

職業実践専門課程として認定する専修学校の専門課程の推薦について

文 部 科 学 大 臣 殿

令和8年9月30日

下記の専修学校の専門課程を職業実践専門課程として認定する課程として推薦します。

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		今井 靖人		〒 160-0023 (住所) 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 (住所) 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		高度調理師技術科		平成23年文部科学省 告示第167号	—																																									
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																																															
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	1,860	690	0	1,170	0	0																																							
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																																								
200人		148人		10人	13人	29人	42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 評価の基準: 中間試験・定期試験・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。 評価の方法: S:100～90点 A: 89～80点 B: 79～70点 C: 69～60点 D: 59点以下																																									
長期休み		■学年始:4月1日～4月5日 ■夏 季:8月5日～9月7日 ■冬 季:12月25日～1月6日 ■学年末:3月26日～3月31日			卒業・進級 条件	卒業要件: 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。 進級要件: 学則に定める1年次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 (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 ボランティア活動 新宿区メニューコンクール・新宿区みどりリサイクルフェア 長野県大鹿村活性化プロジェクト 等 体育祭実行委員・食美祭実行委員 等 ■サークル活動: 有																																									
就職等の 状況		■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・給食受託会社等 ■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 ■卒業生数 53 人 ■就職希望者数 48 人 ■就職者数 48 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 91 % ■その他 ・進学者数: 0 人 ・自己決定、帰国、ビザ変更: 5 名 (令和 7 年度卒業者に関する令和8年5月1日時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等) ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和7年度卒業者に関する令和8年5月1日時点の情報) <table><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><tr><td>調理師免許</td><td>①</td><td>53人</td><td>53人</td></tr><tr><td>技術者査</td><td>①</td><td>47人</td><td>47人</td></tr><tr><td>レストランサービ ス技能検定3級</td><td>①</td><td>19人</td><td>10人</td></tr><tr><td>日本ハーブ検定</td><td>③</td><td>7人</td><td>7人</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></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	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	53人	53人	技術者査	①	47人	47人	レストランサービ ス技能検定3級	①	19人	10人	日本ハーブ検定	③	7人	7人																				
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																												
調理師免許	①	53人	53人																																												
技術者査	①	47人	47人																																												
レストランサービ ス技能検定3級	①	19人	10人																																												
日本ハーブ検定	③	7人	7人																																												
中途退学 の現状		■中途退学者 4 名 ■中退率 3 % 令和7年4月 1日時点において、在学者 133 名 (令和7年4月入学者を含む) 令和8年3月31日時点において、在学者 129 名 (令和8年3月卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 学校生活の不適合、体調不良、経済的問題 等 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 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 ※有の場合、制度内容を記入 1. 教育後援会奨学金制度(年間24万円支給) 2. 学友会奨学金制度(年間24万円支給) 3. 該当資格取得者を対象としたキャリアアップ支援(入学期初年度入学金より5万円減免) 4. 就職者を対象としたキャリアアップ支援(入学期初年度入学金より10万円減免) 5. 留学生を対象とした授業料減免制度(入学期初年度入学金より5万円減免) ■専門実践教育訓練給付: ※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 2名 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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 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		https://www.tokyocook.ac.jp																																													

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7年3月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
熊谷 光治	株式会社 フジマック	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	③
井上 和豊	株式会社 エス・アール・チン	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	③
力石 寛夫	トーマスアンドチカライシ 株式会社	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	①
松本 祐也	岩倉高等学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	②
馬淵 知子	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
船木 潤	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
松村 博	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
松沢 明日香	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
小川 哲	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—

※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(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年9月12日 15:00～16:30

第2回 令和8年3月5日 15:00～16:30

(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)良い学校には良い先生がいて、そこで良い生徒が育つ。良い学校を作るには、良い先生を育てる環境作りが大切だと思う。

➡4月の年度方針会での教職員研修また、8月には毎年テーマを決め教職員研修を実施している。東京都専修学校各種学校協会主催の各種研修会や全国調理師養成施設協会の研修会にも積極的に参加をし自己研鑽に努めている。参加終了後は報告書の提出を行い、内容によっては教職員全体で共有している。

2)学生による授業アンケート結果の「満足度」が低い点が気になる。

➡評価の高い学生、低い学生それぞれある。授業の捉え方、能力差があるので、一つの指標として捉えている。先生毎にアンケート結果が出るので、個別にフィードバックし、今後の改善に努めていただいている。評価の低い先生には個別にお話し、担当を変更する場合もある。

3)放課後に施設設備を無料で利用できるフリースレーニングは他校にはないと思う。学校のホームページ等ではアピールしているのか。

➡アピールしているが、今後は本校の大きな特徴の一つとして効果的に発信したい。

(別途、以下の資料を提出)

- * 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- * 教育課程編成委員会等の規則
- * 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- * 学校又は法人の組織図
- * 教育課程編成委員会等の開催記録

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
より実践的な内容を教授いただくこと。

(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
調理実習では、前期15回・後期15回の各期1回以上、特別授業としてグローバル展開をしている企業様や業界で活躍する卒業生等と連携した授業を実施。
職場体験実習は、調理師として就職を視野に入れた研修先にて、一流の現場を体験し、将来のキャリア形成及び調理業界への理解を深めることを目的とする。研修先とは覚書を締結し、職場体験実習評価表にて個人の評価を受ける。

(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
レストラン経営実習・ レストラン準備実習	地域特産物の特徴を学び、その食材を活かしたメニュー考案及びレストラン営業・PRを行う。	高知県
職場体験実習	現場に於ける調理実習・厨房管理・対人関係などを実地で学ぶ事を目的とする。	帝国ホテル、ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ幕張、プリンスホテル、東京ドームホテル、京王プラザホテルなど
コース別テクニカル調理実習(特別授業)	各料理(本校の卒業生も含む)のスペシャリストによる授業の実施	礼華、太月、arrosor、Yumanite、セルリアンタワー東急
調理実習	EU食材と日本食材のパーフェクトマッチ	EUROPEAN UNION
調理実習	粉の性質等の講義 ジェノワーズ3種 焼き菓子食べ比べなど	増田製粉株式会社

(別途、以下の資料を提出)

- * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)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

教育への応用など多岐に渡り、教員として自覚を持ち、必要な知識を身に付け資質向上に繋げ、職業人教育に役立て、学生対応を円滑にする。

(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: 令和7年度 食糧学院教職員研修 調理校

連携企業等: 株式会社スエヒロレストランシステム

期間: 令和7年8月28日

対象: 教職員

内容
①「アサーティブコミュニケーションから学ぶ」明石要一先生
②「コントラクトフードサービスの未来と展望」山中広太郎様
③「色彩コーディネートを学んで活用」吉富幸恵先生

研修名: あしがら乳業(株) 秦野工場(タカナシ乳業グループ会社)及び、一夜城 Yoroizuka Farm 訪問バスツアー

連携企業等: 東京都洋菓子協会

期間: 令和7年6月23日

対象: 教職員

内容 制度の説明、教育実践事例等、今後の取り組みについて

研修名: 実践的職業教育の第三者評価連絡協議会・拡大研修会

連携企業等: 文部科学省

期間: 令和7年11月26日

対象: 教職員

内容 学校教育法改正に伴う第三者評価導入について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 多様化する学生の就職活動について

連携企業等: 東京専修学校各種学校協会

期間: 令和7年8月28日

対象: 教員

内容 若者の採用選考機会の多様化、就職活動手段の多様化、若者・学生個人の多様化について

(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: 令和7年度 食糧学院教職員研修 調理校 期間: 令和7年8月28日 内容: ①「アサーティブコミュニケーションから学ぶ」明石要一先生 ②「コントラクトフードサービスの未来と展望」山中広太郎様 ③「色彩コーディネートを学んで活用」吉富幸恵先生	連携企業等: 株式会社スエヒロレストランシステム 対象: 教職員	
研修名: あしがら乳業(株) 秦野工場(タカナシ乳業グループ会社) 及び、一夜城 Yoroizuka Farm 訪問バスツアー 期間: 令和7年6月23日 内容: 制度の説明、教育実践事例等、今後の取り組みについて	連携企業等: 東京都洋菓子協会 対象: 教職員	
研修名: 実践的職業教育の第三者評価連絡協議会・拡大研修会 期間: 令和7年11月26日 内容: 学校教育法改正に伴う第三者評価導入について	連携企業等: 文部科学省 対象: 教職員	
② 指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 多様化する学生の就職活動について 期間: 令和7年8月28日 内容: 若者の採用選考機会の多様化、就職活動手段の多様化、若者・学生個人の多様化について	連携企業等: 東京専修学校各種学校協会 対象: 教員	
(別途、以下の資料を提出) * 研修等に係る諸規程 * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績) * 研修等の計画(推薦年度における計画)		

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
評価結果と改善の取組を学校ホームページに掲載し、広く社会へ公表する。
自己評価及び学校関係者評価の実施について、教職員が本校の教育目標や教育活動、学校運営等の課題について継続的に改善を図るとともに、評価結果を公表する。

(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	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、資格取得の指導体制等
(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・進学指導体制、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)各種コンクールへ積極的な参加が見られる。結果を含め練習風景等をまとめた内容を広報活動(ホームページ)でアピールすることにより、入学希望者へ色々な取り組みを発信できるのではないかと。
→広報担当者とアピール方法を検討し前向きに発信したい。

2)卒業生の活用を色々な場面で充実してはどうか

→今まで卒業生との繋がりを持ち前向きに取り組むことが出来なかった。今後は特別授業や学園祭等のイベントで積極的に繋がりを持ち有効に進めたい。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年3月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
横山 友則	(株)藤江	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	③
下井 和彦	(株)西武・プリンスホテルズワールドワイド	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	③
井上 貴由	友ランゲージアカデミー	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	②
寺島 淳一郎	関東第一高等学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	②
馬淵 知子	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
船木 潤	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
松村 博	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—
良知 史子	東京調理製菓専門学校	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日(1年)	—

※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。

(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7年9月30日

(別途、以下の資料を提出)

- * 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- * 自己評価結果公開資料
- * 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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
自ら評価し、その結果を踏まえて、その改善に努力する。あわせて評価結果を公表することによって、学校としての説明責任を果たし、学校教育の向上を図る。

(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>

公表時期: 令和6年9月30日

(別途、以下の資料を提出)

* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	フジエ ミキ	所属部署	教育部
	氏名	藤江 美貴	役職名	職業実践教育担当
	所在地	〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-11-11		
	TEL	03-3363-9181	FAX	03-3363-9186
	E-mail	fujie-miki@shokuryo.ac.jp		

(備考)

・用紙の大きさは、日本産業規格A4とする(別紙様式1-2、2-1、2-2、3-1、3-2、4、5、6、7、8についても同じ。)

授業科目等の概要

(調理専門課程高度調理師技術科) 令和8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	○			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 2 後	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 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	○			フードビジネス	授業成果発表の場として、調理技術や知識を披露する。また企画・運営・メニュー考案などを体系的・実践的に習得する。さらにイベントを通じ、コミュニケーション能力を身に付け、ホスピタリティ精神と接客におけるサービス提供を学ぶ。	1 通 2 通	60	2			○	○		○		

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	2通	240	8			○	○		○	○	
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ュミレーションを実施。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	○		職業実践実習	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	150	5			○		○	○	○	○
合計					43	科目		62 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：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
履修方法：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 学期の授業期間	15 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。