

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		
武蔵野調理師専門学校		昭和51年10月1日		福島 正八		〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6116		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人後藤学園		昭和26年9月22日		後藤 人基		〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 (電話) 03-3982-6152		
目的	食を取り巻く環境が多様化する外食産業界において、料理と製菓両分野の幅広い知識と技術をそなえた社会に貢献できる調理師を要請することを目的とする。							
分野	課程名		学科名		専門士		高度専門士	
衛生	調理専門専門課程		ダブルプログラム科		平成22年文部科学省告示第30号		「-」	
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		1890	1080	60	720	30	0
生徒総定員		生徒実員		専任教員数		兼任教員数		総教員数
360人		370人		51人		59人		110人
学期制度	■1学期: 4月 1日～ 9月30日 ■2学期: 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 出席状況・試験・提出物・受講態度等に基づき評価60点以上を単位認定。100			
長期休み	■学年始: 4月 1日～ 4月 7日 ■夏季: 7月21日～ 8月31日 ■冬季: 12月21日～ 1月 6日 ■学年末: 3月29日～ 3月31日			卒業・進級条件	学則に定める規定科目の単位を履修し、学期町試験若しくは課題の成績が合格点以上で、学納金が全て納金されている事。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 保護者との連携の下、電話連絡・呼び出し指導、家庭訪問他。			課外活動	■課外活動の種類 野球部・サッカー部 ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル・各種専門店・カフェ・会館・ブライダル・給食施設			主な資格・検定等	調理師免許 フードコーディネーター3級 食育インストラクター 色彩検定3級 技術考査			
	■就職率※1: 98 %							
	■卒業者に占める就職者の割合※2: 95.5 %							
	■その他							
(平成 27 年度卒業者に関する平成28年5月1日 時点の情報)								
中途退学の現状	■中途退学者 17 名				■中退率 4.6 %			
	平成27年4月1日 在学者 369 名 (平成27年4月1日 入学者を含む)				平成28年3月31日 在学者 352 名 (平成28年3月31日 卒業者を含む)			
	■中途退学の主な理由 健康上の理由及び経済上の理由							
■中退防止のための取組 担任による個別相談の他、カウンセラーによるカウンセリングの実施、学費の分割納入及び学資ローンの企業との連携								
ホームページ	http://www.musashino-chouri.ac.jp							

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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まない。

(「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、卒業年次に在籍している学生等としている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成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等の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
加賀 和広	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京
井田 仲弘	公益社団法人 全日本司厨士協会
木村 徹	全国日本調理技能士会連合会
李 國超	公益社団法人 日本中国料理協会
山田 澄晴	協同組合 全日本洋菓子工業会
望月 完次郎	株式会社 帝国ホテル
福島 正八	本校 校長
中村 昌次	本校 理事
飯尾 哲司	本校 実習部長
平田 憲巳	本校 専任講師
大野 強	本校 教務副部長

(開催日時)

第1回 平成28年 6月30日 14:00～16:00

第2回 平成28年11月 予定

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

学内では習得できない調理業務全般を、第一線で活躍する料理長を招き仕事に対する職業意識と使命感を養わせる。また、企業側には生徒の価値観や業界認識等を理解してもらい、相互理解を深める。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
調理実習	第一線で活躍する講師を招き、職業性の意識向上、授業理解の向上を図る。	株式会社とくやま・株式会社帝国ホテル・株式会社東京会館・Private Chef's Studio 山岡・株式会社ニューオータニ

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

社会動向を見極め適正な教育指導を行い、また常に外食産業界の最新の動向が生徒に指導還元出来るよう教員力向上に努め生徒個々のキャリアアップに繋げていく。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
村田 眞吾	藤田観光株式会社
長島 博	東京エアポートレストラン株式会社 顧問調理師範
大矢 弘榮	公益社団法人 全日本司厨士協会
高橋 明	本校同窓会副会長 横浜ロイヤルパークホテル
新井 由己	細田学園高等学校
下野 隆祥	フランス料理文化センター

(学校関係者評価結果の公表方法)

http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html

5. 情報提供

(情報提供の方法)

http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html

授業科目等の概要

(調理専門課程ダブルプログラム科) 平成28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 1	食生活と疾病を学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1前	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学 2	健康づくり・食育などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	1後	30	1	○			○		○		
○			公衆衛生学 3	調理環境の安全・環境保健などを学習し、調理師として食生活と健康に関する基本的知識を習得し、健全な健康感を育てることを目標にする。	2前	30	1	○			○		○		
○			栄養学 1	食に携わる者として栄養素と体内における役割について理解し、栄養学の基礎知識と健康への意識を高めることを目標にする。	1前	30	1	○			○		○		
○			栄養学 2	体内における栄養素の働きを身体の構造と合わせて深く理解することを目標とする。	1後	30	1	○			○		○		
○			食品学 1	穀類・いも類・豆類・種実類などの特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1前	30	1	○			○		○		
○			食品学 2	植物性食品・動物性食品の特徴、旬、含まれる成分などについての知識を深め調理の多様化、省略化に対応し、調理の幅を広げることを目的とする。	1後	30	1	○			○		○		
○			食品学 3	市場に多く出回っている食品の特徴・成分、加工品などについての知識を深め、それぞれの特徴を理解する。また、食品が食卓に届くまでの生産と輸入、流通の仕組みについて学んでいく。	2前	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 1	安全であることが絶対条件の食品を加工・製造し提供する調理師の責務は多大である。ノロウイルスをはじめとする食中毒の基本を学習し、調理師の果たすべき役割とは何かを学ぶ。	1前	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 2	各食中毒の発生の原因・症状・予防法を知る。	1後	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 3	自然界に多く存在する自然毒の予防法とその対処や世界的な健康危害について学ぶ。	2前	30	1	○			○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 平成28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	
○			食品衛生学 4	食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点、安全性及び危険性について理解する。	2後	30	1	○			○		○		
○			食品衛生学 5	解りやすい実験を通して、講義で習得した知識を一層明確に体得することを目的とする。	2前	30	1			○	○		○		
○			調理理論 1	調理技術に関する原理、おいしさとの関係の中から調理に意義や目的について理解し、料理に適した調理器具と熱源について学習することにより作業の能率及び調理師としての資質の向上を図る。	1前	30	1	○			○		○		
○			調理理論 2	調理を科学的に考え食品をおいしく食べるためにあらゆる角度から研究し、その応用を考え知識を増やす。	1後	30	1	○			○		○		
○			調理理論 3	近年大きく変化し多様化するフードビジネス界における最新の調理設備や調理機器、調理システムについて学びこれからの時代に対応できる知識を養う。	1前	30	1	○			○		○		
○			調理理論 4	集団調理実習の目的や進め方、献立作成の方法及び特定給食の特徴を具体的に学習する。	1後	30	1	○			○		○		
○			食文化概論 1	調理師が食文化の継承者としてその重要な使命を履行するためには世界の料理と食文化が具体的にどのようなものかを学ぶ。今日の食生活を彩るさまざまな国の料理を学んでいく。	1前	30	1	○			○		○		
○			食文化概論 2	我国の食文化がどのような変遷をたどり現在に至ったのかを学ぶ。日本料理・行事食・郷土料理さらには現代の食生活を見つめ未来の食文化へも目を向けることで、食文化の継承者としての役割を学ぶ。	1後	30	1	○			○		○		
○			調理実習	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理業務の分担・役割を理解する。また、基本技術を反復・習得することで重要性及び必要性を理解すると共に各種料理の特性を理解する。	1通	300	10			○	○		○		○
○			集団調理実習	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、盛付等集団調理に於ける基本技術を習得し食品・栄養と健康の関わりについて学ぶ。	2前	30	1			○	○		○		
	○		専攻別総合調理実習 1	衛生管理・献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学び生産・加工・販売、提供の一連の流れを体験することにより、作ることの喜びを実感し将来に役立てる。	2通	30	1			○	○		○		
	○		専攻別総合調理実習 2	衛生管理・献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学び生産・加工・販売、提供の一連の流れを体験することにより、作ることの喜びを実感し将来に役立てる。	2通	30	1			○	○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 平成28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	
	○		専門実習理論 1・2	食材や器具の取り扱い方や基本的な作業手順、段取りを学び、製菓調理に必要な基本的技術を理論的に理解する。	1通	30	1	○			○		○		
	○		専門実習理論 3	ヨーロッパ発祥の洋菓子の歴史・製菓調理技術や製パン調理技術・イーストなどの特徴を理論的に学ぶことにより、実践に活かす。	2通	60	2	○			○		○		
	○		専門実習理論 4	ヨーロッパ発祥の洋菓子の歴史・製菓調理技術や製パン調理技術・イーストなどの特徴を理論的に学ぶことにより、実践に活かす。	2通	60	2	○			○		○		
	○		専門実習 1・2	基本技術の反復による習得および、製菓調理の実践からより専門的調理操作を体得する。	1通	90	3			○	○		○		
	○		専門実習 3	製菓理論を踏まえ実践することにより、製菓調理技術を体得することができる。目標到達点を明確にし、高度な技術を修得させる。	2通	180	6			○	○		○		
	○		専門実習 4	製菓理論を踏まえ実践することにより、製菓調理技術を体得することができる。目標到達点を明確にし、高度な技術を修得させる。	2通	180	6			○	○		○		
	○		ラッピング演習	ラッピングテクニックの基本を修得し、創作のヒントを得る。贈り物のマナー、知識を学ぶ。	2後	30	1		○		○		○		
	○		フランス語 1	現場で実際に使えるよう、調理、製菓用語を動作と共に効果的に習得する。	2前	30	1	○			○		○		
	○		フランス語 2	現場で実際に使えるよう、調理、製菓用語を動作と共に効果的に習得する。会話練習にも重点を置き、豊かなコミュニケーション力を養う。	2後	30	1	○			○		○		
	○		色彩学	料理、菓子の配色など、広く色彩に関する知識を習得させる。	2前	30	1	○			○		○		
	○		製菓理論	製菓に携わる者としての必要な基本知識の修得。及び実習の授業が理論を伴って理解できるようにする。	1後	30	1	○			○		○		
	○		レストランプロデュース	レストランを開店するための基礎的な知識の習得。経営的な視点を持ち、お客様のニーズを学ぶ。	2前	30	1	○			○		○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 平成28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	
	○		フード マネジメント	外食産業界の人材採用においても「人材の選択」が進んでいく中で、人の育成が重要となります。外食・マーケティング共に基本知識を身に付けその才覚を発揮し仕事に活かせるよう学習をする。	2後	30	1	○			○		○		
	○		メニュー プランニング	メニュー設計するにあたり、基礎的な知識の習得。飲食店や商品に興味を持ち、多様な視点で考える意識を持つ。	2後	30	1	○			○		○		
	○		テーブル コーディネート	様々なコンセプトのテーブルコーディネートの基礎的な知識を学ぶ。知識を理解することにより、ホスピタリティに満ちたコーディネート能力を身に付ける。	1後	30	1	○			○		○		
	○		サービス論 1	基本的なサービス理論と技術を修得する。	1後	30	1		○		○		○		
	○		サービス論 2	基本的なサービス理論と技術を修得する。	2前	30	1		○		○		○		
合計			42科目		1 890単位時間 (63 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1 学年の学期区分	2 期
	1 学期の授業期間	18週

(留意事項)

- 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。
- 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。