

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  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------|--|-----------------------|--|-------|---|----|----|--------|---|------|------|-----------------------|---|-----|-----|-------|---|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 福岡キャリアリー製菓調理専門学校      | 平成20年9月18日   | 内山 浩道                 | 〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町20-9 (電話) 092-262-4488 |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 設置者名                  | 設立認可年月日  | 代表者名                  | 所在地  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 滋慶文化学園                | 平成8年3月13日  | 覚野 博夫                 | 〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 092-263-6747 |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 分野                    | 認定課程名  | 認定学科名                 | 専門士  | 高度専門士 |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 衛生                    | 衛生専門課程   | 調理師科                  | 平成22年文部科学省告示第152号                            | —     |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 学科の目的                 | 調理師免許を取得し調理の分野で活躍できる人材を養成します。また、高い技術力、オリジナル商品を作るクリエイティブカ、ビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成します。   |                       |  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 認定年月日                 | 平成26年3月31日   |                       |  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 修業年限                  | 昼夜   | 全課程の修了に必要な総授業時間又は総単位数 | 講義   | 演習    | 実習  | 実験 | 実技 |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                       | 2年   | 1890時間                | 720時間  | 180時間 | 990時間   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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  |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 80                    | 71   | 5                     | 2  | 16人   | 18  |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 学期制度                  | ■前期:4月10日～9月9日<br>■後期:10月2日～2月13日  |                       | 成績評価   |       | ■成績表: 有<br>■成績評価の基準・方法<br>学期末にテストの成績や出席率などで総合判断とする  |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 長期休み                  | ■学年始:4月10日<br>■夏季:7月15日～8月16日<br>■冬季:12月18日～1月9日<br>■学年末:2月28日～3月31日   |                       | 卒業・進級条件                                      |       | 各年次出席率66.7%以上57単位以上を取得したものは進級、卒業する事ができる。上記に該当しないものは卒業、進級判定会議により最終決定する   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 学修支援等                 | ■クラス担任制: 有<br>■個別相談・指導等の対応<br>本人へ継続して連絡すると共に保護者にも連絡をして状況の確認・把握を行い、家庭と学校で連携して対応する。連絡が取れない状況となれば家庭訪問を行い、来校できる状況であれば日時を指定し保護者と共に学校へ来てもらい三者面談をし、今後の動向について話し合いを行う。  |                       | 課外活動   |       | ■課外活動の種類<br>学生会(生徒会)活動【学園祭その他イベントの企画運営】地域ボランティア活動<br>■サークル活動: 有   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 就職等の状況※2              | ■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生)<br>グランドハイアット・ヒルトンシーホーク・IKK・中村学園・リゾートトラスト・日本料理京町別邸・シダックス・なだ万<br>■就職指導内容<br>年2回の個人面談、就職出陣式の開催、合同企業説明会の開催、インターンシップ参加促進、SSCの活用<br>■卒業者数 39 人<br>■就職希望者数 37 人<br>■就職者数 37 人<br>■就職率 : 100 %<br>■卒業者に占める就職者の割合 : 95 %<br>■その他<br>・進学者数: 2人<br>・中村学園大学・立命館アジア太平洋大学<br>(平成28年度卒業生に関する平成29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<br>(平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)<br><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>JESCコミュニケーションスキルアップ検定</td> <td>③</td> <td>39人</td> <td>38人</td> </tr> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>39人</td> <td>39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><br>※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ものが記載する。<br>①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの<br>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<br>③その他(民間検定等)<br>■自由記述欄<br>(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 | JESCコミュニケーションスキルアップ検定 | ③ | 39人 | 38人 | 調理師免許 | ① | 39人 | 39人 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                       | 資格・検定名   | 種                     | 受験者数   | 合格者数  |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| JESCコミュニケーションスキルアップ検定 | ③  | 39人                   | 38人  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 調理師免許                 | ①  | 39人                   | 39人  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                       |  |                       |  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                       |  |                       |  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中途退学の現状               | ■中途退学者 3 名<br>平成28年4月1日時点において、在学者81名(平成28年4月1日入学者を含む)<br>平成29年3月31日時点において、在学者78名(平成29年3月31日卒業生を含む)<br>■中途退学の主な理由<br>(例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等<br>■中退防止・中退者支援のための取組<br>保護者・学生とのメール交換、4月・10月の個人面談カウンセリング、保護者会での面談・授業参観  |                       | ■中退率 3.7 %                                   |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 経済的支援制度               | ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無<br>※有の場合、制度内容を記入<br>■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象<br>※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: 有・無<br>※有の場合、例えば以下について任意記載<br>(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        | <a href="http://www.f-culinary.ac.jp">http://www.f-culinary.ac.jp</a>  |                       |  |       |   |    |    |        |   |      |      |                       |   |     |     |       |   |     |     |  |  |  |  |  |  |  |  |

(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生の「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」などを希望する者を含みません。

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、大医学科、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<br>企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。<br>このたび、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。                           |   |   |    |
| (2)教育課程編成委員会等の位置付け<br>教育課程編成委員会は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「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、意見を充分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、このために従い、委員会を運営します。委員会での審議事項は教務会議において競技され次年度のカリキュラムに取り入れていきます。   |   |   |    |
| (3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿  |   |   |    |
| 平成29年10月20日現在   |   |   |    |
| 名前  | 所属  | 任期  | 種別 |
| 内山 浩道   | 福岡キャリアナリー製菓調理専門学校<br>学校長                          | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      |    |
| 濱中 健一   | 福岡キャリアナリー製菓調理専門学校<br>副校長・教務部長                     | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      |    |
| 谷内 雅夫   | 博多食文化の会 会員<br>ホテルオークラ福岡総料理長                       | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      | ①  |
| 金子 久幸   | 有限会社 ベル・エキブ オーナー                                  | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      | ③  |
| 勝野 良治   | 有限会社 寿司の次郎長 店主                                    | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      | ③  |
| 岩瀬 由和   | レックコレクティブ(株) 代表取締役社長                              | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      | ③  |
| 四丸 太  | キャトル オーナーシェフ                                      | 平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)                      | ③  |
| ※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。<br>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。)<br>②学会や学術機関等の有識者<br>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<br>年間開催数2回 開催時期 6月と2～3月<br>(開催日時)<br>第1回 平成29年6月16日 14:45～16:45<br>第2回 平成30年3月16日 13:00～15:00   |   |   |    |
| (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<br>業界の求める人材と現在の学生の希望が異なっている。これからの時代はホスピタリティをしっかりと身に付けた学生が必要となるので授業内でもおもてなしをしっかり身に付けさせていった方がいい。カリキュラムに関しても時代に合わせて年々変えていく必要があるのではとの意見をもらい定期的に見直しをかけております。調理師科に関しては和食と洋食の選択者による授業の意欲が異なるため両方の希望者にとっても興味を持てる内容にしていかなければならないと事でしたので次年度カリキュラムに置いて授業内容を変更しています。 |   |   |    |
| 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<br>本校は卒業後の業界に直結した職業人教育を行う学校であり、各業界と連携し、共にスペシャリストを育成することを目的としている。業界研修では、現場の実習で実践力を身につけ評価を行い、就職にもつながっている   |   |   |    |
| (2)実習・演習等における企業等との連携内容<br>企業プロジェクトでは企業様から直接課題を頂き商品を開発プレゼンテーションを行い商品化を目指したり、販売実習においては実際にお店で出されている商品を製造販売する際にどのように行うのかを指導を受けながら実践しております。またそれぞれの授業で作った商品の評価をその場で受けてその評価を総合したものが成績にも反映されております。  |   |   |    |
| (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   |    |
| 業界研修  | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。                        | フランス菓子10店/キャトル/有限会社銀のスプーン/ベルエキブ/有限会社一柳 その他10社 |    |
| 販売実習Ⅰ   | 業界の先生から個人店で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことができる             | ベルエキブ ニコシヨコラティエ                               |    |
| 販売実習Ⅱ   | 業界の先生からホテルや企業で実際に販売や提供されている商品作りを学ぶことができる          | ホテル日航福岡 グランドハイアット<br>ヒルトン福岡                   |    |
| 企業プロジェクト  | 業界から課題を頂きその趣旨に沿った商品を開発プレゼンテーションを行います              | ホテル日航福岡<br>ヒルトン福岡                             |    |
| コンテストゼミ   | 業界で活躍する講師の方々から世界大会や全国の大会で入賞するために必要な技術知識気構えを学ぶ授業です | クラブハリエ 森永乳業                                   |    |

|   |                         |                      |        |
|---|-------------------------|----------------------|--------|
| 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を行っていること。」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<br>学園の定める教員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。<br>また毎年中途退学防止に向けた「学生一人ひとり」見ていく視点を、講師会で企業の方と共有する研修を行っています。新入職者研修とFDミクロレベル監修は初年度の職員 2年目3年目はカウンセリング研修1次・2次を受講 4年目以降はFDミドルレベル研修 さらにFDマクロレベル研修と段階を置いて計画的に研修を受講することになっております。  |                         |                      |        |
| (2) 研修等の実績<br>① 専攻分野における実務に関する研修等<br>福岡県司厨士協会やグループ校主催による技術研修を行っている。講師には企業の方が来られ技術や知識のレベルアップを図っている。8月8日・9日 神戸製菓専門学校 教職員FD研修 講師 藤田浩司シェフ 対象者 指導教員6人 授業の展開と食材の管理について<br>② 指導力の修得・向上のための研修等<br>指導力の向上の為に外部機関JESC教育科学研究所主催の研修を受講 ミクロ研修は3月30日・4月1日 大阪太閤園 JESC教育科学研究所主催 教育に関する基礎知識を学ぶ 初年度勤務者2名 ミドル研修 6月25日 JESC主催 大阪太閤園 カリキュラムやアクティブラーニングに関する研修 マクロ研修 10月12日 東京滋慶本部 JESC主催 管理職における授業の監理 対象者 管理職2名 |                         |                      |        |
| (3) 研修等の計画<br>① 専攻分野における実務に関する研修等<br>年間を通じて研修計画を立てている。年に2回の洋菓子協会主催の技術講習会受講(4月から10月の期間)滋慶学園グループ校の技術者による年1回(7月)の技術研修会<br>② 指導力の修得・向上のための研修等<br>年間を通じて外部機関JESC教育科学研究所と共に研修計画を立てている。FDミクロ研修年2回4月・10月 FDミドル年1回6月 FDマクロ年1回9月 カウンセリング研修1次・2次 9月受講対象者は3-1)を参照   |                         |                      |        |
| 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<br>卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者とともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に生かすことを方針とします。   |                         |                      |        |
| (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・目的・育成人材像        |        |
| (2) 学校運営  |                         | 学校運営                 |        |
| (3) 教育活動  |                         | 教育活動                 |        |
| (4) 学修成果  |                         | 教育成果                 |        |
| (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  |                         | 学生募集と受け入れ            |        |
| (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                 |        |
| (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<br>平成28年度は「人間教育」「実学教育」について重点的に話し合いが行われ、職業観を意識した指導の実践方法として各委員よりアドバイスを頂く。調理師科では2年生での授業内容に問題が多少あった為学科会議内で共有し次年度で改善を目指します  |                         |                      |        |
| (4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿   |                         |                      |        |
| 平成29年10月20日現在   |                         |                      |        |
| 名前  | 所属                      | 任期                   | 種別     |
| 谷内 雅夫   | 博多食文化の会 会員ホテルオークラ福岡総料理長 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 企業等委員  |
| 金子 久幸   | 有限会社 ベル・エキブ オーナー        | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 企業等委員  |
| 勝野 良治   | 有限会社 寿司の次郎長 店主          | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 企業等委員  |
| 岩瀬 由和   | レックコレクティブ(株) 代表取締役社長    | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 企業等委員  |
| 田中 真太郎  | 福岡県立香椎高等学校              | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 高等学校校長 |
| 大島 弘枝   | 福岡市大浜公民館                | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 地域代表   |
| 有浦 夕貴   | ホテル日航福岡                 | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 卒業生代表  |
| 斉藤 珠美   | 保護者代表                   | 平成28年4月1日～平成30年3月31日 | 保護者代表  |
| ※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。<br>(例)企業等委員、PTA、卒業生等  |                         |                      |        |
| <a href="#">(ホームページ)</a> ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) 毎年9月更新<br><a href="http://www.f-culinary.ac.jp">URL:http://www.f-culinary.ac.jp</a>  |                         |                      |        |
| 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<br>学校で毎年定める事業計画の実行方針において提起された目標(カリキュラムのイノベーション、中途退学防止、卒業後の就職防止等)を具体化するため、企業等からのヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバスなどについて審議を行い、そこで出された意見を実効案へと反映させています。また、学外実習(インターシップ)においても、原則として実習先に教員が訪問し、学生の実習状況の確認のみならず、学校・学科運営に対する意見を聞き取り、意見を集約するようにしています。  |                         |                      |        |

| (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、建学の理念、学校安全関連、保健対策  |
| (2)各学科等の教育                              | 受入方針、定員、在校生数、卒業生数、教科課程、学年暦、シラバス、卒業・進級判断規定、卒業と同時に取得する称号、検定資格など、卒業生数、卒業後の進路(主な就職先) |
| (3)教職員                                  | 教職員数、学校組織図、教員の実績   |
| (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、就職支援の取り組み   |
| (5)様々な教育活動・教育環境                         | 施設紹介、海外実学研修  |
| (6)学生の生活支援                              | 中途退学防止の取り組み(中途退学状況、進路変更委員会)、学生健康管理(慶生会紹介)、カウンセリング研修                              |
| (7)学生納付金・修学支援                           | 学費一覧、活用できる奨学金、教育ローン案内など  |
| (8)学校の財務                                | 学校財務   |
| (9)学校評価                                 | 学校関係者評価委員会   |
| (10)国際連携の状況                             | 留学生支援、留学生受け入れ状況、海外との交流   |
| (11)その他                                 |  |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法  
 学校の公式ホームページ内で公表 URL:<http://www.f-culinary.ac.jp>

授業科目等の概要

| (衛生専門課程調理師) 学科) 平成29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 |         |   |
| ○                      |      |      | 食文化概論     | 様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。                          | 1前      | 30   | 2   | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |   |
| ○                      |      |      | 衛生法規      | 法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政および食品衛生法などの基本知識を学びます。           | 1前      | 30   | 2   | ○    |    |          | ○  |    |    |    | ○       |   |
| ○                      |      |      | 公衆衛生学     | 社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学びます。                    | 1通2前    | 90   | 6   | ○    |    |          | ○  |    |    |    | ○       |   |
| ○                      |      |      | 栄養学       | 各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学びます。          | 1通2前    | 90   | 6   | ○    |    |          | ○  |    |    |    | ○       |   |
| ○                      |      |      | 食品学       | 食品に関する成分や特性などについて学び、正しい十分な知識を生かし、料理に役立ちます。         | 1通      | 60   | 4   | ○    |    |          | ○  |    |    |    |         | ○ |
| ○                      |      |      | 食品衛生学     | 食品衛生の基本、食品取り扱いに関する知識、食材の安全な保管などの知識を学びます。           | 1通2後    | 90   | 6   | ○    |    |          | ○  |    |    |    |         | ○ |
| ○                      |      |      | 食品衛生学     | 食品衛生の基本、食品取り扱いに関する知識、食材の安全な保管などの知識を学びます。           | 2前      | 30   | 2   |      |    |          | ○  | ○  |    |    |         | ○ |
| ○                      |      |      | 調理理論      | 調理の意義、目的、調理方法（西洋、日本、中国）の特長、歴史を学びます。                | 1・2通    | 150  | 10  | ○    |    |          | ○  |    |    |    |         | ○ |
| ○                      |      |      | 調理実習      | 道具の取り扱い、素材や和、洋、中の基本技術を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。 | 1・2通    | 300  | 20  |      |    |          | ○  | ○  |    |    |         | ○ |
|                        | ○    |      | 外国語       | フランス語、イタリア語、英語より1つ選択し語学を学びます。                      | 1前      | 30   | 2   |      |    |          | ○  | ○  |    |    |         | ○ |
| ○                      |      |      | ベーシックデザイン | デッサンの基礎と立体構成を考えるためのデザイン力を身につけます。                   | 1前      | 30   | 2   | ○    |    |          | ○  |    |    |    |         | ○ |

|    |   |         |  |       |     |    |   |                 |   |   |   |   |   |  |
|----|---|---------|--|-------|-----|----|---|-----------------|---|---|---|---|---|--|
| ○  |   | 店舗運営    | 経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につけます。                       | 1前    | 30  | 2  | ○ |                 |   | ○ |   |   | ○ |  |
| ○  |   | 創作料理実習  | 和、洋、中の創作料理を学びます。                                     | 1・2通  | 300 | 20 |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
| ○  |   | 就職講座    | 就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。 | 1後    | 30  | 2  | ○ |                 |   | ○ |   |   | ○ |  |
| ○  |   | 企業課題    | 企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。              | 1後・2前 | 60  | 4  |   |                 | ○ | ○ |   | ○ | ○ |  |
| ○  |   | 業界研修    | 業界現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。                           | 2通    | 120 | 8  |   |                 |   | ○ |   | ○ | ○ |  |
| ○  |   | 進級・卒業制作 | 1,2年生の集大成。ショップ運営や作品展示を行います。                          | 1後・2後 | 120 | 8  |   |                 | ○ | ○ |   | ○ |   |  |
| ○  | ○ | 商業簿記    | 店舗経営に必要な数字管理を学びます。                                   | 2後    | 30  | 2  |   |                 | ○ | ○ |   |   | ○ |  |
|    | ○ | 情報処理    | コンピュータの基本的な使い方を学びます。                                 | 2後    | 30  | 2  |   |                 | ○ | ○ |   |   | ○ |  |
|    | ○ | コンテストゼミ | コンテストに必要な高度な技術をマスターします。                              | 1後2通  | 180 | 12 |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
|    | ○ | バリスタ実習  | コーヒーの知識技術を学びます。                                      | 1・2通  | 120 | 8  |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
|    | ○ | ビバレッジ実習 | コーヒー、ソフトドリンク、アレンジドリンク、紅茶等を学びます。                      | 1・2通  | 120 | 8  |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
|    | ○ | 製パン実習   | 製パン工程を理解し、製パンの基礎を習得します。                              | 1・2通  | 120 | 8  |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
|    | ○ | 製菓実習    | 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を学びます。                        | 1・2通  | 120 | 8  |   |                 |   | ○ | ○ |   | ○ |  |
| 合計 |   |         |  | 22科目  |     |    |   | 1890単位時間(126単位) |   |   |   |   |   |  |

卒業要件及び履修方法

授業期間等

1学年の学期区分 前期・後期

## (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。