

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																																																							
広島幹心調理製菓専門学校	昭和51年4月1日	原田 優子	〒733-0024 広島市西区福島町2-4-1 (電話) 082-231-8700																																																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																																							
学校法人原田学園	昭和63年3月4日	原田 仁司	〒733-0024 広島市西区福島町2-4-1 (電話) 082-231-8700																																																							
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	調理師科	平成7年1月23日	—																																																						
学科の目的	調理師に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的としている。																																																									
認定年月日	平成28年2月19日																																																									
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																																																				
2	昼間	1710時間	705時間	30時間	905時間	70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																																																					
240人	169	0人	9人	28人	37人																																																					
学期制度	■1学期:4月1日～7月31日 ■2学期:8月1日～12月31日 ■3学期:1月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 100点満点のうち、60点以上を合格とする(筆記試験・ノート点・授業態度含む)。点数ごとにS～Eの成績評価を行う。																																																						
長期休み	■夏季:7月21日～8月20日 ■冬季:12月24日～翌年1月7日 ■春季:3月15日～4月7日		卒業・進級条件	①各科目授業時間数2/3以上出席の者 ②各科目の試験(提出物を含む)が合格基準60点以上に達している者 ③授業料及び諸費用を納入した者 ④進級・卒業認定会議において合格した者																																																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 電話で登校するよう指導する。進級不可になるおそれがある場合は、本人及び保護者と面談し指導する。		課外活動	■課外活動の種類 飲食店でのアルバイト ■サークル活動: 有 ■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)																																																						
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、飲食店(和食、洋食、中華)、病院、老人福祉施設等 ■就職指導内容 2年制のコースは1年次に7回、2年次に5回、1年制のコースは5回就職指導の授業を実施。また、卒年次生を対象にした学内企業ガイダンスを実施しています。 ■卒業生数: 84人 ■就職希望者数: 81人 ■就職者数: 81人 ■就職率: 100% ■卒業生に占める就職者の割合: 96.4% ■その他 (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	<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>84</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>食品衛生責任者</td> <td>①</td> <td>81</td> <td>81</td> </tr> <tr> <td>専門調理師学科試験免除(技術審査合格)</td> <td>①</td> <td>84</td> <td>81</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>①</td> <td>84</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>新調理システム管理者</td> <td>③</td> <td>25</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>②、③</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>調理師養成施設調理実習助手</td> <td>①</td> <td>84</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>キュービュース&amp;パンケットコーディネーター3級</td> <td>③</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>専門士</td> <td>①</td> <td>84</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>介護食士3級</td> <td>③</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	84	84	食品衛生責任者	①	81	81	専門調理師学科試験免除(技術審査合格)	①	84	81	食育インストラクター	③	10	10	食品技術管理専門士	①	84	84	新調理システム管理者	③	25	20	フードコーディネーター3級	③	4	4	製菓衛生師	②、③	0	0	調理師養成施設調理実習助手	①	84	84	キュービュース&パンケットコーディネーター3級	③	5	5	専門士	①	84	84	介護食士3級	③	3	3
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																																							
調理師免許	①	84	84																																																							
食品衛生責任者	①	81	81																																																							
専門調理師学科試験免除(技術審査合格)	①	84	81																																																							
食育インストラクター	③	10	10																																																							
食品技術管理専門士	①	84	84																																																							
新調理システム管理者	③	25	20																																																							
フードコーディネーター3級	③	4	4																																																							
製菓衛生師	②、③	0	0																																																							
調理師養成施設調理実習助手	①	84	84																																																							
キュービュース&パンケットコーディネーター3級	③	5	5																																																							
専門士	①	84	84																																																							
介護食士3級	③	3	3																																																							
中途退学の現状	■中途退学者 6名 ■中途退学率 3.3% 平成31年4月1日時点において、在学者179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169名(令和2年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 * 家庭の事情(経済的理由他)による自主退学 * 進級不可による自主退学 * 履修時間数不足による除籍 ■中退防止・中退者支援のための取組 習得が未熟な者に対し、補習や補講を実施し、技術を習得できるよう指導を行う。 度々欠席する者に対し、保護者や本人に連絡のうえ面談、指導を行う。																																																									
経済的支援制度	高等教育の修学支援新制度の対象機関である。																																																									
第三者による学校評価	実施なし。																																																									
当該学科のホームページURL	<a href="https://www.suishin.ac.jp">https://www.suishin.ac.jp</a>																																																									

(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「卒業生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」については、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。

(2)「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「卒業生に占める就職者の割合」の定義について  
①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全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、報酬その他経常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

調理師の実務に関する知識、技術を教示するにあたり、企業その他関係機関と連携のもと実践的かつ専門的な調理師を育成する。

(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

一般企業・団体等との密接組織的な連携体制として、一般企業・団体等の職員から成る教育課程編成委員会を設置する。委員会にて飲食業界の動向、地域の産業振興の方向性をふまえ、実務に必要な知識・技術を分析、把握し、調理師の教育にふさわしい授業科目の開設、改善を図る。一般企業・団体等の要請に対応する実践的かつ専門的な職業教育を実施する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
中原 月男	公益社団法人 全日本司厨士協会	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
齋藤 悌隆	株式会社 酔心	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	③
皆水 元則	株式会社 ワールドコーヒー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
田村 めぐみ	株式会社 酔心	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	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(6月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年6月11日(火) 13:00～13:40

第2回 令和2年2月10日(月) 14:00～14:55

(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

\*2020年度の5月、新入生に包丁講座を実施した。

⇒大阪の包丁職人に授業を依頼した。内容は包丁に対する思い、包丁の役割、長持ちさせる研ぎ方等。本講座で動機付けを行うことにより、3か月間ある包丁研ぎの授業を効果的に行うことができる。

\*実習及び教養科目について

⇒教養科目のフランス語について、来年度から科目名を外国語とし、フランス語と英語を実施する。

コンピューター演習は入学するまでに学ぶ機会が多くあるため、2020年度より実施しない。

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

一般企業・団体等のニーズ(要請)に対応する実践的かつ専門的な調理師の育成を目的に、実習・演習等において一般企業・団体等と連携し、職業教育の質を確保する。具体的な取り組みとして、関連企業等で調理業務の一端を体験し、心構えや知識、技術を学ぶ校外実習を実施。企業等の職員を講師として招き実習・演習を実施する。これにより教育効果の充実、向上を図る。

(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

校外実習担当者と企業等の担当者が事前に打ち合わせ、実習内容及び学習成果の評価指標等を定める。校外実習中の学生は実習日誌を携行し、実習内容を毎日記録する。期間中、本学教員が各企業等を訪問し、学生の学習状況を確認する。実習終了時、企業等の現場指導担当者的評価を踏まえ、本学教員が成績評価し、単位を認定する。

(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	日本料理・西洋料理・中国料理・集団料理の4分野とし、分野ごとに指定した各企業、施設で10日間現場実習を行う。	株式会社酔心 株式会社リーガロイヤルホテル広島 株式会社ホテルグランヴィア広島
特別授業・専攻授業	日本料理・西洋料理・中国料理・集団料理の4分野とし、より高度な技術・知識や基礎技術の向上を図る。	リゾートトラスト 広島魚市場 たん熊北店

### 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

調理業界からの職業教育ニーズや人材ニーズに対応し、実践的な知識、技能を有する高度職業人材を育成するため、本学の教育を担う教職員の資質及び指導力の向上に取り組む。教職員に対し、学校業務に関する知識、技術、技能などを学ぶ学内研修の実施するほか、職能団体等による研修、階層別研修の受講によって知識、技術及び技能の向上を図っている。

#### (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「西洋料理特別実習」(連携企業等:熊谷喜八氏)  
期間:令和元年12月19日 対象:調理実習教員  
内容:西洋料理特別実習授業

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教職員研修会 保護者対応に役立つコミュニケーション」(連携企業等:クリエイトコミュニケーション 大下貴子氏)  
期間:令和2年4月6日 対象:教職員  
内容:保護者対応におけるポイント等

#### (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

研修名「特別実習」(連携企業等:卒業生)  
期間:令和2年10月8日・15日・22日・29日、11月12日、12月10日 対象:調理実習教員  
内容:和食・洋食・中国料理特別実習授業

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教職員研修会 HACCPについて」(連携企業等:一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター 長井昭氏)  
期間:令和3年3月予定 対象:教職員  
内容:HACCPに基づく衛生管理について等

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

教育目標及び教育計画の達成状況、学校運営について自己評価を実施し、課題に対し継続的に改善を図るとともに評価結果を公表する。自己評価結果の客観性及び透明性を確保するため、設置学科に関連する一般企業・団体等の職員から成る学校関係者評価委員会を設置し、学校関係者評価を実施する。評価結果と改善の取り組み、当該委員会の委員による意見を学校ホームページにて公表する。

(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	教育理念・目標
(2) 学校運営	施設(学校)の管理、運営
(3) 教育活動	授業
(4) 学修成果	学生・生徒
(5) 学生支援	学生・生徒
(6) 教育環境	施設及び設備
(7) 学生の受入れ募集	施設(学校)の管理、運営、学生・生徒
(8) 財務	施設(学校)の管理、運営
(9) 法令等の遵守	施設(学校)長、教員、学生・生徒、授業、施設及び設備、変更申請、各種届出
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11) 国際交流	その他

※(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

\* 学校評価3.0の項目

2-3 施設(学校)運営の短期、中期、長期計画が立てられているか。

→中期の計画としては2017年度より毎年実習室の改装工事を実施しており、2021年度で終了する予定である。

4-1 学生・生徒の定員数を厳守しているか。

→調理師科1年コースは80名の定員に対し、入学者数は30名以下の見込みである。国が実施する高等教育の修学支援新制度の機関要件を満たすため、定員削減を検討する必要がある。

\* その他、評価は3.0以上ではあったが、対策案が上がった項目

4-16 卒業生への再就職の支援体制はあるか。

【委員の意見】卒業生への求人情報をホームページに掲載してはどうか。

→2020年度より再就職紹介申込みページを作成する。

(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
中原 月男	公益社団法人 全日本司厨士協会	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
齋藤 悌隆	株式会社 酔心	平成30年4月1日～平成31年3月31日(1年)	③
皆水 元則	株式会社 ワールドコーヒー	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
田村 めぐみ	株式会社 酔心	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③

※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

公表方法: ホームページ

公表時期: 令和2年9月中旬

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

「専門学校における情報提供等への取り組みに関するガイドライン」及び「調理師養成施設における自己点検・自己評価」を踏まえ、本校の教育活動及び学校運営の状況等の情報を公表し、公的な教育機関として社会への説明責任を果たす。

(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	教育理念・目的、施設(学校)の管理、運営
(2) 各学科等の教育	授業
(3) 教職員	施設(学校)長、教員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	授業
(5) 様々な教育活動・教育環境	授業、施設及び設備
(6) 学生の生活支援	学生・生徒
(7) 学生納付金・修学支援	学生・生徒
(8) 学校の財務	施設(学校)の管理、運営
(9) 学校評価	その他
(10) 国際連携の状況	その他
(11) その他	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

## 授業科目等の概要

(職業実践専門課程調理師科) 令和元年度															
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
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	
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計概要、感染症と疾病予防、加齢と健康、健康づくり、環境保健	1 通	90		○			○		○	○	
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1 通	80		○			○		○	○	
○			食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	2 通	70		○			○		○	○	
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食品と微生物、飲食に伴う健康危害、食中毒、食品と寄生虫、食品添加物、器具・容器包装の衛生、食品安全対策	1 通	120		○			○		○	○	
○			食品衛生実習	水の衛生、空中落下細菌数、手指の衛生、調理器具・施設の衛生Ⅰ・Ⅱ、汚れの分解、食品の鮮度・保存、練り製品・発色剤・着色料検査、食品の細菌数検査等	2 通	30				○	○		○		
○			調理理論 (Ⅰ・Ⅱ)	調理のおいしさ、調理の基本技術、食品の調理科学、調理器具と熱源、調理施設・設備、献立作成	1 ・ 2 通	130		○			○		○	○	
○			食文化概論・食生活	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理師の業務と社会的役割、調理関係業界の沿革	2 通	70		○			○		○	○	
○			調理実習 (Ⅰ・Ⅱ)	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境、校外実習調理師としての基本的な態度	1 ・ 2 通	600				○	○		○	○	
○			高度総合調理実習 (Ⅰ・Ⅱ)	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇、集団調理の基本技術、食品・栄養と健康の関わり	1 ・ 2 通	145				○	○		○	○	
合計				科目	単位時間( 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1 学年の学期区分	期
	1 学期の授業期間	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。

授業科目等の概要

(職業実践専門課程調理師科) 令和元年度															
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
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	
○			外国語	調理フランス語の基礎 英会話の基礎	2通	30		○			○			○	
○			経営学 (I, II)	経営学概論、会計の基礎、マーケティング、経済の基礎、ビジネスと心理学等	1・2通	60		○			○			○	
○			サービス論	サービス論概要、サービスと調理師の関わり、外食産業の発展及び概要、接客者のマナー・実務、日本・西洋・中国料理、プライダル関連、クレーム対応等	2通	25		○			○			○	
○			調理科学実験	砂糖の加熱による変化、でんぷん・小麦粉の実験、だしに関する実験、さつまいもの加熱方法と甘味度、卵、野菜の色の変化・揚げ物の衣の役割、豆腐、ゲル化剤の扱い方、ソーセージ、魚のすり身の性質に関する実験等	2通	40				○	○		○		
○			教養	茶道、華道、話しことば、実習の基礎分野	1通	30			○		○			○	
○			マナー学	ビジネスマナー、話の聞き方と指示の受け方、報告・連絡・相談、電話対応、来客対応、名刺交換と面談の基本マナー、冠婚葬祭、ビジネス文書の基本等	1通	30		○			○			○	
○			校外実習 (I, II)	日本料理・西洋料理・中国料理・集団料理の4分野とし、分野ごとに指定した各企業、施設で10日間現場実習を行う。	1・2通	160				○	○				○
合計					16	科目	1710単位時間(			単位)					

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
授業日数は、各学年の授業時間の2/3以上を出席する。定期試験は各科目とも60点以上を取得し、進級・卒業認定試験に60点以上取得する。	1 学年の学期区分	3期
	1 学期の授業期間	15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。