

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		及川 源太		〒 020-0024 (住所) 岩手県盛岡市二丁目4番19号 (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)	調理師免許取得に向けて、調理技術や知識(食品衛生、栄養、食品、調理理論、食文化等)を身につける。さらに実践授業として、調理校外実習(インターンシップ)等を行っている。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)							
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)	中退率		
80 人	55 人		0 人		0 %	5 %		
就職等の状況	■卒業者数(C)		32		人			
	■就職希望者数(D)		31		人			
	■就職者数(E)		30		人			
	■地元就職者数(F)		15		人			
	■就職率(E/D)		97		%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		50		%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		94		%			
	■進学者数		0		人			
	■その他							
	・アルバイト希望							
(令和 5 年度卒業者に関する令和 6 年 5 月 1 日時点の情報)								
■主な就職先、業界等		(令和5年度卒業生) 星野リゾート、ホテル椿山荘、成城石井、木村屋總本店、プリンスホテル、ホテル松島大観荘、盛岡ターミナルビル、アートホテル盛岡、岩手県医療局、comfort dining DADA、日本料理新茶家、ふじなでしこ こども園、八角病院、ヘルスケアキッチンみたけ 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： 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				154 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				154 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)							
	総単位数				単位			
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				単位				
うち企業等と連携した演習の単位数				単位				
うち必修単位数				単位				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数				単位				
うち企業等と連携した必修の演習の単位数				単位				
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				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

教育課程の編成における企業等と連携する上では、本校の教育理念「世界規模の広い視野をもちつつ、地域社会の発展に力を注ぎ、調理を通して社会に幸福(喜びや心の豊かさ)を届けられる人材の育成を目的としています。」に理解を頂き、次代を担う人材の育成を、企業等と学校が共に行っていくことに賛同いただける企業等と連携することを基本方針とする。

連携企業等には、業界の第一線の技術や知識、地元食材の活用や職業人として拘り等の情報を提供して頂き、さらに学生の実践的な授業を共に取り組んで頂けるよう働きかけていく。

(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、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、本校の教員が主体となり検討する。検討時には、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。最終的な次年度のカリキュラムは、理事会の承認を得て決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年7月31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
及川 源太	MCL菜園調理師専門学校		—
熊谷 英里	MCL菜園調理師専門学校		—
高橋 辰弥	MCL菜園調理師専門学校		—

※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 (8月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年11月17日 14:00～16:00

第2回 令和6年3月12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

料理とお酒のペアリングも重要なので、日本酒やワインについて学んではどうか。

活用状況①

令和6年度より、「フードデザイン」を新規科目として開設し、酒造見学を予定している。

意見②

岩手県産食材や食文化を知り、アピールできるようになると良いのではないかな。

活用状況②

2年次生の「高度調理実習」では、大槌町産のジビエを調理したり、盛岡市産のリンゴや豚肉を使用したレシピ考案などを行っている。学生が料理を学ぶだけでなく、地元食材の魅力を知り、発信できるよう指導していきたい。

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

学生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学生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、学生の学習状況について指導担当者と情報を交換し、学生に直接指導を行う。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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
高度調理実習	3.【校外】企業内実習 (4に該当するものを除く。)	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、有限会社和久、株式会社ホテル東日本、岩手医科大学附属病院、社会福祉法人一誠会下太田保育園、計10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

(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はなく、自己啓発活動への援助も含む。

(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：	令和5年度フランス料理講習会	連携企業等：	全日本司厨士協会北部地方岩手県本部
期間：	令和5年7月26日	対象：	司厨士協会会員等
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。		

研修名：	フルーツカービング講習会	連携企業等：	全日本司厨士協会北部地方岩手県本部
期間：	令和5年8月9日	対象：	司厨士協会会員、一般
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。		

研修名：	アレルギー対応スイーツセミナー	連携企業等：	岩手県洋菓子協会
期間：	令和6年1月24日	対象：	洋菓子協会会員
内容	アレルギー対応の洋菓子の調理方法を学ぶ。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。		

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	連携企業等：	岩手県県境生活部県民くらしの安全課
期間：	令和5年9月25日	対象：	食品関連事業者、学校関係者等
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。		

研修名：	令和5年度ハロートレーニング就職支援スキルアップセミナー	連携企業等：	岩手県労働局
期間：	令和5年10月25日	対象：	職業訓練実施機関担当者等
内容	早期就職を実現させるための支援法やプロセス等を学ぶ。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。		

研修名：	令和5年度研修会(冬季)	連携企業等：	岩手県専修学校各種学校連合会
期間：	令和5年12月26日	対象：	専修学校各種学校の管理職・教職員等
内容	選ばれる学校の「教育の質」とは、持続可能な「選ばれる学校づくり」とは何かを学ぶ。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。		

(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：	2024 JCA 全国講習会	連携企業等：	一般社団法人日本洋菓子協会連合会
期間：	令和6年7月3日	対象：	岩手県内菓子業者等
内容	世界的コンクールで優勝経験のあるパティシエから、デモンストレーションを交え洋菓子を学ぶ。研修した内容は、「調理実習」「高度調理実習」等の授業の参考にする。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	リーダー研修	連携企業等：	株式会社チームダイナミクス
期間：	令和6年7月26日、9月3日	対象：	学校法人龍澤学館 教職員
内容	リーダーシップの基礎、リーダーの在り方、コミュニケーションを学ぶ。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。		

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	(1)教育理念
(2)学校運営	(2)学校運営
(3)教育活動	(3)教育活動
(4)学修成果	(4)学修成果
(5)学生支援	(5)学生支援
(6)教育環境	(6)教育環境
(7)学生の受入れ募集	(7)学生の受入れ募集
(8)財務	(8)財務
(9)法令等の遵守	(9)法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	(10)社会貢献・地域貢献
(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

礼儀正しく、離職率も低いので、その教育方針は変えずに継続していただきたい。

活用状況①

知識、技術の習得にとどまらず、社会人に必要なマナーや礼儀の指導を継続していく。また多くの実践授業を通じて、人間力を高めていきたい。

意見②

カウンセリングが行える環境は非常に評価できるので、今後も継続していただきたい。

活用状況②

グループ校と連携し、カウンセリングは継続する方針である。また学生が周りに知られることなく、カウンセリングに申し込めるような環境を提供していく。

(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	令和5年4月1日～ 令和7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	令和5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)・広報誌等の刊行物・その他()

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

公表時期: 令和6年9月

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「学校紹介」
(2)各学科等の教育	ホームページ「調理高度技術学科」
(3)教職員	ホームページ「学校紹介・教員紹介」
(4)キャリア教育・実践的職業教育	ホームページ「就職」および「MCL FOODの実践的な授業」
(5)様々な教育活動・教育環境	ホームページ「キャンパスライフ」
(6)学生の生活支援	ホームページ「入学案内」
(7)学生納付金・修学支援	ホームページ「入学案内」
(8)学校の財務	ホームページ「学校紹介・情報公開」
(9)学校評価	ホームページ「学校紹介・情報公開」
(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: <https://mclfood.ac.jp/>

公表時期: 令和6年9月

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となる外国語の能力、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	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	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。