

## 目 次

<b>第1章 事業概要</b>	
<b>第1節 事業名</b> .....	1
<b>第2節 事業の概要</b> .....	1
第1項 事業の目的 .....	1
<b>第3節 事業の実施期間</b> .....	1
<b>第4節 事業の実施体制</b> .....	2
第1項 実施委員会 .....	2
第2項 調査研究委員会 .....	2
第3項 組織体制 .....	2
	7
<b>第2章 実施内容</b>	
<b>第1節 実施の経緯・背景</b> .....	7
<b>第2節 今年度実施内容</b> .....	8
第1項 実施委員会・調査研究委員会 .....	8
第2項 進行打ち合わせ会議 .....	13
第3項 成果報告会 .....	14
第4項 調理業界における人材ニーズ調査 .....	51
第5項 アメリカの専門教育機関の教育調査 .....	52
第6項 どんぶり調理モジュール実証講座 .....	54
<b>第3章 事業内容</b>	59
<b>第1節 取組の背景（日本料理業界と専門教育機関の現状）</b>	59
第1項 日本料理の世界的人気 .....	59
第2項 調理専門教育機関の現状 .....	60
第3項 日本の調理業界における企業内教育の現状 .....	63
第4項 今後の調理専門教育の改革の必要性 .....	63
<b>第2節 調理業界における人材ニーズ調査</b>	65
第1項 調査の背景 .....	65
第2項 調査目的 .....	65
第3項 調査方法 .....	65
第4項 アンケート内容 .....	66
第5項 調査結果 .....	70
第6項 まとめ・考察 .....	78
<b>第3節 アメリカの専門教育機関の教育調査</b>	80
第1項 教育調査の目的 .....	80

第2項	The Culinary Institute of America (CIA) in Hyde Park	80
第3項	School of Hotel Administration(SHA),Cornell University	103
第4項	Kapi'olani Community College (KCC) ,University of Hawaii	117
第5項	アメリカの専門教育機関の教育調査まとめ	130
<b>第4節</b>	<b>「どんぶり調理モジュール」実証講座</b>	<b>131</b>
第1項	「どんぶり調理モジュール」のプログラム開発	131
第2項	「どんぶり調理モジュール」の実証講座内容	132
第3項	「どんぶり調理モジュール」の実証講座実施	135
<b>第5節</b>	<b>国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査</b>	<b>163</b>
第1項	調査の目的と対象	163
第2項	教育プログラムキューブによる検討	163
第3項	中村調理製菓専門学校の内容	163
第4項	京都調理師専門学校の内容	165
第5項	中村調理製菓専門学校、京都調理師専門学校の教育プログラムの比較	167
第6項	専門学校（専修学校専門課程）と高等学校、高等専修学校 （専修学校高等課程）の教育内容の比較	168
第7項	調理師養成施設の教育内容調査のまとめ	169
<b>第6節</b>	<b>調理人材のポートフォリオ及びロードマップについて</b>	<b>170</b>
第1項	検討の目的等	170
第2項	わが国の調理人材ポートフォリオの変化	170
第3項	調理人材キャリアパスの変化	171
第4項	今後の調理師養成教育のカリキュラムについて	173
<b>第7節</b>	<b>九州大学教育学部吉本圭一主幹教授からの「成長分野等における プログラム開発のための4つの問い」について</b>	<b>175</b>
<b>第8節</b>	<b>事業成果まとめ</b>	<b>176</b>