

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	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、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、情懷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	
160人		119人		0人		11人	
兼任教員数		総教員数		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。 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。				卒業・進級 条件			
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							
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援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。 ■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5月1日時点の情報)				主な学修成果 (資格・検定等)			
■卒業生数: 54人 ■就職希望者数: 53人 ■就職者数: 50人 ■就職率: 94.3% ■卒業生に占める就職者の割合: 92.6% ■その他 ・進学者数: 0人 (平成 28 年度卒業生に関する 平成29年5月1日 時点の情報)				※個別の欄には、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			
中途退学							
■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日卒業生を含む) ■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 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、朝のホームルーム間に合わない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							

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

授業科目の設定は、厚生労働省調理師養成施設指導要領に寄る授業科目に従い、さらに専修学校設置基準に適合する授業科目を中心に構成し、その上で専攻分野、すなわち調理師養成教育に関しては、日本料理、西洋料理、中国料理、イタリア料理、製菓等の分野があり、それぞれ調理師養成教育に関しては、日本料理、西洋料理、中国料理、イタリア料理、製菓等の分野があり、それぞれの特徴、調理法、食材の加工技術、安全で衛生を重視など多岐に分かれ、また最近では、接客サービスまで含まれ、その中で、それぞれの職業に必要な実践で専門の知識と技術技能について教育し、育成を行わなければならないと考えている。

現在までは、学校独自で情報、企業のニーズ等を収集してきたが、本制度の認定が企業の理解を求めやすく、企業等の連携体制を構築することに力強いものになり、今後は、組織的な教育ができると信じて企業との連携体制を組織して正確な時代の人材育成ニーズを把握・分析し、検討協議し、経験に基づく高度の専門的かつ実践的な知識・技術技能を享受出来るよう職業実践専門課程・教育課程編成委員会設置し授業科目の開設や授業

内容の方法や改善・工夫含む等検討協議し、企業等の要請等を十分に生かしつつ実践的かつ卓越した実務の知識で専門的な職業教育の水準の維持向上を図る。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、企業との連携により設置し、企業との意見交換し、企業の情報・ニーズなど収集し、更に企業実習・実務研修等のヒヤリング等を行いカリキュラム・授業計画に最新事情を反映させるべく努め、これを学園の理事会及び評議員会に反映させて協議し作成した事業計画に沿って実施し、職業教育の水準の維持向上を図っている。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年 3月 12日現在

名前	所 属	種別
重 田 道 夫	日本私立学校振興会・共済事業団 愛知会館 役員	①
入 口 修 三	(公社)愛知県技能士会連合会 職能団体・役職員	②
岩 間 敏 清	洋菓子組合役員 (株) ポンボン社長	③
磯 村 義 安	学校責任者 ニチエイ調理専門学校 校長	
古 谷 純 治	学校法人 光陽学園 法人事務局長	
滝 沢 武 賜	ニチエイ調理専門学校 調理技術部長	
中 嶋 敬	学校法人 光陽学園 法人広報担当	
小 川 祐 己子	ニチエイ調理専門学校 総務係長	

※委員の種別の欄には、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。

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

年間開催数：年 2回 開催時期：2月、11月としています。

(5) 教育課程の編成への教育課程編成委員会の意見の活用状況

※カリキュラムの改善策や今後の検討課題を具体的に明記

① 教育課程編成委員会から国家試験・資格・検定その他民間の各種検定があるが調理師として関係の関連したものを付加価値として取り入れたらよいのではないかという提案あり、委員と協議して次の通りと決定した、検討中のものもある。

※ 調理師免許は卒業生には全員が取得出来るが、情報の伝達方法に工夫をする提案がある

※ 製菓衛生士免許を取得は、製菓学校卒業生は製菓衛生士試験の受験資格が与えられており、製菓衛生士試験に合格した者に付与されるものであるものであり、本校は、製菓衛生士受験資格が与えられている製菓専門学校の通信課程と連携を取り進めていることは他にない特異な事項であり合格率も28年度74% とよく例年がこの成績で続いており喜ばしい、これを工夫して多くの学生に広める

※ この他にも調理師の職務は、最近非常に幅広く対応しなければならないことになっているので多くの知識と技能技術が求められてきております。よって調理師養成施設指導要領並びに専修学校設置基準に基づいて付加価値の高い指導をして資質向上・維持することが大切であると提案。本校は、提案事項は他にもありますが、着実に教育課程編成委員会の提案と向き合っており協力して理解を戴いている。

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

学生が学歴や新規卒時の就職状況にかかわらず、生涯にわたり、継続して学習活動と職業生活を交互にまた同時に営みながら、職業に必要な能力を修得・更新・向上し、その成果が適正に評価され就業やキャリアアップを図ることが出来る環境を充実学生自らの志向や希望を十分に考慮して様々な進路を考え選択し、学習目的に合う企業を選択・活用していく意識・行動を高めるために企業等との連携を図りたい。そのために外食産業の最新情報や調理業界の実態、また、現場での技術や知識など総合的に体験させる学習とし、調理業界への関心、興味を持たせる指導を基本方針とする

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

調理師養成は、外食産業が主で調理師は料理を作る職種で、技術・技能の向上が大切である。また、最近では接客サービスも必要であるため、職域は多種多様でも幅は狭い範囲でもあり。よって企業との連携は外食産業すなわちホテル・旅館・料亭・街のレストラン・居酒屋・小料理屋・結婚式場、給食(病院・企業・学校・福祉施設)等多岐にわたる。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な3科目について記載。

企業との連携の科目については、前述の通りで調理実習以外の科目(別紙様式4(3))については企業との連携は現在のところ取り入れなく苦慮している。調理実習は、日本料理・西洋料理・中国料理・イタリア料理・製菓の5種を取り入れ企業等との連携は何とか継続している状況である。よって、求められている件については下記のとおりご報告いたします。今後は改善に努力し成果を上げるように努めます。

科 目 名	科目概要	企業連携等
調理実習	フランス料理	ホテルにおいて西洋料理の調理業務の実際実地に経験することにより調理師としての意識の向上・高度の調理技術・業務を学ぶ
	日本料理	料亭において和食の調理業務の実際実地に経験することにより調理師としての意識の向上・高度の調理技術・業務を学ぶ
	中国料理	料亭において和食の調理業務の実際実地に経験することにより調理師としての意識の向上・高度の調理技術・業務を学ぶ

以上、3件を上げましたがほかにも34件あります。

添付資料：授業内容や方法、実習・演習等は、添付資料「校外実習日報表」別紙 1による
生徒の学習の成果の評価については、添付資料「校外実習評価表」別紙 2による

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

- * 連携企業から講師を招いて教員に対して実務に関する知識、技術、技能、などについて校内で実施する研修。
- * 外食産業・職能団体・関係企業等のなどが行う研修・講習の活用。
- * 教員を企業等に派遣して研究をともにする。

以上の3項目から教員に業務経験や能力に応じて研修させ、また、担当する授業科目の向上に必要な事項を選択して職業に関連した実務に関した知識・技術・技能を習得させ学生並びに授業に対する指導力を養わせ向上に研修を計画的に行う。

研修等を教員に受講等させることについては、学校法人 光陽学園 就業規則により義務付けている。

1 就業規則 第6章 教育、安全、衛生

(教育・研修)

第49条 教職員は、職務上必要とする教育及び研修は、これを受けなければならない。

前条に基づき、学校法人光陽学園 教職員研修規程を設置している。

(2)研修等の実績

- ① 現場での調理経験は、飲食関係で今後働く学生への指導に大いに有効であると考え若手教員を対象に飲食店において1～3日、調理作業・サービスの実務研修を行い、高度な調理技術及び調理業務について受けることにより、個人技術知識を得、学生への指導力を身につかせた。
- ② 年齢、学歴等様々な生徒がいる本校において生徒指導は重要課題であるため、生徒指導における注意点を演題とした連携企業・職能団体・調理関係団体等の主催の講演会・研修会に参加し、自らの指導方法について見直す機会となった。

添付資料：① 指導内容や方法、実習・演習等は、添付資料 「教職員実習日報表」別紙 3による

教職員の学習の成果の評価についても、添付資料 「教職員実習評価表」別紙 4による

- ② 連携企業・職能団体・調理関係団体等の主催の講演会・研修会に参加させている。別紙2例を参照ください。

(3)教職員の研修計画

- ① 現場での調理経験は飲食業で今後働く生徒への指導に大いに有効であると考え、若い教職員を対象に各飲食店において1～3日、その店での調理作業・サービスの実務研修を行い、高度な調理技術及び調理業務について指導を受けることにより、自己の技術・知識が生徒への指導力の向上が期待された。
- ② 本校においては、生徒指導は重要課題であるため学生指導についてを演題した関係団体主催研修会等に、教職員を参加させ、自らの指導方法について見直し、指導力向上を目的とする。

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

学校関係者評価については、本校の教職員で専修学校設置基準及び調理師養成指導要領に基づいて学校の教育理念・目標に照らして自ら教育活動を評価した自己点検評価を基に、本校の関係者として企業等の役員の参画した学校関係者評価委員会にて評価を行い、その結果を公開し、学校運営及び教育活動に反映し学校の社会的信頼を高めること。

(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、方針、特色、所在地及び連絡先
(2)学校運営	カリキュラム、授業内容、目指す資格、検定、資格取得合格実績、
(3)教育活動	教育環境、実践的職教育、学校行事、クラブ活動
(4)学修成果	自由授業確立(補修)、
(5)学生支援	学校生活に対する不安解消 卒業生の進路、
(6)教育環境	教育環境整備、
(7)学生の受入れ募集	学生募集案内、体験入学、学校見学会
(8)財務	学園財務状況の公開
(9)法令等の遵守	法令等の遵守の徹底教育
(10)社会貢献・地域貢献	土・日・祝日に学校の施設を活用した社会・地域貢献
(11)国際交流	フランス略して(GIP FIPAG)及びイタリア レストラン・Caccianiと交流

※(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

実践的な職業教育における成果を広く周知することにより入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。

そのために学校関係者評価結果も含め教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かり易く示すこと。

このことから、学校関係者の学校説明会、体験入学、オープンキャンパスなどで来校する学生等に活用している。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名称

平成 30年 3月 12日 現在

名前	所属	任期	種別
伊藤典夫	伊藤典夫会計事務所所長 公認会計士	平成27年11月15日～平成29年11月14日(2年)	企業等委員
林和子	(有)湯之島ラジウム鉱泉保養所	平成27年11月15日～平成29年11月14日(2年)	企業等委員
木下和美	西洋料理 レストラン 自営	平成27年11月15日～平成29年11月14日(2年)	卒業生
奥村政司	豆腐製造 自営	平成27年11月15日～平成29年11月14日(2年)	保護者

※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

公表の時期 現在までは不定期にしておりましたが、今後は 毎年度決算理事会終了後 6月とする。

ホームページ・広報誌の刊行物・ニチエイ調理専門学校図書室での閲覧・

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

実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために学校関係者評価も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報をわかりやすく示すこと。

また企業等との連携による教育活動改善を活発にし、専修学校に対する社会的信頼を高めること。さらに情報公開を通して学校教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

(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	学校の概要、教育理念・目標
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、授業内容、目指す資格、検定、資格取得合格実績、卒業生の進路、設定
(3) 教職員	教職員紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	調理師養成施設指導要領に基づき職業実践専門課程の趣旨を踏まえて設定する
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育理念・目標は創設以来一貫してきた教育を時代の変化に対応する設定にする
(6) 学生の生活支援	学校生活、健康、遠隔地の学生住居、適正なアルバイト、就職等支援を設定する
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援(奨学金、教育ローン、)学校独自の支援など設定する
(8) 学校の財務	財務については、税理士法人ジェイハートに検査・指導
(9) 学校評価	学校評価は今回の改定事項を学校評価委員会で設定する
(10) 国際連携の状況	フランス・グルノーブルホテル業観光業高校との友好交流等、ローマホテルレストランとの交流
(11) その他	

(3) 情報提供方法

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

ホームページ・広報誌の刊行物・ニチエイ調理専門学校図書室での閲覧・

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)		2通	60		○		△	○			○	
○			食品学(食品と栄養の特性)	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		○			○			○	
○			栄養学(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。	1通	90		○			○			○	
○			調理理論	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		2通	60		○			○		○		
○			食文化概論	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	30		○			○			○	
○			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。	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		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)

- 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。