

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 亮一 (個人立)	昭和51年3月6日	—	〒181-0013 東京都三鷹市下連雀2-2-29-1 (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。																									
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(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
80人	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	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。		主な学修成果(資格・検定等)	国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業生に関する令和2年5月1日時点の情報) <table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>12</td> <td>12</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	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	12	12												
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																							
調理師	①	12	12																							
	卒業者数 12 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 : 91.66666667 % その他 ・留学生 1名 (令和 2 年度卒業生に関する 令和3年5月1日 時点の情報)			※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) 自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																						
中途退学の現状	中途退学者 0 名 令和2年4月1日時点において、在学者31名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者31名(令和3年3月31日卒業生を含む) 中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 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。		中退率	0 %																						
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出席した者は、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2年4月1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 パレスエンタープライズ パレスホテル立川	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	③
土方 伸太	公益社団法人 立川青年会議所	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)	
梶田 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回開催

(開催日時)

第1回 令和3年11月下旬予定

第2回 令和4年1月中旬予定

(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

令和2年度 カリキュラムに関する件

前回議題に上がった内容を受け、令和2年度のカリキュラムに反映させた内容とする。

《令和2年度 カリキュラム内容》

・地元地域企業との連携に関する件

令和2年度収穫祭開催にあたり近隣飲食店の紹介冊子を作成しPRに取り組んだ。

* 学生が自ら各店舗に声をかけ、将来の就職先のイメージ及び店舗運営等に関する学習の要素も含め効果の高いものとなった。

・近隣の生産者との交流の件

令和元年より継続中の全国小さな村総合研究所・代表：小村氏の協力の元、地域の活性化も狙いに含めた「レストランサービス実習」において関連のある生産者様より食材の提供を頂き4回にわたり開催した。

・飲食店における経営状況を正しく理解させるため原価率3割を実践させたメニュー構成し専門講師による指導を受ける。

・食育活動の実践

地元住民の方々を中心に学生が自ら考案した献立を、講師となり伝える学習を行った。

「フライパンでできる簡単小麦粉調理」

ピザ・スコーン・ベーグル等 家庭の中で「簡単に楽しめる食事の提供」となり、非常に好評いただいた。

・実践教育の実現

「食品学」「調理理論」等の授業において、企業との連携を図り専門的に学ぶ機会を設ける。

・寒天、ゼラチン、卵製品、乳製品、農産物、ジビエ食材等

《令和3年度 カリキュラム内容》

～会議内容を受けて～

・就職後のミスマッチ(離職率を下げる)を防ぐための教育に関する件

例年に引き続き行うもの

1. 着こなしビジネスマナー (4月下旬)

2. 就職説明会(対面型) (5月中旬)

3. 自己分析自己実現セミナー (5月中旬)

* 自己認識を高め就職後のミスマッチを最小限にする

4. 採用人事及び現場の調理師より実際の仕事に関する情報を得、学びの場を設ける

5. 食品衛生を現場の調理師より学び、同時に企業の運営方針などを伺い就職先を検討する機会を設ける。

* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程

* 教育課程編成委員会等の規則

* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1

* 学校又は法人の組織図

* 教育課程編成委員会等の開催記録

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。	株式会社八芳園 株式会社クリーンハウス アニヴェルセル株式会社 株式会社魚国総本店
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。	株式会社コスミックス 株式会社ジリオン
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、企画を含めたシミュレーション実習を通し実践的な技術を習得。	アルファクラブ武蔵野株式会社 株式会社ジリオン
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。	株式会社フェルミエ 株式会社TitGai

(別途、以下の資料を提出)

* 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

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「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。

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

近年ホテル・ブライダル等大量調理への就職希望者が増加している。従来の学校給食・病院食・高齢者施設・保育園等に加え新しいスタイルの大量調理 分野ともいえる。基本的な調理技術を平行し新調理器具(スチームコンベクションオーブン)を利用した調理法を習得することで学生の就職後の現場を見据えた調理実習を組み立てることができる。

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 バリュースフュージョン)

期間:令和2年11月6日(金) 対象:全教職員

内容: 授業を実施するうえでその前提となるPDCAサイクルを基礎から学ぶことで、学生指導の際、社会の仕組みを引用したより具体的な問いかけができる。又、教員も時代の変化に敏感になることで社会変化を教育へと導入する橋渡しとできる。マーケティングの論法は顧客＝学生に、望まれるサービス＝授業内容に置き換えると、従来の指導力の修得(教育論や精神論等)＝マーケティング戦略と考えることができる。本講義を受けることで学生の生活指導に役立たせ、ひいては専門学校において求められる人材を適材適所に送り出すという、社会貢献の使命とも言える、学生の就職指導に生かすことができる。

(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「そば打ちの基本」(連携企業等:株式会社たかせ)

期間:令和3年12月15日(水) 対象:本校実習助手

内容:本校の調理実習の特色のひとつ「そば」のについて、全ての実習助手がそば打ちが出来るようになることで、放課後練習時等に学生の指導が的確に出来るようになる。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「専門学校教員としての学生対応」(連携企業等:株式会社 JSコーポレーション)

期間:令和3年12月10日(金) 対象:全教職員

内容:学生対応を的確に行えるよう、教員としての質の向上を目指す。

(別途、以下の資料を提出)

- * 研修等に係る諸規程
- * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)
- * 研修等の計画(推薦年度における計画)

授業科目等の概要

(専門課程専門調理師科) 令和2年度															
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。