

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
名古屋辻学園調理 専門学校	平成28年4月1日	横田 文良	愛知県名古屋市区則武新町3-9-26
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	昼間 一彦	〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641
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則り、また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、調理師業界で活躍できる人材の養成を目的とする。			
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	30名	30名
上級調理師科	2年	75名	150名

<カリキュラム（科目配当表）について>

カリキュラム（科目配当表）
https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/pdf/curriculum.pdf

<シラバスについて>

学科	学年	シラバス
調理師科	1年	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-
上級調理師科	1年	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-
	2年	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-

<客観的な指標の算出方法>

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。

<卒業要件と「目指すべき人材像」について>

卒業要件	
<p>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（各科目の試験に合格し、各科目ごとの出席時間数が調理師科、上級調理師科について調理師法施行規則第6条第1項第1号を基に定めた別表の各授業時間数の4分の3以上の者）に卒業の認定を行う。</p>	
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。</p> <p>現場に即した実践力を持つ。</p> <p>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>

<取得可能な資格について>

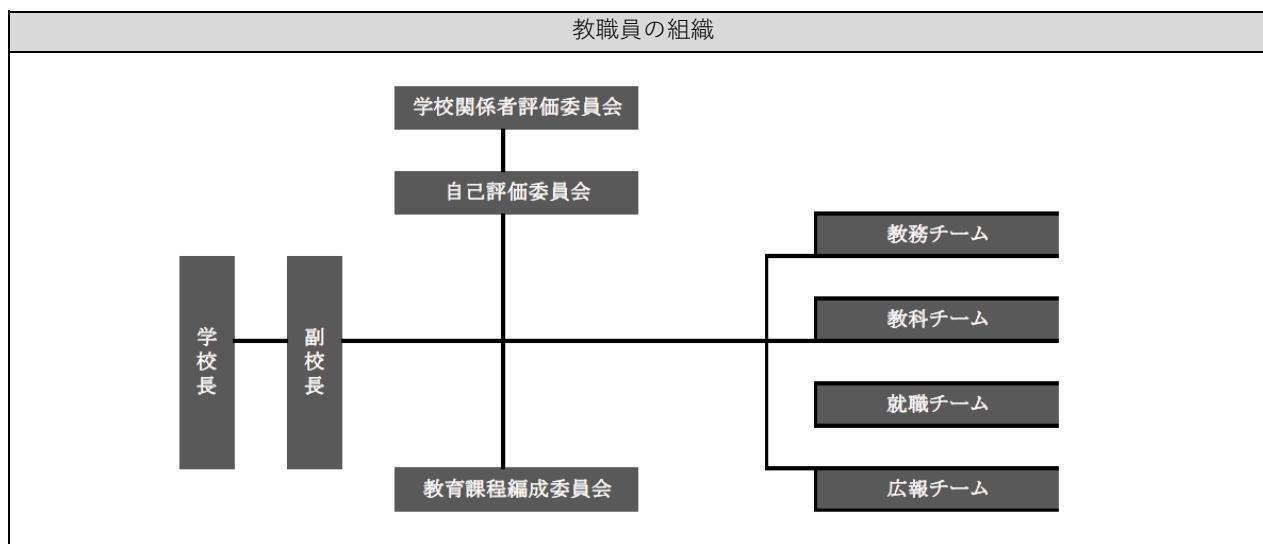
取得可能な資格	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-chori/jobdata/skill.shtml
---------	---

<卒業後の主な進路について>

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

③教職員

専任教員	18
兼任教員	12
事務職員	2



<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・調理理論	西洋料理専門調理師・ふぐ取扱登録者・専修学校専門課程教員認定 当該科目にて20年実施指導に従事した経験を持つ
米田 博亮	調理実習・調理理論	日本料理専門調理師・ふぐ取扱登録者・専修学校専門課程教員認定 当該科目にて20年実施指導に従事した経験を持つ
田村 正美	調理実習・調理理論	西洋料理専門調理師・ふぐ取扱登録者 当該科目にて15年実施指導に従事した経験を持つ
築瀬 智治	栄養学・食品衛生学	管理栄養士 当該科目にて7年教育経験を持つ
大森 由理	サービス実習	J S A 認定ソムリエ・西洋専門調理師・H R S 1 級 業界現場経験を15年持ち、当該科目にて3年実施指導に従事した 経験を持つ

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/nagoya-chori/jobdata/support.shtml
実習実技への取組	カリキュラムに則した現場実習を行い、より実践的な教育機会としている。 <調理師 レストラン実習> 実際のレストラン運営を想定して70食の食事を提供する。調理業務と給仕業務を分かれて実習を行いレストラン運営についての理解を深め、基礎的な知識・技術を習得することを目的とする。終了後には振り返りを実施し、日々の調理実習における課題を抽出し今後の改善点や取り組み方法を明確にし他の授業に役立てている。

⑤様々な教育活動・教育環境

学校行事	https://www.sanko.ac.jp/nagoya-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
担任制を取り、心身の健康問題、学校生活上の諸問題について早期発見・対応できるよう、日々個人面談等を実施している。また出欠席の状況等について、必要に応じて適宜保護者とも共有を図り、連携体制を整えている。また希望者に対してはスクールカウンセリングを行えるよう、カウンセラーを配置している。

⑦学生納付金・就学支援

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

⑧学校の財務

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

⑨学校評価

自己評価・学校関係者評価結果	https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/measure/tsuji/28_nagoya-chori.pdf
----------------	---