

第5節 国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

第1項 調査の目的と対象

国内調理教育機関の教育内容を分析するために、以下の2校の調理師養成課程のカリキュラム等を調査した。

- i) 中村調理製菓専門学校調理師科2年コース（修業年限2年）
- ii) 京都調理師専門学校2年制学科（修業年限2年）

第2項 教育プログラムキューブによる検討

上記2校の教育内容を分析していくと、その教育は調理業界のニーズである、「あいさつの励行」、「時間の厳守」、「行動力」などの資質を育成することを重視しており、授業の内外の教育プログラムの中にその資質育成の観点が含まれていることが分かった。すなわち、単にカリキュラムマップ等で授業内容を分析するだけでは両校の教育を検討するには不十分であると考えた。

そこで、教育内容を授業内容（カリキュラムマップ）のほか、全学生対象の学校行事等、その他の学校教育の3面に分け、これらを立体的に表示する「教育プログラムキューブ」で検討することとした。

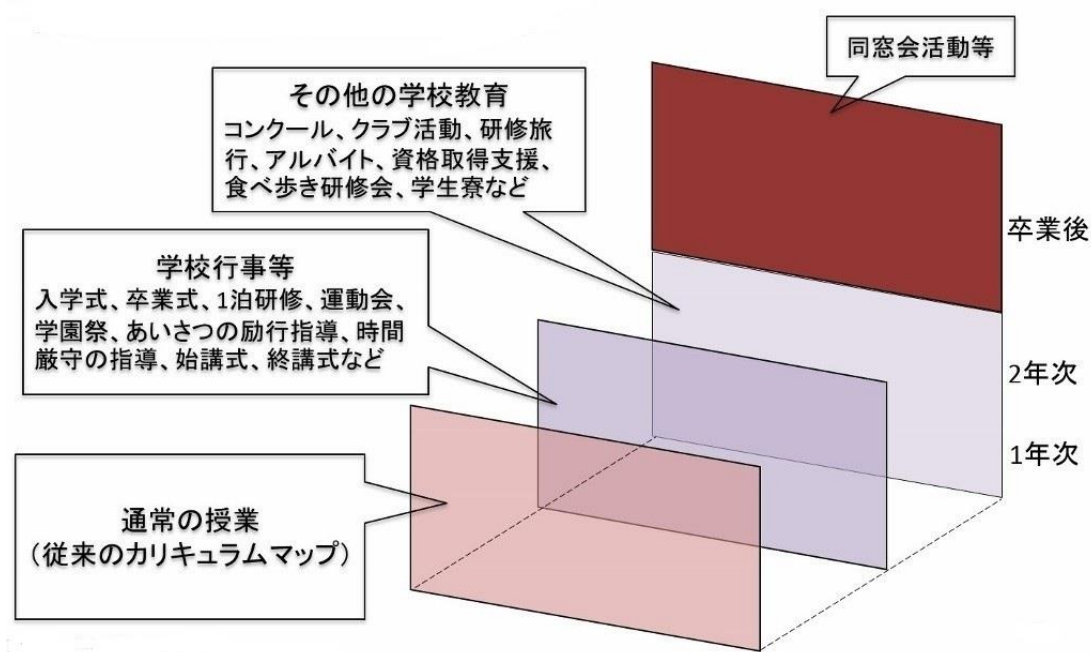


図 「教育プログラムキューブ」の概念図

第3項 中村調理製菓専門学校の教育内容

中村調理製菓専門学校調理師科2年コース（修業年限2年）のカリキュラムの基本となっているのは厚生労働省が定めた調理師養成施設指導要領に規定される960時間の授業科目である。この学科は専門士付与の認定を受けているため総授業時間は1,700時間以上で

ある。そのため、厚生労働省規定の 960 時間の授業のほか、少なくとも 740 時間の授業を実施しなければならない。この 760 時間以上の規定外科目のほとんどが必修科目であることがわかる。また、この規定外必修科目のほとんどが調理関係の専門科目である。規定外必修には、コンピュータ実習や経営に関する授業も含まれる。

外国は英語ではなく、フランス語が開講されているが、これは教養科目というよりはフランス料理と関連した専門科目の一種と考えることができる。また、書道も選択科目として開講されるが、これは日本料理に関連した科目であるとともに、人間性を高めるための教養科目の要素がある。

さらに、インターンシップ（校外実習）も必修となっている。

①授業等		厚生省 規定科目	規定外 必修科目	規定外 選択科目					
大分類	調理技術および調理師理論等	専門知識							
中分類	調理技術	調理理論	衛生関係	食品と栄養	食文化ほか	サービス	経営	コンピュータ	インターンシップ
2年次	レストラン オペレーション 実習 調理実習Ⅳ 調理実習Ⅲ	メニュー作成論 調理示範Ⅵ 調理示範Ⅴ 調理理論Ⅲ 調理実験	食品衛生 実習 食品 安全衛生Ⅳ 食品 安全衛生Ⅲ 公衆衛生学Ⅱ	ビバレッジ論 食品学Ⅱ 栄養学Ⅲ	書道Ⅱ 書道Ⅰ フランス語Ⅳ フランス語Ⅲ	料飲接遇 サービスⅡ 料飲接遇 サービスⅠ	飲食業 経営理論		選択 校外実習 調理 校外実習Ⅱ
1年次	製菓実習 基本 調理実習Ⅱ 基本 調理実習Ⅰ 調理実習Ⅱ 調理実習Ⅰ	調理示範Ⅳ 調理示範Ⅲ 調理示範Ⅱ 調理示範Ⅰ 調理理論Ⅱ 調理理論Ⅰ	食品安全衛生Ⅱ 食品安全衛生Ⅰ 公衆衛生学Ⅰ	食品学Ⅰ 栄養学Ⅱ 栄養学Ⅰ	フランス語Ⅱ フランス語Ⅰ マナー学 調理師と社会 食文化概論			コンピュータ 実習Ⅱ コンピュータ 実習Ⅰ	調理 校外実習Ⅰ

図 中村調理製菓専門学校調理師科 2 年コース（修業年限 2 年）のカリキュラム

学校行事等の教育プログラムでは、生活指導面や就職指導面のプログラムが多いことが特徴である。さらに、運動会や学園祭、新入生歓迎ランチなどの学校行事が多いこともわかる。

また、その他の学校教育としては、多くの調理師専門学校が実施する欧州や国内の研修旅行や調理技術コンクールへの参加などが挙げられる。アルバイトに関しては、職業経験の一部と考え、企業との連携による研修プログラムにしていることが注目される。

専門学校の場合、就職先も専門とする教育分野に直結する場合が多く、その結果、同窓会も同業者団体の色彩が強い。そのため、卒業後の同窓会活動も一般の高等学校や大学とは異なり、専門職業上の情報交換の場となることが多い。

②学校行事等				
	専門学校生としての自覚等の覚醒	協調性、団結力等の育成	生活指導等	就職指導等
2年次	卒業式 始講式 終講式 始講式 終講式 新入生歓迎ランチ 始講式	中村祭(学園祭) 運動会	教職員全員による挨拶、返事の励行指導 各種行事における服装指導 授業、学校行事等における時間厳守指導	就職OBガイダンス クラス担任との個人面談 合同企業説明会
1年次	終講式 始講式 終講式 始講式 終講式 1泊研修 新入生オリエンテーション 入学式	中村祭(学園祭) 運動会	実習室、教室等の清掃の励行 担任によるホームルーム各種指導	就職OBガイダンス クラス担任との個人面談 授業等でのキャリア教育 合同企業説明会

図 中村調理製菓専門学校調理師科2年コース（修業年限2年）の学校行事

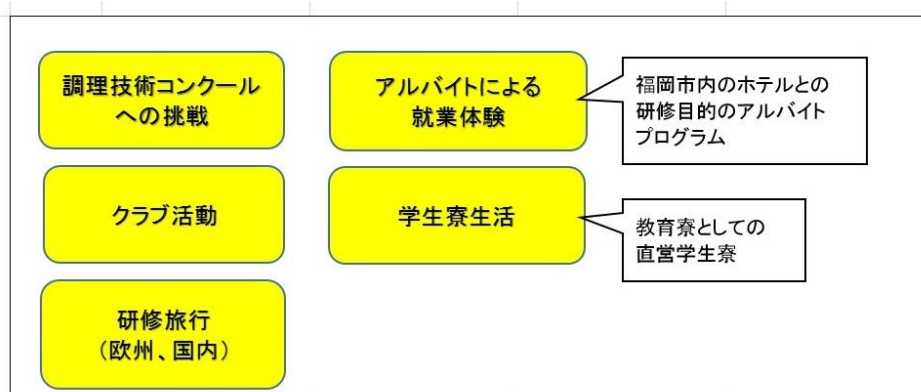


図 中村調理製菓専門学校調理師科2年コース（修業年限2年）のその他の学校教育

第4項 京都調理師専門学校の教育内容

京都調理師専門学校の2年制学科には以下の3専攻科がある。

- i) 和食・日本料理上級科 ii) フランス料理上級科 iii) イタリア料理上級科

入学者は1年次の4月から12月までは共通のカリキュラムを学習するが、1年次1月から各専攻に分かれたカリキュラムとなる。

この学科も前項の中村調理製菓専門学校調理師科2年コースと同様にカリキュラムの基本となっているのは厚生労働省が定めた調理師養成施設指導要領に規定される960時間の授業科目である。また専門士付与の認定を受けているため総授業時間は1,700時間以上である。厚生労働省規定の960時間の授業のほとんどは1年次に履修し、2年次は規定外科目がほとんどとなっている。規定科目及び規定外科目のすべてが調理関係の専門科目である。さらに、インターンシップ（校外実習）も必修となっている。

①授業等		厚労省 規定科目	規定外 必修科目	規定外 選択必修科目					
大分類	調理技術および調理師理論等				専門知識				
中分類	調理技術	調理理論	衛生関係	食品と栄養	食文化ほか	サービス	経営	コンピュータ	インターンシップ
2年次					ふぐ処理科Ⅱ				
					京料理文化学Ⅱ				
					京料理文化学Ⅰ				
					フランス調理用語Ⅱ				
					フランス調理用語Ⅰ				
2年次					フランス調理用語Ⅱ				
					イタリア調理用語Ⅱ				
					イタリア調理用語Ⅰ				
					本場イタリア料理				
					ワインとスピリッツ				
2年次					料理理論と食文化				
						料飲接客サービス			
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
1年次									
							</		

図 京都調理師専門学校 2年制学科のカリキュラム

京都調理師専門学校の学校行事等でも、前項の中村調理製菓専門学校と同様に生活指導等と就職指導等のプログラムが多いことがわかる。

さらに、その他の学校教育においても、中村調理製菓専門学校と同様に国内外への研修旅行や調理技術コンクールへの参加、アルバイトによる就業体験、同窓会活動などがあげられている。

②学校行事等					
	専門学校生としての自覚等の覚醒	協調性、団結力等の育成	生活指導等	就職指導等	
2年次	卒業式	スポーツフェスティバル 京料理展示大会見学 正餐会	挨拶、返事の励行指導 授業、学校行事等における時間厳守指導 担任・副担任によるホームルーム各種指導	就職OB・OGガイダンス クラス担任・キャリアアドバイザーとの個人面談 学内企業セミナー 授業等でのキャリア教育	
	オリエンテーション				
1年次	新入生オリエンテーション	スポーツフェスティバル 京料理展示大会見学	みだしなみ指導（頭髪・服装） 実習室、教室等の清掃の励行	調理業界セミナー 模擬面接・試験対策講座・履歴書添削	
	入学式				

図 京都調理師専門学校 2年制学科の学校行事

③その他の学校教育（希望制）			
校内コンクール 調理技術コンクール	資格取得支援 （食生活アドバイザー） （食育インストラクター）	製菓衛生師の 通信教育	同窓会活動 （卒業後）
クラブ活動 京専各体育大会	アルバイトによる 就業体験	専科、 スキルアッププログラム	
ヨーロッパ 研修旅行	インターンシップ	食べ歩き研修会 市場見学会	

図 京都調理師専門学校 2 年制学科のその他の学校教育

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

2 校のカリキュラムを比較すると、厚生労働省規定科目が京都調理師専門学校では 1 年次に集中しているのに対し、中村調理製菓専門学校は 1、2 年次に分散していることなどが異なる。しかし、両校とも授業科目のほとんどが調理専門科目であることや、インターンシップが必修になっている点など、共通点が多い。

また、学校行事やその他の学校教育では極めて類似している。これは、両校とも学校行事やその他の学校教育の目的が、より良い調理師の育成という専門職業教育の観点であることが大きいと考えられる。

本報告書の第 3 章第 2 節の調理人材ニーズの調査結果でもわかるとおり、調理業界のニーズは授業等で学ぶ専門技術・専門知識もさることながら、素直さ、行動力、責任感などの資質であり、これらの養成のためには授業以外の学校行事等やその他の学校教育が重要になるためと考えられる。

表 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

分類	中村調理製菓専門学校	京都調理師専門学校
授業等	通常の授業	通常の授業
学校行事等	入学式、卒業式、1 泊研修、運動会、学園祭、あいさつの励行指導、時間厳守の指導、始講式、終講式	入学式、卒業式、スポーツフェスティバル、正餐会、あいさつの励行指導、時間厳守の指導、みだしなみ指導、清掃の励行
その他の学校教育	コンクール、クラブ活動、学生寮、アルバイト。同窓会活動（卒業後）	コンクール、クラブ活動、研修旅行、アルバイト、資格取得支援、専科、食べ歩き研修会、同窓会活動（卒業後）

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

調理師養成施設には前項で取り上げた中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校の
ような専門学校（専修学校専門課程）のほか、高等学校、高等専修学校（専修学校高等課
程）、短期大学などがある。

また、専門学校においては全日制では修業年限が1年及び2年があり、平成28年度か
らは修業年限3年の教育も始まる。¹⁾ さらに夜間課程では修業年限1.5年が一般的であ
る。

授業科目で全学校種に共通するのは、960時間の厚生労働省の調理師養成施設指導要領
に規定される授業である。専門学校1年課程や夜間課程（修業年限1.5年）では、この規
定科目が開講科目のほとんどである。専門学校2年制の場合は、前項の中村調理製菓専門
学校及び京都調理師専門学校でわかるとおり規定外科目のほとんどは調理専門科目であ
る。これに対し、高等学校（専門高校）及び高等専修学校の場合は、国語、数学、英語と
いった一般科目となる。

また、学校行事及びその他の学校教育を考えると、専門学校の場合は前項の中村調理製
菓専門学校及び京都調理師専門学校でわかるとおり目的は専門職業教育の観点が色濃い。
これに対し、高等学校においては学校行事は高等学校学習指導要領に規定される「特別活
動」（入学式、卒業式、文化祭、体育祭、修学旅行など）となり、一般人としての人間形
成が目的となる。²⁾

高等専修学校の場合は学校行事等に関する規定はなく、各学校の考え方により職業教育
的な目的か一般人としての人間形成的な目的かは分かれるものと予想される。

図 各種の調理師養成施設の学校種による学校教育の違い

分類	高等学校 高等専修学校	専門学校	
		1年制課程	2年制課程
授業等	(1)調理師養成施設指導要領規定 科目(960時間) (2)一般科目(国語、数学、英語…)	調理師養成指導要領 規定科目(960時間) がほとんど	(1)調理師養成施設 指導要領規定科目 (960時間) (2)その他の専門科目
学校行事等	■高等学校 高等学校学習指導要領に規定される 「特別活動」等 ・ホームルーム、生徒会、学校行事 (入学式、卒業式、文化祭、体育祭、 修学旅行…) ■高等専修学校 各学校の自由 (15から18歳を対象とした…)	各学校の自由 (職業教育の色が濃い) (18歳以上を対象とした…)	
その他の 学校教育	各学校の自由 (一般人としての人間形成目的) (15から18歳以上を対象とした…)	各学校の自由 (職業教育の色が濃い) (18歳以上を対象とした…)	

第7項 調理師養成施設の教育内容調査のまとめ

- (1) 調理業界の人材ニーズでは、専門技術や専門知識のほか、素直さ、行動力、責任感などの資質を強く求めている。これに対応するために調理師専門学校では授業等の教育のほか、学校行事やその他の学校教育を専門職業教育の観点から重視している。
- (2) 上記(1)から、調理専門教育の教育内容を検討する場合、単に授業カリキュラムのみを考慮することは十分とはいえない。本プロジェクトでは、「教育プログラムキューブ」で検討すべきであるという提案を行った。
- (3) 調理師専門学校2年制の例として中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校を調査した。授業カリキュラムは960時間の厚生労働省の調理師養成施設指導要領に規定される授業科目のほかは両校とも調理専門科目がほとんどであった。また、授業以外の学校行事及びその他の学校教育では専門職業教育の観点からの目的としたものが多い。
- (4) 高等学校及び高等専修学校では、授業カリキュラムは960時間の厚生労働省の調理師養成施設指導要領に規定される授業科目のほかは一般科目が中心となる。また、学校行事及びその他の学校教育は高等学校の場合は高等学校学習指導要領に規定される「特別活動」(入学式、卒業式、文化祭、体育祭、修学旅行など)となり、一般人としての人間形成が目的となる。

【参考文献】

- 1)辻調理師専門学校.<http://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi/3years.html>
(2016年2月19日参照)
- 2)文部科学省.「高等学校学習指導要領解説 特別活動編文部省」
http://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/micro_detail/_icsFiles/afieldfile/2010/01/29/1282000_20.pdf (2016年2月19日参照)