

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	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	1834時間	850時間		954時間	30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		兼任教員数	総教員数																					
320人	88人	1人	10人		16人	26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 那須野外科理研修、厨房機器見学、調理技術コンクール全国大会見学、海外研修 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3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 : 55 人 ■就職希望者数 : 52 人 ■就職者数 : 52 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: 1人 ・留学生: 1人 (令和3年度卒業生に関する平成34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3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>55人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>③</td> <td>55人</td> <td>55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>53人</td> <td>38人</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術考査</td> <td>③</td> <td>47人</td> <td>42人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>87人</td> <td>75人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	55人	55人	食品技術管理専門士	③	55人	55人	色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	53人	38人	専門調理師技術考査	③	47人	42人	食育インストラクター	③	87人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師	①	55人	55人																								
食品技術管理専門士	③	55人	55人																								
色彩活用ライフケアカラー検定3級	③	53人	38人																								
専門調理師技術考査	③	47人	42人																								
食育インストラクター	③	87人	75人																								
中途退学の現状	■中途退学者 8 名 令和3年4月1日時点において、在学者114名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者106名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■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、保護者と連絡をとりながら奨学金等の説明を行う。			■中退率 7 %																							
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	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生の「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・高等専門学校及び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」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、卒業年度に在籍している学生等とします。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、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4年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
樽松 聖	株式会社共立メンテナンス 総合顧客ネットワーク部 顧問	令和4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	②
森田 十誉子	華調理製菓専門学校 学校長	令和4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
永井 豊	華調理製菓専門学校 校長付	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
小寺 稔	華調理製菓専門学校 調理科 学科長	令和4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
駒塚 登志男	華調理製菓専門学校 調理科 学生指導主任	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
本澤 誠	華調理製菓専門学校 製菓科 主任	令和4年4月1日～令和5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4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校 教務担当	令和4年4月1日～令和5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(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4年7月22日 開催

第2回 令和5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ーション時に説明し、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じ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「日本料理研究会第374回本部講習会」(主催: 日本料理研究会)  
 期間: 令和3年11月6日 対象: 教員2名 助手1名  
 内容: 「大分県産食材と温泉や温泉野菜を使って」

研修名「会員向けジビエセミナー」(主催: 全国調理師養成施設協会)  
 期間: 令和4年 1月9日 対象: 教員1名  
 内容: 「国産ジビエの現状の理解・講義とデモンストレーション」

・研修名「HACCPシステム導入による衛生管理の実践について」(主催: 日本給食経営管理学会所属教員による学内研修)  
 研修: 令和3年12月24日 対象: 教員・助手 20名  
 内容: HACCPシステムを用いた衛生管理の実践方法を理解し実習授業で実践できるようにする

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 研修名「アクティブラーニングの実践研修」(主催: 東京都私学財団)  
 期間: 令和3年10月14日 対象: 教員1名  
 内容: 「課題解決力や主体的に行動する力等自ら考える能力の向上」

研修名「調理技術教育学会第3回学術大会」(主催: 調理技術教育学会)  
 期間: 令和4年8月10日 対象: 教員1名  
 内容: 「SDGs時代の調理を考える ～調理師養成の未来を開く～」

研修名「コミュニケーション研修」(主催: 東京都私学財団)  
 期間: 令和4年8月19日 対象: 教員1名  
 内容: 「学校におけるクレーム対応」

(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4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4年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
田中 喬	株式会社 新橋亭	取締役総調理長	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年) 企業等委員
大宮 康雄	株式会社 明治記念館 C&S	特別料理顧問	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年) 企業等委員
落合 吉紀	ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町	料理長	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年) 企業等委員
小沼 龍夫	千葉県立東金高等学校	教頭	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年) 高校等委員
市川 のぞみ	株式会社 パレスホテル	ヒューマンリソース部人材開発課 スーパーバイザー	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年) 企業等委員

※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。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(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4年 月 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	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、労働衛生、健康教育	1 通年	90		○			○			○	
○			食品学	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工、貯蔵、食品の表示	1 通年	90		○			○			○	○
○			栄養学	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	1 通年	60		○			○				○
○			食品衛生学	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	1 通年	120		○			○				○
○			食品衛生実習	各種食品の鮮度判定、飲料水の科学的検査、空中落下菌等の細菌観察、手指の洗浄の検査、食器等の洗い残しの検査	1 二学期	30					○	○			○
○			調理基本・調理科学	調理とおしさ、調理操作食品の調理化学、調理施設、設備	1 通年	60		○			○				○
○			集団調理	ホテル、学校等の大量調理を行う上で、必要な知識を身につける	1 通年	60		○			○			○	
○			食文化概論	食文化史（伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活）、調理師の業務と社会的役割	1 通年	60		○			○				○
○			調理実習	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	1 通年	300					○	○		○	○
○			総合調理実習	衛生管理、献立、調理、食事環境、接遇などを総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。	2 一学期	90					○	○		○	
○			専攻調理実習	日本料理、西洋料理、中国料理の専攻別実習	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、各料理の現状を知る	2 二学期	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 二学期	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並びにサービス方法を身につける	2 二学期	48					○	○		○	
○			外国語	日常会話や調理、サービスに関する英語表現を学ぶ	2 二学期	30		○			○				○
○			校外実習	実際の現場を経験し、就職先の選択の参考にする	2 一学期	150					○	○			○
○			一般常識Ⅰ	社会人として必要な知識や食に関する知識を身につける	1 一学期	30		○			○			○	
○			一般常識Ⅱ	就職試験および社会人として必要な知識を身につける	2 一学期	30		○			○			○	○

