

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		
専門学校大育		平成5年3月1日		石川正一		〒 902-0066 (住所) 沖縄県那覇市大道88番地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		石川正剛		〒 902-0066 (住所) 沖縄県那覇市大道88番地5 (電話) 098-885-5330		
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		調理本科		平成19(2007)年度	-	平成28(2016)年度	
学科の目的	就職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、衛生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。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師・食育インストラクター・技術考査等							
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	1,750 単位時間	770 単位時間	35 単位時間	910 単位時間	35 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)	中退率		
78 人	8 人		3 人		0 %	20 %		
就職等の状況	■卒業者数(C) : 5 人							
	■就職希望者数(D) : 5 人							
	■就職者数(E) : 4 人							
	■地元就職者数(F) 4 人							
	■就職率(E/D) 80 %							
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 100 %							
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 80 %							
	■進学者数 0 人							
	■その他							
	(令和 6 年度卒業者に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)							
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) 県内ホテル、レストラン								
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 ※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.daiiku.ac.jp/cook/							
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, 750 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				910 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, 750 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				910 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)				60 単位時間			
	(B: 単位数による算定)							
	総単位数				0 単位			
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				単位			
	うち企業等と連携した演習の単位数				単位			
	うち必修単位数				単位			
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数				単位			
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数				単位			
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				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)				2 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)				2 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)				0 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)				1 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				5 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

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就業教育に取り組んでいる。

(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

組織運営規定に於いて教育課程編成委員会は「教育課程の編成にあたっては、企業等の要請を十分に活かし、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務めなければならない。」と定めており、組織図の中でも教育課程編成委員会を位置付けている。その意思決定については、校長が委員を招集し、委員会を実施する課程を経て得られた意見を教育課程の編成に活かすよう工夫し、取り組んでいる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年11月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
石川 正剛	専門学校 大育 副校長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	—
鎌田 裕之	調理本科 学科長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	—
石原 昌明	沖縄県日本調理技能士協会会長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	①
上原 隆	株式会社ロワジュール・ホテルズ沖縄調理部	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	③
古堅 憲正	ホテル日航アリビラ 料理長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	③
有銘 博之	有銘会計事務所 公認会計士	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	②

※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 (7月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年 8月 9日 16:00～17:00

第2回 令和6年11月29日 16:00～17:00

(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。

各種行事を積極的に行い、外部との関わりを積極的に持つべきとの意見から、学園祭の開催や卒業ブッフェ等、日頃学んだ内容を実践することを取り入れた。専任教員のみならず、外部講師にもご指導いただき、実際の現場のような体験を行うことができ、また学生の保護者や地域の方々にも学校を知ってもらい良い機会となった。

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

県内ホテル・レストラン等の調理場を体験することで、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、作業同線の重要性や、組織として調理場と飲料サービスの連携等、現場で学ぶべき項目を意識して修得していくよう、事前事後の校内実習で反芻していく。

(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

本校では調理実習に県内ホテルより講師の派遣を依頼し、校内にて調理実習を行っている。実習科目については中国料理、西洋料理、日本料理、琉球料理となっており、それぞれの専門調理師の講師が実習を行っている。また、調理実習の一環として、企業へのインターンシップを実施している。期間は8月の2週間とし、本科1年及び2年が県内ホテルやレストラン等へ出向いて、実習を行っている。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
調理実習	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	沖縄県内のホテルやレストランの調理師、料理長を招聘し、実習の指導を行っている。	株式会社かりゆしグループ、ホテル
総合調理実習	1.【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	沖縄県内のホテルやレストランの調理師、料理長を招聘し、実習の指導を行っている。	株式会社かりゆしグループ、ホテル
校外実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	沖縄県内のホテルやレストランの調理部門にて企業実習を実施。現場での職業人としての姿勢や実践、衛生管理等を学ぶ。	県内ホテル・レストラン等
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 即戦力としての人材育成を目的として、全国調理技術コンクールの課題研究、学科、技術研修を行って。			
(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:	全調協九州地区教員研修会	連携企業等:	全国調理師養成施設協会
期間:	令和6年8月7、8日	対象:	養成施設の設置者・教職員
内容	調理師学校教員などによる研究発表に加え、講演、パネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、衛生管理教育研修会など		
研修名:	0	連携企業等:	0
期間:	0	対象:	.
内容	0		
研修名:	0	連携企業等:	
期間:	0	対象:	0
内容			
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	一般教職員研修会	連携企業等:	沖縄県専修学校各種学校協会
期間:	45429	対象:	学校運営者、管理者、一般教員
内容	発達障害の理解と特性に応じた関わり方について～全体対応から個別対応まで～		
研修名:	0	連携企業等:	0
期間:	0	対象:	0
内容	0		
研修名:	0	連携企業等:	0
期間:	0	対象:	0
内容	0		
(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:	調理技術教育学会	連携企業等:	調理技術教育学会
期間:	毎年8月	対象:	養成施設の設置者・教職員
内容	調理師学校教員などによる研究発表に加え、講演、パネルディスカッション、調理技術デモンストレーション、衛生管理教育研修会など		
研修名:	一般公開研修	連携企業等:	全国調理師養成施設協会
期間:	毎年11月頃	対象:	養成施設の設置者・教職員
内容	調理師養成施設の設置者・教職員に対する調理技術、指導、その他専門知識を習得させる。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：一般教職員研修会

期間：毎年5月頃

内容：沖専各協会加盟校教職員の資質の向上を図る。

連携企業等：沖縄県専修学校各種学校協会

対象：学校運営者、管理者、一般教員

研修名：学校運営者・管理者研修会

期間：毎年12月頃

内容：沖専各協会加盟校教職員の資質の向上を図る。

連携企業等：沖縄県専修学校各種学校協会

対象：学校運営者、管理者

研修名：0

期間：0

内容：0

連携企業等：0

対象：0

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

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、該当する職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。

(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	校訓・教育方針・教育目標
(2)学校運営	指導方針
(3)教育活動	沿革
(4)学修成果	取得可能な資格、就職実績
(5)学生支援	奨学金制度(募集要項)
(6)教育環境	各学校紹介
(7)学生の受入れ募集	定員数
(8)財務	財務諸表
(9)法令等の遵守	公管庁報告
(10)社会貢献・地域貢献	
(11)国際交流	

※(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

学校運営については、授業・実習・学校行事等の実施を積極的に行い、更なる生徒の技術向上、知識習得する環境を充実させることはもちろん、地域社会との連携をより多く持つことの重要性について意見があった。この意見を受け、今後も授業、実習や学校行事等の実施を積極的に行っていく。

(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
新垣 誠	医療法人誠愛会 理事長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	企業等委員
東 哲世	オリオン歯科 院長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	企業等委員
石川 幸子	元沖縄県理容生活同業組合会長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	業界団体委員
豊村 英	社会福祉法人ニライカナイ 事務局長	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	企業等委員
照屋 修二	沖縄税理士会	令和5年12月1日～令和7年11月30日(2年)	卒業生

※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

公表時期：令和7年7月

本科における実践的かつ専門的な職業教育を組織的に行うためには、企業等の学校関係者との連携が必要である。したがって、学校運営に関する取り組み、特に企業等が行った特別講義や各種コンクールの様子などは随時ホームページで公開しており、学校関係者が閲覧できる体制を整えている。

(11) その他

--	--

公表時期： 令和7年7月

授業科目等の概要

#REF!

	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	○			衛生法規	調理における各種法規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前	35	1	○			○				
2	○			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前	70	2	○			○			○	
3	○			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。また栄養の営みの過程となる消化、吸収、輸送、排せつなどを含み学習する。	1通	70	2	○			○		○		
4	○			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。また栄養の営みの過程となる消化、吸収、輸送、排せつなどを含み学習する。	2前	35	1	○			○		○		
5	○			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後	35	1	○			○		○		
6	○			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。	2後	35	1	○			○		○		
7	○			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通	70	2	○			○			○	
8	○			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。	2通	70	2	○			○			○	
9	○			食品衛生実習	食品衛生学で学んだ事項についてに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。	2前	35	1			○	○			○	
10	○			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秘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後	35	1	○			○		○		
11	○			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秘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。	2通	140	4	○			○		○		

12	○		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敬称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 後	35	1	○			○		○		
13	○		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敬称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。	2 後	35	1	○			○		○		
14	○		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ついて習得していく。（他、集団調理・治療食・接客サービス等を含む。）	1 通	280	8			○	○	△	○	△	○
15	○		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ついて習得していく。（他、集団調理・治療食・接客サービス等を含む。）	2 通	280	8			○	○	△	○	△	○
16	○		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。	1 通	70	2			○	○	△	○	△	○
17	○		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 通	70	2			○	○	△	○	△	○
18		○	高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに実践を通して、顧客や対象者のニーズに合わせたサービスを習得する。	2 通	210	6	△		○	○		○		○
19		○	サービス論	レストランにおける飲料サービスについて、意義・形式・サービス手法について学んでいく。	1 通	70	2	○		△	○		○	△	
20		○	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 前	35	1	○			○			○	
21		○	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 後	35	1		○		○		○		
合計				21 科目			50 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： 所定の課程を修了したものに卒業を認める。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 所定の課程に沿って履修を行う。		1 学期の授業期間	18 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。