

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				
学校法人 芳野学園 千葉調理師専門学校	昭和55年4月28日	芳野 志げ子	〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉2-5-3 (電話) 043-241-0610				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人 芳野学園	昭和41年9月30日	芳野 志げ子	〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉2-5-3 (電話) 043-241-0610				
目的	調理に関する専門教育を施し、その知識、技術を習得攻究させると共に生徒の品性を陶冶することを目的とする。専門性の高い調理師をめざし、実践的な技能を有する人材の育成。社会に貢献できる調理師の育成。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	調理師養成専門課程	調理高等国際科	平成6年文部科学省告示第84号	無			
修業年限	昼夜	総授業時数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1720	720		880	120	
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
160人	130人	9人	15人	24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 成績評価の基準・方法について前期、後期の試験で各教科6割以上の得点に満たない場合は再試験を行う。また授業態度、生活態度も評価している。			
長期休み	■学年始:4月6日 ■夏季:8月2日～8月31日 ■冬季:12月20日～1月5日 ■学年末:3月13日～3月31日		卒業・進級条件	各教科課目の授業時間数8割以上の出席。各教科課目の単位認定試験に於いて6割以上の得点を取得。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 欠席者は保護者からの連絡、届けの提出を行っており、連絡がない場合、学校より電話をしています。長期欠席者がでた時には高校の先生のお力をお借りすることもあります。		課外活動	■課外活動の種類 茶道(日本料理専攻者) 研修旅行、テーブルマナー、希望者による海外料理研修 ■サークル活動: 無			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 千葉県内、東京都内のホテル、レストラン、料亭、集団給食施設などの調理業務 ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 96.2% ■その他 (令和2年度卒業者に関する令和3年4月1日時点の情報)		主な資格・検定等	調理師免許、技術考査合格証、食品技術管理専門士、ホテルレストランサービス技能士3級(国)、介護食士3級、ラッピングクリエイター3級、食育インストラクター			

中途退学 の現状	■中途退学者 5名 令和6年4月1日 在学者 130名 (令和6年4月1日 入学者を含む) 令和5年3月31日 在学者 116名 (令和5年3月31日 卒業者を含む)	■中退率 3.8 %
	■中途退学の主な理由 家庭の事情、健康上の理由、進路変更	
	■中退防止のための取組 家庭との連携を密にし、担任制により、日常生活の変化を見逃さないようにする。	
ホームページ	URL:http://www.yoshinogakuen.ac.jp/chori/	

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)