(別紙様式４)　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　平成30年4月20日現在

**酒田調理師専門学校**

**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 |
| 酒田調理師専門学校 | 昭和46年1月11日 | 齋藤　正典 | 〒998-0023山形県酒田市幸町2丁目10番12号 |
| (電話)　0234-22-0397 |
| 設置者名 | 設立認可年月日 | 代表者名 | 所在地 |
| 学校法人　天真林昌学園 | 昭和56年8月26日 | 齋藤　善明 | 〒998-0025山形県酒田市南千日町4番50号 |
| (電話)　0234-22-1114 |
| 目的 | ・本校は、学校教育法及び調理師法に基づき、高等学校の教育の基礎のうちに職業若しくは実生活に必要な知識・技能を授け、教養の向上を図り、調理師としての専門的な教育を行うことを目的とする。 |
| 分野 | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 |
| 衛生 | 専門課程 | 高度調理技術科 | 平成6年文部省告示　第84号名称変更平成26年文部科学省告示　第7号 | - |
| 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 | 　　　　　　　実験 | 実習 | 実技 |
| 　　　２　年 | 昼 | 1,905単位時間 | 840単位時間 | 60単位時間 | 30単位時間 | 915単位時間 | 60単位時間 |
| 1,905単位時間 |
| 生徒総定員 | 生徒実員 | 専任教員数 | 兼任教員数 | 総教員数 |
| 80人 | 46人　　　　　　 | 　　　8人 | 21人 | 　　　29人 |
| 　学期制度 | ■1学期：　4月　1日　～　07月31日■2学期：　8月　1日　～　12月31日■3学期：　1月　1日　～　03月31日 | 成績評価 | ■成績表：　　有 |
| ■成績評価の基準・方法・各学期末に行う試験の成績、実習の成果及び、平素の学習状況等を総合的に勘案して評価する |
| 長期休み | ■学年始：　4月　1日　～　04月　6日■夏　季：　7月24日　～　08月24日■冬　季：12月25日　～　01月　4日■学年末：　3月11日　～　03月31日 | 卒業・進級条　　　件 | ・本校所定の教育課程を修了したと認められ、学納金の納入を完了した者 |
| 　　　　　　生徒指導 | ■クラス担任制：　　有　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 | 課外活動　　　　　　　 | ■課外活動の種類・研修旅行、球技大会、アウトドアクッキング料理作品展、ボウリング大会、地産地消に関わる各種イベントへの参加 |
| ■長期欠席者への指導等の対応・担任、教頭(主幹)による学生との面談(三者面談)の実施。・家庭への連絡(保護者との連携)、及び、家庭訪問の場合もあり。 |
| ■サークル活動：　　無 |
| 　　就職等の状況 | ■主な就職先、業界等・各料理専門店、和・洋菓子店、食品・菓子製造会社、ホテル、保育園、福祉施設、病院、給食受託会社等 | 主な資格・　検定等 | ・調理師免許(国家試験免除)　　・文部科学省認定「専門士」称号・製菓衛生師受験資格取得(通信課程受講者で卒業した者)・食育インストラクター(認定試験の合格者)・サービス接遇検定3級(検定試験の合格者)・その他あり(本校「学校案内」P9・10参照) |
| ■就職率：　　91.5　％ |
| ■卒業者に占める就職者の割合：　　89.6　％(平成29年度卒業生に関する　平成29年3月31日　時点の情報) |
| 　中途退学の　　　　現状 | ■中途退学者　　1　名　　　　　　　　　　　　　　　　■中退率　　2　％平成30年4月　1日　　在学者　　44名　(平成28年4月10日　入学者を含む)平成29年4月　1日　　在学者　　48名（平成30年3月10日　卒業生を含む）について、中途退学者　1名。 |
| ■中途退学の主な理由　　過年度における主な理由としては進路変更等があげられる |
| ■中退防止のための取組　・学生及び保護者面談(三者面談)の実施 |
| ホームページ | http://www.sakacho.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)　新教育課程に基づき、実践的・専門的な職業教育が主体的に実施(授業科目の見直し、授業内容、指導方法の改善・工夫や新規開設等を含む)できるように教育課程編成委員会と連携し、専門家の意見を聞き、より自立した人材を育成できるような教育課程を編成する。(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)平成28年4月20日現在 |
|  | 　　名　前 | 　　所　属 |  |
| 小柳　秀記 | ビミナーレ　オーナー　、元山形県立酒田西高等学校長 |
| 佐藤　　徹 | ホテルリッチ＆ガーデン酒田　総料理長 |
| 河西　典子 | 山形県立こころの医療センター　専門調理師 |
| 松本　麻里 | 工房　ハーフタイム　主宰、食育インストラクター |
| 菅原　　博 | 日和田カフェ北極光　オーナーシェフ、元日本年金機構山形年金事務所長 |
|  |
| (開催日時)1回　平成28年2月18日(木)　10：30　～　12：002回　平成28年9月2日(金)　10：30　～　13：203回　平成28年月日　：　～　： |
| 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)　　企業等と連携することによって、校内で習得できない調理業務全般(最新の技術や設備)や幅広く職業意識を養わせる。 |
|  | 科目名 | 科目概要 | 連携企業等 |  |
|  | 総合調理実習(高度調理技術科１年) | 調理の基本技術、特別調理実習、集団調理、調理施設(電化厨房)、接客サービス等々の調理に関する技術と社会人として必要な知識の習得 | 山形県庄内支庁、酒田市、JAたがわ、伊那食品工業㈱、ホシザキ東北㈱、酒田玉姫殿、大塚製薬㈱、㈱小松屋、等々 |
| 調理師ライフ(高度調理技術科2年) | 企業等と連携して技能・実践力の習得、調理施設(電化厨房)、接客サービス等々の調理に関する技術と社会人として必要な知識の習得 | 山形県庄内支庁、酒田市、ホテルリッチ＆ガーデン酒田、㈱林原、中村陶芸教室、㈱味の素東北支社、アルケッチャーノ、等々 |
|  |
| 3．教員の研修等 |
| (教員の研修等の基本方針)　　食(衛生)に関するもので、全国、県、市町村等の公的機関が主催する研修会や全調協、東北支部、県専各の主催する研修会・講習会に積極的に参加させ、業界(企業)の最新の技術や知識を習得させたい。また、各教員の学生指導(教科指導)スキル向上のための研修に参加させ、実践的かつ専門的な技術の向上を図る。各教員の自己評価や学生による授業評価、各学校行事に対する外部のアンケート評価を実施する。その評価を基に校内研修を実施し、各々の指導技術の向上と改善を図る。 |  |
| 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28年4月20日現在 |
|  | 　　名　前 | 　　所　属 |  |
| 奥田　政行 | アルケッチャーノ　オーナーシェフ、食の都庄内親善大使 |
| 熊谷　芳則 | 株式会社　ホテルリッチ酒田　代表取締役社長 |
| 荒木　照夫 | 荘内米穀商業協同組合代表理事、㈲荒木米穀店　代表取締役 |
| 菅原　和浩 | ㈱菅原鮮魚　代表取締役　酒田水産組合理事 |
| 佐藤　憲三 | 酒田調理師専門学校同窓会長、NPO法人食の玉手箱　理事長、庄内浜文化伝道師 |
|  |
| (開催日時)1回　平成28年2月18日(木)　10：30　～　12：002回　平成28年4月20日(水)　10：30　～　12：003回　平成28年月日　：　～　：　学校関係者評価結果の公表方法：http://www.sakacho.ac.jp |
| 5．情報提供 |
| 情報提供の方法：http://www.sakacho.ac.jp |