

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			
龍馬情報ビジネス&フード専門学校		昭和61年1月28日	校長 中川 隆	〒 780-0056 (住所) 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人龍馬学園		平成1年3月23日	理事長 佐竹 新市	〒 780-0056 (住所) 高知市 北本町 1-12-6 (電話) 088-825-0077			
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	衛生関係専門課程	調理経営学科	平成30(2018)年度	-	令和 2(2020)年度		
学科の目的	高度な専門技術まで幅広く習得するとともに、実習を通じておてなしの作法や心配りなどのホスピタリティマインドも同時に習得し、プロの調理師として必要な心がまえや職業観などメンタルな部分も十分兼ね備えた人材を育成する。また、食産業全体を幅広く理解し、調理の技術を活かし食産業の振興に役立つ人材を育成する。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師、技術者査、レストランサービス技能検定3級、和食アドバイザー検定3級、和食アドバイザー検定2級						
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	※単位時間、単位いずれかに記入 2,051 単位時間 単位	1,041 単位時間 単位	60 単位時間 単位	950 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 単位時間 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)				
80人	18人	0人	0%				
就職等の状況	■卒業者数(C)		15人				
	■就職希望者数(D)		15人				
	■就職者数(E)		15人				
	■地元就職者数(F)		7人				
	■就職率(E/D)		100%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		47%				
	■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 4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)						
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) 飲食店、ホテル調理部門、保育園							
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		0				
当該学科のホームページURL	https://www.ryoma.ac.jp/kcc/course/cuisine.html						
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		2,051 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		116 単位時間					
うち企業等と連携した演習の授業時数		163 単位時間					
うち必修授業時数		279 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		116 単位時間					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		163 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)		0 単位時間					
(B: 単位数による算定)							
総授業時数		単位					
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		単位					
うち企業等と連携した演習の授業時数		単位					
うち必修授業時数		単位					
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					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		単位					
(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					
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)		3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)		0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)		1人				
	計		4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		4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
調理師学科では、調理師としての健康と長寿生活に関する知識や技能を擁する者を養成することを教育目的としており、業界関係団体及び関連企業の役職者等を教育課程編成委員会委員に選任し、業界の専門性の動向、新たな店舗運営に関する知識・技術について、関係者からの意見等を十分に反映して、より実践的な授業科目、授業の内容・方法の改善を図っていく方針である。

(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
専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とした委員会を置く。
教育課程編成委員会での審議内容を学科で共有後、学科内でカリキュラム編成会議を行う。
カリキュラム編成会議の結果を、教務総括会にて報告し承認され採用される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
中町 暢和	高知県中華料理生活衛生同業組合	令和4年7月1日～令和6年6月30日(2年)	①
伊藤 範昭	土佐料理 司	令和4年7月1日～令和6年6月30日(2年)	③
中川 隆	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和3年9月1日～令和5年8月31日(2年)	-
西成 和広	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	-
西森 千与	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和3年9月1日～令和5年8月31日(2年)	-
曾我部 靖志	龍馬情報ビジネス&フード専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2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4年7月25日 16:00～17:00

第2回 令和5年2月13日 16:00～17:00

(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

※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。

現場で即戦力となる人材を育てるため、基礎的な技術を向上させる反復練習時間を調理実習で多く設ける。

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

最近の技術動向を踏まえ、現場に必要な知識・技術を具体的に身に付けさせるため、企業へのヒアリング等を通じて重要項目や課題を抽出し、その結果にもとづいた解決・改善内容を実習や演習内容に反映できるよう企業と連携しながら計画を進める。また実習・演習等の実施後には企業及び学生からの報告を元に、その効果を検証しながら改善・改良を図る。

(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

連携先企業等の担当者と学校担当者間で、授業形態やシラバスの確認を行い、また評価項目に関しては、その内容とレベルを協議し確認している。実習・演習等の期間中はどのような指導を学生が受け、どのように向上したのかを企業等の担当者から適宜、具体的な報告を受けている。また、その実効性について企業側と学校側とで具体的な検討ができるよう体制を敷いている。

(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	科目概要	連携企業等
デザイン	平面構成から、形態・色彩などの表現力を学び、料理の盛付けなどのセンスを養成。また、店舗等の装飾やテーマディスプレイの基本、レストランでのPOPの作成など演習を通じて実践的な技法を学習する。	アトリエよくばり子リス
調理実習	中国料理の基本的な切り方の種類と包丁の扱いをはじめ、肉、魚介類、各種野菜の下処理法を学び、代表的な調理法を通じて調味及び、調味料、香辛料の取り扱いを習得すると共に、調理器具の扱いと加熱調理法を習得する。	新中国料理 彩華
サービス論Ⅱ	花に親しみ、使うことを学ぶ。飲食店やホテル、宴会の装飾に欠かせない花について、扱い方、種類、アレンジ法を習得する。また、場面に応じたツールとしての花の使い方を、実際に現場で接客し販売している講師に学ぶ。	金子生花店

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

研修等は本校の教職員研修規程に基づき、計画し実施する。当校が実施する研修は、①新任者研修、②管理職研修、③養成研修に分けて行われており、県内外の各科に関わる業界関係団体や、教育関係団体が主催する研修などに積極的に参加させている。研修等の参加に当たっては、校長又は部門の長が本人のキャリアや適性、意欲等を考慮し、また学校全体の状況等も踏まえ、戦略的に研修を計画している。

(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

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4年11月10日	対象:	調理系学科教員
内容	高齢社会のさらなる進展を見据え、嚥下機能、栄養状態、嗜好等を踏まえた嚥下調整食を適切に調理できる知識や技術を普及することを目的とした研修		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	専門学校の現代的意義について一若者の「社会化」を支える職業教育 専門学校の現代的意義とは何か?	連携企業等:	福岡大学人文学部(教育・心理学科)教授 植上一希氏
期間:	令和4年12月26日	対象:	当学園教員
内容	専門学校教職員が自身の活動を改めて考え、意義づけることを目的としたプログラム		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

(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:	食肉加工学	連携企業等:	麻布大学
期間:	令和5年11月6日～10日	対象:	調理系学科教員
内容	食肉加工に関する知識(歴史、製造方法、添加物、殺菌など)を学び、実際に加工品を製造する。		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	「人が育つ」ファシリテーション技術	連携企業等:	一般社団法人REIONE
期間:	令和5年12月25日	対象:	当学園教員
内容	ファシリテーションに関するスキルの向上を目的とした教員研修		

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

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

当校では「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき自己点検評価を行っており、作成した資料を元に学校関係者に意見を聞き、教育活動の改善に努めていく方針である。

(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	建学の精神・教育理念、教育目的・教育目標
(2) 学校運営	管理運営
(3) 教育活動	教育の内容
(4) 学修成果	教育目標の達成度と教育効果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育の実施体制
(7) 学生の受入れ募集	学生支援
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	改革・改善
(10) 社会貢献・地域貢献	社会的活動
(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

就職活動の指導に関して、出来るだけ企業のスケジュールにあわせて行うように指導している。また、学科の就職先業種の特徴として、筆記試験よりも礼節や面接を重視する傾向にあるので、それに合わせた就職指導を行っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
加藤 稔	高知県情報産業協会	令和3年10月1日～令和5年9月30日(2年)	業界関係者
岩郷 雄介	高知県製パン協同組合	令和5年5月1日～令和7年4月30日(2年)	業界関係者
福永 龍雄	パシフィックソフトウェア開発株式会社	令和3年10月1日～令和5年9月30日(2年)	企業関係者
矢野 太久	矢野平八会計事務所	令和3年10月1日～令和5年9月30日(2年)	企業関係者
森田 理香	有限会社 森田フーズ	令和4年7月1日～令和6年6月30日(2年)	企業関係者
坂本 昌二	高知高等学院	令和3年10月1日～令和5年9月30日(2年)	教育関係有識者
安井 裕治	南放セーラー広告株式会社	令和3年10月1日～令和5年9月30日(2年)	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.ryoma.ac.jp/disclosures/index.html>

公表時期: 令和5年11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

企業等と密接かつ組織的連携体制を確保し、より質の高い教育を学生に提供することを目的として、企業等の学校関係者に対して、学校の教育活動、その他学校運営の状況に関する情報を積極的に提供する。

(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	学校紹介
(2) 各学科等の教育	設置学科
(3) 教職員	教員名簿
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6) 学生の生活支援	募集要項
(7) 学生納付金・修学支援	募集要項
(8) 学校の財務	財務情報
(9) 学校評価	学校関係者評価
(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.ryoma.ac.jp/kcc/index.html>

公表時期: 令和5年11月1日

授業科目等の概要

(衛生関係専門課程調理経営学科)															
分類	必修	選択必修	自由選択	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			企業等との連携
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	
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、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。	1通	90	3	○			○			
2	○			食品学と栄養学	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、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、栄養と健康との関りを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	1通	150	5	○	△	○				
3	○			食品衛生学	食品の安全性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1通	150	5	○	△	○				
4	○			調理理論	調理の原理について栄養面、安全面、嗜好面等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具、設備等に関する知識を習得する。	1通	143	4	○	△	○				
5	○			食文化概論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	1後	43	1	○		○				
6	○			調理実習(日本料理)	日本料理の基本的な切り方の種類と包丁の扱いをはじめ、魚、肉、野菜の取り扱いや代表的な調理法を習得すると共に、日本料理特有の季節感、盛り付け技法を習得する。	1通	129	4	△		○				
7	○			調理実習(西洋料理)	西洋料理の基本的な切り方の種類と包丁の扱いをはじめ、西洋料理(フランス・イタリア)に使用される特殊食材を使い、食材別(下処理)から調理法までを習得する。また、料理を通して西洋の文化を学ぶ。	1通	130	4	△		○	○			
8	○			調理実習(中国料理)	中国料理の基本的な切り方の種類と包丁の扱いをはじめ、肉、魚介類、各種野菜の下処理法を学び、代表的な調理法を通じて調味及び、調味料、香辛料の取り扱いを習得すると共に、調理器具の扱いと加熱調理法を習得する。	1通	64	2	△		○	○			○
9	○			総合調理実習	集団調理の実習を通して調理の基本技術、大皿調理、献立の栄養計算、原価計算などの総合的な知識を習得させ、研究心、責任感、協調性を養うことを目的とする。予定献立による実習準備、調理実習、実習の反省とまとめをグループごとに交代で行う。	1通	93	3	△		○	○			
10	○			サービス論Ⅰ	食材、飲料等の基礎知識、料理の調理法や使用される食材を理解し、料理の幅を広げる。飲料の種類や特徴を理解し、料理に合った飲料を勧める。また、食器やカトラリーの種類や提供の仕方、使用方法などを理解する。	1前	31	1	○	△		○			
11	○			ビジネス実務Ⅰ	挨拶、入退室、接客の基本用語、学校への電話連絡、敬語、面接用入退室について自然に感じよう実践できるよう、ロールプレイングを中心にを行う。	1通	66	2	○	△		○			
12	○			国際教養	調理師として、必要な国際感覚を身につけるためフランス語や英語等の語学実習を通じて他国の歴史・文化・風習などを理解するとともに、簡単な日常会話が理解できる語学力を養成する。	2通	57	1	○		○				
13	○			デザイン	平面構成から、形態・色彩などの表現力を学び、料理の盛り付けなどのセンスを養成。また、店舗等の装飾やテーマディスプレイの基本、レストランでのPOPの作成など演習を通じて実践的な技法を学習する。	2通	52	1	△		○	○			
14	○			高度調理技術実習(日本)	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における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付けと季節感の表現方法を習得する。	2通	245	8			○	○			
15	○			高度調理技術実習(西洋)	魚料理・肉料理の様々な調理法を用いた専門的な技法を段階的に身につけながら、古典料理の技法や現代フランス料理に用いる真空包装や低温調理法などの高度な技法も合わせて習得する。また、フランスの各地方料理を歴史的背景や気候風土を踏まえ、調理法の習得と共に地産食材の特徴も理解する。	2通	245	8			○	○			
16	○			高度調理技術実習(製菓製パン実習)	料理だけでなくパンやデザート等の調理技術を身に付け、調理現場で役立てる。	2通	8	0			○	○			
17	○			会計学	店舗の運営に必要な簿記会計や財務の知識を習得し、お店のオーナーとして会計上の管理能力を養成する。	2前	63	2	○	△		○			
18	○			レストラン実習	不特定多数のお客様をお迎えして、オーダーを取り料理を提供することを前提に、調理場とホール(レストラン実習室)とに別れて、お互いが連携を取りながら実践的なシミュレーション形式で実習を行う。また、メニュー構成や献立作成、原価計算を通じて飲食店運営の実務を総合的に学習する。	2通	215	7			○	○			
19	○			食農実践	野菜や果物の品種や特徴、選び方や保存法、そして調理法などが提案できる知識を身につけるとともに、地元で採れる食材の取り扱いを学ぶ。	2後	34	1	○	△	○				

20	○	フードビジネス	食材の生産から流通・消費に至る全体の流れを理解し、フードサービス産業の成り立ちや動向などを学習する。また、食空間の作り方、テーブルコーディネートの基本を身につける。	2 通	37	1	○	△	○	○				
21	○	介護食	高齢化社会にあわせ、介護食の基礎知識を学ぶと同時に、レシピを考案し調理する。	2 通	43	1	○	△	○	○				
22	○	食育学	食をめぐる状況の変化、社会的背景など食育に関する質の高い食育推進活動の指導者になるため、および調理技能評価にかかる学科試験免除に向け、練習問題、過去問題を繰り返し学習する。	2 後	18	0	○		○	○				
23	○	サービス論Ⅱ	レストランや飲食店などで必要とされる接客技術を習得し、サービス業の第一線で活躍できる人材を養成するとともに、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを育成する。	2 通	163	5	○	△	○	○	○	○	○	○
24	○	ビジネス実務Ⅱ	電話対応を始め、社会人としてのマナーについて総合的なレベルアップを図る。また、就職活動に必要な業界研究、面接練習、書類作成、個別指導を行う。	2 通	27	0	○		○	○				
合計					24	科目	2296 (単位時間) (69単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：科目ごとの総合評価が全てC以上		1学年の学期区分	2期
履修方法：必須科目を履修すること		1学期の授業期間	19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。