

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		
富山調理製菓専門学校		平成28年11月11日		神田 聡		〒 930-0083 (住所) 富山県富山市総曲輪4-4-5 (電話) 076-491-1177		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人青池学園		平成12年12月28日		青池 浩生		〒 919-1146 (住所) 福井県三方郡美浜町大藪7-24-2 (電話) 0770-32-1000		
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		調理技術科		令和 1(2019)年度	-	-	
学科の目的		調理師の養成を図り、以て社会の食生活の向上、増進に寄与する優れた人材育成を行うこと、併せて豊かな人間形成を目指し現代社会に貢献し奉仕する熱意ある人材を育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)		調理技術科では、実際に調理のプロに求められる技術や心構えや、お店の経営マネージメントなど調理師として必要な全ての知識・技術を学ぶことができる。 資格(調理師免許)中退率(7%)						
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	720 単位時間	210 単位時間	870 単位時間	0 単位時間
				60 単位	24 単位	7 単位	29 単位	0 単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)			
80 人	44 人		0 人		0 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		36 人					
	■就職希望者数(D)		36 人					
	■就職者数(E)		36 人					
	■地元就職者数(F)		25 人					
	■就職率(E/D)		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		69 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100 %					
	■進学者数		0 人					
	■その他							
	特になし							
(令和 4 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)								
■主な就職先、業界等								
(令和4年度卒業生)								
ANAクラウンプラザホテル富山、ANAクラウンプラザホテル金沢、ホテル日航金沢、リゾートトラスト株式会社								
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://chori.aoike-toyama.com/campus/cuisine/							
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				1,800 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				120 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				120 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				120 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			
	(B:単位数による算定)							
	総授業時数				60 単位			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				4 単位				
うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位				
うち必修授業時数				4 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				4 単位				
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 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)				0 単位				
	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通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)		2 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)		0 人			

教員の属性（専任教員について記入）

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）	1 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）	1 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	4 人
計		8 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	8 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

- ・企業での商品等の購入・食事などを通じて、業界の動向や最新の技術・設備がどう活用されているかを体験する。
 - ・企業で活躍する人材を学校に招き、組織での働き方や仕事観などを現場から伝えてもらう。
- 将来の就職を見据えた上で研修企業を選定し、調理製菓部門で実地研修を行う。研修は指導と評価を伴う。
- ・さらに実地研修で修得した内容を活かし、学校での学習の修得を高める。

(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た意見と本学ならびに調理製菓業界の状況を踏まえて学内会議で審議し、理事長の許可を経て決定。次年度の授業・実習・行事の反省と改善を行っている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年9月30日現在

名 前	所 属	任期	種別
神田 聡	富山調理製菓専門学校 校長	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
焼田 幸百美	富山調理製菓専門学校 事務長	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
鈴木 敦史	富山調理製菓専門学校 教務課長	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
杉本 晴美	富山調理製菓専門学校 製菓技術科主任	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	—
小室 徳幸	全日本司厨士協会 富山県本部 理事	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	①
宗形 善則	リバーリトリート雅楽倶 日本料理 料理長	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	③
松井 敏幸	株式会社ボン・リブラン 代表取締役社長	令和5年9月1日～令和7年8月31日(2年)	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 (11月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年11月1日 14:30～16:00

第2回 令和5年3月24日 14:30～16:00

第1回 令和5年9月21日 14:30～16:00

(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。

・カリキュラムにフードロスについての概念を取り入れ入れていくことが必要ではないか。

加えてSDGsの観点や消費者の嗜好が多様化していることも考慮し、プラントベースなどもカリキュラムに組み込む必要があるのではないかと。

・農林水産部等、行政の協力のもとカリキュラムに廃棄や未利用の食材の活用について考え、実際に調理し、新しいメニューを学生レストランで提供し、一般客からの評価も得ることができた。

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

- ・専門分野における最新の技術や設備、専門性の高い知識と技術の教授
- ・社会人基礎力の修得や社会人育成への寄与
- ・学校内では経験する事の難しい、専門分野に関する知識・技術の修得

(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によって企業にて研修を受けています。研修中は作業内容や修得事項などについて日誌を付け、毎日指導者から点検を受けています。最終的には指導者から評価表への評価点の記入と記述による評価がある。研修終了後には学校で担任から面談を受け、就職活動に活かしている。

(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
カラーコーディネーショ ン	色の仕組み、色の性質を知り色彩感覚を身につける	株式会社アップロード

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		
(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 学校法人 青池学園就業規則第4条の規定に基づき、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、技術等を習得させることにより、その職務の遂行に必要な教職員の能力、資質の向上を図る。		
(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： 介護食士夏季指導員研修	連携企業等： 公益財団法人 全国調理職業訓練協会	
期間： 令和4年8月17日～18日	対象： 常勤教職員	
内容 嚥下の仕組みについて		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名： 「Z世代の学生の特徴とのかかわり方について」	連携企業等： 富山県こどもこころの相談室	
期間： 令和5年2月27日(月)	対象： 常勤教職員	
内容 臨床心理士によるZ世代の学生に対する指導の仕方や対応の仕方について		
(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： 介護食士夏季指導員研修	連携企業等： 公益財団法人 全国調理職業訓練協会	
期間： 令和5年7月31日～8月1日	対象： 常勤教職員	
内容 嚥下の仕組みについて		
研修名： ゼリー掛け講習会	連携企業等： 全日本司厨士協会 富山県本部	
期間： 令和5年9月26日	対象： 常勤教職員	
内容 コンテスト用ゼリーを綺麗にかける方法		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名： 汎用スキル研修①	連携企業等： ミーツ・コミュニケーション・スキル	
期間： 令和5年9月1日	対象： 常勤教職員	
内容 重要思考について		
研修名： 汎用スキル研修③	連携企業等： ミーツ・コミュニケーション・スキル	
期間： 令和5年9月20日	対象： 常勤教職員	
内容 伝える力と褒める力について		

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
学校関係者評価委員会は、卒業生、近隣関係者、高校関係者及び業界関係者により10人以内で組織し、教育課程や進路指導等自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、その意見を次年度以降の教育活動するとともに広く社会に公表する。これによって自己評価結果の客観性・透明性を高め、専修学校と密接に関係する者の理解促進や連携協力による学校運営の改善を図ることを基本方針とする。

「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	・学校の理念・目的・育成人材は定められているか ・学校における職業
(2)学校運営	・目的等に沿った運営方針が策定されているか・運営方針に沿った事業
(3)教育活動	・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されている
(4)学修成果	・就職率の向上が図られているか・資格取得率の向上が図られている
(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
(6)教育環境	・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されている
(7)学生の受入れ募集	・学生募集活動は、適正に行われているか・学生募集活動において、教
(8)財務	・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか・予算・収支計
(9)法令等の遵守	・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか・個
(10)社会貢献・地域貢献	・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っている
(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
学校関係者評価結果は学園内5校での共有を図り相互の改善向上に資するものといいたい。

※学校関係者評価委員会は、日程調整等で折り合いがつかず、開催予定は令和5年11月8日に延期。
令和4年度学校関係者評価結果は、委員会開催後、速やかにホームページ等で公表する。

(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
小西 謙造	(外部委員)全日本司厨士協会 北陸地方本部 会長	令和5年1月1日～令和6年3月31日(2年)	企業等委員
米田 義直	(外部委員)富山県洋菓子協会 会長	令和5年1月1日～令和6年3月31日(2年)	企業等委員
君波 敦子	(外部委員)県立高校 元校長	令和5年1月1日～令和6年3月31日(2年)	元県立学校長

※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://chori.aoike-toyama.com/disclosure/>
公表時期: 令和5年6月30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

毎年、学校関係者評価委員会を開催し、自己点検評価に基づき委員から「教育理念・目標」「学校運営」「教育活動」「教育成果」「学生支援」「教育環境」「学生の受け入れ募集」「財務」「法令等の遵守」「社会貢献・地域貢献」などについて評価を受ける。その評価を受け、課長会を経て学校長をはじめ各部門責任者が次年度に向けて改善策を検討、実行しHPにて公開する。

(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	校長名、所在地、連絡先等
(2)各学科等の教育	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等
(3)教職員	教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実習・実技等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況
(6)学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い(金額、納入時期等)
(8)学校の財務	資金収支計算書、
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(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)・広報誌等の刊行物・その他()

URL: <https://chori.aoike-toyama.com/disclosure/>

公表時期: 令和5年6月30日

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理技術科)																
	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	○			食生活と健康	健康な生活を送るため食生活と疾病、健康づくり、食育の推進、職場の作業環境、環境汚染などについて幅広く衛生法規を学習する	1 年次	90	3	○			○			○	
2	○			食品と栄養の特性	食物に含まれる栄養素の消化吸収の働き及び食品が持つ性質や特性を理解し日常生活に反映させることを目的とする	1 年次	150	5	○			○			○	
3	○			食品の安全と衛生	ノロウィルス、細菌性食中毒など食中毒の基本を学び消毒などの衛生管理、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び安全性及び危険性について理解することを目的とする	1 年次	120	4	○			○		○		
4	○			食品の安全と衛生（実習）	栄養生理学、食中毒、食品添加物、食品の衛生管理などの知識を基に調理師として人の健康を維持・増進するため実験・実習を通じて「食の安全性」について学習する	1 年次	30	1			○	○		○		
5	○			調理理論と食文化概論	料理の科学的根拠・理論を身に付け、且つ、日本の伝統文化にもとづいた食を学習する	1 年次	180	6	○			○		○		
6	○			調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理をはじめ、寿司・うどん・その他の国の料理など習得	1 年次	300	10			○	○		○		
7	○			総合調理実習	調理施設・施設 集団調理実習 接客サービス 飲食店開業計画	1 年次	90	3			○	○		○		
8	○			高度調理実習	レストラン実習 サービススキルの向上	2 年次	360	12			○	○		○		
9	○			特別実習（校外）	外部講師の実演	2 年次	120	4			○	○			○	
10	○			キャリアデザイン	人生を考える機会と時間を与える。多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ	1・2 年次	60	2	○			○		○		
11	○			ビジネスマナー	面接対策、ビジネスマナー、コミュニケーション力を身に付ける	2 年次	60	2	○			○			○	○
12	○			コミュニケーション（外国語）	一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得	2 年次	60	2	○			○			○	
13	○			カラーコーディネーション	色の仕組み、色の性質を知り色彩感覚を身につける	2 年次	30	1	○			○			○	○

14	○			サービス・ラッピング	顧客ニーズに答えるために、最低限の贈答のしきたりとラッピングの基本を学ぶ	2 年 次	60	2	○			○		○		
15	○			経営学	レストラン実習を通して、経営感覚を養う	2 年 次	60	2	○			○		○		
16	○			パソコン	ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察する	2 年 次	30	1	○			○			○	○
合計								16	科目	60 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： 所定の就業年限以上在籍し、各学年所定の全単位を習得し、技術考查で		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 各授業科目の履修を終え、授業時間数の3分の2以上の出席者に対し、定		1 学期の授業期間	19 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。