

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																							
華調理製菓専門学校		昭和52年4月1日		高橋 幸男		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																							
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																							
学校法人華学園		昭和33年7月3日		坂本 克雄		〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																							
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	調理テクニカル科		平成7年文部科学省 告示第7号	-																								
学科の目的	学校教育法及び調理師法の規定に基づき、調理、栄養、衛生に関する専門技術及び理論を修得させ、併せて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成する事																												
認定年月日	平成26年3月31日																												
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																						
	2年	1852時間	788時間	30時間	956時間	30時間	48時間																						
生徒総数	生徒数	留学生数(生徒数の内)		専任教員数	兼任教員数	総教員数																							
320人	131人	5人		18人	20人	38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 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。																								
長期休み	■夏季休業:7月25日~8月31日 ■冬季休業:12月25日~1月7日 ■春季休業:3月20日~4月5日 教育上必要があり、かつ、やむを得ない事情があるときは、休業日に授業を行うことがある。			卒業・進級条件	卒業・進級判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件にてらして総合的に判断し決定する。																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個人別に必要に応じて指導や面談を実施して、面談内容は学生カルテに記録する。			課外活動	■課外活動の種類 那須野外料理研修、築地市場見学、厨房機器見学、調理技術コンクール全国大会見学、海外研修 他 ■サークル活動: 有																								
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) 専門店(西洋、日本、中国、パン)、ホテル、旅館、結婚式場、集団調理 ■就職指導内容 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書作成、面接試験演習、企業研究、個別相談の対応			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"> <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> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>119人</td> <td>119人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>②</td> <td>119人</td> <td>119人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>37人</td> <td>37人</td> </tr> <tr> <td>色彩活用ライフケアカラー検定3級</td> <td>③</td> <td>30人</td> <td>30人</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術審査</td> <td>③</td> <td>115人</td> <td>104人</td> </tr> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	119人	119人	食品技術管理専門士	②	119人	119人	フードコーディネーター3級	③	37人	37人	色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	30人	30人	専門調理師技術審査	③	115人	104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 第32回調理技術コンクール全国大会「関係団体長賞」(学生) 第11回ガラスを使ったアシェットセール・コンテスト「優勝」(卒業生)
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																										
調理師	①	119人	119人																										
食品技術管理専門士	②	119人	119人																										
フードコーディネーター3級	③	37人	37人																										
色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	30人	30人																										
専門調理師技術審査	③	115人	104人																										
中途退学の現状	■中途退学者 9名 平成28年4月1日時点において、在学者193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184名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由、健康問題、進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。			■中退率 4.7%																									
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 創業者 坂本静子・愛子奨学金/特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・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: 有・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	URL: http://www.hana-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者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第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」とは、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希望者を除いたものをいいます。

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、卒業年次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、全卒業者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状況等について記載します。

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

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る。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

委員会の委員長は学校長とし、業界の求める人材の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能などを審議することを目的に教育課程編成委員会を設置し教育課程の策定を行う事とする。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
羽山 賢二	株式会社クルーズクラブ東京	調理部副料理長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ③
森田 カ	店舗流通ネット株式会社	管理統括本部人事課	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ③
吉田 功	ザ・プリンスパークタワー東京	ブリーズヴェール料理長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ③
松本 猪武起	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル	ベストリー&ベーカリーシェフ	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ③
大西 元年	公益社団法人 全日本司厨士協会	総本部理事長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ①
百瀬 利恵	株式会社共立メンテナンス	フーズ管理本部執行役員 本部長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) ③
高橋 幸男	華調理製菓専門学校	学校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
加藤 和人	華調理製菓専門学校	教育部長付	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
秋葉 文夫	華調理製菓専門学校 調理科	学科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
相良 真一	華調理製菓専門学校 製菓科	副学科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
小林 益男	華調理製菓専門学校	主幹	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校	教務担当	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)
神林 弘一	華学園 事務局	キャリアセンター担当	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

年間2回開催(7月・1月)

(開催日時)

第1回 平成29年7月20日 14:00～16:00

第2回 平成30年1月 開催予定

(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。

委員からの技術向上、食品安全、社会人基礎力に関する意見を参考に以下の取り組みを実施している。

- 基本技術のさらなる向上を図るために半期ごとの「技術認定試験」を導入し、試験の合格者にはその証としてレベル別の星印ステッカーを授与し名札に貼付する制度を取り入れた。更に不得手な調理技術を補うための自主練習「セルフトレーニング」を実施している。
- 衛生管理面においては調理実習前の「健康衛生チェック」を見直し、口頭チェックから記録化に変更した。また加熱調理における中心温度についてデモンストラーション時に説明し、実習時の計測を取り入れた。
- 社会人基礎力の向上については、企業連携の商品開発などの機会にグループワークやプレゼンテーションを行うアクティブラーニングの手法を取り入れた。

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

校外実習において企業等と協定を締結し、学生の就職希望先を考慮し、業態別(ホテル、結婚式場、和・洋・中の専門店、集団給食施設等等)に職場を体験し、シェフや担当者の指導の下、仕事の一端を学ぶ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

● 校外実習(インターンシップ)・・・2年次の5月～6月に150時間の研修を実施。学生が希望する業界(ホテル・結婚式場、専門店、集団調理など)と料理(西洋、日本、中国)によって研修先を確定。研修前に学生が研修先へ挨拶に赴くため、マナーや身だしなみを指導。研修期間中は調理補助を始め諸準備やサービスなどを通じ実際の職場の空気を体験し、今後の就職活動に臨む意識を高めていく。研修先とは協定書を取り交わし受講状況の評価を受ける。また本校教職員が研修先を訪問し情報交換。研修終了後は研修報告会を実施し、他業界・他料理での研修の様子を共有する機会を設け、以降の就職活動に役立てている。

(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(略称)
校外実習 (インターンシップ)	ホテル、結婚式場、専門店、集団給食施設の各実習先にて調理作業及び接客の実習を行う。 実習の状況を「実習ノート」に記入、実習先の担当者に評価してもらう。	●ホテル・・・ニューオータニ、グランドハイアット、プリンスなど ●結婚式場・・・アニヴェルセル、明治記念館、目黒雅叙園など ●専門店・・・つばめグリル、人形町今半、銀座アスターなど ●集団調理・・・グリーンハウス、東京ビジネスサービスなど

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
 教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

(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

・農業酪農体験 島根県邑南町 邑南町役場との連携研修(平成28年10月17日～20日)
 若手教職員1名を島根県邑南町へ派遣し、農業体験などを通じて、食材の知識の向上を図る取り組みを行った。

・学内料理(再現料理)研修(平成29年3月14日～16日、7月6日～8日)

若手教員の知識・技術力の向上を目的に専門店での試食会を行い、学内にて再現料理を作成した。
 実習教員・助手14名参加

・教職員研修会 全国調理師養成施設協会東京地区協議会主催「ワインの歴史・文化・最新事情」(平成29年3月23日)
 全国調理師養成施設協会東京地区協議会主催の講演会を本校にて開催した。本校教職員も参加し知識の向上を図った。
 実習・教務教職員5名参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

・3校合同発表会 企業コラボ商品開発授業の成果発表(平成28年8月25日)
 教員の指導力向上や学習評価に役立てるため、華学園合同研修会を実施した。本学科の取り組み事例としてアクティブラーニングの手法を用いた授業「横浜柱林と連携した秋の行楽弁当の商品開発」(調理)について発表、意見交換を行った。

・介護食士夏季指導員・准指導員研修講座 全国調理職業訓練協会主催(平成29年7月24・25日)
 本校で開講している「介護食士3級講座」の担当教員(3名)を外部研修会へ派遣し、知識の向上、指導力強化を図った。

(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

・農業酪農体験 島根県邑南町 邑南町役場との連携研修(平成29年8月28日～9月1日)
 若手教職員を島根県邑南町へ派遣し、農業体験などを通じて、食材の知識の向上を図る取り組みを行う。

・学内料理(再現料理)研修(平成30年3月)

若手教員の知識・技術力の向上を目的に専門店での試食会を行い、学内にて再現料理を作成する。

② 指導力の修得・向上のための研修等

・アクティブラーニング研修会 講師:千葉県立小金高等学校 教諭 椿 仁三千氏(平成29年8月5日)
 ・アクティブラーニング研修発表会 講師:千葉県立小金高等学校 教諭 椿 仁三千氏(平成29年12月23日)
 外部講師による講習会を通じて、アクティブラーニングの手法を理解する。また授業に取り入れた事例の報告および意見交換会を行い、指導力のさらなる向上を図る。

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

自己点検・自己評価の結果に対し、年2回学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

(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	教育理念・目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(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

委員からの基本技術、衛生管理教育、コミュニケーション能力向上、教員の資質向上についての評価を参考に、桂むきなどの基本技術試験に庖丁研ぎや鰯の三枚卸しを導入した。また基本技術コンクールを実施し技術向上に取り組んでいる。また衛生教育において調理実習における衛生マニュアルを作成し加熱調理の中心温度管理の指導を導入した。コミュニケーション能力の向上として、グループワークや発表を授業に取り入れた。また若手教員の技術向上における訓練内容の改善に取り組んでいる。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
田中 喬	株式会社新橋亭	取締役総調理長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 企業等委員
樽松 聖	株式会社共立フーズサービス	代表取締役社長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 企業等委員
金村 貞司	グランドハイアット 東京	人材開発部採用アドバイザー	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 企業等委員
杉山浩一	株式会社明治記念館調理室 花がすみ	料理長(卒業生)	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 卒業生
渡部 一博	日本ビューホテル株式会社 浅草ビューホテル	管理部 総務課 支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 企業等委員
宮島 定明	千葉県立清水高等学校	教諭	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 高校等委員
橋本 亨	株式会社日本橋とよだ	代表取締役社長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年) 企業等委員

※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: www.hana-chouri.ac.jp/

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

下記(2)のガイドラインに基づく項目の情報をホームページ上に公開している。また主に入学希望者向けパンフレットにも学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載している。

(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	学校の概要 教育目標及び授業計画等
(2)各学科等の教育	各学科等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	学校評価
(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

URL: www.hana-chouri.ac.jp/

授業科目等の概要

(調理専門課程 調理テクニカル科) 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	
○			食文化概論	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割	1 通年	60		○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育	1 通年	90		○			○			○	
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1 通年	60		○			○			○	
○			食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工、貯蔵、食品の表示	1 通年	90		○			○			○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	1 通年	120		○			○			○	
○			食品衛生実習	各種食品の鮮度判定、飲料水の科学的検査、空中落下菌等の細菌観察、手指の洗浄の検査、食器等の洗い残しの検査	1 2 二 学期	30					○	○	○	○	
○			調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	1 通年	300					○	○	○	○	
○			専攻調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理、菓子の専攻別実習	2 通年	300					○	○	○	○	
○			調理基本・調理科学	調理とおいしさ、調理操作食品の調理化学、調理施設、設備	1 通年	60		○			○			○	
○			集団調理	ホテル、学校等の大量調理を行う上で、必要な知識を身につける	1 通年	60		○			○		○		
○			総合調理実習	衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇などを総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。	2 一 学期	90					○	○	○	○	
○			特別(応用)調理実習	各分野で活躍されている外部講師を招き、最先端の料理を学ぶと共に、各料理の現状を知る	2 二 学期	50					○	○	○	○	
○			特別給食実習	今後ニーズが高まると考えられる軟食など、総合調理実習では扱わない給食調理の技術を習得する	2 二 学期	16					○	○	○	○	
○			フードマナー(作法)実習	1年次・・・日本料理のテーブルマナー講習 中国料理のテーブルマナー講習 2年次・・・西洋料理のテーブルマナー講習	1 二 学期	48					○	○	○	○	
○			就職対策講座	就職先企業に関する情報や待遇を知り、就職活動に必要な礼儀作法や履歴書作成のコツを学ぶ	2 一 学期	12		○			○		○	○	
○			店舗経営	夢の実現に向け調理業界の今を知り、店舗の経営に必要な基礎知識を学ぶ	2 通年	26		○			○			○	
○			外国語	日常会話や調理、サービスに関する英語表現を学ぶ	2 二 学期	30		○			○			○	
○			一般常識	就職筆記試験対策および卒業後に役立つ社会人として必要な知識を身につける	2 一 学期	16		○			○		○	○	

○	食事と彩り	色の基本を知り、料理と色の関係を知ることによって、実際に活かせる知識として身につける	2 一 学 期	30	○			○			○		
○	フードデザイン	カラーワークを通じて店舗メニューの作成、コンセプト決定、色による演出を行う	2 二 学 期	16	○			○			○		
○	献立計画	メニュー計画の基本と考え方、進め方を学ぶ	2 通 年	42	○			○			○		
○	マーケティング	フードビジネスに従事する上で必要なスキルを身につける。特にマーケティングに重きをおき自己実現の夢に向かっていく	2 一 学 期	26	○			○			○		
○	料飲サービス	各料理のサービスやマナーについて学ぶ他、ロールプレイを通して、クレーム対応などについても学ぶ	2 二 学 期	30	○			○			○		
○	職業指導演習	1年次・・・グループワークを中心にコミュニケーションスキルを養う 2年次・・・文章表現力を身につけるため、様々な文章に触れる確かな表現法を学ぶ	1 2 二 一 学 学 期 期	30	△	○		○			○		
○	校外実習	実際の現場を経験し、就職先の選択の参考にする	2 一 学 期	150				○		○			○
○	特別講義	包丁の種類や特徴、さまざまな調味料や乳製品、小麦粉の特性、うま味などについて理解する。さらに防火対策、廃油処理、緊急時のAED操作など専門家の指導のもとで理解する。	2 二 学 期	20	○			○	○				
	○ 菓子講習	洋菓子の基礎知識を習得 製菓の基本から応用技術までを実習で習得	1 2 二 一 学 学 期 期	30				○	○		○		
	○ 実技専科	西洋・日本・中国の各料理における特殊食材と高度技術の習得	1 二 学 期	20				○	○		○	○	
合計			28科目	単位時間(1852単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
●卒業要件：各授業科目の学期末試験・技術認定試験の合格および規定時間の出席		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	18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。