

### 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																									
北日本ハイテクカレッジ「カレッジ」		平成10年10月1日		菊池 浩		〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目5番15号 (電話) 019-621-2106																									
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																									
学校法人北日本カレッジ		昭和35年1月28日		奈良 憲光		〒020-0045 岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目5番15号 (電話) 019-621-2106																									
分野	認定課程名		認定学科名	専門士		高度専門士																									
衛生	専門課程		高度調理科	平成13年文部科学省告示 第24号		-																									
学科の目的	・本学科は、調理師法の趣旨に基づき、調理師としての専門技術並びに学術を教授せしめ、併せて一般教養の向上と人格の陶冶を図り、優秀な調理師の養成を目的とする。																														
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	1,770 単位時間	690 単位時間	60 単位時間	990 単位時間	30 単位時間	-																								
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																									
156 人		74 人	0 人	10 人	24 人	34 人																									
学期制度	■1学期：4月1日～7月31日 ■2学期：8月1日～12月31日 ■3学期：1月1日～3月31日			成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 ・各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案し評価する。																										
長期休み	■学年始：4月1日～4月5日 ■夏季：7月20日～8月18日 ■冬季：12月24日～1月15日 ■学年末：3月20日～3月31日			卒業・進級条件	・授業科目の成績評価に基づいて認定を行う。																										
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談への指導等の対応 ・担任、教務主任、副校長による学生との面談を実施 ・家庭への連絡			課外活動	■課外活動の種類 ・総合運動会、学園祭、球技大会																										
	■サークル活動：無																														
就職等の状況 ※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) ・ホテル・レストラン 他			主な学習成果(資格検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和4年度卒業生に関する令和5年5月1日時点の情報)																										
	■就職指導内容 ・キャリア支援室を設置し、就職指導担当者が在駐している。また、学校には就職担当教員を置き、キャリア支援室と連携をとりながら就職指導を行っている。				<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>45</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>サビ検定2級</td> <td>②</td> <td>45</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>食育イストラクター</td> <td>③</td> <td>14</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>介護食士3級</td> <td>④</td> <td>13</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>介護食士2級</td> <td>③</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	45	45	サビ検定2級	②	45	13	食育イストラクター	③	14	14	介護食士3級	④	13	13	介護食士2級	③	3	3
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																										
	調理師免許	①	45		45																										
	サビ検定2級	②	45		13																										
	食育イストラクター	③	14		14																										
	介護食士3級	④	13		13																										
介護食士2級	③	3	3																												
■卒業者数 : 45 人			※ 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。																												
■就職希望者数 : 43 人			① 国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの																												
■就職者数 : 43 人			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																												
■就職率 : 100 %			③ その他(民間検定等)																												
■卒業者に占める就職者の割合 : 95.5 %			■自由記述欄																												
■その他 (令和4年度卒業生に関する令和5年5月1日時点の情報)																															

中途退学の現状	<p>■中途退学者 1 名</p> <p>令和4年4月1日時点において、在学者 87 名（令和4年4月8日入学者を含む）</p> <p>令和5年3月31日時点において、在学者 84 名（令和5年3月7日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・進路変更</li> </ul>
	<p>■中退防止・中退者支援のための取組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生及び保護者面談</li> </ul>
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特待入試制度</li> <li>・親族優遇制度</li> <li>・通学サポート制度</li> <li>・東日本大震災被災者支援制度</li> <li>・学び直しサポート制度</li> </ul> <p>■専門実践教育訓練給付：非給付対象</p>
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価：無</p>
当該学科のホームページURL	<p><a href="https://www.kitakita.ac.jp/htc/">https://www.kitakita.ac.jp/htc/</a></p>

（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
- 実践的かつ専門的な職業教育が主体的に実施できるよう（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）教育課程編成委員会と連携し、専門家の意見を取り入れることにより自立した人材を育成できるような教育課程を編成する。
- (2) 教育課程編成委員会等の位置付け
- 調理分野に関する企業等との連携体制を確保して、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に実施できるよう教育課程を編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）し、教育課程編成委員会における審議結果が教育課程に反映されることを目的とし、本校に教育課程編成委員会を設置する。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿 令和5年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
赤澤典子	岩手公衆衛生学会	令和5年4月1日～令和7年3月31日	②
吉津英文	有限会社 山留	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
古濱和久	岩手県獣医師会	令和5年4月1日～令和7年3月31日	②
佐々木志穂	東北フードサービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
宮澤秋	株式会社タルトタタン	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
工藤正晴	日本中国料理協会岩手県支部	令和5年4月1日～令和7年3月31日	①
小松豊	岩手県洋菓子協会	令和5年4月1日～令和7年3月31日	①
長澤浩行	ガングット	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
菊池浩	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和5年4月1日～令和7年3月31日	-
三田村由美子	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和5年4月1日～令和7年3月31日	-
金利紗	北日本ハイテクカレッジ カレッジ	令和5年4月1日～令和7年3月31日	-

- ※ 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（10月、2月）
- （開催日時）  
令和4年度第1回 令和4年10月13日 10:00～12:00  
令和4年度第2回 令和5年2月27日 10:00～12:00

- (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
- 意見1：授業評価だけではなく学生の発表したことに対しても、文書で残し評価したほうが良いのではないかと。  
意見2：自発的に動ける人が減少してきていると感じている。学校でも技術だけではなく、「気づかせる授業」を行い自ら行動できる学生を育てていただきたい。
- 活用1：校内コンクールにてプレゼンテーションを行った際は、良い点や改善点の意見を求め次に活かせるようフィードバックを行います。
- 活用2：授業の中でアクティブラーニングを取り入れた授業ができるよう授業内容を検討いたします。

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
- 校内では習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する調理師を講師として依頼し、仕事に対する職業意識と使命感を養わせる。また、企業側には学生の価値観や業界認識等を理解してもらい、相互理解を深めさせる。
- (2) 実習・演習等における企業等との連携内容
- 業界に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、指導者等と事前に実習及び演習内容を検討する。また、実習及び演習終了後に指導者及び教員からの学修成果を評価する。

(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
調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境、校外実習	盛岡ターミナルビル株式会社、株式会社岩手ホテルアンドリゾート、株式会社新亀家、有限会社重兵衛 他

<p>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</p>																							
<p>(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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師が活躍する業界の最新の技術や知識を習得するための研修や、学生指導スキル向上のための研修に参加させ、教育研修規程に基づき、実践的かつ専門的な技術・技能の向上を図る。また、教職員による自己評価や学生による授業評価を実施し、その評価をもとに必要な校外研修への参加及び校内研修を計画的に実施する。</li> </ul>																							
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全日本司厨士協会北部地方岩手県支部「料理講習会」 令和4年7月27日 対象：司厨士協会会員他 内容：ガスパチョ、ホッキ貝のリゾットの調理、レストランでのスタッフの動き等</li> <li>・全国調理師養成施設協会 令和4年8月9日、10日 対象：教員 内容：調理技術教育学 第3回学術大会 「SDGs時代の調理を考える」ジビエセミナー他</li> <li>・岩手県 食の安全安心を考える講座 令和4年8月22日、9月16日、10月31日 対象：岩手県民 内容：第1回 食中毒予防について、第2回 輸入食品について、第3回 食品の安全について 第4回 牛乳工場オンライン見学</li> <li>・日本ジビエ振興協会 調理師養成施設職員向けジビエセミナー 令和4年12月3日 対象：教員 内容：ジビエについての講義、調理法</li> </ul> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・職業教育の質向上に向けた取り組み 令和5年1月27日 対象：教員 内容：職業教育のマネジメントのポイント、事例紹介</li> <li>・本校教員研修会 「高等学校におけるスクールカウンセラーの役割と課題」 令和5年3月29日 対象：教員 内容：学生の個人の問題、学生の間人間関係の問題、相談体制について</li> </ul>																							
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全日本司厨士協会北部地方岩手県本部「料理講習会」 令和5年7月26日 対象：司厨士協会会員他 内容：ラ クリエール オーナーシェフ 柴田秀之氏の料理講習会</li> <li>・全国調理師養成施設協会 令和5年8月9日、10日 対象：教員 内容：調理技術教育学会 第4回学術学会 「おこしやす、京都へ！」</li> </ul> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・北日本カレッジ校内教員研修会 令和5年12月 対象：教員 内容：法人主催（内容未定）</li> </ul>																							
<p>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</p>																							
<p>(1) 学校関係者評価の基本方針</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校が行った自己評価の結果について評価することを基本として評価し、校長に提言する。また、その提言をもとに教育活動及び学校運営に活用することを基本方針とする。</li> </ul> <p>学校関係者評価委員は、調理の専門分野における業界関係者（就職先企業、実習先、業界団体等）、卒業生、保護者、各校と接続がある学校関係者（高等学校等）の中から3名以上選任し組織する。</p>																							
<p>(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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 教育理念・目標</td> <td>(1) 教育理念</td> </tr> <tr> <td>(2) 学校運営</td> <td>(2) 学校運営</td> </tr> <tr> <td>(3) 教育活動</td> <td>(3) 教育活動</td> </tr> <tr> <td>(4) 学修成果</td> <td>(4) 学修成果</td> </tr> <tr> <td>(5) 学生支援</td> <td>(5) 学生支援</td> </tr> <tr> <td>(6) 教育環境</td> <td>(6) 教育環境</td> </tr> <tr> <td>(7) 学生の受入れ募集</td> <td>(7) 学生の募集と受け入れ</td> </tr> <tr> <td>(8) 財務</td> <td>(8) 財務</td> </tr> <tr> <td>(9) 法令等の遵守</td> <td>(9) 法令等の遵守</td> </tr> <tr> <td>(10) 社会貢献・地域貢献</td> <td>(10) 社会貢献</td> </tr> </tbody> </table>		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	(1) 教育理念	(2) 学校運営	(2) 学校運営	(3) 教育活動	(3) 教育活動	(4) 学修成果	(4) 学修成果	(5) 学生支援	(5) 学生支援	(6) 教育環境	(6) 教育環境	(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の募集と受け入れ	(8) 財務	(8) 財務	(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守	(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献
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	(1) 教育理念																						
(2) 学校運営	(2) 学校運営																						
(3) 教育活動	(3) 教育活動																						
(4) 学修成果	(4) 学修成果																						
(5) 学生支援	(5) 学生支援																						
(6) 教育環境	(6) 教育環境																						
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の募集と受け入れ																						
(8) 財務	(8) 財務																						
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守																						
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献																						

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

1 教育理念

評価：新しい育成人材像は高校生だけでなく、保護者にもわかりやすい内容でとても良いと思う。

活用：今後も継続して学校の教育理念や目標とともに新しい育成人材像の周知に努めます。

2 学校運営

評価：教育活動に関する情報が適切に公開されている。今後も継続して公開していただきたい。

活用：今後も教育活動に関する情報を適切に公開していきます。

3 教育活動

評価：今後も積極的に授業の中でSDGsなど新しい情報を学生に伝えてほしい。

活用：現在、SDGsの目標の一つである「つくる責任つかう責任」の一環として実習で使用する食品を無駄なく使うよう指導しておりますが、その他の目標についても取り組めるよう授業内容を検討していきます。

4 学修成果

評価：今後も継続して製菓衛生師国家試験 100%に向けて試験対策に取り組んでほしい。

活用：今後も製菓衛生師国家試験合格率 100%が継続できるよう取り組んでいきます。

5 学生支援

評価：中高生への体験授業等は、学生募集の大きな要因の一つなので今後も継続して実施していただきたい。

活用：今年度も中高生を対象とした体験授業等を行い、継続して学生募集に努めていきます。

6 教育環境

評価：今後も避難訓練を継続して行っていただきたい。

活用：今後も火災に対する避難訓練、消火訓練など様々な訓練を実施していきます。

7 学生の募集と受け入れ

評価：今後も継続して適切な募集活動を行っていただきたい。

活用：今後も継続して適切な募集活動を行うとともに、中高生にもわかりやすい募集内容に努めます。

8 財務

評価：今後も継続して財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査も実施していただきたい。

活用：今後も財務状況をホームページで開示し、定期的に内部監査を実施いたします。

9 法令等の遵守

評価：自己評価・自己点検を実施する等、適正に法令を遵守している。今後も自己評価・自己点検を継続していただきたい。

活用：今後も継続して自己評価・自己点検を実施いたします。

10 社会貢献

評価：今年度も内丸病院へ手作りお弁当とお菓子を、児童養護施設青雲荘にはクリスマスケーキを届けたことは、とても良いボランティア活動だと思う。今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めてほしい。

活用：今後も継続して社会貢献、地域貢献に努めていきます。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
阿部 利幸	株式会社清次郎	令和5年4月1日~令和7年3月31日	業界関係者
岡元 聡	GIARDINO	令和5年4月1日~令和7年3月31日	業界関係者
佐々木 勲	BRASSERIE Bord de mer	令和5年4月1日~令和7年3月31日	業界関係者
吉田 吉明	岩手県獣医師会	令和5年4月1日~令和7年3月31日	有識者
新沼 裕也	盛岡ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日~令和7年3月31日	卒業生
谷地 剛	有限会社 戸塚商店	令和5年4月1日~令和7年3月31日	卒業生

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法：ホームページ URL: <https://www.kitakita.ac.jp/htc/>

公表時期：毎年度7月1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

- ・「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」に基づき、学校評価の結果も含め、本校の教育活動の状況や課題など、学校全体に関する情報をわかりやすく示し、企業等の学校関係者との相互理解と信頼関係を促進するとともに、連携・協力による教育活動改善につなげていく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	教育理念、教育目標、事業計画、学校案内、募集要項
(2) 各学科等の教育	学校案内
(3) 教職員	教職員一覧
(4) キャリア教育・実践的職業教育	資格取得状況、職業実績
(5) 様々な教育活動・教育環境	就職支援
(6) 学生の生活支援	本校独自の奨学金制度、特待制度、学生支援機構奨学金制度
(7) 学生納付金・修学支援	本校独自の奨学金制度、入学金免除制度
(8) 学校の財務	財務目録、貸借対照表、正味財産増減計算書、資金収支計算書
(9) 学校評価	自己評価、自己点検、授業評価、学校関係者評価

(3) 情報提供方法

公表方法：ホームページ URL: <https://www.kitakita.ac.jp/hsc/>

公表時期：毎年度7月1日

授業科目等の概要

(専門課程 高度調理科) 令和5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	
○			食と健康学	調理師と健康、食生活と疾病、健康づくり、調理師と食育、労働と健康、環境と健康	1通	90		○			○			○	
○			食品・栄養学	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準、食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通	1・2通	150		○			○				○
○			食品衛生学	食の安全と衛生、食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食による健康危害、食品安全対策、食品衛生実習	1通	150		○		○	○				○
○			調理理論と食文化概論	調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理科学、調理設備・器具と熱源、食と文化、日本の食文化、世界の料理と食文化	1・2通	180		○			○			○	○
○			調理実習	調理実習を行う前に、日本料理、すし、そば・うどん、西洋料理、中国料理、その他の国の料理、校外実習	1通	360				○	○	○	○	○	○
○			総合調理実習	調理施設・設備、集団調理実習、接客サービス、飲食店開業計画	1通	90				○	○			○	○
	○		高度調理実習	飲食店の形態・給食施設の種別に応じた高度な調理技術の習得、顧客・対象者の身体状況、嗜好などのニーズに合わせたサービスの習得	2通	360				○	○			○	○
	○		レストラン実習	サービス、理論を通じて接客の大切さを習得	2通	180				○	○				○
	○		国際コミュニケーション学	レシピ・メニュー理解に必要な外国語能力、厨房における調理や接客に求められる国際的コミュニケーション能力の習得	2通	30		○			○				○
	○		総合演習	コーヒー・紅茶・煎茶等の知識や作法、フルーツカッティングの技術及び調理師として必要とされるマナーの習得	2通	60			○		○			○	○
	○		経営学	外食産業概論、売り上げ分析、収支決算、損益分岐点等	2通	30		○			○				○
	○		一般常識	就職筆記試験における知識や解法、社会で必要となる基礎知識・学力の習得	2通	30		○			○				
	○		課題研究	食材・和洋中の料理の研究や校内・校外コンクール等のレシピ作成、計画立案	2通	60		○			○			○	
合計			13科目		1,770時間										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
・本校教育課程において1,770時間以上を取得し、校長が教育課程を修了したと認められた者。	1学年の学期区分	3期
	1学期の授業期間	14週