

クールジャパン人材育成検討会 参考資料

全国調理師養成施設協会とは

調理師を養成する施設(いわゆる調理師学校)内容の充実と教育の振興を図ることを目的に設立された公益社団法人で、広く一般の人々のための食生活の向上や食文化の発展、食育の啓発普及に寄与することを使命としている。

代表者: 服部幸應 設立: 昭和 48 年(1973) 会員数: 213 校

調理師養成施設の学校種別

調理師養成施設は、以下の7つの学校群によって構成されている。

調理師免許交付数

直近の数字(平成 27 年度)では、調理師免許交付を受けた者の 43.5%が養成施設卒業生である。

学校群別養成施設数(平成28年度)

学校群	養成施設数
専修学校	151
各種学校	3
高等学校	107
短期大学	10
短大別科	1
大学	1
短期大学校	3
計	276

調理師免許交付数(昭和39年度～平成27年度[抜粋])

年度	免許交付数	養成施設卒業	試験合格等
昭和39	52,660	1,387	51,273
昭和49	106,782	16,744	90,038
昭和59	69,005	20,414	48,591
平成6	59,562	20,466	39,096
平成16	53,184	20,601	32,583
平成27	37,990	16,507	21,483

調理師養成教育の質向上を図るためのさまざまな制度・施策

新調理師養成教育制度の導入(専門課程2年制の推進)

専修学校には、専門(高校卒業)、高等(中学卒業)、一般の3課程があり、その修業年限は主に1年であったが、平成2年の厚生省(当時)による調理師養成施設指導要領の改正を契機とした「新調理師養成教育制度」の導入により、専門課程2年制等の教育が行われている。

新たな教育制度の導入により、さらなる授業時間数の確保が可能となり、養成施設における教育内容の充実が図られ、この制度の普及を促進したことにより、現在では、専修学校専門課程2年制の導入校は、99校(平成28年度)と、専修学校全体(151校)の7割弱を占めている。

専門調理師(調理技能士) 称号付与制度

専門調理師(及び調理技能士)は、調理技術技能評価試験(調理技術に関する審査を学科試験及び実技試験によって行う)に合格することで得られる称号。調理師養成施設卒業後6年以上の実務経験を経ることで受験可能となる。一定のキャリアを積んだ調理師のステップアップのために設けられている称号付与制度。

時代に即した教育内容の見直し

調理師を取り巻く環境の変化に対応すべく、時代に即した専門的知識・技術を有する調理師が求められている状況から、調理師養成施設におけるカリキュラムなどを見直しし、調理師養成のあり方等について報告書を取りまとめ、厚生労働省へ提言を行った。その結果、同省によって検討会が開かれ、平成25年に調理師法施行規則が改正され、新たな教育内容・授業時間数が定められている。

2年制課程では、さらに高度な調理技術やフードサービスの運営管理のための実践的な技術を習得し、調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養うための教育内容が提示されている。

【教育内容及び授業時間数】

教育内容	授業時間数（単位数）
食生活と健康	90時間（3単位）以上
食品と栄養の特性	150時間（5単位）以上
食品の安全と衛生	150時間（5単位）以上
調理理論と食文化概論	180時間（6単位）以上
調理実習	300時間（10単位）以上
総合調理実習	90時間（3単位）以上
計	960時間（32単位）以上

教員の1週間当たりの授業時間数については、18時間以内とされているが、教員の負担が過重にならないよう準備等に要する時間を考慮し、その目安として健康局長通知である調理師養成施設指導ガイドラインに示されているものである。なお、この授業時間数は、従前から、調理師法施行規則の別表第2に示されている必要教員数を算出する算式と連動させる取扱いとなっている。

資料)厚生労働省健康局:調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書, 2013

【2年制課程における教育内容】

1年制課程の教育内容



高度調理技術実習

<教育目標>

飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。

フードサービス実習

<教育目標>

フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。

調理に関する国際コミュニケーション

<教育目標>

レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。

資料)厚生労働省健康局:調理師の養成のあり方等に関する検討会報告書, 2013