

職業実践専門課程等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			
MCL菜園調理師専門学校		昭和53年12月27日		工藤 昌雄		〒 020-0024 (住所) 岩手県盛岡市菜園2-4-19 (電話) 019-623-6172			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人龍澤学館		昭和38年3月14日		龍澤 尚孝		〒 020-0025 (住所) 岩手県盛岡市大沢川原3丁目4-1 (電話) 019-622-6357			
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
衛生	調理専門課程		調理高度技術学科		平成 9(1997)年度	-	令和 1(2019)年度		
学科の目的	教育基本法及び学校教育法並びに調理師法に基づき、調理師に関する専門知識、技術を修得させるとともに、一般教養と人格の陶冶を図り、もって優秀な調理師を育成することを目的とする。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	調理師免許(国家資格)取得、食品技術管理専門士取得、専門士(称号)、中退率3%(進路変更による退学)								
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	※単位時間、単位いずれかに記入		1,770 単位時間	600 単位時間	90 単位時間	1,050 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
				単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)				
80人	53人		0人		0%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		23人						
	■就職希望者数(D)		21人						
	■就職者数(E)		21人						
	■地元就職者数(F)		9人						
	■就職率(E/D)		100%						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		43%						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		91%						
	■進学者数		0人						
	■その他								
	・アルバイト希望		E病気療養						
(令和 4年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等		(令和4年度卒業生) ホテル、飲食店、製菓店、福祉施設、給食受託会社 等							
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	評価団体:		受審年月:		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	https://mclfood.ac.jp/								
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)								
	総授業時数				1,770 単位時間				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				136 単位時間					
うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間					
うち必修授業時数				1,770 単位時間					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				136 単位時間					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 単位時間					
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				136 単位時間					
	(B:単位数による算定)								
	総授業時数				単位				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				単位					
うち企業等と連携した演習の授業時数				単位					
うち必修授業時数				単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				単位					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者		(専修学校設置基準第41条第1項第1号)		3人				
	② 学士の学位を有する者等		(専修学校設置基準第41条第1項第2号)		2人				
	③ 高等学校教諭等経験者		(専修学校設置基準第41条第1項第3号)		0人				
	④ 修士の学位又は専門職学位		(専修学校設置基準第41条第1項第4号)		0人				
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号)		0人				
	計				5人				
	上記①~⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数				3人				

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
・実践的かつ専門的な職業教育を行うために、企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、教育課程の編成(指導科目の開設や授業内容、方法の改善・工夫を含む)に活かすことを目的に、教育課程編成委員会を設置する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
・教育課程編成委員会は校長の諮問機関とし、意見や提言は、教育課程編成に活かすものとする。教育課程の編成は、校長が主体となり、校長が任命する教職員のカリキュラム検討委員会で検討するものとする。カリキュラム検討委員会は、教育課程編成委員会の意見や提案を集約したうえで、より効率的な内容を学ぶ本校の教育課程編成の参考として取り上げ、授業の改善に活かすものとする。教育課程は、カリキュラム検討委員会が作成し、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5年7月25日現在

名前	所属	任期	種別
吉田 良平	盛岡調理師会 副会長	令和5年1月1日～令和6年12月31日(2年)	①
高橋 均	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 執行役員 エグゼクティブアドバイザー	令和5年1月1日～令和6年12月31日(2年)	③
千葉 深雪	下太田保育園 栄養士	令和5年1月1日～令和6年12月31日(2年)	③
工藤 昌雄	MCL菜園調理師専門学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
熊谷 英里	MCL菜園調理師専門学校 校長代理	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月8日 14:00～16:00

第2回 令和5年2月20日 14:00～16:00

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

意見①

食材の保管方法や、調理済みの料理の保管方法を学んでほしい。

活用状況①

今までは、教員で行うことが多かったが、今後はフードロス対策にもつながるので、生徒に指導していく予定である。

意見②

調理校外実習の評価項目「学ぶ目的意識は感じられましたか」は評価者も、学生もわかりづらいのではないかと。

活用状況②

より具体的な表現(「自ら質問はできましたか」や「積極的に行動できていましたか」)を検討していく。

学生にも、どのような行動が望ましいのか、わかりやすく示していく予定である。

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
 ・生徒が企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識向上を目的とする。
 併せて、高度な調理技術及び多様化した調理業務に応え得る知識、技術及び技能を修得するために調理校外実習を実施する。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容
 ※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記
 ・実習・演習前に担当教員と施設側の指導担当者が打ち合わせを行い、実習内容の詳細を決定するとともに生徒の評価指標について定める。実習期間内は、担当教員が各施設を訪問し、生徒の学習状況について指導担当者と情報を交換し、生徒に直接指導を行う。実習修了時には、指導担当者による生徒の学修評価を踏まえ、担当教員が成績評価を行う。

(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
高度調理実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービス等を学ぶ。	盛岡ターミナルビル株式会社 株式会社岩手ホテルアンドリゾート 株式会社ホテル東日本 社会福祉法人千晶会特別養護老人ホーム千年苑 社会福祉法人一誠会下太田保育園 計5社

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	
<p>(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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 本校・本学科の教員として必要な知識・技術・技能や授業及び学生への指導力について計画的に教育し向上させることを目的に、校内・校外において実施される研修等への参加機会を積極的に設けることを「MCL菜園調理師専門学校 教育研修規程」により定め、組織的に取り組んでいく。 ここでいう研修等には、事業所等から講師を招いて学内で行う研修や学外で事業所等が主催して行われる研修等への参加だけでなく、自己啓発活動への援助も含む。</p>	
(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： ショコラティエによるオンラインセミナー 期間： 令和4年4月13日 内容： 海外でも活躍されているショコラティエの高須氏に、岩手の食材を活用したスイーツを製作して頂き、素材を生かした調理方法を学ぶ。研修した内容は、「高度調理実習」「集団調理実習」等の授業の参考にする。	連携企業等： 岩手県 対象： 岩手県内菓子業者等
研修名： 令和4年度衛生管理推進等研修会 期間： 令和4年6月28日～8月19日まで配信 内容： 安全安心な学校給食を提供するための衛生管理や食中毒予防等を学ぶ。研修した内容は、「調理実習」「総合調理実習」等の授業の参考にする。	連携企業等： 岩手県教育委員会 対象： 学校給食担当者等
研修名： 令和4年度食の安全安心を考える講座 期間： 令和4年8月22日、9月16日 内容： 食中毒や輸入食品、食品安全について学ぶ。研修した内容は、「食品の安全と衛生」「衛生実習」等の授業の参考にする。	連携企業等： 岩手県県境生活部 対象： 学校関係者等
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： 救命講習 期間： 令和4年8月10日 内容： 応急手当の基礎知識や、救命措置について学ぶ。この研修した内容は、教員の指導力向上や生徒指導等に活用していく。	連携企業等： 盛岡地区広域消防組合消防庁 対象： 法人教職員
(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： 令和5年度フランス料理講習会 期間： 令和5年7月26日 内容： フランス料理に関する知識と理解をより深めるためにミシュラン一つ星シェフから、現在評価されている料理、考え方など最先端の技術や知識を学ぶ。研修した内容は、「調理実習」「高度調理実習」等の授業の参考とする。	連携企業等： 全日本司厨士協会北部地方岩手県本部 対象： 司厨士協会会員等
研修名： フルーツカービング講習会 期間： 令和5年8月9日 内容： 県産食材の滝沢スイカを材料に、フルーツカービングの技術を学ぶ。研修した内容は、「調理実習」「高度調理実習」等の授業の参考とする。	連携企業等： 全日本司厨士協会北部地方岩手県本部 対象： 司厨士協会会員、一般
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： リスクコミュニケーション講師養成講座 期間： 令和5年9月25日 内容： 他人に伝えるスキルの向上を図るスキルを学ぶ。この研修した内容は、教員の指導力向上や生徒指導等に活用していく。	連携企業等： 岩手県県境生活部県民くらしの安全課 対象： 食品関連事業者、学校関係者等
研修名： 未定 期間： 令和5年9月26日 内容： 未定	連携企業等： 全国専修学校各種学校総連合会東北ブロック会 対象： 専修学校各種学校の管理職・教職員

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

学校関係者として企業等から参画いただいた委員を含む学校関係者評価委員会を設置して、実務に関する知見を活かして教育目標や教育環境等について「自己点検・評価」の結果に基づく評価を実施し、その評価結果を教育活動その他の学校運営の改善に活かしていく。これを定期的に行うことにより、地域で必要とされる人材の育成のための教育の質の向上、学生支援、卒業後支援、社会活動等の充実とともに、健全かつ安定した学校運営を図ることを基本方針とする。

(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	基準1 教育理念・目的・育成人材像等
(2) 学校運営	基準2 学校運営
(3) 教育活動	基準3 教育活動
(4) 学修成果	基準4 教育成果
(5) 学生支援	基準5 生徒支援
(6) 教育環境	基準6 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	基準7 生徒募集と受入
(8) 財務	基準8 財務
(9) 法令等の遵守	基準9 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	基準10 社会貢献
(11) 国際交流	該当なし

※(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

意見①

現場で活躍している卒業生を知ることで、在校生にとっては目標となり、進路決定の一助となるのではないかと考えている。

活用状況①

企業と連携し、卒業生に来校する機会を設けたいと考えている。活躍する場を知ることで、学生の就職の可能性を広げていきたい。

意見②

コロナ禍では、社会貢献の場が少なかったため、今後に期待している。

活用状況②

社会貢献の場は、今までの行った活動以外にも増やしていく予定である。地域からの依頼だけでなく、本校からも積極的に行っていきたい。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
米田 勝彦	特別養護老人ホーム鶴亀ながい 施設長	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	企業等委員
狩野美紀雄	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 総料理長	2023年4月1日～ 2025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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: <http://www.mclnet.jp/information/>

公表時期: 毎年度9月頃

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

・学校運営の透明性の向上、教育の質の保証、学校の特色等について理解を得られるよう、「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」に基づき、教育活動、その他の学校運営の状況等をわかりやすく示す。
また、企業等の学校関係者との信頼関係を促進するとともに、連携及び協力による教育活動改善につなげていくことを基本方針とする。

(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	ホームページ内「学校紹介」「情報公開」 募集要項「学校概要」
(2) 各学科等の教育	ホームページ内「学科紹介」
(3) 教職員	ホームページ内「教職員」
(4) キャリア教育・実践的職業教育	ホームページ内「学校紹介」「学校紹介」
(5) 様々な教育活動・教育環境	ホームページ内「年間予定」
(6) 学生の生活支援	ホームページ内「募集要項(入寮奨学生制度)」 募集要項「入寮奨学生制度」
(7) 学生納付金・修学支援	ホームページ内「募集要項(学納費、特待生制度、学費サポート制度)」 募集要項「学納費」「特待生制度」「学費サポート制度」
(8) 学校の財務	ホームページ内「情報公開(財務諸表等)」
(9) 学校評価	ホームページ内「情報公開(自己点検・学校関係者評価の結果)」
(10) 国際連携の状況	該当なし
(11) その他	該当なし

※(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・広報誌等の刊行物・その他()

URL: <http://www.mclnet.jp/information/>

公表時期: 毎年度9月頃

授業科目等の概要

(調理専門課程調理高度技術学科)															
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	
1	○			食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。	1・2通	90				○		○		
2	○			食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を得る。 また、食品、栄養と健康の関わりを理解し健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	1・2通	150				○		○		
3	○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を学ぶとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1・2通	120				○		○		
4	○			衛生実習	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を学ぶ。	1通	30				○	○	○		
5	○			調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好性等から、科学的に理解する。 調理で使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を得る。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解する。	1・2通	180				○		○		
6	○			調理実習	調理師としての基本的な態度や調理師の業務内容について理解する。包丁の扱い方や食品の切り方などの基本技術の習得。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付け等の基本技術と各種料理の特性などを理解する。	1通	330				○	○	○	○	
7	○			総合調理実習	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立作成、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。集団調理の基本的技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて理解する。	1・2通	90			△	○	○	○		

8	○		高度調理 実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得する。実践を通して、顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービス等を学ぶ。	1・2 通	510				○	○	○	○	○	○
9	○		集団調理 実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して実践的な技術を学ぶ。	2 通	120				○	○		○		
10	○		コミュニケーション技法	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	1 通	30		△	○		○		○	○	
11	○		ペン字	履歴書、礼状、日誌等、日常で必要不可欠な文字を丁寧にかつ正確に書く技術を習得させる。	1・2 通	30		△	○		○			○	
12	○		パソコン	Excel及びPowerPointの操作法及び活用法	1 通	30			○		○			○	
13	○		一般常識	社会人として使われる言葉遣いや漢字を総合的に学習するとともに、文章の構成を基本に則って考えをまとめ表現してみる。	1・2 通	60		○			○			○	
合計						13	科目	1770 単位 (単位時間)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：卒業までに履修する授業時間数は、1,770時間以上である。(学則第8条)	1学年の学期区分	2期
履修方法：授業科目の成績評価に基づいて、校長が課程修了の認定を行う。(学則第24条)	1学期の授業期間	20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。