

## 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			
新宿調理師 専門学校	昭和53年4月1日	上神田 梅男	〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-5-3 (電話)03-3342-0631			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 新宿学園	昭和59年2月15日	関川 恵一	〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-5-3 (電話)03-3342-0631			
校 是	私達はお預かりした大切な生徒に人としての倫理と道徳を躰け、調理師として必要な知識と技能を授け、社会に望まれる人材を養成します。					
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	調理師専修科	昼2年	62単位時間 (又は単位)	平成17年文部科 学省告示第30号	—
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	20単位	単位	単位	44単位	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		
400人	260人	19人	29人	48人		
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日		成績評価	■成績表(有・無) ■成績評価の基準・方法について 定期試験の点数による絶対評定 80点以上A 65～79B 60～ 64C		
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：8月1日～8月31日 ■冬 季：12月25日～1月7日 ■学 年 末：3月25日～4月9日		卒業・進級条件	全科目必修にて全科目履修		
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 複数教員による面談指導・家庭との連携		課外活動	■課外活動の種類 グルメピック参加・ボランティア活動 など ■サークル活動(有・無)		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ■就職率※ <sup>1</sup> 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ※ <sup>2</sup> 99.52% ■その他(任意)  (平成28年度卒業者に関する平成28年 3月時点の情報)		主な資格・検定	調理師免許 技術考査 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 17名 ■中退率 5%</p> <p>平成28年4月1日在学者 338名 (平成27年4月入学者を含む)</p> <p>平成29年3月31日在学者 321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・経済的な理由</p> <p>■中退防止のための取組 個別面談の実施 欠席指導</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL:<a href="http://www.shincho.ac.jp">http://www.shincho.ac.jp</a></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。
- 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、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)

社会に望まれる人財を養成する視点に基づき、新人育成に対する企業様の取り組みと連携する調理実習カリキュラムの構成を改善して実施します。

### (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
鎌田 昭男	トックブランシュ国際クラブ名誉理事・MOMAJ 理事・エスコフイエ名誉理事
山岡 洋	プライベート シェフズ スタジオ 山岡 オーナーシェフ
小森 亨	築地おつぼ 総料理長

### (開催日時)

第1回 平成29年 5月17日 15:00～16:00 開催予定

第2回 平成30年 3月26日 10:00～11:00 開催予定

## 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)

調理師業務の実際を実地にて経験させることで職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通じて、調理師として備えるべき専門的知識及び技能を習得させることを目的とします。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
飲料サービス業インターンシップ	社会人としての自立への気付きを目的としたリゾートホテルでの宿泊型インターンシップ	リゾートホテル
調理現場インターンシップ	就職を見据えた調理現場インターンシップ	ホテル・レストラン・料亭・給食

## 3. 教員の研修等

### (教員の研修等の基本方針)

学生にとって有益な授業を行うためにも、教員の能力開発及び指導力向上は重要です。飲食店における研修、教員力向上に向けた講習会等への参加を積極的に行っていきます。

## 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29年4月1日現在

名 前	所 属
村上 敬三	卒業生
石川 恵美子	アンジェラ オーナーシェフ 卒業生
蝶名林 正和	株式会社 伊藤商店 車屋 人事部長

### (学校関係者評価結果の公表方法)

URL: [http://www.shincho.ac.jp/outline/pdf/gakkoukankeisha\\_hyokakekka.pdf](http://www.shincho.ac.jp/outline/pdf/gakkoukankeisha_hyokakekka.pdf)

## 5. 情報提供

### (情報提供の方法)

URL: <http://www.shincho.ac.jp/outline/>

授業科目等の概要

(調理師専門課程調理師専修科) 平成29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
○			食生活学Ⅰ	調理師と健康・食育・環境	2通	60	2	○		
○			食生活学Ⅱ	疾病	1後	30	1	○		
○			栄養	栄養素・消化・吸収・代謝	1通	60	2	○		
○			食品学Ⅰ	食品の特性	2通	60	2	○		
○			食品学Ⅱ	加工食品・流通	2前	30	1	○		
○			食安全学Ⅰ	衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示	1通	60	2	○		
○			食安全学Ⅱ	微生物・寄生虫・感染症	1通	60	2	○		○
○			食安全学Ⅲ	衛生管理	1後	30	1	○		
○			調理学Ⅰ	調理器具・厨房・調理技術	1通	60	2	○		
○			調理学Ⅱ	調理科学	1通	60	2	○		

○			調理学Ⅲ	調理師と食文化・日本の食文化・世界の料理と食文化	2通	60	2	○		
○			調理実習	日本・西洋・中国・製菓・集団調理 各実習	1通	360	12			○
○			調理現場インターンシップ	就職に向けて実際の調理現場で行うインターンシップ	2前	150	5			○
○			飲料サービス業インターンシップ	自立に向けたリゾートホテルでのサービス業インターンシップ	1前	150	5			○
○			スキルアップ講座	調理デッサン・調理サービス英語コミュニケーション	1前	30	1	○		
○			調理師 接遇講座	サービス・接遇	1前	30	1			○
○			サービス業 5S 講座	整理・整頓・清掃・清潔・躰から身に付ける仕事スキル	12通	60	2			○
○			調理農業 体験講座	さいたま市見沼区の田畑で行う農作業体験	2通	30	1			○
○			実践調理実習	1年次調理実習をベースにした実践的調理実習	2通	330	11			○
○			フードアカデミー実習	専門料理（鰻・寿司・天ぷら・そば・製菓・点心・ワイン・パン等	2通	120	4			○
○			給食調理実習	大量調理実習	2通	60	2			○
○			フードマーケティング講座	飲食店の開業・企業経営・財務管理・語学	2後	30	1	○		
合計				22科目	単位時間（ 64単位）					