

職業実践専門課程等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 (住所) 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				
華学園		昭和33年7月3日		森田 十誉子		〒 110-8662 (住所) 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		専門士認定年度		高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度	
衛生	調理専門課程		調理テクニカル科		平成 7(1995)年度		-		平成26(2014)年度	
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								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		調理師免許の取得 1年次に西洋、日本、中国の各料理の基本技術を習得し、2年次には希望する分野の応用調理技術を習得し、さらに、社会人も身につけた即戦力として、社会で活躍できる人材を育成する								
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	昼	※単位時間、単位いずれかに記入			1,834 単位時間	850 単位時間	単位時間	984 単位時間	単位時間	単位時間
					単位	単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)		中退率			
160 人	58 人		0 人		0 %		3 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		:		46 人					
	■就職希望者数(D)		:		45 人					
	■就職者数(E)		:		45 人					
	■地元就職者数(F)		:		38 人					
	■就職率(E/D)		:		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		:		84.4 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		:		98 %					
	■進学者数		:		0 人					
	■その他		:							
	・就職希望せず: 1人									
(令和 6 年度卒業者に関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)										
■主な就職先、業界等										
(令和6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										
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: 評価結果を掲載したホームページURL					無				
当該学科のホームページURL	URL: http://www.hana-chouri.ac.jp/									
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)									
	総授業時数					1,834 単位時間				
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数					162 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数					0 単位時間				
	うち必修授業時数					162 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数					162 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					0 単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)					150 単位時間				
	(B: 単位数による算定)									
	総単位数					単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数					単位				
	うち企業等と連携した演習の単位数					単位				
うち必修単位数					単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数					単位					
うち企業等と連携した必修の演習の単位数					単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)					単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であつて、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)					11 人				
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)					8 人				
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)					1 人				
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)					5 人				
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)					2 人				
	計					27 人				
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数					12 人				

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
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
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7年7月31日現在			
名 前	所 属	任期	種別
並木 容史	株式会社 共立フーズサービス	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
大木 優	株式会社 高繁フードサービス	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
高橋 幸男	有限会社 振興調理士紹介所	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
尾田 芳春	一般社団法人 全日本司厨士協会	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	①
穂山 敏信	株式会社 京王プラザホテル	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	③
森田 十誉子	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
古川 瑞雄	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
永井 豊	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
小平 貴寛	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
相良 真一	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
安田 高士	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—
渋谷 真奈美	華調理製菓専門学校	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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 (7月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年7月17日 15:00～16:30

第2回 令和7年2月26日 15:00～16:30

(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。

●基本技術習得のために、実習室を放課後開放し自主練習の「セルフトレーニング」に参加させ、基本技術試験(星の試験)に取り組んでいるが、合格後練習する学生が減少し、技術力が維持できない学生が多く見られるので練習を促すため確認テストを導入した。

●実践力向上のために、学生オリジナルメニュー作成に取り組み試作検討会を経て、校内販売実習を取り取り組んだ。

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）の職場を体験し、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

※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

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て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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
校外実習	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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・・・帝国ホテル、ホテルオークラ、ニューオータニ、グランドハイアットなど ●結婚式場・・・明治記念館、目黒雅叙園、八芳園など ●専門店・・・高繁フードサービス、人形町今半、銀座アスターなど ●集団調理・・・東洋食品、日本国民食など
フードマナー（作法）実習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	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。	ロイヤルパークホテル、赤坂維新、明治記念館C&S、新橋亭
特別講義	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	各専門料理の特殊食材や特徴的な調味料について理解を深める。また、社会人として社会出る前に、税金や労働法を理解する。	上野税務署、東京都下水道局

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

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： 展示会・講習会	連携企業等： 公益社団法人 日本料理研究会
期間： 令和7年4月～令和7年9月	対象： 教員1名
内容： 研究会推薦の料理人による講習会・展示会に参加し、得られた知見を教育活動に反映している	
研修名： すし実技ガイダンス	連携企業等： 全国すし商生活衛生同業組合連合会
期間： 令和6年11月12日	対象： 教員1名
内容： すしの歴史、魚介類の仕込み、江戸前寿司や関西鮎などの基本技術を学ぶ	
研修名： 調理講習会（中国料理）	連携企業等： 公益社団法人 日本中国料理協会
期間： 令和7年9月9日	対象： 教員2名、助手1名
内容： 「後世に引き継ぎたい四川料理」実演	

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「アンガーマネジメント」	連携企業等： 東京都私学財団
期間： 令和7年2月18日	対象： 教員3名
内容： アンガーマネジメントを通じて、学生への建設的な関わり方や伝え方を学ぶ	
研修名： コミュニケーション研修	連携企業等： 東京都私学財団
期間： 令和7年5月27日	対象： 助手2名
内容： ビジネスマナーの基礎を学ぶ	

研修名:	カウンセリング研修	連携企業等:	東京都専修学校各種学校協会
期間:	令和7年6月2日、8月4日	対象:	教員1名
内容	発達障害やグレーゾーンの学生への理解を深め、教員が活用できるカウンセリング技術を学ぶ		

(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:	展示会・講習会	連携企業等:	公益社団法人 日本料理研究会
期間:	令和7年10月～令和8年3月	対象:	教員1名
内容	研究会推薦の料理人による講習会・展示会に参加し、得られた知見を教育活動に反映する		

研修名:	講習会	連携企業等:	公益社団法人 日本中国料理協会
期間:	令和7年10月～令和8年3月	対象:	教員1名
内容	協会推薦の料理人による講習会に参加し、得られた知見を教育活動に反映する		

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	連携企業等:	東京都私学財団
期間:	令和7年10月2日	対象:	教員1名
内容	「学校におけるハラスメントの防止と対応方法～ハラスメント相談担当者向け～」		

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、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(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て年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、桂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

#REF!

名 前	所 属	任期	種別
諸原 都	東京都立竹台高等学校	令和7年4月1日～令和8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	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員
角田 守	株式会社 新橋亭	令和7年4月1日～令和8年3月31日(1年)	企業等委員・ 卒業生
長田 学	ストリングスホテル東京インターコンチネンタル	令和7年4月1日～令和8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	令和7年4月1日～令和8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。

(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: https://www.hana.ac.jp/common/pdf/info_hyouka2024_c.pdf

公表時期: 令和7年6月

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いること。」関係

(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

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.hana.ac.jp/jyuhounokoukai>

公表時期: 令和7年6月

授業科目等の概要

	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	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		○			○			○	
2	○			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		○			○		○	○	
3	○			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		○			○			○	
4	○			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		○			○			○	
5	○			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 後期	30				○	○			○	
6	○			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		○			○			○	
7	○			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		○	○		○		○		
8	○			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		○			○			○	
9	○			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				○	○		○	○	
10	○			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践を学ぶ。	2 通年	90				○	○		○		

11	○			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				○	○		○		
12	○			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 後期	50				○	○		○		
13	○			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 通年	16				○	○		○		
14	○			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 後期	48				○	○		○		○
15	○			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 前期	30		○			○			○	
16	○			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 前期	150				○			○	○	○
17	○			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ことを目標とし、時事問題や社会人としての言葉遣いを身につける。	1 前期	30		○			○		○		
18	○			一般常識Ⅱ	ワードやエクセルの基本操作を身に付け、ビジネス文書やチラシ作成ができる。また、社会人に求められる基本的な挨拶や身だしなみなどを、グループワークを通して実践できるようになる。	2 後期	30		○			○		○	○	
19	○			就職対策	自己分析から自分の特徴を理解し、志望動機やライフプランを明確にする。入社面接のロールプレイングなど実践し、希望の就職先に合格できるようになる。	2 前期	30		○			○		○		
20	○			店舗経営	夢の実現に向け調理業界の今を知り、店舗の経営に必要な基礎知識を学ぶ。	2 後期	26		○			○			○	
21	○			マーケティング	フードビジネスに従事する上で必要な知識・スキルを身につける。	2 後期	26		○			○			○	
22	○			料飲サービス	各料理のサービスやマナーについて学ぶ他、ロールプレイを通して、クレーム対応などについても学ぶ	2 前期	30		○			○			○	
23	○			献立計画	メニュー計画の基本と考え方、進め方を学び、オリジナルメニューを作成する。	2 通年	42		○			○		○		
24	○			フードデザイン	カラーワークを通じて店舗メニューの作成、コンセプト決定、色による演出を学ぶ。	2 後期	16		○			○			○	

25	○			食事と彩り	テーブルコーディネートや空間演出に必要な色彩の基礎知識を習得する。さらに、飲食店を始め、食空間全般における色の効果的活用方法を学び、表現力を養う。	2 前期	30		○			○			○	
26	○			特別講義	各専門料理の特殊食材や特徴的な調味料について理解を深める。また、社会人として社会出る前に、税金や労働法を理解する。	2 後期	20		○	○	○	○		○	○	○
合計						26	科目	1834 単位（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件： 学期末の筆記試験、実技認定試験に合格		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 規程時間の出席		1 学期の授業期間	15 週

（留意事項）

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。