、といった内容を解説してもらった。 		
(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		
<ul style="list-style-type: none"> ● 研修名: 食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A) 主催企業: 多摩府中保健所 武蔵野三鷹地域センター 対象: 調理師科教員 期間: 令和3年7月7日(水) 研修内容: 令和3年6月より施行された食品衛生法改正(HACCAP義務化)について。 		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
<ul style="list-style-type: none"> ● 研修名: 令和3年度 コミュニケーション研修～アサーティブコミュニケーション～ 主催企業名: 共創コーチング株式会社 対象: 調理師科教員 期間: 令和3年8月5日 研修内容: 教職員や学生とのコミュニケーション能力の向上を図るためのアサーティブコミュニケーションを学ぶ。 		
<ul style="list-style-type: none"> ● 研修名: 専修学校准教員研修 →コロナウィルス感染拡大の影響によって中止 主催者: 公益社団法人 東京都専修学校各種学校協会 対象: 調理師科教員 期間: 令和3年9月4日、9月18日、9月25日 研修内容: 専修学校准教員研修、教育者の心構え、教育入門、学校の制度と法規について、教育技術入門など 		

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

1. 関係業界・地域社会等との信頼関係及び連携に立脚した学校運営に資すること。
2. 現状について具体的評価を行い、教育活動・学校運営での実践的な活用を図ること。
3. 地域社会の一員として、地域に貢献する学校運営に資すること。
4. 教育活動・学校運営等広範な評価を行うべく、幅広い関係者から委員を選任する。
5. 評価結果の公表を前提として、意欲的かつ公平正大な評価を行う。

(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	教育理念・目的・育成人材像等
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11) 国際交流	該当なし

※(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

① 教育成果・学生支援について

奨学金を利用する学生が増加しているが、それらの学生は、社会に出た時に膨大な借金を抱えていることになることが多いと聞か、支援は充実させているかというご意見に対して以下のような取り組みをしている旨回答した。

高等教育修学支援確認校に認定され、高等教育無償化の確認校になった。学生相談に関する体制も整え、奨学金を必要とする多種多様な学生に対して個別対応をとっている。

② 学生の募集と受け入れについて

少子化の時代に募集活動に相当な努力が必要と見受けられる。就職状況データの活用によって、近隣高校との連携なども必要なのではないかという意見に対して下記のような取り組みをしている旨を回答した。

近隣高校の部活動部員が本学の調理実習室を利用して、本学の教員よりフードデザインを学び交流を深めた。結果1名の出願につながった。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年8月1日現在

名前	所属	任期	種別
有馬 克彦	全国栄養士養成施設協会 顧問	令和2年4月1日～令和4年3月31日	職能団体
千田 隆夫	日本メディカル給食協会 専務理事	令和2年4月1日～令和4年3月31日	業界団体
服部 清道	東京都武蔵野食品衛生協会 会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	地域団体
鶴田 千佳子		令和2年4月1日～令和4年3月31日	保護者代表
野村 裕子		令和2年4月1日～令和4年3月31日	卒業生代表
大崎 久美子	全国調理師養成施設協会 事務局長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	職業団体
大西 元年	全日本司厨士協会 理事長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	業界団体

※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)

https://furuva.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

公表時期: 令和3年8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) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

1. 公的教育機関としての説明責任を果たすべく、積極的な情報提供を行う。
2. 最新かつ公平・正確な情報提供に努める。
3. 企業等広範な関係者の当該情報へのアクセスの便を図るべく、HP等による情報公開の充実に努める。
4. 学園祭・講習会・料理教室等学校行事や催事を有効活用した情報提供を行う。

(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	学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科の等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・就学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	学校評価
(10)国際連携の状況	該当なし
(11)その他	該当なし

※(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

https://furuva.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践学科)																
分類			授業科目名	授業科目概要	配当 年次・ 学期	授 業 時 数	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	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法、健康増進法及び食育基本法等、法規や対策を理解し、調理師の役割を学ぶ。	1・通	90	3	○			○			○		
2	○		食生活論	「国民の食生活の向上に寄与する」ことは調理師の役割のひとつであるため、日本の健康づくり対策を理解し、調理師として具体的に実践できる方法について考える。	2・後	30	1	○			○				○	
3	○		食品学Ⅰ	調理師は食に関する幅広い知識の習得が求められるため、食品一つひとつに関する知識を深める。	1・通	60	2	○			○				○	
4	○		食品学Ⅱ	調理師は最も食との関わりが深い職業であるため、食に関する幅広い知識を習得するため、1年次に履修した食品学の基礎をさらに深く学ぶ。	2・前	30	1	○			○				○	
5	○		栄養学	調理師が美味しく栄養価の高い食事を提供し、人々の健康を維持・増進する為、栄養に関する基礎知識を身につける。	1・通	60	2	○			○				○	
6	○		食品衛生学	食の安全が社会的にも注目され、調理師に求められる役割が大きいことを意識し、食の安全に関する基本的な知識を修得する。	1・通	90	3	○			○				○	
7	○		食品衛生学実習	調理の現場で実践できる簡易検査法を用い、実践の場で使える正しい知識、衛生管理における注意点について理解を深める。	2・後	30	1			○	○				○	
8	○		衛生法規	食品に関する法律を中心に理解し、食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養う。	1・前	30	1	○			○				○	
9	○		調理理論Ⅰ	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解し、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備に関する知識を習得する。	1・通	120	4	○			○			○		
10	○		調理理論Ⅱ	西洋料理（フランス料理、イタリア料理）の学習段階から分野別全般にわたり学ぶ。いろいろな民族の個性的な料理としてエスニック料理、ハラールについて学ぶ。	2・通	60	2	○			○				○	
11	○		食文化論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	1・前	30	1	○			○			○		
12	○		調理実習Ⅰ	調理の基本技術を習得するために反復練習すること、またその重要性と必要性も理解する。全ての調理過程を体得するとともに特徴を理解する。	1・通	300	10			○	○			○		

13	○		調理実習Ⅱ	多様化する食のニーズに対応できるよう専門性の高い技術と知識の習得を目指し、日本、中国、西洋のみならずエスニックや創作料理なども広く総合的に学ぶ。	2・通	300	10			○	○	○		
14	○		総合調理実習Ⅰ	衛生管理、献立・調理、食事環境、待遇などを総合的に学び、調理師の業界全体を理解する。集団調理の基本技術を習得し、調理を通して食事を調整する意義を理解する。	1・後	60	2			○	○	○		
15	○		総合調理実習Ⅱ	衛生管理、献立・調理、食事環境、待遇などを総合的に学び、調理師の業界全体を理解する。集団調理の基本技術を習得し、調理を通して食事を調整する意義を理解する。	2・前	30	1			○	○	○		
16	○		特殊食事	授業概要としては学外実習とし、高級ホテル、会席料理店等の専門店にて、通常の学内実習では使用できない特殊食材・高級食材・食器および各種特殊機材・設備を使用して、調理現場の最前線を経験する。就職後に様々な現場での対応ができるよう実践力を高めることを目的とする。	2・後	150	5			○	○	○	○	○
17	○		経営学	農業の業務を実地にて経験し、収穫野菜を使用した献立作成、調理等を行うとともに、農業経営を学び、料理店の経営に生かすことを目的とする。	2・通	120	4	○		△	○	○	○	
18	○		コンピュータ実習	コンピュータの基本的な操作を習得し、WORDを用いてメニューを作成したり、EXCELを用いて簡単な仕入れ計算方法などを学ぶ。	2・後	30	1			○	○	○		
19	○		外国語Ⅰ	ネイティブ講師による授業を通して英語を使うことの楽しさを認識し、異文化理解を深めるとともに、日本文化を紹介するスキルを習得する。	1・後	30	1	○			○			○
20	○		外国語Ⅱ	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	2・通	60	2	○			○		○	
合計				20科目	講義810時間、実習900単位時間 合計：1710時間 (57単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
本校所定の課程を別に定める試験などによる成績評価のうえ修了したと認める者		1 学年の学期区分	2期
		1 学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。
- 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。