

①－１０ 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	調理師学科				
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
1 年	昼	1, 053 単位時間	652 単位時間	単位時間	401 単位時間	単位時間	単位時間
			1, 053 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	
3 0 人		8 人	0 人	5 人	1 0 人	1 5 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）																							
（概要） 人々に喜んでいただける食を提供するための知識とあらゆる調理技術（西洋料理、日本料理、中国料理、菓子・パン作り）を基礎から１年間で学習し、即戦力となる人材を育成する。また、人の健康と食の安全確保に関する知識と技術を学び、食の提供者としてのモラルと責任感を備えた人材を育成する。 １年次：調理の基本となる技術と知識を学ぶ。																							
成績評価の基準・方法																							
（概要） 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「G P」という。）は、下記の表のとおりとする。 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価</th><th>得点</th><th>G P</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> G P A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。 $G P A = \frac{(G P \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$				評価		得点	G P	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	G P																				
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																							
（概要） （１）卒業の要件 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。 ② 年次出席率 80%以上 ③ 科目ごとの総合評価がすべて C 以上 ④ 学費及び補助活動費が納入済み ※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。																							
学修支援等																							
（概要） ・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。 ・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。																							

・就職研修による就職指導。 ・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。

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
8 人 (100%)	0 人 (0%)	8 人 (100%)	0 人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル調理部門、地方公務員、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、全調協実技検定、和食アドバイザー検定			
（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
9 人	1 人	1 1 . 1 %
（中途退学の主な理由） 病気療養		
（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		