

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			
愛知調理専門学校	昭和51年4月1日	市原康雄	〒462-0809 名古屋市北区上飯田西町三丁目46 (電話) 052-981-2773			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 名古屋技芸学園	昭和26年10月2日	理事長 市原喜久子	〒462-0809 名古屋市北区上飯田西町三丁目33 (電話) 052 (981) 2773			
目 的	本校は教育基本法の精神に則り、学校教育法に従い、調理師法の規程に基づき、調理師に必要な科学的知識及び技能を授け、教育の向上と人格の陶冶を図ることを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	衛生専門 課程	調理専攻科	2年(昼)	1800単位時間 (又は単位)	平成6年文部科学 大臣公示第84号	なし
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	750単位時間 (又は単位)	180単位時間 (又は単位)	30単位時間 (又は単位)	750単位時間 (又は単位)	90単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
240人	178人	11人	20人	31人		
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・無) ■成績評価の基準・方法について 学内定期試験にて全教科60点以上の成績を修めること。	
長期休み	■学年始め：4月2日 ■夏 季：7月25日～8月31日 ■冬 季：12月25日～1月7日 ■学 年 末：3月25日			卒業・進級条件	授業参加又は補講受講により、 総授業時間数分の授業単位を 取得し、定期試験で全教科60点 以上の成績を修めること。	
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 担任による保護者連絡個別指導			課外活動	■課外活動の種類 技能大会の参加(調理技術コンク ール等) ■サークル活動(有・無) パティエクラブ・調理クラブ	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 フードサービス業界 ■就職率97.7% ■卒業者に占める就職者の割合91.3% (平成27年度卒業者に関する平成28年4月時点の情報)			主な資格・検定	調理師免許、レストランサービス 技能検定、食育インストラクター フードコーディネーター 等	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 8名 ■中退率 4.3%</p> <p>平成27年 4月 1日在学者 186名 (平成27年4月入学者を含む)</p> <p>平成28年 3月31日在学者 178名 (平成28年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更。調理師資格取得意思なし。</p> <p>■中退防止のための取組 担任による定期個人面談及び保護者連絡。</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL:http://www.aichou.ac.jp/</p>

※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」の定義による。

- 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とする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③「就職率」における「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」などを希望する者は含まない。

※「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、卒業年次に在籍している学生等としている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

教育課程編成委員会は、進級及び卒業に必要な授業科目及び授業時間数の編成をするにあたり、学則第3条の目的に沿った当該専門課程（衛生専門課程 調理専攻科）の教育にふさわしい授業科目の開設や授業方法の改善・工夫などを行うなど、企業の要請を十分にいかした実践的・専門的な職業教育を実施するための教育課程の編成を行う。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年8月1日現在

名 前	所 属
今井茂	一般社団法人 愛知県調理師会 副会長
高田和幸	有限会社しら河 料亭大森・しら河 総料理長
市原康雄	愛知調理専門学校 校長
高居顕雄	愛知調理専門学校 事務局長
永田陽一	愛知調理専門学校 教務主任
松田修治	愛知調理専門学校 実習主任
鈴木田浩	愛知調理専門学校 教員

(開催日時)

第1回 平成28年3月17日 13:00～15:30

第2回 平成28年4月 4日 13:00～15:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

校外実地演習において、各連携企業の事業所施設内にて、調理師の業務に関する実地研修の中で、企業担当者の監督指導の基、調理師の業務に関する実践的な実地研修を実施する。校外実地演習修了後に企業担当者は研修生についての評価を評価表に記載し本校に提出し、それを基に本校の担当教員が校外実地演習の単位修得の認定・不認定の評価及び指導を実施する。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外実地演習	ホテル、レストラン、結婚式場、病院、福祉施設等の調理師が従事する事業所施設において、授業で学んだ専門技術・知識を実践し、更なる技術や知識の習得及び就職への意識向上を目的とする。	(株)ホテルグランコート名古屋、 (株)ひらまつ、メーキュー株式会社、 (株)ブライド・ツアー・ビー、 トーカイフーズ株式会社 等 連携する企業等の総数58

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

愛知調理専門学校の教員研修は、教員の資質向上を目的とする。教員の業務経験や能力に応じて、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い、教員に必要な知識、技術及び技能並びに授業及び生徒に対する指導力の修得・向上を目的とした内容の研修でなければならない。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年8月1日現在

名 前	所 属
加藤裕	株式会社 あうん
小林慎一	和水
中野竜一	卒業生
茶園安子	近隣住民

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.aichou.ac.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.aichou.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理専攻科) 平成 28 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			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 2 通	90		○		
○			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	1 通 2 通	150		○		
○			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 食中毒 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 食品安 全対策 食品衛生学実習	1 通 2 通	150		○		△
○			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 2 通	180		○		
○			調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理・製菓等 の基礎的な知識と技術を幅広く修得	1 通	300				○
○			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 2 通	90				○
	○		フードデザ イン	トレンドメニュー 調理用語 写生技術 撮影技術 カラー メニューメイキング 茶道華道	1 通 2 通	90		△		○
	○		キャリアプ ランニング	履歴書の書き方 面接指導 敬語の使い方 電話対応 一般常識問題集 挨拶・言葉使 い コミュニケーション能力	1 通 2 通	60		○		
	○		レストラン サービス	食材・料飲等の基礎知識 接客の基本 宴 会とレストランサービス 施設管理	1 通 2 通	60		△		○

