

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																																					
東京調理製菓専門学校		昭和51年6月1日		田中 康善		〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-11-11 (電話) 03-3363-9181																																					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																																					
学校法人食糧学院		昭和28年7月10日		佐藤 浩		〒154-8544 東京都世田谷区池尻2-23-11 (電話) 03-3424-9111																																					
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	高度調理技術科		平成23年文部科学省 告示第167号	0																																						
学科の目的	調理師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスなど食全般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する																																										
認定年月日	平成27年2月17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	1,890時間	720時間	30時間	1,140時間																																						
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																																					
320人		200人	15人	15人	37人	52人																																					
学期制度	■1学期:4月1日～9月30日 ■2学期: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 中間試験・定期試験・基本技術試験を中心とし課題等の提出物、日常の学習態度を加味して評価する。																																						
長期休み	■夏季:7月5日～8月15日 ■冬季:12月25日～1月10日 ■学年末:3月29日～4月6日			卒業・進級条件	学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。																																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 学生の個人相談に対応できるよう、クラス担任制をとっている。精神的に不安を抱える学生には、専任カウンセラーによる相談日を設けている。			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 新宿区年末クリーン大作戦等 (昨年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響により中止) ■サークル活動: 有																																						
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・給食委託会社等 ■就職指導内容 キャリア講座を開設し、履歴書やエントリーシートの書き方面接指導の実施。マナー講座や身だしなみ講座を実施し就職活動の支援を実施 <table border="1"> <tr> <td>■卒業生数</td> <td>109</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>103</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>103</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職率</td> <td>100</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>■卒業者に占める就職者の割合</td> <td>94</td> <td>%</td> </tr> </table> ■その他 ・進学者数: 4人 ・帰国: 2人 (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)			■卒業生数	109	人	■就職希望者数	103	人	■就職者数	103	人	■就職率	100	%	■卒業者に占める就職者の割合	94	%	主な学修成果 (資格・検定等) ※3 <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</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>109人</td> <td>109人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定3級</td> <td>③</td> <td>25人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>16人</td> <td>16人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>2人</td> <td>2人</td> </tr> <tr> <td>日本ハーブ検定</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) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等	資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	109人	109人	レストランサービス技能検定3級	③	25人	21人	食育インストラクター	③	16人	16人	フードアナリスト4級	③	2人	2人	日本ハーブ検定	③	2人	2人
■卒業生数	109	人																																									
■就職希望者数	103	人																																									
■就職者数	103	人																																									
■就職率	100	%																																									
■卒業者に占める就職者の割合	94	%																																									
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																								
調理師免許	①	109人	109人																																								
レストランサービス技能検定3級	③	25人	21人																																								
食育インストラクター	③	16人	16人																																								
フードアナリスト4級	③	2人	2人																																								
日本ハーブ検定	③	2人	2人																																								
中途退学の現状	■中途退学者 8名 ■中退率 3.7% 令和2年4月1日時点において、在学者214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206名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、体調不良、学校生活の不適合等。 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による個別面談の実施。心理カウンセラーによる相談。保護者面談会を実施し情報の共有を行う。																																										
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 1. 教育後援会奨学金制度(年間24万円支給) 2. 該当資格取得者・離職者を対象としたキャリアアップ支援(入学初年度入学金より10万円減免) 3. 留学生を対象とした授業料減免制度(入学初年度授業料より5万円減免) ■専門実践教育訓練給付: 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 私立専門学校等評価研究機構																																										
当該学科のホームページURL	http://www.tokyocook.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、賃金、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

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
調理業界で求められる資質・技術・専門性を業界や社会的動向に知見を持つ方々からアドバイスを頂き、教育課程、学生指導を行っていく。

(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
教育課程編成委員会は、業界の動向や専攻分野、あるいは実務技術に関して知見を有する企業等外部の委員と本校の学内委員で構成する。授業科目の開設や授業内容・方法等の教育課程の編成に当たり、教育課程編成委員会での審議を通じ、より実践的かつ専門的な職業実践教育の推進に努めていく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿 令和3年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
寺嶋 利行	一般社団法人FLAネットワーク協会	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	①
松平 昇次	前(株)ホテルオークラ東京ベイ	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
堀田 大	(株)マンジュトウ	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
海野 晶子	埼玉県立高等学校教員	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	②
柘植 末利	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
松村 博	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
原田 美穂子	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
良知 史子	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
小川 哲	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校	令和2年4月1日～ 令和3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
(年間の開催数及び開催時期)

年2回(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年 9月 9日 16:30～18:00

第2回 令和3年 2月 19日 16:30～18:00

(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。

- ①日本料理の就職希望者が大変少ない状況がある。現状世間でいうところの「日本料理」について認識の見直しが必要。
⇒技術だけでなく日本の食文化や地方の郷土食について等、各授業で取り上げて学校全体で教育し、日本の食文化への理解を深めるシラバスの検討を今後実施する。
- ②現場で活かせる実習定期試験の内容について
⇒授業内試験の実施と内容の充実。試験内容の難易度の再確認。不合格者指導の実施方法を検討し実施する。
- ③職場体験実習で各企業との連携を強化し、就職後の離職率の軽減を図る。
⇒調理師養成の学校は、技術だけでなく、挨拶や人として当たり前のことである、気配りや協調性などを持てる教育が必要であり、各実習での啓蒙活動に今後も力を入れる。また職場体験実習の在り方について早い段階から指導を行い理解度を深める。
- ④職場体験実習の担当者は就職関係と連携して推進し、業界との結びつきをより強化する。
⇒担当の統一化を図り、運営していく。

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

- ① 職場体験実習は、企業と連携し実際の現場で働くことの意義、調理技術の専門性を身につける事を基本方針とし、実際の現場でどのような規律や規則のもとに働いているか、また現場の責任者の指示にどう対処し与えられた責任を全うするか、現場で働く人たちとどうコミュニケーションを取り協働して行くかといった項目などをより実践に近い現場で習得させる。
- ② 調理実習で外部講師を招いて特別授業を実施し、調理技術の更なる向上と調理師としての心構え等を習得する。

(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
- ① 職場体験実習前に担当教員と実習先である企業の担当者が実習内容や期間中の注意事項及び評価方法について確認を行う。実習前には校内での事前説明を行うと共に、派遣先企業へ事前訪問を行い職場体験実習の意義を認識させる。また実習期間中は学生の実習状況や習得の状況を把握出来るよう、見回り訪問を実施し企業側と情報交換を行う。実習終了時には企業の現場責任者による学生の学修成果の評価を行い、担当教員が成績評価・単位認定を行う。
 - ② 調理実習で外部講師を招いて特別授業を実施。現在調理業界で活躍している調理長の方々を招いて、現在流行している料理の実習と業界の動向や調理師としての心構えを講義頂く。

(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
職場体験実習	企業と連携し実際の現場で働くことの意義、調理技術の専門性を身につける事を基本方針とし、実際の現場でどのような規律や規則のもとに働いているか、また現場の責任者の指示にどう対処し与えられた責任を全うするか、現場で働く人たちとどうコミュニケーションを取り協働して行くかといった項目などをより実践に近い現場で習得させる。	帝国ホテル、ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ、プリンスホテル、京王プラザホテル、パレスホテル東京、パレスホテル立川、横浜ロイヤルパークホテル、浦和ロイヤルパインズホテル、ミリアルリゾートホテルズ等
調理実習	外部講師を招いて特別授業を実施。現在調理業界で活躍している調理長の方々を招いて、最先端の料理の実習と業界の動向や調理師としての心構えを講義頂く。	ホテルオークラ東京、ザ・キャピトル東急ホテル、品川プリンスホテル、都ホテルモナリザ、パパブブレ、レストランテ カノビアーノ等

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
 企業及び業界団体が行う研修会等に参加し、専門性や技術向上に努める。
 企業及び業界団体と連携し、授業力、指導力の向上に努める。

(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
- 東京都私学財団、職業教育・キャリア教育財団主催等、学校教育に関する研修（講習会含む）を実施予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の為、中止となるものが多々あり、全体研修とは至らなかった。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：「食と日本人の知恵（小泉 武夫氏）」「和漢膳で元気百歳 ～幸福は口福から～（板倉 啓子氏）」
 期間：令和2年12月15日
 対象：学校法人食糧学院 教職員

(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
- 東京都私学財団、職業教育・キャリア教育財団主催等、学校教育に関する研修（講習会含む）を実施予定

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：「食と日本人の知恵（小泉 武夫氏）」「和漢膳で元気百歳 ～幸福は口福から～（板倉 啓子氏）」
 期間：令和2年12月15日
 対象：学校法人食糧学院 教職員

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

本校における学校関係者評価は「専修学校におけるガイドライン」に則って行うことを基本方針とする。学校関係者評価は、評価という協働作業を通して、学校と学校関係者(高等学校、保護者、同窓会、企業、地域住民など)が互いに理解を深めるためのコミュニケーション・ツールでもある。学校評価の基本は自己評価であるが、企業等の委員で構成する学校関係者評価委員会を設置し、その透明性・公平性・客観性を高めている。

(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・育成人材像等
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、運営組織等
(3) 教育活動	カリキュラム、授業評価、成績評価の基準、資格取得の指導體制等
(4) 学修成果	就職率、資格取得率、退学率の低減等
(5) 学生支援	就職・進学指導體制、学生相談体制、健康管理、保護者との連携、卒業生への支援体制等
(6) 教育環境	施設・設備、校外実習、防災体制等
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動、入学選考、学納金等
(8) 財務	財政基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開
(9) 法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、自己点検・自己評価等
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・ボランティア活動
(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

- ①東京オリンピックの取り組みについて
⇒今後協会関係や企業との確認作業を実施し、飲食関係での接点を築いていく。
- ②ハサップを一般衛生と同じに考えた教育について。
⇒調理師として重要な衛生教育について、今後具体的なご意見を頂き実習授業で取りいれたい。
- ③就職後に必要となる計数管理の教育について。
⇒レストラン経営実習の授業を活用し今後前向きに実施していきたい。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
緑川 廣親	トック・ブランシュ国際倶楽部	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	専攻分野に関する学会や学術機関等の有識者
三浦 健史	ザ・プリンス パークタワー東京	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	企業等評価委員
渡辺 英子	東京早稲田外国語学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	学校等評価委員
松本 祐也	岩倉高等学校	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	学校等評価委員

※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: <http://www.tokyocook.ac.jp>

公表時期: 令和3年9月30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

文部科学省策定の「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」に準拠し、それぞれの項目につき情報提供を行い、企業等の関係者などに本校の教育活動その他の状況を理解して頂く。

(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	教育方針、教育目標、沿革等
(2) 各学科等の教育	入学者に関する受け入れ方針、入学者数、在学学生数、取得する資格、卒業者数、卒業後の進路等
(3) 教職員	教職員数、教員の専門性等
(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、就職支援等への取組状況等
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況、課外活動
(6) 学生の生活支援	学生支援の取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い等
(8) 学校の財務	学校財務の状況
(9) 学校評価	自己評価、学校関係者評価
(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

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <http://www.tokyocook.ac.jp>

授業科目等の概要

(調理専門課程 高度調理技術科)																		
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			
1	○			食生活と健康 I～III	正しい食生活が健康に果たす意義や、それを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の課題について学ぶ。	1・通	90	3	○			○			○			
2	○			食品と栄養の特性 I～V	食と健康の結びつきを理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養うために、食品中に含まれる栄養素の機能、消化、吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準や、食品の特徴、性質、加工、貯蔵、生産、流通に至るまでを学ぶ。	1・通	150	5	○			○			○	○		
3	○			食品の安全と衛生 I～IV 食品の安全と衛生実習	食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。	1通 or 2後	150	5	○			○			○	○		
4	○			調理理論と食文化概論 I～VI	調理理論は、食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から学ぶ。 食文化は民族・地域・時代・宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族・他地域の伝統を尊重する態度を養うことを目的とする。	1・通	180	6	○			○			○			
5	○			調理実習	調理師としての衛生観念や礼儀作法、及び日本・西洋・中国料理の基本技術を学ぶ	1・通	300	10				○	○		○	○	○	
6	○			総合調理実習	集団調理実習や、専門別調理技術を学ぶ	1・通	90	3				○	○		○	○		
7	○			①メニュー英語	英語に慣れるため基礎からの習得をはかり、ロールプレイング、メニュー作成などの実践トレーニングで、確実にレベルアップを狙う。	1 後 2 前	60	2	○			○			○	○	○	
				②メニュー仏語	西洋及び製菓コース選択者が食分野における仏語の基本的知識、及び応用のための発想力を習得し、ヨーロッパの他言語の学習に取り組む際の考え方・学習方法のモデルとしても役立つよう学んでいく。													
8	○			フードマネジメント	自分で起業したい学生のニーズに応え、開業・店舗運営等について学ぶ。	2・通	60	2	○			○				○		
9	○			顧客心理学	飲食業界でも重要な接客や空間等について心理学の視点から学び、サービスやコミュニケーションスキル向上を目指す。	2・前	30	1	○			○					○	

10	○		PC演習	メニュー・レシピ作成や原価計算等、店舗運営に活用できるパソコンの操作方法を学ぶ。	2・前	30	1		○		○			○	
11	○		コース別テクニカル調理実習	専攻コース別の、より専門的な調理技術を学ぶ	1後2通	270	9			○	○		○	○	
12	○		レストラン経営実習	現場さながらの施設でレストラン運営のシミュレーションを実施。調理・サービス・マネジメントを役割分担し、総合的に学ぶ。	2・通	180	6			○	○		○	○	
13	○		レストラン準備実習	レストラン経営実習のための、より高度な調理やメニュー作成等、事前に必要な業務を学ぶ。	2・通	120	4			○	○		○		
14	○		職場体験実習	ホテル・結婚式場等の提携先で、現場での調理業務を学ぶ。	2・前	180	6			○		○			○
合計					43科目	1890単位時間(63単位)					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。	1 学年の学期区分	前後期	
	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。