

令和 3 年度 学校情報の公表

学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校は、
令和3年度学校情報について、以下の通り報告いたします。

学校の概要

【 学校名 】	東京調理製菓専門学校
【 校長名 】	馬淵 知子
【 所在地 】	〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-11-11
【 連絡先 】	TEL:03-3363-9181 / FAX:03-3363-9186
【 HPアドレス 】	https://www.tokvocook.ac.jp
【 沿革・歴史 】	昭和14年 東京市本郷区真砂町に「食糧学校」開校 昭和21年 財団法人食糧学校として開校 昭和28年 学校法人食糧学院として開校 昭和33年 東京調理師専門学校を設立 昭和35年 調理師養成施設校として指定を受ける 昭和59年 新宿区西新宿に移転 平成3年 昼間部専門課程に2年制設置 平成12年 シドニーオリンピックへ教職員・学生派遣 平成16年 アテネオリンピックへ教職員・学生派遣 平成18年 教育訓練給付制度の講座として指定 (昼間部専門課程2年制を除く) 平成21年 食糧学院創立70周年を迎える 平成22年 学科名の変更 昼間部1年制 「調理技術科」 に変更 昼間部2年制 「高度調理技術科」 に変更 夜間部1.5年制「調理総合科」 に変更 平成24年 昼間部1年制「パティシエ・ブーランジェ科」新設 夜間部1.5年制「パティシエ・ブーランジェ科」新設 平成27年 校名を「東京調理製菓専門学校」に変更 文部科学大臣より「職業実践教育専門課程」 の認可を受ける 平成30年 昼間部1年制「国際調理ビジネス科」を新設 (留学生対象学科) 平成31年 食糧学院創立80周年を迎える 令和2年 食糧学院創立80周年記念講演・祝賀会 令和3年 東京オリンピック・パラリンピックへ教職員・学生派遣

学校の教育目標及び授業計画等

【 教育方針 】	食と美と技のスペシャリストの育成 食を通して「心の育成と探求心の追求」 調理師ならびに製菓業に携わる者として高度な知識・技術を身につけるとともに、礼儀正しさと何事にも真摯な態度で取り組む姿勢を身につけ、即戦力としての期待に沿い社会に貢献できる人材育成を目指す。
【 教育目標 】	「創造と科学と実践の教育」を強化する 1. 基本的な生活習慣を身につけることで、健全な身体で学業に取り組む。 2. 調理・製菓・製パンの基本技術を習得し、探求心を持つよう指導の徹底を図る。 3. 「知識」、「技術」を学び、「心」との融合を図り高度な技術向上を目指す。 4. 学業に真摯な態度で取り組み、「食」のスペシャリストとなるための向上心を培う。

各学科等の教育

【 入学者 受入れ方針 】	入学年度の4月1日までに18歳に達し、高等学校及び中等教育学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者。		
【 入学定員/在学人数/必要単位時間 】			
	入学定員	在学人数	必要単位時間
高度調理技術科(昼間部2年制)	160 名	191 名	1890時間 63単位
調理技術科(昼間部1年制)	80 名	45 名	1050時間 36単位
パティシエ・ブーランジェ科(昼間部1年制)	40 名	36 名	1050時間 35単位
国際調理ビジネス科(昼間部1年制)	40 名	21 名	810時間 27単位
【 成績評価基準 】	試験成績、出席率、提出物等を総合的に判断する。		
【 カリキュラム 】	調理師法、調理師養成施設指導要領等関係法令の基準に則し編成する。		
【 進級・卒業 の要件等 】	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。		
【 卒業時に取得 できる資格 】	高度調理技術科(昼間部2年制) 調理師免許 / 食品技術管理専門士 / 助手資格認定 調理技術科(昼間部1年制) 調理師免許		
【 卒業までに 目指せる資格 】	高度調理技術科(昼間部2年制) 3級レストランサービス技能士(国家資格) / 日本ハーブ検定 食育インストラクター / フードアナリスト検定4級 調理技術科(昼間部1年制) 食育インストラクター / フードアナリスト検定4級 色彩活用ライフケアカラー検定 / 日本ハーブ検定 パティシエ・ブーランジェ科(昼間部1年制)		

	フードアナリスト検定4級 / 日本ハーブ検定 国際調理ビジネス科(昼間部1年制) 調理技能認定制度(日本料理)ブロンズライセンス フードアナリスト検定4級 / 日本ハーブ検定
【 資格取得実績 】	3級レストランサービス技能士(国家資格) 合格者 12 名 食育インストラクター 合格者 14 名 色彩活用ライフケアカラー検定3級 合格者 12 名 フードアナリスト検定4級 合格者 12 名 和食アドバイザー3級 合格者 5 名 日本ハーブ検定 合格者 4 名
【 卒業者数 】	高度調理技術科(昼間部2年制) 88 名 調理技術科(昼間部1年制) 45 名 パティシエ・ブーランジェ科(昼間部1年制) 35 名 国際調理ビジネス科(昼間部1年制) 32 名
【 卒業後の進路 】	ホテル、結婚式場・会館、西洋料理、日本料理、中国料理、 製菓・製パン、集団調理、多業種、海外 等 就職希望者の就職決定率100%(15年連続100%)

教職員

【 教職員数 】	常勤 32 名 非常勤 34 名
【 教員の組織 】	校長、教員、助手、事務職員、学校医
【 教員の専門性 】	専門調理師(西洋/日本/中国/給食)、調理師、製菓衛生師、 レストランサービス技能士1級、管理栄養士、栄養士

キャリア教育・実践的職業教育

【 キャリア教育 】	キャリア講座を開講し、履歴書やエントリーシートの書き方指導、 面接指導を行う。またマナー講座やメイク講座なども取り入れ、 就職活動の支援を行う。
【 実習・実技等 取組み状況】	高度調理技術科(昼間部2年制) 1年次 基本技術(日本・西洋・中国)の習得 2年次 入学時に選択した専攻コースの応用技術の習得 専攻コースに特化した知識・技術の習得と、レスト ランシミュレーション授業による現場さながらの空 間を体験。また職場体験実習による、現場での 実践的な技術の習得 調理技術科(昼間部1年制) 基本技術(日本・西洋・中国)の習得 飲料や色彩コーディネートなど、プラスアルファの知識・ 技術の習得

	パティシエ・ブーランジェ科(昼間部1年制) 基本技術(製菓製パン)から即戦力に繋がる技術の習得 職場体験実習による、現場での実践的な技術の習得 国際調理ビジネス科(昼間部1年制、留学生対象学科) 日本料理に関する知識・技能を習得し、世界で活躍できる調理人の育成 実習や講義を通じて日本の食文化を学ぶ
【 就職支援等 】	就職指導室を設け、各企業別にファイリングをし、会社概要や求人票、企業説明会等の情報を適宜開示している。学生への個別指導も行う。

いろいろな教育活動・教育環境

【 学校行事 】	入学から卒業まで多種多様な行事を行い、キャンパスライフの充実を図る。 春 入学式・オリエンテーション 集団給食施設見学会・企業説明会(新型コロナウイルス感染拡大のため中止) 特別授業 夏 夏休み 秋 合羽橋道具街見学 テーブルマナー試食研修 定期健康診断 体育祭(希望者のみの縮小形式で実施) ヨーロッパ研修旅行(希望者のみ)(新型コロナウイルス感染拡大のため中止) 冬 冬休み 国内研修旅行(希望者のみ)(新型コロナウイルス感染拡大のため中止) 特別授業・食美祭(卒業作品展) 卒業式
【 課外活動 】	製菓クラブ、空間コーディネート部 西洋料理研究部、日本料理研究部 中国料理研究部、料飲クラブ イタリアンレストランクラブ 野球部、フットサル部 バスケットボール部 など 多彩なクラブ活動を行っている。

学生への生活支援

【 取り組み状況 】	1. クラス担任制をとり、学生の個人相談に対応している。 2. 専任カウンセラーによる相談日を設けている。 3. 学生寮の紹介や通学社員制度を活用し、遠隔地からの入学に対応している。 4. 本校独自の奨学金制度、公的な奨学金制度の導入 5. 教育後援会(保護者による組織)を独自に組織し、教職員と保護者が学生をバックアップする体制をとっている。
------------	--

学生納付金・就学支援

【 学生納付金 】	入学時に、一括納入または2分割納入とする。 経済的事情を配慮し、その他複数分割の個別相談にも対応している。
【 経済的 支援措置 】	入学者特待生、在学生特待生制度のほか本校独自のサポート制度や 公的な奨学金制度を導入している。

学校の財務

【 学校財務 】	財務基盤、予算収支計画、および収支計算(実績)の 各項目に関して特に問題ありません。(別紙参照)
----------	---

学校評価

【 評価結果 】	自己点検・自己評価を実施するとともに学校関係者評価委員会を 年2回開催し、常に時代の要請に沿った変化改善を行っている。 (別紙参照)
【 改善方策 】	学校の特色や強みをアピールするとともに、優れた教育制度やその 成果の情報発信に努めていく。 また、外部の委員を設けることによって、第三者の視点から評価 を得ることができ、さらなる幅広い変化改善を得ることができる。