

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																				
経専調理製菓専門学校		昭和51年5月20日	中田 靖泰		〒062-0933 札幌市豊平区平岸3条2丁目4-20 (電話) 011-823-9636																				
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																				
学校法人 経専学園		昭和48年4月24日	山本 清		〒005-0003 札幌市南区澄川4条4丁目1-1 (電話) 011-824-1000																				
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	調理師専攻科			平成6年文部科学省 告示第84号	—																			
学科の目的	調理に関する幅広い専門知識とより高い技術を習得させると共に、明るく意欲的、且つ感性豊かな人間性を持ち、現場に即応できる人材育成を目指す																								
認定年月日	平成 26年 3月 31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	実技																		
	2年 昼間							1,763時間	818時間	945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		141人	1人	5人	35人	40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 ■成績評価の基準・方法 学則第9条により定期試験を実施し優、良、可、不可の基準																				
長期休み	■学年始:4月6日~ ■夏季:7月23日~8月20日 ■冬季:12月18日~1月14日 ■学年末:2月19日~4月5日			卒業・進級 条件	学年末において、各学期に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して、認定会議において可以上の評価を得たものが卒業・進級の認定を行う。但し、出席時数が授業時数の80%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 年度初めの個人面談、夏季休暇後の個人面談の他に個別面談を適宜実施。 週1回の教員会議で各クラスの学生状況を確認。			課外活動	■課外活動の種類 運動会実行委員、体育大会実行委員、KeisenFesta実行委員 ■サークル活動: 無																				
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、病院施設等			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 (令和4年度卒業者にに関する令和5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</td> <td>①</td> <td>77人</td> <td>77人</td> </tr> <tr> <td>マナープロトコル検定3級</td> <td>③</td> <td>69人</td> <td>15人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	77人	77人	マナープロトコル検定3級	③	69人	15人									※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	①	77人	77人																						
マナープロトコル検定3級	③	69人	15人																						
中途退学 の現状	■中途退学者 4名 令和4年4月1日時点において、在学者149名(令和4年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者144名(令和5年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、身体的理由、病気療養、除籍			■中退率 2.7%																					
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 進級時奨学生制度があり、1年次の成績・出席で基準を満たした者に作文と面接試験を実施して選考。 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象																								
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: (有)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、評価結果又は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	http://www.keisen-chouri.com/																								

(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、前回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者の「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」などを希望する者は含みません。

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、卒業年次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、全卒業者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、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学

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

本学教育理念に基づき、早期からの職業理解や目的意識を持たせるためのキャリア形成支援を職業実務の実践性を含めた多様な教育プログラムで実施している。

- ・実践的な設備の充実と早期からの多様な実習による「基本的な知識、技能の習得」
- ・業界見学会や職業体験実習(インターンシップ)等による「人間関係の形成」「業界・職種の理解の促進」

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は、企業唐委員及び学校委員によって構成され、カリキュラム改善に対する情報や意見等を聴取し、実践的且つ専門的な職業教育を実施するための重要な委員会と位置付けている。
学内での位置づけとしては教務内で編成したカリキュラムについて、業界団体のニーズと照らし合わせ「ずれ」や「差異」はないかを委員会に図り、そこで挙げた意見を基に最終カリキュラムを確定し、半期ごとにそのカリキュラムについての検証を委員会で行うものとしております。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
松下 淳	経専調理製菓専門学校 部長	令和3年10月～令和6年9月	
村本和則	経専調理製菓専門学校 教員	令和3年10月～令和6年9月	
太田浩一	経専調理製菓専門学校 教員	令和3年10月～令和6年9月	
山崎幸雄	日本料理研究会 名誉会長	令和3年10月～令和6年9月	①
森 伸司	札幌洋菓子協会理事・ケイテホア代表取締役	令和3年10月～令和6年9月	①
橋本 昇	富良野亭 代表取締役	令和3年10月～令和6年9月	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

年度内に2回の開催として、基本は9月と3月に開催する。

(開催日時)

第1回:平成25年11月21日 17:00～18:00 第2回:平成26年2月6日 16:00～17:30 第9回:平成30年9月27日 17:00～19:00
 第3回:平成26年9月18日 17:00～18:00 第4回:平成27年3月27日 17:00～18:30 第10回:平成31年3月28日 17:00～19:00
 第5回:平成27年12月14日 17:00～19:00 第6回:平成28年3月30日 17:00～19:00 第11回:令和元年10月3日 17:00～19:00
 第7回:平成28年12月26日 13:00～17:00 第8回:平成29年3月22日 17:00～19:00 第12回:2020年3月25日 16:00～18:00
 第13回:2020年12月10日 16:00～18:00 第14回:2021年3月25日 16:00～18:00 第15回:2021年11月19日 16:00～18:00
 第16回:2022年3月24日 16:00～18:00 第17回:2022年12月13日 16:30～18:30 第18回:2023年3月16日 16:00～18:00

(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

現在実施しているカリキュラムについて説明を行い、その内容について課題や調理現場に即しているかの検証をして頂き、その情報を基に「調理実習」の内容や「企業実習」の実施時期等に反映させている。

①調理実習について、基礎技術の徹底と応用力として原価計算やレシピ作成に取り組んで欲しいとの意見があり、調理実習及び調理理論、メニューメイキングにて意見を取り入れ実践しております。②企業実習について、企業と連携を強化し目的を明確に取り組みの望ましいと意見があり、各企業に単に現場経験ではなく、技術と知識を深めることを目的としていることを伝え実践しております。

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

厚生労働省の指導要領の調理師養成における校外実習実施基準に準じ、調理師業務の実際を実地にて経験させることにより、調理師としての職業意識を向上させ、併せて高度な調理技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習させることを目的とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業実習は調理の技術をはじめ、衛生、経営、サービス等を実地に学ぶ為、調理技術及び献立の立案、食器洗浄、下水掃除、接客等について、当該実習施設の業務全般を学ばせる。

実習終了後に事前に交わした承諾書を基に、当該学生の実習評価を企業が行ない、企業実習としての評価として記録する。

(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
企業実習	2年間の課程において3回実施し、学校で習得した技術や衛生管理を基に、即戦力として通じる調理師の職務について学ぶ。実習においては道内の飲食店・ホテルにおいて、料理長及び実習担当調理師の指導の下、行うものとする。	札幌グランドホテル、日清医療食品 ホテルオークラ札幌、プレミアホテルツバキ、札幌プリンスホテル 等

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

①教員の授業内容・授業方法及びクラス運営を改善し、指導力を向上させるとともに、教員の学校運営に係るマネジメント能力などの習得、向上を狙いとして行う。
 ② 教育経験や在職期間等を考慮して、それぞれの対象や職務に応じた研修目標、研修方法、評価指標を定めて行うものとする。
 業界団体の実施する研修会及び技能検定等に参画し、新たな技術の習得及び学生への技術指導に必要な情報を習得する。
 研修について①指導力の修得・向上のための研修として、毎年7月に非常勤と教務職員全員で事例発表会及び指導方法について意見交換研修会を実施、北専各連主催教員研修会に全職員出席。②企業等と連携し、専門的な知識・技術・技能をさらに深めるための研修として、全国調理師養成施設協会北海道地区協議会において、調理技術の検定制度についての意見交換やコンクール実施基準についての研修会に参加しております。

(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

・全国調理師養成施設協会 北海道地区協議会総会
 全国調理師養成施設協会北海道地区協議会総会について、協会で規定を進めている調理技術検定制度についての意見交換や全国コンクール実施に当たり、基準についての意見交換について実習担当講師が実施。

②指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校連合会主催 教職員指導研修
 ・教職員指導方法研修
 ・毎週実施の指導定例会議
 北海道私立専修学校各種学校連合会主催、教職員指導研修は年間2回、教職員指導方法研修については毎年7月に全教職員対象として実施。

(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

・全国調理師養成施設協会 北海道地区協議会研修会 : 令和5年5月16日
 ・全国調理師養成施設協会 北海道地区協議会総会 : 令和5年7月11日(予定)

②指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校連合会主催 教職員指導研修 : 令和5年8月、令和6年1月(予定)
 ・授業満足度向上に向けた教職員指導方法研修会 : 令和5年7月末(予定)
 ・毎週実施の指導定例会議 : 毎週木曜日開催

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

本校は、常に教育水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するために授業をはじめとする教育活動や教育環境、学校運営の状況について、自己点検・評価はもとより、企業等、学校関係者等が評価に参画する学校関係者評価委員会を設置して客観的な点検及び評価を行う。

(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	学校理念・目的・育成人材像は定められているか 学校における職業教育の理念は何か 学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか
(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計画が策定されているか 人事、給与に関する規定等は整備されているか
(3) 教育活動	教育理念に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか 授業評価の実施・評価体制はあるか 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか 資格取得の向上が図られているか 退学率の低減が図られているか

(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	施設・整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か 学内外の実習施設、インターンシップについて十分な教育体制を整備しているか
(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、教育成果は正確に伝えられているか 学生納付金は妥当なものとなっているか
(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・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 財務について会計監査が適正に行われているか
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか 個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか
(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

学校関係者評価委員会において指摘のあった事項の中でも教育活動や学生支援について、その内容を精査し、改善に取り組んでいる。
学校関係者評価委員からの意見で、企業との連携として企業実習を実施しているが、実施時期も含め企業のニーズに沿っているかを確認の必要があるとの意見があり、その意見を基に実施時期の見直しを図った。
定期試験を受ける際の出席基準を設けるのは良い取り組みであるとの意見があり、この方針に沿って学生指導を今後も進めていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
能代 茂	札幌静修高等学校	令和4年4月～令和6年3月	高等学校
笹原健太	日清医療食品(株) スーパーバイザー	令和4年4月～令和6年3月	企業委員
安孫子政之	ドルチェヴィータ 代表取締役	令和4年4月～令和6年3月	企業委員
山崎佑也	札幌振興公社 係長	令和4年4月～令和6年3月	卒業生

※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()) 毎年8月末を目処に公開

URL:<http://www.keisen-chouri.com/>

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

本校は、常に教育水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するために授業をはじめとする教育活動や教育環境、学校運営の状況について評価委員を置き、点検及び評価を行い、その結果を公表することとする。

(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	学校の沿革・歴史、学校の教育目標
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	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組状況、就職支援等への取組状況
(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	活用できる就学支援措置の内容等(授業料減免措置、奨学金の案内)
(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	貸借対照表、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 HP

URL:<http://www.keisen-chouri.com/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師専攻科) 令和5年度														
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 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	
○			調理理論と食文化	調理の科学的根拠・理論を身に付け、且つ、日本の伝統的な食生活から現代までの変遷やその背景について、海外の食文化との比較を交えながら学習する。	1 通 2 通	180	○			○			○	
○			食生活と健康	地域社会の衛生を守るために、環境衛生、伝染病予防、身体・精神衛生、衛生法規を中心に食のプロとしての知識を習得する。	1 通 2 通	90	○			○				○
○			食品と栄養の特性	食材の成分、栄養の種類と量、加工度合いと保存の方法、経済性等や、食物が体内でどう変化するか、各栄養素の働き、食べ物と健康についてを学習する。	1 通 2 通	150	○			○			○	○
○			食品の安全と衛生	食のプロとしての衛生概念を身に付け、食中毒の種類や病因物質、予防対策、食品添加物の種類や使用方法、食品衛生法を学習する。	1 通 2 通	150	○			○				○
○			食品の安全と衛生実習	座学により理解した食中毒発生の知識や衛生概念、予防対策、添加物使用方法を実習により深く学習する。	1 通 2 通	30				○	○			○
○			調理実習	調理室と器具の使い方、服装等の基礎から本格的なメニューの応用まで、多彩なレシピを通じて実践的に実習を通じ学習する。	1 通 2 通	300				○	○			○
○			総合調理実習	衛生管理、献立作成、調理、接客等を総合的に学ぶことで調理師としての業務全般を理解する。	1 通 2 通	90				○	○			○
○			フードマイスター	北海道フードマイスター取得を目標に、道産食材を理解し、地産地消を第一に考える調理師を目指す。	2 通	35	○			○				○
○			メニューメイキング	レシピの作り方を学び、客層、カロリー、値段、材料の量、料理デザイン等、総合的にメニューを考え習得する。	1 通	25	○			○				○
合計			9 科目		1050時間(単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則規定時間を履修し、定期試験に合格する事で卒業とする。	1学年の学期区分	前・後期
	1学期の授業期間	19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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師専攻科) 令和5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	
○			就職セミナー	就職活動を乗り切るために就職活動のノウハウや履歴書の書き方、面接練習等、基本的な知識を学習する。	1 後 2 前	23				○			○	○	
○			企業実習	1年前期で習得した実習での知識・技術を基礎とし、調理現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	1 後	96				○			○		○
○			企業実習	1年次の実習や企業実習で習得した知識・技術を基に、就職活動に向けて、調理現場の機能と運営、調理師の職務について学ぶ。	2 前	60				○			○		○
○			製菓製パン実習	製菓製パン技術の全般及び調理師として必要最低限のデザートの基礎及び応用を実習にて学ぶ。	1 通 2 通	114				○	○		○	○	
○			セレクト実習	日本寿司料理・フランス料理・イタリア料理・カフェフード・ビバレッジ等を幅広く選択しその分野の応用について学ぶ。	2 通	285				○	○		○	○	
○			マナープロトコル	調理師として社会人に必要な知識習得のためにマナープロトコル検定の取得を目標に学習する。	1 通	30				○			○		
○			料飲サービス	ワインや料理に合う酒類の知識とサービスの基本及び調理師として必要な技術を学ぶ。	2 通	25				○			○		
○			教科外	クラスホームルームや体育大会、テーブルマナー等の学校行事となります。	1 通 2 通	110				○			○		
合計			8 科目		743時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則規定時間を履修し、定期試験に合格する事で卒業とする。	1学年の学期区分	前・後期
	1学期の授業期間	19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。