

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																							
穴吹調理製菓専門学校	平成18年3月13日	藤井 悦子	〒720-0052 広島県福山市東町2丁目2番24号 (電話) 084-924-3838																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人穴吹学園	昭和25年12月16日	穴吹 薫	〒720-0052 広島県福山市東町2丁目3番6号 (電話) 03-6734-2939																							
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	高度調理学科	平成25年1月29日 文部科学省告示第三号																							
学科の目的	調理師法に基づいて、調理師として必要な専門的知識と調理技術を習得させ、食文化の継承者として人間性豊かな調理師を養成することを目的とする。																									
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	1860	990	150	720	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																					
80	54	1	3	10	13																					
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 出席状況、学習態度、試験成績等を総合して行う																						
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏季:7月28日~8月26日 ■冬季:12月17日~1月6日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件	試験等の評価の上、修了すること																						
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 担任からの電話連絡、文書送付		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 料亭、レストラン等 飲食業、ホテル等 宿泊業、学校施設給食業、接客・サービス業 ■就職指導内容 就職部の専任担当者を中心に、クラス担任とも連携して指導する。入学直後のオリエンテーション、就職希望調査、履歴書等作成指導、就職活動研修及び個人が「イン」の実施 ■卒業者数 24 人 ■就職希望者数 23 人 ■就職者数 23 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 96 % ■その他 (平成 29 年度卒業生に関する平成30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 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>24人</td> <td>24人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>16人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>8人</td> <td>8人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>24人</td> </tr> </tbody> </table> ※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)			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	24人	24人	技術考査	③	16人	13人	食育インストラクター	③	8人	8人	フードコーディネーター3級	③	24人	24人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
調理師免許	①	24人	24人																							
技術考査	③	16人	13人																							
食育インストラクター	③	8人	8人																							
フードコーディネーター3級	③	24人	24人																							
中途退学の現状	■中途退学者 3名 平成29年4月1日時点において、在学者57名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者54名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ・私生活の影響による成績不振や出席率低下の結果、留年・退学 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・担任の個別懇談の実施 ・出席率の早期把握と保護者への連絡 ・ハイパーQJ診断により、学生のモチベーションの変化や不満・不安を抱える学生を早期把握		■中退率 5.3%																							
経済的支援制度	経済的理由でいずれかに該当する修学困難な世帯の学生より、審査を行い、そのうち学校で1名について授業料を20万円減免する。生活保護費受給、個人住民税所得割が非課税、所得税が非課税、保護者等の倒産、失業などによる家計の急変																									
第三者による学校評価	現在行なっていません。																									
当該学科のホームページURL																										

(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、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前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生の「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」としては、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、卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

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

専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とする。

(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

校長を教育課程編成委員長として、他の委員にて協議した結果の最終判断者とする。副校長は教育課程編成委員会の副委員長として委員長を補佐する。その他の委員は、自由な立場で学科、学校の教育活動に対する提言、意見を述べる事ができる。教育課程編成委員会でまとめられた答申は、教務部への提言、検討を経て、設備投資や新規採用が伴う案件は理事会で諮られ、審議され、採決されたものは改善活動へとつながる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年2月1日現在

名前	所属	任期	種別
増田 実	全日本司厨士協会福山支部長	平成30年10月5日～ 平成31年10月4日(1年)	①
徳永 行紀	株)マロンドール 代表取締役	平成30年10月28日～ 平成31年10月27日(1年)	③
山下 慶峻	ビストロ メゾン ドウシェフ	平成30年10月28日～ 平成31年10月27日(1年)	③
藤井悦子	穴吹調理製菓専門学校 校長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
信岡 誠三	穴吹調理製菓専門学校 副校長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	
村上 主典	穴吹調理製菓専門学校 教務部長	平成30年4月1日～ 平成31年3月31日(1年)	

※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10月、3月

(開催日時(実績))

2018年11月1日1回目 14:30から16:30

2019年3月20日2回目(予定)

(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

調理実習は基礎の反復練習の必要、語学の習得が必要等の意見をいただき、現在取り組んでいる。語学については、昨年度より「国際フード論」を導入済。

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

調理製菓業界からの要望に応えうる人材育成を目的とし、職場に即応でき得る人材育成および学生の技術研鑽意欲と職業意識向上の実践を行う。

(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

実習先の選考は教務会議で決定する。各企業には依頼文を持参の上直接訪問を行い、内容確認を行いながら、各課題などについて綿密な意見交換を行う。双方の問題点などの課題が解決後「校外実習委託協定書」を締結させる。学生はインターンシップ方式にて、企業内実習生として、実習受入れ先担当者より、実習成果の評価をA～C、不可いづれかにて、評価を受ける。

(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
校外実習	インターンシップにて、ホテル等の企業内実習として、全学生対象の実習。全学生は企業等との連携科目を履修しなければならない。 学生は、調理現場において各部署の役割分担の一人として、調理部門の指導者の下、通常務者と同様な調理業務を行い、業務に必要な仕事の役割を担う。	「実習・演習等において連携する企業等一覧」参照
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 教職員研修規程にて定められている研修について、教職員に対して、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識又は技能等を修得させ、その遂行に必要な教職員の能力及び資質等の向上を図ることを目的とする。		
(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		
<ul style="list-style-type: none"> ・外部講師による特別授業(10月、11月) 調理現場での実際の教育内容と実務理解のための特別講義。現場での教育方法と実務を学んだ。調理系教員対象 ・外部施設での試食研修・テーブルマナー研修(5月、6月、10月) 最新のテーブルマナーについて学んだ。調理系教員対象 		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
(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		
<ul style="list-style-type: none"> ・外部講師による調理現場での教育内容と実務理解のための特別講義を年間を通じて実施する。調理系教員対象 ・外部施設での試食研修を年間を通じて実施する。調理系教員対象 		
② 指導力の修得・向上のための研修等		
<ul style="list-style-type: none"> ・連携先の全国専門学校教育研究会および、穴吹教育総合研究所が企画する研修を中心に、次にあげるテーマを優先して参加させる。「退学防止とクラス運営」「学生モチベーションとセルフコーチング」「アクティブラーニング」「キャリアサポート」。対象はクラス担任、学科担当教員。 		

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 関係者ならではの視点で具体的かつ実践的な評価を受ける
- ② 自己点検評価の適正化、妥当性を客観的に評価する
- ③ 結果として、職業に必要な実践的且つ、専門的な能力がより習得できる改善計画を立案し、PDCAサイクルを回し続ける

(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	学生等に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 教職員に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 学外に対し教育理念等を明文化し、公表しているか 各就業期間における教育目的、教育目標が文書化され、教育計画が文書化され提示されているか
(2) 学校運営	理事会が定期的に開催されているか 評議員会が定期的に開催されているか 運営会議が定期的に開催されているか 人事規程が文書化されているか 決裁規程が文書化されているか 個人情報保護規程が文書化されているか
(3) 教育活動	学校の年間スケジュールはあるか シラバスあるいは講義要項等が作成されているか 学生によるアンケート等による授業評価が定期的に行われているか 結果にもとづく教員面接を実施しているか 結果にもとづく授業観察を実施しているか 結果にもとづく教員のレポート、改善計画書等が作成されているか 授業改善のための組織的取り組みが行われているか キャリア教育などが行われているか
(4) 学修成果	学生の就職に対する目標を設定したか 資格・検定・コンペに関する目標を設定したか 退学率の目標を設定しているか 卒業生の進路、就職先等を公表しているか
(5) 学生支援	進路、就職に関する支援体制は整備されているか 学生相談に関する支援体制は整備されているか 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか 課外活動に対する支援体制は整備されているか 卒業生への支援体制はあるか
(6) 教育環境	学校生活におけるリスクマネジメントとして保険に加入しているか 防災・防犯設備が整備、点検されているか 施設、設備の保守・点検が定期的に行われているか
(7) 学生の受入れ募集	学校案内等には育成人材像が明示されているか 学校案内等には目指す資格・検定・コンペが明示されているか 学校案内等には学費・教材費等が明示されているか 入学に関する問い合わせ等には適切に対応できる体制ができているか
(8) 財務	年度予算、中期計画は策定されているか 予算は計画に従って妥当に執行されているか。定期的に確認されているか 会計監査体制のルールが明確化されているか 会計監査の結果報告が文書等で明確化されているか
(9) 法令等の遵守	自己点検・評価を適正に実施運用するためのルールが文書化されているか 自己点検・評価報告書があるか 自己点検・評価報告書が公表されているか
(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

在校生の健康管理、メンタルヘルスの相談カウンセラーの配置、在校生による社会貢献(地元就職)、さらに卒業生の活躍や評価の把握について提案をいただき、求職期間中における特別授業の実施、担任からの興味の沸く実話、地元での校外実習後の感想を把握。またカウンセラーについては平成29年度配置予定。それ以外の項目についても随時検討中

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年2月1日現在

名前	所属	任期	種別
村上 勝彦	エルブラン松月堂 代表取締役	平成30年11月20日～ 平成31年11月19日(1年)	企業等委員
田淵 浩	サンクラフィーフュー オーナー	平成30年11月20日～ 平成31年11月19日(1年)	企業等委員

竹内 和雄	キッチンハウス タケウチ オーナー	平成30年11月20日～ 平成31年11月19日(1年)	企業等委員

※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
ホームページにて公開。8月公開予定。
URL: <http://www.anabuki-net.ne.jp/fukuyama/info/index.p>

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

- ・教育に関わる情報について原則、公開する
- ・定期的に更新し、最新の情報を提供するように努める
- ・情報の提供に際してはインターネットでの提供を基本とする
- ・統計的な情報については算定方法など根拠となる情報も同時に提供する
- ・個人情報の扱いに留意し、特定の個人が特定できない情報として提供する

(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	学校名、所在地、学校の沿革、歴史 学校の教育、人材養成の目標及び教育指導計画 経営方針
(2)各学科等の教育	入学に関する受け入れの方針及び入学者数、収容定員、在学学生数、 カリキュラム、時間割、年間の授業計画 進級・卒業の要件 資格取得、検定試験合格等の実績 卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	教職員数 教職員の組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況 実習・実技等の取り組み状況 就学支援等への取り組み支援
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況 課外活動(部活動、サークル活動、ボランティア活動)
(6)学生の生活支援	学生支援の取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い 活用できる経済的支援措置の内容等
(8)学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9)学校評価	自己評価、学校関係者評価の結果 評価結果を踏まえた改善方策
(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
ホームページにて公開。

URL:<http://www.anabuki-net.ne.jp/fukuyama/info/index.php>

授業科目等の概要

(衛生専門課程課程高度調理学科学科) 平成30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	
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外
○			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・前後	90	3	○			○	
○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲良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・前後	##	5	○			○	
○			調理理論と食文化	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。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。	1・前後	##	6	○			○	
○			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、その重要性と必要性を理解する。	1・前後	##	12	○			○	
○			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・後	90	3			○		
○			食品と栄養	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。また、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。	2・前後	##	5	○				
	○		高度調理実習	レストラン実務実習授業の準備と仕込みが中心となります。前日仕込みの翌日加熱調理のため、食材の風味変化に伴う仕込み範囲の相違、保存方法などについても学んでいきます。	2・前後	##	12				○	○
	○		サービス実習	お客様に満足していただくためのサービスとはどうあるべきか、テーブルセッティング、接客用語などの基本と共に「おもてなしの心構え」をレストランシミュレーションの形で学びます。	2・前後	##	6				○	○
	○		国際フード論	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、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・前後	30	1	○			○	

○	高度総合実習	集団調理実習を通じて大量調理の基本技術、献立作成、栄養価計算などの総合的な知識を習得します。また、協同作業などでの協調性を養い、衛生教育や計量の大切さも学びます。	2・前後	90	3			○	○
○	フードサービス論	業界の厳しい競争に立ち向かえるようサービスマナーのベースの部分と社会人としての基礎力を養う。	1・前後	30	1	○			○
○	フードデザイン	店舗設計や店舗デザイン、装飾やディスプレイの基本を学び、技法について演習します。また、食卓と花の関わりも学びながら花に親しみ、フラワーアレンジメントの技法を演習します。	2・前後	30	1		○		○
○	ドリンク実践	コーヒー紅茶など、ドリンクの実演を通して知識と抽出技術を学び、快適な食事提供の環境づくりをさまざまな角度から学習します。	2・前後	60	2	△	○		○
○	校外実習	各種調理業界の職場での実践実習です。各職場において、従業員と同様な仕事に従事し、調理業務の流れを把握しながら技術や知識はもとより、マナーや礼儀作法も学び、将来の調理師として必要な要素を把握します。	1・前後	60	2			○	○
合計				14科目		1,860単位時間			

卒業要件及び履修方法	授業期間
卒業要件…年間出席率80%以上、全履修科目(※1選択必修全科目含む)について試験等の評価の上、修了すること。	1学年の学期区分
履修方法…必須科目、必須選択科目についてクラス単位で必要単位を履修する。	1学期の授業期間

(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。

教員		企業等との連携
専任	兼任	
○		
○		
○		
○	△	
○		
○	△	
	○	

○	△	
	○	
	○	
	○	
	○	○
(62單位)		

等
2期
15週