

## 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	
北斗文化学園 インターナショナル 調理技術専門学校		平成20年4月1日	澤 田 真 奈 美		〒051-0012 北海道室蘭市山手町1丁目11番34号 (電話) 0143-25-2211	
設 置 者 名		設立認可年月日	代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 北斗文化学園		昭和31年9月15日	澤 田 豊		〒051-0011 北海道室蘭市中央町1丁目2番17号 (電話) 0143-23-4400	
目 的	調理師法に基づき、調理師として必要な知識及び技能に関する専門教育を行い、人格形成とその涵養に努め国民生活の向上に貢献し得る調理師を養成すると共に海外との幅広い交流を積極的に行うことにより、調理技術や食文化だけではなく幅広い知性と教養を持つ国際社会に貢献する人材の育成することを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生分野	衛生専門課程	調理師学科	2年(昼)	1,722時間 (75.75単位)	平成6年文部科学 省告示第84号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		840時間 (56単位)	15時間 (0.5単位)	0時間 (0単位)	867時間 (19.25単位)	0時間 (0単位)
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		22人	6人	14人	20人	
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～翌年3月31日			成績評価	■成績表(有・無) ■成績評価の基準・方法について 学科試験、実習成績、出席時数並びに 平素の学習状況等によって行う。	
長期休み	■夏 季：7月25日から8月16日まで ■冬 季：12月20日から1月18日まで ■春 季：3月21日から4月8日まで			卒業・進級条件	【進級】学科試験、実習成績並びに出 席状況、欠席日数を総合勘案。 【卒業】本校の定める学科目の全てを 終了し、卒業試験に合格した者。	
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者と連絡し復学へ向けて面談を行う。 必要に応じてカウンセラー等の助言や紹介をする。			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動、地域社会との交流 ■サークル活動(有・無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、レストラン、料亭、専門店舗ほか ■就職率 <sup>※1</sup> 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> 70.0 % (平成26年度卒業者に関する平成26年3月時点の情報)			主な資格・検定	調理師免許、専門調理師免許学科試 験免除資格、調理師養成施設助手資 格、食品技術管理専門士、食育イン ストラクター、専門士称号	

中途退学の現状	<p>■中途退学者 0名 ■中退率 0%</p> <p>平成 26年 4月 1日在学者 22名 (平成 26年 4月入学者を含む)</p> <p>平成 27年 3月 31日在学者 22名 (平成 27年 3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由</p> <p>—</p> <p>■中退防止のための取組</p> <p>担任制度を導入し、細かな面談を個別に実施している。必要に応じて臨床心理士等の専門家を紹介している。</p>
ホームページ	URL: <a href="http://www.hokuto-bunka.ac.jp/cooks/">http://www.hokuto-bunka.ac.jp/cooks/</a>

※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」の定義による。

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とする。

② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。

③ 「就職率」における「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ない。

※ 「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ている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

## 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)

設置校の教育課程編成の基本方針は、設置校の目標とする教育計画に基づき次の各号に掲げる教育目標を達成するために「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定」(文部科学省告示第百三十三号)の目的を踏まえて、その規程にある企業等との連携を確保して、学生の修学上、職業実践における専門性の向上が見込まれる効果のある教育課程の履修が出来るように「校外調理実習」等の現場実習科目を設けて体系的にこれを編成する。

ただし、資格取得に関わる厚生労働省指定養成施設の設置規則に抵触しない範囲によって行われるものとする。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成26年11月1日現在

名 前	所 属
澤田 真奈美	北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 学校長
立里 秀一	公益社団法人 日本中国料理協会 室蘭支部長
立原 和臣	(有)プルマンベーカーリー 代表取締役

(開催日時)

第1回 平成26年11月22日 14:00 ~ 15:30

## 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)

調理師として仕事をする上で必要な「専門知識」、「専門援助技術」及び「関連知識」について、現場体験を通じて学ぶことを目的としている。具体的には、調理師としての職業倫理についての学習、援助業務に必要な資質・能力・技術の習得、関連分野の専門職との連携についての理解、具体的な体験を専門的援助技術として概念化し体系立てられるような能力の涵養を目指している。

教育課程の編成に当たっては、適切な実習体制の確立が求められていることを考慮して実習計画の策定及び実習指導体制の充実を図っている。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
校外調理実習	講義、演習、学校内実習で学んだ知識及び技術に基づいて校外実習先で、人間的関わりを深め、お客の求めている調理ニーズに関する理解力、判断力を養う。指導者のサポートを受けながら調理に関する実践を学び、チームの大切さを理解し、チームの一員として調理技術を遂行する。専門職に求められる資質、技能及び自己に求められる課題把握等総合対応能力を修得する。	○オリゾンテ ○室蘭プリンスホテル ○登別グランドホテル ○ザ・ウィンザーホテル洞爺 ○札幌パークホテル ○ホテルローヤル
特別調理実習	【医療・福祉コース】 老人ホームや病院等の施設で、病院食、老人食などの理論と基本技術の実際を学ぶ。 【海外研修コース】 海外へ渡航し、現地のシェフから直接に指導を受け、調理技術を学ぶ。	○特別養護老人ホーム 喜楽園 ○医療法人 登別すずらん病院 ○児童養護施設 わかすぎ学園 ○ケアハウスふれあい母恋 ○老人保健施設プライムヘルシー タウン湘南

### 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

本学園の設置する専修学校（以下、設置校という。）は、管内唯一の学科形態を有する専修学校につき、その社会的使命を鑑み、そこに勤務する教員の資質の向上を恒常的に図ることにより、常に最新の専門性の高い知識と技術を学生に教授することを目的とする。

### 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26年11月1日現在

名 前	所 属
澤田 真奈美	北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校 学校長
滝野 賢次郎	(株)ケアコミュニケーションズ 代表取締役
木口 健一	元室蘭市職員
大越 陽子	主婦
川野 和秀	調理師

(学校関係者評価結果の公表方法)

学生・保護者へ送付並びに学園本部ビル屋外掲示板に掲示（公表時期：6月初旬）

### 5. 情報提供

(情報提供の方法)

学生・保護者へ送付並びに学園本部ビル屋外掲示板に掲示（公表時期：6月初旬）

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師学科) 平成26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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			倫理学	道德の退廃が嘆かれている。そこで「人間の学としての倫理学」とは何かを学ぶ。	1 後	30	2	○		
○			社会学概論	「社会」と「文化」、社会集団、現代社会。	2 後	30	2	○		
○			法学 (憲法を含む)	わが国の憲法制定の趣旨や憲法の基本原理を学ぶ。取り分け人間性に重点を置いて基本的人権を中心に学ぶ。	1 前	30	2	○		
○			経営学総論	経営学の概要、経営管理の理論、生産管理の理論、マーケティングの理論、財務管理の理論、労務管理の理論、企業形態の理論、経営組織の理論、意思決定の理論、経営学理論の実践と展開。	2 後	30	2	○		
○			商業簿記	企業の簿記、簿記の基礎、取引の記帳、決算、帳簿と帳簿組織、株式会社における記帳、飲食業における記帳。	1 通	60	4	○		
○			外国語Ⅰ (英語)	生きた言葉としての英語を基本的な話し方から、聞き方の練習を基礎として正しい発音と臨機応変の簡単な対話ができることを目標にして、日常英会話を中心として学ぶ。	2 前	30	2	○		
小計					6科目		210時間(14単位)			

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師学科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食育基本法と食育推進基本計画	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格取得を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (1)食育基本法と食育推進基本計画	2 後	3	2	○		
○			味覚識別能力	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (2)味覚識別能力		3		○		
○			選食能力	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (3)選食能力		3		○		
○			食の安全・安心	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (4)食の安全・安心		3		○		
○			食事バランス	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (5)食事バランス		3		○		
○			食事マナー	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (6)食事マナー		6		○		
○			食の心理学	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (7)食の心理学		3		○		
○			世界の食料事情	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (8)世界の食料事情		3		○		
○			世界の食育	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (9)世界の食育		3		○		
小計					9科目	30時間(2単位)				

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師学科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食育実習	食育の指導者として活躍する際に役立つ「食育インストラクター」の資格を目指し、資格取得に必要な項目について学習する。 (10)食育実習	2後	12	0.25			○
○			食文化概論	食文化の学習、日本の食文化、世界の料理、食文化と調理師のかかわり。	2後	30	2	○		
○			衛生法規	法律概論、一般公衆衛生法規、労働衛生法規、学校衛生法規。	1前	30	2	○		
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計、環境衛生、疾病予防、精神衛生、母子保健、学校保健、労働衛生、衛生教育。	1通	90	6	○		
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、母性栄養、小児栄養、青少年の栄養、老人の栄養、労働と栄養、病態と栄養。	1通・2通	90	6	○		
○			食品学	食品学概論、食品科学、食品の加工・貯蔵、食糧経済、食物史。	1通	60	4	○		
○			食品衛生学Ⅰ	食品衛生学概論、食中毒、食品と寄生虫、食品添加物、食品の腐敗、食品衛生対策。	1通・2前	90	6	○		
○			食育衛生学Ⅱ	食品異物、消毒法、食品簡易鑑別法。	2後	45	1			○
○			調理理論	調理概論、料理の種類、調理の基本技術、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成、集団調理、特殊調理（病人食）。	1通・2通	150	10	○		
小計					9科目	597時間(37.25単位)				

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師学科) 平成26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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			調理学実験	調理学実験の目的と基本的事項、調理学実験に用いられる実験器具、調理の基本技術に関する実験、調理科学に関する実験。	1後・2前	60	4	○		
○			調理実習Ⅰ	調理実習概論（一般的基礎）、調理の基本技術の実習、日本・西洋・中華料理の切り方及び集団調理実習。	1通	315	7			○
○			調理実習Ⅱ	高度な専門理論と技術の取得を目指した、日本・西洋・中華・すし・麺類等の応用料理及び特殊材料とその扱い方。	2通	315	7			○
○			調理実習指導	調理実習の意義と目的(実習の意義・実習の目的)、調理実習記録(実習記録及び日誌の内容と記録の要点)、調理実習の準備(実習準備の意義・実習前の達成課題・リエゾン)、調理実習の心得(服装、身だしなみ・実習中の学生の態度・実習中の健康管理・実習終了にあたって)、調理実習の評価(ス・パ・ビ・ジ・ョ・ン)	2前	15	0.5		○	
○			校外調理実習	講義、演習、学校内実習で学んだ知識及び技術に基づいて校外実習先で、人間的関わりを深め、お客の求めている調理ニーズに関する理解力、判断力を養う。指導者のス・パ・ビ・ジ・ョ・ンを受けながら調理に関する実践を学び、チームワークの大切さを理解し、チームの一員として調理技術を遂行する。専門職に求められる資質、技能及び自己に求められる課題把握等総合対応能力を修得する。	2前	90	2			○
	○		特別調理実習	【医療・福祉コース】 老人ホームや病院等の施設で、病院食、老人食などの理論と基本技術の実際を学ぶ。 【海外研修コース】 海外へ渡航し、現地のシェフから直接に指導を受け、調理技術を学ぶ。	2前	90	2			○
小計					6科目	885時間(22.5単位)				
合計					30科目	1,722時間(75.75単位)				