

専門実践教育訓練明示書

講座の名称	調理専門課程 調理師科2年コース																
実施方法	① 通学 (<u>昼間</u> ・ 夜間 ・ 土日) ② 通信 スクーリング(回数 回)																
指定講座番号	4	0	1	0	0	2	7	—	2	2	1	0	0	1	1	—	0
講座の創設年月日	専門実践教育訓練給付金 対象講座の指定期間				過去一 年の講 座実績			入講者数(85人)				修了者数 (102人)					
平成28年10月1日	令和7年3月31日																
訓練期間	24ヶ月						総訓練時間						1830				
1. 教育訓練目標																	
①取得目標とする資格の名称、目標レベル						<input type="checkbox"/> 業務独占資格・名称独占資格 () <input checked="" type="checkbox"/> 職業実践専門課程 (衛生関係その他) <input type="checkbox"/> 専門職学位 () <input type="checkbox"/> 職業実践力育成プログラム () <input type="checkbox"/> 情報通信技術関係資格 () <input type="checkbox"/> 第四次産業革命スキル習得講座 ()											
						教育訓練を通じて取得を目指す上記以外の資格等 調理師											
②①に係る資格・試験等の実施機関名称						厚生労働省											
③当該資格等を取得するための要件または受験資格等						・必修の各教科科目に「F:不可」なく成績を修める。 ・必修の実習実技試験に「F:不可」なく成績を修める。 ・規定の出席日程を満たす。 ・授業料その他校納金が納められている。											
④当該技能・知識の習得が必須又は有利となる職種・職務及び習得された技能・知識が活用されている業界と活用状況						専門店等の飲食業界、ホテル・ブライダル業界の料飲部門、病院等施設の給食部門、独立開業等にて調理師として技能を活用している。											
2. 教育訓練の内容																	
教科 (カリキュラム)										時間				使用教材名			
食文化概論、食品衛生実習、メニュー作成論、ビハレツ論 各々30時間										120時間				調理師養成施設教育全書 など			
飲食業経営理論、マナー学 各々30時間										60時間							
公衆衛生学、食品学、調理実験、コンピュータ実習 各々60時間										240時間							
栄養学										90時間							
食品安全衛生										120時間							
調理理論										90時間							
調理実習										680時間							
調理師と社会										30時間							
調理示範、特別示範 各々60時間										120時間							
レストランオペレーション実習										160時間							
調理校外実習										120時間							
3. 受講者となるための要件 (この講座を受講するために必要とされている条件など)																	
①受講するに当たって必要な実務経験等						特になし											
②受講者が受講に最低限有しておくべき資格・技能・知識等の内容及びその水準						高等学校若しくはこれに準ずる学校若しくは中等教育学校を卒業した者又は文部科学大臣の定めるところによりこれに準ずる学力があると認められた者											
③その他						特になし											
〔特記事項〕																	

専門実践教育訓練明示書

4. 教育訓練の受講の実績及び目標達成の状況

(1) 資格取得状況

① 前年度の修了者数	102	人			
② ①に係る教育訓練の入講者数	126	人			
③ ②のうち目標資格の受験者数	102	人	受験率(③/②)		%
④ ③のうち合格者数	102	人	合格率(④/③)		%
⑤ ①(修了者数)のうち就職者数 ※1	93	人			
⑥ ①(修了者数)のうち在職者数 ※2	0	人	就職・在職率(⑤+⑥/②)	73.8	%

※1 前年度の修了者のうち、受講開始時に職に就いていなかった者で修了後に就職した者。

この場合、就職したとは、臨時的な仕事に就職した者は含まない。

※2 受講開始時に既に職に就いていた者で、卒業後も引き続きその職にある者及び受講開始時に既に職に就いている者で、修了後に別の職に転職した者。

(2) 受講修了者による講座の評価等

① 回答者総数	69	人			
② 受講開始時の就業状況等	1 正社員	7	人	②A: 就業者計	78
	2 非正社員、派遣社員	2	人		
	3 その他の就業(自営業等)	0	人		
	4 非就業	60	人		
③ 就業中の受講者による講座の評価	1 処遇の向上(昇進、昇格、資格手当等)に役立つ	5	人	③の回答数合計 ※②Aと同数(又はそれ以下)	8
	2 配置転換等により希望の業務に従事できる	1	人		
	3 社内外の評価が高まる	0	人		
	4 円滑な転職に役立つ	0	人		
	5 趣味・教養に役立つ	0	人		
	6 その他の効果	2	人		
	7 特に効果はない	0	人		
④ 就業していない受講者による講座の評価	1 早期に就職できる	5	人	④の回答数合計 ※②Bと同数(又はそれ以下)	60
	2 希望の職種・業界で就職できる	40	人		
	3 より良い条件(賃金等)で就職できる	2	人		
	4 趣味・教養に役立つ	5	人		
	5 その他の効果	3	人		
	6 特に効果はない	5	人		
⑤ 受講者の就業状況	1 受講中又は受講修了後3か月以内に就職した	55	人	⑤の回答数合計 ※②Bと同数(又はそれ以下)	60
	2 受講修了後3～6か月以内に就職した	0	人		
	3 受講修了後6～12か月以内に就職した	0	人		
	4 就職していない	5	人		
⑥ 講座の全体評価	1 大変満足	32	人	⑥の回答数合計 ※①と同数(又はそれ以下)	67
	2 おおむね満足	30	人		
	3 どちらとも言えない	2	人		
	4 やや不満	2	人		
	5 大いに不満	1	人		

5. 教育訓練の受講による効果の把握及び測定の方法並びにそのレベルを受講者に対して明らかにするための具体的な方法

1に掲げた教育訓練目標に対する技能・知識のレベル到達度の把握・測定方法	前期中間、前期末、後期末に筆記試験、実技試験を行い到達度を把握・測定している。
(通信制講座の場合) スクーリングの実施場所、時期、期間・回数	

専 門 実 践 教 育 訓 練 明 示 書

6. 受講効果の把握方法																	
(1) 受講認定基準 (6ヶ月ごとの出席率・定期試験、進級試験等の具体的な基準)	・試験合格率5段階評価(上から4段階以上合格)、補講・追試は認める。 ・出席率が半期毎の欠課数が、ホームルームは21回、調理実習は前期7回、後期4回、総合調理実習は9回、その他は5回に達しないこと。																
(2) 受講認定基準に係る、教育目標に対する技能・知識のレベル到達度把握・測定方法	ペーパーテスト及び演習																
(3) 修了認定基準 (出席率・修了認定試験等の具体的な基準)	・試験合格率5段階評価(上から4段階以上合格)、補講・追試は認める。 ・出席率が規程の出席日数を満たす(半期毎の欠課数が、ホームルームは21回、調理実習は前期7回、後期4回、総合調理実習は9回、その他は5回に達しないこと)。																
(4) 修了認定基準に係る、教育目標に対する技能・知識のレベル到達度把握・測定方法	卒業単位を満たし、卒業試験合格																
7. 受講中又は修了後における受講者に対する指導及び助言並びに支援の方法																	
(1) 受講中の者に対する習得度・理解度に関する具体的な助言・指導の方法	クラス担任制の下で、個人面談を実施し受講者の習得度、理解度に応じた助言、指導をしている。																
(2) 受講中又は修了時における資格取得・就職への具体的なバックアップ体制 (例: 資格取得関連情報や資格関連職種の人事情報の提供方法、早期就職に向けた具体的な相談体制の整備状況)	求人情報を公開すると共に、就職ガイダンス、OBガイダンス、面接指導を実施している。																
8. その他の事項																	
指定教育訓練実施者名 及び代表者名	学校法人 中村専修学園 (代表者名: 理事長 中村 哲)																
住所及び連絡先	福岡市中央区平尾2丁目1番21号 TEL 092-523-0411																
施設名称及び施設長名	中村調理製菓専門学校 (施設長: 校長 中村 哲)																
住所及び連絡先	福岡市中央区平尾2丁目1番21号 TEL 092-523-0411																
苦情受付者	氏名 西田 宗弘 所属 事務局	事務担当者	氏名 江崎美砂子 所属 総務部														
連絡先	TEL 092-523-0411	連絡先	TEL 092-523-0411														
専門実践教育訓練経費 支払い方法	1. 専門z		2,159,154 円														
① 一括払	z		150,000 円														
② 分割払	② 受講料(税込額) (※割引・還元措置を実施した場合にはその差引き後の税込額とすること。)		2,009,154 円														
③ 両方可	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black;">第1期</td> <td style="text-align: right;">528,852 円</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;">第2期</td> <td style="text-align: right;">492,200 円</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;">第3期</td> <td style="text-align: right;">497,062 円</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;">第4期</td> <td style="text-align: right;">491,040 円</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;">第5期</td> <td style="text-align: right;">円</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black;">第6期</td> <td style="text-align: right;">円</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">(うち、必須教材費 49,154 円)</td> </tr> </table>		第1期	528,852 円	第2期	492,200 円	第3期	497,062 円	第4期	491,040 円	第5期	円	第6期	円	(うち、必須教材費 49,154 円)		
第1期	528,852 円																
第2期	492,200 円																
第3期	497,062 円																
第4期	491,040 円																
第5期	円																
第6期	円																
(うち、必須教材費 49,154 円)																	
2. 専門実践教育訓練給付金の対象外となる経費 (① + ② + ③ + ④)		417,736 円															
① 任意の教材費(税込額)		0 円															
② 実習等に伴う交通費・宿泊費(税込額)		0 円															
③ 施設維持費(税込額)		320,000 円															
④ その他(法人への寄付金、PCの損害保険料、情報誌代) (税)		97,736 円															
3. 総額 (1+2) (税込額)		2,576,890 円															