1．学校方針

【学校教育方針】

食材を活かし、食財となす独創力。人材を育て、人財となす教育力。この選ばれた力が、一流を生み出す。

【学科指導方針】

＜調理師専攻科2年コース＞

1年次に基本的な技術と食に関する知識をしっかりと習得し、2年次はより専門性に重きを置き、実習中心のカリキュラムを実施し、調理師免許を取得する。
レストラン実習や校外インターン研修などの実践に近い実習を行うことにより、県内外で活躍できる、即戦力となる人材を育成する。

＜調理師本科1年コース＞

1年間で基本的な技術と食に関する知識をしっかりと習得し、最短で調理師免許を取得する。また、実習を通して、調理師という職業人に必要な適応力やコミュニケーション能力を身に付け社会で活躍できる人材を育成する。

＜パティシエ科＞

1年間で基本的な技術と製菓に関する知識をしっかりと習得し、製菓衛生師免許の取得を目指す。また、製菓理論と実技をリンクさせるカリキュラムで、専門性の高い製菓製パン業界で活躍できる人材を育成する。

○教育メソッド

その1 **資格取得**

・調理師（国家資格）：国家試験免除
・製菓衛生師（国家試験受験資格）：2020 年度合格率 86%

その2 **徹底した実践教育**

年間 400 時間以上の実習（2 年コースは 1300 時間以上）で基本的技術を習得します

その3 **充実した学科教育**

技術だけでなく、栄養学や食品衛生学など学校でしか学べない食の知識をしっかり習得し、 将来の 管理者となるプロの調理師・製菓衛生師を育成します

その4 **きめ細かい学生指導**

少人数制学校ならではのアットホームな環境。卒業後も多くの卒業生が遊びに来ます

その5 **就職率 100%**

調理師・製菓衛生師としての求人が豊富です。就職活動前に、三者面談（学生・保護者・ 教員）を行い方向性を確認し、本校教員が必ず間に入り、福利厚生や待遇などをチェックして 学生指導を行いますので、就職後も安心です

専門学校は、社会に出る前のお子様方を職業人として育成する場です 資格を取るだけでなく、技術や知識を習得し、さらには社会人としての心構えを身につけて 社会に出ることにより、仕事への意欲や充実感を持って取り組むことができ、離職率低下に つながります！！

2．学校情報

【学校情報】

理事長：常盤 真知子
学校長：迫田 真紀子
所在地：〒880－0951宮崎市大塚町地蔵田4678
連絡先：TEL0985－51－1911

【学校情報】

HISTORY ◎学校の沿革

1963年（昭和38年）	田川栄養料理学園開校
	学園長に田川雅子が就任
1967年（昭和42年）	田川クッキングスクールに校名変更
	校長に田川雅子が就任
1975年（昭和50年）	田川調理師専門学校
	調理師養成施設として指定
1977年（昭和52年）	専修学校制度により
	田川調理師高等専修学校に校名変更
1978年（昭和53年）	宮崎高等調理師専修学校に校名変更
1990年（平成　2年）	学校法人平成学園として認可
1995年（平成　7年）	第１回ヨーロッパ研修旅行（フランス）
	以降、年中行事とする
1999年（平成11年）	宮崎市大塚町に校舎新築、移転
2000年（平成12年）	学校法人平成学園宮崎調理師専門学校として認可
	調理師専攻科２年コース新設
2006年（平成18年）	校長に常盤真知子が就任
2007年（平成19年）	昼間部にパティシエ科（製菓衛生師養成コース）を新設
	パティシエ科の校舎新築
	宮崎調理製菓専門学校に校名変更
2020年（令和2年）	校長に迫田真紀子が就任
2020年（令和2年）	マナビヤ宮崎アカデミーに校名変更

【歴代校長】

田川　雅子

常磐　真知子

迫田　真紀子

3．教員情報

学校教員

森 裕貴
製菓理論・実習

松下 千津代
総合フード・実習

橋口 香奈
総合フード・実習

榎木 美恵
公衆衛生学・食品学

鷺坂 奈緒子
食品衛生学

矢野 純子
社会

猪股 秋喜
実習助手

新德 麻美
実習助手

座学講師

渡邊 博俊
衛生法規・食文化
御料理 魚安　オーナー

森 美幸
栄養学・調理論理

藤井 勝
レストラン実習

長友 澄夏
栄養学

陶芸講師

北原 不二雄
一つ葉焼　窯元

講師陣

川谷 辰義
（日本料理）
元宮崎観光ホテル
日本料理長

矢野 治光
（日本料理）
元割烹 満兆
オーナー

礒野 雅章
（西洋料理）
宮崎観光ホテル はな花
チーフ

八田　淳
（西洋料理・フランス料理）
ふらんす食堂 Bistro マルハチ
代表

大岐 裕司
（スペイン料理）
レストラン パリサンク
オーナー

親衛 広行
（中国料理）
エアラインホテルSHISEN
副料理長

巣山 智志
（中国料理）
ｼｪﾗﾄﾝ･ｸﾞﾗﾝﾃﾞ･ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ藍海
料理長

佐藤 泰造
（洋菓子）
パティスリー ブランダジュール
オーナー パティシエ

佐藤 裕明
（製パン）
Gesun Dheit
ブーランジェ

佐藤 彰洋
（製パン）
ブーランジェリー アシェンテ
代表

税所 高史
（和菓子）
都城銘菓処　祝古屋
四代目

【実務経験のある教員等による授業科目】

授業科目一覧

【設置理事名簿】

理事名簿

4．各学科の教育情報

【コース名・終業期間・定員】

課程	部 科 名		修業期間	定員	学級
専門課程	調理師専攻科2年コース	昼間部	2年（1年次）	40名	1学級
			（2年次）	40名	1学級
専門課程	調理師本科1年コース	昼間部	1年	40名	1学級
一般課程	調理師本科1年コース	昼間部	1年	40名	1学級
一般課程	調理師本科1年半コース	夜間部	1年6か月	40名	1学級
専門課程	パティシエ科1年コース	昼間部	1年	40名	1学級
	合 計			240名	6学級

【入学資格】

（調理師専攻科2年コース・高校卒業以上）
（調理師本科1年コース・中学卒業以上）
（パティシエ科1年コース・高校卒業以上）

【受験資格】

	指定校推薦入学	高等学校推薦入学	一般社会人推薦入学
受験資格	1　本校が指定した高校を卒業見込みで、学校長の推薦を受けた方 2　本校専願である方 3　学習評定成績 3.5 以上の方 4　入学後、勉学実習に励み、学校行事に積極的に取り組む方	1　高校を卒業見込みで、学校長の推薦を受けた方 2　学習評定成績 3.0 以上の方	1　専門学校・短大・大学を卒業または卒業見込の方

	自己推薦入学（旧 AO入学）		一 般 入 学	
受験資格	1　高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方	1　中学・高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方	1　高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方	1　中学・高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方
	2　オープンキャンパスに参加し、エントリーシートを提出、受理された方 3　本校専願である方 4　本校のアドミッションポリシー※を理解し入学を希望する方			

【カリキュラム】

専門の資格を持つ教科担当教員が、各カリキュラムを担当し、資格取得のために調理師法及び製菓衛生師法に則った授業時間を確保している。また、年間の授業計画は、年度初めに各教科担当教員がシラバスを作成、学科毎に取り纏めて学生が把握しやすい教室等に掲示している。

		調理師専攻科昼間部一年次（時間数）	調理師専攻科昼間部二年次（時間数）	調理師本科昼間部（時間数）	調理師本科夜間部（時間数）	パティシエ科昼間部（時間数）
食生活と健康						
	公衆衛生学	90		90	90	60
	衛生法規					30
食品と栄養の特性						
	栄養学	60		60	60	60
	食品学	90		90	90	60
食品の安全と衛生						
	食品衛生学	120	30	150	150	120
製菓理論						90
調理理論と食文化概論		180	0	180	180	
社会						30
調理実習		300	270	300	300	
製菓実習(インターン実習含む)						480
総合調理実習						
	総合フードⅠ	30		30		
	総合フードⅡ		30			
	総合調理実習	40	210	60	90	
	製パン		60			
選択必修	陶芸	30				
	レストラン実習		210			
	外国語	20				
	インターン実習		150			
	合計	960	960	960	960	930

【シラバス一覧】

調理師専攻科１年　調理師専攻科２年　調理師本科　パティシエ科

【学則】

学生便覧

5．進級・卒業の要件・基準・実績

【成績評価及び試験】

成績評価の基準・方法
（概要）「優・良・可・不可」の成績評価は<座学>においては定期試験の点数を指標とし、<実習>においては実技試験を何度で合格したか（回数）を指標にしている。ポイント制にはしていない。成績分布状況は教科科目により異なるため教科担当教員が各自で把握している。
卒業・進級の認定基準
（概要）学則並びに調理師法・製菓衛生師法に則った卒業認定を行っている。具体的には欠課時間数のクリア、必修科目の履修ならびに試験合格である。満たない場合は補講を行い卒業認定に達するまで指導する。
学修支援等
（概要）実技に関して、放課後や土曜日(学生の休校日)に実習室を開放し、学生の技術向上の為に職員が個別指導を行っている。学科に関しては、各教科の担当職員が、小テストやまとめのプリントを配布して短期的に授業の理解度を確認し、理解度の低い学生に対しては個別に指導を行う。

【GPA 指数】

GPA 情報　2019 年報告

GPA 情報　2020 年報告

GPA 情報　2021 年報告

GPA 情報　2022 年報告

【資格取得、検定試験合格等の実績】

調理師専攻科　　2022年度　全て100%で取得
・調理師免許(国家試験免除)　・食育インストラクター ・専門調理師学科試験免除資格　・フードコーディネーター3級 ・食品技術管理専門士
調理師本科　　2022年度　全て100%で取得
・調理師免許(国家試験免除)　・食育インストラクター ・専門調理師学科試験免除資格
パティシエ科　　2022年度
・製菓衛生師免許(国家試験受験資格)　　57% ・パティスリーラッピング3級　　100%

【学科別情報】

調理師専攻科

調理師本科

パティシエ科

【卒業者数と就職率】

＜調理師専攻科＞

修了年度	修了者（卒業者）				就職率（%）	正社員就職率（%）
	卒業者	うち進学者	うち就職希望者	うち正社員就職者		
2015年度	15	0	15	15	100.0%	100.0%
2016年度	12	0	11	11	100.0%	100.0%
2017年度	10	0	10	9	100.0%	90.0%
2018年度	12	0	12	12	100.0%	100.0%
2019年度	13	0	13	12	100.0%	92.3%
2020年度	6	1	5	5	100.0%	100.0%
2021年度	8	3	5	4	100.0%	80.0%
2022年度	11	1	10	9	100.0%	90.0%

＜調理師本科＞

修了年度	修了者（卒業者）				就職率（%）	正社員就職率（%）
	卒業者	うち進学者	うち就職希望者	うち正社員就職者		
2015年度	15	7	5	5	100.0%	100.0%
2016年度	15	1	11	11	100.0%	100.0%
2017年度	7	2	5	5	100.0%	100.0%
2018年度	11	2	9	9	100.0%	100.0%
2019年度	8	1	7	6	100.0%	85.7%
2020年度	14	4	10	10	100.0%	100.0%
2021年度	14	3	10	10	100.0%	100.0%
2022年度	20	3	16	16	100.0%	100.0%

＜パティシエ科＞

修了年度	修了者（卒業者）				就職率（%）	正社員就職率（%）
	卒業者	うち進学者	うち就職希望者	うち正社員就職者		
2015年度	14	2	11	10	100.0%	90.9%
2016年度	20	1	19	16	100.0%	94.2%
2017年度	7	0	7	6	100.0%	85.7%
2018年度	20	0	19	18	100.0%	94.7%
2019年度	7	0	7	6	100.0%	85.7%
2020年度	17	4	13	11	100.0%	84.6%
2021年度	12	0	12	10	100.0%	83.3%
2022年度	19	5	14	14	100.0%	100.0%

【就職指導の流れ】

●入学時：就職アンケートをとり、受講者の希望を確認する。
●5月(合同)：就職ガイダンスを行い、就職するための心構え、求人票の見方などを指導
●5月(合同)：履歴書用写真撮影（プロのカメラマンに撮影してもらう）学校保管
●5月(個別)：入学時のアンケートを基に、未成年者には三者面談(本人・保護者・担任)、
成年者には二者面談(本人・担任)を行い、希望や方向性の確認を行う。
●5月から随時(個別)：
＊求人の告知……　各HR教室にて担任より(掲示板に掲示・職員室に種別求人票ファイル有)
＊求人相談……　求人票に対する質問や不明な点を学校から求人先へ確認する。
＊履歴書指導……　受講者が書いた履歴書を、担任が添削し、清書の確認、写真貼付まで。
完成した履歴書はコピーを取り学校保管
＊必要書類の準備…　成績証明書、在学証明書、卒業見込み証明書など、担任が行う。
＊面接練習……　採用試験前に事務長が行う(コピーした履歴書使用)
＊採用決定……　採用後必要書類の準備、研修や就職後の質問事項も学校から行う。

●卒業時(合同)：就職ガイダンス（キャリアコンサルタントによる講話）
働くことの心構えやコミュニケーションの必要性などを講話する

6．学生納付金・就学支援

【募集要項】

	指定校推薦入学	高等学校推薦入学	一般社会人推薦入学
入学検定料	18,000 円	18,000 円	
特典	教材費 80,000 円免除	教材費のうち 30,000 円免除	
募集学科	調理師専攻科 2 年コース 調理師本科　1 年コース パティシエ科 1 年コース	調理師専攻科 2 年コース 調理師本科　1 年コース パティシエ科 1 年コース	調理師専攻科 2 年コース 調理師本科　1 年コース パティシエ科 1 年コース
受験資格	1　本校が指定した高校を卒業見込みで、学校長の推薦を受けた方 2　本校専願である方 3　学習評定成績 3.5 以上の方 4　入学後、勉学実習に励み、学校行事に積極的に取り組む方	1　高校を卒業見込みで、学校長の推薦を受けた方 2　学習評定成績 3.0 以上の方	1　専門学校・短大・大学を卒業または卒業見込の方
募集期間	10 月 1 日～ 12 月 31 日	10 月 1 日～ 3 月 31 日	
出願書類	1　入学願書（本校指定用紙） 2　学校長の推薦書（本校指定用紙） 3　高校調査書 4　卒業見込み証明書 （調査書にその旨の記載があれば不要） 5　健康調書（本校指定用紙） 6　写真 3 枚　1 枚は願書に貼付 （3×4cm・正面・上半身・脱帽）	1　入学願書 （本校指定用紙） 2　学校長の推薦書 （本校指定用紙） 3　高校調査書 4　卒業見込み証明書 （調査書にその旨の記載があれば不要） 5　健康調書 （本校指定用紙） 6　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付（3×4cm・	1　入学願書 （本校指定用紙） 2　新卒：卒業見込み証明書 既卒：最終学校の卒業証書のコピーまたは卒業証明書 3　健康調書 （本校指定用紙） 4　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付（3×4cm・正面・上半身・脱帽）

※自分の高校が指定校かどうかは各高校にお尋ね下さい。

<table>
<tr><th></th><th colspan="2">自己推薦入学（旧 AO入学）</th><th colspan="2">一 般 入 学</th></tr>
<tr><td>入学
検定料</td><td colspan="2">18,000 円</td><td colspan="2">18,000 円</td></tr>
<tr><td>募集
学科</td><td>調理師専攻科2年コース
パティシエ科1年コース</td><td>調理師本科1年コース</td><td>調理師専攻科2年コース
パティシエ科1年コース</td><td>調理師本科1年コース</td></tr>
<tr><td rowspan="2">受験
資格</td><td>1　高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方</td><td>1　中学・高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方</td><td rowspan="2">1　高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方</td><td rowspan="2">1　中学・高校・専門学校・短大・大学等を卒業または卒業見込の方</td></tr>
<tr><td colspan="2">2　オープンキャンパスに参加し、エントリーシートを提出、受理された方
3　本校専願である方
4　本校のアドミッションポリシー※を理解し入学を希望する方</td></tr>
<tr><td>募集
期間</td><td colspan="2">7月1日～11月30日
（オープンキャンパスで配布）
エントリーシート提出　→　出願許可証の受取
→フォローアップ</td><td colspan="2">10月1日～3月31日</td></tr>
<tr><td rowspan="2">出願
書類</td><td colspan="2">10月1日～11月30日</td><td rowspan="2">1　入学願書
（本校指定用紙）
2　高校調査書
（新卒のみ）
3　新卒：卒業見込み証明書
（調査書にその旨の記載があれば不要）
既卒：最終学校の卒業証書のコピーまたは卒業証明書
4　健康調書
（本校指定用紙）
5　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付
（3×4cm・正面・上半身・脱帽）</td><td rowspan="2">1　入学願書
（本校指定用紙）
2　中学新卒及び高校新卒の方は出身校の調査書
3　新卒：卒業見込み証明書
（調査書にその旨の記載があれば不要）
既卒：最終学校の卒業証書のコピーまたは卒業証明書
4　健康調書
（本校指定用紙）
5　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付
（3×4cm・正面・上半身・脱帽）</td></tr>
<tr><td>1　出願許可証
2　入学願書
（本校指定用紙）
3　高校調査書
（高校新卒のみ）
4　新卒：卒業見込み証明書
（調査書にその旨の記載があれば不要）
既卒：最終学校の卒業証書のコピーまたは卒業証明書
5　健康調書
（本校指定用紙）
6　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付
（3×4cm・正面・上半身・脱帽）</td><td>1　出願許可証
2　入学願書
（本校指定用紙）
3　中学新卒及び高校新卒の方は出身校の調査書
4　新卒：卒業見込み証明書
（調査書にその旨の記載があれば不要）
既卒：最終学校の卒業証書のコピーまたは卒業証明書
5　健康調書
（本校指定用紙）
6　写真 3 枚：1 枚は願書に貼付
（3×4cm・正面・上半身・脱帽）</td></tr>
</table>

※アドミッションポリシー：食に対して熱意と興味があり、本校で学びたいという強い意思を持っている方

【学費】

入学金	150,000 円	合格通知到着後 10 日以内に納入して下さい。

調理師専攻科　2 年コース

○1年次

内　　容	前　　期	後　　期
授　　業　　料	230,000 円	230,000 円
実　　習　　費	130,000 円	130,000 円
施　設　設　備　費	50,000 円	50,000 円
研　　修　　費	10,000 円	10,000 円
合　　計	420,000 円	420,000 円
納　付　期　限	3月20日まで	9月20日まで

○2年次

内　　容	前　　期	後　　期
授　　業　　料	230,000 円	230,000 円
実　　習　　費	130,000 円	130,000 円
施　設　設　備　費	50,000 円	50,000 円
研　　修　　費	10,000 円	10,000 円
合　　計	420,000 円	420,000 円
納　付　期　限	3月20日まで	9月20日まで

調理師本科　　1 年コース
パティシエ科　1 年コース

内　　容	前　　期	後　　期
授　　業　　料	280,000 円	280,000 円
実　　習　　費	130,000 円	130,000 円
施　設　設　備　費	50,000 円	50,000 円
研　　修　　費	20,000 円	20,000 円
合　　計	480,000 円	480,000 円
納　付　期　限	3月20日まで	9月20日まで

【就学支援】

<専門課程：調理師専攻科・本科・パティシエ科>

●日本学生支援機構（奨学金）

学費
月払いOK！

•奨学金制度
•高等教育修学支援新制度

調理師専攻科・本科・パティシエ科、全てのコースで対象。
高校在学中に各高校で予約手続きをしておいてください。

<一般課程：調理師本科>

●教育訓練給付金

最大55万円支給	**教育訓練給付金**	離職者を対象に、調理師本科・パティシエ科への入学日1ヶ月前までに手続きを完了していれば、**1コース最大55万円支給**される場合があります。 ※詳しくはハローワークにおたずね下さい。

●公的職業訓練

授業料96万円免除	**公的職業訓練**	調理師本科にて資格を取得して再就職を希望する方 募集期間・募集定員　選考会があります。（おおむね1～3月） ※詳しくはハローワークにおたずね下さい。

●就学支援金

就学支援金　最大約2.5万円（月額）　高等学校等就学支援金

○ 調理師本科1年コース、パティシエ科
○ 中学校卒業、又は高校中退で入学される方
○ 9,900～24,750円（月額）

●奨学給付金

奨学給付金　最大13.8万円（年額）　私立高等学校等奨学給付金

○ 調理師本科1年コース、パティシエ科
○ 中学校卒業、又は高校中退で入学される方
○ 支給額 ： 38,000～138,000円（年額）

●ファミリー入学優待制度

ファミリー入学優待制度　〈15万円免除〉

特典　入学金150,000円免除

卒業生･在校生･新入生に親族がいる入学者に対し、特典があります。
親族とは兄弟･姉妹･親子の関係にある方です。
※ファミリー入学優待制度の用紙に記入提出して下さい。

7．実践的職業教育の取組

【調理師専攻科】

企業と連携した実習

科目：　インターン実習	担当教員：橋口・担任	担当クラス： 調理師専攻科２年コースＢ組
履修条件：（必修）・選択	授業時間数：全 30 回　計 150 時間	
開講期間：１学期・２学期 ３学期・（通年）	実施期間 毎週金曜日 9 時から 15 時まで(休憩 1 時間) の 5 時間×30 回	持参品 ・コックコート　・コック帽 ・実習靴　・包丁セット　　他

１．教育目標と企業との連携内容

実際の現場に入ることで、1 年次に学んだ調理技術、理論や食品衛生などの知識がどの程度身についているのかを確認する。また、職業としてのプロの調理師と身近に仕事をすることで、将来のビジョンを明確にし職業意識を育てると共に、コミュニケーションの重要性も認識することを目的とする。
企業においては、当校との信頼関係の構築がなされており、卒業生が在籍している地元企業を優先し、学生が希望する事業所を選択する。また、学生一人一人に契約書(企業と学校)を交わし、安全管理を徹底していただく。実習を行う前に、教員と共に挨拶に行き、実習内容や持参品、事業所の見学などの事前打合せを行う。実習中、学生は毎回終了後に学校に戻り、報告書の記入と口頭での報告を担任、担当教員に行う。また教員が事業所の巡回を行い、指導担当者に実習状況の確認を行う。 実習終了後は事業所より評価表を提出してもらい、担当教員が出席状況等も踏まえ、成績評価を行う。

２．実習計画

開講月	内容	実施場所
前期 ４～７月 (14～15 回)	調理作業： 材料の納入、材料の洗浄、切り込み、仕込み、加工、調理、盛り付け、デザート作成、バッシング、洗浄、片付け　　など 病院・保育園では上記以外に配膳や喫食者とのコミュニケーション	各事業所の厨房
	※夏休み前に後期実習先の選択を行い、夏休み中に挨拶などを行う	
後期 ９～２月 (冬期休暇除く) (15～16 回)	調理作業： 材料の納入、材料の洗浄、切り込み、仕込み、加工、調理、盛り付け、デザート作成、バッシング、洗浄、片付け　　など 病院・保育園では上記以外に配膳や喫食者とのコミュニケーション	各事業所の厨房
評価 方法	事業所より、実習中の勤務態度について 10 項目を 5 段階で評価し総合評価(5 段階)、遅刻欠勤の有無、文章による評価を行っていただき、評価表を提出してもらう。 事業所からの評価表を基に、担当職員が学生の自己評価表や報告書等を評価し優・良・可・不可の判定を行う。	
連携する企業	・(株)フェニックスリゾート・(株)宮崎観光ホテル・(株)青島リゾート ・(株)アイ・ケイ・ケイ・潤和会記念病院・耕和会迫田病院 ・信愛会辰元病院	

【パティシエ科】

企業と連携した実習

科目：　インターン実習	担当教員：森・担任	担当クラス： パティシエ科１年コースＳ組
履修条件：（必修）・選択	授業時間数：全６回　計　40 時間	
開講期間：（１学期）・２学期 ３学期・通年	実施期間 指定された６日間 ９時から 17 時まで(休憩１時間) ７時間	持参品 ・コックコート　・コック帽 ・実習靴　・パティシエセット 他

１．教育目標と企業との連携内容

就業年数が１年と短期間での技術習得が求められる中で、実際の現場に入ることで、製菓技術、理論や食品衛生など学校で学んでいる知識や技術の定着を確認する。また、職業としてのプロのパティシエと身近に仕事をすることで、将来のビジョンを明確にし職業意識を育てると共に、コミュニケーションの重要性も認識することを目的とする。
企業においては、当校との信頼関係の構築がなされており、卒業生が在籍している地元企業を優先し、学生が希望する事業所を選択する。また、学生一人一人に契約書(企業と学校)を交わし、安全管理を徹底していただく。実習を行う前に、教員と共に挨拶に行き、実習内容や持参品、事業所の見学などの事前打合せを行う。実習中、学生は毎回終了後に学校に電話連絡を入れ報告書の記入を各自で行う。全実習終了後に学校へ提出する。また教員が事業所の巡回を行い、指導担当者に実習状況の確認を行う。 実習終了後は事業所より評価表を提出してもらい、担当教員が出席状況等も踏まえ、成績評価を行う。

２．実習計画

開講月	内容	実施場所
７～８月 (6 回)	調理作業： 材料の納入、材料の計量、洋菓子・和菓子・パン、それぞれの事業所での製品作成補助、フルーツカット、ラッピングなど ホテル・ウエディングでは皿盛りデザートや引菓子の作成 販売店舗ではに購入者とのコミュニケーション	各事業所の厨房
評価 方法	事業所より、実習中の勤務態度について 10 項目を 5 段階で評価し総合評価(5 段階)、遅刻欠勤の有無、文章による評価を行っていただき、評価表を提出してもらう。 事業所からの評価表を基に、担当職員が学生の自己評価表や報告書等を評価し優・良・可・不可の判定を行う。	
連携する企業	・(株)フェニックスリゾート　・(株)宮崎観光ホテル　・(有)薩摩蒸気屋 ・(株)アイ・ケイ・ケイ　・クロワール（石窯パン工房グレンツェン） ・(株)メモリード宮崎（ゴローズ）	

8 . 学校評価

2020 年度　学校評価

2020 年度　自己評価

2022 年度　学校評価

2022 年度　自己評価

9 . 学校運営の状況に関する情報

【学校の財務状況】

平成 28 年度　決算報告書

平成 29 年度　決算報告書

平成 30 年度　決算報告書

令和 1 年度　決算報告書

令和 2 年度　決算報告書

令和 3 年度　決算報告書

令和 4 年度　決算報告書

10. 高等教育の修学支援新制度

2022年度
高等教育の修学支援新制度確認申請書（様式第2号）

2023年度
高等教育の修学支援新制度確認申請書（様式第2号）