

## 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				
香川調理製菓専門学校	昭和51年9月20日	古川 瑞雄	〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 (電話) 03-3576-3404				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人香川栄養学園	昭和23年3月31日	香川 明夫	〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 (電話) 03-3576-2643				
目的	食生活に関する理論と技術とを教授し、食生活の合理化を通して我国文化の向上と社会の発展に寄与し得る有能な専門家を養成することを目的とする。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	調理専門課程	調理マイスター科	平成22年文部科学省告示第152号	—			
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	1914	821	0	1157	33	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
80人	64人	4人	23人	27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 日常の成績及び定期に行う考査の成績を勘案して行う。成績評価は、S、A、B、C、D、Eの6段階で評価する。			
長期休み	■学年始: 4月2日 ■夏季: 8月4日～8月30日 ■冬季: 12月23日～1月5日 ■学年末: 3月17日		卒業・進級条件	所定の年限在学し所定の時間数出席して所定の課程を修めた者に卒業証書を授与する。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 担任による電話連絡、保護者との面接		課外活動	■課外活動の種類 バスケットボール部 他 ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル・結婚式場・会館・専門料理店・集団給食 ■就職率※1 97.7 % ■卒業者に占める就職者の割合※2 : 93.3 % ■その他 学園内編入推薦入学制度にて女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科に1名編入 (平成 26 年度卒業者に関する平成27年5月1日時点の情報)		主な資格・検定等	調理師免許、介護食士3級、キュージーヌ&パンバンケットコーディネーター3級、家庭料理技能検定3級			
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成26年4月1日 在学者 80名 平成27年3月31日 在学者 77名		■中退率 3.7 % 入学者を含む 卒業者を含む				
■中途退学のための取組 個別面談、保護者会開催、担任・副担任制、カウンセラー制度							
ホームページ	<a href="http://www.kagawa-choka.ac.jp/">http://www.kagawa-choka.ac.jp/</a>						

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

## 1. 教育課程の編成

(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)

校外実習(授業科目名「デュアル実習」)で連携している企業等に本校教員が巡回訪問し、新たに必要となる実務に関する知識、技術、技能等についての要請や情報を収集分析している。それを授業科目の開設または授業の内容や運営方法の改善を行う際に十分活用するようにしている。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年7月29日現在

名 前	所 属
高城 孝助	女子栄養大学 教授(フードマーケティング研究室)
橋本 裕之	株式会社 八芳園 取締役料理長
古川 瑞雄	香川調理製菓専門学校 校長
原口 英男	香川調理製菓専門学校 副校長
荻原 英子	香川調理製菓専門学校 学校部長
杉本 勝行	教務学生部長

(開催日時)

第1回 平成27年2月19日 14:30～15:30

第2回 平成27年7月29日 14:45～16:00

## 2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

校外実習(授業科目名「デュアル実習」)によって調理師業務の実際を实地経験することにより、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識を学習することは大切なことである。このため関係企業等との連携により、150時間の校外実習を実施している。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
デュアル実習	調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験する。	浅草ビューホテル・藤田観光株式会社 ホテル椿山荘 東京 他

## 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

専攻分野(西洋・中国・日本料理)における実践的かつ専門的な知識、技術、技能や授業および生徒に対する、指導力向上のため本校と連携する企業や団体等で定期的に行う研修に参加している。受講者は規程に基づき、①本人からの申し出があり、校長が必要と認めた者。または②業務上の必要性により校長が指名した者。としており業務経験や能力、担当する授業科目を勘案して適宜受講者を選定している。

## 4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成27年7月29日現在

名 前	所 属
野口 守久	豊島区立駒込小学校 校長
高城 孝助	女子栄養大学 教授(フードマーケティング研究室)
橋本 裕之	株式会社 八芳園 取締役料理長
稲葉 恭二	香川調理製菓専門学校 元客員教員 卒業生
佐橋 省三	香川調理製菓専門学校 卒業生

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:<http://www.kagawa-choka.ac.jp/disclosure.html>

## 5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:<http://www.kagawa-choka.ac.jp/guideline4disclosing.html>

## 授業科目等の概要

(調理専門課程調理マイスター科) 平成27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	
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
○			公衆衛生学Ⅰ	健康の定義を理解し、我が国の現状と理想とする健康の状態を学ぶ。また、健康で豊かな生活を確保するには、どのような食生活を送るべきか学ぶ。	1 通	60		○			○			○
○			公衆衛生学Ⅱ	環境を形成している条件、成り立ち、環境汚染問題等を知り、その環境が健康と食生活に及ぼす影響について学ぶ。	2 後	30		○			○			○
○			栄養学Ⅰ	健康であるために必要な栄養学の基礎知識、香川式四群点数法の基本を学び、どんな食品にどれ位栄養素が含まれ、どれ位摂取したら良いかを修得する。	1 通	60		○			○			○
○			栄養学Ⅱ	各ライフステージの特徴と栄養特性、病態時における栄養管理の重要性、生活習慣病などの主な病気の症状、食事療法、予防法を学ぶ。	2 後	30		○			○			○
○			食品学・食品学実習	植物性食品、動物性食品、調味料などの特性について知り、料理をする際に使用する食材の知識を深める。また、加工原理を考えた実習として、実際に加工食品を作る。	1 通	60		○		△	○			○
○			食品衛生学Ⅰ	飲食物を介し人の健康を損なう様々な危害とその予防法を学び、調理師として安全な食を提供できるよう必要な知識を修得する。	1 通	60		○			○			○
○			食品衛生学Ⅱ (衛生法規含む)	食品衛生学Ⅰで学んだ食品衛生に関する基礎知識をもとに、食品の安全確保対策を各種の実例を参考にして修得し、衛生管理の重要性を学ぶ。	2 通	60		○			○			○
○			食品衛生学実験実習	化学試験と微生物学実験を行い、大量調理施設、レストランの厨房、家庭などの現場で実際に役立つ簡易試験法を主に、誰にでもできる化学的測定法や細菌学検査法を修得する。	1 前	30		△		○	○			○
○			食文化概論	日本及び世界の食文化について学び、現代がどのような食環境におかれているのかを考察する。また、現代及び将来における食文化の継承者として調理師の役割も考える。	2 通	40		○			○			○
○			調理概論・調理基本技術論	実習の予習・復習を行いながら、調理法の基本技術、調理用器具の分類、容器・食器の適合性と美観について学び、おいしく料理を仕上げるための調理の意義から工程に至るまでの概要を学ぶ。	1 前	20		○			○			○
○			調理科学(実験実習含む)	食品の性質を理解し、調理の過程において起こる現象をとらえ、実験実習を交えながら科学的に解明する。	1 通	60		○		△	○			○
○			献立作成(四群点数法含む)	自分自身の食事を教材に用い、食事の基本構成となる献立作成の基本を学び、実践方法としての四群点数法を完全に修得し、自在に応用できるようにする。	1 前	30		○			○			○

○		集団調理理論	集団給食の業務全般を集団給食調理実習と関連づけて授業を行い、大量調理の衛生管理や大量調理を実施するにあたり、その要点を中心に学ぶ。	1後	20	○			○		○							
○		レストランマネジメントⅠ	レストランサービスの基本を通じ、お客様の視点に立った心の温まるサービスが料理の味を高めることにつながることを学ぶ。	1通	30	○					○							○
○		レストランマネジメントⅡ	レストランマネジメントⅠを基に、レストランサービスの応用について学ぶ。	2通	10	○					○							○
○		調理施設設備	店の施設設備のレイアウトも出来るようにするために調理施設設備及び各種調理機器の機能を学ぶ。	2前	20	○					○							○
○		日本料理基礎・応用	日本料理における基本を中心に四季、節句、祭り事を意識しながら日本料理の心、旬の食材を使った調理実習とトレーニングを行う。	1通	80						○	○						○
○		日本料理発展	旬の食材をメインに献立をたて、調理現場で活かせる調理実習を行う。	2通	40						○	○						○
○		トレーニング実習（日本）	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	24						○	○						○
○		西洋料理Ⅰ基礎・応用	西洋料理の基本を中心に、包丁の使い方、フライパンの操作、フォンの取り方、野菜・鶏の扱い方、及びその調理法の知識・技術を修得する。応用として様々な食材の扱い方、調理法を理解し、ソース・付け合わせ、盛り付けまでを通して、総合的な知識・技術を修得する。	1通	80						○	○						○
○		西洋料理Ⅱ基礎・応用	「西洋料理Ⅰ基礎・応用」で学ぶ以外のフランス料理の調理法、加えてイタリア料理の基礎について学ぶ。	1通	60						○	○						○
○		西洋料理発展	西洋料理において、調理現場で活かせる調理実習を行う。	2通	40						○	○						○
○		トレーニング実習（西洋）	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	24						○	○						○
○		中国料理基礎・応用	中国料理の基本を中心に実習を進め、応用として専門的な調味料や調理法について深く学ぶ。	1通	80						○	○						○
○		中国料理発展	北京、四川、上海、広東料理の違い、特徴を理解し、中国の食文化を学ぶ。	2通	40						○	○						○
○		トレーニング実習（中国）	1年次より学んできた基本技術の反復練習を行い、徹底して身に付けるようにする。	2通	24						○	○						○
○		製菓・製パン基礎	洋菓子・パンの基本生地、技術の基礎基本、素材の知識と性質を学ぶ。	2通	60						○	○						○

○		総合技術調理	調理現場の第一線で活躍する調理師の技術を通して、通常の授業では接することのない特殊な食材の使い方、高度な技術を学ぶ。	1通	40					○	○		○
○		特殊調理実習	病態に応じた食事について、普通食とは違う調理法、食材の選び方等を学ぶ。	2通	40					○	○		○
○		集団給食調理実習	大量調理における衛生管理の実際、科学的な調味の基本と調理技術、大量調理器具の扱い方、食堂での供食方法など常に一般調理と比較しながら、大量調理の実習を行う。	1前	30					○	○		○
○		営業調理実習	実際に学校内に設置されるレストランの営業を経験し、普段の調理実習と営業の場における調理の比較をする。また、サービス業務の重要性とその技法を学ぶ。	1前	30					○	○		○
○		デュアル実習	調理マイスター科の特色ある授業として開講する科目で、校外営業店の協力のもと、その業務の実際を「就労実習」により経験する。	2前	150					○		○	○
○		介護食実習	「介護福祉の理念」を学び、医療としての「介護食」ではなく、調理師が作る「おいしい・美しい・楽しい、そして明日の健康と元気を提供する介護食」を学ぶ。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	15					○	○		○
○		レストラン営業実習	本授業を履修する生徒が、校内で学生、生徒、教職員対象のレストランを営業し、レストランにおける調理、サービス等の技術、知識を学ぶ。	2後	180					○	○		○
○		レストラン営業理論 (原価計算含む)	調理業界について理論的に学び飲食店について理解を深める。	2通	40				○			○	○
○		高齢者の心理	高齢者の心理的特徴を理解し、おいしくて安全な食事を提供することの意義について学ぶ。また、“食”に関する問題を中心に事例検討し、高齢者と調理の関係について学ぶ。本講は（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	3				○			○	○
○		医学的基礎知識	高齢者の病態や臨床的特徴を学ぶ。本講は、（公社）全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士3級」の規定科目である。	1後	4				○			○	○
○		キャリアガイダンス	働くことの意義について深く考え、やり甲斐を見つけて「就職する意欲」を高め、その自己高揚感をアピールするノウハウを身につける。接客マナーと職場マナーを学び、ホスピタリティ豊かでコミュニケーション力のある社会人として成長する。	1通	30				○			○	○
○		キャリアデザイン	業界においてどのように生きていくか、それに関する情報を受け理解し行動できるようになるため、社会人として生きていくために必要な基礎知識を学ぶ。	2通	30				○			○	○
○		インターンシップⅠ (校外実習)	調理師業務の実際を实地経験し、調理師としての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学ぶ。	1前	60					○		○	○

○	インターンシップⅡ (校外実習)	1年次のインターンシップ、2年次のディアル実習を経て、3回目の実地経験で、将来の調理師としての職業意識を構築する機会とする。	2通	60					○	○	○	
○	フードランゲージ (フランス語)	レストランのメニューやレシピなど、料理に欠かせないフランス語が理解できるよう、最低限のルールと基本的な語彙を修得する。フランス語を通じてフランス文化に対する理解を深める。	2後	30				○		○		○
○	フードランゲージ (英語)	メニューやレシピなど、料理に欠かせない英語が理解できるよう、最低限のルールと基本的な語彙を修得する。英語で日本料理を説明したり、洋書のレシピを読んだりし、幅を広げる。	1前	30				○		○		○
○	店舗マネジメント	アップToDateな現代的店舗マネジメントを修得する。「君は何を目指し実現したいか」を目標に新しいコンセプトの飲食店開業を目指す。人・物・金には経営管理、生産管理、労務管理、原価管理、財務管理を必要とする。まずは店舗の立ち上げから計画・業務活動、月次決算、是正処置まで実践的店舗マネジメントを学ぶ。後期は、前期の授業目的に加え、全国一斉の簿記検定合格レベルを目指す。	1通	60				○		○		○
○	食育インストラクター講習	現代のニーズに適応した食育を実践できる、質の高い調理師養成を目指す。本講は、(公社)全国調理師養成施設協会認定「食育インストラクター」の規定科目である。	1通	7				○		○		○
合計			45科目		2,011単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業に必要な総授業時間数 1,914時間		1 学年の学期区分	2 期
		1 学期の授業期間	27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。