

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			
東京多摩調理製菓専門 門学校	昭和43年 4月1日	井上 好弘	〒206-0011 東京都多摩市関戸4-20-3 (電話) 042-375-8215			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 井上学園	昭和60年 11月28日	理事長 井上 好弘	〒206-0011 東京都多摩市関戸4-20-3 (電話) 042-375-8215			
目 的	学校教育法第82条の2及び調理師法第1条に基づき専修学校とし、調理師としての十分な調理技術及び学問、国民保健の向上に寄与する有能な調理師の育成を目的とする					
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	専門課程	調理高度技術学科	昼間部 2年制	1920 単位時間 (又は単位)	平成6年文部科学大臣 告示第84号	
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	840 単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1080 単位時間 (又は単位)	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		
80 人	50 人	11 人	31 人	42 人		
学期制度	■前期：4/1～9/30 ■後期：10/1～3/31			成績評価	■成績表 (有) 無) ■成績評価の基準・方法について 各学期末に行う試験・実習の成果、卒業までの履修状況等を総合的に勘案して行う	
長期休み	■学年始め：4/1～4/8 ■夏 季：7/24～8/30 ■冬 季：12/22～1/7 ■学 年 末：3/19～3/31			卒業・進級条件	校長が成績評価ならびに 人物評価を加味して総合的に 卒業認定、進級確定を行う	
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 本人並びに保護者に連絡確認し、 必要に応じて面談を行う			課外活動	■課外活動の種類 食育インストラクター・介護食士 ■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・病院等 ■就職率 ^{*1} 81.8% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{*2} 69.2% ■その他 (任意) (平成〇年度卒業者に関する平成〇年〇月時点の 情報)			主な資格・検定	調理師免許・技術考査 3級レストランサービス技能士 食育インストラクター 等	

中途退学の現状	<p>■中途退学者 5 名 ■中退率 9 %</p> <p>平成26年5月1日在学者 55 名 (平成 年 月入学者を含む)</p> <p>平成27年3月4日在学者 50 名 (平成27年3月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更・経済的理由</p> <p>■中退防止のための取組 担任制による生徒指導と生活相談</p>
ホームページ	URL: http://www.tamacho.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)

本学科は、調理師養成施設指定を併せて受けており、厚生労働省から教育科目の授業内容が指定されている調理実習においては、

- ①基礎知識技術を確実に身に着けること
- ②衛生面に配慮することを常に念頭に置くこと
- ③日本料理・中国料理・西洋料理など、分野別の知識技術の向上に重点を置いて実務即対応型の知識技術の習得を目的とする

このため、開講教科科目に関して豊富な実務経験と知識技術を有する教員を採用

また、日本料理・中国料理・西洋料理など、各分野の第一線で活躍されている方を講師に迎え、企業が求める高度な知識技術を習得できるよう、十分な実習時間を確保して、有効な実習効果が得られるように教育課程の編成を実施

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年3月4日現在

名前	所属
井上 好弘	東京多摩調理製菓専門学校 全国調理職業訓練協会 全国調理師養成施設協会
今井 靖人	東京多摩調理製菓専門学校
嘉陽 宗志	東京多摩調理製菓専門学校
村野 健一	有限会社『信年』代表取締役 卒業生
秋山 弘之	南多摩施設給食協会 会長
山本 敬	東京多摩調理製菓専門学校
井上 雅美	東京多摩調理製菓専門学校 全国調理職業訓練協会

(開催日時)

第1回 平成26年5月23日 17:00～19:10 於 102 サービストレーニング室

第2回 平成26年7月22日 14:00～15:40 於 102 サービストレーニング室

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)

企業等が現場で求める調理師像を踏まえ、職業に必要な専門的知識を享受することに重点を置く

- ・学生が就職後、即戦力となるような企業情報の積極的な取り入れ
- ・職場はもとより、社会生活において円滑で良好な人間関係を築けるマナー教育
- ・教員による学生の就職依頼活動を通じて、企業が求める質の高い調理師像を認知して教育に取り入れる

科目名	科目概要	連携企業等
調理実習	調理に必要な基礎知識・技術を習得する	専門料理店・食品加工業 給食施設・関連団体 等
専門調理実習	即戦力となるような専門的知識・技術を習得する	専門料理店・食品加工業 給食施設・関連団体 等

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

調理師養成施設として、時代の求める質の高い調理師を養成するため、研修等への積極的な参加と、これによる知識技術の習得と教育への反映に配慮する

- ・全国調理職業訓練協会が開催する研修会への出席
- ・全国調理師養成施設協会が開催する講習会への出席
- ・本校が開催する講習会にスタッフとして参加

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27年3月4日現在

名 前	所 属
秋山 弘之	南多摩施設給食協会 会長
村野 健一	有限会社『信年』代表取締役 卒業生

(学校関係者評価結果の公表方法)

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

5. 情報提供

(情報提供の方法)

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

授業科目等の概要

(〇〇専門課程〇〇学科) 平成〇〇年度										
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	調理師と食文化 食と文化 日本の食文化 世界の料理と食文化	1年次 通年	30	1	○		
○			衛生法規	調理師法 食品衛生法 食品安全基本法 食育基本法 調理師に関する法律	1年次 通年	30	1	○		
○			公衆衛生学	公衆衛生概論 衛生統計概要 環境保健 感染症と疾病予防 加齢と健康 健康づくり	1年次 通年	90	3	○		
○			栄養学	五大栄養素 エネルギー代謝 食事療法 食物の摂取・消化・吸収及び排泄 ライフステージと栄養	1年次 通年	90	3	○		
○			食品学	食品の成分と分類・成分と性質 食品成分表と活用 食品の加工と貯蔵 油脂類 嗜好品 調味料および香辛料 食品の表示制度 等	1年次 通年	60	2	○		
○			食品衛生学	調理概論 調理器具と熱源 食品の調理科学 調理施設・設備 献立作成	1年次 通年	120	4	○		
○			調理理論	調理の基本知識	1年次 通年	150	5	○		○
○			調理実習	調理の基本技術	1年次 通年	300	10	○		
○			総合調理技術実習	調理の基本技術 集団調理実習	1年次 通年	60	2			○
○			調理科学実験	調理における科学的反応と応用について学ぶ	1年次 通年	30	1			○

○		専門調理実習	専門的な調理について学ぶ	1年次 通年	420	14			○
○		校外実習	現場経験を養う	2年次 通年	120	4			○
○		サービス接遇	接遇応対について学ぶ	2年次 通年	120	4			○
○		経営学	店舗経営について学ぶ	2年次 通年	60	2	○		○
○		マーケティング	店舗経営について学ぶ	2年次 通年	60	2	○		
○		外国語	英語を中心に学ぶ	2年次 通年	60	2	○		
○		ディスプレイ	配色を学び、広告関係に役立てる	2年次 通年	60	2	○		
○		コンピュータ実習	会計処理・在庫処理を学ぶ 検定をとる	2年次 通年	60	2		○	
合計				18 科目	1920	単位時間 (64 単位)			