

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																										
吉祥寺二葉栄養調理専門職業学校		昭和51年10月1日		小川 万紀子		〒 180-0004 (住所) 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																										
学校法人二葉総合学園		昭和38年3月8日		手嶋 達也		〒 180-0003 (住所) 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		講義		演習		実習		実験		実技																				
2年		1,860時間 ※令和4年入学生		930時間		30時間		900時間																								
修業年限		昼夜		講義		演習		実習		実験		実技																				
2年		1,710時間 ※令和3年迄入学生		810時間				900時間																								
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		67人		2人		8人		6人		14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 評価の基準: 100点満点における60点以上を合格 評価の方法: 授業・実習の出席状況、試験・課題レポートの評価																								
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		卒業要件: 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 (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 ■サークル活動: 無																								
就職等の状況※2		■主な就職先・業界等(令和3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者による個性を尊重したきめ細やかな指導 ■卒業生数 25 人 ■就職希望者数 24 人 ■就職者数 24 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 96 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和 3 年度卒業者に関する令和4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 (令和3年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <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> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>25人</td> <td>25人</td> </tr> <tr> <td>技術者査</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>ABC判定</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>24人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>③</td> <td>20人</td> <td>20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 令和4年11月19日開催 グルメピック(全国調理師養成施設協会主催) 日本料理・中国料理 予選通過					資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	25人	25人	技術者査	③	22人	ABC判定	フードコーディネーター3級	③	24人	24人	食品技術管理専門士	③	20人	20人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																													
調理師免許	①	25人	25人																													
技術者査	③	22人	ABC判定																													
フードコーディネーター3級	③	24人	24人																													
食品技術管理専門士	③	20人	20人																													
中途退学の現状		■中途退学者 1名 令和3年4月1日時点において、在学者61名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者60名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 体調不良(治療に専念)、進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制、規定回数以上欠席時の保証人への連絡、面談				■中退率 1.6%																										
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 0名																														

第三者による 学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体： 受審年月： 評価結果を掲載した ホームページURL</p>
当該学科の ホームページ URL	<p>https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/</p>

(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学状況等について記載します。

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、「吉祥寺二葉栄養調理専門職学校運営委員会」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4年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
石川 智	株式会社ジェインティー ホテルカデンツァ東京	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
大崎 久美子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
広田 茂雄	社会福祉法人東京かたばみ会 調布八雲苑	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
宮澤 靖	東京医科大学病院 栄養管理科	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
小川 万紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 校長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
石田 稔	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 テクニカルコーディネーター	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
伊沢 由紀子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養士科学科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
清水 孝子	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 学外実習センター長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
小林 益男	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 調理師科学科長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—
清水 豊	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 教務部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	—

※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
- 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4年9月13日 14:00～16:00

第2回 令和5年2月13日 14:00～16:00開催予定

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

- 1.コンクールと実技検定は教育的効果が非常に高いため継続して取り組んでほしいというご意見を受け、本年度より実技検定とコンクールを連動させ、1年次に実施した実技検定の成績を参考に、コンクールの練習指導を行い成果を得ている。
- 2.学外実習報告会における発表に大きな意義があるというご意見を受け、昨年度より報告会にて発表を行っている。授業内での発表の練習を増やし、プレゼンテーション力の強化を図っている。

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		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3.より実践力を修得させるべく少人数での授業を行う。</p> <p>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。</p>		
(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		
<p>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。</p>		
(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 ※令和3年迄入学生	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 ざくろホールディングス ・株式会社三友居 ・銀座アスター食品株式会社 ・明治記念館 ・株式会社 紀ノ國屋 ・株式会社ジェイシティー ホテルカデンツァ東京 他
インターンシップ ※令和4年入学生より	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。	令和5年2月・3月に実施予定のため調整中
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		
※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		
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
(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:	食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A)	連携企業等: 多摩府中保健所 武蔵野三高地域センター
期間:	令和3年7月7日(水)	対象: 調理師科教員
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		
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～	連携企業等: 共創コーチング株式会社
期間:	令和3年8月5日	対象: 調理師科教員
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。	
(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:	食品衛生責任者再教育講習会(食品衛生実務講習会A)	連携企業等: 多摩府中保健所 武蔵野三高地域センター
期間:	令和4年7月7日(水)	対象: 調理師科教員
内容:	食品衛生実務に関する研修	
研修名:	調理師のためのハラル研修	連携企業等: 公益社団法人 調理技術技能センター
期間:	令和4年10月4日(火)	対象: 調理師科教員
内容:	ハラルの基本的な知識や技術に関する研修	

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 令和4年度教員教職課程研修会 連携企業等: 公益社団法人東京都専修学校各種学校協会
 期間: 令和4年6月10日(金)～11月11日(金)18:30～20:00(全25回) 対象: 調理師科教員
 内容: 専修学校と制度、専修学校における職業教育、教育概論、教育方法論、学生・教員のための実践心理等

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、意欲的かつ公明正大な評価を行う。

(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

委員のご意見より、以下の点を次年度より取り組むべき課題とした。

1. 教育活動は業界のニーズを反映するよう努めているが、カリキュラムの作成にあたって学識経験者・業界関係者の意見も参考にして十分検討し、業界が求める人物像との温度差を更に減じる努力が必要である。
2. コロナ禍以前は地域で開催される各種の委員会・講演会・講習会等への教職員の派遣等の事業および学生ボランティアの派遣に積極的に取り組んでいたため、感染動向を見極めつつ、地域・社会貢献活動を再開することが望ましい。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
新井 秀一	公益社団法人 日本メディカル給食協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	業界団体
有馬 克彦	一般社団法人 全国栄養士養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	職能団体
大崎 久美子	公益社団法人 全国調理師養成施設協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	職能団体
大西 元年	一般社団法人 全日本司厨士協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	業界団体
杉田 哲朗		令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	保護者代表
服部 清道	一般社団法人 東京都武蔵野食品衛生協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	地域団体
間嶋 美貴子		令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	卒業生代表

※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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

公表時期: 令和4年12月8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. 最新かつ公明・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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: https://futaba-sogo.ac.jp/nutrition/information/schoolinfo/#open_info

公表時期: 令和4年6月1日

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践科 (※令和4年入学者))			令和4年度												
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。	1・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。 ※次年度より開講	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きことを意識し、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。 ※次年度より開講	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。 ※次年度より開講	2・通	60	2	○			○				
11	○		食文化概論	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、またその重要性和必要性も理解する。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			○	○			○	

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践科 (※令和4年入学者))			令和4年度												
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	
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。 ※次年度より開講	2・通	240	8			○	○				
14	○		調理実習 III	エスプーマを使った泡化調理、ゲル化剤を使った調理といった新しい技術を使って作り出した科学的調理（分子調理）を実施する。 ※次年度より開講	2・後	60	2			○	○				
15	○		総合調理実習	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。 ※次年度より開講	2・前	90	3			○	○				
16		○	インターンシップ	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。	1・後	150	5			○	○	○	○		○
17		○	経営学 I	経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する。 ※次年度より開講	2・前	30	1	○				○			
18		○	経営学 II	フードマーケティングの関連知識を重点に、経営学の基本となる知識を学習する。 ※次年度より開講	2・通	60	2	○				○			
19		○	経営学 III	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 ※次年度より開講	2・後	30	1	○				○			
20		○	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。 ※次年度より開講	2・前	30	1			○	○				
21		○	調理実践総合演習	シミュレーション演習を通して、商品企画、企画プレゼンテーション、コスト管理、衛生管理等の知識の習得を図る。 ※次年度より開講	2・後	30	1		○			○			
22		○	サービス概論	接客・サービスのスキル、食材知識、宴会サービスなど料飲サービスの基礎知識の習得の強化を図る。 ※次年度より開講	2・通	60	2	○				○			
23		○	メニュー作成論	コース料理のメニュー作成に必要な知識の習得および設定時要件に基づいたメニュー作りの強化を図る。 ※次年度より開講	2・後	30	1	○				○			
24		○	フランス語 I (*1)	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。 ※次年度より開講	2・前	30	1	○				○			

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践科 (※令和4年入学者))				令和4年度												
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		
25	○		フランス語Ⅱ (*1)	「フランス語Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。 ※次年度より開講	2・後	30	1	○			○					
26	○		職業英会話Ⅰ (*2)	調理師、料理人として必要な単語や会話力を修得し、就職時に有利になると考えられる国際的なコミュニケーション能力を養う。 ※次年度より開講	2・前	30	1	○			○					
27	○		職業英会話Ⅱ (*2)	「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。 ※次年度より開講	2・後	30	1	○			○					
28	○		英語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、調理師、料理人として必要な語学の基礎作りを行う。	1・前	30	1	○			○			○		
29	○		英語Ⅱ	英語Ⅰをさらにステップアップする技量を身につける。より専門的な単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での文書処理がスムーズにできることを目指す。	1・後	30	1	○			○			○		
			* 1の2科目あるいは* 2の2科目のうち、どちらか一方を選択必修													
合計						29	科目	講義930時間、演習30時間、実習900 単位時間 合計：1,860時間								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件： 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
履修方法： 各学年にて設定されている必修科目及び選択必修科目を全科目履修する。	1学期の授業期間	15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。

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践科 (※令和3年迄入学者))				令和4年度											
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。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	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きことを意識し、食の安全に関する基本的な知識を修得する。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	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。 ※前年度開講済み	1・通	300	10			○	○				

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理実践科 (※令和3年迄入学者))			令和4年度												
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	
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。 ※前年度開講済み	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	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	基礎経営学、フードマーケティングおよびフードビジネスの関連知識を重点に、経営学の基本となる知識を学習する。	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。 ※前年度開講済み	1・後	30	1	○				○			
20		○	外国語Ⅱ	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、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：1,710時間							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件： 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
履修方法： 各学年にて設定されている必修科目及び選択必修科目を全科目履修する。	1学期の授業期間	15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。