

職業実践専門過程の基本情報について

記

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																												
ニチエイ調理専門学校	昭和52年3月1日	磯村義安	〒460-0007 名古屋市中央区新栄1丁目43番9号 (電話) 052-252-2155																												
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																												
学校法人光陽学園	昭和41年7月1日	磯村義安	〒460-0007 名古屋市中央区新栄1丁目43番9号 (電話) 052-252-2155																												
分野	認定課程名	認定学科名	専任士	高度専任士																											
衛生	衛生専門課程	食品技術管理専門士科	平成21年文部科学省 告示第21号	平成20年文部科学省 告示第21号																											
学科の目的	調理師の職業に必要な実践的かつ専門的な能力と科学的知識及び調理技術を始め、オモテナシの心・保健・食品・栄養・公衆衛生・経営等の専攻学問分野における実務に関する深い知識と技術・技能を体得せしめ、創造的な能力を養い知性ある調理師、自ら考え自ら実践する自主自律性のある調理師、情操の豊かな人間性のある調理師の育成することを願い、職業人として切り拓いて行く事が出来る力を持たせる職業教育を目指す。																														
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	1,710時間	720時間	0時間	960時間	30時間	0時間																								
単位時間																															
生徒総定員	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																										
160人	119人	0人	11人	28人	39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 各科目毎に行う定期試験において60点以上を合格とする。																											
長期休み	■学年始 : 4月1日～4月7日 ■夏 季 : 8月1日～8月31日 ■冬 季 : 12月21日～1月7日 ■学年末 : 3月26日～3月31日		卒業・進級条件	卒業・進級条件は調理師養成施設指導要領に基づいて指導して実施している。																											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 学習支援は生徒の心配事、不安な事などないか担任が積極的に話しかけて相談に乗るように指導している。また相談など受けたら直ちに解決するようにして後戻りしないように教職員に指導している。		課外活動	■課外活動の種類 学園祭等の実行委員会及び卒業生の卒業作品展示の実行委員会並びに、卒業アルバム作成委員会を組織して活動している。																											
就職等の状況	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生)		主な学修成果 (資格・検定等)	■課外活動の種類 学園祭等の実行委員会及び卒業生の卒業作品展示の実行委員会並びに、卒業アルバム作成委員会を組織して活動している。																											
	名古屋東急ホテル ANAクラウンホテル ホテルグランコート名古屋 (株) 高茂旅館 科幸つた茂 浪田屋伊兵衛商店 (株)名古屋洗田屋 (株) いずみ ラスース (株)ひらまつ オーベルジュ・ドリル名古屋 (株)ファミリア ワイン食堂ニコ エンテールカ ビンキオーリ名古屋 (株) モーキュー 日本ゼネラルフード (株)			■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年6月1日時点の情報)																											
	■就職指導内容 就職指導は同時に就社紹介するのではなく1人1社として第一希望の事業所から勧める。			<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</td> <td>①</td> <td>54人</td> <td>54人</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生士</td> <td>②</td> <td>23人</td> <td>17人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能士</td> <td>③</td> <td>19人</td> <td>18人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>④</td> <td>16人</td> <td>10人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>⑤</td> <td>15人</td> <td>15人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	54人	54人	製菓衛生士	②	23人	17人	レストランサービス技能士	③	19人	18人	フードコーディネーター3級	④	16人	10人	食育インストラクター	⑤	15人	15人
	資格・検定名	種別		受験者数	合格者数																										
	調理師	①		54人	54人																										
製菓衛生士	②	23人	17人																												
レストランサービス技能士	③	19人	18人																												
フードコーディネーター3級	④	16人	10人																												
食育インストラクター	⑤	15人	15人																												
■卒業者数 : 54 人 ■就職希望者数 : 53 人 ■就職者数 : 50 人 ■就職率 : 94.3 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.6 %		※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～⑤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)																													
■その他 ・進学者数: 0人		■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																													
中途退学の現状	■中途退学者 5 名 平成28年4月1日時点において、在学者119名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者114名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 学校生活への不適合〇〇〇〇〇〇 学校生活への不適合 3名 進路変更 1名 除籍 1名 ■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 中退防止・中退者支援のための取り組みは、まず、クラス担任が生徒の行動を把握し適宜に指導に指導している。生徒の学校生活に不安事態を認めた場合、保護者等との連絡を密にして生徒の実情を聞き、保護者と相談しながら指導している。 また、担任は、朝のホームルーム間に合わなかった生徒に電話等で事情を聴いて登行を促している。		■中退率 4.2 %																												
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: 非給付対象 ※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	http://www.nichiei.ac.jp																														

授業科目等の概要

(衛生専門課程食品技術管理専門士学科) 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		
○			公衆衛生学 (食生活と健康)	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。	1通	90		○			○			○		
○			食品衛生学 (食品の安全と衛生)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1通	90		○			○				○	
○			食品衛生学 (食品の安全と衛生)	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。	2通	60		○		△	○				○	
○			食品学(食品と栄養の特性)	食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	2通	60		○			○				○	
○			栄養学(食品と栄養の特性)	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。	1通	90		○			○				○	
○			調理理論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	2通	60		○			○				○	
○			調理理論	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1通	90					○	○			○	
○			食文化概論	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	1通	90					○	○			○	
合計				科目							単位時間(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	期
		1学期の授業期間	週

- (留意事項)
- 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。
 - 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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程食品技術管理専門士学科) 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	
○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。	2 通	60			○	○		○			
○			調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。	1 通	370			○	○		○			
○			調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。	2 通	440			○	○	△	○		○	
○			フードサービス	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。	1 通	30			○		○		○		
○			フードサービス		2 通	30			○		○		○		
○			外国語	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	2 通	60			○		○		○		
○			経営学	経営学概論、マーケティング、飲食店経営関係、SWOT分析等の能力を養う。	2 通	60			○		○		○		
合計				11科目					1710単位時間(単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
教育課程の修了は、各学期ごとに行う試験の成績評価に基づき、平素の成績および性行を斟酌して認める。	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。