

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 | |
| 京都調理師専門学校 | | 昭和51年5月15日 | | 仲田 雅博 | | 〒604-8872 京都府京都市中京区壬生御所ノ内町35番地 (電話)075-841-0191 | |
| 設置者名 | | 設立認可年月日 | | 代表者名 | | 所在地 | |
| 学校法人 大和学園 | | 昭和29年5月28日 | | 理事長 田中 誠二 | | 〒604-8006 京都市中京区河原町二条下ル下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891 | |
| 目的 | 教育基本法並びに学校教育法にもとづき、衛生に関する専門課程及び高等課程を設置し、調理師法の規定による調理師の養成に必要な知識と技能を教授し、もって国家社会に有為な技能者を育成することを目的とする。 | | | | | | |
| 目的 | (ディプロマ・ポリシー) ①建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する姿勢 ②和食・日本料理に関する専門的な知識や技術を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力 ③日本の食文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力 ④根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力 ⑤食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出することのできる能力 | | | | | | |
| 分野 | 課程名 | | 学科名 | | 専門士 | 高度専門士 | |
| 衛生 | 衛生専門課程 | | 和食・日本料理上級科 | | 平成23年文部省告示第166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 | 1800 | 840 | 0 | 930 | 30 | 0 |
| 生徒総定員 | 生徒実員 | | 専任教員数 | | 兼任教員数 | | 総教員数 |
| 240人 | 114人 | | 6人 | | 16人 | | 22人 |
| 学期制度 | ■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日 | | 成績評価 | | ■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学内定期試験を実施、全教科60点以上の成績を修めること。 | | |
| 長期休み | ■学年始め:4月1日 ■夏季:7月31日～8月31日 ■冬季:12月15日～1月8日 ■学年末:3月31日 | | 卒業・進級条件 | | 各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席し、学内定期試験において全教科60点以上の成績を修めること。学校指定の資格検定を受験し取得すること。 | | |
| 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・副担任による個別指導 | | 課外活動 | | ■課外活動の種類 技能大会の参加(調理技術コンクール等) 京都府専修学校各種学校体育大会 ■サークル活動: 有 | | |
| 就職等の状況 | ■主な就職先、業界等 フードサービス業界 ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 100% ■その他 (平成28年度卒業者に関する平成29年3月31日時点の情報) | | 主な資格・検定等 | | 調理師免許、 製菓衛生師免許、 京都府ふぐ処理師免許、 食生活アドバイザー3級等 | | |
| 中途退学の現状 | ■中途退学者 7名 平成28年4月1日時点において 在学者 101名 平成29年3月31日時点において 在学者 94名 ■中途退学の主な理由 学費支払困難、意欲低下 ■中退防止のための取組 担任・副担任による個別指導 | | ■中退率 6.9% (平成28年4月1日入学者を含む) (平成29年3月31日卒業者を含む) | | | | |
| ホームページ | http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/ | | | | | | |

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

フードサービス産業界で活躍する調理師を育成するため、関連する企業・業界団体等その他の関係機関から招聘した委員及び本校教員で構成された教育課程編成委員会を設置し、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識、技術や社会人基礎力についての提言を受け、カリキュラム検討委員会にて教育課程の方向性や新規科目の開設や授業内容に反映する。また、委員会での提言を参考に授業計画(シラバス)の作成時に授業の内容や方法の改善・工夫を行い、独自の職業型実学教育を展開し、即戦力として活躍するために必要な能力や知識、技術が身につく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

教育分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請等を活かした実践的かつ専門的な職業教育を行うために、カリキュラム編成及び授業計画を提言することを目的とする

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

(平成28年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|--|--------------------------|-----|
| 栗栖 基 | 特定非営利活動法人 日本料理アカデミー 日本料理コンペティション委員長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | ① |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | ③ |
| 吉田 泰宏 | 大阪マリオット都ホテル 総料理長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | ③ |
| 下口 英樹 | 1990年調理師科卒業生(平等院表参道 竹林 主人) | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | ③ |
| 角 嘉久 | 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科 学科長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |
| 中川 佳 | 京都調理師専門学校 フランス料理上級科 学科長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |
| 作岡 友樹 | 京都調理師専門学校 教務部 部長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |
| 村下 千恵 | 京都調理師専門学校 教務部 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |
| 大谷 剛範 | 京都調理師専門学校 広報渉外部 部長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |
| 北條 嘉久 | 京都調理師専門学校 就職部 部長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 学内 |

(平成29年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----|
| 田村 圭吾 | 京都料理芽生会 会長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | ① |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | ③ |
| 吉田 泰宏 | 大阪マリオット都ホテル 総料理長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | ③ |
| 下口 英樹 | 平等院表参道 竹林 主人 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | ③ |
| 仲田 雅博 | 京都調理師専門学校 校長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 田中 幹人 | 京都調理師専門学校 校長代行 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 宗川 裕志 | 京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科 学科長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 角 嘉久 | 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科 学科長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 中川 佳 | 京都調理師専門学校 フランス料理上級科 学科長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 作岡 友樹 | 京都調理師専門学校 教務部 部長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 小西 七海 | 京都調理師専門学校 教務部 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 大谷 剛範 | 京都調理師専門学校 広報渉外部 部長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |
| 北條 嘉久 | 京都調理師専門学校 就職部 部長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 学内 |

※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2回

(平成28年度 開催日時)

第1回 平成28年9月13日 15:30～16:30

第2回 平成28年10月18日14:00～15:30

(平成29年度 開催日時)

第1回 平成29年9月中旬予定 / 第2回 平成29年10月中旬予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。これまで外部委員からの意見をもとに反復練習による基礎技術の徹底習得を目的に「調理実習」のシラバスを改訂したり、技術のみならず調理師として必要な心構えや社会人基礎力が身につくよう指導を強化するなどの改善を行っている。

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

<目的>

- ・授業で学んだ専門技術・知識を事業所での実践を通して、技能を修得する。
- ・実習を通して社会人としてのマナーを身につける。
- ・実習を通して就職機会拡大を図る。

<連携先企業の基準>

- ・調理師免許取得から10年以上の調理師、もしくは専門調理師免許取得者が指導する企業等
- ・卒業生の就職実績等から学生にとって有為な企業等

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

学生が学外で実務を学ぶ授業として、ホテルやレストラン、料亭等で実務を体験する学外実習を必修科目として採用している。

(3)具体的な連携の例

| 科目名 | 科目概要 | 連携企業等 |
|------|---|--|
| 学外実習 | 授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して自発的な能力向上に資することを目的とする。 | 菊乃井 本店、熊彦 嵐山店、たん熊 北店、南禅寺 瓢亭、京料理 萬重等(連携する企業等の総数:49) |

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

FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間の魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規程」に定めている。

集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に協力を得て教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。

(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

●企業等と連携した派遣研修の実施

専門的な調理技術や作業管理法、厨房の組織と秩序、運営法を体得し、学生指導に還元することを目的として、京都市内の一流割烹店等に教員や助手を派遣する短期間(1、2カ月程度)の研修プログラムを実施している。

●業界団体の研修会や学会等への参加による教員の資質向上

本校では、積極的に業界団体や企業主催の研修会や学会に教員を派遣し、研究成果や最新の情報を収集し学内でその情報を共有することで教員の資質向上に努めている。例えば、「日本料理ラボラトリー」の研究会に本校の教員が参画し、科学と料理の交流という新しい視点から「日本料理の技術的ならびに精神的な深化」の実現に向けた研究を通して、科学的な知識を習得し、料理理論などの教育指導に活かしている、といった独自の取り組みも行っている。

②指導力の修得・向上のための研修等

●きめ細かく細分化した継続的な集合研修の実施

集合研修は、対象教員等を一堂に集め、企業や他の教育機関等からの外部講師により、指導力をはじめとする能力向上のために毎年計画的に実施している。また、受講後は、指定した課題に沿ったレポートを提出することで研修内容の振り返りを行うとともに、受講者からは必ずアンケートを収集し、受講した研修に対する満足度や意見などフィードバックを得ることで、より良い研修の企画に結びつけている。研修の企画にあたっては、内容の企画→実施→評価を行い、受講者の満足度など効果測定を漏れなく行い、仮説・検証を繰り返して、研修内容に改善を加えることで、より効果的な研修につなげている。

(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

- ・調理技術研修(日本料理・西洋料理・各国料理・中国料理・デザート)
- ・学外派遣研修(日本料理レストラン)

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・実習指導力向上研修(日本・フランス・イタリア)
- ・ディベート研修
- ・現代の学生気質と対応方法
- ・授業力向上研修～模擬授業を通して魅力ある授業を考える～
- ・大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法

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

本校が経営の現状と課題についての適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的とする。

(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 | <ul style="list-style-type: none">・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか・学校における職業教育の特色は何か・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか |
| (2) 学校運営 | <ul style="list-style-type: none">・目的等に沿った運営方針が策定されているか・運営方針に沿った事業計画が策定されているか・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、有効に機能しているか・人事、給与に関する規程等は整備されているか・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか・業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか・情報システム化等による業務の効率化が図られているか |
| (3) 教育活動 | <ul style="list-style-type: none">・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか・授業評価の実施・評価体制はあるか・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか・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・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか・人材育成目標の達成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・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか・職員の能力開発のための研修等が行われているか |
| (4) 学修成果 | <ul style="list-style-type: none">・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・退学率の低減が図られているか・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか |

| | |
|----------------|---|
| (5) 学生支援 | <ul style="list-style-type: none"> ・進路・就職に関する支援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 ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか |
| (6) 教育環境 | <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・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 | <ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は、適正に行われているか ・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ・学納金は妥当なものとなっているか |
| (8) 財務 | <ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・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行われているか ・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 | <ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか |
| (10) 社会貢献・地域貢献 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか |
| (11) 国際交流 | <ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか |

※(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

- ・学校関係者評価委員会の評価や助言については全教職員で情報共有
- ・教職員一人ひとりが学校運営や授業、学生指導の改善につながる取り組みを行う

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成28年4月1日現在

(平成28年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|----------------------------|--------------------------|-------|
| 栗栖 基 | 株式会社 熊彦 代表取締役 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 企業等委員 |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 企業等委員 |
| 吉田 泰宏 | 大阪 Marriott 都ホテル 総料理長 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 企業等委員 |
| 下口 英樹 | 1990年調理師科卒業生(平等院表参道 竹林 主人) | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 卒業生 |
| 影山 弘典 | 学校法人 大和学園 評議員 | 平成28年4月1日～ 平成29年3月31日 | 有識者 |

(平成29年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|----------------------------|--------------------------|-------|
| 田村 圭吾 | 京料理萬重 若主人 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 吉田 泰宏 | 大阪マリオット都ホテル 総料理長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 下口 英樹 | 1990年調理師科卒業生(平等院表参道 竹林 主人) | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 卒業生 |
| 影山 弘典 | 学校法人 大和学園 評議員 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 有識者 |

※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、校長等

(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 公表時期・・・平成29年10月

<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/enquete/evaluation.php>

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

情報提供については、ホームページ上での情報公開を中心に行っている。適切かつ閲覧しやすいページを心がけるとともに、学園概要およびSR(社会的責任)活動を掲載している冊子「ホスピタリティ・レポート」も、より多くのステークホルダーに閲覧してもらえように学内外のイベント等で配布している。

(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 | ●理念・ビジョン ●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革 |
| (2)各学科等の教育 | ●アドミッション・ポリシー ●入学者数、収容定員、在学学生数 ●カリキュラム細目表、授業科目等の概要 ●卒業要件 ●取得資格、取得を目指す資格・検定 ●資格取得、検定合格等の実績 ●卒業生数、卒業後の進路(主な就職先) |
| (3)教職員 | ●教職員数 |
| (4)キャリア教育・実践的職業教育 | ●キャリア教育への取組状況 ●実習・実技等の取組状況 ●就職支援等への取組支援 |
| (5)様々な教育活動・教育環境 | ●学校行事への取組状況 ●課外活動(サークル活動等) |
| (6)学生の生活支援 | ●学生支援への取組状況 |
| (7)学生納付金・修学支援 | ●学費、納入時期等 ●奨学金等 |
| (8)学校の財務 | ●資金収支計算書、消費収支計算書 |
| (9)学校評価 | ●自己評価 ●学校関係者評価結果 |
| (10)国際連携の状況 | ●留学生の受入状況 ●留学生募集要項 |
| (11)その他 | |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

授業科目等の概要

| (衛生専門課程和食・日本料理上級科) 平成28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 | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅰ | 社会の高齢化によりますます重要視される生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅱ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅲ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食品（食材を含む）に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食品（食材を含む）に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の特性Ⅲ | 調理師として働くうえで必要となる食品（食材を含む）に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅰ | 食品衛生法をはじめ、調理師が幅広く知識として持っておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅱ | 食中毒などその原因物質となる病原微生物や自然毒、化学物質などの性状や毒性を学び、その対処方法や予防方法など基本的なことを学ぶ。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅲ | 食中毒などその原因物質となる病原微生物や自然毒、化学物質などの性状や毒性を学び、その対処方法や予防方法など基本的なことを学ぶ。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|--|----|----|---|---|--|--|---|---|---|--|---|
| ○ | | 食品の安全と衛生Ⅳ | 食の安全と衛生Ⅱ、Ⅲですすでに学習した細菌性食中毒やノロウイルスなど頻繁に発生している食中毒に加え、その他の様々な要因を学習し、事故を未然に防ぐ方法を学習する。また、実験によって体験することで、聞くだけでは得られない”気づき”を得る。 | 2前 | 30 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | |
| ○ | | 食品の安全と衛生Ⅴ | 食の安全と衛生Ⅳですすでに学習した細菌性食中毒やノロウイルスなど頻繁に発生している食中毒に加え、その他の様々な要因を学習し、事故を未然に防ぐ方法を学習する。また、実験によって体験することで、聞くだけでは得られない”気づき”を得る。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | ○ | | |
| ○ | | 日本料理理論Ⅰ | 京料理を中心とした日本料理の特徴を理解し、食の歴史、厨房の組織と役割、調理器具、食材の知識、だしの知識、調理法などの基礎理論について体系的に学習する。また京都の歳時記を学習することにより、京料理への造詣を深める。さらに料理と並んで大切な、おもてなしの給仕や食事作法についても学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | 日本料理理論Ⅱ | 京料理を中心とした日本料理の特徴をつかみ、調味料の知識、調理法の基本理論について体系的に学習する。そして、日本料理の献立構成をしっかりと理解し、献立ごとの分類とその役割、各調理法などについて学習し、献立作成能力を身につける。また京都における食の歳時記について学習することにより、行事食やおばんざい（おまわり）、季節のしきたりや習慣を理解し、京料理への考察を深める。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | 食文化学 | 食文化とは何か、その意義について理解することを目的とする。そのため、日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学ぶ。また、時代の返還に伴って多様化されている食文化の変化を理解し、現代の食環境から食文化の未来について考える力を養い、食文化の継承者としての役割を学ぶ。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | 調理科学Ⅰ | 調理素材としての食品が、栄養的、食品学的にどのような性質を持ち、どのような調理に適し、調理過程において食品の成分、組織、形態がどのように変化していくのかについて科学的根拠に基づいた理論として学ぶ。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | 調理科学Ⅱ | 動物性食品及び調味料の特性や物性への影響について学ぶ。調理施設、設備、器具についても学ぶことで、調理全般について理解する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | ホスピタリティセミナー | 接客サービス、食文化・調味料などフードサービス産業界を支える各界の専門家や各調理業界にて第一線で活躍されているシェフ・ご主人を招聘して食にまつわる関連知識と「おもてなしの心」の大切さを学び、就職後の自身の姿をイメージすることで、調理師としてのプロ意識を涵養する。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | ○ |
| ○ | | 日本料理基本技術実習 | 片刃包丁の取扱いと各種包丁の研ぎ方を身につけ、桂むき、野菜の切り方、魚の卸し方など、日本料理に必要な包丁技術を習得します。また、だし巻き玉子を通じて基本的な加熱調理、火の取扱いについて学習する。基本的な調理を加えながら基本技術の反復することでその重要性を理解する。 | 1前 | 60 | 2 | | | | | ○ | ○ | | ○ |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------|---|----|-----|---|--|--|--|---|---|---|--|--|--|
| ○ | | 日本料理基本調理実習 | 一番だし汁を始めとした各種だし汁の引き方を学び、合せて様々な野菜や魚類の下処理法を習得し、基本的な調理が出来るように学習する。基本技術を取り入れた献立構成により、その重要性を理解し、反復することで確実に技術を習得する。グループ実習を通じ、料理を段取りよく限られた時間内に最良の状態を提供する力を身につける。 | 1前 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 日本料理応用調理実習 | 調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」に基づいて、会席料理の献立の中から調理五法別に特化して習得すると共に、器に合わせた盛り付けを学習する。それぞれの調理法別に学ぶ事で、素材によって異なる処理方法や加熱調理法についての理解を深める。各調理法ごとにワンセルフ実習を行うことで確実に技術を習得する。 | 1前 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 京料理専門調理実習Ⅰ | 基本、応用調理で身につけた知識、技術を踏まえ食材別に様々な調理法と京野菜の取り扱いを習得すると共に、季節感とバランスのとれた盛り付け技法を習得する。同一食材を使用して多様な料理を学ぶ事で食材への理解がより深まる。さらに寿司・うどんなど、より高度な専門職の調理技術を身につける。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 西洋・中国料理基礎実習 | 出し汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学ぶ。基本の洋食を通じて基本的な調理及び盛り付けなどを習得する。また、基本的な調理をはじめ、基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・ブレゼ・ポワレ等）を取り入れた調理及び盛り付けなどを習得する。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 京料理専門調理実習Ⅱ | 基本、応用調理で身につけた知識、技術を踏まえ松花堂弁当や季節の会席料理を通じて専門的な調理と仕込み、仕上げに分けたより実践的な調理技法を習得する。大量調理・サービス演習ではレストラン営業に向けて大量調理に関する調理法、スピーディに料理を提供するチームワークや調理、盛り付けを習得し、さらにお客様への料理提供方法について学び、ホスピタリティマインドを醸成する。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 学外実習 | 授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して、職業人としての態度、姿勢、考え方、品格、段取り、衛生を学ぶ事で自発的な能力向上に資することを目的とする。 | 1後 | 90 | 3 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | 日本料理レストラン実習Ⅰ | 1年次で習得した下処理、調理法を応用し、実際にお客様に昼会席の提供を行うことで、サービスも含めたおもてなしを実践する。また、サービス、調理、会計の一連の流れを繰り返し実践することで習得する。季節に合わせた献立構成での運営を通じて各調理法を習得し、サービスにおいては、お客様の注文に合せた調理場との連携、接客技法を習得する。また、和菓子デザートでは、ゼラチン、寒天を使用した基本的な和菓子やデザートの調製方法を習得する。 | 2前 | 150 | 5 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--|----|-----|---|---|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|---|---|
| ○ | | 日本料理レストラン実習Ⅱ | 京料理レストラン実習Ⅰで習得した、サービス、調理、会計の一連の流れを反復する事で更にブラッシュアップし実践する。また、京料理レストラン実習夜会席では、さらに高度な献立構成での運営を通じて、各調理法を習得し、サービスにおいては、一品ごとの料理提供や飲料サービスを通じてより高度なサービススキルを身に付ける。 | 2後 | 150 | 5 | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | |
| ○ | | 日本料理オペレーション実習Ⅰ | 京料理レストラン実習の献立から京野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合せた代表的料理と四季の京料理を習得する。また、各料理の仕込みや調理法と合わせて、提供時におけるバランスを整えた盛りつけと季節感の表現方法を習得すると共に、給仕法の基本を理解する。 | 2前 | 90 | 3 | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | |
| ○ | | 日本料理オペレーション実習Ⅱ | 京料理レストラン実習の献立から京野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合せた代表的料理と四季の京料理を習得する。また、各料理の仕込みや調理法と合わせて、提供時におけるバランスを整えた盛りつけと季節感の表現方法を習得すると共に、夜会席における一品ごとの高度な給仕法を習得する。 | 2後 | 90 | 3 | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | |
| ○ | | 京料理文化学Ⅰ | 京料理を構成する文化的素養として、和食器、華道について学習する。和食器については京料理で使用される器の特徴を理解し、器の種類、産地、歴史、焼成と技法、文様と意匠、器の形状、器の取り扱い、漆器やガラス器等、陶磁器以外の器に関する基本知識について、体系的に学習する。華道については、花の種類や花器の取り扱いについて学び、花を生けて美意識を高め京料理に必要なもてなしの心を学ぶ。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | | | | ○ | |
| ○ | | 京料理文化学Ⅱ | 京料理を構成する文化的素養として、茶道、華道について学習する。茶道については、基本的な立ち居振る舞いからお茶の頂き方、作法や基本点前を学習し、また茶道の歴史や茶懐石の流れ、必要な道具の基礎知識、取り扱いについても学ぶ。華道については、花の種類や花器の取り扱いについて学び、花を生けて美意識を高め京料理に必要なもてなしの心を学ぶ。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | | | | | | ○ |
| ○ | | ふぐ処理対策 | 猛毒を持つ為、処理には資格が必要な特殊食材である「ふぐ」を処理する為の、京都府条例における「ふぐの取り扱い及び販売に関する条例(昭和51年京都府条例第44号)第9条第2号」の規定による、ふぐ処理師試験受験資格を取得し、合格する事を目的とする。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | | | | | | ○ |
| ○ | | 日本料理理論Ⅲ | 1年次に学習した各単元を踏まえて、京料理中心の専門知識を学習する。基本調理法の復習と応用、新調理システムと調理法、現代の日本料理の源流ともいえる江戸時代の料理から、宮中料理などを体系づけて学習する。また、歳時記について学習する事で、料理と季節感の密接な関係を理解する。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | | | | | | ○ |
| ○ | | 日本料理理論Ⅳ | 自主献立作成から、献立作成能力、原価管理能力を醸成する。また、祝儀、不祝儀の料理の決まりごとや日本の郷土料理、京会席料理や茶懐石料理の献立について、順序だてて各調理法を深く学習すると共に、厨房で使用される調理用語を各調理法ごとに学ぶ。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | | ○ | | | | | | | | ○ |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-------------|---|----------------|----|---|---|--|---|--|---|--|
| ○ | | ワインとスピリッツ | ワイン、日本酒を中心に、酒類の分類、産地と特徴、原材料、特徴や製法、サービスと管理法、料理と酒の組み合わせ方など基本的な知識とサービス技術を学習する。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | 料飲接客サービス | レストラン運営の基礎知識を学習し、お客様の満足と感動を共有できる感性が身につける。また、食事の国際習慣やマナーを学び、広く世界の食文化を理解する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | レストラン経営学 | フードサービス業界の現状と課題、実際の飲食事業の開業から運営・経営までを学び、組織に入っても、将来独立開業しても、すぐに役立つ知識を習得し、明日の業界を背負う人材になることを目標とする。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | キャリアプランニングⅠ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | キャリアプランニングⅡ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| 合計 | | | 40科目 | 1800単位時間(89単位) | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
|--|----------|-------|--|
| 2年以上在学し、学則7条に定める教科科目の授業時間数の3分の2以上の出席をするとともに各科目の試験に合格しなければならない。 | 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
- 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

(衛生専門課程和食・日本料理上級科) 平成29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 | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅰ | 社会の高齢化によりますます重要視される生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅱ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅲ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の特性Ⅲ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅰ | 食品衛生法をはじめ、調理師が幅広く知識として持つておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅱ | 食中毒などその原因物質となる病原微生物や自然毒、化学物質などの性状や毒性を学び、その対処方法や予防方法など基本的なことを学ぶ。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|--|-----|----|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ○ | | 食品の安全と衛生Ⅲ | 食中毒などその原因物質となる病原微生物や自然毒、化学物質などの性状や毒性を学び、その対処方法や予防方法など基本的なことを学ぶ。 | 1 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | ○ | | |
| ○ | | 食品の安全と衛生Ⅳ | 食の安全と衛生Ⅱ、Ⅲですすでに学習した細菌性食中毒やノロウイルスなど頻繁に発生している食中毒に加え、その他の様々な要因を学習し、事故を未然に防ぐ方法を学習する。また、実験によって体験することで、聞くだけでは得られない”気づき”を得る。 | 2 前 | 30 | 2 | | 2 | ○ | ○ | ○ | | |
| ○ | | 食品の安全と衛生Ⅴ | 食の安全と衛生Ⅳですすでに学習した細菌性食中毒やノロウイルスなど頻繁に発生している食中毒に加え、その他の様々な要因を学習し、事故を未然に防ぐ方法を学習する。また、実験によって体験することで、聞くだけでは得られない”気づき”を得る。 | 2 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | ○ | | |
| ○ | | 日本料理理論Ⅰ | 京料理を中心とした日本料理の特徴を理解し、食の歴史、厨房の組織と役割、調理器具、食材の知識、だしの知識、調理法などの基礎理論について体系的に学習する。また京都の歳時記を学習することにより、京料理への造詣を深める。さらに料理と並んで大切な、おもてなしの給仕や食事作法についても学習する。 | 1 前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | ○ | |
| ○ | | 日本料理理論Ⅱ | 京料理を中心とした日本料理の特徴をつかみ、調味料の知識、調理法の基本理論について体系的に学習する。そして、日本料理の献立構成をしっかりと理解し、献立ごとの分類とその役割、各調理法などについて学習し、献立作成能力を身につける。また京都における食の歳時記について学習することにより、行事食やおばんざい（おまわり）、季節のしきたりや習慣を理解し、京料理への考察を深める。 | 1 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | ○ | |
| ○ | | 食文化学 | 食文化とは何か、その意義について理解することを目的とする。そのため、日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を社会的背景や地理的環境と関連付けて学ぶ。また、時代の返還に伴って多様化されている食文化の変化を理解し、現代の食環境から食文化の未来について考える力を養い、食文化の継承者としての役割を学ぶ。 | 2 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | ○ | |
| ○ | | 調理科学Ⅰ | 調理素材としての食品が、栄養的、食品学的にどのような性質を持ち、どのような調理に適し、調理過程において食品の成分、組織、形態がどのように変化していくのかについて科学的根拠に基づいた理論として学ぶ。 | 1 前 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | ○ | |
| ○ | | 調理科学Ⅱ | 動物性食品及び調味料の特性や物性への影響について学ぶ。調理施設、設備、器具についても学ぶことで、調理全般について理解する。 | 1 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | | ○ | |
| ○ | | ホスピタリティセミナー | 接客サービス、食文化・調味料などフードサービス産業界を支える各界の専門家や各調理業界にて第一線で活躍されているシェフ・ご主人を招聘して食にまつわる関連知識と「おもてなしの心」の大切さを学び、就職後の自身の姿をイメージすることで、調理師としてのプロ意識を涵養する。 | 2 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | | ○ | ○ | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------|---|----|----|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| ○ | | 日本料理基本技術実習 | 片刃包丁の取扱いと各種包丁の研ぎ方を身につけ、桂むき、野菜の切り方、魚の卸し方など、日本料理に必要な包丁技術を習得します。また、だし巻き玉子を通じて基本的な加熱調理、火の取扱いについて学習する。基本的な調理を加えながら基本技術の反復することでその重要性を理解する。 | 1前 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理基本調理実習 | 一番だし汁を始めとした各種だし汁の引き方を学び、合せて様々な野菜や魚類の下処理法を習得し、基本的な調理が出来るように学習する。基本技術を取り入れた献立構成により、その重要性を理解し、反復することで確実に技術を習得する。グループ実習を通じ、料理を段取りよく限られた時間内に最良の状態を提供する力を身につける。 | 1前 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理応用調理実習 | 調理五法「煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食」に基づいて、会席料理の献立の中から調理五法別に特化して習得すると共に、器に合わせた盛り付けを学習する。それぞれの調理法別に学ぶ事で、素材によって異なる処理方法や加熱調理法についての理解を深める。各調理法ごとにワンセルフ実習を行うことで確実に技術を習得する。 | 1前 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 京料理専門調理実習Ⅰ | 基本、応用調理で身につけた知識、技術を踏まえ食材別に様々な調理法と京野菜の取り扱いを習得すると共に、季節感とバランスのとれた盛り付け技法を習得する。同一食材を使用して多様な料理を学ぶ事で食材への理解がより深まる。さらに寿司・うどんなど、より高度な専門職の調理技術を身につける。 | 1後 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 西洋・中国料理基礎実習 | 出し汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学ぶ。基本の洋食を通じて基本的な調理及び盛り付けなどを習得する。また、基本的な調理をはじめ、基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・ブレゼ・ポワレ等）を取り入れた調理及び盛り付けなどを習得する。 | 1後 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 京料理専門調理実習Ⅱ | 基本、応用調理で身につけた知識、技術を踏まえ松花堂弁当や季節の会席料理を通じて専門的な調理と仕込み、仕上げに分けたより実践的な調理技法を習得する。大量調理・サービス演習ではレストラン営業に向けて大量調理に関する調理法、スピーディに料理を提供するチームワークや調理、盛り付けを習得し、さらにお客様への料理提供方法について学び、ホスピタリティマインドを醸成する。 | 1後 | 60 | 2 | 2 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 学外実習 | 授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して、職業人としての態度、姿勢、考え方、品格、段取り、衛生を学ぶ事で自発的な能力向上に資することを目的とする。 | 1後 | 90 | 3 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|---|--------|-----|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| ○ | | 日本料理レストラン実習Ⅰ | 1年次で習得した下処理、調理法を応用し、実際にお客様に昼会席の提供を行うことで、サービスも含めたおもてなしを実践する。また、サービス、調理、会計の一連の流れを繰り返し実践することで習得する。季節に合わせた献立構成での運営を通じて各調理法を習得し、サービスにおいては、お客様の注文に合せた調理場との連携、接客技法を習得する。また、和菓子デザートでは、ゼラチン、寒天を使用した基本的な和菓子やデザートの調製方法を習得する。 | 2 前 | 150 | 5 | 5 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理レストラン実習Ⅱ | 京料理レストラン実習Ⅰで習得した、サービス、調理、会計の一連の流れを反復する事で更にブラッシュアップし実践する。また、京料理レストラン実習夜会席では、さらに高度な献立構成での運営を通じて、各調理法を習得し、サービスにおいては、一品ごとの料理提供や飲料サービスを通じてより高度なサービススキルを身に付ける。 | 2 後 | 150 | 5 | 5 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理オペレーション実習Ⅰ | 京料理レストラン実習の献立から京野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合せた代表的料理と四季の京料理を習得する。また、各料理の仕込みや調理法と合せて、提供時におけるバランスを整えた盛りつけと季節感の表現方法を習得すると共に、給仕法の基本を理解する。 | 2 前 | 90 | 3 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理オペレーション実習Ⅱ | 京料理レストラン実習の献立から京野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合せた代表的料理と四季の京料理を習得する。また、各料理の仕込みや調理法と合せて、提供時におけるバランスを整えた盛りつけと季節感の表現方法を習得すると共に、夜会席における一品ごとの高度な給仕法を習得する。 | 2 後 | 90 | 3 | 3 | ○ | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 京料理文化Ⅰ | 京料理を構成する文化的素養として、和食器、華道について学習する。和食器については京料理で使用される器の特徴を理解し、器の種類、産地、歴史、焼成と技法、文様と意匠、器の形状、器の取り扱い、漆器やガラス器等、陶磁器以外の器に関する基本知識について、体系的に学習する。華道については、花の種類や花器の取り扱いについて学び、花を生けて美意識を高め京料理に必要なもてなしの心を学ぶ。 | 2 前 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 京料理文化Ⅱ | 京料理を構成する文化的素養として、茶道、華道について学習する。茶道については、基本的な立ち居振る舞いからお茶の頂き方、作法や基本点前を学習し、また茶道の歴史や茶懐石の流れ、必要な道具の基礎知識、取り扱いについても学ぶ。華道については、花の種類や花器の取り扱いについて学び、花を生けて美意識を高め京料理に必要なもてなしの心を学ぶ。 | 2 後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | ふぐ処理対策 | 猛毒を持つ為、処理には資格が必要な特殊食材である「ふぐ」を処理する為の、京都府条例における「ふぐの取り扱い及び販売に関する条例(昭和51年京都府条例第44号)第9条第2号」の規定による、ふぐ処理師試験受験資格を取得し、合格する事を目的とする。 | 1 前 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-------------------|---|----------------|----|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
| ○ | | 日本料理学 | 1年次に学習した各単元を踏まえて、基本調理法の復習と応用、新調理システムと調理法、現代の日本料理の源流ともいえる江戸時代の料理から、宮中料理などを体系づけて学習する。また、歳時記について学習する事で、料理と季節感の密接な関係を理解する。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | レストランプロジェクトマネジメント | レストラン実習後、お客様からのアンケートを基に、その日の運営の課題点と改善策を、学生が主体となって考える。学生の積極性を養いながら実習内容を進化させ、学生レストランの実践力を高めていく。 | 2前・後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | 日本料理ビバレッジ | ワイン、日本酒を中心に、酒類の分類、産地と特徴、原材料、特徴や製法、サービスと管理法、料理と酒の組み合わせ方など基本的な知識とサービス技術を学習する。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | 料飲接客サービス | レストラン運営の基礎知識を学習し、お客様の満足と感動を共有できる感性が身につける。また、食事の国際習慣やマナーを学び、広く世界の食文化を理解する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | レストラン経営学 | フードサービス業界の現状と課題、実際の飲食事業の開業から運営・経営までを学び、組織に入っても、将来独立開業しても、すぐに役立つ知識を習得し、明日の業界を背負う人材になることを目標とする。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | キャリアプランニングⅠ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| ○ | | キャリアプランニングⅡ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | 2 | ○ | ○ | | | | |
| 合計 | | | 40科目 | 1800単位時間(89単位) | | | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | | 授業期間等 | |
|--|--|----------|-----|
| 2年以上在学し、学則7条に定める教科科目の授業時間数の3分の2以上の出席をするとともに各科目の試験に合格しなければならない。 | | 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
- 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。