

西東京調理師専門学校
令和5年度 学校情報の公開

(1) 学校の概要、目標及び計画	
教育方針	<p>「知・技・倫・汗」を教育理念とする。</p> <p>知^ち 食文化を担う職業人となる 技^ぎ 技術の習得と国家資格・検定などの資格取得 倫^{りん} 正義の心を持ち、思いやりのある社会人になる 汗^{かん} 陰日向なく骨惜しみしない人になる</p> <p>食文化を担う広い知識や、深い技術の育成はもとより、聡明な人間性と豊かな心を涵養する。</p>
教育目標	<p>上記の教育理念を踏まえ、育てたい学生像・目指す人間像を「ディプロマ・ポリシー」として具現化している。</p> <p>＜西東京調理師専門学校のディプロマ・ポリシー＞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建学の精神（知技倫汗）に基づき、知識や技術を身につけ、食文化を担う職業人となる。 2. 調理師などの資格を取得し、食品に関する衛生や栄養に関する知識を身につけた人となる。 3. 正義の心を持ち、挨拶、清掃、時間厳守などをしっかり身につけた、礼儀正しく常識を持った人間となる。 4. 常に陰日向なく、骨惜しみせず、社会のために汗をかける人となる。
学校概要	<p>学校名：西東京調理師専門学校 設置者：田中亮一 学校長：住川啓子 所在地：〒190-0011 東京都立川市高松町 3-15-5 電話番号：042-548-1689 Fax:042-548-1690</p>
沿革	<p>1967年(S42) 東京都小平市に前身の「東京割烹料理学院」を開校 1976年(S51) 専修学校制度の発足に伴い公認専修学校「西東京調理師専門学校」に校名変更 厚生労働大臣指定の調理師養成施設（国家試験免除校）として認可 2011年(H23) 立川新校舎へ移転</p> <p>グループ校の沿革は、下記HPにて情報提供している。 http://tanaka.ac.jp/feature.html</p>
その他の諸活動に関する計画	<p>「教育課程編成委員会」「学校関係者評価委員会」の定期開催</p>

(2) 各学科等の教育						
基本組織		課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員
	昼	専門課程	専門調理師科	2カ年	40名	80名
		専門課程	調理師科	1カ年	40名	40名
		高等課程	調理師科	1カ年	20名	20名
		計			100名	140名
	夜	高等課程	調理師科	1年6カ月	20名	60名
	計			20名	60名	
成績評価基準	<p>試験は原則、前期試験と後期試験を実施している。2回の試験結果の平均を4段階で評価している。すなわち「優」90～100点、「良」70～89点、「可」60～69点、「不可」0～59点の4段階である。60点未満は再試験が課せられる。(なお、試験の代わりにレポートを課すこともできる)</p> <p>また、「学業成果の客観的な指標」として、GPA制度を導入している。算出方法は、本校HP<情報公開>にて示している。算出結果は、各学生へ提示し、自身で学修の到達度を客観的に把握できるようにする。</p> <p>学生からの成績評価に対する確認にも積極的に応じている。</p>					
卒業認定基準	<p>卒業は次の各号に掲げる条件を満たすことを要し「卒業判定会議」の議を経て卒業を認める。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 履修年限の終了時に全ての科目について合格点を得ていること。 2 年間の法定時間数以上を出席していること。 3 規定の授業時間数を履修していること。 4 必用な学納金を指定期日までに完納していること。 5 学校の定める日時に規定に沿った卒業作品の提出をしていること。 					
カリキュラム	別表1のとおり					
資格取得の実績 (R4年度)	調理師資格：32名 フードコーディネーター3級：8名					
卒業生数、卒業後の進路 (R4年度)	<p>卒業生数 <u>32名</u> (うち就職希望者 <u>28名</u>：就職 <u>27名</u>)</p> <p>魚輝、パティスリードゥネル、寺子屋、よし邑、ドミニクブシェ、アニヴェルセル株式会社、SORANO HOTEL、うかい亭、一の家、サンカラリゾート、ジョイ、石畑保育園、東洋食品、ひまわり保育園、ふたばクラブ浜田山井之頭通り保育園、SOMBREUIL、レザンファンギャテ、パレスホテル立川 ほか</p>					
(3) 教職員						
教職員数	33名 (兼任教員・兼任助手含む)					
教職員の組織	校長1名、専任教員3名、兼任教員24名、助手(兼任含む)2名、事務職員3名					
教員の専門性	専門調理師、調理師、管理栄養士、栄養士、フードコーディネーター					

(4) キャリア教育・実践的職業教育	
キャリア教育	<ul style="list-style-type: none"> ・就職セミナー・就職説明会の実施 ・就職指導担当とクラス担任とが協働して、就職相談・模擬面接・就職対策相談・個別就職指導を行う。 ・卒業後も継続してフォローを行う。
実践的職業教育	<ul style="list-style-type: none"> ・2～3週間の現場研修（選択必修） ・カフェ実習、フラワーアレンジメント、サービスマナー、テーブルコーディネート、マネジメント（経営学）など、現場での即戦力となるスキルの養成や、職業人としての視野を広げるためのカリキュラムを設定 ・業界の動向などを見ながらのカリキュラム編成の実施（外部委員が中心となる「教育課程編成委員会」への諮問・答申を受けてのカリキュラム編成）
(5) 様々な教育活動・教育環境	
教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理・西洋料理・中国料理のほか、すし・そば・製菓・製パン・イタリアン・エスニックなど非常に幅広いジャンルの調理実習を行う。 ・感性を磨くフードコーディネート授業（プロの盛り付け・器選び・料理写真・フルーツカッティング・カービング・食空間プロデュース・メニュー開発等）の開講 ・海外研修（選択必修） 学生の内には本場の味と技術、そして文化に触れる様にしている。 ・課外活動 放課後の実習室の開放など自主練習の支援を行っている。
教育環境	<p>施設・設備は、専修学校設置基準および、厚生労働省の調理師養成施設としての基準に基づき整備している。その他、教育に必要な設備の充実に努めている。</p>
(6) 学生の生活支援	
学生支援への取組状況	<ol style="list-style-type: none"> ① 学生相談 少人数制の教育を理念としているので、学生に対する相談、指導は日常的にきめ細かく行っている。教職員は担任だけではなく誰でもいつでも相談に乗ったり悩みを聞いたりする環境が整っている。 ② 健康管理 年度初めに健康診断を実施している。また、実習があるので検査機関に細菌検査を定期的に依頼している。 さらに、手洗い・手指の消毒・バランスのとれた食生活・食中毒の予防等については、調理業界で働くための基本姿勢として徹底指導している。 毎朝のHRでは、担任が健康状態のチェックも常に行なっている ③ 保護者との連携 定期的に出欠席状況や学校生活等を保護者に連絡し必ず返信コメントをもらっている。また、進路に関する相談や進級・卒業に関して問題がある場合は早い時点で来校のうえ面談を行い、現状報告と今後の指導方針等について相談、指導を行っている。 ④ 卒業生への支援 卒業後に学校を訪ねてくる卒業生は多く、業界の様々な情報を提供してくれている。その中には転職の相談もあり就職担当で対応している。 年賀状での情報発信や学園祭等イベント開催の案内を毎年している。

(7) 学生納付金・修学支援	
学生納付金	別表2のとおり(分納制度あり)
修学支援	<ul style="list-style-type: none"> ・日本学生支援機構 ・東京都育英資金 ・日本政策金融公庫 ほか ・高等教育の修学支援新制度(高等教育無償化) 確認校(専門課程)
(8) 学校の財務	
財務諸表等 (令和3年度)	客観性・透明性を持った学校運営を行い、関係者からの理解と協力を得るという趣旨に基づき、「貸借対照表」「収支計算書」を一般に公表している。 (校内での閲覧による。本校 HP<情報公開>参照)
(9) 学校評価	
自己評価の結果 (令和元年度)	本校 HP<情報公開>にて「西東京調理師専門学校 令和4年度自己点検・自己評価報告書〔概要〕」公表
学校関係者評価の結果	令和5年度「学校関係者評価委員会」を11月に実施し、その評価結果を12月末日まで公表予定
評価結果を踏まえた改善方策	12月末日まで公表予定

カリキュラム（別表1）

教育内容	規定教科科目	年間授業時間数							
		規 定 時 間	昼間部					夜間部	
			専門課程				高等課程		
			調理師科 1年制	専門調理師科2年制			調理師科 1年制	調理師科 1年6ヶ月	
		計	1学年	2学年					
食生活と健康	公衆衛生学	90	90	90		90	90	90	
食品と栄養の 特性	栄養学	90	90	90		90	90	90	
	食品学	60	60	60	60		60	60	
食品の安全と 衛生	衛生法規	30	30	30	30		30	30	
	食品衛生学	90	90	90	90		90	90	
	食品衛生実習	30	30	30	30		30	30	
調理理論と 食文化概論	食文化概論	30	30	30		30	30	30	
	調理理論	150	150	150	150		150	150	
調理実習	調理実習	300	300	300	300		300	300	
総合調理実習	総合調理実習	90	90	90	90		90	90	
小 計		960	960	960	750	210	960	960	
その 他 の 科 目	必修	フードサービス実習			120		120		
		応用実習			390	90	300		
		外国語			60	30	30		
		選択実習 (製菓製パン等)			112		112		
	フードコーディネート		60	180	60	120	60		
選択	海外研修		60	120	60	60	60	60	
	校外実習								
選択科目	海外インターンシップ								
小 計			120	982	240	742	120	60	
合 計		960	1,080	1,942	990	952	1,080	1,020	

- ◆フードコーディネートには、カフェ実習、フラワーアレンジメント、サービスマナー、マネージメント、テーブルコーディネート、教養科目などの内容を含みます。
- ◆その他の科目の「海外研修」「校外実習」は必ずどちらかを選択し必修とする。
校外実習を選択した場合、調理実習に振り替えることができる。
但し、夜間部は必修ではなく選択科目とする。
- ◆海外インターンシップは、卒業に必要な科目の時間数としてカウントする。

学納金（円）（別表2）

		専門調理師科		調理師科		
		専門課程（昼間部）		専門課程	高等課程	高等課程
		1学年	2学年	（昼間部）	（昼間部）	（夜間部）
学 費	入 学 金	200,000	-	200,000	200,000	140,000
	施 設 費	200,000	200,000	200,000	200,000	150,000
	授 業 料	520,000	620,000	520,000	520,000	400,000
	実 習 費	320,000	420,000	320,000	320,000	270,000
	合 計	1,240,000	1,240,000	1,240,000	1,240,000	960,000
	受 験 料	20,000	-	20,000	20,000	20,000