

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	
名古屋辻学園調理専門学校		平成28年4月1日		横田 文良		〒451-0051 愛知県名古屋市中区則武新町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		昼間 一彦		〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目2番16号 (電話) 03-3814-9641	
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士		
衛生	衛生専門課程	上級調理師科		平成30年文部科学省 告示第31号	—		
学科の目的 「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、調理師に従事しようとする者に必要な職業実践的かつ専門的な知識、技能を教授し、明日の調理業界に即戦力としての役割を担うことができる人材を育成する。							
認定年月日							
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	1860時間	1020時間	0	810時間	30時間	0
生徒総定員							
150人		生徒実員		留学生数(生徒実員の内)		専任教員数	
141人		4人		12人		兼任教員数	
						20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			
長期休み		■学年始: 4月 1日～4月10日 ■夏季: 7月21日～8月31日 ■冬季: 12月25日～1月 7日 ■学年末: 3月21日～4月10日		卒業・進級条件			
学修支援等		■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人及び保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また、カウンセリングルームを紹介するなど、担任のみならず学校に関わる教職員でサポートしている		課外活動			
就職等の状況※2		■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル、レストラン、フライダル 等 ■就職指導内容 業界・企業研究、自己分析、履歴書指導、身だしなみ指導 面接指導、お礼状の書き方 等 ■卒業生数 : 13 人 ■就職希望者数 : 10 人 ■就職者数 : 10 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 76.9 % ■その他 留學生2名が就労ビザ取得が難しく、就職が難航している状況 (平成 29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3 ■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行う。 ■課外活動の種類 ボランティア活動 イベントへの模擬店参加 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報) 資格・検定名 種 受験者数 合格者数 調理師免許 ② 13 13 専門調理師 調理技術士学科 試験免除資格 ① 13 12 厚生労働省認定3級レス トラウンサービス3級 ③ 3 3 ビジネス能力検定ジョ パス3級 ③ 10 9 ※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 『第33回調理技術コンクール全国大会』東海地区予選入賞			
中途退学の現状		■中途退学者 6名 ■中退率 7% 平成29年4月1日時点において、在学者87名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者81名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学的主要原因 進路変更による退学者 4名 持病の為退学 1名 履修数不足による除籍処分 1名 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前に新入生、保護者に対して、学校生活や授業就職についての説明会を実施。 ・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー等との連携を深めている。 ・担任や就職者が早期に面談を実施。					
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有/無 ※有の場合、制度内容を記入 特待生試験を行い、特待生合格者に授業料免除を行っている。 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象/非給付対象 ※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: 有/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		http://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/course/advanced_chef.shtml					

(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、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前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」とは、卒業年度中に就職活動を行い、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、卒業年度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、医学部、歯学部、獣医学部、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、全卒業生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、賞金、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ませんが、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

企業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

また外来講師を招致し、調理現場における実践的な知識を習得するとともに、業界の動向や求められる知識レベルを把握するため、今後はホテルをはじめとする企業や専門店や個人店まで連携を図ることで、現場の求めるニーズを確実に捉え、本校の授業内容やカリキュラムに反映する。任意参加ではあるが校外実習先に対し、アンケート等を実施することにより、学生に不足する、あるいは業界から必要とされる能力を把握する。これらのことによって得た結果も、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

(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構成員は、名古屋辻学園調理専門学校と規定に基づく外部役員から成るものとし、審議を通じて示された要請その他の情報・意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成を協力して行うものと位置付けている。

【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をヒヤリングし、委員会で協議をし、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し、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、辻学園委員会で協議をし、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

平成〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
近藤 弘康	一般社団法人 日本ソムリエ協会	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	①
森 美奈子	学校法人 京都文教学園 京都文教短期大学	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	②
坂本 秀人	アイキューファームズ株式会社	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	③
横田 文良	名古屋辻学園調理専門学校	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	②
小林 有洋	名古屋辻学園調理専門学校	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	②
吉江 明広	名古屋辻学園調理専門学校	平成30年3月1日～平成32年2月28日(2年)	②

※委員の種別の欄には、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。

- 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（3月、9月）

(開催日時(実績))

第1回 平成30年3月7日 18:00～19:30

第2回 平成30年9月5日 18:00～19:30

(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。

・カリキュラムについて調理師養成施設として定められた授業時間数を年間どのように定めているか。また定められた授業以外に取組んでいる事があるか、または取り組む予定があるか。

⇒定められた授業時間より十分な授業時間数を確保しながら、独自のシラバスにて「未来デザインプログラム」等人間の思考習慣を学ぶ授業があり、「技能と心の調和」という教育理念を實踐できるカリキュラムであるとの評価を頂き引き続き実施することの確認。

・開校間もなく卒業生数も未だ少なく卒業生のキャリア形成や効果の把握が弱く感じられる。卒業生への支援体制の構築を行い。課外活動に対する支援体制を整えるよう努力して欲しい。

⇒就職先企業は即戦力が必要となる分野の為、在学中に技術力をより高める仕組みを作る。社会人基礎力、ビジネスマナーを強化する教育環境整備する。

・教育環境の変化も多い中で教職員の育成にも力を入れ教職員向けの研修も充実させて欲しい。

⇒学生増加に伴い若手教職員も増員。また新規採用の教職員も増えた為、学内における指導内容の統一と外部講師による研修にてあらためて教育者としての研修を設ける。

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外来講師の授業において、演習を通して調理業務及びサービス業務を体験と体感をし、学内における講義及び実習で学んだ理論や技術の中から自己の不備不足を把握し、実習後の復習に意欲を持たせるものとする。

また、実際に第一線で活躍してい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、特に考慮すべき点として以下のような目的を有する。

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とする。

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ぶ。

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、即戦力となるための自覚を持つ。

(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等の修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、学校で学んだ知識の確認を行い、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・知識を拾得する。

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り返り、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	科目概要	連携企業等
サービス実習	料飲一般、レストランサービスの知識などを講義と実習を合わせて習得する。	ITALITY21

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・サービス業界を担う「食文化を通じて社会に貢献出来る人材」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、以下のとおり教員研修の環境を整える。

- ・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
- ・指導力の修得・向上のための研修

当該研修等を計画的に教員に受講させるにあたり諸規定に定められている。

(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「イタリア料理の基本」(連携企業等: 有限会社アヴァンティ)

期間: 2017年10月10日(火) 対象: 技術教員 12名

内容: レストラン『ロカンダミーア』シェフによるイタリア料理の基本講座

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「問題解決力向上」(連携企業等: 株式会社K. BLOOM)

期間: 2017年8月23日(水) 対象: 常勤教職員 9名

内容: 教員の役割、責務を確認して現状の課題を抽出。緊要度を判断して問題解決能力を高める。

(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「時代の変革と共に求められる料理人像の変化」(連携企業等: バリューマネジメント株式会社)

期間: 2018年8月23日(木) 対象: 常勤教員 9名

内容: 今の時代の調理師に求められるスキルを把握し、現状の課題抽出と解決策。今後の目標を決める。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「現代社会の特徴と若者の実態」(連携企業等: 佛教大学教育学部)

期間: 2018年4月2日(土) 対象: 全教職員 28名

内容: 現代の若者の実態を把握し、学生対応を見直しより若者にあった教育を見直す。

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、調理分野の業界関係者及び卒業生、高等学校の教員等と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該専門分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、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、「私立専門学校等評価研究機構 専門学校等評価基準」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「専修学校における学校評価ガイドライン」に則って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	

※(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

○教育理念・目標

(意見)

学校の理念や育成像是しっかりと定められているので、生徒や保護者、企業に周知されるように努力する事。

(活用状況)

開校から2年間の学校運営を通じ、教育理念や目標のガイドラインを見直して作成。まずは教職員の共通認識を強める。

○学校運営

(意見)

規則は定まっているので、教員間の共有を強化するとよい。

(活用状況)

三幸学園には定まった運営方針、規則など現存するので定例会議などを利用し情報共有を強化して体系化していく。

○学生支援

(意見)

就職先企業は即戦力が必要となる分野の為、在学中に技術力をより高める仕組みを作って欲しい。

(活用状況)

学内における本科授業の安定を最重要とし、課外活動にも視野を広げて取り組む。先駆けとして校外実習の職種の幅と実習内容の質を企業と連携して高めていく。

○国際交流

(意見)

留学生も増えているので、卒業後の就労に関して力を入れて欲しい。

(活用状況)

留学生の就職可能な企業との連携を深め、留学生の求人件数を増やす。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
堀 潔	Cafe & Bar Holy	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	代表取締役
児玉 尚武	NEXT GROUP	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	卒業生
櫻井 宏次	飛鳥未来高校名古屋キャンパス	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	副校長

※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.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/nagoya-chori.pdf>

公表時期:30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) 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実施することで、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。また、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。そして、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を基本方針とする。

(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	●学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	●三幸学園の教育 ●学科紹介 ●資格・就職
(3) 教職員	●講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●実習・実技等 ●就職支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	●施設紹介
(6) 学生の生活支援	●学生寮・一人暮らし
(7) 学生納付金・修学支援	●募集学科・学費 ●学費サポート制度
(8) 学校の財務	●監事監査報告書 ●資金収支計算書 ●消費支出計算書 ●貸借対照表 ●財産目録
(9) 学校評価	●学校の評価
(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.sanko.ac.jp/disclosure/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程上級調理師科学科) 平成30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	
○			栄養と健康	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学習する	1 通	60	2	○			○		○		
○			食生活と健康関係法規	調理師として食生活と健康に関する基本的知識を取得し、心身ともに健康で仕事に従事できることを目標とした取り組みや、対応などを学習する	1 前	30	1						○		
○			栄養学	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学習する	1 通	90	3							○	
○			食品学	食品における旬や成分、また種類などを理解し、食品についての理解を深めることで、調理に活かせるよう学習する	1 通	60	2							○	
○			食品衛生学	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、法規的な面からも学習	1 通	90	3							○	
○			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取得し、食品衛生の管理を担う知識を学習する	1 後	30	1						○		
○			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付ける	1 後	30	1			○	○			○	
○			調理理論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面から、食材の特徴、基本操作、目的に合った調理器具、設備等に関する知識を習得	1 通	120	4			○	○		○		
○			食文化	調理師として、先人達が培ってきた知識を学び、そこから新たな調理を創造するために、日本はもとより西洋、中国、各国の食文化を学び調理技術に結び付けるよう学習する	1 通	60	2							○	
合計					9科目		570単位時間(19単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学年評定2以上の成績且つ4分の3以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

- 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

(衛生専門課程上級調理師科学科) 平成30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	
○			調理実習	全料理分野における初歩的な技術から一般的な調理技術、衛生面、清掃などを学ぶ	1通	240	8			○	○		○		
○			基礎調理実習	全料理分野における基本技術の訓練と実践を行い技術習得する	1通	60	2			○	○		○		
○			サービス実習	料飲一般、レストランサービスの知識 等	1前	30	1			○	○		○	○	
○			レストラン実習	実習、理論、サービス実習を基に大量調理における調理技術、給仕、衛生観念、清掃などを学ぶ。	1通	60	2			○	○		○		
○			ビジネスマナー	マナー・接遇の基礎、ビジネス文書 等	2通	60	2							○	
○			調理に関する国際コミュニケーション	国外にも活躍の場を見据えて、調理分野に重きを置いた外国語を学ぶ	2通	60	2							○	
○			店舗プランニング・マネジメント	外食産業店舗の経営方法之実践 等	2通	60	2							○	
○			フードプロデュース	カラーコーディネイトやPOPアートなど外食産業店舗にて役立つ知識の訓練と実践を行う	2通	60	2							○	
○			フードサービス	HRS検定の規定に基づき、サービスの基礎から応用を学び訓練と実践を行う	2通	120	4			○	○		○		
合計					9科目		750単位時間(25単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学年評定2以上の成績且つ4分の3以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

- 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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程上級調理師科学科) 平成30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	
○			特別調理理論	全料理分野の応用的な調理技術と理論 等	2 通	120	4			○	○		○		
○			高度調理技術 実習	全料理分野の応用技術力の訓練と衛生管理 実践 等	2 通	420	14			○	○		○		
合計					2科目		540単位時間(18単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学年評定2以上の成績且つ4分の3以上の出席状況で就学態度、その他必要事項を鑑み、進級・卒業を認める (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

- 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。