

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

職業実践専門課程の基本情報について

※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。

①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの
②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの

第37回調理師養成施設調理技術コンクールにて在校生が
西洋部門にて厚生労働大臣賞を受賞

中途退学の現状	■中途退学者 3 名 ■中退率 2 % 令和3年4月1日時点において、在学者168名（令和3年4月1日入学者を含む） 令和4年3月31日時点において、在学者165名（令和4年3月31日卒業者を含む） ■中途退学の主な理由 目標喪失、進路変更、コロナ禍による経済理由
	■中退防止・中退者支援のための取組 担任、教職員による面談。スクールカウンセラーの設置・保護者との連携。
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生入学制度 ■専門実践教育訓練給付： 給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載
	■民間の評価機関等から第三者評価： 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載
当該学科のホームページURL	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/course/advanced_chef.shtml

（留意事項）

1. 公表年月日（※1）

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況（※2）

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて（通知）（25文科生第596号）」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

（1）「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員（雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいいます。

※「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

（2）「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

3. 主な学修成果（※3）

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他（民間検定等）の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果（例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等）について記載します。

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

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

- （１）カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
- （２）各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
- （３）教科書・教材の選定に関する事項
- （４）その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に業界における動向や求められる人材要件を把握するため、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

（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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置づけている。

具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および各校教務チームによって教育課程およびシラバスの改善素案が作成され、辻学園専門委員会（別紙組織図：各専門委員会）にて提案される。

提案に基づき、辻学園専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

【第一回教育課程編成委員会：教育課程編成の基本方針決め・前年の問題点抽出】

外部委員より、専門分野に関した動向や新たに必要となる人材スキル等の業界の実情をヒヤリングし、委員会で協議をし、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。さらに、前年度の問題点をピックアップし、外部委員からの見識のある改善意見も集約する

↓

【教育課程編成の科目詳細決め】

委員会構成員の名古屋辻学園調理専門学校教員によって、各科目の詳細を決定し、また、集約した改善意見も教育課程に反映させ、次年度の教育課程の仮案を完成させる

↓

【辻学園専門委員会にて教育課程編成の決定】

委員会構成員の名古屋辻学園調理専門学校教員による教育課程の仮案に基づいて、再度、辻学園専門委員会での協議をし、次年度の教育課程を決定する

↓

【第二回教育課程編成委員会：実施事例に関する報告】

新年度変更実施するシラバス内容や改善点に関して、名古屋辻学園調理専門学校教員によって、実施事例説明を行い、外部委員からの見識あるアドバイスを集約して、即授業環境向上に努める

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
近藤 弘康	一般社団法人 日本ソムリエ協会	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
森 美奈子	学校法人常翔学園 摂南大学	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	②
坂本 秀人	アイキューファームズ株式会社	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
井上 朗	名古屋辻学園調理専門学校 校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	-
藤田 高広	名古屋辻学園調理専門学校 副校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	-
伊藤 啓太	名古屋辻学園調理専門学校 教務課長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	-
築瀬 智治	名古屋辻学園調理専門学校 主任	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	-
廣畑 祐一	名古屋辻学園調理専門学校 主任	令和2年4月1日～令和4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 (2月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年9月17日 16:00～17:30

第2回 令和4年2月17日 16:00～17:30

(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。

教育課程編成委員会にいただいた意見について対応を進める。

①レストラン実習一般販売に向けた計画

集団調理実習室の営業許可を取得し、2つの校舎で外部販売実習を計画し前期後半から実施予定。

⇒現場ではスマートフォンからのオーダーやQRコード決済が進んでいる。金銭のやり取りも勉強の一環であるが、名古屋辻のレストラン実習でもオーダーのシステムなどを勉強することについて実施を検討する。

①ICT時代に伴う授業方法の変化について

gigaスクール構想やアフターコロナを見据えると今後はハイブリッド授業を求められる時代になると考えられる。今後は座学・実技含め授業にICTを活用してより学びに繋がる授業展開を検討する。

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 本校のカリキュラムの一環として講義と実習を通じて調理業務をはじめ店舗経営及びレストランサービス業務における知識の向上を目指す。また、実際に現場経験を有する調理師より現場での調理業務に関する講義を学ぶ事で学校授業における実習をより現場に近い状況を想定して学習効果を高める。その際、下記の点を考慮する。 ①学校で履修した知識、技術を調理やサービスの現場で確認するとともに、調理師としての自分自身を問い直す機会にする。 ②現場における職務内容を理解し、実際の料理が調理師とサービスとの責任によって提供されている事を学ばせる。 ③調理現場におけるスピードや衛生観念などの基本について学び、後の実習に活かす。 ④業界についての考え方を深め、即戦力となる為の自覚を持たせる。														
（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 調理師としての基本的知識及びサービス業務などの習得を目的に委託する。 第一線の現場にて活躍されている講師を招き、演習において現場での即戦力を養わせる。 また、希望者においては校外実習を行う。業務内容は連携先であるホテルをはじめとする施設等と相談の上決定する。 ①調理に技術と基礎知識の講話 一流ホテルなどの第一線で活躍中の調理師より技術披露や調理に関する衛生観念などの基礎知識の講話を頂き学校で学んでいる知識の確認を行い、自身の課題を抽出する。 ②参加実習 ホテルなどの実際の施設において講話頂いた内容を実際に体験し技術・知識を習得する。 ③試食 実際にお客様に提供されている料理の説明を受けて試食を行う事により味覚を養う。 ④課題の抽出と目標設定 体験、実習を行った内容を振り返り、個々の課題を抽出する。また、抽出した課題に対して今度の対応と目標を設定する事で、自分の将来像をより明確にする。														
（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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>科 目 名</th><th>科 目 概 要</th><th>連 携 企 業 等</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>店舗プランニングマネジメント</td><td>店舗経営、料飲一般、レストランサービスの知識などを講義と実習を合わせて習得する。</td><td>C a f e & B a r H o l y</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等	店舗プランニングマネジメント	店舗経営、料飲一般、レストランサービスの知識などを講義と実習を合わせて習得する。	C a f e & B a r H o l y						
科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等												
店舗プランニングマネジメント	店舗経営、料飲一般、レストランサービスの知識などを講義と実習を合わせて習得する。	C a f e & B a r H o l y												
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 実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の調理業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならびに実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。 ・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修 ・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修														

(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： 調理業界の現状と今後の課題について	連携企業等： 株式会社菊の井
期間： 令和3年8月20日	対象： 教職員11名
内容 調理業界における人材育成について、業界について、調理師学校に求めるものを把握する	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： セルフエスティーム向上研修	連携企業等： 株式会社ビーコンサルティングサービス
期間： 令和4年3月31日	対象： 全教職員42名
内容 ①セルフエスティーム(自己肯定感)の考え方とその影響について理解する②自分自身のセルフエスティームの状態を知り、セルフエスティームを高めるためのヒントを得る③生徒や周囲の方々との関係の中で、相手のセルフエスティームを高めるような働きかけのヒントを得る。	
(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： 現代のヘルスケアフードについて	連携企業等： 日清医療食品株式会社
期間： 令和5年2月27日	対象： 教職員27名
内容 最新のヘルスケアフードを知ることによって調理に関する知識・技術の幅を広げる。	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： 人が育つ魔法の仕組みづくり	連携企業等： 株式会社実践教育ラボ代表
期間： 令和4年8月24日	対象： 職員2名
内容 各部門の課題を理解し、前例にとらわれずにチャレンジし続ける組織であるためには、どのように学校運営をするべきかを学ぶ。	
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	
学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。	
(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	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	(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	

委員会にていただいた以下の意見について対応を行っている。

項目ごとに話し合い様々な面から多くの意見を頂戴できた。学校関係者評価委員会で受けた評価をまとめ、改善点を検討し、職員全体に周知した上で改善すべき点を計画的に対応していく。

特に卒業生との連携に関しては、卒業生の就職先への定期訪問や卒業生とコミュニケーションが頻繁にとれるようICTツールの活用等の促進を進めていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿			
令和4年7月31日現在			
名 前	所 属	任期	種別
堀 潔	Café&Bar Holy	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	企業等委員
土井 優香	株式会社リゾート＆トラスト	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	卒業生
水澤 純一	飛鳥未来きずな高等学校 名古屋キャンパス	令和4年4月1日～令和6年3月31日（2年）	高校教員
※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.sanko.ac.jp/nagoya-chori/disclosure/kankeisya.pdf
公表時期 :	令和4年8月24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
「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」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。
1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげること。
2. 入学希望者やその保護者に対し、進路選択に当たっての有用な情報を提供するとともに、一人ひとりの能力・適性にあった望ましい進路の実現に資すること。
3. キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、業界関係者に情報提供することで、相互の対話が促され、実習・就職指導等企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につなげること。

(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	学校の概要、目標および計画
(2) 各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要件、目指すべき人材像、取得可能資格、就職実績
(3) 教職員	教員数、組織、専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、実習実技への取り組み
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事
(6) 学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、就学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価結果
(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.sanko.ac.jp/nagoya-chori/disclosure/schoolinfo.pdf
公表時期 :	令和4年8月24日

授業科目等の概要

(衛星専門課程上級調理師科) 令和4年度																
	分類			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		教員		企 業 等 の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
1			○	栄養と健康	健康とは何かを学び、充実した食生活を送るためにはどのような対応が必要かを知り、調理師としての健康に対する役割などを学習する	1通	60	4	○			○			○	
2			○	食生活と健康 関係法規	調理師として食生活と健康に関する基本的知識を取得し、心身ともに健康で仕事に従事できることを目標とした取り組みや、対応などを学習する	1前	30	2	○			○			○	
3			○	栄養学	食品に含まれる栄養素を知り、食品はどのように吸収され代謝されるのかを理解し、その食品がどのように健康に関わっているのかを学習する	1通	90	6	○			○			○	
4			○	食品学	食品における旬や成分、また種類などを理解し、食品についての理解を深めることで、調理に活かせるよう学習する	1通	60	4	○			○			○	
5			○	食品衛生学	食を提供する上で、安全であることが大前提である。その前提はどのように行われ、またどのように取り扱うことで生まれるかを細菌や食中毒、法規的な面からも学習する	1通	90	6	○			○			○	
6			○	食品の安全と 衛生関係法規	食の安全の重要性を認識し、飲食による危害とその原因、予防法に関する知識や技術を取得し、食品衛生の管理を担う知識を学習する	1後	30	2	○			○			○	
7			○	実習	食品衛生の知識を学び、実際に体験することで調理師として衛生の観念を学習し身に付ける	1後	30	1			○	○			○	
8	○			調理理論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面から、食材の特徴、基本操作、目的に合った調理器具、設備等に関する知識を習得する	1通	120	4		○		○		○		○
9			○	食文化	調理師として、先人達が培ってきた知識を学び、そこから新たな調理を創造するために、日本はもとより西洋、中国、各国の食文化を学び調理技術に結び付けるよう学習する	1通	60	4	○			○			○	

10	○			調理実習Ⅰ	全料理分野における初歩的な技術から一般的な調理技術、衛生面、清掃などを学習する	1通	120	4			○	○	○		
11	○			調理実習Ⅱ	全料理分野における初歩的な技術から一般的な調理技術、衛生面、清掃などを学習する	1通	120	4			○	○	○		
12	○			基礎調理実習	全料理分野における基本技術の訓練と実践を行い技術習得する	1通	60	2			○	○	○		
13	○			サービス実習	料飲一般、レストランサービスの知識 等	1前	30	1			○	○	○		
14	○			レストラン実習	実習、理論、サービス実習を基に大量調理における調理技術、給仕、衛生観念、清掃などを学習する	1後	60	2			○	○	○		
15			○	ビジネスマナー	マナー・接遇の基礎、ビジネス文書 等	2通	60	4	○			○		○	
16			○	調理に関する国際コミュニケーション	国外にも活躍の場を見据えて、調理分野に重きを置いた外国語を学習する	2通	60	4	○			○		○	
17			○	店舗プランニング・マネジメント	外食産業店舗の経営方法の実践 等	2通	60	4	○			○		○	○
18			○	フードプロデュース	カラーコーディネイトやPOPアートなど外食産業店舗にて役立つ知識の訓練と実践を行う	2通	60	4	○			○		○	
19			○	フードサービス	HRS検定の規定に基づき、サービスの基礎から応用を学び訓練と実践を行う	2通	120	8	○			○		○	
20	○			特別調理理論	全料理分野の応用的な調理技術と理論 等	2通	120	4		○		○		○	○
21			○	高度調理技術実習Ⅰ	全料理分野の応用技術力の訓練と衛生管理実践 等	2通	210	7			○	○		○	

22			○	高度調理技術 実習Ⅱ	全料理分野の応用技術力の訓練と衛生管理 実践 等	2 通	210	7				○	○		○		
23			○	校外実習	大量調理における調理技術、給仕、衛生観 念、接客、清掃などを実際の現場で学ぶ	2 前	60	2				○		○			
合計						23	科目				90 単位 (1920単位時間)						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
本校に修業年限以上在学し、所定の単位数を修得した者について校長は卒業要件：卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示すとおりとする。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：原則として教育課程に定められている順序で履修する。		1 学期の授業期間	15 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。