

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 大阪市北区西天満1-3-17 (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 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-6151
学校の教育・人材養成の目的			
<p>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。</p>			
沿革	http://www.sanko.ac.jp/about/history/		

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

<客観的な指標の算出方法>

客観的な指標の算出方法
<p>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。</p>

<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>

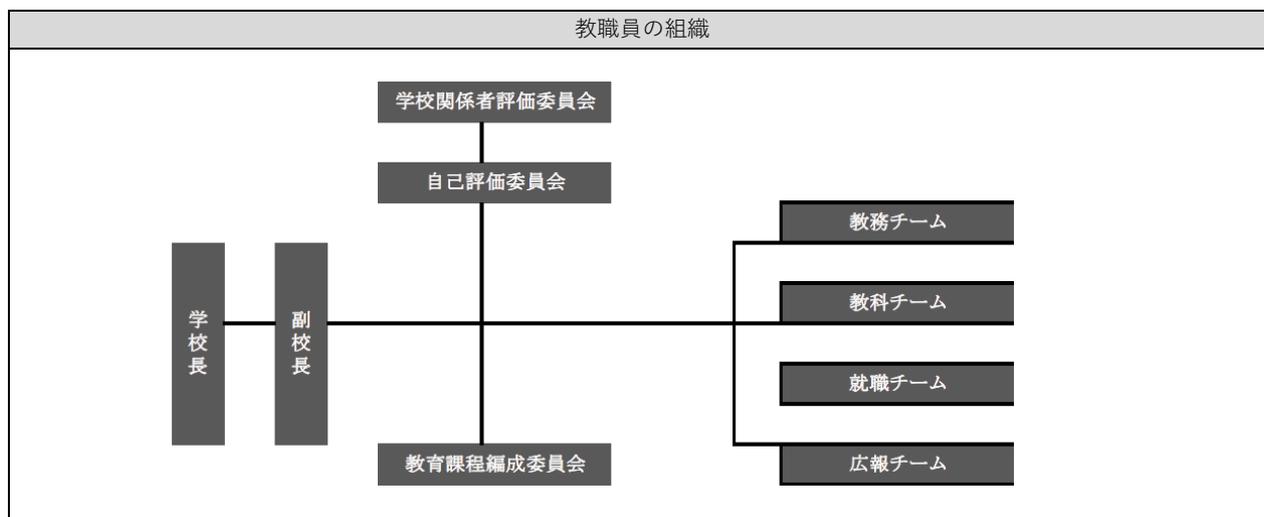
取得可能な資格	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<卒業後の主な進路について>

就職実績	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/jobdata.shtml
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

③教職員

専任教員	32
兼任教員	9
事務職員	21



<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
松本 健二	製菓実習 他	製菓衛生師として、ホテルおよび個人店で製菓長 など
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	食品学	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	食品衛生学	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	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/support.shtml		
実習実技への取組	<p>(1) 実習・演習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を学ぶ。</p> <p>(2) 実習・演習等における企業等との連携内容 企業等から外部講師による直接指導</p> <p>(3) 具体的な連携例</p>		
	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 なた万

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/schoolguide/year.shtml
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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">・入学前に新入生に対して、学校生活や授業、就職支援の説明会を実施。・保護者様に対し、教育方針や教務規定、就職支援の説明会を実施。・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。・担任や役職者が早期に面談を実施。・スクールカウンセラー（公認心理師保持者）の設置。・フリースペースの開放。（例：図書室）

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/guidelines/
就学支援	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/guidelines/support.shtml

⑧学校の財務

事業報告書	https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/9.pdf
-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------