

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																															
武蔵野調理師専門学校	昭和51年10月1日	福島 正八	〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6116																															
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																															
学校法人後藤学園	昭和26年9月22日	後藤 人基	〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6152																															
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	ダブルプログラム科	平成22年文部科学省 告示第30号	-																														
学科の目的	食を取り巻く環境が多様化する外食産業界において、料理と製菓両分野の幅広い知識と技術をそなえた社会に貢献できる調理師を要請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	講義	演習	実習	実験	実技																												
2年	1890時間	1080時間	60時間	720時間	30時間	0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																													
400人	291人	0人	51人	59人	110人																													
学期制度	■1学期: 4月 1日～ 9月30日 ■2学期: 10月 1日～ 3月31日		■成績評価の基準・方法 出席状況・試験・提出物・受講態度等に基づき評価60点を単位認定。100～80点をA、79～70点をB、69～60点をC、59点以下をD(不合格)と評価																															
長期休み	■学年始: 4月 1日～ 4月 7日 ■夏季: 7月21日～ 8月31日 ■冬季: 12月21日～ 1月 6日 ■学年末: 3月29日～ 3月31日		卒業・進級条件		学則に定める規定科目の単位を履修し、学期末試験もしくは課題の成績が合格点以上で、学納金が全て納金されている事。																													
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 保護者との連携の下、電話連絡・呼び出し指導、家庭訪問他。		課外活動		■課外活動の種類 野球部・サッカー部 ■サークル活動: 有																													
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・各種専門店・カフェ・会館・ブライダル・給食施設 ■就職指導内容 面接指導、セミナーの開催、各職種勉強会、内定者指導の実施 ■卒業生数: 165人 ■就職希望者数: 156人 ■就職者数: 150人 ■就職率: 96.2% ■卒業者に占める就職者の割合: 90.9% ■その他 ・進学者数: 3人 (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		<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>②</td> <td>165人</td> <td>165人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター</td> <td>③</td> <td>165人</td> <td>165人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>34人</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>72人</td> <td>48人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>165人</td> <td>153人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>40人</td> <td>38人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※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</p>		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	②	165人	165人	フードコーディネーター	③	165人	165人	食育インストラクター	③	34人	33人	色彩検定3級	③	72人	48人	技術考査	③	165人	153人	フードアナリスト4級	③	40人	38人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																															
調理師免許	②	165人	165人																															
フードコーディネーター	③	165人	165人																															
食育インストラクター	③	34人	33人																															
色彩検定3級	③	72人	48人																															
技術考査	③	165人	153人																															
フードアナリスト4級	③	40人	38人																															
中途退学の現状	■中途退学者 5名 平成29年4月1日時点において、在学者296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291名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 目的意識の欠如、身体的理由、経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による個別相談の他、カウンセラーによるカウンセリングの実施、学費の分割納入及び学資ローンの企業との連携		■中退率 1.7%																															
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: 有 文部科学省の職業実践専門課程の調理師養成分野における質保証・向上を推進するための第三者評価システムの構築と評価モデル開発の事業において、公益社団法人全国調理師養成施設協会の第三者評価実証調査を平成28年度に受審。																																	
当該学科のホームページURL	http://www.musashino-chouri.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、認定を受けた告示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まれません。

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、賃金、報酬その他定期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者

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
食を取り巻く環境が多様化する現在、市場規模30兆円と言われる外食産業に就労する、食のプロである調理師を養成する本学に於いては、調理師法の目的に基づく、法定科目(調理、栄養及び衛生)以外にも様々な知識と技術の習得が必要とされます。本学科では職員採用に於いて積極的に業界経験者を採用する事とし、関係業界との繋がりを密にした教育の実施を行っております。また、就職先である外食産業界の各企業の要請を授業に反映すべく、関係企業・団体等の協力連携の下に教育課程編成委員会を組織し、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れております。具体的な授業内容として、業態(ホテル・会館・レストラン・専門店・各種給食施設等)別及び職種(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン・集団調理等)別にその特性と専門性を考慮し、学内に於いては教育課程編成委員会の推薦により、業界を代表する講師を招聘し、特別講義・実習を開講することにより業界知識と技術の習得を行っております。

(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・意見を十分に活かし、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に努め、(調理師養成施設としての)法定科目及び法定外科目の授業内容・授業手法の改善・新規科目の開設等を協議し、次年度のカリキュラム及びシラバス等の策定を行った。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
加賀 和広	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	③
井田 仲弘	公益社団法人 全日本司厨士協会	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	③
木村 徹	全国日本調理技能士会連合会	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	③
李 國超	公益社団法人 日本中国料理協会	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	③
山田 澄晴	協同組合 全日本洋菓子工業会	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	①
望月 完次郎	株式会社 帝国ホテル	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	③
福島 正八	本校 校長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	
中村 昌次	本校 理事	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	
飯尾 哲司	本校 実習部長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	
平田 憲巳	本校 専任講師	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	
大野 強	本校 教務副部長	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	

※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(7月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年7月3日(月) 14:00～16:00

第2回 平成29年11月29日(水) 14:00～16:00

(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

食のグローバル化と国際化、食の安全、食と健康、食と環境等々、調理師に求められる知識技術が多様化している現在に於いて、調理師養成施設の法令カリキュラムのみでは業界ニーズに十分に対応した教育及び人材輩出が出来ていないのが現状です。この様な中、本学科では教育課程編成委員会の意見を外食産業界の要請と位置づけ、平成25年度第1回教育課程編成委員会では、次年度の調理実習に於ける特別講義・実習の講師では本校内部職員はホテル出身者が多いと云う事があるので、専門店・レストランの特別講師の割合を、より多くすべきであり、ダブルプログラム科の専攻から考え食事とデザートに関連を学ぶためにも本格的フランス料理の特別講義・実習を導入すべきとの意見から26年度の特別講義・実習ではフランス料理レストランより1名講師を選任することが決定しました。また本年度第1回教育課程編成委員会では、平成27年度より厚生労働省省令改正に伴う調理師養成指導要領の改変内容を考慮し、議題を「調理師養成施設指導要領改正に伴うダブルプログラム科カリキュラム内容の審議」とし、各委員から業界ニーズに応える人材とは技術のみの向上だけではなくホスピタリティ精神に加え時代の動向をキャッチできる人物ではないかとの意見が出され、授業として製造から販売・提供までを行える調理実習を導入すべきであり、今後の検討すべき課題であるとの意見を頂いた。また、製菓専攻のダブルプログラム科において調理基礎技術をどう考えるかとの点については、現場で必要か否かではなく技術の習得そのものが重要であり、その中から歴史・文化を学ぶことにつながると考えられるので基本技術の更なる向上を図る為にも基本実習の授業を取り入れるべきとの全委員の意見の一致により27年度も調理基礎技術を調理実習として開講することが決定した。また、カフェ演習の開講に関して、カフェ事業は時代のニーズと云っても過言ではなく単にコーヒーや飲み物を提供する場から幅広い特色を持った事業展開をしており、フードコーディネーターの資格を活かした就職とそれを可能にする教育が必至であり製菓製造を軸とした多岐にわたる分野の教育をなすべきとの意見が出され、今後の検討課題とするとの意見の一致がありました。

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

学内教員の授業だけでは習得できない、サービス業としての調理業務全般を、実際の外食産業界の第一線で活躍する料理長やオーナーシェフの特別講義・実習を履修することにより、仕事に対する職業意識や使命感を養わせる事を目的とする。また企業側に於いては、後進の育成という立場で生徒を指導することにより現在の生徒が持つ価値観や業界認識等を理解してもらい相互理解を深め業界の人材育成を目的とする。

(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

学内では履修できない企業連携科目に関しては、教育課程編成委員会の意向を企業側との事前会議の中でその教育目的等を十分に伝え、了承協力企業に対し正式な授業依頼手続きを行い企業等と連携した職業実践教育を行っております。

《調理実習》

年間300時間(100回)の調理実習の中で、24時間(8回)の西洋料理、日本料理、中国料理、製菓の職種別の調理実習を特別講義・実習と定義づけ、教育課程編成委員会の推薦を受けた業界を代表する料理長・オーナーシェフによる講義(デモンストレーション)・調理実習を受講することにより、業界知識と技術の習得を図り、職業意識の向上と授業理解の向上を目的として実施。以下の手順にて講師選任とする。

教育課程編成委員会の推薦を受けた企業に対し、講師依頼書による派遣依頼・講師就任承諾書・調理師法施行規則調理師養成指導要領に示す調理実習担当教員資格を証明する書類提出により授業委託し、専門的な調理実習の開講。

(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
調理実習	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理業務の分担・役割を理解する。また、基本的技術を反復・習得することで重要性及び必要性を理解すると共に各種料理の特性を理解する。	株式会社とくやま・株式会社帝国ホテル・株式会社東京会館・Private Chef's Studio 山岡・株式会社ニューオータニ

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

武蔵野調理師専門学校教員の研修に関する要綱第2条に則り、以下の様な具体的な目的で教員研修を実施している。

高等教育機関として社会動向を見極め適正な教育指導を行い、また職業養成校として、常に外食産業界の最新の動向が生徒に指導還元できるように本校では研修項目を3分野に分けて実施しております。1、教育指導手法における教員研修 2、職業実務力(調理技術力)向上の教員研修 3、就職支援の為の教員研修。この3分野の研修を計画的に行うことにより、教員力向上に努め生徒個々のキャリアアップに繋げております。

(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「(公)日本全職業調理士協会主催日本料理研修会」(連携企業等:公益社団法人 日本全職業調理士協会)

期間:平成29年2月11日～11月11日 全9回 対象:教務部実習課担当教員4名参加

内容:公益社団法人 日本全職業調理士協会が主催する日本料理研究会に実習担当教員を参加させる事により、そこで行われる日本全職業調理士協会が推薦した料理長の調理講習を受講することにより、調理知識及び調理技術の向上を図る

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専修学校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:平成29年5月12日～11月14日 全25回 対象:教務部教務担任教員参加

内容:専修学校における教育の在り方、目的、制度、教育論、実践心理、カウンセリング等を総合的に学び、職業教育の教育手法を理解し、適切な生徒指導をすることを目的とする。

(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「(公)日本全職業調理士協会主催日本料理研修会」(連携企業等:公益社団法人 日本全職業調理士協会)

期間:平成30年2月11日～11月11日 全9回 対象:教務部実習課担当教員4名参加

内容:公益社団法人 日本全職業調理士協会が主催する日本料理研究会に実習担当教員を参加させる事により、そこで行われる日本全職業調理士協会が推薦した料理長の調理講習を受講することにより、調理知識及び調理技術の向上を図る

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専修学校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:平成30年5月12日～11月14日 全25回 対象:教務部教務担任教員参加

内容:専修学校における教育の在り方、目的、制度、教育論、実践心理、カウンセリング等を総合的に学び、職業教育の教育手法を理解し、適切な生徒指導をすることを目的とする。

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

武蔵野調理師専門学校(高度調理経営科・ダブルプログラム科・調理師科)においては第3者評価実施をめざし、平成23年より自己点検・自己評価及び授業評価を行って専修学校としての教育の質の向上及び学校運営の適正化を図ってきた。

平成25年においては、学校関係者評価を行うため学校評価要綱を定め、当該要綱第5条第2項に基づき、学校関係者として、業界及び関連企業関係者及び卒業生ならびに高等学校関係者をその委員として参画させている。

この委員会における報告書を公開するとともに、評価項目にあたる改善点を次年度の学園目標の設定及び、教育活動の充実・学生生徒納付金等 事業計画に反映させ、学校運営の適正及び健全性の担保に供する。

(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	・育成人材像 ・将来(中期的)構想 ・学校の特色
(2)学校運営	・運営方針 ・事業計画 ・運営組織及び意見決定システム・人事考課制度
(3)教育活動	・教育目標 ・業界の人材ニーズとの整合性 ・カリキュラムの体系化
(4)学修成果	・就職率 ・資格取得率 ・退学率 ・卒業生の社会的な活躍及び評価
(5)学生支援	・就職指導体制 ・学生相談体制 ・経済的支援体制 ・保護者との連携
(6)教育環境	・施設、設備の整備・学外実習、インターンシップ、海外研修等の教育体
(7)学生の受入れ募集	・学生募集活動の適正化 ・入学選考基準 ・学納金の妥当性
(8)財務	・財務基盤の安定化 ・予算、収支計画の有効性 ・会計監査の適正化
(9)法令等の遵守	・法令、設置基準等の遵守性 ・自己点検、自己評価の実施及び公開
(10)社会貢献・地域貢献	・社会貢献の実態 ・学生ボランティア活動の支援
(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

学校関係者評価結果をもとに、<3つの柱>「人材養成」「質保証・向上」「学習環境」について法人と学校の会議を重ね、次年度の学園目標・学校目標の設定・事業計画策定に活かした。職業性を理解させ、外食産業に輩出し、辞めない人材を育成してほしいという意見が多かったことを踏まえて、教育目標に職業性の理解と体得を掲げ、組織、教育内容をさらに充実させることを教育活動の重点とした。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
村田 眞吾	藤田観光株式会社	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	業界関係者
高橋 明	本校同窓会副会長 横浜ロイヤルパークホテル	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	卒業生
新井 由己	学校法人 青丘 青丘学院つくば 中学校・高等学校	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	高等学校校長、進路指導担当者
下野 隆祥	フランス料理文化センター	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	校長が推薦したもの

※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.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html (公表時期:30年7月1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

情報提供等への取組に関するガイドラインに基づき、それぞれの項目につき、(2)のような項目建てのもと、情報を公開し、教育機関としての公共性を担保する。

(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	・校長 ・校訓 ・基本組織 ・施設、設備 ・事業報告書
(2)各学科等の教育	・学科 ・教育研究上の目的 ・入学者の受入方針 ・入学者数、収容定員、在学者数 ・就職実績 ・授業内容 ・学則 ・資格一覧
(3)教職員	・教職員の構成 ・教員紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・就職支援 ・校外研修
(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	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金、納入時期等 ・就学支援、奨学金制度等
(8)学校の財務	・財務情報 ・監事監査報告書
(9)学校評価	・自己点検、自己評価報告書 ・学校関係者評価報告書
(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.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html

授業科目等の概要

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
○			公衆衛生学 1	食生活と疾病を学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1前	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学 2	健康づくり・食育などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1後	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学 3	調理環境の安全・環境保健などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	2前	30	1	○			○		○		
○			栄養学 1	食に携わる者として栄養素と体内における役割について理解し、栄養学の基礎知識と健康への意識を高めることを目標にする。	1前	30	1	○			○		○		
○			栄養学 2	体内においての栄養素の働きを身体の構造と合わせて深く理解することを目標とする。	1後	30	1	○			○		○		
○			食品学 1	穀類・いも類・豆類・種実類などの特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1前	30	1	○			○		○		
○			食品学 2	植物性食品・動物性食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1後	30	1	○			○		○		
○			食品学 3	市場に多く出回っている食品の特徴・成分、加工品などについての知識を深め、それぞれの特徴を理解する。また、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、流通の仕組みについて学んでいく。	2後	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 1	安全であることが絶対条件の食品を加工・製造し提供する調理師の責務は多大である。ノロウイルスをはじめとする食中毒の基本を学習し、調理師の果たすべき役割とは何かを学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 2	各食中毒の発生の原因・症状・予防法を知る。	1後	30	1	○			○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
○			食品衛生学 3	自然界に多く存在する自然毒の予防法とその対処や世界的な健康危害について学ぶ。	2前	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 4	食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点、安全性及び危険性について理解する。	2後	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 5	解りやすい実験を通して、講義で習得した知識を一層明確に体得することを目的とする。	2前	30	1			○	○		○		
○			調理理論 1	調理技術に関する原理、おいしさとの関係の中から調理に意義や目的について理解し、料理に適した調理器具と熱源について学習することにより作業の能率及び調理師としての資質の向上を図る。	1前	30	1	○			○		○		
○			調理理論 2	調理を科学的に考え食品をおいしく食べるためにあらゆる角度から研究し、その応用を考え知識を増やす。	1後	30	1	○			○		○		
○			調理理論 3	近年大きく変化し多様化するフードビジネス界における最新の調理設備や調理機器、調理システムについて学びこれからの時代に対応できる知識を養う。	1前	30	1	○			○		○		
○			調理理論 4	集団調理実習の目的や進め方、献立作成の方法及び特定給食の特徴を具体的に学習する。	1後	30	1	○			○		○		
○			食文化概論 1	調理師が食文化の継承者としてその重要な使命を履行するためには世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学ぶ。今日の食生活を彩るさまざまな国の料理を学んでいく。	1前	30	1	○			○		○		
○			食文化概論 2	我国の食文化がどのような変遷をたどり現在に至ったのかを学ぶ。日本料理・行事食・郷土料理さらには現代の食生活を見つめ未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶ。	1後	30	1	○			○		○		
○			調理実習	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理業務の分担・役割を理解する。また、基本技術を反復・習得することで重要性及び必要性を理解すると共に各種料理の特性を理解する。	1通	300	10			○	○		○		○
○			集団調理実習	調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付等集団調理に於ける基本技術を習得し食品・栄養と健康の関わりについて学ぶ。	2前	30	1			○	○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
	○		専攻別総合調理実習1	衛生管理・献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学び生産・加工・販売、提供の一連の流れを体験することにより、作ることの喜びを実感し将来に役立てる。	2通	30	1			○	○		○		
	○		専攻別総合調理実習2	衛生管理・献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学び生産・加工・販売、提供の一連の流れを体験することにより、作ることの喜びを実感し将来に役立てる。	2通	30	1			○	○		○		
	○		専門実習理論1・2	食材や器具の取り扱い方や基本的な作業手順、段取りを学び、製菓調理に必要な基本的技術を理論的に理解する。	1通	30	1	○			○		○		
	○		専門実習理論3	ヨーロッパ発祥の洋菓子の歴史・製菓調理技術や製パン調理技術・イーストなどの特徴を理論的に学ぶことにより、実践に活かす。	2通	60	2	○			○		○		
	○		専門実習理論4	ヨーロッパ発祥の洋菓子の歴史・製菓調理技術や製パン調理技術・イーストなどの特徴を理論的に学ぶことにより、実践に活かす。	2通	60	2	○			○		○		
	○		専門実習1・2	基本技術の反復による習得および、製菓調理の実践からより専門的調理操作を体得する。	1通	90	3			○	○		○		
	○		専門実習3	製菓理論を踏まえ実践することにより、製菓調理技術を体得することができる。目標到達点を明確にし、高度な技術を修得させる。	2通	180	6			○	○		○		
	○		専門実習4	製菓理論を踏まえ実践することにより、製菓調理技術を体得することができる。目標到達点を明確にし、高度な技術を修得させる。	2通	180	6			○	○		○		
	○		ラッピング演習	ラッピングテクニックの基本を修得し、創作のヒントを得る。贈り物のマナー、知識を学ぶ。	2後	30	1		○		○		○		
	○		フランス語1	現場で実際に使えるよう、調理、製菓用語を動作と共に効果的に習得する。	2前	30	1	○			○		○		
	○		フランス語2	現場で実際に使えるよう、調理、製菓用語を動作と共に効果的に習得する。会話練習にも重点を置き、豊かなコミュニケーション力を養う。	2後	30	1	○			○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
	○		色彩学	料理、菓子の配色など、広く色彩に関する知識を習得させる。	2前	30	1	○			○		○		
	○		製菓理論	製菓に携わる者としての必要な基本知識の修得。及び実習の授業が理論を伴って理解できるようにする。	2前	30	1	○			○		○		
	○		レストランプロデュース	レストランを開店するための基礎的な知識の習得。経営的な視点を持ち、お客様のニーズを学ぶ。	2前	30	1	○			○		○		
	○		フードマネジメント	外食産業界の人材採用においても「人材の選択」が進んでいく中で、人の育成が重要となります。外食・マーケティング共に基本知識を身に付けその才覚を発揮し仕事に活かせるよう学習をする。	1前	30	1	○			○		○		
	○		メニュープランニング	メニュー設計するにあたり、基礎的な知識の習得。飲食店や商品に興味を持ち、多様な視点で考える意識を持つ。	2後	30	1	○			○		○		
	○		テーブルコーディネート	様々なコンセプトのテーブルコーディネートの基礎的な知識を学ぶ。知識を理解することにより、ホスピタリティに満ちたコーディネート能力を身に付ける。	1後	30	1	○			○		○		
	○		サービス論1	基本的なサービス理論と技術を修得する。	1後	30	1				○		○		
	○		サービス論2	基本的なサービス理論と技術を修得する。	2前	30	1				○		○		
合計					42科目		1890単位時間(63 単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
筆記試験及び授業に対する意欲・態度、提出物、出席状況による総合評価	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18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。