

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																
仙台コミュニケーション アート専門学校専門学校	平成19年3月29日	学校長 濱田 敏幸	〒984-0051 宮城県仙台市若林区新寺2-1-11 (電話) 022-292-2122																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人 滋慶文化学園	平成8年3月13日	理事長 覚野 博夫	〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町21-2 (電話) 03-6734-2939																
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	調理師科	平成25年文部科学省 告示第2号																
学科の目的	本校は、本校は、教育基本法及び学校教育法に基づき、文化・教養専門課程及び衛生専門課程を設置し、音楽ビジネス、商業デザイン、エコロジー、食並びに健康に関する専門的知識並びに技能を修得させ、もってその分野で貢献できる専門家及び指導者の養成を図ることを目的とする。																		
認定年月日	平成27年2月17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	年間	1830時間	720時間	390時間	720時間	0	0												
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														
80人	47人	0人	20人	20人	40人														
学期制度	■1学期: 4月1日～9月30日 ■2学期: 10月1日～3月31日 ■3学期:		成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 定期試験、出席状況にて評価を実施														
長期休み	■学年始: 4月1日 ■夏季: 8月1日～8月31日 ■冬季: 12月23日～1月8日 ■学年末: 3月20日～4月9日		卒業・進級 条件		出席率と学科試験点数により、進級・卒業に必要な単位を取得していること。														
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任制度、三者面談、 SSC(スチューデントサービスセン ター)		課外活動		■課外活動の種類 同好会・サークル活動など ■サークル活動: 有														
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル、レストラン、カフェレストラン、ゲストハウス、給食セン ターなど ■就職指導内容 業界研究指導、業界研修前指導、企業説明会前指導、履歴 書作成指導、面接指導、ビジネスマナー指導 ■卒業者数 27 人 ■就職希望者数 26 人 ■就職者数 26 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 96.3 % ■その他 ・進学者数: 0人 (平成 28 年度卒業生に関する 平成29年5月1日 時点の情報)		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 (平成28年度卒業生に関する平成29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>27</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>仙台コミュニケーションスキルアップ検定</td> <td>③</td> <td>19</td> <td>17</td> </tr> </tbody> </table> ※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) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	27	26	仙台コミュニケーションスキルアップ検定	③	19	17
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																
調理師	①	27	26																
仙台コミュニケーションスキルアップ検定	③	19	17																
中途退学 の現状	■中途退学者 1 名 ■中退率 2 % 平成28年4月1日時点において、在学者49名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者48名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由、進路変更、病気・治療、学生生活不適合 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、学費相談(分割納入や延期納入)、保護者面談、三者面談、補修、課題提出																		
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 滋慶特別奨学制度 ■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: 無																		
当該学科の ホームページ URL	http://www.sendai-com.ac.jp																		

(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生の「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まれません。

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

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

企業との連携について、従来、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。この度、新たに設置する教育課程編成委員会においては、非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させることを目的とします。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

本校の教育課程編成委員会は理事会のもとに設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、学校運営においては教務組織規則において、「委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、この定めに従い、委員会を運営します。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
鹿野 佐一	内閣府公認公益社団法人 全日本司厨士協会 関東総合地方本部宮城県本部	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
榎澤 明	Bistoro Hare-masu	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
目等 進	(一社)日本音楽スタジオ協会(JAPRS)	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
小池 正邦	㈱東北共立	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
橋本 徳郎	㈱フォーバックス	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
溝川 誠司	公益社団法人 日本広告制作協会 教育支援部会	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
今野裕介	㈱エクスマインド	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
佐山 義則	公益財団法人日本生態系協会	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
遠藤 敏也	㈱RIDGEWYN'S JAPAN	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
今野直明	Patisserie genki	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
吉田 孟史	滋慶文化学園	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
濱田 敏幸	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
田中 実	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
村山 洋樹	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
坪沼 和寛	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
石川 一也	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
渡邊 康祐	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
坂本 訓勸	仙台コミュニケーションアート専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	

※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

年間開催数及び開催時期:年2回 6月・2月に開催。また、委員会欠席委員に対しては、個別に意見聴取を行うなど、必要に応じて適宜分科会等を開催する場合があります。

(開催日時)

- 第1回 平成25年11月 6日 14:00～17:00
- 第2回 平成26年 2月 8日 11:00～14:00
- 第3回 平成26年 6月22日 14:00～17:00
- 第4回 平成26年10月27日 14:00～17:00
- 第5回 平成27年 2月 8日 14:00～17:00
- 第6回 平成27年 6月20日 13:00～15:00
- 第7回 平成28年 2月13日 13:00～15:00
- 第8回 平成28年 6月18日 13:00～15:00
- 第9回 平成29年 2月21日 13:00～15:00
- 第10回 平成29年 6月17日 13:00～15:30
- 第11回 平成30年 2月(予定)

(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

SCAは学校理念に基づいて地域の産業界に貢献し、地域からの信頼を得ている。使う食材に関しても地産地消で宮城県内産の食材を使用している。専門学校としてのモデルケースではないかと業界から見ても思う。昨年も七ヶ浜の市場見学や農業園芸研究所の視察など、郊外型の研修を行っている。今後も継続してもらいたい。⇒教育理念に基づいたカリキュラムを強化していく。

学生が履歴書に書けるようにフードコーディネーター、食育インストラクターなどの資格を取れるようにしたらどうか。⇒取得を目指す資格について検討していく。

職場や地域社会で多くの人と仕事をするために必要な基礎力を強化して頂きたい。私も学校に行った時はそこを重点的に指導していく。⇒コミュニケーション力を強化することを念頭に置き、授業中の指導やシラバスをはじめ、カリキュラムにも反映させる。

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
3つの教育理念(実学教育・人間教育・国際教育)を掲げ、業界が求める人材を業界と共に育成する(産学協同教育)という考えのもと、現場の第一線で活躍するプロに非常勤講師を依頼するなど、学生が目指す職業に必要な知識・技術を指導している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容
連携企業と講師業務委託契約を交わした上で、現場の第一線のプロが非常勤講師として授業を行っている。非常勤講師と学校が協議し作成したシラバスを基に授業は進行され、成績評価は毎授業での到達目標への達成度並びに学期毎の定期試験の結果をもって総合的に評価されます。また、授業実施後の連携も密にし、以降の授業改善にも反映させます。更に、業界研修(インターンシップ)を実施し、企業の担当者の指導の下、現場体験を深め、更なる即戦力としての知識・技術等の習得を行います。

(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
調理実習	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得します。	内閣府公認公益社団法人 全日本 司厨士協会 関東総合地方本部宮城県本部
創作料理実習	和洋中それぞれの料理法において、センスと技法を身につけ、盛り付けなどの演出技術までを習得します。	ホテルレオパレス仙台 フレンチレストラン プティボ ヌール Bistoro Hare-masu
製パン実習	製パンの工程を理解し、基礎を習得します。	コンセイエ ブラジェリー 櫻井俊隆
企業課題	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。	株式会社モスフードサービス ホテルレオパレス仙台
業界研修	業界現場である各種施設で、実際の仕事を体験し、自己研鑽の場とすると共に、就職活動に役立てます。	㈱ザ・キャピトルホテル東急、仙台 国際ホテル㈱、常磐興産㈱、日清 医療食品(株) ラ・ロシェル山王 店

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
学園の定める教員研修規定において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。中途退学者防止に向けた「学生ひとり一人」に対する対応策の企画立案・実施・評価というPDCAサイクルを展開することを年間の教育活動の中心に据え、ファカルティ・ディベロップメント活動を推進する専任教員に対し、以下の二つの要素が年間を通じた授業内容に反映されるよう研修を行う。

①キャリア教育の視点、②ひとり一人を見て行く視点
さらに、専任教員と兼任教員で組織する講師会議においてこの方針を共有し、授業内容のチェック、教育技法改善に向けた研修を実施している。

(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

平成28年8月4日 第4回全調協教職員セミナー 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催
講演「①ムスリム旅行者の実践的な対応方法について」「調理師による県民の食生活の向上に関する条例について」、調理師養成施設教職員による事例発表

平成28年8月25日 平成28年度調理師養成施設運営セミナー 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催
調理師養成施設の適正な運営を推進することを目的とし、学校経営・学校運営・危機管理等を基本テーマとして開催

①学校組織マネジメントの必要性②学生・生と募集の広報戦略を考える

平成28年9月13日 平成28年度専門調理師・調理技能士のための食育推進員認定講座 公益社団法人調理技能センター主催

基調講演、特別講演、事例報告

平成28年12月8日～10日 第7回全調協食育フェスタ 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催

講演「①和食の知恵と工夫②食育のすすめ」、食育情報フェア、公開レッスン「食育教育はじまるよ」、食育・健康セミナー等

②指導力の修得・向上のための研修等

平成28年3月31日 FDマイクロレベル研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(入職1年未満)の教育力向上
学生変化に沿った教授法の基本を習得する

平成28年6月2日 FDマイクロレベル・レベルアップ研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所 教員(FDマイクロレベル・フォローアップ研修受講者で公開授業を実施した者)の教育力向上

①FDマイクロレベル研修受講後の実際の授業の振り返りを行い授業改善の工夫が出来る②グループ(クラス)の成長を促すコーチングの基礎を学び、実践することができる

平成28年10月18日 マネジメント研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 事務局長、教務部長、次長のマネジメ

ント向上

第5期5ヶ年計画から第6期5ヶ年計画へ向けて

平成29年1月25日 FDマイクロレベル・レベルアップ研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(FDマイクロレベル・フォローアップ研修受講者で公開授業を実施した者)の教育力向上

①FD研修のフローを振り返り、授業改善の工夫ができる②平成29年度公開授業実施者のトレーナーとして授業計画のコーチングができる③アクティブラーニングの基礎を理解し、授業方法の一つとして実施できる

平成29年6月8日 FDマイクロレベルフォローアップ研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(FDマイクロレベル研修受講者)の教育力向上

①FDマイクロレベル研修受講後の実際の授業の振り返りを行い、授業改善の工夫ができる②グループ(クラス)の成長を促すコーチングの基礎を学び実践することができる③公開授業の実施と参加に向けて準備することができる

平成29年6月9日 FDミドルレベル研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(新任学科長及びその候補者)の教育力向上

①FD研修の目的とその展開を理解し、自学科のスタッフの成長を促進できる②カリキュラムマネジメントの基礎を学び、自学科のカリキュラム開発の課題発見ができる

(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

平成29年8月1日 第5回全調協教職員セミナー 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催

講演「①学校組織マネジメントの必要性②学生・生徒募集の広報戦略を考える」

平成29年11月17日 宮城県調理師会食材研修会 一般社団法人宮城県調理師会主催

ワークショップ:講師 音羽 創「秋刀魚のタルトレット、蝦夷鹿のローストソースマンジャリ、ほうれん草のフラン」

平成30年2月21日 第8回全調協食育フェスタ 公益社団法人全国調理師養成施設協会主催

講演「①調理師だからできる魚料理の発信②食育のすすめ」、食育情報フェア、公開レッスン食育教育はじまるよ、食育・健康セミナー等

②指導力の修得・向上のための研修等

平成29年10月12日 FDマクロレベル研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教務責任者(教務部長、学科長)の教育力向上

①FD研修の目的とその展開を理解し、自校ならびにグループの人材育成に貢献できる②教育システム開発の基礎を学び、自校の教育戦略を想像しマネジメントできる

平成29年10月24日 マネジメント研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 事務局長、教務部長、次長のマネジメント向上

講演「第6期5ヶ年計画の1年目にあたって」、パネルディスカッション「マネジメント人材の育成」

平成30年1月24日 FDマイクロレベル・レベルアップ研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(FDマイクロレベル・フォローアップ研修受講者で公開授業を実施した者)の教育力向上

①FD研修のフローを振り返り、授業改善の工夫ができる②平成30年度公開授業実施者のトレーナーとして、授業計画のコーチングができる③アクティブラーニングの基礎を理解し、授業方法の一つとして実施できる

平成30年3月29日 FDマイクロレベル研修 一般社団法人滋慶教育科学研究所主催 教員(入職1年未満)の教育力向上
学生変化に沿った教授法の基本を習得する

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

卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者ともに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通し、学校運営の改善に活かすことを方針とする。

(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	教育理念・目的・育成人材像
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	教育成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11)国際交流	教育理念・目的・育成人材像

※(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

各委員より各項目について3段階評価で概ね「優れている」との評価を頂いた。また、「コミュニケーション能力の更なる向上」「中途退学者の軽減」「就職・デビューの更なる支援」など多くのご意見も頂いた。運営会議、リーダー会議、学科会議、全体会等でこれらの意見を共有し、活用に向けた検討・環境整備に取り組んでいる。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年9月1日現在

名前	所属	任期	種別
新田 彩香	卒業生	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	卒業生代表
光山 英子	保護者	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	保護者代表
小笠原 朋之	聖ドミニコ学院中学校高等学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	高等学校関係者
阿部 耕治	東八中央親交会	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	地域関係者
小池 正邦	榊東北共立	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界関係者
遠藤 敏也	榊RIDGEWYN'S JAPAN	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界関係者
榊澤 明	Bistoro Hare-masu	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界関係者
今野直明	Patisserie genki	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界関係者
今野裕介	榊エクスマインド	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界関係者

※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()) 公表時期:平成29年9月29日

URL: <http://www.sendai-com.ac.jp>

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

学校で毎年定める事業計画の実施方針において提起された目標(指導方法のイノベーション、中途退学防止、卒業後の離職防止等)を具体化するため、企業等からヒアリングを行い、業界の動きを踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、業界関係者である兼任教員と教職員の間で講師会議を開催し、授業科目編成や各科目のシラバス等について審議を行い、そこで出された意見を反映させています。また、業界研修(インターシップ)においては、実習先へ教員が訪問し、学生の実習状況はじめ、学校・学科運営に対する意見を聞き取る等を実施し、意見集約とその反映を行っています。

(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	学校の概要、学校の沿革、建学の理念、その他の諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	入学者に関する受入方針、収容定員、カリキュラム、学年歴、シラバス、進級・卒業要件等、学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等、資格取得、検定試験合格の実績、卒業後の進路
(3) 教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況、就職支援への取り組み状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	設備紹介、学校行事への取り組み状況、課外活動
(6) 学生の生活支援	学生支援への取り組み状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い
(8) 学校の財務	財務資料
(9) 学校評価	学校関係者評価委員会
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ状況、外国の学校等との交流状況
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

URL: <http://www.sendai-com.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科) 2019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	食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学びます。	1通2前	90	3	○			○			○	
○			食品の栄養と特性	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。	1通2前	150	5	○			○				○
○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を学びます。	1・2通	150	5	○		△	○				○
○			調理理論と食文化概論	調理の意義、目的、調理方法（西洋、日本、中国）の特徴、基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。	1・2通	180	6	○			○		○		
○			調理実習	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得します。	1通2前	300	10				○	○		○	○
○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。	1後・2前	90	3	△			○	○		○	
○			店舗運営	企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けてのプランニングなどを行います。	1後	30	1	○				○			○
○			創作料理実習	和洋中それぞれの料理法において、センスと技法を身につけ、盛り付けなどの演出技術までを習得します。	2通	240	8				○	○		○	○
○			製パン実習	製パンの工程を理解し、基礎を習得します。	1後	60	2				○	○			○ ○
○			製菓実習	製菓の工程を理解し、基礎を習得します。	2前	60	2				○	○		○	
○			バリスタ実習	コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。	1後	30	1				○	○			○
○			ビバレッジ	各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。	2後	30	1				○	○			○

○		就職講座	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。	2前	30	1	○			○	○						
○		企業課題	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。	1後 2前	60	2				○	○					○	○
○		業界研修	現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	2通	120	4				○		○				○	○
○		進級制作・卒業	1年間・2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後 2後	120	4				○	○					○	
○		外国語	調理業界で使われるフランス語の基礎を学びます。	1前	30	1				○		○					○
○		デザイン論	商品デザイン、コーディネートの中台となる色彩心理、効果的な配色など色彩知識を学びます。	2前	30	1				○	○	○					○
○		情報処理	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1前	30	1				○		○					○
合計				19 科目				1830単位時間(61 単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
2年間で61単位(1,830時間)以上を習得し、卒業認定されること。		1学年の学期区分	2期
1コマ90分を2時間とする。30時間を1単位とする。		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 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
- 2 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。