

職業実践専門課程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 大阪府大阪市北区西天満1-3-17 (電話) 06-6367-1261																											
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	屋間 一彦		〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641																											
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																										
衛生	高度調理技術専門課程	上級調理師科			平成八年文部科学省 告示第二百号	-																										
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職業実践的かつ専門的な知識、技能を教授し、明日の調理業界に即戦力としての役割を担うことができる人材を育成する。																															
認定年月日	平成28年2月19日																															
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	1,740	660	0	1080	0	0																									
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																										
320人		100人	4人	34人	4人	38人																										
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行い、各科目ごとの基準についてはシラバスに示す。																											
長期休み	■夏季:7月下旬～8月下旬までの約1か月間 ■冬季:12月下旬～1月上旬までの約2週間 ■春季:3月上旬～4月上旬までの約1か月間			卒業・進級 条件	本校に修業年限以上在籍し、所定の単位を修得し校長に卒業を認められた者に卒業の認定を行う。卒業に必要な単位数は科目配当表に示す通りとする																											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任制をとり、本人および保護者との電話連絡ならびに三者面談を実施し、常に状況の確認を行う。また担任のみならず、カウンセリングルームの紹介など、学校にかかわる全教職員でのサポート体制を敷いている。			課外活動	■課外活動の種類 食の6次産業化プロデューサー講座 調理基礎スキルアップ講習会 ■サークル活動: 無																											
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) ホテル、レストラン、ブライダル等 ■就職指導内容 就職実習対策の授業内で履歴書や面接指導を行う。またクラス担任と地域別の就職担当が連携し学生をサポートしている。 ■卒業生数 48 人 ■就職希望者数 44 人 ■就職者数 42 人 ■就職率 95.5 % ■卒業者に占める就職者の割合 87.5 % ■その他 ・進学者数:2人 ・その他:4人(正社員・契約社員登用を目標としたアルバイト契約等) (令和 元 年度卒業者に 令和2年5月1日 時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者に 令和2年5月1日 時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>48人</td> <td>48人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※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 ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	48人	48人																
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																													
調理師免許	①	48人	48人																													
中途退学 の現状	■中途退学者 8 名 平成31年4月1日時点において、在学者101名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者93名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更・目的喪失/他 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期的な面談の実施、スクールカウンセラーとの面談、保護者との連携			■中退率 8 %																												
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生入学制度等 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※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																															
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: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は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/																															

(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。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

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2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
山口 純孝	梅花女子大学 講師	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	②
西浦 結香	株式会社南海グリル 代表取締役 社長	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	③
松山 隆一	(一社)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	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	①
青山 博之	(一社)大阪府洋菓子協会 副会長	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	①
下島 照正	辻学園 調理・製菓専門学校 校長	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	
佐藤 俊介	辻学園 調理・製菓専門学校 副校長	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	
小松 勇市	辻学園 調理・製菓専門学校 主任	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	
為後 彰宏	辻学園 調理・製菓専門学校 主任	2019年1月1日～2020年12月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれかに該当するか記載すること。

- 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(9月 2月)

(開催日時(実績))

令和元年度

第1回 令和元年9月4日 14:00～15:00

第2回 令和2年2月5日 15:30～17:30

令和2年度

第1回 令和2年6月19日 ※

※新型コロナウイルス感染症対策の為、令和2年10月14日に延期

第2回 令和3年2月 実施予定

(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。

委員会にいただいた以下の意見について対応を行っている。

①評価の中に、基礎項目確認60%とあるが、何項目で審査(採点)をするのか

→対応:日本料理担当者、中国料理担当者、西洋料理担当者、サービス(接客)担当者が各1項目ずつ、基礎項目の審査(採点)を行い成績としている。

②5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ(習慣化))ではなく7S(整理、整頓、清掃清潔、しつけ(習慣化)洗浄、殺菌)まで

教えるべきである。実習の途中でトイレに行く場合は、どのようにしているか

→対応:現状は、白衣は着用したままで、手洗いを徹底するよう指導している。今後の検討とする。

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		
実践的な指導を施すにあたり、料理業界における実績や、実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成から連携を図る。料理業界の求める人材要件に沿った計画、および評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバックに基づいた成績評価を行うことを基本方針とする。		
(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		
* 授業内容について(調理実習の基本的な知識・技能を定着させる。授業内の基礎実技試験では日本料理 桂むき等、中国料理 前菜盛り付け等、西洋料理 オムレツ等を行い、連携企業の講師により評価を受ける。)		
* 評価について(連携企業による項目別の評価をもとに最終評価に反映させ、成績認定を行うものとする)		
(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。		
科目名	科目概要	連携企業等
高度調理技術実習	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。	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「現代フランス料理と古典料理」(連携企業等: オフィスカミーユ 上柿元 勝氏)		
期間:2019年11月30日(土) 対象:30名		
内容:【現代フランス料理のあり方】をテーマに、従前の経験と感覚による料理への向き合い方を、現代のテクノロジーと最新の道具を駆使して、数値化を行い、古典フランス料理との共有点を見つけ出す。 また、世の中の変化に合わせた献立や演出の考え方を学ぶ。		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名「キックオフミーティング/教師指導力向上研修」(植松 努 様)		
期間:2020年3月26日(木) 対象:50名		
内容:自信のつけ方・諦めない考えの修得ほうほうなどを植松努氏より、ご講演いただく予定だったが、新型コロナウイルスの影響で中止となったため、同様の研修内容の動画を教員が視聴し、レポート提出を行った。		
(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:「現代日本料理研究会」(連携企業:料亭 菊乃井 村田吉弘氏)		
期間:2020年10月11日(日) 対象:30名		
内容:【現代日本料理のあり方】をテーマに、従前の経験と感覚による料理への向き合い方を、現代のテクノロジーと最新の道具を駆使して、数値化を行い、いかにお客様に最上の状態で提供できるかを学ぶ。 また、世の中の変化に合わせた献立や演出の考え方を学ぶ。		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:「企業研究の方法と就職支援指導スキルアップセミナー」		
(連携企業等: 株式会社グローアップ代表取締役 仲真良広氏)		
期間:2021年2月10日(水) 対象:50名		
内容:就職活動の“本質”を理解し、企業研究指導、書類作成指導、採用面接指導のスキルアップを行う。		

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

委員会にいただいた以下の意見について対応を行っている。

① 今後教育情報伝達ツールは重要になる可能性がある。

もっと多様な機能が増えていく進化する事を考えて理解しておくことが大切ではないか

⇒対応: SankoGate(教育情報ツール)の教員の活用・運用に認識を強化し生徒に対した的確な情報を提供し継続する意識強化に努める。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2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 常任理事	2020年4月1日～2022年3月31日(2年)	卒業生 業界関係者
小西 征四郎	Bliss Heart 代表	2020年4月1日～2022年3月31日(2年)	地域住民
堀江 大志	飛鳥未来高等学校 奈良本校 校長	2020年4月1日～2022年3月31日(2年)	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/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-eiyo.pdf>

公表時期: 令和2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	学園HPにて公開
(11) その他	学園HPにて公開

※(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/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf>

授業科目等の概要

(高度調理技術専門課程上級調理師科) 令和2年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			食生活と健康	健康づくりや食生活の向上に関する法規 等	1通	90		○			○			○	
2	○			食品と栄養の特性	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とともに、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	1通 2通	150		○			○			○	
3	○			食品の安全と衛生(実習含む)	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	1通 2通	150		○			○			○	
4	○			調理理論と文化概論	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	1通 2通	180		○			○			○	
5	○			調理実習	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	360				○	○		○		
6	○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学び、調理師業務の全体を理解	1通	180				○	○		○		
7	○			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	2	○			○		○		
8	○			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	4	○			○		○	○	
9	○			高度調理技術実習	料理分野別の応用技術力の訓練と衛生管理実践 等	2通	360				○	○		○		○
10	○			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				○	○		○		
合計					10科目	1740単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
本校に修学年限以上在学し、所定の単位を取得し校長が卒業を認めた者に卒業の認定を行う。	1学年の学期区分	2期
	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。