

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																											
埼玉ベルエポック製菓調理専門学校	平成22年3月31日	青木 猛正	〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3-25 (電話) 048-644-9003																											
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																											
学校法人東京滋慶学園	昭和61年2月1日	中村 道雄	〒145-0016 東京都大田区大森北一丁目18番2号 (電話) 03-3763-2211																											
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																										
衛生	衛生専門課程	調理師科	平成26年文部科学省告示1494号	-																										
学科の目的	【養成目的】前向きで自由な創造力を持ち、食を通じて流行を作り出し、自ら考え働くことを喜びに変えられる調理師を養成する。																													
認定年月日	平成26年2月21日																													
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																								
2	1860時間	690時間	90時間	1080時間	0時間	0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																									
160人	127人	8人	8人	16人	24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 授業ごと的小テスト及び各期末試験でA～Dを合格、EFを不合格とする。																									
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月第4週～8月第5週 ■冬季:12月第4週～1月第1週 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件		学科ごとに全科目A～Dを取得し、進級、卒業時まで全科目を履修した者。また、学年ごとに必要単位数を取得し、学校長が適当と認めた者。																									
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者等には本人、保護者へ連絡 個人面接、三者面談などのカウンセリングの実施。		課外活動		■課外活動の種類 全国調理師養成施設協会主催コンテスト 地域貢献活動、学生プレス活動 ■サークル活動: 有																									
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) ホテル・レストラン・結婚式場・福祉施設・病院・保育園・パティスリー等 ■就職指導内容 業界セミナー・企業研究・模擬面接指導・校内就職ガイダンス・未内定者講座・履歴書添削・写真撮影等 ■卒業者数: 79 人 ■就職希望者数: 74 人 ■就職者数: 74 人 ■就職率: 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 93.7 % ■その他 なし (令和3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3		<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>79名</td> <td>79名</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>②</td> <td>73名</td> <td>72名</td> </tr> <tr> <td>ビジュアルフードクリエイター</td> <td>③</td> <td>65名</td> <td>63名</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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 なし</p>		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	79名	79名	技術考査	②	73名	72名	ビジュアルフードクリエイター	③	65名	63名								
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																											
調理師	①	79名	79名																											
技術考査	②	73名	72名																											
ビジュアルフードクリエイター	③	65名	63名																											
中途退学の現状	■中途退学者 9名 令和3年4月1日時点において、在学者153名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者144名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 進路変更、目的意識の喪失、意欲の低下 ■中退防止・中退者支援のための取組 補習授業、個人面談、保護者への連絡・相談・連携、教職員研修、サポートアンケートの実施、データベースによる学生の修学状況(毎日の出席・遅刻早退・成績等)の教員間共有、スクールカウンセラー(臨床心理士等専門職)の配置		■中退率 5.8 %																											
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(特待生試験合格者は入学年次授業料の全額～5万円減免) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・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																													
当該学科のホームページURL	https://www.saitamabelle.ac.jp/																													

(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生の「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」とは、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、卒業年度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、卒業生数のうち就職者総数の割合をいいます。
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

学科の養成目的と教育目標のために、専攻分野の施設・事業所(主に実習施設)からの意見を伺い、必要となる分野の最新の知識・技術を授業・実習内容に反映させるための連携体制を整える。

(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
委員会は理事会のもとにおかれ、理事及び評議員、学校長、事務局長、教務部長、学科長と業界代表によって構成され、学校が編成した教育課程案を業界関係者からの意見を活かせるよう委員会は討議する位置にある。
委員会は改善意見を学校長に報告し、学校長は報告を活かした教育課程を決定し、委員会へ告知する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年5月31日現在

名前	所属	任期	種別
石川 史子	全日本司厨士協会 関東総合地方本部 埼玉本部	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	①
青柳 征司	BLACK TERRACE	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	③
星野 義倫	株式会社ルネサンス ヘルスケア事業部 教育研究チーム 主任	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	③
青木 猛正	埼玉福祉保育医療専門学校 学校長		
山崎 彰	埼玉福祉保育医療専門学校 事務局長		
小野 真由美	埼玉福祉保育医療専門学校 調理師科 学科長		

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)
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回開催 (5月、11月)
(開催日時(実績))
第1回 令和4年5月25日 13:00～15:00
第2回 令和4年11月11日 9:00～15:30 予定

(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
実践的な技術やスキルと共に、社会人としてのマナーやサービスマインドの養成とチームで共同して目標を達成する、チームマネジメント力養成が教育課題であるという事から、学内店舗実習における授業内容を検討し、より、実践的なサービスを体験できる店舗実習へと改善を図った。
また、昨年度の卒業生制作発表会においては教育課程編成委員に審査員を依頼し、本校の教育に直接関わる機会を設定。実際の授業や学生に触れていただくことで、取り組みの成果や課題を共有。卒業制作については、「テーマ設定」「チームワーク」が重要という意見をいただいているので、改めて学科の教育について見直しを図り、次年度以降の具体的なカリキュラムに反映させていく。

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
企業等における実習は実践教育のI (Independence)に該当し、最も効果のある「卒業後に必要とされる現場の技術と知識を学ぶ」という位置づけに取り組んでいる。特に身に着ける能力として、①臨機応変力 ②人間性を高め好かれる力 ③主体的に学ぶ力 ④即戦力 ⑤現場観察力 の5つを身に着けることを方針のもと授業に取り組んでいる。

(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
企業等より商品開発やイメージデザインなどの課題をいただき、授業内にて課題解決を行っていく。授業内で出た企画やアイデアなどは、その後、新商品や新企画となって企業でプロモーションされていく事になる。また、学内の授業と現場での体験的な学習を交互に繰り返しながらこれまでに学んだ知識や技術がどのように応用されているかを確認していく。

(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
高度調理技術実習	調理業界にて担当調理師の指導の下、実習を行い、体験学習を通して実践的な教育を行うものである。これまで学んだ知識や技術が現場でどのように応用されているかを知り、学習成果を現場目線でチェックする。現場で求められる力を理解する。	ホテルイースト21東京 シャンカール・ノグチ 関東信越国税局 等
経営フードマネジメント演習	経営に必要な知識を体系的及び体験を通して学ぶ。	有限会社両国あんこあられ本舗 株式会社花の季
調理実習	衛生管理、献立・調理を総合的に学ぶ。映像授業を活用し、生産者と学校をつなぐ授業では食材を学ぶ力を身につけ、最新レシピを取り入れた実習では食材の組み合わせ方やアレンジ方法や世界の料理を学ぶ。	株式会社東京ドームホテル 株式会社基元 株式会社幸楽園 等
レストラン実習	店舗で求められている人材になるための知識とコミュニケーションスキルを身につける。	有限会社SEZONO
職業人教育	プロの調理師として必要となるコミュニケーション力と自ら学ぶ力を身に付ける。	株式会社 コバヤシ 株式会社 FMC総研 株式会社花の季

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
 教員研修規定により、研修の目的及び対象、学校及び教員の責務が定められている。専攻分野における実務に関する研修も、他の機関と共同または委託し研修をおこなうことができることを定めており、養成課程に関わる協会・団体が主催する研修・研究発表会に参加している。

(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

令和3年8月「教職員研修会」 公益社団法人 全国調理師師養成施設協会

令和3年10月 技術講習会 講師:ICIF 野沢 寛夫

令和4年2月「卒業制作発表会」 在学中の学びの集大成(知識・技術)を各業界団体にプレゼンテーションし、ご意見・ご指導をいただく。連携企業: 有限会社PUBULIC DINER、food field creative 等

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「マネジメント研修」(連携企業等: 一般社団法人滋慶教育科学研究所)

期間: 令和3年10月19日(火) 対象: マネージャー

内容: 次世代のリーダー育成を目的に開催。毎年テーマを設定し、マネジメントの基本、原理原則から成果を生む組織マネジメントのノウハウ共有まで、講演やディスカッション形式で学ぶ。

(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

令和4年6月「職員現場実習」 夢菓子工房 ププリエ

令和4年7月「司厨士協会FMI講習会」 一般社団法人全日本司厨士協会

令和4年9月 技術講習会 講師:ICIF 野沢 寛夫

令和5年2月「卒業制作発表会」 在学中の学びの集大成(知識・技術)を各業界団体にプレゼンテーションし、ご意見・ご指導をいただく。連携企業: 有限会社PUBULIC DINER、food field creative 等

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「カウンセリング研修」(連携企業等: 一般社団法人滋慶教育科学研究所)

期間: 令和4年9月、10月 対象: 顧客(学生・保護者・イベント参加者)を行う教職員で研修を未受講のもの

内容: カウンセリングマインドを身に着けて、学生・保護者に対応することができるようになるために必要な知識と技術を身に着ける。

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

評価委員会は、自己点検・評価結果の客観性・透明性を高め、学校の利害関係者の学校運営への理解促進や連携協力による学校運営の改善を目的とし、自己点検・評価の結果は学校法人埼玉福祉学園情報公開規程に基づき学内外に開示するものとする。

(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	(1) 教育理念・目標
(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) 学生の受け入れ募集	(7) 学生の受け入れ募集
(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・地域貢献
(11) 国際交流	(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

学校教育法に基づき、学生、保護者、業界関係者など、学校と関係者の理解を深め、連携・協力すると共に教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

また、専門学校は、実践的な職業教育における成果に加え、社会的要請に対応する役割を担っており、その理解・評価を促進し、学習者の適切な学習機会選択に資するためにも、その教育活動等の状況については、広く周知を図る。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月31日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
川面 将平	(調理師科)第2期卒業生	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	卒業生代表
島野 真由美	製菓衛生師科 在校生保護者	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	保護者代表
松本 明	元 埼玉県高等学校 学校長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	高等学校 元校長
山田とも子	さいたま市大宮区仲町三丁目町会 副会長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	地域関係者
山本 正隆	埼玉県洋菓子協会 副会長 有限会社ドゥーブルシェフ 代表取締役	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	業界関係者
鈴木 隆之	株式会社ジェイオフィス東京 事業部長	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	業界関係者
加賀崎 勝弘	有限会社PUBLICDINER 代表取締役	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	業界関係者

※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 令和4年9月1日より

URL:<https://www.saitamabelle.ac.jp/jyouhou/>

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

学校教育法に基づき、学生、保護者、福祉業界関係者など、学校と関係者の理解を深め、連携・協力すると共に教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

また、専門学校は、実践的な職業教育における成果に加え、社会的要請に対応する役割を担っており、その理解・評価を促進し、学習者の適切な学習機会選択に資するためにも、その教育活動等の状況については、広く周知を図る。

(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	(1) 学校の概要、目標及び計画 ・基本情報(設置者に関する情報、開校の目的・見学の理念・沿革)
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科の教育 ・設置学科(修業年限、入学定員、養成目的) ・教育の特色(教育システム) ・進路状況(就職実績) ・資格(資格試験実績、目標資格)
(3) 教職員	(3) 教員数 ・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) キャリア教育・実践的職業教育 ・PCP教育システム ・実践的職業教育(実習教育) ・キャリアセンター
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 様々な教育活動・教育環境 ・年間活動(地域活動、ボランティア活動を含む) ・エンゼルキッズ(子育て支援プログラム) ・学内オレンジカフェ(高齢者地域連携) ・学校設備
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の生活支援 ・学生サービスセンター(指定学生寮・ひとり暮らしセミナー)
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学生給付金・修学支援 ・各種奨学金制度(学費サポート制度)
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務 ・財務諸表 (資金収支計算書、消費収支計算書、財産目録、貸借対照表) ・監査報告書
(9) 学校評価	(9) 学校評価 ・学校関係者評価委員会 報告書 ・自己点検・自己評価/学校関係者評価委員会 評価結果
(10) 国際連携の状況	(10) 国際連携の状況 ・国際教育・海外研修
(11) その他	(11) その他 ・防災関係

※(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)

URL:<https://www.saitamabelle.ac.jp/jyouhou/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科) 令和4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
								講 義	演 習	実験・実習・実技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		公衆衛生学	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康現状を理解する。生活習慣病を代表とする食生活に起因する疾病の動向や、わが国の健康づくり対策、労働環境や環境汚染の現状、食育のあり方などを学ぶ。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	
2	○		食品学	食と健康の結びつきを理解する為に食品学を学ぶ。食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について理解する。	1前 1後	30 30	1 1	○			○				○
3	○		栄養学	食と健康の結びつきを理解する為に栄養学を学ぶ。食品中に含まれる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について理解する。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	
4	○		食品衛生学	食の安全を守るために調理師が果たすべき衛生的な役割について学ぶ。食中毒の概要とその予防法に加え、食品添加物や器具・容器包装、調理施設における安全対策などに関する知識や技術について理解する。	1前 1後 2前	30 30 30	1 1 1	○			○			○	
5	○		食品衛生学実習	調理従事者としての自覚を持ち、目に見えない事象を理解し、衛生管理の重要性を身につける。	1前	30	1	○			○			○	
6	○		調理理論	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調理の理論について理解する。	1前 1後 2前	60 60 30	2 2 1	○			○			○	
7	○		食文化概論	食文化継承を担う調理師としての自覚を養うために、食と文化、日本と世界の食文化及びその料理の特性を学ぶ。日本の食文化の歴史、日本、中国、西洋、その他の料理の変遷、特徴、調理技術、食事作法などを学ぶ	1前	30	1	○			○			○	
8	○		調理実習	包丁の使い方、調理器具や道具の扱い方法を学ぶ。西洋・和食・中華の基本となる切り方や調理方法を学ぶ。食材を理解し、基本の扱い方や加熱調理が出来るようになる。集団調理の基本技術を習得する。	1前 1後 2前	120 120 60	4 4 2				○	○		○	
9	○		総合調理実習	道具の扱い方、基本技術を習得する。菓子の基礎を学ぶ。	1前 1後	60	2				○	○		○	

10	○		製菓調理総合技術	食材の特性を理解して調理が出来るようになる。基本技法を踏まえ、応用技術を身に付ける。	2通	30	1			○	○	○			
11	○		高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、様々な観点から顧客の身体状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。また卒業制作に向けたグループ実習・試作を繰り返し問題発見問題解決ができる力を身につける。	2後	30	1			○	○	○	○		
12	○		経営フードマネジメント演習	独立開業をする上で必要な考え方と知識を身に付ける。経営者の考え方と知識とノウハウを学び理解し、実践できるようになる。	1前 2前	60	2			○	○		○	○	
13	○		レストラン実習	店舗で求められている人材になるための知識とコミュニケーションスキルを身につける。	1後 2通				○					○	○
14	○		技術考査対策	過去問題・模擬問題を繰り返して行い、受験に慣れる。また、得意分野の得点率を高め、苦手分野を見つけて学習し、全体の得点率を上げる。	2後	240	5			○	○		○		
15	○		職業人教育	プロの調理師として必要となるコミュニケーション力と自ら学ぶ力を身につける	1通 2通	210	5		○	○			○		○
16	○		国際教育	自分が身に着けてきた習慣や学びとは違う、世界観や考え方に触れることで、様々な価値観があることを知る。	集中	30	1		○			○	○		
合計					16科目			1860時間(62単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学年ごとに修了すべき学科目について評価をおこない、合格者に対して当該学科目の修了を認定する。所定の課程を修了した者には、卒業証書を授与する。	1 学年の学期区分	2期	
	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。