

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		
専門学校 大育		平成5年3月1日	石川 正一		〒902-0066 沖縄県那覇市大道88-5 (電話) 098-885-5330		
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地		
学校法人石川学園		平成2年2月28日	石川 正一		〒902-0066 沖縄県那覇市大道88-5 (電話) 098-885-5330		
目的	職業に必要な実践的かつ専門的な能力を養成することを目的として調理分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行っていくことを目的とする。						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		調理本科		平成19年文部科学省告示第22号	無	
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		2400	1260	140	930	35
生徒総定員		生徒実員	専任教員数		兼任教員数	総教員数	
78人		32人	3人		6人	10人	
学期制度	■2学期制 前期:4月1日～9月30日 後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 定期試験等により優・良・可の3段階評価		
長期休み	■学年始:4月1日～4月6日 ■夏季:7月26日～8月31日 ■冬季:12月25日～1月5日 ■学年末:3月24日～3月31日			卒業・進級条件	授業科目の成績評価は、学年末において各学期末に行う試験、追試験、再試験、実習の成果、履修状況を勘案して行う。 課程修了の認定は、各学期ごとに実施した試験並びに学年末試験、追試験、再試験の結果を持って認定する。		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 授業修了後に補習授業を実施 保護者には欠席の都度連絡を入れる			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 県内ホテル、沖縄給食、及びレストラン調理部門 ■就職率 ^{※1} : 72% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 72% ■その他 (平成26年度卒業者に関する平成27年5月1日時点の情報)			主な資格・検定等	調理師免許 食育インストラクター検定 レストランサービス技能検定 食品技術管理専門士 簿記検定 文書処理能力検定 情報処理技能検定 社会人マナー検定		
中途退学の現状	■中途退学者 2名 ■中退率 2% 平成26年4月1日 在学者 32名 (平成26年4月1日 入学者を含む) 平成27年3月31日 在学者 30名 (平成27年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 就職への進路変更 ■中退防止のための取組 就職活動支援を学校が完全サポートすることで、卒業後の就職のビジョンを明確にしていく等の学生指導を強化する。						
ホームページ	URL: http://www.daiiku.ac.jp						

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)

調理師養成施設として食を担う人材を育成することはもとより本科が目指す調理師免許付与以上に調理分野における実務に関する知識、技術及び技能並びに経営実務に係る技術及び技能について組織的な教育を行うためには、県内のホテル・レストラン等の飲食店をはじめとした調理分野の就業場所となる様々な企業等と連携を図っていくことが重要であるという方針に基づき、実践的かつ専門的な職業教育に取り組んでいる。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年10月13日現在

名 前	所 属
調理部ベークリー課 上原 隆	株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄
会長 平安名 常光	沖縄県洋菓子協会
有銘 寛之	有銘会計事務所 公認会計士
石川 正剛	専門学校 大育 副校長
金城 周作	専門学校 大育 調理本科 学科長
田島 広喜	専門学校 大育 調理本科 専任教員

(開催日時)

第1回 平成27年1月15日 19:00～19:30

第2回 平成27年7月7日 18:00～19:30

第3回 平成27年9月18日 18:00～19:00

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)

県内ホテル・レストラン等での調理実習を体験することで、調理師としての任務と役割を理解し、国家資格取得後の職業選択のビジョンを固めていく。

また、作業動線の重要性や、組織として調理場と料飲サービスの連携等、現場で学ぶべき項目を意識して習得していくよう、事前事後の校内実習で反芻していく。

科目名	科目概要	連携企業等
調理実習	沖縄県内のホテルやレストランの調理部門へ企業実習を実施する。	株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄ほか県内ホテル
総合調理実習	沖縄県内のホテルやレストランの調理部門へ企業実習を実施する。	株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄ほか県内ホテル

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

別添資料「職員研修等に係る規定」で定めているように、本校は研修を種別にし、該当する教員に対し計画的に研修を実施している。本科においては、調理師という職業に関連した実務に関する知識や、技術及び技能並びに、授業及び生徒に対する指導力等の修得・向上のための研修を計画し、実施している。

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10月13日現在

名 前	所 属
石川 幸子	ヘアサロン さち
豊村 良春	社会福祉法人 ニライカナイ 理事長
照屋 修二	沖縄税理士会 沖縄税理士共同組合

(学校関係者評価結果の公表方法)

(アドレス)<http://www.daiiku.ac.jp/topics/detail.jsp?id=571>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

(アドレス)<http://www.daiiku.ac.jp/topics/detail.jsp?id=571>

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理本科) 平成27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	
○			食文化概論	食文化を学ぶことで、調理師が調理という行為を通じて食文化の継承という役割を果たしていることを理解し、社会における使命感を養う。	1年後期	35	1	○			○		○		
○			衛生法規	調理における各種放棄を理解し遵守することの大切さを学ぶ。特に食品衛生法規など実習に関連付けながら具体的に習得する。	1年前期	35	1	○			○		○		
○			公衆衛生学	公衆衛生が、住民の疾病予防と健康保持の方法及び我が国の公衆衛生の発展過程とともに、諸外国の発展過程やその国際組織について学ぶ	1年通年	70	2	○			○			○	
					2年前期	35	1	○			○			○	
○			栄養学	食品中の栄養素などについて学び、健康や病気と関連において栄養素が体の中でどのように作用するのかを理解を促す。また栄養の営みの課程となる消化、吸収、輸送、排せつなどを含み学習する。	1年通年	70	2	○			○			○	
					2年前期	35	1	○			○			○	
○			食品学	人体にとっての食と、食の主体となる食品における価値を学ぶ。	1年通年	70	2	○			○		○		
○			食品衛生学	食品衛生の課題や調理従事者の責務について、発生原因、経路や種類などを学び従事者の衛生管理、法的規制を理解する。	1年通年	105	3	○			○			○	
○			食品衛生実習	食品衛生学で学んだ事項についての実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を再確認させる。	1年前期	35				○	○			○	
○			調理理論	調理の技術の科学的根拠を学ぶことで、理論に裏付けされた技術の工夫と応用が可能となるよう学ぶ。また、調理施設・施設等の使用上の特徴と関連性について理解を深める。	1年通年	140	4	○			○			○	
					2年前期	35	1	○			○			○	

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	
○			調理実習	日本料理・西洋料理・中華料理・エスニック料理についての基本から代表的な調理例について実習にて習得していく。(他、集団調理・治療食・接客サービス等を含む)	1年 通年	360	12			○	○	△	○	△	○
	○		総合調理技術実習	日本料理・西洋料理・中華料理等の洋式ごとの調理法、献立、接客サービスなどを実習にて習得していく。	2年 通年	570	19			○	○	△	○	△	○
	○		デザイン論	デッサンを通して、造形や彩など調理における美術的感覚を養っていく。	2年 前期	35	1		○		○				○
	○		外国語	調理師になるための中国語・英語会話能力の習得、外国における食材・理法等の読解力を養う。	1年 通年	70	2	○			○				○
	○		サービス論	レストランにおける料飲サービスについて、意義・形式・サービス手法について学んでいく。	1・2年 通年	140	4	○		△	○			○	△
	○		商業簿記	個人企業・店舗における帳簿組織、伝票会計、決算業務を習得する。	1・2年 通年	140	4	○			○			○	
	○		パソコン演習	パソコンソフトを用いて、表計算、文書処理の技法を演習する。	1・2年 通年	140	4		○		○			○	
	○		色彩学	色彩に関する知識を活用し、調理における食材、料理の色合いなどに活用していく。	2年 通年	70	2	○			○				○
	○		ビバレッジ論	料飲におけるビバレッジ(アルコール類)について、産地、原料、調理との関連性について学ぶ。	2年 後期	70	2	○		△	○			○	△
	○		料飲実務	西洋料理を中心に、レストランサービスにおける食材・調理法・サービス技法について総合的に学ぶ。(フランス語・英語による食材知識も含む)	2年 通年	140	4	○			○			○	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
所定の全教育課程を修了したと認められたものには、修了証書又は卒業証書を授与する。課程の修了は、各学期ごとに実施した試験並びに学期末試験、追試験、再試験の結果が、必修科目60点以上、選択必修科目60点以上であることとする。 (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	30週

- 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。