

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																															
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	ダブルプログラム科	平成22年文部科学省 告示第30号	-																														
学科の目的	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。																																	
認定年月日	平成27年2月17日																																	
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																												
2年	1890時間	990時間	30時間	870時間	0時間	0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																													
400人	211人	1人	31人	18人	49人																													
学期制度	■1学期: 4月 8日～ 9月17日 ■2学期: 9月 21日～ 3月11日		成績評価	■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。100～80点をA、79～70点をB、69～60点をC、59点以下をD(不合格)と評価																														
長期休み	■学年始: 4月 1日～ 4月 7日 ■夏季: 7月22日～ 8月30日 ■冬季: 12月25日～ 1月 10日 ■学年末: 3月19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、学期末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。																														
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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 (2020年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の為、活動なし) ■サークル活動: 有																														
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル・各種専門店・カフェ・会館・プライダル・給食施設 面接指導、セミナーの開催、各職種勉強会、内定者指導の実施 ■卒業生数: 100人 ■就職希望者数: 97人 ■就職者数: 95人 ■就職率: 97.9% ■卒業者に占める就職者の割合: 95% ■その他 ・希望なし: 3人 (令和2年度卒業生に関する令和3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2年度卒業生に関する令和3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>調理師免許</td> <td>①</td> <td>100人</td> <td>100人</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネーター</td> <td>③</td> <td>100人</td> <td>100人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>17人</td> <td>17人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>62人</td> <td>30人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>100人</td> <td>94人</td> </tr> <tr> <td>フードアナリスト4級</td> <td>③</td> <td>2人</td> <td>2人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	100人	100人	フードコーディネーター	③	100人	100人	食育インストラクター	③	17人	17人	色彩検定3級	③	62人	30人	技術考査	③	100人	94人	フードアナリスト4級	③	2人	2人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																															
調理師免許	①	100人	100人																															
フードコーディネーター	③	100人	100人																															
食育インストラクター	③	17人	17人																															
色彩検定3級	③	62人	30人																															
技術考査	③	100人	94人																															
フードアナリスト4級	③	2人	2人																															
				※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																														
中途退学の現状	■中途退学者 4名 令和2年4月1日時点において、在学者210名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者206名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 目的意識の欠如、身体的理由、経済的理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 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		■中退率 1.9%																															
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■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: 有 文部科学省の職業実践専門課程の調理師養成分野における質保証・向上を推進するための第三者評価システムの構築と評価モデル開発の事業において、公益社団法人全国調理師養成施設協会の第三者評価実証調査を平成28年度に受審。																																	
当該学科のホームページURL	http://www.musashino-chouri.ac.jp																																	

(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」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から除いたものをいいます。

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、卒業年次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
食を取り巻く環境が多様化する現在、市場規模30兆円と言われる外食産業に就労する、食のプロである調理師を養成する本学に於いては、調理師法の目的に基づく、法定科目(調理、栄養及び衛生)以外にも様々な知識と技術の習得が必要とされます。本学科では職員採用に於いて積極的に業界経験者を採用する事とし、関係業界との繋がりを密にした教育の実施を行っております。また、就職先である外食産業界の各企業の要請を授業に反映すべく、関係企業・団体等の協力連携の下に教育課程編成委員会を組織し、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れております。具体的な授業内容として、業態(ホテル・会館・レストラン・専門店・各種給食施設等)別及び職種(西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン・集団調理等)別にその特性と専門性を考慮し、学内に於いては教育課程編成委員会の推薦により、業界を代表する講師を招聘し、特別講義・実習を開講することにより業界知識と技術の習得を行っております。

(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、(調理師養成施設としての)法定科目及び法定外科目の授業内容・授業手法の改善・新規科目の開設等を協議し、次年度のカリキュラム及びシラバス等の策定を行った。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
加賀 和広	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
福田 順彦	日本エスコフイエ協会	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
鈴木 直登	全国日本調理技能士会連合会	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
李 國超	公益社団法人 日本中国料理協会	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
河合 弘	協同組合 全日本洋菓子工業会	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
望月 完次郎	株式会社 帝国ホテル	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
福島 正八	本校 校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
中村 昌次	本校 理事	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
飯尾 哲司	本校 実習部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
平田 憲巳	本校 実習部副校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
大野 強	本校 教務部部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
深澤 真一	本校 実習部副部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
遠藤 秀樹	本校 実習部副部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(7月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年 7月 7日 14:00～16:00

第2回 令和2年 11月 24日 14:00～16:00

(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

食の安全、食と健康、食と環境、食のグローバル化と国際化等々、調理師に求められる知識・技術が多様化している現在に於いて、調理師養成施設の法令カリキュラムのみでは業界のニーズに十分に対応した教育及び人材輩出が出来ていないのが現状である。そこで、本学科では教育課程編成委員会の意見を外食産業界企業からの要請と位置づけ、様々な審議を行う場としている。委員会で頂いた「業界ニーズに応える人材とは技術のみの向上だけではなくホスピタリティ精神に加え時代の動向をキャッチできる人物で、授業として製造から販売・提供までを行える調理実習を導入すべきであり、今後の検討すべき課題である」との意見を活用し、平成28年度から実際の店舗を運営していくような経験ができる学内での製菓販売実習『パティスリーエスポワール』を導入した。メニュープランニング、原価計算、価格設定、試作・試食、販売促進ツールの作成、仕込み・制作、ラッピング、販売を学生が運営するもので、実践的な実習となっている。本年度は、コロナ禍でどのような教育ができるか、就職指導をどう行っていくか、また、サービス業・観光業・飲食業がコロナ禍で大きな打撃をうけている中、業界の魅力をどう伝えていけばよいかを伺った。各委員からは、コロナ禍の時だからこそ、衛生や道徳をしっかりと教育すること、就職に関しては、現場は働き方改革があり労働時間などの管理が改善されてきているので、学校では協調性をしっかり学ばせることで辞めない人材を輩出できるのではないかという意見を頂いた。また、様々な点で機械化が進む社会の中で、調理は手作りの技術が失われたら二度と戻らない大切な仕事、という業界の魅力についても伺い、学校としても調理師として働く前に、社会人となる訳であり、技術面に加え人間性や社会性、挨拶から始まる礼儀、物事を教えて頂く感謝の気持ちを持つところの大切さといったところの指導に更に注力している。また、就職先の確保なども含め、今後の検討課題とするとの意見の一致がありました。

<p>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</p>								
<p>(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 校内教員の授業だけでは習得できない、サービス業としての調理業務全般を、実際の外食産業界の第一線で活躍する料理長やオーナーシェフの特別講義・実習を履修することにより、仕事に対する職業意識や使命感を養わせる事を目的とする。また企業側に於いては、後進の育成という立場で生徒を指導することにより現在の生徒が持つ価値観や業界認識等を理解してもらい相互理解を深め業界の人材育成を目的とする。</p>								
<p>(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 学内では履修できない企業連携科目に関しては、教育課程編成委員会の意向を企業側との事前会議の中でその教育目的等を十分に伝え、了承協力企業に対し正式な授業依頼手続きを行い企業等と連携した職業実践教育を行っております。 <<調理実習>> 年間300時間(100回)の調理実習の中で、24時間(8回)の西洋料理、日本料理、中国料理、製菓の職種別の調理実習を特別講義・実習と定義づけ、教育課程編成委員の推薦を受けた業界を代表する料理長・オーナーシェフによる講義(デモンストレーション)・調理実習を受講することにより、業界知識と技術の習得を図り、職業意識の向上と授業理解の向上を目的として実施。以下の手順にて講師選任とする。 教育課程編成委員会の推薦を受けた企業に対し、講師依頼書による派遣依頼・講師就任承諾書・調理師法施行規則 調理師養成指導要領に示す調理実習担当教員資格を証明する書類提出により授業委託し、専門的な調理実習の開講。</p>								
<p>(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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>科目名</th> <th>科目概要</th> <th>連携企業等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理実習</td> <td>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、基本的技術を反復・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。</td> <td>株式会社帝国ホテル/株式会社ニューオータニ/ザ・プリンス・パークタワー東京/ラ・ベットラダ・オチアイ/グランドハイアット東京</td> </tr> </tbody> </table>			科目名	科目概要	連携企業等	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、基本的技術を反復・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。	株式会社帝国ホテル/株式会社ニューオータニ/ザ・プリンス・パークタワー東京/ラ・ベットラダ・オチアイ/グランドハイアット東京
科目名	科目概要	連携企業等						
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、基本的技術を反復・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。	株式会社帝国ホテル/株式会社ニューオータニ/ザ・プリンス・パークタワー東京/ラ・ベットラダ・オチアイ/グランドハイアット東京						
<p>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</p>								
<p>武蔵野調理師専門学校教員の研修に関する要綱第2条に則り、以下の様な具体的な目的で教員研修を実施している。 高等教育機関として社会動向を見極め適正な教育指導を行い、また職業養成校として、常に外食産業界の最新の動向が生徒に指導還元できるように本校では研修項目を3分野に分けて実施しております。1、教育指導手法における教員研修 2、職業実務力(調理技術力)向上の教員研修 3、就職支援の為の教員研修。この3分野の研修を計画的に行うことにより、教員力向上に努め生徒個々のキャリアアップに繋げております。</p>								
<p>(2)研修等の実績</p> <p>①専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>1、研修名「(公)日本全職業調理士協会主催日本料理研修会」(連携企業等:公益社団法人 日本全職業調理士協会) 公益社団法人日本全職業調理士協会が主催する日本料理研究会にて行われる日本全職業調理士協会が推薦した料理長の調理講習を受講することにより、調理知識及び調理技術の向上を図ることにより、生徒に対する適切な調理指導を行う事を目的とする。 ○令和2年度は新型コロナウイルスの感染拡大防止の為中止となる</p> <p>2、企業の人事部採用担当者による教員対象就職支援研修 企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業形態やそこに求められている人物像を把握し、適材適所に生徒を薦めていけるようにする。また卒業生の現在の仕事内容を聞くことで、在校生に将来活躍できる場所がどういふところなのか、事前に情報を与えておくことで就職後の離職を少しでも減らせるようにする。そして、本校生徒に対する人事担当者様からの評価を頂き就職指導、生徒指導に役立てる。 ○令和3年3月3日 参加企業5社 教務部教務担任、就職担当教員対象</p> <p>②指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>1、専修学校教員教職課程研修会 専修学校における教育の在り方、目的、制度、教育論、実践心理、カウンセリング等を総合的に学び、職業教育の教育手法を理解し、適切な生徒指導をすることを目的とする。 ○令和2年度は新型コロナウイルスの感染拡大防止の為中止となった</p> <p>2、メンタルヘルス学習会 中途退学者の減少と、心身に問題を抱えた生徒に対してどのように対応したらよいか、その対処法を身に付けてもらい、「担任力の向上」に繋がることを目的とする。 ○講師:学園契約臨床心理士 令和2年3月 全教職員対象 令和2年9月 全教職員対象</p>								

(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

1、令和3年度(公)日本全職業調理士協会主催日本料理研修会

公益社団法人 日本全職業調理士協会が主催する日本料理研究会に実習担当教員を参加させる事により
そこで行われる日本全職業調理士協会が推薦した料理長の調理講習を受講することにより、調理知識及び調理技術の向上を
図ることにより、生徒に対する適切な調理指導を行う事を目的とする。

○令和3年 開催日不確定……令和3年度は新型コロナウイルスの影響で参加の見通しが立たっておりません

2、企業の人事部採用担当者による教員対象就職支援研修

企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業形態やそこに求められている人物像
を把握し、適材適所に生徒を薦めていけるようにする。また卒業生の現在の仕事内容を聞くことで、在校生に将来活躍できる場
所がどういふところなのか、事前に情報を与えておくことで就職後の離職を少しでも減らせるようにする。そして、本校生徒に対す
る人事担当者様からの評価を頂き就職指導、生徒指導に役立てる。

○令和3年6月～7月 参加企業7～10社 教務部教務担任、就職担当教員対象

② 指導力の修得・向上のための研修等

1、メンタルヘルス学習会及び研修会

○講師：学園契約臨床心理士

年間2回程度

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

武蔵野調理師専門学校(高度調理経営科・ダブルプログラム科・調理師科)においては第3者評価実施をめざし、平成23年より
自己点検・自己評価及び授業評価を行って専修学校としての教育の質の向上及び学校運営の適正化を図ってきた。

平成25年においては、学校関係者評価を行うため学校評価要綱を定め、当該要綱第5条第2項に基づき、学校関係者として、業
界及び関連企業関係者及び卒業生ならびに高等学校関係者をその委員として参画させている。

この委員会における報告書を公開するとともに、評価項目にあたる改善点を次年度の学園目標の設定及び、教育活動の充実・
学生生徒納付金等 事業計画に反映させ、学校運営の適正及び健全性の担保に供する。

(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	・育成人材像 ・将来(中期的)構想 ・学校の特色
(2) 学校運営	・運営方針 ・事業計画 ・運営組織及び意見決定システム・人事考課制度
(3) 教育活動	・教育目標 ・業界の人材ニーズとの整合性 ・カリキュラムの体系化
(4) 学修成果	・就職率 ・資格取得率 ・退学率 ・卒業生の社会的な活躍及び評価
(5) 学生支援	・就職指導体制 ・学生相談体制 ・経済的支援体制 ・保護者との連携
(6) 教育環境	・施設、設備の整備・学外実習、インターンシップ、海外研修等の教育体制
(7) 学生の受入れ募集	・学生募集活動の適正化 ・入学選考基準 ・学納金の妥当性
(8) 財務	・財務基盤の安定化 ・予算、収支計画の有効性 ・会計監査の適正化
(9) 法令等の遵守	・法令、設置基準等の遵守性 ・自己点検、自己評価の実施及び公開
(10) 社会貢献・地域貢献	・社会貢献の実態 ・学生ボランティア活動の支援
(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

学校関係者評価結果をもとに、教育の充実としてマニュアルを構築すべく、2年生の実習シラバス、就職ガイドブック、学生生活
ハンドブックを作成した。即戦力となる人材の育成を目標とし、3学科をより差別化したカリキュラムの検討、提示を行った。また、
コロナ禍での業界の動向や採用計画について伺い、今の状況だからこそできる教育や業界のニーズを卒業生より聞き出し、専
門的内容とともに一般教養の指導を今までの内容と検討しながら、随時取り入れた。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
村田 真吾	藤田観光株式会社	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界関係者
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	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界関係者
飯塚 隆	公益社団法人 全日本司厨士協会東京地方本部 事務局長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界関係者
高橋 明	本校同窓会副会長 横浜ロイヤルパークホテル	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	卒業生
新井 由己	学校法人 青丘 青丘学院つくば 中学校・高等学校	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	高等学校校長、進路指導担当者
下野 隆祥	フランス料理文化センター	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	校長が推薦したもの

※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

URL: http://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html (公表時期: 令和2年7月1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

情報提供等への取組に関するガイドラインに基づき、それぞれの項目につき、(2)のような項目建てのもと、情報を公開し、教育機関としての公共性を担保する。

(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	・校長 ・校訓 ・基本組織 ・施設、設備 ・事業報告書
(2) 各学科等の教育	・学科 ・教育研究上の目的 ・入学者の受入方針 ・入学者数、収容定員、在学者数 ・就職実績 ・授業内容 ・学則 ・資格一覧
(3) 教職員	・教職員の構成 ・教員紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・就職支援 ・校外研修
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取組状況 ・課外活動
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金、納入時期等 ・就学支援、奨学金制度等
(8) 学校の財務	・財務情報 ・監事監査報告書
(9) 学校評価	・自己点検、自己評価報告書 ・学校関係者評価報告書
(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

URL: 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) 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	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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 後	30		○			○			○	
○			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		○			○			○	
○			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		○			○			○	

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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			
○			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		○			○			○			
○			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		○			○				○		
○			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。	##	30					○	○				○	
○			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		○			○					○	
○			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		○			○					○	
○			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		○			○					○	
○			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		○			○					○	
○			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		○			○					○	
○			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		○			○					○	
○			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					○	○			○	○	○
○			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					○	○			○		

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
	○		専攻別総合調理実習 1	衛生管理・献立・調理、食事環境、接客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				○	○		○		
	○		専攻別総合調理実習 2	衛生管理・献立・調理、食事環境、接客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				○	○		○		
	○		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		○			○		○		
	○		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		○			○		○		
	○		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		○			○		○		
	○		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				○	○		○		
	○		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				○	○		○		
	○		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				○	○		○		
	○		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			○		○			○	
	○		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		○			○			○	
	○		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		○			○			○	

(調理専門課程ダブルプログラム科) 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	
	○		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		○			○			○	
	○		カフェ演習	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。	2前	60		△	○		○				○
	○		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		○			○				○
	○		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。	1前	30		○			○				○
	○		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		○			○				○
	○		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		○			○				○
	○		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			○		○				○
合計					41科目		1890単位時間(単位)	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
筆記試験及び授業に対する意欲・態度、提出物、出席状況による総合評価	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。