

## 学校情報

## ①学校の概要、目標及び計画

| 学校名                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 設置年月日                                                                                     | 校長名   | 所在地・連絡先                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|
| 辻学園調理・製菓専門学校                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 昭和46年9月17日                                                                                | 下畠 照正 | 〒530-0047<br>大阪市北区西天満1-3-17<br>(電話)06-6367-1261     |
| 設置者名                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 設置年月日                                                                                     | 代表者名  | 所在地・連絡先                                             |
| 学校法人 三幸学園                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 昭和60年3月8日                                                                                 | 鳥居 敏  | 〒113-0033<br>東京都文京区本郷三丁目23番16号<br>(電話) 03-3814-6151 |
| 学校の教育・人材養成の目的                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                           |       |                                                     |
| 本校は教育基本法及び学校教育法に従い、調理師法の規定に基づき調理師に必要な知識、理論及び調理技術を修得すると共に、教養と人格の向上を図り、調理師免許取得を目的とした、調理師専門課程、高度調理技術専門課程を置く。また同じく製菓衛生師法の規定に基づき、製菓衛生師に必要な知識、理論及び製菓技術を修得し、製菓衛生師受験資格の取得を目的とした、製菓衛生師専門課程、及び高度製菓衛生師専門課程を置く。同じく日本語教育機関の告示基準に基づき、外国人に対する日本語教育を行い、日本の食文化普及の観点から有益な職業人を日本・海外に多く輩出することを目的とした文化・教養専門課程を置く。 |                                                                                           |       |                                                     |
| 沿革                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <a href="http://www.sanko.ac.jp/about/history/">http://www.sanko.ac.jp/about/history/</a> |       |                                                     |

## ②各学科等の教育

| 学科        | 修業年限 | 入学定員 | 収容定員 |
|-----------|------|------|------|
| 調理師科      | 1年   | 80人  | 80人  |
| 上級調理師科    | 2年   | 120人 | 240人 |
| 製菓パティシエ科  | 1年   | 80人  | 80人  |
| 製菓マイスター科  | 2年   | 120人 | 240人 |
| 日本語学科（春季） | 1年   | 20人  | 20人  |
| 日本語学科（秋季） | 1年   | 20人  | 20人  |

## &lt;客観的な指標の算出方法&gt;

| 客観的な指標の算出方法                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 全履修科目の評定（5点法で示されたもの）の和を科目数で除したものを「評定平均」とし、年に2回（期末ごとに）一覧管理を行うことで、成績の分布状況を把握する。日本語学科の成績及び学習の評価は、試験、提出物、学習態度等を総合的に勘案しA～Dの4段階で評価する。 |

<卒業要件について>

| 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。 |                                                                                                                                                                            |
| 調理師科                                   | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本料理、中国料理、西洋料理、における実技項目の基礎を理解し、習得をする。サービス及び衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>                           |
| 上級調理師科                                 | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本料理、中国料理、西洋料理における実技項目の応用を習得する。サービスの応用知識を習得する。衛生管理ができる。現場に即した実践力を持つ。店舗経営に関する知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p> |
| 製菓パティシエ科                               | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>                       |
| 製菓マイスター科                               | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：製菓・製パンにおける実技項目の基礎を理解し、習得をする。店舗販売実習を通して、ホールサービス、衛生管理の基本知識を習得する。</p> <p>心：返事、挨拶、掃除、おもてなしの心を実践できる、「即戦力」となる人材</p>                       |
| 日本語学科（春季）                              | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本語・日本の文化・生活スタイルを習得</p> <p>心：日本のおもてなしの精神を身に付け、“食”の業界で活躍できる人材</p>                                                                    |
| 日本語学科（秋季）                              | <p>教育理念である「技能と心の調和」を体現できる人材。</p> <p>技能：日本語・日本の文化・生活スタイルを習得</p> <p>心：日本のおもてなしの精神を身に付け、“食”の業界で活躍できる人材</p>                                                                    |

<取得可能な資格について>

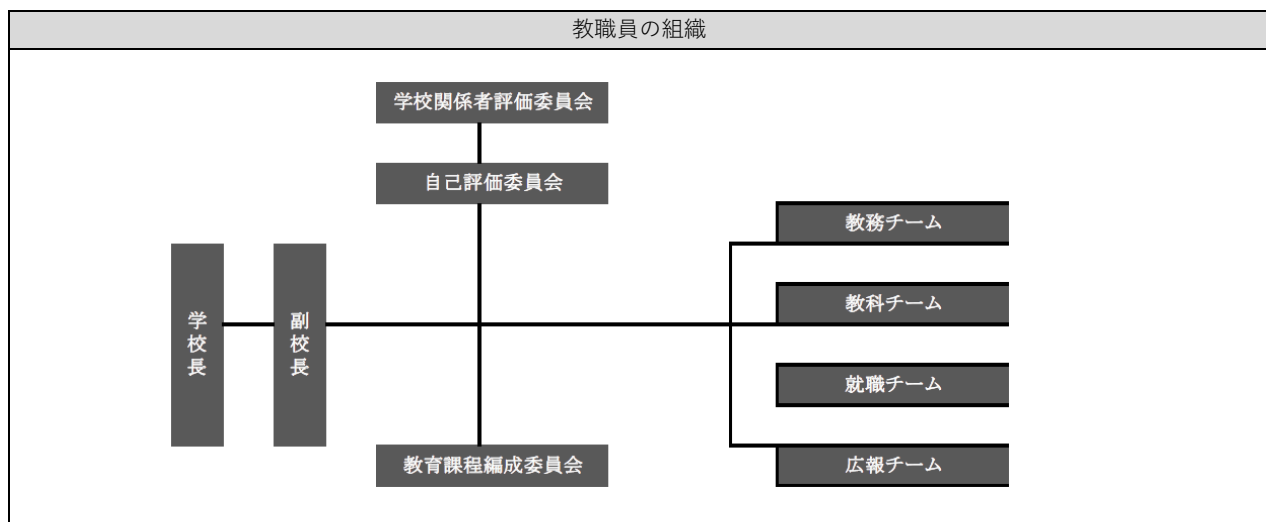
|         |                                                                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 取得可能な資格 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml</a> |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

<卒業後の主な進路について>

|      |                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 就職実績 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/jobdata.shtml">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/jobdata.shtml</a> |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

③教職員

|      |    |
|------|----|
| 専任教員 | 33 |
| 兼任教員 | 2  |
| 事務職員 | 19 |



<教職員の専門性について>

| 名前     | 専門分野      | 資格・職歴等                         |
|--------|-----------|--------------------------------|
| 小林 有洋  | 調理実習Ⅰ 他   | 調理師として、レストラン及びホテルでの調理業務        |
| 阪本 健一  | 調理実習Ⅰ 他   | 調理師として、レストラン料理長                |
| 西川 敏矢  | 製菓実習 他    | 製菓衛生師として、ホテルおよび個人店での製造販売       |
| 得田 吉宏  | 製菓実習 他    | 製菓衛生師として、ホテルおよび専門店での製造販売       |
| 佐藤 富二雄 | 調理理論と文化概論 | 調理師として、ホテルレストラン料理長、調理顧問 など     |
| 花田 尚香  | 栄養学       | 保育園栄養士、特定保健指導、医療機関での栄養指導 など    |
| 吉岡 幸美  | 食品学       | 食品メーカーにて栄養相談業務、メニュー開発、料理講習会 など |
| 大中 薫   | 栄養と健康     | 病院給食における献立作成、衛生帳票の管理 など        |

④キャリア教育・実践的職業教育

|            |                                                                                                                                   |                                                                               |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| キャリア教育への取組 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/support.shtml">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/support.shtml</a> |                                                                               |          |
| 実習実技への取組   | (1) 実習・演習における企業等との連携に関する基本方針<br>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を学ぶ。                             |                                                                               |          |
|            | (2) 実習・演習等における企業等との連携内容<br>企業等から外部講師による直接指導                                                                                       |                                                                               |          |
|            | (3) 具体的な連携例                                                                                                                       |                                                                               |          |
|            | 科目名                                                                                                                               | 科目概要                                                                          | 連携企業等    |
|            | 調理理論と食文化概論                                                                                                                        | 調理に関する基礎的な知識と技能を基に、今現場にて行われている調理法や最新の調理法などを学ぶ。また、飲食店の経営における観点でも学びを深める機会としている。 | 株式会社 など万 |

⑤様々な教育活動・教育環境

|      |                                                                                                                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学校行事 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/schoolguide/year.shtml">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/schoolguide/year.shtml</a> |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ⑥学生の生活支援

| 生活上の諸問題（中途退学、心身の健康）への対応                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・入学前に新入生に対して、学校生活や授業、就職支援、新型コロナウイルス感染症防止対策の説明会を実施。</li><li>・保護者様に対し、教育方針や教務規定、就職支援、新型コロナウイルス感染症の防止対策の説明会を実施。</li><li>・保護者、高校時代の担任教員、授業担当者等との連携を深めている。</li><li>・担任や役職者が早期に面談を実施。</li><li>・スクールカウンセラー（公認心理師保持者）の設置</li></ul> |  |

## ⑦学生納付金・就学支援

|       |                                                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 学生納付金 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/osaka-chori/guideline_2024/guideline_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/osaka-chori/guideline_2024/guideline_01.pdf</a> |
| 就学支援  | <a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/guidelines/">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/guidelines/</a>                                                 |

## ⑧学校の財務

|       |                                                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 事業報告書 | <a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf</a> |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|