

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			
東京誠心調理師 専門学校	昭和45年10月1日	廣瀬 道	〒144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4 (電話) 03-3734-4411			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 誠心学園	昭和45年10月1日	廣瀬 喜久子	〒144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4 (電話) 03-3734-4411			
目 的	学校教育法、調理師法の規定に基づき調理師、フードビジネスに必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生	調理師専門課程	調理師科2年制	2年 (昼)	1920単位時間 (又は単位)	平成6年文部省告示第八十四号	
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	1110単位時間 (又は単位)	180単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	630単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
240人	196人	14人	32人	46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 ■3学期：			成績評価	■成績表(有・無) ■成績評価の基準・方法について 成績考査で100点満点中60点以上を合格(筆記試験及び実技試験)	
長期休み	■学年始め：4月5日 ■夏 季：7月25日～8月30日 ■冬 季：12月23日～1月7日 ■学 年 末：3月20日			卒業・進級条件	年度内に、規定の授業出席数に達しており、筆記試験、実技試験ともに規定以上の成績を収め、卒業審査会、進級審査会において、卒業あるいは進級を認められること	
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 本人の個別面談、保護者を含め三者面談			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動(有・無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、レストラン等 ■就職率*1 100% ■卒業者に占める就職者の割合*2 100% ■その他(任意) (平成○年度卒業者に関する平成○年○月時点の情報)			主な資格・検定	調理師免許 専門士 フードコーディネーター3級 食育インストラクター	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 4名 ■中退率 2%</p> <p>平成28年4月1日在学者 207名（平成28年4月入学者を含む） 平成29年3月31日在学者 203名（平成29年3月卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更、傷病等</p> <p>■中退防止のための取組 常日頃の細やかなコミュニケーションや観察、個別面談の実施、保護者面談</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL: /www.seishingakuen.ac.jp/</p>

※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。

全卒業生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、随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)

調理業界における人材として必要な専門性を、様々な角度から養成できるよう、業界のニーズの変化を把握しながら、教育課程の編成を行う。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成29年4月1日現在

名 前	所 属
長島 博	日本調理師生祥会 会長、社団法人日本料理研究会法定理事師範
畔蒜 俊光	社団法人 日本中国料理協会 副会長、株式会社コミュニティーズ 代表取締役社長
中村 徳宏	株式会社 アンペック 代表取締役
廣瀬 喜久子	学校法人誠心学園 理事長
廣瀬 道	学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校 校長
齋藤 利昭	学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校 教務課 課長
鈴木 歩	学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校 技術室 室長
巴 幸雄	学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校 教務課 副課長

※委員の位置づけ

黄色印：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

水色印：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

(開催日時)

第1回 平成28年 7月15日 13:00～14:30

第2回 平成29年 2月28日 13:00～14:30

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)

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
専門調理実習	定期的な校外研修（インターンシップ）の導入とその達成度評価から業界からのニーズを把握し、調理業界その必要とする実践的かつ専門的な能力の教育指導を実践する	企業、ホテル、個人店、工場、レストラン、カフェ等
専門調理実習	現役のシェフ・オーナークラスの実務者を招聘しての実技指導講習の実施を年間で計画して、技能面での実践的かつ専門的な職業教育を実践する	ホテル、レストラン等

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

連携するホテル、レストラン等調理部門での実務研修を実施する。(教員1名年間30日程度を標準とする) クラス運営、学生指導に関して実務者による研修や業界団体が行なう研修会において実技指導に関する教育訓練を実施する。

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 25 年 10 月 31 日現在

名 前	所 属
宇都宮 久俊	内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会 総本部会長
三宅 洋子	公益社団法人 日本料理研究会 会長
畔蒜 俊光	公益社団法人 日本中国料理協会 副会長

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://www.seishingakuen.ac.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.seishingakuen.ac.jp/>

授業科目等の概要

(調理師専門課程 調理師科 2 年制) 平成 25 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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食文化概論	調理師の役割・使命、及び食文化の相違性、食法・調理法の多様性、食文化の歴史・様式・伝統 について学ぶ	1 通	30		○		
○			食生活と健康	公衆衛生の基本的な概要を習得し、公衆衛生、健康の意義や、環境について学ぶ	1 通	90		○		
○			食品と栄養の特性	食物の栄養素の働き、栄養と身体の関係、生活習慣病と食生活の関係などを理解し、食品の特徴と性質について、及び食品の加工、貯蔵、腐敗について、食品の生産と消費の現状について学ぶ	1 通	150		○		
○			食品の安全と衛生	食品に由来する微生物や健康危害について、また HACCP の概念を導入した清潔で衛生的な食品の取り扱い・衛生管理を学ぶとともに国民の健康増進を目的として規定された、食品衛生法など、食と関係の深い法規知識を習得する	1 通	150		○		
○			調理理論	安全で美味しい食事を提供するために、調理のコツとそこにある理論を学び、調理過程で起こる諸現象に対応できる知識習得を目指す	1 通	150		○		
○			総合調理実習	調理施設・設備の概要を学び、集団調理についての目的、進め方及び調理技術を習得する。また、サービスの基本、食卓の演出、クレーム対応等を踏まえ、開業計画を学ぶ	1 通	90		○		△
○			調理実習	日本・西洋・中国それぞれの調理について、必須の基礎技術を習得する	1 通	300				○
	○		開店計画	フードビジネスのトレンド、開業の心構え、飲食店の基本戦略を学び、開業に向けての流れを理解する	1 通	30		○		
	○		食育講座	食育の理論的な基礎、ツール作成、プレゼンテーション、デモンストレーションなどの実践方法を学び、食育をテーマにしたイベントの企画・運営の実践力を身につける	1 通	30		○		
○			専門調理実習	企業等と連携して日本料理、フランス料理、イタリア料理、中国料理の専攻別高度な技術や専門的技能を習得する	2 通	300				○

○		レストランマネジメント論	レストラン経営の構造を学び、同時に実際のレストラン運営を経験して経営実務を学ぶ	2通	60		○		
○		マネジメント論Ⅰ	調理師としてマネジメントの習得を目指す。併せてマーケティング・マーチャンダイジング・SWOT等の手法を学び、分析力・判断力・コミュニケーション能力及び人間力を高める	2通	60		○		
○		マネジメント論Ⅱ	店舗を作り上げるノウハウを体験的に習得すると共に、商品開発、ビバレッジについて理解する。	2通	60		○		
○		フードコーディネイト論	テーブルコーディネイト、色彩の仕組みを理解する。色は食生活を豊かにする方法の一つであることを知り、食環境への応用力を身に付ける	2通	60		○	△	
○		デザイン	実践的なイラストの描画力を高め、食における盛付けやテーブルコーディネイトに使える平面構成力などを身に付ける	2通	60		○	△	
○		パソコン演習	パソコンの基本動作と Word, Excel の基礎から総合演習までを学習。ホームページの閲覧、検索、メールの基礎知識も習得	2通	30		△	○	
○		素材学	素材の種類、特性を理解し、各専門調理に生かす	2通	60		○		
○		語学講座	調理に関する材料、道具、作り方、及び書き方や読み方の基礎を学び、調理に使用する言葉の理解を深める	2通	60		○		
○		教養講座	飲食業界において大きな比重を占める「話す」「聞く」というコミュニケーション能力という教養を高める。また、「書くこと」に重点を置いて経営に関する企画力向上も目指す	2通	30		○		
○		商品開発	マーケティング、コストコントロール、オペレーションから商品化までのプロセスを中心に、新業態に対応できる商品について学ぶ	2通	30		○		
○		レストランシミュレーション	レストラン経営にあたり、調理業務、テーブルセッティング、接客サービスの方法を実践的に学び、人、物、金の管理能力を習得する。	2通	90		△	○	
合計				21 科目		1920 単位時間 (単位)			