

専 門 実 践 教 育 訓 練 明 示 書

| | | | |
|---|---|--------------------------------|-------------------------------|
| 講座の名称 | 調理本科(1年制) | | |
| 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(15桁) | 1512008 | — | 2410011 |
| 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 平成18年 4月 1日 令和9年 3月 31日まで | 過 去 一 年 の 講 座 実 績 | 入講者数(0 人) 修了者数 (0 人) |
| 訓練期間 | 12ヶ月 | 総訓練時間 | 1040時間 |
| 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 checked="" type="checkbox"/> 業務独占資格・名称独占資格 (調理師) <input type="checkbox"/> 職業実践専門課程 () <input type="checkbox"/> キャリア形成促進プログラム () <input type="checkbox"/> 専門職大学院 () <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 () <input type="checkbox"/> 専門職大学、専門職短期大学、専門職学科 () 教育訓練を通じて取得を目指す上記以外の資格等 食育インストラクター、技術考査 | | |
| ②①に係る資格・試験等の実施機関名称 | シェフパティシエ専門学校 | | |
| ③当該資格等を取得するための要件または受験資格等 | 取得するための要件:各科目の単位履修 | | |
| 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 | 飲食業、フードサービス業、宿泊業等での調理技術・技能および接客技術 ホテルやレストランのシェフ、飲食店オーナー、給食調理員など | | |
| 2. 教育訓練の内容 | | | |
| 教 科 (カリキュラム) | 時 間 | 使用教材名 | |
| 公衆衛生学 | 90 | 調理師養成教育全書 | |
| 食品学 | 90 | 調理師養成教育全書 | |
| 栄養学 | 60 | 調理師養成教育全書 | |
| 食品衛生学(実験含む) | 150 | 調理師養成教育全書 | |
| 調理理論 | 150 | 調理師養成教育全書、オールガイド食品成分表 | |
| 食文化概論 | 30 | 調理師養成教育全書 | |
| 基本調理実習 | 270 | 教員作成レシピ、専門料理書 | |
| 校外実習 | 60 | - | |
| 総合調理実習 | 90 | 教員作成レシピ、料理書 | |
| 食に関する教養全般 | 30 | 調理師養成教育全書必携問題集 食育インストラクター教本 | |
| 総合技術演習 | 20 | - | |
| 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 | 高等学校卒業、または同程度の学歴を有していること | | |
| ③その他 | 特になし | | |
| [特 記 事 項] | | | |
| 特になし | | | |

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 | | 新規指定のためなし | | | |
|--|--------------------------|-----------|----------|---------------------------|---|
| (1) 資格取得状況 | | | | | |
| ① 前年度の修了者数 | 0 | 人 | | | |
| ② ①に係る教育訓練の入講者数 | 0 | 人 | | | |
| ③ ②のうち目標資格の受験者数 | 0 | 人 | 受験率(③/②) | - | % |
| ④ ③のうち合格者数 | 0 | 人 | 合格率(④/③) | - | % |
| ⑤ ①(修了者数)のうち就職者数 ※1 | 0 | 人 | | | |
| ⑥ ①(修了者数)のうち在職者数 ※2 | 0 | 人 | | | |
| ※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めない。 | | | | | |
| ※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 | 0 | 人 | | | |
| ② 受講開始時の就業状況等 | 1 正社員 | 0 | | | 人 |
| | 2 非正社員、派遣社員 | 0 | 人 | | |
| | 3 その他の就業(自営業等) | 0 | 人 | | |
| | 4 非就業 | 0 | 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 | 0 | 人 | ③の回答数合計 ※②Aと同数(又はそれ以下) | |
| | 2 配置転換等により希望の業務に従事できる | 0 | 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 | 0 | 人 | | |
| | 7 特に効果はない | 0 | 人 | | 0 |
| 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 | 0 | 人 | ④の回答数合計 ※②Bと同数(又はそれ以下) | |
| | 2 希望の職種・業界で就職できる | 0 | 人 | | |
| | 3 より良い条件(賃金等)で就職できる | 0 | 人 | | |
| | 4 趣味・教養に役立つ | 0 | 人 | | |
| | 5 その他の効果 | 0 | 人 | | |
| | 6 特に効果はない | 0 | 人 | | 0 |
| 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 | 0 | 人 | ⑤の回答数合計 ※②Bと同数(又はそれ以下) | |
| | 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 | 0 | 人 | | 0 |
| ⑥ 講座の全体評価 | 1 大変満足 | 0 | 人 | ⑥の回答数合計 ※①と同数(又はそれ以下) | |
| | 2 おおむね満足 | 0 | 人 | | |
| | 3 どちらとも言えない | 0 | 人 | | |
| | 4 やや不満 | 0 | 人 | | |
| | 5 大いに不満 | 0 | 人 | | 0 |
| (3) 受講者、受給者の修了後の状況(就職等の状況、受講修了者による教育訓練への評価状況、受講後の職務内容変化等の処遇改善の状況、一定期間内でのキャリアアップ成果やその事例、在籍・採用企業の側の評価等) | | | | | |
| - | | | | | |
| 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 | ペーパーテスト、演習及び課題提出 | | | | |
| (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基準) | 出席率100%、試験合格率得点率60%以上で合格、補講・追試は認める。 | | |
| (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、演習及び課題提出 | | |
| (3) 修了認定基準 (出席率・修了認定試験等の具体的な基準) | 出席率100%、試験合格率得点率60%以上で合格、補講・追試は認める。 | | |
| (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 | 担任との面談、学習支援アプリを活用した学習、放課後の実技練習 | | |
| (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) | 授業を欠席した場合、調理師免許取得に必要な授業時間数を補う補講を実施 就職担当・担任・実習教員による就職活動の指導 | | |
| 8. その他の事項 | | | |
| 指定教育訓練実施者名及び代表者名 | 学校法人エイシンカレッジ (代表者名: 井口 公) | | |
| 住所及び連絡先 | 新潟県長岡市殿町1-1-1 TEL 0258-37-2033 | | |
| 施設名称及び施設長名 | シェフパティシエ専門学校 (施設長: 渡辺 浩二) | | |
| 住所及び連絡先 | 新潟県新潟市中央区笹口2-9-1 TEL 025-242-0025 | | |
| 苦情受付者 | 氏名 石井 里李 所属 事務局 | 事務担当者 | 氏名 佐々木 明里 所属 事務局 |
| 連絡先 | TEL 025-242-0025 | 連絡先 | TEL 025-242-0025 |
| 専門実践教育訓練経費 | 1. 専門実践教育訓練給付金の対象となる経費 (① + ②) 970,154 円 | | |
| 支払い方法 | ① 一括払 | ① 入学料 (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。) | 100,000 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。) | 円 第1期 460,154 円 第2期 410,000 円 第3期 円 第4期 円 第5期 円 第6期 円 (うち、必須教材費 50,154 円) |
| ③ 両方可 | 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) 299,846 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) | | 120,000 円 |
| | ④ その他 (法人への寄付金、PCの損害保険料、情報誌代) (税込額) | | 179,846 円 |
| | 3. 総額 (1+2) (税込額) | | 1,270,000 円 |