

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 (住所) 静岡市葵区七間町15-1 (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 (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	上級調理経営学科		-	-	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。 (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								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等) 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年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	2,005 単位時間	1,045 単位時間	90 単位時間	870 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
生徒総定員	生徒実員(A)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)	中退率				
160人	146人	0人	0%	7%				
就職等の状況 ■卒業者数(C) : 75 人 ■就職希望者数(D) : 69 人 ■就職者数(E) : 69 人 ■地元就職者数(F) : 28 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 41 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 92 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 : ・その他6名(海外留学希望者1名含む) (令和5年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) 帝国ホテル東京、ザ・メイソールホテルニューオータニ東京、パレスホテル東京、株式会社星野リゾート、東京會館 本館 ※順不同 ホテル調理業界								
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: ○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/						
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				2,005 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				360 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				1,975 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				330 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)				150 単位時間				
(B: 単位数による算定)								
総単位数				0 単位				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				00 単位				
うち企業等と連携した演習の単位数				00 単位				
うち必修単位数				00 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				00 単位				
うち企業等と連携した必修の演習の単位数				00 単位				
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				00 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合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)				4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)				3人				
計				11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				3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

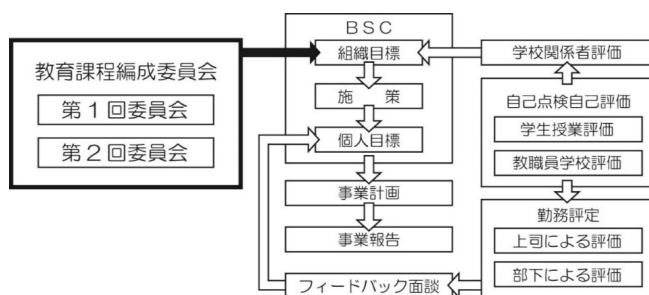
(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

- ・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6年9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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7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6年4月1日～ 令和7年3月31日	①
赤堀 真太郎	株式会社 なすび	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	③

※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 7月、2月頃

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月21日 13:00～14:30

第2回 令和6年1月29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

※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。

- ・現行のビジネス論の中身を精査し、SNS等の使い方を含めた社会人常識を習得できる内容を、落とし込む
- ・新たに衛生観念を身に付けさせるためのチャットGPTの活用
- ・現行のレストランサービスの授業は、所作や知識を学ぶだけではなくコミュニケーション能力の向上とお客様の気持ちを汲み取るという対人関係強化の訓練にもなるので可能な限り、今まで以上に注力して実施していく
- ・静岡校調理師科(1年制)で留学生を受け入れ、特定技能「外食」を取得させて5年間の就労を目指す方向で検討
- ・リスキリング、リカレント教育として社会人向け講座の検討とUターン就職を促す卒業生向け講座の検討
- ・企業と連携して若い世代(小学生や中学生などの若年層も含む)に対する、業界全体の魅力の向上を図る

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

- ・食品会社の製品を使用したレシピ開発
- ・ふじのくに「食の都」関連授業 清水養鶏場見学。後日美黄卵を使った調理実習を行った。
- ・県内惣菜会社での弁当開発
- ・大型商業施設での外部販売

(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。	・ホテルアソシア静岡 ・ホテルグランヒルズ静岡 ・中島屋グランドホテル ・日本平ホテル
校外実習	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記述すること。	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。	・静岡伊勢丹 ・新静岡セノバ
スキルアップ	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記述すること。	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。	・ホテルアソシア静岡 ・ホテルグランヒルズ静岡 ・中島屋グランドホテル ・日本平ホテル
キャリアデザイン	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	・清水食品株式会社 ・株式会社天神屋
フードコーディネーター	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	・清水食品株式会社 ・株式会社天神屋

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

- ・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:	全調協 東海北陸地区協議会 夏期教職員研修会	連携企業等:	人間環境大学
期間:	平成5年7月25日(火)	対象:	常勤教職員
内容	『学生の心理的支援のあり方』、講義形式・グループワーク形式		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	介護食士夏季研修会	連携企業等:	群馬調理師専門学校
期間:	令和5年7月31日(月)～8月1日(火)	対象:	常勤教職員
内容	介護食士講座実施にあたり、資格更新のための受講		

(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:	西洋料理講習会	連携企業等:	未定
期間:	令和6年	対象:	常勤教職員
内容	習熟度を高め、新たな技法の修得等		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	介護食士夏季研修	連携企業等:	(公社)全国調理職業訓練協会
期間:	令和6年	対象:	常勤教職員
内容	講義と実習を通して知識と技術のさらなる研鑽を行う		

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:	(公社)全国調理職業訓練協会
期間:	令和6年	対象:	常勤教職員
内容	多様な生徒・学生への対応 ～学校、教職員として必要な理解と支援～		

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

・業界として人を育てることが急務と感じている。自社でも現状の社員に合わせた教育を模索している。社会貢献を高校までの教育の中で学んでいる人材を、教育しながら仕事へのやりがいを知ってもらうことが大事。また現在の仲間を含め人脈をつくる重要性を教えることも必要ではないかとの指摘が委員よりあった
⇒社会人意識、コミュニケーション能力の向上を目的として挨拶や返事を徹底させる

(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
竹内 祐騎	株式会社竹屋旅館	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	企業
坂木 傑	専門学校中央医療健康大学校 鍼灸学科 教員	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	他校教職員
中川 理央 保護者	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6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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <https://www.suzuki.ac.jp/about/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

①ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

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

公表時期: 令和6年6月1日

授業科目等の概要

(専門課程 上級調理経営学科)															
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	○		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	60		○			○			○	
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ト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ト、パーソナルカラー	2・通	20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
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、シャリユキュトリー、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				2005 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。 (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
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すること。	1学期の授業期間	23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。