

令和4年度 事業報告

学校法人 食糧学院

東京栄養食糧専門学校

東京調理製菓専門学校

建学の精神

教育方針 「学是」

1. 食糧報国（国民の健康増進、栄養・食生活改善）
2. 自己練磨（学術・技能と実践力を修得、勤勉努力）
3. 奉仕の精神（博愛・礼節を尊ぶ専門技術指導者）

学校法人の沿革

- | | |
|--------------|--|
| 1925年（大正14年） | 本学院の母体「糧友会」が発会、その目的の1つに食糧に関する教育機関の設立を掲げる |
| 1939年（昭和14年） | 食糧学校の創立 |
| 1957年（昭和32年） | 法人名を食糧学院、学校名を東京栄養食糧学校と改める |
| 1960年（昭和35年） | 東京調理師学校（夜間部）開校、調理師養成施設として厚生省より指定される |
| 1966年（昭和41年） | 東京調理師学校昼間部併設 |
| 1976年（昭和51年） | 学校教育法に基づく専修学校認可により、校名を東京栄養食糧専門学校、東京調理師専門学校に改める |
| 2015年（平成27年） | 東京調理師専門学校の校名を東京調理製菓専門学校に改める。 |
| 2019年（令和元年） | 創立80周年を迎える |

設置する学校・学科

学校	学科	年限	募集定員	収容定員
東京栄養食糧専門学校	管理栄養士科	4年制	80名	320名
	栄養士科	2年制	200名	400名
	健康スイーツ研究科	1年制	40名	40名
		合計	320名	760名

学校	学科	年限	募集定員	収容定員
東京調理製菓専門学校	高度調理技術科	2年制	160名	320名
	調理技術科	1年制	80名	80名
	パティシエブーランジェ科	1年制	40名	40名
	国際調理ビジネス科	1年制	40名	40名
		合計	320名	480名

※ 上記の学生数は令和5年5月1日現在となります。

※ 東京調理製菓専門学校、調理総合科（夜間）は休講中です。

事業報告

○東京栄養食糧専門学校 事業報告

①、職業実践専門教育の充実

1) 学校関係者評価委員会の開催

令和3年度自己点検評価に基づいて学校関係者評価委員会を開催した。

また、評価意見の改善が翌年度に反映できるよう、次年度からの開催時期を見直すことにした。

2) 教育課程編成委員会の開催

教育課程編成委員会を実施して、外部委員からの意見を参考にカリキュラムの充実等に努めた。

②、学生満足度の向上に向けての取り組み

基礎学力向上のための支援講座開講

入学後に基礎学力の修得が弱い学生に対して基礎学習指導のための支援講座を開催し、学生満足度を高めることもできたので今後も継続して取り組んでいきたい。

③、教職員の資質向上に向けての取り組み

教職員の学術研究や紀要・論文の発表を推奨しており、当初の目標に対して一定の成果を挙げる事ができた。

④、地域貢献に向けた取り組み

東京栄養食糧専門学校では、地域への貢献と地域住民との交流を図る上で毎月マルシェを開催している。

本校と企業が産学連携して開発した商品をお手頃な価格で販売しており地域の方々から好評を得ている。

○ 東京調理製菓専門学校 事業報告

①、職業実践専門教育の充実

1) 学校関係者評価委員会の開催

令和3年度自己点検評価に基づいて学校関係者評価委員会を開催した。

2) 教育課程編成委員会の開催

教育課程編成委員会を実施して、外部委員からの意見を参考にカリキュラムの充実等に努めた。

②、学生の満足度の向上に向けての取り組み

就職希望者の100%内定を達成するとともに、HRS実技・食育インストラクター合格率100%を達成した。

③、教職員の資質向上に向けての取り組み

研修会・講習会へ積極的に参加して資質向上に努めて授業内容の改善に努めた。

④、地域貢献に向けた取り組み

江戸野菜の一つであり、地元の名産品である「内藤唐辛子」を栽培して地域振興にも貢献した。