

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																						
東京調理製菓専門学校		昭和51年6月1日		馬淵 知子		〒 160-0023 (住所) 東京都新宿区西新宿7-11-11 (電話) 03-3363-9181																						
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																						
学校法人食糧学院		昭和28年7月10日		佐藤 浩		〒 154-8544 (住所) 東京都世田谷区池尻2-23-11 (電話) 03-3424-9111																						
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	高度調理技術科		平成23年文部科学省 告示第167号	—																							
学科の目的	調理師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスなど食全般に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする																											
認定年月日	平成27年2月17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	1890		720	30	1140	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																					
320人	138人	17人		12人	27人		39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: 中間試験・定期試験・基本技術試験を中心とし課題等の提出物、日常の学習態度を加味して評価する。 評価の方法: S:100～90点 A:89～80点 B:79～70点 C:69～60点 D:59点以下																							
長期休み	■学年始: 4月1日～4月4日 ■夏季: 8月3日～9月4日 ■冬季: 12月26日～1月6日 ■学年末: 3月28日～3月31日			卒業・進級条件	卒業要件: 学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。 進級要件: 学則に定める1年次科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 学生の個人相談に対応できるよう、クラス担任制をとっている。精神的に不安を抱える学生には、専任カウンセラーによる相談日を設けている。			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 ボランティア活動(夏の信州こども山賊キャンプ) 体育祭実行委員・食美祭実行委員等 ■サークル活動: 有																							
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和4年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・給食受託会社等 ■就職指導内容 キャリア講座を開設し、履歴書やエントリーシートの書き方面接指導の実施。マナー講座や身だしなみ講座を実施し就職活動の支援を実施 ■卒業業者数 : 55 人 ■就職希望者 : 51 人 ■就職者数 : 51 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.7 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・自己決定、帰国、ビザ変更: 15名 (令和4年度年度卒業者に関する令和5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5年度卒業者に関する令和6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>55人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>①</td> <td>55人</td> <td>53人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定3級</td> <td>①</td> <td>17人</td> <td>12人</td> </tr> <tr> <td>日本ハーブ検定</td> <td>③</td> <td>7人</td> <td>7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 ①全国調理師養成施設協会主催グルメリック西洋料理部門 後援団体賞(日本ソムリエ協会会長賞) ②全国調理師養成施設協会主催グルメリック日本料理部門 後援団体賞(職業教育・キャリア教育財団理事長賞) ③技能五輪全国大会西洋料理部門 敢闘賞(1名)				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	55人	55人	技術考査	①	55人	53人	レストランサービス技能検定3級	①	17人	12人	日本ハーブ検定	③	7人	7人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																									
調理師免許	①	55人	55人																									
技術考査	①	55人	53人																									
レストランサービス技能検定3級	①	17人	12人																									
日本ハーブ検定	③	7人	7人																									
中途退学の現状	■中途退学者 9名 令和5年4月1日時点において、在学者 146名(令和5年4月入学者を含む) 令和6年3月31日時点において、在学者 137名(令和6年3月卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 学校生活の不適合。進路変更。 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による個別面談の実施。心理カウンセラーによる相談。保護者面談会を実施し情報の共有を行う。			中退率	6%																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 1. 教育後援会奨学金制度(年間24万円支給) 2. 該当資格取得者・離職者を対象としたキャリアアップ支援(入学初年度入学金より10万円減免) 3. 留学生を対象とした授業料減免制度(入学初年度入学金より5万円減免) ■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 1名																											
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: 有 ※有の場合、例えば以下について任意記載 私立専門学校等評価研究機構																											
当該学科の	https://www.tokyocoook.ac.jp																											

(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」などを希望する者を含みません。

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調理業界で求められる資質・技術・専門性を業界や社会的動向に知見を持つ方々からアドバイスを頂き、教育課程、学生指導を行っていく。

(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、業界の動向や専攻分野、あるいは実務技術に関して知見を有する企業等外部の委員と本校の学内委員で構成する。授業科目の開設や授業内容・方法等の教育課程の編成に当たり、教育課程編成委員会での審議を通じ、より実践的かつ専門的な職業実践教育の推進に努めていく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
熊谷 光治	株式会社 フジマック	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	①
久保寺 貞男	株式会社 南国酒家	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
堀田 大	株式会社 マンジュトウ	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
寺島 淳一郎	関東第一高等学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	②
古川 瑞雄	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
藤江 美貴	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
松村 博	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
良知 史子	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1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5年9月22日 16:30～18:00

第2回 令和6年3月12日 16:00～17:30

(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

※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)各検定・資格がどのようなものかは、学生は把握しているのか。

➡普段から表示されていて、どんな検定なのか分かるような工夫が必要。

➡レストラン運営には、料理人だけでなく、サービスやソムリエ等もいるので、レストランに関わる人全員が「料理」だけではないという教育が必要。

➡担当教員による説明会やTEAMSを活用した情報配信により、レストランサービス技能検定等、前年度よりも受験者が増えた。次年度以降も同様に周知を図る。

2)広報活用における「学生の力」は大事だと思う。

➡オープンキャンパスにおいて、学生(親善大使)が大いに活躍し、参加者からはもちろん、保護者様からも好評をいただいた。

➡学生(親善大使)同士のチームワークも向上しており、次年度4月から新2年生がリーダーシップを取り新入生の育成を進める。

3)学校が発展し良い学生を排出するには、授業が良くなければならない。授業アンケートの結果を良くする為には、良い先生の評価を参考に等、厳しいマーケットの中で差別化するには良い授業を展開する必要がある。なぜ悪いのか、どう改善するのかをよく話し合うと良い。

➡フィードバック時に学生の意見を一つずつ取り上げ、授業の進め方について再度確認する必要がある。また、他の先生で良い評価を頂いている意見を実際に提示し参考にできる流れをつくる。

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
より実践的な内容を教授いただくこと。

(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

調理実習では、前期15回・後期15回の各期1回以上、特別授業としてグローバル展開をしている企業様や業界で活躍する卒業生等と連携した授業を実施。

職場体験実習は、調理師として就職を視野に入れた研修先にて、一流の現場を体験し、将来のキャリア形成及び調理業界への理解を深めることを目的とする。研修先とは覚書を締結し、職場体験実習評価表にて個人の評価を受ける。

(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
レストラン経営実習・ レストラン準備実習	地域特産物の特徴を学び、その食材を活かしたメニュー考案及びレストラン営業・PRを行う。	徳島県東京本部
職場体験実習	現場に於ける調理実習・厨房管理・対人関係などを実地で学ぶ事を目的とする。	帝国ホテル、ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ幕張、プリンスホテル、八芳園、ホテル雅叙園東京、ラ・ロシェル、ジョエル・ロブションなど
コース別テクニカル 調理実習(特別授業)	各料理(本校の卒業生も含む)のスペシャリストによる授業の実施	ザ・キャピトルホテル東急、ロオジエ、鮭由う、神楽坂一宇、PATISSIER SHIMA、パパブブレなど
調理実習	カナダビーフの特徴・枝肉からの切り出し方法・調理法などを学ぶ。	カナダビーフ国際機構
調理実習	米国産ポテトの種類と活用法の実践と新たなメニュー提案	米国ポテト協会

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 教育への応用など多岐に渡り、教員として自覚を持ち、必要な知識を身に付け資質向上に繋げ、職業人教育に役立て、学生対応を円滑にする。		
(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:	令和5年度 調理技術教育学会 第4回学術大会	連携企業等: 全国調理師養成施設協会
期間:	令和5年8月9日・10日	対象: 教職員
内容	①「食文化を継承するということ～京料理の登録無形文化財の取り組みから～ ②パネルディスカッション「ミレニアム世代から見る調理業界の魅力」 ③口頭発表 ④分科会報告 ⑤特別セミナー「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」 ⑥ポスター発表 ⑦衛生管理教育研修会「食中毒ってどうして起こるの? -サイエンティックアプローチと正しい消毒方法」 ⑧調理技術デモンストレーション「22世紀鯛の可能性～和・洋の調理技術を活かして～」	
研修名:	留学生受け入れ及び在留手続きと申請取次研修会	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:	2023年7月25日	対象: 教職員
内容	取次申請者としての留学生の受け入れ・在留資格更新等の実務研修	
研修名:	著作権講習会 ～デジタル社会を支える知財人材を育むために～	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5年8月18日	対象: 教職員
内容	各種制度、取り組み、教育実践事例等、教育機関との関連分野講習	
② 指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	教員実践研修～指導力養成講座～	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5年6月～8月の間で6回	対象: 教職員
内容	授業づくりと「指導案」。学制指導案の作成。模擬授業の実施。生徒・学生指導の技術。	
(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:	令和5年度 調理技術教育学会 第4回学術大会	連携企業等: 全国調理師養成施設協会
期間:	令和5年8月9日・10日	対象: 教職員
内容	①「食文化を継承するということ～京料理の登録無形文化財の取り組みから～ ②パネルディスカッション「ミレニアム世代から見る調理業界の魅力」 ③口頭発表 ④分科会報告 ⑤特別セミナー「ゲノム編集技術を用いた品種改良とスマート養殖」 ⑥ポスター発表 ⑦衛生管理教育研修会「食中毒ってどうして起こるの? -サイエンティックアプローチと正しい消毒方法」 ⑧調理技術デモンストレーション「22世紀鯛の可能性～和・洋の調理技術を活かして～」	
研修名:	留学生受け入れ及び在留手続きと申請取次研修会	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5年7月25日	対象: 教職員
内容	取次申請者としての留学生の受け入れ・在留資格更新等の実務研修	
研修名:	著作権講習会 ～デジタル社会を支える知財人材を育むために～	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5年8月18日	対象: 教職員
内容	各種制度、取り組み、教育実践事例等、教育機関との関連分野講習	
② 指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	教員実践研修～指導力養成講座～	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5年6月～8月の間で6回	対象: 教職員
内容	授業づくりと「指導案」。学制指導案の作成。模擬授業の実施。生徒・学生指導の技術。	

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

評価結果と改善の取組を学校ホームページに掲載し広く社会へ公表する。自己評価及び学校関係者評価の実施について、教職員が、本校の教育目標や教育活動、学校運営等の課題について継続的に改善を図るとともに、評価結果を公表する

(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	理念・目的・育成人材像等
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、運営組織等
(3) 教育活動	カリキュラム、授業評価、成績評価の基準、資格取得の指導体制等
(4) 学修成果	就職率、資格取得率、退学率の低減等
(5) 学生支援	就職・進学指導体制、学生相談体制、健康管理、保護者との連携、卒業生への支援体制等
(6) 教育環境	施設・設備、校外実習、防災体制等
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動、入学選考、学納金等
(8) 財務	財政基盤、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、自己点検・自己評価等
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・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

1) 「探求学習」についてどの様な取組をしているか

➡徳島県・高知県・青森県等から食材の提供を受け実習授業で取り入れ、産地の違いや、実際に食べてみることで多くの気づきが得られた。また、本校製菓教員がデザインしたクッキーを学生と制作し、献血した方に学生が直接クッキーをお渡しする取り組みを実施し社会貢献活動に繋がった。その他ボランティア活動も行っている。

2) 多くの素晴らしい取り組みで教育効果も高いと思う。募集活動における情報提供、活用度合いはどうか。

➡SNSで頻繁に上げている。HPになるべく素早く掲載するようにしている。オープンキャンパスでもタイムリーに情報提供をしている。リカレントの方々にも興味を持つ方が多い。

3) フュージョン料理も多い中、授業以外で基本的なことを学べ空間が必要では

➡放課後等の空実習室を利用して「フリースレーニング」を実施している。前もって担当教員へ指導依頼をお願いすれば対応している。

(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
寺嶋 利行	一般社団法人 FLAネットワーク協会	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	①
佐野 文彦	株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
鎌田 一宣	東京ワールド日本語学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	②
松本 祐也	岩倉高等学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	②
古川 瑞雄	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
藤江 美貴	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
原田 美穂子	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—
松村 博	東京調理製菓専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	—

※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: <http://www.tokyocook.ac.jp>
公表時期: 令和6年9月30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

自ら評価し、その結果を踏まえて、その改善に努力する。あわせて評価結果を公表することによって、学校としての説明責任を果たし、学校教育の向上を図る。

(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	教育方針、教育目標、沿革等
(2) 各学科等の教育	入学者に関する受け入れ方針、入学者数、在学学生数、取得する資格、卒業率等
(3) 教職員	教職員数、教員の専門性等
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況、就職支援等への取組状況等
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況、課外活動
(6) 学生の生活支援	学生支援の取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い等
(8) 学校の財務	学校財務の状況
(9) 学校評価	自己評価、学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(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: <http://www.tokyocook.ac.jp>

公表時期: 令和6年9月30日

授業科目等の概要

(調理専門課程高度調理技術科)																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○			食生活と健康 I～III	正しい食生活が健康に果たす意義や、それを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の課題について学ぶ。	1・通	90	3	○			○			○	
	○			食品と栄養の特性 I～V	食と健康の結びつきを理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養うために、食品中に含まれる栄養素の機能、消化、吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準や、食品の特徴、性質、加工、貯蔵、生産、流通に至るまでを学ぶ。	1・通	150	5	○			○		○	○	
	○			食品の安全と衛生 I～IV 食品の安全と衛生実習	食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。	1通 2後	150	5	○		○	○		○	○	
	○			調理理論と食文化概論 I～VI	調理理論は、食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から学ぶ。 食文化は民族・地域・時代・宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族・他地域の伝統を尊重する態度を養うことを目的とする。	1・通	180	6	○			○		○		
	○			調理実習	調理師としての衛生観念や礼儀作法、及び日本・西洋・中国料理の基本技術を学ぶ	1・通	300	10			○	○		○	○	○
	○			総合調理実習	集団調理実習や、専門別調理技術を学ぶ	1・通	90	3			○	○		○	○	
	○			①メニュー英語	英語に慣れるため基礎からの習得をはかり、ロールプレイング、メニュー作成などの実践トレーニングで、確実にレベルアップを狙う。	1後 2前	60	2	○			○		○	○	
②メニュー仏語				西洋及び製菓コース選択者が食分野における仏語の基本的知識、及び応用のための発想力を習得し、ヨーロッパの他言語の学習に取り組む際の考え方・学習方法のモデルとしても役立つよう学んでいく。												
	○			フードマネジメント	自分で起業したい学生のニーズに応え、開業・店舗運営等について学ぶ。	1・通	60	2	○			○		○	○	
	○			顧客心理学	飲食業界でも重要な接客や空間等について心理学の視点から学び、サービスやコミュニケーションスキル向上を目指す。	2・前	30	1	○			○			○	
	○			PC演習	メニュー・レシピ作成や原価計算等、店舗運営に活用できるパソコンの操作方法を学ぶ。	2・前	30	1	○	○		○			○	
	○			コース別テクニカル調理実習	専攻コース別の、より専門的な調理技術を学ぶ	1後 2通	270	9			○	○	○		○	○
	○			レストラン経営実習	現場さながらの施設でレストラン運営のシュミレーションを実施。調理・サービス・マネジメントを役割分担し、総合的に学ぶ。	2・通	180	6				○	○		○	○
	○			レストラン準備実習	レストラン経営実習のための、より高度な調理やメニュー作成等、事前に必要な業務を学ぶ。	2・通	120	4				○	○		○	○
	○			職場体験実習	ホテル・レストラン・結婚式場等の提携先で、現場での調理業務を学ぶ。	2・前	180	6				○	○	○	○	○
合計						43	科目	63 単位 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等
卒業要件： 学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。	1学年の学期区分 前・後 期
履修方法： 学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。	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。