

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																				
辻調理師専門学校	昭和55年3月1日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 (電話) 06-6624-1101																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																				
学校法人辻料理学館	昭和59年3月17日	辻 芳樹	〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 (電話) 06-6624-1101																				
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																			
衛生	調理師専門課程	調理技術マネジメント学科	平成20年文部科学省 告示第11号	———																			
学科の目的	調理技術マネジメント学科は、本校の建学の精神と教育理念に基づき、多様化した社会のニーズに対応しうる、幅広く、独自性のある教育の実現、そして本物を探求し続ける姿勢をもって業界の発展と食文化の継承・創造に寄与できる高度な「職業人」の養成を目的とする。																						
認定年月日	平成26年3月31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	1,836時間	932時間	86時間	818時間	0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																		
800人	694人	87人	61人	93人	154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 各科目の出席率80%以上、定期試験の成績60点以上を合格とし、平素の学修状況を加味して学年末に総合的に評価する。																			
長期休み	■学期始: 4月1日～4月上旬 ■夏季: 7月下旬～8月下旬 ■冬季: 12月下旬～翌年1月上旬 ■学年末: 3月下旬～3月31日		卒業・進級条件	第1学年、第2学年、それぞれの学年末総合評価において、学則に定める所定の科目の合否判定がすべて合格であること。																			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任、学科長をはじめ、教科担当者が平素から学生の学修状況を十分把握し、学習方法の助言、復習会の実施など、組織的に支援に取り組んでいる。		課外活動	■課外活動の種類 校外学習 全国調理師養成施設協会調理技術コンクール 中国料理クラブ ■サークル活動 無																			
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル、レストラン、専門店(西洋料理、中国料理、日本料理)等 ■就職指導内容 個別相談、履歴書添削、面接指導 セミナーの実施(業界理解、就活手法、応募書類の作成) 企業説明会の開催、企業見学会の実施 ホテル受験対策セミナーの開催 ■卒業生数 276人 ■就職希望者数 216人 ■就職者数 214人 ■就職率 99.1% ■卒業者に占める就職者の割合 77.5% ■その他 ・進学者数: 12人 ・留学生数(母国へ帰国): 19人 ・パート、アルバイト等: 17人 ・自営業、主婦、その他: 12人		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 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>276人</td> <td>276人</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふく取扱登録者証</td> <td>③</td> <td>151人</td> <td>136人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>③</td> <td>10人</td> <td>10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 第32回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会 農林水産大臣賞(日本料理部門) 1人 厚生労働大臣賞(中国料理部門) 1人				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	276人	276人	大阪府ふく取扱登録者証	③	151人	136人	レストランサービス技能検定	③	10人	10人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																				
調理師	①	276人	276人																				
大阪府ふく取扱登録者証	③	151人	136人																				
レストランサービス技能検定	③	10人	10人																				
中途退学の現状	■中途退学者 33名 平成28年4月1日時点において、在学者603名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者570名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 学業不振、学校生活不適應、進路変更、病気・けがなど ■中退防止・中退者支援のための取組 中途退学の現状を分析し、退学防止に向けて数値目標を掲げて指導に取り組んでいる。 学校生活においては、担任を中心に教職員が情報を共有しながら日々の生活指導にあたり、必要に応じて専門カウンセラーの面談によるサポートを行う。		■中退率 5.5%																				
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: 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: 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	<a href="http://www.tsui.ac.jp/college/chorishi/">http://www.tsui.ac.jp/college/chorishi/</a>																						

(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

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

学校は、食生活を取り巻く社会環境の変化を理解し、それに対応できる充実した基礎力、幅広い専門性、柔軟な応用力と豊かな創造力を兼ね備えた高度職業人材の育成をめざし、企業等の役員、有職者、実務者等から助言を求め、本校の教育の水準の向上と質保証を図るべく、継続的かつ組織的に教育課程の編成に取り組むことを基本方針とする。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、本校の教育課程の編成及び教育内容及び教育方法等の審議機関であるカリキュラム委員会から教育課程の編成等について現状と今後の計画の報告を受け、企業等との連携体制のもと、実践的かつ専門的な立場から高度職業教育に求められる教育について検討する。カリキュラム委員会は、教育課程編成委員会から出された意見を踏まえて内容を審議し、教育課程や教育方法の改善・工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
菊川 儀明	菊川製菓株式会社	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	③
佐藤 伸二	株式会社ジェイアール西日本ホテル開発	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	③
高橋 拓児	株式会社 木乃婦	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	③
米田 肇	株式会社HAJIME & ARTISTES	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	③
日佐 和夫	大阪府立大学 食品安全科学研究センター	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	②
高橋 喜幸	料理マスターズ倶楽部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	①
辻 芳樹	辻調理師専門学校 辻製菓専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
山田 研	学校法人辻料理学館 教育研究本部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
棟方 浩一	学校法人辻料理学館 法人本部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
田中 祐司	学校法人辻料理学館 法人本部事務局	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
尾藤 環	学校法人辻料理学館 法人本部 産学連携教育推進室	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
尾崎 一正	辻調理師専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
矢尾板 涉	辻調理師専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
若林 知人	辻調理師専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
稲垣 周治	辻製菓専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
吉村 大輔	辻製菓専門学校	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
古俣 勝	辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
瀬戸山 明夫	辻製菓専門学校 製菓技術マネジメント学科	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
濱本 良司	学校法人辻料理学館 教育研究本部 日本料理教育研究グループ	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
秋場 直純	学校法人辻料理学館 教育研究本部 サービスマネジメント教育研究グループ	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
鎌田 陽子	学校法人辻料理学館 教育研究本部 食品栄養教育研究グループ	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1年)	
藤井 嘉人	学校法人辻料理学館 教育研究本部 公衆衛生教育研究グループ	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日(1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

(開催日時)

平成29年度 第1回 平成29年10月7日 14:00～16:00  
第2回 平成30年2月3日 14:00～16:00 (予定)

(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味覚教育について・・・平成26年度に議題に挙がって以来、調理実習において科学的なアプローチによる味覚教育の強化に取り組んでいる。
- ②汎用性の高い基礎技術の強化について・・・調理理論、調理実習の授業において確実に到達できる技術指標を設定し、関連科目のシラバスの改善にも反映させている。また、教育力向上と従業員育成を互いに促進しあう学校企業間の教育連携に取り組んでいる。
- ③教育方法の改善について・・・平成27年に議題に挙がった「インストラクショナル・デザイン」をFD項目とし、外部講師による研修会を行うなど現在も継続して取り組んでいる。
- ④早期離職者への対応・・・卒業生調査による実態把握、企業との情報共有により、インターンシップを導入し、キャリアパスの強化に取り組んでいる。

<今後の検討課題>

- ①高度調理実習(レストラン・シミュレーション)における、無駄なく食材を使い切る技術とその意識づけ、提供する料理の量的問題などについて。
- ②業界が求める人材と学校の教育内容の齟齬を埋めるため、学校が輩出する人材に不足している能力の把握とそれを補完・強化するための教育課題の検証。

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		
本学科において、より実践的かつ専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等が教育協定を締結し、その連携のもと、調理業界の高度人材育成ニーズに沿った教育カリキュラムを編成し、外部講師による実践教育の機会を通じて調理の基礎教育の充実を図ることを基本方針とする。		
(2)実習・演習等における企業等との連携内容		
①調理関係企業と学校の打ち合わせ 学内または企業内実習の内容、評価指標と評価基準の設定、評価方法等について企業と学校の間で確認を行う。企業は専門分野の実務者としての観点から、改善、工夫すべき点について助言する。		
②調理関係企業の実務者による学内または企業内における調理実習指導 業界の最新動向や求められる知識・技術・技能を踏まえ、企業の実務者が実践的な調理の技術指導を行う。		
③調理関係企業の講師による成績評価 事前に打ち合わせた評価基準にもとづき、企業の実務者が技術面の評価を行う。企業による評価に基づき、学校教員が成績を総合的に評価する。		
科目名	科目概要	連携企業等
高度調理実習	1年次に学習した基礎的な知識・技能を定着させ、2年次の「調理技術理論」で深められる食材や調理技法の知識、さらには「食の安全衛生」で高められる衛生管理手法の知識などを、実際の調理場で運用できる現場が求める高度かつ柔軟な技術を身につける。	株式会社うえの 株式会社かが万 中国料理「柘」 チャイナカウンター「TAKE」
インターンシップ	企業での就業体験を通じて、現場で必要となる実践的かつ専門的な能力や技能、知識を育成するとともに、職業意識を深め、自らの適正を知ることにより、企業選定の判断軸・基準軸を形成し、適正な就職選択につなげることを目的とする。	リーガロイヤルホテル大阪 ホテルニューオータニ大阪 ホテル阪急インターナショナル エクシブ京都 八瀬離宮 大阪マリオット都ホテル 合計15社 41施設(ホテル)
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		
学生の多様な職業教育ニーズや調理業界の人材ニーズに応え、実践的な知識と技能を有する自立した高度職業人材を育成するため、学校は教職員に対し計画的に研修・研究の機会を提供し、教員の資質や能力を高め、教育的使命感に根ざした実践的な指導力の向上を図るとともに、教員の意識改革を進め、学校改革を支援し、学校の教育力の向上に取り組むことを教職員研修の基本方針とする。		
(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		
■企業・業界団体等の研修会への参加 企業および業界団体が主催する料理講習会やセミナーに教員を派遣し、新しい食材の情報や最新機器を用いた調理技術の収集を行い、学内で共有することにより、教職員の知識と技術の向上に努めている。		
■各種コンクールへの参加 業界団体主催の料理コンクール、サービス技能コンクールに積極的に参加し、外部評価を受けることにより、日頃の技術の研鑽の成果を確認し、更なる技術の向上を図っている。		
■学内における技術研修の実施 教員および助手、補助員に対し、年齢や経験年数に応じた技能指標を策定し、技能の向上と指導スキルの向上を図る取り組みを年単位で実施。		
■国内外における企業研修の実施 国内外の企業(店舗)に教員を派遣し、専門的な調理技能の修得、最新の現地情報の収集および食文化研究を行っている。(H28年度:中国・香港への実地研修、国内レストランへの食べ歩き研修)		
■食品衛生に関するFDの実施 学内e-learningシステムを利用した教職員向けの教育研修(食品衛生)を実施。		
②指導力の修得・向上のための研修等		
■ID(インストラクショナル・デザイン)研修会の実施 アクティブ・ラーニングの導入など進化する教育理論をフォローアップし、カリキュラム改善へとつなげることを目的に他の教育機関から講師を招聘し、ID研修会を実施。		
■学生指導についての研修会の実施 学生の性格や気質、傾向に応じた指導方法、留学生の支援方法などについて、企業や他の教育機関から講師を招聘し、研修会を実施。		
(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 〈継続〉 ■企業・業界団体等の研修会への参加 ■各種コンクールへの参加 ■学内における技術研修の実施 ■食品衛生に関するFDの実施 〈新規〉 ■企業・業界団体等の研修会・学会への参加(HACCP研究、味覚研究、調理科学研究、ジビエ研究などを予定)		
②指導力の修得・向上のための研修等 〈継続〉 ■ID研修の実施(学内・学外) ■学生指導についての研修会の実施 〈新規〉 ■コーチング研修の実施		
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		
学校は、学校関係者評価を行うことにより、学生がよりよい教育活動を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指すとともに、学校関係者評価の結果をPDCAサイクルに基づき詳細に分析・検証し、組織的かつ継続的に学校運営の改善に取り組むことを学校関係者評価の基本方針とする。		



(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	建学の精神、教育理念、教育目標、育成人材像
(2)学校運営	運営方針、組織、規則
(3)教育活動	教育課程の編成・方針、教育方法・評価方法、教職員研修
(4)学修成果	出席率、退学率、就職率、資格取得率
(5)学生支援	就職支援体制、学生相談体制、健康管理体制、保護者との連携
(6)教育環境	施設・設備の整備、防災体制
(7)学生の受入れ募集	適正な募集活動、高等学校との連携
(8)財務	収支計算評価、貸借対照表推移
(9)法令等の遵守	各種法令の遵守、個人情報の保護、自己評価結果の公開
(10)社会貢献・地域貢献	教育資源・施設の提供、地域交流
(11)国際交流	海外教育連携活動

※(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

企業等委員より、「退職理由や業界定着率を共有することで離職者を抑制できるのではないか」、「調理・製菓の技術や知識と同じくらい、SNSの利用に関する社会人としてのモラルを教える必要がある」等の助言があり、次のような取り組みを行っている。

- ・卒業生アンケートの実施により、卒業後の就職先での定着状況を把握し、企業関係者と情報を共有することで早期離職者の防止に取り組んでいる。
- ・ソーシャルメディア・ガイドラインを制定し、入学時に外部講師によるSNS研修会を実施するなど、SNSの正しい利用方法と社会人の心構えや行動のあり方を理解させる機会を設けている。

<平成29年度学校関係者評価結果について>

高等学校関係者より、「送り出した学生の情報を共有、指導することで、退学者の抑制につながるのではないか」との提案あり。業界関係者からは、「在校中に将来の目標設定をすることや、インターンシップの経験が離職者の抑制につながるのではないか」との意見あり。地域有識者からは、経費削減について指摘を受ける。以上の提言を踏まえて学校運営の改善に取り組む。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
今西 英子	辻調理師専門学校 在校生保護者	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	在校生保護者
馬場 美幸	辻製菓専門学校 在校生保護者	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	在校生保護者
伏木 和毅	株式会社日総フーズサービス	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	卒業生
結野 安雄	株式会社和光菴	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	卒業生
川越 庸義	株式会社帝国ホテル 帝国ホテル大阪	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	業界関係者
田中 幸絵	スイスホテル大阪南海株式会社 スイスホテル南海大阪	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	業界関係者
小坂 昇平	大阪府立箕面東高等学校	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	高等学校関係者
山下 善啓	奈良県大和高田市立高田商業高等学校	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	高等学校関係者
伊賀 千洋	医療法人紫峰会 伊賀医院	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	地域有識者
児嶋 太	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	地域有識者

※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.tsuji.ac.jp/college/chorishi/>

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

学校は、企業等関係者に対してキャリア教育および実践的職業教育をはじめとした教育活動、その他の学校運営状況等について適切な情報を提供することにより、相互間の対話の促進、企業等との連携による実習授業、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界のニーズを踏まえた教育内容・教育方法の改善に努めることを情報提供の基本方針とする。

(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	建学の精神、教育理念、教育目標、教育目的と教育内容の概要
(2)各学科等の教育	カリキュラム、在学状況、出席状況、就職状況、資格取得実績
(3)教職員	教職員数、教職員研修、調査研究
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職指導、進路決定状況、業界定着状況
(5)様々な教育活動・教育環境	保護者との連携、地域貢献、食の学習機会の提供
(6)学生の生活支援	学校情報システム、e-ラーニングシステム(予習・復習)、健康管理、カウンセリング体制
(7)学生納付金・修学支援	入学検定料、入学金、授業料、実習費、奨学金
(8)学校の財務	収支計算書評価、貸借対照表推移
(9)学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	海外教育連携活動
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL: <http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/>

授業科目等の概要

(調理師専門課程 調理技術マネジメント学科) 平成29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	
○			食生活と健康	健康の現状、健康の保持・増進、環境と健康、調理師と健康	1通	90	3	○			○		○	○	
○			食品と栄養	食品の特徴、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準	1通	150	5	○			○		○	○	
○			食品の安全と衛生	食の安全と衛生、食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食に伴う健康危害、食品安全対策	1通	120	4	○			○		○	○	
○			食品の安全と衛生実習	食品衛生学実習	1通	30	1			○	○		○	○	
○			調理理論と食文化概論	日本料理理論、西洋料理理論、中国料理理論、食文化概論	1通	180	6	○			○		○	○	
○			調理実習	日本料理実習、西洋料理実習、中国料理実習	1通	300	9			○	○		○	○	
○			総合調理実習	調理施設・設備、飲食店開業計画、日本料理実習、西洋料理実習、中国料理実習	1通	92	3			○	○		○	○	
○			飲食キャリア概論	飲食業界理解、自己理解、フードビジネス	1通	30	2			○	○		○	○	
○			インターシップ	提携企業における就業体験	1後	32	1			○		○	○		
○			HACCP演習	食品製造のための安全対策、HACCPに基づく衛生管理	2通	30	2		○		○		○	○	
○			マネジメント論	店舗運営と店舗管理、目標管理とホスピタリティ、人材管理、自己管理	2通	112	7	○			○			○	
○			調理技術理論	料理分野別の応用技術の応用	2通	250	16	○			○		○	○	
○			高度調理実習	料理分野別の応用技術の練習	2通	252	7			○	○		○	○	○
○			サービス	食材と飲料の種類及び特徴、サービスの基本、サービス技法	2通	112	3			○	○		○	○	
○			料理のための外国語	外国語の基礎、料理に関わる言葉と会話	2通	56	3		○		○		○	○	
合計			15科目		1,836単位時間(72単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。