

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																																	
大阪調理製菓専門学校		昭和57年10月25日		村川 秀夫		〒 595-0021 (住所) 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																																	
学校法人村川学園		昭和58年5月11日		村川 秀夫		〒 595-0021 (住所) 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-41-4330																																	
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		衛生専門課程		調理総合本科		平成30(2018)年度		-		令和 2(2020)年度																													
学科の目的		高い技術力と社会で活躍できる即戦力、「食」関連分野に関する深い知識を有し、創造力をもち新たな企画構想を商品化できる人材を養成することを目的とする。																																					
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		取得可能な資格:調理師免許、専門士、ふぐ処理登録者、技術考査、食育インストラクター、ライフカラー検定2、3級、野菜ソムリエ 中退率:2.0%																																					
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		1,800 単位時間 - 単位		690 単位時間 - 単位		0 単位時間 - 単位		1,110 単位時間 - 単位		0 単位時間 - 単位		0 単位時間 - 単位																							
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)																																	
80人		52人		0人		0%																																	
就職等の状況		■卒業者数(C) : 23 人 ■就職希望者数(D) : 21 人 ■就職者数(E) : 20 人 ■地元就職者数(F) : 13 人 ■就職率(E/D) : 95 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 65 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 87 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 (令和 5年度卒業者にに関する令和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) ホテルニューオータニ大阪、キャノピーbyヒルトン大阪梅田、ホテルモントレ、神戸ポートピアホテル、ホテルグランヴィア和歌山、パークハイアット京都、ホテルオークラ京都、リーガロイヤルホテル、ワンダーテーブル、など万、穂の川ほか																																					
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: 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.daicho.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) <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>1,980 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>870 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>1,800 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>870 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>0 単位時間</td></tr> </table> (B: 単位数による算定) <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位</td></tr> </table>										総授業時数	1,980 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	870 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	1,800 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	870 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)	0 単位時間	総授業時数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位	うち必修授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位
総授業時数	1,980 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	870 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	1,800 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	870 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)	0 単位時間																																						
総授業時数	単位																																						
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位																																						
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位																																						
うち必修授業時数	単位																																						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位																																						
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位																																						
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位																																						
教員の属性(専任教員について記入)		<table border="1"> <tr> <td>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)</td> <td>6人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>12人</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>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</td> <td>11人</td> </tr> </table>										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)	6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)	3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	12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	11人														
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)	6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)	3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	12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	11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

本学園に編成された教育課程の運営を、企業等と連携を図り、当該専門課程の教育課程を施すのにふさわしい授業科目の開設又は授業内容・方法の改善・工夫を行う

(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

当該委員会は本学園が行う教育課程の編成における意思決定の過程とし、組織上の位置づけとしては、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。

教育課程編成委員会の意見は学内のカリキュラム編成会議で審議されたのち、校長の許可を経て決定する。最終的には理事長の承認を得る必要がある。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
久松 幸彦	(公社)全日本司厨士協会 関西地方本部大阪本部 理事長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	①
内田 和夫	(公社)日本中国料理協会 大阪地区本部 参与	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	①
與田 健二	ホテルモンテ株式会社 人事部 係長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	③
文野 章彦	ホテル・アコーラリージェンシー大阪堺 シニアディレクター	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	③
清水 賢	BISTRO La ratatouilleエグゼクティブシェフ	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	③
村川 秀夫	学校法人村川学園 理事長／大阪調理製菓専門学校校長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員／法人本部 事務局 長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
空閑 エリナ	法人本部 事務局 校務1課 事務長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
森 孝司	大阪調理製菓専門学校 校長代理	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内
吉本 薫	大阪調理製菓専門学校 製菓衛生師科・製菓総合本科 学科長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	学内

※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 (8月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年3月7日 14:00～16:00

第2回 令和5年8月30日 16:30～18:30

第3回 令和6年3月26日 14:00～16:00

(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。

社会にでて重要視されるのが、基礎基本であるという意見について、実習の中で基礎技術の反復練習であるルーティーントレーニングをとり入れている。授業の中でもコストを意識する仕組みが必要という意見については販売実習の中で、コストを意識する内容を取り入れている。

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

職業もしくは实际生活に必要な能力を養成することという専門学校の目的を踏まえ、実学を重視する教育方針を実現するために教室で習得した基本技術・知識を応用的に実社会に求められる人材となるために、当該専門分野において就職先、また就職後に取引先となる会社と連携して実践的なトレーニングをカリキュラムに設けて実施していく

(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

連携企業には、実践トレーニング施設における販売促進や商品開発、大量生産におけるアドバイス、材料の知識などを受ける。実習前には、集団指導を行うとともに、実習内容についての達成度を評価し、必要な個別指導を行う。実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、連携企業担当者と、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、連携企業担当者の意見をもとに学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

(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
調理実習 II	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。「調理実習 I」で学んだ基礎技術と知識をさらに向上させ、よりグレードの高い料理に発展させる。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得するとともに、各種料理の特性について調理を通して理解する。	株式会社Mizkan
フードサービス I	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目ではフードサービス I で学んだ知識を踏まえ、飲食店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。	アメリカ農産物貿易事務所 (株)ケイクール
フードサービス II	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目ではフードサービス I で学んだ知識を踏まえ、飲食店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。	ビタミン乳業(株) (株)マツヤ
デザイン	ライフケアカラー検定3級資格取得に向けたカラーコーディネートの授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくり、また、プロのカメラマンによる、SNSを利用した料理写真の撮影術まで幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝える料理人を目指す。	株式会社ラインデザイン、株式会社ケシオンほか
調理理論	調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外観などの変化を把握し、最適に仕上げるために必要な調理条件について、理論と手法を修得する。日常食、行事食、デザートなど、種々の献立において、集団調理にも応用展開できる力をつける。	不二製油(株)

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	
<p>(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 当校の教職員研修規程に定めるとおり、研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。製菓総合本科の教育目標と最終的な就職指導のために、担当職員は研修等を通じてスキルの向上を目指していく。</p> <p><就職指導上のスキル> 調理分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像 業態別の就職事情とそのために必要な教育内容や指導方法 <授業におけるスキル> 習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて</p>	
<p>(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 当校の教職員研修規程に定めるとおり、研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。製菓総合本科の教育目標と最終的な就職指導のために、担当職員は研修等を通じてスキルの向上を目指していく。</p> <p><就職指導上のスキル> 調理分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像 業態別の就職事情とそのために必要な教育内容や指導方法 <授業におけるスキル> 習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて</p>	
(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: 商品開発について 期間: 令和5年5月29日(月) 内容: 商品開発の流れ。流行とは。</p>	<p>連携企業等: 株式会社ASP 対象: 教員</p>
<p>研修名: みどりの食料システム戦略について 期間: 令和5年10月19日(木) 内容: 将来の世界における気候変動及び主要なリスク、SDGs、農業と環境とのかかわり</p>	<p>連携企業等: 近畿農政局大阪府拠点 対象: 教員</p>
<p>研修名: ロボットカフェ 期間: 令和5年10月28日(土) 内容: 産業用ロボット、サービスロボット、AI・ソーシャルシステムの普及について</p>	<p>連携企業等: 株式会社HCI 対象: 教員</p>
②指導力の修得・向上のための研修等	
<p>研修名: 救命実技講習 期間: 令和5年8月7日(月) 内容: (オンライン開催)AEDの使用方法を含めた、成人に対する心肺蘇生法及び大出血時の止血法等の応急手当。</p>	<p>連携企業等: 泉大津市消防署 対象: 教職員</p>
<p>研修名: 話す力、聞く力向上セミナー 期間: 令和5年9月28日(木) 内容: 授業での話し方向上、在校生や保護者との対応での傾聴力を高める</p>	<p>連携企業等: 株式会社リクルート 対象: 教職員</p>
<p>研修名: 発達障害について 期間: 令和5年11月10日(金) 内容: 発達障害(ADHD、自閉症、学習障害など)の傾向、対応方法</p>	<p>連携企業等: 家門鉄治先生 対象: 教職員</p>
<p>研修名: 卒業率95%以上を目指して 期間: 令和6年3月26日(火) 内容: 退学の現状、防止に必要なこと</p>	<p>連携企業等: 株式会社リクルート 対象: 教職員</p>

(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: Well-beingと食	連携企業等: 神戸大学
期間: 令和6年7月25日(木)	対象: 教員
内容: 食品に含まれる機能性成分の健康効果について	
研修名: アメリカ産フレッシュフルーツについて	連携企業等: カリフォルニアフレッシュフルーツ協会
期間: 令和6年8月27日(金)	対象: 教員
内容: アメリカ産フレッシュフルーツの品種、特徴、日本への輸入について	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 学生への接し方 ハラスメントと言われないために	連携企業等: 株式会社リクルート
期間: 令和6年5月8日(水)	対象: 教職員
内容: アカハラとは、防止に必要なこと、普段の取り組み	
研修名: 救命実技講習	連携企業等: 泉大津市消防署
期間: 令和6年8月予定	対象: 教職員
内容: AEDの使用方法を含めた、成人に対する心肺蘇生法及び大出血時の止血法等の応急手当。	

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

学校関係者として、調理製菓分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

(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
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学習成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

令和5年度は、令和4年度の自己点検・評価報告書を資料として、関係教職員との意見交換も含め、学校関係者評価委員会において外部評価を実施した。学校関係者評価委員会は、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。令和5年度の第1回学校関係者評価委員会は令和5年8月18日(金)に開催し、委員会の活動方針、自己点検・評価の取組・評価項目・重点目標の説明、委員と関係教職員における質疑応答を行った。第2回目の委員会は、令和6年3月29日(金)に開催した。

【本校並びに本学科に対する意見は以下の通りである】

- ①卒業生も多く入社してもらっているが、みな明るくて礼儀正しい。教育が行き届いていると感じた。
- ②手間がかかるものや、裏方の作業を若い方に振りにくいという現状がある
与えられた時間だけでなく自由時間を活かしてほしい。「現場思考」に導いてほしい。一人一人の意識の向上が求められる。
- ③熱い授業では学生はついてこないのではと危惧する。包丁研ぎなど当たり前のことはしっかり教えてほしい。
- ④SDGsへの取り組みに意欲のある学生と、そうでない学生を組み入れて全体の意識を変えてほしい。キッズクッキングの取り組みもすばらしい。
- ⑤セクションリーダー制度があるから産官学連携授業もうまく実施できていると感じる。
- ⑥コロナで学校に登校しないことも慣れたのではないか。休むことに抵抗が少なくなっているのでは。現場でもそれを感じている
- ⑦資格取得について、調理関係の従事者を、他の部署より優遇していきたいという考えがある。人を集めていく中で、資格手当などまさに検討段階である。
- ⑧入学よりも卒業したあとどこに就職できるのか、そこは自分とマッチしているかが大切。
以上を学内で共有し、以下のように学校運営に生かした。カリキュラムの検討は、各科担当教員と教育課程編成委員会を活用し実施する。その上で、本校の教育の方向性に関わる内容については、学内で審議し決定していく。

【意見に対する学校運営に関する具体的対応】

1. 学園三訓、校是は授業履修の手引きに記載し、学生に周知している。
2. セクションリーダー制度を活発化するために月1回の定例会議を設けている
3. 産学連携や行政と連携を積極的に取り入れ、ホームページ・アプリ等で情報発信をしている
4. オンライン授業で解決できなかった質問の機会は対面授業も併用することで解消している。
5. 企業側の意見聴取を進め、実現に向けて調整をしていく。
6. 寄付やSDGsなどへの取り組みを積極的に取り組んでいる

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

#REF!

名前	所属	任期	種別
西平 直之	ホテル日航関西空港	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
高田 剛史	株式会社桜珈琲	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
芝野 茂夫	レストラン・シャンソニエ	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
西山 晋	ボンヴィラージュ・オゼ	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員
今井 豊	有限会社ティケイ企画	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等評価委員

真貝 征志郎	南海電気鉄道株式会社 まち共創本部 共創 事業部	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	企業等評 価委員
駒田 尚紀	南海電気鉄道株式会社 まち共創本部 共創 事業部	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	企業等評 価委員
本田 和也	三井不動産商業マネジメント株式会社	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	企業等評 価委員
長谷部 佑介	三井不動産商業マネジメント株式会社	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	企業等評 価委員
笹田 智	—	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	卒業生
高橋 久美子	—	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	卒業生
川邑 千佳	—	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	PTA
片山 造	大阪府立伯太高等学校	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	高等学校
正川 昌彦	学校法人精華学園 精華高校	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	高等学校
白井 孝雄	大阪つくば開成高等学校 校長	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	高等学校
田中 昌博	岸和田市 魅力創造部 農林水産課	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	公共団体
山下 貴之	泉大津市 総合政策部地域経済課	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	公共団体
植原 和彦	岸和田市教育委員会	令和6年4月1日～令和7年3月 31日(1年)	公共団体

※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())

URL: <https://www.daicho.ac.jp/information/data/assessment-izumi.pdf>

公表時期: 令和6年4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

教育活動や学校情報を外部に提供することにより、専門学校の社会的な理解・評価を促進し、教育の質の確保・向上を図ることを目的とする。情報の提供にあたっては、学生や保護者、関係業界等が求める情報の内容を把握し、その求めに応じた情報を適切に提供することを基本とし、また、その方法にあたっては、ホームページなど適切な手段で行う。

(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・育成人材像等
(2) 各学科等の教育	教育活動(各学科の入学定員・養成目的、成績評価・修了の認定、卒業)
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	学生支援
(6) 学生の生活支援	教育環境
(7) 学生納付金・修学支援	学生の募集と受け入れ
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	法令等の遵守
(10) 国際連携の状況	海外研修
(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: <https://www.daicho.ac.jp/information/data/check-izumi.pdf>

公表時期: 令和6年4月1日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理総合本科)															
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
	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	
1	○			ヘルシーライフ研究	衛生で安全な調理のポイントを学習させるため、保健や環境という枠組みの中で食をとらえ調理の職人として必要な公衆の安全環境（空気、水質、土壌、労働等）について学習する。	1通	90	-	○			○		○	
2	○			食品栄養学	(栄養学内容) 食事をとることによって、生命を維持し、発育・成長し健康を保持推進している。栄養学とは生命現象を営むために必要な物質を活用する栄養現象を科学的に探究する学問である。栄養学の授業では食品の摂取について学ぶとともに口から摂取した食品に含まれる栄養素を体内に取り入れる仕組み（消化・吸収・代謝）について学習する。 (食品学内容) 人間が食している、食品について市場に流通している食品を中心にその食品の特徴・旬・含まれる成分などについての知識を深めるとともに 様々な加工食品について学び調理の多様化、省略化について学ぶ教科である。	1通	150	-	○			○		○	
3	○			フードセーフティ論	食の安全と衛生における必要事項に関する項目を学ぶ。特に健康危害の原因となる要因で、微生物に関すること、化学物質に関すること、器具・容器包装に関すること、食中毒菌に関すること等を学修する。	1通	150	-	○		△	○		○	
4	○			調理理論	調理における各々の食品のテクスチャー、味、香り、外観などの変化を把握し、最適に仕上げるために必要な調理条件について、理論と手法を修得する。日常食、行事食、デザートなど、種々の献立において、集団調理にも応用展開できる力をつける。	1通	150	-	○			○		○	○
5	○			世界の食通信	食文化が自然環境や宗教などの関連で多様に展開されてきたこと、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解する。そして異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化をグローバルな視点でとらえる事の必要性について理解を深めることを目標とする。	1前	30	-	○			○		○	
6	○			フードサービス I	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目では接客者が心掛けるべきプロ意識、基本マナーについて学修する。	1前	180	-			○	○		○	○
7	○			フードサービス II	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目ではフードサービス I で学んだ知識を踏まえ、飲食店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。	1後	180	-			○	○		○	○

8	○	国際コミュニケーション	近年、あらゆる場において、様々な文化的背景を持った人々への対応がますます強く求められるようになってきている。こうしたことの事例を取り上げて、コミュニケーションの理論を紹介しながら、よりよいコミュニケーションの方法を考察していく。	2前	30	-	○		○	○		
9	○	デザイン	ライフケアカラー検定3級資格取得に向けたカラーコーディネートの授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくり、また、プロのカメラマンによる、SNSを利用した料理写真の撮影術まで幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝える料理人を目指す。	2後	60	-	○		○	○	○	
10	○	マネジメント	組織をマネジメントするための基礎知識を扱う科目である。マネジメントは、日本語で経営管理とも言われ、営利・非営利を問わず、あらゆる組織で欠かすことができない。食関連分野の組織を理解するためには、マネジメントの知識は不可欠であり、また、将来的に社会でキャリアを積んで活動していく上でも必須である。そこで本科目では、組織をマネジメントするために必要となる概念について理解するとともに、マネジメントをする時に必要となる基礎知識を身につけることを目的とする。	2通	60	-	○		○		○	○
11	○	調理実習 I	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で、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得するとともに、各種料理の特性について調理を通して理解する。	1前	180	-			○	○	○	
12	○	調理実習 II	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。「調理実習 I」で学んだ基礎技術と知識をさらに向上させ、よりグレードの高い料理に発展させる。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得するとともに、各種料理の特性について調理を通して理解する。	1後	120	-			○	○	○	○
13	○	総合調理実習	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇などを総合的に学ぶ。集団調理の基本技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事を調整する意義を理解する。	1通	120	-			○	○	○	
14	○	高度調理技術実習 I	「調理実習 I II」で学んだ基礎技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	2前	180	-			○	○	○	
15	○	高度調理技術実習 II	「高度調理技術実習 I」で学んだ技術と知識をさらに向上させ、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得する。また、顧客や対象者の身体の状況、嗜好等のさまざまなニーズに対応ができるような高度な知識や創造力を身につける。	2後	120	-			○	○	○	○
合計				15	科目	1800 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：	学則規定時間の3分の2以上の出席のもので、学科科目については、	1学年の学期区分	2期
履修方法：	学科科目の出席、定期試験、実習科目の出席、チェックテスト、レ	1学期の授業期間	15週