

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																								
華調理製菓専門学校	昭和52年4月1日	森田 十誉子	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人華学園	昭和33年7月3日	森田 十誉子	〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 (電話) 03-3875-1111																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士 高度専門士																								
衛生	調理専門課程	調理テクニカル科	平成7年文部科学省 告示第7号 -																								
学科の目的	学校教育法及び調理師法の規定に基づき、調理、栄養、衛生に関する専門技術及び理論を修得させ、併せて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成する事																										
認定年月日	平成26年3月31日																										
修業年限	昼夜	講義	演習																								
2年	昼間	850時間	954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																								
320人	81人	1人	9人																								
兼任教員数	総教員数		単位時間																								
20人	29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 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。																								
長期休み	■夏季休業:7月25日～8月31日 ■冬季休業:12月25日～1月7日 ■春季休業:3月20日～4月5日 教育上必要があり、かつ、やむを得ない事情があるときは、休業日に授業を行うことがある。	卒業・進級条件	卒業・進級判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件にてらして総合的に判断し決定する。																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 各学年4月、9月に担任が個別面談を行う。その他、個人別に必要に応じて指導や面談を実施して、面談内容は学生カルテに記録する。	課外活動	■課外活動の種類 那須野外料理研修、厨房機器見学 他 ■サークル活動: 有																								
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和4年度卒業生) 専門店(西洋、日本、中国)、ホテル、旅館、結婚式場、集団調理等 ■就職指導内容 職業理解、社会人マナー、自己分析、求人票の見方、履歴書作成、面接試験演習、企業研究、個別相談の対応 ■卒業生数 : 47 人 ■就職希望者数 : 43 人 ■就職者数 : 43 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 94.5 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・就職希望せず: 3人 (令和4年度卒業者に関する平成35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 (令和4年度卒業者に関する令和5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>47人</td> <td>47人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>③</td> <td>47人</td> <td>47人</td> </tr> <tr> <td>色彩活用ライフケアカラー検定3級</td> <td>③</td> <td>48人</td> <td>38人</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術者査</td> <td>③</td> <td>42人</td> <td>40人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>40人</td> <td>35人</td> </tr> </tbody> </table> <small>※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</small>	資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	47人	47人	食品技術管理専門士	③	47人	47人	色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	48人	38人	専門調理師技術者査	③	42人	40人	食育インストラクター	③	40人	35人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師	①	47人	47人																								
食品技術管理専門士	③	47人	47人																								
色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	48人	38人																								
専門調理師技術者査	③	42人	40人																								
食育インストラクター	③	40人	35人																								
中途退学の現状	■中途退学者 12名 令和4年4月1日時点において、在学者88名(令和4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76名(令和5年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 健康問題、進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学時オリエンテーションの充実。 定期的に担任面談、内容により学生指導担当や学科長等が面談を実施し学生と対話する機会を多く設けている。 経済的理由の場合は、保証人と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。	■中退率 13.6%																									
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: (有)無 創業者 坂本静子・愛子奨学金/特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: (給付対象・非給付対象) ※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 ■高等教育の就学支援制度: 対象校・非対象校																										
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: 有・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: <a href="http://www.hana-chouri.ac.jp/">http://www.hana-chouri.ac.jp/</a>																										

(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・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」とは、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」などを希望する者は含みません。

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、卒業年度中に在籍している学生等とは、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、全卒業生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、賞金、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

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める。

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

委員会の委員長は学校長とし、業界の求める人材の動向、実務に必要な最新の知識・技術・技能などを審議することを目的に教育課程編成委員会を設置し教育課程の策定を行う事とする。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
並木 容史	株式会社共立フードサービス 代表取締役 社長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	③
大木 優	株式会社高繁フードサービス 執行役員 総料理長兼商品部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	③
高橋 幸男	有限会社振興調理士紹介所 東京調理師振興会 会長・所長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	①
大西 元年	一般社団法人 全日本司厨士協会 総本部理事長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	②
穂山 敏信	株式会社京王プラザホテル 東京 調理部 製菓調理長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	③
森田 十誉子	華調理製菓専門学校 学校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	
秋葉 文夫	華調理製菓専門学校 調理科 副校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	
永井 豊	華調理製菓専門学校 校長付	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	
山下 英明	華調理製菓専門学校 製菓科 学科長	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	
小平 貴大	華調理製菓専門学校 調理科 主任	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	
相良 真一	華調理製菓専門学校 教務主任	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	

※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

年間2回開催（7月・1月）

（開催日時）

第1回 令和5年8月1日 開催

第2回 令和6年1月 開催予定

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

委員からの技術向上、食品安全、社会人基礎力に関する意見を参考に以下の取り組みを実施している。

- 基本技術のさらなる向上を図るために半期ごとの「技術認定試験」を導入し、試験の合格者にはその証としてレベル別の星印ステッカーを授与し名札に貼付する制度を取り入れた。更に不得手な調理技術を補うための自主練習「セルフトレーニング」を実施している。
- 衛生管理面においては調理実習前の「健康衛生チェック」を見直し、口頭チェックから記録化に変更した。また加熱調理における中心温度についてデモンストラクション時に説明し、実習時の計測を取り入れた。
- 実践力向上のため企業と連携した商品開発などの並びに校内販売実習を取り入れた。

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

校外実習において企業等と協定を締結し、学生の就職希望先を考慮し、業態別（ホテル、結婚式場、和・洋・中の専門店、集団給食施設等）に職場を体験し、シェフや担当者の指導の下、仕事の一端を学ぶことを基本方針とする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

●校外実習（インターンシップ）・・・1年次の3月に150時間の研修を実施。学生が希望する業界（ホテル・結婚式場、専門店、集団調理など）と料理（西洋、日本、中国）によって研修先を確定。研修前に学生が研修先へ挨拶に赴くため、マナーや身だしなみを指導。研修期間中は調理補助を始め諸準備やサービスなどを通し実際の職場の雰囲気を経験し、以後の就職活動に臨む意識を高めていく。研修先とは協定書を取り交わし受講状況の評価を受ける。また本校教職員が研修先を訪問し、実習中の活動状況等の確認を行う。研修終了後は研修報告会を実施し、他業界・他料理での研修の様子を共有する機会を設け、就職活動に役立てている。

(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（略称）
校外実習 （インターンシップ）	ホテル、結婚式場、専門店、集団給食施設の各実習先にて調理作業及び接客の実習を行う。 実習の状況を「実習ノート」に記入、実習先の担当者に評価してもらう。	●ホテル・・・ニューオータニ、グランドハイアット、プリンスなど ●結婚式場・・・アニヴェルセル、明治記念館、目黒雅叙園など ●専門店・・・つばめグリル、人形町今半、銀座アスターなど ●集団調理・・・グリーンハウス、東京ビジネスサービスなど

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  
 教職員研修規程 第1条の目的並びに第4条の研修の計画的推進に基づき教職員に対し、専攻分野における実務に関する知識、技術、技能ならびに、授業および学生に対する指導力等の修得、向上を目的とする組織的な研修を計画を立てて受講させる。

(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: 「若手教員・助手の技術力向上」(学内研修)  
 期間: 毎週水曜日 対象: 教員3名、助手5名  
 内容: 「全国調理師養成施設認定技術検定に順ずる」

・研修名「中国料理美食展」(主催: 日本中国料理調理師協会)  
 期間: 令和4年10月20日 対象: 教員1名  
 内容: 「伝統的調理技術実演」

・研修名「日本料理研究会 本部分理講習会」(主催: 日本料理研究会)  
 期間: 令和4年10月5日 対象: 教員2名 助手1名  
 内容: 「香りで組み立てる日本料理」

・研修名「日本料理研究会 本部分理講習会」(主催: 日本料理研究会)  
 期間: 令和4年11月2日 対象: 教員2名 助手1名  
 内容: 「年明けの献立 ～鍋物を改めて考える」

・研修名「日本料理研究会 本部分理講習会」(主催: 日本料理研究会)  
 期間: 令和5年9月6日 対象: 教員1名  
 内容: 「演出する晩餐」

② 指導力の修得・向上のための研修等

・研修名「人権教育研修」(主催: 東京都私学財団)  
 期間: 令和5年9月5日 対象: 教員1名  
 内容: 「入学者選考及び採用選考における留意点」

・研修名「文章力向上講座研修」(主催: 東京都私学財団)  
 期間: 令和5年9月28日 対象: 教員1名  
 内容: 「学校現場で求められる文章力の向上」

(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「日本料理研究会 本部分理講習会」(主催: 日本料理研究会)  
 期間: 令和5年10月5日 11月2日 対象: 教員2名 助手1名

② 指導力の修得・向上のための研修等

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

自己点検・自己評価の結果に対し、年2回学校評価ガイドラインに沿って外部評価を実施し、審議された内容から改善提案を行い、次年度へ反映させる。

(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) 学生の受入れ募集	学生の受入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(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

委員からの基本技術、衛生管理教育、コミュニケーション能力向上、教員の資質向上についての評価を参考に、柱むきなどの基本技術試験に庖丁研ぎや鰯の三枚卸しを導入した。また基本技術コンクールを実施し技術向上に取り組んでいる。また衛生教育において調理実習における衛生マニュアルを作成し加熱調理の中心温度管理の指導を導入した。コミュニケーション能力の向上として、グループワークや発表を授業に取り入れた。また若手教員の技術向上における訓練内容の改善に取り組んでいる。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小沼 龍夫	千葉県立大原高校	副校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年) 高校等委員
大宮 康雄	株式会社 明治記念館 C&S	特別料理顧問	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年) 企業等委員
皆川 幸次	株式会社銀座アスター	本店 総調理長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年) 企業等委員
長田 学	ザ・スプリング・インターコンチネンタル東京	エグゼクティブベストリーシェフ	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年) 企業等委員
若田部 直人	株式会社東京ドームホテル	料理調理部 宴会調理師 コールト ブレック	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年) 企業等委員・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。

(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・広報誌等の刊行物・その他( ) )

URL: www.hana-chouri.ac.jp/

公表時期: 令和5年9月30日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

下記(2)のガイドラインに基づく項目の情報をホームページ上に公開している。また入学希望者向けパンフレットにも学校の概要、教育内容、就職状況等、入学から卒業までの課程・取組みを掲載している。

(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	学校の概要 教育目標及び授業計画等
(2) 各学科等の教育	各学科等の教育
(3) 教職員	教職員
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(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

URL: [www.hana-chouri.ac.jp/](http://www.hana-chouri.ac.jp/)



授業科目等の概要

(調理専門課程 調理テクニカル科) 令和3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	公衆衛生学は英語でPublic Health、衛生とは生命を衛(まも)ること。個人の健康は公衆の健康がまもられてこそ実現する。「すべての人々」が健康レベルを向上させる方法として、「食生活と健康」について、公衆衛生の概念・重要性・国策などを広く学習する。	1 通年	90					○			○		
○			食品学	調理師として扱う食材について、品質の見分け方や基本的な取り扱い及び保存方法。さらにその食品の持つ機能性について理解し、食育が実践できる調理師を目指すことを目的に講義する。	1 通年	90						○		○	○	
○			栄養学	5大栄養素のうち、エネルギー産生栄養素である炭水化物、脂質、たんぱく質について重点的に学び、ビタミン、ミネラルその他の成分を理解し栄養素の代謝を理解する。	1 通年	60						○			○	
○			食品衛生学	調理人として消費者に安全な食品を提供することが基本である。食品の安全性を確保するための基礎的知識として食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等について講義する。	1 通年	120						○			○	
○			食品衛生実習	実験を通して食品衛生学で学んだ、食中毒菌や寄生虫の特性を実際に学ぶ	1 2学期	30						○	○			○
○			調理基本・調理科学	調理とおいしさ、調理の基本操作、食品の調理技術、調理器具と熱源を学び、理解を深める。また、自ら考え確認することで知識の定着をはかる。	1 通年	60						○				○
○			集団調理	大量調理を行うにあたって計画・献立作成・調理技法、衛生管理(HACCP)など具体的な活用方法を実例を使用して学ぶ。また実際に献立作成を行いながら、食材についての理解、使用方法を習得する。	1 通年	60						○			○	
○			食文化概論	食生活を取り巻く現状を知り、今後の食文化のあり方を展望する。世界各国の歴史・気候風土と独自の料理の特徴を理解する。(変遷、特徴、様式、食事作法)	1 通年	60						○				○
○			調理実習	西洋料理、日本料理、中国料理それぞれの包丁技術を習得する。さらに調理技法の基本から応用まで繰り返し実習し技術力を身につける。	1 通年	300							○	○		○
○			総合調理実習	大量調理機器を実際に利用し、その使用方法を学ぶ。また、作業計画にそって衛生管理の実際を学ぶ。	2 1学期	90							○	○		○
○			専攻調理実習	学生は西洋料理、日本料理、中国料理の希望する専攻別に分かれ、専門性の高い料理を学ぶ。	2 通年	300							○	○		○
○			特別(応用)調理実習	各分野で活躍されている外部講師を招き、最先端の料理を学ぶと共に、各料理の最先端の情報を知る。	2 2学期	50							○	○		○
○			特別給食実習	今後ニーズが高まると考えられる軟食など、総合調理実習では扱わない給食調理の技術を身につける	2 2学期	16							○	○		○
○			フードマナー(作法)実習	西洋料理のテーブルマナー講習、日本料理のテーブルマナー講習、中国料理のテーブルマナー講習を通して適切なマナーを学び、食のプロとしてサービス方法についても習得する。	2 2学期	48							○	○		○
○			外国語	日常会話や調理、サービス、主に接客時に用いる英語表現を学ぶ	2 2学期	30						○				○
○			校外実習	ホテルや専門店等希望する業種の調理現場にて、調理師として従事するための技術と知識を得ることを目的に行う。	2 1学期	150							○	○		○

