（別紙様式４）

令和6年10月8日現在

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
福岡調理師 専門学校	昭和５２年 ４月１日	伊東　隆昭	〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神３丁目６-３５ （電話）092-761-6155
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所　在　地
学校法人 伊東文化学園	昭和３２年 １２月１日	理事長 伊東　隆昭	〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神３丁目６－３５ （電話）092-761-6155

目的	一流の調理師になるための専門知識、技術を習得させるとともに、各人が豊かな感性を磨き、立派な社会人として明るく健やかに調理の世界で幅広く活躍できる有為な人材を養成することを目的とする。

分野	課程名	学科名	修業年限（昼、夜別）	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	専門課程	調理師 高度技術科	昼	１８９０単位時間	平成10年12月21日	―

教育課程	講義	演習	実験	実習	実技
	１０２０単位時間	０単位時間	０単位時間	８７０単位時間	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
１２０人	９８人	２人	８人	１０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・無） ■成績評価の基準・方法について定期試験・実技試験を実施し、試験の成績を優、良、可、不可で表し、優、良、可を合格とする。
長期休み	■学 年 始：4月1日～4月5日 ■夏　　季：8月1日～8月31日 ■冬　　季：12月25日～1月5日 ■学 年 末：3月20日～3月31日	卒業・進級条件	（進級）１年次の履修すべき指定科目すべてに合格すること。 （卒業）各授業科目毎に定められた必要授業時間数の３分の２以上を履修し、さらに、期末考査、実習試験の審査に合格すること。

生徒指導	■クラス担任制（有・無） ■長期欠席者への指導等の対応 担任による学生本人への電話連絡及び保護者への電話連絡または三者面談の実施	課外活動	■課外活動の種類 特になし ■サークル活動（有・無）
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、レストラン、専門料理店、製菓製パン、病院・幼稚園等の給食、海外飲食店等 ■就職率※1　94% ■卒業者に占める就職者の割合※2 94% （令和5年度卒業者に関する令和6年10月8日時点の情報）	主な資格・検定	調理師免許（国家資格） 食育インストラクター
中途退学の現状	■中途退学者　21名　■中退率　21% 令和5年4月1日在学者　99名（令和5年4月入学者を含む） 令和6年3月31日在学者　78名（令和6年3月卒業生を含む） ■中途退学の主な理由 家庭の事情、進路変更 ■中退防止のための取組 クラス担任による個別面談を随時行っている。休みが続いた場合は、本人及び保護者に連絡を取り、いち早く状況をつかんでいる。		
ホームページ	URL:　http://www.fukuoka-chourishi.ac.jp		

※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）

調理業界で即戦力として活躍できる能力、技術を身に付けるため、教育課程編成委員会を実施し、教育課程編成についての意見等を集約し、教育課程編成に反映させる。
また、現場実習において学生を評価していただく上で教育課程編成についての意見等を集約し、教育課程編成に反映させる。

（教育課程編成委員会等の全委員の名簿）

名　前	所　　属
坂本　憲治	日本エスコフィエ協会　理事（福岡サンパレスホテル&ホール部長　総料理長）
大野　仁	中国料理「多謝」（トーチェ）オーナーシェフ
岡部　章蔵	株式会社　大洋映画劇場　元代表取締役
山本　素史	株式会社　OBU Company　「けやき通り海晴れ」店長ソムリエ
伊東　隆昭	福岡調理師専門学校　校長
江藤　修一	福岡調理師専門学校　実習教員

（開催日時）
第１回　令和６年９月２６日　（木）　１６：００～１７：００
第２回　令和７年３月１３日　（木）　１６：００～１７：００

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）

必修授業として年２回（合計２１日間）行う校外実習の授業においては、調理業界がどのような業界か、実際の調理現場はどのような感じかを実際の調理現場を肌で感じさせる。また、卒業後の就職先としての検討材料とする。また、校内の実習授業において特別授業として、年１２回外部の講師を招き、講習を実施することによって、料理人としての心構えや将来の目標の指針となるように取り組んでいる。

科　目　名	科　目　概　要	連　携　企　業　等
調理実習（含　校外実習）	①1 年次の春休み（11 日間）、2 年次の夏休み（10 日間）、合計２１日間の校外実習（現場実習）を必修授業として実施。②校内での実習授業において、年間１２回、ホテルの料理長やオーナーシェフ等を招き、体験談等と通じて、料理人としての心構えや将来の目標の指針となる講習の実施。	（ホテル）ホテルニューオータニ博多／ホテルオークラ福岡／ANA クラウンプラザホテル福岡／帝国ホテル東京／ホテルリッツ福岡／グランドハイアット福岡／ホテルオークラ東京　他　西洋料理・日本料理・中国料理の各専門料理店、病院・保育園・幼稚園等の集団給食

３．教員の研修等

（教員の研修等の基本方針）

時代と共に変化する調理業界の掌握、年々変化する学生の状況に対応するために、調理教員に対して学内研修および学外研修、事務職員に対して学外研修および学内研修を研修教職員研修規程に則し、全教職員に対して、年間計画に基づき、研修等への参加を義務付けている。

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）

名　前	所　　属
岡部　章蔵	株式会社　大洋映画劇場　元代表取締役
大野　仁	中国料理「多謝」（トーチェ）　オーナーシェフ
山本　素史	株式会社　OBU Company　「けやき通り海晴れ」店長ソムリエ
森田　賢典	税理士法人　チョーフ会計
坂本　憲治	日本エスコフィエ協会　理事（福岡サンパレスホテル&ホール部長　総料理長）
伊東　隆昭	伊東文化学園　理事長　福岡調理師専門学校　校長
江藤　修一	福岡調理師専門学校　実習教員

（学校関係者評価結果の公表方法）

URL:　http://www.fukuoka-chourishi.ac.jp

５．情報提供

（情報提供の方法）

URL:　http://www.fukuoka-chourishi.ac.jp

授業科目等の概要

（衛生専門課程　調理師高度技術科）令和６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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食文化概論	食文化とは何なのか、それは人類の歴史の中でどのように展開してきたか、そして現代の食文化はどのような事態をむかえているか。さらにグローバルな視野でとらえ、食文化継承の役割を担う、基礎的知識を学ぶ。 （内容）①調理師と食文化②日本の食文化③世界の料理と食文化	1 前・後	60		○		
○			衛生法規	１．社会規範の中心である法律の基礎知識の習得 ２．調理師法、食品衛生学など調理師に直接関係する法律を理解し、調理師の衛生に関する責務を習得 ３．食中毒防止のため、食品衛生法で生	2 後	30		○		

				食用食肉の規格基準、牛肝臓の基準が定められる中、安全な食品提供のために、調理師として法令遵守の重要性を習得 ４．将来、調理を職業として社会生活を送る中で必要とされる法律の概要を理解する （内容）①法律概論②調理師法③食品衛生法、食品安全基本法④食育基本法⑤調理師に関係する法律の概要						
○			公衆衛生学	集団の健康や環境問題などの現状を理解させるとともに、わが国の公衆衛生を発展させるための専門的な知識を習得させ、職にかかわる職業人として、疾病の予防と健康つくりに寄与する能力と態度を育てる。 （内容）①公衆衛生概論②衛生統計概要③感染症と疾病予防④加齢と健康⑤健康つくり⑥環境保健⑦社会保障制度と医療制度⑧これからの公衆衛生	1 前・後 2 前	90		○		
○			栄養学	栄養学を通して、人が健康に生きるためには食事も大切であることを理解し、どのように食べたらよいかを学ぶ。また、今日多くなっている生活習慣病の要因や、どのようにしたら予防できるかなどの知識を習得し、食事を通しての自らの健康管理と共に調理師としての仕事を通して人々の健康を支える能力と気概を養う。 （内容）①栄養学概論②栄養素の機能③栄養生理④ライフステージと栄養⑤病態と栄養	1 前・後	60		○		
○			食品学	①魚介類と動物性食品を中心に食品の加工と貯蔵、食品の表示、油脂類、嗜好飲料など食材全般について広く基礎知識を習得する。 ②学んだ食材の知識を生かし、選択、購入、取り扱いなどについて活用、応用できるようになる。 ③調理師として伝統ある食材や地域の身近な食材について知り、大切にする心を育む。	1 前・後 2 前	90		○		
○			食品衛生学	地域社会に貢献できる知識の研鑽と技術の習得に努める。 ①衛生微生物対策②汚染指標菌群の実態③腐敗のメカニズムと防止手法④経口感染症の発生と予防⑤食中毒の発生要因と予防⑥寄生虫の種類と発生メカニズム⑦食品添加物の種類と使用方法⑧食品の種類と規格基準、保存基準⑨事故防止のための自主衛生管理基準⑩食	1 前・後 2 前・後	120		○		△

				品、使用機械、器具等の殺菌方法⑪試験検査実習						
○			調理理論	①調理の基礎知識の習得。 ②主な食品の調理と科学について知識を習得。 ③実習も組み入れて理解と応用力を付ける。	1 前・後 2 前・後	120		○		
○			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、食事環境について習得、及び校外実習の実施	1 前・後 2 前・後	690				○
○			総合調理実習	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、飲食店開業計画などについて学ぶ。	1 後 2 前・後	180				○
	○		外国語	(英語)①基礎的な英語の復習②一般的な英会話の聞き取りと発音③接客英語のコミュニケーションの実践 (フランス語)①フランス料理に関するフランス語の基礎知識の習得②フランス語での自己紹介、調理、サービス、喫食に必要なフランス語会話の習得③フランス料理を通じて、フランス文化などの幅広い知識を身に付ける。	1 前・後	60		○		
	○		サービス論	①基本接客技術および時代の流れに沿った接遇サービスの習得②社会人として実社会で通用するマナー、品格が備わった人間形成のための実技訓練による体得に重点を置き、ライフ・プランニングによる将来の目標を設定。調理、サービス業界に必要な教養を身に付ける。③飲料接遇サービスの実技訓練を通して、接客技術を体得。	1 前・後 2 前	90		○		
	○		マーケティング論	社会の経済、技術のめまぐるしい変化の中、生活者の価値観の多様化、高齢化、健康志向、嗜好の変化などに対応するためにマーケティング手法での情報収集、分析などにより迅速な対応、商品開発など、先読み、先取りしうる人材の育成を目指す。	2 後	30		○		
	○		経営学	①飲食店経営のための基礎知識習得②飲食店経営における理論と経営手法の習得③飲食店を管理するための計数管理の習得④飲食店の出店戦略出店手法⑤飲食店の店づくり習得⑥飲食店のセールスプロモーションの習得⑦飲食店を繁栄させるためのメニュー戦略の習得	1 前・後	60		○		

	○		ビバレッジ論	①飲料全般の基礎知識の習得②飲料を通して料理人にも必要な臭覚、味覚の感覚と表現を養う。	２ 前・後	60		○	△	
	○		料理概論	食に関して幅広い視点から、食材の製造・加工・流通など現場見学を含め、食をトータルに捉えることができるよう知識を広めるよう学ぶ。	２ 前・後	120		○		
	○		製菓デザート学	菓子材料の基本的な知識（種類・成分・特性）を学ぶ。また、師範授業などを通して、科学的に検証し、製菓のコツを理解する。	２ 後	30		△		○
合計				１６科目				１８９０時間		