

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	下島 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>

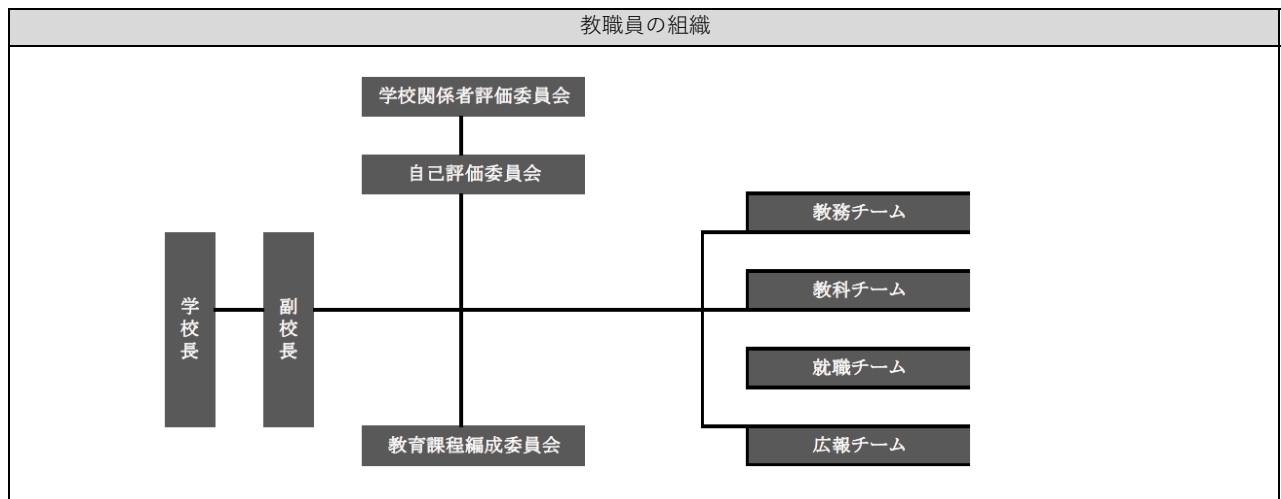
取得可能な資格	https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml
---------	---

<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	30
兼任教員	8
事務職員	16



<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	食文化Ⅰ・食文化Ⅱ	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Ⅰ・食品学Ⅱ	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Ⅰ・食品学Ⅱ	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Ⅰ・食品衛生学Ⅱ 他	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
	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。
	連携企業等	株式会社 нада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
-------	---