

## 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	
兵庫栄養調理 製菓専門学校		昭和38年10月1日	大村 登久子		〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町9番32号 (電話) 0798-66-1981	
設 置 者 名		設立認可年月日	代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 兵庫栄養専門学校		昭和47年7月13日	理事長 丸山 博久		〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町9番32号 (電話) 0798-66-1981	
目 的	<p>学校教育法に定められた専修学校として、調理師法に基づく調理師の資格を得るに必要な知識・技術・思いやりの心を修得させ、もって実際の社会に役立つ職業人を養成することを目的とする。</p> <p>調理師は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする。</p>					
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	調理師科2年制 (総合調理バリエーション)	2年(昼)	1,920 単位時間 (64) (又は単位)	平成10年文部科学 大臣告示第179号	
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		720 単位時間 (24) (又は単位)	単位時間 (又は単位)	60 単位時間 (2) (又は単位)	1,140 単位時間 (38) (又は単位)	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
100 人		64 人		2 人	27 人	29 人
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年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 秀・優・良・可・不可(不合格) 試験又はこれに代わるべき方法	
長期休み	■学年始め：4月1日～4月9日 ■夏 季：8月1日～8月31日 ■冬 季：12月21日～1月7日			卒業・進級条件	所定の修業年限以上を在学し、 所定の授業科目を履修し、 卒業試験に合格したもの	
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 出席率提示・保護者との連携			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア部・テニス部 華道部・茶道部 ■サークル活動 (有)・無	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル・旅館・料理店・集団給食等 ■就職率 <sup>※1</sup> 91.7% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> 73.3% (平成25年度卒業者に関する平成26年4月 時点の情報)			主な資格・検定	調理師免許証 NPO 日本食育インストラクター3級 調理師養成施設助手資格 フードコーディネーター3級 兵庫県が調理衛生講習会修了証書	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 1名    ■中退率 2%</p> <p>平成 25年 4月01日在学者 44名 (平成 25年 4月入学者を含む)</p> <p>平成 26年 3月31日在学者 43名 (平成 26年 3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由    経済的理由</p> <p>■中退防止のための取組    教育ローン等の紹介、学費分納等での対応など</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL: <a href="http://www.hyoei.ac.jp">http://www.hyoei.ac.jp</a></p>

## 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)

企業等とのタイアップにより、職業教育とキャリア教育を実践して、技能を習得させることを基本方針とする。カリキュラムの編成は専門学校にとって最重要項目である為、産業界のニーズに対応するために、業界の最新情報を得ること、又、生徒の興味や関心に応じていく内容をカリキュラム委員会で編成していく。そのために、就職先業界の変化に対応することが当然の如く求められており、業界の動向を調査し、カリキュラムの改善をし、関連団体との情報交換によって実施を考慮することによって、より実践的なカリキュラムとなるように工夫する。企業との連携により、生徒たちへのインターンシップの場の提供、教員の派遣、生徒たちの就職先の確保等を踏まえて企業との連携を実施していくこととする。

### (教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年3月5日現在

名 前	所 属
大村 登久子	兵庫栄養調理製菓専門学校 学校長
丸山 博久	学校法人兵庫栄養専門学校 理事長 兵庫栄養調理製菓専門学校 副校長
深澤 譲	兵庫栄養調理製菓専門学校 調理師科担当副校長・調理師科施設長・学科長
渡邊 正雄	元神戸女子大学家政学部 教授 関西ウエルネス研究所 理事
大町 磯次	全日本司厨士協会関西地方本部 会長
白井 隆	科学技術学園高等学校 通信制課程 大阪分室 分室長
大田 忠道	株式会社サンプランニング 取締役(調理部) 兵庫県日本調理技能士会 会長
村上 和典	兵庫栄養調理製菓専門学校 法人部長
柏木 直樹	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 教授
小関 朋子	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 准教授
安見 博志	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 准教授

### (開催日時)

平成25年度 第1回 平成25年11月09日 15:00~16:00 第2回 平成26年02月01日 11:00~12:00  
 平成26年度 第1回 平成26年07月25日 15:00~15:45 第2回 平成27年03月05日 15:00~16:00

## 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)

13日間に及ぶインターンシップ実習により、今後の自分の目標を設定させ、学校での授業で能力伸長できるよう指導し、職業人基礎力・社会人基礎力を身に付けさせることを基本方針とする。実習・演習等において企業と連携により、業界の新しいニーズ、変化に対応していくことが求められる昨今、連携することにより教員の派遣による学生たちの実習・演習の場の確保、業界の情報、職場での心構え等の習得、学生の希望に応じた後々の仕事場でのシミュレーションとなるインターンシップの場を提供して頂く。そしてそのインターンシップにより、本校のイメージアップによる学校の就職先の確保にもつながることを重んじて、企業との綿密な打ち合わせ、指導等により、実施していく。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
社会体験学習 (インターンシップ)	学校を離れて施設のもと実際の環境の中で具体的研修を行い、社会にマッチした専門的な知識を体験し学習する。	阪急阪神第一ホールグループ 宝塚ホテル 日本盛り株式会社酒蔵通り煉瓦館 株式会社エス・ティ・ティ Kaiseiki なかむら トラットリア ベリタ 他

### 3. 教員の研修等

#### (教員の研修等の基本方針)

教員の研修に関して、必要な専攻分野における実務・技術・技能並びに、指導力の修得・向上を目的とする。最新の教育内容とは、企業等での施設・設備・機器による調理技術の変化がある事を学生に教授することを徹底するため、必要とあらば、職業訓練、インターンシップ等を実施し、本学内にて研究発表する場を作り、後進の育成、学生の資質向上を図ることを基本方針とする。

専門学校卒業者の教員採用による教育指導の未熟さをインターンシップ、実施経験を通じ教員となるための資質を向上し、生徒指導、生活指導ができる教員を育成していくために教員研修が必要である。常勤教員は担任制等により学級運営と生徒指導を実践していく知識・技術・思いやりを教授する。非常勤教員には、専門的な最新の知識・技術・技能を教授して頂きたい、各科目ごとに専門的な知識・技術を評価するために授学評価を実施し、教員の質の向上を目指す。

### 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27年3月5日現在

名 前	所 属
大村 登久子	兵庫栄養調理製菓専門学校 学校長
丸山 博久	学校法人兵庫栄養専門学校 理事長 兵庫栄養調理製菓専門学校 副校長
深澤 譲	兵庫栄養調理製菓専門学校 調理師科担当副校長・調理師科施設長・学科長
渡邊 正雄	元神戸女子大学家政学部 教授 関西ウエルネス研究所 理事
大町 磯次	全日本司厨士協会関西地方本部会長
白井 隆	科学技術学園高等学校 通信制課程 大阪分室分室長
大田 忠道	株式会社サンプランニング取締役 (調理部) 兵庫県日本調理技能士会会長
村上 和典	兵庫栄養調理製菓専門学校 法人部長
柏木 直樹	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 教授
小関 朋子	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 准教授
安見 博志	兵庫栄養調理製菓専門学校調理師科 准教授

#### (学校関係者評価結果の公表方法) ホームページ

URL: [http://www.hyoei.ac.jp/about/identity/souhyou\\_chori25.pdf](http://www.hyoei.ac.jp/about/identity/souhyou_chori25.pdf)

### 5. 情報提供

#### (情報提供の方法) ホームページ

URL: <http://www.hyoei.ac.jp/jyohou.html>

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科2年制(総合調理スペシャリストコース) ) 平成26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
○			食文化概論	食は文化である。食事・食材料を研究することによって、その時代、その地域の文化が見えてくる。各国の調理・食事様式の違いなどの解説を交えながら調理師の業務と社会的役割を解説する。	1前	30	1	○		
○			衛生法規	法文の規定がなぜつくられているのか、今後どういう対処をしていくのか、また、何か事件にあったとき、どの法律が適用されるのか、見当がつけられるようになるために、調理師法、食品衛生法、栄養改善法を中心に関係法規を学び、飲食(食品)関係営業等に関する資格制度について学ぶ。	1通	30	1	○		
○			公衆衛生学	公衆衛生活動、公衆衛生の行政機構、衛生統計等を通して公衆衛生の意義を説く。また感染症と生活習慣病を学習することによって、これらの疾病の予防について理解し、健康作りに対する調理師の社会的な使命を自覚させる。その他、母子保健、産業保健、老人保健、精神保健、環境保健等についても学習し、公衆衛生について幅広い知識をもつ調理師を養成する。	1・2通	90	3	○		
○			栄養学	栄養素の機能、食物摂取、消化吸収および排泄、栄養素の体内代謝を学び、日常生活にかかすことのできないエネルギー代謝、栄養状態の判定を学ぶ。又、それぞれの年代、性別に応じた栄養指導、病気と栄養の関係を解説する。	1・2通	90	3	○		
○			食品学	食品の分類成分を通して原料を把握し、食品化学で種類別に成分、製造方法などを解説する。食品加工では色々な加工品を例に挙げ、貯蔵では色々な保存法を解説する。また、食糧経済で流通方法、食物史では時代別食事形態を学習する。	1・2通	60	2	○		
○			食品衛生学	食品衛生とは飲食を通じての健康障害を防止することである。食中毒防止、寄生虫、食品汚染、食品添加物について学び、食中毒予防食品衛生対策の知識を修得する。	1通	120	4	○		△

（衛生専門課程調理師科2年制（総合調理スペシャリストコース））平成26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
○			調理理論	料理の種類、調理の基本技術など調理師として知っておかなければならない基礎知識を中心に、なぜどうしてこうなるのかという調理科学的な分野で分析し理論と実践を繰り返し学んでいながら、現場の厨房設備、実際の献立作成、集団調理、特殊調理を解説する。	1・2通	150	5	○		
○			調理実習 (校外実習含む)	調理実習の心得を踏まえて服装、頭髮、身のまわりを清潔にし、調理の基本技術、包丁の持ち方、姿勢、材料の選び方、計量、洗浄、下ごしらえを学ぶ。日本料理は会席料理を中心に旬の材料を生かした料理を展開し、西洋料理では調味料、香辛料、ソースを学び、中国料理では特殊材料、乾物を豊富に使用し、いろいろな地方料理を研究し、製菓実習ではお菓子の基礎を学ぶ。また、集団調理実習で大量調理の基礎を学ぶ。	1通	300	10			○
	○		調理実習	実際に厨房で使用されている献立を再現し、どのような下処理や調理方法を実践しているかを体験していく。	1後	90	3			○
		○	高度調理技術実習	調理実習で学んだ事を基礎に、日本料理・西洋料理・中国料理を各々もっと深く研究し、且つ技術の研鑽を重ね、就職して社会に出ても困らないだけの知識を修得する。	2通	450	15			○
		○	社会体験学習 (インターシップ)	学校を離れて施設のもと実際の環境の中で具体的研修を行い、社会にマッチした専門的な知識を体験し学習する。	2後	90	3			○
		○	フランス語	フランス語でのコミュニケーション能力を高め、実際に使えるようにする。フランス語でのメニューやレシピ使えるようにする。フランス料理やその背景を知る。	1通	30	1	○		
		○	中国語	発音から始め、挨拶などの日常用語が話させるようになれば、会話を学びながら、料理に関することを全般的に学ぶ。最終的に簡単な会話が出来、料理名を理解し、レシピを読めるようにと考えている。	1前	30	1	○		

(衛生専門課程調理師科2年制(総合調理スペシャリストコース))平成26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
		○	調理科学実験	調理科学実験は、調理に関する理論と技術の基礎を科学的に理解するために行う。調理を科学的に解明するため、実験をとおして理論の根拠を確かめ、本質を理解することはもちろんであるが、それらの中から、種々の法則性を見出し、さらに科学的に思考する姿勢を養うことを目的とする。	2前	30	1			○
		○	レストランサービス・マナー実習	サービス・マナー実習, マナー研修…お客様のニーズの変化、行動の多様性をふまえ、本場フランスのサービスや知識などを習得する。国際化社会である現代に合う、幅広い知識の修得を目的とする。 ホスピタリティサービス実習…ホスピタリティとは、おもてなしの心という意味で用いられ、人に幸せやひと時の安息を感じさせるものであり、ホテルや外食、観光立国などにおけるサービスのよさを評価する際に用いられる。おもてなしの心そのものについて学び、もてなしとは何か、人が幸せと感じるものは何かについて学習する。	1・2通	90	3			○
		○	日本文化研究学	茶華道実習…茶の湯を通じて、和敬静寂の心、侘・寂を学び、茶事のお料理、お茶菓子などについても学ぶ。華道は花の色彩、取り合わせなどを通して色彩、形態のバランスを学び、季節感を養い、料理の盛り付けに生かす。 書道…料理献立をお客様に配る時の心使いとして、自筆で書いた献立、工夫したメニュー、色紙などを書くことができるように指導する。 器・陶芸学…料理を盛りつけるのに必要な食器の知識、日本の有名な窯元、陶器などを紹介し、窯元へ足を運び、土をこねて、自分の器をつくってみて、陶芸のおもしろさと料理との調和を学ぶ。 ラッピング…包装についての基本を学ぶ。 美術デッサン…デッサンを基礎から学び、イメージしたものを表現できるようにする。	2通	60	2			○

（衛生専門課程調理師科2年制（総合調理スペシャリストコース））平成26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
		○	テーブル コーディネート	テーブルコーディネート実習…インテリアイメージ、食べものと色彩、センターピース（フラワーアレンジメント）の作り方、基本のテーブルセッティングなどを理解し、テーマにあったコーディネートが出来るように学習する。 メニューパソコン実習…パソコンを使った栄養計算や献立表の作成を学ぶ。 フードコーディネート学…フードコーディネートに必要なメニュープランニングや食空間とテーブルコーディネートなどについて学ぶ。	2 通	30	1			○
		○	フードビジネス	入門経営学…就職後或いは開業後に必要となるマネジメント、財務、マーケティング等の基礎知識を習得する。 情報処理…ワード、エクセルを基礎から学ぶ。 店舗出店マーケティング論…外食産業の現状と今後を成功談・失敗談を交えながら学ぶ。 ホテル学…ホテルはサービスと料理を売るところ。ホテルの機構、用語解説などを交えて、調理師の立場、役割を学ぶ。 労働法…労働法を重点に、労働安全基準法などを例に職場における健康安全対策、作業方法の適性、労働災害の対処について学ぶ。	2 通	60	2	○		
		○	料飲一般学	料理を提供する上で欠かすことの出来ない飲料（酒類）についての知識を修得する。	2 通	30	1	○		
		○	教養講座	多様化する商品素材を化学的分野から研究し、新食材の内容の紹介あるいはバイオテクノロジーを駆使した遺伝子工学の分野、品種改良を重ねた食材などの基礎知識を習得する。	1・ 2 通	60	1	○		
		○	特別講座	最新の情報・技術を学ぶ。	1・ 2 通	30	1			○
合計				21 科目	1920 単位時間（ 64 単位）					