

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																													
田北調理師専門学校		昭和55年4月1日		弓田 桂三		〒 870-0021 (住所) 大分県大分市内町2-3-23 (電話) 097-532-2803																													
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																													
学校法人ザイナスアカデミー		昭和31年8月2日		江藤 稔明		〒 870-0021 (住所) 大分県大分市内町2-3-23 (電話) 097-532-2803																													
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30(2018)年度																													
学科の目的	本学科は学校教育法および調理師法施行規則および「調理師養成施設指導ガイドライン」に基づき、調理師に関する専門知識及び技能を習得させ、併せて職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図り、心身共に健全な調理師を養成することを目的とする。																																		
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	本学科は調理師法に基づく調理師養成施設であり、卒業により調理師免許を取得できる。中退率は0%である。																																		
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 1,710 単位時間 〇〇 単位		570 単位時間 〇〇 単位	0 単位時間 〇〇 単位	1,110 単位時間 〇〇 単位	30 単位時間 〇〇 単位	0 単位時間 〇〇 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																														
30人	14人	0人	0%	0%																															
就職等の状況	<p> ■卒業者数(C) : 12 人 ■就職希望者数(D) : 12 人 ■就職者数(E) : 12 人 ■地元就職者数(F) : 8 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 67 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 100 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 : 〇〇〇〇〇〇 (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6年度卒業生) 飲食業、宿泊業の飲食部門 (例)リッツカールトン 福岡、ニューオータニ博多、別府温泉杉乃井ホテル、大江戸温泉物語別府清風、俺のフレンチ等 </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: 0 ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 学校関係者評価委員会 受審年月: 令和7年5月 評価結果を掲載したホームページURL: https://takita.ac.jp/wp-content/uploads/2025/06/gakkoukankeisha_r6.pdf </p>																																		
当該学科のホームページURL	https://takita.ac.jp																																		
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>1,710 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>90 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>1,710 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>90 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>90 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>〇〇 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>〇〇 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>〇〇 単位</td></tr> <tr><td>うち必修単位数</td><td>〇〇 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>〇〇 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>〇〇 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>〇〇 単位</td></tr> </table>							総授業時数	1,710 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	90 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	1,710 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	90 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)	90 単位時間	総単位数	〇〇 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	〇〇 単位	うち企業等と連携した演習の単位数	〇〇 単位	うち必修単位数	〇〇 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	〇〇 単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	〇〇 単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	〇〇 単位
総授業時数	1,710 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	90 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	1,710 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	90 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)	90 単位時間																																		
総単位数	〇〇 単位																																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	〇〇 単位																																		
うち企業等と連携した演習の単位数	〇〇 単位																																		
うち必修単位数	〇〇 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	〇〇 単位																																		
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	〇〇 単位																																		
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	〇〇 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合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>1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>2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>3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: 3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合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)	1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)	2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	3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合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)	1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)	2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	3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

ユネスコ無形文化遺産へ登録された日本の食文化の継承に調理師が担う役割は非常に大きく、時代に即した高度で専門的な知識及び技能を有する調理師の養成が求められ、さらには、単なる大量調理ではなく、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇、フードサービス、高度調理実習等を見据えたカリキュラムの編成を行っていく。このような中、調理師養成の専門課程の目的に応じて、企業等の要請を十分にいかしつつ、調理師に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、教育課程の編成において、調理関係の企業等との密接な連携により、より実践的で高度な調理師養成教育の質の確保に取り組む必要があります。これらを達成するため本校においては「教育課程編成委員会」を設置し、企業等の人材に委員として参画していただき、調理業界における人材の専門性に関する動向、地域の産業振興の方向性や、新産業の成長に伴い必要となる実務に関する知識・技能などを十分に把握・分析した上で、調理師養成専門課程の教育を施すカリキュラムに反映する。

(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

「教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針」を達成するために、本校では「教育課程編成委員会」を設置します。この委員会は校内における各種の委員と違にして、企業等の人材を登用して、委員として参画していただき、学生の就職先の業界における専門性に関する動向、地域産業振興の方向性や、現社会のニーズに応える実務に関する知識・技術・技能などを十分に把握・分析した上で、調理師養成の専門課程教育を施すにふさわしいカリキュラムの開発、授業方法の改善・工夫を行い、企業等の要請を十分に応える実践的かつ専門的な調理師養成教育を実現するために、企業等との連携体制をとっています。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
江藤 稔明	株式会社ザイナス	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	③
弓田 桂三	田北調理師専門学校	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	—
薬師寺 十郎	株式会社まるひで	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	①
山本 竜伸	株式会社ザイナス	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	③
松竹 和市	センチュリーホテル	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	①
川西 亮介	中国料理ながさき家	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	③
安部 昌子	オーボンカール	令和5年4月1日～ 令和8年3月31日	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3回 (8月、10月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年8月7日 13:00～14:30

第2回 令和6年10月1日 13:00～14:30

第3回 令和7年3月19日 13:00～14:00

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

昨年度の課題にあがった企業等との連携による校外実習(本校ではインターンシップと称す)を行うにあたり、学校・企業間の情報の交換等強化し今後の就職活動・教育指導に生かすための策を協議し、担任の実習現場への訪問、実施前後の面談、企業等からの評価の細分化等を改善については改善がみられている。また来年度の調理実習について、現状の西洋料理・中国料理・日本料理の時間数の配分については、いずれも基礎的な技術の習得を目的としているので、学習者ニーズや就職・求人実績等では若干中国料理が少ない傾向にはあるが、変更しないこととした。

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

企業等の要請を十分にいかしつつ本校の専攻分野である調理師に関し必要となる実践的かつ専門的な能力を育成するため、実習等の授業において、企業等との組織的な連携を通じて職業教育を行う。本校においては、本校と企業等との連携による実習・演習等を「インターンシップ」と定義づけており、本校で学んだ座学、実習等の総まとめとして、実習を通して、企業等において、調理師業務の実際を実地に経験させることにより、調理師としての職業意識及び態度を学ぶと共に、幅広い業務全体を総合的に学ぶことにより、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させ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

・企業等と連携して実習の実効性をあげるため、前提となる授業の進行を考慮し、実施時期を1年次の最後(2~3月予定)とします。又実習は企業とはあらかじめ協議の上、年間の教育計画に取り入れ、計画的に実施するよう心掛けている。・実習等の企業の実施設については調理師法施行規則第4条に規定する施設又は営業であることとする。なお、実施施設には、専門調理師又はそれと同等の知識や技術を有する調理師が専従することとする。・企業と学校との連携に関する「覚書」、指導者を本校の講師としての企業等及び本人の承諾書、同意書を提出していただく。・その他「インターンシップの手引」と「実習日誌」「確認票」「自己評価表」「企業からの報告」等の書類を整備する。経営感覚・サービス感覚等を習得させ、高度な調理技術及び複雑多様化した調理業務に応え得る人材育成をめざし、献立の立案、調理の実際、食器洗浄から下水掃除、帳簿整理に至るまで、それぞれ企業等の業務全般についても習得させる。

(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
インターンシップ実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	○○○○○	リゾートトラスト(株)、ボンデザール、クラシカバイクオーレ、燈月、ANAインターコンチネンタル別府スパ&リゾート
○○○		○○○○○	○○○
○○○		○○○○○	○○○
○○○		○○○○○	○○○
○○○		○○○○○	○○○

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

(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

本校は調理師の養成施設であり、調理師をめぐる社会状況は日進月歩での変化とともに、厨房機器の多様化、衛生管理システムの導入等調理に関する環境も変化していることから、時代に即した専門的な知識及び技能を有する調理師の養成が求められている。このような中、当然教員に対しても、特に実務に関しては企業等と連携して知識、技術、技能などについての企業研修、校内研修、職能団体等が実施する研修の参加等、さらには教員として担当する座学の授業科目、授業以外のクラス運営、進路指導、生活指導等計

(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: 田植え体験会	連携企業等: 山香社中
期間: 6月	対象: 教職員全員
内容: 田植え体験を通じてお米を育てる過程を学び、食育を考える。	
研修名: 介護食士指導者研修	連携企業等: 全国調理職業訓練協会
期間: 8月	対象: 介護食士講習会担当教員
内容: 介護食士講習会に必要な知識や調理技術の習得	
研修名: HACCPセミナー	連携企業等: 大分市保健所
期間: 2月	対象: 食品衛生教科担当教員
内容: 食品営業施設としての衛生管理を学ぶ	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 教職員研修会	連携企業等: 株式会社ザイナス
期間: 年間	対象: 教職員全員
内容: 教員として必要なスキルを学ぶ	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	

(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: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: にんげんセミナー	連携企業等: ヒューレおおいた
期間: 7～11月	対象: 担任担当教員
内容: あらゆる人権問題についての講演・ワークショップ	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	
研修名: ○○○	連携企業等: 株式会社○○
期間: ○○○	対象: ○○
内容: ○○○○○	

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

田北調理師専門学校は実践的な職業教育を行う教育機関として、関係業界等のニーズを踏まえ、学生・教員の教育活動を評価し、改善・支援等を行うことにより学生等が質の高い職業教育を享受できるように学校運営の改善と、学校が関係業界等との相互の課題やニーズを共有し、実質的な連携強化を図りながら、社会に有為な人材の育成を実現する視点を基本方針とします。

(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	1 教育理念・目標
(2) 学校運営	2 学校運営
(3) 教育活動	3 教育活動
(4) 学修成果	4 学修成果
(5) 学生支援	5 学生支援
(6) 教育環境	6 教育環境
(7) 学生の受け入れ募集	7 学生の受け入れ募集
(8) 財務	8 財務
(9) 法令等の遵守	9 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	10 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	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、学校関係者の意見及び評価を真摯に受け止め学校運営の改善に取り組んでいる。各項目毎に課題・今後の改善方策等をあげ、明確にすることにより具体的に改善を図るようにする。

(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
小野 秀幸	株式会社まるひで 代表取締役 会長	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	関係業界等関係者
薬師寺 十郎	元県職員(会社顧問)	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	教育に知見を有する者
松竹 和希	株式会社大分センチュリーホテル 支配人	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	地域企業関係者
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇
〇〇 〇〇	〇〇〇〇〇	令和〇年〇月〇日～令和〇年〇月〇日(2年)	〇〇

※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)

URL: <https://takita.ac.jp>

公表時期: 令和7年6月15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

専修学校は学校教育法第四十三条に基づき学生、保護者、業界関係者など当該専修学校に関する関係者の理解を深めるとともに、これらの者との連携及び協力の推進に資するため、教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供するものとされています。とりわけ、本校は調理師養成の専門課程の目的に応じて、社会的・企業等の要請を十分に生かし、調理師に必要な実践的な職業教育・技術教育における成果に加え、これらの要請に積極的に対応し、実践的調理技術教育の機会を広く一般社会に提供するなど、本校は高等教育機関として重要な役割を果たしています。さらに、本校の基本的な教育組織等に関する情報のほか、教育情報の積極的な公表を通して、本校の教育の質の確保・向上を図ることを重要点の一つとしています。特に本校の学生が、どのようなカリキュラムを通じて知識・技術・技能を修得することができ、質の高い教育プログラムを提供するため、本校としてどのような工夫・改善に取り組んだか等について、具体的な教育情報を分かりやすく公表し、本校の特色ある教育活動を積極的に情報提供すること等を基本方針としています。

(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	1 学校の概要、目標及び計画
(2) 各学科等の教育	2 各学科等の教育
(3) 教職員	3 教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	4 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	5 様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	6 学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	7 学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	8 学校の財務
(9) 学校評価	9 学校評価
(10) 国際連携の状況	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

(ホームページ)

URL: <https://takita.ac.jp>

公表時期: 令和7年6月15日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科)															
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	
○			食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法、健康増進法、食育基本法などを学ぶ。	2	90	3	○			○		○		
○			食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。	1	150	5	○			○		○		
○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得する。	1 2	150	5	○			○		○		
○			調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。	1 2	180	6	○			○		○		
○			調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。	1 2	600	20			○	○			○	
○			集団調理	集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1 2	150	5			○	○		○		
○			衛生管理献立	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。	2	30	1	○			○		○		
○			キャリア開発	社会人としてのマナーや常識を学び、就職活動に活かす。	1 2	150	5	○			○	○	○	○	○
○			フードサービス実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。	2	90	3			○	○		○		○
○			高度調理技術実習	飲食店の実態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得する。	2	30	1			○	○		○		
○	○		応用調理実習	飲食店の運営管理を理解し、実地で学ぶ。	2	90	3			○		○	○	○	○
合計					○○	科目				○○	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： 所定の修学年限以上在学し、全課程を修了したと認められた者		1学年の学期区分	2期
履修方法： 出席状況、課題レポート、講義ノート、授業態度を資料として試験により評価		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。