

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																								
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	調理師専門課程		調理技術マネジメント学科		平成20(2008)年度	－	平成26(2014)年度																							
学科の目的	当学科は、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」の要請を目的とする。																													
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格：調理師、大阪府ふぐ処理登録者 中退率：7.5%(学校生活不適応、進路変更、病気・けが等による)																													
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		1,800 単位時間	898 単位時間	88 単位時間	814 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)																									
720 人	611 人		105 人		17 %																									
就職等の状況	■卒業者数(C)		284		人																									
	■就職希望者数(D)		240		人																									
	■就職者数(E)		238		人																									
	■地元就職者数(F)		134		人																									
	■就職率(E/D)		99		%																									
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		56		%																									
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		84		%																									
	■進学者数		16		人																									
	■その他																													
	帰国留学生:9人、アルバイト:3人、未決定:2人、その他(就職を希望しない者):16人																													
(令和6年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報)																														
■主な就職先、業界等																														
(令和5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																														
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: 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/																													
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) <table><tr><td rowspan="7">総授業時数</td><td colspan="2">総授業時数</td><td>1,800 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>144 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち必修授業時数</td><td>1,800 単位時間</td></tr><tr><td rowspan="2">うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td colspan="2">144 単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位時間</td></tr><tr><td colspan="2">(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>64 単位時間</td></tr></table>								総授業時数	総授業時数		1,800 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		144 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数		単位時間	うち必修授業時数		1,800 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	144 単位時間		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		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)		64 単位時間
総授業時数	総授業時数		1,800 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		144 単位時間																											
	うち企業等と連携した演習の授業時数		単位時間																											
	うち必修授業時数		1,800 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	144 単位時間																												
		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		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)		64 単位時間																											
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)		25 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)		4 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)		5 人																									
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号)		10 人																									
	計				44 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				0 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

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て、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校長の下に置く。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、本委員会の委員の意見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7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
佐々田 京	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 理事	令和7年5月29日～令和8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 教授	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	②
秋川 豊	株式会社 人丸花壇 料理長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	③
伊藤 文彰	株式会社 円居 代表取締役社長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	③
稲見 育大	株式会社リ・ライフ 代表取締役社長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	③
辻 芳樹	校長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
尾崎 一正	副校長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
若林 知人	教育部長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
鎌田 陽子	教育副部長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
矢尾板 涉	事務長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
野口 直樹	調理技術マネジメント学科 学科長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
瀬口 勤子	調理技術マネジメント学科 副学科長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
岡本 健二	調理技術マネジメント学科 副学科長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
炭田 幸亮	調理技術マネジメント学科 副学科長	令和7年5月29日～令和8年3月31日(1年)	—
山田 研	学校法人辻料理学館 教育研究センター長	令和7年5月29日～令和8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)

(開催日時(実績))

令和6年12月7日 14:00～16:00

令和7年9月13日 14:00～16:00(予定)

令和7年12月6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。

「飲食キャリア概論」では、学生自身が飲食業界において「どこで、どのような活躍をしていきたいか」という将来像を具体的にイメージして自分の力で進路選択ができるようになることを目標としているが、より自己理解および将来設計ができるようにするための工夫やポイントについて委員から意見を聴取し、グループワークの実施やインターンシップとの科目間連携について検討を進めシラバスの改善を行った。また「マネジメント論」においては、現場で求められるマネジメント能力について委員から意見を聴取し、在庫管理やコスト管理に関するワークをより実践的な内容にするための検討を進めた。

「高度調理実習Ⅱ」については、現在授業で行っているレシピの考案について委員と共有し、その必要性や有効性を確認した。さらなる改善に向け、料理を考案する上でのポイントやレシピの書き方、作成した料理の評価方法およびフィードバックの重要性、教授方法についてアドバイスがあり、それらを指導に反映できるよう検討を進めた。これらを各科目の目標設定、学習内容に反映させている。

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基づき企業の実務者が技術面の評価を行う。

企業による評価を踏まえて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※代表的な科目について記載。

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。	株式会社帝国ホテル 株式会社阪神ホテルシステムズ ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社 株式会社ニュー・オータニ、他 合計19社 22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。	バリューマネジメント株式会社 株式会社ひらまつ 大阪マリオット都ホテル シェラトン都ホテル 大阪阿倍野 株式会社KPG HOTEL&RESORT hoisam China TAKE 合計5社 6施設(ホテル、レストラン)

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、教職員に対して計画的に以下の研修・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: 「サステナブル・シーフード」セミナー

連携企業等: サステナブル・レストラン協会

期間: ①令和7年6月12日(木) ②令和7年7月8日(火)

対象: 教員

内容 フードビジネスが地球環境に与える影響の大きさから、レストランが果たすべき役割を考え、その取り組み事例を学ぶセミナー。第1回「プラントベースのグローバルトレンド」、第2回「ベターミートとは何か」。

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7年6月25日	対象：	教員
内容	大阪の特徴的な料理を志向する割烹店主らによるセミナー。大阪独自の料理の確立、啓蒙などを目的とする。		
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7年4月1日～4日	対象：	新入教職員
内容	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とした新人研修。		
(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：	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8年3月頃を予定	対象：	教員全般
内容	料理のおいしさをデザインするために必要な調理の科学的な根拠について学ぶ研修会。		
研修名：	フランス料理講習会	連携企業等：	トックブランシュ国際倶楽部 西日本地区
期間：	①令和7年8月25日 ②令和8年3月11日	対象：	教職員
内容	フランス料理に携わる第一線級のプロフェッショナルを講師に迎え、調理技術やフランス料理の食文化、最新の業界情報収集を学ぶ、後進育成を目的とした料理講習会。		
研修名：	調理技術教育学会 第6回学術大会	連携企業等：	(公社)全国調理師養成施設協会
期間：	令和7年8月7日、8日	対象：	教員全般
内容	「調理業界の多様性から養成教育を考える」をテーマにレストランや教育現場の専門家も交え、基調講演、特別セミナー、パネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、衛生管理教育研修会発表、分科会報告、口頭発表、ポスター発表などを実施予定。		
②指導力の修得・向上のための研修等			
研修名：	新任管理職研修	連携企業等：	(株式会社)ヒューマンキャピタルコンサルティング
期間：	令和7年10月～11月に実施予定	対象：	新任管理職
内容	管理職に必要とされる組織理解、組織において求められる管理職の機能と役割、それを実現するために必要な能力や資質をセミナー、ワークを通して学ぶ。		
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 令和7年12月、応用編 令和8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

項目全体としては概ね一定の評価が得られ、引き続き評価を維持し、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。

- ・業界のニーズを継続的に把握するために、定期的に企業(人事部等)とミーティングの場を設ける。
- ・高校生にディプロマポリシーを適切に伝えるために、周知方法や機会づくりを検討する。
- ・学生の生活面での課題や傾向を把握するために、生活に関するアンケートの実施を検討する。
- ・学校での学びと調理・製菓業界(現場)で働くことの違いを学生が理解できるように努めるとともに就業観や職業観を培い、就職後も早期退職することなく、定着して働き続けることができるようキャリア教育の促進に取り組む。
- ・奨学金の利用者が増加傾向にあることから修学を支援するため経済的な対応を検討する。
- ・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め、学生間の交流や活動の場の提供を検討する。
- ・ボランティア活動を充実するため、その目的を正しく伝え、参加する学生を増やす方法について検討する。また、食に関することに限らず、様々な社会貢献活動と取り組む意義について学ぶ機会を検討する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
村山 茂	ジャパン・ホテル・マネジメント株式会社	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	業界関係者
上野 法男	一汁二菜うえの	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	業界関係者
中村 佳津江	三井不動産リゾートマネジメント株式会社 HOTEL THE MITSUI KYOTO	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	業界関係者
仲西 淳裕	Patisserie Natsuhiro	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	卒業生
山内 和津子	調理技術マネジメント学科	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者
堂元 直子	製菓技術マネジメント学科	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者
宮田 教道	日本料理クリエイティブ経営学科	令和7年6月1日～令和8年3月31日(1年)	保護者
小川 敏和	大阪府立東住吉総合高等学校	令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等教育関係者
山本 弘子	カイ日本語スクール	令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年)	高校等教育関係者
藤原 正則	学校法人文際学園	令和7年5月1日～令和8年3月31日(1年)	学校運営専門家

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

公表時期: 毎年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

学校関係者に対して、本校の教育活動や学校運営の状況に関する情報を積極的に提供し関係者の理解を深めるとともに、公共性のある教育機関として社会への説明責任を果たすべく広く一般に本校の学校運営の取り組みを公表することにより、教育の質の保証・向上、社会からの信頼の獲得、関係業界などとの連携の促進などを情報公開の基本方針とする。

(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、就職状況、資格取得実績
(3)教職員	教職員数、教職員研修、教育研究
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職指導、進路決定状況
(5)様々な教育活動・教育環境	大学等との連携、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)、サポート体制
(7)学生納付金・修学支援	入学金、教育充実金授業料、実習費、奨学金

(8)学校の財務	収支計算書評価、貸借対照表
(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/>

<https://www.tsuji-gakkan.jp/>

公表時期: 毎年8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)																
	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	○			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		○			○		○	○	
2	○			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		○			○		○	○	
3	○			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		○		△	○		○	○	
4	○			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		○			○		○	○	
5	○			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				○	○		○	○	
6	○			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				○	○		○	○	
7	○			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後	30		○			○		○	○	
8	○			インターンシップ	提携企業における就業体験	1後	64				○	○	○	○	○	○
9	○			H A C C P 演習	食品製造のための安全対策、HACCPに基づく衛生管理	2前	28			○		○		○	○	
10	○			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前	28		○			○			○	
11	○			調理技術理論	料理分野別の応用技術の応用	2通	254		○			○		○	○	
12	○			高度調理実習	料理分野別の応用技術の練習	2前	40				○	○		○	○	
13	○			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				○	○		○	○	○
14	○			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後 2前	90				○	○		○	○	

15	○		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		○	○	○	○	
16	○		食情報論	食材・機器・器具・設備に関する基礎知識	2後	16	○	○	○	○		
合計				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点以上を獲得すること 自由選択科目の履修は任意とし、必修科目と同様に履修を認定する。ただし、卒業要件には含めない。	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。