

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31日		辻 芳樹		〒 545-0053 (住所) 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 (住所) 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	時間																																							
	2年 昼間									1800	898	88	814	0	0																																
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																																										
720人	613人	109人	34人	49人	83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 評価の基準: 各科目の出席率60%以上、試験成績60点以上を基準とする 評価の方法: 年度末に、定期試験、実習成果、平常点等により総合的に評価する																																										
長期休み	■夏季: 7月下旬～8月下旬 ■冬季: 12月下旬～1月上旬 ■春季: 3月下旬～4月上旬			卒業・進級条件	卒業要件: 卒業に必要な授業時間数の80%以上の出席と履修すべき科目の修了により卒業を認定する 進級要件: 進級に必要な授業時間数の80%以上の出席と履修すべき科目の修了により進級を認定する																																										
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 平素から学生の学修状況をEラーニング教材の進捗度や理解度チェックなどで十分把握し、学生個々に合わせた学習方法の助言、復習会の実施など、担任、学科長をはじめ、教科担当者が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 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 研修旅行(日本国内、ヨーロッパ) ワイン生産所のブドウ収穫ボランティア コンクール出場(全調協グルメピック 調理技術コンクール、全漁連シーフードコンクールなど) ■サークル活動: 無																																										
就職等の状況	■主な就職先、業界等(令和3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			主な学修成果(資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報)																																										
	<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</td> <td>①</td> <td>302人</td> <td>302人</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふく処理取扱登録者証</td> <td>③</td> <td>165人</td> <td>83人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	302人	302人	大阪府ふく処理取扱登録者証	③	165人	83人																													※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38回調理技術コンクール全国大会 後援団体賞 一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会第2回「Creative Chefs Box 2030」ファイナリスト		
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																												
調理師	①	302人	302人																																												
大阪府ふく処理取扱登録者証	③	165人	83人																																												
中途退学の現状	■中途退学者 38名 令和4年4月1日時点において、在学者 633名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者 595名(令和5年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 病気・けが、学校生活不適合、進路変更、家庭の事情 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例) カウンセリング・再入学・転科の実施等 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。 クラス担任の配置、保護者との連携、専任カウンセラー及び保健師の配置、学習困難者の早期発見と支援、Eラーニングによる学習環境の整備など。			■中退率 6%																																											
	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: ※有の場合、制度内容を記入			無																																											
経済的支援制度	■専門実践教育訓練給付: ※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			非給付対象																																											
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 受審年月:			無 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.tsuji.ac.jp/college/chorishi/management/																																														

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、その変化に対応できる社会人基礎力、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な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内容・方法の改善と工夫に取り組み、教育課程を編成する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は、教育内容や方法の現状および今後の計画について本校の教育課程編成の審議機関であるカリキュラム委員会より報告を受け、実践的かつ専門的な立場から分野に関わる高度職業人材に求められる知識および技能、そして人材育成に必要な教育内容や方法について検討する。カリキュラム委員会は、本委員会の審議の結果を踏まえて内容を審議し、教科課程の編成に反映するとともに教育内容と方法の改善および工夫に取り組む。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
北山 良平	一般社団法人全日本司厨士協会 関西地方本部大阪府本部	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	①
小林 哲	公立大学法人大阪 大阪市立大学	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	②
井村 貢	プリオホールディングスグループ	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
伊藤 文彰	株式会社 円居	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
秋川 豊	株式会社 人丸花壇	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
稲見 育大	株式会社 リ・ライフ	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
山田 研	学校法人辻料理学館	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
尾崎 一正	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
矢尾板 涉	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
若林 知人	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
岡田 裕	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
瀬口 勤子	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
岡本 健二	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
炭田 幸亮	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	
鎌田 陽子	辻調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和6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	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1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(10月、2月頃)

(開催日時(実績))

令和5年9月30日 14:00～16:00

令和6年1月20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。

「食品と栄養」において、ライフステージに合わせた食品の提供をするための工夫や加工の必要性の実態を確認し、同講義の内容をより実践的なものにできるよう、コマシラバスの再配置や科目間連携の検討を進めた。また、同講義内で取り扱っている災害時の食提供について各国の実例を紹介した上で、実際の災害現場で調理を行う際の注意点や更に必要な取り組みについて確認し、より具体的な事例や取り組みについて紹介することとした。「調理技術理論」では、学習環境の変化でITCツールの活用が進んでおり、授業資料の配布や課題提出もデジタル化していることで予習・復習がしやすい等のメリットも大きいですが、対面だからこそ伝えられる内容にする必要を確認。単に料理実演するだけでなく、受講者の五感を刺激する体験が、調理をする上で再現性に必要な料理の味の記憶に結びつくことから、重要な学習ポイントとして授業に組み込む取り組みを進めている。さらに食材についての理解を深める手法として「食材の食べ比べ」を行っており、食材に適した処理や調理が出来るよう、さらに内容を充実させている。

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

※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

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。

(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
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、在校中に習得すべき能力とそのレベルを認識することにより、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。	株式会社阪神ホテルシステムズ ザ・リッツ・カールトン大阪 (株)ジェイアール西日本ホテル開発 ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社 (株)ホテルニューアワジ (株)星野リゾート、他 合計19社 21施設(ホテル)
高度調理実習Ⅱ	大手ホテルやレストランなど調理業務の現場においておよそ15年以上の経験があり、かつ調理部門等の管理経験を有する者が担当する。授業では、実際の調理業務の現場で求められる技術や作業工程を実践し、知識・技術だけでなく、調理師としての行動・振る舞いや、業務におけるコミュニケーション能力を高め危機管理意識を向上するなど、実務経験を有する教員の指導によって、より実践的な能力を高めることを目的とする。	株式会社ロイヤルホテル 株式会社ホテルグランヴィア大阪 株式会社近鉄・都ホテルズ 大阪マリオット都ホテル 株式会社RE・LIFE 株式会社KPG HOTEL&RESORT 合計8社 10施設(ホテル、レストラン)
食情報論	厨房機器・調理器具・食材飲料等の企業において長年勤務する専門職やバイヤーが担当する。授業を通じて、それぞれの業界分野の流行や今後の展望を学ぶことにより、調理業界全体の動向を理解し、調理にまつわる周辺知識と視点を身につけ、幅広い選択肢を持つ調理師となることを目的とする。	ホンザキ株式会社 よつ葉乳業株式会社 株式会社和泉利器製作所 合計3社3施設

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

学校は、本校の教職員研修規程に基づき、以下のとおり、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。

- 1)教員の専攻分野における実務に関する知識・技術・技能を修得・向上させるための研修
- 2)授業及び学生に対する指導力等を修得・向上するための研修
- 3)学校教育や学校経営のマネジメントに関する知識・能力を修得・向上するための研修

(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: 料理とカクテルの世界

連携企業等: 一般社団法人 日本エスコフィエ協会

期間:	令和5年6月1日	対象: 教員
内容	(一社)日本ホテルバーメンズ協会副会長/リーガロイヤルホテルマスターバーテンダの古澤孝之氏による、料理とのペアリングの考え方を通して、様々な素材の活用方法を提案するセミナー。	
研修名:	旬の主食材を使つてのセミナー	連携企業等: NPO法人「浪速魚菜の会」
期間:	令和5年5月10日、5月24日、7月19日	対象: 教員
内容	大阪的な料理を志向する割烹店主らによる、大阪的な料理の確立、啓蒙などを目的に、毎月、テーマに沿って料理を作成し、試食のうえ議論する勉強会。	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	ビジネスマナー、コミュニケーション力向上セミナー	連携企業等: (株)Allier
期間:	令和5年4月1日～6日	対象: 教職員
内容	新人研修としてビジネスマナーの習得、コミュニケーション力向上を目的に講義およびワークを実施。	
研修名:	アカデミックハラスメント防止セミナー	連携企業等: NPO法人NAAHアカデミックハラスメントを無くすネットワーク
期間:	令和5年4月3日	対象: 教職員
内容	誰もが快適に学べる環境として、多様な学生・教職員との向き合い方を学ぶ、オンライン形式のライブセミナー。	
(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:	調理技術教育学会 第4回学術大会	連携企業等: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 調理技術教育学会
期間:	令和5年8月9日、10日	対象: 教員全般
内容	「食文化×新たな社会 Society5.0×調理師養成 ～IoTやAIで変わる食と教育の未来～」をテーマに様々なセミナーと実演を実施。	
研修名:	美味しさの科学講習会	連携企業等: 味の素株式会社食品研究所
期間:	令和5年11月6日	対象: 教員全般
内容	講師に「味の素株式会社食品研究所」エグゼクティブスペシャリストの川崎 寛也氏を招き、日本料理のだしを通常の昆布と鰹節以外の食材を用いて再現する実験的な試みを通じて、食材の加工による風味の増強や味の構成を分析、再構築し、その科学的な根拠について学ぶ。	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	インストラクショナル・デザイン公開講座	連携企業等: 熊本大学
期間:	入門編2023年12月、応用編2024年1月開講予定	対象: 教員
内容	インストラクショナル・デザインの基本理論をツールとして学び、ワークを通して事前課題や事後課題に取り組み、実際業務への活用法を習得する。	
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楽しむ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、育人人材像	
(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 項目全体としては概ね一定の評価が得られ、引き続きこの評価を維持し、さらに高めることを期待するとの意見があった。これを受けて、以下のとおり、学校運営の改善に取り組む。 本校の教育内容や取り組みについて高等学校の教職員や日本語学校の学生等に理解いただくめ、その周知方法や機会づくりについて検討する。 実務経験を有する教員の授業を通じて調理・製菓業界(現場)と学校の違いを学生に理解させ就業意識を高める。		

奨学金の利用者が増加傾向にあることから学生の就学を経済的に支援するため柔軟な対応を検討する。学生のメンタルケアについては、引き続き教職員、保健師、カウンセラーが連携しながらサポートに努るとともに、学生間の交流や活動の場の提供について検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
安永 ゆかり	辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 在校生保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	在校生保護者
秋山久子	辻調理師専門学校 日本料理クリエイティブ経営 学科 在校生保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	在校生保護者
中村 薫	辻製菓専門学校 製菓技術マネジメント学科 在校生保護者	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	在校生保護者
小阪 歩武	株式会社ラッフィナート	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	卒業生
森 貞夫	株式会社 柏屋葛城堂	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	卒業生
石丸 雅也	株式会社ニューオータニ ホテルニューオータニ大阪	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	業界関係者
東條 美香	GHS株式会社 ANAクラウンプラザホテル	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	業界関係者
澤田 竜人	学校法人山口学園 ECC国際外語専門学校	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
有家 充泰	学校法人市場縄手学園 四条畷学園高等学校	令和5年6月1日～ 令和6年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
松本 太郎	大阪府立枚方津田高等学校	令和5年5月1日～ 令和6年3月31日(1年)	高等学校等 教育関係者
木村 亮介	株式会社りそな銀行 阿部野橋支店	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	地域関係者
蛸原 健太	株式会社奥村組 関西支店	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日(1年)	地域関係者

※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。

(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.tsuji.ac.jp/college/chorishi/feature/>

公表時期: 2月頃

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

(ホームページ) 広報誌等の刊行物 ・ その他())

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

公表時期:

2月頃

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 2023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		○			○		○	○	
○			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		○			○		○	○	
○			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	150		○		△	○		○	○	
○			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		○			○		○	○	
○			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					○	○	○	○	
○			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	2通	240					○	○	○	○	
○			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		○			○		○	○	
○			インターンシップ	提携企業における就業体験	1後	64					○		○		○
○			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	28			○		○		○	○	
○			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	28		○			○		○	○	
○			調理技術理論	料理分野別の応用技術の応用	2通	254		○			○		○	○	
○			高度調理実習	料理分野別の応用技術の練習	2通	40					○	○	○	○	
○			高度調理実習Ⅱ	基礎技術、食材の取扱い、料理の提供	2通	80					○	○	○	○	○
○			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	1通 2通	90					○	○	○	○	
○			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	60			○		○		○	○	
○			食情報論	食材・機器・器具・設備に関する基礎知識	2通	16		○			○		○	○	○
					16 科目		1800					単位時間			

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	卒業に必要な授業時間数の80%以上に出席し、履修科目の合否判定がすべて合格であること	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	学則に定められた各授業科目の60%以上に出席し、平素の学習に取り組むとともに試験の成績において60点以上を獲得する	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。