

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																							
西東京調理師専門学校		昭和51年3月6日		住川 啓子		〒190-0011 東京都立川市高松町3-15-5 (電話) 042-548-1689																							
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																							
田中 啓介 (個人立)		昭和51年3月6日		—		〒187-0045 東京都小平市学園西町1-25-29 (電話) 042-341-3922																							
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																							
衛生	専門課程	専門調理師科			平成16年文部科学省 告示第17号	—																							
学科の目的	専門調理師科は、本校の建学の精神と教育理念に基づき、調理師という国家資格を取得し、広く食文化を担う知識・技能を備えた高度な職業人を育成することが目的である。																												
認定年月日	令和3年3月25日																												
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		1942	780時間		0時間	1162時間	0時間	0時間																				
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数		兼任教員数		総教員数																					
80		31人	1人	5人		18人		23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 各科目前期と後期2回の定期試験を実施し、その平均点で評価する。合格点は60点以上である。なお、出席に関しては全体の3分の2以上の出席率が必要である。																							
長期休み	学年始: 4月1日～4月上旬 夏季: 7月下旬～8月下旬 冬季: 12月下旬～翌年1月上旬 学年末: 3月下旬～3月31日			卒業・進級条件		学則に定める所定の科目において、第1学年、第2学年それぞれの学年末評価(試験点/出席率)が合格であること。また、必修の諸行事出席等も必要である。																							
学修支援等	クラス担任制: 有 個別相談・指導等の対応 担任による適時面接と家庭への適宜連絡。朝礼等での学生情報全職員共有と協力体制づくり。			課外活動		課外活動の種類 学園祭実行委員会 サークル活動: 無																							
就職等の状況※2	主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) ホテル・専門店(和・洋・中・イタリアン・すし・そば)・レストラン カフェ・ブライダル・集団給食・商品開発会社等。 就職指導内容 年に複数回就職に関する特別授業を実施し、2年間計画的に指導している。採用試験に挑む際には、履歴書の書き方や面接時のマナーなどを個別にきめ細かく指導している。 卒業生数 11 人 就職希望者数 11 人 就職者数 11 人 就職率 100 % 卒業者に占める就職者の割合 : 100 % その他 ・留学生 1名 (令和 元 年度卒業者に関する 令和2年5月1日 時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等)※3		国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>11</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	11	11												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																										
調理師	①	11	11																										
中途退学の現状	中途退学者 5名 中退率 18 % 平成31年4月1日時点において、在学者28名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者23名(令和2年3月31日卒業者を含む) 中途退学の主な理由 経済的問題・健康上の問題・進路変更 中退防止・中退者支援のための取組 担任による適時面接と家庭への適宜連絡。朝礼等での学生情報全職員共有と協力体制づくり。																												
経済的支援制度	学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 ・留学生奨学金制度(N2取得者または日本語学校校長推薦者は授業料20%減免) ・入学選考料免除(AO出願者及び推薦入学者選考料免除) ・AO入学奨学金(AO入学者のうち指定期間中に申し込んだ者は、入学金減免) ・親族入学時入学金減免(入学金減免) ・福島県・新潟県出身者奨学金(一定額の奨学金、卒業した場合返還不要) 専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																												
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、評価結果又は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	http://www.tanaka.ac.jp/cuisine/education/course01.html																												

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

本校専門調理師科は、国家資格調理師の資格取得を目指し、調理に関する全般を総合的に2年間履修する学科である。高度な調理技術を修得すると同時に日本の食文化を担う職業人として、幅広い知識や豊かな感性を身に付けるために業界から多くの講師を招聘し、調理の現場から最先端の情報と技術を伝授していただいている。本校教育水準の更なる向上を図るべく、下記教育課程編成委員会からの情報提供や助言を受けて、計画的、体系的、総合的に2年間の教育課程の編成に努めていくことを基本方針とする。

(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、本校の教育活動が、実践的かつ専門的な職業教育を達成するために、企業との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、カリキュラムの編成や授業内容の改善と充実を果たすことを目的として設置する校長直轄の諮問委員会である。校長以下本校のカリキュラム編成を作成する教務教員は、教育課程編成委員会の答申(情報提供、助言等)を踏まえて教育内容を審議し、カリキュラムや教育方法の見直しを行って教育活動全般の改善向上に取り組むこととする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
高野 英司	株式会社 フードサービス	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
砂川 真路	株式会社 バレスエンタープライズ バレスホテル立川	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
土方 伸太	中国料理 鴛鴦	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
住川 啓子	西東京調理師専門学校 校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
田中 亮一	西東京調理師専門学校 副校長代理	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
渡邊 純子	西東京調理師専門学校 教頭	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	
榎田 いづみ	西東京調理師専門学校 事務主任	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、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。

- 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(7月、12月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年7月31日(水)15時30分～16時30分

第2回 令和元年12月4日(水)15時00分～16時00分

(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。

フードサービス実習・応用実習(レストラン実習)において、より実践力を身につける内容に出来ないかという意見について検討。「経営学」「サービス」「マネジメント」について授業内でワンセットで行い、それらをしっかり習得させたいという意見について、レストラン実習を行えるようカリキュラム編成を行う、ということで一致した。

また、その他の意見として頂いた、就職先のミスマッチ防止策としては、総合調理実習の時間に各企業の料理長などを講師として招聘し、採用担当の説明では聞けない“実際の調理の現場”の話を織り交ぜて講義をもらい、現場感覚を養えるようにする、ということで一致した。

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

本学科は開学以来、より実践的・専門的な高度職業教育を行うため、学校と企業・業界団体等と協定を結び、連携を深めることを重視してきた。その理由は、企業が求める人材の育成に当たり、そのニーズに適合してゆく教育カリキュラムの開発を図り、企業から直接講師を招聘して調理技術の向上と食品衛生面等の徹底を通して教育内容を充実させるためである。以上の点を基本方針として教育活動に真摯に取り組んでいる。

(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

- ①調理業界の実務者による校内における調理実習学生指導と評価。
- ②本学科全学生対象、調理企業の実務者による2～3週間の校外実習の実施とその評価。
- ③フードビジネス業界の実務者による校内における講義学生指導と評価。
- ④調理関連企業による原材料等の研究成果の講義開催及び理解度を見るための試験実施と評価。

(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	科目概要	連携企業等
総合調理実習	国家資格調理師関連科目。衛生管理、献立・調理、食事環境、接客などを総合的に学び、調理師の業務全体を理解するとともに集団調理の基本技術を習得する。	株式会社魚国総本社・株式会社LEOC アニヴェルセル株式会社・株式会社八芳園 株式会社グリーンハウス (総数6社)
フードサービス実習	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。実践を通して顧客の嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得。	株式会社バリューズフュージョン
応用実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な料理技術を習得。また、メニュー開発、企画を含めたシュミレーション実習を通し実践的な技術を習得。	株式会社いかす 株式会社シーライン東京 株式会社タイセイブランニング
フードコーディネーター	業界の第一線からプロフェッショナルを招き、最先端の技術を習得するとともに業界の現状を知る。	有限会社ラブニール 有限会社ピコフードサービス

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

本校では「教職員研修規定」に基づき推薦学科の教員に対し、本校で実践する教育活動において調理業界や社会の動向を見極め適切な学生指導が行えるよう、教員の資質向上を目的として教員研修を計画的かつ組織的に実施・受講させている。

研修項目には(1)調理分野に関する全般的知識・技術向上を図る(2)授業及び学生指導に対する指導力向上を図ることを基本方針としている。

(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「真空調理など新調理システムを学ぶ」(連携企業等:株式会社LEOC)

期間:令和元年6月27日(月) 対象:本校教員

内容:クックフリーズ・クックチル、真空調理など新調理システムを現場で実践している株式会社LEOCの料理長より、スチームコンベクションを使用した調理技術を学ぶ。①野菜の加熱 ②蒸し物料理 ③煮物 ④焼き物 ⑤煮込み料理 等

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「食環境とフードマーケティング」(連携企業等:株式会社バリューズフュージョン)

期間:令和2年3月23日 対象:全教職員

内容:近年の「食」を取り巻く環境を、企業目線で分析し急変しているフードマーケットの動向について具体的に学ぶ。

(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「スチームコンベクションオーブンを使用した調理」(連携企業等:株式会社LEOC)

期間:令和2年12月14日(月) 対象:本校教員

内容:調理システム・開発の最前線で実践活動をしている企業と連携しより高度な技術や利用法を研修する。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「マーケティングリサーチとマーケティング戦略」(連携企業等:株式会社バリューズフュージョン)

期間:令和2年11月6日(金) 対象:全教職員

内容:顧客が何を欲しているか、社会ではどのようなものが流行っているかなど、マーケティングの戦略(計画)を立てる前にあらゆる角度から市場や顧客の実態を調べよ的確な情報を収集するマーケティングリサーチの基本枠を研修する。

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

- ①自己評価のみに留まらず、学校関係者評価委員の評価を尊重することで、教育活動全般についての分析・検証を深める。さらに、それを受けて教育実践が向上するような見直しを行う。
 ②特に、「企業等委員」を相当数委嘱する。業界動向、地域産業の方向性や、新産業の成長に伴う諸ニーズなどを踏まえた評価を受けることによって職業教育機関としての質を高める。
 ③「学校関係者評価報告書」を公表することにより、自己評価結果の客観性・透明性を高め、社会に対する説明責任を適切に果たし、関係者からのさらなる理解と参画を得るようにする。

(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	教育理念、育人人材像
(2) 学校運営	運営方針・運営組織
(3) 教育活動	教育内容
(4) 学修成果	就職率、資格・免許の取得
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	国際交流
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動
(8) 財務	財務基盤
(9) 法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、個人情報保護
(10) 社会貢献・地域貢献	地域貢献、社会貢献
(11) 国際交流	0

※(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

学校関係者評価委員会を令和元年11月19日(火)に実施。
 委員の「評価報告書」の作成を受けて、その内容に対応した「評価結果を踏まえた改善方策」を策定した。
 特に地域企業委員からは、地域商店などと連携してイベント等をおこなう等、高齢化が進む地元商店街と若い学生との連携による活性化を期待したいとの意見を得て、早速実行に移している。また、学校運営に対しての指摘は、企業視点ならではの鋭いものもあり、旧態依然となりがちな運営機構を改善する契機となっている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
西村暢夫	株式会社 文流	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	企業等委員
竹内久之	キスゲ食堂	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	卒業生
尾亦舜司	高松町大通り商店街振興組合	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	地域企業
小村幸司	NPO法人小さな村総合研究所	平成30年4月1日～平成32年3月31日(2年)	産学連携先

※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

(ホームページにて公表・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <http://www.tanaka.ac.jp/cuisine/>

公表時期: 令和2年1月17日

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

本校は、企業等関係者に対して就職指導及び実践的職業教育をはじめとする教育活動または学校運営全般等について適宜、情報を積極的に提供する。それは、企業等との連携による実習授業、校外研修、就職指導の内容や方法を改善していくと同時に、企業等関係者の助言や提案等を学校現場で教職員が還元することによって、産学提携の関係を強固にしていくことを基本方針としているからである。

(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	教育方針、教育目標、学校概要、沿革、その他諸活動に関する計画
(2) 各学科等の教育	基本組織、成績評価基準、卒業認定基準、カリキュラム、資格取得の実績、卒業生数、卒業後
(3) 教職員	教職員数、教職員の組織、教職員の専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動、教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、修学支援
(8) 学校の財務	財務諸表等
(9) 学校評価	自己評価の結果、学校関係者評価の結果、評価結果を踏まえた改善方
(10) 国際連携の状況	0
(11) その他	0

※(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: <http://www.tanaka.ac.jp/cuisine/>

授業科目等の概要

(〇〇専門課程〇〇学科)																		
	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	○			公衆衛生学	国家資格調理師関連科目。公衆衛生学の概要・意義・分類、衛生統計・環境衛生の意義などについて、環境と健康など。	2通	90		○			○				○		
2	○			栄養学	国家資格調理師関連科目。栄養学の概要と栄養と健康の関わり、エネルギーや栄養素の体内での働きなど。	2通	90		○			○				○		
3	○			食品学	国家資格調理師関連科目。食品学の概要、食品の種類と成分、食品の性質など。	1通	60		○			○				○		
4	○			衛生法規	国家資格調理師関連科目。調理師法や食品衛生法など。	1前	30		○			○					○	
5	○			食品衛生学	国家資格調理師関連科目。食品衛生学の概要と意義・現状、衛生管理の概要、食中毒の発生状況、原因物質と予防対策など。	1通	90		○			○				○		
6	○			食品衛生実習	国家資格調理師関連科目。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の習得。	1通	30		△			○	○			○		
7	○			食文化概論	国家資格調理師関連科目。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など。	2通	30		○			○					○	
8	○			調理理論	国家資格調理師関連科目。調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面等から科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴など。	1通	150		○			○				○		
9	○			調理実習	国家資格調理師関連科目。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術。	1通	300					○	○			○	○	
10	○			総合調理実習	国家資格調理師関連科目。衛生管理、献立・調理、食事環境、接客などを総合的に学び、調理師の業務全体を理解するとともに集団調理の基本技術を習得する。	1通	90		△			○	○				○	○
11		○		フードサービス実習	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。実践を通して顧客の嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得。	2通	120		△			○	○			○	○	○
12		○		応用実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な料理技術を習得。また、メニュー開発、企画を含めたシュミレーション実習を通し実践的な技術を習得。	1 2通	390					○	○			○	○	○

13	○	外国語	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、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 2 通	60		○		○											
14	○	選択実習	洋菓子・和菓子・製パンを学ぶ。	2 通	112				○	○										○
15	○	フードコーディネーター	業界の第一線からプロフェッショナルを招き、業界の最先端の現状を知る。	1 2 通	180		△		○	○				○	○					○
16	○	海外研修	料理の本場フランスのパリなど訪問、姉妹校で世界一流シェフの直接指導を受ける。	1 2 後	120			○						○						○
17	○	校外実習	レストランやホテル・集団給食の現場等で行う企業研修。実際に営業中の現場で直接指導を受けながら働く。	1 2 後	120			○						○						○
18																				
19																				
20																				
		合計		科目	単位時間(1,942時間)															

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学則に定めるすべての授業科目を履修し、合否判定がすべて合格であること。	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	15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。