

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																								
愛知調理専門学校	昭和51年4月1日	市原康雄	〒462-0809 名古屋市北区上飯田西町三丁目46 (電話) 052-981-2773																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人名古屋技芸学園	昭和26年10月2日	市原康雄	〒462-0809 名古屋市北区上飯田西町三丁目33 (電話) 052-981-2773																								
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	調理専攻科	平成6年文部科学省 認定	—																							
学科の目的	1年次にすべての調理分野を幅広く学び、2年次には自分で選んだ専門分野の学びを深め、即戦力の技術を身につける。																										
認定年月日	平成27年2月17日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	1800	750	180	750	30	90																				
生徒定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
240人	104人	0人	6人	23人	29人																						
学期制度	■1学期: 4月1日～9月30日 ■2学期: 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 学内定期試験にて全教科70点以上の成績を修めること。																						
長期休み	■学年始: 4月1日～4月9日 ■夏季: 7月23日～8月31日 ■冬季: 12月26日～1月11日 ■学年末: 3月17日～3月31日		卒業・進級 条件		授業参加又は補講受講により、総授業時間分の授業単位を取得し、定期試験で全教科70点以上の成績を修めること。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 入学時から定期的に実施する個人面談等 で、相談や指導を行っている。		課外活動		■課外活動の種類 技能大会への参加や、料理展示会への出席。 ■サークル活動: 有																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) ホテル・レストラン・料亭・結婚式場・病院・保育園 等 ■就職指導内容 企業の採用担当者による校内就職ガイダンス、キャリアプランニ ング、個人指導 等 ■卒業生数 : 56 人 ■就職希望者数 : 50 人 ■就職者数 : 48 人 ■就職率 : 96 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 85.71428571 % ■その他 ・進学者数: 1人 (令和 2 年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等)		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>56人</td> <td>56人</td> </tr> <tr> <td>技術者査</td> <td>①</td> <td>54人</td> <td>53人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能士</td> <td>①</td> <td>12人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>5人</td> <td>5人</td> </tr> </tbody> </table> ※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 (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	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	56人	56人	技術者査	①	54人	53人	レストランサービス技能士	①	12人	9人	食育インストラクター	③	5人	5人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	56人	56人																								
技術者査	①	54人	53人																								
レストランサービス技能士	①	12人	9人																								
食育インストラクター	③	5人	5人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 8名 令和2年4月1日時点において、在学者138名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者130名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更。調理師資格取得意思の喪失。 ■中退防止・中退者支援のための取組 教員である担任による定期個人面談や随時相談受付。保護者との情報交換及び連携。経済的な理由で学費納付が困難になった生徒には個別で奨学金の説明や、納 付期日の延期等の相談にのっている。		■中退率 6%																								
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 AOチャレンジ入学奨学金制度・指定校推薦入試奨学金・一人暮らし支援制度・入学時0円サポートシステム ■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: 有・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	http://www.aichou.ac.jp/																										

(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」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、全卒業生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わ)

(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学状況等につ

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

教育課程編成委員会は、進級及び卒業に必要な授業科目及び授業時間数の編成を実施するにあたり、学則第3条の目的に沿った当該専門課程(衛生専門課程 調理専攻科)の教育にふさわしい授業科目の開設や授業方法の改善・工夫などを行う等、企業などの要請を十分にいかした実践的・専門的な職業教育を実施するための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

教務規定第13条にて以下の様に定める。・教育課程の編成は、教育課程編成委員会の企業等の意見や要請を十分に活用した専門課程にふさわしい授業科目の開設や授業方法の改善・工夫を行わなければならない。・教育課程編成委員会は、専門分野に関する企業等の役職員として、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団体、職業団体、地方公共団体の役職員、②専攻分野に関する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等から選任し、①又は②の条件該当者より少なくとも1名と、③の条件該当者より少なくとも1名選任する。・教育課程の編成は、教育課程編成委員会の承認後、理事会の承認を得て編成しなければならない。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
今井茂	一般社団法人 愛知県調理師会 副会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
高田和幸	有限会社しら河 総料理長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
市原康雄	愛知調理専門学校 学校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
高居顕雄	愛知調理専門学校 事務局長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
永田陽一	愛知調理専門学校 教務主任	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
松田修治	愛知調理専門学校 実習主任	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、**企業等委員の場合には、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。**

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 (3月に2回)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年3月11日 13:00～15:00

第2回 令和3年3月25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

※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。

(実務に関する知識・技術・技能について)・包丁技術の向上の為調理実習で、短時間で精度の高い剥きや刻みをメインとした内容を導入。・メニュー作成の立案力の向上の為、市場見学を導入し市場関係者の説明も含め外食産業における市場の役割と食材の旬について学習する。校外実地演習について)・校外実地演習での演習評価表の項目に、生徒自身が演習に対する個人目標を設定し、演習に対するモチベーションの向上を図る。また演習先の担当者が事前に生徒の個人目標を把握することで、演習先での指導プログラムの計画に活用している。

(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

本校では、社会に受け入れられる、また社会で活躍できる調理師養成教育の一環として、企業等との組織的な連携を通じて関係業界の事業所施設にて校外実地演習を行っています。校外実地演習は生徒が校内では習得できない現場の本当の厳しさ、緊張感、責任感を学び演習先の担当者の評価を基に学内で指導を行うことで、残りの学生生活を有意義なものにし、実社会への移行をスムーズなものにすることを基本方針とする。

(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

校外実地演習において、連携企業の事業所施設内にて、調理師の業務に関する実践的な実地研修の中で、企業担当者の監督指導の下、調理師の業務に関する実践的な実地研修を実施する。校外実地演習修了後に企業担当者は実習生の研修(学習成果)についての評価を評価表に記載し学校に提出し、その評価を基に本校の実習教員が校外実地演習の単位取得の認定、不認定の評価及び指導を実施する。

(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
校外実地演習	現場研修	(株)ジェイアール東海ホテルズ、(株)名古屋観光ホテル、ヒルトン名古屋、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋、(株)なだ万 連携企業総数 122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

愛知調理専門学校 教員研修諸規定第2条及び、第4条にて下記のように定める。・教員の業務経験や能力に応じて、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い、教員に必要な知識、技術及び技能並びに、授業及び生徒に対する指導力の習得・向上を目的とした内容の研修でなければならない。・研修は3月末までに次年度における実施計画を定め、計画的及び組織的に実施しなければならない。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「入試制度研修」(連携企業等:愛知県専修学校各種学校連合会)

期間:令和2年10月28日(水) 対象:高居顕雄 玉田佳子

内容:入試制度変更に伴う留意点についての研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専門学校生の成長をとらえるために知っておいてほしいポイント」(連携企業等:全国調理師養成施設協会)

期間:令和3年8月3日(火) 対象:永田陽一

内容:生徒の成長を適格に捉え、生徒自身の気づきに繋げる為の手法についての研修

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「最新中国料理技法」(連携企業等:ホテルオークラレストラン 桃花林)

期間:令和3年11月9日(火) 対象:山本瞳

内容:最新中国料理の調理技法研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「最新イタリア料理調理技法」(連携企業等:クラシコ・クッチーナ・イタリアーナ)

期間:令和3年11月9日(火) 対象:加藤有美子

内容:最新イタリア料理の調理技法研修

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

愛知調理専門学校 教務規定第12条にて下記のように定める。

- ・「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校の目標や計画等に沿った取組の達成状況や、それらの取組が適切に行われたかどうかについて評価・公表しなければならない。
- ・愛知調理専門学校の関係者として、企業等の役員又は職員が参画している学校関係者評価委員会を設置し、教育活動、学校運営に係る課題を共有し、その評価結果や今後の改善方策等についてとりまとめ、広く公表しなければならない。

(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
(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

学校関係者に重点目標、計画や自己評価結果、今後の取組方針などを説明し、教育活動、学校運営等に係る課題を共有し、今後の改善策について議論し、学校関係者評価結果により、それぞれ施策を実施した。

①より実習が行える機会を設けることで、学習意欲の向上に繋げることに對する施策。

(特別講座) 課外授業の特別講座の開設。

(クラブ活動) 調理クラブを開設。

(実習室開放日) 休講日に調理実習室を開放。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
加藤 裕	株式会社 あうん	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	企業等委員
中野 竜一	つばさ亭	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	卒業生
茶園 安子	近隣住民	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	近隣住民

※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・広報誌等の刊行物・その他() ()

URL: <http://www.aichou.ac.jp/>

公表時期: 令和3年9月2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

本校の企業等の学校関係者に対する情報提供は、本校のホームページに掲載している自己評価結果、学校関係者評価結果の閲覧及び、新年度の学校案内の送付を基本としている。

(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	学校紹介・学校基本情報
(2)各学科等の教育	コースカリキュラム・学校基本情報
(3)教職員	学校基本情報
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職サポート
(5)様々な教育活動・教育環境	学校紹介
(6)学生の生活支援	学校基本情報
(7)学生納付金・修学支援	募集要項
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10)国際連携の状況	
(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・広報誌等の刊行物・その他())

URL:<http://www.aichou.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理専攻科)																	
	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		
1	○			食生活と健康	調理師と健康 食生活と疾患 健康づくり 調理師と食育 労働と健康 環境と健康	1通・2通	90		○			○			○		
2	○			食品と栄養の特性	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 食品の特徴と性質	1通・2通	150		○			○			○		
3	○			食品の安全と衛生	食の安全と衛生 食品と微生物 食品と科学物質 器具・容器包装の衛生 食中毒飲食に伴う食中毒以外の健康危害 食品安全対策食品衛生学実習	1通・2通	150		○		△	○				○	
4	○			調理理論と食文化概論	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 食と文化 日本の食文化 世界の料理と食文化	1通・2通	180		○			○			○		
5	○			調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理・製菓等の基礎的な知識と技術を幅広く修得	1通	300					○	○	△	○	△	○
6	○			総合調理実習	調理施設・設備 集団調理実習 接客サービス 飲食店開業計画	1通・2通	90					○	○		○		
7		○		フードデザイン	トレンドメニュー 調理用語 写生技術 撮影技術 カラー メニューメイキング 茶道華道	1通・2通	90		△			○	○		△	○	
8		○		キャリアプランニング	履歴書の書き方 面接指導 敬語の使い方 電話対応 一般常識問題 挨拶・言葉使い コミュニケーション能力	1通・2通	60		○			○				○	
9		○		レストランサービス	食材・飲料等の基礎知識 接客の基本 宴会とレストランサービス 施設管理	1通・2通	60		△			○	○			○	
10		○		フードコーディネーター	食の歴史と文化と風土 食品・食材の知識 調理方法と調理機器 食空間とテーブルコーディネート テーブルマナー 食空間デザイン 食の企画・構成・演出の流れ	1通・2通	60		○			○				○	
11		○		専門調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理・カフェスイーツの各専攻コースにて専門知識とスキルの修得	2通	270					○	○		○		
12		○		校外実地演習	生徒の希望を考慮したホテルやレストラン等の事業所にて業務の流れや調理師として仕事に対する姿勢など演習を通じて修得する。	2通	180					○			○	○	

13	○	フードビジネス	調理師と外食産業 企業の経営 財務管理 飲食店の開業プランニング	1 通	30	○	○	○											
14	○	レストラン実習	レストランの準備 客席のセッティング各席案内 注文の受け方 伝票処理 テーブルサービス 歩行動作 食器等の片付け テーブル上での事故処理	1 通・ 2通	90		○	○	○	△									
15																			
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
合計				1800															

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
授業時間数分の授業単位を取得し、定期試験で全教科70点以上の成績を修める	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	19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。