

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			
東京調理製菓 専門学校	昭和51年6月1日	柘植 末利	〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-11-11 (電話) 03-3363-9181			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 食糧学院	昭和28年7月10日	佐藤 浩	〒154-8544 東京都世田谷区池尻2-23-11 (電話) 03-3424-9111			
目 的	調理師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスなど食全般に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	調理専門課程	高度調理技術科	2年(昼)	1,920 単位時間 (又は単位)	平成23年文部科学省告示第167号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	780単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1,140単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
400人	201人	24人	25人	49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(◎・無) ■成績評価の基準・方法について 評点100～80：A 79～70：B 69～60：C 59以下：D(不合格)	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月21日～9月5日 ■冬季：12月26日～翌年1月10日 ■学年末：3月20日 ※授業の関係で多少変更有			卒業・ 進級条件	学則に定める規定科目の単位を履修し、その成績評価が60点以上で、かつ校納金が全納されていること。	
生徒指導	■クラス担任制(◎・無) ■長期欠席者への指導等の対応 保護者と連携し、電話連絡及び三者面談等			課外活動	■課外活動の種類(クラブ活動) 野球、フットサル、各種料理研究、料飲、食品加工、空間コーディネート等 ■サークル活動(有・◎)	

就職等の状況	<p>■主な就職先、業界等 ホテル、飲食業界</p> <p>■就職率※¹ 100%</p> <p>■卒業者に占める就職者の割合※² 84.0%</p> <p>■その他（任意） （平成27年度卒業者に関する平成28年3月時点の 情報）</p>	<p>主な資格・ 検定</p>	<p>調理師免許 食品技術管理専門士 助手資格認定 レストランサービス技能検定3級 食育インストラクター フードアナリスト4級</p>
中途退学の現状	<p>■中途退学者 18名 ■中退率 9.1%</p> <p>平成27年4月 1日在学者 197名（平成27年4月入学者を含む） 平成28年3月31日在学者 179名（平成28年3月卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 経済上の理由、健康上の理由、学習上の理由、進路変更等による。</p> <p>■中退防止のための取組 個人面談の強化、保護者連携、三者面談、学生相談、放課後の実技補習等の実施。 中途退学の原因を取りまとめ、その防止に向けて取り組む組織作りと情報の共有を担 任・教科担当・学科長との間で図っている。</p>		
ホームページ	URL: http://www.tokyocook.ac.jp/index.html		

※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」の定義による。

- 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とする。
- ② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③ 「就職率」における「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」などを希望する者は含まない。

※ 「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ている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

調理業界で求められる資質、技術、専門性を、業界や社会的動向に知見を持つ方々からアドバイスを頂き教育課程、学生指導を行っていく。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年6月1日現在

名 前	所 属
宇井 智	日本オーストリア食文化協会 会員
小早川 陽青	シャンテクレール 代表
緑川 廣親	トック・ブランシュ国際倶楽部 会長
横井 裕之	一般社団法人 日本フードアナリスト協会 理事長
柘植 末利	東京調理製菓専門学校 校長
柴田 邦子	東京調理製菓専門学校 教育部 部長
松村 博	東京調理製菓専門学校 総務部 部長

(開催日時)

第1回 平成28年8月24日 16:30～18:20 開催済み

第2回 平成29年1月26日 16:30～18:00 開催予定

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

職場体験実習は、企業等と連携し実際の現場で、働くことの意義、調理技術の専門性を身に付けることを基本方針とし、実際の現場ではどのような規律や規則のもとに働いているか、また現場の責任者の指示にどう対処し与えられた責任を全うしていくか、現場で働く人たちとどうコミュニケーションをとり協働していくかといった項目などをより実践に近い現場で修得させる。

実習先として規律・規則が厳格であり複数の部署を抱える一流ホテルや結婚式場から選定。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
職場体験実習	ホテルや結婚式場等の連携企業先で、現場での調理技術を学びながら、実際の現場の規律を順守し、与えられた仕事を実行していく責任感を身につけさせる。また、企業の人たちとの円滑なコミュニケーションを修得させる。	ホテル、会館等 1. 株式会社横浜ベイホテル東急 2. シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル 3. 東京ベイヒルトン株式会社 ヒルトン東京ベイ 4. 株式会社京王プラザホテル 5. 株式会社パレスホテル 他

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

企業及び業界団体が行う研修会等に参加し、専門性や技術向上に努める。

企業及び業界団体と連携し、授業力、指導力の向上に努める。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年6月1日現在

名 前	所 属
伊藤 俊行	学校法人堀越学園 堀越高等学校 校長
塩塚 宏治	東京都あきる野市立多西小学校 栄養教諭
渡辺 太郎	株式会社マルダ 代表取締役
寺嶋 利行	一般社団法人FLA ネットワーク協会 事務局長
谷口 浩信	学校法人 戸板学園 戸板女子短期大学 教授

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.tokyocook.ac.jp/index.html>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.tokyocook.ac.jp/index.html>

授業科目等の概要

(調理専門課程高度調理技術科) 平成28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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食生活と健康	正しい食生活が健康に果たす意義や、それを支える調理師の役割の重要性を学び、広く現代の食生活の課題について学ぶ。	1通	90	3	○		
○			食品と栄養の特性	食と健康の結びつきを理解し、健康の保持、増進を担う調理師としての自覚を養うために、食品中に含まれる栄養素の機能、消化、吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準や、食品の特徴、性質、加工、貯蔵、生産、流通に至るまでを学ぶ。	1通	150	5	○		
○			食品の安全と衛生	食品に起因する健康障害の発生原因と予防対策、食品を取り巻く諸問題について学び、食品の安全と安心を確保するための知識を身につける。	1通	150	5	○		△
○			調理理論と食文化概論	調理理論は、食品ごとに調理についての科学的根拠を学び、合わせて調理とおいしさ、調理の基本操作、調理設備・器具と熱源など、さまざまな角度から学ぶ。食文化は民族・地域・時代・宗教などによって多様であることを理解し、その違いを認識しながら、他民族・他地域の伝統を尊重する態度を養うことを目的とする。	1通	180	6	○		
○			調理実習	調理師としての衛生観念や礼儀作法、及び日本・西洋・中国料理の基本技術を学ぶ。	1通	300	10			○
○			総合調理実習	集団調理実習や、専門別調理技術を学ぶ。	1通	90	3			○
合計				14 科目	1,920 単位時間 (64 単位)					

授業科目等の概要

(調理専門課程高度調理技術科) 平成28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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
	○		メニュー英語	英語に慣れるため基礎からの習得をはかり、ロールプレイ、メニュー作成などの実践トレーニングで、確実にレベルアップを狙う。	1 後 2 前	60	2	○		
	○		メニュー仏語	西洋及び製菓コース選択者が食分野における仏語の基本的知識、及び応用のための発想力を習得し、ヨーロッパの他言語の学習に取り組む際のコエ方・学習方法のモデルとしても役立つよう学んでいく。	1 後 2 前	60	2	○		
	○		フードマネジメント	自分で起業したい学生のニーズに応え、開業・店舗運営等について学ぶ。	2 通	60	2	○		
	○		顧客心理学	飲食業界でも重要な接客や空間等について心理学の視点から学び、サービスやコミュニケーションスキル向上を目指す。	2 前	30	1	○		
	○		PC演習	メニュー・レシピ作成や原価計算等、店舗運営に活用できるパソコンの操作方法を学ぶ。	2 通					○
	○		コース別テクニカル調理実習	専攻コース別の、より専門的な調理技術を学ぶ。	1 後 2 通	270	9			○
	○		レストラン経営実習	現場さながらの施設でレストラン運営のシュミレーションを実施。調理・サービス・マネジメントを役割分担し、総合的に学ぶ。	2 通	180	6			○
	○		レストラン準備実習	レストラン経営実習のための、より高度な調理やメニュー作成等、事前に必要な業務を学ぶ。	2 通	120	4			○
	○		職場体験実習	ホテル・結婚式場等の提携先で、現場での調理業務を学ぶ。	2 前	180	6			○
合計			14 科目		1,920 単位時間 (64 単位)					