（別紙様式4）

令和6年6月27日

職業実践専門課程等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 （住所）名古屋市北区上飯田西町三丁目46番地 （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 （住所）名古屋市北区上飯田西町三丁目33番地 （電話）052－981－2773

分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛星	衛星専門課程	調理専攻科	平成6年度	―	平成26年度

学科の目的	1年次にすべての調理分野を幅広く学び、2年次には自分が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。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	1年次にすべての調理分野を幅広く学び、2年次には自分が選んだ専門分野を学ぶ。取得可能な資格は、調理師免許・ふぐ処理師免許・技術考査・レストランサービス技能士・食育インストラクター。令和5年度中の中途退学者数6名。中退率5%。

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	※単位時間、単位いずれかに記入 1,800 単位時間 単位	750 単位時間 単位	180 単位時間 単位	750 単位時間 単位	30 単位時間 単位	90 単位時間 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)
240 人	131 人	0 人	0 %

就職等の状況

■卒業者数（C）	41	人
■就職希望者数（D）	39	人
■就職者数（E）	38	人
■地元就職者数（F）	35	人
■就職率（E/D）	90	%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）	92	%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）	93	%
■進学者数	0	人

■その他

（令和　　6 年度卒業者に関する令和6年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和5年度卒業生）

レストラン」、ホテル、料亭、集団給食（病院・社員食堂・保育園・学校給食センター　等）・製菓店・カフェ　等

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.aichou.ac.jp

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	240 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	60 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	180 単位時間
うち必修授業時数	240 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	60 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	180 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	240 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総授業時数	単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位
うち必修授業時数	単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	6 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	2 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	0 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	3 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		11 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	6 人

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条にて以下の洋に定める。・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。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年6月27日現在

名　前	所　　属	任期	種別
鳥居久雄	一般社団法人愛知県調理師会　副会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	①
高田和幸	株式会社澤千　弐澤千料理長	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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、種別の欄は「－」を記載してください。）
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、3月）

（開催日時（実績））
第1回　令和6年3月12日（火）　13:00～15:00
第2回　令和6年3月18日（月）　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・技能については、包丁の向上の為調理実習で、短時間に制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、展示料理の作品の見学会などに参加し、プロの技術を習得する。

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
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、企業等と組織的な連携を通じて関係業界の事業所施設において校外実地演習を行っている。

（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
企業と連携した実習・演習を通じて、校内では体験できない実際の調理師が就労する現場で研修を受けさせていただく事により、実際の現場の厳しさや責任感を学び、実習先・演習先の指導担当者より評価して頂き、それを基に学内で指導する。また実社会への移行をスムーズなものとすることも目的の一つとする。

（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	事業所内における現場研修	㈱ジェイアール東海ホテルズ、㈱エスパシオエンタープライズ、ヒルトン名古屋、ホテルグランコート名古屋、㈱なだ万　連携企業数　125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
教員研修規定第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・向上を目的とした研修でなければならない。

（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：	「最新中国料理技法」	連携企業等：	株式会社東天紅
期間：	令和5年11月8日（水）	対象：	山本瞳
内容	最新中国料理の調理技法研修		
研修名：	「最新フランス料理技法」	連携企業等：	株式会社ひらまつ
期間：	令和5年11月8日（水）	対象：	松田修治
内容	最新フランス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：	教職員夏季研修会	連携企業等：	全国調理師養成施設協会
期間：	令和5年7月25日（火）	対象：	竹内奈津子・前寺利香
内容	学生の心理的支援のあり方		
研修名：	ICT利用活用と学内システムについて	連携企業等：	ｷｬﾉﾝITｿﾘｭｰｼｮﾝｽﾞ㈱
期間：	令和5年8月25日（金）	対象：	永田陽一・玉田佳子
内容	BYOD時代の学内システムとICT利活用を考える		
研修名：	ICT教育先端校への見学研修	連携企業等：	チエル株式会社
期間：	令和6年2月6日（火）	対象：	高居顕雄・玉田佳子
内容	教育現場のICT導入の管理についての情報共有		

（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：	「最新日本料理技法」	連携企業等：	株式会社なだ万
期間：	令和6年11月12日（火）	対象：	辻垣内妙子
内容	最新日本料理の調理技法研修		
研修名：	「最新イタリア料理調理技法」	連携企業等：	株式会社アンティキ
期間：	令和6年11月12日（火）	対象：	田中かりん
内容	最新イタリア料理調理技法研修		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	食育講習会	連携企業等：	名古屋市健康福祉局
期間：	令和6年6月5日（木）	対象：	竹内奈津子
内容	食事をおいしく、バランスよく～だしを活かして、おいしく減塩		
研修名：	心豊かに健康に長生きするには？	連携企業等：	ｵﾘｴﾝﾀﾙ労働衛生協会
期間：	令和6年6月13日（木）	対象：	竹内奈津子
内容	健康とは？について知る		

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。・「専修う学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校の目的や計画等に沿った取り組みの達成状況や、それらの取り組みが適切に行われたかどうかについて評価・好評しなければならない。

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	学紹紹介・学校基本情報
（2）学校運営	コースカリキュラム・学校基本情報
（3）教育活動	学校基本情報
（4）学修成果	定期試験
（5）学生支援	個人面談・相談
（6）教育環境	学校基本情報
（7）学生の受入れ募集	募集要項
（8）財務	財務情報
（9）法令等の遵守	自己評価・学校関係者評価
（10）社会貢献・地域貢献	
（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
学校関係者に重点目標、計画や自己評価結果、今後の取り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理論し、学校関係者評価結果により、それぞれ施策を実施した。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

#REF!

名　前	所　　属	任期	種別
冨田博之	㈱真誠　代表取締役　社長	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	企業等委員
中野隆一	つばさ亭	令和6年4月1日～令和8年3月31日（2年）	卒業生
茶園安子	近隣住民	令和6年4月1日～令和8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:　https://www.aichou.ac.jp
公表時期:　令和6年3月10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
企業等の学校関係者に対する情報提供は、本校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	学紹紹介・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:　https://www.aichou.ac.jp
公表時期:　令和6年3月30日

授業科目等の概要

	#REF!																
	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　食生活と疾病　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　食品の科学物質　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被害　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論	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	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	1通	30					○			○	
14		○		レストラン実習	レストランの準備　接客のセッティング　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				○	○		○		
合計					14　科目				1800 単位（単位時間）							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：　１・２年次ともに試験で全教科70点以上の成績を修める。	１学年の学期区分	2 期
履修方法：授業に参加し履修単位を修得する。	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。