（別紙様式4）

令和6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
名古屋辻学園調理専門学校	平成28年4月1日	井上　朗	〒　451-0051 （住所）　愛知県名古屋市西区則武新町3-9-26 （電話）　052-589-8488
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人三幸学園	昭和60年3月8日	鳥居　敏	〒　113-0033 （住所）　東京都文京区本郷三丁目23番16号 （電話）　03-3814-6151

分野	認定課程名	認定学科名	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	衛生専門課程	上級調理師科	平成30(2018)年度	－	平成31(2019)年度

学科の目的	教育基本法及び学校教育法に則り、また調理師法の規定に基づき調理師に必要な知識、理論及び調理技術を修得すると共に、教養と人格の向上を図り、調理師業界で活躍できる人材の養成を目的とする。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	調理師免許、レストランサービス技能士3級、食育インストラクター、食品技術管理専門士、サービス接遇検定　等

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	※単位時間、単位いずれかに記入	－ 単位時間	－ 単位時間	－ 単位時間	－ 単位時間	－ 単位時間	－ 単位時間
			62 単位	40 単位	7 単位	1 単位	0 単位	37 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率
250 人	237 人	3 人	0 %	0 %

就職等の状況

■卒業者数 (C)	: 106	人
■就職希望者数 (D)	: 101	人
■就職者数 (E)	: 99	人
■地元就職者数 (F)	80	人
■就職率 (E/D)	98	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	81	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	93	%
■進学者数	4	人

■その他

帰国して就業／家業継承　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）

■主な就職先、業界等

（令和5年度卒業生）

株式会社ジェイアール東海ホテルズ／リゾートトラスト株式会社／株式会社ミリアルリゾートホテルズ／株式会社ベストプランニング／株式会社Plan・Do・See／日清医療食品株式会社／株式会社神戸たん熊／株式会社東天紅　等

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://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/course/advanced_chef.shtml

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）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	－ 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	－ 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	－ 単位時間
うち必修授業時数	－ 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	－ 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	－ 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	－ 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総単位数	62 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	0 単位
うち企業等と連携した演習の単位数	6 単位
うち必修単位数	10 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	0 単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	6 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	0 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）	6 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）	5 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）	18 人
計		29 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	16 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

（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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

（1）カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
（2）各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
（3）教科書・教材の選定に関する事項
（4）その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に業界における動向や求められる人材要件を把握するため、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

（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での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置づけている。
具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および各校教務チームによって教育課程およびシラバスの改善素案が作成され、辻学園専門委員会（別紙組織図：各専門委員会）にて提案される。
提案に基づき、辻学園専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

【第一回教育課程編成委員会：教育課程編成の基本方針決め・前年の問題点抽出】
外部委員より、専門分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の業界の実情のヒヤリングの実施後、委員会で協議を行い、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。さらに、前年度の問題点をピックアップし、外部委員からの見識のある改善意見も集約する
↓
【教育課程編成の科目詳細決め】
委員会構成員の名古屋辻学園調理専門学校教員によって、各科目の詳細を決定をする。また、集約した改善意見も教育課程に反映させ、次年度の教育課程の仮案を完成させる
↓
【辻学園専門委員会にて教育課程編成の決定】
委員会構成員の名古屋辻学園調理専門学校教員による教育課程の仮案に基づいて、再度、辻学園専門委員会で協議を行い、次年度の教育課程を決定する
↓
【第二回教育課程編成委員会：実施事例に関する報告】
新年度変更実施するシラバス内容や改善点に関して、名古屋辻学園調理専門学校教員によって、実施事例説明を行い、外部委員からの見識あるアドバイスを集約して、即授業環境向上に努める

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
山本　和恵	日本福祉大学	令和5年4月1日～令和7年3月31日	②
杉山　智規	覚王山ル・アンジェ教会レストランヴィトラナゴヤ	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
西村　京造	㈱クリエイト・レストランツ	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
松本　普一	株式会社　神戸たん熊	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
中野　幸	名古屋辻学園調理専門学校　副校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日	―
廣畑　祐一	名古屋辻学園調理専門学校　主任	令和5年4月1日～令和7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、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 （1月、6月）

（開催日時（実績））
第1回　令和6年1月18日　15:00～17:00
第2回　令和6年6月12日　13:30～15:00

（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。
教育課程編成委員会にていただいた意見について対応を進める。
①教育課程及び求める人材像について
設定されている人材像については概ね承認いただいたが、加えてサービスに関する基礎技術・知識を要する学生を育てられるよう検討を進める。
②実技試験項目について
現在実施している実技試験項目をベースに、調味に関する項目とサービスに関する項目の導入を検討する。

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
本校のカリキュラムの一環として講義と実習を通じて調理業務をはじめ店舗経営及びレストランサービス業務における知識の向上を目指す。また、実際に現場経験を有する調理師より現場での調理業務に関する講義を学ぶ事で学校授業における実習をより現場に近い状況を想定して学習効果を高める。その際、下記の点を考慮する。
①学校で履修した知識、技術を調理やサービスの現場で確認するとともに、調理師としての自分自身を問い直す機会にする。
②現場における職務内容を理解し、実際の料理が調理師とサービスとの責任によって提供されている事を学ばせる。
③調理現場におけるスピードや衛生観念などの基本について学び、後の実習に活かす。
④業界についての考え方を深め、即戦力となる為の自覚を持たせる。

（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
調理師としての基本的知識及びサービス業務などの習得を目的に委託する。
第一線の現場にて活躍されている講師を招き、演習において現場での即戦力を養わせる。
また、希望者においては校外実習を行う。業務内容は連携先であるホテルをはじめとする施設等と相談の上決定する。
①調理に技術と基礎知識の講話
一流ホテルなどの第一線で活躍中の調理師より技術披露や調理に関する衛生観念などの基礎知識の講話を頂き学校で学んでいる知識の確認を行い、自身の課題を抽出する。
②参加実習
ホテルなどの実際の施設において講話頂いた内容を実際に体験し技術・知識を習得する。
③試食
実際にお客様に提供されている料理の説明を受けて試食を行う事により味覚を養う。
④課題の抽出と目標設定
体験、実習を行った内容を振返り、個々の課題を抽出する。また、抽出した課題に対して今度の対応と目標を設定する事で、自分の将来像をより明確にする。

（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	企業連携の方法	科　目　概　要	連　携　企　業　等
高度調理理論Ⅰ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	神谷柏露軒　等
調理理論Ⅱ	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	Cucina Italiana La Barca

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 実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の調理業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならびに実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。 ・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修 ・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修		
（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：	調理師養成施設関係者向けジビエセミナー	連携企業等：日本ジビエ振興協会
期間：	令和5年9月30日	対象：教職員5名
内容	ジビエの特徴を生かした安全で美味しい基本の調理法を学ぶ	
研修名：	薬膳料理の内容とその活用法	連携企業等：薬膳中華杏zu
期間：	令和6年3月22日	対象：教職員20名
内容	薬膳料理を作る時の考え方や薬食同源の意味を理解する	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名：	生成AIの概要と活用方法について	連携企業等：株式会社3rdschool
期間：	令和5年8月30日	対象：教職員4名
内容	ChatGPTを始めとする生成AIの仕組みと活用方法について学ぶ	
研修名：	優しい先生になろう～多様化する生徒にどう向き合うか～	連携企業等：株式会社L＆Rヴィレッジ
期間：	令和6年4月2日	対象：教職員30名
内容	多様化の定義とその対応、向き合う際の心がけを理解する	
（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：	調理師養成施設関係者向けジビエセミナー	連携企業等：日本ジビエ振興協会
期間：	令和6年9月19日	対象：教職員10名
内容	ジビエの特徴を生かし、SDGsをふまえた有効な活用方法を学ぶ	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名：	現在の料理人が理解すべき環境の変化	連携企業等：大阪ステーションホテル
期間：	令和6年8月23日	対象：教職員11名
内容	現在の飲食業界と今の就職に対する意識を理解し業界が求める人物像を把握する	

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

学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。
学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

（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	（1）教育理念・目標
（2）学校運営	（2）学校運営
（3）教育活動	（3）教育活動
（4）学修成果	（4）学修成果
（5）学生支援	（5）学生支援
（6）教育環境	（6）教育環境
（7）学生の受入れ募集	（7）学生の受入れ募集
（8）財務	（8）財務
（9）法令等の遵守	（9）法令等の遵守
（10）社会貢献・地域貢献	（10）社会貢献・地域貢献
（11）国際交流	（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

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。
項目ごとに話し合い様々な面から多くの意見を頂戴できた。学校関係者評価委員会で受けた評価をまとめ、改善点を検討し、職員全体に周知した上で改善すべき点を計画的に対応していく。特に卒業生との連携に関しては、卒業生の就職先への定期訪問や卒業生とコミュニケーションが頻繁にとれるようICTツールの活用等の促進を進めていく。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
堀　潔	Café&Bar Holy	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	企業等委員
榎　穂香	株式会社アール・ティー・コーポレーション	令和6年4月1日～令和8年3月31日	卒業生
佐々木　護	飛鳥未来高等学校　名古屋キャンパス	令和6年4月1日～令和8年3月31日	高校教員

※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 ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（　　））

URL:　https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/disclosure/kankeisya.pdf

公表時期:　令和6年7月4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

「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」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。

1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげること。

2. 入学希望者やその保護者に対し、進路選択に当たっての有用な情報を提供するとともに、一人ひとりの能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。

3. キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、業界関係者に情報提供することで、相互の対話が促され、実習・就職指導等企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげること。

（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、目標および計画
（2）各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要
（3）教職員	教員数、組織、専門性
（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、実習実技への取り組み
（5）様々な教育活動・教育環境	学校行事
（6）学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
（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	自己評価・学校関係者評価結果
（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:　https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/disclosure/

公表時期:　令和6年5月20日

授業科目等の概要

	（衛生専門課程 上級調理師科）																
	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			○	栄養と健康Ⅰ	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るためにはどのような対応が必要かを知り、調理師としての健康に対する役割などを習得する。	1前	30	2	○			○			○	
2			○	栄養と健康Ⅱ	心と体の健康づくり対策や疾病予防がどのように行われているかについて学習する。食育推進の担い手として期待できる調理師になる。	1後	30	2	○			○			○	
3			○	食生活と健康関係法規	調理師になる上で、食生活と健康に関する基本的知識の習得。	1前	30	2	○			○			○	
4			○	栄養学Ⅰ	食品に含まれる栄養素を知り、食品がどのように健康に関わっているのかを習得する。	1前	30	2	○			○			○	
5			○	栄養学Ⅱ	食品に含まれる栄養素を知り、食品はどのように吸収され代謝されるのかを理解し、その食品がどのように健康に関わっているのかを習得する。	1後	30	2	○			○			○	
6			○	食品学Ⅰ	食品における旬や成分、また種類などを理解する。食品についての理解を深め調理に活かせるよう習得する。	1前	60	4	○			○			○	
7			○	食品学Ⅱ	食品における旬や成分、また種類などを理解する。食品についての理解を深め調理に活かせるよう習得する。	1後	30	2	○			○			○	
8			○	食品衛生学Ⅰ	食を提供する上で、安全であることが大前提である。その前提はどのように行われ、またどのように取り扱うことで生まれるかを細菌や食中毒、法規的な面からも習得する。	1前	60	4	○			○			○	
9			○	食品衛生学Ⅱ	食を提供する上で、安全であることが大前提である。その前提はどのように行われ、またどのように取り扱うことで生まれるかを細菌や食中毒、法規的な面からも習得する。	1後	30	2	○			○			○	
10			○	食品の安全と衛生関係法規	食の安全の重要性を認識し、飲食による危害とその原因、予防法に関する知識や技術を習得し食品衛生の管理を担う知識を習得する。	1前	30	2	○			○			○	
11			○	食品衛生学実習	食品衛生の知識を学び、実際に体験することで調理師として衛生の観念を学習し、身につける。	1後	30	1			○	○			○	
12	○			調理理論Ⅰ	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	1前	60	2		○		○		○		○
13	○			調理理論Ⅱ	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	1後	60	2		○		○		○		○

14			○	食文化Ⅰ	調理師として必要な、先人達が培ってきた食に関する歴史文化を学ぶ。日本を中心にその食文化を概観し、調理をする上で大切な知識を習得する共に、新たな調理の創造についても考える。	1前	30	2	○			○			○	
15			○	食文化Ⅱ	調理師として必要な、先人達が培ってきた食に関する歴史文化を学ぶ。日本を始め、西洋、中国、その他の国々の食文化を概観し、調理をする上で大切な知識を習得する共に、新たな調理の創造についても考える。	1後	30	2	○			○			○	
16	○			調理実習Ⅰ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身につける。調理師として必要とされる技術を基礎から応用まで幅広く習得する。	1前	120	4			○	○		○		
17	○			調理実習Ⅱ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身につける。調理師として必要とされる技術を基礎から応用まで幅広く習得する。	1後	120	4			○	○		○		
18	○			基礎調理実習Ⅰ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。調理師として必要とされる技術を習得する。	1前	30	1			○	○		○		
19	○			基礎調理実習Ⅱ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。調理師として必要とされる技術を習得する。	1後	30	1			○	○		○		
20	○			サービス実習	サービスマンとしての立ち居振舞いを身に付ける。調理師として必要な、基本的な接客に関する知識・技術を身に付ける。	1前	30	1			○	○		○		
21	○			総合調理実習	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。	1後	120	4			○	○		○		
22			○	店舗プランニング・マネジメントⅠ	店舗経営について知り、経営の様々な知識を習得する。	2前	30	2	○			○			○	
23			○	店舗プランニング・マネジメントⅡ	店舗経営について知り、経営の様々な知識を習得する。	2後	30	2	○			○			○	
24			○	フードプロデュースⅠ	現場で実際に使える技術等、幅広く習得。POPや色彩によってよりおいしく見せる知識と技術を身に付ける。	2前	30	2	○			○			○	
25			○	フードプロデュースⅡ	現場で実際に使える技術等、幅広く習得。POPや色彩によってよりおいしく見せる知識と技術を身に付ける。	2後	30	2	○			○			○	
26			○	フードサービスⅠ	調理師として身に付けておくべき接客に関する知識・技術を身に付ける。飲食業界に関わる知識・技術を幅広く身に付ける。	2前	30	2	○			○			○	
27			○	フードサービスⅡ	店舗経営について知り、経営の様々な知識を習得する。	2後	30	2	○			○			○	
28	○			高度調理理論Ⅰ	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	2前	30	1		○		○		○		○
29	○			高度調理理論Ⅱ	料理の背景にある食文化を理解する。食材の名称・調理法を地域の言語で理解する。調理法を理論立てて理解する。	2後	30	1		○		○		○		○

30			○	新調理	調理師として必要な、現在のニーズに合わせた技術・知識を習得する。	2前	30	1		○		○		○		
31			○	高度調理実習Ⅰ	調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する。	2前	60	2			○	○		○		
32			○	高度調理実習Ⅱ	調理師として必要とされる技術を、基礎をベースにワンランク上の専門的な技術を習得する	2後	60	2			○	○		○		
33			○	基礎調理実習Ⅲ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。調理師として必要とされる技術を習得する。	2前	30	1			○	○		○		
34			○	基礎調理実習Ⅳ	調理師としてふさわしい立ち居振舞いを身に付ける。調理師として必要とされる技術を習得する。	2後	30	1			○	○		○		
35			○	高度総合調理実習Ⅰ	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。	2前	120	4			○	○		○		
36			○	高度総合調理実習Ⅱ	大量調理における衛生・調理・接客を習得する。	2後	120	4			○	○		○		
37			○	選択調理実習（西洋）	調理師として必要とされる技術を習得した基礎をベースにより専門的な技術を習得する。	2	60	2			○	○		○		
38			○	選択調理実習（日本）	調理師として必要とされる技術を習得した基礎をベースにより専門的な技術を習得する。	2	60	2			○	○		○		
39			○	選択調理実習（中国）	調理師として必要とされる技術を習得した基礎をベースにより専門的な技術を習得する。	2	60	2			○	○		○		
40			○	選択調理実習（製菓）	調理師として必要とされる技術を習得した基礎をベースにより専門的な技術を習得する。	2	60	2			○	○		○		
合計					40　科目			85 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：	本校に修業年限以上在学し、所定の単位数を修得した者について校長は卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。	１学年の学期区分	2 期
履修方法：	原則として教育課程に定められている順序で履修する。	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。