

(別紙様式4)

【キャリア形成促進プログラム認定後の公表様式】

令和7年7月31日※1
(前回公表年月日:令和6年7月31日)

キャリア形成促進プログラム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									
岐阜調理専門学校		昭和43年3月1日		赤坂和之		〒500-8856 岐阜県岐阜市橋本町1-10-1 アクティブG 2F (電話) 058-263-8171									
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地									
学校法人石井学園		昭和29年4月12日		赤佐浩一		〒500-8238 岐阜県岐阜市細畑1-10-14 (電話) 058-240-3337									
正規課程/履修証明プログラム		分野		プログラムの名称		開設年月日		生徒定員		修業年限・修業期間					
正規課程		衛生		専門課程1年養成科		昭和51年4月1日		40人		1年					
開講時期		■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日				直近の修了者数※2		修了者のうち就職者数※2		修了者のうち就業者数※2					
						26人		23人		0人					
プログラムの目的		本プログラムは、社会人に対し教育基本法及び学校教育法並びに調理師法の規定に基づき調理師に必要な科学的知識及び技能を授けると共に、どのような現場であっても即応して自らの知識や技術を発揮できる能力を養い、加えて教養の向上と人格の陶冶を図ることを目的とする。													
認定年月日※3		平成31年1月17日													
対象とする職業の種類		調理師		身に付けることのできる能力		■身に付けられる知識、技術及び技能 公衆衛生、食品衛生、栄養、及び料理に関する知識 日本料理、西洋料理、中国料理、給食等に携わる調理の技術 ■得られる能力 どのような現場であっても即応して自らの知識や技術を発揮できる能力									
カリキュラム内容		基礎的な調理に関する知識や技術の習得に加え、調理や衛生の現場で経験を積んだ実務家や専門家の指導を直接受けることで、ホテルやレストランなど各種の調理現場に即した実践的で専門的な知識や技術を身につけることができ、どのような現場であっても即応して自らの知識や技術を発揮できる能力を培う。													
総授業時数又は単位数※4		960時間		要件該当授業時数又は単位数※4		570時間		企業等連携授業時数又は単位数※4		48時間		要件該当授業時数/総授業時数※4		59%	
社会人が受講しやすい工夫		■社会人が受講しやすい工夫の内容 本学科は職業訓練給付金制度の対象となっており、授業料に関しては分割納付にも対応している。 一括で納付することが難しい社会人にとって、分割とすることで授業料を確保する時間ができ、受講に繋がりがやすくなる。 ■修了時に付与される資格等: 有 調理師													
成績評価の基準・方法		学習の評価は、各学期末の試験と平常の学習成績によりおこなう。 A:100-85 B:84-69 C:68-60 D:60未満(不可)の4段階評価				プログラム修了要件		校長が学則で定められた教科・科目の履修及び修得を認定した場合。 卒業に必要な時間数:960時間							
当該プログラムホームページURL		http://gifuchour.jp/													

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)
最新の公表年月日です。なお、認定プログラムにおいては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください。
2. 「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」(※2)
「直近の修了者数」、「修了者のうち就職者数」、「修了者のうち就業者数」の欄には、正規課程については公表年月日年度の前年度の実績人数を、履修証明プログラムについては公表年月日の時点において最後に修了者を出した直近の開講時期における実績人数を記入してください。各実績人数は、学校が把握している範囲での数字を記入してください。
「修了者のうち就職者数」の欄には、推薦プログラム修了後に推薦プログラムの対象とする職業に就職した受講者数を記入してください。
「修了者のうち継続在職者数」の欄には、推薦プログラム受講時に在職していた企業等に推薦プログラム修了時点において引き続き在職した受講者数を記入してください。
3. 認定年月日(※3)
キャリア形成促進プログラムとしての認定年月日を記入してください。初回認定の場合は空欄としてください。
4. 授業時数又は単位数の表記(※4)
推薦プログラムが正規課程で時間制の場合は単位時間数、正規課程で単位制の場合は単位数、履修証明プログラムの場合は時間数を記入してください。

1.「対象とする職業に関する企業、団体等（以下「企業等」という。）との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針
職業に関連した企業、業界団体等その他の関連機関との密接な連携による、教育課程の編成・演習・実習等の実施、教員の研修等の実施、学校評価の実施等の一連の教育活動を通じ、実践的な職業教育の質の保証・向上に組織的に取り組む。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
教育課程の編成にあたっては、教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努めなければならない。教育課程編成委員会の意見等は職員会議で協議の上、校長の許可を経て決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿
令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
平井良樹	ひら井	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
大脇房夫	株式会社ユウジン	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
野呂看一	味彩やちぐさ	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
上山広	日本中国料理協会 岐阜県支部	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
赤坂和之	岐阜調理専門学校 校長	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	
佐野浩	岐阜調理専門学校 副校長	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	
岩田明美	岐阜調理専門学校 教諭	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	
玉井篤信	岐阜調理専門学校 教諭	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
①推薦プログラムが対象とする職業の属する業界全体の動向に関する知見を有する業界団体等の役職員
②推薦プログラムが対象とする職業に関連する学会や学術機関等の有識者
③推薦プログラムが対象とする職業の実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期
(年間の開催数及び開催時期)
年2回(4月、1月)
(開催日時(実績))

第1回 令和6年4月25日 15:00～16:30
第2回 令和7年1月23日 15:30～17:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況
技術だけでなく、心構えやコスト意識などについて幅広くご意見をいただいている。1年養成科、2年養成科ともに調理理論の授業を2時間連続で行うことで、実習室で器具や食材を確認しながら学習するなど、より理解の深まる構成とした。また、安全管理については毎回ご意見をいただき、火災など事故等が起こった際の対応についてどうすべきか具体的に指導を行っている。

2.「対象とする職業に関する企業等と連携して行う授業等その他の実践的な方法による授業等が、別の定めるところにより、総授業時数の一定割合以上を占めていること。」関係

(1)企業等と連携して行う授業における連携の基本方針
飲食業界において学ぶ分野は多岐にわたっており、単なる技術の習得だけでなく目指す業界の方々と接することにより学習意欲・就業意欲の向上を目指している。

(2)企業等と連携して行う授業における連携内容
調理実習担当者が事前に企業等担当者に対し、実習の概要などの必要事項を送付する。その後、授業時割等を考慮し日程調整・実習内容の打ち合わせをする。
1回3時間の調理実習で、専門的な内容になるようレシピを配慮し、実習にのぞむ。
授業には本校実習助手を配置し、フォローする。

(3)実践的な方法による授業のうち、企業等と連携して行う授業の具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
調理実習	各種料理の専門家から、調理現場で使用されている専門的な技術の指導を受け、応用力を身に付ける	(株)ユウジン、 日本中国料理協会岐阜県支部

3.「企業等と連携して、教員に対し、対象とする職業に係る実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦プログラムの教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

岐阜調理専門学校研修規程に基づき、実地での講習会など専攻分野における実務に関する研修を実施するとともに、各種研修会に参加するなど指導力の修得・向上のための研修の実施を通し、職員が教員として必要な知識を身につけ、学生の指導に活用する。

(2)研修等の実績

①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名:「季節の日本料理」(連携企業等:岐阜グランドホテル)

期間:令和7年3月14日(金) 対象:全教員

内容:季節の日本料理について学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「全国調理師養成施設協会東海北陸地区協議会研修会」(連携企業等:全国調理師養成施設協会東海北陸地区協議会)

期間:令和6年7月23日(火) 対象:会員校職員

内容:「心理的安全性の高め方」

(3)研修等の計画

①推薦プログラムが対象とする職業に係る実務に関する研修等

研修名:「現在の中国料理」(連携企業等:ホテルグランヴェール岐山)

期間:令和8年3月13日(金) 対象:全教員

内容:現在の中国料理について学ぶ

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「全国調理師養成施設協会東海北陸地区協議会研修会」(連携企業等:全国調理師養成施設協会東海北陸地区協議会)

期間:令和7年7月22日(火) 対象:会員校職員

内容:「自校の魅力をどう伝えるか」

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条の規定による評価を行い、その結果を公表していること。」評価を行うに当たり、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

学校関係者委員会の意見を踏まえ、学校運営や教育活動等ガイドラインの各評価項目について検討・改善等することで、学校の「質」の向上を図ることを目的とする。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	学校の理念・目的、職業教育の特色、理念等の周知、業界ニーズとの
(2)学校運営	運営方針、事業計画、各種規定、コンプライアンス
(3)教育活動	教育理念、教育課程、カリキュラム、評価
(4)学修成果	就職率、資格取得、退学率、卒業後のキャリア形成
(5)学生支援	就職支援、学生相談、支援体制、保護者との連携、社会人のニーズ
(6)教育環境	施設設備、実習施設、衛生管理、空調設備、防災体制
(7)学生の受入れ募集	学生募集活動、学納金
(8)財務	財政基盤、予算、会計監査、情報公開
(9)法令等の遵守	法令遵守、個人情報保護、自己評価の実施・公表
(10)社会貢献・地域貢献	地域活動等
(11)国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

学校関係者評価結果については、ホームページで一般に公開している。また、いただいたご意見を参考に、当該年度の重点取組事項を反省し、次年度の方針と重点に反映させている。安全管理については指導を徹底して改善を図っている。加えて、県下唯一の調理師養成の専門学校として卒業生を県内各地に輩出すべく、入学生の募集に関し県内幅広い地域からの募集に努めている。

学校関係者評価委員会からは様々な意見をいただいたが、地域貢献なども積極的に実施すべきとの意見があり、県内企業との連携事業に着手している。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
平井良樹	ひら井	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
大脇房夫	株式会社ユウジン	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
野呂看一	味彩やちぐさ	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	卒業生
上山広	日本中国料理協会 岐阜県支部	令和7年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ)

URL:<http://gifuchouri.jp/>

公表時期: 令和7年6月30日

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

本校では県内の業界で組織された「後援会」という、組織を持っている。その中で、定期的な役員会や総会の開催を通して、学校の現状について情報を提供している。また、コンクールや謝恩会を通して、本校生徒の調理技術を見ていただいている。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	学校の概要、目標及び計画
(2)各学科等の教育	各学科等の教育
(3)教職員	教職員
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5)様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8)学校の財務	学校の財務
(9)学校評価	学校評価
(10)国際連携の状況	
(11)その他	その他(学則)

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ)

URL:<http://gifuchouri.jp/>

公表時期: 令和7年6月30日

授業科目等の概要

分類			授業科目名	授業科目概要	授業時数/単位数	授業方法			実践的授業方法の種類			
必修	選択必修	自由選択				講義	演習	実験・実習・実技	企業連携	グループワーク	実務家授業	インターンシップ
○			公衆衛生学	疾病予防と健康保持を目的として、どのような方法で達成していくのか、その意義と重要性について学ぶ。	90	○					○	
○			栄養学	健康的な食生活を送るために、正しい栄養学の知識を身につけるとともに、食生活の現状と健康づくりについて学ぶ。	90	○					○	
○			食品学	食品全体のことについて広く学習する。「食品」、「食べ物」に関わる全般から各食品の成分や特徴などの細かな点まで理解を深める。	60	○						
○			食品衛生学	調理師と食品衛生との深い関わりを理解し、食品の安全性に関する事柄全般について学習する。	120	○						
○			食品衛生学実習	調理師と食品衛生との深い関わりを理解し、調理師として美味しく安全な食を提供できる確かな知識が身につくよう学習する。	30			○				
○			調理理論	食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から調理の理論及び食と文化について学ぶ。	180	○						
○			調理実習	基本的な服装、衛生的な習慣、習熟度による業務内容の分担や役割について学ぶとともに、料理のジャンルごとに、調理機器・器具の取り扱い、調理操作、食材の扱いなどについて学ぶ。	300			○	○		○	
○			総合調理実習	調理施設・設備、集団調理、接客サービス、飲食店開業について学ぶとともに、調理施設・設備の衛生管理、調理システム、集団調理の一連の流れ、献立作成、接客サービス、食事環境、飲食店を開業するための手続き等について総合的に学ぶ。	90			○			○	
合計授業時数/単位数						要件該当授業時数/単位数						
960時間						570時間						

(留意事項)

- 1 申請するプログラムで受講可能な全ての科目について記入すること。
- 2 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について「○」を付し、その他の方法について「△」を付すこと。
- 3 一の授業科目について、企業連携、グループワーク、実務家授業、インターンシップのうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について「○」を付し、その他の方法について「△」を付すこと。
- 4 実践的授業方法の種類については、実施要項の3(6)の①～④の要件に該当する授業科目について○又は△を付すこと。
- 5 授業時数/単位数については、推薦プログラムが正規課程で時間制の場合は単位時間数、正規課程で単位制の場合は単位数、履修証明プログラムの場合は時間数を記入してください。
- 6 合計授業時数/単位数については、受講者が受講可能な全ての科目(必修・選択必修・自由選択を問わない)の合計単位時間数等を記入すること。
- 7 要件該当授業時数/単位数については、企業連携、グループワーク、実務家授業、インターンシップのいずれかに該当する科目の合計単位時間数等を記入すること。