

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	—	(電話)																							
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	0	1162	0	0																			
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	41人	0人	3人	24人	27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4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。 ■卒業者数 8 人 ■就職希望者数 8 人 ■就職者数 8 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 (令和 4 年度卒業生に関する 令和5年5月1日 時点の情報)		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4年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"><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>8</td><td>8</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> ※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			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	8	8												
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																							
調理師	①	8	8																							
中途退学の現状	■中途退学者 5 名 令和4年4月1日時点において、在学者27名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者22名(令和4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 学校生活不適合・出席状況不良 ■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	18.5 %																						
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: 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	株式会社フードビジネス 代表取締役	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2 年)	③
土方 伸太	中国料理鴛鴦 店主	令和4年4月1日～ 令和6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 管理支配人	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2 年)	③
井下 万也	日本歯科薬物療法学会 評議員	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2 年)	②
矢内 聡	株式会社立飛ホスピタリティマネジメント SORANO HOTEL マネージャー	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2 年)	③
住川 啓子	西東京調理師専門学校 校長	令和4年4月1日～ 令和6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4年4月1日～ 令和6年3月31日(2 年)	
田中 亮一	西東京調理師専門学校 設置者	令和4年4月1日～ 令和6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4年4月1日～ 令和6年3月31日(2 年)	

※委員の種別の欄は、以下の①～③のいずれに該当する

- 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5年11月15日予定

第2回 令和6年3月14日予定

(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5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4年度のカリキュラムに反映させた内容とする。

【令和4年度カリキュラムの反省を活かした変更点】

・調理実習(調理師科・専門調理師科1年)

基礎と応用で講師を分けた点について、1年間を通して1人の講師で授業を行う。

・総合調理実習について

令和4年度までは、調理実習室で大量調理の実習を行っていたが、現在の集団給食の現場ではスチームコンベクションを使いこなせることが必須となっている。令和5年度は集団調理実習室で給食施設と同じ設備を使って行う。内容としては100食の幼児給食を作ることで変更はなし。

・販売実習について

令和4年度は学生の人数が少なかったため軽食を提供する「カフェ」を実施したが、「レストラン」を実施して行きたい。

・その他について

コンクールについて積極的に周知し、これで入賞できるレベルを目標に技術指導を行ってゆく。

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 株式会社グリーンハウス 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。	株式会社あみちゃんファーム 株式会社コスミック 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。	株式会社コスミック 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INFECTION

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「そば打ちの基本」(連携企業等:株式会社たかせ)

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)

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。

(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「薄口醤油の特徴と特性」(連携企業等:ヒガシマル醤油株式会社)

期間:令和5年11月21日(火) 対象:本校実習助手

内容:東京では未だ十分浸透しきれていない薄口醤油について学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「2024年度入学生に求められる学生指導とは」～入学者数減少と学力低下が専門学校教育に及ぼす影響～
連携企業:株式会社進研アド

期間:令和5年7月21日(金)・7月25日(火)

対象:全教員

内容:データから見る入試環境の実情と 専門学校進学者層への影響
これからの新生に向けた 効果的な指導と中退予防

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、企画を含めたシミュレーション実習を通し実践的な技術を習得。	1 2通	390					○		○	○

