

職業実践専門課程等の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地				
辻学園 調理・製菓 専門学校		昭和46年9月17日		下島 照正		〒 530-0047 (住所) 大阪府大阪市北区西天満1-3-17 (電話) 06-6367-1268				
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地				
学校法人三幸学園		昭和60年3月8日		昼間 一彦		〒 113-0033 (住所) 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-6151				
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度			
衛生	高度調理技術専門課程		上級調理師科		平成 8(1996)年度	—	平成27(2015)年度			
学科の目的	「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、調理師に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の調理師を担う人材を養成することを目的とする。									
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:調理師免許 中退率:5.8%									
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数			講義	演習	実習	実験	実技	
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入			1,800 単位時間	510 単位時間	180 単位時間	120 単位時間	0 単位時間	1,110 単位時間
					単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)					
320人	113人		2人		2%					
就職等の状況	■卒業者数(C)		66人							
	■就職希望者数(D)		61人							
	■就職者数(E)		60人							
	■地元就職者数(F)		44人							
	■就職率(E/D)		98%							
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		73%							
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		91%							
	■進学者数		2人							
	■その他									
	アルバイト1名 帰国(留学生)2名 (令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)									
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無					
	評価団体:		受審年月:		評価結果を掲載したホームページURL					
当該学科のホームページURL	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/									
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)									
	総授業時数					1,920 単位時間				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					0 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数					60 単位時間				
	うち必修授業時数					1,800 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					0 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					60 単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					0 単位時間				
	(B:単位数による算定)									
	総授業時数					単位				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					単位					
うち企業等と連携した演習の授業時数					単位					
うち必修授業時数					単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					単位					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)				16人					
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)				7人					
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)				1人					
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)				0人					
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)				4人					
	計				28人					
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数				14人					

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

(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・意思を十分に活かし、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付けている。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、副校長および教務チームによって教育課程及びシラバスの改善素案が作成され、調理分野専門委員会にて提案される。提案に基づき、調理分野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。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
杉山 文	相愛大学 准教授	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	②
井川 智章	株式会社TONY'S 代表取締役	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	③
松山 隆一	日本ホテル・レストランサービス技能協会 関西地区委員長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	①
青山 博之	株式会社 青山パティシエ技術研究所 所長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	①
下島 照正	辻学園 調理・製菓専門学校 校長		-
佐藤 俊介	辻学園 調理・製菓専門学校 副校長		-
為後 彰宏	辻学園 調理・製菓専門学校 学科長		-
小野 貴史	辻学園 調理・製菓専門学校 主任		-

※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4年9月14日 15:00～16:30

第2回 令和5年2月15日 15:00～16:30

(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。

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。

①食事のシーンは確実に多様化に向かっている。変化に応じた授業は大いに行うべきだが、基本を失わないようにすることが大切である。

対応:シラバスを見直し、特に実習は基本を大切に項目と発展的な実習のハイブリッド化を進めている。

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 1年次に学習した調理実習の基礎的な、知識・技能を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より知識・技能を深められる食材や調理技法等を学ぶ。		
(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 総合調理実習におけるメニュー構成・衛生観念・調理技術の指導を連携し、実践で役立つ知識を学ぶ。		
(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。		
科目名	科目概要	連携企業等
調理理論と食文化概論Ⅱ	1年次に学習した調理の基礎的な理論・知識を定着させ、基本から応用に発展するにあたり、より理論・知識を深められる食材や調理技法を学ぶ。	株式会社ケイクール
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、明日の料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: 調理技術デモンストレーション	期間: 令和4年8月9日(火)	連携企業等: オーベルジュ・エスポワールシェフ 対象: 実習担当教員(4名)
内容: ジビエを使った調理技法について学ぶ。		
研修名: 西洋料理アカデミー	期間: 令和4年9月15日(木)	連携企業等: 株式会社ケイクール 唐渡泰様 対象: 実習担当教員(7名)
内容: 野菜を使ったフランス料理について学ぶ。		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 「現代社会の特徴と若者の実態」	期間: 令和5年3月23日(木)	連携企業等: 佛科大学副学長・教育学部教授 原 清治氏 対象: 実習担当教員・ その他教職員(43名)
内容: 現代の若者の特徴や考え方の傾向についての事例を学び、これからの教育活動に活かす。		
(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: 食文化を継承するということ～京料理の登録無形文化財の取り組みから～	期間: 令和5年8月9日(水)	連携企業等: 株式会社木乃婦 京料理木乃婦 高橋拓児氏 対象: 実習担当教員(4名)
内容: 食文化を継承するということはどういうことなのか。京料理の登録無形文化財の取り組みに携わる高橋氏による、伝統と革新の上に食文化を継承する意義についての講演。		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: 指導力研修	期間: 令和5年9月19日(火)	連携企業等: 元 青森県栄養士会 講師 吉岡 幸美氏 対象: 実習担当教員・ その他教職員(56名)
内容: 生徒を意欲的にさせる、知識を学ぶための仕掛け作りについて。		

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

姉妹校の通信制高校の需要がかなり高まっている。全日高校通学履修の1択ではなくなっている。高校でも学習の方法が根本的に変わろうとしている中、高校との情報交換を密に行い、ミスマッチを防ぐべきだ。対応:教育の変化に応じた情報交換を行いカリキュラムの柔軟な変更で対応する。結果、生徒の退学率また、就職先の離職率を遡減する。

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小西 征四郎	Bliss Heart 代表	令和5年4月1日～令和6年3月31日	業界団体
山口 純孝	辻学園 同窓会 会長	令和5年4月1日～令和6年3月31日	卒業生
青山 博之	株式会社青山パティシエ技術研究所 代表	令和5年4月1日～令和6年3月31日	業界団体
堀江 大志	飛鳥未来高校奈良本校 教務課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日	教育機関

※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/osaka-chori/disclosure>

公表時期: 令和5年7月31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
(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	国際交流
(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/osaka-chori/disclosure>

公表時期: 令和5年7月31日

授業科目等の概要

(高度調理技術専門課程上級調理師科)																
	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		企業等との連携
	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	充実した食生活を送るための対応法、調理師としての役割 等	1通	60		○			○				○
2	○			食生活と健康関係法規	健康づくりや食生活の向上に関する法規 等	1通	30		○			○				○
3	○			食品衛生学Ⅰ	飲食に起因する危害発生防止・国民の健康保持 等	1通	60		○			○				○
4	○			食品衛生学Ⅱ	飲食に起因する危害発生防止・国民の健康保持 等	2後	30		○			○				○
5	○			食品の安全と衛生関係法規	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識習得 等	2通	30		○			○				○
6	○			食品衛生学実習	検査・実験を通じて、より具体的な衛生観点を学ぶ 等	2前	30				○	○				○
7	○			栄養学	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識習得 等	2通	60		○			○				○
8	○			食品学Ⅰ	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組み 等	1通	60		○			○				○
9	○			食品学Ⅱ	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組み 等	2通	30		○			○				○
10	○			調理理論と食文化概論Ⅰ	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 等	1通	120				○	○			○	○
11	○			調理理論と食文化概論Ⅱ	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 等	2通	60				○	○			○	○
12	○			調理実習Ⅰ	調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄、消毒、清掃 等	1前	120					○	○			○
13	○			調理実習Ⅱ	調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄、消毒、清掃 等	1後	120					○	○			○

14	○		調理実習Ⅲ	調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄、消毒、清掃等	1通	120					○	○	○				
15	○		総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学び、調理師業務の全体を理解し、実践的に学ぶ 他	1通	180					○	○	○				
16	○		未来デザインプログラム	成功者の具体例や具体的なイメージから逆算して、今やらなければいけないことを理解し、実践する。学校生活で行っていることが将来どのように役立つのかを学ぶ。	1通	30			○			○	○				
17	○		フードセレクト論	自身の将来のビジョンに合わせた専門知識を業界人より学ぶ。 例：新調理技術、経営学、テーブルコーディネート等	2通	60			○				○	○	○	○	
18	○		高度調理技術実習Ⅰ	料理分野別の応用技術力の訓練と衛生管理実践等	2通	120					○	○		○	○		
19	○		高度調理技術実習Ⅱ	料理分野別の応用技術力の訓練と衛生管理実践等	2通	120					○	○		○	○		
20	○		高度調理技術実習Ⅲ	料理分野別の応用技術力の訓練と衛生管理実践等	2通	120					○	○		○	○		
21	○		特別総合調理実習	献立作成、接客、材料発注、調理など、総合的な飲食店運営を学ぶ。	2通	180					○	○		○	○		
22		○	インターンシップ実習Ⅰ	現場体験(ホテル・専門店など)を通じて就職後に必要な経験を学ぶ	1通	60					○	○				○	
23		○	インターンシップ実習Ⅱ	現場体験(ホテル・専門店など)を通じて就職後に必要な経験を学ぶ	2通	60					○	○				○	
24	○		就職対策Ⅰ	身だしなみ、企業研究について等	1通	30			○				○		○		
25	○		就職対策Ⅱ	履歴書作成方法、模擬面接等	2通	30			○				○		○		
合計					25	科目	1920 単位 (単位時間)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	本校に修業年限以上在学し、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。	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)

- 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。
- 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。