

第3節 アメリカの専門教育機関の教育調査

第1項 教育調査の目的

本プロジェクトでは、わが国の調理人材養成教育のレベルを向上させること目的として、世界的に評価が高いアメリカの調理専門教育機関を訪問調査することとした。

訪問調査の対象としたのは以下の3校であり、各校における調査の重点も記す。

表 アメリカの調理専門教育機関を訪問調査校

教育機関名	特徴等	重点調査項目
The Culinary Institute of America (CIA) in Hyde Park	世界的に評価が高い調理専門教育機関	A, B, C
School of Hotel Administration (SHA), Cornell University	ホスピタリティ産業人材養成で評価が高い大学	A, B, C
Kapi'olani Community College, University of Hawaii	ハワイ州における調理教育の拠点校	A, B, C, D

[調査項目] A. カリキュラムの詳細調査 B. モジュール型調理専門教育の実状調査
C. 職業教育専門機関と大学との連携 D. 地方調理人材養成教育

第2項 The Culinary Institute of America (CIA) in Hyde Park

1. 訪問日時 平成27年11月3日(火) 10時30分～15時

2. 訪問者 吉本圭一(九州大学教育学部主幹教授)
石川正剛(専門学校大育副校長)
飯塚正成(有限会社ザ・ライスマウンド代表)
松隈美紀(中村学園大学短期大学部准教授)
渡辺圭祐(中村学園法人本部経営企画室係長)
中村哲(中村調理製菓専門学校校長)
鎌田裕之(中村調理製菓専門学校准教授)

3. 対応者 Howie Velie CEC, CHE, Associate Dean, Culinary Specializations

4. 調査結果¹⁾

(1) 歴史

1946年 Frances Roth(料理教育家)と Katharine Angell(エール大学元総長の夫人)によりコネティカット州のエール大学構内に The New Heaven Restaurant Institute として設立された。1期生は16人で、当初は第二次世界大戦後の退役軍人の男性のみを入学対象とし、彼らの職業訓練校としての役割を持っていた。

1952年 現在の名称(The Culinary Institute of America)に改称。

1971 年 Associates in Occupational Studies(準学士号) が取得可能となる (全米初)。
 1972 年 学生数が約 1,000 名に達し、校舎の収容能力を超えたため、現在地のニューヨーク州ハイドパークにあった修道院を買収し移転。
 1973 年 校内に実習レストラン 2 施設を開業。
 1984 年 生涯学習センター (Continuing Education Center) を開設。(現在名称 : the J. Willard Marriott Education Center)。社会人対象の短期職業教育を開始。
 1990 年 製菓製パン施設を設置。この施設は 2 年後に the Shunsuke Takaki (日本のタカキベーカリー創業者) School of Baking and Pastry と命名された。
 1993 年 学士号取得プログラムを開設。
 Conrad N. Hilton Library を開設。
 1995 年 カリフォルニア州セントヘレナに Greystone 校を開校。
 2008 年 テキサス州サンアントニオに San Antonio 校を開校。
 2010 年 シンガポールにシンガポール工科大学および Temasek Polytechnic (淡馬錫理工学院) と連携してシンガポール校を開校。

(2) 施設等

①敷地面積 170 エーカー (約 69 万 m²)

②主な施設

- ・調理および製菓製パン実習室 41
- ・実習レストラン 3、実習カフェ 1
- ・食品栄養センター
- ・調理デモンストレーション室
- ・図書館 (The Conrad N. Hilton Library)
- ・フードコート The Egg (内部に実習コーナーあり、新設)
- ・肉および魚処理実習室
- ・コンピュータ実習室
- ・学生用運動施設
- ・講堂 (約 800 席、新設)



写真 CIA 本館



写真 校内視察の様子

(3) 学生数および教員数

・学生数 3,000 人 ・教員 170 人 ・職員 600 人

(4) 学科等

① 職業教育準学士 (Associates Occupation Study ; AOS) プログラム (2 年制)

このプログラムには以下の 3 コースがあり、いずれも卒業時に Associates Occupation Study (AOS、職業教育準学士) を取得できる。

- ・調理コース (Associate Degree in Culinary Arts)
- ・製菓製パンコース (Associate Degree in Baking and Pastry Arts)
- ・調理経験者用コース (Associate Degree in Culinary Arts for Advanced Career Experience Students ; ACE) コース (15 か月間)

② 専門教育学士 (Bachelor Professional Study ; BPS) プログラム (4 年制)

このプログラムには以下の 3 コースがあり、いずれも卒業時に Bachelor Professional Study (BPS、専門教育学士) を取得できる。

- ・ビジネス経営コース (BPS in Business Management with Choice of Concentration)
- ・応用食品学コース (BPS in Applied Food Studies)
- ・調理科学コース (BPS in Culinary Science)



図 CIA のカリキュラムの基本構造

(5) カリキュラムとその特徴

① カリキュラムの基本構造

CIA のカリキュラムに基本構造を下図に示す。

2 年間の職業教育準学士 (Associates Occupation Study ; AOS) プログラムは 1 年次 (2 学期間、1 学期は 15 週) における基礎調理教育 (Foundational Culinary Studies)、その後の 15 週の校外実習 (Externship)、2 年次 (2 学期間) の中級調理教育

(Intermediate Culinary Studies) から成る。

AOS プログラム終了後、希望者は専門教育学士 (Bachelor Professional Study ; BPS) に進学する。このプログラム初年度の 2 学期間は教養科目 (Liberal Arts Studies) となり次年度は上述の 3 コースに分かれる。

② 3 週間単位のモジュールカリキュラム

CIA の授業は入学当初の 15 週間の基礎調理教育 (Foundational Culinary Studies) 以降は 3 週間のモジュール授業となっている。例えば、校内実習レストランにおける実習授業は各 15 日間 (3 週間毎日連続) ×1 日 6 時間=90 時間で各 3 単位となる。3 週間毎に進級試験が行われ、不合格となるとまた同じ 3 週間のモジュール授業を再履修することとなる。また、入学式、卒業式も 3 週間毎に年間 16 回行われる。



図 CIA の 3 週間単位のモジュール学習システムの概要

③ 授業カリキュラムの詳細

準学士調理コース (Associate Degree in Culinary Arts) のカリキュラムの詳細を示す。準学士プログラム経験者用 (ACE) コース (66 単位) の場合、表の準学士プログラム調理コースの※印の科目 (調理校外実習関連科目 3 単位) の履修が免除される。

表 準学士調理コース (Associate Degree in Culinary Arts) のカリキュラム

学期	科目名	単位
1 年次前期	Culinary Math (調理数学)	1.5
	Externship Prep Seminar I (校外実習準備セミナー I) ※	非単位
	Externship Prep Seminar II (校外実習準備セミナー II) ※	非単位
	Food Safety (食品安全)	1.5
	Professionalism and Life Skills	1.5
	Introduction to Gastronomy (美食学入門)	1.5
	Product Knowledge (生産知識)	1.5
計 15 単位	Culinary Fundamentals (調理基礎)	6
	進級要件	

	① Culinary Fundamentals (調理基礎) の合格 ② NRA Serv Safe の食品安全コースの試験合格 ③ GPA (Grade Point Average) が要求ポイント以上	
1 年次後期	Introduction to Management (経営学入門) Meat Identification, Fabrication, and Utilization (肉処理) Seafood Identification and Fabrication (魚処理) Modern Banquet Cookery (現代宴会調理) Introduction to À la Carte Cooking (アラカルト料理入門) Non-Commercial Foodservice and High-Volume Production (非営利および大量調理) Culinary Practical Examination I (調理実技試験 I) Externship Prep Seminar III (校外実習準備セミナー III) ※ College Writing or College Writing for ELLs (English Language Learners) (英語ライティング)	1.5 1.5 1.5 3 3 3 非単位 非単位
計 16.5 単位		
校外実習 計 3 単位	調理校外実習※	3
2 年次前期	Baking and Pastry Skill Development (製菓製パン技術) Garde Manger (ガルド・マンジェ) Cuisines and Cultures of the Americas (アメリカ料理) Controlling Costs and Purchasing Food (食品コスト管理) Cuisines and Cultures of the Mediterranean (地中海料理) Cuisines and Cultures of Asia (アジア料理) Menu Development (メニュー開発) Introduction to Catering: Hospitality and Service Management (ケータリング入門)	3 3 3 1.5 3 3 1.5 1.5
計 19.5 単位		
2 年次後期	Wine Studies (ワイン学) Culinary Practical Examination II (調理実技試験 II) Contemporary Restaurant Cooking (現代レストラン調理) Contemporary Hospitality and Service Management (現代接客サービス) Formal Restaurant Cooking (フォーマルレストラン調理) Formal Hospitality and Service Management (フォーマル接客サービス) Costing Examination (コスト試験)	3 3 非単位 3 3 3 3 非単位
計 15 単位 総計 69 単位		



写真 調理実習



写真 ワイン授業

④ 校内実習レストラン

CIA 校内には異なる目的の 4 つの実習レストランがあり、いずれも学生の授業の一環として運営されており、一般客を受入れている。



写真 実習レストラン Caterina de' Medici



写真 実習レストラン Paul Bocuse

⑤ 15 週間の校外実習 (Externship)

学生は最低 18 週間の Externship (校外実習) が義務付けられている。レストラン等の実習先は学生自身が見つけ、手続きも自身で行う。プロ意識を持たせるために基本的には学生が給与を受ける有償契約としている。

⑥ 生涯学習プログラム

CIA 校内の the J. Willard Marriott Education Center は生涯学習のための施設である。ここでは企業等からの依頼により、さまざまなニーズに応えるオーダーメイド型の社会人教育が行われている。

⑦ Cornell University (コーネル大学) との連携授業

School of Hotel Administration, Cornell University (コーネル大学ホテル経営学部) の学生 (希望学生のみ) を対象とした 24 週間の調理専門教育プログラムが CIA キャンパスで実施される。このプログラムを受講した学生は Cornell University 卒業時に Cornell University からの学士号と CIA からの職業教育準学士 (Associates Occupation Study ; AOS) が授与される。

(6) その他の特記事項

① 入学資格等

- ・最低 6 カ月以上の飲食店等での実務経験 (アルバイトも可) と、シェフや経営者たちの推薦が必要。

- ・入学試験では基礎的な数学、英語の筆記試験で基礎学力を確認する。学力不足の場合はまずはコミュニティ・カレッジ等での学習を勧める

② クラス学生数

1 クラスは 18 名であり、1 回の入学で最大 4 クラス（72 名）までの入学を受入れる。

③ 学費

- ・1 年次：33,740 ドル 2 年次：32,050 ドル（計 65,790 ドル＝約 750 万）
- ・3 年次：32,050 ドル 4 年次：32,050 ドル（計 64,100 ドル＝約 730 万）

【参考資料】

訪問調査時の CIA 側の説明に用いられた Power Point データを受領したので、その和訳したものを掲載する。





The Culinary Institute of America in Hyde Park のキャンパスはニューヨーク市の
北方のハドソン河畔にあり、敷地面積は 69 万㎡である。



カリナリー・インスティテュート・オブ・ アメリカ(CIA)の創立者



Frances Roth



Katherine Angell

CIA 創立者は Frances Roth（料理教育家）と Katharine Angell（エール大学元総長の夫人）という 2 人の女性であった。

ニューヘブンのレストラン学校が

お届けする

ニューヘブンのレストラン専門学校で
外食およびホテル産業を学ぶチャンス

当校は、コネチカット州法のもと、生涯を通じて外食およびホテル業界で働きたいと望む
真摯な若者たちを訓練するための非営利団体として設立された職業学校です。



1946

1946 年、CIA はコネティカット州のエール大学構内に The New Heaven Restaurant Institute として設立された。1 期生は 16 人で、当初は第二次世界大戦後の退役軍人の男性のみを入学対象とし、彼らの職業訓練校としての役割を持っていた。

カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ



11-11-70

ハイパークはコネチカットのニューヘイブンのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカが、ニューヨーク市の不動産業者であるIrving M. Siskin氏から、日セント・アンドリュース・オン・ハドソン・ビンドの671エーカー（約273万平方メートル）の土地を購入する契約を締結した。

ニューヨーク市のインターコンチネンタル・ビルは、同様の地位であるHenry Ogden Barbour氏は今日、1972年9月よりハイパークでの半信運賃を削減する見通しを述べた。

2年間のプロパティでジョブを繰返す。この半信は、25年に達してニューヘイブンのダウンタウンにある10エーカー（約4万平方メートル）の敷地で教育を続けてきた。現在は1,000名の生徒と72の半信を擁している。

今回、ほとんどの半信をハイパークに移転する予定だとBarbour氏は述べている。

本件の購入価格は公表されていない。

イエズス会ニューヨーク支部の再編計画に賛同し、イエズス会のハイパークは1969年9月に開校され、その生徒およびいくつかの半信はセント・ヨセフ・カレッジにあるカネン・カレッジに移されている。

Siskin氏は、671エーカー（約273万平方メートル）の土地と、ハイパークの上層を約250万ドルにて購入していた。

同校が取得したのは、5号線の西に位置する一角である。

Barbour氏は、移転にあたって敷地が半信になったことがニューヘイブンの半信を削減する理由を述べている。

「ニューヨーク、マサチューセッツ、ウィスコンシン、そしてノース・ダコタ州に家が広がっていった」とBarbour氏は語る。「当時のニーズを最もよく満たしてくれるのが、ハイパークだったのです。立地も、建物も、十分ありません。」

メン・センターには、大規模な改修工事が必要となる。

CIA キャンパスが Hyde Park（ハイパーク）に移転することを報じる
 新聞記事（1970 年 11 月 11 日付け）





未来の リーダーシップ

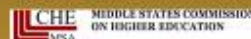
卓越の先へ

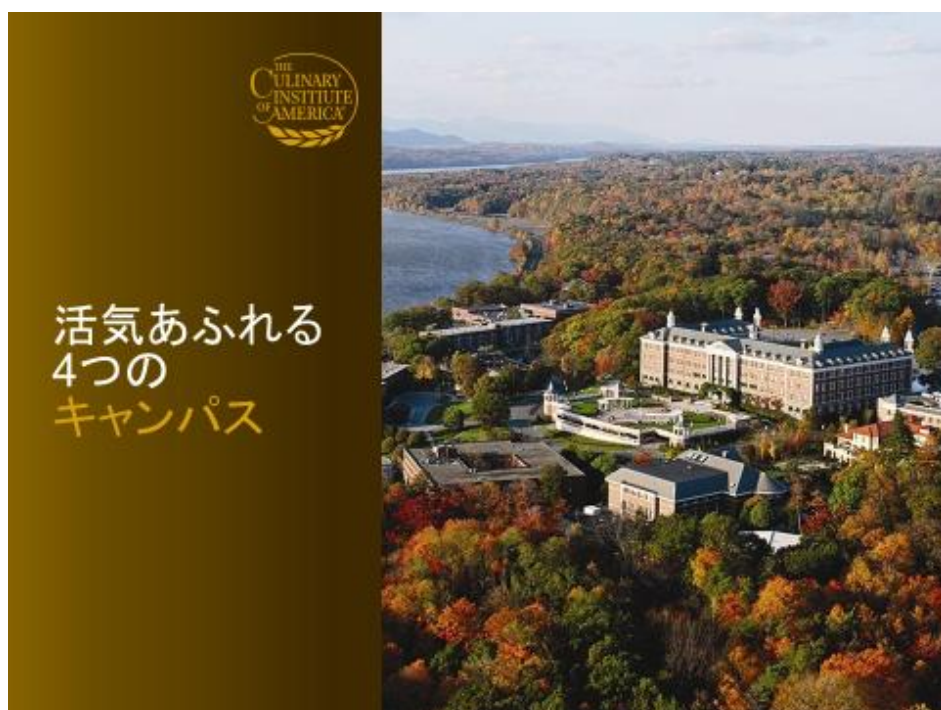


綱領

カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカは、世界最高の調理教育を施すことに特化した非営利の私立大学です。卓越性、リーダーシップ、プロ意識、倫理、そして多様性の尊重を価値基準の中核とし、それに沿って努力を重ねています。学生には、人生を成功させ、自らの選んだ職業で影響力とリーダーシップを持つポジションに就くために必要な一般教養と特殊技能を身につけてもらっています。

カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカは、中部地域高等教育委員会(MSCHE)の認定校です。







テキサス州 サンアントニオ

CIAサンアントニオ校は、歴史あるパール地区に新設されたキャンパスであり、アメリカ南部やラテンアメリカの多彩な味覚を取り入れています。



シンガポール

CIAシンガポール校は、アジアにおけるダイナミックな文化と食の交差点に構えられた、本校初の海外キャンパスです。

当校の生徒



ほぼすべての州と、
世界30カ国から集まった
3,600人を超える在学生在が、
CIAの多様な学生層を
形作っています。



当校の講師陣



CIAで教鞭をとっているのは、プロとしての修業を積んだ200人近くの
エキスパートたちです。教育、研究、サービスを通じて、教育界および
業界に「知りたい」という情熱を伝えていきます。

当校の卒業生



Charlie Palmer
レストラン経営者



Cat Cora
料理番組出演者
(「アイアンシェフ」)



Steve Ellis
チボレ・メキシカン・グリル
創業者



Jorge Collazo
ニューヨーク市公立校
総料理長



Barton Seaver
ハーバード公衆衛生大学院
健康・持続可能食品
プログラム ディレクター

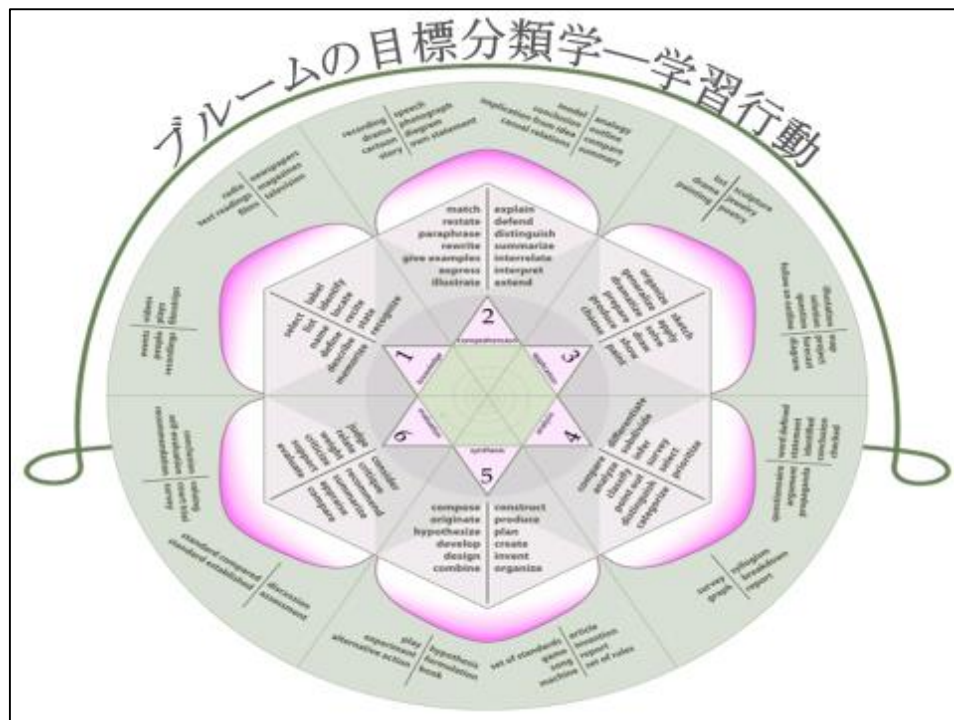
CIAの卒業生は、食の世界のあらゆる分野で活躍しています。
規模もさまざまな業務の監督役、レストラン経営、タレント、起業家、
変革の提唱者などがその一例です。





校内実習レストラン





ブルームの目標分類学

1. 知識
2. 理解
3. 応用
4. 分析
5. 統合
6. 評価

カリキュラム計画



卒業式



1

「知りたい」という情熱 プロとしての卓越性と革新

評価の高い学位プログラム、業界リーダーシップ・イニシアチブ、そして戦略的パートナーシップを通じ、CIAは以下に取り組んでいます。

- プロフェッショナルに教育されたシェフのイメージとステータスを向上させる
- 知識ベースの範囲、深さ、多様性を広げる
- 食および外食産業のあらゆる分野への影響範囲を拡大する
- より広い目で見えた社会福祉の推進に積極的に取り組むよう、学生に働きかける



2

気がかりだから： 健康とウェルネス

研究、プロの教育、戦略的イニシアチブ、そして栄養学者や公衆衛生のエキスパート、業界、政府との協力を通じて、CIAは健康的なフードサービス・メニューや、アメリカの健康とウェルネスを改善しています。



3

食は暮らし： 世界の食と文化

アメリカの食体験のパイオニアとして、CIAはそのプログラムや取り組みを通じ、世界中の文化の味覚を認め、理解を深める一方で、アメリカの食の伝統と、人種多様性という豊かな文化を尊んでいます。



4

向上の促進剤： 持続可能性と食の倫理

環境的持続可能性、食の倫理、そして現在、未来の食糧生産法に関するグローバルな責任についてバランスのとれた対話を促すことで、CIAはこの星の健康と公衆衛生を維持し、守るという共通の目標の推進に取り組んでいます。



G.R.I.T.

- 目標指向 (Goal Oriented)
- 打たれ強さ (Resiliency)
- 誠実さ (Integrity)
- 粘り強さ (Tenaciousness)



第3項 School of Hotel Administration(SHA),Cornell University

1. 訪問日時 平成27年11月2日(月)10時30分～15時

2. 訪問者 吉本圭一(九州大学教育学部主幹教授)
石川正剛(専門学校大育副校長)
飯塚正成(有限会社ザ・ライスマウンド代表)
松隈美紀(中村学園大学短期大学部准教授)
渡辺圭祐(中村学園法人本部経営企画室係長)
中村哲(中村調理製菓専門学校校長)
鎌田裕之(中村調理製菓専門学校准教授)

3. 対応者 Steven A. Carvell, Associate Dean for Academic Affairs
Brad Walp, Executive Director of Enrollment & Director of
International Academic Initiatives
David Taylor, Director of Graduate Programs
Emily A. Franco, Director, SHA/CIA Alliance

4. 調査結果

(1) Cornell University 全体の概要²⁾

①学部構成

Cornell University はアメリカ北東部の名門私立大学8校で構成するアイビーリーグ(Ivy League)の1校で、以下の7学部から成る総合大学である。(カッコ内の数字は2014年秋時点の学生数)

- ・ Arts and Sciences (4,194) ・ Agriculture and Life Sciences (3,552)
- ・ Engineering (3,078) ・ Human Ecology (1,218)
- ・ Industrial and Labor Relations (984) ・ Hotel Administration (931)
- ・ Architecture, Art, and Planning (496)

② 学生数

大学の学生総数は14,167名(学部生:大学院生=2:1、男女比は50%:50%)

(2) School of Hotel Administration (SHA) の概要

- ・ 1922年設立のホスピタリティ産業に係るイノベーション人材を育成する学部
- ・ 世界で唯一、AACSB(The Association to Advance Collegiate Schools of Business)から単独のホスピタリティ・マネジメントの学部として認証を受けている。
- ・ 教員数は60名
- ・ 学生数は、2014年秋時点で931名。30ヶ国を超える国から集まっている。

- ・毎年、約 50 名以上の学生が 3 年次に海外留学を行っている。
- ・全ての学生がインターンシップに参加している（卒業要件）
- ・毎年、250 名のホスピタリティ業界のリーダーが授業で講演等を行っている。
- ・13,000 名の卒業生ネットワークがあり、世界 55 の地域で同窓会活動を実施している。

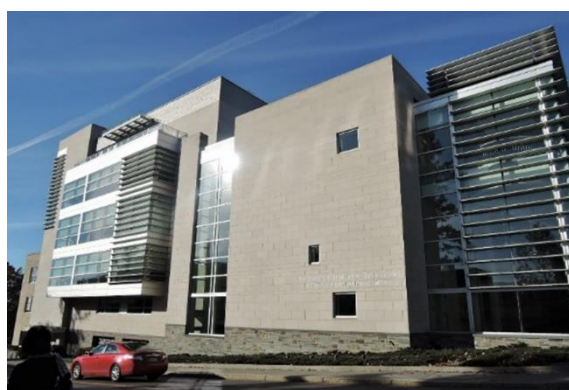


写真 SHA 校舎



写真 SHA の調理実習授業

（３）SHA のカリキュラム

SHA を修了するためには、卒業までに 120 単位を取得すると共に、別途 800 時間の実習（インターンシップ等）が求められる。

カリキュラムは以下の 5 つのブロックから構成されている。

- I. Core Classes（必修科目） 64 単位
- II. SHA Electives（SHA が開講する選択科目） 14 単位
- III. Non-SHA Electives（SHA 以外の学部が開講する選択科目） 18 単位
- IV. Free Electives（自由に履修することができる科目） 24 単位
- V. 800 Hours of Practice（実習）

表 SHA のカリキュラムの詳細

分類	分野	科目名	単位
Core Classes (必修科目)	サービス・オペレーション管理	ホテル・オペレーション導入	3
		ホスピタリティ定量分析	3
		サービス・オペレーション管理	3
	会計、財務、不動産	財務会計	3
		管理会計	3
		財務	3
	マネージメント・コミュニケーション	マネージメント・コミュニケーションⅠ	3
		マネージメント・コミュニケーションⅡ	3

	雇用関係、人事、 法務	組織的行動およびリーダーシップ・スキル 人材管理 事業およびホスピタリティ関連法	3 3 3
	情報システム	ビジネス・コンピューティング	3
	物件開発および管理	ホスピタリティ開発および計画 ホスピタリティ施設経営	3 3
	サービス・マーケティング戦略	サービス業界におけるミクロ経済 サービスにおけるマーケティング管理 戦略的経営	3 3 3
	飲食管理	フードサービス・オペレーション導入 フードサービス理論および実践 レストラン経営	3 3 3
	Core Classes 合計		6 4
	SHA Electives (SHA が開講する選択科目)		1 4
	Non-SHA Electives (SHA 以外の学部が開講する選択科目) 18		1 8
	Free Electives (自由に履修することができる科目)		2 4
800 Hours of Practice (800 時間の実習)			
総計 (卒業要件)		1 2 0	

3, 4 年次	SHA 選択科目 14単位	非SHA 選択科目 18単位	自由 選択科目 24単位
1, 2 年次	Core Classes(必修科目) 64単位		+800時間 実習

図 SHA のカリキュラムの構造

SHA のカリキュラムの特徴は以下の点である。

- ① 専門の必修科目 (Core Classes) を 1, 2 年次に履修し、3、4 年次に Cornell 大学の幅広い科目の中から履修していく。
- ② Core Classes の科目の 60% は会計やパソコンソフトウェアといった実務科目である。また調理実習も含まれる。

- ③ 800 時間の実習が義務付けられている。この実習にはインターンシップや、SHA 校舎に隣接する実習施設の Statler Hotel での実務などが算入される。
- ④ CIA (The Culinary Institute of America) での 24 週間の授業履修も単位として認定される。この場合、SHA からの学士号のほか、CIA からの AOS(Associates Occupation Study ; 教育準学士)が付与される。なお、この授業料は 45,558 ドル (約 520 万円) である。
- ⑤ 他の教育機関等から編入学した場合は、Core Classes の履修を 3, 4 年次に行うなどの対応を行い、履修を容易にする。

根木らの日本と欧米の観光系大学のカリキュラムの比較研究³⁾によれば、日本の観光系大学のカリキュラムは必修科目が少なく、またインターンシップが選択履修である大学がほとんどである。この点、コーネル大学は理論面の教育でも評価が高いが、実習やインターンシップにも力を入れている。



写真 SHA 校舎に隣接する実習施設
Statler Hotel



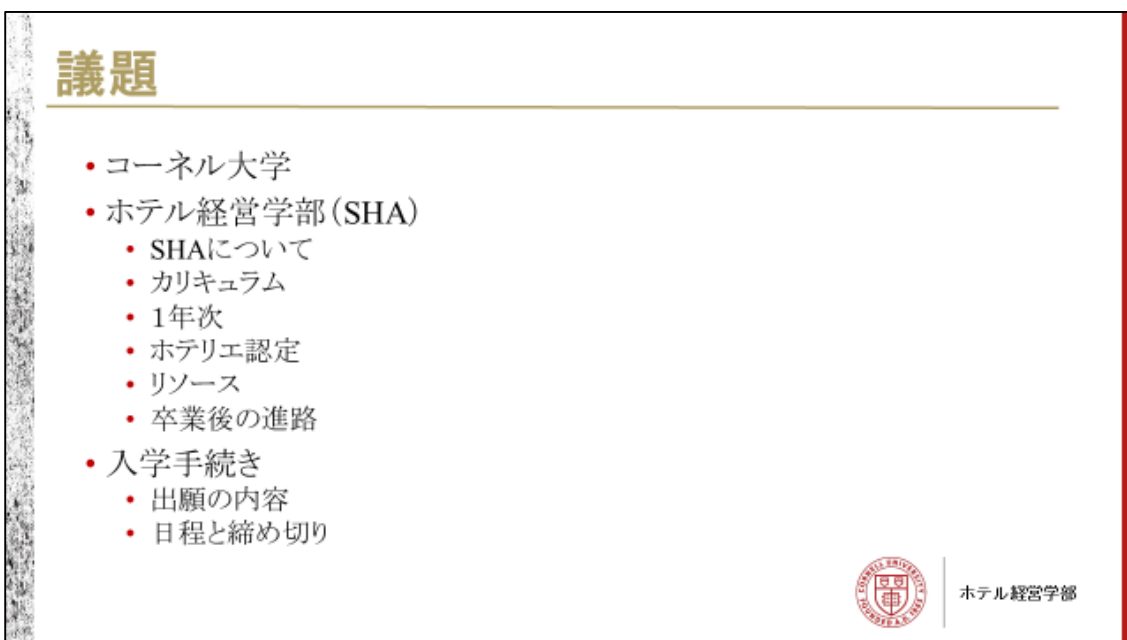
写真 Statler Hotel の客室

(4) 学費

SHA の学費は年間 48,880 ドル、4 年間で 195,520 ドル (約 2,230 万円) である。また、CIA での 24 週間の授業を履修した場合は、これに 45,558 ドル (約 520 万円) が加わる。

[参考資料]

訪問調査時の SHA 側の説明に用いられた Power Point データを受領したので、その和訳したものを掲載する。



コーネル大学へようこそ

あらゆる人に... あらゆる教育を

「誰もがあらゆる教育を受けられる学校を
設立したいのです。」
—1868年、Ezra Cornell

あらゆる人に...

- 学部生が1万4167人と、院生の倍以上
- 50州、世界120か国以上からの学生
- 男性50%、女性50%
- 35%に多文化的背景
- 30超の宗教ベース組織
- ニード・ブラインド入学



7つの学部

大学入学 (2014年度秋季)



- 文理学部(4,194)
- 農学・ライフサイエンス学部(3,552)
- 工学部(3,078)
- 人類生態学部(1,218)
- 産業・労務関係学部(984)
- **ホテル経営学部(931)**
- 建築学、芸術学、計画学部(496)

ホテル経営学部(SHA)

- 1922年設立
- 革新と名声
- AACSB (Advance Collegiate Schools in Business) 認定を受けた、現時点で唯一の独立したホスピタリティ経営学部
- 30ヵ国以上の950人が在学
- 1万3,000人を超える卒業生が活躍中。世界中に55の同窓会あり

「人生はサービスである。仲間により多く、よりよいサービスを与えられた者が成長する。」
—E. M. Statler



ホテル経営学部

SHAカリキュラム

初日がキャリアの幕開け

I. コア科目＝履修単位64

II. SHA選択科目＝履修単位14

III. 非SHA選択科目＝履修単位18

IV. 自由選択＝履修単位24

800時間の実習単位



ホテル経営学部

コア科目＝履修単位64



ホテル経営学部

SHA選択科目＝履修単位14

- 特定の分野における専門性を高めたり、業界内の異なる分野を体験したりできる、上級レベルの選択科目

概論

ホスピタリティ・
リーダーシップ
(HOLD)

サービス・
マーケティングおよび
オペレーション管理
(SMOM)

財務、会計、
不動産 (FARE)

副専攻

不動産



ホテル経営学部

非SHA選択科目＝履修単位18

- コーネル大学の他の6学部で提供している4,000を超えるコースから選択可能
- 「個別」科目、または「一般教育」科目と呼ばれる
 - 例：
 - 海洋学
 - 不思議なキノコ、いたずらなカビ
 - ロックンロール史
 - 人間の絆
 - アメリカ初の大学
- 選択科目は専攻の追加単位にも補足単位にも振り分け可能



ホテル経営学部

自由選択＝履修単位24

- 興味のあるコースを受講可能
- SHAまたはコーネル大学の他の6学部のコースを選択できる柔軟性
- 70を超える副専攻から1つを履修
- 海外留学
- SHA／CIAアライアンス
 - 4年という期間で、SHAで理学士を取得、調理学でのAOSを取得



ホテル経営学部

1年次の予定

ブロック1

組織的行動およびリーダーシップ・スキル
 フードサービス・オペレーション導入
 管理コミュニケーションI
 ビジネス・コンピューティング
 非SHA選択科目／P.E.

ブロック2

財務会計
 ホテル・オペレーション導入
 サービス業界におけるミクロ経済
 1年生ライティング・セミナー
 非SHA選択科目／P.E.



ホテル経営学部

ホテリア認定



- ホテル・リーダーシップ開発プログラム (HLDP)
- ホテル・エズラ・コーネル (HEC)
- ディーンズ特別講義シリーズ (DDLS)
- エスタブリッシュメント



ホテル経営学部

リソース

- 指導
 - 学部
 - アカデミック
 - キャリア・マネジメント
 - ホテル・スクール・アンバサダー
- センターおよび研究所
 - Lenland C.およびMary H. Pillsburyホスピタリティ企業家研究所
 - 不動産および財務センター
 - ホスピタリティ・リサーチ・センター
 - ホスピタリティ労働および雇用関連研究所
 - ヘルシー・フューチャー研究所
- 同窓生ネットワーク



ホテル経営学部

卒業後の進路

2014年度卒業生



ホテル経営学部

あふれるホスピタリティ 世界一冒険的なビジネス・スクール

SHA Students at
Park Lane Hotel, NY



School of Hotel Administration

16

出願の内容

- コモン・アプリケーションまたはユニバーサル・カレッジ・アプリケーション
 - 高校カリキュラムからのチャレンジ
 - 必須条件は以下のとおり:
 - ラボとの相性
 - 外国語1か国語を3年間履修
 - 最低限の数学要件: プレ微積分
 - 標準テスト
 - SATまたはACT
 - 海外からの出願: TOEFLまたはIELTS
 - リーダーシップおよび企業家精神
 - ホスピタリティの主張
 - 経歴書
 - 内申書—カウンセラーの推薦
 - 教師2人の推薦
- 面接(任意)



ホテル経営学部

重要な日程と締め切り

	締め切り	判定
早期判定	2015年11月1日	合格 不合格 通常判定に繰り越し
通常判定	2016年1月2日	合格 不合格 補欠合格 編入オファー
ファイナンシャル・エイド—FAFSAおよびCSSプロファイル	2016年2月15日	
春季編入	2015年10月15日	
秋季編入	2016年3月15日	



ホテル経営学部

大学受験のヒント

- 一般的な大学エッセイおよび／あるいは大学固有のエッセイ
 - リサーチをする
 - 当校の独自性
 - 偽りなく、自分を反映させる
 - 明確な目的意識を持って書く
 - 同じ内容の繰り返しに注意
 - 誰かの校正を受ける
- 全体論的な受験と適正配置: 願書の内容は相互補完的



ホテル経営学部

詳しくは以下にてご確認ください。

sha.cornell.edu



ホテル経営学部

第4項 Kapi'olani Community College (KCC) ,University of Hawaii

1. 訪問日時 平成27年11月5日(月) 10時00分～15時
2. 訪問者 石川正剛(専門学校大育副校長)
松隈美紀(中村学園大学短期大学部准教授)
渡辺圭祐(中村学園法人本部経営企画室係長)
中村哲(中村調理製菓専門学校校長)
鎌田裕之(中村調理製菓専門学校准教授)
3. 対応者 Ronald K.Takahashi, CFBE,CHE Department Chair
Joseph L.Overton, Director
Leon Richards, Chancellor and Executive Director
for International Education
John Richards, Dean
Saori Sato, Assistant Professor

4. 調査結果

(1) University of Hawaii 全体の概要

- ① 学生数 単位修得学生6万人 その他、単位修得以外の学生(non-credit student)が12万人
- ② University of Hawaii には以下の10キャンパスがあり、学生はどこのキャンパスでも学べる。

表 University of Hawaii のキャンパス

所在地	大学	コミュニティ・カレッジ
オアフ島	① Manoa	① Kapi'olani
	② West O'ahu	② Honolulu
		③ Leeward
		④ Windward
ハワイ島	③ Hilo	⑤ Hawaii
マウイ島		⑥ Maui
カウアイ島		⑦ Kaua'i

- ③ 調理関係の学科は上表のコミュニティ・カレッジのうちの5校に設置されており、全部で120科目が開講されている。

- ・ University of Hawaii 傘下のコミュニティ・カレッジ 7 校の中で最大規模
- ・ 特にホスピタリティ分野（調理、ホテル業務、観光）の教育に力を入れている。
- ・ 授業料はハワイ州の住民の場合、1 単位 120 ドルと安価である。

④ 重点分野

- ・ アジア太平洋料理

伝統的な西洋高級料理に、アジア太平洋地域の味や食材を織り交ぜることがテーマである。(Pacific Rim 料理)

- ・ 健康とウェルネスのための料理

ネイティブハワイアンや医療にアクセスしづらいマイノリティに影響を及ぼす小児肥満や健康問題を予防するため、現地の方々を対象に健康とウェルネスのための料理を伝えることがテーマである。

- ・ 持続可能なフードサービス

持続可能なフードサービスの実践をあらゆる側面から学び、業界における手本となるような、店内でのコスト効率の良い持続可能性モデルを作成することテーマである。

⑤ 教育プログラムの設計と認定

調理教育プログラムは全米調理師連盟教育基金（ACFEEF）の認定を受けていて、プログラム設計は米国規格にもとづいて行われている。

⑥ 多様な教育コース

KCC の調理専門教育には、中心となる 2 年間の準学士コース、大学への編入学コース、Certificate（証明書）コース、その他のコースなどがある。

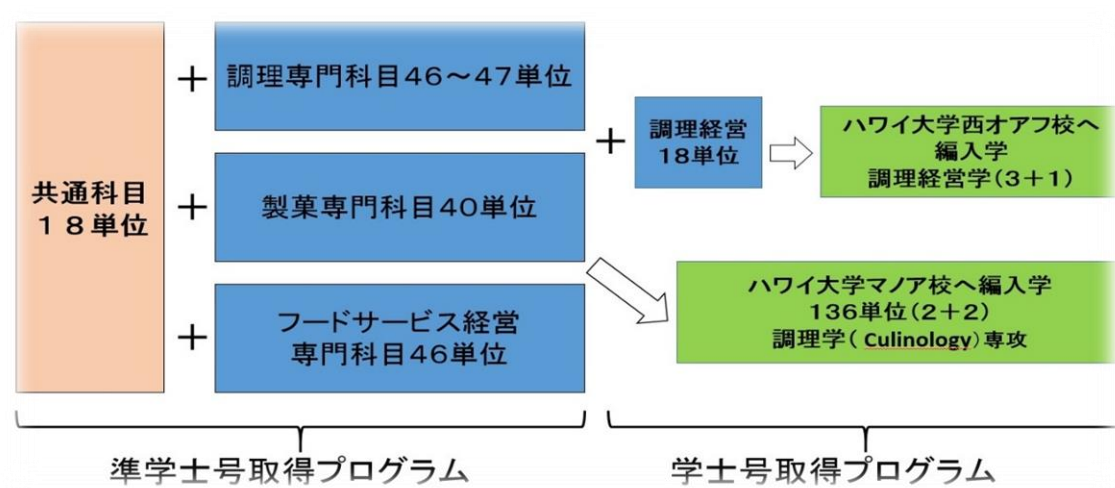


図 KCC の準学士コースと卒業後の大学への編入学プログラム

表 KCC の Certificate（証明書）コース及びその他のコース

分類	コース	キャリア目標等
Certificate (証明書) コース	ACFEF（全米調理師連盟教育基金）認定調理学修了証書（39 単位）	ホテル、レストラン、施設でのフードサービス・オペレーションにおける熟練シェフ
	調理学修了証明書（12 単位）	シェフのアシスタント、簡単な調理担当のシェフ、下ごしらえ担当シェフなど、初級レベルの食材準備係
	製菓学修了証明書（16 単位）	パン屋、パティスリーなどでの初級レベル担当
	飲食店サービス修了証明書（14 単位）	接客係、給仕補助など、初級レベルのホール・スタッフ
	料理コンクールの修了証明書（8 単位）	料理コンクールへの出場を希望する学生やプロフェッショナル
その他の コース	ACF 見習いプログラム	学力的・経済的問題から大学教育は必ずしも希望せず、調理のプロになることを望む生徒を実践を通じて教育・訓練し、実地訓練するプログラム
	GoCook Hawaii プログラム	12 週間以内で基礎的な調理スキルを身につける人材育成プログラム。フードサービスや食品製造工場において初級レベルの作業を担当

⑦ モジュール型実習

KCC の調理実習授業は 5 週間のモジュール授業となっている。特にコミュニティ・カレッジの場合は、通年で通学する学生とは限らず、ある時期には特定の科目だけ履修する学生も少なくない。そのため、授業はモジュール化することが極めて有効となる。

⑧ Culinary Institute of the Pacific（太平洋調理大学）構想

調理専門の 4 年制の新教育機関である Culinary Institute of the Pacific（太平洋調理大学）を 2017 年に別キャンパスに開校予定であり、既に建設に着手した。



写真 校内の実習レストラン

[参考資料]

訪問調査時の KCC 側の説明に用いられた Power Point データを受領したので、その和訳したものを掲載する。



ハワイでの調理教育

- ❧ ハワイがまだ領土府だった1946年。当校は領土府教育省の管轄下で、カピオラニ技能学校として産声を上げました。初のプログラムは、フードサービスでした。
- ❧ 1965年、技能学校はプログラムの一新を経て、ハワイ大学の一般向けコミュニティカレッジ・システムに組み込まれました。
- ❧ ハワイ大学が擁するコミュニティカレッジの中で最大の当校は、ワイキキビーチを見下ろすダイヤモンドヘッドのふもとにあります。調理学部は常に当校の代表的プログラムの座にあり、450の大きな賞や米国内の賞を受けています。2009年には、全米調理師連盟の全米学生調理コンクールで優勝を飾りました。



2009 年、American Culinary Federation（全米調理連盟）主催の全米学生調理コンクールで優勝した KCC チーム。メンバーのうち 2 名は日本人女性であった。

プログラムのミッション

- 私たちのミッションは、調理および製菓において、ハワイ独自の地理的要因に由来するグローバルな影響を伝統の技と融合させることに重きを置き、質の高い教育を提供することです。革新的なカリキュラムとオペレーショナル・エクセレンス、複数の業界との提携、生涯学習の推進を通じて、このミッションを達成します。

重点分野

- アジア太平洋料理
 - 伝統的な西洋高級料理に、アジア太平洋地域の味や食材を織り交ぜることがテーマです。
- 健康とウェルネスのための料理
 - ネイティブハワイアンや医療にアクセスしづらいマイノリティに影響を及ぼす小児肥満や健康問題を予防するため、現地の方々を対象に健康とウェルネスのための料理を伝えることがテーマです。
- 持続可能なフードサービス
 - 持続可能なフードサービスの実践をあらゆる側面から学び、業界における手本となるような、店内でのコスト効率の良い持続可能性モデルを作成することがテーマです。

認定とプログラム設計

- ⑧ プログラムは全米調理師連盟教育基金(ACFEF)の認定を受けており、プログラム設計は米国規格にもとづいて行われています。
- ⑧ この認定を受けたプログラムのカリキュラムは、アメリカ国内のどこでも単位として認められます。
- ⑧ 直近の認定視察の際、KCCの調理プログラムは、いずれもACFEFから「規範となるレベル(Exemplary Status)」との評価を受けています。
- ⑧ 規範となるプログラムは、全米調理師連盟教育基金認定委員(ACFEFAC)が認める最高の教育レベルです。
- ⑧ この賞は、最新の視察チームの報告書でACFEFACの認定要件をすべて完全に満たしていることが証明され、かつ運営も優れているプログラムに授与されます。



編入

- ⑧ ハワイの4年制大学2校への編入
- ⑧ ハワイ大学ウエストオアフ校
 - 3+1 調理管理での応用科学士号
- ⑧ ハワイ大学マノア校、熱帯農業人的資源学部
 - 2+2 調理学での科学士号
- ⑧ 現在、韓国の国際調理大学と複数の提携契約交渉中

教育・キャリアの流れ

3年次証明および編入の流れ

学位および証明書	キャリア目標
調理学を中心とした科学士号、ハワイ大学マノア校とで2+2年、履修単位136、RCA認定	リサーチ・シェフ、製品開発マネージャ、および食品製造工場の技術者
調理管理を中心とした応用科学士号、ハワイ大学ウェストオアフ校とで3+1年、履修単位131～132	飲食店経営者、オーナーシェフ、およびレストラン支配人
調理管理における上級専門職認定(理系準学士+履修単位18)	シェフ、キッチン・マネージャ、4年制大学への編入

教育・キャリアの流れ

理系準学士の流れ

学位および証明書	キャリア目標
調理学を中心とした、調理学の科学準学士号(履修単位64～65、ACFEF認定)	管理レベルのシェフ、4年制大学への編入
製菓学を中心とした、調理学の科学準学士号(履修単位60～61、ACFEF認定)	管理レベルの製パン職人、または製菓職人。
施設でのフードサービスを中心とした、調理学の科学準学士号(履修単位64)	管理レベルの施設または非営利シェフ、4年制大学への編入

教育・キャリアの流れ

証明書取得の流れ

学位および証明書	キャリア目標
調理学の修了証明書(履修単位39、ACFEF認定)	ホテル、レストラン、施設でのフードサービス・オペレーションにおける熟練シェフ
調理学の修了証明書(履修単位12)	シェフのアシスタント、簡単な調理担当のシェフ、下ごしらえ担当シェフなど、初級レベルの食材準備係
製菓学の修了証明書(履修単位16)	ペイクショップ、パン屋、パティスリーなどでの初級レベル担当
飲食店サービスの修了証明書(履修単位14)	接客係、給仕補助など、初級レベルのホール・スタッフ
料理コンクールの修了証明書(履修単位8)	料理コンクールへの出場を希望する学生やプロフェッショナル

その他の教育の流れ

ACF見習いプログラム

- 学力的・経済的問題から大学教育は必ずしも希望せず、調理のプロになることを望む生徒を实践を通じて教育・訓練し、実地訓練プログラムです。

GoCook Hawaiiプログラム

- 12週間以内で基礎的な調理スキルを身につける人材育成プログラムです。フードサービスや食品製造工場において初級レベルの作業を担えるようになります。
- 調理学の習得を継続したい場合、本プログラム受講生は当校の「CULN 120、調理法基礎」コースに編入できます。

一般教育:すべて理系準学士号

コース	CR
ENG 100、作文I、またはENG 160、ビジネスおよびテクニカル・ライティング	3
SP 181、対人コミュニケーション、またはSP 151、対個人スピーチおよび演説	3
KCC AS/SS A.S.社会科学選択(100レベル以上)	3
KCC AS/AH A.S.芸術および人文学選択(100レベル以上)	3
FSHE185、人間栄養科学	3
BUS 100、ビジネス問題を解決するための数学の使用、またはPHIL 110、演繹論理学導入、またはMATH 100、数学概説、またはこれより上のレベルの数学	3

コース順序:理系準学士号—調理学

コース	CR
CULN 111、飲食業界の概要	2
CULN 112、衛生と安全性	2
CULN 115、メニュー販売	2
CULM 120、調理法基礎	4
CULN 130、調理法中級	4
CULN 150、製パン基礎	4
CULN 160、飲食店サービス/給仕技法	4
CULN 221、コンチネンタル料理	4
CULN 222、アジア/太平洋料理	4
CULN 240、ガルド・マンジェ	4
CULN 271、ホスピタリティ購入とコスト管理	6
HOST 290、ホスピタリティ・マネジメント	3
HOST 293E、ホスピタリティ・インターンシップII、またはCULN 207、調理コンクール基礎	3/4

コース順序:理系準学士号—製菓学

コース	CR
CULN 111、飲食業界の概要	2
CULN 112、衛生と安全性	2
CULN 115、メニュー販売	2
CULM 120、調理法基礎	4
CULN 150、製パン基礎	4
CULN 155、製パン中級	4
CULN 160、飲食店サービス/給仕技法	4
CULN 252、製菓	4
CULN 253、砂糖菓子	4
CULN 271、ホスピタリティ購入とコスト管理	4
HOST 290、ホスピタリティ・マネージメント	3
HOST 293E、ホスピタリティ・インターンシップII	3

コース順序:理系準学士号— 施設でのフードサービス管理

コース	CR
CULN 111、飲食業界の概要	2
CULN 112、衛生と安全性	2
CULN 115、メニュー販売	2
CULM 120、調理法基礎	4
CULN 130、調理法中級	4
CULN 150、製パン基礎	4
CULN 160、飲食店サービス/給仕技法	4
CULN 221、コンチネンタル料理	4
CULN 231、食品イノベーション	4
CULN 240、ガルド・マンジェ	4
CULN 271、ホスピタリティ購入とコスト管理	6
HOST 290、ホスピタリティ・マネージメント	3
HOST 293E、ホスピタリティ・インターンシップII	3

コース順序:上級専門職認定

コース	CR
CULN 310、食品産業における現在のトレンド	3
CULN 321、コンテンポラリー料理	3
CULN 322、アジア地域料理 上級	3
CULN 330、調理特別テーマ	3
CULN 360、飲料サービス管理	3
CULN 380、栄養学的調理	3

設備

⑧ レベルの高い実習指導に必要な調理施設を備えています。

- 指導専用キッチン 5カ所
- 実践用キッチン 5カ所
- 模擬キッチン兼放送機能完備の講堂 1カ所
- 食品改革分析用ラボ(改装中) 1カ所
- 貯蔵庫ラボ 1カ所
- コンピューターラボ 2カ所
- ダイニングルーム 2カ所(高級料理店 1カ所、ピストロ 1カ所)
- 宴会場 1カ所
- カフェテリア 1カ所

⑧ 将来的には以下も計画しています。

- 25,000スクエアフィート(約2,300平方メートル)の食品イノベーションラボ、クックチル機能つき食材処理プラント
- 40,000スクエアフィート(約3,700平方メートル)の最先端の高度調理ラボとシグネチャ・レストランを備えた太平洋料理



調理専門の4年制の新教育機関である Culinary Institute of the Pacific（太平洋調理大学）の計画図。2017年に別キャンパスに開校予定。

第5項 アメリカの専門教育機関の教育調査まとめ

今回の3校の視察調査からアメリカの専門教育機関の主な特徴をまとめる。

- i) 学年毎の教育目標が明確であり、カリキュラム全体が階層的に構成されている。
- ii) Certificate（証明書）取得プログラムから2年制の準学士プログラム、4年制の学士プログラムまで多様な調理教育プログラムが用意されている。
- iii) 調理教育機関においては、従来の2年制教育中心から4年制教育にシフトしつつある。
- iv) 調理教育機関修了後の大学への編入学や、大学生の調理専門教育機関での併修など、調理専門教育機関と大学の連携が行われている。
- v) モジュール学習が実際の教育に取り入れられている。

【参考文献】

- 1) The Culinary Institute of America. "The World's Premier Culinary college". <http://www.ciachef.edu/>, (2016年2月19日参照)
- 2) Cornell University. <https://www.cornell.edu/>, (2016年2月19日参照)
- 3) 根木良友. 欧米日比較による観光人材育成のカリキュラムとインターンシップに関する研究. 日本国際観光学会論文集. 2015. vol. 22. p. 73-80.
- 4) Kapi'olani Community College, <https://www.kapiolani.hawaii.edu/>, (2016年2月19日参照)