（別紙様式４）

令和5年8月31日

職業実践専門課程等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
仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	平成19年3月29日	熊谷　久仁男	〒　983-0852 （住所）　宮城県仙台市宮城野区榴岡四丁目11番20号 （電話）　022-292-2114
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人滋慶学園	昭和58年12月23日	浮舟　邦彦	〒　134-0084 （住所）　東京都江戸川区東葛西六丁目16番2号 （電話）　03-6808-3201

分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛生	衛生専門課程	調理師科	平成24(2012)年度		平成26(2014)年度

学科の目的	外食産業を中心とするフードビジネスの業界で、調理全般に関する知識。技術を総合的に習得した、即戦力となれる人材を養成します。 また、将来レストラン、ダイニングカフェなどの開業を目指した、高い技術力プラスオリジナル商品を作れるクリエーティブ力や、ショップ経営に必要なビジネス感覚を、バランスよく身につけた人材を養成すると共に、調理師免許を取得します。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	業界の第一線で活躍しているプロから学ぶことで、現場で必要なスキル・知識・考え方を身につけます。 退学率：4%

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	※単位時間、単位いずれかに記入 1,830 単位時間	780 単位時間	60 単位時間	990 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
		○○ 単位	○○ 単位	○○ 単位	○○ 単位	○○ 単位	○○ 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)
80 人	48 人	0 人	0 %

就職等の状況

■卒業者数 (C)	: 33	人
■就職希望者数 (D)	: 32	人
■就職者数 (E)	: 32	人
■地元就職者数 (F)	26	人
■就職率 (E/D)	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)	81	%
■卒業者に占める就職者の割合 (E/C)	97	%
■進学者数	0	人

■その他

その他1人

（令和　　４年度卒業者に関する令和４年５月１日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和4年度卒業生）

ホテル、レストラン、福祉施設、料理店

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：　0

※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：　　評価結果を掲載したホームページＵＲＬ

当該学科のホームページURL

https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/pdf/public/cooking_2022_2.pdf

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	1,830 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	780 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間
うち必修授業時数	1,740 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	780 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	0 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総授業時数	○○ 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	○○ 単位
うち企業等と連携した演習の授業時数	○○ 単位
うち必修授業時数	○○ 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	○○ 単位
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	○○ 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	○○ 単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	5 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	0 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	1 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	0 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		6 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	4 人

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

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、職能団体の役職員及び実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業の役職員が参画する教育課程編成委員会を年2回実施し、業界の動向や変化、それに伴うニーズや必要な人材像を把握すると共に、実施している授業や教育課程を各委員に検証してもらいアドバイスや意見を頂くこととしています。また、教職員による企業訪問等を通して、更なる情報収集を図っています。それらを十分に生かしつつ、教育課程や授業方法の改善、授業科目の開設等を図り、実践的かつ専門的な職業教育を実施しています。

（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

本校の教育課程編成委員会は理事会の基に設置され、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、委員会の審議を通じて示された企業等の要請、その他の情報や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を目的として、教育課程編成委員会を運営します。委員会で提案された意見は、学科会議て具体的な実践方法を検討し、教育課程編成に取り入れます。作成された教育課程は、教務部長・事務局長・学校長の承認を経て実施されます。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
鹿野　佐一	一般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	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
枡澤　明	フードコンサルティング　ハレマス	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
橋浦　邦義	宮城県洋菓子協会	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
櫻井　寿隆	コンセイユ　ブーランジェ　サクライ　トシタカ	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
吉田　孟史	学校法人滋慶学園	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－
濱　絹予	学校法人滋慶学園	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－
熊谷　久仁男	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－
日野　雅人	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－
石川　一也	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－
髙橋　光	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	－

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
（当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。）
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
（年間の開催数及び開催時期）
年2回　（6月、2月）

（開催日時（実績））
第1回　令和4年6月25日　14：00～15：30
第2回　令和5年3月2日　10：00～11：30
第3回　令和5年7月8日　14：00～15：30

（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。

教育課程編成委員からは、業界の現状やSNSの活用、文部科学省主催のコンクールやコース料理のコンクールへの出場などのご意見を頂いた。ITリテラシーの授業実施や各種コンクールへの出場などを今後の検討課題として引き続き検討することとしました。

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

学校と業界が協力して業界が求める即戦力の人材を育成し、業界に送り出すという「産学連携教育システム」の基、即戦力としての職業人教育を行うため、業界と連携し、専門知識・技術、人間力を持ち合わせた人材育成を行います。また、教育課程に基づいて学外実習を実施し、教育課程における位置付けや成績評価基準、意義についても明確にしています。また、実施要領・マニュアル等を整備し運用しています。

（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

連携企業と講師業務委託契約書を交わした上で、現場の第一線のプロが非常勤講師として授業を行います。授業は、兼任教員（非常勤講師）と学校が協議して作成したシラバスを基に進行され、成績評価は授業毎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以て総合的に評価されます。非常勤講師と専任教員は常に連携を密にし、情報共有しながら授業運営に係る問題解決や授業改善に取り組んでいます。また、講師会や授業アンケートを基に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。

（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、応用力を修得します。	内閣府公認公益社団法人　全日本司厨士協会関東綜合地方本部宮城県本部
製パン実習	製パンの工程を理解し、基礎を修得します。	株式会社メゾンカイザー
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。	ホテルモントレ仙台

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

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。また、中途退学者防止に向けた「学生ひとり一人」に対する対応案の企画立案・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と捉え、ファカルティ・デベロップメント活動（FD活動）を推進する専任教員に対して、以下の要素が年間を通した授業内容に反映されるよう研修を行っている。①キャリア期養育の視点②ひとり一人を見ていく視点
更に、専任教員と兼任教員（非常勤職員）で組織する講師会義において、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行っている。

（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

研修名：　調理技術教育学会第3回学術大会　　連携企業等：全国調理養成施設協会
期間：　令和4年8月9日（火）～10日（水）　　対象：養成施設教職員
内容　ポスター発表、特別講演、パネルディスカッション、食育セミナー

研修名：　#REF!　　連携企業等：#REF!

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　2022年度FDミクロレベル研修＜フォローアップ研修＞　　連携企業等：一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：　令和4年6月18日（土）～19日（日）　　対象：新人職研修受講済みで公開樹儀容を担当
内容　クラスの成長を促すコーチングの基礎を学び、実践。公開授業の実施に向けて

研修名：　2022年度進路アドバイザー研修　　連携企業等：一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間：　令和4年8月26日（日）　　対象：進路アドバイザー資格取得者
内容　進路変更の現状と今後の在り方について。他校の実践的な取り組みから、進路アドバイザーとしての役割を再検討する。

（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

研修名： 調理師養成施設関係者向けジビエセミナー　連携企業等：一般社団法人日本ジビエ振興協会
期間： 令和5年9月23日（土）　対象：調理師養成施設教員、学生
内容 1.栄養・衛生編、2.解体編、3.調理篇

研修名： 食材王国　味や技賞味会　連携企業等：一般社団法人宮城県調理師会
期間： 令和5年11月21日（火）　対象：協会会員
内容 食材王国　宮城の5人の現代の名工料理展示とフレンチ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 2023年度FDミクロレベル＜クラスマネジメント＞研修Ⅰ　連携企業等：一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間： 令和5年5月24日（水）～25日（木）　対象：2022年度FDミクロレベル研修受講者で教職員カウンセリング研修受講者
内容 クラスマネジメントのポイントの理解、実行計画の作成、学生のセーフティネットの構築

研修名： 2023年度フォローアップ研修　連携企業等：一般社団法人滋慶教育科学研究所
期間： 令和5年11月9日（木）、17日（金）　対象：2022年度新入職者研修受講者
内容 グループ理念と期待する職員像、アクションラーニングによる問題発見・問題解決とリーダーシップ開発

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

【学校評価規定】として、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者及び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、学校教職員が行った自己点検・自己評価を審議・評価し、様々な角度からアドバイスや支援を行うことで、学校運営の改善に活かすことを基本方針としています。

（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

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	海外実学研修、留学生支援・受入れ状況

※（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

各委員からは各項目について概ね優れているとのご意見を頂きました。また、中途退学者低減のご意見に対して、「一人ひとりを大切に」をコンセプトに、問題点の早期発見、早期対応、早期解決を徹底し教務スタッフ全員で連携しながら、学生サポートに取り組むために、学内研修を実施いたしました。
更に、運営会議、リーダー会議、学科会議、講師会などでこれらの意見を共有し、検討・環境整備に取り組んでいます。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名　前	所　　属	任期	種別
髙山　遥	卒業生	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	卒業生
田中　一夫	保護者代表	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	PTA
佐々木　武弘	東北生活文化大学高等学校　校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	高等学校関係者
鈴木　隆	東八中央親交会　会長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	地域関係者
枡澤　明	フードコンサルティング　ハレマス	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	業界関係者
櫻井　寿隆	コンセイユ　ブーランジェ　サクライ　トシタカ	令和5年4月1日～令和7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（　　））
URL：　https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/pdf/09/evaluation_committee02_2023.pdf
公表時期：　令和5年8月31日

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

事業計画の実行方針で提起された目標（中途退学者の低減、就職率100%、）を具現化するために、企業等からヒヤリングを行い、業界の動向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、学校関係者評価委員会や教育課程編成委員会、業界関係者である兼任教員（非常勤講師）との講師会、キャリアセンタースタッフによる企業訪問等の機会を活用して積極的に情報提供を行っています。また、業界研修中は研修先に教職員が訪問し学生の研修状況の確認及び指導等も行っています。

（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	教育の理念、コンセプト、学校長・所在地・連絡先・沿革、その他諸活動
（2）各学科等の教育	3つのポリシイ・定員、カリキュラム、卒業進級判定基準、卒業後の進路
（3）教職員	教職員数、教員実績、学校組織図
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組み状況、就職指導マニュアル
（5）様々な教育活動・教育環境	校舎設備紹介、課外活動
（6）学生の生活支援	学生支援への取組、健康管理
（7）学生納付金・修学支援	学費一覧・諸費用について、奨学金
（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	海外実学研修、留学生支援・受入れ状況
（11）その他	なし

※（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：　https://www.s-culinart.ac.jp/school/public_info/
公表時期：　令和5年8月31日

授業科目等の概要

	衛生専門課程　調理師科															
	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	
1	○			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	○			○			○	
2	○			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	○			○			○	
3	○			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	○		△	○			○	
4	○			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	○			○		○		
5	○			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			○	○		○		○
6	○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇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	△		○	○		○		
7	○			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	○			○			○	
8	○			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			○	○		○		
9	○			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			○	○			○	○
10	○			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			○	○		○		
11	○			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			○	○			○	
12	○			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			○	○			○	

13	○			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	○			○		○		
14	○			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			○	○			○	○
15	○			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			○		○		○	
16	○			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			○	○		○		
17		○		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		○		○			○	
18		○		デザイン論	商品デザイン、コーディネートの土台となる色彩心理、効果的な配色など色彩知識を学びます。	2前	30	1		○	△	○			○	
19		○		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（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	校長は、第10条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。	１学年の学期区分	2 期
履修方法：	必修選択は、１年生2科目（2単位）、2年制1科目（1単位）をそれぞれ選択の事。	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。

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。