

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	
日本調理製菓 専門学校		昭和52年2月28日	水野 博		〒670-0955 兵庫県姫路市安田1-2 (電話) 079-288-2600	
設 置 者 名		設立認可年月日	代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 みかしほ学園		昭和47年3月10日	理事長 水野 いき		〒670-0965 兵庫県姫路市東延末2-165 (電話) 079-288-2600	
目 的	調理師としての品格の養成を図り、衛生ならびに食品に関する知識を習得させ、調理技術の指導を行い、もって社会食生活の向上を期する事を目的とする。					
分野	課程名	学 科 名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	調理製菓 専門課程	調理師科	昼：2年	1710単位時間 (又は単位)	平成17年文部科学省告示第32号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	780単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	30単位時間 (又は単位)	900単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数
70人		56人		6人	11人	17人
学期制度	■1学期：4月1日～8月31日 ■2学期：9月1日～12月31日 ■3学期：1月1日～3月31日			成績評価	■成績表 (有)・無) ■成績評価の基準・方法について各学期末に実施する試験において60%以上の成績で評価	
長期休み	■学年始め：4月1日～4月4日 ■夏 季：8月1日～8月31日 ■冬 季：12月25日～1月7日 ■学 年 末：3月20日～3月31日			卒業・進級条件	教科科目を学則規定時間履修し、期末試験に60%以上の成績を収めること。	
生徒指導	■クラス担任制 (有)・無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者と連携して継続的な指導を行う			課外活動	■課外活動の種類 調理技術コンクール等 ■サークル活動 (有)・無)	
主な就職先	■主な就職先、業界 ホテル、レストラン、集団給食施設等 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 100%			主な資格・検定	調理師免許、ふぐ調理講習受講証、カフェクリエーター、専門士等	
中途退学の現状	■中途退学者 1名 ■中退率 1.6% 平成30年5月1日在学者 62名 (平成30年4月入学者を含む) 平成31年3月31日在学者 61名 (平成331年3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止のための取組 本人、保護者を交えて話し合いを行う					

※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」の定義による。

- 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とする。
- ② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③ 「就職率」における「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まない。

※ 「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ている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

実習や演習に企業からの役員又職員を参画させ現場で必要とされる技術、心構え等を伝授し企業などで必要とされる人材の育成を目的とする。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成31年9月1日現在

名 前	所 属
水野謙一	日本調理製菓専門学校校長
酒井宏純	日本調理製菓専門学校調理師科教務
浅見達也	日本調理製菓専門学校製菓技術科教務
大脇克彦	姫路料飲組合連合会監事
井上 賢	姫路菓子組合理事長
岡田一彦	ホテルシーショア御津岬支配人
高橋陽子	昔ごはんとおやつの時間「楽や」店主
田中 強	(有) バースデイ専務取締役

(開催日時)

第1回 平成31年1月24日 10:00~11:00

第2回 平成31年2月14日 10:00~11:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

実習や演習に企業からの役員や職員を参画させ、経験や実績を生かした消費者に喜ばれる技術等を伝授し、現場で必要とされる人材の育成を目的とする。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
総合調理実習	この分野の代表として現場で特に必要とされる技術等の伝授	ホテルシーショア御津岬 おやつの時間「楽や」

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教育に携わる教員を企業等にて研修し、より現場に向く学生の育成

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会等の全委員の名簿)

平成31年9月1日現在

名 前	所 属
小島正義	ホテルシーショア御津岬料理長 (本校卒業生)
高橋陽子	昔ごはんとおやつの時間「楽や」店主 (本校卒業生)
大脇克彦	姫路料飲組合連合会監事
井上 賢	姫路菓子組合理事長

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:[http](http://www.mikashiho.ac.jp/disclosure)s

://www.mikashiho.ac.jp/disclosure

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL:<https://www.mikashiho.ac.jp/disclosure>

授業科目等の概要

(調理製菓専門課程調理師科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食生活と健康	調理師と健康、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	2通	90		○		
○			食品と栄養の特性	ヒトは食品を摂取し生命を維持している。調理師は食に関わる者として、食品に含まれる栄養素とその働きを学習する。	1通	150		○		
○			食品の安全と衛生	食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食による健康危害、食品安全対策、食品衛生実習	1・2通	150		○		
○			調理理論と食文化概論	日本・西洋・中国料理の調理法を深く学習し、有効な専門の知識と技術を習得します。	1・2通	180		○		
○			調理実習	基礎技術から、前菜～メインまでのレシピに対応できる力を、西洋料理・日本料理・中国料理の3つの分野から養う。	1・2通	390				○
○			総合調理実習	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。	1通	90				○
○			国際コミュニケーション	レシピやの理解に必要な外国語の能力、接客に求められるコミュニケーションの能力を養います。	2通	180		○		○
○			フードサービス実習	接客の基本を学んだ上で、カフェ運営を行ないお客様と接し、現場に役に立つ知識と技術を身に付ける。	1・2通	210				○
○			高度調理技術実習	技術を向上させ新しい応用技術を学び、いろいろな食材や新しい器材を利用し、おいしい料理を作り、食べる人に喜びを感じさせる料理作り	1・2通	210				○
合計					9科目	1710単位時間 (単位)				