

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																											
ニチエイ調理専門学校	昭和52年3月1日	磯村義安	〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄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 愛知県名古屋市中区新栄1丁目43番9号 (電話) 052-252-2155																											
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																										
衛生	職業実践専門課程	食品技術管理専門士科	平成21年文部科学省 告示第21号																											
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、おもてなしの心・保健・食品・栄養・公衆衛生・経営等の専攻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。																													
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 総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験																								
2年	昼間	1,710時間	720時間	0時間	960時間	30時間																								
						0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																									
160人	36人	0人	10人	24人	34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回しに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行事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※2	■主な就職先・業界等(令和元年度卒業生) 名古屋マリオットアソシアホテル 名古屋東急ホテル 名古屋観光ホテル 名古屋マリオットアソシアホテル 名古屋東急ホテル 名古屋観光ホテル 名古屋マリオットアソシアホテル 名古屋東急ホテル 名古屋観光ホテル (株)ベストプランニング (株)ワズテーブルコーポレーション など 懐石料理京大和 ガッルラ ラ・リリアーナ かっぱ園彩館 ガトードラメールスリアン パティスリービエールプレジューズ 藤田医科大学病院			主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報)																									
	■就職指導内容 就職指導は同時に会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>19名</td> <td>19名</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>5名</td> <td>4名</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能士</td> <td>③</td> <td>15名</td> <td>10名</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>0名</td> <td>0名</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>6名</td> <td>6名</td> </tr> </tbody> </table>		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	19名	19名	製菓衛生師	②	5名	4名	レストランサービス技能士	③	15名	10名	フードコーディネーター3級	③	0名	0名	食育インストラクター	③	6名	6名
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																											
調理師	①	19名	19名																											
製菓衛生師	②	5名	4名																											
レストランサービス技能士	③	15名	10名																											
フードコーディネーター3級	③	0名	0名																											
食育インストラクター	③	6名	6名																											
	■卒業者数 19 人 ■就職希望者数 19 人 ■就職者数 19 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 %				※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)																									
	■その他 ・進学者数: 0人 (令和1年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報)				■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 4 名 ■中退率 10.3 % 令和1年4月1日時点において、在学者36名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者35名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 体調不良・進路変更等			■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をしている。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に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。																										
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																													