

職業実践専門課程の基本情報について

Table with columns: 学校名, 設置認可年月日, 校長名, 所在地, 設置者名, 設立認可年月日, 代表者名, 所在地, 分野, 認定課程名, 認定学科名, 専門士, 高度専門士, 学部の目的, 認定年月日, 修業年限, 単位時間, 生徒総員数, 生徒数, 留学生数, 専任教員数, 兼任教員数, 総教員数, 学期制度, 成績評価, 長期休み, 卒業・進級条件, 学修支援等, 課外活動, 就職等の状況, 経済的支援制度, 第三者による学校評価, 当該学科のホームページURL

(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。

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。

3. 主な学修成果(※3) ※1「専修学校」における「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」については、就職希望者に占める就職者の割合をいいます。調査時点における就職希望者を定義したものをいいます。

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 ユネスコ無形文化遺産へ登録された日本の食文化の継承に調理師が担う役割は非常に大きく、時代に即した高度で専門的な知識及び技能を有する調理師の養成が求められ、さらには、単なる大量調理ではなく、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客、フードサービス、高度調理実習等を見据えたカリキュラムの編成を行っていく。このような中、調理師養成の専門課程の目的に応じて、企業等の要請を十分にいかしつつ、調理師に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、教育課程の編成において、調理関係の企業等との密接な連携により、より実践的で高度な調理師養成教育の質の確保に取り組む必要があります。

(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 「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」を達成するために、本校では「教育課程編成委員会」を設置します。この委員会は校内における各種の委員会と連携して、委員等の人材を登用して、委員として参画していただき、学生の就職先の業界における専門性に関する動向、地域産業振興の方向性や、現社会のニーズに応える実務に関する知識・技術・技能などを十分に把握・分析した上で、調理師養成の専門課程教育を施すにふさわしいカリキュラムの開発、授業方法の改善・工夫を行い、企業等の要請を十分に応える実践的かつ専門的な調理師養成教育を実現するために、企業等との連携体制をとっています。

Table with columns: 名 前, 所 属, 任期, 種別. List of committee members including 江藤 稔明, 津田 剛, 薬師寺 十郎, etc.

※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員(1企業や関係施設の役員は該当しません。) 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3回 (8月、10月、3月) (開催日時(実績)) 第1回 平成29年8月4日 13:00～14:30 第2回 平成29年10月6日 13:00～14:00 第3回 平成30年3月2日 13:00～14:00

(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。 8月4日の委員会において企業等との連携による校外実習(本校ではインターンシップと称す)を行うにあたり、学校・企業間の情報の交換等強化し今後の就職活動や教育指導に生かすための実務を協議し、担任の実習現場への訪問、実施前後の面談、企業等からの評価の細分化等を改善していきを確認した。 10月6日の委員会においては来年度の調理実習については、現状の西洋料理・中国料理・日本料理を均等に配分していったところを社会動向、学生のニーズにあわせて変更する必要があるのではとの意見が出された。

(別途、以下の資料を提出) \* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程 \* 教育課程編成委員会等の規則 \* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1 \* 学校又は法人の組織図 \* 教育課程編成委員会等の開催記録

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 企業等の要請を十分にいかしつつ本校の専攻分野である調理師に関し必要となる実践的かつ専門的な能力を育成するため、実習・演習等の授業において、企業等との組織的な連携を通じて職業教育を行います。本校においては、本校企業等との連携による実習・演習等を「インターンシップ」と定義づけています。本校で約1年半学んだ実習、実習等の総まとめとして、「実習・演習等」を通じて、企業等において、調理師業務の実地経験させることにより、調理師としての職業意識及び態度を学ぶと共に、幅広い業務全体を総合的に学ぶことにより、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させることを基本方針とします。

(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 ※企業等と連携して実習・演習の実効性をあげるため、前提となる授業の進行を考慮し、実施時期を2年次後半(12月予定)とします。又、実習・演習等企業とはあらかじめ協議の上、年間の教育計画に取り入れ、計画的に実施するよう掛けています。・実習・演習等の企業の実施施設については調理師法施行規則第4条に規定する施設又は営業であることとします。なお、実施施設には、専門調理師又はそれと同等の知識及び技術を有する調理師が専任することとします。・企業と学校との連携に関する「覚書」、指導者を本校の講師としての企業等及び本人の承諾書、同意書を提出していただきます。・その他「インターンシップの手引」と「実習日誌」「確認書」「自己評価表」「企業からの報告・経営感覚・サービス感覚等」を習得させ、高度な調理技術及び複雑多様化した調理業務に応える人材育成をめざし、献立の立案、調理の実際、食器洗浄から下水掃除、帳簿整理に至るまで、それぞれ企業等の業務全般についても習得させる。

(3)具体的な連携例※科目数については代表的な5科目について記載。 Table with columns: 科目名, 科目概要, 連携企業等

(別途、以下の資料を提出) \* 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)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 ※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 本校は調理師の養成施設であり、調理師をめぐる社会状況は日進月歩での変化とともに、厨房機器の多様化、衛生管理システムの導入等は調理に関する環境も変化していることから、時代に即した専門的な知識及び技能を有する調理師の養成が求められている。このような中、当然教員に対しても、特に実務に関しては企業等と連携して知識、技術、技能などについての企業研修、校内研修、職能団体等が実施する研修の参加等、さらには教員として担当する学部の授業科目、授業以外のクラス運営、進路指導、生活指導等計画的に

(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「ファクトリーエーター研修講座」(連携企業等:株式会社三洋産業) 期間:5月25日(金) 対象:担当教職員 内容:講義と実習 ①カフェの歴史と現在のマーケット ②コーヒーについての知識 ③コーヒーの入れ方 ②指導力の修得・向上のための研修等 研修名「ジョブ・カード講習会」(連携企業等:大分県高等技術専門学校) 期間:4月16日(月)～17日(火) 対象:担当教職員 内容:①キャリアコンサルティング(講義) ②キャリアコンサルティング(演習)

(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「和食検定説明会・対策講座」(連携企業等:一般財団法人日本ホテル教育センター) 期間:7月18日(水) 対象:担当教員 内容:①和食検定の説明 ②和食文化の正しい理解と継承 ③日本古来のおもてなしを中心とした業界人のレベルアップ ④日本文化の魅力を生かして発信できる人材の育成 ②指導力の修得・向上のための研修等 研修名「調理師養成施設運営セミナー」(連携企業等:一般財団法人日本ホテル教育センター) 期間:7月18日(水) 対象:担当教員 内容:①和食検定の説明 ②和食文化の正しい理解と継承 ③日本古来のおもてなしを中心とした業界人のレベルアップ ④日本文化の魅力を生かして発信できる人材の育成

(別途、以下の資料を提出) \* 研修等に係る諸規程 \* 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績) \* 研修等の計画(推薦年度における計画)

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 田北調理師専門学校は実践的な職業教育を行う教育機関として、関係業界等のニーズを踏まえ、教員の教育活動を評価し、改善・支援を行うことにより学生等が質の高い職業教育を享受できるように学校運営の改善と、学校が関係業界等との相互の課題やニーズを共有し、実質的な連携強化を図りながら、社会に有為な人材の育成を実現する視点を基本方針とします。

(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 Table with columns: ガイドラインの評価項目, 学校が設定する評価項目

※(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 委員、学校関係者の意見及び評価を真摯に受け止め学校運営の改善に取り組んでいる。各項目毎に課題・今後の改善方策等をあげ、明確にすることにより具体的に改善を図るようとする。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿 Table with columns: 名 前, 所 属, 任期, 種別. List of committee members including 江藤 稔明, 津田 剛, 薬師寺 十郎, etc.

※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。(5)学校関係者評価委員会の公表方法・公表時期 (URL: http://takita.ac.jp) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) 公表時期:30年7月31日

(別途、以下の資料を提出) \* 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等) ※別紙様式3-2 \* 自己評価結果公開資料 \* 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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 専修学校は学校教育法第四十三条に基づき学生、保護者、業界関係者など当該専修学校に関する関係者の理解を深めるとともに、これらの者との連携及び協力の推進に資するため、教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を積極的に提供し、必要となる実践的な内容をとりわけ、本校は調理師養成の専門課程の目的に応じて、社会的「企業等の要請を十分に生かす、調理師に必要な実践的かつ専門的な能力を育成する」ことを目指していること。関係 (2)「専修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 Table with columns: ガイドラインの項目, 学校が設定する項目

※(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: http://takita.ac.jp