

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																			
愛媛調理製菓専門学校	昭和51年4月1日	渡邊 雅子	〒790-0878 愛媛県松山市勝山町1丁目1番地5 (電話) 089-943-7151																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
学校法人 愛媛学園	昭和26年3月10日	渡邊 秀一	〒790-0878 愛媛県松山市勝山町1丁目1番地5 (電話) 089-931-2231																			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																		
衛生	専門課程	調理本科	平成7年1月23日 文部科学省告示	-																		
学科の目的	豊かな教養と実践的な専門技術・知識を身につけた調理師を養成する。																					
認定年月日	平成27年2月17日																					
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																
2	1800時間	720時間	300時間	750時間	30時間	0時間																
生徒総定員	生徒定員	留学生数(生徒募集の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																	
160人	85人	0人	7人	18人	25人																	
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日		成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 各科目における評価が100点満点中60点以上であること																		
長期休み	■学年始め：4月6日 ■夏季：7月30日～9月7日 ■冬季：12月15日～1月8日 ■春季：3月15日～3月31日 ■学年末：3月31日		卒業・進級 条件	各学年において、学期に定める進級・卒業に必要な教科科目を全て習得すること																		
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 日頃より学生の状況を把握し、担任、教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。		課外活動	■課外活動の種類 学生自治会、ボランティア活動																		
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル、レストラン、専門店、給食施設、フードサービス企業等 ■就職指導内容 個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導 企業説明会、就職ガイダンスの開催 ■卒業生数：43人 ■就職希望者数：37人 ■就職者数：34人 ■就職率：91.9% ■卒業生に占める就職者の割合：79.1% ■その他 ・進学者数：4人 ・パート・アルバイト：2人 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■サークル活動：無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30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</td> <td>①</td> <td>-</td> <td>43人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	-	43人								
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
調理師	①	-	43人																			
				※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																		
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 平成29年4月1日時点において、在学者90名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者88名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 担任の配置、個別指導、早期発見と支援のための定期的な連絡会議、保護者との連携		■中退率 2.2%																			
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付：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.aicho.ac.jp/subjects/chef02.html																					

(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、認定を受けた告示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「卒業生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生者の「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ます。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ます。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まれません。

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、卒業年度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「卒業生に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の割合をいいます。

②「就職」とは給料、資金、報酬その他定期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

業界の専門家と協同し教育課程を編成することにより、職業教育を通じ、より高度な職業人の育成を目指す。業界における産業振興の方向性をはじめ、新しく身につけるべき知識やスキルについて、実務に携わる専門家の意見を十分にいかした教育課程の編成を行う。

(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は、企業等との連携を通じて得られた意見、情報について十分な審議を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施するための教育課程の編成に努める。教務課は、教育課程編成委員会の審議に基づき、教育課程の編成並びに実施、改善工夫を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
岡崎 城司	愛媛県調理師会会長 株式会社宝荘ホテル道後御湯 取締役総料理長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
喜舎場 盛孝	中国料理胡桃 主人	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
溝辺 健二	パン工房MIZOBE 代表取締役	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
伊與田 泰之	有限会社イヨタ 代表取締役	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
渡邊 雅子	愛媛調理製菓専門学校 校長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
杉野 由美子	愛媛調理製菓専門学校 教頭	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
佐々木 茂	愛媛調理製菓専門学校 統括部長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
宮城 朋子	愛媛調理製菓専門学校 統括課長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
大佐古 正子	愛媛調理製菓専門学校 調理実習主任	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
宮田 正史	愛媛調理製菓専門学校 製菓実習主任	平成29年4月1日～平成31年3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(8月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年8月28日 15:30～16:30

第2回 平成29年11月27日 15:30～16:30

(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。

教育課程編成委員会の提案により、「実地演習」科目での企業との連携内容を見直し、改善した。また「調理実習」科目に現場の若手技術者を講師として招き授業を実施した。

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

企業等の要請等を十分にいかしつつ職業に必要となる実践的かつ専門的な能力を育成するため、企業等との組織的な連携を通じた実践教育に取り組む。

(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

- ① 関係企業と実習内容や評価方法等について打ち合わせを行い、決定する。
- ② 関係企業の専門的技術・知識を有する実務指導者のもと、調理の技術実習を実施する。
- ③ 実習期間中、教員が訪問し、企業の指導者に学習状況を確認し、必要に応じて学生に指導を行う。
- ④ 実習終了後、企業の指導者が評価を行う。企業の評価に基づき、学校が成績を総合的に評価する。

(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
実地演習	企業等と連携した調理現場における実習により、職業に必要となる実践的かつ専門的な能力を育成する。	ふなや、東京第一ホテル松山、雁飯店中国割烹大岩、ルトワ・ルージュ、中国料理胡桃等23社

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

学校は、教職員の業務経験や能力に応じた研修計画を策定し、その研修計画に基づく研修を実施する。

学校は、企業等と連携して又は外部の機関に委託して研修を行う。

(愛媛調理製菓専門学校教職員研修規定第3条)

(2) 研修等の実績(平成29年度)

① 専攻分野における実務に関する研修等

「日本料理研修」(連携企業等:立峰)

年1回(平成29年11月13日) 対象:実習担当教員

日本料理技術向上のための研修

「日本料理研修」(連携企業等:松山調理師会)

年1回(平成29年10月13日) 対象:実習担当教員

日本料理技術向上のための研修

「イタリア料理講習」(連携企業等:日本イタリア料理協会、愛媛銀行)

年1回(平成29年3月14日・15日) 対象:実習担当教員

愛媛の食材を活かしたイタリア料理のレシピ開発と技術に関する講習、生産者との情報交換会

「介護食士指導者研修」(連携企業等:(公社)全国調理職業訓練協会)

年1回(平成29年7月24日・25日) 対象:実習担当教員・講義担当教員

食べやすさに配慮した高齢者の食事に関する理論・技術講習

「学校給食メニュー開発」(連携企業等:愛媛県教育委員会)

年1回(平成29年7月～平成31年2月) 対象:実習担当教員・講義担当教員

地場産物を活用した学校給食に適するレシピの共同開発

② 指導力の修得・向上のための研修等

「コミュニケーション研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成29年4月5日) 対象:教員全般

学生理解のためのコミュニケーション力向上を目的とする研修

「学生指導研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成29年8月29日) 対象:教員全般

授業指導におけるコミュニケーションスキルアップを図る研修、グループワーク

(3) 研修等の計画(平成30年度)

① 専攻分野における実務に関する研修等

「日本料理研修」(連携企業等:立峰)

年1回(平成30年10月30日) 対象:実習担当教員

日本料理技術向上のための研修

「郷土料理研修」(連携企業等:松山市シルバー人材センター、まつやま郷土料理研究会)

年1回(平成30年10月18日) 対象:実習教員

郷土料理の文化継承・技術向上のための研修

「フランス料理技術講習」(連携企業等:内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会四国地方本部)

年1回(平成30年11月6日) 対象:実習教員

フランス料理技術向上のための研修

「中国料理研修」(連携企業等:中国料理胡桃)

年2回(平成30年5月28日、6月25日) 対象:実習教員

中国料理技術向上のための研修

「介護食士教育者研修」(連携企業等:(公社)全国調理職業訓練協会)

年1回(平成30年8月7日・8日) 対象:実習教員

食べやすさに配慮した高齢者の食事に関する理論・技術講習

「食の専門展示会研修」(連携企業等:フードシステムソリューション実行委員会、食品産業センター、日本食品衛生協会)

年1回(平成30年9月26日) 対象:教員全般

給食・フードサービス等の大量調理・食の安全・食品施設設備に関する専門展示会見学、セミナー、業界の情報交換

② 指導力の修得・向上のための研修等

「コミュニケーション研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成30年4月2日) 対象:教員全般

学生理解のためのコミュニケーション力向上を目的とする研修

「第6回全調協教職員セミナー」(連携企業等:(公社)全国調理師養成施設協会)

年1回(平成30年8月9日・10日) 対象:教員全般

調理師養成教育における効果的な教育技法についての講義、各校の運営方法や学修成果に関する事例発表会

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

学校関係者評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として卒業生や地域住民とともに企業等から委員が参画した学校関係者評価委員会を設置して評価を行うことにより、相互理解を促進し、協力して教育活動その他の学校運営の改善を図ること、また自己評価結果の客観性、透明性を高めることを目的として実施する。

(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	教育理念・目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	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

学校関係者評価委員会における提案により、企業と連携し、学生に対し社会人生活に向けた研修会を実施した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
岡崎 城司	愛媛県調理師会会長 株式会社宝荘ホテル道後御湯 取締役総料理長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
伊與田 泰之	有限会社イヨタ 代表取締役	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
喜舎場 盛孝	中国料理胡桃 主人	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
垣原 登志子	愛媛大学農学部・大学院農学研究科 准教授 日本栄養士会、日本食育学会	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	有識者委員
竹田 廣子	小料理誠 主人、本校卒業生	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	卒業生

※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

URL:<http://www.aigaku.jp/report/>

公表時期: 平成29年12月1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

企業等の各関係者の理解を深め、連携・協力の推進に資するため、教育活動・学校運営の状況に関する情報を提供し、水準の向上に努める。

(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	校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、教育目標
(2) 各学科等の教育	入学者の受け入れ方針、定員数、在学者数、カリキュラム、卒業要件、取得を目指す資格、卒業後の進路
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・就職支援・実践的職業教育への取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況、課外活動
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い、活用できる就学支援措置の内容等
(8) 学校の財務	財務諸表
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10) 国際連携の状況	海外提携校との連携
(11) その他	

※(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

URL:<http://www.aigaku.jp/report/>

授業科目等の概要

(専門課程調理本科) 平成30年度															
分類			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
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			公衆衛生学	食生活と疾病、健康づくり、調理師と食育、労働と健康、環境と健康等	1 通	60		○			○		○		
○			衛生法規	食品安全対策にかかわる法律、食品安全行政	1 通	30		○			○		○		
○			食品学	食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通等	1 通	90		○			○		○		
○			栄養学	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準等	1 通	60		○			○		○		
○			食品衛生学	食品と微生物、食品と化学物質、飲食による健康危害、食品安全対策等	1 通	150		○	△		○		○		
○			調理理論	調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理科学、調理設備・器具と熱源等	1 通	150		○	△		○		○		
○			食文化概論	日本の食文化、世界の料理と食文化	1 通	30		○			○		○		
○			調理実習	調理の基本技術、調理施設・器具の取扱い	1 通	300				○	○		○		
○			総合調理実習	調理施設・設備について、集団調理実習、接客サービス	1 通	90		△		○	○		○		
○			調理理論	料理分野別の調理操作、器具、調理科学	2 通	60		○	△		○		○		
	○		製菓実習	製菓の基本技術	2 通	60				○	○		○		
		○	健康栄養調理実習	生活習慣病予防食、こどもの食事、高齢者の食事の調理技術	2 通	60				○	○		○		
○			外国語(英語)	厨房、接客サービスにおいて必要な英会話	2 通	60		○			○		○		
○			マーケティング論	食環境とフードマーケット、マーケティング戦略、サービスマーケティング等	2 通	30		○			○		○		
○			調理実習	専門別調理の応用技術	2 通	330				○	○		○		
○			実地演習	提携企業で行われる実地研修	2 通	300			○		○	○	○	○	
合計						16科目									1800時間(60単位)

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
各学年において、学則に定める進級・卒業に必要な教科科目をすべて修得すること。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	18週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。