

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	
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校		昭和51年4月1日		星野 正純		〒450-0013 愛知県名古屋市中村区亀島二丁目6番10号 (電話) 052-459-5671	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人 大橋学園		昭和37年12月21日		大橋 正行		〒450-0013 愛知県名古屋市中村区亀島二丁目6番10号 (電話) 052-459-5670	
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程		調理師専科			令和3年2月24日付 文部科学省認定	-
学科の目的	調理師法施行規則に基づき、体系的に学修できるよう講義、実習科目を配置する。職業実践専門課程の認定を目指し、職業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企業と連携をし、実務に関する知識や技術について組織的な教育を行う。						
認定年月日	令和3年2月24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	1,800時間	810	0	930	30	30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
80人		43人	0	5人		6人	11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 成績評価の基準は定期考査（60%）と平常点（30%）とし、学習態度・出席率（10%）を加味する。		
長期休み	■学年始：4月1日 ■夏 季：7月31日～8月30日 ■冬 季：12月24日～1月6日 ■学年末：3月31日			卒業・進級条件	進級又は卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、進級又は卒業することができる。		
学修支援等	■クラス担任制：有			課外活動	■課外活動の種類 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 学校祭、ボランティア ■サークル活動：有		
	■個別相談・指導等の対応 面接等を実施						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) 和食店、病院の調理室、企業の社員食堂、レストラン、和菓子店、洋菓子店など			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 (令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報)		
	■就職指導内容 学生の希望と適性を考慮し、学生とのカウンセリングを実施。 学生一人一人をしっかりと把握し、丁寧にケアし、就職まで導く						
	■卒業者数 12 人						
	■就職希望者数 12 人						
	■就職者数 12 人						
	■就職率 100 %						
	■卒業者に占める就職者の割合						
	100 %						
	■その他						
(令和 2 年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報)							
卒業生13名中11名は4月就業時企業にて就業継続、2名は退職							
中途退学の現状	■中途退学者 1 名 令和2年4月1日時点において、在学者26名 (令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者25名 (令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 新型コロナウイルスの影響で学生同士の人間関係が築けず、学習意欲が低下した。			■中退率 4 %			
	■中退防止・中退者支援のための取組 退学届けを提出までに担任、学科長、副校長および校長面談を行い、休学への誘導も含めて手厚く対応。						

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 ※有の場合、制度内容を記入 ①入試別減免制度 ②入学支度金減免制度（遠隔地対象） ③特待生減免制度 ■専門実践教育訓練給付： ☒ 給付対象 ☐ 非給付対象
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	https://cc.ao-g.jp/cuisine/

(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。

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
実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、企業等との連携により、調理師業務及び生徒指導に必要な実践的かつ専門的な能力を持つ人材を育成することを目的とし、本学科教育課程編成委員会を通じて、教育活動等の改善・充実を図る。

(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

本学科教育活動の改善・充実を図るべく、企業との連携により設置され、企業等の要請等を十分に活かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に行われることを求めている組織である。

具体的には教育課程編成委員会の意見については、学科会議において、カリキュラムを審議したのち、学校長の許可を経て決定する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
横尾 基幸	(株) フロンティア 料飲部 顧問 一般社団法人全日本司厨士協会 東海地方本部理事 青年教育委員長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	①
中山 光博	(株) 名古屋栄東急REIホテル 料理長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	③
磯貝 元伸	カンツバキNOBU 一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	③
伊藤 高史	(有) 小ざくらや一清 代表取締役		
星野正純	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校校長		
木下 光	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校副校長		
岩田 壮介	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校事務長		
鈴木 博明	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校調理師専科 学		
後藤 一宏	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校製菓製パン本科		
原田 千奈美	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校製菓製パン本科		
松田 圭介	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校調理師専科教員		

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 (11月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年11月13日 16:00～17:15

第2回 令和3年2月19日 16:00～17:00

(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

歴史あるブランドホテルの採用条件として、総合的な調理ができる人材を求めていることが、教育課程編成委員会で指摘されたことがある。本校は調理師専科でありながら、初年度カリキュラムから製菓製パン実習を入れているが、その意見をもとに総合的な調理ができる生徒の育成をより強化するカリキュラム編成を検討している。

- ①卒業生に求められる専門職像とその後の完成像を明らかにする。
- ②業界で求められる新しい知識技術や、現状の採用ではそのボリュームに過不足があると判断されるトピックを視野に入れながら、日々の教育活動に求められる事柄を検討する。
- ③学生のレベルと到達すべきレベルの両方を視野に入れて具体的に教育課程の編成に取り組む。
- ④評価の視点を定め、次回の編成に生かせるようにする。

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

企業等との連携により、その要請等を十分に活かしつつ実習・演習等を行い、業務に必要な理論と実践を結び付けて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。

(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

現場における実務の経験及び調理師として必要な事項等、調理全般について指導をお願いする。また、実習終了時点で指導担当者の方の判断により、実習全般の評価をして頂き、それをもって校外実習の成績とする。実習については原則、休憩時間を除き1日6時間×10日間＝60時間とする。但し、実習先の実情に合わせて時間・日数を調整することは可能。

<実習日誌の記録>

- ①出欠席及び入退館(店) 時間の記録確認と検印
- ②日々の実習内容・反省・課題・質問等の確認及び所見・検印
- ③最終日の実習評価

<評価方法>

(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
調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を習得する中で、料理の五法（生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物）を学ぶ	日本料理 宝善亭 株式会社シャインズ
高度調理技術実習	日本料理・西洋料理・中国料理の高度技術を習得し、普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食することのない専門料理を学ぶ。	名古屋観光ホテル,名古屋東急ホテル ホテルグランコート名古屋、ホテル名古屋 ガーデンパレス、ホテルプラザ勝川 総数15
校外実習	調理現場での就労体験をすることで、お客様に提供することを意識した調理や盛り付けを心がける。そのうえで、各部門での就労に対する意識を持たせ、就職活動に繋げる。	名古屋観光ホテル,名古屋東急ホテル ホテルグランコート名古屋、ホテル名古屋 ガーデンパレス、シダックス株式会社 総数20

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

研修等に係る諸規程第1条「研修の目的は、教員に対して学校運営に必要な知識及び技能を計画的に教育し、これにより各自の自己啓発を促し、教育目標を達成するために必要な指導力・専門技術をもつ教員を育成することにある。」と定めている。

※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

<基本方針>①指導力研修＝教員が授業及び生徒に対する指導力等の修得・向上を目的として組織的な研修を行う。

②専門的技術研修＝教員が専攻分野における実務に関する知識、技術及び技術の修得・向上を目的として組織的な研修を行う。

<教育内容>研修は、学校運営上必要な基礎的知識や業務関連の全般的な知識、教員としての資質向上、専攻分野における知識、技術及び、技能の修得を中心に実施する。

(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「 フルーツカービング講習会(コロナ感染のため2回とも中止) 」(連携企業等: 全日本司厨士協会)

期間: 令和2年8月5日(水)、令和2年12月2日(水) 対象: 調理師専科教員

内容: フルーツカービング技術向上研修

研修名「 福岡大学人文学部教授講演 」(連携企業等: 株式会社タナベ経営)

期間: 令和2年8月4日(火) 対象: 調理師専科教員

内容: 植上 一希 福岡大学教授講演(演題未定のままコロナ感染により中止)

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 タナベ経営 中部本部 コンサルティング戦略本部)

期間: 令和2年12月16日(水) 対象: 各学校新任管理職(事務長、学科長など)

内容: 人事考課をする立場としての考課意識と役割意識を高めるとともに、考課の適正度を高めるポイントをつかむ。

研修名「 振り返り考課者研修 」(連携企業等: 株式会社 タナベ経営 中部本部 コンサルティング戦略本部)

期間: 令和2年12月16日(水)または12月17日(木) 対象: 令和2年振り返り考課者研修対象者

内容: 昨年度の考課を振り返り、改めて考課の適正度を高めるポイントをつかむ

研修名「 R2年度管理職研修 」(連携企業等: 学校法人西野学園 理事長 前鼻 英蔵氏)

期間: 令和3年3月24日(水) 対象: 事務長、学科長、教頭、上記以外の希望する教職員

内容: 近年の教育界の変化を理解する。

(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

実習を担当する教員の技術指導力向上のために、年間予算を計上したうえで、「フルーツ&ベジタブルのカービング講習」を年度内10回、定期的に受講している。

研修名「フルーツ&ベジタブルカービング講習」 (連携企業:カービングサロン KIZUNA)

期間:令和3年度 10回

内容:「フルーツ&ベジタブルのカービング講習」

- ・スイカの「サンフラワー」
- ・メロンの「花と蕾のフルーツバスケット」
- ・リンゴの「薔薇の花束」 など

②指導力の修得・向上のための研修等

全国調理師養成施設協会が主催する研修会は、「教育教材について」、「調理技術向上について」、「食育教育の推進について」、「専門学校生の成長について」などの演題で毎年開催しており、本校教員の技術力向上に役立つという観点から受講している。

コロナ感染拡大のため研修会がZOOM利用したオンラインで開催

研修名「令和3年度教職員夏期研修会」 (連携企業等: 全国調理師養成施設協会 東海北陸地区協議会)

期間:令和3年8月3日(火)10:30~14:40

対象:調理師養成施設教職員

内容:「専門学校の成長をとらえるために知ってほしいポイント」

管理職研修および中堅管理職研修については、日常の関係構築に効果的なコミュニケーションスキルを学ぶことや、学生面談を効果的に、意義あるものとして進めるためのスキルを学ぶ。なお、グループワークの実践をすることにより、学生指導へ還元ができる。

研修名「R3年度管理職研修」(連携企業等: 株式会社タナベ経営)

期間:第1回=令和3年7月21日(水)

第2回=8月17日(火)

第3回=10月予定

第4回=12月予定

第5回=12~1月予定

対象:校長、学科長、事務長など

内容:第1回=外部環境分析

第2回=部下育成ロールプレイング

第3回=内部環境分析、第4回=自学の突破口づくり

第5回=人事考課研修

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

企業等の役員または職員が学校関係者として評価に参画し、本学科が実施する自己評価の結果を評価すること、または公表を行うとともに、その評価結果を踏まえた教育活動・学校運営等の改善に導くためのものである。

(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	理念・目的・育成人材像は定められているか
(2) 学校運営	目的等に沿った運営方針が策定されているか
(3) 教育活動	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか
(4) 学修成果	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5) 学生支援	学生相談に関する体制は整備されているか
(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に整備されているのか
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動は適正に行われているか
(8) 財務	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、専修学校設置基準等の遵守と適切な運営がなされているか
(10) 社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか
(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

現場で求められる人材育成のために、新たなカリキュラム構築、さらなる学生指導、そして教員の技術・能力・指導力向上を図っていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
社本 太郎	株式会社モンシェール 代表取締役社長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	調理業務 関係者
今井 昌人	有限会社O'Sフード所属	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	食品会社 社員
田中 裕貴	株式会社さんぼう名古屋支社 企画営業部第2グループリーダー	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (1年)	企業等委員
田中 健太	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科 卒業生	令和3年4月1日～ 令和4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・広報誌等の刊行物・その他())

<https://cc.ao-g.jp/wp-content/uploads/2021/05/f842071f728ae435a4feab783d8a5db0.pdf>

<https://cc.ao-g.jp/wp-content/uploads/2021/05/1f6fbdd9ca77d876948638e487c314af.pdf>

公表時期 令和3年10月31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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業等の関係者が本学科の教育活動・学校運営等について理解を深めるとともに、その状況に関する情報を提供し、説明する等の取組みを行う。

(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
(2) 各学科等の教育	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実習・実技等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い(金額、納入時期等)
(8) 学校の財務	資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表、財産目録、監査報告書
(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	
(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())

<https://cc.ao-g.jp/publication/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師専科) 令和3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	
1	○			公衆衛生学	公衆衛生関係の法規を理解し、調理師の健康や食育における役割、労働環境と健康などについて学ぶことで、調理師の役割を知る。	1年	60時間		○			○		○		
2	○			栄養学	栄養素の種類とその機能を知り、食品、栄養、健康とのかかわりについて理解し、基礎となる食品と栄養について学ぶ。	1年	60時間		○			○		○		
3	○			食品学	植物性・動物性食品の特徴、成分、加工品について学び、それらの貯蔵方法や流通を知ることで、調理師に必要な知識を得る。	1年	60時間		○			○			○	
4	○			食品衛生学	食の安心・安全を確保するという調理師の責務を理解し、食品と微生物、化学物質や食中毒をはじめ健康危害を防ぐために必要な知識を学ぶ。	1年	90時間		○		△	○		○	○	
5	○			調理理論	調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作であり、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。	1年	90時間		○			○		○		
6	○			食文化概論	食文化が自然環境や宗教などで多様に展開されてきて、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことを理解し、現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。	1年	30時間		○			○		○		
7	○			調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を習得する中で、料理の五法（生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物）を学ぶ。	1年	240時間				○	○		○	○	○
8	○			フードビジネス	お店の開業も多様化し、変化する外食産業と社会のニーズの中で、安全な企業経営を行う為に様々な分析をすることで、繁盛店を目指す経営者としての知識について学ぶ。	1年	60時間		○			○			○	
9	○			外国語（フランス語）	調理に関わる内容で、フランス語の読み書きや発音などを学び、フランス語に慣れることを目標に授業を展開する。	1年	30時間		○			○			○	
10	○			総合学習	個々が自己を把握し他者を理解する事により良い人間関係を構築し、社会の一員として能力を充分に発揮できる環境を形成する力を身につける。	1年	30時間		○			○			○	
11	○			フードサービス実習	ホテル・レストランサービスで提供される飲料及び料理の基本的なサービス方法を学ぶ。西洋料理を中心に、そのほか日本料理・中国料理の食卓作法を習得します。	1年	60時間		○			○				

12	○		公衆衛生学	労働基準法、労働安全衛生法等により、作業環境や作業条件などの職場環境や職業病、労働災害などを知り、良好な労働環境の改善について学ぶ。	2年	30時間		○			○			○	
13	○		栄養学	栄養素の種類とその機能を知り、食品、栄養、健康とのかかわりについて理解し、基礎となる食品と栄養について学ぶ。	2年	30時間		○			○			○	
14	○		食品衛生学	調理師として、食を安心・安全に提供するという使命を認識するとともに、食品衛生についての基礎的・専門的知識をもとに実践につなげられるように学ぶ。	2年	60時間		○		△	○				○
15	○		調理理論	調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。	2年	60時間		○			○			○	
16	○		調理実習	包丁さばき、食材の扱い方（下処理を含む）、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。1年次よりも効率を求め、完成度を上げることにこだわれるようにする。	2年	60時間				○	○			○	○
17	○		総合調理実習	大型調理機器の使用法、清掃・管理方法など、通常の調理実習では経験出来ない内容についても体験させることで、大量調理（集団調理）にも対応できるようにする。	2年	90時間				○	○			○	
18	○		フードビジネス	お客様を飽きさせない料理やメニューとは何か、良質な商品と適切な値段の付け方、宣伝方法など1年次よりも深く学ぶことでフード産業に対する思考力を高める。	2年	30時間		○			○				○
19	○		外国語（フランス語）	調理現場で使用する器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが理解できるようになる。また、簡単なコミュニケーションが取れることを目標に学ぶ。	2年	30時間		○			○				○
20	○		製菓衛生師養成学	過去の問題を中心に各科目の復習を行いながら出題傾向をつかみ、製菓衛生師の国家試験に合格できる知識を身につける。	2年	30時間		○			○			○	
21	○		フードサービス実習	ホテル・レストランサービスにおけるサービス実践を中心に実技指導を行い、社会人基礎力を養うことを前提に、社会人として認められる人材になることを目標に学ぶ。	2年	30時間		○		△	○				○
22	○		製菓製パン実習	洋菓子・和菓子・製パンの応用技術を習得する中で、基礎技術の反復を含めた技術向上と様々な経験を積み重ねる。	2年	180時間				○	○				○
23	○		高度調理技術実習	日本料理・西洋料理・中国料理の高度技術を習得し、普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食すことのない専門料理を学ぶ。	2年	300時間				○	○				○ ○

24	○			校外実習	調理現場での就労体験をすることで、お客様に提供することを意識した調理や盛付けを心がける。その上で、各部門での就労に対する意識を持たせ、就職活動に繋げる。	2年	60時間					○		○		○	○
合計						1800時間(単位)											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
・教育課程に規定された全科目を履修し、A、B、Cいずれかの評価をなされた者。 ・教育課程に規定された全科目において、各授業時間数の3分の2以上出席しているもの。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	17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。