

## 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	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
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。			
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	200人	200人
上級調理師科	2年	160人	320人
製菓パティシエ科	1年	40人	40人
製菓マイスター科	2年	80人	160人

<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）
<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/curriculum.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/curriculum.pdf</a>

<シラバスについて>

学科	学年	シラバス
調理師科	1年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/chef_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/chef_01.pdf</a>
上級調理師科	1年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_01.pdf</a>
	2年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_02.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_chef_02.pdf</a>
製菓パティシエ科	1年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/hygienist_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/hygienist_01.pdf</a>
製菓マイスター科	1年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_01.pdf</a>
	2年	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_02.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/advanced_hygienist_02.pdf</a>

※シラバスは年度当初予定のものであり、災害等により一部内容に変更が生じる場合があります。

<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。

<卒業要件について>

卒業要件	
本校に修業年限以上在学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。	
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>

<取得可能な資格について>

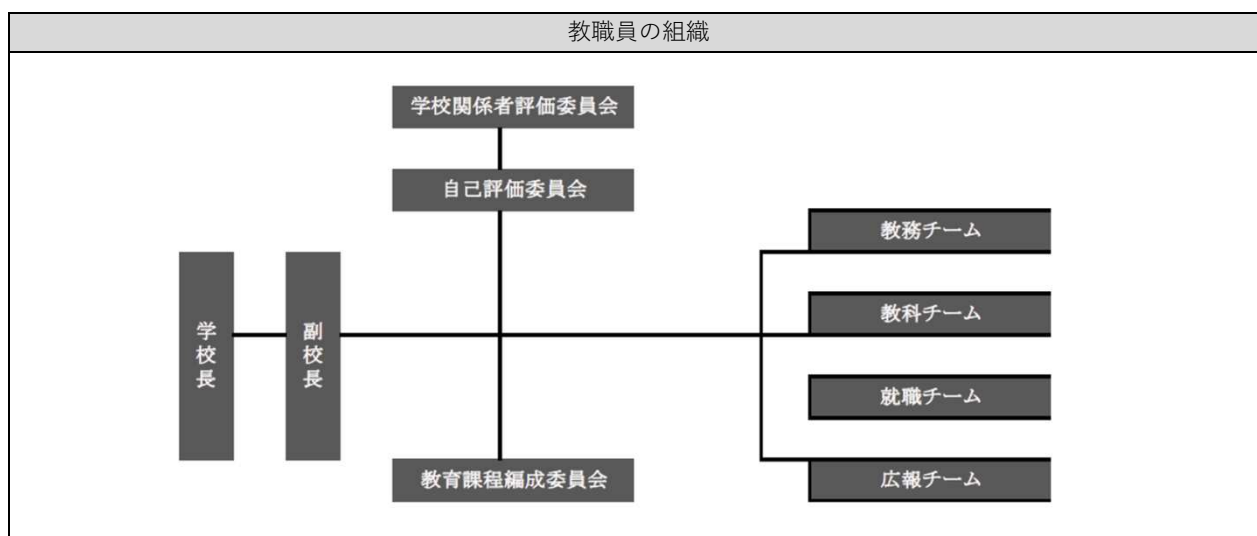
取得可能な資格	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/jobdata/skill.shtml</a>
---------	---

<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	34
兼任教員	4
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
西尾 智治	調理実習 他	調理師として、レストラン料理長、企業調理顧問 など
小松 勇市	サービス論 他	調理師として、レストランサービス、ホテル料飲接遇 など
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
東出 加奈子	ビジネス学	専修学校・各種学校の新任教員のための研修担当 など
岸 加奈子	栄養学 他	管理栄養士として、病院・保育園・その他各施設での保健指導、栄養指導 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・演習等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等を学ぶ。		
	(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		
	(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
	特別調理実習	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。	ホテルラスイート神戸ハーバーランド

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、保護者に対して、学校生活や授業、就職についての説明会を実施</li><li>・保護者、高校時代の担任教員、心理カウンセラー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（公認心理士保持者）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_2020/guideline_01.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/osaka-chori/guideline_2020/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>
-------	---

⑨ 学校評価

自己評価・学校関係者評価結果	<a href="https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf">https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisya/osaka-chori.pdf</a>
----------------	---

⑩ 高等教育の修学支援新制度 申請様式

2019年度	<a href="https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/yoshiki.pdf">https://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/pdf/yoshiki.pdf</a>
--------	---