

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																														
広島酔心調理製菓専門学校		昭和51年4月1日		原田優子		〒 733-0024 (住所) 広島市西区福島町2-4-1 (電話) 082-231-8700																														
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																														
学校法人原田学園		昭和63年3月4日		原田優子		〒 733-0024 (住所) 広島市西区福島町2-4-1 (電話) 082-231-8700																														
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	衛生専門課程	調理師科		平成7(1995)年度	-	平成28(2016)年度																														
学科の目的	調理師に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的としている。																																			
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)	調理師免許、食品衛生責任者、専門士等																																			
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	1,780 単位時間 単位	700 単位時間 単位	60 単位時間 単位	968 単位時間 単位	52 単位時間 単位	0 単位時間 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																															
240人	133人	0人		0%	4%																															
就職等の状況	<p>■卒業者数(C) : 65人</p> <p>■就職希望者数(D) : 63人</p> <p>■就職者数(E) : 62人</p> <p>■地元就職者数(F) : 49人</p> <p>■就職率(E/D) : 98%</p> <p>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 79%</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 95%</p> <p>■進学者数 : 3人</p> <p>■その他</p> <p>特になし</p> <p>(令和5年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) ホテル、飲食店(和食、洋食、中華)、カフェ、病院、老人福祉施設等</p>																																			
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価: 無</p> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																			
当該学科のホームページURL	<a href="https://www.suishin.ac.jp/">https://www.suishin.ac.jp/</a>																																			
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)	<p>(A: 単位時間による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>1,780 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>1,780 単位時間</td></tr> <tr><td>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>129 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>(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>160 単位時間</td></tr> </table> <p>(B: 単位数による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総単位数</td><td>0 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>単位</td></tr> </table>								総授業時数	1,780 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	0 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	1,780 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	129 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)	160 単位時間	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
総授業時数	1,780 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	0 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	1,780 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	129 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)	160 単位時間																																			
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)	<table border="1"> <tr> <td>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)</td> <td>7人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>7人</td> </tr> </table> <p>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</p> <p>7人</p>								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)	7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)	0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)	0人	計	7人																
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)	7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)	0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)	0人																																			
計	7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  
調理師の実務に関する知識、技術を教示するにあたり、企業その他関係機関と連携のもと実践的かつ専門的な調理師を育成する。

(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  
一般企業・団体等との密接組織的な連携体制として、一般企業・団体等の職員から成る教育課程編成委員会を設置する。委員会にて飲食業界の動向、地域の産業振興の方向性をふまえ、実務に必要な知識・技術を分析、把握し、調理師の教育にふさわしい授業科目の開設、改善を図る。一般企業・団体等の要請に対応する実践的かつ専門的な職業教育を実践する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年12月5日現在

名前	所属	任期	種別
中原 月男	公益社団法人 全日本司厨士協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
皆水 元則	株式会社 ワールドコーヒー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
田村 めぐみ	株式会社 酔心	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③

※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(7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月24日 14:00～14:30

第2回 令和6年3月25日 14:00～14:35

(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。

\*新規科目等について

・写真の撮り方

新規科目として料理写真の撮り方の講習会等をやってみるのはいかがでしょうか。

講習会をするのであれば、一眼レフカメラではなくスマートフォンを使用して、きれいな撮影の仕方・加工の講習などがあればいいと思う。

⇒講習会をやるとしたら、授業で作ったものをSNSに載せるためにスマートフォンでの綺麗な撮り方、加工の講習がよい。

・カフェ(料理、デザート、ドリンク)

現在は製菓衛生師科で、カフェ実習の授業はあるが、調理の方でも授業をしてはどうか。

カフェコースを設けている学校がある。調理師免許は取れないコースである。どのような授業をするのか尋ねると、ドリンクの種類や料理の基礎等を学んでいる。免許を取るコースではないので、教育内容の規定に縛られず色々な事にチャレンジさせる、楽しい学校(コース)にしている。

作品展に向けて自分たちで考えて出店する方法にしてみてもどうか。どのようなドリンクや料理を用意して出店するか等。

⇒作品展に向けて自分たちで考えさせる授業を検討していく。

\*コロナ禍を経て、業界の現状について

学校のカリキュラムをどのようにしていけばよいかのきっかけになるように、コロナ禍を経て業界の現状をお聞きしたい。

結婚式場ではコロナ時と比べると、件数は増えてコロナ前と同じくらいになっているが、参加人数が大幅に減っているため、売り上げはコロナ前より半分以下になっている。レストランでは人数も増えてきた。コロナ時は自粛していたお客様も来ていただけるようになり、売り上げも伸びている。喫茶はコロナ前に戻りつつある。ただ、物価が上がり時給も上げている。

少子化のため、子どもの数が減ることは予想していたが、それでも人手不足は深刻である。今の子どもたちは、奨学金を借りて4年間大学へ行き、大半の子どもはやりたいことが見つからない。奨学金返済のお金を稼ぐため、営業へ行ってノルマ達成のため頑張るが、挫折してフリーターに転職、または何もしないまま家にいるなどの人が増えている。それより、2年で手に職をつけた方がむいているものもあると思う。この先大学志向の親も変わってくると思う。ある調理高校では入学者定員40名で40名入学し、学生も1年生から大会に出場して頑張っている。しかし就職率でいうと調理へ就職する学生は5名程度である。酔心は調理や製菓の道へ就職する率が高い。

学生にこんな力をつけた方がいいというものがあれば教えてください。

年に一度か年に数回、一般向けに和洋中でレストランをしてみたらどうか。

現在、実習で自分たちが作ったものを、他のクラスに食べてもらうことをしているが、来年度から自分で作ったものを自分のクラスで食べることをしていく予定。作品展では、学生一人一人が作品を作って展示をするという、食品ロスの問題がある時代とは逆行したことをしているが、学生たちの感想を見ると、自分の作ったものを親や友達に見てもらい、やってよかったという学生が多数いた。

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

一般企業・団体等のニーズ(要請)に対応する実践的かつ専門的な調理師の育成を目的に、実習・演習等において一般企業・団体等と連携し、職業教育の質を確保する。具体的な取り組みとして、関連企業等で調理業務の一端を体験し、心構えや知識、技術を学ぶ校外実習を実施。企業等の社員を講師として招き実習・演習を実施する。これにより教育効果の充実、向上を図る。

(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

校外実習担当者と企業等の担当者が事前に打ち合わせ、実習内容及び学習成果の評価指標等を定める。校外実習中の学生は実習日誌を携行し、実習内容を毎日記録する。期間中、本学教員が各企業等を訪問し、学生の学習状況を確認する。実習終了時、企業等の現場指導担当者の評価を踏まえ、本学教員が成績評価し、単位を認定する。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
校外実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	日本料理・西洋料理・中国料理・集団調理の4分野とし、分野ごとに指定した各企業、施設で10日間現場実習を行う。	株式会社酔心 ANAクラウンプラザホテル広島 リーガロイヤルホテル広島
特別授業・専攻授業	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	日本料理・西洋料理・中国料理・集団調理の4分野とし、より高度な技術・知識や基礎技術の向上を図る。	ホテルオークラ東京 リゾートトラスト 宮島レ・クロ

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

調理業界からの職業教育ニーズや人材ニーズに対応し、実践的な知識、技能を有する高度職業人材を育成するため、本学の教育を担う教職員の資質及び指導力の向上に取り組む。教職員に対し、学校業務に関する知識、技術、技能などを学ぶ学内研修の実施をするほか、職能団体等による研修、階層別研修の受講によって知識、技術及び技能の向上を図っている。

(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

研修名:	「調理技術教育学会 第4回学術大会」	連携企業等:	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:	調理師科教員
内容	「食文化を継承すること～京料理の登録無形文化財の取組から～」 パネルディスカッション:「ミレニアル世代から見る調理業界の魅力」 特別セミナー:「ゲノム編集技術を用いた水産物の品種改良×スマート養殖により地域創生を実施する」 衛生管理教育研修会:「食中毒ってどうしておこるの?—サイエンティフィックアプローチと正しい消毒法—」 調理技術デモンストレーション:「22世紀鯛の調理」		
研修名:	「2023年度介護食士夏季指導員研修講座」	連携企業等:	公益社団法人全国調理職業訓練協会
期間:	令和5年7月31日・8月1日	対象:	教職員
内容	「食べやすさを科学する」、「鶴岡食材を使った嚙下食」「高齢者の健康と乳酸菌」「介護食士試験について」 調理実習:「群馬の食材を使った高齢者向けの食」		
研修名:	「調理特別研修」	連携企業等:	リゾートトラスト京都八瀬璃宮
期間:	令和5年9月21日	対象:	調理実習教員
内容	調理特別実習授業に向けた講習		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	「マナー講座」	連携企業等:	株式会社マナーズ・クリエイティブカンパニー
期間:	令和5年4月7日	対象:	教職員
内容	マナーの基本を学ぶ		
研修名:	「学校運営セミナー」	連携企業等:	全調協
期間:	令和5年6月23日	対象:	教職員
内容	多様な生徒学生への対応 学校、教職員として必要な理解と支援		

(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: 「調理特別研修」	連携企業等: アルポルト
期間: 令和6年9月26日	対象: 調理実習教員
内容: 調理特別実習授業に向けた講習	
研修名: 「調理特別研修」	連携企業等: リゾートトラスト
期間: 令和6年10月3日	対象: 調理実習教員
内容: 調理特別実習授業に向けた講習	
研修名: 「調理特別研修」	連携企業等: ナベノイズム
期間: 令和6年11月7日	対象: 調理実習教員
内容: 調理特別実習授業に向けた講習	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 「学生主体の授業とその授業研究」	連携企業等: 全国調理師養成施設協会 調理技術教育学会
期間: 令和6年3月21日	対象: 教職員
内容: 養成施設における「主体的な追求と学び」について	
研修名: 令和6年度 中堅教職員研修会	連携企業等: (一財)職業教育・キャリア教育財団
期間: 令和6年7月25日、26日	対象: 教職員
内容: 学生に対する「全体指導」「個別指導」の手法、学生への効果的な動機付けの手法、学科の運営方法など	
研修名: 令和6年度 教職員研修会	連携企業等: 広島県専修学校各種学校連盟
期間: 令和6年11月6日、11月20日	対象: 教職員
内容: 学生のやる気を引き出す言葉の力、学生に向き合うための感情のコントロール	

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

教育目標及び教育計画の達成状況、学校運営について自己評価を実施し、課題に対し継続的に改善を図るとともに評価結果を公表する。自己評価結果の客観性及び透明性を確保するため、設置学科に関する一般企業・団体等の職員から成る学校関係者評価委員会を設置し、学校関係者評価を実施する。評価結果と改善の取り組み、当該委員会の委員による意見を学校ホームページにて公表する。

(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	教育理念・目標
(2)学校運営	施設(学校)の管理、運営
(3)教育活動	授業
(4)学修成果	学生・生徒
(5)学生支援	学生・生徒
(6)教育環境	施設及び設備
(7)学生の受入れ募集	施設(学校)の管理、運営、学生・生徒
(8)財務	施設(学校)の管理、運営
(9)法令等の遵守	施設(学校)長、教員、学生・生徒、授業、施設及び設備、変更申請、
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11)国際交流	その他

※(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

1.自己点検・自己評価について

⇒令和5年度の自己点検・自己評価資料について話し合いを行った。自己点検・自己評価項目の中で、評価が3.0未満になった項目はなかった。

2.学生アンケート結果について

⇒今年度から授業アンケート項目にどんな授業をやってほしいかを追加する。

アンケート結果の中で、授業中にうるさい学生がいるので注意してほしいという意見がある。注意しにくい先生も中にはいると思うが、どのような改善をしたらよいか。⇒静かにならない時は声の強弱を利用してマイクを使用し「ちょっとみんな聞いてくれる」と話しかけるとよい。怒るのではなく協力を求める方が効果がある。真面目な学生と真面目でない学生がいる。真面目な学生のためにもうるさい場合は注意すべきである。

(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
中原 月男	公益社団法人 全日本司厨士協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
皆水 元則	株式会社 ワールドコーヒー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
田村 めぐみ	株式会社 酔心	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③

※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: URL:https://www.suishin.ac.jp

公表時期: 令和6年10月8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

「専門学校における情報提供等への取り組みに関するガイドライン」及び「調理師養成施設における自己点検・自己評価」を踏まえ、本校の教育活動及び学校運営の状況等の情報を公表し、公的な教育機関として社会への説明責任を果たす。

(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	教育理念・目的、施設(学校)の管理、運営
(2) 各学科等の教育	授業
(3) 教職員	施設(学校)長、教員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	授業
(5) 様々な教育活動・教育環境	授業、施設及び設備
(6) 学生の生活支援	学生・生徒
(7) 学生納付金・修学支援	学生・生徒
(8) 学校の財務	施設(学校)の管理、運営
(9) 学校評価	その他
(10) 国際連携の状況	その他
(11) その他	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: URL: <https://www.suishin.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科)																
分類	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択	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
									講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
	○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計概要、感染症と疾病予防、加齢と健康、健康づくり、環境保健	1通	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	80		○			○		○	○	
	○			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	2通	70		○			○		○	○	
	○			食品衛生学	食品衛生学概論、食品と微生物、飲食に伴う健康危害、食中毒、食品と寄生虫、食品添加物、器具・容器包装の衛生、食品安全対策	1通	120		○			○		○	○	
	○			食品衛生実習	水の衛生、空中落下細菌数、手指の衛生、調理器具・施設の衛生Ⅰ・Ⅱ、汚れの分解、食品の鮮度・保存、練り製品・発色剤・着色料検査、食品の細菌数検査等	2通	30				○	○		○	○	
	○			調理理論（Ⅰ・Ⅱ）	調理のおいしさ、調理の基本技術、食品の調理科学、調理器具と熱源、調理施設・設備、献立作成	1・2通	130		○			○		○	○	
	○			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、調理関係業界の沿革	2通	50		○			○		○	○	
	○			調理実習（Ⅰ・Ⅱ）	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、校外実習調理師としての基本的な態度	1・2通	600					○	○	○	○	
	○			高度総合調理実習（Ⅰ・Ⅱ）	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇、集団調理の基本技術、食品・栄養と健康の関わり	1・2通	250					○	○	○	○	
	○			外国語	調理フランス語の基礎 英会話の基礎	2通	30		○			○			○	
	○			経営学（Ⅰ・Ⅱ）	経営学概論、会計の基礎、マーケティング、経済の基礎、ビジネスと心理学等	1・2通	60		○			○			○	
	○			サービス論	サービス論概要、サービスと調理師の関わり、外食産業の発展及び概要、接客者のマナー・実務、日本・西洋・中国料理、プライダル関連、クレーム対応等	2通	25		○			○			○	
	○			調理科学実験	砂糖の加熱による変化、でんぷん・小麦粉の実験、だしに関する実験、さつまいもの加熱方法と甘味度、卵、野菜の色の変化・揚げ物の衣の役割、豆腐、ゲル化剤の扱い方、ソーセージ、魚のすり身の性質に関する実験等	2通	40					○	○		○	
	○			教養	茶道、華道、話しことば、実習の基礎分野	1通	15				○			○	○	
	○			マナー学	ビジネスマナー、話の聞き方と指示の受け方、報告・連絡・相談、電話対応、来客対応、名刺交換と面談の基本マナー、冠婚葬祭、ビジネス文書の基本等	1通	30		○			○			○	
	○			校外実習（Ⅰ・Ⅱ）	日本料理・西洋料理・中国料理・集団調理の4分野とし、分野ごとに指定した各企業、施設で10日間現場実習を行う。	1・2通	160					○		○		○
合計						16	科目	1780 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：	授業日数は、各学年の授業時間の2/3以上を出席する。定期試験は各科目とも60点以上を取得し、進級・卒業認定試験に60点以上取得する。	1学年の学期区分	3期
履修方法：	授業日数は、各学年の授業時間の2/3以上を出席する。定期試験は各科目とも60点以上を取得し、進級・卒業認定試験に60点以上取得する。	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。