

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|-----------------------|--|--|-----|----|----|--------|----|------|------|-----|---|-----|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 京都調理師専門学校 | 昭和51年5月15日 | 仲田 雅博 | 〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 (電話)075-802-0191 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 設置者名 | 設立認可年月日 | 代表者名 | 所在地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学校法人 大和学園 | 昭和29年5月28日 | 理事長 田中 誠二 | 〒604-8006 京都市中京区河原町二条下ル下丸屋町396番地の3 (電話)075-241-0891 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | イタリア料理上級科 | 平成23年文部省告示 第166号 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 目的 | <p>教育基本法並びに学校教育法にもとづき、衛生に関する専門課程を設置し、調理師法の規定による調理師の養成に必要な知識と技能を教授し、以下に示すディプロマ・ポリシーに掲げた能力を有する国家社会に有為な技能者を育成する。</p> <p>(ディプロマ・ポリシー)</p> <p>①建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する姿勢 ②イタリア料理に関する専門的な知識や技術を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力 ③イタリア各地方の文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力 ④根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力 ⑤食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出することのできる能力</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 1800 | 840 | 0 | 930 | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 80人 | 3人 | 18人 | 18人 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学期制度 | <p>■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日</p> | | 成績評価 | <p>■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学内定期試験を実施、全教科60点以上の成績を修めること。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 長期休み | <p>■学年始め:4月1日 ■夏季:8月11日～8月31日 ■冬季:12月15日～1月8日 ■春季:3月16日～3月31日 ■学年末:3月31日</p> | | 卒業・進級条件 | <p>各教科科目の授業時間数の3分の2以上出席し、学内定期試験において全教科60点以上の成績を修めること。学校指定の資格検定を受験し取得すること。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学修支援等 | <p>■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任・副担任による個別指導</p> | | 課外活動 | <p>■課外活動の種類 技能大会の参加(調理技術コンクール等) 京都府専修学校各種学校体育大会 ■サークル活動: 有</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 就職等の状況 | <p>■主な就職先、業界等 フードサービス業界</p> <p>■就職指導内容 1年次より全員がキャリアプランニングの授業を受講する。就職支援担当者、担任・副担任によるOne to Oneのサポートも実践している。</p> <p>■卒業生数:35名 ■就職希望者数:33名 ■就職者数:33名 ■就職率:100% ■卒業生に占める就職者の割合:94.3% ■その他 関連分野への就職率100% (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日)</p> | | 主な学修成果(資格・検定等) | <p>■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>35名</td> <td>35名</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>※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)</p> <p>■自由記述欄</p> | | | | 資格・検定名 | 種別 | 受験者数 | 合格者数 | 調理師 | ① | 35名 | 35名 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 資格・検定名 | 種別 | 受験者数 | 合格者数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 調理師 | ① | 35名 | 35名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 中途退学の現状 | <p>■中途退学者 1名 平成29年4月1日時点において 在学者 74名 平成30年3月31日時点において 在学者 73名 ■中途退学の主な理由 なし</p> | | <p>■中退率 1.4% (平成29年4月1日入学者を含む) (平成30年3月31日卒業生を含む)</p> <p>■中退防止のための取組 担任・副担任による個別指導</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経済的支援制度 | <p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生A、特待生B、自宅外通学生奨学金、再進学サポート奨学金、社会人経験者奨学金、AO入学選考特別奨学金、有資格者奨学金、同窓生ファミリー奨学金、帰国生徒特別奨学金、留学生奨学金A、留学生奨学金B、留学生特別奨学金 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 給付対象 (前年度給付実績 0名)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 第三者による学校評価 | <p>■民間の評価機関等から第三者評価: 無</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当該学科のホームページURL | <p>http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

フードサービス産業界で活躍する調理師を育成するため、関連する企業・業界団体等その他の関係機関から招聘した委員及び本校教員で構成された教育課程編成委員会を設置し、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識、技術や社会人基礎力についての提言を受け、カリキュラム検討委員会にて教育課程の方向性や新規科目の開設や授業内容に反映する。また、委員会での提言を参考に授業計画(シラバス)の作成時に授業の内容や方法の改善・工夫を行い、独自の職業型実学教育を展開し、即戦力として活躍するために必要な能力や知識、技術が身につく教育課程を編成する。

(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、本校学則第30条に明記のとおり、教職員及び企業等の役員または職員、その他必要な委員を持って構成する。委員会では、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、カリキュラム編成及び授業計画等の提言をとりまとめ、カリキュラム検討委員会へ報告し、次年度の計画に反映させる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

(平成29年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|--------------------------|--------------------------|-----|
| 田村 圭吾 | 京都料理芽生会 会長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | ① |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | ③ |
| 伊藤 剛治 | 株式会社比良山荘 主人 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | ③ |
| 伊藤 道彰 | 株式会社円居 総料理長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | ③ |
| 仲田 雅博 | 京都調理師専門学校 校長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 田中 幹人 | 京都調理師専門学校 校長代行 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 宗川 裕志 | 京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科 学科長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 角 嘉久 | 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科 学科長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 中川 佳 | 京都調理師専門学校 フランス料理上級科 学科長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 作岡 友樹 | 京都調理師専門学校 教務部 部長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 安部 典子 | 京都調理師専門学校 教務部 主任 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 上田 恭平 | 京都調理師専門学校 教務部 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 大谷 剛範 | 京都調理師専門学校 広報渉外部 部長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |
| 北條 嘉久 | 京都調理師専門学校 就職部 部長 | 平成30年4月1日～ 平成31年3月31日 | 学内 |

※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2回 原則として9月と10月に開催する(年2回 9月・10月)

(平成29年度 開催日時)

第1回 平成29年9月13日 15:30～16:30

第2回 平成29年10月18日 14:00～15:30

(平成30年度 開催日時)

第1回 平成30年9月中旬 1時間程度

第2回 平成30年10月中旬 1時間程度

(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

・ホール業務に苦手意識を持つ人が多いと感じるため、接客、サービスの楽しさをもう少し細かく教えていただきたい。
→苦手な学生には教員が隣につき、サービスを行うなど、苦手意識をなくすことを大切にしているがさらに強化を図る。

・就職後、実際の現場は最新調理器具などの設備が整っていない場合や人材不足であることも理解させてほしい。
→スピード感を持たせた授業、少人数での実習などを実践するとともに、キャリアプランニングの授業を通して業界の現状を説明する。

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

<目的>

- ・授業で学んだ専門技術・知識を事業所での実践を通して、技能を修得する。
- ・実習を通して社会人としてのマナーを身につける。
- ・実習を通して就職機会拡大を図る。

<連携先企業の基準>

- ・調理師免許取得から10年以上の調理師、もしくは専門調理師免許取得者が指導する企業等
- ・卒業生の就職実績等から学生にとって有為な企業等

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

<実習開始前>

- ・教員が実習先事業所に学外実習の目的、概要など説明を行い、実習内容について打ち合わせを行い決定する。

<実習期間中>

- ・レストラン、ホテルなど関連する事業所における業務全般について、専門的技術や知識を有した指導者調理師のもとで実習する。
- ・学生が毎日レポート(実習内容、感想など)を記入し、その日の振り返りを行い、事業所の指導者が確認する。
- ・教員が実習先を訪問し、指導者に学生の実習状況の確認を行い、必要に応じて学生への指導をおこなう。

<実習終了後>

- ・実習先事業所の指導者にて学外実習評価票に基づき、学生を評価する。

(3)具体的な連携の例

| 科目名 | 科目概要 | 連携企業等 |
|------|---|--|
| 学外実習 | 授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して自発的な能力向上に資することを目的とする。 | 京都ホテルオークラ、ホテルグランヴィア大阪、THE SODOH 東山、ベラロッサダニエルズ、ポンテヴェッキオ等(連携する企業等の総数:27) |

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

FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間的魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規程」に定めている。

集合研修は、対象教員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に協力を得て教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。

(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

●企業等と連携した派遣研修の実施

専門的な調理技術や作業管理法、厨房の組織と秩序、運営法を体得し、学生指導に還元することを目的として、京都市内の一流割烹店等に教員や助手を派遣する短期間(1、2カ月程度)の研修プログラムを実施している。

- ・3月:株式会社京都ホテル スカイレストラン 「ビトレスク」(教員1名参加)

●業界団体の研修会や学会等への参加による教員の資質向上

本校では、積極的に業界団体や企業主催の研修会や学会に教員を派遣し、研究成果や最新の情報を収集し学内でその情報を共有することで教員の資質向上に努めている。例えば、「日本料理ラボラトリー」の研究会に本校の教員が参画し、科学と料理の交流という新しい視点から「日本料理の技術的ならびに精神的な深化」の実現に向けた研究を通して、科学的な知識を習得し、料理理論などの教育指導に活かしている、といった独自の取り組みも行っている。

- ・8月:エスコフィエ協会主催第2回現代フランス料理講習会(教員2名参加)、日本調理科学会平成28年度大会(教員2名参加)
- ・10月:フランス料理文化センター主催FFCCグランシェフシリーズレストランカ講習会(教員2名参加)
- ・11月:全日本司厨士協会京都府本部主催料理講習会(教員1名参加)、京都フランス料理研究会料理講習会(教員1名参加)、全日本司厨士協会京滋地方本部第30回フランス料理講習会(教員1名参加)
- ・1月:全日本司厨士協会主催第37回アイデア料理コンクール(教員1名、助手1名参加)
- ・2月:龍谷大学シンポジウム(教員1名発表)
- ・3月:全日本司厨士協会京滋地方本部特別フランス料理講習会(教員1名参加)

②指導力の修得・向上のための研修等

●きめ細かく細分化した継続的な集合研修の実施

集合研修は、対象教員等を一堂に集め、企業や他の教育機関等からの外部講師により、指導力をはじめとする能力向上のために毎年計画的に実施している。また、受講後は、指定した課題に沿ったレポートを提出することで研修内容の振り返りを行うとともに、受講者からは必ずアンケートを収集し、受講した研修に対する満足度や意見などフィードバックを得ることで、より良い研修の企画に結びつけている。研修の企画にあたっては、内容の企画→実施→評価を行い、受講者の満足度など効果測定を漏れなく行い、仮説・検証を繰り返して、研修内容に改善を加えることで、より効果的な研修につなげている。

- (教育職対象研修) ・8月学生指導力向上研修、ライブラリーの効果的な利用法、8月サービス向上研修
- ・9月授業力向上研修、コミュニケーション術研修

(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

(教育職対象研修)

- ・ 5月調理技術向上研修(各国、中国料理・デザート研修)
- ・ 8月英会話研修(日本料理)、レストラン研修(日本・フランス・イタリア各専門料理分野の研修)、調理技術向上研修(日本料理・西洋料理の研修)
- ・ 12月実習指導力向上研修(日本・フランス・イタリア各専門料理分野の研修)
- ・ 3月調理技術向上研修(日本料理・西洋料理の研修)

②指導力の修得・向上のための研修等

(教育職対象研修)

- ・ 12月実習指導力向上研修(日本・フランス・イタリア)
- ・ 7月ディベート研修
- ・ 8月現代の学生気質と対応方法、授業力向上研修～模擬授業を通して魅力ある授業を考える～、大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法

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

本校が経営の現状と課題についての適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的とする。

(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 | <ul style="list-style-type: none">・ 学校の理念・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特色は何か・ 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか・ 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・ 各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか |
| (2) 学校運営 | <ul style="list-style-type: none">・ 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・ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか・ 人事、給与に関する規程等は整備されているか・ 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか・ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか・ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか・ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか |
| (3) 教育活動 | <ul style="list-style-type: none">・ 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か・ 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか・ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか・ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。・ 関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか・ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか・ 授業評価の実施・評価体制はあるか・ 職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか・ 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・ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか・ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか・ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか・ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか・ 職員の能力開発のための研修等が行われているか |

| | |
|---------------|---|
| (4)学修成果 | <ul style="list-style-type: none"> ・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か ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか |
| (5)学生支援 | <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか |
| (6)教育環境 | <ul style="list-style-type: none"> ・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か ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・防災に対する体制は整備されているか |
| (7)学生の受入れ募集 | <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・学納金は妥当なものとなっているか |
| (8)財務 | <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・財務情報公開の体制整備はできているか |
| (9)法令等の遵守 | <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・自己評価結果を公開しているか |
| (10)社会貢献・地域貢献 | <ul style="list-style-type: none"> ・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か ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか |
| (11)国際交流 | <ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか |

※(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

・退学率については適正な範囲であるか検証してほしい。

⇒他の学校との比較やここ数年の本校退学率を考え、5%を目標としているが、適正な数値であるか継続して検証をしていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

(平成29年度)

| 名 前 | 所 属 | 任 期 | 種 別 |
|--------|----------------------------|--------------------------|-------|
| 田村 圭吾 | 京料理萬重 若主人 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 赤松 佐知子 | 株式会社グラマラスフード 代表 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 吉田 泰宏 | 大阪マリオット都ホテル 総料理長 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 企業等委員 |
| 下口 英樹 | 1990年調理師科卒業生(平等院表参道 竹林 主人) | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 卒業生 |
| 影山 弘典 | 学校法人 大和学園 評議員 | 平成29年4月1日～ 平成30年3月31日 | 有識者 |

※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、校長等

(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・・・平成29年10月

<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/enquete/evaluation.php>

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

情報提供については、ホームページ上での情報公開を中心に行っている。適切かつ閲覧しやすいページを心がけるとともに、学園概要およびSR(社会的責任)活動を掲載している冊子「ホスピタリティ・レポート」も、より多くのステークホルダーに閲覧してもらえるように学内外のイベント等で配布している。

(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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 理念・ビジョン ● 校長名、所在地、連絡先等 ● 学校の沿革 |
| (2) 各学科等の教育 | <ul style="list-style-type: none"> ● アドミッション・ポリシー ● 入学者数、収容定員、在学学生数 ● カリキュラム細目表、授業科目等の概要 ● 卒業要件 ● 取得資格、取得を目指す資格・検定 ● 資格取得、検定合格等の実績 ● 卒業生数、卒業後の進路(主な就職先) |
| (3) 教職員 | ● 教職員数 |
| (4) キャリア教育・実践的職業教育 | <ul style="list-style-type: none"> ● キャリア教育への取組状況 ● 実習・実技等の取組状況 ● 就職支援等への取組支援 |
| (5) 様々な教育活動・教育環境 | <ul style="list-style-type: none"> ● 学校行事への取組状況 ● 課外活動(サークル活動等) |
| (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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 学費、納入時期等 ● 奨学金等 |
| (8) 学校の財務 | ● 資金収支計算書、消費収支計算書 |
| (9) 学校評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 自己評価 ● 学校関係者評価結果 |
| (10) 国際連携の状況 | <ul style="list-style-type: none"> ● 留学生の受入状況 ● 留学生募集要項 |
| (11) その他 | |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページにて情報提供

<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

授業科目等の概要

| (衛生専門課程イタリア料理上級科) 平成30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 | | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅰ | 社会の高齢化によりますます重要視される生活習慣病対策や健康寿命延伸のための健康づくり対策、健康や食育を支える調理師の役割を学習する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅱ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 食生活と健康Ⅲ | 調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境について学習する。さらに、我々を取り巻く生活環境や地球規模での取り組みが必要な環境問題など、健康に関わる広範多岐にわたる内容を学習する。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | ○ | |
| ○ | | | 食品の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の特性Ⅲ | 調理師として働くうえで必要となる食品(食材を含む)に関する知識を習得する。食品に関する正しい知識を身につけてお客様に安心してお食事を愉しんでいただけるような料理が提供できる調理師の育成を目指す。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅰ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ |
| ○ | | | 栄養の特性Ⅱ | 調理師として働くうえで必要となる食生活と健康の関わりに関する知識を習得する。栄養に関する知識を基本的なことから応用編まで幅広く学び、お客様の食生活改善をリードできる調理師の育成を目指す。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | | | ○ |
| ○ | | | 食品の安全と衛生Ⅰ | 食品衛生法をはじめ、調理師が幅広く知識として持つておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習する。 | 1前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | | ○ | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--|----|-----|---|---|--|--|---|---|---|---|---|
| ○ | | ホスピタリティセミナー | 接客サービス、食文化・調味料などフードサービス産業界を支える各界の専門家や各調理業界にて第一線で活躍されているシェフ・ご主人を招聘して食にまつわる関連知識と「おもてなしの心」の大切さを学び、就職後の自身の姿をイメージすることで、調理師としてのプロ意識を涵養する。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | |
| ○ | | 西洋料理基本技術実習 | 洋包丁の研ぎ方から扱い方、食材を切る際の包丁の持ち方から動かし方までが身に付く。オムレツや魚の下ろし方、基本的な火の扱い方と調理法を学ぶ。 | 1前 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | 西洋料理基本調理実習 | 出し汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学ぶ。また、基本の洋食を通じて基本的な調理及び盛り付けなどを習得する。 | 1前 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | 西洋料理応用調理実習 | 基本的な調理をはじめ、基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ポワレ等）を取り入れた調理及び盛り付けなどを習得する。また、ワンセルフ実習を通して料理を作り上げる為の作業と技術を確かめ時間内に料理提供すると共に周囲にも目を配るコミュニケーション力も学ぶ。また、生クリームの扱いやムースの作成を通し基本的なデザートへの知識、技術が身に付く。 | 1前 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | イタリア料理専門調理実習Ⅰ | 西洋料理（フランス・イタリア）に使用される、特殊食材を食材別に下処理から調理法まで身につける。また、フランス料理の技法を学び西洋料理分野における幅広い知識も身につける。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | 日本・中国料理基礎実習 | 出し汁の取り方、卵料理を通じて基本的な火の扱い方と調理法を学ぶ。基本の洋食を通じて基本的な調理及び盛り付けなどを習得する。また、基本的な調理をはじめ、基本調理法（ブランシール・ブイール・ポシェ・フリール・ソテ・グリエ・グラティネ・ロティール・プレゼ・ポワレ等）を取り入れた調理及び盛り付けなどを習得する。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | イタリア料理専門調理実習Ⅱ | 前菜からデザートまで地方別に学習し、料理を通じて地方の風土や文化を学ぶ。調理技法については繰り返し同じテクニックを学ぶことにより確実に身につく。また均一で大量に料理が提供できる段取りやチームワークを身につける。 | 1後 | 60 | 2 | | | | ○ | ○ | | ○ | |
| ○ | | 学外実習 | 授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して、職業人としての態度、姿勢、考え方、品格、段取り、衛生を学ぶ事で自発的な能力向上に資することを目的とする。 | 1後 | 90 | 3 | | | | ○ | | ○ | ○ | ○ |
| ○ | | イタリア料理レストラン実習Ⅰ | オステリア、トラットリア、リストランテのランチメニューを中心に、スピーディーに料理を提供するための実践的な調理技法を段階を追って習得する。また、均一で大量に料理が提供できる段取りやチームワークを身に付ける。そして繁盛店で要求される機転の利く俊敏な接客技術もあわせて学ぶ。 | 2前 | 150 | 5 | | | | ○ | ○ | | ○ | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------------|--|--------|-----|---|---|--|--|---|---|---|--|--|--|
| ○ | | イタリア料理 レストラン実 習Ⅱ | イタリアンレストランの調理とサービスを実践的に学ぶ。調理は食材のチェックから料理の仕込みから料理提供までの流れを理解し、繁盛店で求められる高度で実践的な調理技術を身に付ける。サービスはテーブルセッティング、ゲストの迎えいれから会計・見送りまでの接客サービスを実践し、対応力を養うとともに、ワイン・ドリンクの提供などの高度なサービス技術を身に付ける。 | 2 後 | 150 | 5 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | イタリア料理 オペレーショ ン実習Ⅰ | レストラン実習で行うアンティパスト（前菜）からドルチェ（デザート）までを少人数で調理し、各メニューの特徴や調理ポイントを理解し、レストラン運営において迅速な料理提供と衛生的な作業を学習する。調理技法においては反復練習することにより一人ひとりが確実に技術を身につける。また、定期的に試験を行い自己の習得度を確認でき卒業時にはイタリア料理店で即戦力となる技術を有する。 | 2 前 | 90 | 3 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | イタリア料理 オペレーショ ン実習Ⅱ | レストラン実習で行うアンティパスト（前菜）からドルチェ（デザート）までを少人数で調理し、各メニューの特徴や調理ポイントを理解し、レストラン運営において迅速な料理提供と衛生的な作業を学習する。調理技法においては反復練習することにより一人ひとりが確実に技術を身につける。また、学生自らが考えたメニューを調理することによりメニュー作成能力とコスト管理意識を身に付ける。 | 2 後 | 90 | 3 | | | | ○ | ○ | ○ | | | |
| ○ | | イタリア料理 学 | イタリアの地方料理や、伝統料理文化の知識習得において、文化と料理の学びのみならず、イタリアの風土も含めて幅広く学ぶ。 | 2 後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | | |
| ○ | | イタリア調理 用語 | イタリア調理用語の基礎を習得し、イタリア語表記の料理名の組み立て方を理解する力を養う。レシピを読み込むための、また実践的な現場で必要なイタリア語を身につけるための礎となる基礎力の体得を目標とする。授業では、食材や調理技術を表す言葉を覚えることに重点を置き、平行して、必要となる発音の法則や文法事項を取り出して学習する。また、挨拶や注文の仕方など、簡単な会話練習も行う。 | 1 後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | | |
| ○ | | 料飲接客サー ビスⅠ | サービス接客において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す。単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の集中講座として理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握をするように学習を行う。 | 1 前 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | | |
| ○ | | 料飲接客サー ビスⅡ | サービス接客において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す。単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の集中講座として理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握をするように学習を行う。 | 1 後 | 30 | 2 | ○ | | | ○ | | ○ | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-------------------|---|----------------|----|---|---|--|---|--|---|--|
| ○ | | 料飲接客サービスⅢ | サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す。単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の集中講座として理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握をするように学習を行う。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | レストランプロジェクトマネジメント | レストラン実習後、お客様からのアンケートを基に、その日の運営の課題点と改善策を、学生が主体となって考える。学生の積極性を養いながら実習内容を進化させ、学生レストランの実践力を高めていく。 | 2前・後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | ワインとスピリッツ | ワインとスピリッツを中心とした酒類の分類、各国のワインとスピリッツ、リキュールの産地と特徴、サービスと管理法、料理とワインの組み合わせ方などの基本的な知識とサービス技術を学習する。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | レストラン経営学 | フードサービス業界の現状と課題、実際の飲食事業の開業から運営・経営までを学び、組織に入っても、将来独立開業しても、すぐに役立つ知識を習得し、明日の業界を背負う人材になることを目標とする。 | 2後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | キャリアプランニングⅠ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 1後 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| ○ | | キャリアプランニングⅡ | まず調理業界全体を理解し、その次に多くの事業所を知ることで、事業所選択を自分自身で行える力を身につける。これを前提に、就職活動に必要な業界動向、内定を獲得するためのスキルや調理業界で活躍するために必要なマナー・礼儀を重点的に学ぶ。また、内定後に必要な事業所との関わり方まで指導し、スムーズな社会人のスタートを切れるようにする。 | 2前 | 30 | 2 | ○ | | ○ | | ○ | |
| 合計 | | | 40科目 | 1800単位時間(89単位) | | | | | | | | |

| 卒業要件及び履修方法 | 授業期間等 | |
|--|----------|-----|
| 2年以上在学し、学則7条に定める教科科目の授業時間数の3分の2以上の出席をするとともに各科目の試験に合格しなければならない。 | 1学年の学期区分 | 2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
- 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。