

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		
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		
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士	
衛生	専門課程		2年養成科			平成八年文部省 告示第二百号	-	
学科の目的		教育基本法及び学校教育法並びに調理師法・製菓衛生師法の規定に基づき調理師及び製菓衛生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陶冶を図ることを目的とする。						
認定年月日		平成31年3月5日						
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	講義		演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1740時間	840時間		0	810時間	30時間	60時間
生徒総定員		生徒実員		留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数		総教員数
80人		68人		0人	3人	22人		25人
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日				成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 A: 100－85 B: 84－69 C: 68－60 D: 60未満(不可)の4段階評価		
	■学年始: 4月1日 ■夏 季: 7月25日～8月25日 ■冬 季: 12月25日～1月7日 ■学年末: 3月31日 ■春 季: 3月20日～4月5日					進級: 各科目8割以上の出席かつ学年末試験合格 卒業: 各科目8割以上の出席かつ卒業試験合格		
長期休み	■学年始: 4月1日 ■夏 季: 7月25日～8月25日 ■冬 季: 12月25日～1月7日 ■学年末: 3月31日 ■春 季: 3月20日～4月5日				卒業・進級 条件			
	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人懇談・三者懇談・家庭訪問の実施 長期欠席者への指導、生活指導 課外指導					■課外活動の種類 全国調理技術コンクール		
学修支援等	■個別相談・指導等の対応 個人懇談・三者懇談・家庭訪問の実施 長期欠席者への指導、生活指導 課外指導				課外活動	■サークル活動: 無		
	■課外活動の種類 全国調理技術コンクール					■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和7年度卒業者にに関する令和8年5月1日時点の情報)		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和5年度卒業生) 給食センター・ホテル・レストラン・カフェ ケーキ店・和洋専門店など				主な学修成果 (資格・検定等) ※3	資格・検定名		
	■就職指導内容 ・担任、校長、教頭との個別懇談。 ・求人票の見方、履歴書の書き方、面接指導。					①		
	■卒業者数 29 人					29人		
	■就職希望者数 26 人					29人		
	■就職者数 : 26 人					29人		
	■就職率 : 100 %					29人		
■卒業者に占める就職者の割合 : 90 %				29人				
■その他 ・就職希望せず: 1 人				29人				
(令和 7 年度卒業者にに関する 令和8年5月1日 時点の情報)				29人				
中途退学 の現状	■中途退学者 4 名 令和7年4月1日時点において、在学者64名(令和7年4月1日入学者を含む) 令和8年3月31日時点において、在学者60名(令和8年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ・通信制過程の高等学校卒業の生徒が本校入学後、週5日の通学生になじめず、欠席が重なり、退学に至るケースが多い。				■中退率 6 %			
	■中退防止・中退者支援のための取組 ・本校は担任制を設けており、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、保護者に来校してもらい、校長・教頭と懇談をしている。 ・2年養成科の生徒が休業した場合について、復学後2年間の修業は難しいので、1年養成科への転科を認めている。							
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入							
	■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載							
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)							
当該学科の ホームページ URL	http://gifuchouri.jp/							

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)
最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、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. 就職等の状況(※2)
「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。
(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」における「就職率」の定義について
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をいいます。
②「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みません。
③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。
※「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ます。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、別科の学生は除きます。
(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。
②「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います。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。
(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)
認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、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8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9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9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9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9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9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9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9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9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業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③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2回開催

(開催日時)

第1回 令和7年4月24日 15:00～16:30

第2回 令和8年1月22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、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.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

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)実習・演習等における企業等との連携内容

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、授業時間割等を考慮し日程調整・実習内容の打ち合わせを実施する。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

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、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

岐阜調理専門学校教職員研修規程に基づき、計画的に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専攻分野における実務に関する研修等

研修名:「現在の日本料理」(連携企業等:日本料理ひら井)

期間:令和8年3月13日(金) 対象:全教員

内容:現在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」

(3)研修等の計画

①専攻分野におけ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9年3月15日(月) 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8年7月21日(火) 対象:会員校職員

内容:「青年期の発達理解」

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条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、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、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8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9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9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9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9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8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

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

授業科目等の概要

(専門課程 2 年養成科) 令和 7 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			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			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。	1 通	90	3	○			○			○	
○			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。	2 通	90	3	○			○				○
○			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。	2 通	60	2	○			○			○	
○			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。	1 通 2 通	120	4	○						○	
○			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、調理師として美味で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。	1 通 2 通	30	1			○				○	
○			調理理論	食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理のおしさ、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。	1 通 2 通	180	6	○						○	
○			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。	1 通 2 通	300	10			○				○	○
○			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。	2 通	90	3			○					○
○			製菓演習	製菓にかかわる法規をはじめとした公衆衛生、栄養、食品などの分野の基礎的な知識を身につける。	1 通	240	8	○		△	○			○	
○			食生活演習Ⅰ	飲食にかかわる文化、デザインアートについての基礎知識を学ぶ。	1 通	60	4			○	○			○	
○			食生活演習Ⅱ	飲食にかかわる科学、経営ビジネスなどの基礎知識を学ぶ。	2 通	150	10	○		△	○			○	○
○			外国語	飲食の業界で使用される外国語の基礎を学ぶ。	2 通	60	4	○			○				○
○			調理演習①	調理及び製菓技術の基礎的な力を実習を通して身につける。	1 通	90	3			○	○				○
○			調理演習②	調理及び製菓技術の基礎的な力をもとに応用力や発展的な技術を実習を通して身につける。	2 通	180	6			○	○				○
合計			14 科目			1740時間/67単位									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学習の評価と出席日数と勘案して、内規に則り課程修了の認定とする。課程の全科目が必修である。	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。