

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		
中央歯科衛生士調理製菓専門学校		昭和44年11月9日		鈴木啓之		〒 411-0036 (住所) 静岡県三島市一番町15-35 (電話) 055-971-1834		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人鈴木学園		昭和43年11月9日		鈴木啓之		〒 411-0036 (住所) 静岡県三島市一番町15-35 (電話) 055-971-1833		
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	
衛生	専門課程		調理製菓総合学科		-	-	平成26(2014)年度	
学科の目的	教育基本法(昭和22年法律第25号)の精神に則り、学校教育法(昭和22年法律第26号)に従い、次に掲げる事項を行うとともに、教養の向上と人格の陶冶を図るため、組織的な教育を行う。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(1)調理師法(昭和33年法律第147号)に基づく調理師の養成 (2)企業と連携した実践的な教育を行い、卒業後に専門分野で中核的人材となる資質の育成 調理師免許取得							
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	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 1,920 単位時間 単位		914 単位時間 単位	0 単位時間 単位	1,006 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 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)	中退率			
100 人	98 人		0 人	0 %	2 %			
就職等の状況	■卒業生数(C)		47 人					
	■就職希望者数(D)		47 人					
	■就職者数(E)		47 人					
	■地元就職者数(F)		29 人					
	■就職率(E/D)		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		62 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100 %					
	■進学者数		0 人					
	■その他							
	なし							
(令和 6 年度卒業生に関する令和6年5月1日時点の情報)								
■主な就職先、業界等								
(令和6年度卒業生)								
とらや、美濃吉、ウェスティンホテル横浜、ホテル椿山荘東京、なだ万、ホテルニューアカオ、箱根 小涌園、箱根 芦ノ湖 はなをり、ホテルオークラ東京、キルフェボン、ノルマンディショコラ、ホテルニューグランド、嵯峨沢館、熱海 ふふ、ヨコハマ グランドインターコンチネンタルホテル、箱根湯本 はつはな								
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				有			
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://suzuki.ac.jp/mishima/cooking/							
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		1,920 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		104 単位時間						
うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間						
うち必修授業時数		1,838 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		66 単位時間						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		120 単位時間						
(B:単位数による算定)								
総単位数		単位						
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		単位						
うち企業等と連携した演習の単位数		単位						
うち必修単位数		単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		単位						
うち企業等と連携した必修の演習の単位数		単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		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)		4 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)		0 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				6 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				2 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

- ・入学後の早い段階から、学校内の講義や実習で学ぶ知識・技術・技能が、調理製菓分野の現場ではどのように使われているかを施設訪問によって見学する。
- ・企業での食事や商品の購入を通じて、業界の動向や最新の技術がどう活かされているかを経験する。
- ・企業で活躍する人材を役職者と非役職者の両方から学校に招聘し、組織での働き方や仕事観などを現場から伝えてもらう。
- ・上記を将来の就職を見据えた上で研修企業を選定し、企業の調理製菓部門で180学校単位時間の実地研修を行う。研修は指導と評価を行う。
- ・企業での実地研修で習得した内容を活かして、学校での学習を修正し、知識・技術・技能の習得を高める。

(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

教育課程編成委員会にて出された意見と本学ならびに調理業界の状況を鑑みて学内会議で審議し、理事長の許可を経て決定し、次年度の授業・実習・行事の反省と改善を行っている。

- ・レストラン実習においては、一般のお客様と一緒に、各企業の調理長をお招きし、学生の研修内容の評価、味、盛り付け等々の評価をしていただく。
- ・調理、製菓業界で活躍されている、調理長、または調理長、卒業生を招聘する。現在も実施しているが、OB・OGIには在校生が将来に向けて明るい展望を見出せるような講話内容を依頼。(実技も含む。)

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年8月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
鈴木 啓之	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日	—
堀池 悟	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 調理製菓総合学科 学科長	令和5年4月1日～令和7年3月31日	—
森本 圭一	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 調理製菓総合学科 副学科長	令和5年4月1日～令和7年3月31日	—
赤見 雅宣	熱海パールスターホテル総料理長	令和5年4月1日～令和7年3月31日	③
佐々木茂樹	創誠調理師会 理事	令和5年4月1日～令和7年3月31日	①

※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 (9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月24日 14:00～15:30
第2回 令和7年2月17日 14:00～15:30
0

(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。

紙の上で学ぶ色彩学だけでなく、食材の色合いを使った実践的な学習を取り入れ、献立の色バランスを考え、器と料理の組み合わせを意識する様な内容を実施すれば良いのでは。

フランス料理では、ソースの色や配置で見せ方が変わるため、デザイン的な視点を取り入れると良い。和食でも、炙りや切り方、野菜の飾り切りを活用し、視覚的な工夫を学ぶべき。調理過程で色が変化やpHによって色が変化するため、理論と実践を組み合わせた授業を実施する。

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

- ・校内では指導することや学生自身が経験することの難しい、専門分野に関する知識・技能・技術の習得

- ・専門分野に関する最新技術や専門性の高い技術、知識の教授
- ・企業ニーズ、業界ビジョンの教授
- ・その他社会人基礎力の習得等、社会人育成への寄与

(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

- ・インターンシップにおいて、各企業へ学生を派遣し、実務研修を実施している。
- ・企業の経営者、調理長、卒業生を招聘し、講話を実施している。
- ・レストラン研修において、企業の調理長を招聘し、学生に対し、意見をいただいている。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
実務研修	4. 【校外】企業等が主催するインターンシップ等（学科が主体的に企画していないものを指す。）	学校内で習得した知識や技術が企業等の就労現場でどのように活用されているかを自ら実務に就くことによって経験する	ホテルヒルトン小田原、熱海パールスターホテル、ハイアットリージェンシー箱根、ホテルオークラ東京、アンドロワパレ、など
調理教養学	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	料理長や本学OBに業界ニーズやビジョンをその都度選定。社会人基礎力について講演していただく。その他業界の方から専門技能を学ぶ。	C-プランニング、あしたか芸術村、スタイルカラース、トミヤコーヒー、BAR YUMOTO、アートワークショップなど
ビジネス論	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	調理長、人事ご担当者等による、就職に関する面接、履歴書の書き方等のレクチャーを受け、学生の将来に向けてのスキルアップを目的とする。	ワキヤ 一笑美茶樓、三島税務署、グロー、など
調理・製菓実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	企業の調理長・製菓長等を招き、実習授業を実施する。調理の基本技術、応用、洋菓子、和菓子の基本技術、応用を、デモンストレーションを交えながら実習を行う。	日本平ホテル、苺いちえ、ホテルオークラ東京、レストランテ桜鏡、 古屋旅館、時之栖、かめや恵庵 など
フードサービス	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	食に関連するあらゆる分野での知識を習得するためのもの。 各分野において、複合的にコーディネートし、食をテーマに「ヒト、モノ、コト」のコーディネートを学ぶ。	TABLE ART、など

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

※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

- ・調理教育または学校教育で提供される教育内容が調理業界の専門性に関する動向、産業振興の方向性、新産業の成長に伴い新たに必要となる知識・技術・技能を習得する。
- ・調理教育または学校教育で提供される知識・技術・技能の専門性の維持、向上を目的とした研修に参加する。
- ・就業規則 第55条（研修規程）に法人は教職員の業務に必要な知識・技能・資質向上のための教育訓練を教職員に対して行うことを規定しており、詳細は教職員研修規定に定めている。
- ・毎年、新入教職員研修1回（全新入教職員対象）、春季教職員研修1回（全教職員対象）、夏季教職員研修1回（全教職員対象）を実施している。また、毎年、研修計画書を作成して実施している。

(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：	令和6年度 調理技術教育学会第5回学術大会	連携企業等：	調理技術教育学会
期間：	令和6年8月7・8日	対象：	調理教職員
内容	これからの調理師教育のあり方		
研修名：	介護食士指導研修	連携企業等：	全国調理職業訓練協会
期間：	令和6年8月5日～8月6日	対象：	調理教職員
内容	地方食材を使った高齢者向けの嚥下食		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	介護食士指導研修	連携企業等:	全国調理職業訓練協会
期間:	令和6年8月5日～8月6日	対象:	調理教職員
内容	地方食材を使った高齢者向けの嚥下食		
研修名:	新任教員研修	連携企業等:	静岡職業教育振興会
期間:	令和6年8月1日～9日	対象:	新人教員
内容	専修学校における職業教育・専修学校教育のあり方と授業実践		
研修名:	令和6年度春期教職員研修	連携企業等:	(学)鈴木学園
期間:	令和7年3月21日	対象:	調理教職員
内容	教育力向上		

(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:	トックブランシュ料理講習会	連携企業等:	東京調理師専門学校
期間:	令和7年8月・2月	対象:	調理師
内容	フランス料理講習会		
研修名:	令和7年度 調理技術教育学会第 6回学術大会	連携企業等:	調理技術教育学会
期間:	令和7年8月	対象:	調理教員
内容	技術力の向上		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	令和7年度新人教職員研修	連携企業等:	(学)鈴木学園
期間:	令和7年4月	対象:	新人教職員
内容	教職員としての教育		
研修名:	令和7年度夏期教職員研修	連携企業等:	(学)鈴木学園
期間:	令和7年8月	対象:	教職員
内容	教育力の向上		
研修名:	令和7年度春期教職員研修	連携企業等:	(学)鈴木学園
期間:	令和8年3月	対象:	教職員
内容	教育力の向上		

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

- ①評価活動を通じたコミュニケーションにより、保護者や企業関係者などと学校が互いに理解を深める。
 ②学校が行った評価が、学校に関係する方々に受け入れられるかについて意見をいただき、自己評価の客観性・透明性を高める。③
 保護者や企業関係者など、学校に関係するか方々に、それぞれの立場、支店から意見を出し合うことで、よりよい学校づくりをめざす。

(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	(1)教育理念・目標
(2)学校運営	(2)学校運営
(3)教育活動	(3)教育活動
(4)学修成果	(4)学修成果
(5)学生支援	(5)学生生活支援
(6)教育環境	(6)教育環境
(7)学生の受入れ募集	(7)学生の受入れ募集
(8)財務	(8)財務
(9)法令等の遵守	(9)法令等の遵守
(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

委員の方々に実際に授業を見学していただいたり、会議に参加していただき疑問や気づき、意見等をいただくことにより、より良い学校づくりをしていく。また、評価されるという緊張感をもって教育にあたることで各教員が切磋琢磨している。また、レストラン研修にもお越しいただき、研修内容(サービス、料理の味、盛り付け等)を指導いただいている。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
鈴木 啓之	中央歯科衛生士調理製菓専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日	校長
堀池 悟	中央歯科衛生士調理製菓専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日	専攻学科の学科長
森本 圭一	中央歯科衛生士調理製菓専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日	専攻学科の副学科長
岩崎宏明	専門学校中央メカニック自動車大学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日	他校の教員
土屋みゆき	カトープレジャーグループ パーソナルマネージャー	令和5年4月1日～令和7年3月31日	企業関係者
城代恵	学生 城代るい 保護者	令和5年4月1日～令和7年3月31日	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

(○ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://suzuki.ac.jp/mishima/disclosure/>

公表時期: 令和6年6月1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

ホームページへの学校活動の掲示

(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	開 示:学校の概要、事業計画
(2)各学科等の教育	開 示:定員、教育システム、取得可能な資格一覧、主な就職先
(3)教職員	開 示:教職員、特別講師
(4)キャリア教育・実践的職業教育	開 示:インターンシップ研修、学内レストラン実習
(5)様々な教育活動・教育環境	開 示:年間スケジュール、行事の様子、学生の一日
(6)学生の生活支援	開 示:アパート紹介
(7)学生納付金・修学支援	非開示
(8)学校の財務	開 示:貸借対照表、収支計算書
(9)学校評価	開 示: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://suzuki.ac.jp/mishima/disclosure/>

公表時期: 令和7年6月1日

授業科目等の概要

	(専門課程 調理製菓総合学科)															
	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	○			調理理論と食文化概論	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 前	150		○			○		○	○	
2	○			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	90		○			○				○
3	○			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、食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通	1 通	150		○			○				○
4	○			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、飲食による健康被害、食品安全対策、食品衛生実習	1 通	150		○		△	○			○	
5	○			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	2 通	90		△			○			○	
6	○			調理実習	調理実習の心得、日本料理、西洋料理、中国料理、その他の国の料理、製菓	1 通	300		△			○	○		○	○
7	○			フードサービス	食空間とテーブルコーディネート1・2、テーブルマナー、食の歴史と文化と風土	2 通	60		○			○				○
8	○			食育論	おいしさと科学、選食力、食事バランス、食事マナー、食の心理学	2 後	30		○			○			○	
9	○			国際コミュニケーション	フランス語の文法とルセットの読み方、中国語の基本、日本料理用語	2 通	54		○			○			○	○
10	○			調理教養学	ワイン、紅茶、日本茶、チョコレートアート、フルーツカービング、氷の彫刻、洋食器、陶磁器、陶芸、店舗デザイン、コーヒー、色彩、華道茶道	2 通	50		△			○	○	○	○	○
11	○			経営学	経営の基礎知識、業態開発、出店戦略、回転業務、販売促進、メニュープランニング、食の企画・構成・演出の流れ	2 通	54		○			○				○
12	○			ビジネス論	業界分析、就職への心構え、求人票の見方と自己の就職条件、採用試験演習、社会人マナー、社会人基礎力のトレーニング	2 通	32		○			○			○	○
13	○			キャリアデザイン	専門学校教育と就職、社会人基礎力と職業、自己分析、専門学校での目標設定、就職分野、業態の絞り込み	1 通	24		○			○			○	○
14	○			コース別実習	調理、製菓に分かれての実習・専門的技術	2 通	280		△			○	○		○	○
15	○			専攻実習	専攻に分かれての実習・専門技術	2 通	24		△			○	○		○	○
16	○			実務研修	飲食施設厨房での実務研修	1・2 通	120					○		○		○
合計						16 科目		1890 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）学生規程細則に定める履修時間を満たしていること。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：各教科における定期試験・課題・出席について学則に定める合格点を取得		1 学期の授業期間	20 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。