

職業実践専門課程等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					
華調理製菓専門学校		昭和52年4月1日		森田 十管子		〒 110-8662 (住所) 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111					
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地					
華学園		昭和33年7月3日		森田 十管子		〒 110-8662 (住所) 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111					
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度		
衛生	調理専門課程		調理テクニカル科		平成 7(1995)年度		-		平成26(2014)年度		
学科の目的		学校教育法及び調理師法の規定に基づき、調理、栄養、衛生に関する専門技術及び理論を修得させ、併せて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成する事									
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		調理師免許の取得 1年次に西洋、日本、中国の各料理の基本技術を習得し、2年次には希望する分野の応用調理技術を習得し、さらに、社会人も身につけた即戦力として、社会で活躍できる人材を育成する									
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	昼	※単位時間、単位いずれかに記入			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	
		65 単位			32 単位	単位	33 単位	単位	単位		
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率				
160 人	61 人		1 人		0 %		3 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		18 人								
	■就職希望者数(D)		18 人								
	■就職者数(E)		18 人								
	■地元就職者数(F)		15 人								
	■就職率(E/D)		100 %								
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		83.3 %								
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100 %								
	■進学者数		0 人								
	■その他										
	(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)										
■主な就職先、業界等											
(令和7年度卒業生)											
専門店(西洋、日本、中国、)、ホテル、結婚式場、集団調理等											
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載					無					
評価団体:		受審年月:		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	URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/										
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)										
	総授業時数					単位時間					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した演習の授業時数					単位時間						
うち必修授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					単位時間						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					単位時間						
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					単位時間						
	(B:単位数による算定)										
	総単位数					69 単位					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					7 単位						
うち企業等と連携した演習の単位数					単位						
うち必修単位数					65 単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					7 単位						
うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					5 単位						
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者					(専修学校設置基準第41条第1項第1号)					10 人
	② 学士の学位を有する者等					(専修学校設置基準第41条第1項第2号)					3 人
	③ 高等学校教諭等経験者					(専修学校設置基準第41条第1項第3号)					0 人
	④ 修士の学位又は専門職学位					(専修学校設置基準第41条第1項第4号)					0 人
	⑤ その他					(専修学校設置基準第41条第1項第5号)					0 人
	計										13 人
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数										3 人

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
教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める。

(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

委員会の委員長は学校長とし、業界の求める人材の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能などを審議することを目的に教育課程編成委員会を設置し教育課程の策定を行う事とする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
大木 優	株式会社 高繁フードサービス	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
高橋 幸男	有限会社 振興調理士紹介所	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
尾田 芳春	一般社団法人 全日本司厨士協会	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	①
穂山 敏信	株式会社 京王プラザホテル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
近藤 孝	富士産業株式会社	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
森田 十恵子	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
古川 瑞雄	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
永井 豊	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
小平 貴寛	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
相良 真一	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
安田 高士	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	—
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校	令和8年4月1日～令和9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(7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年7月24日 15:00～16:30

第2回 令和8年2月24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。

委員からの技術向上、食品安全、社会人基礎力に関する意見を踏まえ、以下の取り組みを実施している。

●基本技術の習得・定着を目的として、放課後に実習室を開放し、自主練習「セルフトレーニング」への参加を促すとともに、基本技術試験(星の試験)を実施している。試験合格後に練習機会が減り、技術力を維持できない学生が見られたことから、継続的な練習を促すため、新たに確認テストを導入した。

●実践力の向上を目的として、学生がオリジナルメニューを考案し、試作・検討会を経て、実際に商品を製造・販売する校内販売実習に取り組んだ。

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

校外実習では、企業等と協定を締結し、学生の就職希望先を考慮した上で、ホテル、結婚式場、和・洋・中の専門店、集団給食施設等の多様な業態で職場体験を行う。シェフや担当者の指導の下、実際の業務を経験し、職業理解と実践力の向上を図ることを基本方針としている。

(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

校外実習（インターンシップ）は、1年次の3月に150時間実施している。学生の希望する業界（ホテル・結婚式場、専門店、集団調理等）や料理分野（西洋料理、日本料理、中国料理）を考慮して研修先を決定している。研修前には、学生が研修先へ事前挨拶に赴くため、マナーや身だしなみ等の指導を行っている。研修期間中は、調理補助をはじめ、諸準備やサービス等を通して実際の職場を体験し、職業理解を深めるとともに、その後の就職活動に向けた意識の向上を図っている。研修先とは協定書を取り交わし、研修終了後に学生の受講状況について評価を受けている。また、本校教職員が研修先を訪問し、実習中の活動状況等を確認している。研修終了後には研修報告会を実施し、他業界・他料理分野における研修内容や経験を学生間で共有する機会を設け、職業理解の深化と就職活動に役立てている。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実習	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	ホテル、結婚式場、専門店、集団給食施設の各実習先にて調理作業及び接客の実習を行う。実習の状況を「実習ノート」に記入、実習先の担当者に評価してもらう。	●ホテル・・・帝国ホテル、ホテルオークラ、ニューオータニ、グランドハイアットなど ●結婚式場・・・明治記念館、ベストプランニング、八芳園など ●専門店・・・高繁フードサービス、人形町今半、銀座アスターなど ●集団調理・・・東洋食品、グリーンハウスなど
フードサービス実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	西洋料理のテーブルマナー講習、日本料理のテーブルマナー講習、中国料理のテーブルマナー講習を通して適切なマナーを学び、食のプロとしてサービス方法についても習得する。	明治記念館C&S、新橋亭 など
食と社会の特別講座	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	各専門料理の特殊食材や特徴的な調味料について理解を深める。また、社会人として社会出る前に、税金や労働法を理解する。	ロイヤルパークホテル、赤坂維新號、東京ドームホテル、上野税務署、東京都下水道局など

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

教職員研修規程第1条（目的）及び第4条（研修の計画的推進）に基づき、教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識・技術・技能並びに授業及び学生に対する指導力等の修得・向上を目的とした組織的な研修計画を策定し、計画的に受講させている。

(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：	展示会・講習会	連携企業等：	公益社団法人 日本料理研究会
期間：	令和8年4月～令和9年9月	対象：	教員2名
内容	研究会推薦の料理人による講習会・展示会に参加し、得られた知見を教育活動に反映している		
研修名：	第50回明治神宮奉納全国水彫刻展/第14回奉納フルーツカービング	連携企業等：	一般社団法人全日本水彫刻創美会他
期間：	令和8年1月17日	対象：	教員1名
内容	フルーツカービングの技術デモンストレーションを実施		
研修名：	日本料理 企業研修	連携企業等：	株式会社伊豆栄
期間：	令和8年8月3日、4日	対象：	教員1名
内容	鰻料理を中心とした日本料理の調理実務研修		
研修名：	調理師のための嚥下調整食研修	連携企業等：	公益社団法人 調理技術技能センター
期間：	令和8年8月5日	対象：	教員2名、助手1名
内容	講義や調理実習を通して、嚥下調整食の知識や専門技能を修得する		
研修名：	第43回 日本料理 全国大会(展示会)	連携企業等：	公益社団法人 日本全職業調理士協会
期間：	令和8年8月26日	対象：	教員2名
内容	全国の熟練調理師による日本料理の調理技術・盛り付け・器使い等の展示会を見学		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 人権教育研修「アンガーマネジメント」

期間： 令和8年1月8日

内容 アンガーマネジメントを通じて、学生への建設的な関わり方や伝え方を学ぶ

連携企業等： 東京都私学財団

対象： 教員3名

研修名： 教師のための学生カウンセリング研修

期間： 令和8年8月28日

内容 発達障害やグレーゾーンの学生への理解を深め、教員が活用できるカウンセリング技術を学ぶ

連携企業等： 東京都専修学校各種協会

対象： 教員1名

(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： 展示会・講習会

期間： 令和8年10月～令和9年3月

内容 研究会推薦の料理人による講習会・展示会に参加し、得られた知見を教育活動に反映する

連携企業等： 公益社団法人 日本料理研究会

対象： 教員2名

研修名： 講習会

期間： 令和8年10月～令和9年3月

内容 協会推薦の料理人による講習会に参加し、得られた知見を教育活動に反映する

連携企業等： 公益社団法人 日本中国料理協会

対象： 教員1名

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 学校におけるコンプライアンスと保護者対応

期間： 令和8年9月30日

内容 学校におけるコンプライアンスおよび保護者からの過剰要求に対する初動・組織対応について、事例をもとに学ぶ

連携企業等： 東京都私学財団

対象： 教員1名

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

自己点検・自己評価の結果に対して年1回、学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

(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	教育理念・目標
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(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

委員からの基本技術、衛生管理教育、コミュニケーション能力向上、教員の資質向上についての評価を参考に、桂むきなどの基本技術試験に庖丁研ぎや鰯の三枚卸しを導入した。また基本技術コンクールを実施し技術向上に取り組んでいる。また衛生教育において調理実習における衛生マニュアルを作成し加熱調理の中心温度管理の指導を導入した。コミュニケーション能力の向上として、グループワークや発表を授業に取り入れた。また若手教員の技術向上における訓練内容の改善に取り組んでいる

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
諸原 都	東京都立竹台高等学校	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	高校等委員
大宮 康雄	株式会社 明治記念館 C&S	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員
角田 守	株式会社 新橋亭	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員・ 卒業生
長田 学	ストリングスホテル東京インターコンチネンタル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員
若田部 直人	株式会社 東京ドームホテル	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業等委員・ 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())

URL: https://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_hyouka2026_c.pdf

公表時期: 令和8年 6月

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

下記(2)のガイドラインに基づく項目の情報をホームページ上に公開している。また入学希望者向けパンフレットにも学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載している。

(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	学校の概要 教育目標及び授業計画等
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(3) 教職員	教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	学校評価
(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: <https://www.hana.ac.jp/jyounounokoukai>

公表時期: 令和8年 6月

授業科目等の概要

	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Ⅰ	健康の概念と健康状態を成立させるために必要な食生活について学び、併せて調理師法及び健康増進法、食育基本法の概要を理解する。また、疾病の動向を知り、生活習慣病予防や健康づくり、食育に関する調理師の役割について知識を深める。	1 通年	60	2	○			○			○	
2	○			公衆衛生学Ⅱ	労働と健康について労働安全衛生法など関連法規を学び、健康管理に理解を深める。また、社会全体の環境問題と健康について知識を深める。	1 前期	30	1	○			○			○	
3	○			食品学Ⅰ	植物性食品及び動物性食品の成分や特徴について理解する。	1 通年	60	2	○			○		○	○	
4	○			食品学Ⅱ	嗜好飲料の分類や特徴、味噌、醤油などの調味料や香辛料の特性について理解する。また、インスタント食品や保健機能食品の理解や食品加工の目的から貯蔵の方法、生産や流通のしくみを理解する。	1 後期	30	1	○			○		○	○	
5	○			栄養学	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	1 通年	60	2	○			○			○	
6	○			食品衛生学Ⅰ	調理師として安全な食事を提供するために必要な基礎知識として、食中毒に關与する微生物や腐敗に關与する微生物、食品添加物、健康危害となる汚染物質について理解する。また、食中毒の発生状況や原因菌の特徴や予防法について理解する。	1 通年	60	2	○			○			○	
7	○			食品衛生学Ⅱ	食品の安全を確保するために、寄生虫や経口感染症、食物アレルギーの特徴と予防法を学ぶ。さらに調理施設の衛生管理対策や調理従事者の衛生管理、衛生教育の実際について学ぶ。	1 通年	60	2	○			○			○	
8	○			食品衛生実習	食品汚染の原因となる微生物の生菌測定の実験や卵など食品の鮮度判定を行うことにより、衛生管理の重要性を学び、衛生管理を実践できるようになる。	1 前期	30	1			○	○			○	
9	○			調理基本論	調理の目的である「食事は安全で栄養効率がよく美味しく仕上げる」ことを科学的に理解する。そのために基本的な調理操作や調味料の調理特性ならびに調理器具・設備等に関する知識を習得する。	1 前期	30	1	○			○			○	

10	○		調理科学	穀類や芋類、野菜類などの植物性食品や、肉、魚など動物性食品の調理特性を科学的に理解し調理師として実践できるようになる。	1 後期	30	1	○			○			○	
11	○		集団調理	調理師として必要な調理施設や設備に関する知識を習得し、集団調理施設の設備・機器について理解する。また、集団調理に必要な献立計画や調理技法を学ぶとともに、接客・サービスの基本から料理別の形式に沿った流れを習得する。	1 通年	60	2	○	○		○		○		
12	○		食文化概論	食文化の成り立ち、多様性について理解し、日本の食文化史を学び日本料理の特徴や様式、行事食について理解する。併せて、世界の料理と食文化の変遷、作法について学ぶ	1 通年	60	2	○			○			○	
13	○		基礎調理実習	西洋、日本、中国各料理で使用する包丁の切り方や、煮る、焼く、揚げるなど基本操作を身につける。	1 前期	30	1								
14	○		調理実習Ⅰ	西洋、日本、中国各料理の基本的な前菜、肉料理、魚料理、汁物などの料理とその組み合わせを学ぶ	1 前期	120	4								
15	○		調理実習Ⅱ	西洋、日本、中国各料理の応用的な料理とその組み合わせを学ぶ	1 後期	180	6			○	○		○	○	
16	○		総合調理実習	集団調理の基本技術を習得するために、作業計画に沿った大量調理の実践に取り組む。衛生管理全般や施設・設備管理さらに接客サービスにも取り組む。	2 通年	90	3			○	○		○		
17		○	高度専門実習 (西洋料理)	西洋料理の基礎を中心として実習と応用的なメニューの調理実習に取り組む。実習ではグループで行う実習と、個人で取り組む実習を取り入れ自主性と実行力の向上を目指す。	2 通年	300	10			○	○		○		
18		○	高度専門実習 (日本料理)	日本料理の基礎を中心として実習と応用的なメニューの調理実習に取り組む。実習ではグループで行う実習と、個人で取り組む実習を取り入れ自主性と実行力の向上を目指す。	2 通年	300	10			○	○		○		
19		○	高度専門実習 (中国料理)	中国料理の基礎を中心として実習と応用的なメニューの調理実習に取り組む。実習ではグループで行う実習と、個人で取り組む実習を取り入れ自主性と実行力の向上を目指す。	2 通年	300	10			○	○		○		
20	○		応用調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理における最新の料理や調理技術を学ぶとともに、各分野の専門店等で実際に用いられている専門的な調理技術について理解を深める。	2 後期	30	1			○	○		○		
21	○		専門実践実習	学生自らが考案したメニューを弁当として商品化し、作業計画の立案から調理、販売・提供までの一連の工程を実践することで、実践的な調理技術や計画性を身につけ、実践力の向上を目指す。	2 通年	30	1			○	○		○		
22	○		フードマナー (作法)実習	日本料理、西洋料理、中国料理の食事マナー(作法)を学ぶとともに、献立に基づき調理、食事サービスをシミュレーション形式で実施。ホテルや専門店で活躍するシェフによる料理の演出法など実践指導により意欲向上を目指す	2 後期	30	1			○	○		○		○

23	○		外国語	日常会話や調理、サービス、主に接客時に用いる英語表現を学ぶ	2 前期	30	2	○			○			○	
24	○		校外実習	ホテルや専門店等希望する業種の調理現場にて、調理師として従事するための技術と知識を得ることを目的に行う。	2 前期	150	5			○		○	○	○	○
25	○		店舗経営	食市場の概要について学び、飲食店の開業から運営に至るまでの経営に関する基本的な考え方を理解する。また、将来、調理を職業とする社会人として必要な一般知識や社会常識を身につける。	2 後期	30	2	○			○			○	
26	○		マーケティング	飲食を単なる製造ではなく、人を満足させる価値を生み出す活動として捉え、顧客ニーズや市場を理解するためのマーケティングの基礎と手法を学ぶ。将来の独立・開業や事業展開に必要な実践的な知識を身につける。	2 後期	30	2	○			○			○	
27	○		料飲サービス	国家資格『レストランサービス技能検定3級』程度の実技レベルを想定し、各料理のサービス方法や接客マナーについて学ぶほか、ロールプレイを通してクレーム対応などの実践的な接客技術を習得する。	2 前期	30	2	○			○			○	
28	○		メニュープランニング	一汁三菜の日常食の献立作成の基本を学び、各専門料理のメニュー構成が立案でき、対象にあった弁当献立を作成する	2 通年	30	2	○			○		○		
29	○		フードデザイン	本的な色彩理論を学び、カラーワークや作品制作を通して、料理と色彩の関係について理解を深める。さらに、盛り付けや料理の演出、店舗のコンセプト設定、メニュー制作などに色彩を活用する方法を実践的に学び、飲食の現場で活かせる色彩知識と表現力を身につける。	2 前期	30	2	○			○			○	
30	○		食と社会の特別講座	西洋、日本、中国料理の各分野で使用される特殊食材について理解を深める。また、税金や社会保険など社会人としての基礎知識を学ぶ	2 後期	30	2	○	○	○	○		○	○	○
31		○	一般常識	社会人として必要な知識や食に関する知識を身につけることを目標とし、時事問題や社会人としての言葉遣いを身につける。	1 後期	30	2	○			○		○		
32		○	キャリア実践	ワードやエクセルの基本操作を身に付け、ビジネス文書やチラシ作成ができる。また、社会人に求められる基本的な挨拶や身だしなみなどを、グループワークを通して実践できるようになる。	1 前期	30	2	○			○		○	○	
合計					32	科目	65 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： 学期末の筆記試験、実技認定試験に合格		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 規程時間の出席		1 学期の授業期間	15 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。