

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																										
中央調理製菓専門学校 静岡校	昭和55年3月3日	鈴木 康之	〒420-0035 静岡県静岡市葵区七間町15番地の1 (電話) 054-251-0654																										
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	上級調理経営学科	平成6年文部科学省 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 (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																												
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	2000	980	0	1020	0	0																							
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	140	0	11	25	36																								
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) 各学生の科目履修状況等を詳細に判別し、GPA制度に関する規程に則って、その年度の成績の評価を決定するものとする。																									
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	(1) 学生規程細則に定める履修時間を満たしていること。 (2) 各科目の成績評価が全て合格であること。 (3) 当該年度までの学費及び受験料等がすべて納入されていること。 (4) 1年間の補習時間が150時間未満であること。																									
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導等の対応 (個人面談、保護者面談スクールカウンセラーによる面談 教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導等)		課外活動	■課外活動の種類 ・放課後練習・調理技術コンクール全国大会・牛乳普及協会コンクール・静岡県漁連コンクール・各種企業料理コンクール・七間町・静岡市カヌス市交流等地域活性化イベント料理部門出展、スタッフ協力等																									
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) ホテル、レストラン等の飲食業 ■就職指導内容 履歴書作成指導、模擬面接、就職ガイダンス、OB講話、企業講話 令和2年度卒業生に関する 令和3年5月1日時点の情報		主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和3年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)																									
	<table border="1"> <tr> <td>資格・検定名</td> <td>種</td> <td>受験者数</td> <td>合格者数</td> </tr> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>63</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>全国料理学校協会教師3級</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>NPO食育インストラクター3級</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>③</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>63</td> </tr> </table>		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	63	63	全国料理学校協会教師3級	③	63	63	NPO食育インストラクター3級	③	63	63	食品技術管理専門士	③	35	35	技術考査	③	63	63	<p>■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)</p> <p>■自由記述欄</p>		
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																										
調理師免許	①	63	63																										
全国料理学校協会教師3級	③	63	63																										
NPO食育インストラクター3級	③	63	63																										
食品技術管理専門士	③	35	35																										
技術考査	③	63	63																										
中途退学の現状	■中途退学者 8名 令和2年4月1日時点において、在学者143名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者135名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、一身上の都合、学業不振 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、保護者面談、スクールカウンセラーによる面談、教員の外部機関メンタルヘルス研修、個別対応指導 等		■中途率	5.6%																									
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 ①特待生制度 ランク(S~A)に応じた額を1年次後期学費から免除(S:15万・A:15万・B:8万・C:3万) ※SIは2年次も同額を免除 ②在校生・卒業生親族入学優遇制度 後期学費から5万円を免除 ■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 給付実績者 0人(対象者がいなかったため)																												
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	URL: http://www.suzuki.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

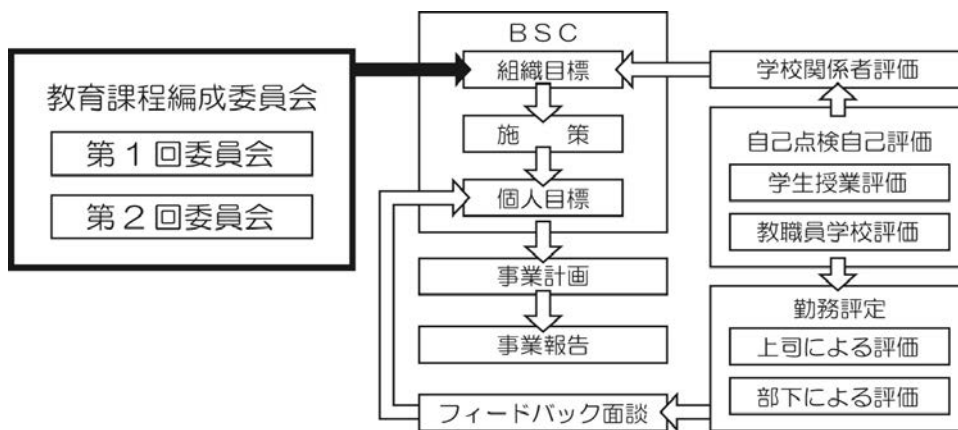
(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

- ・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150学校単位時間の実地研修を行う。研修は指導と評価を伴う。
- ・企業での実地研修で修得した内容を活かして、学校での学習を修正し、知識・技術・技能の修得を高める。

(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

企業等の就労現場の率直な意見を反映し、企業等との連携を更に強化すべく、教育課程編成委員会を設置する。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製菓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。教育課程編成委員会等の位置付けは下図のとおり。



(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
鈴木 康之	中央調理製菓専門学校静岡校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
中島 哲也	中央調理製菓専門学校静岡校 副校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
高野 信広	中央調理製菓専門学校静岡校 上級調理経営学科 学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
黒田 和照	中央調理製菓専門学校静岡校 上級調理経営学科 副学科長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	
矢作 雅男	公益社団法人全日本司厨士協会 関東総合地方本部静岡県本部理事	令和3年4月1日～令和4年3月31日	①
赤堀 真太郎	株式会社 なすび	令和3年4月1日～令和4年3月31日	③

※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 8月、1月頃

(開催日時(実績))

第1回 令和2年8月24日 13:00～14:30

第2回 令和3年1月19日 13:00～14:30

(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

- ・スキルアップ授業の応用の仕方、総合実習の日程、授業の選択制について全般的に賛同のご意見をいただいたので、ゼミ形式の授業導入を進めることとした。
- ・調理技術は高いに越したことはないが、それよりもまず人間としての礼儀作法をより向上して欲しいとの意見をいただき、「学生クレド」の創出と活用を決定した。
- ・衛生観念と衛生知識をできるだけ多くの学生に浸透させて欲しいとの意見をいただき、HACCP手法の導入をこれまで以上に進めることを決定した。

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、社会人力育成への寄与

(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

- ・インターンシップ制度では6カ月を掛けて研修企業の選定を行い、企業にて1か月間の研修を受けている。研修中は作業内容、アドバイス、修得事項などについて日誌をつけ、毎日指導者から点検を受ける。最終日には指導者から考課表への評価点の記入と記述による評価がある。研修終了後は学校で担任からの面接指導を受け、就職活動に活かしている。
- ・企業の方を招いて講演会を行っている。

(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って経験する。	・ホテルアソシア静岡 ・ホテルセンチュリー静岡 ・中島屋グランドホテル ・日本平ホテル ・アビリティーフフィールズ 他
校外実習	学内で経営するレストラン・リリウムにて技術指導や衛生概念について学習したものを実際に営業することによって経験する。	
スキルアップ	実務研修や校外実習の授業より課題のあぶり出しとブラッシュアップを図る。	
キャリアデザイン	レストランマネジメントやフードサービスの授業より商品開発、企画、販売までの流れや分析等の学習をする。	
フードコーディネート	テーブルクロスや装飾等、主にレストランサービス全般におけるブラッシュアップを図る。発表の場として企業様とのコラボ、プラン販売、プレゼン等がある。	

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

- ・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。

(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「中国料理食卓作法講師認定セミナー」(連携企業等：日本ホテルレストランサービス技能協会)
場所：ハイアットリージェンシー東京
期間：令和2年8月7日(金) 対象：常勤教職員
内容：席次・ターンテーブルのマナー・乾杯について等

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「森ビルホスピタリティコーポレーション教職員活動報告会及び懇親会」
(連携企業等：森ビルホスピタリティコーポレーション) 場所：グランドハイアット東京
期間：令和2年2月12日(水) 対象：常勤教職員
内容：企業の活動内容、取り組みを知り、今後の学生指導に活かす

(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「日本料理食卓作法セミナー」(連携企業等：日本ホテルレストランサービス技能協会 場所：未定)
期間：令和3年 対象：常勤教職員
内容：テーブルマナー講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「HACCP人材養成研修」(連携企業等：日本食品衛生協会 場所：未定)
期間：令和3年 対象：常勤教職員
内容：HACCP運用に向けた人材の育成

③ 学校運営・教育マネジメント等に関する専門的能力の修得・向上

研修名「全調協教職員セミナー」(連携企業等：公益社団法人 全国調理師養成施設協会 場所：未定)
期間：令和3年 対象：常勤教職員
内容：未定

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、視点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	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	(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

・委員の方々に授業を見学、年間行事や教育目標の説明を行い、自己点検結果をご覧いただき意見をいただいた。全体的には高い評価を得られたが、モチベーションの違いから疎外感を感じる学生がいることを指摘され、カリキュラムを見直して「求める学生に教育を届ける」ためにゼミ形式を新たに導入した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
増井 徹	株式会社中島屋ホテルズ 総支配人	令和3年4月1日～令和4年3月31日	企業
堀池 悟	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3年4月1日～令和4年3月31日	他校教職員
未定	中央調理製菓専門学校静岡校 上級調理経営学科2年保護者	令和3年4月1日～令和4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())

6月ホームページにて掲載

<https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/>

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	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
ホームページにて掲載
<https://www.suzuki.ac.jp/about/disclosure/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 上級調理経営学科) 令和2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
								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	○		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		○							
2	○		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		○							
3	○		食品の安全と衛生	食の安全と衛生、食品と微生物、食品と化学物質、器具・容器包装の衛生、飲食による健康危害、食品安全対策	1・通	120		○							
4	○		食品の安全と衛生実習	食品衛生実習	1・通	30		△		○					
5	○		調理理論と食文化概論	調理とおいしさ、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	180		○							
6	○		調理実習	調理実習を行う前に、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	○		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				○					
8	○		調理に関する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、英語の文法・コミュニケーション・レストラン等での英会話	1・2・通	75		○							
9	○		スキルアップ	実務研修や校外実習の授業より課題のあぶり出しとブラッシュアップを図る。商品開発、レストラン運営の技術アップ等	2・通	60		△		○					
10	○		レストランマネジメント	レストラン運営の段取り、発注、原価計算、反省	2・通	60		○							
11	○		フードサービス実習	食材・飲料等の基礎知識、接客の基本、宴会とレストランサービス、食文化、施設管理、苦情対応と遺失物の取扱い、食品衛生及び公衆衛生、安全衛生	2・通	30		△		○					
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	15		○							

13	○		経営学	経営の基礎知識、業態開発、出店戦略、開店業務、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	30		○											
14	○		フードコーディネーター	テーブルクロスや装飾等、主にレストランサービス全般におけるブラッシュアップを図る。発表の場として企業様とのコラボ、プラン販売、プレゼン等がある。食空間とテーブルコーディネーター1・2、テーブルマナー、食の歴史と文化と風土	2・通	50		○											
15	○		食育論	なぜ食育か、おいしさと科学、選食力、食の安全・安心、食事バランス、食事マナー、食の心理学、日本と世界との食料事情、日本と世界の食育実習	2・通	30		○											
16	○		色彩学	色彩と料理、カラーコーディネーター、パーソナルカラー	2・通	30		○											
17	○		キャリアデザイン	レストランマネジメントやフードサービスの授業より商品開発、企画、販売までの流れや分析等の学習をする。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	30		○											
18	○		調理教養学	ワイン、日本酒、紅茶、中国茶、日本茶、チーズ、チョコレート、フルーツカービング、氷の彫刻、シャリュキュトリー、はらん、ペーパークイリング	2・通	30		△	○										
19	○		校外実習	学内で経営するレストラン・リリウムにて技術指導や衛生概念について学習したものを実際に営業することによって経験する。飲食施設厨房での実務研修	2・通	120			○										
20	○		高度調理技術実習	調理実習を行う前に、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	2・通	330			○										
21	○		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って経験する。飲食施設厨房での実務研修	1・通	150		△	○										
22		○	実践力育成ゼミ	企業連携を通じワンランク上の実践力を育成する	2・通	30			○										
合計					22	科目	2030単位時間(単位)

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
(1) 学生規程細則に定める履修時間を満たしていること。 (2) 各科目の成績評価が全て合格であること。 (3) 当該年度までの学費及び受験料等がすべて納入されていること。 (4) 1年間の補習時間が150時間未満であること。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	23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。