

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				
武蔵野調理師専門学校		昭和51年10月1日		後藤 人基		〒 171-0022 (住所) 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 (住所) 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6116				
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	調理専門課程		高度調理経営科		平成 8(1996)年度		-		平成26(2014)年度	
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、将来の経営者、指導者となるべき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。								
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)		・取得可能な資格:調理師免許、フードコーディネーター3級、技術考査、レストランサービス技能検定3級、フードアナリスト4級、3級、食育インストラクター、食品技術管理専門士、野菜ソムリエ、商業簿記3級								
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			1,890 単位時間	955 単位時間	120 単位時間	815 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
					単位	単位	単位	単位	単位	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			
400 人	203 人		4 人		2 %		5 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		:		111 人					
	■就職希望者数(D)		:		109 人					
	■就職者数(E)		:		108 人					
	■地元就職者数(F)		:		34 人					
	■就職率(E/D)		:		99 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		:		31 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		:		97 %					
	■進学者数		:		1 人					
	■その他		:							
	就職希望なし 1名									
(令和 6 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6年度卒業生)										
ホテル、各種専門店、会館、ブライダル、給食施設										
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 評価団体: 公益社団法人全国調理師養成施設協会第三者評価委員会 受審年月: 平成28年11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.musashino-chouri.ac.jp/									
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					1,890 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					174 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数					0 単位時間				
	うち必修授業時数					174 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					174 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					0 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)					0 単位時間				
	(B:単位数による算定)									
	総単位数					0 単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					単位				
	うち企業等と連携した演習の単位数					単位				
	うち必修単位数					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					単位				
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位				
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					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)					14 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)					1 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)					1 人				
	計					16 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					3 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
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、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れている。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いる。

(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、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

令和6年4月1日現在			
名 前	所 属	任期	種別
十代 雅之	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
福田 順彦	一般社団法人日本エスコフィエ協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
鈴木 直登	一般社団法人全国日本調理技能士連合会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
黒岩 利夫	公益社団法人日本中国料理協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
山本 隆夫	協同組合全日本洋菓子工業会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
横田 秀夫	菓子工房 オークウッド	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
後藤 人基	本学園理事長・校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
飯尾 哲司	本校副校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
四方 聡	校長補佐	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
石川 隆司	教務部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
深沢 真一	実習部 副部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
遠藤 秀樹	実習部 副部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
森 恵	教務副部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
今泉 愛孝	教務副部長	令和6年4月1日～令和8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 (6月、11月)
(開催日時(実績))
第1回 令和6年6月26日 14:00～16:00
第2回 令和6年11月13日 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
※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。
食の安全、食と健康、食と環境、食のグローバル化と国際化等々、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、業界のニーズに対応しうる人材輩出の為、調理師養成施設の法令カリキュラムに加え、委員会で頂いた「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あるべきである」との意見の下、保護者をお客様にお迎えし、仕込み・調理・サービスを総合的に行う『賞味会(専攻別総合調理実習)』を行っている。また、多様化するニーズに対応できるよう、様々な資格取得へのチャレンジを促している。(技術考査、HRS、食育インストラクター、フードアナリスト、野菜ソムリエなど)

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を行っていること。」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 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： 日本全職業調理士協会主催日本料理研修会 期間： 令和6年5月～12月 内容 (公)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ことにより、生徒に対する適切な調理指導を行う事を目的とする。	連携企業等： 公益社団法人 日本全職業調理士協会 対象： 実習部担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： メンタルヘルス教職員研修 期間： 令和6年7月10日 内容 ストレスの理解と対処法	連携企業等： 本学園契約臨床心理士 対象： 勤続3年未満の経験が短い教職員
研修名： ホテル人事セミナー 期間： 令和6年6月7日～7月19日 内容 企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業形態やそこに求められている人物像を把握し、適材適所に生徒を薦めていけるようにする。また卒業生の現在の仕事内容を聞くことで、在校生に将来活躍できる場所がどこなところなのか、事前に情報を与えておくことで就職後の離職を少しでも減らせるようにする。そして、本校生徒に対する人事担当者様からの評価を頂き就職指導、生徒指導に役立てる。	連携企業等： 帝国ホテル・富士屋ホテル・藤田観光(株) ・ヒューリックホテルマネジメント ・ザ・キャピトルホテル東急 対象： 教務部教務担任、就職担当教員
(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： 日本全職業調理士協会主催日本料理研修会 期間： 令和7年5月～12月 内容 (公)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ことにより、生徒に対する適切な調理指導を行う事を目的とする。	連携企業等： 公益社団法人 日本全職業調理士協会 対象： 実習部担当教員
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： メンタルヘルス教職員研修 期間： 令和7年7月 内容 メンタルヘルスに関する基本的知識(ストレス・発達障害・精神障害等)とカウンセリングマインドを土台にした学生の指導法(傾聴・組織的対応)の学習について	連携企業等： 本学園契約 公認心理士・臨床心理士 対象： 勤続3年未満の経験が短い教職員
研修名： ホテル人事セミナー 期間： 令和7年6月～7月 内容 社会人としての認識、調理師としての自覚を養わせるため、企業様から人事担当者や卒業生を招き外食産業界の現状を把握するとともに、適切な就職指導ができるように役立てる。	連携企業等： 就職先企業より抜粋予定 対象： 教務部教務担任、就職担当教員

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

学校評価要綱第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	・理念 ・目的 ・育人人材像
(2)学校運営	・運営方針 ・事業計画 ・運営組織 ・人事・給与制度 ・意思決定システム ・情報システム
(3)教育活動	・目標の設定 ・教育方法・評価等 ・成績評価・単位認定当 ・資格・免許取得の指導体制 ・教員・教員組織
(4)学修成果	・就職率 ・資格・免許取得の指導体制 ・卒業生の社会的評価
(5)学生支援	・就職等進路 ・中途退学への対応 ・学生相談 ・学生生活 ・保護者との連携 ・卒業生・社会人
(6)教育環境	・施設・設備等 ・学外実習、インターンシップ等 ・防災・安全管理
(7)学生の受入れ募集	・学生募集活動 ・入学選考 ・学納金
(8)財務	・財務基盤 ・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 ・個人情報保護の保護 ・学校評価 ・教育情報の公開
(10)社会貢献・地域貢献	・社会貢献・地域貢献 ・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

学校関係者評価における教育活動・教育成果・学生支援・社会貢献等については、その評価結果をもとに学校において検討されカリキュラム及びシラバス(案)策定に供す。教育理念・目的・育人人材像等・学校運営・学生の募集と受け入れ・財務・法令等の遵守等については、その評価をもとに、法人と学校とで協議を行い、学園目標・学校目標の設定・事業計画策定に供す。教育に関して、実践中心の教育と人間性を育てる徳育(人格教育)を重視しており、卒業後には積極的に社会貢献できるような人間教育を目指している。また、法人事務局と協力し中期的視野をもって運営するための組織がプロジェクトを企画。随時カリキュラム改革を行っている。

(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
白鳥 和生	日本フードコーディネーター協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	業界関係者
長島 博	東京エアポートレストラン株式会社	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	業界関係者
松山 昌樹	ロイヤルパークホテル	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	業界関係者
赤坂 洋介	ピエール・ガニエール	令和6年4月1日～令和8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	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	高等学校校長、進路指導担当者
福岡 俊和	レストランぶーれ	令和6年4月1日～令和8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: https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html
公表時期: 令和7年8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	・教員組織 ・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: https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html
公表時期: 令和7年8月1日

授業科目等の概要

(調理専門課程 高度調理経営科)																
	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	○			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	○	○			○			○	
2	○			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	○	○			○			○	
3	○			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	○	○			○			○	
4	○			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	○	○			○		○		
5	○			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	○	○			○		○		
6	○			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	○	○			○			○	
7	○			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	○	○			○			○	
8	○			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	○	○			○			○	
9	○			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	○	○			○			○	
10	○			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	○	○			○			○	
11	○			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	○	○			○			○	
12	○			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	○	○			○			○	
13	○			食品衛生学 実習	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 後	30	○	△		○	○			○	
14	○			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	○	○			○			○	
15	○			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	○	○			○			○	

16	○		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。	2 前	30	○	○			○			○	
17	○		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。	2 後	30	○	○			○			○	
18	○		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実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	○	○			○			○	
19	○		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	○	○			○			○	
20	○		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	○				○	○		○	○
21	○		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。	1 通	30	○	△			○	○		○	
22	○		専攻別総合調理実習1	献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより調理師の携わる業務全体を理解する。	2 通	30	○	△			○	○		○	
23	○		専攻別総合調理実習2	献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより調理師の携わる業務全体を理解する。	2 通	30	○	△			○	○		○	
24	○		専門実習理論1	日本料理・西洋料理・中国料理、各専攻分野の基礎、基本を理論的に理解する。また、文化背景を知る。	1 後	15	○	○			○			○	
25	○		専門実習1	日本料理・西洋料理・中国料理、各専攻分野の基礎、基本を反復練習を通し、しっかりと修得する。	1 後	45	○				○	○		○	
26	○		専門実習理論2	各専攻分野の歴史、食材、調理法、調理技巧など広い知識を身に着ける。	2 通	70	○	○			○			○	
27	○		専門実習2	各専攻分野において、基礎から応用まで幅広く修得、外食産業界で働く上で重要な調理技術及び社会人基礎力も身に着ける。	2 通	200	○				○	○		○	
28	○		校外実習	日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、教育課程編成委員会の推薦を受けた研修施設での調理業務に携わることで、現場の実務やサービスを体験する。	2 前	150	○				○			○	○
29	○		サービス演習	サービス理論と技術を通じて接客サービス技法を修得する。	2 通	60	○		○		○			○	
30	○		国際文化演習	日本料理・西洋料理・中国料理、それぞれ専攻する料理に必要な語学、調理用語、文化やその背景、特徴的な事柄を学ぶ。	2 通	60	○	○			○			○	
31	○		サービス英語	英語での調理用語の基礎を習得しレシピの組み立て、食材や調理技術を表す語彙や熟語、発音の法則や文法を学習、また、サービスに必要な挨拶や注文の仕方や取り方などの英会話練習も行う。	1 通	60	○	○			○			○	
32	○		環境と食	食に対するグローバルな視点を持つ調理師育成を目指し、SDGs・地域連携・環境などをキーワードとした学習を通し、社会情勢や変化の大きい外食産業界の理解を深める。	1 後	30	○	○			○			○	
33	○		商業簿記	個人企業の記帳法について理解させ記帳技術を習得させる。商業簿記の基礎能力を養う。	1 前	30	○	○			○			○	

34	○		税務会計	税金の基礎知識を養い、将来の独立開業に必要な能力、経営する立場を想定し、所得税・法人税・消費税の概略、各税法における制度を理解、有効活用できる能力を養う。	2 前	30	○	○			○			○	
35	○		フード マネジメント	店舗運営に必要な数値の知識と、それを実行・運営していくための能力を養う。	2 前	30	○	○			○			○	
36	○		レストラン プロデュース	経営を管理していくために必要なスキルとして、時間管理・コミュニケーション・リーダーシップなどを学び、社会に出て組織的に生産性を上げるために必要な知識を身につける。	2 後	30	○	○			○			○	
37	○		サービス論	顧客に良いサービスを提供する義務を理論的かつ具体的に説明、接客サービス技法の知識を修得させる。	2 通	30	○	○			○			○	
38	○		外食産業論	厳しい経営環境の中で生き残り、成功するためにはスキルアップと経営マネジメントが不可欠である。業界の実態を正しく伝え理解させるよう今の時代を解説する。	1 前	30	○	○			○			○	
39	○		メニュー プランニング	調理師側から見た商品開発の意味と、その位置づけ、メニュー作成時のプロセスと作成を実習し実践でも使える基本的な商品開発の体系を理解、習得することを目指す。	2 後	30	○	○			○			○	
40	○		コンピ ュー ター 演習	パソコン操作の基本、エクセル、ワード、パワーポイントなど最低限のスキルを身に付ける。	2 後	30	○		○		○			○	
合計					40 科目	1890 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：筆記試験 出席状況 授業に対する意欲・態度				1 学年の学期区分	2 期
履修方法：筆記試験 出席状況 授業参加 提出物				1 学期の授業期間	17 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。