

①－８ 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生関係 専門課程	調理経営学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	2,051 単位時間	1,041 単位時間	60 単位時間	950 単位時間		
			2,051 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		18人	0人	7人	14人	21人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）																							
<p>（概要）</p> <p>調理師学科の内容に加え、高度な専門技術まで幅広く習得するとともに、実習を通じておもてなしの作法や心配りなどのホスピタリティマインドも同時に習得し、プロの調理師として必要な心がまえや職業観などメンタルな部分も十分兼ね備えた人材を育成する。また、食産業全体を幅広く理解し、調理の技術を活かし食産業の振興に役立つ人材を育成する。</p> <p>1年次：調理の基本となる技術と知識を学ぶ。2年次：より高度な技術や知識、サービス等を学ぶ。</p>																							
成績評価の基準・方法																							
<p>（概要）</p> <p>学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント（評価により与えられる数値。以下「GP」という。）は、下記の表のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価</th> <th>得点</th> <th>GP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>基準を超えて優秀である</td> <td>80点以上</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>基準に十分達している</td> <td>70～79点</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>単位を認める最低限の基準に達している</td> <td>60～69点</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>基準を下回っている（不合格）</td> <td>59点以下</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。</p> $GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$				評価		得点	GP	A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0	B	基準に十分達している	70～79点	2.0	C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0	D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0
評価		得点	GP																				
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0																				
B	基準に十分達している	70～79点	2.0																				
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0																				
D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0																				
卒業・進級の認定基準																							
<p>（概要）</p> <p>（1）進級の要件</p> <p>① 年次出席率 80%以上</p> <p>※製菓製パン学科・調理経営学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ進級できない。</p> <p>② 科目ごとの総合評価がすべてC以上</p> <p>③ 学費及び補助活動費が納入済み</p>																							

<p>※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。</p> <p>(2) 卒業の要件</p> <p>① 卒業基準検定・資格の取得 これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。</p> <p>② 年次出席率 80%以上</p> <p>③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上</p> <p>④ 学費及び補助活動費が納入済み</p> <p>※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
15人 (100%)	0人 (0%)	15人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 飲食店、ホテル調理部門、保育園			
(就職指導内容) 面接、作文、筆記試験、履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、食育インストラクター、技術考査、食品技術管理専門士、調理師養成施設助手、全調協実技検定、レストランサービス技能検定、和食アドバイザー検定、簿記検定			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
26人	1人	3.8%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談、カウンセリング、遅刻管理、出欠席管理、学生アンケート		