

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和 元年7月29日※1  
(前回公表年月日：平成30年7月24日)

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																																
群馬調理師専門学校	昭和51年6月24日	遠山 巍	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7945																																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																
学校法人山崎学園	昭和42年4月10日	遠山 巍	〒379-2184 群馬県前橋市小屋原町1145-1 (電話) 027-266-7977																																
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	調理高度テクニカル学科	平成8年文部大臣 告示第201号	—																															
学科の目的	学校教育法その他、関係諸法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した幅広い教育を行い、調理師としての品格の養成を図り、衛生並びに食品に関する知識技術を習得させ、もって社会食生活の向上に貢献できる人材を育成することを目的とする。																																		
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	1710時間	810時間	60時間	840時間	時間	時間																												
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																														
300人	219人	3人	8人	19人	27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、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等を総合的に勘案して行う。																															
長期休み	■学年始： 4月 1日～4月 8日 ■夏季： 7月23日～8月25日 ■冬季： 12月24日～1月 7日 ■学年末： 3月 7日～3月31日		卒業・進級 条件	校長が成績評価の基準に従い認定する。																															
学修支援等	■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 ・長期欠席者への指導等の対応 ・本人ならびに保護者への連絡確認		課外活動	■課外活動の種類 学生会・地域清掃・学園祭実行委員会・資格取得のための授業(食育インストラクター、介護食士)・各種サークル活動等																															
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・病院・介護施設 等 ■就職指導内容 担任による指導と平行して、就職担当者による指導 ■卒業生数 99 人 ■就職希望者数 96 人 ■就職者数 91 人 ■就職率 95 % ■卒業者に占める就職者の割合 92 % ■その他 ・進学者数： 0人 (平成 30年度卒業者に関する 令和1年5月1日 時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定 等) ※3	■サークル活動： 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業者に関する令和元年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>調理師免許</td> <td>①</td> <td>98人</td> <td>98人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>①</td> <td>98人</td> <td>93人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能士3級</td> <td>①</td> <td>5人</td> <td>5人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>①</td> <td>83人</td> <td>80人</td> </tr> <tr> <td>介護食士3級</td> <td>③</td> <td>10人</td> <td>10人</td> </tr> <tr> <td>介護食士2級</td> <td>③</td> <td>2人</td> <td>2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)				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	98人	98人	技術考査	①	98人	93人	レストランサービス技能士3級	①	5人	5人	食育インストラクター	①	83人	80人	介護食士3級	③	10人	10人	介護食士2級	③	2人	2人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																
調理師免許	①	98人	98人																																
技術考査	①	98人	93人																																
レストランサービス技能士3級	①	5人	5人																																
食育インストラクター	①	83人	80人																																
介護食士3級	③	10人	10人																																
介護食士2級	③	2人	2人																																
中途退学 の現状	■中途退学者 10 名 平成30年4月1日時点において、在学者228名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者218名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 進路変更・体調不良・素行不良 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制による生徒指導と生活相談		■中退率 4.4 %																																
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.c-p.ac.jp/guncho/">http://www.c-p.ac.jp/guncho/</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」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、賞金、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

本学科は、調理師養成施設指定を併せて受けており、厚生労働省から教科科目の授業内容が指定されています。調理実習においては、  
 ①基礎知識技術を確実に身に着けること  
 ②衛生面に配慮することを常に念頭に置くこと  
 ③日本料理・中国料理・西洋料理など、分野別の知識技術の向上  
 に重点をおいて実務即応型の知識技術の修得目標を設定しています。  
 このため、開講教科科目に関して豊富な実務経験と知識技術を有する教員を採用し、また、日本料理・中国料理・西洋料理など、各分野の第一線で活躍されている方を講師に迎え、企業が求める高度な知識技術を修得できるよう、十分な実習時間を確保して、有効な実習効果が得られるように教育課程の編成を実施しています。  
 授業内容や実習後の評価についても、外部講師の指導や意見を参考に学生の指導を行っています。  
 開講教科科目については、研修会等に職員を参加受講させ、最先端の知識技術等を教育に取り入れています。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

各企業委員から提供される業界の人材ニーズや最新の動向などの情報を受ける機関とする。  
 審議内容は、職員会議で各教職員に伝達し、授業に取り入れている。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年4月1現在

名前	所属	任期	種別
遠山 巍	群馬調理師専門学校	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
小野 勝	群馬調理師専門学校	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
元木 文男	内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 北関東地方本部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
戸塚 貴久男	中国料理 四川	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③
村田 巳恵子	群馬調理師専門学校	平成31年4月1日～令和2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

年間開催数・開催時期 年2回 6月、2月  
 (開催日時)  
 第1回 令和元年6月17日 15:00～16:00  
 第2回 令和2年2月 日 15:00～16:00

(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

カリキュラムの編成においては、調理師法の養成施設指定に基づく基本的な教育内容が指定されています。同教育内容が絶えず社会に適合し、円満な良識をもって現場業務に即戦力として通用する事に視点を置き、教育課程編成委員会における各種情報を具体的な教育内容として活用できるように精査運用しています。  
 基準調理実習においては、衛生に関する知識を持ち、実践できるという要望があり、講義科目とも連携を取りながら授業を進めている。  
 調理高度実習においては、基本の技術を身に付けさせたいとの要望から、食材の切り方等、基本の反復練習も授業に取り入れている。  
 アレルギーやハラールについての知識・技術を身に付けさせたいという要望については、教員を研修等へ参加させ、授業に反映できるよう取り組んでいる。

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

企業が職場で求める調理師像を踏まえ、職業に必要な専門的知識を教授する事に重点を置いている。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

現場でご活躍中の専門調理師の先生方に、現場での経験を踏まえ、技術・知識の向上を図るべくご指導いただいている。  
 また、各学期末には学修成果の確認をするべく、実技試験を行い、評価をいただいている。

(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
基準調理実習	調理師に必要な基礎知識・技術を修得する	専門料理店・食品加工業・関連団体 等
調理高度実習	即戦力となるような専門的知識・技術を修得する	専門料理店・食品加工業・関連団体 等

<p>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</p>																									
<p>(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 調理師養成施設として、時代の求める質の高い調理師を養成するため、教職員研修規程に基づき、教職員を連携企業への研修および関係各団体が開催する研修会等に積極的に参加させ、知識技術の修得と教育への反映に努めている。</p>																									
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>①専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護食士指導者研修講座（全国調理職業訓練協会主催・8月7・8日）</li> <li>・全調協教職員セミナー（全国調理師養成施設協会主催・8月10日）</li> <li>・健康寿命延伸シンポジウム（群馬県健康福祉部保健予防課主催）</li> <li>・フランス料理特別講習会（講師：帝国ホテル 総料理長 田中健一郎・5月29日）スタッフとして</li> <li>・中国料理特別講習会（講師：赤坂四川飯店 料理長 鈴木広明・6月21日）スタッフとして</li> <li>・フランス料理特別講習会（講師：セルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦・6月26日）スタッフとして</li> <li>・イタリア料理特別講習会（講師：サバティエーニ・ディ・フィレンツェ東京店 エグゼクティブシェフ パルディー・ヴィルジリオ・5月16日）スタッフとして</li> <li>・チーズ講習会（講師：フロマージュリーモンテドラゴ シュバリエ・デュ・ダストフロマージュ 山本清喜・2月1日）</li> </ul> <p>②指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全調協教職員セミナー（全国調理師養成施設協会主催・8月10日）</li> <li>・職員研修会（セクシャルマイノリティについて 講師：セクシャルマイノリティ支援団体『ハレルワ』 代表 間々田 久渚・8月24日）</li> <li>・教職員研修会（群馬県専修学校各種学校連合会主催・3月22日）</li> <li>・日本イタリア料理協会情報交換会（日本イタリア料理協会主催・4月24日）</li> </ul>																									
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>①専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全調協教職員セミナー（全国調理師養成施設協会主催・2日間）</li> <li>・介護食士指導者研修講座（全国調理職業訓練協会主催・2日間）</li> <li>・技術研修（フランス料理）（全日本司厨士協会北関東地方本部主催・1日間）</li> <li>・イタリア料理特別講習会（講師：サバティエーニ・ディ・フィレンツェ東京店 エグゼクティブシェフ パルディー・ヴィルジリオ・1日間）スタッフとして</li> <li>・フランス料理特別講習会（講師：帝国ホテル 特別料理顧問 田中健一郎・1日間）スタッフとして</li> <li>・中国料理特別講習会（講師：赤坂四川飯店 料理長 鈴木広明・1日間）スタッフとして</li> <li>・フランス料理特別講習会（講師：プリンスホテル 新潟・長野・群馬総料理長 飯塚喜隆・1日間）スタッフとして</li> <li>・チーズ講習会（講師：フロマージュリーモンテドラゴ シュバリエ・デュ・ダストフロマージュ 山本清喜・1日間）</li> </ul> <p>②指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全調協教職員セミナー（全国調理師養成施設協会主催・1日間）</li> <li>・健康寿命延伸シンポジウム（群馬県健康福祉部保健予防課主催・1日間）</li> <li>・職員研修会（本学園主催・1日間）</li> <li>・教職員研修会（群馬県専修学校各種学校連合会主催・1日間）</li> </ul>																									
<p>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</p>																									
<p>(1) 学校関係者評価の基本方針 人々の食生活と食の安全を担う業務に第一線で従事する調理師養成校の責務として、絶えず時代の流れに伴い変化する情報を把握し、その情報を精査して分析し、社会に貢献できる調理師教育に活用することを目的として各学校関係者から意見指導を受けることに配慮しています。</p>																									
<p>(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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1)教育理念・目標</td> <td>理念・目的・育成人材像は定められているか 学校の特色はなにか</td> </tr> <tr> <td>(2)学校運営</td> <td>事業計画は定められているか 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか</td> </tr> <tr> <td>(3)教育活動</td> <td>教育目標・育成人材像は、対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか カリキュラムは体系的に編成されているか 教育目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 資格取得の指導体制はあるか</td> </tr> <tr> <td>(4)学修成果</td> <td>就職率の向上が図られているか 卒業生在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか</td> </tr> <tr> <td>(5)学生支援</td> <td>就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか 課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか 保護者と適切に連携しているか</td> </tr> <tr> <td>(6)教育環境</td> <td>施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか</td> </tr> <tr> <td>(7)学生の受入れ募集</td> <td>学生の募集活動は、適正に行われているか 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか</td> </tr> <tr> <td>(8)財務</td> <td>中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 財務について会計監査が適正に行われているか</td> </tr> <tr> <td>(9)法令等の遵守</td> <td>法令設置基準等の遵守と運営・個人情報の保護に関する対策</td> </tr> <tr> <td>(10)社会貢献・地域貢献</td> <td></td> </tr> <tr> <td>(11)国際交流</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		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	理念・目的・育成人材像は定められているか 学校の特色はなにか	(2)学校運営	事業計画は定められているか 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか	(3)教育活動	教育目標・育成人材像は、対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか カリキュラムは体系的に編成されているか 教育目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 資格取得の指導体制はあるか	(4)学修成果	就職率の向上が図られているか 卒業生在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか	(5)学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか 課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか 保護者と適切に連携しているか	(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	(7)学生の受入れ募集	学生の募集活動は、適正に行われているか 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	(8)財務	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 財務について会計監査が適正に行われているか	(9)法令等の遵守	法令設置基準等の遵守と運営・個人情報の保護に関する対策	(10)社会貢献・地域貢献		(11)国際交流	
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	理念・目的・育成人材像は定められているか 学校の特色はなにか																								
(2)学校運営	事業計画は定められているか 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか																								
(3)教育活動	教育目標・育成人材像は、対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか カリキュラムは体系的に編成されているか 教育目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 資格取得の指導体制はあるか																								
(4)学修成果	就職率の向上が図られているか 卒業生在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか																								
(5)学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか 課外活動に対する支援体制は整備され、有効に機能しているか 保護者と適切に連携しているか																								
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか																								
(7)学生の受入れ募集	学生の募集活動は、適正に行われているか 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか																								
(8)財務	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 財務について会計監査が適正に行われているか																								
(9)法令等の遵守	法令設置基準等の遵守と運営・個人情報の保護に関する対策																								
(10)社会貢献・地域貢献																									
(11)国際交流																									
<p>※(10)及び(11)については任意記載。</p>																									

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

ガイドラインに従い、各委員から意見を徴集約して現場教職員に伝達、職員会議や各種委員会にて改善意見の聴取や検討課題の洗い出しと教育効果向上のための具体的方針施策の決定に活用しています。

就職指導・実績やコンクール等の実績等、一定の評価をいただきました。今後も更に充実・向上を図るようにとのご意見をいただき、職員会議で教職員に伝達し、より一層の充実・向上に努めている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
臼田 さおり	群馬調理師専門学校 父母の会	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	保護者
元木 文男	内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会 北関東地方本部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
戸塚 貴久男	中国料理 四川	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※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 ・ 7月

URL: <http://www.c-p.ac.jp/guncyo/>

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

就職担当教員や実習担当教員による、卒業生の勤務先訪問や就職開拓時に企業の調理師に必要な資質等を認識し、職員会議を通じ平素の教育現場に反映させます。

(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	・校長名・所在地・連絡先等・特徴・沿革、教育目標・経営方針・教育指導計画・諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	・入学者選抜の方針・方法、定員数・入学者数・在学者数・カリキュラム等進級・卒業の要件、取得を目指す資格、合格を目指す資格等、卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数、教職員の組織・専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み状況、実習・実技への取り組み状況、就職支援への取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取り組み状況、課外活動(サークル活動、学生会活動)等の状況
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取り組み状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学校納付金の取り扱い、活用できる就学支援措置の内容
(8) 学校の財務	・事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書など
(9) 学校評価	・自己評価・学校関係者評価の結果
(10) 国際連携の状況	・フランス国立学校との連携
(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.c-p.ac.jp/guncyo/>

授業科目等の概要

(調理専門課程調理高度テクニカル学科) 平成31年・令和元年度																
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	公衆衛生学	・公衆衛生概論 ・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	60	2	○			○		○		
○				衛生法規Ⅰ	・調理師に関する法律	1・通	30	1	○			○			○	
○			食品と栄養の特性	栄養学	・炭水化物・脂質・たんぱく質・無機質・ビタミン・食物の摂取・消化・吸収および排泄・エネルギー代謝・ライフステージと栄養・食事療法	12・通	90	3	○			○		○	○	
○				食品学	・食品の種類と分類・成分と性質・食品成分表の活用・食品の加工と貯蔵・調理加工食品類・植物性食品と加工品・油脂類・嗜好品・調味料及び香辛料類・食品の表示制度等	1・通	60	2	○			○		○		
○			食品の安全と衛生	食品衛生学	・食品衛生とは・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・食品衛生行政・施設設備の衛生管理・調理従事者の衛生管理・食材の衛生管理・異物混入防止・時宗衛生管理・消毒殺菌法・鮮度判定・黄色ブドウ球菌の測定・水道水・食品のpH	12・通	120	4	○		△	○			○	
○				衛生法規Ⅱ	・調理師に関する法律	1・通	30	1	○			○			○	
○			調理理論と食文化概論	食文化概論	・調理師と食文化 ・食と文化 ・日本の食文化 ・世界の料理と食文化	1・通	30	1	○			○		○		
○				調理理論	・調理とは ・おいしさの構成 ・調理の基本技術 ・調理器具と熱源 ・食品の調理科学 ・調理施設・設備 ・献立作成	12・通	150	5	○			○		○	○	
○			調理実習	基準調理実習	・衛生概念 ・調理作業における基礎基本の習得	1・通	300	10			○	○		○	○	
○			総合調理実習	応用調理実習	・衛生概念 ・調理作業における基礎基本の習得	1・通	90	3			○	○		○		
	○		高度調理実技実習	調理高度実習	・衛生概念 ・調理作業における上級技術のマスター ・現場で専門調理に対応できる知識・技術の習得	2・通	450	15			○	○		○	○	
	○			介護食論	・介護食士3級 介護食士概論 医学的基礎知識 高齢者の心理 栄養学 食品学 食品衛生学 等	1・通	30	1	○			○		○	○	

授業科目等の概要

(調理専門課程調理高度テクニカル学科) 平成31年・令和元年度															
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	
○			フードサービス論	接客の基本・レストランサービス・客席案内・注文・テーブルサービス・宴会に係る知識・食品・食材の知識・メニューの知識・コーヒー・紅茶の知識・食器の知識・アルコール飲料の知識(ワイン・蒸留酒・醸造酒・カクテル等)等	12・通	90	3	○			○		○		
○			デザイン論	色の名前・有彩色・19色相環・無彩色・明度の階段・配色(類似色・反対色・暖色・寒色・アクセント色・中性色)・テーブルカラー・コーディネート・トーン別分類表・デッサン・造形・彩色等	2・通	60	2	○			○				○
○			外国語	英語の基礎	12・通	60	2	○			○				○
○			情報処理	Windowsの基礎知識・Wordの基本・活用(基礎的な文書作成・様々なレイアウトの文書作成・レシビ・POPの作成)・Excelの基本(関数・グラフ・編集機能)等	2・通	60	2		○		○			○	
合計					16科目		1710単位時間(					57単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
校長が成績評価ならびに人物評価を加味して総合的に卒業認定、並びに進級認定する	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	20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。