

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			
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 静岡県三島市一番町15-35 (電話) 055-971-1833			
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	理事長 鈴木 啓之	〒411-0036 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	高度専門士		
衛生	専門課程 高度調理経営学科	高度調理経営学科	平成6年文部科学大臣告示第84号	-		
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。(1)調理師法(昭和33年法律第147号)に基づく調理師の養成及び家庭料理に必要な科学的知識・技能の教授					
認定年月日	平成26年3月31日					
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技
2年	1954時間	876時間	0時間	826時間	12時間	240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	
100人	85人	0人	6人	32人	38人	
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期: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 秀(100～96)優(95～80)良(79～70)可(69～60)不可(59点以下)		
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏季:7月下旬～8月下旬 ■冬季:12月下旬～1月上旬 ■学年末:3月下旬～3月末日		卒業・進級条件	・履修時間を満たしている。 ・各科目の成績評価が全て合格であること。 ・当該年度までの学費及び受験料がすべて納入されていること。		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 カウンセリング、個人面談		課外活動	■課外活動の種類 ・放課後練習・校内技術コンクール・全国技術コンクール・各種企業料理コンクール ■サークル活動: 無		
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和元年度卒業生) ホテル、レストラン等の飲食業、製菓製造販売等の企業 ■就職指導内容 学生から希望を聞き、企業から届く求人内容を見て個々に合った就職先を選定。 ■卒業者数 44人 ■就職希望者数 42人 ■就職者数 42人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 : 95.45454545% ■その他 なし (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)		主な学修成果(資格・検定等)※3	■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) 資格・検定名 種 受験者数 合格者数 調理師免許 ① 44人 44人 食品技術管理専門士 ③ 39人 39人 全国調理学校協会教員資格 ③ 44人 44人 NPO教育インストラクター協会3級 ③ 44人 44人 翠生流礼法免許状 ③ 44人 44人 レストランサービス技能士3級 ② 0人 0人 全国調理職業訓練協会介護食士3級 ③ 42人 42人 ※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) ■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 7名 平成31年4月1日時点において、在学者96名(平成31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88名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 意欲喪失・進路変更・体調不良 ■中退防止・中退者支援のための取組 カウンセリング、個人面談		■中退率 8%			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: ○ 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 「鈴木学園特待生制度」「在校生・卒業生親族入学優遇制度」 ■専門実践教育訓練給付: ○ 給付対象・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: ○ 有・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	https://www.suzuki.ac.jp/					

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。
(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」とは、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。
②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。
③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。
※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。
(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の割合をいいます。
②「就職」とは給料、賞金、報酬その他定期的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。
(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

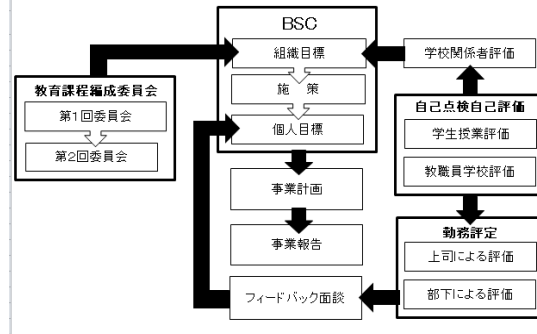
- ・入学後の早い段階から、学校内の講義や実習で学ぶ知識・技術・技能が、調理製菓分野の現場ではどのように使われているかを施設訪問によって見学する。
- ・企業での食事や商品の購入を通じて、業界の動向や最新の技術がどう活かされているかを体験する。
- ・企業で活躍する人材を役職者と非役職者の両方から学校に招聘し、組織での働き方や仕事観などを現場から伝えてもらう。
- ・上記を将来の就職を見据えた上で研修企業を選定し、企業の調理製菓部門で180学校単位時間の実地研修を行う。研修は指導と評価を行う。
- ・企業での実地研修で習得した内容を活かして、学校での学習を修正し、知識・技術・技能の習得を高める。

(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

令和〇年〇月〇日現在

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2年4月1日～令和3年3月31日	
高橋 涉	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科 学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
小川 悟	中央歯科衛生士調理製菓専門学校 高度調理経営学科 副学科長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	
杉戸 伸嘉	株式会社三島プラザホテル	令和2年4月1日～令和3年3月31日	③
中嶋 賢太	上又庖技会修善寺支部幹事 修善寺〇久旅館総料理長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	①

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 9月、3月頃

(開催日時(実績))

第1回 令和元年11月20日(水) 14:00～15:00

第2回 令和2年3月24日(火) 14:00～15:00

(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。

インターンシップ先について、基本を学べるような受け入れ先を探して斡旋したほうが良い、とのご意見をいただきましたので、厳選して斡旋するよう本年度の受け入れ先を選定している。

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		
<ul style="list-style-type: none"> ・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		
<ul style="list-style-type: none"> ・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	科目概要	連携企業等
実務研修	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り経験する	ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ、ブルーベリー、大観荘、モナリザ、モノリス、莓いちえなど
調理教養学	調理長や本学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。	ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ、ブルーベリー、大観荘、BAR YUMOTO、TABLE ARTなど
キャリアデザイン	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。	レストランテプリマヴェーラ、日本平ホテル、オーミラドー、MOA美術館、スタイルカラーズなど
調理・製菓実習	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。	レストランテプリマヴェーラ、日本平ホテル、楽天、オーミラドー、ホテルニューオークラ、レストランエスコリーナなど
フードコーディネート	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。	コーヒーの川島、ふくらしや、なかじまや、エクラン、TABLE ART、ホテルニューオークラ東京など
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やっていること。」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		
<ul style="list-style-type: none"> ・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		
<p>研修名「介護食士夏季研修講座」(連携企業等: 全国調理職業訓練協会)</p> <p>期間: 令和元年8月1日・2日 対象: 調理教員</p> <p>内容: 介護現場での食事の作成・提供方法を学ぶ</p>		
<p>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)</p> <p>期間: 令和元年8月20日 対象: 調理師</p> <p>内容: フレンチ講習会</p>		
<p>研修名「令和元年度夏季教職員研修」(連携企業等: 中央歯科衛生士調理製菓専門学校)</p> <p>期間: 令和元年8月7日 対象: 教職員</p> <p>内容: 教育力向上</p>		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「令和2年度新人教職員研修」(連携企業等:中央歯科衛生士調理製菓専門学校)
 期間:令和2年3月25日 対象:新人教員
 内容:職員としての教育

(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「介護食士夏季研修講座」(連携企業等:全国調理職業訓練協会)
 期間:令和2年8月 対象:調理教員
 内容:介護現場での食事の作成・提供方法を学ぶ

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2年(8月に開催予定だったがコロナウイルスの影響により延期、延期後の開催期間は未定) 対象:調理師
 内容:フレンチ講習会

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「令和2年度夏季教職員研修」(連携企業等:中央歯科衛生士調理製菓専門学校)
 期間:令和2年8月 対象:教職員
 内容:教育力向上

研修名「令和2年度春季教職員研修」(連携企業等:中央調理製菓専門学校静岡校)
 期間:令和3年3月 対象:教職員
 内容:教育力向上

研修名「令和3年度新人教職員研修」(連携企業等:中央歯科衛生士調理製菓専門学校)
 期間:令和3年3月 対象:教職員
 内容:職員としての教育

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

令和2年7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	令和2年4月1日～令和3年3月31日	校長

高橋 渉	中央歯科衛生士調理製菓専門学校	令和2年4月1日～令和3年3月31日	専攻学科の学科長
小川 悟	中央歯科衛生士調理製菓専門学校	令和2年4月1日～令和3年3月31日	専攻学科の副学科長
高野信広	中央調理製菓専門学校静岡校	令和2年4月1日～令和3年3月31日	他校の教員
黒羽 徹	レストラン イタリアーノ 桜鏡 総料理長	令和2年4月1日～令和3年3月31日	企業関係者
拇速久美子	2年拇速里奈 保護者	令和2年4月1日～令和3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()) 2017年6月2日 URL: https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/ 公表時期: 令和2年8月26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: カリキュラム(HP、パンフレット)
(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、学生の一日常
(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	開示: 納付金
(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	開示: 留学制度
(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: http://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/	

授業科目等の概要

(〇〇専門課程〇〇学科)															
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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
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前	180		○							
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前	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	1通	90		○							
6	○		調理実習	調理実習の心得、日本料理、すし、そば・うどん、西洋料理、中国料理、その他の国の料理	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	中国語の基本、日本産料理用語、食育	2通	60		○							
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	2通	60		○							
10	○		調理教養学	ワイン、紅茶、日本茶、チョコレート、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、応急救護、コーヒー、色彩、華道茶道	2通	90		△		○					
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	60		○							
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	60		○							

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	40		○											
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	300		△	○										
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	240			○										
17																			
18																			
19																			
20																			
合計						16科目	1954単位時間(単位)												

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
定期試験に合格すること。講義を受け、実習する。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	20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。