

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																						
町田調理師専門学校		昭和55年3月10日	榎本 美千代		〒194-0021 東京都町田市中町1-13-1 (電話) 03-6734-2939																						
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																						
学校法人 榎本学園		昭和53年7月1日	理事長 榎本 秀規		〒123-1234 東京都千代田区霞が関3-2-2 (電話) 042-725-0446																						
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																					
衛生	調理師 専門課程	上級調理師科			平成14年文部科学省告示 第26号	-																					
学科の目的	社会人としての教養を身につけた、自主独立優秀なる調理師の養成を目的とする。																										
認定年月日	平成27年2月17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		1,800時間	810時間	60時間	840時間	60時間	30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																					
240		166人	0人	12人	17人	50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 筆記試験・実技試験																						
長期休み	■学年始め:4月1日~4月7日 ■夏季:7月21日~8月31日 ■冬季:12月24日~1月7日 ■学年末:3月24日~3月31日			卒業・進級 条件	規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験とも に規定以上の成績を収めること																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 電話連絡・個人・保護者面談			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 有																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) レストラン、ホテル等の調理業界 ■就職指導内容 授業(キャリアデザイン)におけるビジネスマナーや面接指導、 企業を招いての就職ガイダンス等の実施。その他個別の 面談等。 ■卒業生数 89人 ■就職希望者数 77人 ■就職者数 76人 ■就職率 : 99% ■卒業者に占める就職者の割合 : 85% ■その他 ・進学者数: 0人 ・アルバイト等 4人 (平成28年度卒業生に関する 平成29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 (平成28年度卒業生に関する平成29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>調理師免許</td> <td>①</td> <td>89人</td> <td>89人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>90人</td> <td>88人</td> </tr> <tr> <td>長月インストラクター</td> <td>③</td> <td>14人</td> <td>14人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定3級</td> <td>③</td> <td>16人</td> <td>9人</td> </tr> </tbody> </table> ※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 毎年 全国調理師養成施設の主催する調理技術コンクールに出場し、 優秀な成績を修めている。			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	89人	89人	技術考査	③	90人	88人	長月インストラクター	③	14人	14人	レストランサービス技能検定3級	③	16人	9人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	89人	89人																								
技術考査	③	90人	88人																								
長月インストラクター	③	14人	14人																								
レストランサービス技能検定3級	③	16人	9人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 11名 ■中退率 6% 平成28年4月1日時点において、在学者187名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者176名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 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 担任による常日頃の細やかなコミュニケーション、個別面談・保護者面談の実施																										
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																										
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	URL: http://www.enomoto.ac.jp/cyouri/index.html																										

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(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」における「就職率」の定義について

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をいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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ます。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「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います。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という本校の目的を達成するために、企業等の求める人材を育成すべく、主として授業科目の開設や・授業内容・方法の改善を目的として、教育課程編成委員会の開催、個別のヒアリング・意見交換等による企業等との連携を推進する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

実践的かつ専門的な教育を実践するため、企業等との連携を通じて必要な情報の分析・把握を行い、教育課程の編成に役立てることを目的とし、本校教職員と企業関係者等の外部委員にて構成する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
橋本 暁一	公益社団法人日本中国料理協会 参与、代議員選挙選挙管理委員	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	①
永井 紀之	有限会社アルチザナル 代表取締役	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	③
松本 栄文	株式会社松本栄文堂 代表取締役社長 内閣府・農林水産省有識者委員	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	②

※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

(開催日時)

第1回 平成28年11月10日 13:00～14:00

第2回 平成29年3月13日 16:00～17:00

(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

企業等の外部委員からの意見を教育課程の編成・授業内容等の見直しに反映している。

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

「社会人としての教養を身につけた自主独立優秀なる調理師の養成」という本校の目的を達成するために、技術の習得はもとより、職業意識やモチベーションの向上に資する実習授業を編成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

(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
調理実習	学内で習得した調理に関する以下の知識や技術を更に向上させるために、実際の現場において調理師の指導のもとに調理師の仕事全般にわたって、体験学習をさせる。 (向上させるべき知識・技術) 調理の基本技術、専門調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	株式会社京王プラザホテル多摩、株式会社ヒラマツ、株式会社ドリームカムトゥルー企画、株式会社東京會館、株式会社トリノ他 合計93社

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

教職員に対し、教育理念・目的を十分に理解させ、現在就いている職又は将来就くことが予想される職に係る職務の遂行に必要な知識、技能等を修得させることにより、その職務の遂行に必要な能力、資質等の向上を図る。

(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

東京多摩洋菓子協会「フランス古典菓子研究部 講習会」

② 指導力の修得・向上のための研修等

教員間での評価を行う模擬授業

(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

企業派遣研修、講習会への参加

② 指導力の修得・向上のための研修等

教員間での評価を行う模擬授業

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

教育活動その他の学校運営について、社会のニーズ等を踏まえた目指すべき目標を設定し、その達成状況や達成に向けた取組の適切さ等を自己評価し、その結果に基づく学校関係者評価を実施することにより、自己評価の客観性・透明性を高める。また、その結果を公表することにより、適切に説明責任を果たす。学校関係者との連携協力により、学校としての組織的・継続的な改善を図り、よりよい学校づくりを推進する。

(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・目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受け入れ募集	学生の受け入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令などの遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	

※(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

評価報告後指摘事項を教職員会議で発表し、検討する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
橋本 暁一	公益社団法人日本中国料理協会 参与、代議員選挙選挙管理委員	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	団体役員
永井 紀之	有限会社アルチザナル 代表取締役	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	企業役員
松本 栄文	株式会社松本栄文堂 代表取締役社長 内閣府・農林水産省有識者委員	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	卒業生

※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

URL: <http://www.enomoto.ac.jp/common/pdfs/relation.pdf>

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

キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、企業等関係者に情報提供する ことで、実習、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善を図る。

(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	学校案内 教育理念
(2) 各学科等の教育	各科紹介
(3) 教職員	講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	講義内容
(5) 様々な教育活動・教育環境	本校の特色
(6) 学生の生活支援	学費/特別制度
(7) 学生納付金・修学支援	学費/特別制度
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	学校評価
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(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](#)

<http://www.enomoto.ac.jp/cyouri/index.html>

授業科目等の概要

(町田調理師専門学校 専門課程 上級調理師科) 平成29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		
○			公衆衛生学	公衆衛生学概論、衛生統計、環境衛生	1 通	90		○			○			○		
○			栄養学	感染症予防、健康づくり、精神保健、	1 通	90		○			○			○		
○			食品学	母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育	1 通	60		○			○				○	
○			食品衛生学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、	1 通	90		○			○			○		
○			食品衛生学実習	ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1 通	30				○	○			○		
○			衛生法規	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	2 通	30		○			○			○		
○			調理理論	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	1・ 2 通	150		○			○			○		
○			食文化概論	洗浄と消毒、食品添加物、食品の腐敗と保存	1 通	30		○			○			○		
○			調理実習	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規	1 通	300					○	○		○	○	
○			総合調理技術実習	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理解具、調理科学、調理施設・	1 通	90					○	○		○		
	○		調理実習	調理の基本技術、専門調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境、校外実習	2 通	420					○	○	○	○	○	○

○	調理学実験	五味実験、廃棄実験、お茶の実験1、お茶の実験2、グルテン実験、アク抜き実験、塩実験、出汁実験、砂糖実験、油実験、塩分濃度実験、水の実験、チーズ実験、乳製品実験、廃棄率計算練習	2通	60	○	○	○												
○	食品加工学	食品加工学について、魚類、死後硬直、鮮度について、鮪、鯛・鰯、鮭・鱒・鯖、鰯、鯉・秋刀魚・鰯、鰺・鯉・鰻、穴子・河豚・鰻、いか・たこ・貝、海老・蟹、食肉、牛肉の部位と品質、豚肉、羊肉・馬肉・鹿肉・猪肉、鴨、食肉の加工、鶏卵、牛乳、乳製品、陶磁器、砂糖、和菓子、酒	2通	60	○	○	○												
○	フードマネジメント	会社とは、企業の現状、会社の分類、保険、税金、飲食店開業、開業計画、生産管理、原価管理、購買管理、在庫管理、人事労務管理、賃金管理、労働時間の管理	2通	60	○	○	○												
○	サービス論	接客の基本、料飲サービスの役割と特徴、コミュニケーション能力、西洋料理の食事・用具・備品、テーブルサービスに使用する基本的、銀食器類、安全とレストランサービス、各種、宴会等のセッティング、客席案内、サービス実技トレーニング、テーブルサービス、予約、解約	1・2通	60	○	○	○												
○	外国語	英語、フランス語、イタリア語の基礎的な会話を学ぶ。	2通	60	○	○	○												
○	食品流通学	人間にとっての「食糧」の重要性、「人間と食の関係」・「食の流通」について、食糧需給と食生活の動向、食糧生産・供給の変化、食生活と食糧自給の動向、食糧の生産・供給の構造、食糧の生産・供給の将来、食糧の流通構造、食糧を取り巻く環境の変化、食糧の流通組織、食糧の輸入、品目別食糧の実態、食糧の消費・需要の構造	2通	30	○	○	○												
○	実習理論	加熱とは、地上野菜と地下野菜、卵の魅力、小麦粉の性質、灰汁の正体、電子レンジの科学、IHの技術、圧力鍋の機能性、味付けの「さしすせそ」、真空調理法の原理	2通	30	○	○	○												
○	キャリアデザイン	調理師としての人生設計、履歴書作成、求人票、面接、作文、社会人としてのビジネスマナー、一般教養	2通	30	○	○	○												
○	保健体育・レクリエーション	バレーボール、バスケットボール、フットサル、ドッジボール	1通	30		○	○												
合計			20科目			1,800時間													

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：規定の授業出席数に達していること、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収めること	履修方法：登校の上、受講。調理実習のうち、一定時間は企業等での臨地実習。	1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。