

岐阜調理専門学校 公開情報

①学校の概要、目標及び計画

学校名	岐阜調理専門学校
学校の目的	調理師に必要な科学的知識及び技能を授けると共に教養の向上と人格の 統治を図ることを目的とする。
校長	赤坂和之
所在地	岐阜県岐阜市橋本町 1-10-1
連絡先	058-263-8171
学校の沿革	昭和 4 3 年 3 月 岐阜調理師学校を開設し、厚生大臣指定校の認可 岐阜県知事の認可も併せて受ける 4 5 年 2 月 岐阜調理師学校に厚生省認可の夜間部を新設 4 8 年 1 2 月 岐阜市高砂町に校舎を新築、移転 5 1 年 4 月 専修学校法施行に伴い、専修学校に認可 4 月 岐阜調理師学校を岐阜調理専門学校に名称変更 6 3 年 4 月 岐阜市高砂町敷地内に新館を新築 平成 4 年 3 月 岐阜調理専門学校 専門課程 2 年養成科 設置 1 8 年 1 2 月 現校舎 竣工、移転
その他諸活動 に関する計画	

②各学科等の教育

入学者に関する受け入れ方針及び入学者	<p>高等学校卒業以上または本校が高等学校卒業と同等以上の学力を有すると認められた者</p> <p>【2年養成科】入学定員40名、2学年計80名 生徒実員68名 【1年養成科】入学定員40名 生徒実員25名</p> <p>成績評価：定期考査の結果及び出席状況をもとに行う。</p>																					
カリキュラム	調理師法、調理師養成施設指導要領関係法令の基準に則り編成する。																					
進級・卒業の要件等	<p>【2年養成科】 進級に必要な時間数： 870時間 卒業に必要な時間数：1740時間</p> <p>【1年養成科】 卒業に必要な時間数： 960時間</p>																					
取得を目指す資格等	<p>【2年養成科】調理師、製菓衛生師、フードコーディネーター3級、食品技術管理専門士、食育インストラクター、技術考査試験</p> <p>【1年養成科】調理師、食育インストラクター、技術考査試験</p>																					
資格取得・検定合格等の実績	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>—</td> <td>64人</td> </tr> <tr> <td>製菓衛生師</td> <td>34人</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター3級</td> <td>—</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>—</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>64人</td> <td>60人</td> </tr> <tr> <td>技術考査試験</td> <td>63人</td> <td>60人</td> </tr> </tbody> </table>	資格・検定名	受験者数	合格者数	調理師	—	64人	製菓衛生師	34人	33人	フードコーディネーター3級	—	33人	食品技術管理専門士	—	33人	食育インストラクター	64人	60人	技術考査試験	63人	60人
資格・検定名	受験者数	合格者数																				
調理師	—	64人																				
製菓衛生師	34人	33人																				
フードコーディネーター3級	—	33人																				
食品技術管理専門士	—	33人																				
食育インストラクター	64人	60人																				
技術考査試験	63人	60人																				
卒業者数・卒業後の進路	<p>【2年養成科】卒業33人、就職31人 【1年養成科】卒業31人、就職27人</p> <p>集団調理・ホテル・レストラン・カフェ・ケーキ店・和洋専門店など</p>																					

③教職員

教職員数	<p>35名</p> <p>校長1名、副校長1名、教諭6名、講師23名、助手2名、事務職員2名</p>
教職員の組織	教務、学生指導、進路指導、専門、学生募集、保健衛生、事務
専門性	専門調理師（日本料理、中国料理、西洋料理、集団給食）、管理栄養士、調理師、製菓衛生師、獣医、法学士

④キャリア教育・実践的職業教育

キャリア教育への取組状況	教育課程編成委員会を設置し、教育内容について意見をいただいている。
実習・実技等の取組状況	ホテルや専門店など食の現場で働くプロの講師が、実際に使われている技術等について直接指導を受けている。
就職支援等への取組	入学時より就職に関し、マナー講座や就職希望調査を段階的に実施する。履歴書等の書き方や卒業生ガイダンス、個別面接指導を行っている。

⑤様々な教育活動

学校行事への取組状況	・ テーブルマナー研修 ・ CSコンクール ・ 海外研修（希望者） ・ 謝恩会
課外活動	全国調理技術コンクール

⑥学生の生活支援

生活支援の取組状況	中途退学防止のため、担任が当日、遅刻・欠席した生徒は、その都度本人へ連絡し状況を確認している。また、欠席が続く生徒に対しては、保護者とともに校長・副校長と懇談をしている。
-----------	---

⑦学生納付金・就学支援

学生納付金の取扱い	【2年養成科】		
		金額	納入時期
	入学金	200,000	合格時
	施設設備費	50,000	
	授業料等	1年目 1,225,000	入学時 翌年3月末
		2年目 1,100,000	
	※入学金は指定校推薦などで最大100,000円免除 ※授業料は年2回の分割納付も可能		
	【1年養成科】		
		金額	納入時期
	入学金	200,000	合格時
	施設設備費	50,000	
	授業料等	950,000	入学時
	※授業料は年2回の分割納付も可能		
活用できる経済的支援の内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 高等教育の修学支援新制度（授業料等の免除または減額、返還を要しない給付型奨学金） ・ 日本学生支援機構奨学金制度 ・ 教育訓練給付金制度 ・ 教育ローン（日本政策金融公庫、提携教育ローン） 		