

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																								
東京すし和食調理専門学校	平成27年6月25日	渡辺 勝	〒154-0001 東京都世田谷区池尻2-30-14 (電話) 03-5431-5961																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人水野学園	昭和58年4月1日	水野 孝彦	〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-29-2 (電話) 03-3499-0350																								
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
衛生	調理文化専門課程	和食調理科		平成29年文部科学省 告示第29号	-																						
学科の目的	和食料理の基礎ならびにすし調理を中心とした調理技術ならびに食品知識、日本食文化背景などの専門教育を教授し、すし和食調理を通じて社会に貢献する人材を育成することを目的とする。あわせて調理師の資格取得に必要な事柄を学習する。																										
認定年月日	平成27年6月25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	2,380時間	792時間	-	1,628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																						
120人	77人	42人	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 評価基準は、90点以上をA、80点以上90点未満をB、70点以上80点未満をC、60点以上70点未満をD、59点以下はF(不可)とする。また評価には値しないが習得レベルに達したと判断された場合はPとする。 成績評価は、課題物評価、試験等により行う。																						
長期休み	春 期: 4月1日～4月14日 夏 期: 8月1日～8月31日 冬 期: 12月20日～1月10日		卒業・進級条件		・学校長および教職員による卒業・進級判定会議において認定されること。以下の①～④を総合的に判断して認定する。 ①課題物評価 ②出席率 ③授業態度 ④成績 ・学費を完納していること。																						
学修支援等	クラス担任制: 有 個別相談・指導等の対応 電話・メールでの連絡、担任面談、自宅訪問、保護者連絡 など		課外活動		課外活動の種類 学外研修、国内研修旅行、企業インターンシップ 等 サークル活動: 無																						
就職等の状況※2	主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) 飲食業界 日本料理・すし専門店、ホテル等総合調理施設 等での調理職 就職指導内容 業界ガイダンス、仕事研究、自己分析、履歴書指導、面接指導等 <table border="1"> <tr> <td>■卒業生数</td> <td>58</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>27</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>27</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職率</td> <td>100</td> <td>%</td> </tr> </table> 卒業者に占める就職者の割合 : 46.6 % その他 ・進学者数: 19人 ・フリーランス、帰国(留学生)等 12人 (令和2年度卒業者に関する 令和3年7月31日時点の情報)		■卒業生数	58	人	■就職希望者数	27	人	■就職者数	27	人	■就職率	100	%	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) <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</td> <td>①</td> <td>58人</td> <td>58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 特になし			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	58人	58人
■卒業生数	58	人																									
■就職希望者数	27	人																									
■就職者数	27	人																									
■就職率	100	%																									
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師	①	58人	58人																								
中途退学の現状	中途退学者 4名 令和2年4月1日時点において、在学者108名 令和3年3月31日時点において、在学者104名(令和2年3月31日卒業者を含む)		中退率 3.7%		中途退学の主な理由 経済上の理由、健康上の理由、就学・通学困難 など 中退防止・中退者支援のための取組 担任制、出席状況・課題提出状況を書いた保護者通知の発送(年2回)、学校長メールアドレスの全学生公開、専門医によるカウンセリング、学生相談、個人面談 など																						
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 水野学園奨学金制度(入学時・家計急変時・進級時)、水野学園同窓会奨学金制度、コロナ奨学金制度 いずれも最大30万円の給付 高等教育の修学支援新制度(無償化制度): 令和2年度より対象校 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	https://www.sushi-tokyo.jp/about_info																										

(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」などを希望する者を含みません。

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

日本料理業界において即戦力をもった人材の育成、ならびに和食文化の担い手となるべき人材の育成のために、特に以下の分野において企業等よりの意見の収集や評価等を行う。

- ①日本料理の調理技術向上
- ②すし料理技術の向上
- ③和食文化継承の技術および知識習得
- ④和食に関連する日本伝統文化への理解の向上
- ⑤海外に和食文化を発信する試み

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、本学設置コースに該当する各業界において、その専門知識を持った人材を育成するために、各業界企業等と教育課程の編成や授業内容・方法、教材等について協議・検討を行う委員会であり、全学科合同で開催している。

委員会は、学校側から学校長・学園長・教育部長・学科責任者等、産業界からは各業界企業および業界団体によって委員が構成され、学校長に直結する諮問委員会として位置づけられる。

委員会でまとめられた意見は、学科の教育改善に優先的に反映されるべきものであるが、実習環境や教育インフラ(人的要素・執行予算等)といった経営資源の観点を考慮し、最終的には学校長または経営会議(本学校法人運営会議)に諮り決定される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
奥井 隆	株式会社 奥井海生堂	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
高津 伊兵衛	株式会社 にんべん	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
須田 信広	(一社)和食文化国民会議	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
渡辺 勝	東京すし和食調理専門学校	—	
酒匂 博	学校法人 水野学園	—	
長谷川哲也	東京すし和食調理専門学校	—	
奥田 透	東京すし和食調理専門学校	—	

※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

委員会は原則として年2回(6月と3月)に必ず開催する。

6月期には昨年度の委員会での討論に基づく教育課程企業連携などを報告し、3月において当年度教育成果の報告を行う。また、業界の動向や学科の状況等により、必要に応じて適宜開催する。

(開催日時)

第1回 令和2年6月13日 14:00～16:30

第2回 令和3年3月16日 14:00～16:30

(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

①新型コロナウイルス感染症対策として、講義科目についてオンライン授業の取り組みについてご意見をいただき、令和2年度後期より講義科目に限定してオンライン授業の導入を実施した。

②昨年度「SDG'sへの積極的な取り組み」についてご意見をいただき、令和2年度は静岡県函南町の民間農園「オラッチェ」との産学共同教育事業としての取り組みを実施した。

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

日本料理業界において即戦力をもった人材の育成、ならびに和食文化の担い手となるべき人材の育成のために、特に和食文化関連企業より、和食文化に関連する伝統調理技術や和食文化知識を享受し、評価を受け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

- ・和食文化関連企との企画により、学生の学ぶべき和食文化の内容を検討のうえ連携授業を企画する。
- ・連携企業の担当者が来校し、本校教室において実際の授業を実施する。
- ・授業終了後に総評を行い、あわせて企業担当者より成績評価を実施する。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
和食文化実習	「鰹節」(授業時数:4時数)において、日本料理に欠かせない「鰹節」について、その歴史や製法、活用法について、講義と実習を行う。	株式会社 にんべん
和食文化実習	「昆布」(授業時数:4時数)において、日本料理に欠かせない「昆布」について、その歴史や種類、出汁の活用法などの実践的実習を行う。	株式会社 奥井海生堂

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

- ・実務に関する知識、技術、技能などの向上のため、同業界から各職種の専門家による実践的技術・知識の研修を規定に則して計画的に実施する。
- ・指導力の習得・向上のため、人材開発や教育指導力の教育専門機関による研修を規定に則して計画的に実施する。

(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

和食文化研修①【米について】 講師:小池精米店 店主 小池理雄氏(お米マイスター 五つ星資格保持者)
 和食文化研修②【和食器について】 講師:株式会社越山 代表取締役 山本久夫氏
 和食文化研修③【華道について】 講師:いけばな雪舟流 次期家元 増野元晴氏

②指導力の修得・向上のための研修等

学生面談研修

講師:CoCoLa カンファタブル・コミュニケーション研究所 代表 小久保 信幸氏

(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

和食文化研修①【和食調味料 味噌】 講師:マルコメ株式会社 須田 信広氏
 和食文化研修②【発酵食品について】 講師:株式会社フードマイニング 代表取締役社長 是友 麻希氏
 和食文化研修③【和食調味料 醤油】 講師:ヒガシマル醤油株式会社 東京支店 三木 雅也氏

②指導力の修得・向上のための研修等

クラス活性化研修

講師:株式会社 ビーコンラーニングサービス コンサルタント&セールス部 入来 卓也氏

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

本校では、各専攻分野の関連企業、関連団体、ならびに本校の関係者を評価委員として、学校関係者評価委員会を組織する。同委員会では、本校自己点検・自己評価報告書に基づき、学校の運営状況や当該学科の教育状況、進路状況、学校全体の設備や運営状況などに関する自己評価結果を報告し、各委員より自己評価結果の評価を受け、自己評価結果の妥当性・客観性・透明性を高めるとともに当該学科への理解促進や連携協力による今後の運営や教育の改善等を図ることを基本方針とする。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか/学校の将来構想を抱いているか

(2) 学校運営	経営方針に沿った事業計画は策定されているか／運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか
(3) 教育活動	各コースのカリキュラムは体系的に編成されているか／授業評価の実施・評価体制はあるか／育成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／成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか／資格取得の指導体制はあるか
(4) 学修成果	就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか／資格取得率の向上が図られているか
(5) 学生支援	就職・進学指導に関する体制は整備されているか／学生相談に関する体制は整備されているか／学生の経済的側面に対する支援体制が整備されているか／学生の健康管理を担う組織体制が整備されているか／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／防災に対する体制は整備されているか
(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／入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか
(8) 財務	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか／財務について会計監査が適正におこなわれているか／財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	法令(個人情報保護含む)、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか／自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか
(10) 社会貢献・地域貢献	—
(11) 国際交流	留学生の受入れ・在籍管理等において適切な管理体制が整備されているか／グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みが行われているか

※(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 学生の授業評価アンケートの積極的な活用に努める
- ② 外国人の就労に関して、研修ビザを活用し留学生の国内就労受入先企業の拡大に努める
- ③ 乱立する海外和食店の現状を教育に取り入れていくよう努める

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
奥井 隆	株式会社 奥井海生堂	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	企業等委員
高津 伊兵衛	株式会社 にんべん	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	企業等委員
須田 信広	(一社)和食文化国民会議	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	企業等委員

※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() 公表時期 令和3年6月

URL: https://www.sushi-tokyo.jp/about_info

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

本校の教育理念をはじめ、育成人材像、当該学科の教育内容などに加え、施設設備、財務状況、学校組織図などの運営内容についても本学ホームページや学校案内などの冊子に掲載する。また、学生の教育成果として、毎年展示会や発表会を実施する。

これらを実施するにあたり、来場者を促す取り組みとして、業界各企業団体、在校生や保護者、入学希望者、卒業生など、関係者の理解を深め連携および協力の促進に資するため、積極的に情報を提供することを基本方針とする。

(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	教育目的／校長名／所在地／連絡先／沿革・歴史／教育理念
(2)各学科等の教育	入学者に関する事項(出願条件、入学定員、卒業・成績評価基準等)／カリキュラム／進級・卒業の要件等／資格・検定試験合格実績／卒業後の進路
(3)教職員	教職員数／教職員の組織／教員の専門性
(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・実技等の取組状況／就職支援等への取り組み状況
(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
(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	学生納付金の取り扱い／活用できる経済的支援措置
(8)学校の財務	学校財務の状況等
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果／評価結果を踏まえた改善方策
(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

URL: https://www.sushi-tokyo.jp/about_info

授業科目等の概要

(調理文化専門課程 和食調理科 すし職人コース 令和2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	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	
○			日本料理概論	日本食文化の基本概念と心構えを通して、日本料理人になるための資質を作り上げる。	1通	36	○			○	○			
○			外国語基礎	海外および国内専門店にて外国人に接遇するために必要な語学を修得・練習する。	1通	36		○		○	○			
○			食品の安全と衛生(1年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1通	72	○			○			○	
○			調理理論	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通	144	○			○			○	
○			食品と栄養の特性(1年次)	食品の成分や特長、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と健康のかかわりを理解する。	1通	72	○			○			○	
○			調理実習	調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。後期では、特定の制限があるお客様のための献立立案と調理実習も学ぶ。	1通	360			○	○			○	
○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1通	144			○	○			○	
○			和食基礎実習	特に和食調理における調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を深く習得する	1通	288			○	○			○	
○			食品の安全と衛生実習(1年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1集中	18			○	○			○	
○			学外研修(1年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	1集中	20			○		○	○		
		○	学外研修旅行(1年次)	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がり学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	1集中	40			○		○	○		
○			サービス作法	専門店等の企業就職を前提に、和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーなどを講義と実習を通して学び、即戦力性を高める。	2通	36	○			○			○	

○		食生活と健康	調理師法、健康増進法および食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。	2通	144	○			○												
○		食品と栄養の特性(2年次)	食品の成分や特長、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と健康のかかわりを理解する。	2通	108	○			○											○	
○		食文化論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化およびその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	2通	72	○			○											○	
○		食品の安全と衛生(2年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	2通	72	○			○											○	
○		すし専門実習	すし職人に必要な知識と調理技術を体系的に習得する。特に季節と素材の関係、ならびに素材の下処理方法を時間をかけて実習し、すし職人としての即戦力を養成する。後期ではテーマに合わせた献立企画からサービスまでを通して体験する。	2通	576				○	○										○	△
○		和食文化実習	和包丁、和食器（陶磁器・漆器）、日本酒、日本茶、蕎麦打ち、発酵食品学など、日本食文化において重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を習得する。	2通	144				○	○											○
○		食品の安全と衛生実習(2年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	2集中	18				○	○											○
○		学外研修(2年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	2集中	20				○												○
		○ 学外研修旅行	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がりを学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	2集中	40				○												○
合計					21 科目	2,460 単位時間(67 単位)															

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件＝卒業までに必要な履修科目をすべて履修していること。 履修方法＝課題物評価では『F』以外、試験等では60点以上で履修となる。		1 学年の学期区分	2 期
		1 学期の授業期間	26 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。			

授業科目等の概要

(調理文化専門課程 和食調理科 和食料理人コース 令和2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	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	
○			日本料理概論	日本食文化の基本概念と心構えを通して、日本料理人になるための資質を作り上げる。	1通	36	○			○	○			
○			外国語基礎	海外および国内専門店にて外国人に接遇するために必要な語学を修得・練習する。	1通	36		○		○	○			
○			食品の安全と衛生(1年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1通	72	○			○			○	
○			調理理論	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通	144	○			○			○	
○			食品と栄養の特性(1年次)	食品の成分や特長、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と健康のかかわりを理解する。	1通	72	○			○			○	
○			調理実習	調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。後期では、特定の制限があるお客様のための献立立案と調理実習も学ぶ。	1通	360			○	○		○		
○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康のかかわりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1通	144			○	○		○		
○			和食基礎実習	特に和食調理における調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を深く習得する	1通	288			○	○		○		
○			食品の安全と衛生実習(1年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1集中	18			○	○			○	
○			学外研修(1年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	1集中	20			○		○	○		
		○	学外研修旅行(1年次)	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がり学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	1集中	40			○		○	○		
○			サービス作法	専門店等の企業就職を前提に、和食店に必要なサービスの作法や心得、マナーなどを講義と実習を通して学び、即戦力性を高める。	2通	36	○			○			○	

○		食生活と健康	調理師法、健康増進法および食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。	2通	144	○			○										
○		食品と栄養の特性(2年次)	食品の成分や特長、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と健康のかかわりを理解する。	2通	108	○			○										
○		食文化論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化およびその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	2通	72	○			○										
○		食品の安全と衛生(2年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	2通	72	○			○										
○		和食専門実習	和食料理人に必要な知識と調理技術を体系的に習得する。特に旬の食材と季節感を演出する献立の調理や行事食などの調理を時間をかけて実習し、和食料理人としての即戦力を養成する。後期ではテーマに合わせた献立企画からサービスまでを通して体験する。	2通	576				○	○			○					△	
○		和食文化実習	和包丁、和食器（陶磁器・漆器）、日本酒、日本茶、蕎麦打ち、発酵食品学など、日本食文化において重要となるテーマの実習を通し、その知識と技術を習得する。	2通	144				○	○			○						○
○		食品の安全と衛生実習(2年次)	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とともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	2集中	18				○	○									○
○		学外研修(2年次)	すし・和食店ならびに日本料理の食材に関係する施設、店舗、市場、漁港等を見学し、業界事情を学習する。	2集中	20				○				○	○					
	○	学外研修旅行	国内研修：地方特有食材や郷土料理などを体験し、和食文化の広がりを学ぶ。 海外研修：海外の和食店などを訪問し、すし・和食の世界発信の現状を学ぶ。	2集中	40				○				○	○					
合計					21	科目	2,460 単位時間(67 単位)												

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件＝卒業までに必要な履修科目をすべて履修していること。 履修方法＝課題物評価では『F』以外、試験等では60点以上で履修となる。		1 学年の学期区分	2 期
		1 学期の授業期間	26 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。			