

平成30年6月25日

学 校 情 報 の 公 開

学校法人 新宿学園

新宿調理師専門学校

学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校は平成30年度学校情報
について、以下の通り報告致します。

1. 学校の概要、目標及び計画

◆名称	学校法人新宿学園 新宿調理師専門学校
◆校長名	上神田 梅男
◆所在地	東京都新宿区西新宿 6-5-3
◆沿革・歴史	昭和39年4月1日 東京バーテンダースクール調理師科開校 昭和41年4月1日 新宿調理師専門学校として東京バーテンダースクールより独立 平成15年4月1日 調理師専門課程調理師専修科開設 平成27年2月17日 調理師専門課程調理師専修科 職業実践専門課程認定
◆目的	調理師の養成
◆理念	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。
◆育成人材像・特色	社会人としてのマナーとモラルを遵守できる、人間教育に力を入れています。特に「あいさつ」「返事」「清掃」を三本柱として躰けの中心としています。生徒全員に業界の即戦力となりうる基本技術の徹底習得をさせます。

2. 各学科等の教育

◆カリキュラムの編成	調理師法、調理師養成施設指導要領等関係法令の基準に則して編成しています。	
	◇調理師専修科	
	科目	単位数 科目概要
	食生活学Ⅰ	2 調理師と健康・食育・環境
	食生活学Ⅱ	1 疾病
	栄養	2 栄養素・消化・吸収・代謝
	食品学Ⅰ	2 食品の特性
	食品学Ⅱ	1 加工食品・流通
	食安全学Ⅰ	2 衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示
	食安全学Ⅱ	2 微生物・寄生虫・感染症
	食安全学Ⅲ	1 衛生管理
	調理学Ⅰ	2 調理器具・厨房・調理技術
	調理学Ⅱ	2 調理科学
	調理学Ⅲ	2 食文化
	調理実習	12 日本・中国・西洋 基本的な調理実習
	調理現場インターンシップ	5 就職に向けた調理現場インターンシップ
	飲料サービス業インターンシップ	5 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
	スキルアップ講座	1 調理デッサン・コミュニケーション調理サービス英会話
	調理師接遇講座	1 サービス・接遇
	サービス業5S講座	2 整理・整頓・清掃・清潔・躰 から身につける仕事スキル
	調理農業体験講座	1 稲作・畑作業から学ぶ感謝の心
	実践調理実習	11 1年次調理実習をベースにした実践的調理実習
	フードアカデミー実習	4 専門料理（鰻・寿司・天ぷら・製菓・点心・ワイン・パン等）
	給食調理実習	2 大量調理実習
	フードマーケティング講座	1 ライフマネージメント・飲食店経営・開業
	◇調理師本科	
	食生活学	3 調理師と健康・食育・環境・疾病
	栄養	2 栄養素・消化・吸収・代謝
	食品学	3 食品の特性・加工食品・流通

	食安全学	5	衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示 微生物・寄生虫・感染症・衛生管理
	調理学	6	調理器具・厨房・調理技術・調理科学・食文化
	調理実習	10	日本・中国・西洋 基本的な調理実習
	総合調理実習	3	調理現場インターンシップ
	フードマーケティング	1	ライフマネージメント・飲食店経営・開業
◆成績評価	試験による点数成績と出席状況・平常の受講態度及び学校生活等における素行の普段点を含めた総合成績評価をします。		
◆単位認定	各科目ごと、授業の出席時間数及び成績評価により認定がされます。試験においては、各科目につき100点を満点とし60点以上を合格とします。欠席・不合格については追再試験を行います。		
◆卒業要件	全科目必修とし、全科目単位履修認定が要件となります。		

3. 教職員

◆教職員数	専任教職員数 19名 兼任教員数 29名
◆専門性	校長・教員・助手・事務職員・専門調理師・調理師・管理栄養士 栄養士・法学士 等

4. キャリア教育・実践職業教育

◆校外実習の実施及び評価	企業と連携して契約を交わし実施しています。実習に対する評価は、現場担当者様に個人票として記載していただき、後の指導に反映しています。 ◇専修科1年生 仕事と生活を両立させる社会生活への自立を促す目的からリゾートホテルにて泊まり込みでサービス業のインターンシップを行います。 ◇専修科2年生・本科昼間部 就職に向けて各々目指す方向の調理現場にてインターンシップを行います。
◆実習授業カリキュラム編成	1年生は、基本技術の習得に重点をおいた実習内容です。 2年生は、習得した基礎技術をベースに調理師が関わる仕事全般を学びます。特に給食調理実習では大量に材料を扱うことと段取りの経験をすることが出来ます。仕事に対する奥深さと楽しさを学びます。

5. 様々な活動・教育環境

◆学校行事	①入門式(入学式)・オリエンテーション ②体育祭 ③心磨き選手権(箸使い・鍋磨き・あいさつ) ④包丁人選手権(和洋中各包丁にて) ⑤基礎調理技能コンテスト(魚の三枚おろし・玉子焼き・オムレツ・餃子包み) ⑥かかしフェス ⑦夢カプセル開封式 ⑧ナイトウォーク ⑨被災地訪問 ⑩調理祭 ⑪テーブルマナー ⑫保護者感謝レストラン ⑬社会に巣立つ心構えの講話 ⑭立志式(卒業式)・志弁論大会
◆ボランティア活動	①新宿警察主宰の「若き防犯ボランティア新宿シャイニングスターズ」に所属し「交通安全」「痴漢撲滅」「危険ドラッグ撲滅」などのキャンペーンに積極的に参加し社会とのつながりを学びます。 ②新宿駅東口・歌舞伎町の早朝街頭清掃の社会貢献活動に参加しています。
◆課外活動	①軟式野球部 ②基礎技術サポート講座
◆施設・設備の整備	①平成22年実習室改修 ②平成24年西洋デモルーム改修 ③平成26年度図書室・進路指導室改修 ④平成27年度1・2階女子

	<p>トイレ改修 ⑤平成27年度・28年度エレベーター改修 ⑥平成29年度各教室プロジェクター・テレビモニター入れ替え ⑦平成30年度3・4・5階女子トイレ改修</p> <p>上記以外にも常に学生が学びやすい環境の整備を常に進めています。</p>
--	---

6. 学生の生活支援

◆生活諸問題への対応	<p>欠席の多い学生に対しては、担任による早めの個人面談を行います。それにも関わらず改善の見込みが無い学生に対しては、指導委員会という学校教職員による面談を行い、欠席の理由の本質を見極め生活全般の見直すアドバイスを行います。それに並行して保護者様と連絡を密にして情報を共有し多角的に指導を行っています。</p>
◆健康管理	<p>全校生徒 年1回健康診断の実施</p> <p>測定(身長・体重) 問診(栄養状態・眼科・耳鼻科)</p> <p>聴打診(心臓・その他) X線胸部レントゲン(結核)</p>

7. 学生納付金・修学支援

◆学納金延分納対応	<p>相談のあった生徒に対してクラス担任が、個々の生徒に適した支払方法の相談に乗り、校長・理事長決裁の基で対応しています。</p>
◆学費軽減支援	<p>◇指定校推薦入学者 後期学費納入から通学定期券交通費全額支給</p> <p>◇AO試験入学者 学業成績、皆勤、活動への貢献度が顕著な生徒に対して卒業時に報奨金を支給</p> <p>◇夜間部優遇制度 大学卒業者は入学金(8万円)免除 短大卒業者は入学金の半額(5万円)免除</p> <p>◇家族優遇制度(全学科) 家族に卒業生がいる場合は入学年度後期学費より10万円の免除</p>
◆公的奨学金窓口業務	<p>希望者に日本学生支援機構奨学金・東京都育英資金貸付制度の申込み窓口業務を行っています。</p>

8. 学校の財務

◆収支計画及び報告	<p>ホームページ財務情報に掲載しています。</p>
-----------	----------------------------

9. 学校評価

◆自己評価・学校関係者評価の公開	<p>ホームページに掲載しています。</p>
------------------	------------------------

10. 国際連携の状況

◆海外研修	<p>国際情勢のリスクを踏まえて現在休止中です。</p>
◆留学生の受け入れ	<p>日本語検定2級取得者を目安に留学生を受け入れています。</p>